PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, marzo de 2021.

Señor
BADIR MANUEL FLOREZ GERRERO

SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 2234110**
Coordinador Académico

Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2021.

Referencia: No (CO1.PCCNTR.2234110) del 08 de febrero (2021)

JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85470908 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 DIECIOCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($18.000.000). 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 DOS MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE ($2.100.000); b) Seis pagos iguales por los meses de Marzo a Julio de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Agosto de 2021 por valor de NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($900.000).

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir Formación Titulada en los siguientes Programas: **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2068722. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. (cárnicos) **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2143785. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos,	Lista de asistencia, Lista de asistencia.

		basado en los protocolos de la empresa. (cárnicos) **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2143740. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. (cárnicos) **Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2183282. **Competencia desarrollada:** controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. (cárnicos)	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

		Técnico en Corte y Venta de Carnes. Código de Ficha. 2183134. **Competencia desarrollada:** Recepcionar canales de animales de abasto **Resultado de aprendizaje:** Alistar áreas, equipos y herramientas para la recepción de canales, según procedimiento técnico y normativa Recepcionar canal y postas según ficha técnica y normativa Madurar carnes en canal y postas según procedimiento técnico Verificar parámetros de calidad de canal y posta madurada de acuerdo con ficha	

2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración de Proyecto Formativo, con código 2169723, planeación pedagógica, guías de aprendizaje entre otros materiales de apoyo a la formación.	Material enviado de forma digital a los gestores en el portafolio del instructor, y publicados en la plataforma Sofia Plus Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso	Técnicas activas.	Prueba diagnóstica. Talleres. Estudio de caso.

	formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
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 la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar inasistencia en 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 institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de 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.	Registrar las actividades correspondientes como rol de Instructor en la plataforma.	Pantallazo de LMS.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes

	contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.		
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.	Presentación de todos los reportes y documentos requeridos por coordinación para los fines pertinentes	Evidencias entregadas de forma física y magnética al gestor asignado
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Elaboración del Portafolio de Evidencias, en el desarrollo del proceso formativo	Portafolio de Evidencias enviado al gestor asignado
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo 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.	En estos momentos no tengo bienes a mi cargo.	No existe evidencia de esta obligación
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No fue requerido para este mes	No fue requerido para 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 acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
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 para este mes	No fue requerido para este mes

21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar oportunamente los informes solicitados por las dependencias de coordinación académica cuando este lo requiera	Evidencias consignadas en el portafolio de evidencias y entrega física.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitar Materiales de Formación para una mejor ejecución de la formación de manera puntual y en el tiempo requerido	Excel con la solicitud de materiales de formación enviados a la dependencia respondiente
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Incorporar tecnologías, como plataformas digitales, bibliotecas virtuales de consulta, aplicaciones educativas para el desarrollo de la formación	Uso de Bibliotecas virtuales,
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Velar por el buen uso y funcionamiento de cada uno de los recursos asignados	Buen estado de los bienes y recursos asignados
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes 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 para este mes	No fue requerido para este mes
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar oportunamente y cuando se requiera los informes que ha de lugar para el buen desarrollo de la formación profesional	Informes entregados a gestores y coordinador académico, supervisor de contrato
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Inscripción en el proceso de evaluación de competencias laborales, en la competencia laboral, 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Listado asistencia a la sensibilización. Prueba de conocimiento 95/100 Evidencia de conocimiento 100/100 Evidencia de producto 100/100. Certificado.

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 9415870519, expedido por aportes en líneas correspondiente al mes de febrero del año 2021. operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios
Cordialmente,

Firma
JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
Contratista
C.C. 85.470.908

Recibí a satisfacción:

Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1363940 de 2020
Coordinador Académico.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2143740 - 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• 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 :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183134 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES , SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

29080108902. RECEPCIONAR CANAL Y POSTAS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA.

29080108903. MADURAR CARNES EN CANAL Y POSTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE CANAL Y POSTA MADURADA DE ACUERDO A FICHA TÈCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	55,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183282 - 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• 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 :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2068722 - 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• 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 :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2143785 - 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2067298 - 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.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA SIERRA SIN FIN PARA EL PROCESO DE CORTES DE CARNES SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN DEL FABRICANTE.

ALMACENAR PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

EMPACAR, LIQUIDAR Y ETIQUETAR MANUAL O MECÁNICAMENTE PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y FICHA TÉCNICA DE LA COMPAÑÍA.

OPERAR SIERRA SIN FIN PARA OBTENER CORTES CON O SIN HUESO DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO POR: ESPECIE, REGIÓN O DENOMINACIÓN, ACATANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, SOLICITUD DEL CLIENTE Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE CORTES CON SIERRA EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA EN FORMA CLARA Y OPORTUNA.

• 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.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	137,00

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
01/03/2021	18/03/2021	OTROS	23,00

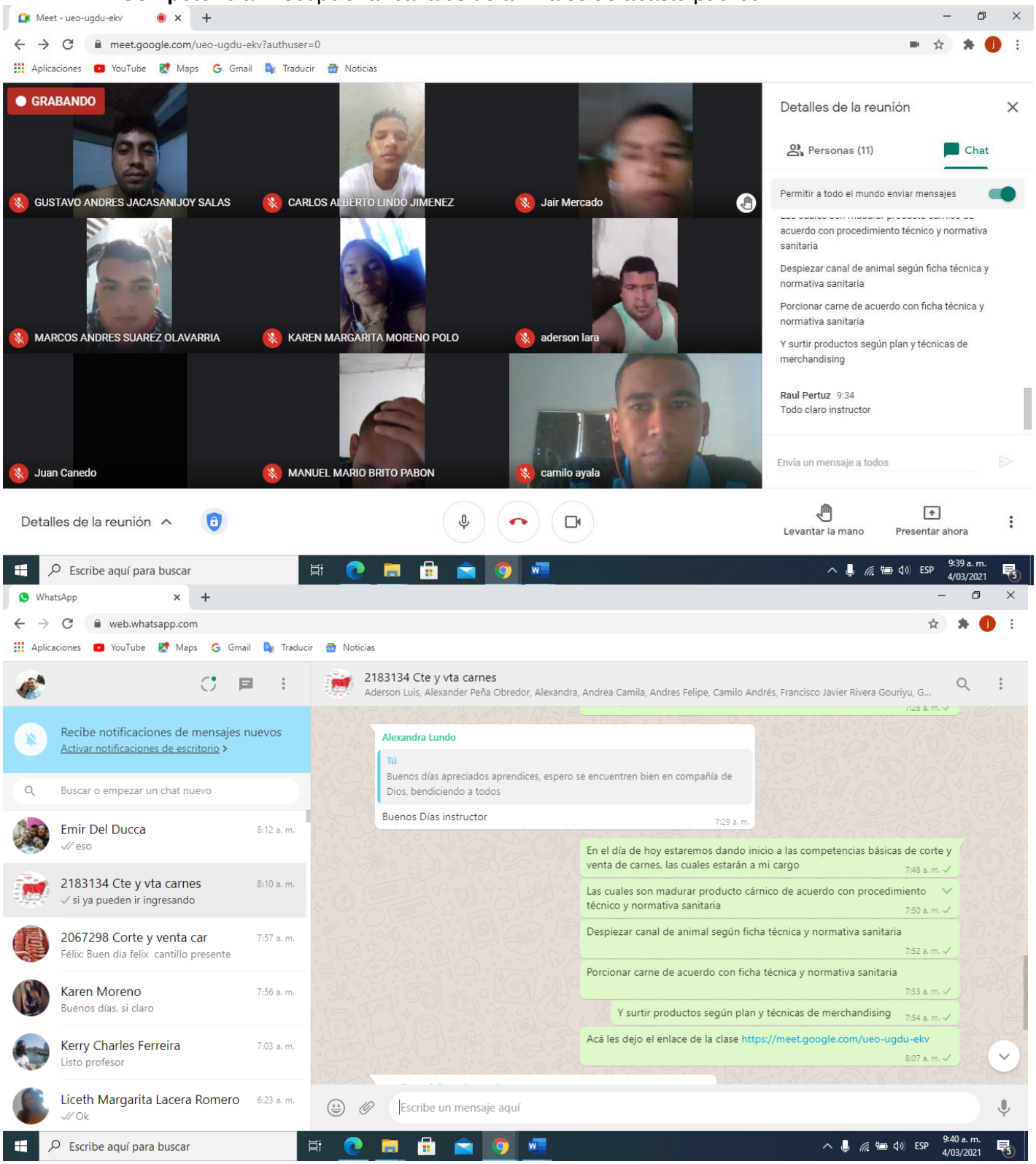
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	23,00

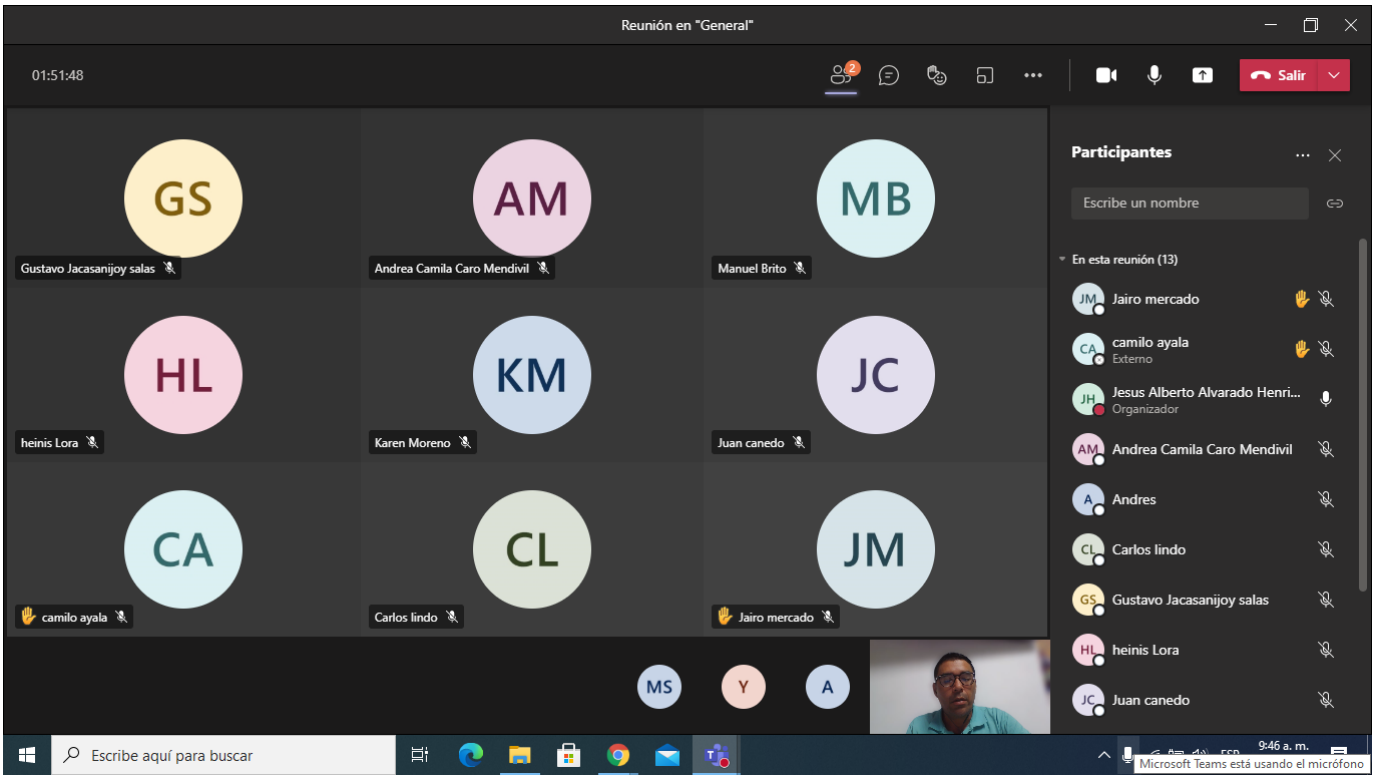
INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

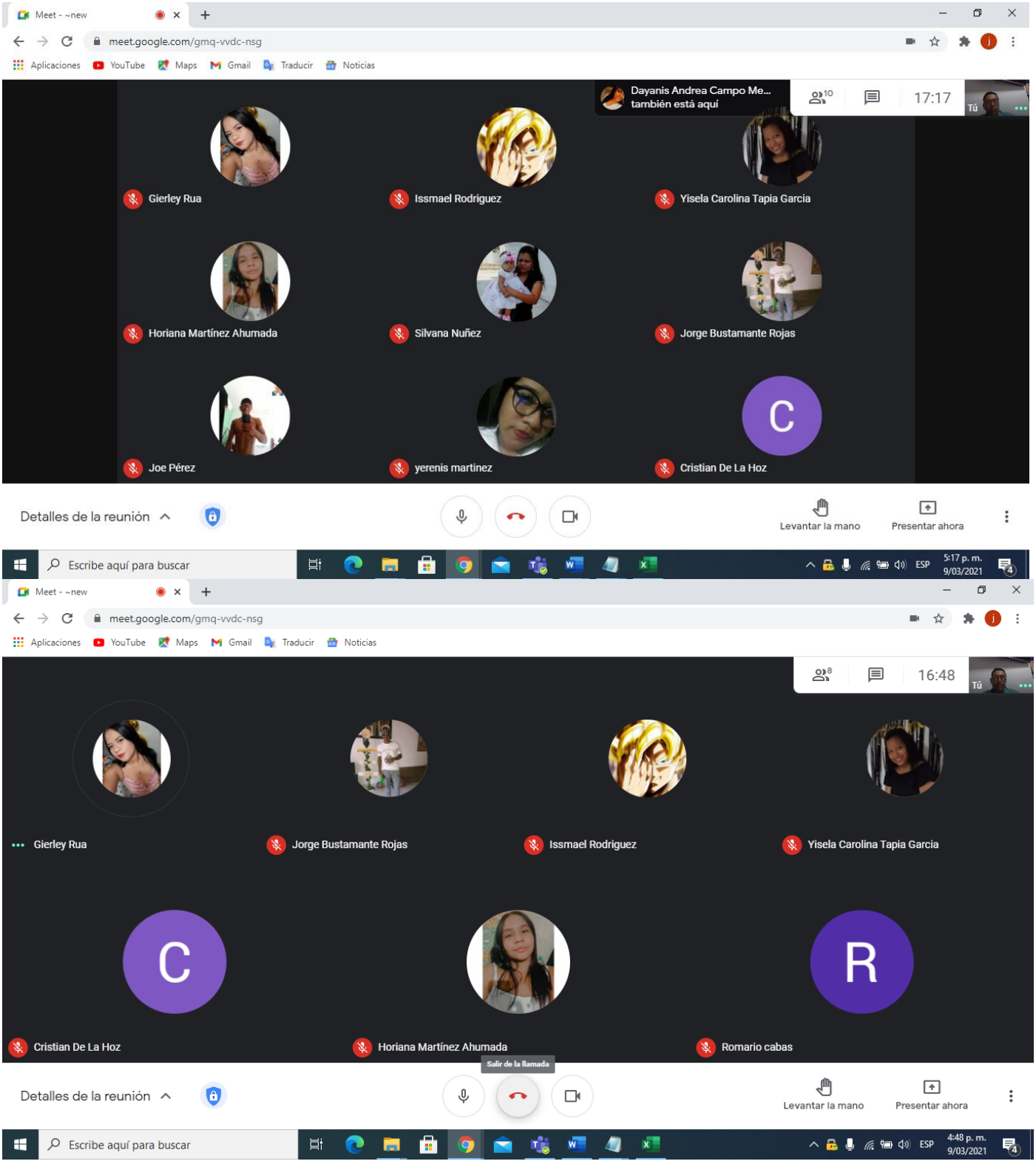
ACTIVIDADES DESARROLLADAS MES DE MARZO 2021.

TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES. CODIGO DE FICHA 2183134
Competencia: Recepcionar canales de animales de abasto público

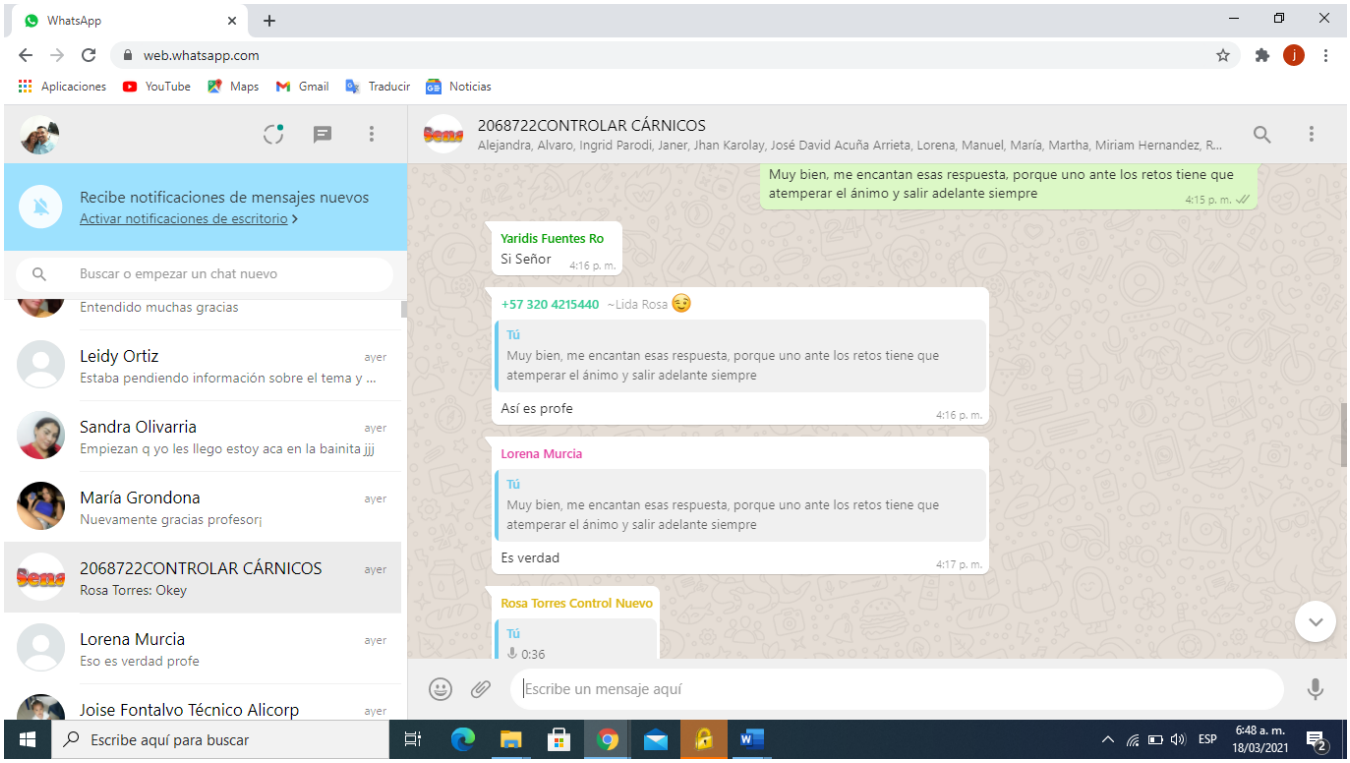



Reunión en "General"
01:51:48
Salir
GS
Gustavo Jacasanijoy salas
AM
Andrea Camila Caro Mendivil
MB
Manuel Brito
HL
heinis Lora
KM
Karen Moreno
JC
Juan canedo
CA
camilo ayala
CL
Carlos lindo
JM
Jairo mercado
MS
Y
A
Participantes
Escribe un nombre
En esta reunión (13)
Jairo mercado
camilo ayala
Externo
Jesus Alberto Alvarado Henri...
Organizador
Andrea Camila Caro Mendivil
Andres
Carlos lindo
Gustavo Jacasanijoy salas
heinis Lora
Juan canedo
Escribe aquí para buscar
9:46 a. m.
Microsoft Teams está usando el micrófono

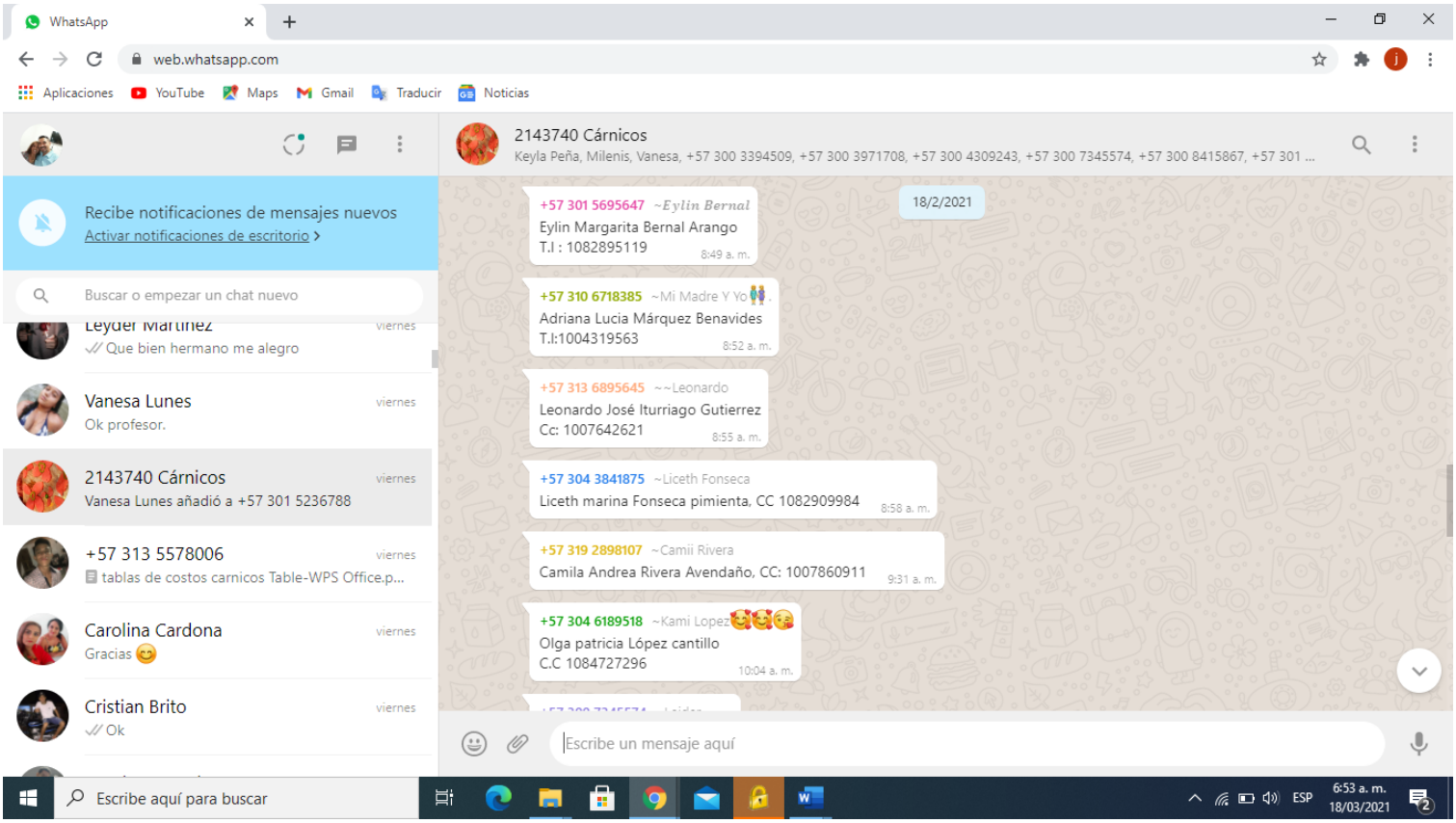
TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2143785.
Competencia. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.



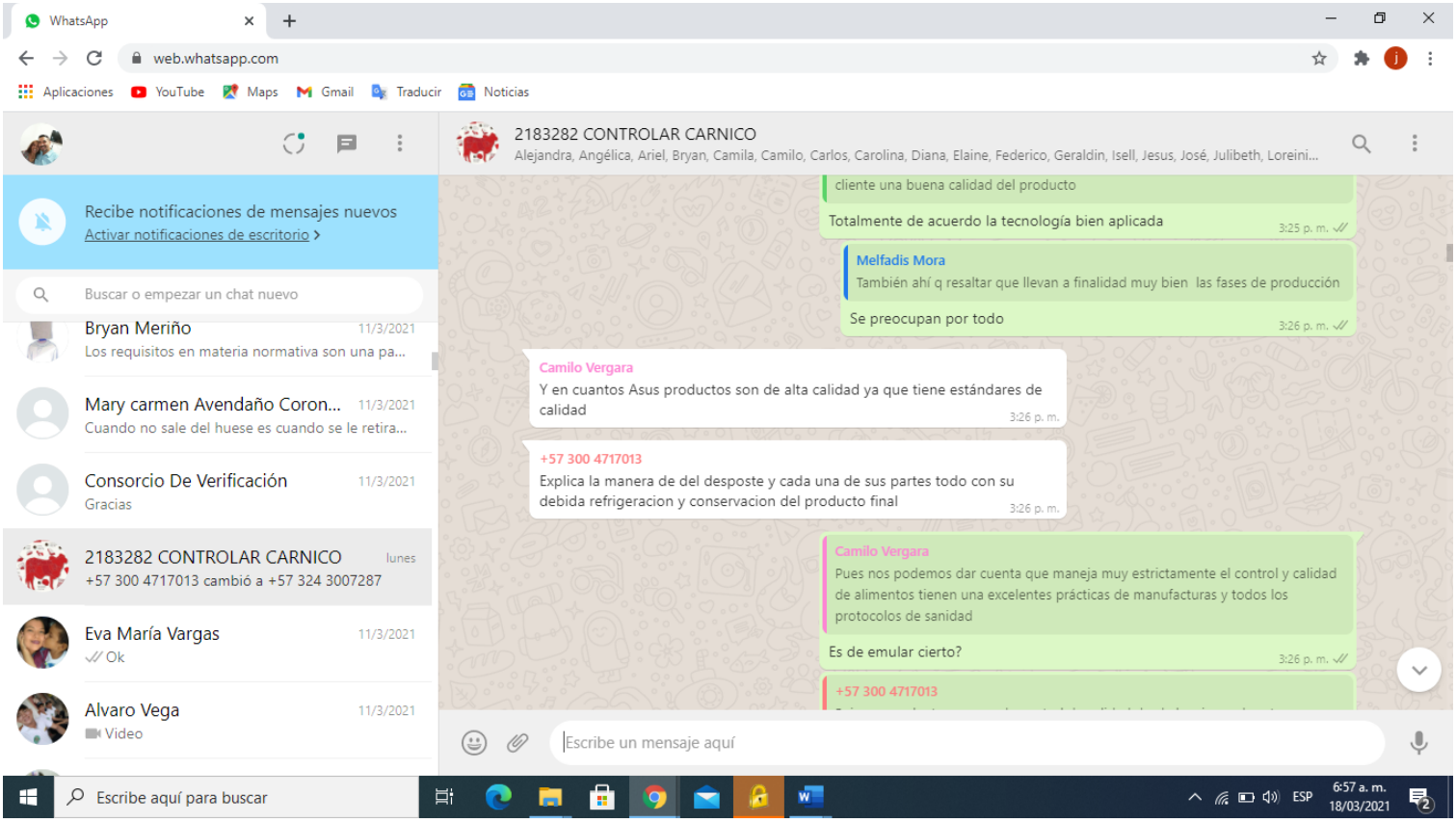
TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2068722
Competencia. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.

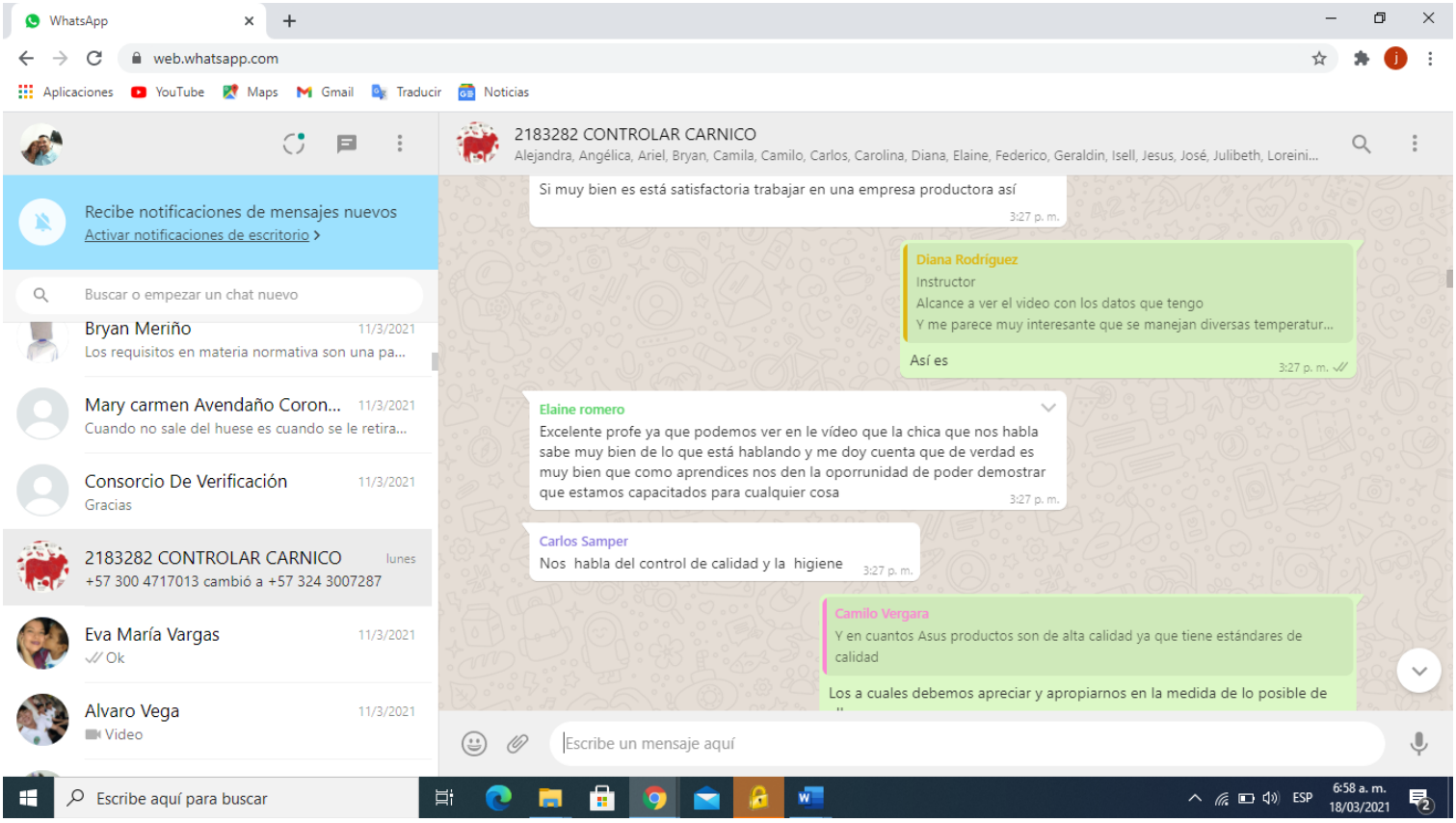


TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2143740
Competencia. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.



TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2183282
Competencia. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.




WhatsApp
web.whatsapp.com
Aplicaciones
YouTube
Maps
Gmail
Traducir
Noticias
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Bryan Meriño 11/3/2021
Los requisitos en materia normativa son una pa...
Mary carmen Avendaño Coron... 11/3/2021
Cuando no sale del huese es cuando se le retira...
Consorcio De Verificación 11/3/2021
Gracias
2183282 CONTROLAR CARNICO lunes
+57 300 4717013 cambió a +57 324 3007287
Eva María Vargas 11/3/2021
Ok
Alvaro Vega 11/3/2021
Video
2183282 CONTROLAR CARNICO
Alejandra, Angélica, Ariel, Bryan, Camila, Camilo, Carlos, Carolina, Diana, Elaine, Federico, Geraldin, Isell, Jesus, José, Julibeth, Loreini...
Si muy bien es está satisfactoria trabajar en una empresa productora así
3:27 p. m.
Diana Rodríguez
Instructor
Alcance a ver el video con los datos que tengo
Y me parece muy interesante que se manejan diversas temperatur...
Así es
3:27 p. m.
Elaine romero
Excelente profe ya que podemos ver en le vídeo que la chica que nos habla sabe muy bien de lo que está hablando y me doy cuenta que de verdad es muy bien que como aprendices nos den la oporrunidad de poder demostrar que estamos capacitados para cualquier cosa
3:27 p. m.
Carlos Samper
Nos habla del control de calidad y la higiene
3:27 p. m.
Camilo Vergara
Y en cuantos Asus productos son de alta calidad ya que tiene estándares de calidad
Los a cuales debemos apreciar y apropiarnos en la medida de lo posible de
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
ESP
6:58 a. m.
18/03/2021