PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar Diciembre 20 de 2020

Señora
Luz Estela Martínez Martínez
SUPERVISORA CONTRATO No. No CO1.PCCNTR. 1939840
Coordinadora Académica
Centro Biotecnológico del Caribe
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 1939840 del año 2020

Luis Alfonso Guerrero Mayorga, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77.093.157 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en la Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Diciembre, período comprendido del 01 al 12 del presente año.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTE MIL SETESCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS ($5.520.753).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de Octubre de 2020 por valor de ($587.314). b) un segundo pago en el mes de Noviembre de 2020 por valor de ($3.523.885). c) un último pago por el mes de diciembre de 2020 por valor de ($1.409.554).

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO: Prestación de Servicios Personales de Carácter Temporal, para impartir Formación Profesional Integral como Instructor en las red de conocimiento Agrícola -Agroindustrial, para atender los programas de formación Complementaria del Centro Biotecnológico del Caribe y sus municipios de influencia en el Departamento del Cesar.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en la forma y lugares que EL SENA le indique	Se desarrollo la formación con éxito en las fichas 2204913, 2203988, 2068056, 1905256 y 2142377 de formación titulada.	Anexos evidencias

	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad	Se desarrollo la competencias laboral contemplada en el programa de formación en los tiempos indicados.	Anexo evidencias
	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Para desarrollar la competencia se puso en practica el desarrollo de estrategias de enseñanza aprendizaje (Talleres, laboratorios, exploración directa y aprendizaje autónomo.	Anexo evidencias
	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	En la formación titulada selecciono ambiente de aprendizaje, laboratorio de microbiología	Anexo evidencias
	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Se creo la ruta de aprendizaje y la asociación de los aprendices a rutas de aprendizaje y se realizó el procesos de evaluación de acuerdo con los resultados de aprendizajes.	Ver reportes en sofia plus

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 la planilla, 9413773301 del mes de Noviembre, operador: Aportes en línea, y periodo: 11-2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

REPORTE DE HORAS DE SOFIA PLUS AÑO 2020	
MES	**HORAS**
Octubre	20
Noviembre	164
Diciembre	78

Cordialmente,

Firma
Luis Alfonso Guerrero Mayorga
Contratista
C.C. No. 77.093.157 de Valledupar

Recibí a satisfacción:

Firma
Luz Estela Martínez Martínez
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR. 1966461 **de 2020**
Cordinadora Académica

EVIDENCIAS

Ficha 2068056

Practica reconocimiento de equipos y materiales de laboratorio

Practica de observación microscópica

Practicas de prepracion de medios de cultivos

Practica de siembra

Practica prepracion de diluciones

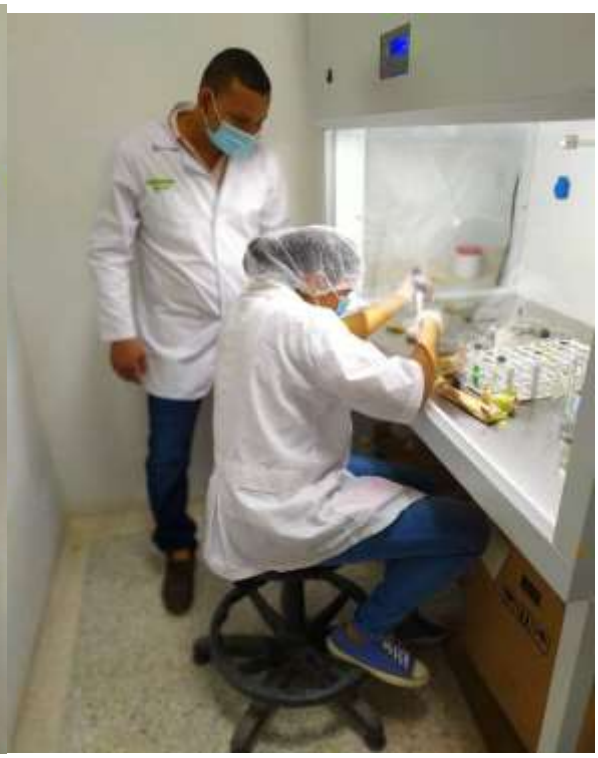
Evidencias Ficha 1905256

Evidencias de la formación Preparación de diluciones seriadas

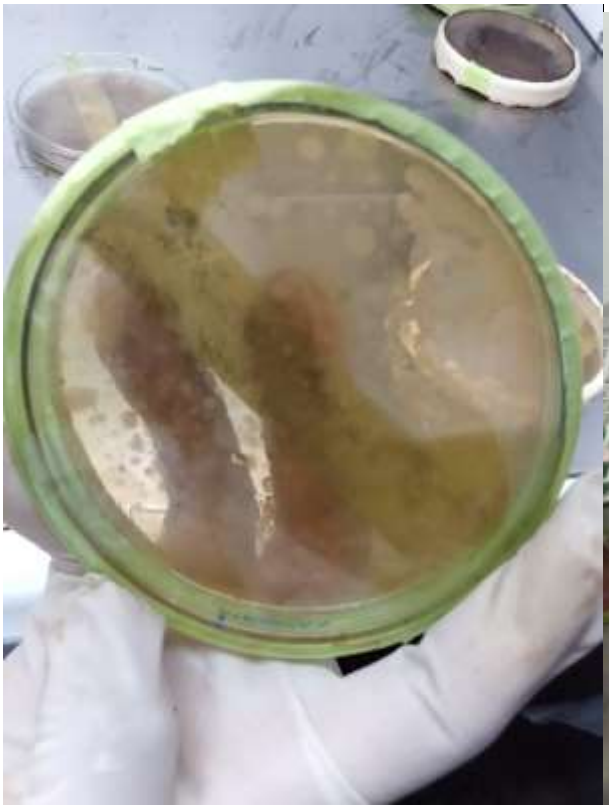
Evidencias Práctica de Microscopia

Practica de preparación de medios de cultivos

Practica de siembras



Practica de conteo de colonias

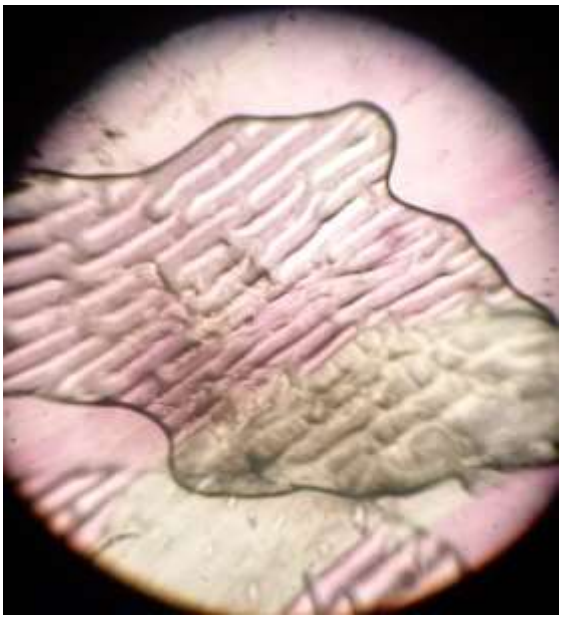


Evidencias ficha 2142377

Practica de conocimiento de equipos y materiales de laboratorio

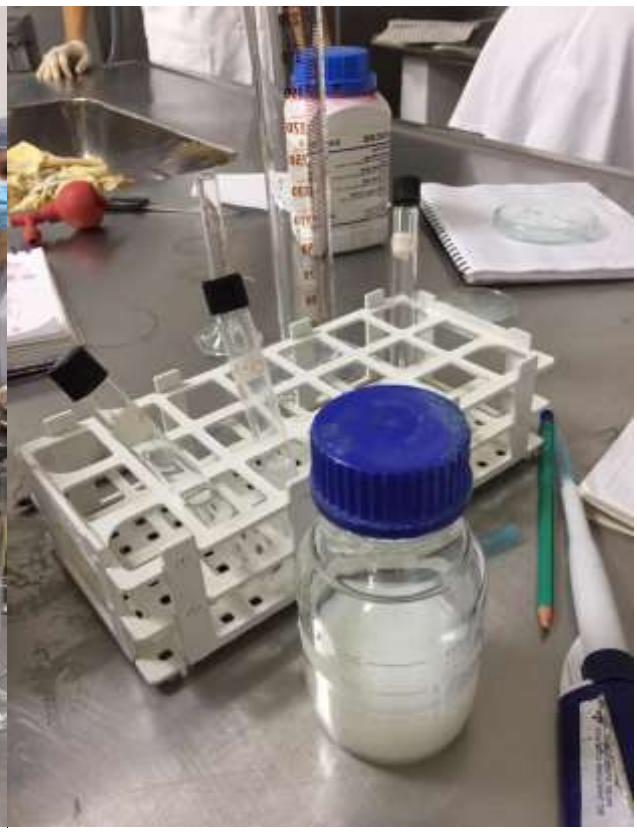
Practica de Microscopia y coloraciones de Gram

Observaciones microscopia moho de pan a la izquierda y bacterias Gram positivas Lactobacilos a la derecha (fuente propia)



Observación microscópica de Tejido vegetal

Practica de preparación de diluciones y ananalisis micorbiologico a la leche



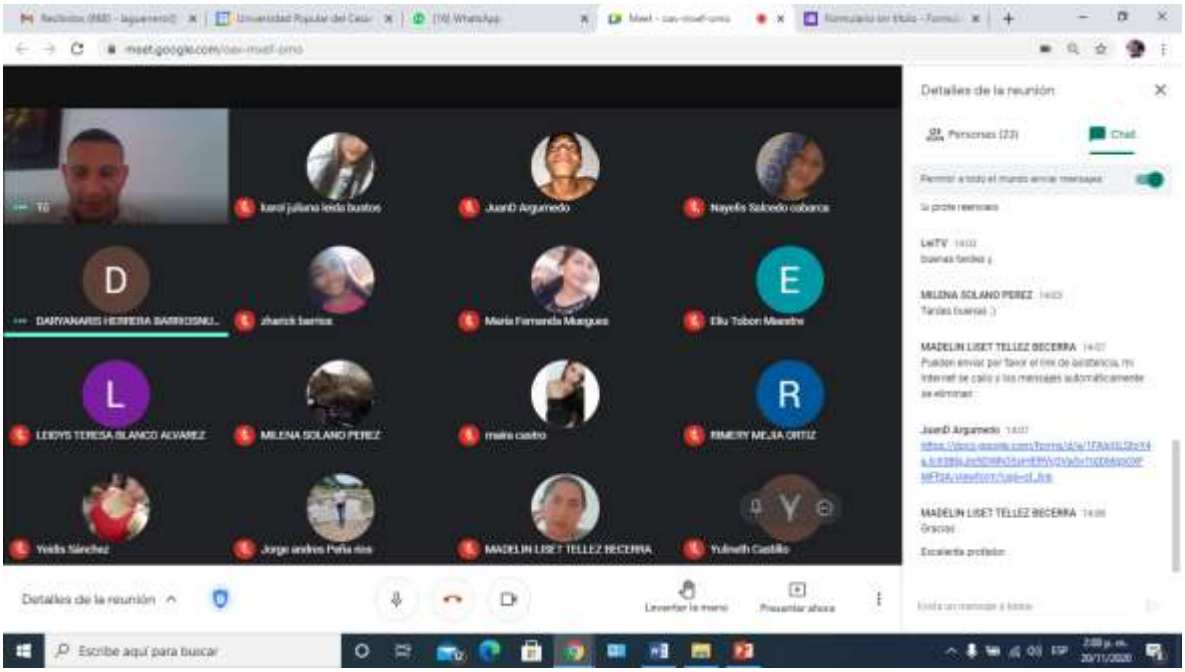
Practica de prepracion de medios de cultivos

Evidencias Ficha: 2204913

Encuentro por Meet

Tema: Biología de los Microorganismos

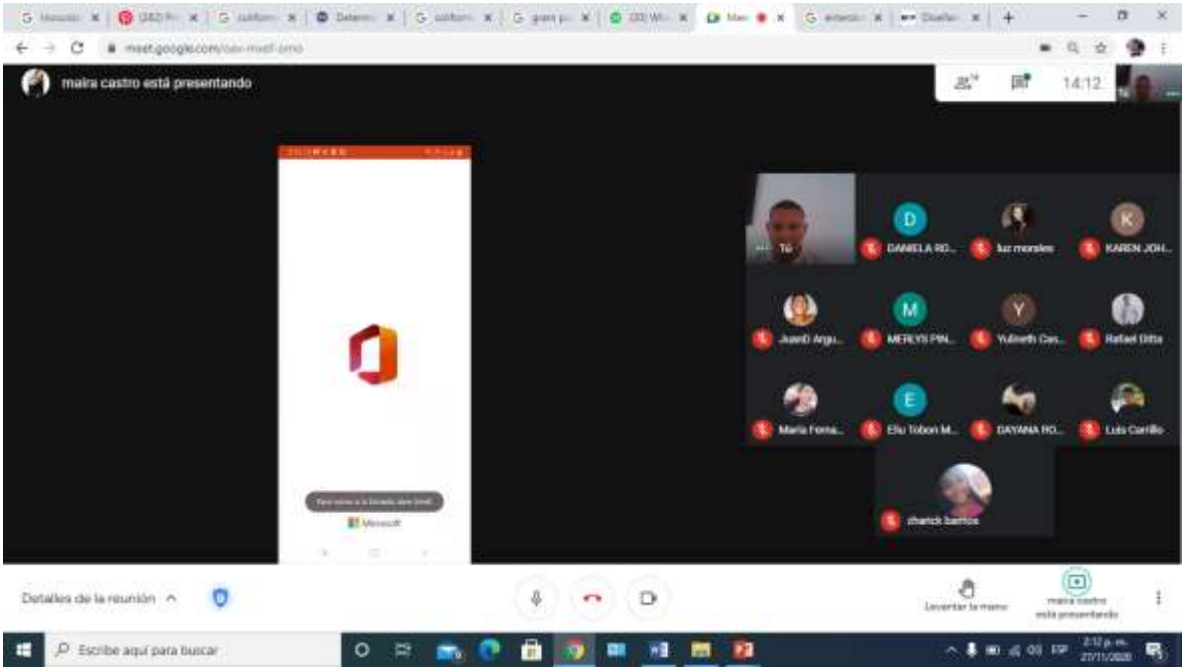
Objetivo: conocer la biología de los microorganismos

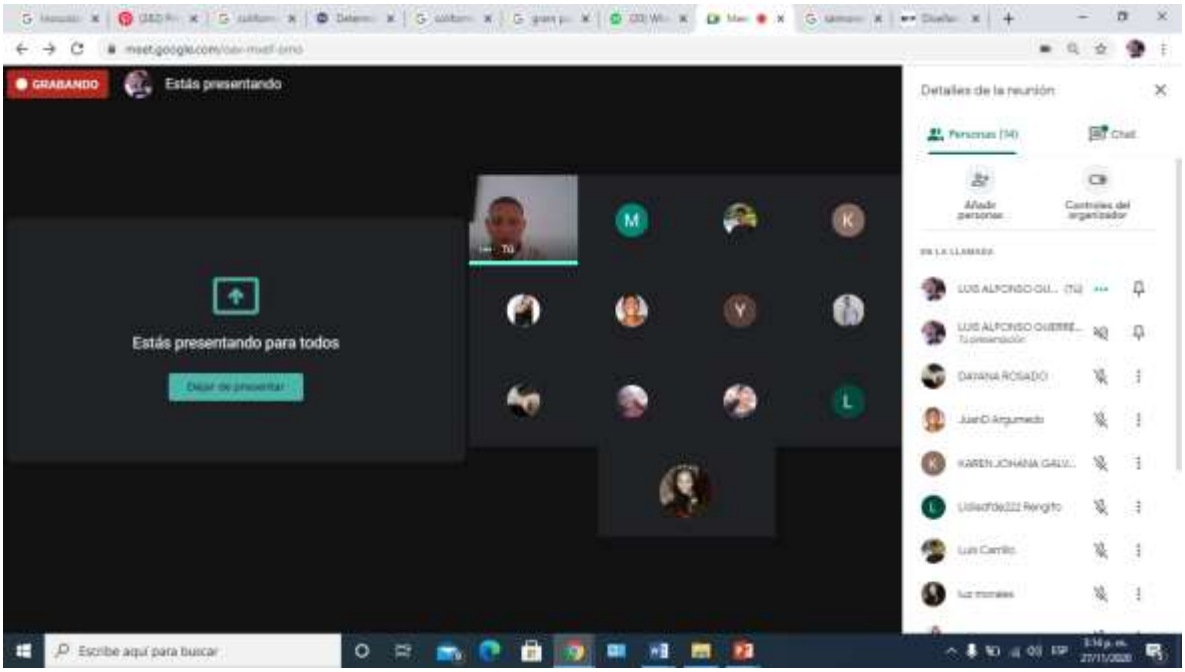


Link de la grabación
https://drive.google.com/file/d/1df8BE_GzSFW9kYGsjONuHtHBsfXaeOy5/view?usp=sharing

Tema: Las Bacterias

Objetivo: conocer e Identificar las bacterias de importancia en la inocuidad alimentaria



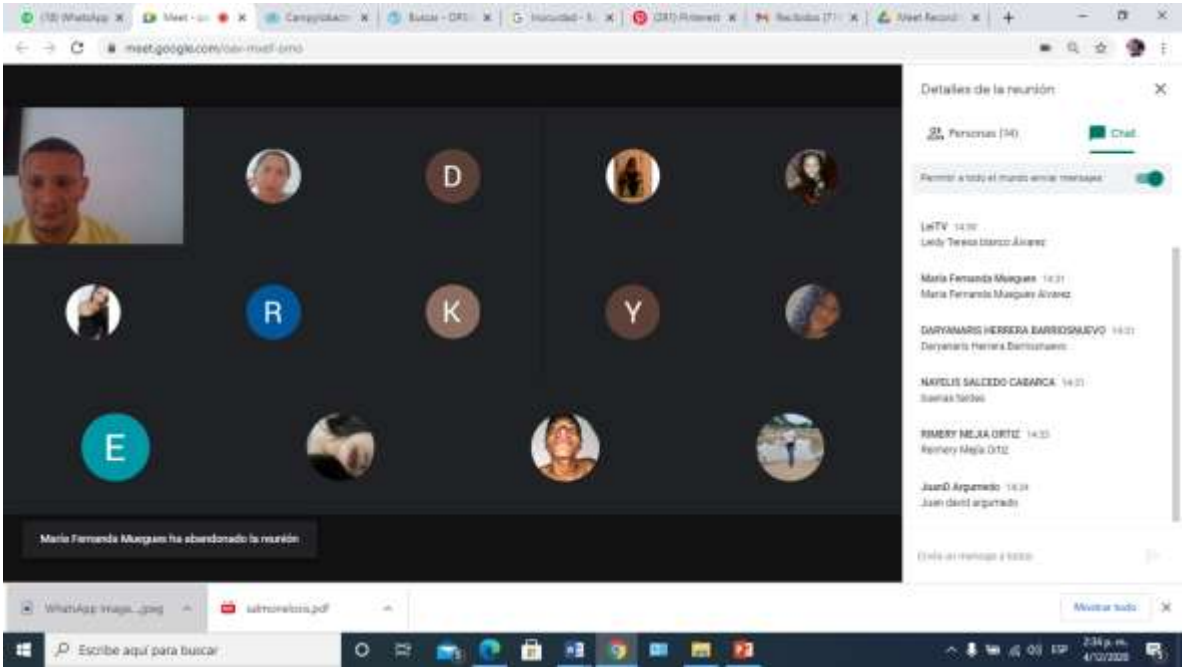


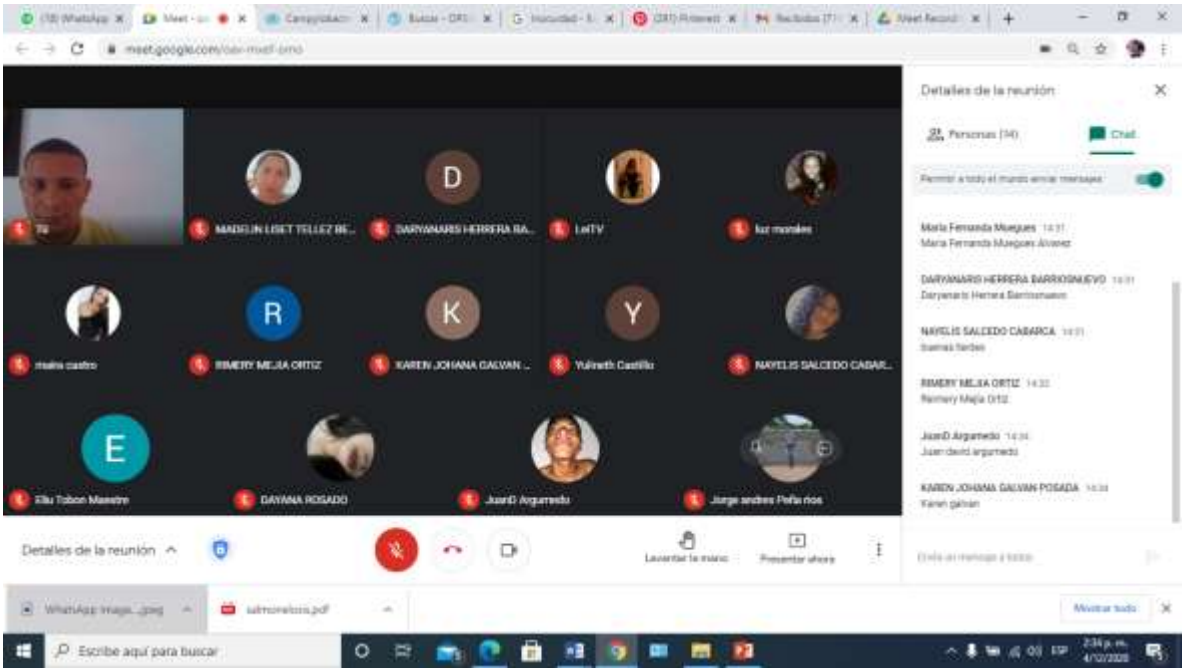
Link de la grabación

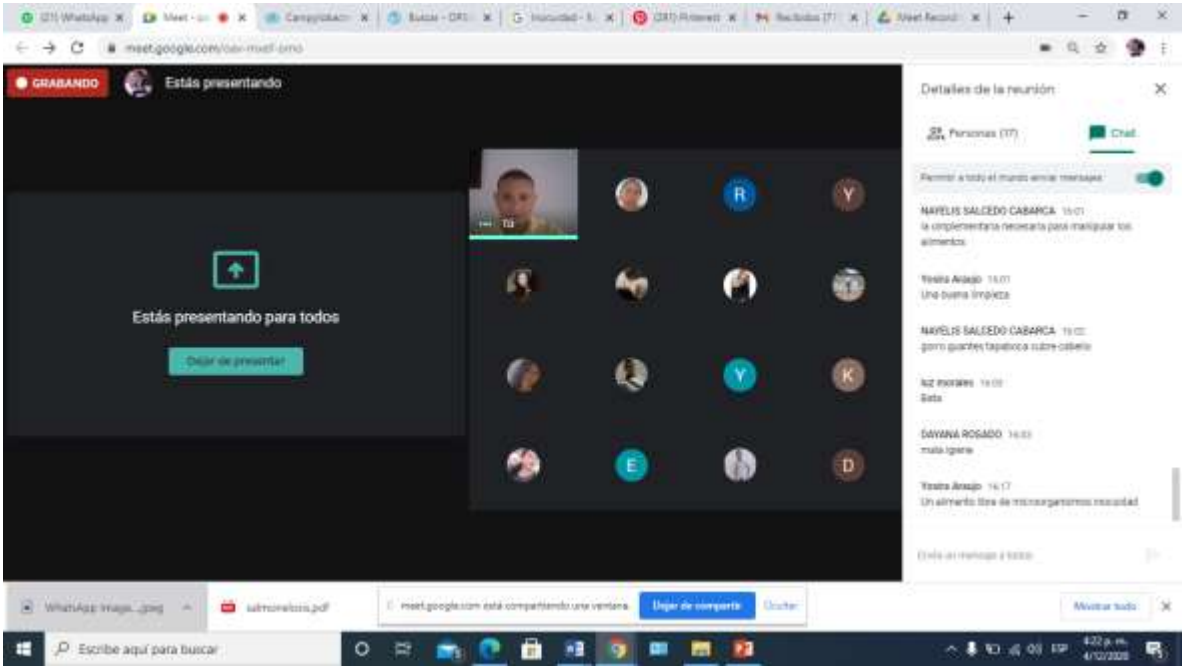
https://drive.google.com/file/d/1z0_XVvR3611IzIXK-x0Q8d4jYcfMAYWT/view?usp=sharing

Tema: Las Bacteria e Inocuidad Alimentaria

Objetivo: Determinar los factores de riesgos para la inocuidad alimentaria







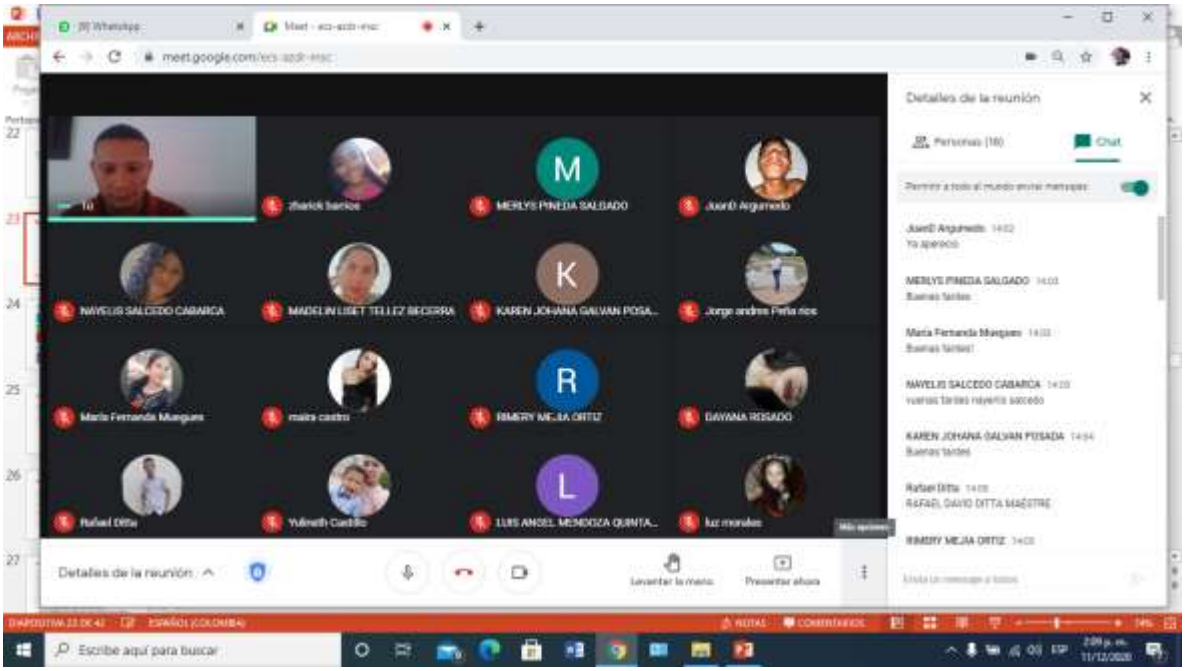
Link de la grabación

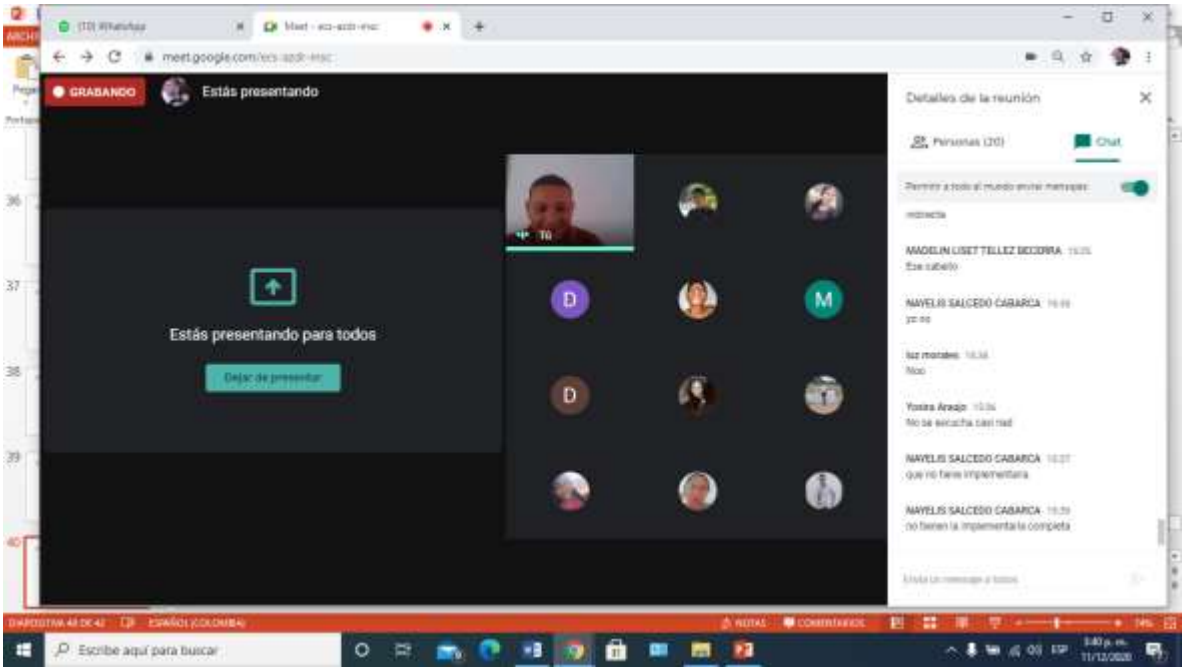
https://drive.google.com/file/d/1ZDm9YfQPtqbMbKPFahRAXIOz2uDitCST/view?usp=sharing

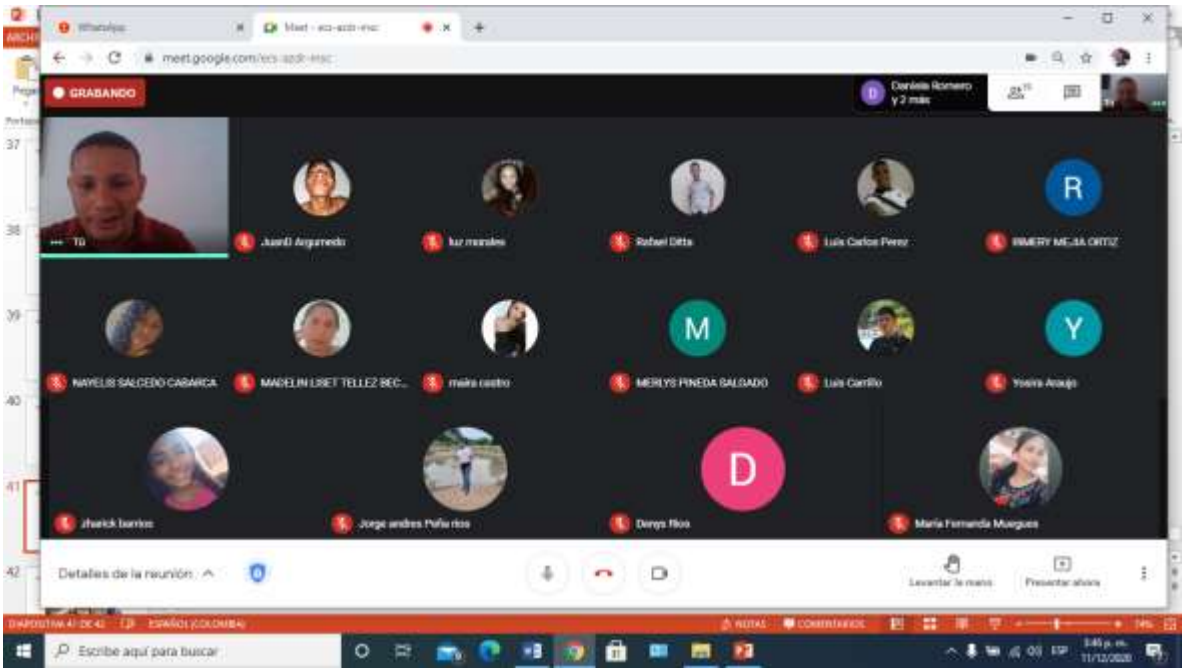
Encuentro por Meet

Tema: INOCUIDAD ALIMENTARIA Y BPM

Objetivo: Conocer las buenas prácticas de manufactura en la inocuidad alimentaria


Detalles de la reunión
Personas (16)
Chat
Tú
MERLYS PINEDA SALGADO
NAYELIS SALCEDO CABARCA
MADELIN LISET TELLEZ BECERRA
KAREN JOHANA GALVAN POSA...
Maria Fernanda Munguia
RIMBRY MEJIA ORTIZ
GAVIANA ROSADO
Rafael Ditta
LUIS ANGEL MENDOZA QUINTA...
luz morales
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar


GRABANDO
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Detalles de la reunión
Personas (20)
Chat
Tú
MADELIN LISET TELLEZ BECERRA
NAYELIS SALCEDO CABARCA
luz morales
NAYELIS SALCEDO CABARCA
NAYELIS SALCEDO CABARCA
Escribe aquí para buscar



LINK DE LA GRABACION

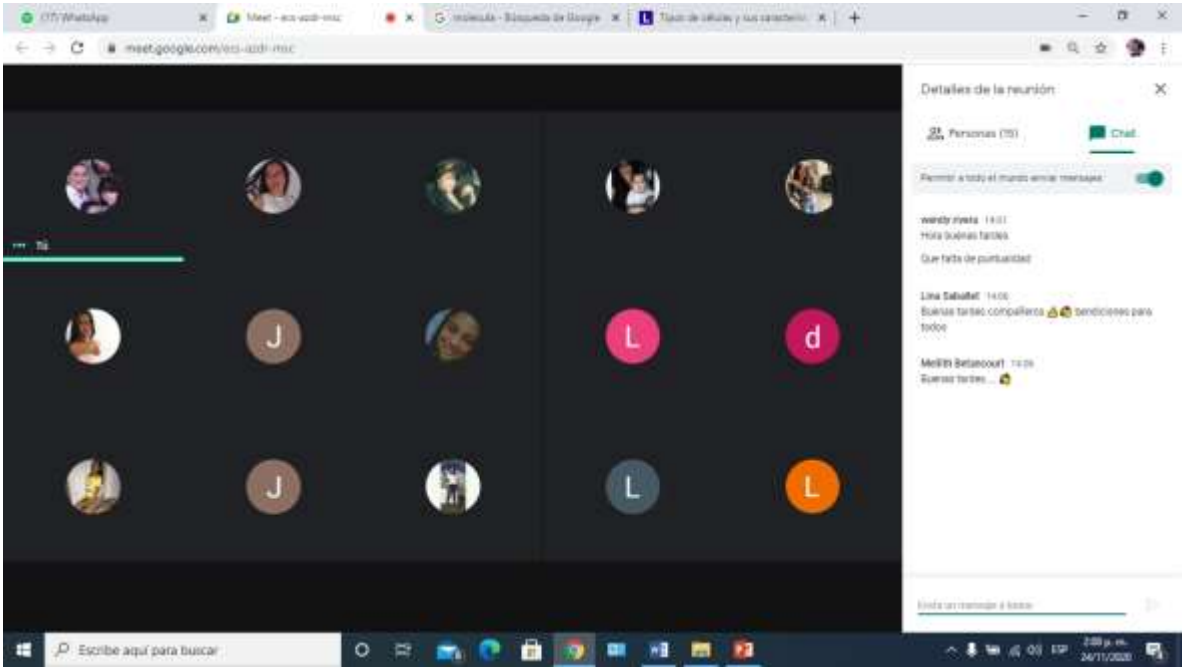
https://drive.google.com/file/d/1Yx0XaTQVDcYnRM95B7VfW8u8YtNSNiJj/view?usp=sharing

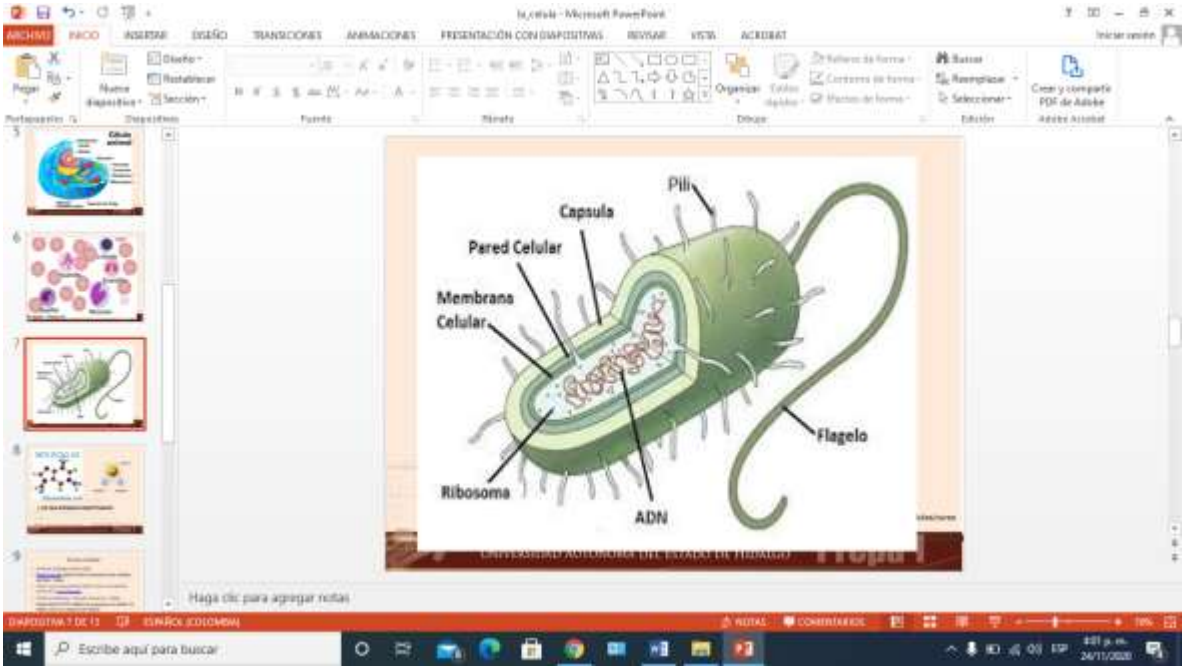
Evidencias Ficha 2203988

Encuentro por Meet

Tema: Biología de los Microorganismos

Objetivo: Conocer la biología de los microorganismos para mantener el sistema de inocuidad alimentaria.

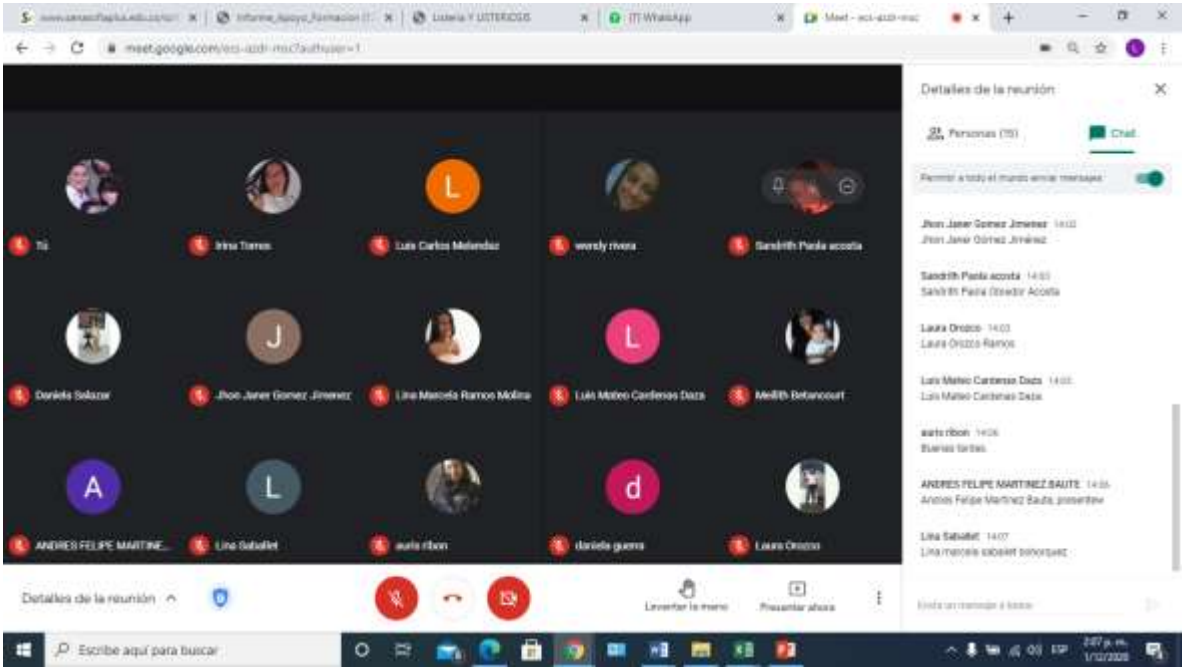


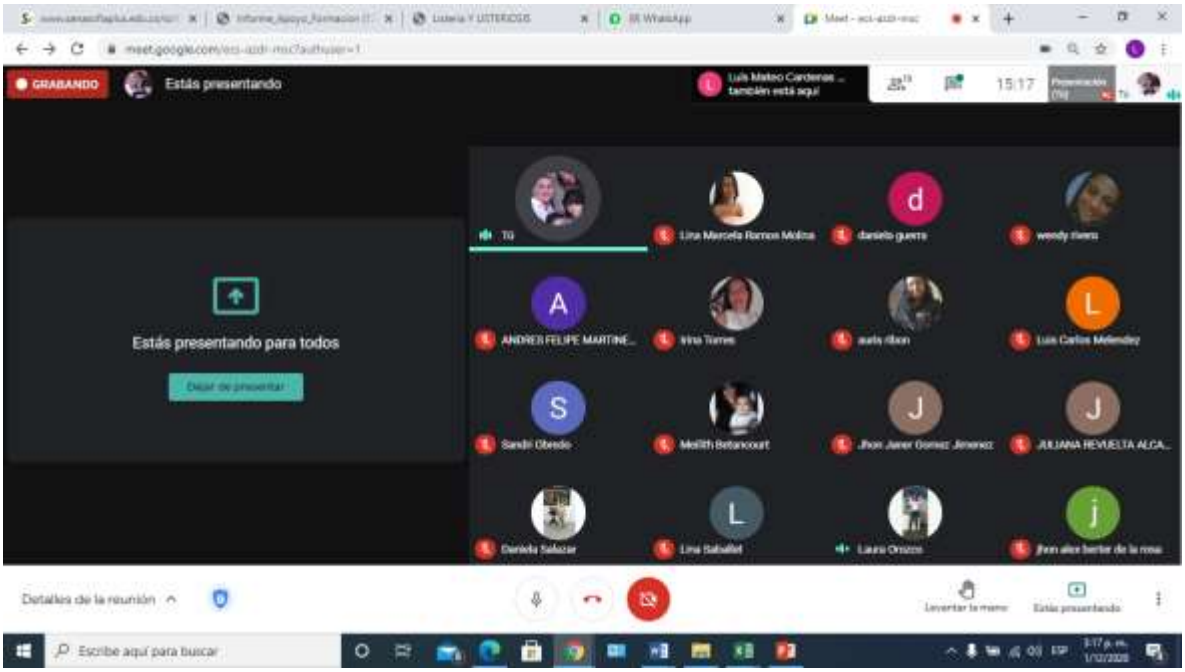


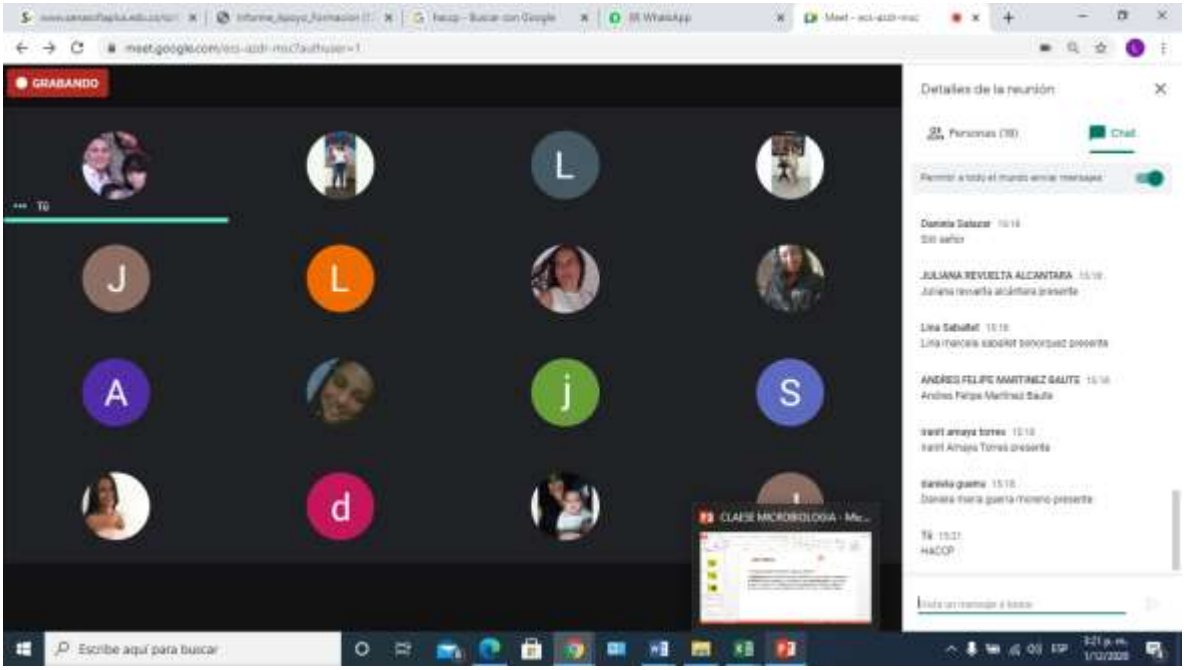
Link de la grabación
https://drive.google.com/file/d/14GDc8rBd1K87vGl0zXIx15Y8LSpmdRto/view?usp=sharing

Tema: LAS BACTERIAS

Objetivo: Conocer e identificar las bacterias de importancia en la inocuidad alimentaria







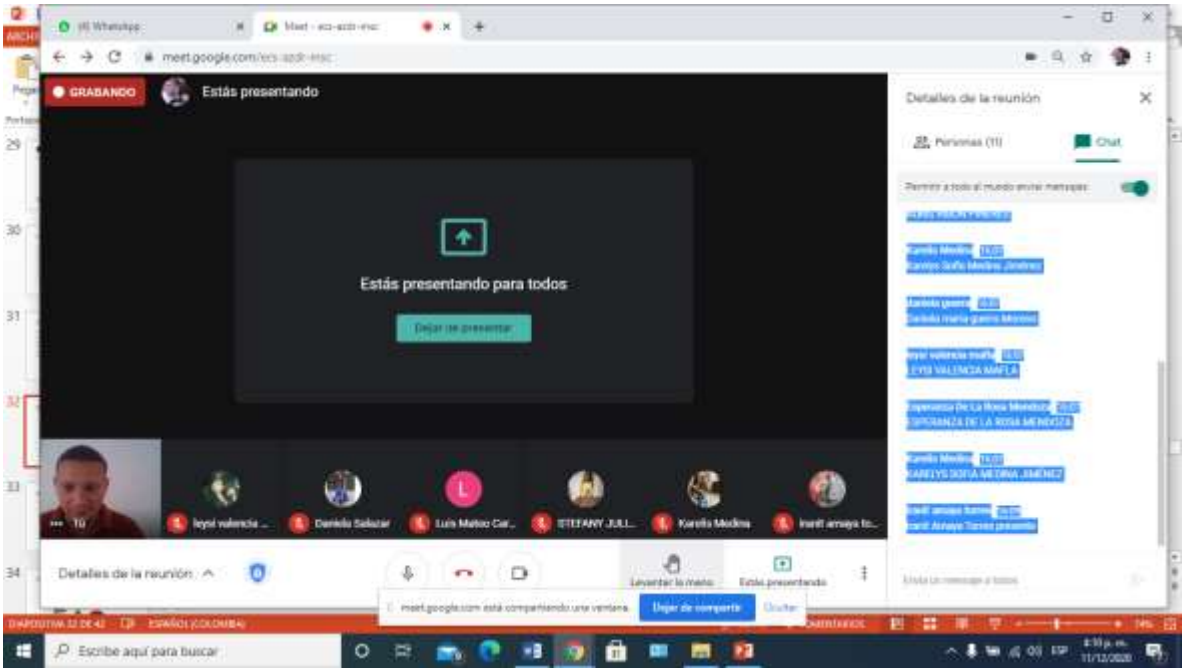
Link de la grabación

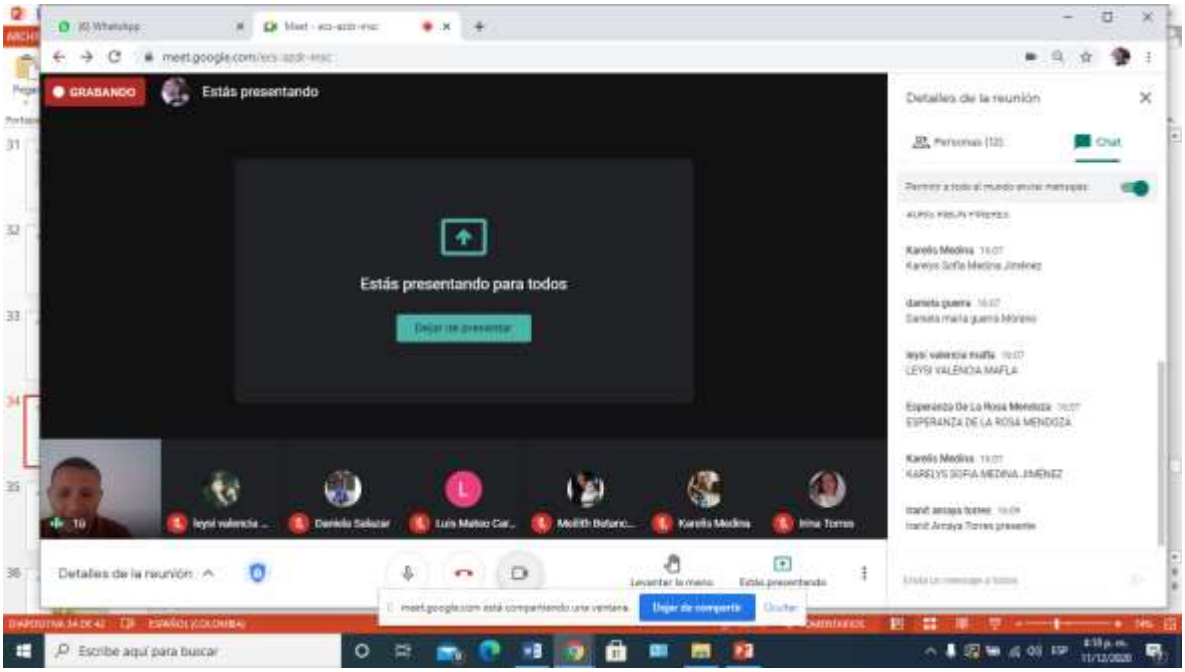
https://drive.google.com/file/d/1rgk1Up4FmD05z8ON5J6gsX9E9K4PZXMy/view?usp=sharing

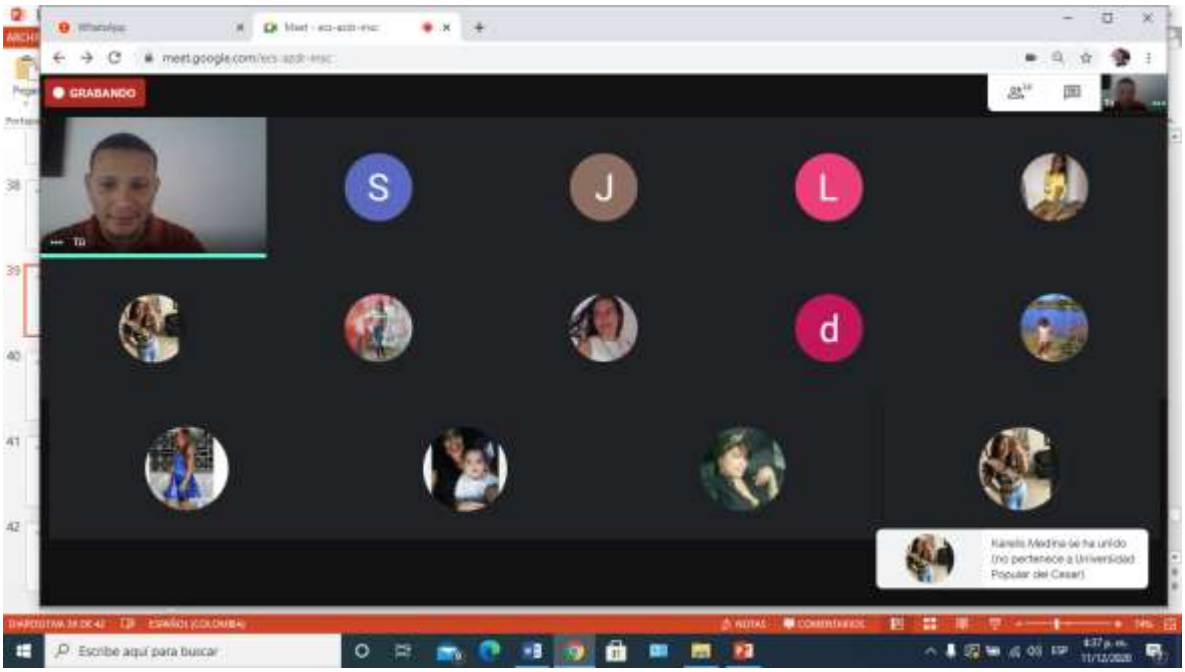
Encuentro por Meet

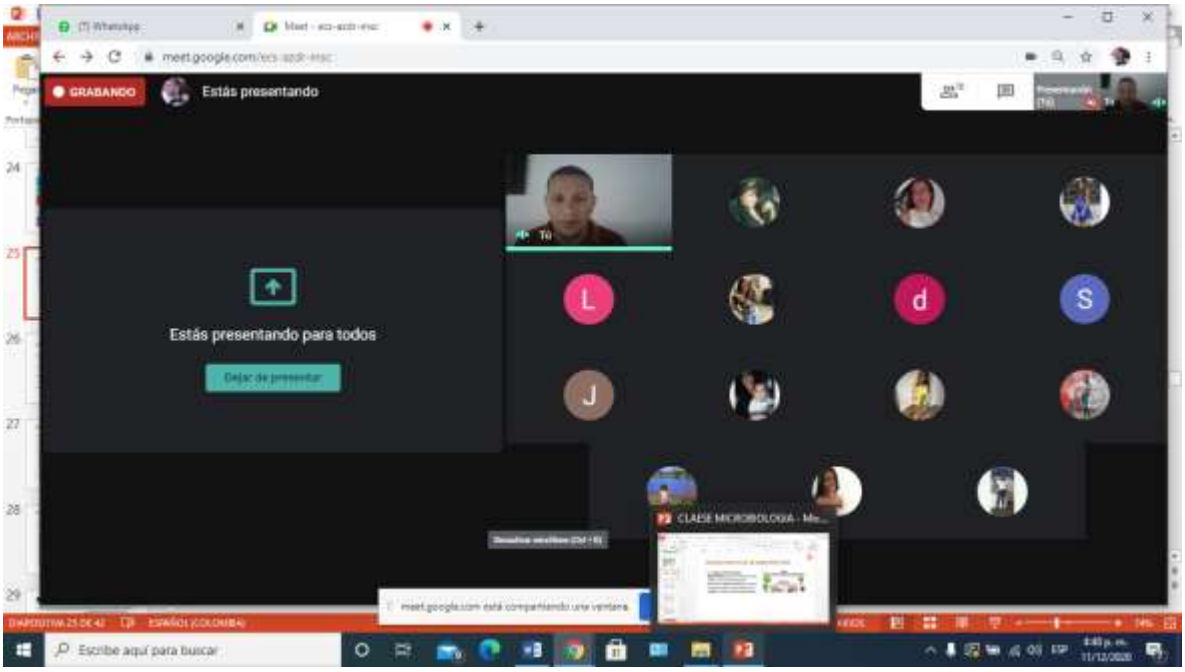
Tema: INOCUIDAD ALIMENTARIA Y BPM

Objetivo: Conocer las buenas prácticas de manufactura en la inocuidad alimentaria



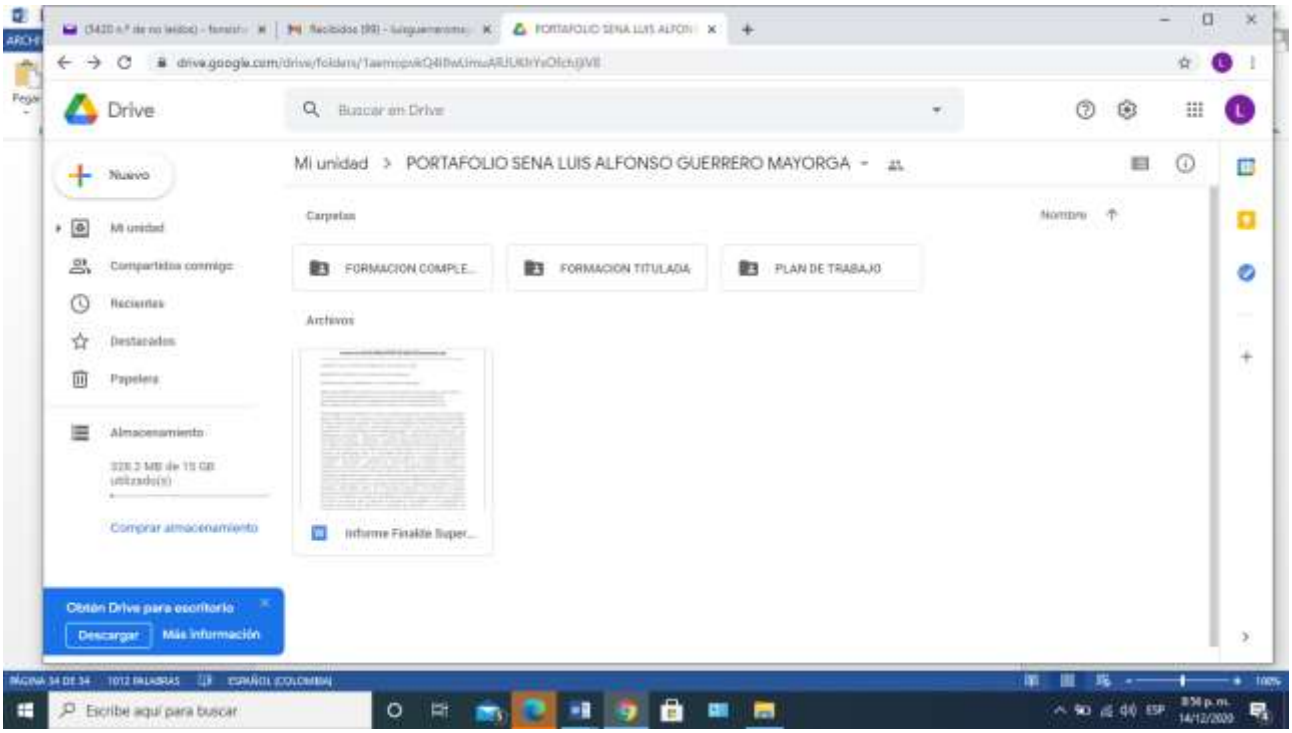


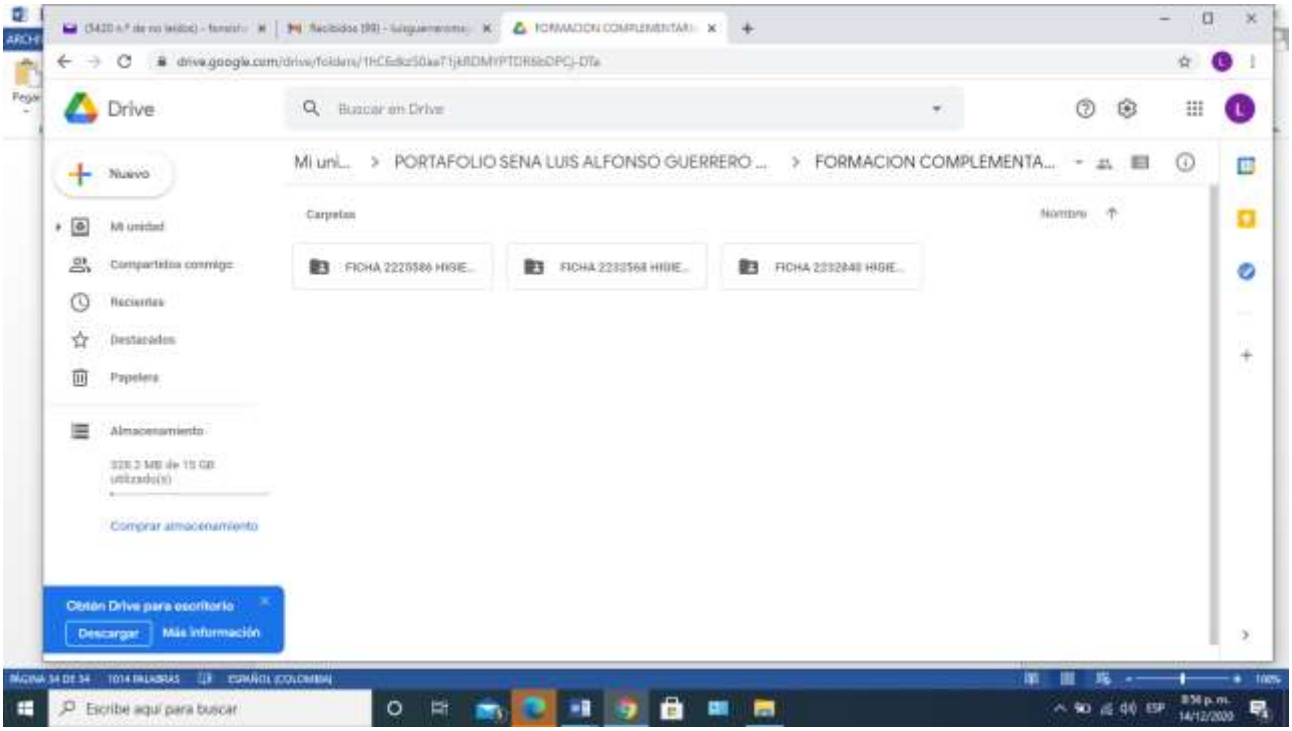


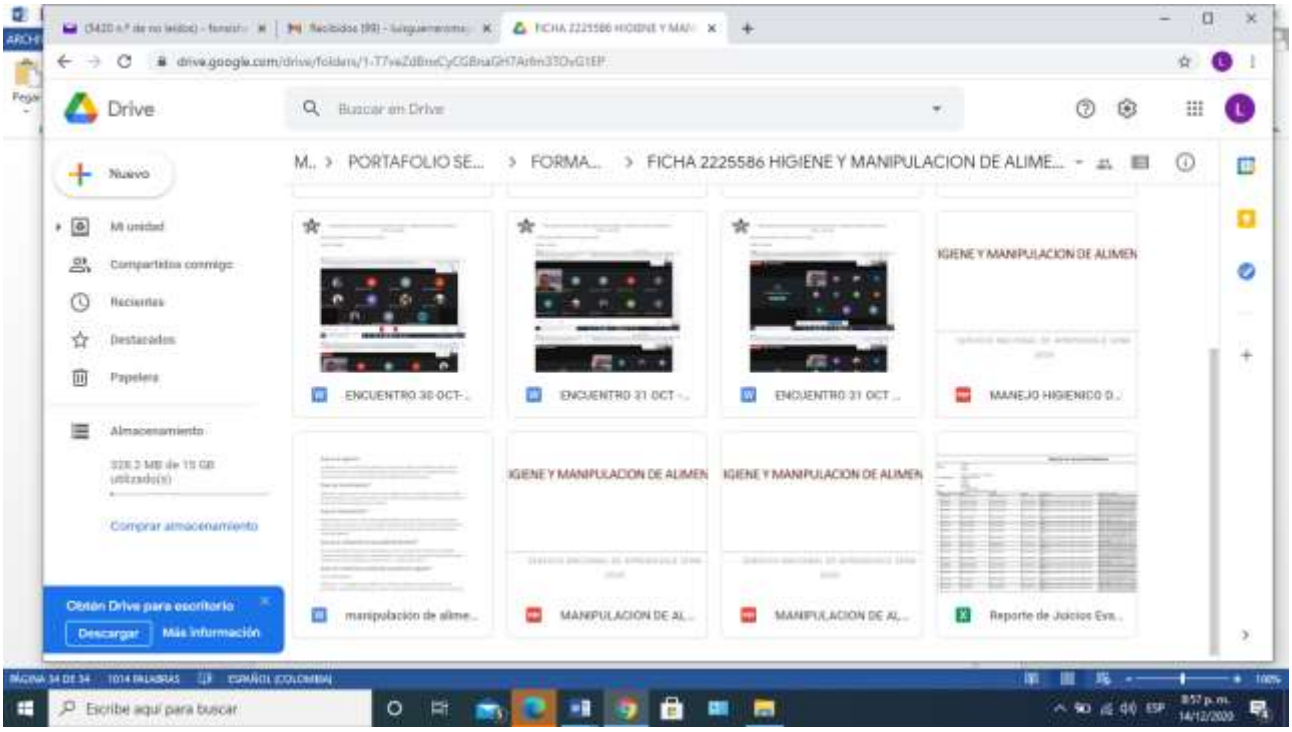


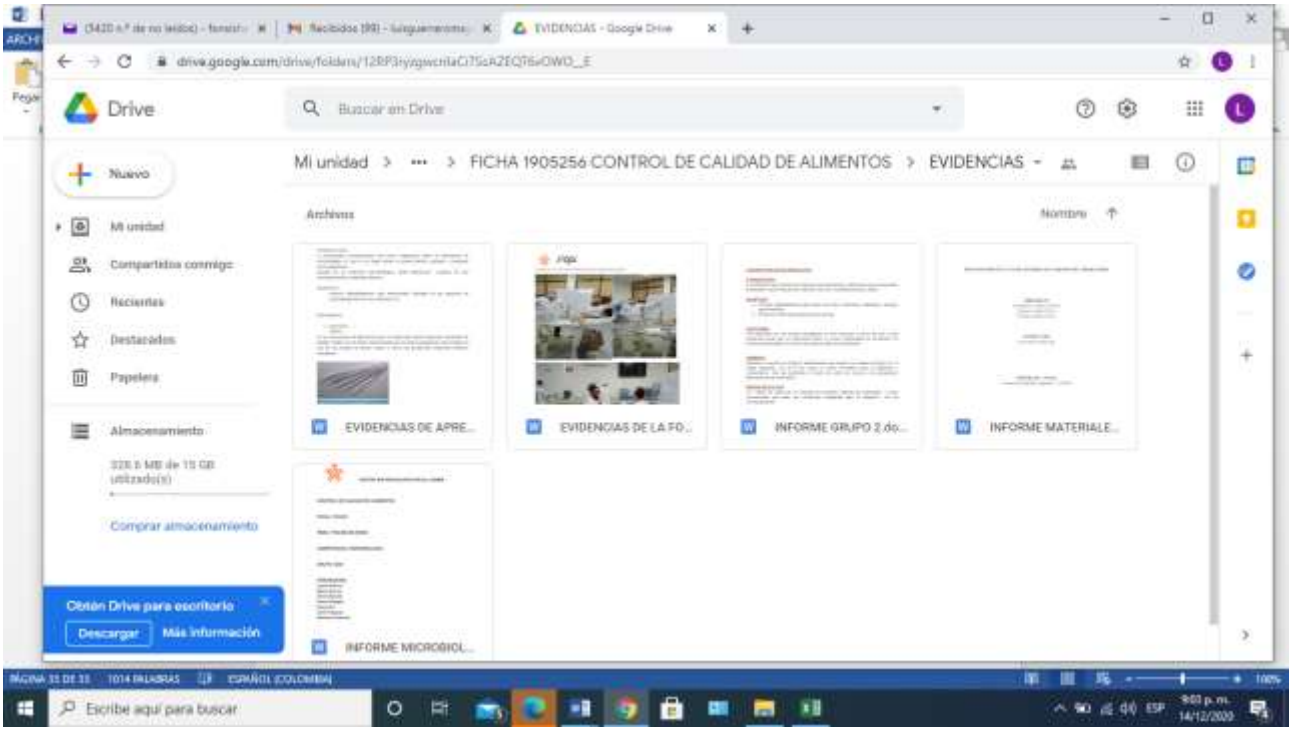
LINK DE LA GRABACION
https://drive.google.com/file/d/1ujn-2_7CFkhZWyuVCU68kMLtEBw9fwxx/view?usp=sharing

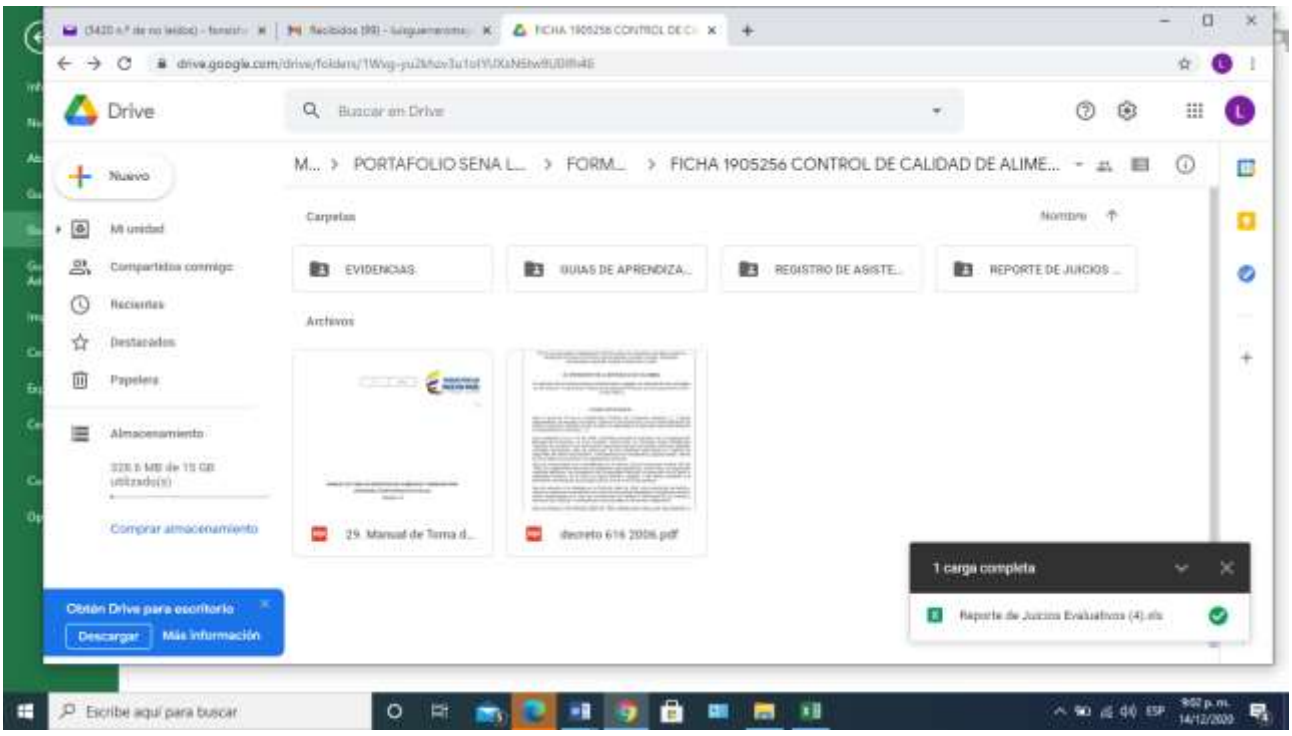
EVIDENCIAS PORTAFOLIO






Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
Comprar almacenamiento
Obtén Drive para escritorio
Descargar
Más información
M.. > PORTAFOLIO SE... > FORMA... > FICHA 2225586 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIME...
ENCUENTRO 30 OCT-..
ENCUENTRO 31 OCT -..
ENCUENTRO 31 OCT ..
IGIENE Y MANIPULACION DE ALIMEN
MANEJO HIGIENICO D..
manipulacion de alime..
IGIENE Y MANIPULACION DE ALIMEN
MANIPULACION DE AL..
IGIENE Y MANIPULACION DE ALIMEN
MANIPULACION DE AL..
Reporte de Juicios Eva..
Escribe aquí para buscar





LINK DEL DRIVE PORTAFOLIO

https://drive.google.com/drive/folders/1aemopvkQ4I8wUmuARJUKhYxOfchJjlV8?usp=sharing

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

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

FECHA FINAL: 30/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 1905256 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• 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:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, PROCESOS Y A LA CALIDAD DE VIDA DE LA SOCIEDAD, TENIENDO EN CUENTA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• 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:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2068056 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

• 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:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, PROCESOS Y A LA CALIDAD DE VIDA DE LA SOCIEDAD, TENIENDO EN CUENTA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• 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:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204913 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• 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:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, PROCESOS Y A LA CALIDAD DE VIDA DE LA SOCIEDAD, TENIENDO EN CUENTA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• 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:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203988 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• 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:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, PROCESOS Y A LA CALIDAD DE VIDA DE LA SOCIEDAD, TENIENDO EN CUENTA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• 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:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	78,00

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: LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

El servicio público es de todos

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública hace constar que:

LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA

C.C 77.093.157

Participó y completó con éxito el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 10 de diciembre 2020

Fernando Augusto Segura Restrepo
Director de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 76944615000