PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Mayo 31 - 2021

Señor
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2188453**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

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

Referencia: No 2188453 del año 2021

Sonia Cristina Abisambra López identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de treinta y un millones trescientos cincuentamil pesos **M/CTE. (**$31.350.000,00**).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2021, por valor de **TRES MILLÓNES TRESCIENTOS PESOS M/CTE ($3.300.000)** cada uno. Y b) un último pago de Diciembre por valor de **UN MILLON SEISCIENTOS CINCUENTAMIL PESOS M/CTE ($1.650.000).** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de Ahorros No. 68000013815 del Bancolombia,** cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en	Se desarrolló acciones de formación en el programa de Agroindustria Alimentaria con ficha 2254181. Se desarrolló acciones de formación en el programa de	• Pantallazos de Meet que evidencian la interacción con los aprendices y el acompañamiento de los

	las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Comercialización de Alimentos con ficha 2254029. Se desarrolló acciones de formación en el programa de Comercialización de Alimentos con ficha 2254031. Se desarrolló inducción en el programa de Comercialización de Alimentos con ficha 2292842. Se desarrolló acciones de formación en el programa de Comercialización de Alimentos con ficha 2292836	mismos durante el proceso de formación • Link de la evidencia en el drive: https://drive.google.com/drive/folders/1wOuFl70yn_Sb8PZ9RKfkELGNLwHUy2E2?usp=sharing
2	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba.		
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	No se cuenta con el rol en sofiaplus para el cumplimiento de la obligación contractual	No aplica evidencia.
4	Asociar los aprendices los aprendices de las fichas a cargo, a las respectivas rutas de aprendizaje en el aplicativo Sofía Plus dentro de los términos estipulados.	Los aprendices de fichas 2254029, 2254181, 2254031 y 2292836 ya están asociados	Pantallazos
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se alistó material formativo.	Pantallazos de Meet que muestran las indicaciones suministradas a los cursos para el desarrollo de las actividades de aprendizaje
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se elaboró planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa Agroindustria Alimentaria ficha 2254181, y del programa de Comercialización de Alimentos fichas 2254031, 2254029, 2292836	Carpeta que contiene los elementos de desarrollo curricular del programa https://drive.google.com/drive/folders/1wOuFl70yn_Sb8PZ9RKfkELGNLwHUy2E2?usp=sharing
7	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se Apoyó en la implementación de estrategias publicitarias en redes sociales personales, para la divulgacion de programas con ofertas abiertas en los diferentes municipios de Cordoba	Pantallazos de whatsaap.
8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y	Se gestionan y promocionan formaciones complementarias, en el cual se usan formulario google. Para recolección de datos de	Pantallazos de whatsaap.

	productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	aspirantes a las formaciones	
9	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación.	Se hizo Reflexiones motivacionales, charlas, estrategias lúdicas y/o dinámicas implementadas en el programa de formación Agroindustria Alimentaria ficha 2254181 y del del programa de Comercialización de Alimentos fichas 2254031, 2254029, 2292836 para la permanencia de los aprendices	Pantallazo
10	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales.	Se realizo retroalimentación a los aprendices en el desarrollo de las actividades, asi como responder llamadas o preguntas por whatsap	• Pantallazos de Meet que evidencian la interacción con los aprendices y el acompañamiento de los mismos durante el proceso de formación
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para mes objeto de cobro ya que por motivos de restricción sanitaria se impide la movilización y ejecución de la misma	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Cuento con la certificación en Orientar formacion presencial de acuerdo con procedimientos tecnicos y normativa y Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Se estará atento a cualquier proceso de certificación en competencia para mejorar el proceso formativo.	Las certificaciones de las normas realizadas
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la	Se Impartió formación en las fichas asignadas 2254181,	Reporte de gestión de tiempos del instructor generado por

	implementación del programa.	2254029, 2254031, 2292836, 2292842	Sofía plus.
14	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se Presentó el informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro	Informe contractual cargado en el Secop II
15	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Se realizó la construcción de proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de formación y material de apoyo a la formación.	guías de aprendizaje.
16	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual dado que se esta trabajando por medio de herramientas tecnológicas como meet y whatsapp	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
17	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se Presentó el informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro en el Secop II Se participó de Socializacion el dia 4 de mayo Se realiza diariamente el link de autoreporte de condiciones de salud. Se realizó Apoyo a administración educatva	pantallazos legibles de los requerimientos
18	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios	Se Prestó con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios	Evidencias soportadas en el informe mensual de ejecución
19	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	Se evaluo las competencias asignadas	Pantallazo
20	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se Realizó la construcción del portafolio de evidencias del instructor en el Drive destinado por la Coordinación Académica según cada programa	Enlace activo al drive https://drive.google.com/drive/folders/1wOuFl70yn_Sb8PZ9RKfkELGNLwHUy2E2?usp=sharing
21	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro actividades de apoyo a la supervisión de contratos	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no hubo requerimiento por parte del subdirector para apoyar supervisión de contratos	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
22	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no se ha participado en actividades de investigación e innovación.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
23	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato específicamente ejecutando mensualmente seguimiento y posterior evaluación en el aplicativo SofiaPlus, y evidenciado en el reporte de actividades, de cuatro (4) aprendices que se encuentren en etapa práctica en los niveles de formación titulados.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no han asignado aprendices en etapa practica.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
24	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque se esta iniciando el proceso de etapa lectiva con inducción y aun no se ha visto deserción	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9419495749 de la planilla, operador aportes en linea y periodo Abril 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (51) folios

Cordialmente,

Sonia Abisambra

Firma
Sonia Cristina Abisambra López
Contratista
C.C. No. 30.687.389

Recibí a satisfacción:

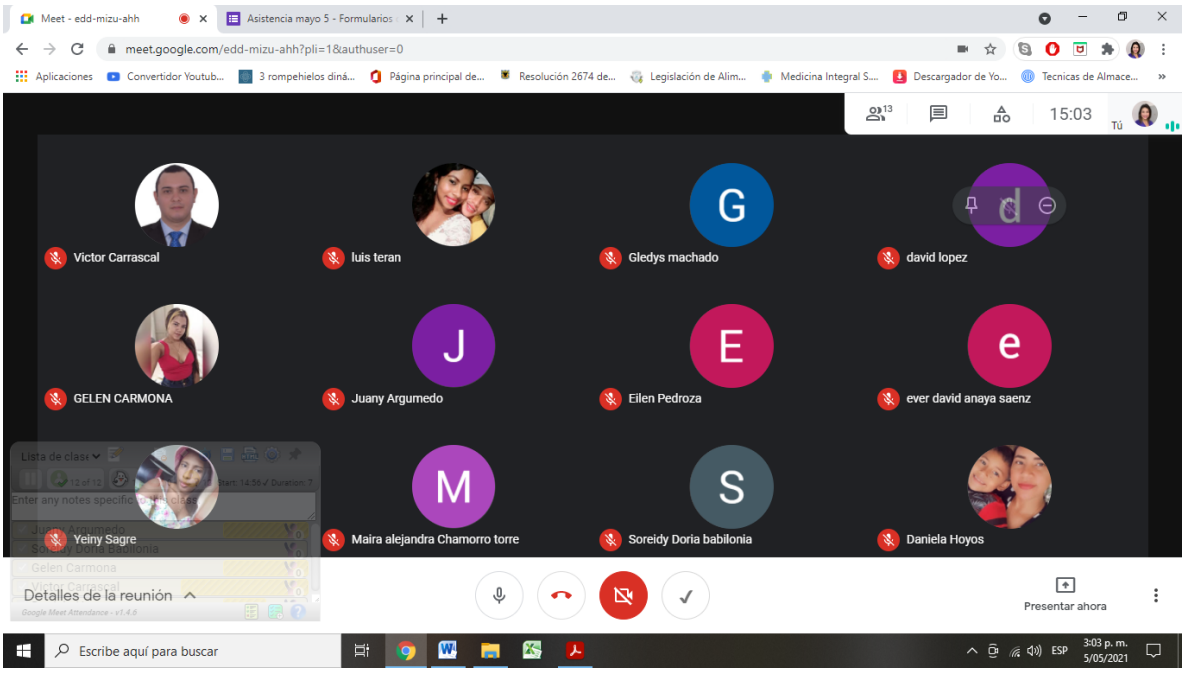
Firma
JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor contrato No. 2188453
Coordinador Académico

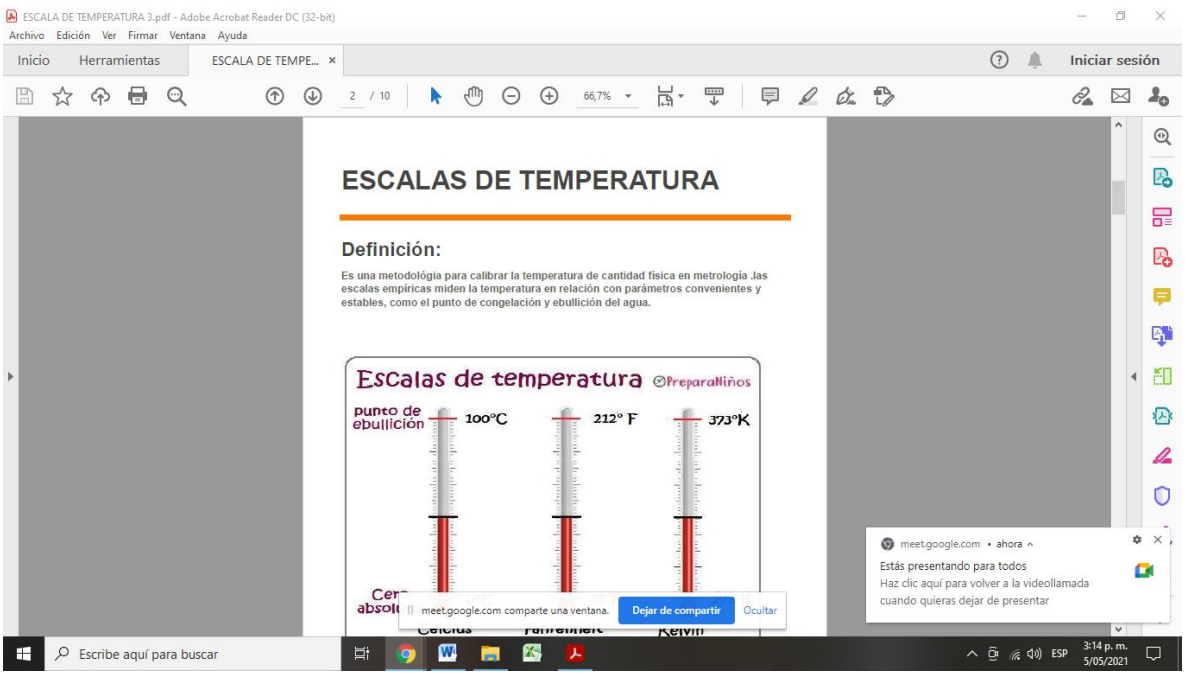
ANEXOS

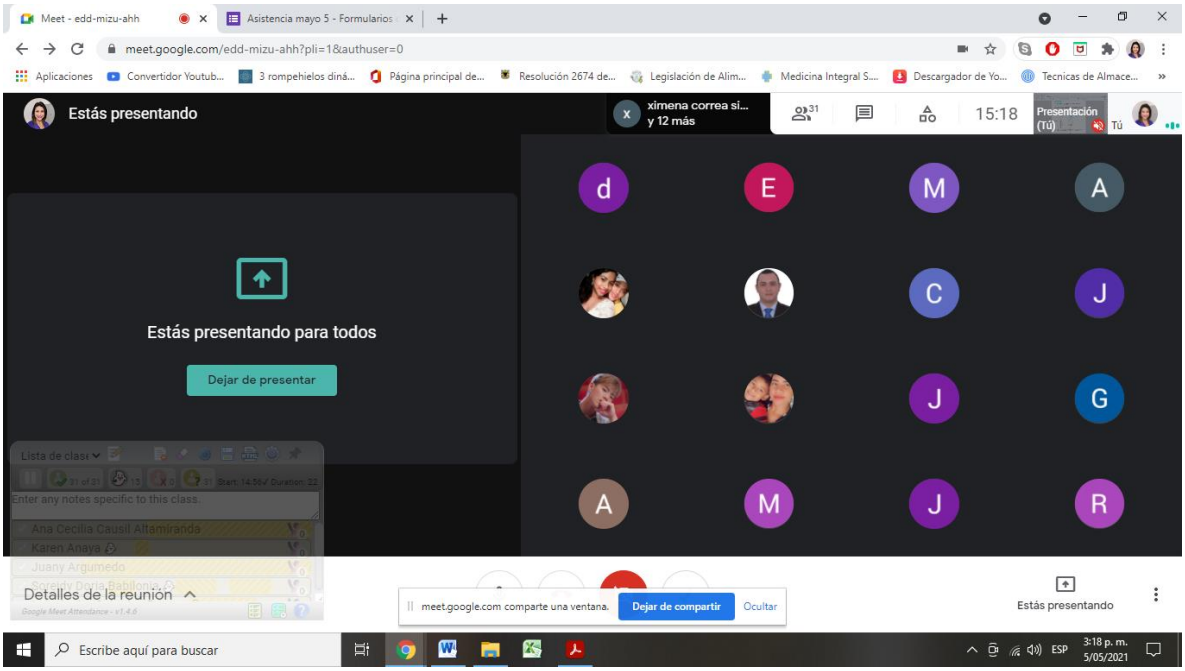
Anexo Obligación contractual 1, 2, 5 y 10

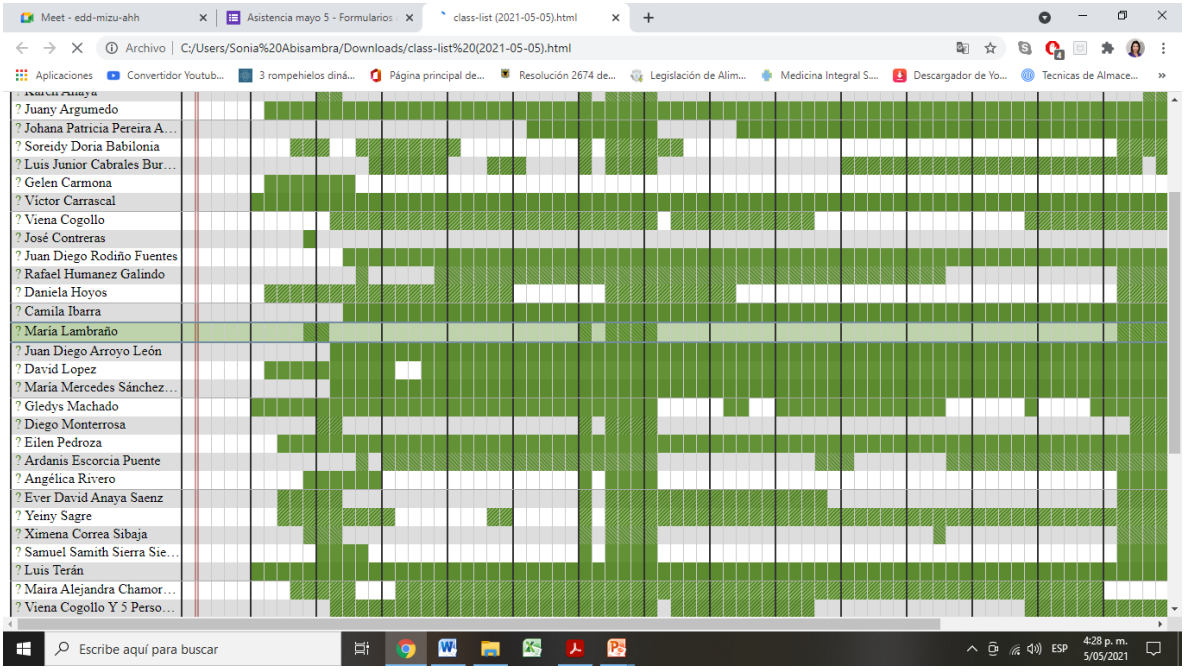
Se desarrolló acompañamiento a la formación técnico Agroindustria Alimentaria con ficha 2254181 y programa de Comercialización de Alimentos con fichas 2254029 y 2245031.

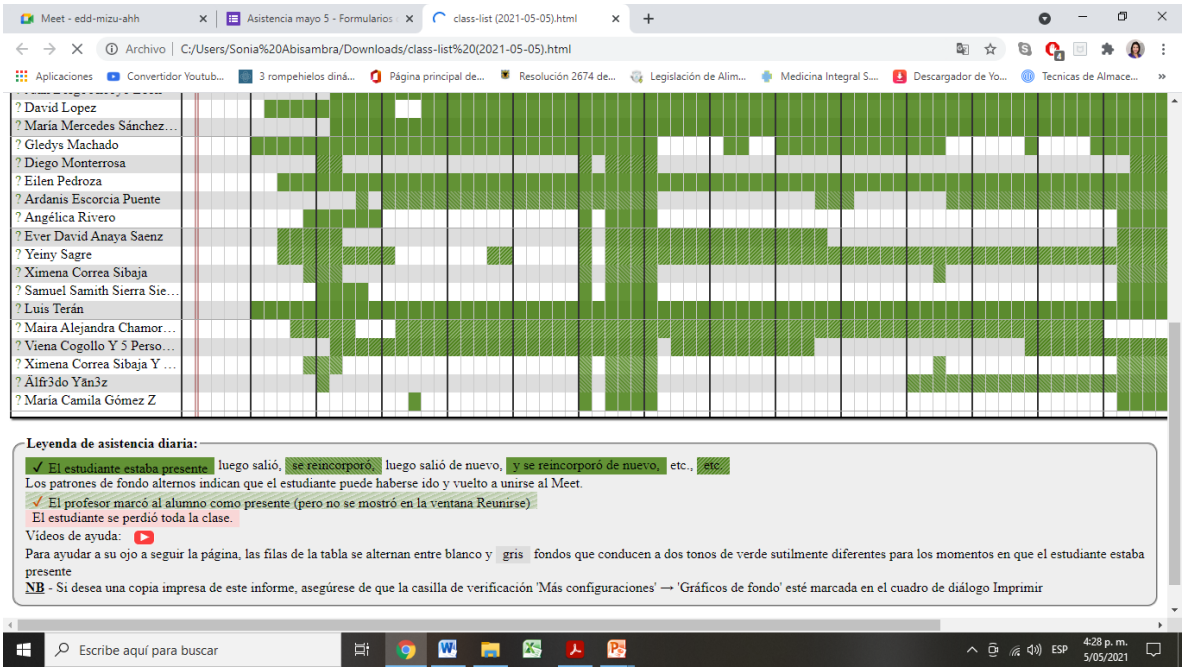
Mayo 5



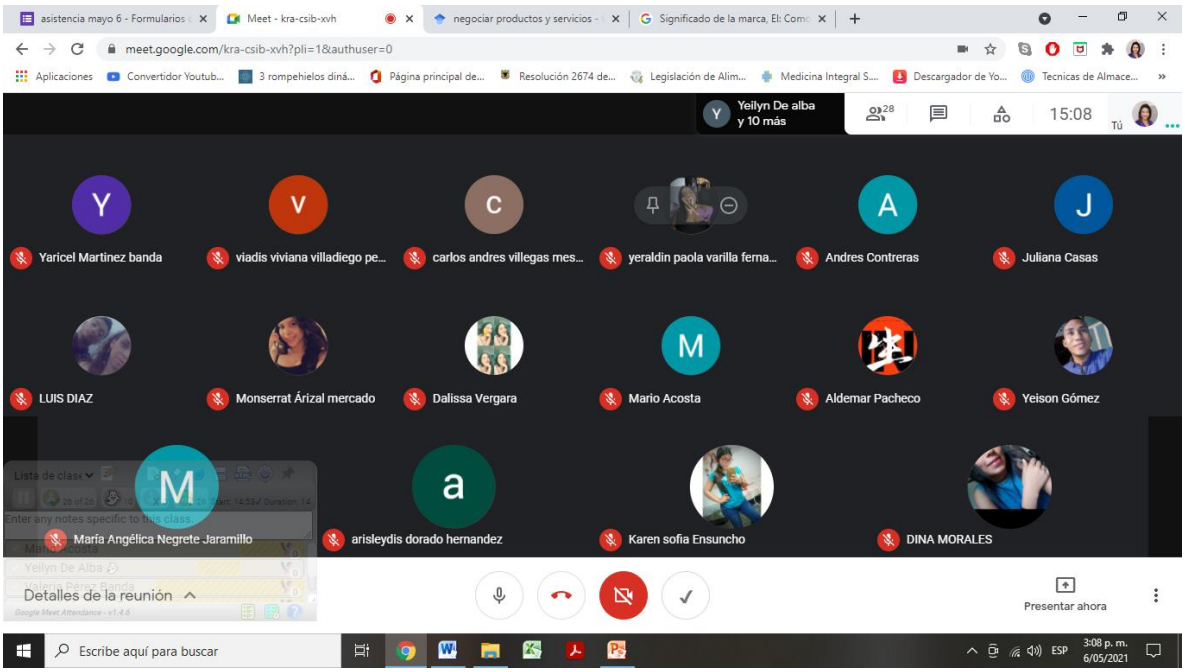


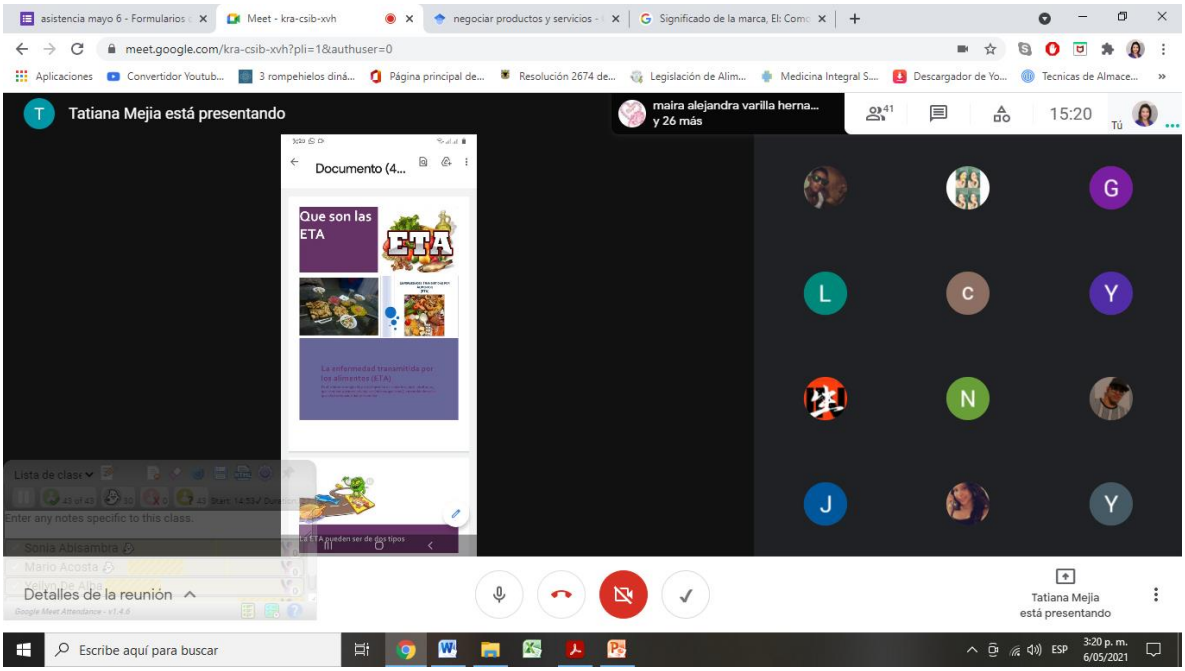

Meet - edd-mizu-ahh
Asistencia mayo 5 - Formularios
meet.google.com/edd-mizu-ahh?pli=1&authuser=0
Estás presentando
ximena correa si... y 12 más
15:18
Presentación (Tú)
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Detalles de la reunión
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Estás presentando
Escribe aquí para buscar
ESP
3:18 p. m.
5/05/2021

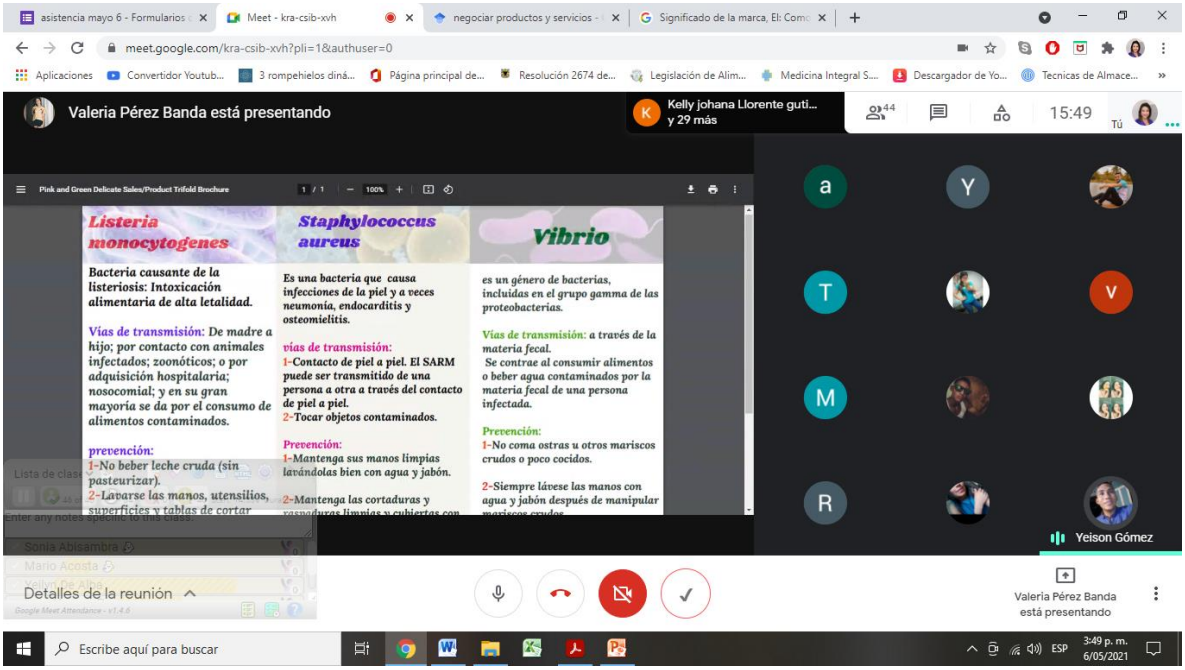

Meet - edd-mizu-ahh
Asistencia mayo 5 - Formularios
class-list (2021-05-05).html
Archivo | C:/Users/Sonia%20Abisambra/Downloads/class-list%20(2021-05-05).html
Juany Argumedo
Johana Patricia Pereira A...
Soreidy Doria Babilonia
Luis Junior Cabrales Bur...
Gelen Carmona
Víctor Carrascal
Viena Cogollo
José Contreras
Juan Diego Rodiño Fuentes
Rafael Humanez Galindo
Daniela Hoyos
Camila Ibarra
María Lambraño
Juan Diego Arroyo León
David Lopez
María Mercedes Sánchez...
Gledys Machado
Diego Monterrosa
Eilen Pedroza
Ardanis Escorcia Puente
Angélica Rivero
Ever David Anaya Saenz
Yeiny Sagre
Ximena Correa Sibaja
Samuel Samith Sierra Sie...
Luis Terán
Maira Alejandra Chamor...
Viena Cogollo Y 5 Perso...
Escribe aquí para buscar
ESP
4:28 p. m.
5/05/2021

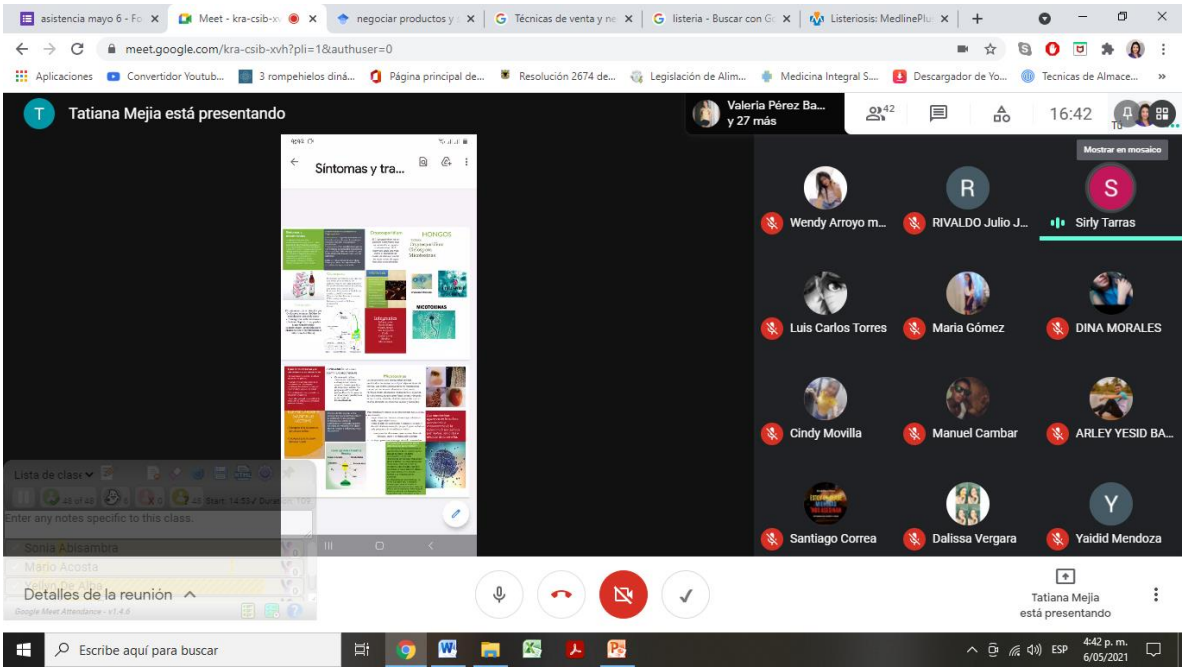


Asistencia mayo 6

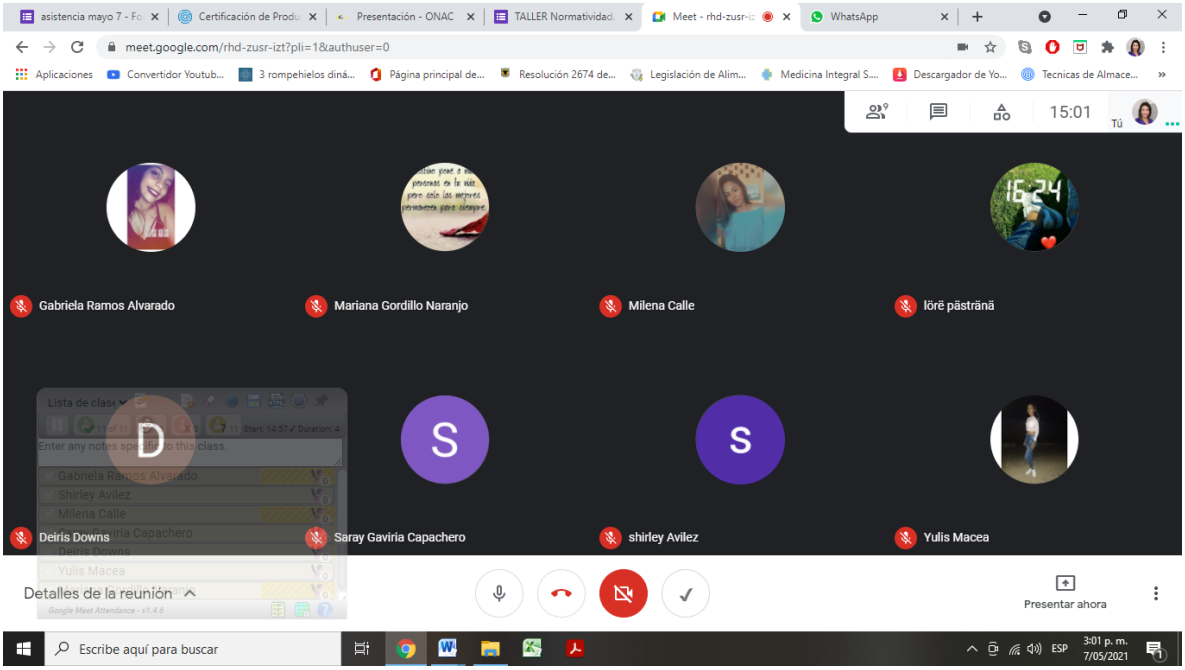


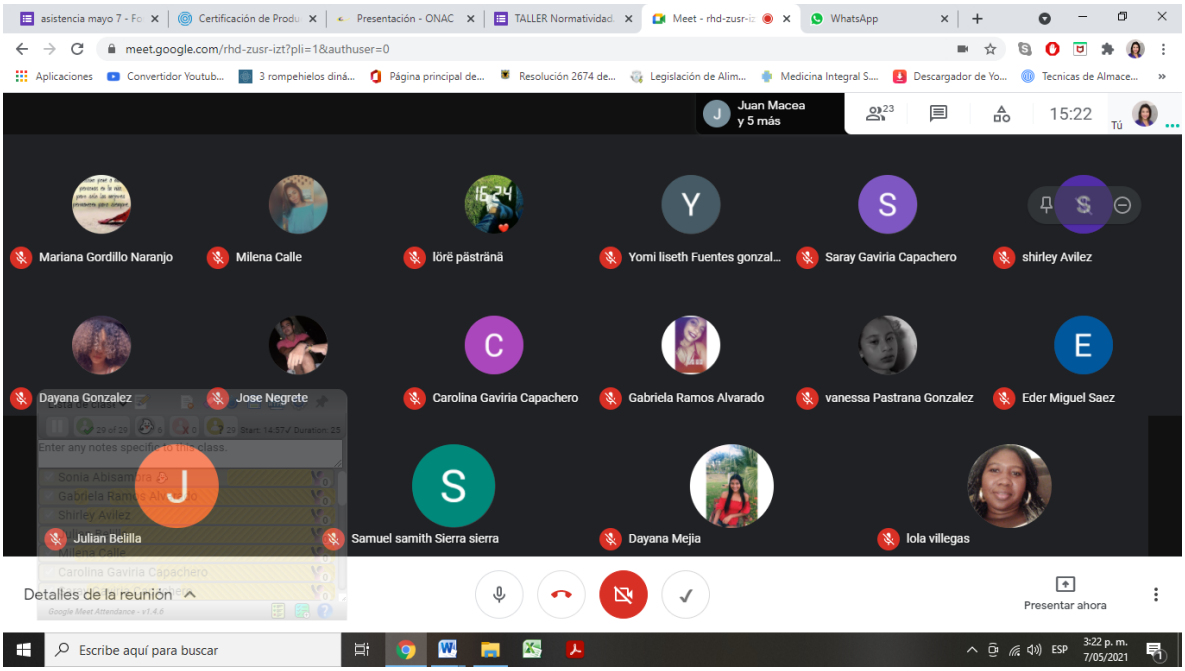

Tatiana Mejia está presentando
maira alejandra varilla herna... y 26 más
15:20
Documento (4...
Que son las ETA
Detalles de la reunión
Tatiana Mejia está presentando
Escribe aquí para buscar
3:20 p. m. 6/05/2021

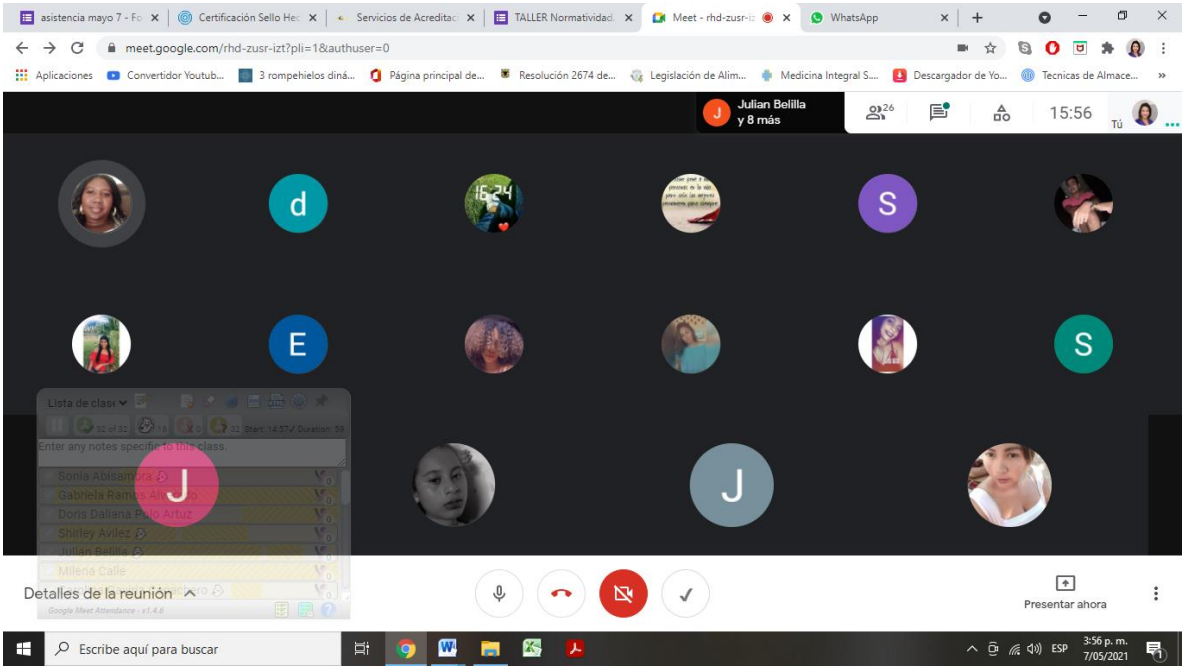

Valeria Pérez Banda está presentando
Kelly johana Llorente guti... y 29 más
15:49
Listeria monocytogenes
Bacteria causante de la listeriosis: Intoxicación alimentaria de alta letalidad.
Vías de transmisión: De madre a hijo; por contacto con animales infectados; zoonóticos; o por adquisición hospitalaria; nosocomial; y en su gran mayoría se da por el consumo de alimentos contaminados.
prevención:
1-No beber leche cruda (sin pasteurizar).
2-Lavarse las manos, utensilios, superficies y tablas de cortar
Staphylococcus aureus
Es una bacteria que causa infecciones de la piel y a veces neumonía, endocarditis y osteomielitis.
vías de transmisión:
1-Contacto de piel a piel. El SARM puede ser transmitido de una persona a otra a través del contacto de piel a piel.
2-Tocar objetos contaminados.
Prevención:
1-Mantenga sus manos limpias lavándolas bien con agua y jabón.
Vibrio
es un género de bacterias, incluidas en el grupo gamma de las proteobacterias.
Vías de transmisión: a través de la materia fecal.
Se contrae al consumir alimentos o beber agua contaminados por la materia fecal de una persona infectada.
Prevención:
1-No coma ostras u otros mariscos crudos o poco cocidos.
2-Siempre lávese las manos con agua y jabón después de manipular
Yeison Gómez
Detalles de la reunión
Valeria Pérez Banda está presentando
Escribe aquí para buscar
3:49 p. m. 6/05/2021

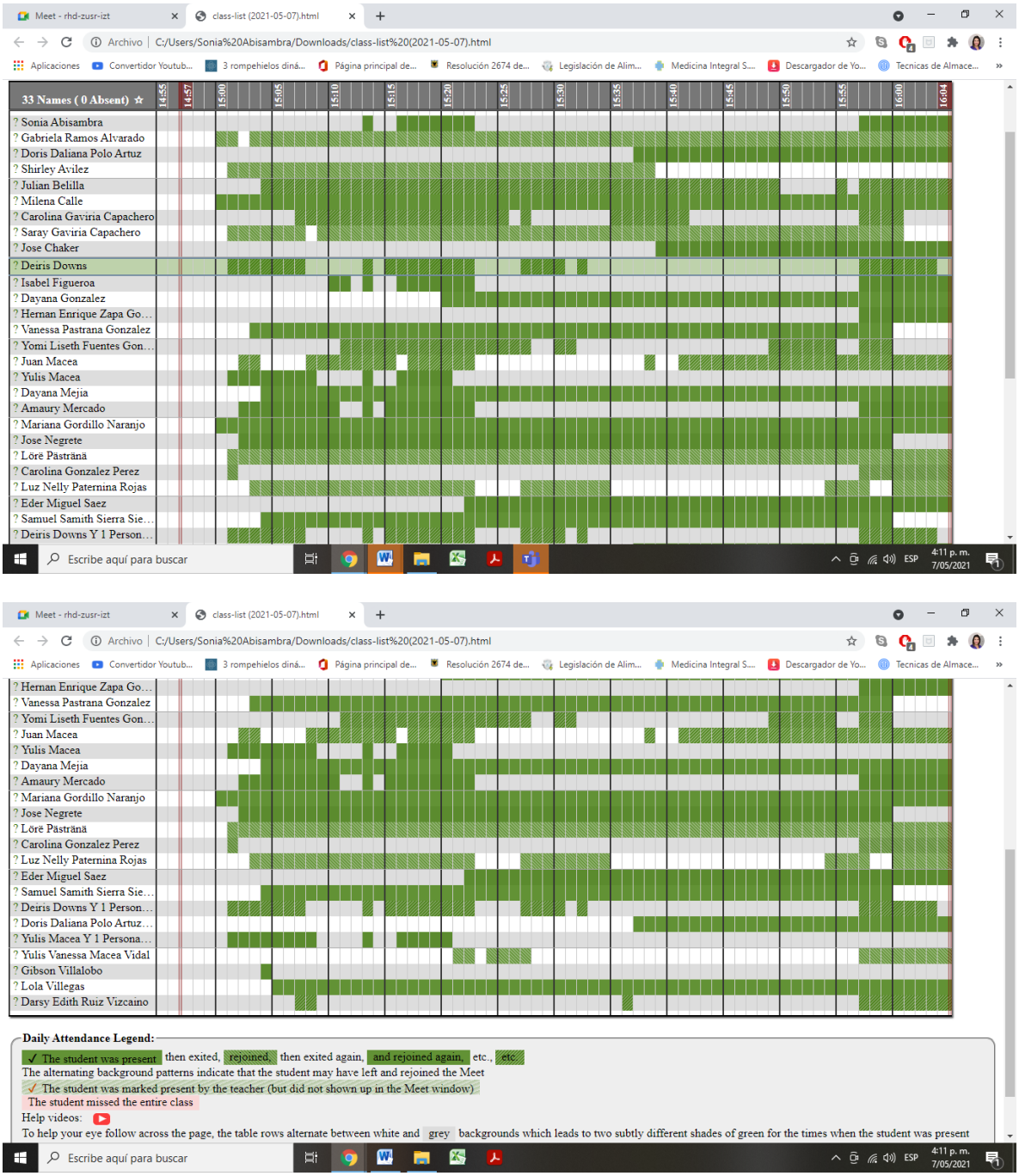


Asistencia mayo 7

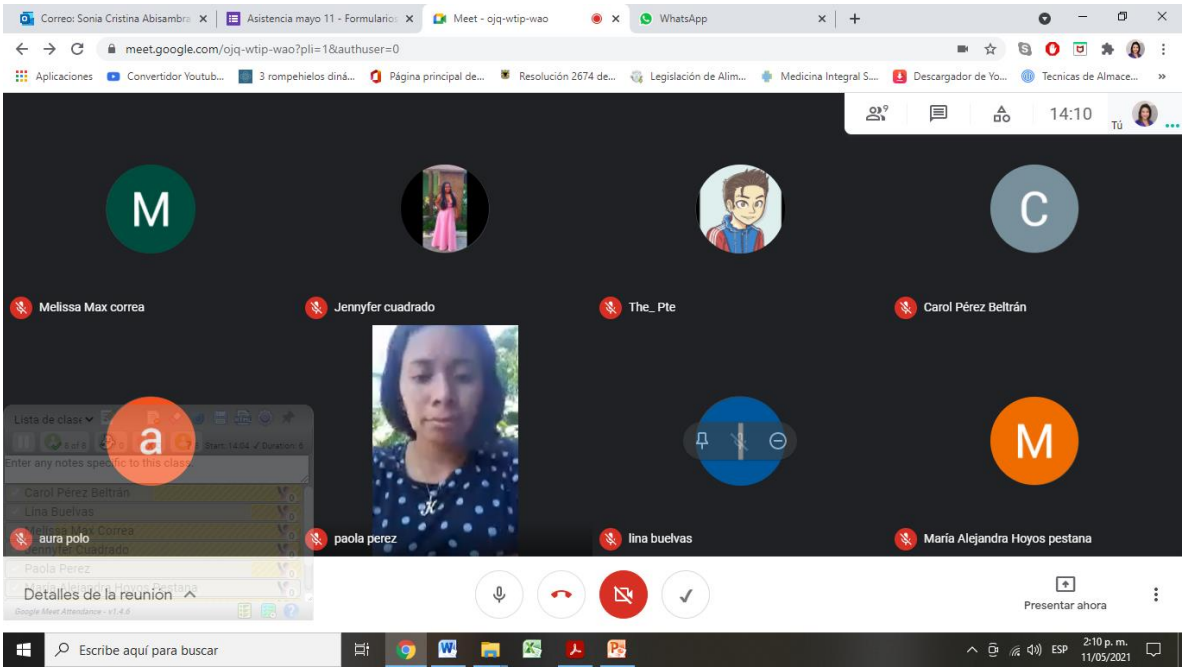


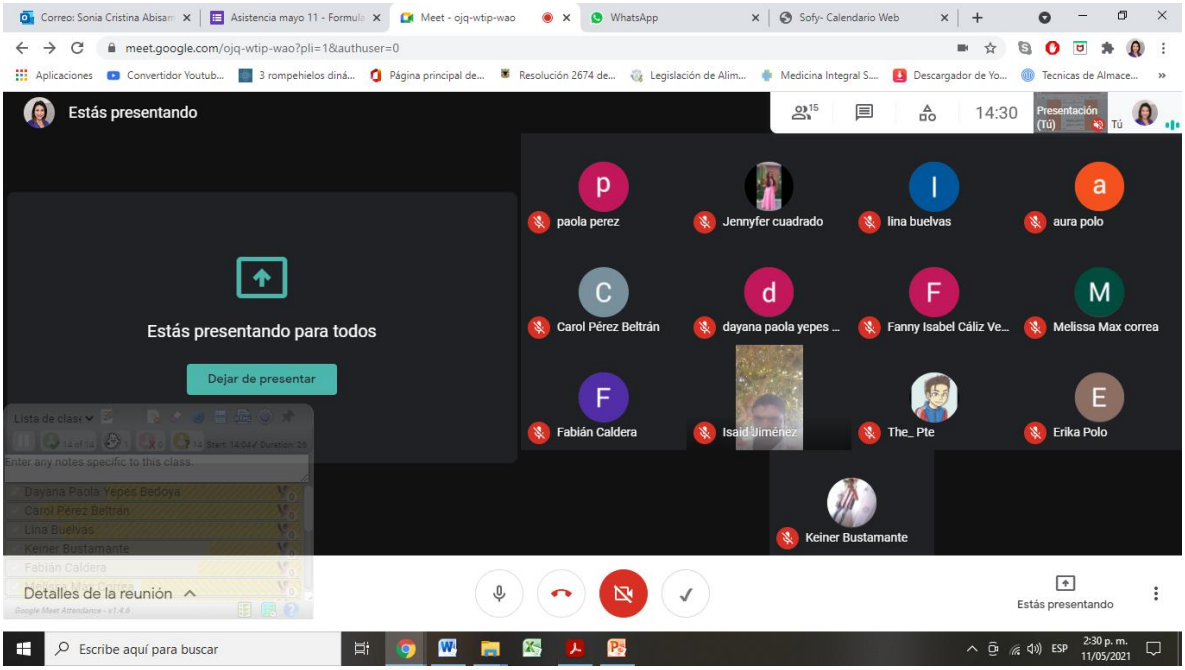

meet.google.com/rhd-zusr-izt?pli=1&authuser=0
Juan Macea y 5 más
15:22
Mariana Gordillo Naranjo
Milena Calle
lörë pästränä
Yomi liseth Fuentes gonzal...
Saray Gaviria Capachero
shirley Avilez
Dayana Gonzalez
Jose Negrete
Carolina Gaviria Capachero
Gabriela Ramos Alvarado
vanessa Pastrana Gonzalez
Eder Miguel Saez
Julian Belilla
Samuel samith Sierra sierra
Dayana Mejia
lola villegas
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
ESP
3:22 p. m.
7/05/2021

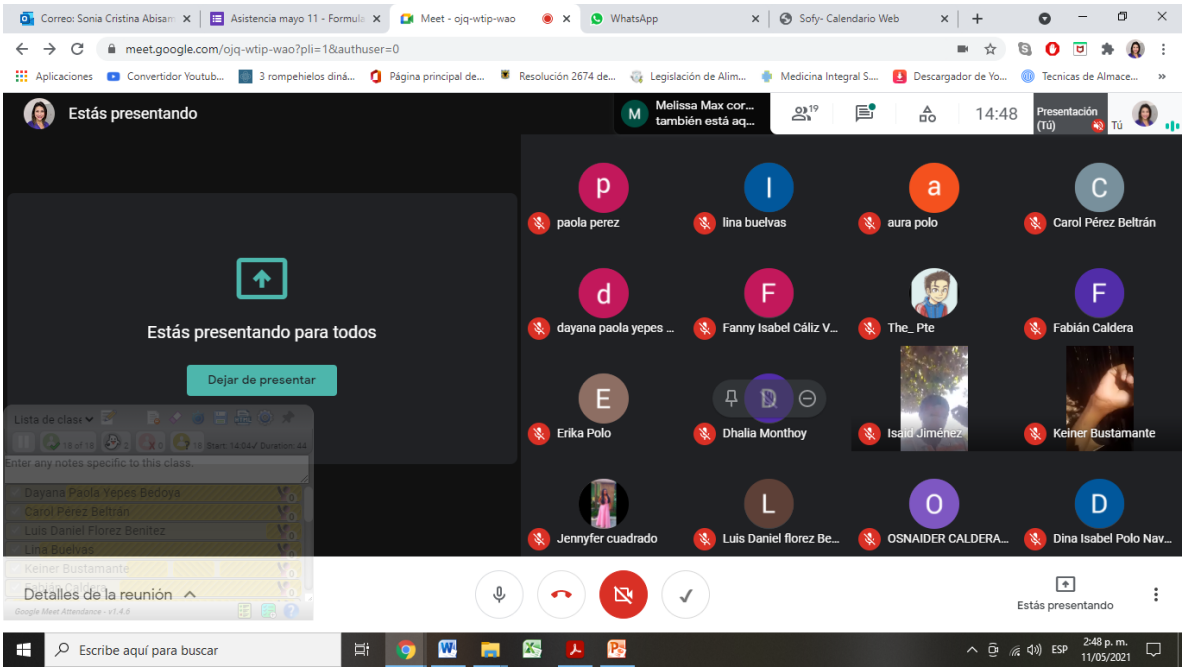

meet.google.com/rhd-zusr-izt?pli=1&authuser=0
Julian Belilla y 8 más
15:56
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
ESP
3:56 p. m.
7/05/2021

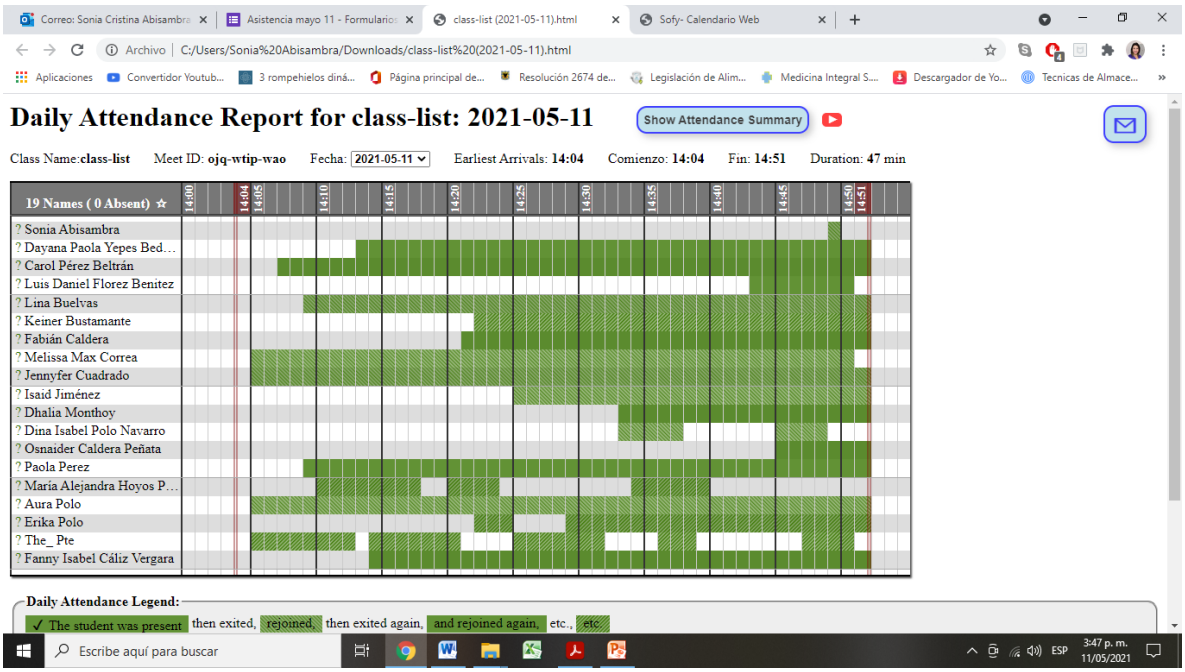


Asistencia mayo 10 inducción

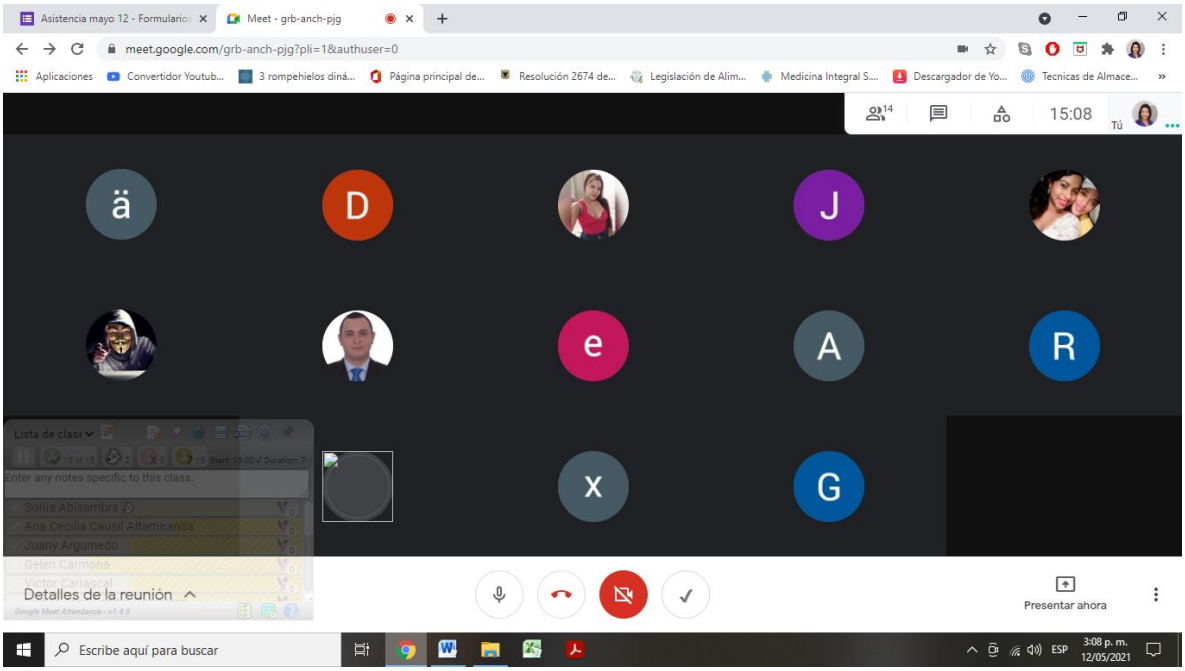

meet.google.com/ojq-wtip-wao?pli=1&authuser=0
14:10
Melissa Max correa
Jennyfer cuadrado
The_ Pte
Carol Pérez Beltrán
aura polo
paola perez
lina buelvas
María Alejandra Hoyos pestana
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
ESP
2:10 p. m.
11/05/2021


meet.google.com/ojq-wtip-wao?pli=1&authuser=0
Estás presentando
14:30
Presentación (Tú)
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
paola perez
Jennyfer cuadrado
lina buelvas
aura polo
Carol Pérez Beltrán
dayana paola yepes ...
Fanny Isabel Cáliz Ve...
Melissa Max correa
Fabián Caldera
Isaid Jiménez
The_ Pte
Erika Polo
Keiner Bustamante
Detalles de la reunión
Estás presentando
Escribe aquí para buscar
ESP
2:30 p. m.
11/05/2021

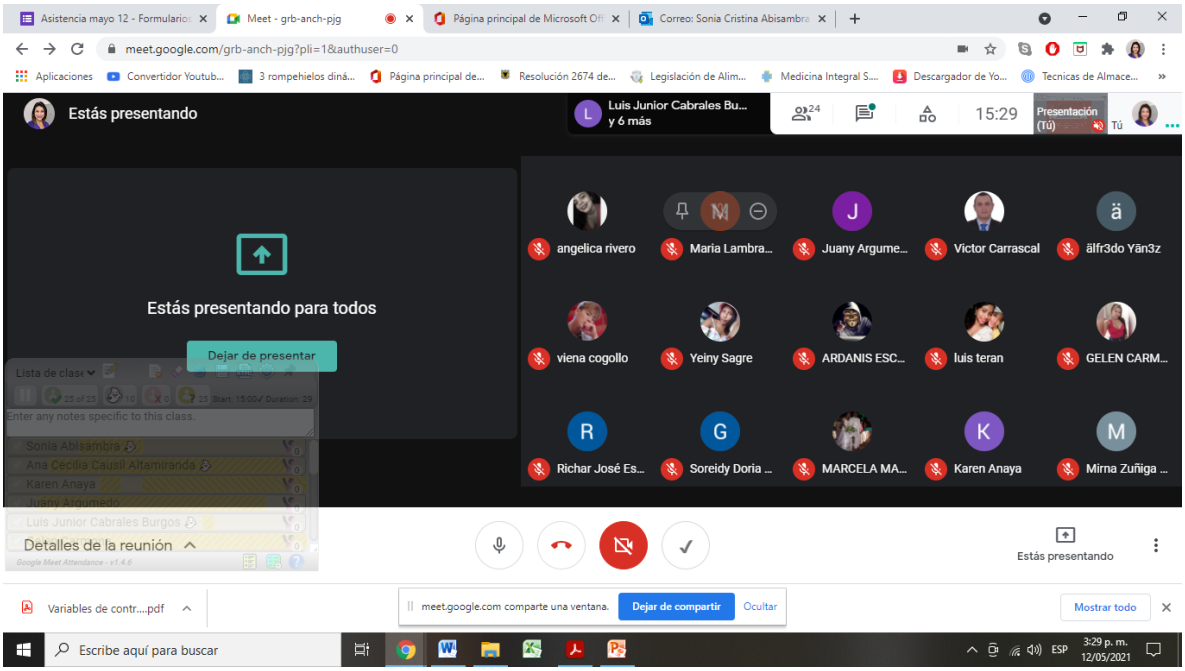


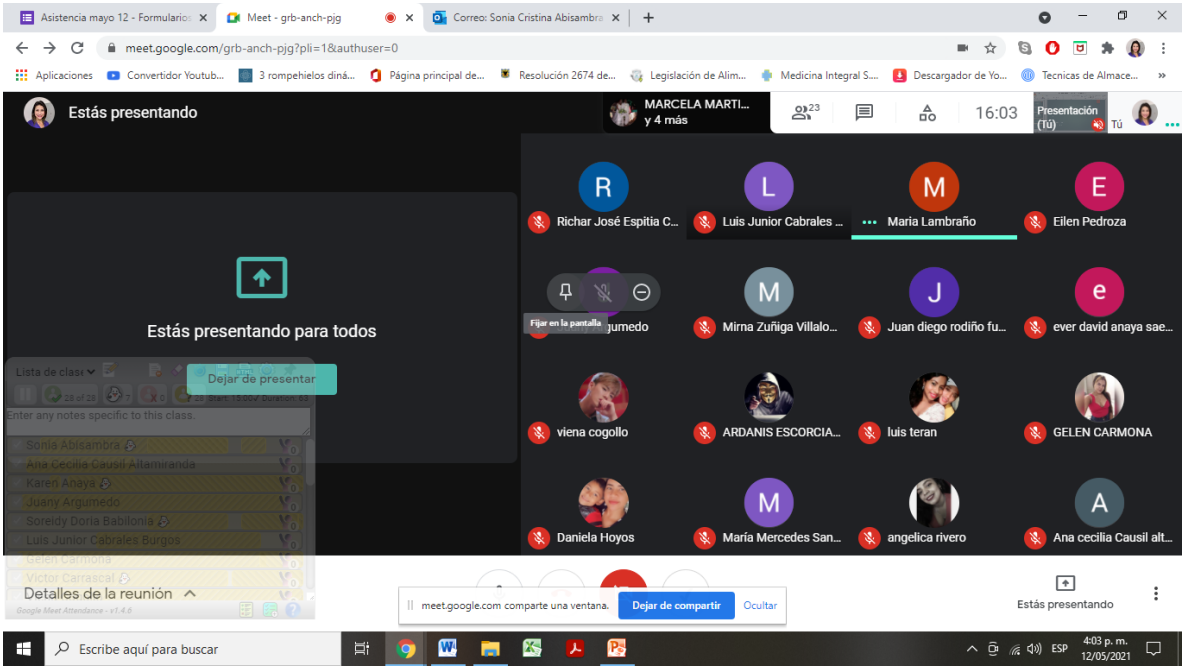


ASISTENCIA MAYO12

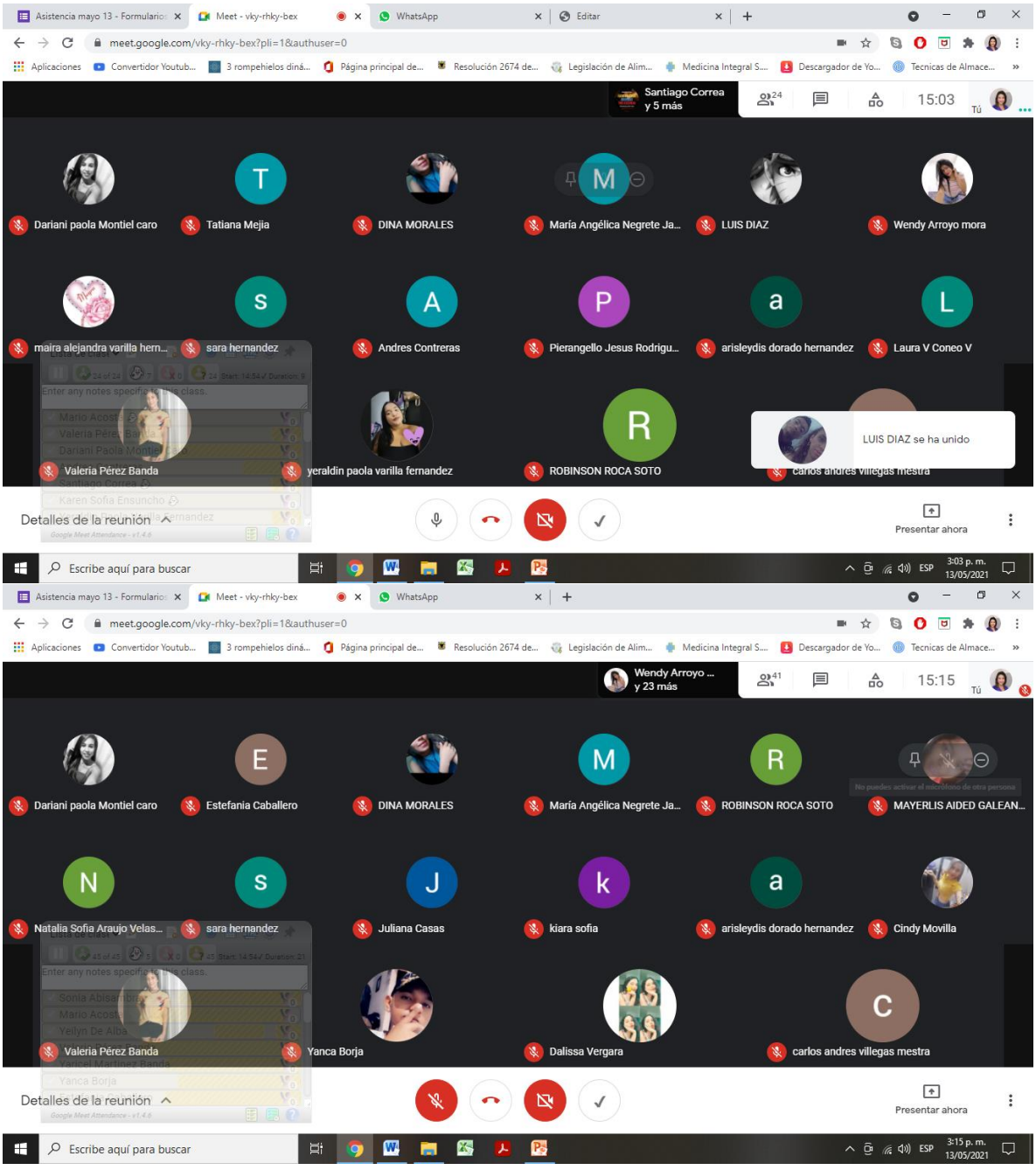

Asistencia mayo 12 - Formulario
Meet - grb-anch-pjg
meet.google.com/grb-anch-pjg?pli=1&authuser=0
15:08
Tú
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
ESP
3:08 p. m.
12/05/2021

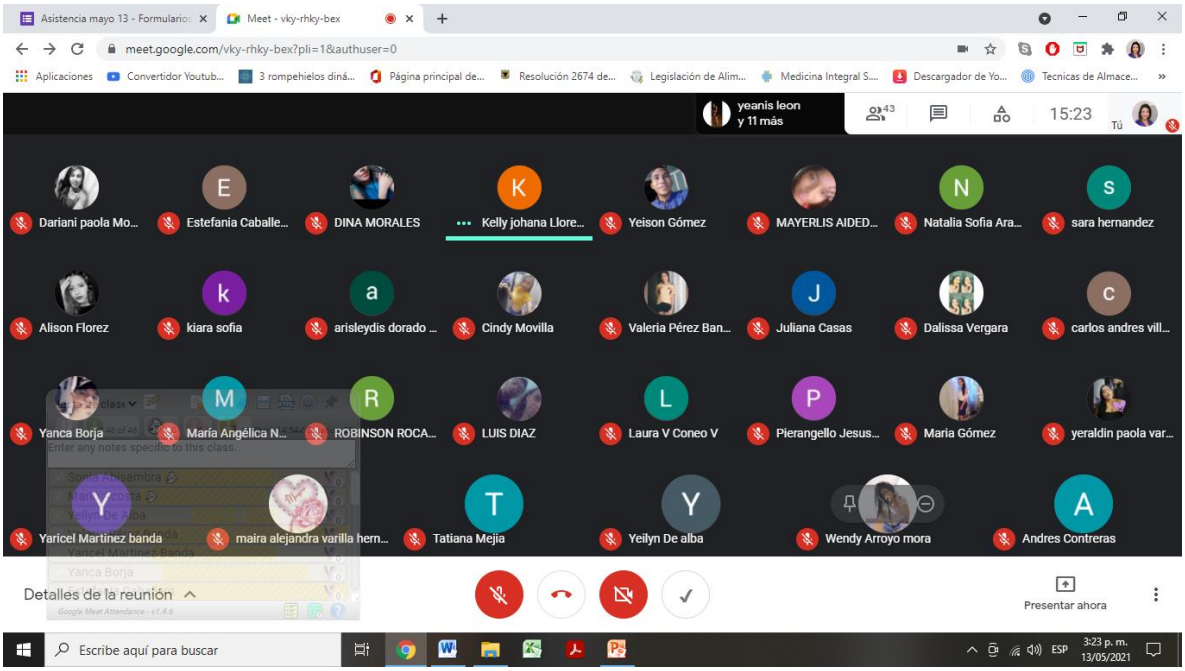

Variables de control de almacenar los alimentos.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio
Herramientas
Variables de control...
Iniciar sesión
Control de almacenamiento de los alimentos
Transporte
Recepción
Almacenamiento
Manipulación
Exposición y venta
Mantener Cadena de Frío
Congelados: -18°c
Refrigerados: de 0 a 5°c
Temperatura , transporte y almacenamiento son factores que influyen en la calidad y seguridad de las materias primas
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
meet.google.com • ahora
Estás presentando para todos
Haz clic aquí para volver a la videollamada cuando quieras dejar de presentar
Escribe aquí para buscar
ESP
3:28 p. m.
12/05/2021

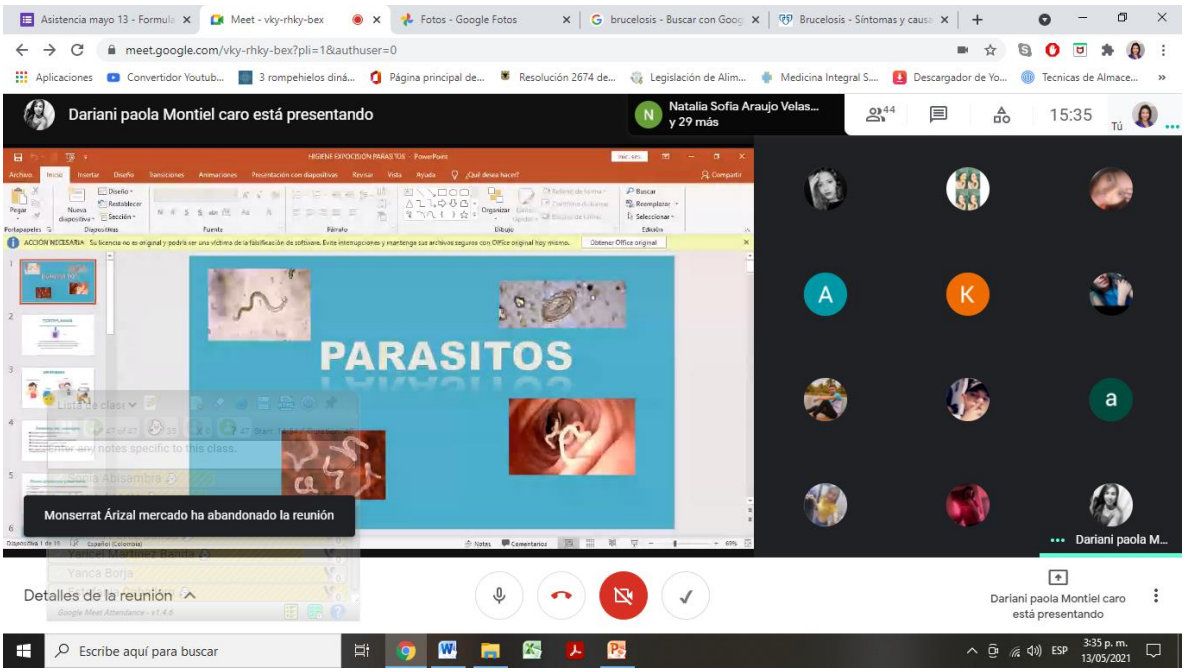




Evidencias mayo 13

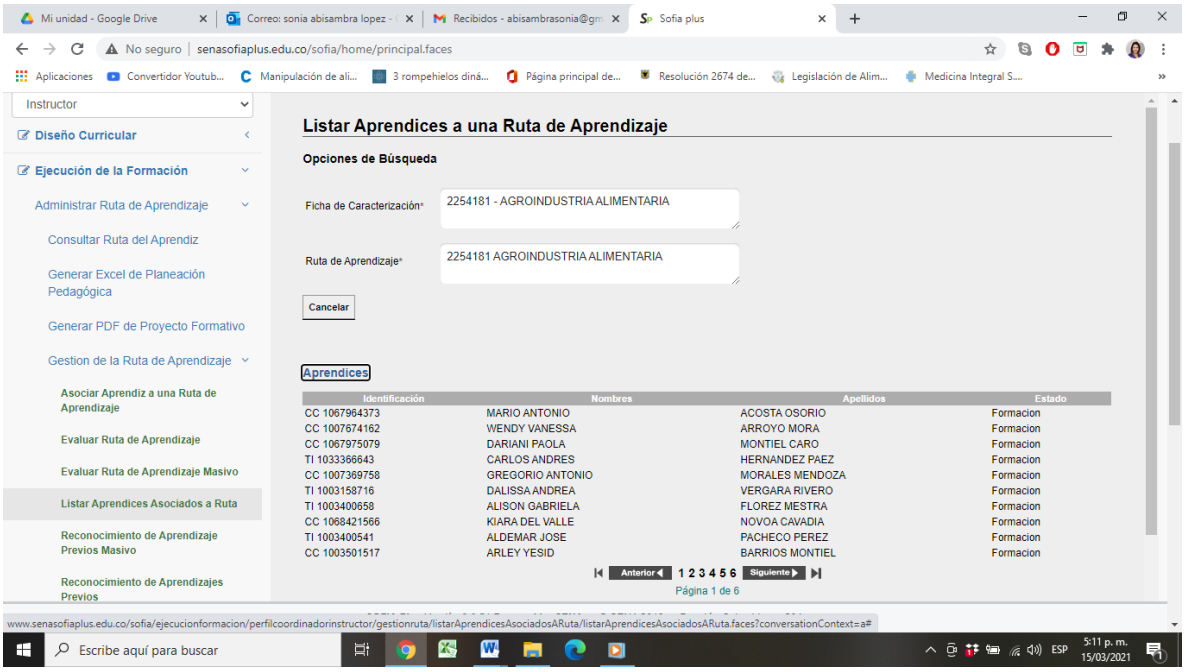

meet.google.com/vky-rhky-bex?pli=1&authuser=0
Santiago Correa y 5 más
15:03
Dariani paola Montiel caro
Tatiana Mejia
DINA MORALES
María Angélica Negrete Ja...
LUIS DIAZ
Wendy Arroyo mora
maira alejandra varilla hern...
sara hernandez
Andres Contreras
Pierangello Jesus Rodrigu...
arisleydis dorado hernandez
Laura V Coneo V
Valeria Pérez Banda
yeraldin paola varilla fernandez
ROBINSON ROCA SOTO
LUIS DIAZ se ha unido
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
3:03 p. m.
13/05/2021
Wendy Arroyo ... y 23 más
15:15
Dariani paola Montiel caro
Estefania Caballero
DINA MORALES
María Angélica Negrete Ja...
ROBINSON ROCA SOTO
MAYERLIS AIDED GALEAN...
Natalia Sofia Araujo Velas...
sara hernandez
Juliana Casas
kiara sofia
arisleydis dorado hernandez
Cindy Movilla
Valeria Pérez Banda
Yanca Borja
Dalissa Vergara
carlos andres villegas mestra
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
3:15 p. m.
13/05/2021

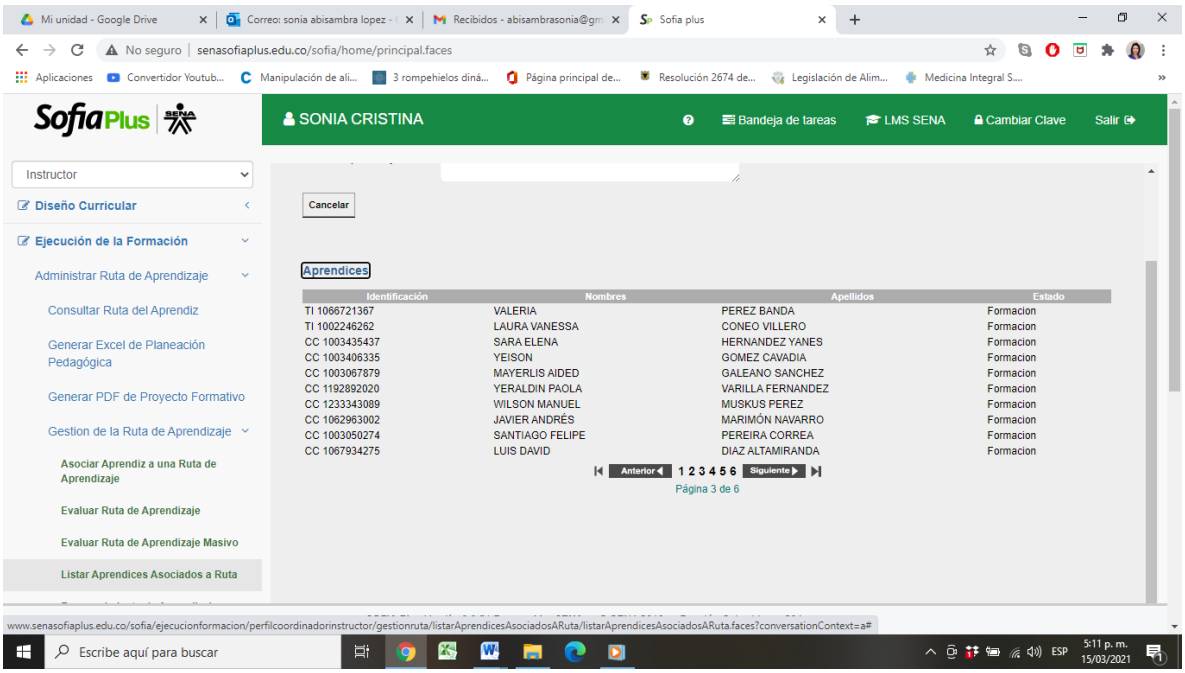

meet.google.com/vky-rhky-bex?pli=1&authuser=0
yeanis leon y 11 más
15:23
Dariani paola Mo...
Estefania Caballe...
DINA MORALES
Kelly johana Llore...
Yeison Gómez
MAYERLIS AIDED...
Natalia Sofia Ara...
sara hernandez
Alison Florez
kiara sofia
arisleydis dorado ...
Cindy Movilla
Valeria Pérez Ban...
Juliana Casas
Dalissa Vergara
carlos andres vill...
Yanca Borja
María Angélica N...
ROBINSON ROCA...
LUIS DIAZ
Laura V Coneo V
Pierangello Jesus...
Maria Gómez
yeraldin paola var...
Yaricel Martinez banda
maira alejandra varilla hern...
Tatiana Mejia
Yeilyn De alba
Wendy Arroyo mora
Andres Contreras
Detalles de la reunión
Presentar ahora
Escribe aquí para buscar
ESP
3:23 p. m.
13/05/2021

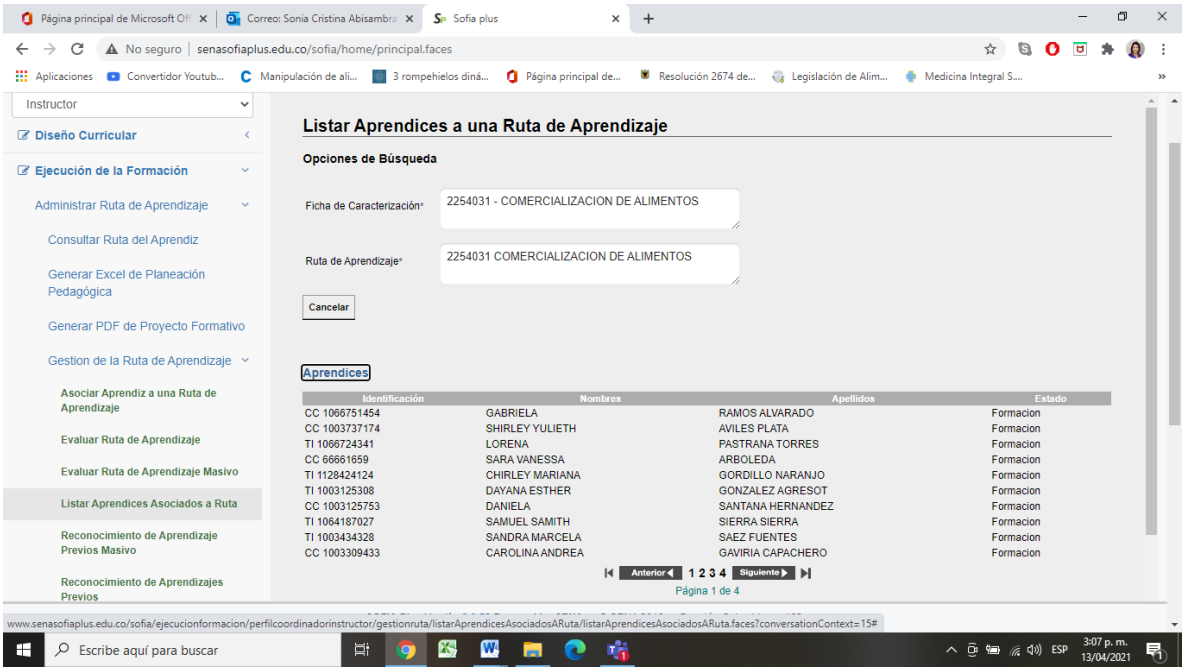

Dariani paola Montiel caro está presentando
Natalia Sofia Araujo Velas... y 29 más
15:35
PARASITOS
Monserrat Árizal mercado ha abandonado la reunión
Dariani paola M...
Detalles de la reunión
Dariani paola Montiel caro está presentando
Escribe aquí para buscar
ESP
3:35 p. m.
13/05/2021

Anexo Obligación contractual 3. No se cuenta con el rol en sofiaplus.

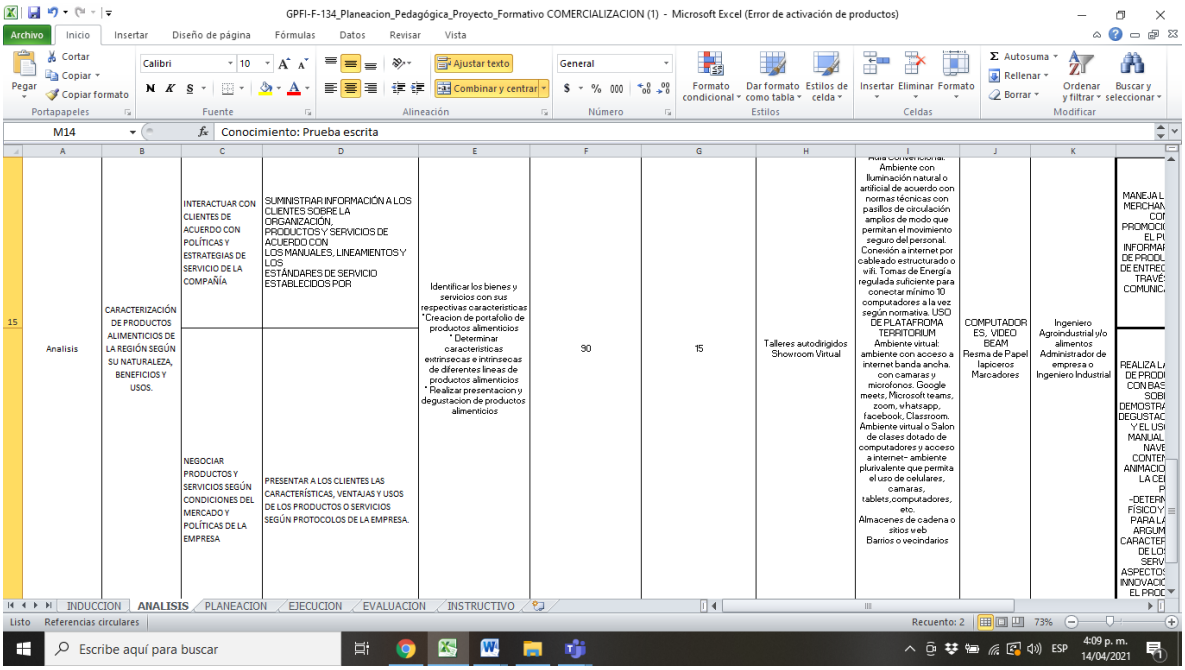
Anexo Obligación contractual 4. Asociación de los aprendices del técnico Agroindustria Alimentaria con ficha 2254181 y programa de Comercialización de Alimentos con fichas 2254029, 2245031, 2292836 a su respectiva ruta de aprendizaje

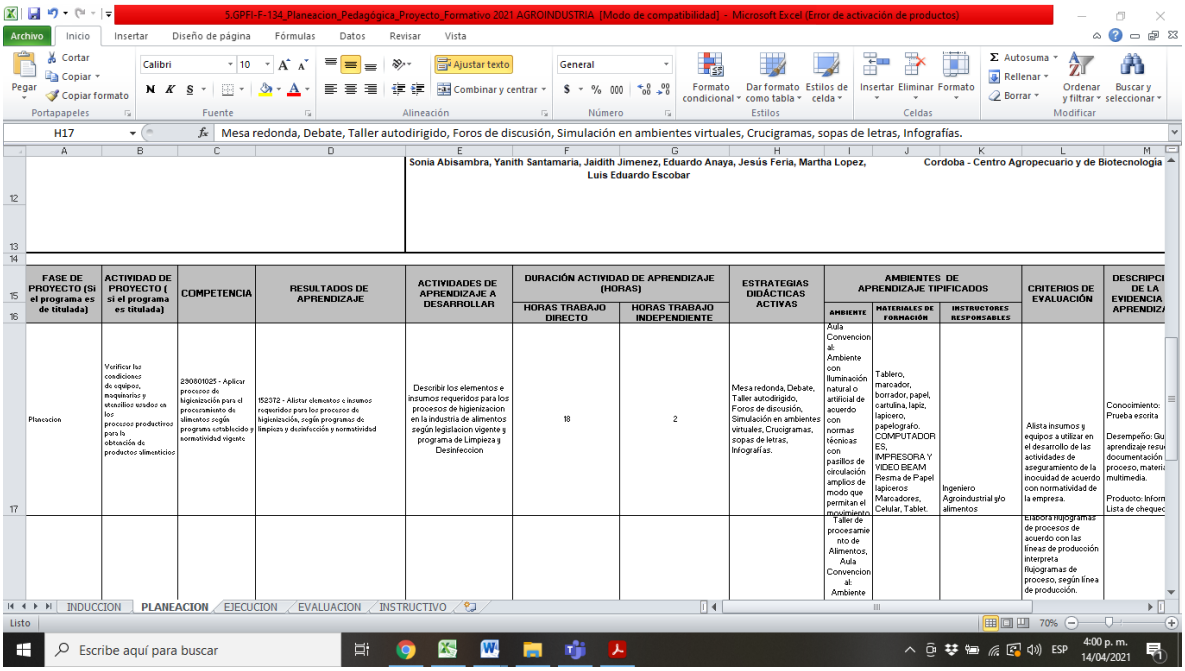


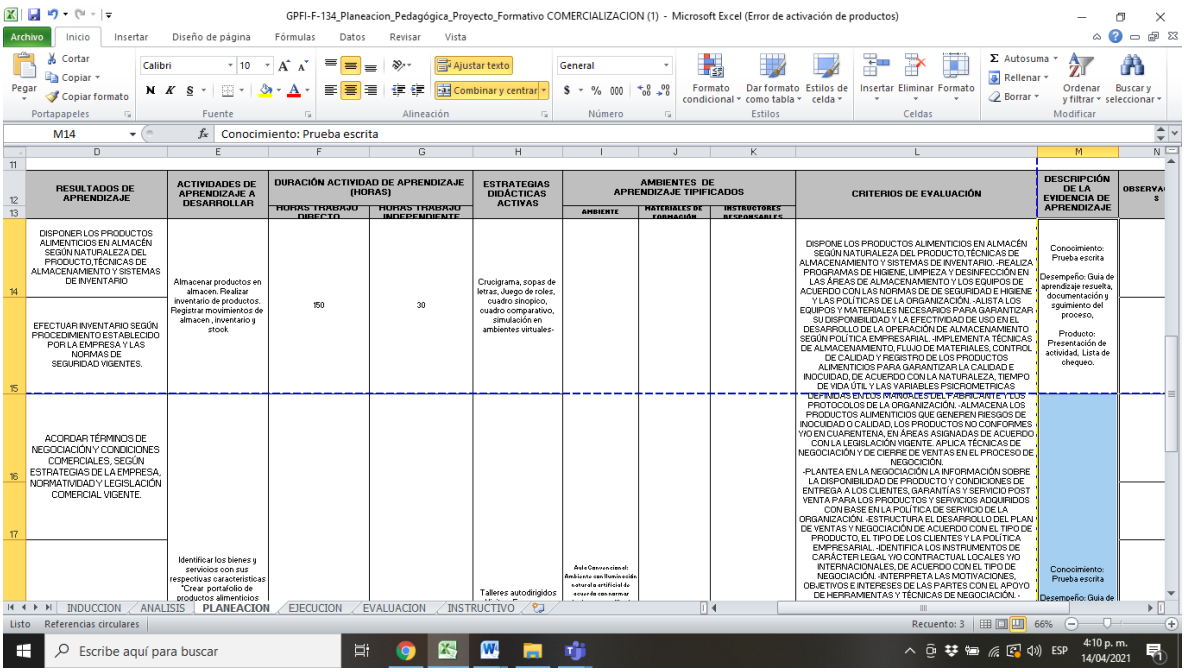




Anexo Obligación contractual 6 y 15. Elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa Agroindustria Alimentaria ficha 2254181 y programa de Comercialización de Alimentos con fichas 2254029 y 2245031.







PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161

- Nombre del Proyecto ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES APLICANDO PROCESOS PRODUCTIVOS ESTANDARIZADOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.
- Fase del Proyecto ejecución
- Actividad de Proyecto Aplicación de procesos de higienización en la
- elaboración de productos agroindustriales.
- Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente
- Duración de la Guía: 10 horas

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje del programa de formación AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA. Una vez conocido la naturaleza de los alimentos y en especial saber diferenciar y clasificar los vegetales, se hace necesario como debemos limpiar y desinfectar nuestra principal materia prima: las frutas y hortalizas. El contexto del procesamiento artesanal facilita un mayor riesgo a no tomar consciencia de la importancia de asegurar los procesos en la elaboración de los alimentos. En el objetivo de esta guía es que el aprendiz se sensibilice de la importancia de la limpieza y desinfección, antes de entrar en un contexto de procesamiento técnico en la transformación de las frutas y hortalizas. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar las actividades propuestas por el instructor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

Actividades de reflexión inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y compártala con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes.

¿Qué se diferencia la Limpieza y la Desinfección?
¿Por qué es importante la Desinfección?
¿El lugar donde habitúo a comer fuera de casa refleja los procesos de Limpieza y Desinfección?

Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos

Lea detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, titulada “La Limpieza y Desinfección en los Alimentos”

Actividades de apropiación del conocimiento.

En la elaboración diaria de tus alimentos, sea que lo prepares tu u otra persona en casa, observa el lugar de preparación los procesos de limpieza y los procesos de desinfección, identifica cuales son limpieza y cuales son desinfección, sea en el momento justo de preparar la comida y asear el lugar donde se prepararon.

Actividades de transferencia de conocimiento

Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Juan está consciente de la responsabilidad que tiene como Manipulador de Alimentos, por eso desde ya se prepara para documentar sus procesos e implementarlos en su unidad productiva y posteriormente en su proyecto de vida de emprender una empresa de alimentos, así que primero identifica los procesos de limpieza y los procesos de desinfección, cuando está preparando su comida. Ayúdalo a registrar su idea en la siguiente tabla, escogiendo que va documentar si es el Desayuno, Almuerzo, Cena o Merienda

Ambiente Requerido

Ambientes de aprendizajes que faciliten el desarrollo de cada una de las actividades.

Materiales

Papel, lapiceros o lápiz, cámara fotográfica, materia prima, equipos y utensilios de cocina

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : ✓ Comentarios, dudas e inquietudes sobre la lectura "Introducción a la Higiene y Manipulación de Alimentos" . **Evidencias de Desempeño:** ✓ Reconocimiento de los procesos de contaminación **Evidencias de Producto:** Elaboración y envío del registro de limpieza y desinfección en la elaboración de un alimento	✓ Reconoce los tipos de contaminación y ✓ Identifica los riesgos para que se contamine los alimentos Clasifica ingredientes teniendo en cuenta criterios de transformación	✓ Lectura ✓ Observación en campo Taller

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- DESINFECCION: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden

ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- SUPERFICIE: Es la zona expuesta a la intemperie de un equipo, utensilio o las instalaciones, como mesones, sillas, pisos, paredes, techos, etc.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- OPS Organización Panamericana de la Salud. Ministerio de Salud. Capacitación en Higiene para Manipuladores de Alimentos, Guía Metodológica y Práctica. Ciudad de Panama, Panama, 2011.
- Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. 1 - 1993.
- Ministerio de Salud y Protección social. Resolución 2674 del 2013.**7.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Ing. SONIA ABISAMBRA**	**instructor**		**Abril 14/21**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**

- Código del Programa de Formación: **632215**
- Nombre del Proyecto: APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
- Fase del Proyecto: PLANEACION
- Actividad de Proyecto: ELABORACIÓN DE PLAN DE SUMISTRO DE PRODUCTOS AL PUNTO DE VENTA
- Competencia: **ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar**: DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.**
- Duración de la Guía: **90 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz con el desarrollo de esta guía de aprendizaje, desarrollaremos conceptos, básicos y técnicos de los cuales tendremos un amplio conocimiento sobre la disposición de los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto

1. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- 01- Identificar las técnicas de almacenamiento, rotación y conservación de alimentos
- 02- investigar cuál es la legislación sanitaria y normatividad vigente para el almacenamiento y conservación de alimentos
- 03- investigar las normas de seguridad industrial en almacenamiento de alimentos
- 04- describe el control en almacenamiento de alimentos

METODOLOGIA DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

- **Identificar las técnicas de almacenamiento rotación y conservación de alimentos**

- Elabora un listado en formato Word de las técnicas de almacenamiento, rotación y conservación de alimentos

- **Preparar tema para socializar en clases:** legislación sanitaria y normatividad vigente

01- : Elabora un listado sobre las normas de seguridad industrial en almacenamiento de alimentos

- **a- Que se debe hacer y que no se debe hacer**
- **b- Herramientas utilizadas**
- **c- Tipo de vestuarios utilizados**

a- realiza un informe escrito donde describas cada uno de los temas anteriormente mencionados y este lo envías a tu instructor en formato de Excel via correo electrónico.

02- Esto con el fin de evaluar las actividades realizadas por los aprendices.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Técnicas de almacenamiento, rotación y conservación de alimentos. -legislación sanitaria y normatividad vigente para el almacenamiento y conservación de alimentos. -técnicas de manejo de equipos de medición y escalas, e interpretación de variables de control en almacenamiento de alimentos **Evidencias de Desempeño:** Colocar los productos alimenticios en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. . **Evidencias de Producto:** -verificar que los productos alimenticios almacenados mantengan su calidad e inocuidad durante el almacenamiento de acuerdo a tiempo de vida útil.	Dispone los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto, técnicas de almacenamiento y sistemas de inventario.	Taller Lista de chequeo Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

REQUISITOS EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Las materias primas que llegan a la empresa son muy importantes de cara al producto final, y que de ellas dependerá su estado de salubridad. Por ello, hay que controlar que la recepción de las mismas sea correcta. Dependiendo del alimento, las temperaturas a considerar en la recepción variarán:

Debido a la importancia de las materias primas, se deberá:

♣ Comprobar que los establecimientos suministradores disponen de autorización sanitaria vigente.
♣ Comprobar que son fiables, es decir, que durante el tiempo que nos han suministrado, los productos han sido acordes a lo pedido.
♣ Tener un listado de suministradores fiables para los productos que compramos.
♣ Comprobar que los productos suministrados tendrán las características organolépticas y de frescura adecuadas.
♣ Los productos envasados vendrán correctamente etiquetados, con la información completa del tipo de producto que se trate, ingredientes, identificación de su origen, fecha de caducidad, lote y temperatura de conservación.
♣ Los vehículos que transporten los productos que se reciben se usarán exclusivamente para transportar alimentos o, en caso de compartir el transporte con productos no alimenticios, estarán netamente separados
♣ Además los alimentos estarán correctamente protegidos y estibados durante el transporte, y los envases que contienen los alimentos se recibirán en buen estado y sin roturas.
♣ El vehículo presentará unas condiciones de limpieza adecuadas.

ALMACENAMIENTO REFRIGERADO Las condiciones generales de almacenamiento frigorífico de alimentos están recogidas en la Reglamentación Té Técnico-Sanitaria mediante el Real Decreto 168/1985.

Hay varias definiciones de alimentos relacionados con el frío en dicha normativa. Así, se define

El alimento refrigerado como “aquel que ha sido enfriado hasta la temperatura óptima de almacenamiento, de forma que en todos sus puntos aquella sea superior a la de su punto de congelación”,

El alimento congelado como “ aquel en el que la mayor parte de su agua de constitución (agua libre) se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación especialmente concebido para preservar su integridad y calidad” y

El alimento conservado por el frío como “aquel que, previamente refrigerado, ha sido envasado, en su

caso, y sometido a un almacenamiento frigorífico en las condiciones adecuadas”

ALMACENAMIENTO NO REFRIGERADO Se refiere al almacenamiento que no tiene unas condiciones controladas de temperatura y está regulado por el Real Decreto 706/1986 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria de las condiciones generales del almacenamiento no frigorífico de alimentos.

Se define:
• **Almacenes:** todo local cerrado o abierto, o depósito que se utilice para guardar alimentos
• **Complejo de almacenamiento**: es el formado por los almacenes y por todas las dependencias anejas ubicadas en el mismo conjunto, y no destinadas específicamente a contener alimentos y que dependan funcionalmente del almacén.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.mbmlatam.com/como-dise%C3%B1ar-una-exhibicion-de-producto-exitosa-en-el-punto-de-venta

CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUC-TOR**		**14/04/2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cam-bio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: . **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **632215**
- Nombre del Proyecto: APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
- Fase del Proyecto: análisis
- Actividad de Proyecto: CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA REGIÓN SEGÚN SU NATURALEZA, BENEFICIOS Y USOS.
- Competencia: : **NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA**
- Duración de la Guía: **60 horas**

2. **PRESENTACIÓN**

Estimado aprindiz con el desarrollo de esta guía de aprendizaje,desarrollaremos conceptos,básicos y tecnicos de los cuales tendremos un amplio conocimiento sobre la comercialización de productos o servicios ,para el desarrollo de técnicas y habilidades en cuanto a el éxito en el cierre de las ventas.

1. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Identificar los perfiles de los clientes .
- Diseñar las caracteristicas del mercado objetivo
- Identificar las características intrínsecas y extrínsecas de productos y servicios
- Identificar características, beneficios, ventajas y objetivos del producto a ofrecer
- Realizar muestras y degustaciones
- Adecuar sitios físicos para presentación de productos y servicios
- Realizar la presentación de productos: personal, virtual.

METODOLOGIA DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

Identificar los perfiles de los clientes:

a- Elabora un listado en formato Word de los clientes, para conocer quienes son y como identificarlos según el producto que le vamos a ofrecer (pulpas de frutas,yogur,chorizos,encurtidos)

Diseñar las caracteristicas del mercado objetivo:

a- Por medio de una encuesta a tu comunidad elabora una serie de preguntas donde puedas identificar las características del mercado objetivo en cual vas a ofrecer tus productos,estas encuestas una vez aplicadas ala comunidad máximo 10 personas le tomas fotos o la scaneas y la envias a tu instructor.

Identificar las características intrínsecas y extrínsecas de productos y servicios:

Las características internas que corresponden al peso, tamaño, forma, color y olor: aquí vas a elaborar un listado sobre cada una de estas características que hacen parte de cada uno de los productos anteriormente descritos.

Identificar características, beneficios, ventajas y objetivos del producto a ofrecer

has un plegable sobre cada producto donde ilustres a tu preferencia y describas en cada producto los beneficios ventajas y objetivos del producto que vas a ofrecer ejemplo: (pulpas de frutas,yogur,chorizos,encurtidos), puedes utilizar herramientas informáticas , colores,marcadores ,recortes de revistas entre otros

Realizar muestras y degustaciones:

por medio de un video realiza una muestra donde escojas un producto y elabores un ecsenario y realices una muestra de degustación de un producto antes mensionado, lo puedes comprar para realizar la actividad o elaborar tu misma, y este video lo envias a tu instructor por medio de watshapp, máximo 5 minutos ,con todas las técnicas utilizadas en

una muestra de de gustación , aplicando las normas de biosegurisas,y manipulación de alimentos.

Adecuar sitios físicos para presentación de productos y servicios

en esta actividad vas adecuar un sitio físico en tu casa donde vas a utilizar los productos que tengas en casa ,donde utilices ,papel marcadores,afiches ,móviles elaborados por ti donde ambientes el sitio para la muestra de tus productos.una vez finalizado tomas fotos y la envias a tu instructor.

Realizar la presentación de productos: personal, virtual.

- Ambiente Requerido
- Aula de clases o ambiente virtual.
- Materiales.lapiceros,libreta de notas,computador,marcadores,telefono móvil y calculadora.

Una vez terminada la actividad anterior de que forma lo realizarias virtualmente has tu presentación de forma virtual donde indiques tu venta de forma virtual ,puedes utilizar cualquier plantilla o cualquier programa para la presentación de tus productos de forma virtual, una vez terminada enviala a tu instrutor.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - características del mercado. perfiles de clientes - productos y servicios y su clasificación. características intrínsecas y extrínsecas de productos y servicios. manuales de productos, características, beneficios, ventajas y objetivos **Evidencias de Desempeño** ✓ apoyar las presentaciones de productos y servicios con el uso de catálo-	realiza las presentaciones de productos y servicios con base en argumentos sobre beneficios, demostraciones, muestras, degustaciones, exhibiciones y el uso de catálogos, manuales, programas o navegadores que contengan gráficos o animaciones, apoyados en la certificación del productor..	Taller Lista de chequeo

gos, manuales, programas o navegadores que contienen gráficos o animaciones. ✓ reforzar información sobre los productos y servicios con demostraciones, muestras, degustaciones o exhibiciones, de acuerdo con la estrategia promocional de la organización **Evidencias de Producto:** Presentar alos clientes las caracteristicas ,ventajas y usos de nuestros productos teniendo en cuenta protocolos de la empresa		Evaluación final

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

PRODUCTO: un producto es una opción elegible, viable y repetible que la oferta pone a disposición de la demanda, para satisfacer una necesidad o atender un deseo a través de su uso o consumo.El producto es uno de los componentes estructurales de la mezcla de mercadotecnia.

SERVICIO: Un servicio podría ser un conjunto de actividades que buscan satisfacer las necesidades de un cliente

ATRIBUTOS DE UN PRODUCTO: Los atributos se refieren a las características que definen un servicio o producto. Son una serie de características que influyen en las decisiones de compra de los clientes.

Los consumidores buscan productos a través de un lenguaje natural y común para ellos. Los atributos se definen como tangibles (físicos) o intangibles (no físicos):

- Los tangibles son características como el tamaño, el color, el olor, empaque de producto, el diseño del producto, el peso, etc.
- Intangible se refiere a cosas como precio, calidad y estética.

Son estos diversos atributos de un producto o servicio que utiliza un comprador para limitar las opciones a los productos que está buscando y tomar una decisión de compra que satisfaga sus necesidades y deseos.

Tipos de producto

Los productos pueden clasificarse en tangibles o intangibles, dependiendo de si son cosas físicas o no. Por otro lado, según su finalidad o "situación de compra", se clasifican en:

- **Bienes de consumo.** De usabilidad limitada, se consumen de manera rápida y tienen vida corta, como alimentos, frutas, víveres, etc.
- **Servicios.** Actividades, usos y beneficios que se consumen al momento mismo de prestarse, como son el corte de cabello, las labores domésticas, las reparaciones de electrodomésticos, etc.
- **Bienes de uso común.** Aquellos productos que forman parte de la canasta habitual y se consumen rápido, como son los textiles, zapatos, etc.
- **Bienes de emergencia.** Productos que la ciudadanía consume en situaciones extraordinarias, pero que normalmente están disponibles en caso de necesidad, como son los extintores de incendios, repuestos de artefactos, etc.
- **Bienes durables.** Productos con un ciclo de vida muy extenso, cuya necesidad de reposición abarca años o incluso décadas.
- **Bienes de especialidad.** Aquellos bienes dotados de características muy particulares destinados a un mercado de consumo hiperespecífico, como los insumos médicos

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Fuente: https://concepto.de/producto/#ixzz6m0r51Y00

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

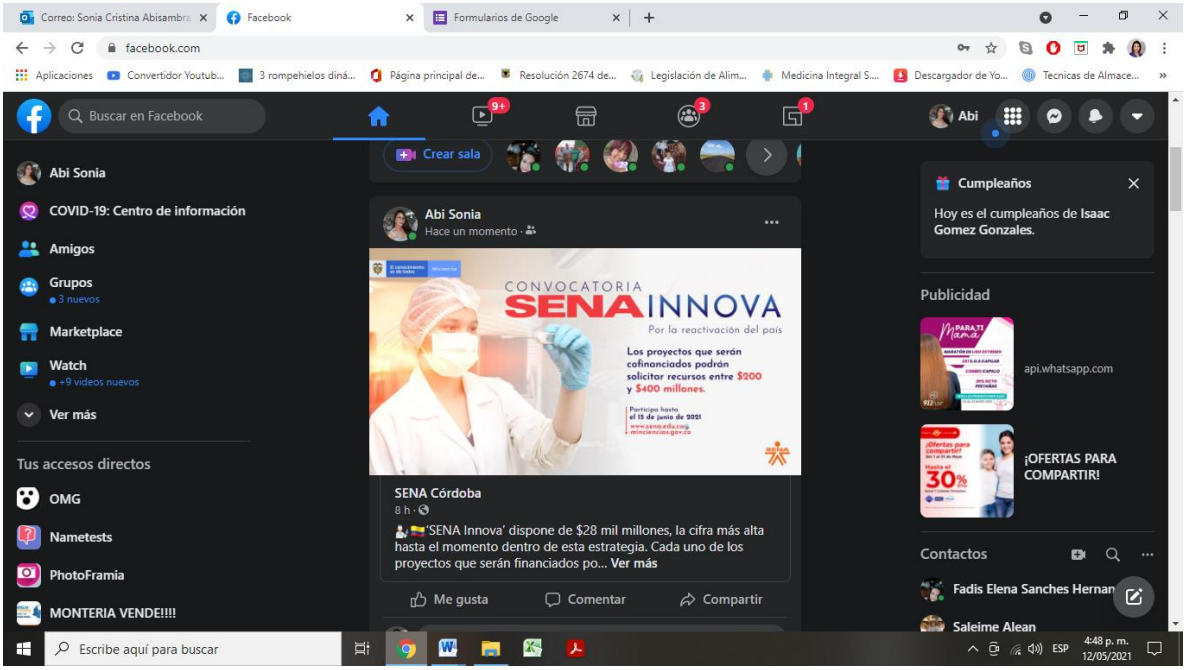
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SONIA ABISAMBRA**	**INSTRUCTOR**		**14/04/2021**

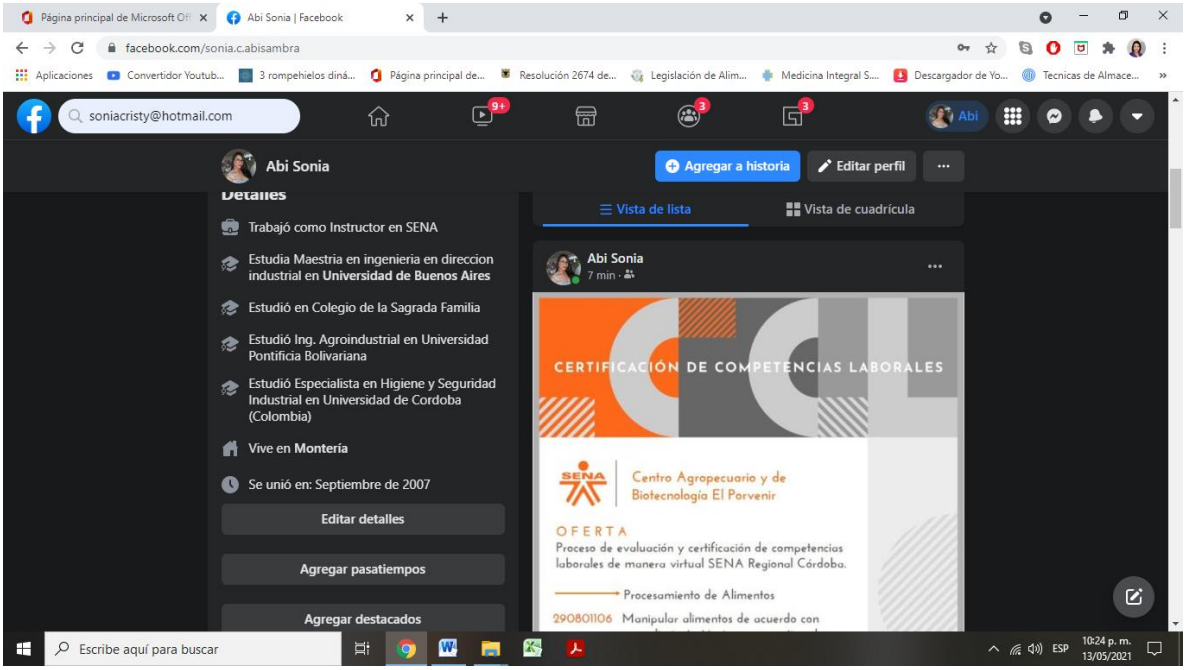
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

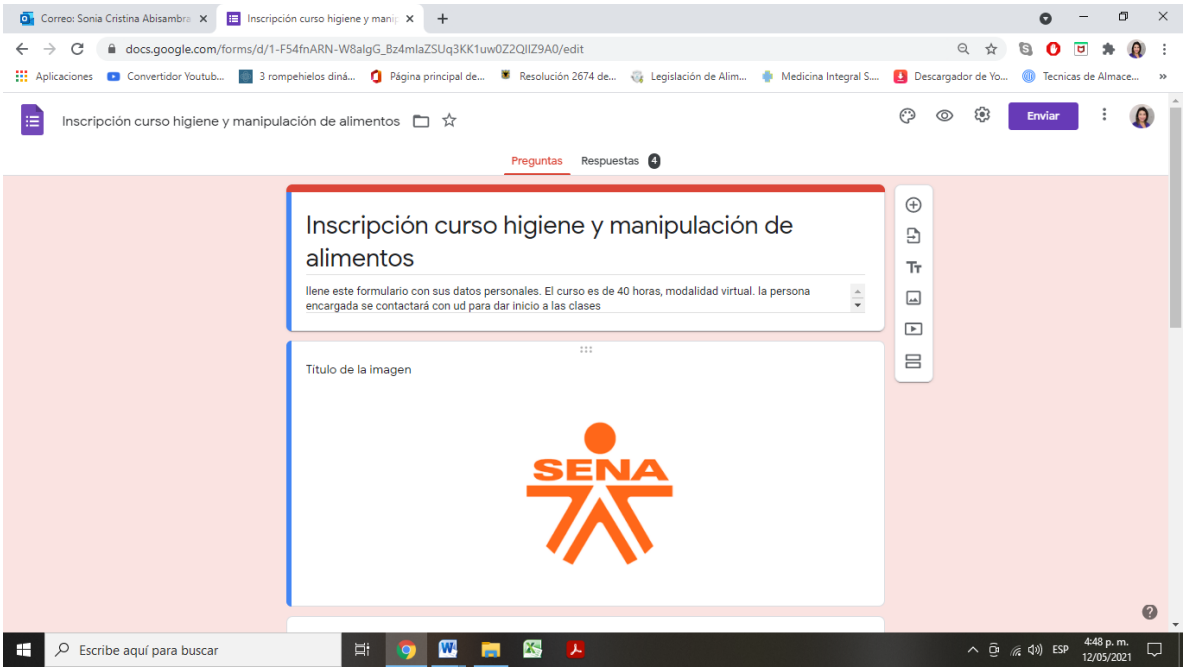
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del

					Cambio
Autor (es)					

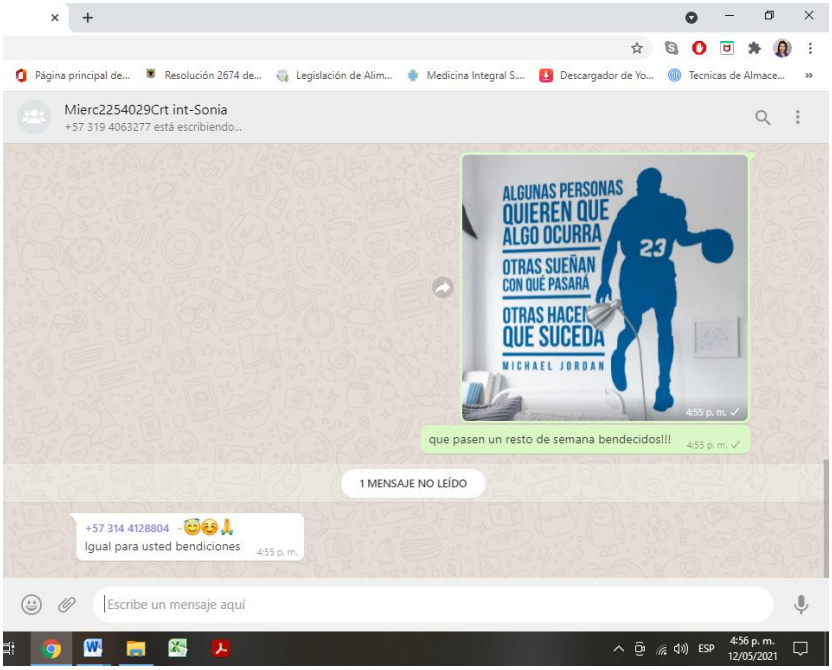
Anexo Obligación contractual 7, 8. Se Apoyó en la implementación de estrategias publicitarias en redes socales personalesy Se gestionan y promocionan formaciones complementarias, en el cual se usan formulario google

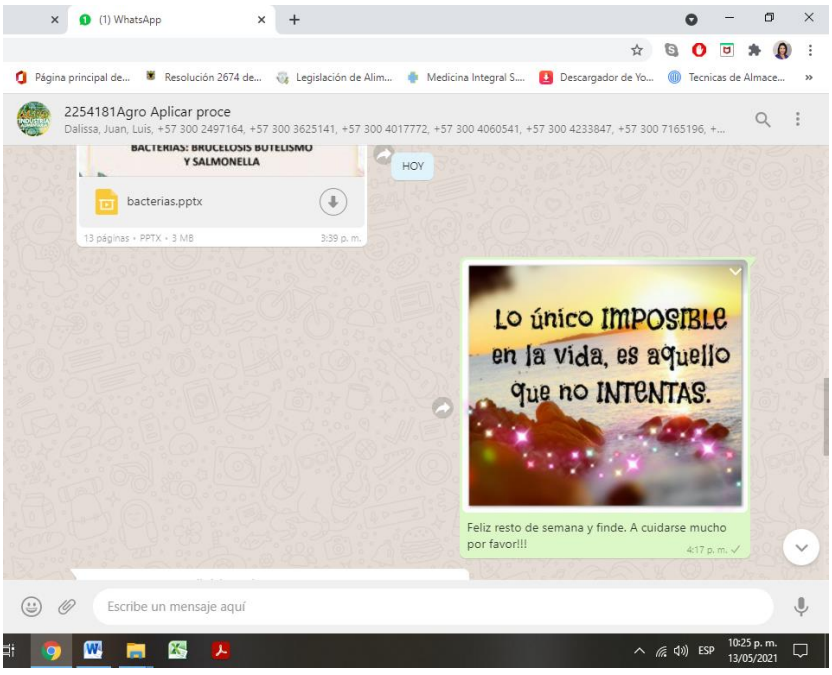






Anexo Obligación contractual 9. Reflexiones motivacionales, charlas, estrategias lúdicas y/o dinámicas implementadas en los programa de formación





Anexo Obligación contractual 11. No aplica para mes objeto de cobro ya que por motivos de restricción sanitaria se impide la movilización y ejecución de la misma

Anexo Obligación contractual 12. Las certificaciones de las normas realizadas

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

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diecinueve (19) días del mes de Marzo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

754147 - 19/03/2020
No Y FECHA REGISTRO

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA - EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

Vigencia:
hasta el 19 de Marzo 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 911500290801023CC30687389C.

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

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diez (10) días del mes de Diciembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

741272 - 10/12/2019
No Y FECHA REGISTRO

AURA JOSEFINA MIRANDA MENDOZA
SUBDIRECTORA CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
REGIONAL CÓRDOBA

Vigencia:
hasta el 10 de Diciembre de 2022

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 9523002402010 56CC30687389C.

Anexo Obligación contractual 13. Reporte de gestión de tiempos del instructor generado por Sofía plus.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2254181 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2292836 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2292842 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2254029 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2254031 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	136,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
03/05/2021	03/05/2021	OTROS	8,00
04/05/2021	04/05/2021	OTROS	8,00
11/05/2021	11/05/2021	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	24,00

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

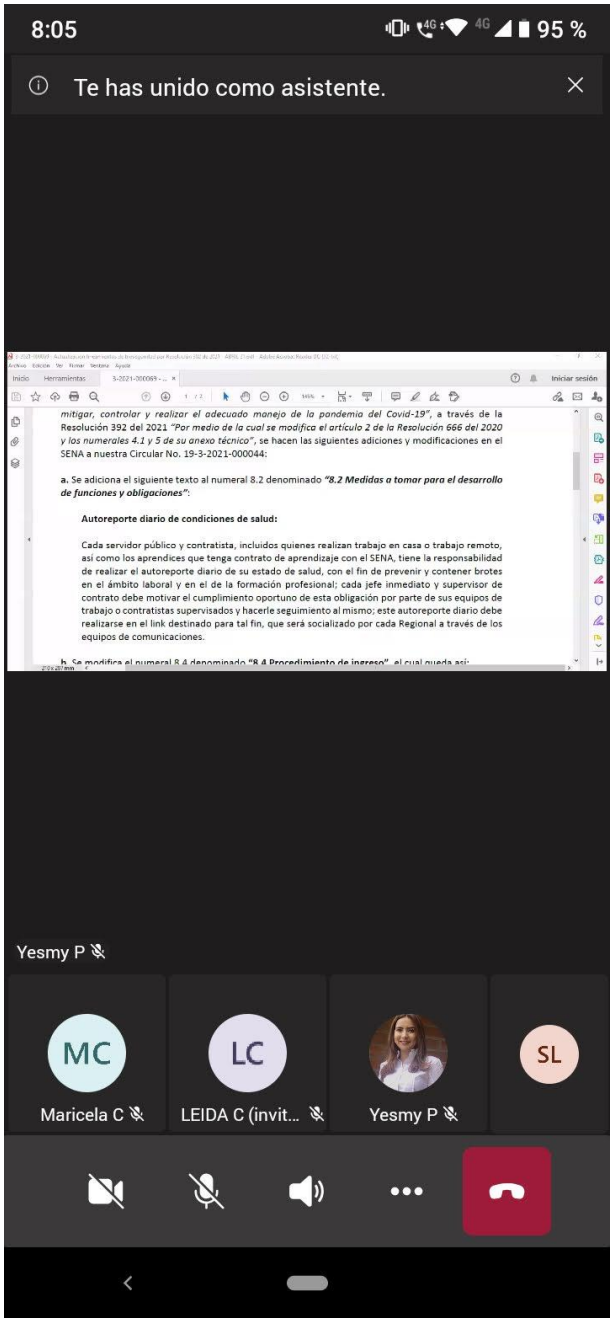
Anexo Obligación contractual 14. Informe contractual cargado en el SecopII

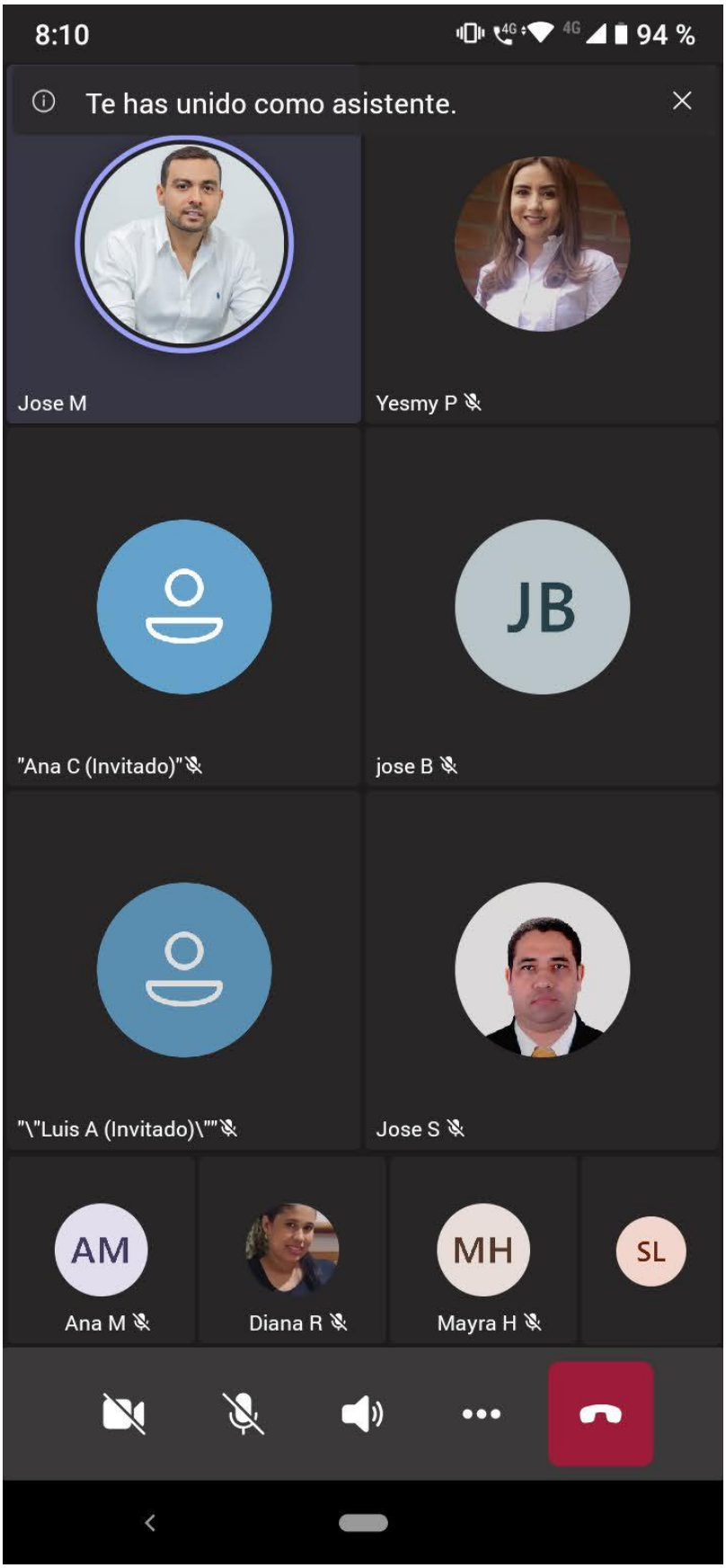
Anexo Obligación contractual 16. Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual dado que se esta trabajando por medio de herramientas tecnológicas como meet y whatsapp

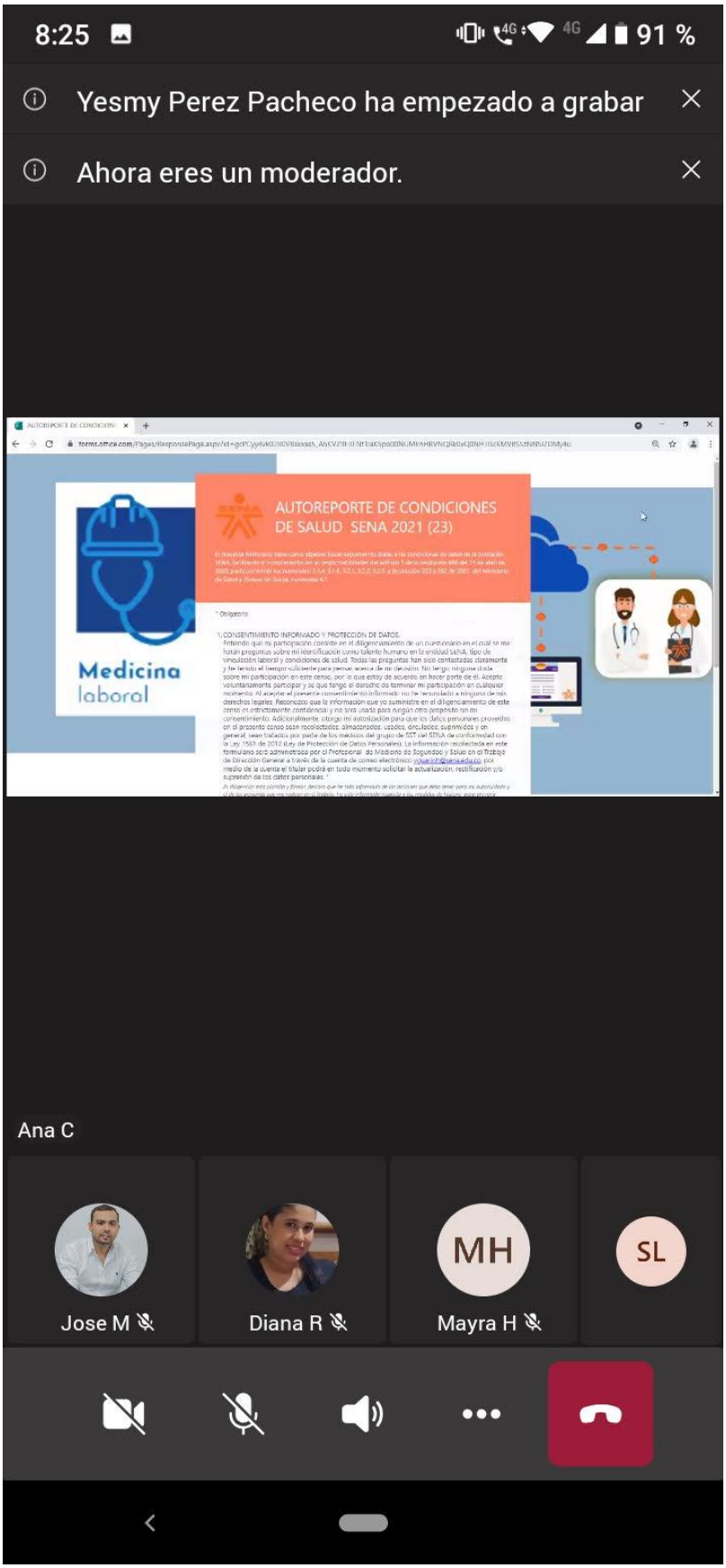
Anexo Obligación contractual 17. Se Presentó el informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro en el Secop II.

Se participó en socialozacion el días 4 de mayo

Socialización mayo 4




8:10
94 %
Te has unido como asistente.
Jose M
Yesmy P
"Ana C (Invitado)"
JB
jose B
"\"Luis A (Invitado)\""
Jose S
AM
Ana M
Diana R
MH
Mayra H
SL

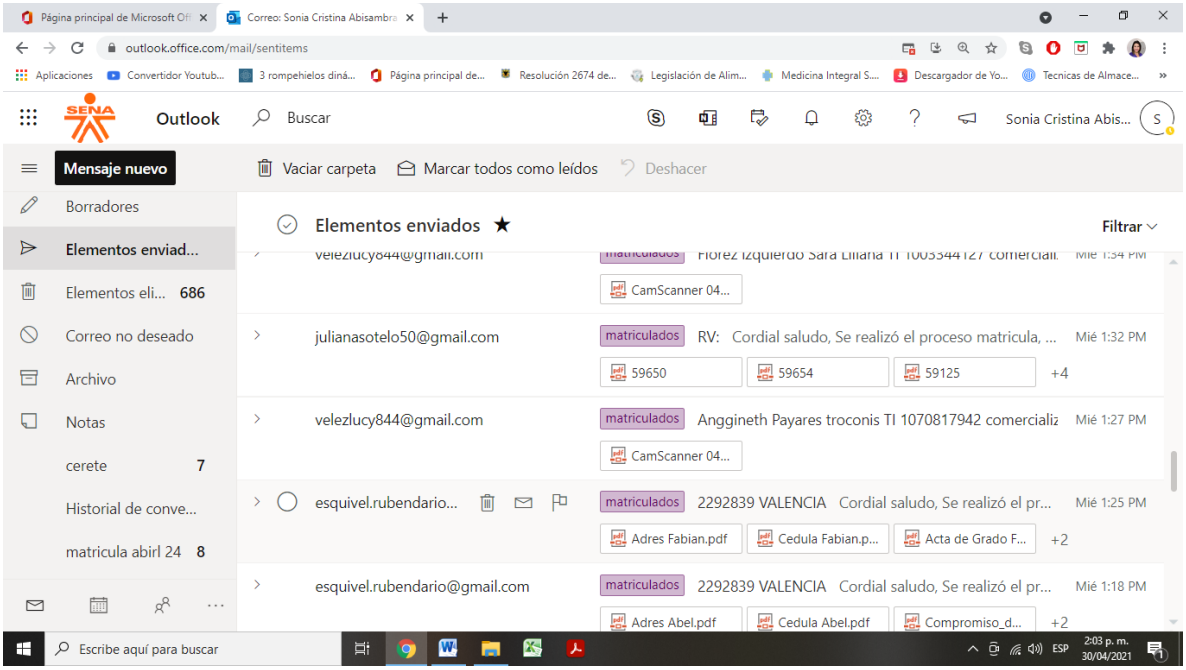

8:25
91 %
Yesmy Perez Pacheco ha empezado a grabar
Ahora eres un moderador.
AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD SENA 2021 (23)
Medicina laboral
Ana C
Jose M
Diana R
MH
Mayra H
SL

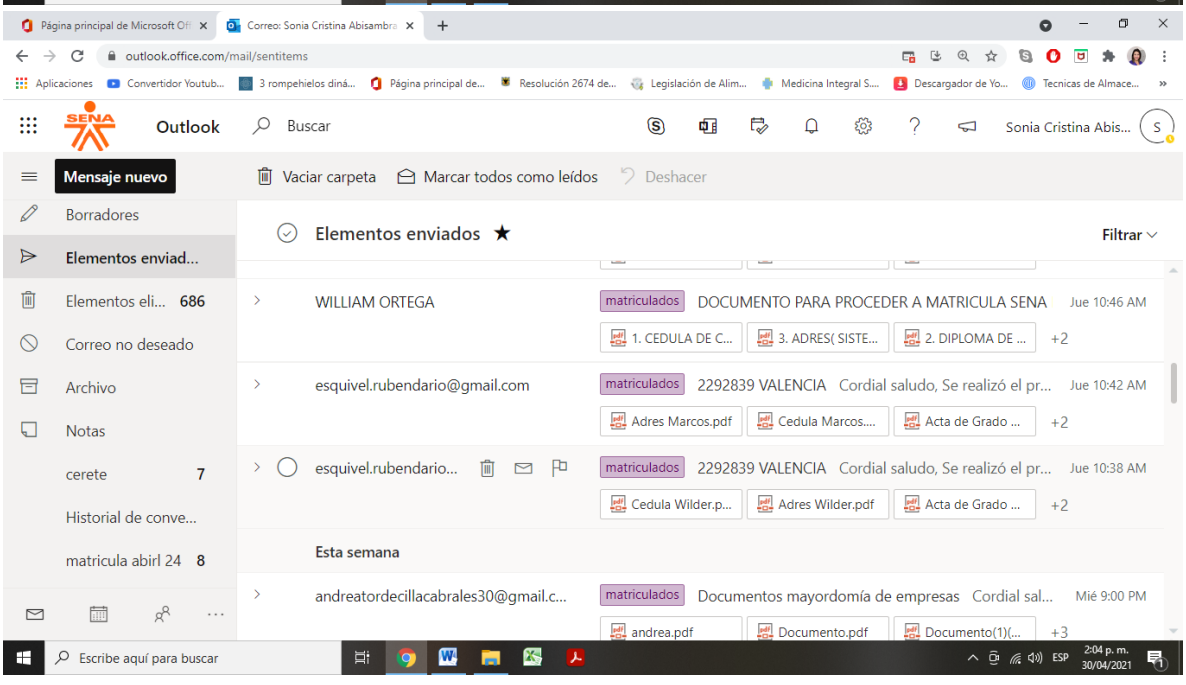

forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5_AhKVZ9FRFNt1IaK5po00NUMEhHRVNQRk0xQ0NHT0ZKMVBSSzNNSIZDMy4u
Gracias.
Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este diligenciamiento es diario)
07/05/2021
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms |
El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial.
| Términos de uso
Escribe aquí para buscar
ESP
5:50 p. m.
7/05/2021

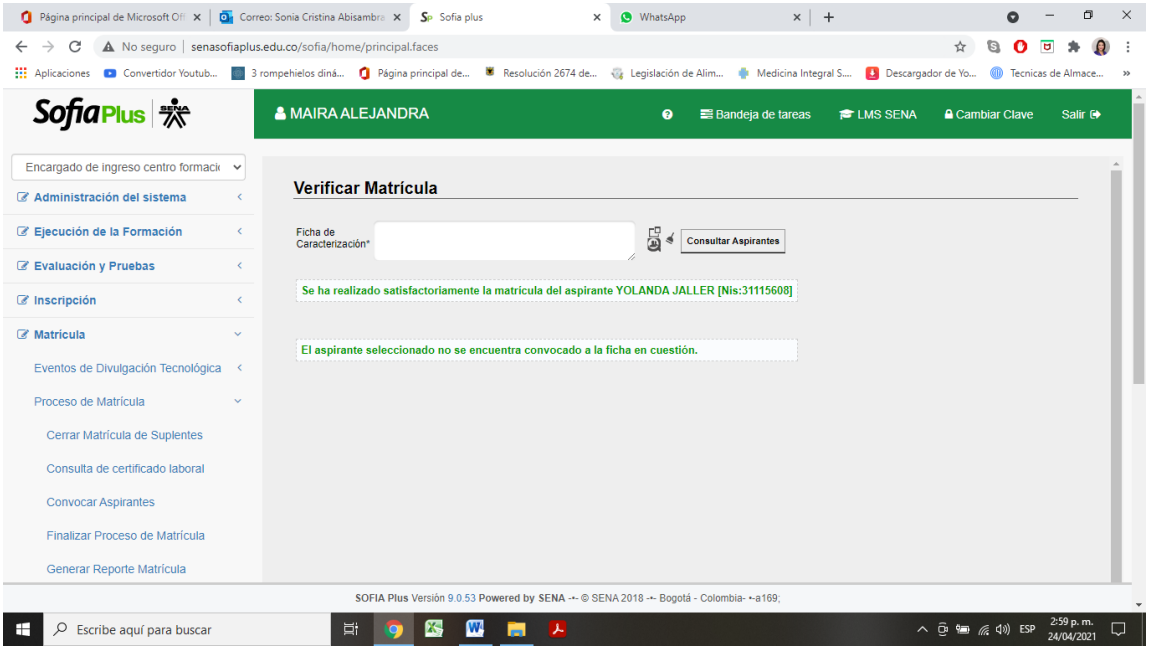

forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5_AhKVZ9FRFNt1IaK5po00NUMEhHRVNQRk0xQ0NHT0ZKMVBSSzNNSIZDMy4u
Gracias.
Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este diligenciamiento es diario)
10/05/2021
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms |
El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial.
| Términos de uso
Escribe aquí para buscar
ESP
3:03 p. m.
10/05/2021


forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5_AhKVZ9FRFNt1IaK5po00NUMEhHRVNQRk0xQ0NHT0ZKMVBSSzNNSlZDMy4u
Gracias.
Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este diligenciamiento es diario)
11/05/2021
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms |
El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial.
| Términos de uso
Sonia Abisambra
Escribe aquí para buscar
ESP
4:01 p. m.
11/05/2021

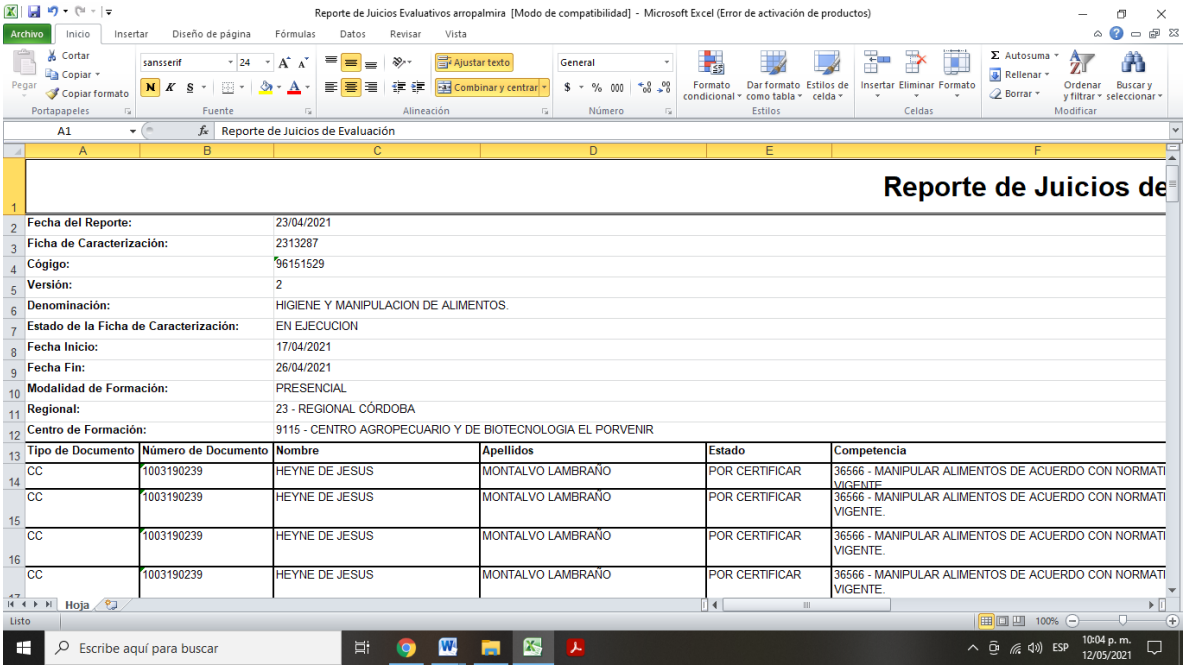

forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=gcPCyy4vk02R0VBskxas5_AhKVZ9FRFNt1IaK5po00NUMEhHRVNQRk0xQ0NHT0ZKMVBSSzNNSlZDMy4u
Gracias.
Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor del contrato (Recuerde que este diligenciamiento es diario)
13/05/2021
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms |
El propietario de este formulario no ha proporcionado una declaración de privacidad sobre cómo utilizarán los datos de tus respuestas. No proporciones información personal o confidencial.
| Términos de uso
Escribe aquí para buscar
ESP
2:47 p. m.
13/05/2021

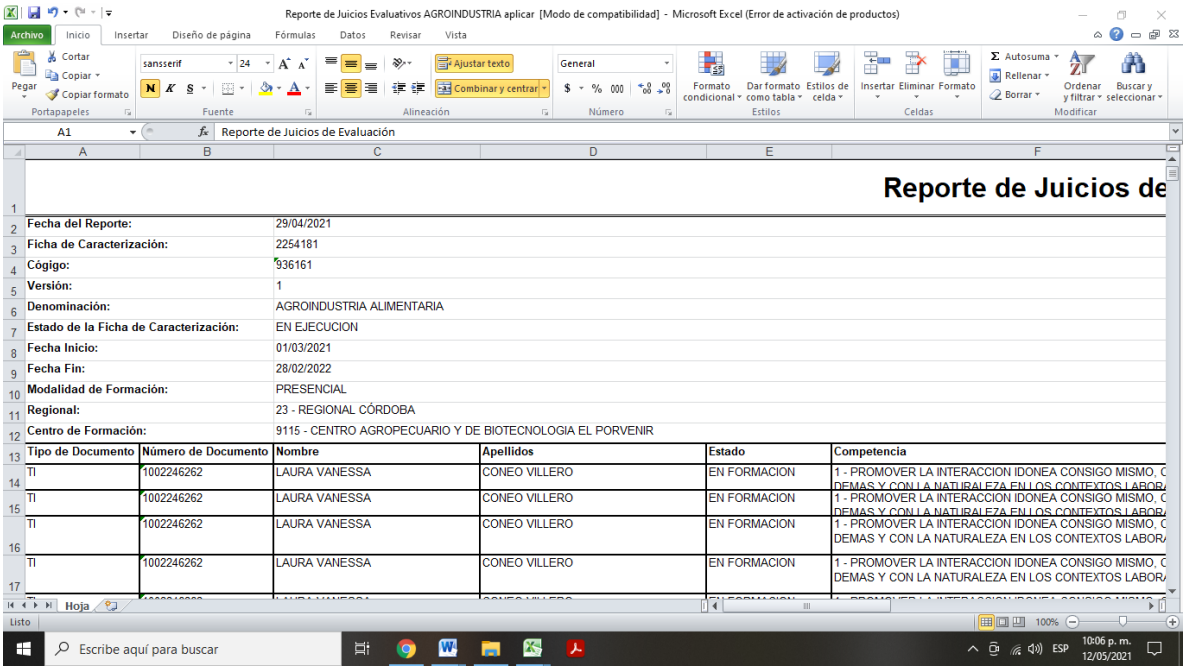

Página principal de Microsoft Off
Correo: Sonia Cristina Abisambra
outlook.office.com/mail/sentitems
Outlook
Buscar
Sonia Cristina Abis...
Mensaje nuevo
Vaciar carpeta
Marcar todos como leídos
Deshacer
Borradores
Elementos enviad...
Elementos eli... 686
Correo no deseado
Archivo
Notas
cerete 7
Historial de conve...
matricula abirl 24 8
Elementos enviados
Filtrar
CamScanner 04...
julianasotelo50@gmail.com
matriculados
RV: Cordial saludo, Se realizó el proceso matricula, ...
Mié 1:32 PM
59650
59654
59125
+4
velezlucy844@gmail.com
matriculados
Anggineth Payares troconis TI 1070817942 comerciali
Mié 1:27 PM
CamScanner 04...
esquivel.rubendario...
matriculados
2292839 VALENCIA
Cordial saludo, Se realizó el pr...
Mié 1:25 PM
Adres Fabian.pdf
Cedula Fabian.p...
Acta de Grado F...
+2
esquivel.rubendario@gmail.com
matriculados
2292839 VALENCIA
Cordial saludo, Se realizó el pr...
Mié 1:18 PM
Adres Abel.pdf
Cedula Abel.pdf
Compromiso_d...
+2
Escribe aquí para buscar
ESP
2:03 p. m.
30/04/2021


Página principal de Microsoft Off
Correo: Sonia Cristina Abisambra
outlook.office.com/mail/sentitems
Outlook
Buscar
Sonia Cristina Abis...
Mensaje nuevo
Vaciar carpeta
Marcar todos como leídos
Deshacer
Borradores
Elementos enviad...
Elementos eli... 686
Correo no deseado
Archivo
Notas
cerete 7
Historial de conve...
matricula abirl 24 8
Elementos enviados
Filtrar
WILLIAM ORTEGA
matriculados
DOCUMENTO PARA PROCEDER A MATRICULA SENA
Jue 10:46 AM
1. CEDULA DE C...
3. ADRES(SISTE...
2. DIPLOMA DE ...
+2
esquivel.rubendario@gmail.com
matriculados
2292839 VALENCIA
Cordial saludo, Se realizó el pr...
Jue 10:42 AM
Adres Marcos.pdf
Cedula Marcos....
Acta de Grado ...
+2
esquivel.rubendario...
matriculados
2292839 VALENCIA
Cordial saludo, Se realizó el pr...
Jue 10:38 AM
Cedula Wilder.p...
Adres Wilder.pdf
Acta de Grado ...
+2
Esta semana
andreatordecillacabrales30@gmail.c...
matriculados
Documentos mayordomía de empresas
Cordial sal...
Mié 9:00 PM
andrea.pdf
Documento.pdf
Documento(1)(...
+3
Escribe aquí para buscar
ESP
2:04 p. m.
30/04/2021



Anexo Obligación contractual 19. Evaluacion de Competencias





Reporte de Juicios Evaluativos AGROINDUSTRIA aplicar [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel (Error de activación de productos)

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	29/04/2021
Ficha de Caracterización:	2254181
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/03/2021
Fecha Fin:	28/02/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
TI	1002246262	LAURA VANESSA	CONEO VILLERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORA
TI	1002246262	LAURA VANESSA	CONEO VILLERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORA
TI	1002246262	LAURA VANESSA	CONEO VILLERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORA
TI	1002246262	LAURA VANESSA	CONEO VILLERO	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORA

Anexo Obligación contractual 20. Portafolio de evidencias del instructor en el Drive

https://drive.google.com/drive/folders/1wOuFl70yn_Sb8PZ9RKfkELGNLwHUy2E2?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 21. Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no hubo requerimiento por parte del subdirector para apoyar supervisión de contratos

Anexo Obligación contractual 22. Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no se ha participado en actividades de investigación e innovación.

Anexo Obligación contractual 23. Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque no han asignado aprendices en etapa practica.

Anexo Obligación contractual 24. Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque se esta iniciando el proceso de etapa lectiva y aun no se ha visto deserción