PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, febrero de 2021

Señor
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2218845**
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Febrero del año 2021

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.2218845**) del año 2021.

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12548228 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA C.A.A.G, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($19.500.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Febrero de 2021 por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($3.250.000); b) Cuatro pagos iguales por los meses de Marzo a Junio de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Julio de 2021 por valor de SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($650.000).

Plazo: Será hasta el (05) de (Julio) de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación profesional integral en el marco del programa de Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los	Impartir formación en el programa Titulada.	

	resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	-Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2066928. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2066935. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Código de ficha: 2183679. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos.	

		Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 1963362. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2046785. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis,	

		protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2068722. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143785. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente.	

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2183282. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143740. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 1739112-2045018.

	contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).		Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.

10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	Diversificación de la oferta de valor del mango para la generación de productos nutraceúticos a partir de la pulpa y la cáscara.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.

	acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonomicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de	Competencia laboral orientar formación	Certificado.

	Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9416263803 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Febrero de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma
BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO
Contratista
C.C. No. 12548228

Recibí a satisfacción:

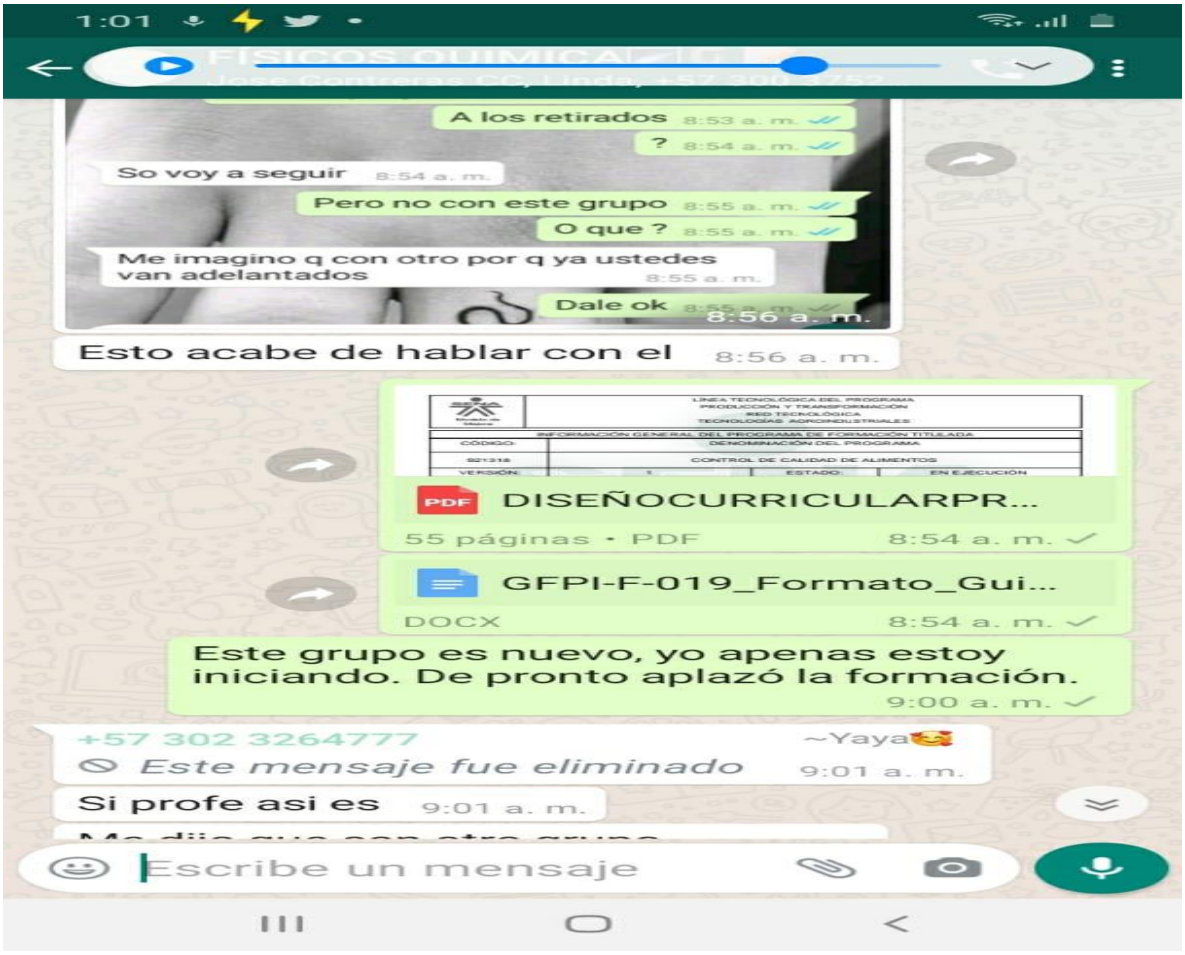
Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2218845 de 2021
Coordinador Académico

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 08 FEBRERO – 12 FEBRERO DE 2021

LUNES 08 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2143785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



SE REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DEL INSTRUCTOR Y LOS APRENDICES.

SE ENVIÓ AL GRUPO DE WHATSAPP LA ESTRUCTURA CURRICULAR, LA GUÍA DE APRENDIZAJE Y UNA EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS.

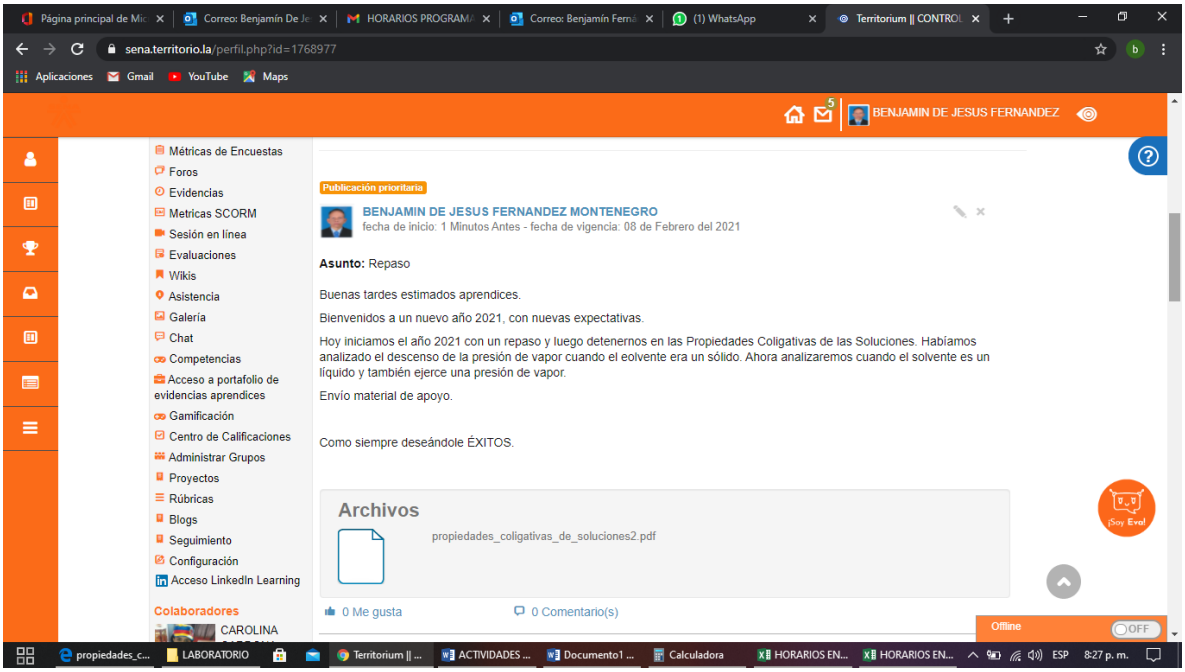
LA IDEA ERA QUE LA REALIZARAN A CONCIENCIA Y DE ESA MANERA PODER DETERMINAR FALLAS, DEFICIENCIAS O DEBILIDADES PARA CONVERTIRSELAS EN FORTALEZA Y DE ESA MANERA PODER DESARROLLAR LA COMPETENCIA.

SE LES MANIFESTÓ LAS REGLAS DE JUEGO, COMO DEBE SER EL COMPORTAMIENTO EN ESTAS PLATAFORMAS PARA QUE EL APRENDIZAJE SE DE EN FORMA NORMAL.

SE TIENE APRENDICES QUE TIENEN CLARO LA PARTE DE CONVERSIONES, OTROS NO TANTO, POR LO QUE EL INSTRUCTOR TRANSFERIRÁ EL CONOCIMIENTO A TODOS POR WHATSAPP O POR VIDEOCONFERENCIA.

LUNES: 08 DE FEBRERO DE 2021: TARDE

FICHA: 1963362 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

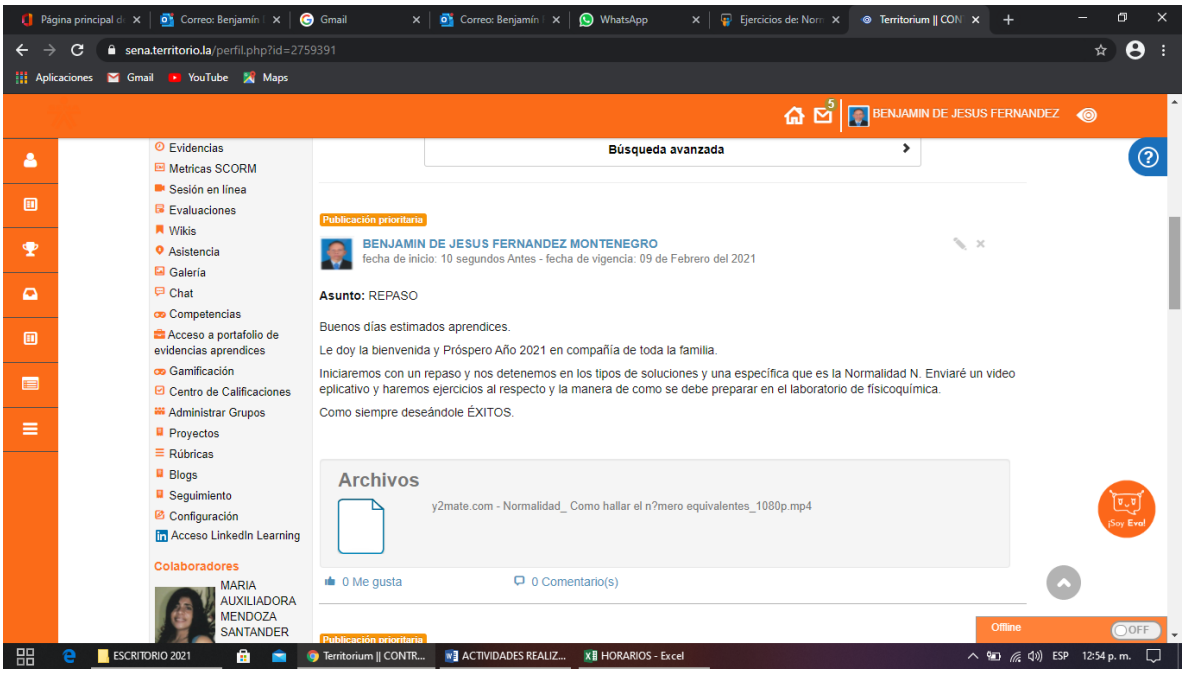


SE LE DA LA BIENVENIDA A LOS APRENDICES TANTO EN LA PLATAFORMA TERRITORIUM COMO EN EL GRUPO DE WHATSAPP.

SE INICIA CON UN REPASO Y NOS DETENEMOS EN LAS PROPIEDADES COLIGATIVAS. SE ANALIZÓ EL DESCENSO DE LA PRESIÓN DE VAPOR DEL SOLVENTE CUANDO EL SOLUTO ES UN SÓLIDO. SE REALIZÓ VARIOS EJERCICIOS DE APLICACIÓN EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. LA PRÓXIMA SEMANA SE ANALIZARÁ CUANDO EL SOLUTO ES UN LÍQUIDO MUY VOLÁTIL COMO EL AGUA. SE ENVIÓ MATERIAL DE APOYO POR LA PLATAFORMA TERRITORIUM Y POR WHATSAPP.

MARTES: 08 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2068722 CONTROL DE CALIDADDE ALIMENTOS.



SE DIO LA BIENVENIDA POR MOTIVO DE UN NUEVO AÑO. SE REALIZÓ UN REPASO Y NOS DETUVIMOS EN LOS TIPOS DE CONCENTRACIÓN PARA ESTUDIAR UNA EN ESPECÍFICO QUE ES LA NORMALIDAD. SE ENVIÓ UN VIDEO DE APOYO Y SE REALIZARÁ EJERCICIOS DE APLICACIÓN EN CONTROL DE CALIDAD.

MARTES 09 DE FEBRERO DE 2021: TARDE

FICHA: 2183282 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



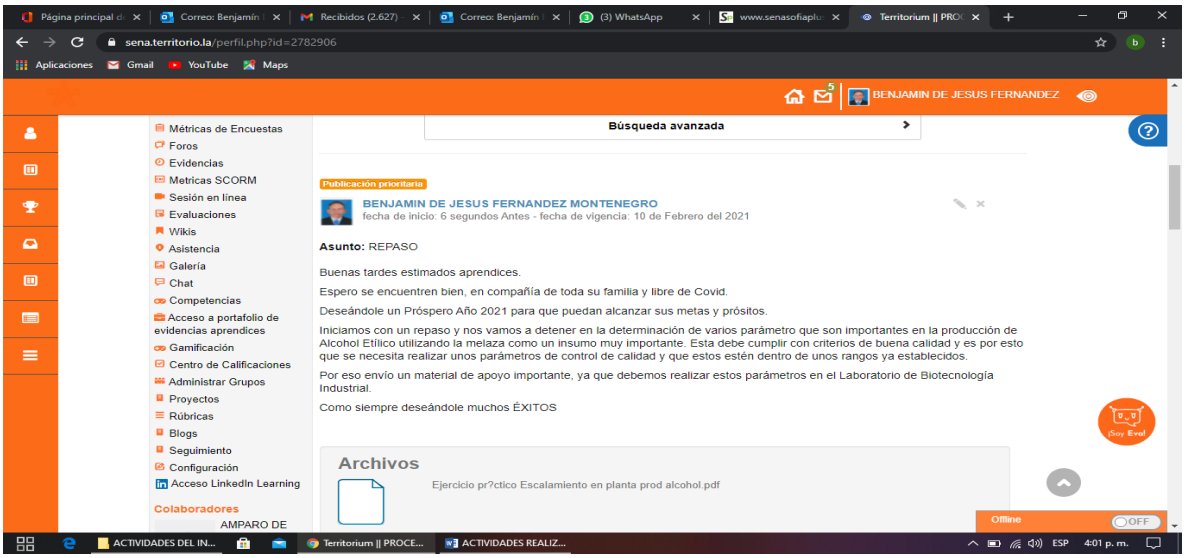
SE LE DIO LA BIENVENIDA A LOS NUEVOS APRENDICES YA QUE LA FICHA ES NUEVA. SE REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DE LOS APRENDICES Y EL INSTRUCTOR. EL INSTRUCTOR EXPLICÓ POR WHATSAPP LAS NETIQUETAS PARA RELACIONARSE POR CUALQUIER PLATAFORMA, ENVIÓ LA ESTRUCTURA CURRICULAR Y LA GUÍA DE APRENDIZAJE. UNA VEZ HECHO ESTO, EL INSTRUCTOR ENVIÓ UNA EVUALCIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS PARA DETECTAR DEBILIDADES O FORTALEZAS EN EL GRUPO, DETACTANDO QUE TIENEN FALENCIAS EN LAS CONVERSIONES DE UNIDADES FÍSICAS Y DE TEMPERATURA.

SE SOCIALIZÓ EL TENER UN ÚNICO NÚMERO DE CELULAR Y LOS CORREOS ELECTRÓNICOS PERSONALES QUE SE ENVÍAN A LAS EMPRESAS EN LAS HOJAS DE VIDA.

PARA LA PRÓXIMA SECCIÓN EL INSTRUCTOR EXPLICARÁ CON VIDEOS LA FORMA CORRECTA DE REALIZAR UNA CONVERSIÓN FÍSICA O UNA CONVERSIÓN DE TEMPERATURA. SE SOCIALIZARÁ LO QUE ES TEMPERATURA RELATIVA Y TEMPERATURA ABSOLUTA, LA DIVISIÓN ENTRE CERO.

MIÉRCOLES: 10 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2066928 PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.

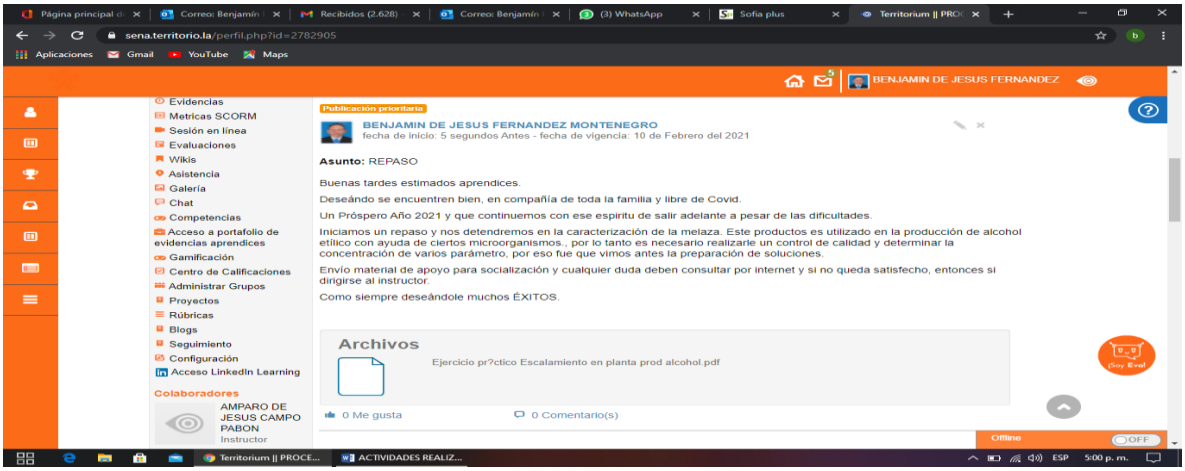


SE INICIA LA FORMACIÓN DANDO LA BIENVENIDA Y POR SER UN NUEVO AÑO. SE INICIA UN REPASO Y NOS DETEMOS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS. NECESITAMOS REALIZAR UNOS ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD A LA MELAZA, LA CUAL ES UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO.

SE ENVÍA MATERIAL DE APOYO Y CUALQUIER INQUIETUD SEA SOCIALIZADA PARA DARLE RESPUESTAS A TODAS LAS INQUIETUDES.

MIÉRCOLES: 10 DE FEBRERO DE 2021: TARDE.

FICHA: 2066935 PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA

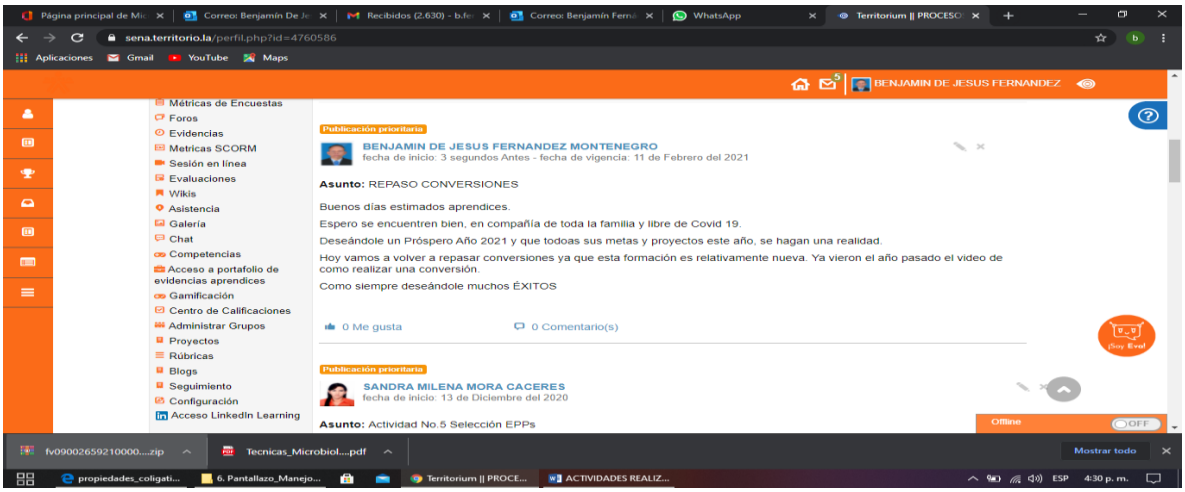


SE INICIA LA FORMACIÓN DANDO LA BIENVENIDA Y POR SER UN NUEVO AÑO. SE INICIA UN REPASO Y NOS DETEMOS EN EL ALISTAMIENTO DE MATERIALES Y EQUIPOS. NECESITAMOS REALIZAR UNOS ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD A LA MELAZA, LA CUAL ES UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO.

SE ENVÍA MATERIAL DE APOYO Y CUALQUIER INQUIETUD SEA SOCIALIZADA PARA DARLE RESPUESTAS A TODAS LAS INQUIETUDES.

JUEVES 11 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

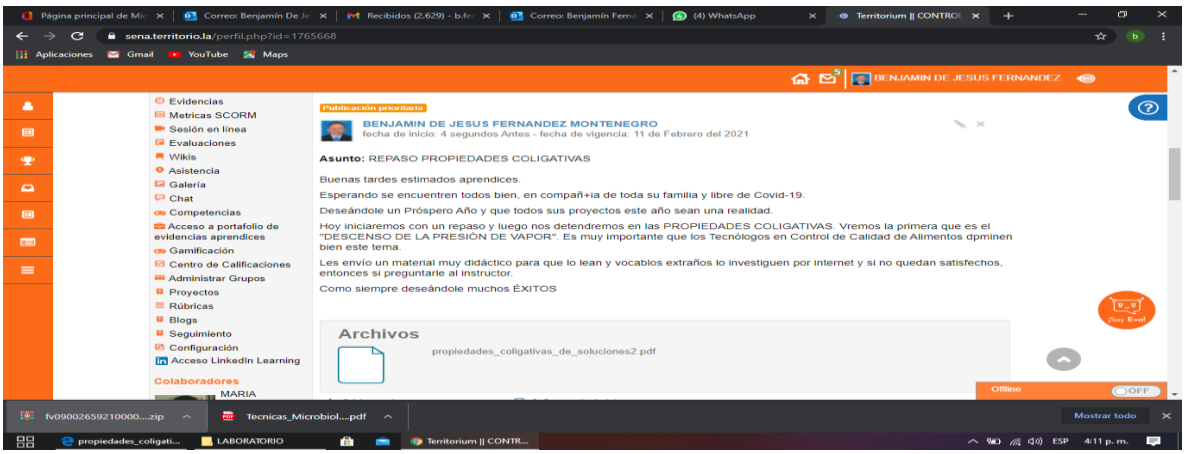
FICHA: 2183679 PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA



SE INICIA LA FORMACIÓN CON LA BIENVENIDA, Y DESEÁNDO UN PRÓSPERO AÑO NUEVO. LUEGO SE EXPLICA NUEVAMENTE EL TEMA DE CONVERSIÓN Y SE DEJA VARIOS EJERCICIOS PARA QUE LOS APRENDICES LO REALICEN y lo ENVÍEN AL WHATSAPP DEL GRUPO.

JUEVES 11 DE FEBRERO DE 2021: TARDE

FICHA: 2046781 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



SE INICIA CON SALUDOS DE BIENVENIDA POR EL AÑO NUEVO Y DESEÁNDO MUCHOS ÉXITOS.

LUEGO EL INSTRUCTOR REALIZA UN REPASO DE TODO LO QUE SE HA TRANSFERIDO Y SE DETIENE EN PROPIEDADES COLIGATIVAS. ENVÍA UN MATERIAL DE APOYO Y UN VIDEO DE LA AUTORÍA DEL INSTRUCTOR EXPLICANDO EL PRIMER PUNTO QUE ES "EL DESCENSO DE LA PRESIÓN DE VAPOR", PROPUESTA POR RAOULT.

VIERNES: 12 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2143740. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR LE DIO LA BIENVENIDA A LA FORMACIÓN POR MEDIO DEL GRUPO DE WHATSAAP. TODOS LOS APRENDICES SE PRESENTARON, EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA ESTRUCTURA CURRICULAR, LA GUÍA DE APRENDIZAJE Y LA EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS. SOCIALIZÓ NOTAS DE NETIQUETA, EL NÚMERO DE CELULAR QUE NO DEBEN CAMBIARLO, LO MISMO EL NOMBRE DE LOS CORREOS ELECTRÓNICOS PERSONALES PARA LA HOJA DE VIDA.

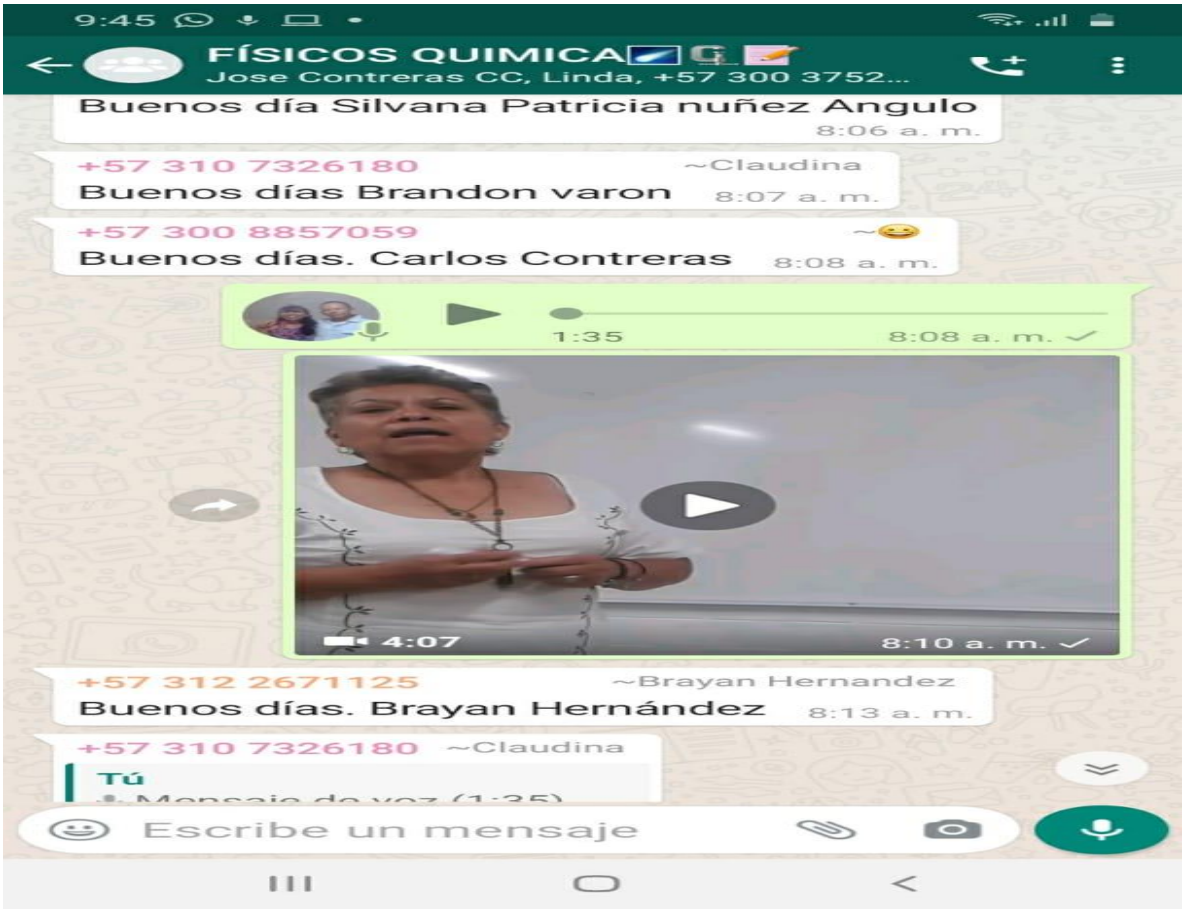
EL INSTRUCTOR POR MEDIO DE LA EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS, SABE COMO ESTÁN LOS APRENDICES Y LA OTRA SEMANA SOCIALIZARÁ LAS ESTRATEGIAS PARA QUE SEPAN COMO REALIZAR UNA CORRECTA CONVERSIÓN DE UNIDADES. SE TIENE A UNA APRENDIZ QUE ES SORDA, POR LO QUE NECESITA LA ASESORÍA DEL INSTRUCTOR DE SEÑAS.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 15 FEBRERO – 19 FEBRERO DE 2021

LUNES 15 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2143785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



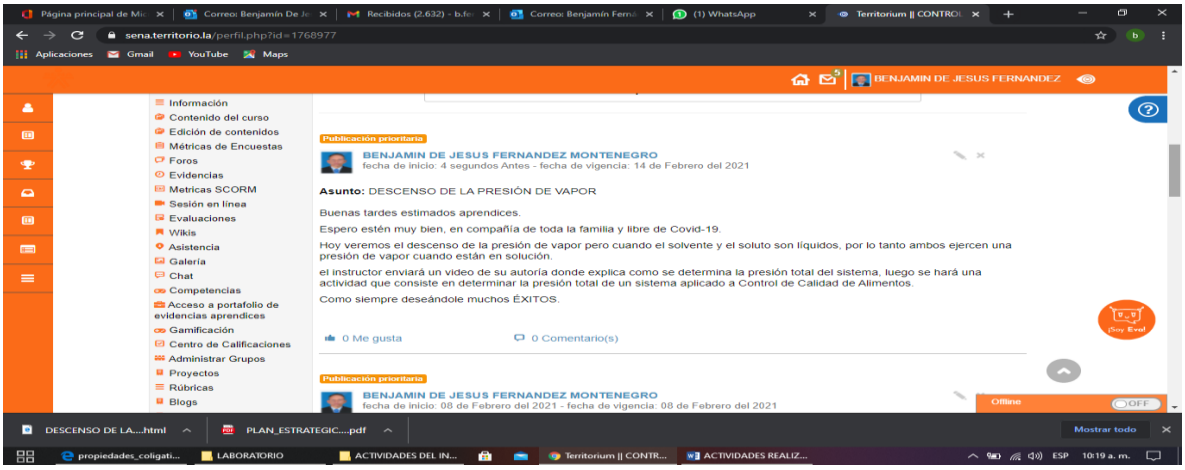
EL INSTRUCTOR ENVÍA UN VIDEO DONDE EXPLICA CON EJEMPLOS COM SE DEBE REALIZAR UNA CORRECTA CONVERSIÓN DE UNIDADES DE TIPO FÍSICO. LUEGO SE HARÁ UNA CTIVIDAD DONDE SE REALIZA EJERCICIOS DE CONVERSIÓN APLICADOS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

EL INSTRUCTOR TAMBIÉN ESTÁ ATENDIENDO LA FICHA 1835885 DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS PRÓXIMA A SALIR A PRÁCTICAS INDUSTRIALES, EN GAIRA DONDE UN GRUPO SELECCIONADO (5) APRENDICES REALIZARÁN LOS PARÁMETROS APLICADOS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



LUNES: 15 DE FEBRERO DE 2021: TARDE

FICHA: 1963362 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



SE LE DA LA BIENVENIDA A LOS APRENDICES TANTO EN LA PLATAFORMA TERRITORIUM COMO EN EL GRUPO DE WHATSAPP.

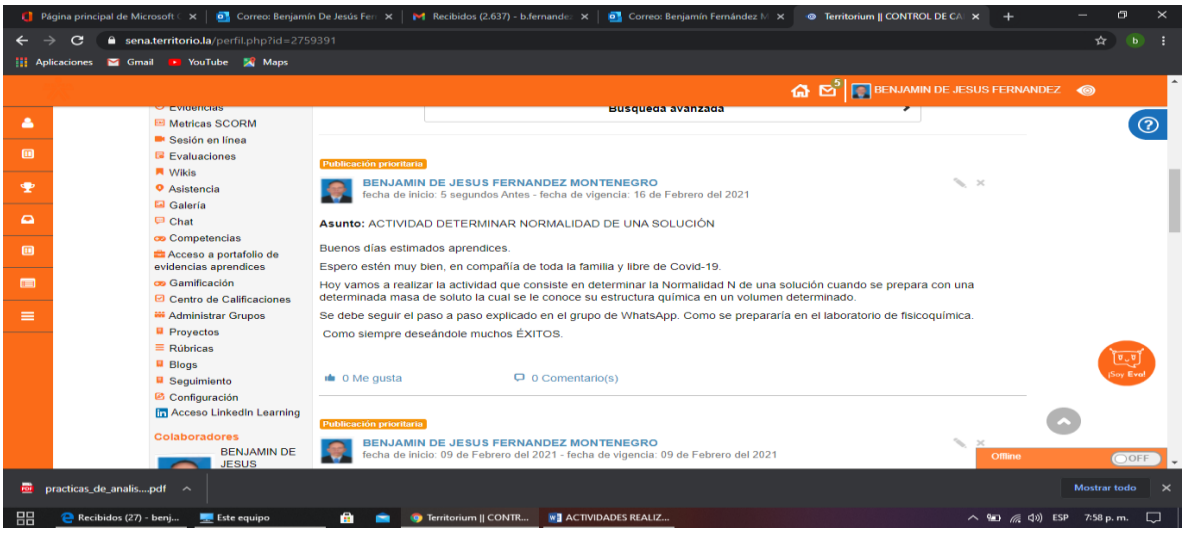
SE INICIA LA FORMACIÓN ENVIANDO UN VIDEO DE LA AUTORÍA DEL INSTRUCTOR, DONDE EXPLICA EL DESCENSO DE LA PRESIÓN DE VAPOR CUANDO AMBOS TANTO EL SOLVENTE COM EL SOLUTO SON LÍQUIDOS. LUEGO SE HARÁ ACTIVIDADES DONDE SE EMPLEARÁ ESTE CONCEPTO EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS APLICADOS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

EL INSTRUCTOR TAMBIÉN ESTÁ ATENDIENDO DE FORMA PRESENCIAL UN GRUPO DE 10 APRENDICES (5) APRENDICES EN LA MAÑANA Y (5) APRENDICES EN HORAS DE LA TARDE EN EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA CON LA FICHA 1835885



MARTES: 16 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2068722 CONTROL DE CALIDADDE ALIMENTOS.

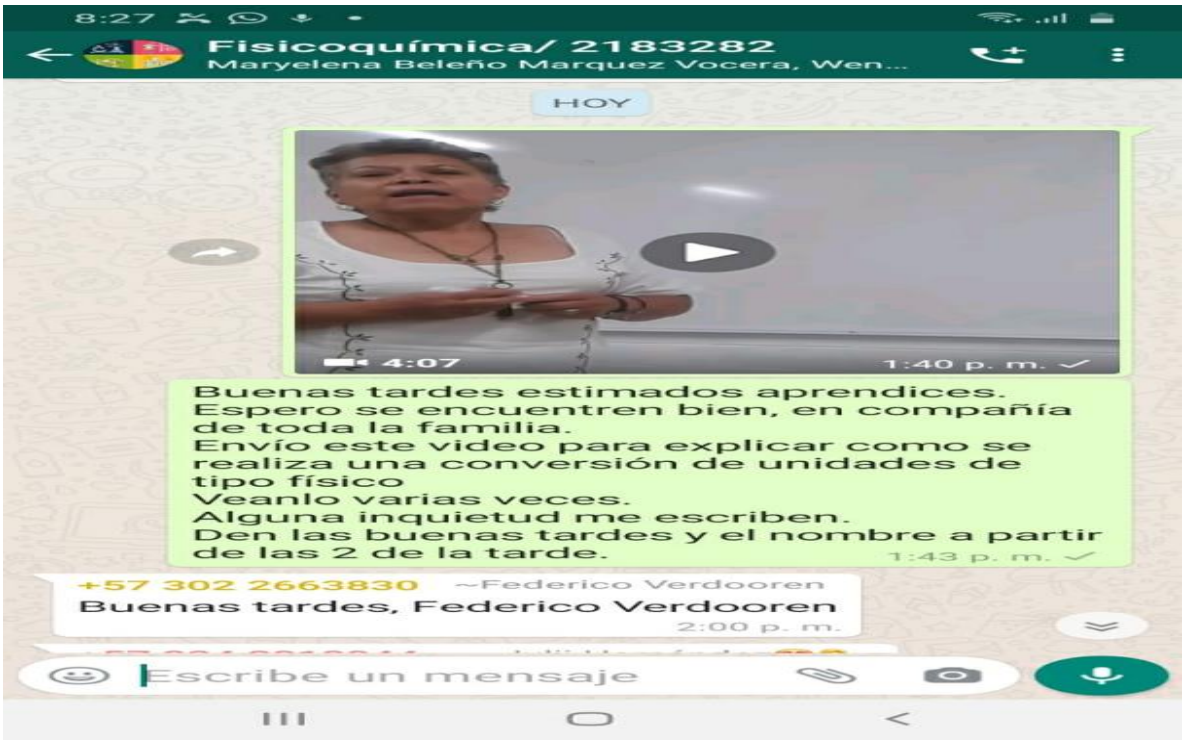


EN ESTA OCASIÓN, REALIZAREMOS UNA ACTIVIDAD QUE CONSISTE EN DETERMINAR LA NORMALIDAD N DE UNA SOLUCIÓN, CUANDO SE PREPARA CON UNA CANTIDAD X DE GRAMOS DE SOLUTO CUYA ESTRUCTURA QUÍMICA SE CONOCE EN UN DETERMINADO VOLUMEN DE SOLUCIÓN. ENVIAR LA ACTIVIDAD AL GRPO DE WHATSAPP.

EN HORAS DE LA MAÑANA (8:00 A.M-12:00 P.M), SE ESTÁ ATENDIENDO 10 APRENDICES DE LA FICHA 1835885 DE CONTROL DE CALIDAD, LOS CUALES ESTÁN PRÓXIMOS A SALIR A LA ETAPA PRÁCTICA.

MARTES: 16 DE FEBRERO DE 2021: TARDE.

FICHA: 2183282 CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS



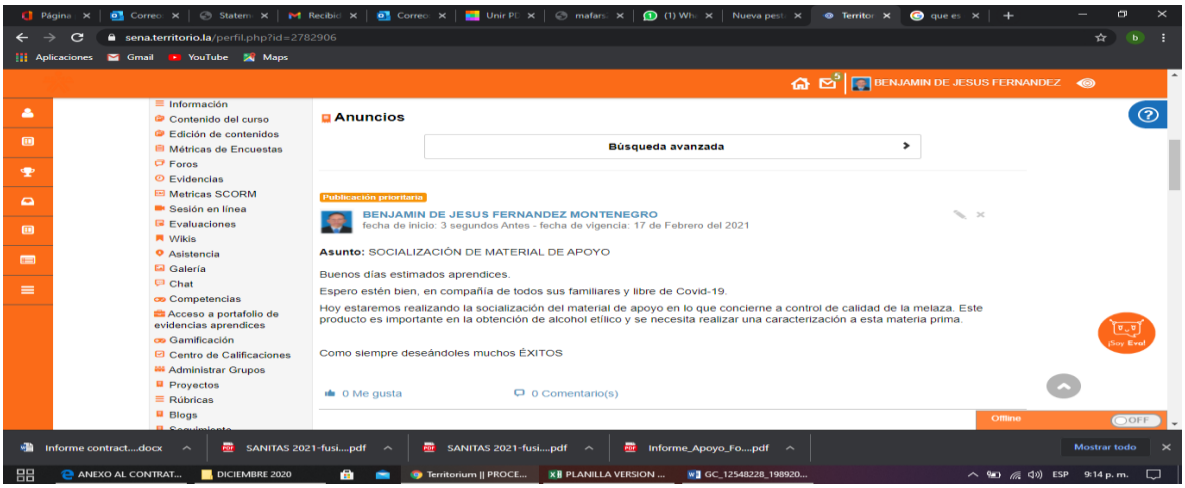
HOY INICIAMOS CON EL ENVÍO DE UN VIDEO DE UNA PROFESORA UNIVERSITARIA, EXPLICANDO COMO SE REALIZA UNA CORRECTA CONVERSIÓN DE UNIDADES FÍSICAS. LA IDEA ES PARTIR DEL DATO CONOCIDO Y RELACIONAR LAS 2 VARIABLES DE TAL MANERA QUE UNA DE ELLA SE ELIMINA Y LA RESPUESTA QUEDA EN EL NUMERADOR.

UNA VEZ SE TRANSFIERA ESTE CONOCIMIENTO, HABRÁ UNA ACTIVIDAD DE APLICACIÓN A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

EN HORAS DE LA TARDE SE ESTÁ ATENDIENDO UN PEQUEÑO GRUPO (10 APRENDICES) DE LA FICHA 1835885 DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS, LOS CUALES ESTÁN PRÓXIMOS A TERMINAR LA ETAPA LECTIVA PARA QUE PUEDAN ENTRARA LA ETAPA PRÁCTICA.

MIÉRCOLES 17 DE FEBRERO DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2066928. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



SE REALIZÓ UNA SOCIALIZACIÓN DEL MATERIAL DE APOYO EN LO QUE CONCIERNE A LA CARACTERIZACIÓN DE LA MELAZA. ESTE PRODUCTO ES UTILIZADO PARA OBTENER ALCOHOL ETÍLICO.

EN HORAS DE LA MAÑANA, SE ATENDIÓ EN EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA UN PEQUEÑO GRUPO DE APRENDICES DE LA FICHA 1835885 DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS EN EL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA.

MIÉRCOLES 18 DE FEBRERO DE 2021: TARDE

FICHA: 2066935. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



HOY VAMOS A SOCIALIZAR EL MATERIAL DE APOYO EN LO QUE CONCIERNE A LA CARACTERIZACIÓN DE LA MELAZA. ESTE PRODUCTO ES UTILIZADO PARA LA OBTENCIÓN DE ALCOHOL ETÍLICO Y ES NECESARIO SABER SI LOS COMPONENTES ESTÁN EN LAS CONCENTRACIONES ESPERADAS.

EN HORAS DE LA TARDE, EN EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA SE ESTUVO ATENDIENDO UN PEQUEÑO GRUPO DE APRENDICES DE LA FICHA 1835885 DE CONTROL DE CALIDAD EN EL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA.