

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Diciembre del 2020

Señor (a)

Robinson Orozco Niebles.

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1306802

Cordinador del grupo de agroindustria.

Cedagro.

Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes
DICIEMBRE del año 2020

Referencia: No (CO1.PCCNTR.1306802) del año
(2020).

YIRA ISABEL MENDOZA VALENCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32850980 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Cedagro, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el **NOVIEMBRE** entre 01/12/2020 al 11/12/2020 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS Y OCHENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CT (33.386.666,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes enero por el valor de DOCIENTOS TRECE MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS M/L (\$213.333), b) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2020, por el valor de TRES MILLONES DOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 3.200.000) y c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2020 por valor de UN MILLON CIENTO SETENTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/L (1.173.333).

Plazo: Será hasta el (11) de (DICIEMBRE) de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el área de Control de calidad e inocuidad; que programe el centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas Titulados y Complementarios.

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el área de Control de calidad e inocuidad; que programe el centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas Titulados y Complementarios.	Sofía Plus en Diagramar Horario y Reportes
2	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días todas las actividades; Registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de los aprendizajes previos comunicar al Coordinador académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y registros de información	<p>2141877 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. (VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES).</p> <p>2025040 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. (VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES).</p> <p>1907558 - CONTROL AMBIENTAL. (APLICAR MICROORGANISMOS EN PROCESOS DE DESCONTAMINACIÓN).</p> <p>2185289 - VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO). (REALIZAR LOS CONTROLES DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS).</p> <p>2182061 -ESPECIALIZACIÓN INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.</p> <p>2185367 – TÉCNICO ALISTAMIENTO DE LABORARIO DE MICROBIOLOGÍA Y/O BIOTECNOLOGÍA..</p> <p>PROYECTO DE INVESTIGACIÓN APLICADA: - IMPLEMENTACIÓN DE LA NTC ISO / IEC 17025:2017 EN LOS PROCESOS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS DE UN LABORATORIO AGROINDUSTRIAL Y DE PRODUCCIÓN PRIMARIA CO. 6446.</p>	Utilizar herramientas web, interactuar con las herramientas ofimáticas a través de talleres, guías prácticas con el computador, listados de asistencia y actas de inicio de actividades SENNOVA.
3	Cumplir con todos los requisitos para el trámite de pago.	Planilla-Resumen general de pago Aportes-Informe por mes.	Copias y original de los documentos.

4	Asesorar a los estudiantes para el desarrollo de sus competencias y logros académicos de acuerdo con el plan de estudios.	Capacitación para el trabajo acorde a sus necesidades y a las actualizaciones que exige el medio laboral (destrezas en los conocimientos teórico-prácticos en las diferentes especialidades de la agroindustria)-Manejo de Sofía Plus y Blackboard.	Registros de asistencias que corroboren la participación activa del aprendiz en todas las actividades de formación.
5	Cumplir con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, idoneidad y oportunamente con la ejecución del objeto de este contrato.	Cumplimiento de mis deberes en cuanto a la oferta y metas en todo lo relacionado con la aprensión de conocimientos teóricos y desarrollo de habilidades prácticas en el área de la agroindustria	Formación titulada, manejo en Sofía plus y las Tic's.
6	Afiliarse y realizar los aportes mensuales a los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales en calidad de trabajador independiente.	Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SALUDTOTAL, PROTECCION, POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS.	Certificaciones respectivas según la entidad

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.				
2.				

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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, **9413413077** expedido por aportes en línea correspondiente al mes de **NOVIEMBRE** del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en () folios

Cordialmente,

Yira Isabel Mendoza Valencia.
Contratista
C.C. No. 32850980 de Sabanalarga.

Recibí a satisfacción:

Robinson Orozco Niebles.
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1306802
Coordinador del grupo de agroindustria.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME FINAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

NOMBRE DEL CONTRATISTA: YIRA ISABEL MENDOZA VALENCIA
INICIO DEL INFORME: 29 DE ENERO DE 2020
FINAL DEL INFORME: 11 DE DICIEMBRE DE 2020
FECHA DE ENTREGA DEL INFORME: 11 DE DICIEMBRE DE 2020
SUPERVISOR DEL CONTRATO: ROBINSON OROZCO

OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el área de Control de calidad e inocuidad; que programe el centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas Titulados y Complementarios.
----------------------------	---

Describir de manera general las actividades más relevantes desarrolladas durante la ejecución de su contrato.

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
1	<p>Programa: TÉCNICO ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA.</p> <p>Código de Fichas:</p> <p>1964010 (1, 2)</p> <p>2185367 (3)</p> <p>Competencia:</p> <p>1. PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.</p> <p>2. REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.</p> <p>3. REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS</p>	<p>COMPETENCIA 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> REGISTRAR LAS NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE MATERIALES ÁREAS Y EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS FORMATOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. (EVALUADO) CONTROLAR LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA LA OPERACIÓN EFICAZ DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS Y ENSAYOS DESARROLLADOS POR EL LABORATORIO. (EVALUADO) REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LAS ÁREAS, EQUIPOS Y MATERIALES DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA O BIOTECNOLOGÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS. (EVALUADO)

	<p>Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ALISTAR LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LOS ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN DIRECTRICES Y PROTOCOLOS DE LAVADO, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DEL LABORATORIO. (EVALUADO) <p>COMPETENCIA 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> • PREPARAR MUESTRAS DE ACUERDO A LOS ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS Y/O BIOTECNOLÓGICOS DETERMINADOS POR EL LABORATORIO. (EVALUADO) • PREPARAR MEDIOS DE CULTIVO DE ACUERDO A LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y/O BIOTECNOLÓGICOS REALIZADOS POR EL LABORATORIO. (EVALUADO) • REALIZAR CONTROLES DE CALIDAD A LOS MEDIOS DE CULTIVO DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO. (EVALUADO) <p>COMPETENCIA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • EJECUTAR LA TOMA DE MUESTRA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PLAN DE MUESTREO ESTABLECIDO POR LA ORGANIZACIÓN. (POR EVALUAR) • ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL MUESTREO DE ACUERDO A LOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS A RECOLECTAR Y AL PLAN DE MUESTREO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD. (POR EVALUAR) • MANTENER LA CADENA DE CUSTODIA DE LA MUESTRA HASTA SU DISPOSICIÓN FINAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS DE EMBALAJE, TRANSPORTE, ENTREGA Y/O RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN REGISTRAR LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL PROCESO DE MUESTREO, EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO, DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO. (POR EVALUAR).
	<p>Programa:</p> <p>TECNOLOGO CONTROL AMBIENTAL.</p> <p>Códigos de Fichas:</p>	<p>COMPETENCIA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • APLICAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS PARA LA PROTECCIÓN Y RESTAURACIÓN DE LA CALIDAD DEL AMBIENTE Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CONTAMINACIÓN. (EVALUADO). • APROPIAR CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS BÁSICAS DE BIOQUÍMICA, BIOLOGÍA MOLECULAR

<p>1753448 (1)</p> <p>1804895 (1)</p> <p>1826786 (1)</p> <p>1826782 (1, 2, 3)</p> <p>1835446 (1, 2)</p> <p>1907558 (1)</p> <p>Competencia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicar microorganismos en procesos de descontaminación ambiental. 2. Caracterizar física, química y microbiológicamente el agua en los procesos de tratamiento. 3. Procesar las muestras de aguas de acuerdo con las técnicas y métodos establecidos 	<p>Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE BIODEGRADACIÓN Y BIOREMEDIACIÓN MICROBIANOS. (EVALUADO).</p> <ul style="list-style-type: none"> • CLASIFICAR LOS MICROORGANISMOS EMPLEADOS EN PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE BIO-REMEDIACIÓN. (EVALUADO). • ESTABLECER BIO INDICADORES DE CONTAMINACIÓN DE AGUA, SUELO Y AIRE • OPERAR HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL. (EVALUADO). <p>COMPETENCIA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • DETERMINAR PUNTOS DE MUESTREO. (EVALUADO). • MANEJAR MUESTRAS PARA ANÁLISIS. (EVALUADO). • MANEJAR EQUIPO DE LABORATORIO. (EVALUADO). • ANALIZAR LAS MUESTRAS DE AGUA. (EVALUADO). <p>COMPETENCIA 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • ADECUAR LOS SITIOS DE MUESTREO. (EVALUADO). • APLICAR PROTOCOLOS PARA EL ALISTAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS Y PARA LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO. (EVALUADO). • APLICAR PROTOCOLOS PARA LA SELECCIÓN MATERIALES, EQUIPOS PARA EL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AGUAS. (EVALUADO). • DESARROLLAR PRUEBAS DE VALIDACIÓN A MUESTRAS, BLANCOS Y ESTÁNDARES. (EVALUADO). • ELABORAR INFORMES DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA. (EVALUADO). • ESTABLECER PROGRAMA DE MUESTREO Y LOS PARÁMETROS DE ANÁLISIS. (EVALUADO). • ESTANDARIZAR UNA MUESTRA DE REACTIVO UTILIZANDO UNA TÉCNICA DE ANÁLISIS ADECUADO. (EVALUADO). • INTERPRETAR RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA. (EVALUADO). • PREPARAR SOLUCIONES DE REACTIVO A UNA CONCENTRACIÓN DETERMINADA. (EVALUADO). • REALIZAR LAS MEDICIONES Y ANÁLISIS REQUERIDOS. (EVALUADO). • RECOLECTAR Y PRESERVAR LAS MUESTRAS. (EVALUADO). • REGISTRAR LOS DATOS Y RESULTADOS DE CAMPO. (EVALUADO). • REGISTRAR Y CODIFICAR LAS MUESTRAS DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS DEL LABORATORIO. (EVALUADO). • ROTULAR, ALMACENAR, CONSERVAR Y TRANSPORTAR MUESTRAS. (EVALUADO). • SELECCIONAR MATERIALES, INSUMOS E INSTRUMENTOS PARA CADA ANÁLISIS. (EVALUADO).
<p>Programa: TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.</p> <p>Códigos de Fichas:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • REALIZAR LA TOMA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD SEGÚN LOS PROTOCOLOS O PROCEDIMIENTOS

<p>1826758 (EVALUADO)</p> <p>2141877 (EVALUADO Y POR EVALUAR)</p> <p>2025040 (EVALUADO Y POR EVALUAR)</p> <p>Competencia:</p> <p>Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p>	<p>ESTABLECIDOS. (1826758 EVALUADO) (2025040 Y 2141877 EVALUADO Y POR EVALUAR)</p> <ul style="list-style-type: none"> REALIZAR LOS ANÁLISIS DE CALIDAD SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.(1826758 EVALUADO) (2025040 Y 2141877 EVALUADO Y POR EVALUAR). MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL. (1826758 EVALUADO) (2025040 Y 2141877 EVALUADO Y POR EVALUAR) REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. (1826758 EVALUADO) (2025040 Y 2141877 EVALUADO Y POR EVALUAR) VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA (1826758 EVALUADO) (2025040 Y 2141877 EVALUADO Y POR EVALUAR)
<p>Programa: ESPECIALIZACIÓN INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.</p> <p>Códigos de Fichas:</p> <p>2182061</p> <p>Competencia:</p> <p>Implementar el plan de calidad en el área de producción de acuerdo con las normas establecidas por el área de calidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> DIAGNOSTICAR EL ESTADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD EN EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, FRENTE A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (POR EVALUAR). DISEÑAR PLANES Y PROGRAMAS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SEGÚN POLÍTICAS EMPRESARIALES. (POR EVALUAR). EVALUAR EL PLAN DE CALIDAD IMPLEMENTADO EN EMPRESAS AGROALIMENTARIAS FRENTE A LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVOS. (POR EVALUAR). FORMULAR PROPUESTAS DE MEJORA AL PLAN DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE SU EVALUACIÓN. (POR EVALUAR).
<p>Programa: VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO).</p> <p>Códigos de Fichas:</p> <p>2185289</p> <p>Competencia:</p>	<ul style="list-style-type: none"> APLICAR PROTOCOLOS PARA LA TOMA, ENVIÓ Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS PARA LAS INVESTIGACIONES.. (POR EVALUAR). ELABORAR INFORMES DE RESULTADOS.. (POR EVALUAR). INTERPRETAR Y COMPARAR LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS. . (POR EVALUAR).

	Realizar los controles de alimentos y medicamentos según políticas nacionales	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LABORATORIO SEGÚN PROCEDIMIENTOS.. (POR EVALUAR). • PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES.. (POR EVALUAR). • VERIFICAR LAS CONDICIONES SANITARIAS Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS O PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO.. (EVALUADO).
--	---	--

	<p>Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</p> <p>Códigos de Fichas:</p> <p>2175471</p> <p>Competencia:</p> <p>Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p>	<p>COMPETENCIA 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS.. (EVALUADO). • EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO . (EVALUADO). • REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS .. (EVALUADO). • VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD .. (EVALUADO). <p>COMPETENCIA 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL... (EVALUADO). • IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. ... (EVALUADO). • REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA... (EVALUADO). • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE... (EVALUADO).

FIRMA DEL CONTRATISTA

FIRMA DEL SUPERVISOR

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YIRA ISABEL MENDOZA VALENCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 11/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2185289 - VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO)

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **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:** REALIZAR LOS CONTROLES DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS SEGÚN POLÍTICAS NACIONALES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS PARA LA TOMA, ENVIÓ Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS PARA LAS INVESTIGACIONES.

ELABORAR INFORMES DE RESULTADOS

INTERPRETAR Y COMPARAR LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS.

PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LABORATORIO SEGÚN PROCEDIMIENTOS.

PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES.

VERIFICAR LAS CONDICIONES SANITARIAS Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS O PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LAS POLÍTICAS DEL SECTOR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS DE PROMOCIÓN DE CONDICIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS NACIONALES
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VIGILAR LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VIGILAR LA SALUD PUBLICA Y CONTROLAR LOS FACTORES DE RIESGO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LAS POLÍTICAS SECTORIALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA 1907558 - CONTROL AMBIENTAL
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR MICROORGANISMOS EN PROCESOS DE DESCONTAMINACIÓN AMBIENTAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS PARA LA PROTECCIÓN Y RESTAURACIÓN DE LA CALIDAD DEL AMBIENTE Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CONTAMINACIÓN.

APROPIAR CONOCIMIENTOS Y TÉCNICAS BÁSICAS DE BIOQUÍMICA, BIOLOGÍA MOLECULAR Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS DE BIODEGRADACIÓN Y BIOREMEDIACIÓN MICROBIANOS.

CLASIFICAR LOS MICROORGANISMOS EMPLEADOS EN PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE BIO-REMEDIACIÓN.

ESTABLECER BIO INDICADORES DE CONTAMINACIÓN DE AGUA, SUELO Y AIRE

OPERAR HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS PARA LA PREVENCIÓN DE LA DEGRADACIÓN AMBIENTAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: AUDITAR EL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL APLICANDO EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CARACTERIZAR FÍSICA, QUÍMICA Y MICROBIO LÓGICAMENTE EL AGUA EN LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LAS EMISIONES RESULTANTES DE PROCESOS Y OPERACIONES PRODUCTIVAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL ESTABLECIDA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LOS VERTIMIENTOS RESULTANTES DE PROCESOS Y OPERACIONES PRODUCTIVAS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL ESTABLECIDA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CUMPLIR LOS REQUERIMIENTOS AMBIENTALES EN LA OPERACIÓN DE SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE VERTIMIENTOS LÍQUIDOS
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTRUCTURAR SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL SIGUIENDO NORMATIVIDAD AMBIENTAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORGANIZAR PLANES DE EDUCACIÓN AMBIENTAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROCESAR LAS MUESTRAS DE AGUAS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS Y MÉTODOS 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: RECOLECTAR, CLASIFICAR Y TRANSPORTAR LAS BOLSAS CON LOS RESIDUOS SEGÚN SU NATURALEZA EN LOS SITIOS DE GENERACIÓN Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: TRATAR LOS RESIDUOS SÓLIDOS CON BASE EN PARÁMETROS TÉCNICO AMBIENTALES VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2182061 - INOCUIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL ESTADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD EN EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, FRENTE A LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA 2141877 - 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
- **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
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
- 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
- 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 : 10,00

FICHA 2185367 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS
- **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:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL MUESTREO DE ACUERDO A LOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS A RECOLECTAR Y AL PLAN DE MUESTREO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

EJECUTAR LA TOMA DE MUESTRA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y EL PLAN DE MUESTREO ESTABLECIDO POR LA ORGANIZACIÓN

MANTENER LA CADENA DE CUSTODIA DE LA MUESTRA HASTA SU DISPOSICIÓN FINAL TENIENDO EN CUENTA LOS PROTOCOLOS DE EMBALAJE, TRANSPORTE, ENTREGA Y/O RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

REGISTRAR LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE AL PROCESO DE MUESTREO, EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO, DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA 2025040 - 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
- 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
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

- 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
- 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 :	22,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	72,00
--	--------------

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: YIRA ISABEL MENDOZA VALENCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL