PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Noviembre 30 de 2020

Señor
CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO NO. 1369662
COORDINADOR ACADÉMICO OFERTA REGULAR
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Monteria

Asunto: Informe de ejecución contractual Mes de Noviembre del año 2020.

Referencia: No 1369662 del año 2020

JESÚS DANIEL FERIA MAUSSA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.871.709** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR, 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 es de TREINTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS VEINTIOCHO PESOS MCTE ($33.348.328). Esta suma será pagada por el SENA al contratista, de la siguente manera. A) Un pago por el mes de febrero por la suma de $2.070.648, B) Nueve pagos iguales de Marzo a Noviembre por valor de $3.269.444 cada uno. C) Un ultimo pago por el mes de diciembre por valor de $1.852.684.

Plazo: Será hasta el dia 17 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formacion integral presencial en el programa oferta regular del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir de cordoba.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizajes y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se impartió formación mediante el uso de plataformas tecnológicas como WhatsApp y Google Meet, en los siguientes programas titulados: - CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2067406, en la competencia "Cortar carnes según solicitud del cliente". - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2203085, en la competencia "impulsar las ventas en el punto de venta de acuerdo con las estrategias y políticas de ventas". - CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561, en la competencia "planificar producción de acuerdo con pronósticos y costos". - PROCESAMIENTO DE LACTEOS, con Ficha: 2203070, en la competencia "promover la interaccion idonea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social".	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de las plataformas mencionadas.
2	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba.	A causa de la permanencia de la contingencia, Se continua de forma no presencial con la ejecución de las formaciones anteriormente descritas, por medio de las plataformas WhatsApp y Google Meet.	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de las plataformas mencionadas.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en SOFIA PLUS de acuerdo a la programación e intensidad horario que conoce con la suscripción del contrato	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
4	Asociar los aprendices de las fichas a cargos, a la respectiva ruta de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS dentro de los términos estipulados.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.

5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se socializaron y se está ejecutando el desarrolló de las guías de aprendizaje concernientes a: - La competencia “Cortar carnes según solicitud del cliente”, con los aprendices del programa técnico en CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2067406.	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de la plataforma WhatsApp.
6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se desarrolló la elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje asociadas a los programas de formación impartidos, así: - Programa **CORTE Y VENTA DE CARNES.** Código de proyecto: **1565612**. Fase: **Ejecución** de la formación con Ficha: **2067406**.	Carpeta de evidencias FPI de cada programa. Click Aquí
7.	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura, y productos indicados por la subdirección del centro y el supervisor del contrato.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura, y productos indicados por la subdirección del centro y el supervisor del contrato.	Se está ejecutando las obligaciones establecidas dentro del objeto del contrato para apoyar en la consecución de las metas establecidas por medio de la impartición de una adecuada formación a nuestros aprendices.	Carpeta de evidencias de Oferta Regular.
9.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación.	Apoyo en la replicación y divulgación de incentivos y beneficios de la formación, actividades lúdicas y pqueñas charlas motivacionales de las formaciones.	Herramientas tecnológicas (Chats, Whatsaap, Correos electrónicos).

10.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz, mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizajes, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales.	Se efectuó la respectiva retroalimentación a los aprendices durante el desarrollo de las actividades para el afianzamiento de su aprendizaje y se les brindó apoyo en las consultas realizadas correspondientes a los temas tratados dentro de las competencias vistas, manifestando todos estar conformes con su formación.	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de la plataforma WhatsApp.
11.	Gestionar y priopiciar recursos en las comunidades objetos de la formación	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación por competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma inglés y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
13.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se ejecutaron las formaciones correspondientes, según programación académica del mes objeto de cobro en los programas: - CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2067406. - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2203085. - CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561. - PROCESAMIENTO DE LACTEOS, con Ficha: 2203070.	Reporte de tiempo mes objeto de cuenta de cobro (Noviembre), generado en sofiaplus. Click Aquí

14.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se están realizando los informes pertinentes, y Cargando las evidencias en el portafolio del instructor para su presentación correspondiente a líder y supervisor del contrato.	Informe mensual y Pantallazo del carge de evidencias en el Drive.
15.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
16.	Gestionar y priopiciar ambientes, y recursos en las comunidades objetos de la formación.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
17.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	El presente informe fue realizado conforme a lo requerido por el supervisor de contrato.	El presente documento.
18.	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalismo, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se han prestado unos servicios con responsabilidad y una calidad adecuada.	Evidencias soportadas en el presente documento.
19.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus dentro de los terminos establecidos.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
20.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se registraron en el drive respectivo, las evidencias del portafolio del instructor concernientes al mes objeto de cuenta de cobro.	Evidencias del del Drive en mención. Click Aquí
21.	Atender según los requerimientos de la subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos, según las competencias que su formación academica le permitan desarrollar.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.

22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
23.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación, de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos iundicados por la Subdirección de centro y el supervisor de contrato específicamente ejecutando mensualmente seguimieno y prosterior evaluación en el aplicativo Sofia Plus, y evidenciado en el reporte de actividades, de cuatro (4) aprendices que se encuentren en etapa práctica en los niveles de formación titulados.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
24.	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo, de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.

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 y el No. de planilla **7770680173**, del operador **SOI – BANCOLOMBIA**, correspondiente al período del mes de **Octubre de 2020**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

JESÚS DANIEL FERIA MAUSSA
Contratista
C.C. No. 1.067.871.709 de MONTERIA

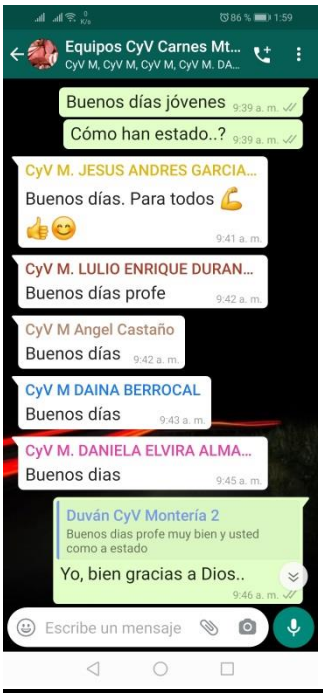
Recibí a satisfacción:

CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
SUPERVISOR CONTRATO NO. 1369662 de 2020
COORDINADOR ACADÉMICO OFERTA REGULAR

EVIDENCIAS

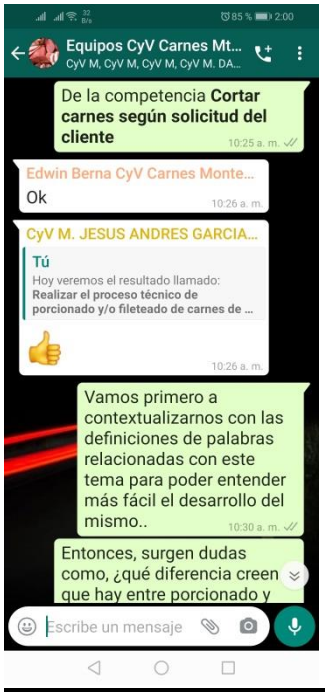
EVIDENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LA FORMACIÓN DE CORTE Y VENTA DE CARNE CON FICHA: 2067406, LOS DIAS 05, 06, 12, 13, 19, 20, 26 Y 27 DEL MES DE NOVIEMBRE.

Jueves 05 de Noviembre











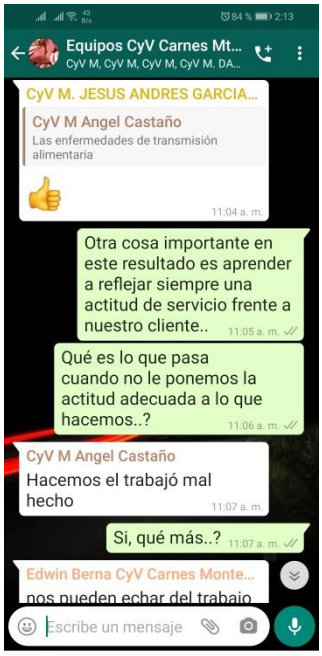


Viernes 06 de Noviembre

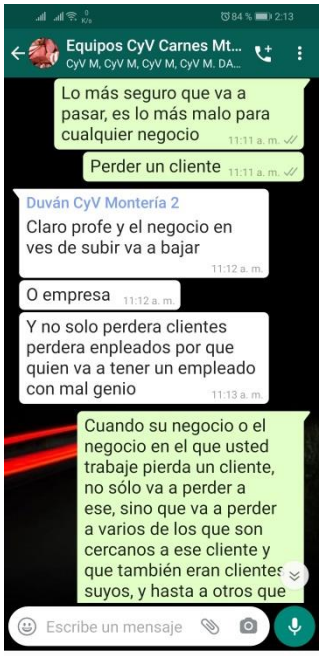






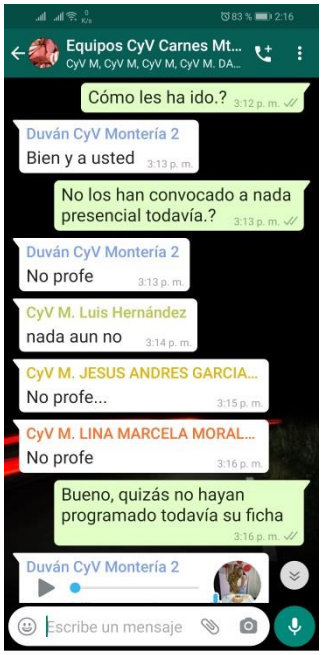




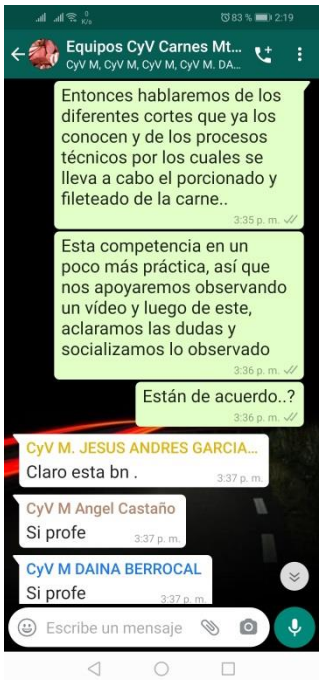


Jueves 12 de Noviembre

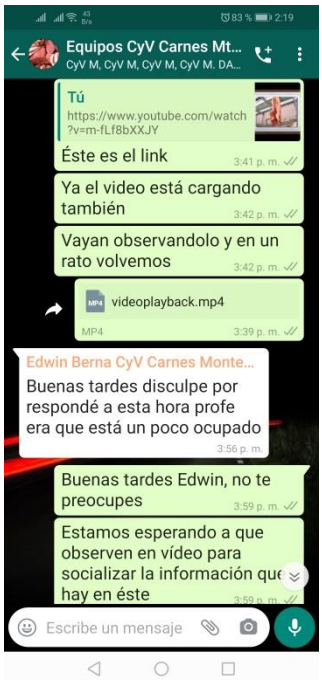




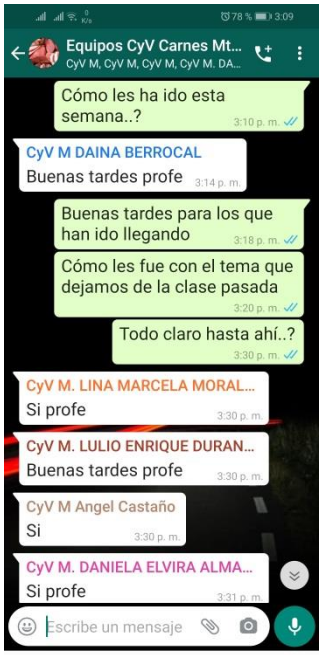


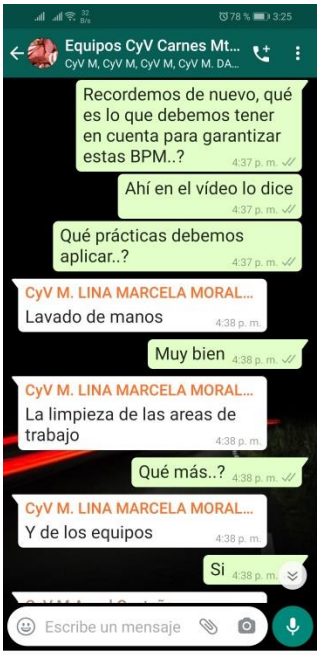


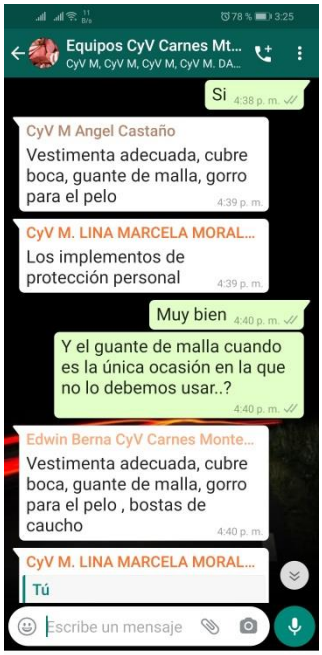


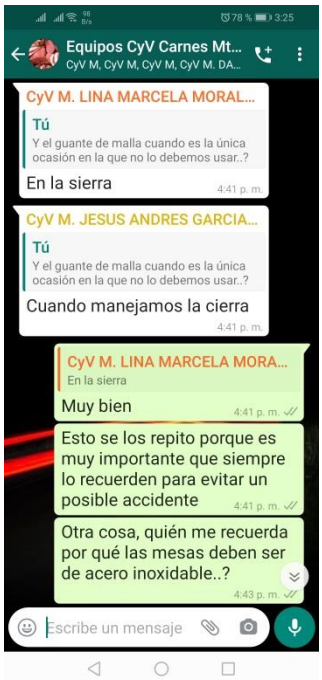


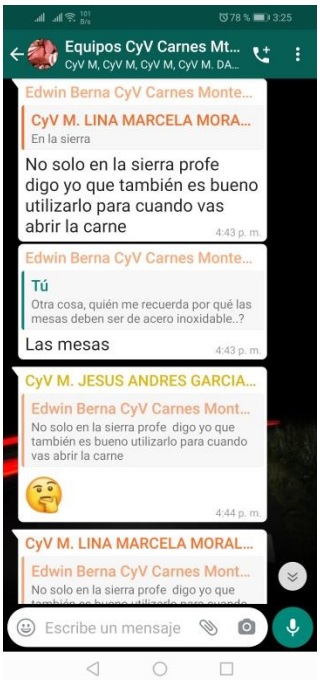
Viernes 13 de Noviembre

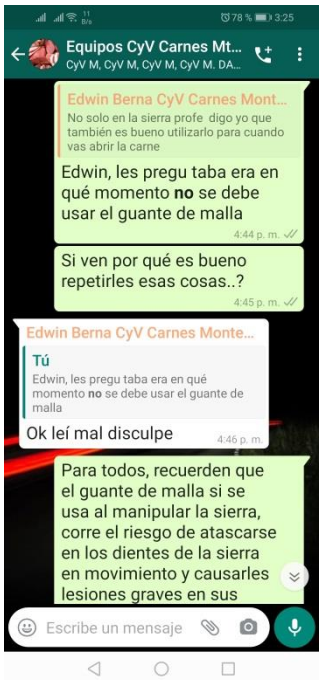




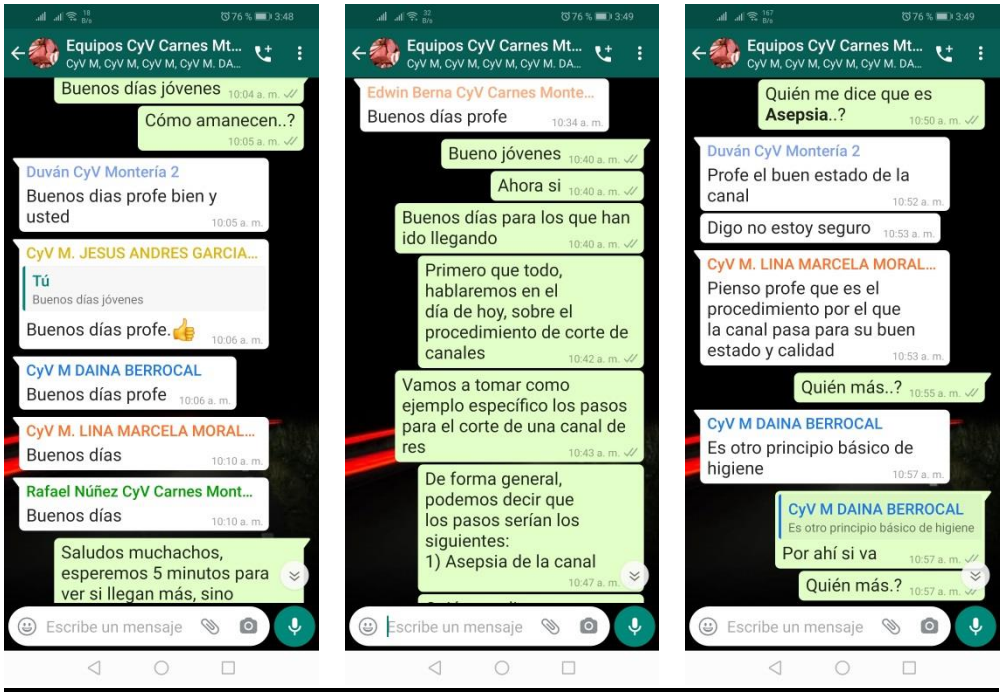








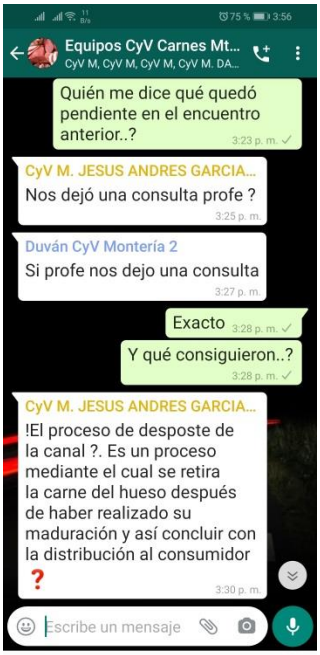
Jueves 19 de Noviembre

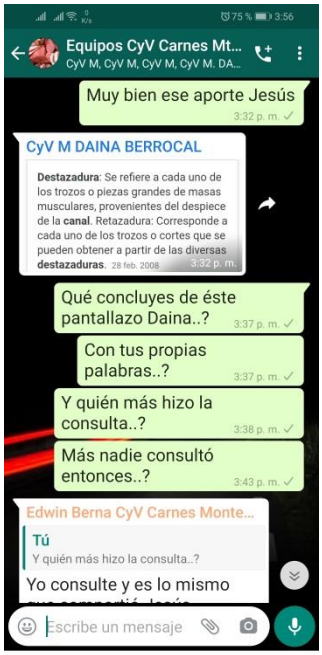


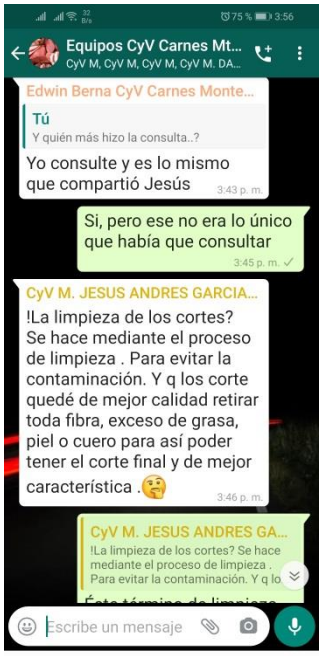


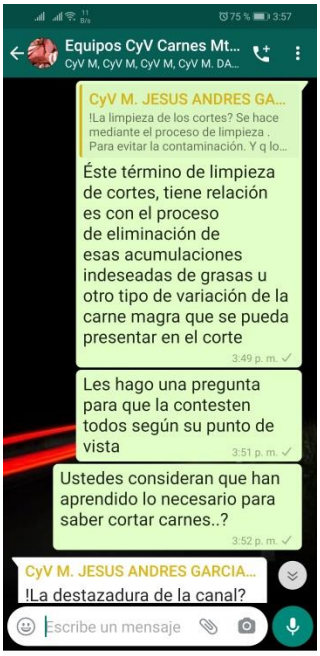
Viernes 20 de Noviembre

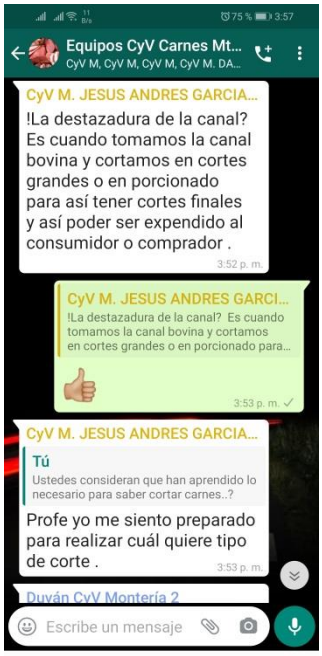












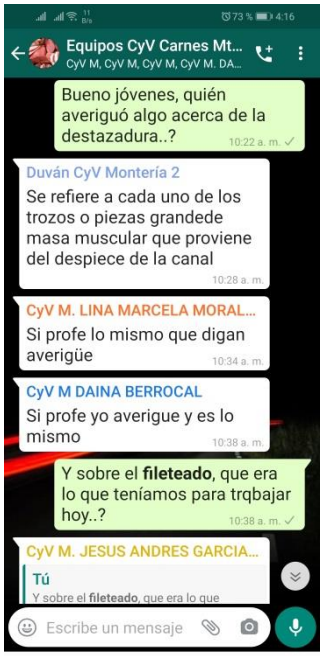
Jueves 26 de Noviembre

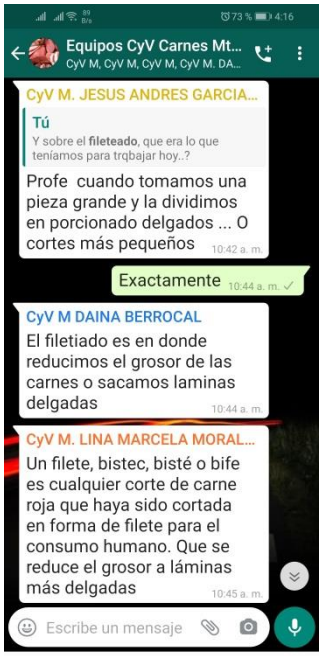


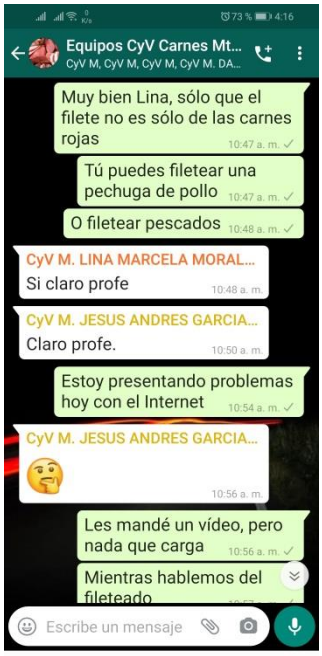


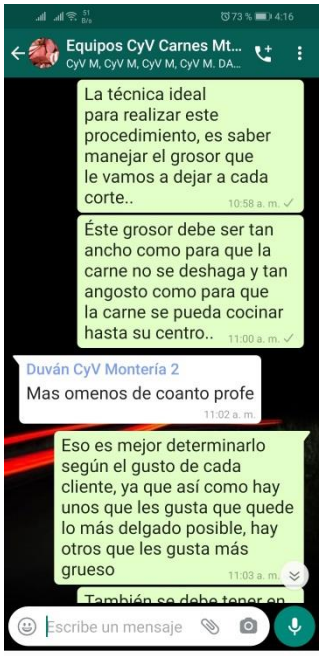
Viernes 20 de Noviembre

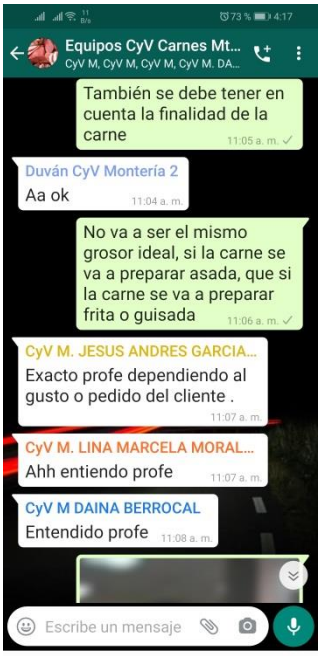






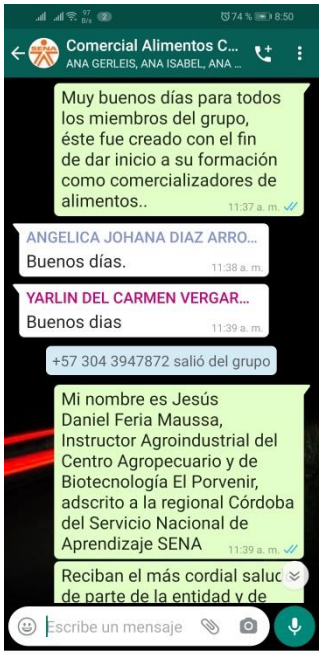


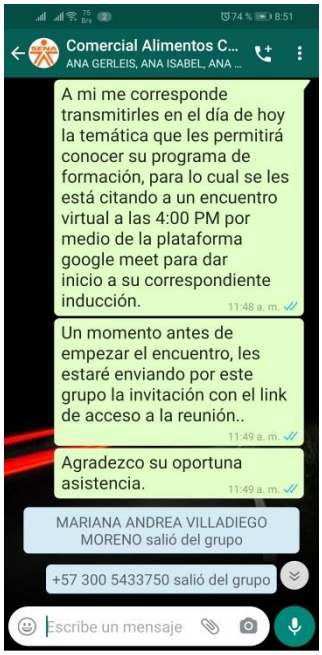


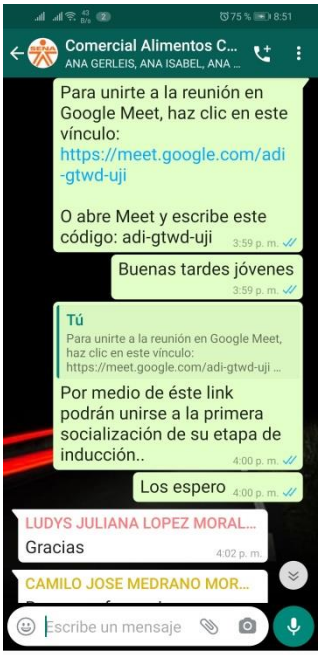


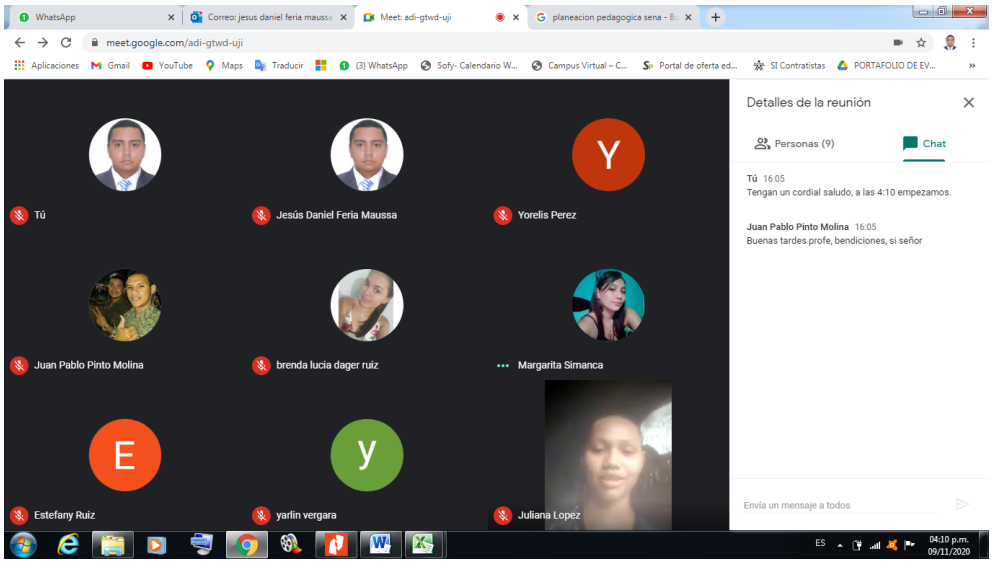
EVIDENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LA FORMACIÓN DE COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS CON FICHA: 2203085, LOS DIAS 09, 17, 23, 24 Y 30 DEL MES DE NOVIEMBRE.

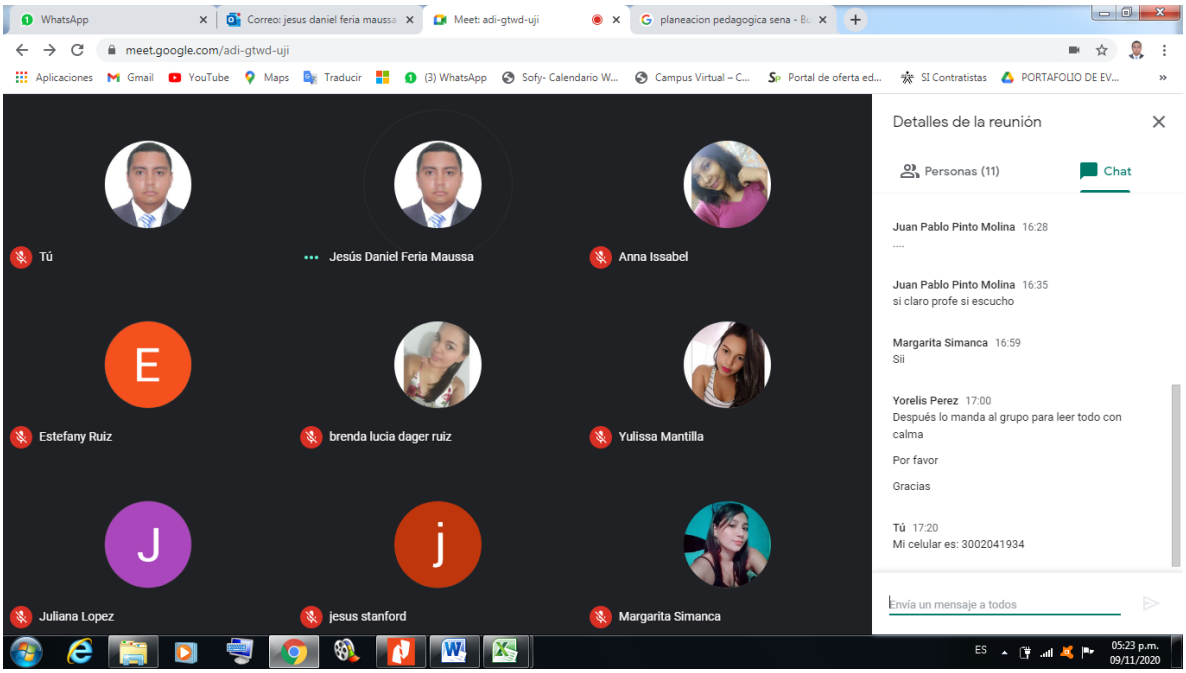
Lunes 09 de Noviembre

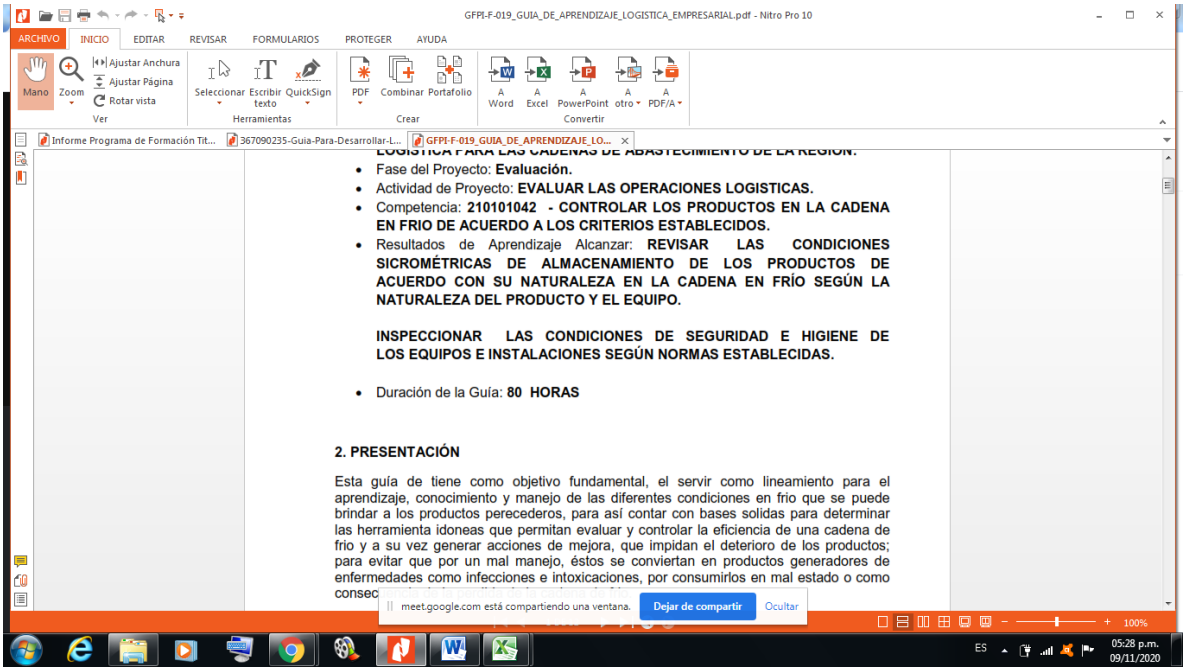




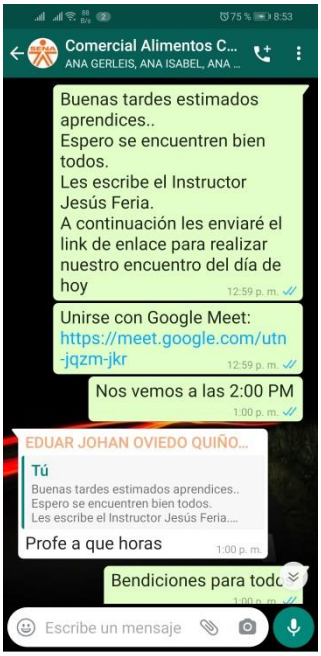




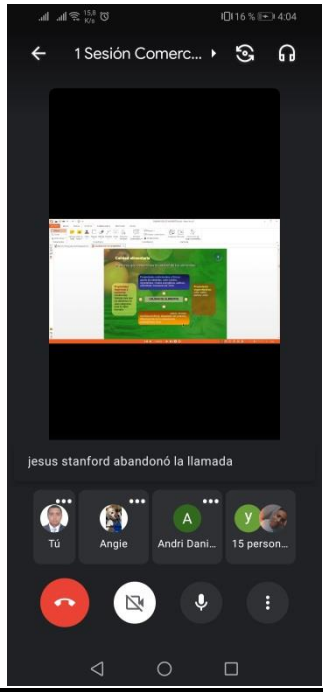

meet.google.com/adi-gtwd-uji
Tú
Jesús Daniel Feria Maussa
Anna Issabel
Estefany Ruiz
brenda lucia dager ruiz
Yulissa Mantilla
Juliana Lopez
jesus stanford
Margarita Simanca
Detalles de la reunión
Personas (11)
Chat
Juan Pablo Pinto Molina 16:28
Juan Pablo Pinto Molina 16:35
si claro profe si escucho
Margarita Simanca 16:59
Sii
Yorelis Perez 17:00
Después lo manda al grupo para leer todo con calma
Por favor
Gracias
Tú 17:20
Mi celular es: 3002041934
Envía un mensaje a todos
05:23 p.m.
09/11/2020

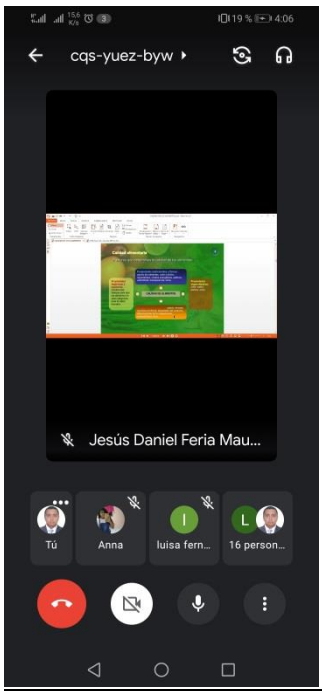

GFPI-F-019_GUIA_DE_APRENDIZAJE_LOGISTICA_EMPRESARIAL.pdf - Nitro Pro 10
ARCHIVO
INICIO
EDITAR
REVISAR
FORMULARIOS
PROTEGER
AYUDA
Fase del Proyecto: Evaluación.
Actividad de Proyecto: EVALUAR LAS OPERACIONES LOGISTICAS.
Competencia: 210101042 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar: REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.
INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS.
Duración de la Guía: 80 HORAS
2. PRESENTACIÓN
Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones en frio que se puede brindar a los productos perecederos, para así contar con bases solidas para determinar las herramienta idoneas que permitan evaluar y controlar la eficiencia de una cadena de frio y a su vez generar acciones de mejora, que impidan el deterioro de los productos; para evitar que por un mal manejo, éstos se conviertan en productos generadores de enfermedades como infecciones e intoxicaciones, por consumirlos en mal estado o como
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
05:28 p.m.
09/11/2020

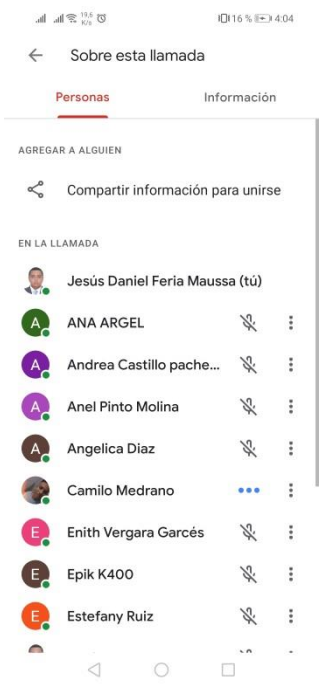
Martes 17 de Noviembre

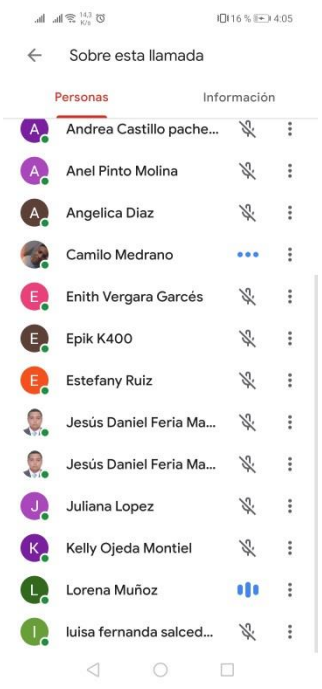




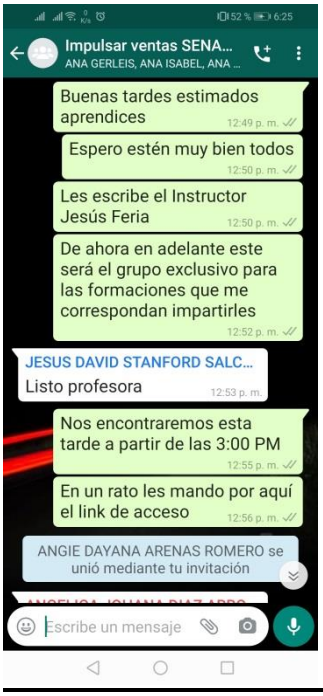


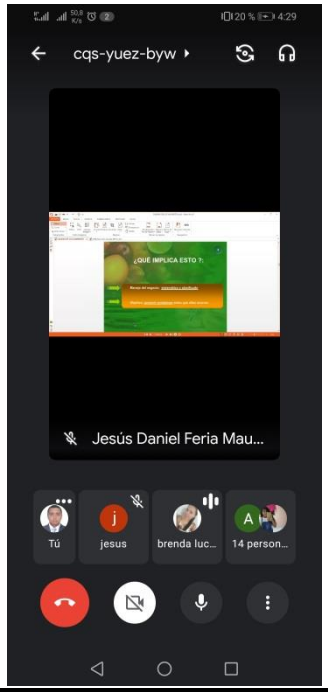


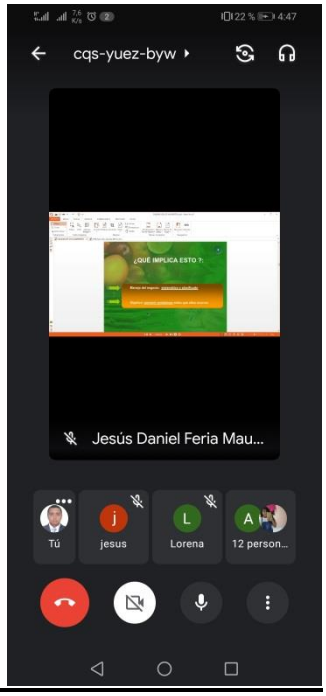


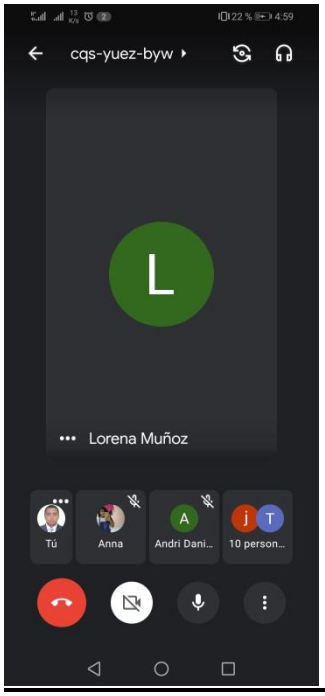


Lunes 23 de Noviembre





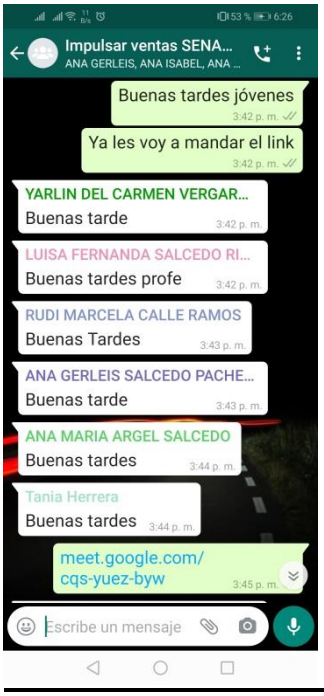




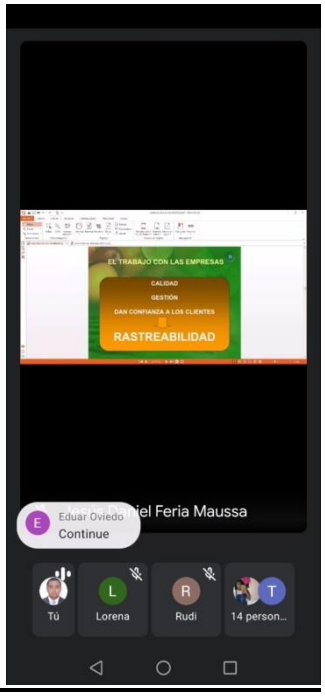


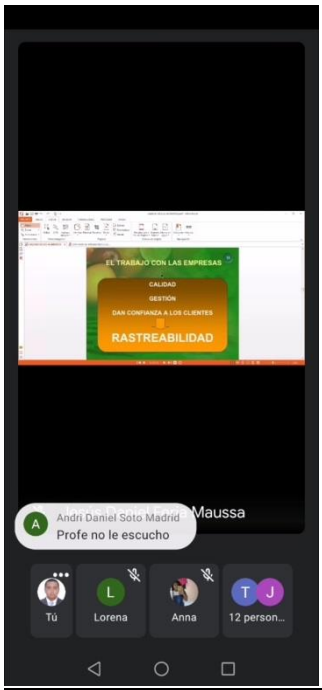


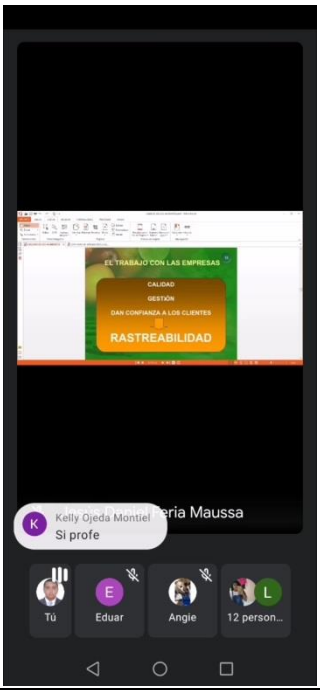
Martes 24 de Noviembre

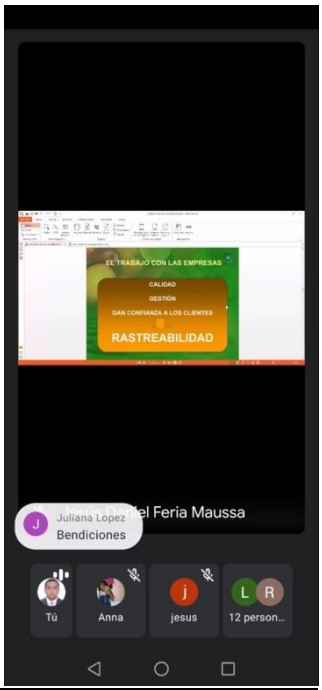




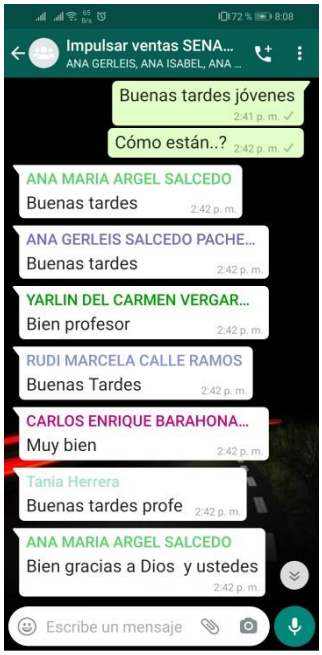


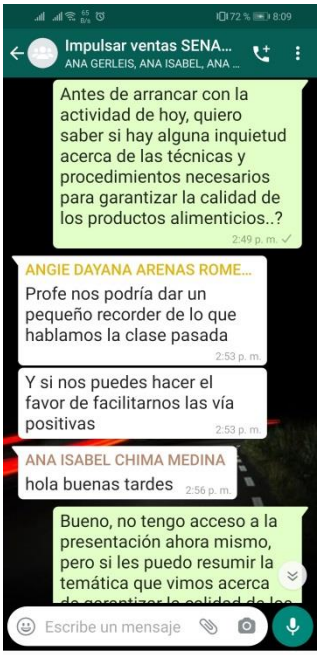


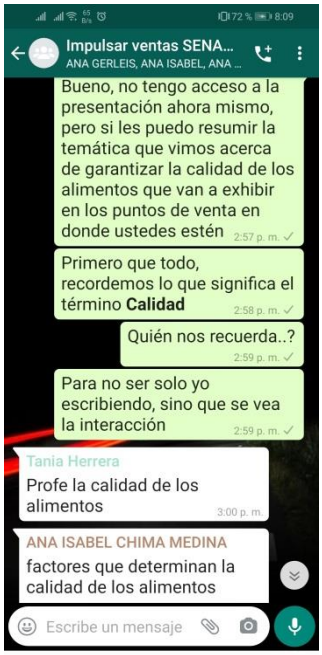


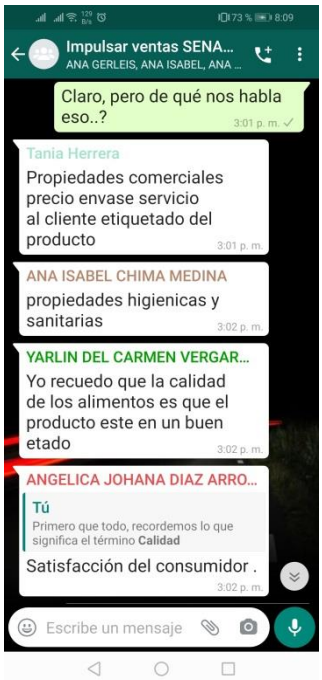


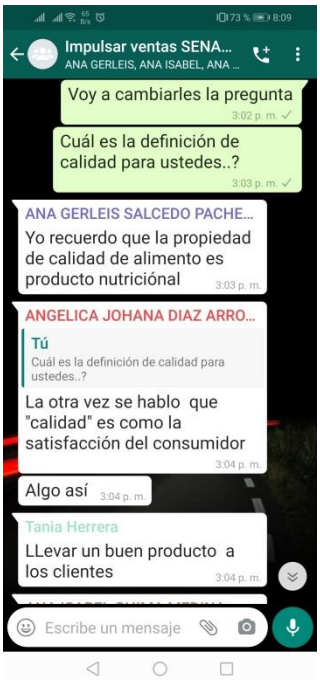
Lunes 30 de Noviembre

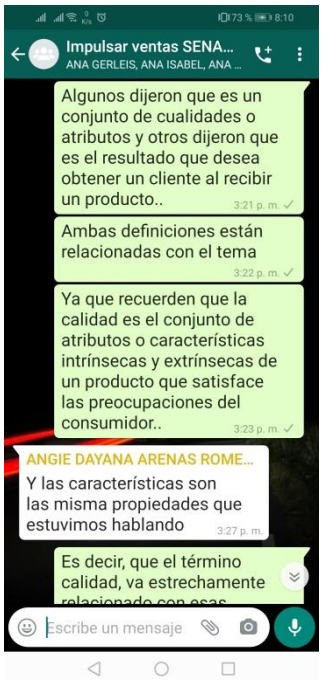






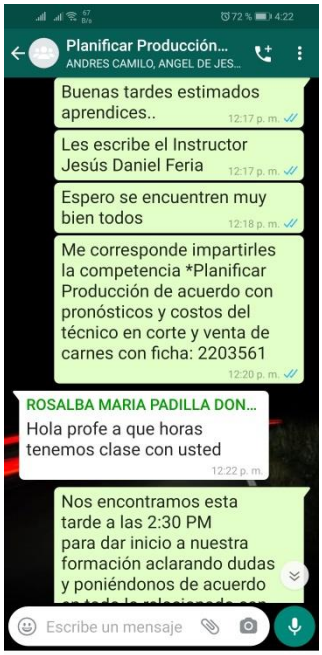


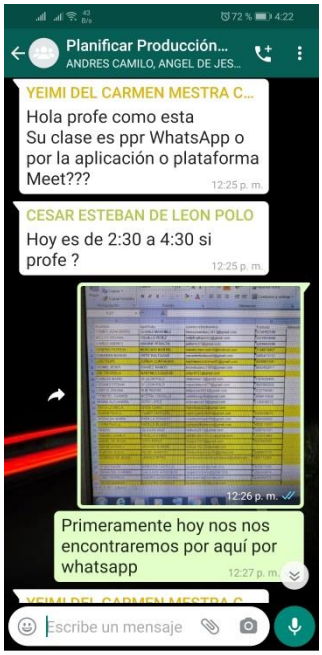




EVIDENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LA FORMACIÓN DE COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS CON FICHA: 2203085, EL DIA 25 DEL MES DE NOVIEMBRE.

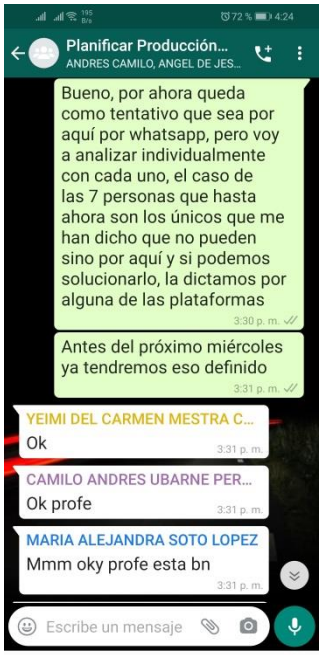
Miércoles 25 de Noviembre

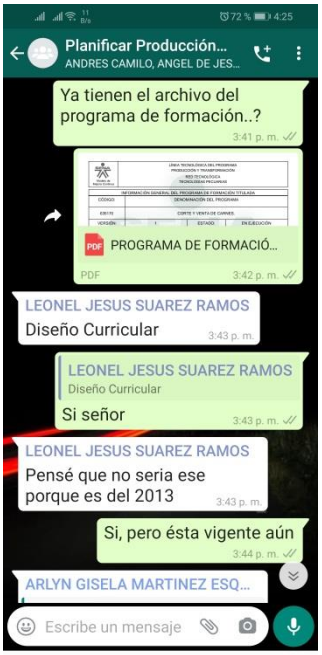








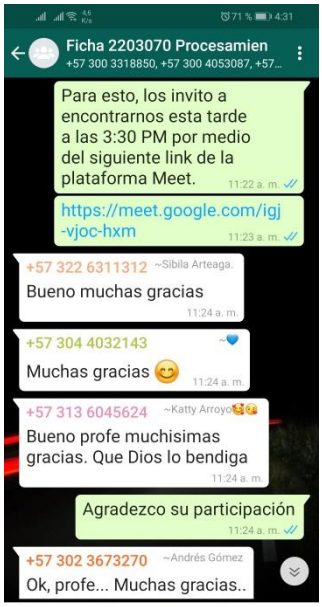




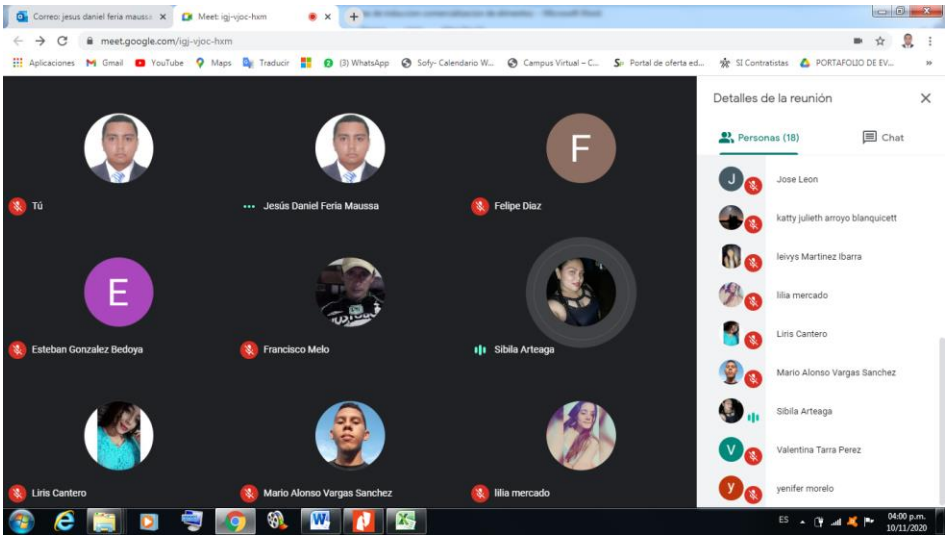
EVIDENCIAS DE ACOMPAÑAMIENTO A LA FORMACIÓN DE PROCESAMIENTO DE LACTEOS CON FICHA: 2203070, EL DIA 10 DEL MES DE NOVIEMBRE.

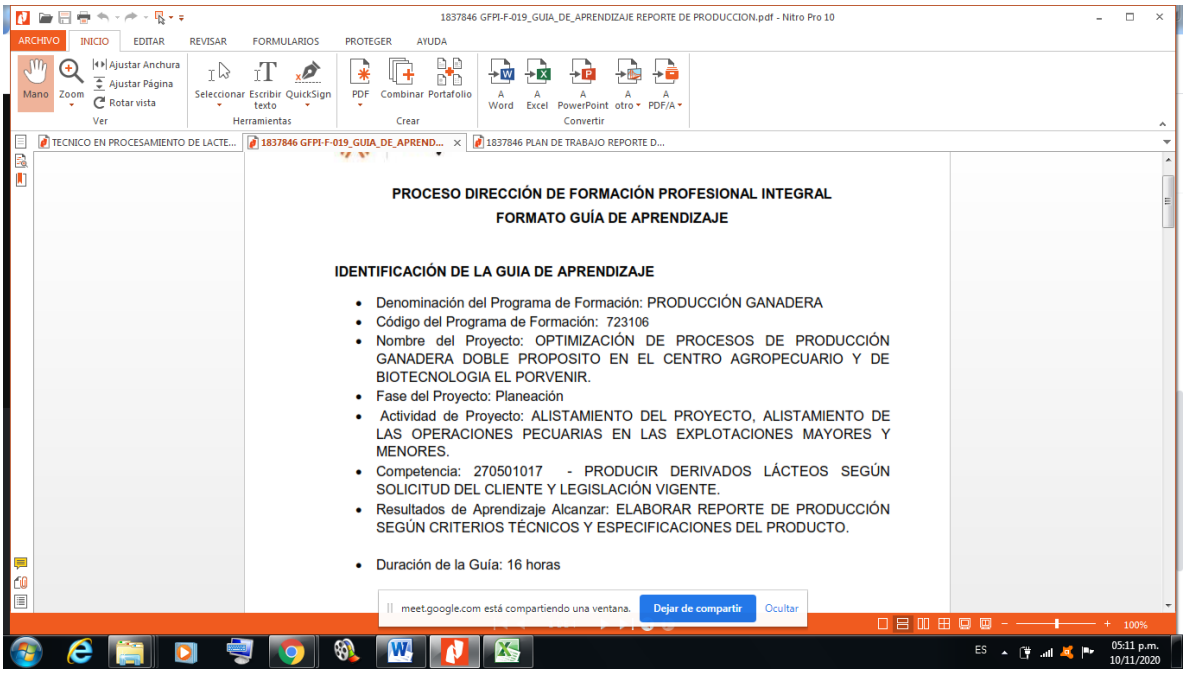
Martes 10 de Noviembre

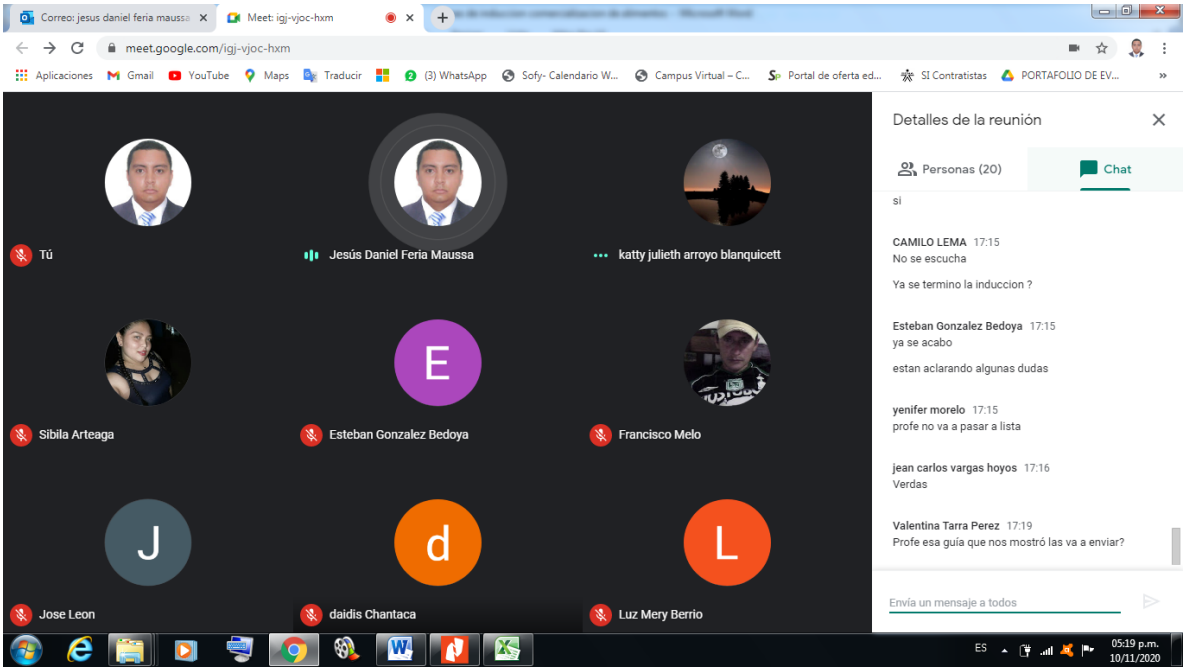












EVIDENCIAS OTRAS DESIGNACIONES

EVIDENCIAS DE REALIZACIÓN DE GUIAS DE APRENDIZAJE Y PLANES DE TRABAJO DEL PROGRAMA DE CORTE Y VENTA DE CARNE CON FICHA: 2067406, LOS DIAS 03 Y 04 DEL MES DE NOVIEMBRE.

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **CORTE Y VENTA DE CARNE**
- Código del Programa de Formación: **2067406**
- Nombre del Proyecto: **IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD.**
- Fase del Proyecto: **Ejecución.**
- Actividad de Proyecto: **OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNES APLICANDO TÉCNICAS ESPECIALIZADAS, PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD E HIGIENE LEGALES VIGENTES..**
- Competencia: **290801003 - CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.**
- Duración de la Guía: **72 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones y estándares estipulados en la Resolucion 2674 del año 2013 y en la Norma sobre Buenas Prácticas de Manufactura, así como el Decreto 1500 de 2007; para lograr realizar un adecuado proceso técnico de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto publico aplicando bpm, conforme a orden de producción y especificaciones requeridas por el cliente con actitud de servicio, que cumplan con las condiciones de infraestructura y funcionamiento según se establece en la Resolución 240 de 2013 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA sobre plantas de almacenamiento y procedimientos de desposte, además de tener en cuenta que cada centro de procesamiento dedicado a actividades de desposte de cárnicos, debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo de este tipo de productos, así como de

utensilios y herramientas utilizados para tal fin. Por eso es muy importante que el aprendiz realice el proceso de aprendizaje establecido en la presente guía para que cuente con el manejo de las competencias idóneas relacionadas con el destazado de canales de abasto público según ficha técnica, procedimientos y requisición, de acuerdo a programación y normatividad vigente, así como el acondicionamiento de destazaduras cárnicas según ficha técnica, requerimientos y procedimiento establecido por la empresa.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Estudio de caso:

En el municipio de Monteria se da una problemática amibiental y económica en los establecimientos cárnicos, ya que en su mayoría no realizan procesos técnicos de porcionado y/o fileteado adecuados, por lo que se da un alto desperdicio de carne que termina como merma, causando disminución el los rendimientos de la producción y por ende, en las ganancias económicas del establecimiento, además de contaminación ambiental, debido a esos residuos.

¿usted como técnico en corte y venta de carnes, seguiría con los mismos procesos o aplicaría las técnicas adecuadas que minimicen las mermas del proceso de porcionado y/o fileteado?, y de ser así, ¿Cuáles creería que son las técnicas mas adecuadas para reducir dichas perdidas?

Estructure su respuesta para ser socializada en medio de la formacion con sus compañeros e instructor.

REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

Actividad 1. Reconocimiento de los proceso técnico de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto publico. El aprendiz deberá realizar la observación del video compartido por el instructor y determinar los puntos clave para realizar un proceso eficiente de porcionado y/o fileteado de las carnes.

Actividad 2. Funciones del operador carnico: Identificar las principales funciones de un operario de carnes para lograr un porcionado y/o fileteado que logre minimizar las

mermas y perdidas durante el proceso. y los requisitos que éstos deben cumplir par realizar una adecuada función.

Actividad 3. Apropiación de los protocolos de seguridad de los equipos y utensilios utilizados para el porcionado y/o fileteado de las carnes.

Por medio de grupos de trabajo, desarrollar un resumen de los protocolos de seguridad de los equipos y utensilios utilizados para el porcionado y/o fileteado de las carnes, para que así los aprendices se relacionen con los mismos.

Ambiente Requerido: Ambiente Virtual de Aprendizaje AVA.

Materiales: Material de apoyo, guía de aprendizaje, Lápiz, borrador, sacapuntas, papel, computador, material multimedia.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a preguntas realizadas acerca del porcionado y/o fileteado de las carnes. **Evidencias de Desempeño** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. **Evidencias de Producto:** Entrega las actividades	- SELECCIONA LA MATERIA PRIMA CÁRNICA A PORCIONAR O FILETEAR DE ACUERDO AL TIPO DE CORTE SOLICITADO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y/O SOLICITUD DEL CLIENTE. - PORCIONA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO. - FILETEA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral.-listas de chequeo. Técnica valoración de productos: Informe escrito.

evaluativas requeridas.	PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE, O SOLICITUD DEL CLIENTE, CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO.	Instrumentos: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase,

fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia . PROCOLOMBIA 2014
- ✓ Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.
- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013
- ✓ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/rlc/come-sano/t_es.pdf
- ✓ https://www.invima.gov.co/images/pdf/intranet/diroperaciones/Medicos/CADENA-DE-FRIO.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jesús Daniel Feria Maussa**	**Instructor**	**CABP**	**Noviembre 2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Regional Córdoba

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES

NUMERO DE FICHA: 2067406

Grupo de aprendices	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
	Actividad 1. Reconocimiento de los proceso técnico de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto publico.		X	06/11/2020		
	Actividad 2. Funciones del operador carnico.		x	19/11/2020		
	Actividad 3. Apropiación de los protocolos de seguridad de los equipos y utensilios utilizados para el porcionado y/o fileteado de las carnes.		X	03/12/2020		

COMPETENCIA: 290801003 - CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

_____ Firmas Aprendices

_____ Firma Instructor

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESUS DANIEL FERIA MAUSSA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO Y/O SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2203085 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS EN EL PUNTO DE VENTA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES.

ORGANIZAR LAS ACCIONES DE EXHIBICIÓN Y MERCHANDISING DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE PRODUCTO Y/O SISTEMA DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203070 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• 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:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.

CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	120,00

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
03/11/2020	03/11/2020	OTROS	8,00
04/11/2020	04/11/2020	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: JESUS DANIEL FERIA MAUSSA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL