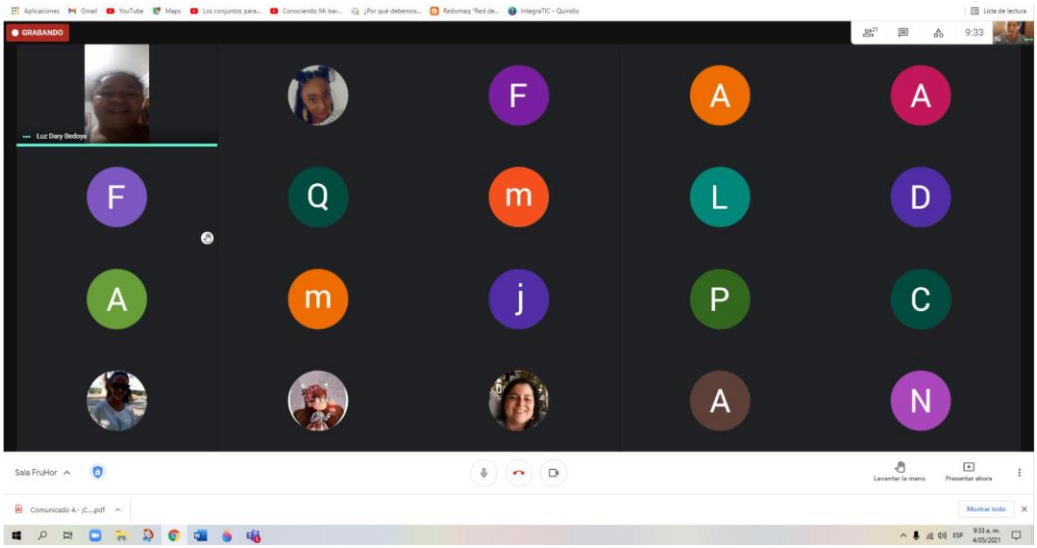
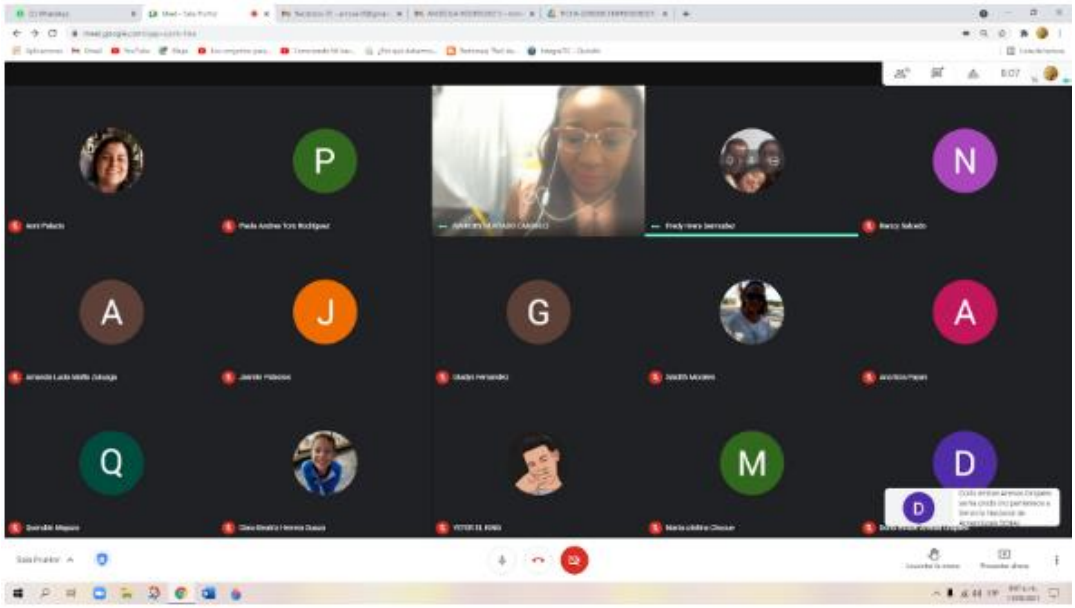
ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA
EVIDENCIAS MAYO DE 2021

Obligación 1. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación

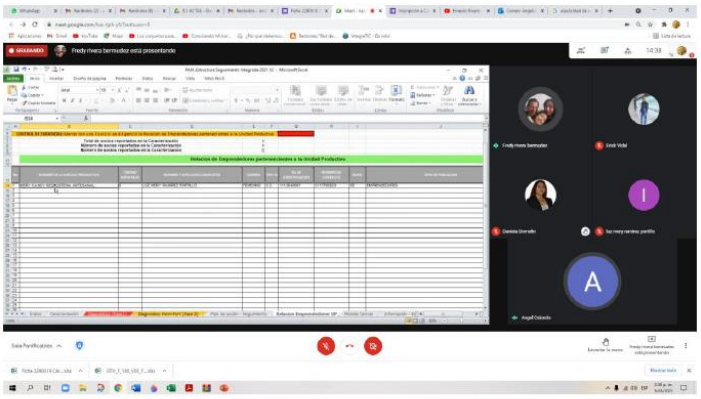
Ficha 2290317 mayo 4



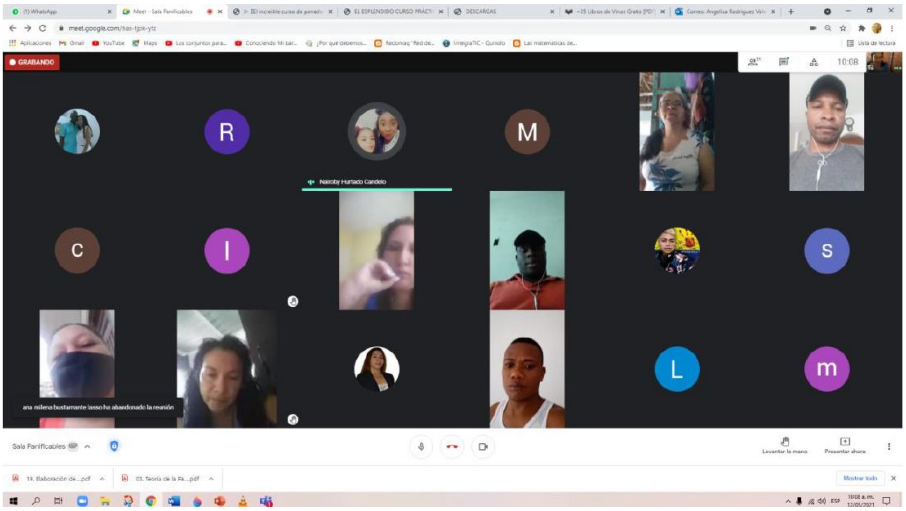
Ficha 2290317 mayo 11



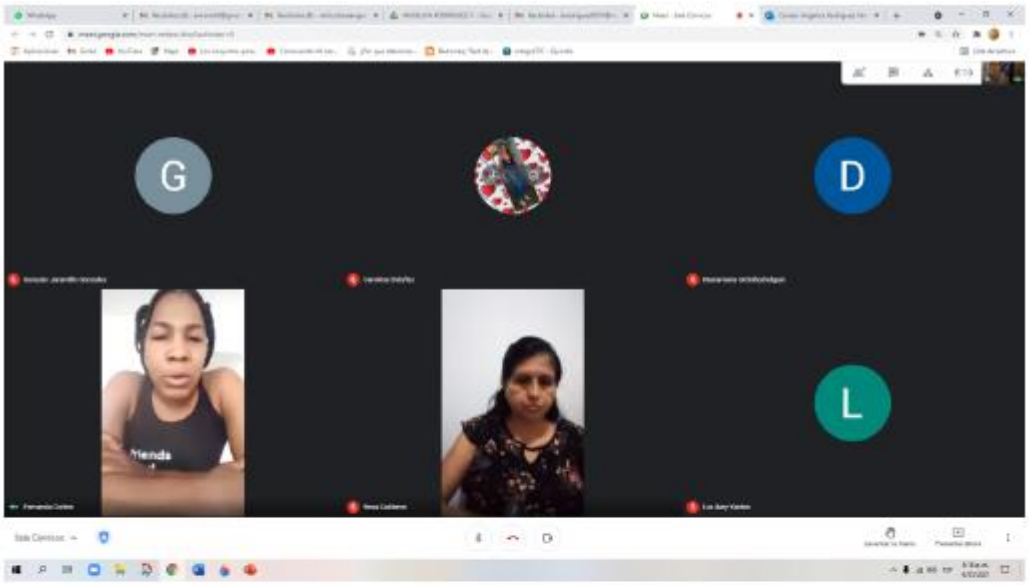
Ficha 2290318 mayo 5

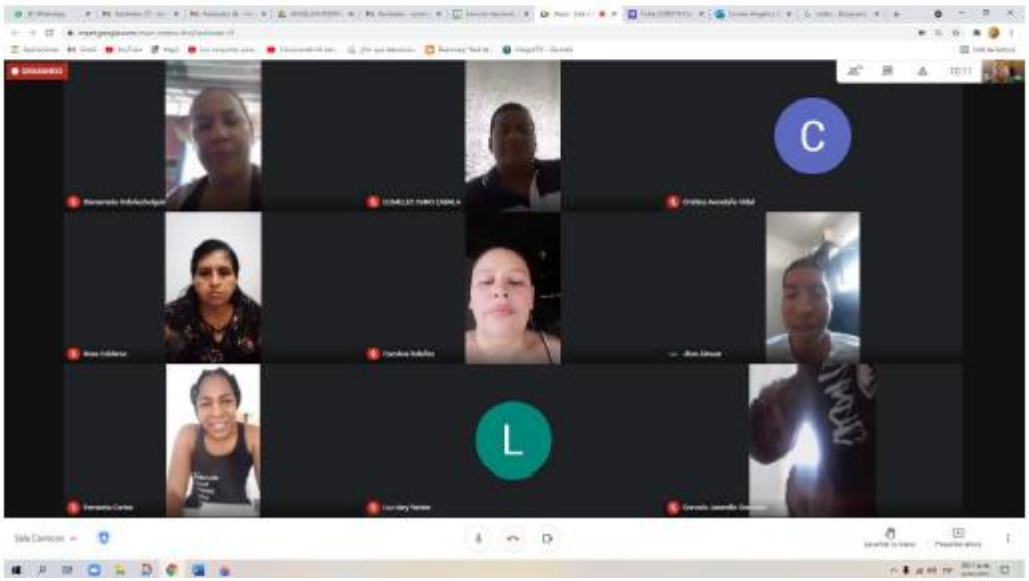


Ficha 2290318 mayo 12



Ficha 2290319 mayo 6





Obligación 2. Contar con certificación de la norma de competencia

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 41950150

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los veintitres (23) días del mes de Noviembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

869096 - 23/11/2020
No Y FECHA REGISTRO

GERMAN SUAREZ GARCIA
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 23 de Noviembre de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9124002402010 56CC41950150C.

Obligación 3. Horas reportadas en Sofía Plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL
FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00
FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2290308 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE SACHA INCHI

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,10

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,10

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,30

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

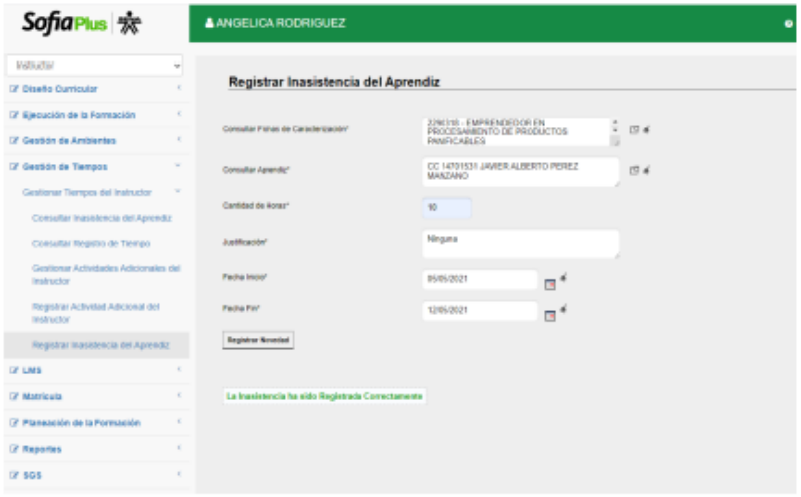
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

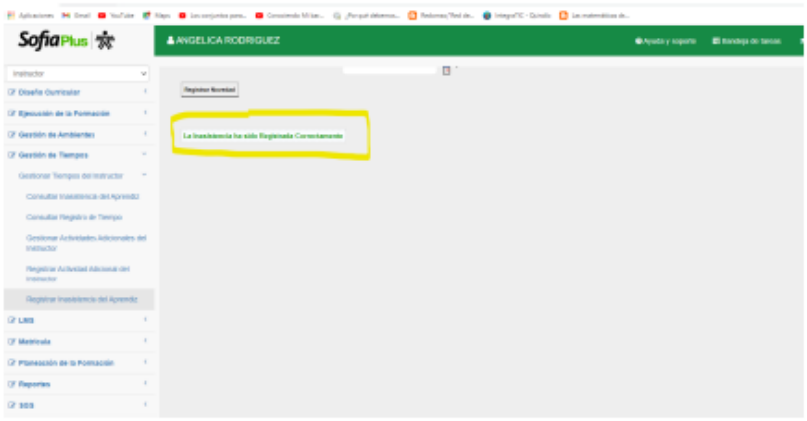
INSTRUCTOR: ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

26/04/21 10:56 AM Page 1 of 4

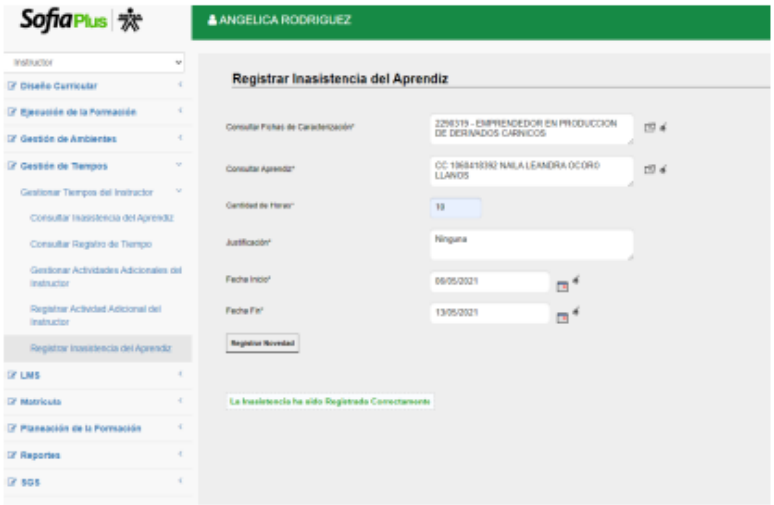
Obligación 4. Registro de inasistencias de los aprendices en Sofía Plus

Inansistencias ficha 2290318





Inasistencias ficha 2290319



Obligación 8. Instrumentos de evaluación desarrollado por diferentes aprendices y recibidos por diferentes medios.

TALLER DILUCIONES, DETERGENTES Y DESINFECTANTES

NOMBRE: MAURICIO ARTURO MORENO SANCHEZ

FICHA: Abril 24 de 2021

1. Responda falso o verdadero a las siguientes afirmaciones:
   a. La limpieza y la desinfección son procesos iguales FALSO
   b. Los mililitros y los centímetros cúbicos son medidas iguales VERDADERO
   c. Los detergentes deben ser solubles en agua VERDADERO
   d. Los detergentes son agentes químicos con la capacidad de eliminar microorganismos FALSO
   e. Enjuagar es la eliminación de detergentes o sustancias químicas con agua VERDADERO

2. Resuelva los siguientes problemas usando la tabla de diluciones:
   a. Usted es el encargado de la limpieza y desinfección de una empresa de alimentos, debe realizar desinfección a las bandejas y espátulas, para ello va a preparar 5 litros de solución desinfectante con hipoclorito de sodio. ¿Cuánto hipoclorito de sodio debe agregar a esos 5 litros de agua para desinfectarlas? 15 ML
   b. En su casa va a desinfectar el sanitario y cuenta con 3 litros de agua. ¿Qué cantidad de hipoclorito de sodio va a adicionar a ese balde? 24 ML
   c. Acaba de terminar una producción para un pedido muy grande, el piso y los mesones de la sala de proceso están muy sucios. Para ello usted prepara solución desinfectante en 12 litros de agua. ¿Cuánto hipoclorito va a medir para esos 12 litros de agua? ¿Es la misma cantidad? Explique su respuesta. 72 ML.
   SERIA LA MISMA CANTIDAD PERO DEBERIA PREVIAMENTE LAVAR MUY BIEN LAS SUPERFICIES

3. Diagrame el paso a paso del lavado de manos.

4. Describa el protocolo para la limpieza y desinfección del área de almacenamiento de producto terminado.

5. ¿Cuáles son los 3 grupos de detergentes más utilizados en la industria alimentaria?
   1- Cloro y sus derivados
   2- Yodo y sus derivados
   3- Amonio cuaternario

Estructura Seguimiento Integrada Recibidos ×

Anni Palacio sáb, 8 may 15:51 (hace 5 días)
para Fredy, mí

Profesor Freddy

Le saluda Anny Palacio pertenezco al curso de Transformación de Frutas y Hortalizas de la profesora Angélica, hablamos telefónicamente sobre algunos ajustes que usted me oriento, siendo consecuente con esto le adjunto el archivo.

Le dejaré un audio en whatsapp para mayor comodidad con respecto a lo allí consignado.

Agradezco por favor me oriente para las estructuras de emprendimiento que pueda tener el sena y posibles financiaciones.

Mil gracias y quedó a su completa disposición

Anni Palacio
Tel. 302 3945615



OK. RECIBIDO. OK RECIBIDO.

Responder Responder a todos Reenviar

TALLER DECRETO 3075 DE 1997 y RESOLUCIÓN 2674 de 2013

NOMBRE: _____

FECHA: _____

1. Por favor responda frente a cada enunciado su respectiva respuesta:

Según la Resolución 2674 de 2013:

a. Alimento contaminado es:

b. Desinfección:

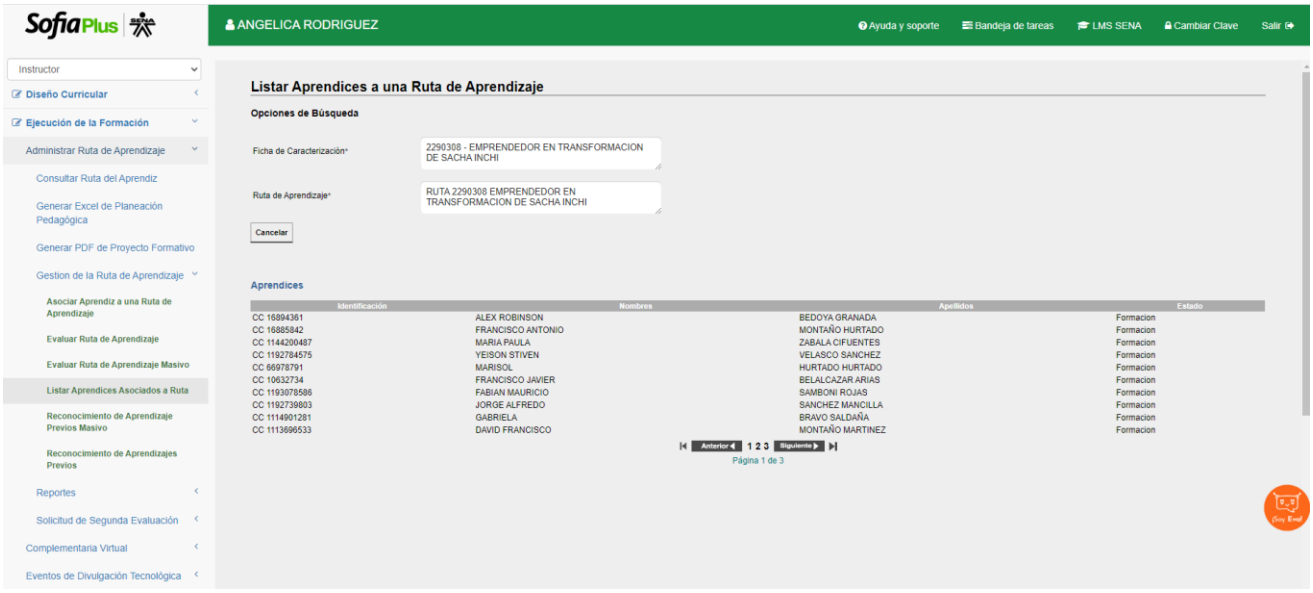
C. Higiene de los alimentos:

d. El capitulo III de la Resolución 2674 de 2013 habla sobre:

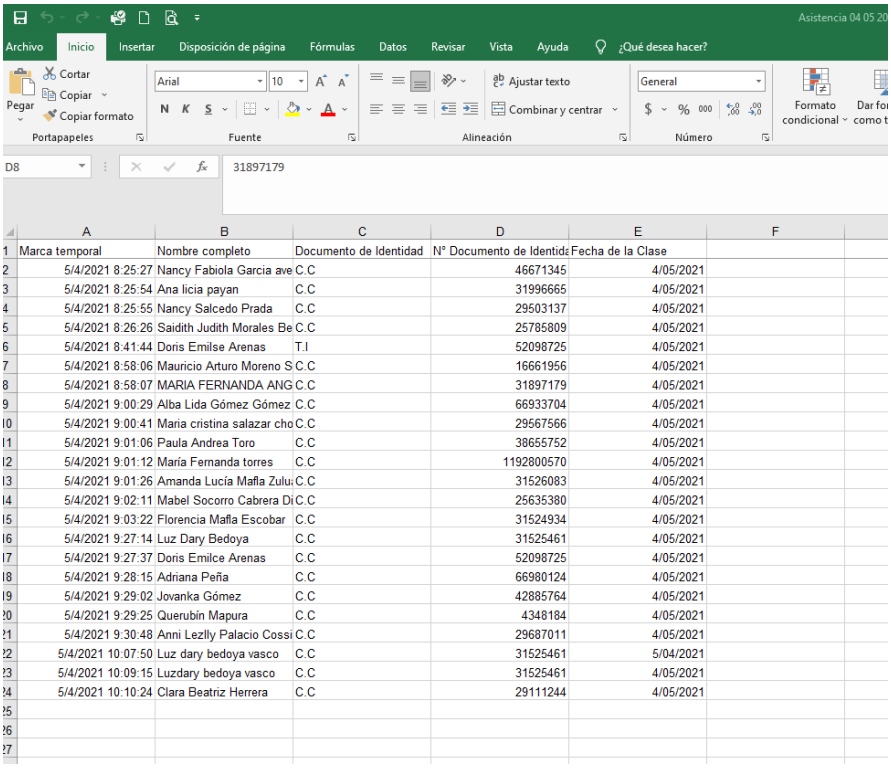
e. El artículo 17 de la Resolución 2674 trata sobre:

2. ¿Cuántos títulos tiene el Decreto 3075 de 1997? Por favor escribir el número de títulos y su respectivo nombre.

Obligación 11. Aprendices de ficha 2290317 asociados a ruta de aprendizaje

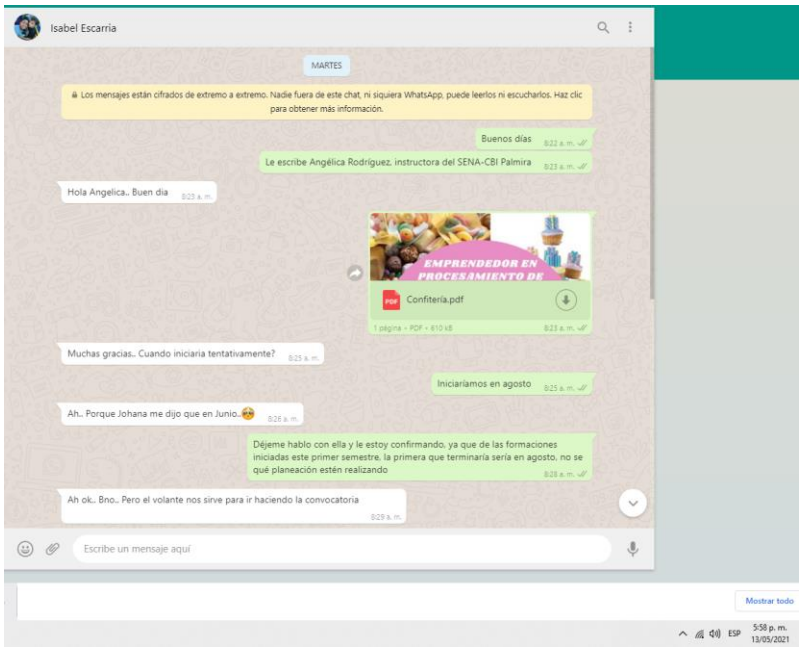


Obligación 12 Seguimiento a la formación. Listados de asistencia.



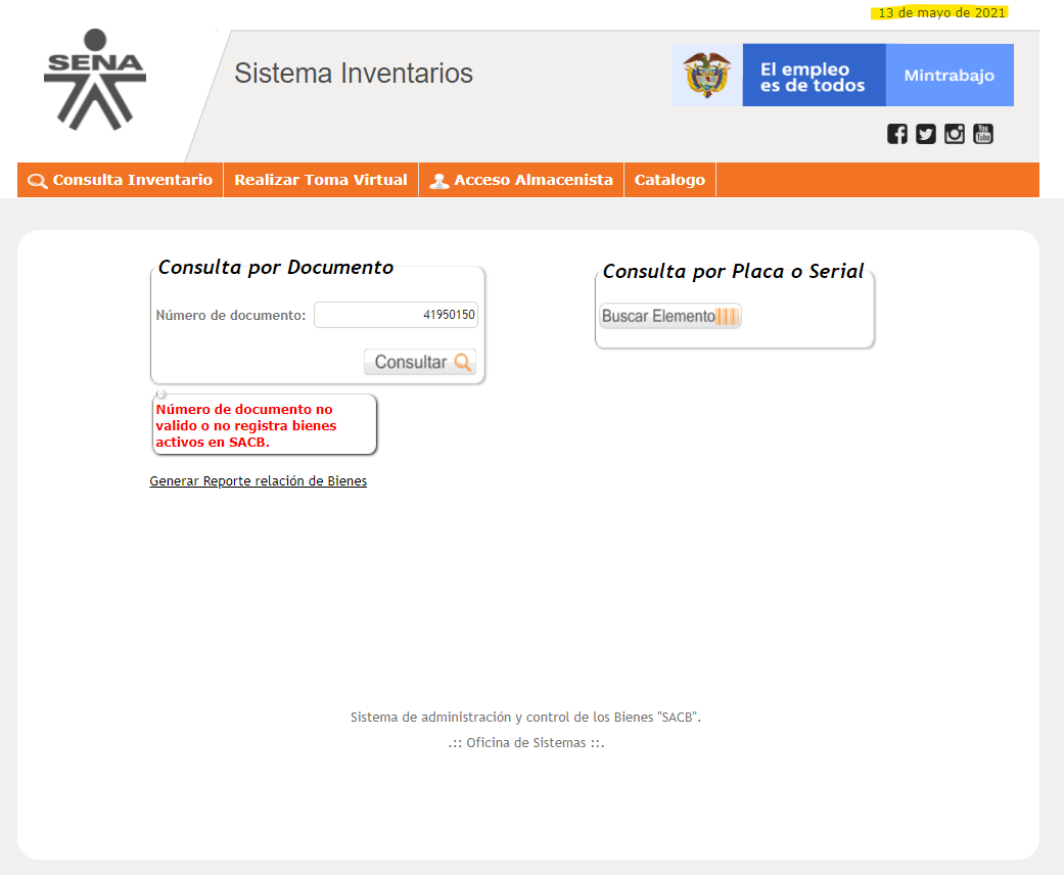
	A	B	C	D	E	F
1	Marca temporal	Nombre completo	Documento de Identidad	N° Documento de Identid	Fecha de la Clase	
2	5/4/2021 8:25:27	Nancy Fabiola Garcia ave	C.C	46671345	4/05/2021	
3	5/4/2021 8:25:54	Ana licia payan	C.C	31996665	4/05/2021	
4	5/4/2021 8:25:55	Nancy Salcedo Prada	C.C	29503137	4/05/2021	
5	5/4/2021 8:26:26	Saidith Judith Morales Be	C.C	25785809	4/05/2021	
6	5/4/2021 8:41:44	Doris Emilse Arenas	T.I	52098725	4/05/2021	
7	5/4/2021 8:58:06	Mauricio Arturo Moreno S	C.C	16661956	4/05/2021	
8	5/4/2021 8:58:07	MARIA FERNANDA ANG	C.C	31897179	4/05/2021	
9	5/4/2021 9:00:29	Alba Lida Gómez Gómez	C.C	66933704	4/05/2021	
10	5/4/2021 9:00:41	Maria cristina salazar cho	C.C	29567566	4/05/2021	
11	5/4/2021 9:01:06	Paula Andrea Toro	C.C	38655752	4/05/2021	
12	5/4/2021 9:01:12	María Fernanda torres	C.C	1192800570	4/05/2021	
13	5/4/2021 9:01:26	Amanda Lucía Mafla Zulu	C.C	31526083	4/05/2021	
14	5/4/2021 9:02:11	Mabel Socorro Cabrera Di	C.C	25635380	4/05/2021	
15	5/4/2021 9:03:22	Florencia Mafla Escobar	C.C	31524934	4/05/2021	
16	5/4/2021 9:27:14	Luz Dary Bedoya	C.C	31525461	4/05/2021	
17	5/4/2021 9:27:37	Doris Emilce Arenas	C.C	52098725	4/05/2021	
18	5/4/2021 9:28:15	Adriana Peña	C.C	66980124	4/05/2021	
19	5/4/2021 9:29:02	Jovanka Gómez	C.C	42885764	4/05/2021	
20	5/4/2021 9:29:25	Querubín Mapura	C.C	4348184	4/05/2021	
21	5/4/2021 9:30:48	Anni Lezlly Palacio Cossi	C.C	29687011	4/05/2021	
22	5/4/2021 10:07:50	Luz dary bedoya vasco	C.C	31525461	5/04/2021	
23	5/4/2021 10:09:15	Luzdary bedoya vasco	C.C	31525461	4/05/2021	
24	5/4/2021 10:10:24	Clara Beatriz Herrera	C.C	29111244	4/05/2021	
25						
26						
27						

Obligación 16. Promoción portafolio de servicios, curso de confitería artesanal





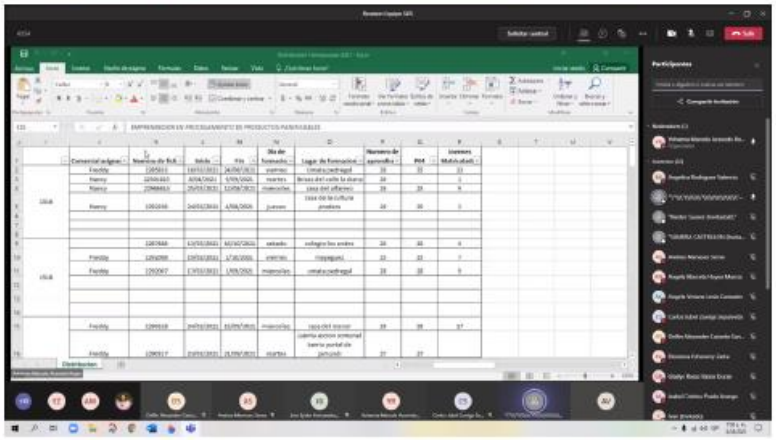
Obligación 17. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición



Obligación 20. Asistir y participar en las reuniones programadas

Reunión SER mayo 3







Reunión SER mayo 10







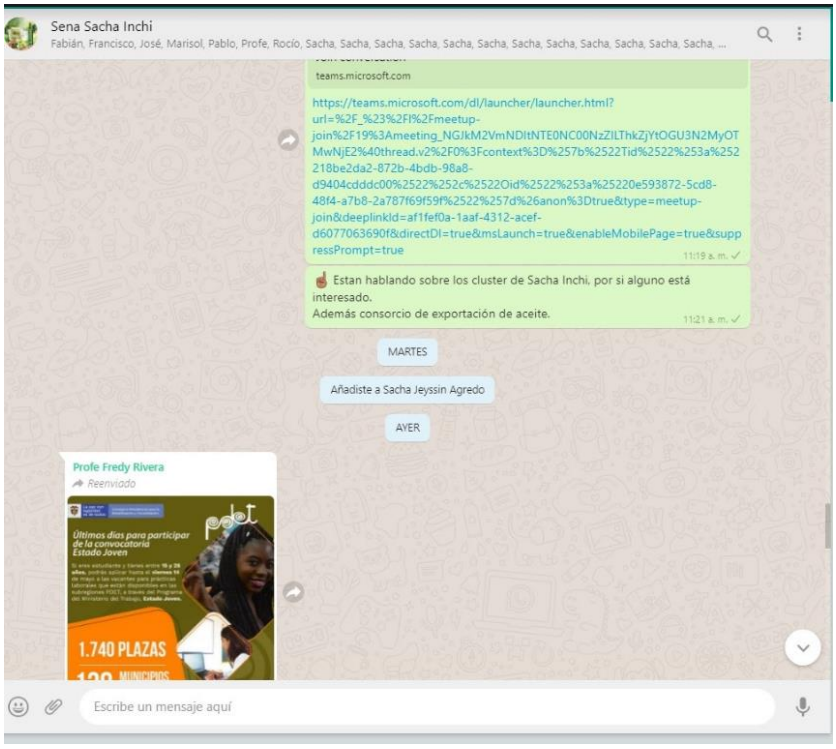
Capacitación Fortalecdos desde el amor. Mayo 12


ELABORA
209 NORM
SECTORIALES DE COMPETENCIA LABORAL

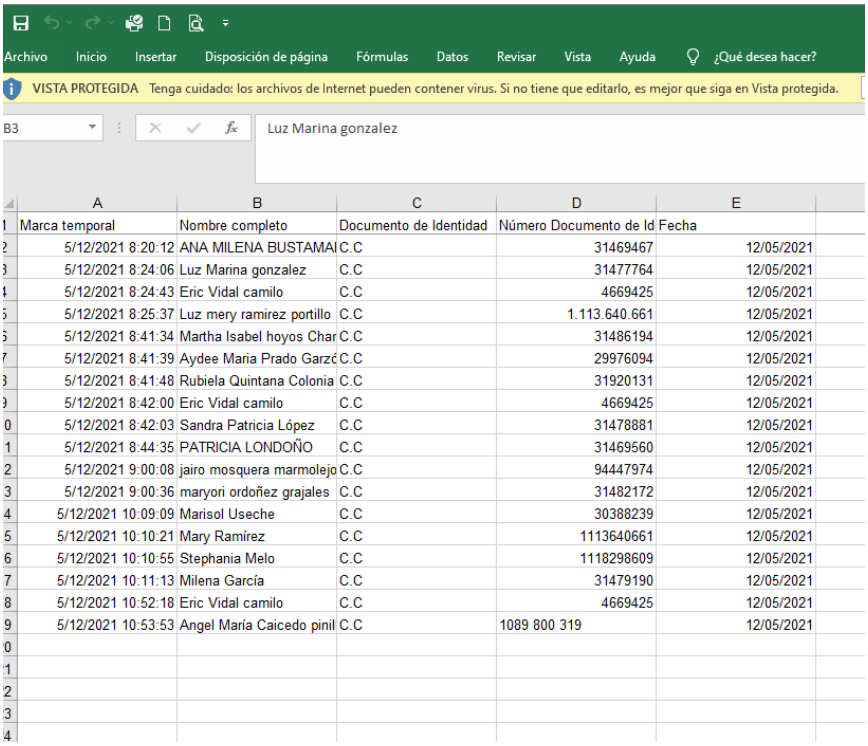



¡Lo mejor está por venir!

Obligación 23. Incentivar a los aprendices a participar con proyectos productivos



Obligación 24. Participar en la planeación de los procesos formativos. Asistencia mayo 12 ficha 2290318



	A	B	C	D	E
1	Marca temporal	Nombre completo	Documento de Identidad	Número Documento de Id	Fecha
2	5/12/2021 8:20:12	ANA MILENA BUSTAMAI	C.C	31469467	12/05/2021
3	5/12/2021 8:24:06	Luz Marina gonzalez	C.C	31477764	12/05/2021
4	5/12/2021 8:24:43	Eric Vidal camilo	C.C	4669425	12/05/2021
5	5/12/2021 8:25:37	Luz mery ramirez portillo	C.C	1.113.640.661	12/05/2021
6	5/12/2021 8:41:34	Martha Isabel hoyos Char	C.C	31486194	12/05/2021
7	5/12/2021 8:41:39	Aydee Maria Prado Garzó	C.C	29976094	12/05/2021
8	5/12/2021 8:41:48	Rubiela Quintana Colonia	C.C	31920131	12/05/2021
9	5/12/2021 8:42:00	Eric Vidal camilo	C.C	4669425	12/05/2021
10	5/12/2021 8:42:03	Sandra Patricia López	C.C	31478881	12/05/2021
11	5/12/2021 8:44:35	PATRICIA LONDOÑO	C.C	31469560	12/05/2021
12	5/12/2021 9:00:08	jairo mosquera marmolejo	C.C	94447974	12/05/2021
13	5/12/2021 9:00:36	maryori ordoñez grajales	C.C	31482172	12/05/2021
14	5/12/2021 10:09:09	Marisol Useche	C.C	30388239	12/05/2021
15	5/12/2021 10:10:21	Mary Ramírez	C.C	1113640661	12/05/2021
16	5/12/2021 10:10:55	Stephania Melo	C.C	1118298609	12/05/2021
17	5/12/2021 10:11:13	Milena García	C.C	31479190	12/05/2021
18	5/12/2021 10:52:18	Eric Vidal camilo	C.C	4669425	12/05/2021
19	5/12/2021 10:53:53	Angel María Caicedo pinil	C.C	1089 800 319	12/05/2021
20					
21					
22					
23					
24					

Obligación 25. Alistamiento de la formación. Viabilidad de proyectos publicados

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO		
RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	96151518

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL	2237897

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	INGENIERA DE ALIMENTOS
CARLOS ARTURO HENAO	PEDAGOGO

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO			
ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información

30/03/21 12:38 AM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO		
RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	03000021

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
CREACIÓN DE UNIDAD PRODUCTIVA BASADA EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CBI	2236905

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELA VIVIANA LENIS	PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA
ANGELICA RODRIGUEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO			
ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información

7/04/21 06:18 PM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO		
RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE SACHA INCHI	96151530

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
TRANSFORMACIÓN DE SACHA INCHI EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL	2235826

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO			
ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información
9	El proyecto relaciona el perfil y el talento humano requerido	SI	No existe información

7/04/21 06:18 PM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO		
RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES	96151520

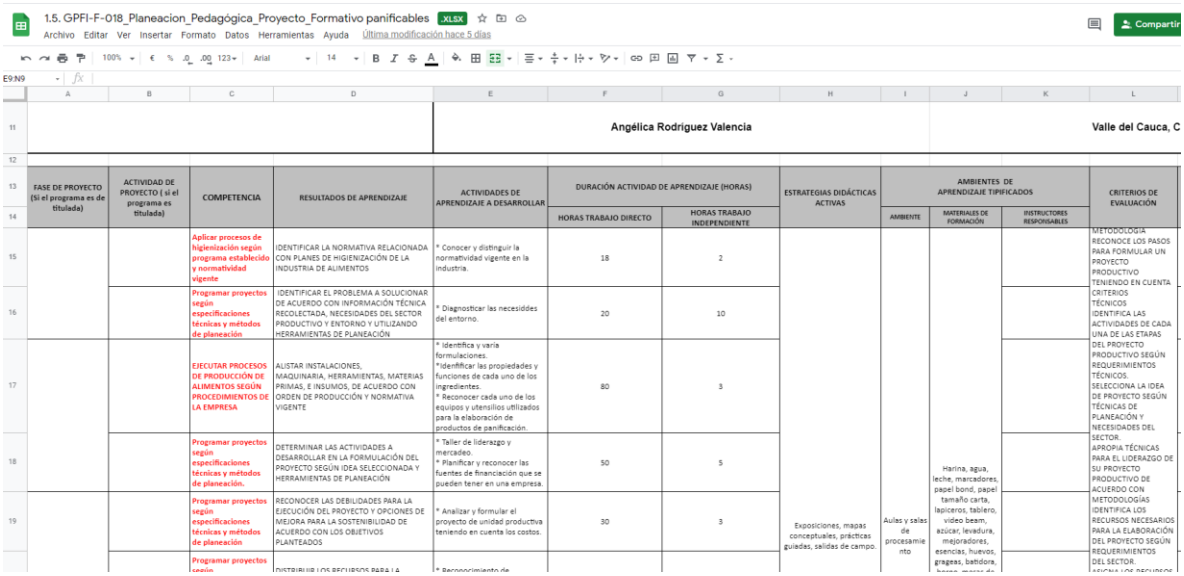
INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN	
NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
CREACIÓN DE UNIDAD PRODUCTIVA BASADA EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES	1796029

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO	
NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	INSTRUCTORA

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO			
ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información
9	El proyecto relaciona el perfil y el talento humano requerido	SI	No existe información

7/04/21 06:19 PM Página 1 de 2

Obligación 26. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos"



1.5. GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo panificables .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 5 días

Compartir

Angélica Rodriguez Valencia — Valle del Cauca, C

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente	IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	* Conocer y distinguir la normatividad vigente en la industria.	18	2	Exposiciones, mapas conceptuales, prácticas guiadas, salidas de campo.	Aulas y salas de procesamiento	Harina, agua, leche, marcadores, papel bond, papel tamaño carta, lapiceros, tablero, video beam, azúcar, levadura, mejoradores, esencias, huevos, grageas, batidora,		METODOLOGÍA RECONOCE LOS PASOS PARA FORMULAR UN PROYECTO PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS TÉCNICOS IDENTIFICA LAS ACTIVIDADES DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. SELECCIONA LA IDEA DE PROYECTO SEGÚN TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y NECESIDADES DEL SECTOR. APROPIA TÉCNICAS PARA EL LIDERAZGO DE SU PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS IDENTIFICA LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SECTOR.
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación	IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	* Diagnosticar las necesidades del entorno.	20	10					
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	* Identifica y varía formulaciones. *Identificar las propiedades y funciones de cada uno de los ingredientes. * Reconocer cada uno de los equipos y utensilios utilizados para la elaboración de productos de panificación.	80	3					
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	* Taller de liderazgo y mercadeo. * Planificar y reconocer las fuentes de financiación que se pueden tener en una empresa.	50	5					
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	* Analizar y formular el proyecto de unidad productiva teniendo en cuenta los costos.	30	3					
		Programar proyectos según	DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA	* Reconocimiento de							

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: emprendedor en procesamiento de productos panificables
- Código del Programa de Formación: 96151520
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia:
  - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
  - Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación.
  - Aplicar los procesos de higienización en las plantas de la industria de alimentos según plan sanitario.
  - Valorar la aplicación del cumplimiento de los procedimientos de higienización relacionados con la industria alimentaria.
  - Identificar la normativa relacionada con planes de higienización de la industria de alimentos.
- Duración de la Guía: 100 horas

2. PRESENTACIÓN



La industria Panificadora: El pan, desde la antigüedad, ha sido uno de los alimentos base del hombre. Con la evolución de la humanidad, la forma de hacer el pan también se ha modificado, pero no ha perdido el significado e importancia que tiene en nuestra alimentación y cultura, de esta forma, al igual que la mayoría de los alimentos, llego a la Industrialización. (Ricardo Lang, 2016)

Querido aprendiz lo invito a revisar y reflexionar los temas de estudio planeados, así como, llevar a cabo las actividades proyectadas para la consecución de los logros

Obligación 31. Distribución de formaciones y horas para el año 2021

Programa	Dia de formacion	Ficha	fecha de apertura	fecha cierre	MARZO 80	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO 10	SEPTIEMBRE 10	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	HORAS	HORAS DISEÑO CURRICULAR	
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	Martes	2290317	23/03/2021	21/09/2021	20	40	40	40	40	40	20				240	254	
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES	Miercoles	2290318	24/03/2021	15/09/2021	30	40	40	40	40	30	10				230	244	
EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	Jueves	2290319	25/03/2021	12/08/2021	10	40	40	40	40	20					190	200	
EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE SACHA INCHI	Viernes	2290308	26/03/2021	10/09/2021	20	40	40	40	40	40	10				230	244	
EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	jueves		19/08/2021	16/12/2021	0	0	0	0	0	20	50	50	40	30	190	200	
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL	sabados		4/09/2021	18/12/2021	0	0	0	0	0		40	50	60	30	180	200	faltan 10 horas pa
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL	martes		21/09/2021	14/12/2021							20	60	60	40	180	200	faltan 10 horas pa
															0		
															0		

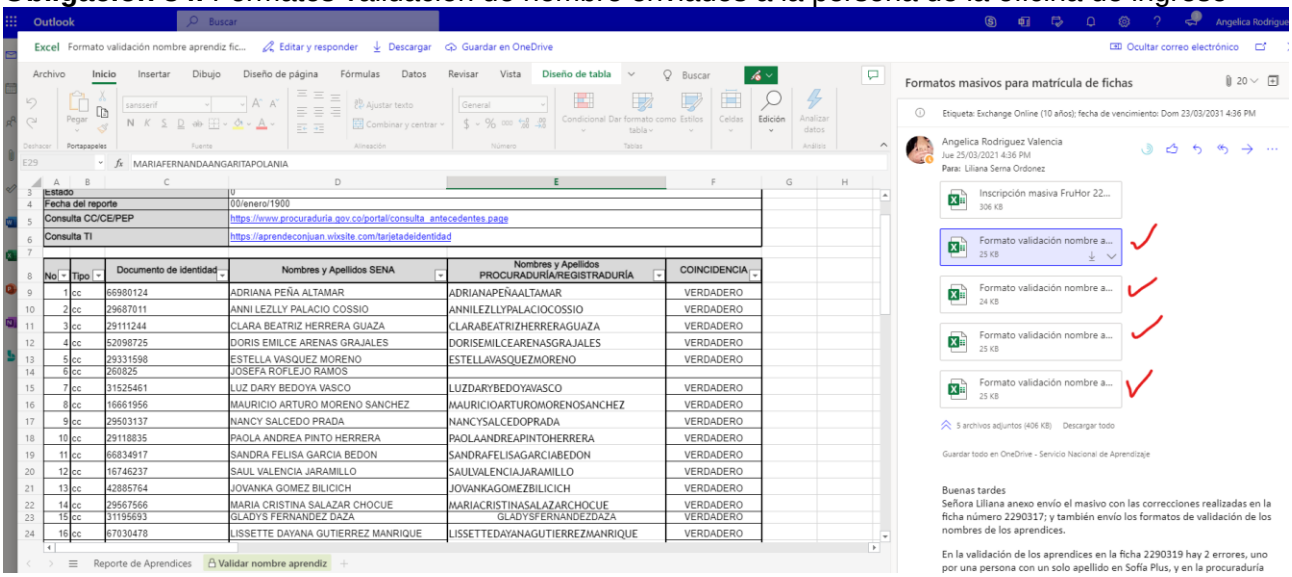
Obligación 32. Reporte a supervisor de contrato información de formaciones vigentes

SER_ SEGUIMIENTO ACTVIDADES 2021

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Complementos Ayuda La última modificación la ha realizado andrea meneses serna hace unos segundos

	PROGRAMA: SENA EMPRENDE RURAL (SER)				
	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL SENA- PALMIRA				
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NUMERO DE FICHA	FECHA DE LA SESION	HORA INICIO Y FIN DE LA SESIÓN	PRESENCIAL O VIRTUAL	LINK DEL ENLACE
ANGELICA RODRIGUEZ	2290308	Todos los viernes	8:00 am-12:00 m	Presencial y Virtual	meet.google.com/ivh-jcpy-dnd
	2290317	Todos los martes	8:00 am-12:00 m	Presencial y Virtual	meet.google.com/qap-szom-hxe
	2290318	Todos los jueves	8:00 am-12:00 m	Presencial y Virtual	meet.google.com/mwn-mdew-khq
	2290319	Todos los miércoles	8:00 am-12:00 m	Presencial y Virtual	meet.google.com/has-tipk-yfz

Obligación 34. Formatos validación de nombre enviados a la persona de la oficina de ingreso



Outlook — Excel — Formato validación nombre aprendiz fic...

Estado					
Fecha del reporte	00/enero/1900				
Consulta CC/CE/PEP	https://www.procuraduria.gov.co/portal/consulta_antecedentes.page				
Consulta TI	https://aprendeconjuan.wixsite.com/tarjetadeidentidad				

No	Tipo	Documento de identidad	Nombres y Apellidos SENA	Nombres y Apellidos PROCURADURÍA/REGISTRADURÍA	COINCIDENCIA
1	cc	66980124	ADRIANA PEÑA ALTAMAR	ADRIANAPEÑAALTAMAR	VERDADERO
2	cc	29687011	ANNI LEZLLY PALACIO COSSIO	ANNILEZLLYPALACIOCOSSIO	VERDADERO
3	cc	29111244	CLARA BEATRIZ HERRERA GUAZA	CLARABEATRIZHERRERAGUAZA	VERDADERO
4	cc	52098725	DORIS EMILCE ARENAS GRAJALES	DORISEMILCEARENASGRAJALES	VERDADERO
5	cc	29331598	ESTELLA VASQUEZ MORENO	ESTELLAVASQUEZMORENO	VERDADERO
6	cc	260825	JOSEFA ROFLEJO RAMOS		
7	cc	31525461	LUZ DARY BEDOYA VASCO	LUZDARYBEDOYAVASCO	VERDADERO
8	cc	16661956	MAURICIO ARTURO MORENO SANCHEZ	MAURICIOARTUROMORENOSANCHEZ	VERDADERO
9	cc	29503137	NANCY SALCEDO PRADA	NANCYSALCEDOPRADA	VERDADERO
10	cc	29118835	PAOLA ANDREA PINTO HERRERA	PAOLAANDREAPINTOHERRERA	VERDADERO
11	cc	66834917	SANDRA FELISA GARCIA BEDON	SANDRAFELISAGARCIABEDON	VERDADERO
12	cc	16746237	SAUL VALENCIA JARAMILLO	SAULVALENCIAJARAMILLO	VERDADERO
13	cc	42885764	JOVANKA GOMEZ BILICICH	JOVANKAGOMEZBILICICH	VERDADERO
14	cc	29567566	MARIA CRISTINA SALAZAR CHOCUE	MARIACRISTINASALAZARCHOCUE	VERDADERO
15	cc	31195693	GLADYS FERNANDEZ DAZA	GLADYSFERNANDEZDAZA	VERDADERO
16	cc	67030478	LISSETTE DAYANA GUTIERREZ MANRIQUE	LISSETTEDAYANAGUTIERREZMANRIQUE	VERDADERO

Reporte de Aprendices | Validar nombre aprendiz

Formatos masivos para matrícula de fichas

Angelica Rodriguez Valencia
Jue 25/03/2021 4:36 PM
Para: Liliana Serna Ordonez

Inscripción masiva FruHor 22... 306 KB
Formato validación nombre a... 25 KB
Formato validación nombre a... 24 KB
Formato validación nombre a... 25 KB
Formato validación nombre a... 25 KB

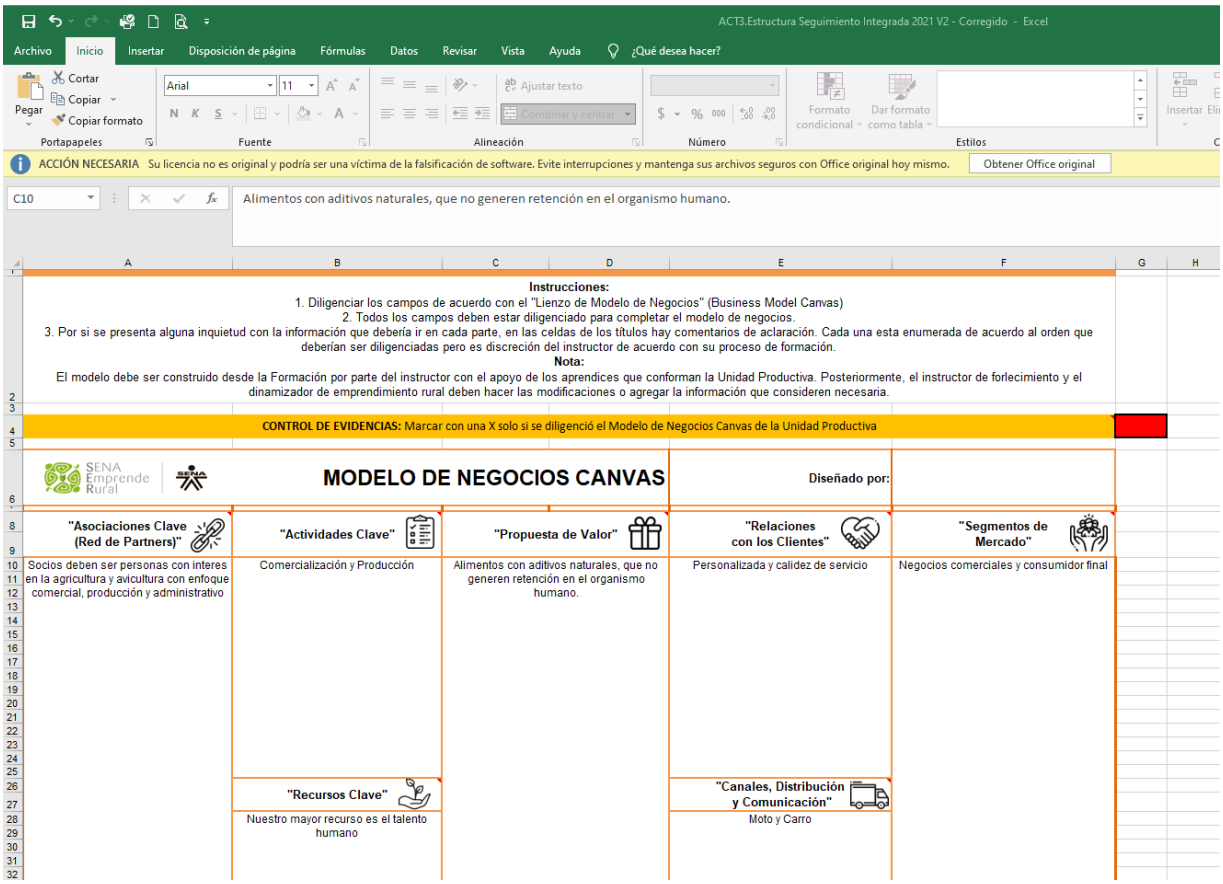
5 archivos adjuntos (406 KB) Descargar todo

Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Buenas tardes
Señora Liliana anexo envío el masivo con las correcciones realizadas en la ficha número 2290317; y también envío los formatos de validación de los nombres de los aprendices.

En la validación de los aprendices en la ficha 2290319 hay 2 errores, uno por una persona con un solo apelllido en Sofía Plus, y en la procuraduría

Obligación 38. Articulación con el instructor de emprendimiento para la elaboración del modelo canvas y estructura de seguimiento.



ACT3.Estructura Seguimiento Integrada 2021 V2 - Corregido - Excel

ACCIÓN NECESARIA Su licencia no es original y podría ser una víctima de la falsificación de software. Evite interrupciones y mantenga sus archivos seguros con Office original hoy mismo. Obtener Office original

C10: Alimentos con aditivos naturales, que no generen retención en el organismo humano.

Instrucciones:
1. Diligenciar los campos de acuerdo con el "Lienzo de Modelo de Negocios" (Business Model Canvas)
2. Todos los campos deben estar diligenciado para completar el modelo de negocios.
3. Por si se presenta alguna inquietud con la información que debería ir en cada parte, en las celdas de los títulos hay comentarios de aclaración. Cada una esta enumerada de acuerdo al orden que deberían ser diligenciadas pero es discreción del instructor de acuerdo con su proceso de formación.

Nota:
El modelo debe ser construido desde la Formación por parte del instructor con el apoyo de los aprendices que conforman la Unidad Productiva. Posteriormente, el instructor de forlecimiento y el dinamizador de emprendimiento rural deben hacer las modificaciones o agregar la información que consideren necesaria.

CONTROL DE EVIDENCIAS: Marcar con una X solo si se diligenció el Modelo de Negocios Canvas de la Unidad Productiva

SENA Emprende Rural

MODELO DE NEGOCIOS CANVAS

Diseñado por:

"Asociaciones Clave (Red de Partners)"	"Actividades Clave"	"Propuesta de Valor"	"Relaciones con los Clientes"	"Segmentos de Mercado"
Socios deben ser personas con interes en la agricultura y avicultura con enfoque comercial, producción y administrativo	Comercialización y Producción	Alimentos con aditivos naturales, que no generen retención en el organismo humano.	Personalizada y calidez de servicio	Negocios comerciales y consumidor final
	"Recursos Clave": Nuestro mayor recurso es el talento humano		"Canales, Distribución y Comunicación": Moto y Carro	

39. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER

Reunión mayo 10 de 2021





