

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** DANILO JOSE MARTINEZ VELASQUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 01/05/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/12/2024 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3115442 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3089631 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	3139384 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
<hr/> <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 48,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	3088597 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
<hr/> <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 40,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	3025714 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
<hr/> <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 48,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	2773276 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
------------------------------	---

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FÍSICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152402 ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---

**FICHA** 3136228 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	3144064 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
<hr/> <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 48,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	3026053 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
<hr/> <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> 48,00	

<b>FICHA DE APRENDIZAJE:</b>	2711607 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300403 ELABORAR INFORMES DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 156,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2669255 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152402 ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 212,50

---

**FICHA** 2996586 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152402 ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 215,00

---

**FICHA**

3110848 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA**

2875118 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29120107102 DIRIGIR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA

29120107103 EVALUAR LAS ACTIVIDADES DEL LABORATORIO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS

29120107104 PROPONER MEJORAS EN LAS NOVEDADES Y LAS ACTIVIDADES NO CONFORMES IDENTIFICADAS SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152402 ARGUMENTAR EN FORMA ORAL Y ESCRITA ATENDIENDO LAS EXIGENCIAS Y PARTICULARIDADES DE LAS DIVERSAS SITUACIONES COMUNICATIVAS MEDIANTE LOS DISTINTOS SISTEMAS DE REPRESENTACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108401 PLANEAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

29080108404 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO A PARTIR DE LA VALORACIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152602 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 57,90

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 1081,40

---

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

---

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/11/2024	30/11/2024	DESARROLLO CURRICULAR	25,00
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			25,00

---

**INSTRUCTOR:** DANILO JOSE MARTINEZ VELASQUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL