

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica octubre de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1330115**
Coordinador Academico
Formacion
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes octubre del año 2020

Referencia: CO1.PCCNTR.1330115 del 2020

Julio Cesar Socarras Ballesta, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77192254 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación regular titulada y/o complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de Treinta y Ocho Millones Doscientos Cincuenta y Cinco Mil Setecientos Cuarenta y Cinco Pesos m/cte (\$38.255.745), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 1) un primer pago en el mes de febrero por valor de tres millones trescientos cuarenta y dos mil setecientos treinta y cinco pesos m/cte. (3.342.735), 2) nueve (9) pagos iguales en los meses de marzo a noviembre por valor de tres millones setecientos catorce mil ciento cincuenta pesos m/cte. (3.714.150) cada uno. 3) un ultimo pago en el mes de diciembre por valor de un millon cuatrocientos ochenta y cinco mil seiscientos sesenta pesos m/cte. (1.485.660).

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de alimentos para impartir formación profesional integral Presencial en los Programas de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los	Orientar formación virtual a través de canales deWhatsapps, E-mail, Meet en las fichas: Ficha: 1962217	Evidencias disponibles en: https://drive.google.com/open?id=1pfVZ

	<p>proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.</p>	<p>Proyecto: Produccion e innovacion de alimentos empleando materias primas e insumos de la región</p> <p>Fase: Hacer</p> <p>Actividad del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar la inspección y alistamiento de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. <p>Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> aplicar procesos térmicos en la conservación de alimentos garantizando su inocuidad según parámetros técnicos establecidos. identificar reacciones y/o cambios físicos, químicos y biológicos ocurridos durante el procesamiento de alimentos <p>Ficha: 1908223</p> <p>Proyecto: Produccion e innovacion de alimentos empleando materias primas e insumos de la region</p> <p>Fase: Hacer</p> <p>Actividad del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborar productos alimenticios y de innovacion de acuerdo los procesos tecnologico, teniendo en cuenta la normatividad vigente y politicas de la empresa <p>Resultado de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 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 <p>Ficha: 2025533</p> <p>Proyecto: Produccion e innovacion de alimentos empleando materias primas e insumos de la región</p> <p>Fase: Hacer</p> <p>Actividad del proyecto:</p>	<p>Tg1KAFAD0JiNw0dC PQR7-Vii7u1o</p>
--	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> Realizar la inspección y alistamiento de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Resultado de aprendizaje: <ul style="list-style-type: none"> Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Identificar reacciones y/o cambios físicos, químicos y biológicos ocurridos durante el procesamiento de alimentos 	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaborar guías de aprendizaje, recursos didácticos e instrumentos de evaluación para el desarrollo de los resultados de aprendizaje programados de acuerdo al proyecto formativo asignado para las fichas 1908223, 1962217, 2025533	Evidencias disponibles en: https://drive.google.com/open?id=1pfVZTg1KAFAD0JiNw0dCPQR7-Vil7u1o
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación,	Registrar las inasistencias de los aprendices de las fichas 1908223, 1962217, 2025533,	Reporte de inasistencias

	registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	la plataforma sofiaplus y formulario definido para tal fin.	disponible en Senasofiaplus Y https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BvrqPuHvuDPHyGhB1kUeaYi8Bo3IC7sCEoxT3aCXOp8/edit#gid=1937515807 https://docs.google.com/spreadsheets/d/1wE2yOaPxQqT5ursyMP-iCArv4XGZR2ZJuFJiT9GXHak/edit#gid=1011729755 https://docs.google.com/spreadsheets/d/1XhCbySqaZhf6q3ZLINz0HKi3zUd_bx1NMpY9LtQgnQ/edit#gid=2064762206
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Registrar juicios de evaluación de los aprendices de las fichas 1908223, 1962217, en la plataforma sofiaplus	Reporte de juicios de evaluación disponible en Senasofiaplus
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas	Gestionar las actividades, registro de inasistencias en la plataforma Senasofiaplus.	Reportes de Senasofiaplus

	institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Orientar formación mediante la plataforma LMS Territorium para las fichas 1908223, 1962217, 2025533,	Registro plataforma territorium Registro fotográfico disponible en: https://drive.google.com/open?id=1pfVZTg1KAFAD0JiNw0dCPQR7-Vil7u1o
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA	Presentar proyecto ante la convocatoria de financiación de proyectos Sennova 2020: 8930-SGPS-2021 Desarrollo de un prototipo de fermentador para granos de Cacao monitoreado por tecnología IoT	Impresión de pantalla Sispro, reporte Lider Sennova
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar en el equipo investigador del proyecto de investigación financiado por Sennova denominado: Desarrollo del Proyecto Caracterización del Mango variedad Tommy Atkins, Keitt e Hilaza producidos por la asociación Proscesar en el sur del Cesar	Actas, listados de asistencia, documentos y evidencias de ejecución disponibles en: https://drive.google.com/drive/folders/1jU0yR-UA2IAjPcHbzAEvDVtA1nWAOhAs
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reportar al coordinador las actividades a desarrollar de acuerdo a planeación metodológica y proyecto formativo	Reportes de horas en sofia plus.

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Diligenciar en el espacio sugerido las evidencias y guías correspondientes al portafolio del instructor	Evidencias disponible en : https://drive.google.com/open?id=1pfVZTg1KAFAD0JiNw0dCPQR7-Vil7u1o
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Participar en el equipo de documentación de registro calificado de programas de nivel tecnológico para el programa Coordinación de servicios hoteleros y control de calidad de alimentos	https://drive.google.com/drive/folders/1r5h5ej4eVI6fgGSbg21QkqkH8RWNcxIs
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo

19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Participar en capacitación para la puesta en marcha del equipo Determinador de fibra cruda adquirido mediante proyecto Sennova	Registro fotográfico Asistencia https://drive.google.com/file/d/1iy5Ft3aOG8gUxdViIe3ZBPnEmvt1ppM/view?usp=sharing
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Entregar informes al supervisor producto de los procesos de formación encomendados	Evidencias disponibles en: https://drive.google.com/open?id=1pfVZTg1KAFAD0JiNw0dCPQR7-Vil7u1o
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo

	plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.		
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar los documentos e informes correspondientes para el cobro de honorarios de acuerdo al contrato	Evidencias disponibles en: plataforma Secop 2
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	No Aplica para este periodo	No Aplica para este periodo

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla **7767521870** NuevoSoy correspondiente al mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias disponibles en:

Procesamiento de Alimentos:

<https://drive.google.com/drive/folders/1pfVZTg1KAFAD0JiNw0dCPQR7-Vil7u1o?usp=sharing>

Registro Calificado:

https://drive.google.com/drive/folders/1R7A_WS6VTdk1ZORoFNvTlgTx00tu6Zny?usp=sharing
Sennova:

<https://drive.google.com/drive/folders/1jU0yR-UA2lAjPcHbzAEvDVtA1nWAOhAs?usp=sharing>

Cordialmente,

Firma

Julio Cesar Socarras Ballesta

Contratista

C.C. No. 77192254

Recibí a satisfacción:

Firma

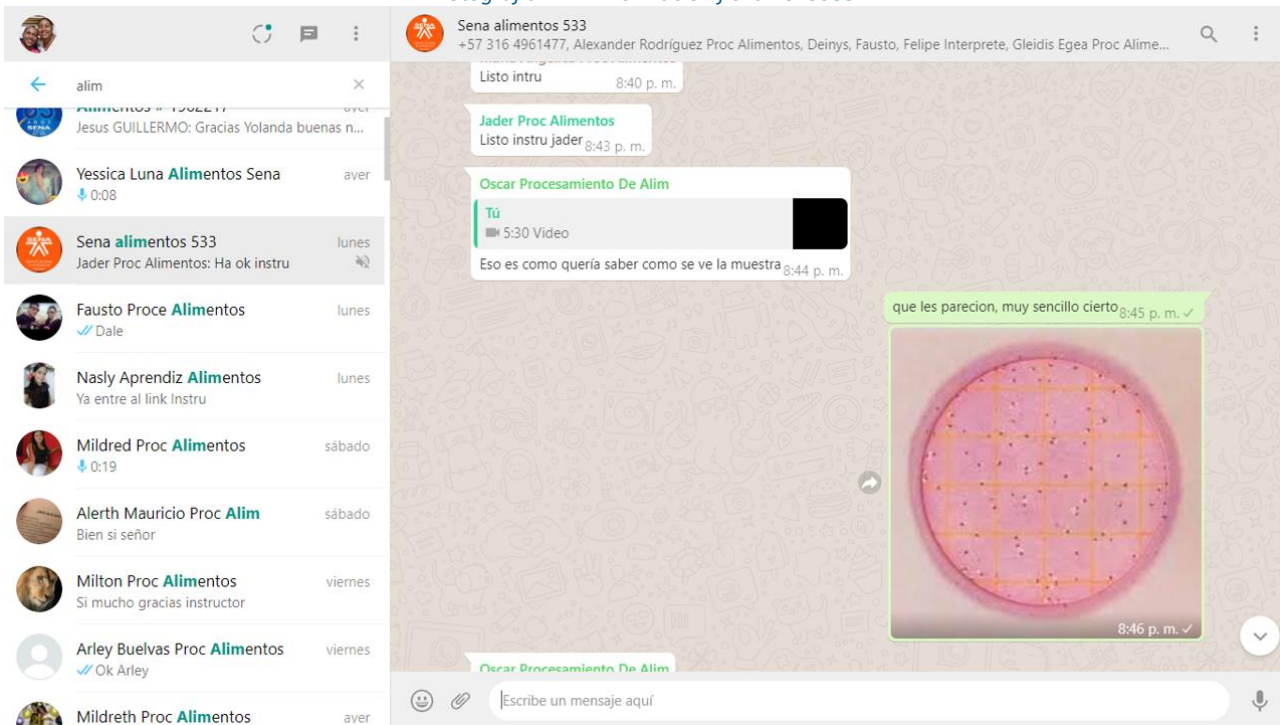
Jose Alejandro Orozco Ochoa

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1330115 del 2020

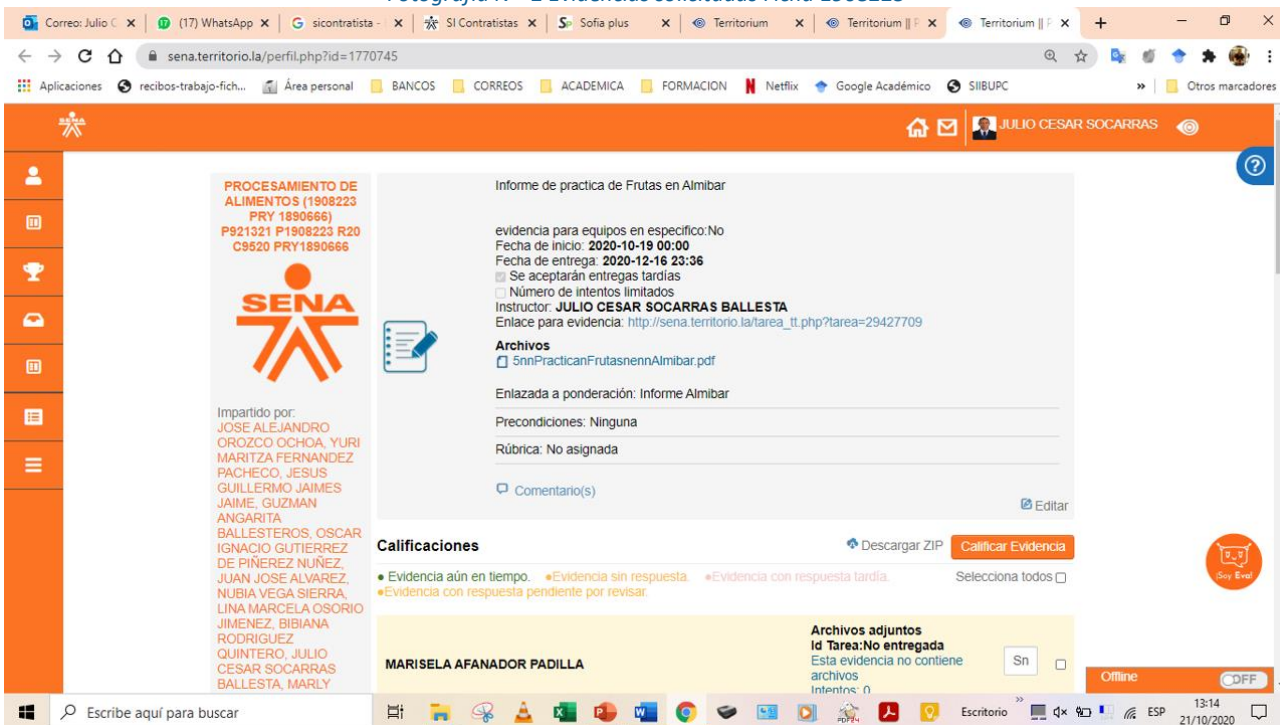
Coordinador Academico

ANEXOS REGISTRO FOTOGRAFICO

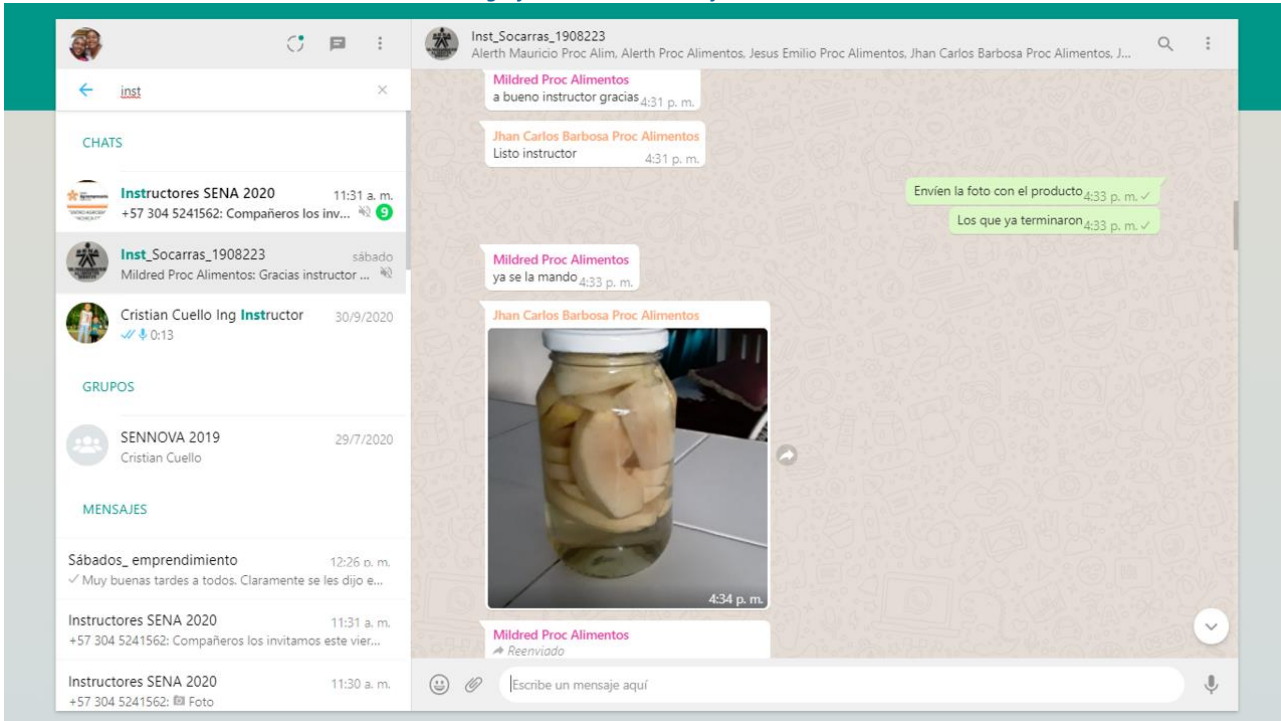
Fotografia N° 1 Formacion ficha 2025533



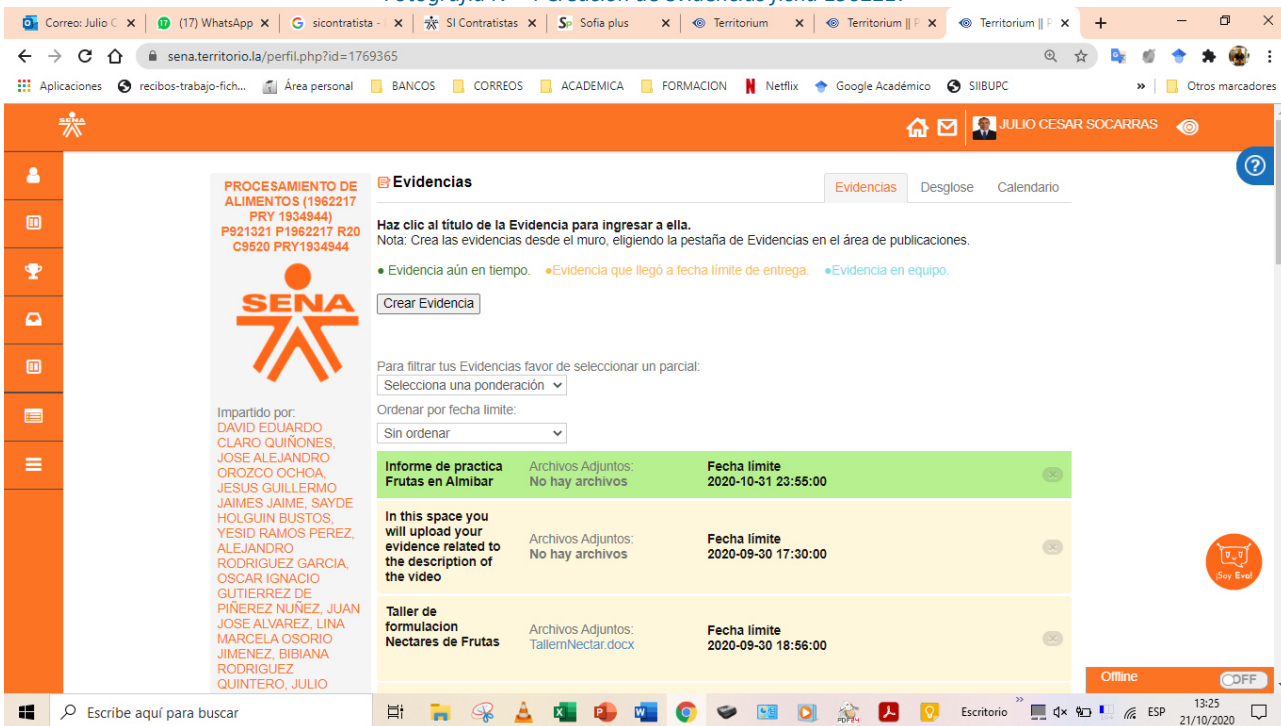
Fotografia N° 2 Evidencias solicitadas Ficha 1908223



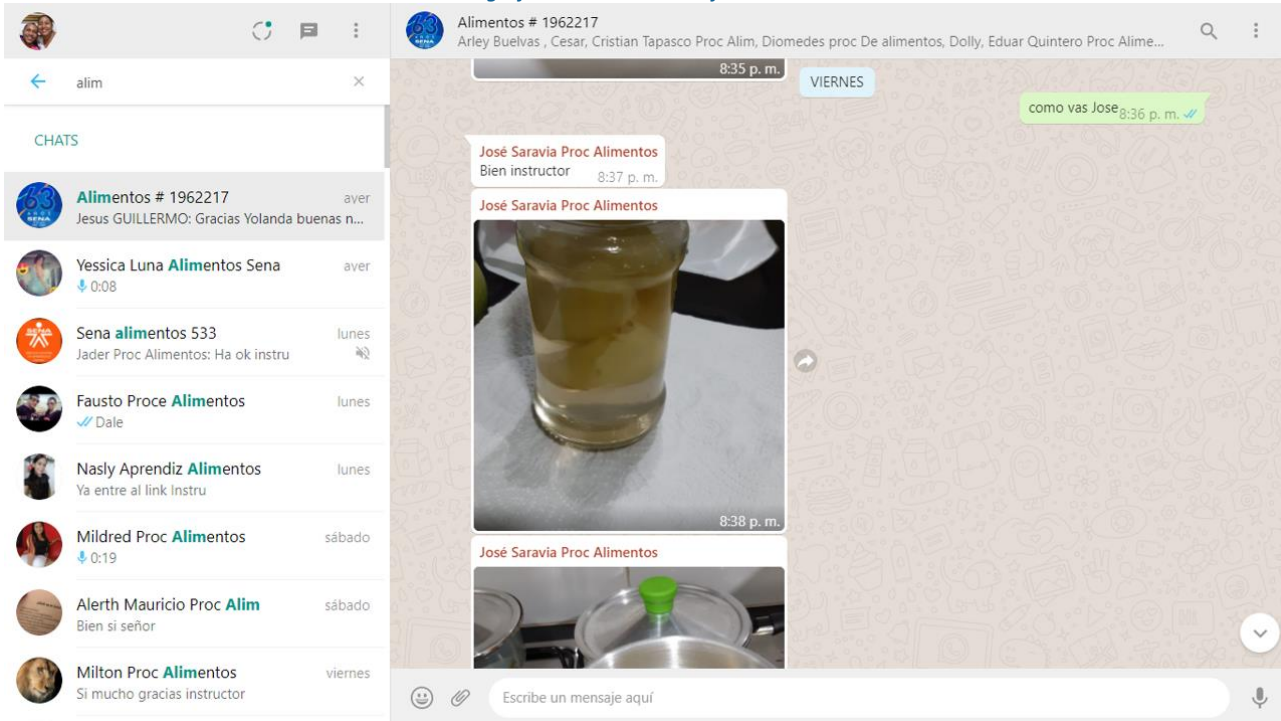
Fotografía N° 3 Formacion ficha 1908223



Fotografía N° 4 Creacion de evidencias ficha 1962217



Fotografía N° 5 Formacion ficha 2060217



Fotografía N° 6 Capacitacion Determinador de Fibra 05 10 2020



Fotografía N° 7 Reporte de proyectos presentados ante convocatoria SENNOVA 2020

Todo | Jose Yener Camargo Obregon | Julio Cesar Socarras...

Mensaje nuevo | Eliminar | Archivo | No deseado | Mover a | Categorizar

Favoritos

Carpetas

- Bandeja de entrada 966
- Borradores 35
- Elementos enviados
- Programado
- Elementos eliminados 130
- Correo no deseado
- Archivo
- Notas
- Historial de conversaciones
- Carpeta nueva
- Grupos
- AGUACHICA 1
- Investigación y Desarrollo... 1
- DESARROLLO EMPRESARIAL... 3
- Nuevo grupo
- Descubrimiento de grupos
- Administrar grupos

Relación de proyectos e instructores convocatoria SENNOVA 2021.

Jose Yener Camargo Obregon
Vie 16/10/2020 12:09
Para: Alvaro Enrique Restrepo Domínguez; Sady Torcoroma Caselles Osorio; Jose Alejandro Orozco Ochoa
CC: sandra mileth lago padilla <lago.padilla.sandra@gmail.com>; Astrid Caballero Ropero; Claudia Yaneth Santos Barrera; amadocalderon79@gmail.com; amedina231@misena.edu.co y 7 más

Amable saludo, el objeto de la presente misiva es relacionar los proyectos presentados en la convocatoria SENNOVA 2021 y los instructores investigadores que realizaron la formulación, es mi deber destacar el alto compromiso y responsabilidad asumida por cada uno de ellos, todos jugaron un papel determinante, mencionar que con base en el proceso los proyectos están sujetos a evaluación y en próximos días entregaran resultados de viabilidad.

Agradecer el apoyo realizado por el instructor John Elieir Arango, Julio Socarras y Lauren Yinneth Gómez, por el acompañamiento y asesoría en los proyectos.

Código SGPS	TÍTULO PROYECTO	AUTORES
8771-SGPS-2021	Elaboración de una cartilla con realidad aumentada de la cultura, costumbres y tradiciones del municipio de Aguachica-Cesar como estrategia de recuperación de nuestra identidad cultural.	SANDRA LAGOS
8790-SGPS-2021	Implementación de un ambiente pluritecnológico agropecuario en el Centro Agroempresarial Regional Cesar para el fortalecimiento de la formación profesional integral y el sector productivo agropecuario.	ASTRID CABALLERO CLAUDIA SANTOS JOSE YENER CAMARGO AMADO CALDERON
8915-SGPS-2021	Gestión de la información histórico cultural del municipio de Aguachica para su divulgación en un área de exhibición que cumpla con la normatividad vigente	CESAR SERRANO MAYULEY RANGEL GARAY ACENETH MEDINA
8929-SGPS-2021	Implementación de aplicación web para la gestión de archivos digitalizados y el formato único de inventario documental (FUID) en los procesos formativos del SENA - CESAR	ACENETH MEDINA, (PROYECTO PRESENTADO EN ALIANZA CON EL CENTRO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO MINERO)
8930-SGPS-2021	Desarrollo de un prototipo de fermentador para granos de Cacao monitoreado por tecnología IoT	JULIO SOCARRAS JHON ELIEIR ARANGO
8949-SGPS-2021	Modelo de un sistema silvopastoril en praderas establecidas a través de la aplicación de biofertilizantes para evaluar la fertilidad de los suelos y la calidad nutricional de los forrajes.	JOSE GUZMAN ROBINSON LOBO

Fotografía N° 8 Aceptacion resumen para I congreso virtual Agroempresarial

Todo | agroempresarial@sena.edu.co | Julio Cesar Socarras...

Mensaje nuevo | Eliminar | Archivo | No deseado | Mover a | Categorizar

Favoritos

Carpetas

- Bandeja de entrada 966
- Borradores 35
- Elementos enviados
- Programado
- Elementos elimina... 130
- Correo no deseado
- Archivo
- Notas
- Historial de conversaci...
- Carpeta nueva
- Grupos
- AGUACHICA 1

Aprobación resumen

Reenvió este mensaje el Vie 02/10/2020 13:18.

agroempresarial
Vie 02/10/2020 12:55
Para: Julio Cesar Socarras Ballesta

GUÍA ARTICULO EVENTO A...
265 KB

Buen día Sres.
Julio Cesar Socarras B, Astrid Caballero R,
Centro Agroempresarial Cesar

Cordial saludo,

El Comité organizador del 1er. Congreso Virtual Agroempresarial SENA 2020, le informa que fue **ACEPTADO** su resumen: **"EFECTO DE LA DENSIDAD DE SIEMBRA EN LA PRODUCCIÓN DE MORINGA OLEÍFERA"**, evaluado para el eje Temático **AGRÍCOLA**.

Se les invita a generar el artículo científico resultado de la investigación realizada. Anexo guía formato para su elaboración y le recomendamos seguirlo fielmente, ya que será objeto de evaluación para ponencia y publicación.

Fecha máxima de registro de su artículo en la página oficial del evento: **Octubre 12/2020**
www.agroempresarial.online

Atentamente,

Comité Organizador

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIO CESAR SOCARRAS BALLESTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 1908223 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

29080102202 REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

29080102203 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA.

29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.

29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **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
- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.

27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 94,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2025533 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

29080102202 REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

29080102203 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA.

29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.

29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **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

- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.

27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

1962217 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

29080102202 REALIZAR ALISTAMIENTO DE RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

29080102203 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

29080102204 REGISTRAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESTABLECIDAS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA.

29080102205 INTERPRETAR DATOS DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS TÉCNICAS.

29080102206 IDENTIFICAR REACCIONES Y/O CAMBIOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS OCURRIDOS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **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
- **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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.

27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040300401 APLICAR PROCESOS TÉRMICOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS GARANTIZANDO SU INOCUIDAD SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

27040300402 REALIZAR SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO DE LA CALIDAD DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN.

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301601 REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

27040301602 REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	50,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,00
--	---------------

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00
---------------------------------------	------

INSTRUCTOR: JULIO CESAR SOCARRAS BALLESTA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL