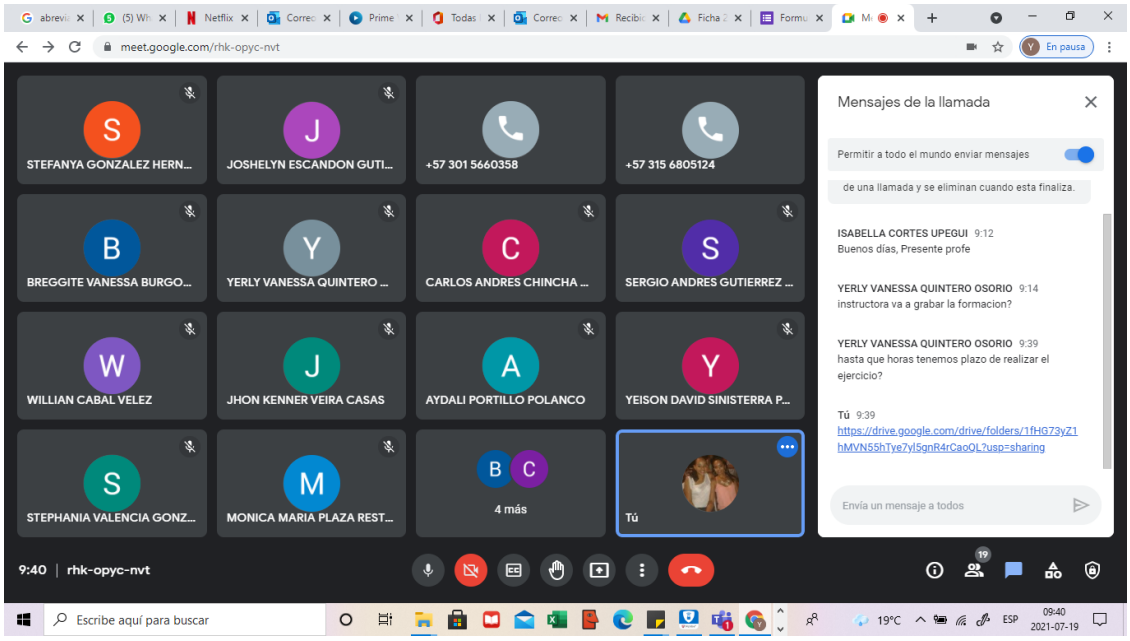
EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Yuli Tatiana Montaño Escobar
Número de contrato: CO1.PCCNTR.2233523 del año 2021
Periodo: 16 de Julio al 15 de Agosto de 2021
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

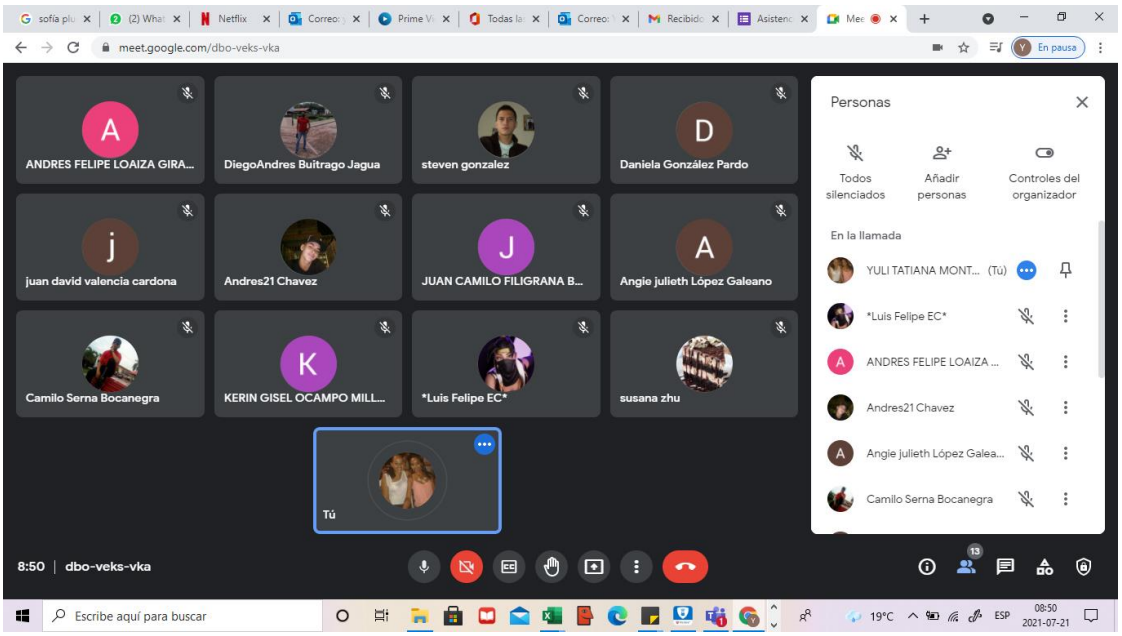
A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo Julio 16 al 15 de Agosto de 2021:**

1. Evidencia de actividades de formación y atención a aprendices, ya sean presenciales o a través de plataformas virtuales. Contenido de la evidencia:

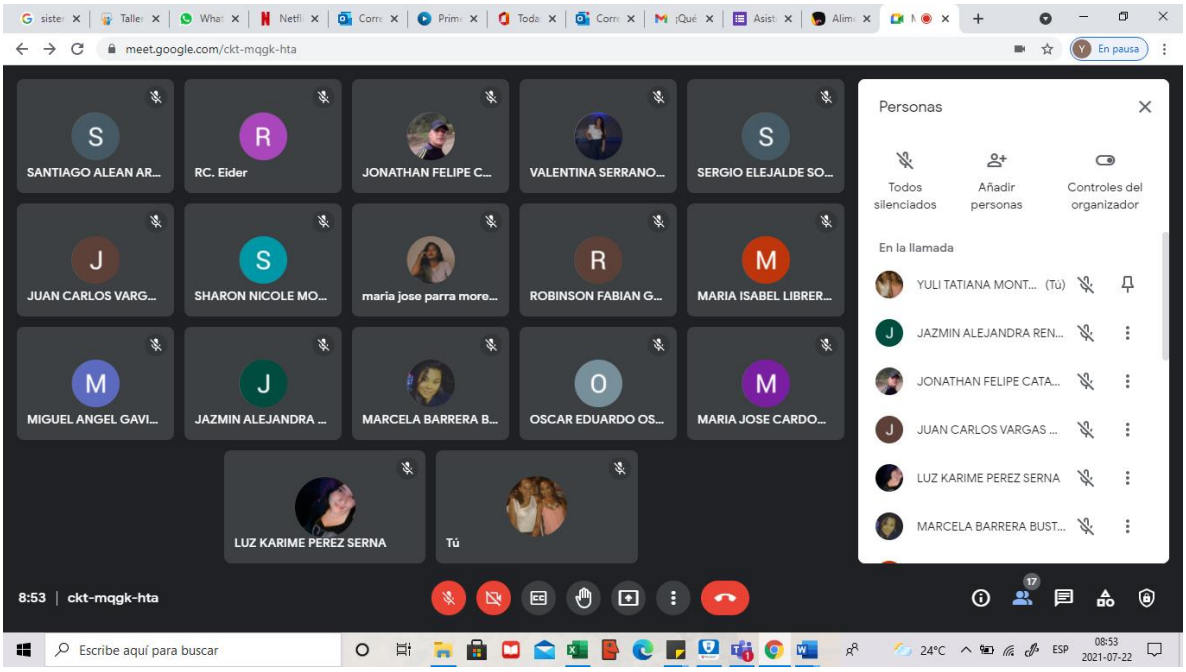


- Fecha: 19-07-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Planeación
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: : Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.

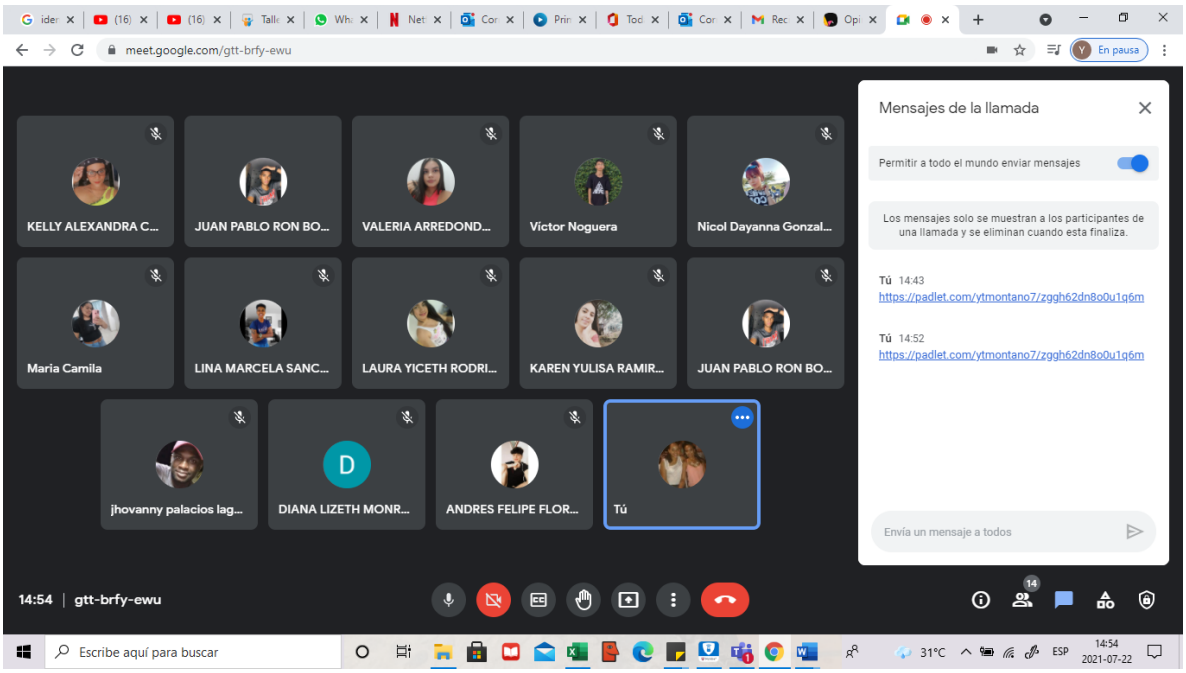
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Laboratorio en casa (Reacciones enzimáticas)
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento, con un laboratorio en casa.



- Fecha: 21-07-2021
- No. Ficha: 2325339
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de reflexión y contextualización
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a las actividades de reflexión y contextualización.



- Fecha: 22-07-2021
- No. Ficha: 2325338
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de reflexión y contextualización
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a las actividades de reflexión y contextualización.



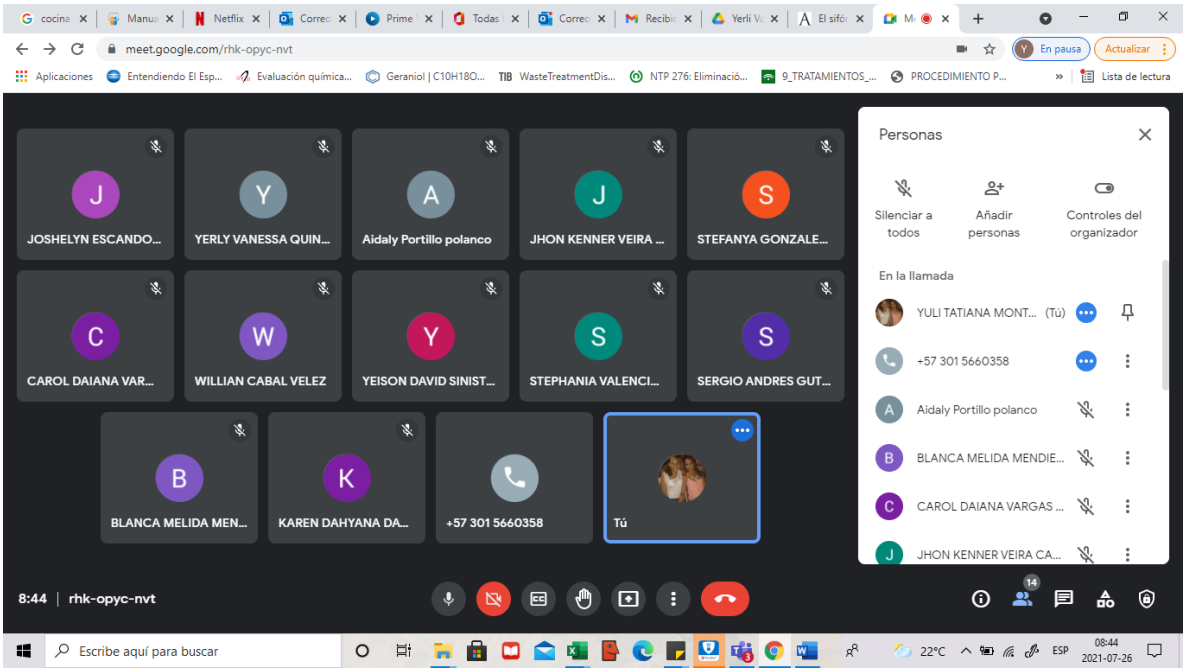
- Fecha: 22-07-2021
- No. Ficha:2184996
- Programa: Tecnólogo en procesamiento de alimentos
- Fase: Planeación
- Competencia: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa
- Resultado de aprendizaje: Determinar el plan de control de manejo ambiental del sistema productivo teniendo en cuenta la legislación vigente y criterios de producción limpia.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Sección de resolución de dudas en la elaboración de un plan de manejo ambiental
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de transferencia de conocimiento.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co





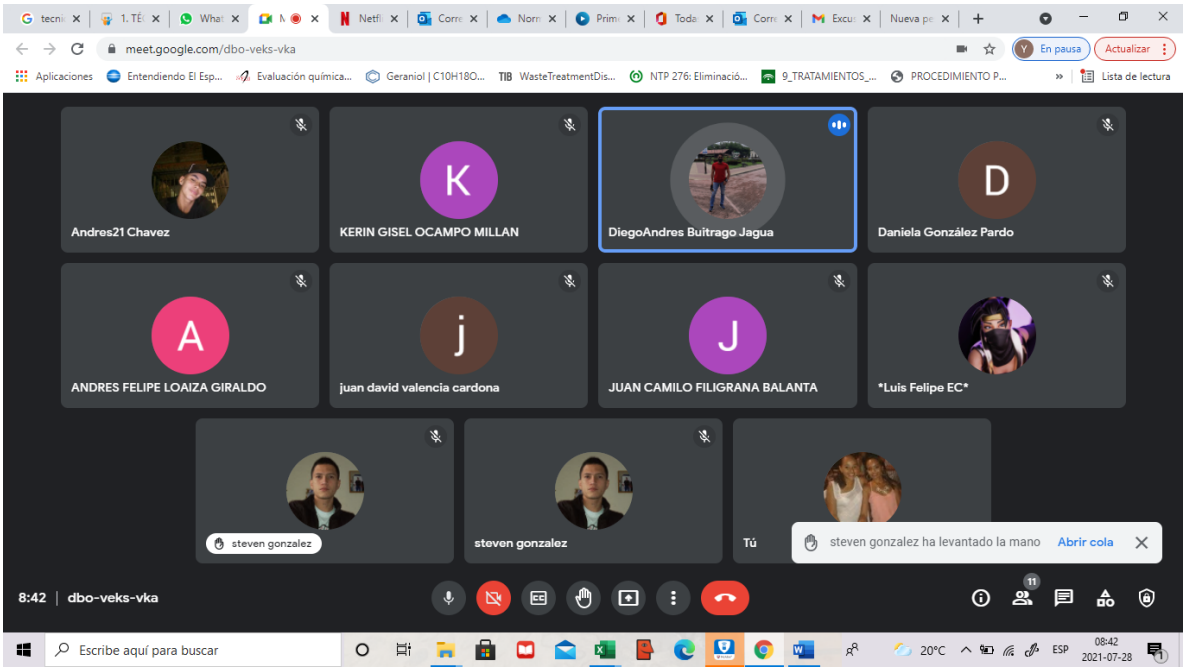
- Fecha: 23-07-2021
- No. Ficha:2068461
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Determinación de humedad, cenizas, acidez titulable en frutas.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



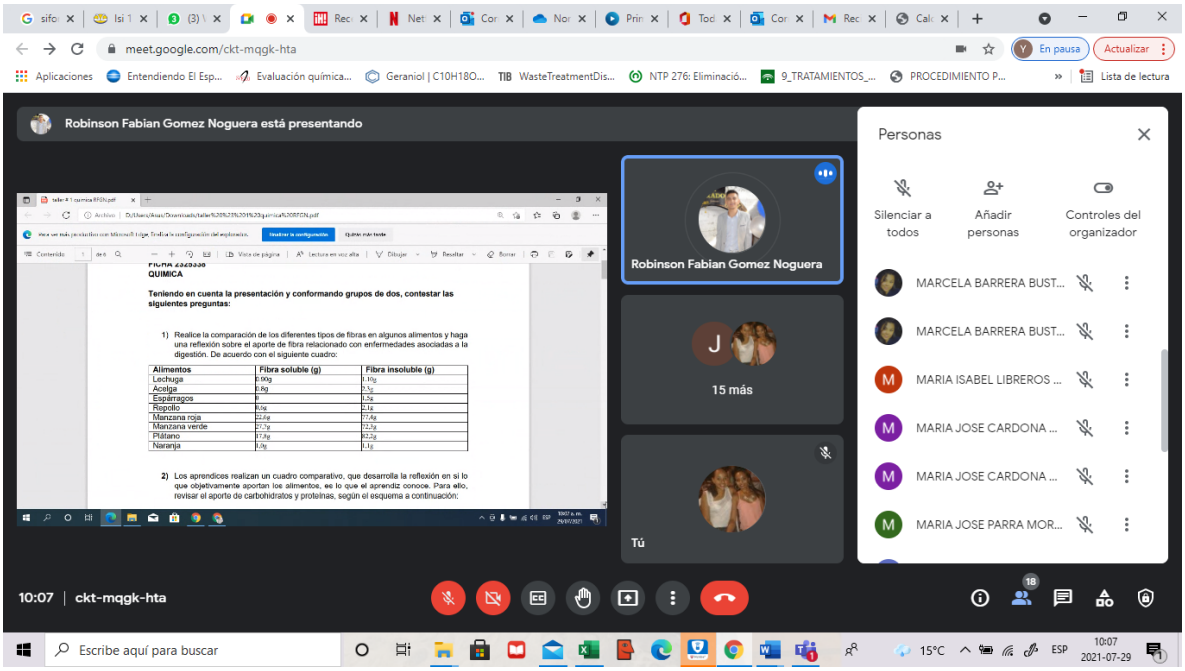
- Fecha: 26-07-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Planeación
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Explicación de actividades de conocimiento
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



- Fecha: 27-07-2021
- No. Ficha:1965544
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Determinación de parámetros fisicoquímicos en muestras de alimentos.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



- Fecha: 28-07-2021
- No. Ficha: 2325339
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Sustentación del taller
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la sustentación del taller propuesto.

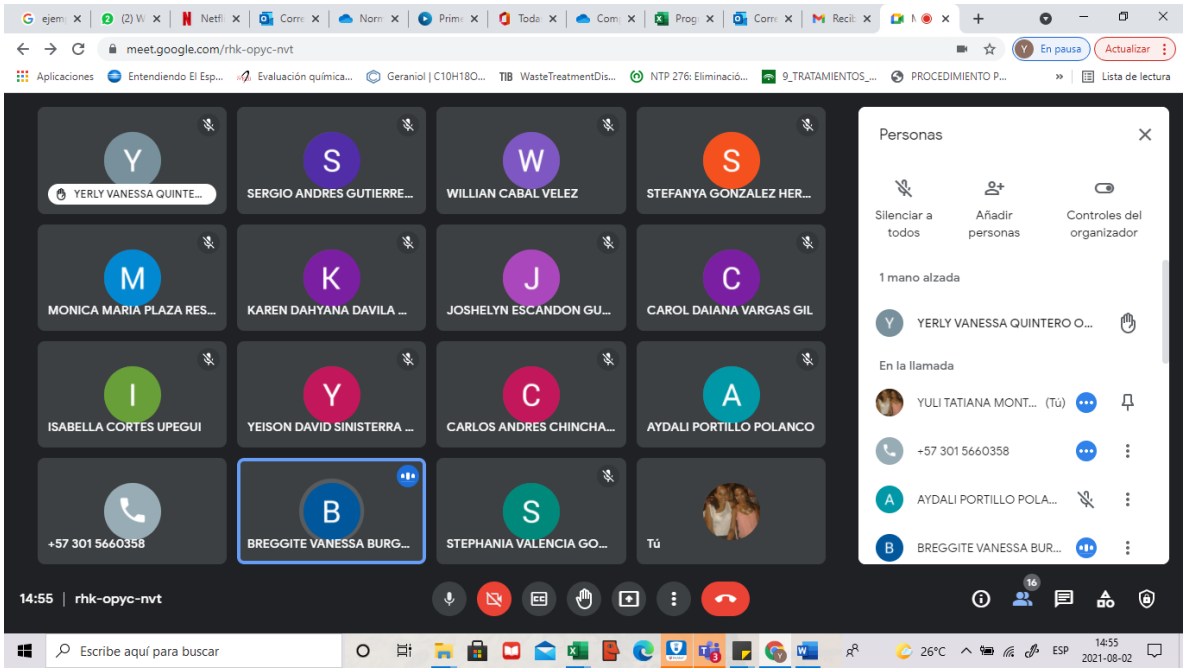


- Fecha: 29-07-2021
- No. Ficha: 2325338
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Sustentación del taller
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la sustentación del taller propuesto.

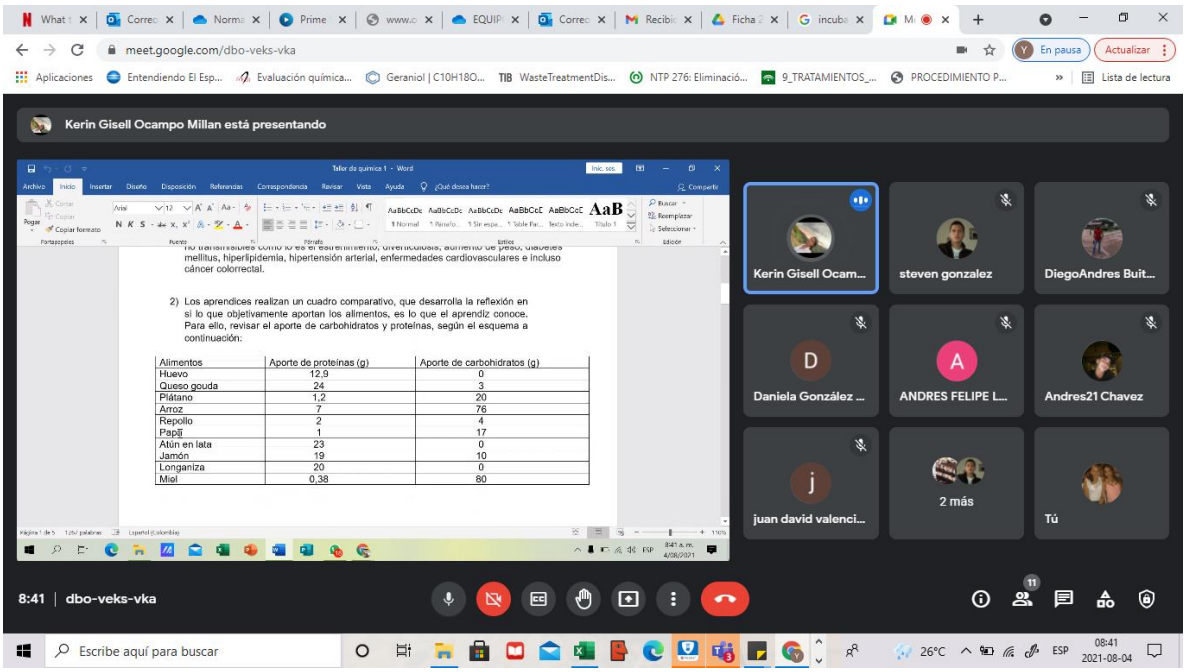
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



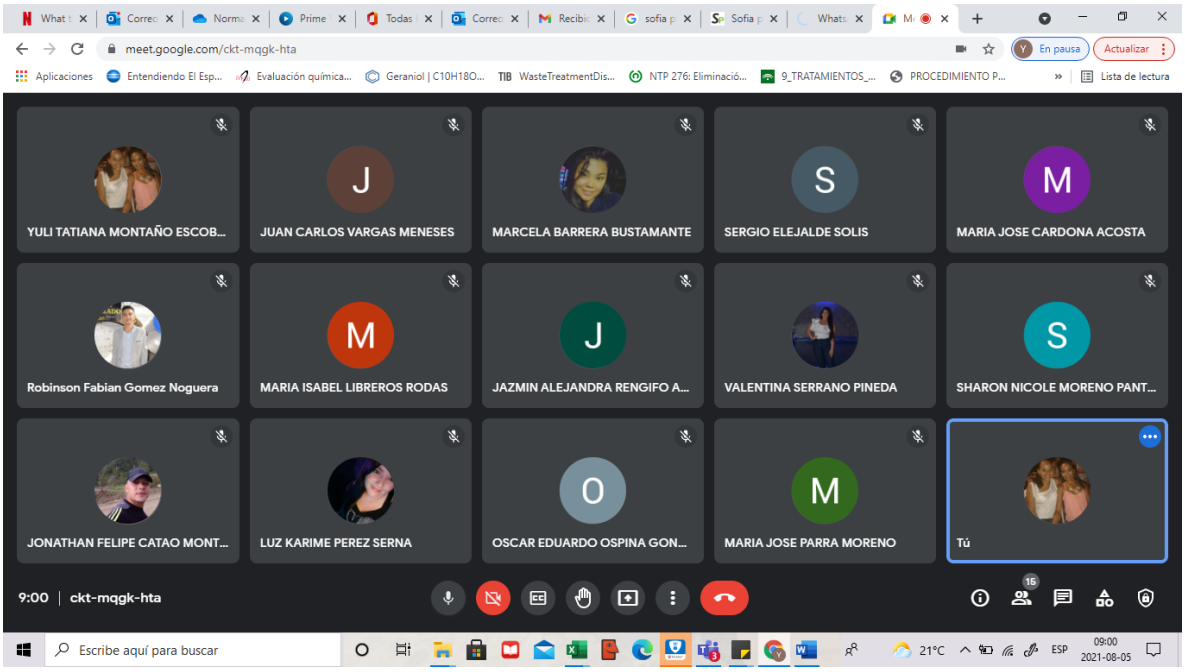
- Fecha: 30-07-2021
- No. Ficha:2068461
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Determinación de proteínas, estandarización de soluciones para análisis de muestras.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



- Fecha: 02-08-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Planeación
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Se inician las actividades de conocimiento
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



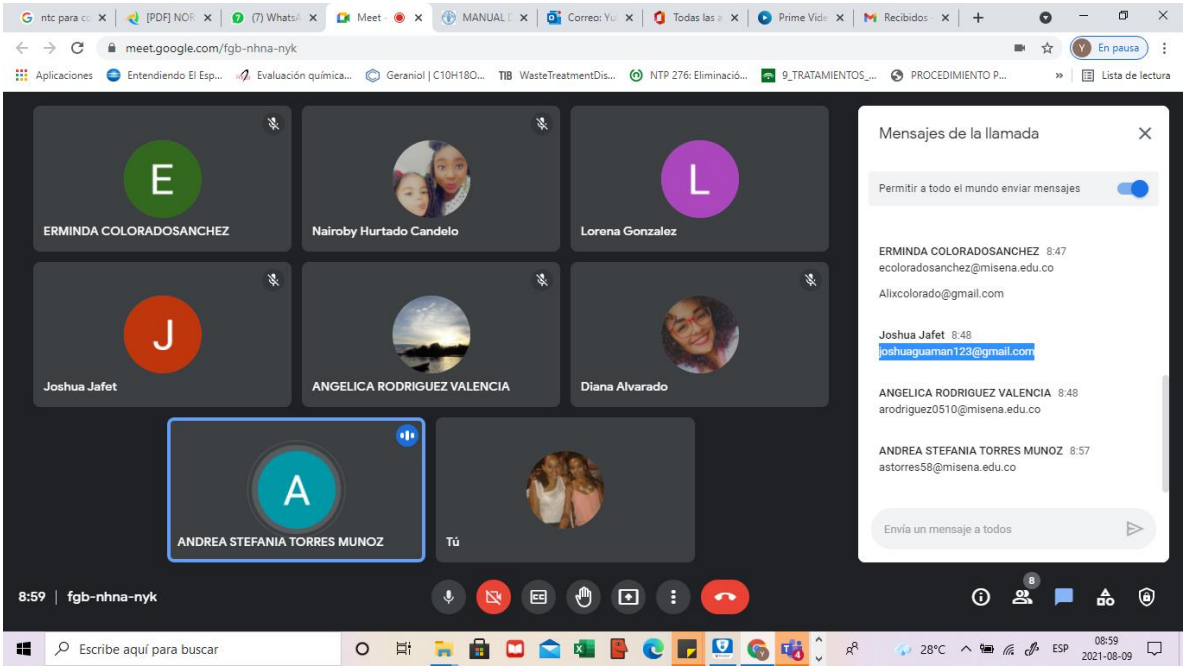
- Fecha: 04-08-2021
- No. Ficha: 2325339
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Laboratorio en casa (reacciones de oxidación)
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio al laboratorio en casa para posterior socialización.



- Fecha: 05-08-2021
- No. Ficha: 2325338
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Sustentación del taller
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la sustentación del taller propuesto.



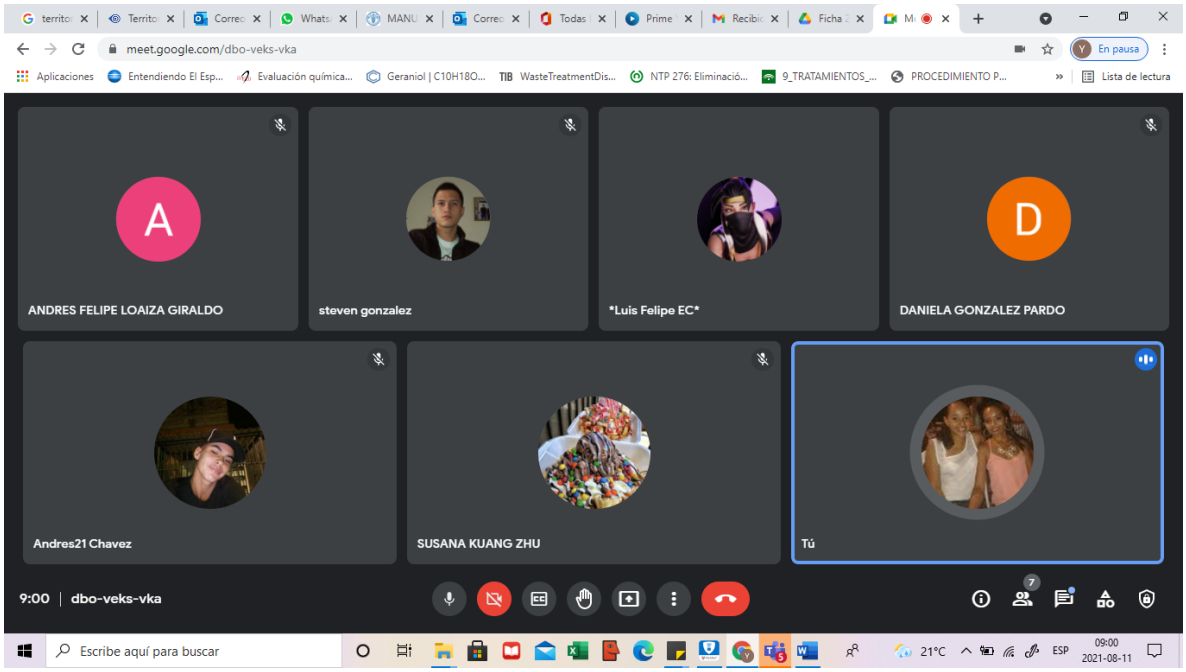
- Fecha: 06-07-2021
- No. Ficha:2068461
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Determinación de pH, °Brix, muestreo de aguas.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.



- Fecha: 09-08-2021
- No. Ficha: 2166381
- Programa: Técnico en confitería
- Fase: Ejecución
- Competencia: Ejecución de procesos de producción de productos de confitería.
- Resultado de aprendizaje: Desarrollar las actividades asignadas en el proceso de producción de confitería según parámetros técnicos
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de contextualización
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a las actividades de contextualización de la guía.



- Fecha: 09-08-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Planeación
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Se inician las actividades de conocimiento (Taller de normas APA segunda parte)
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.

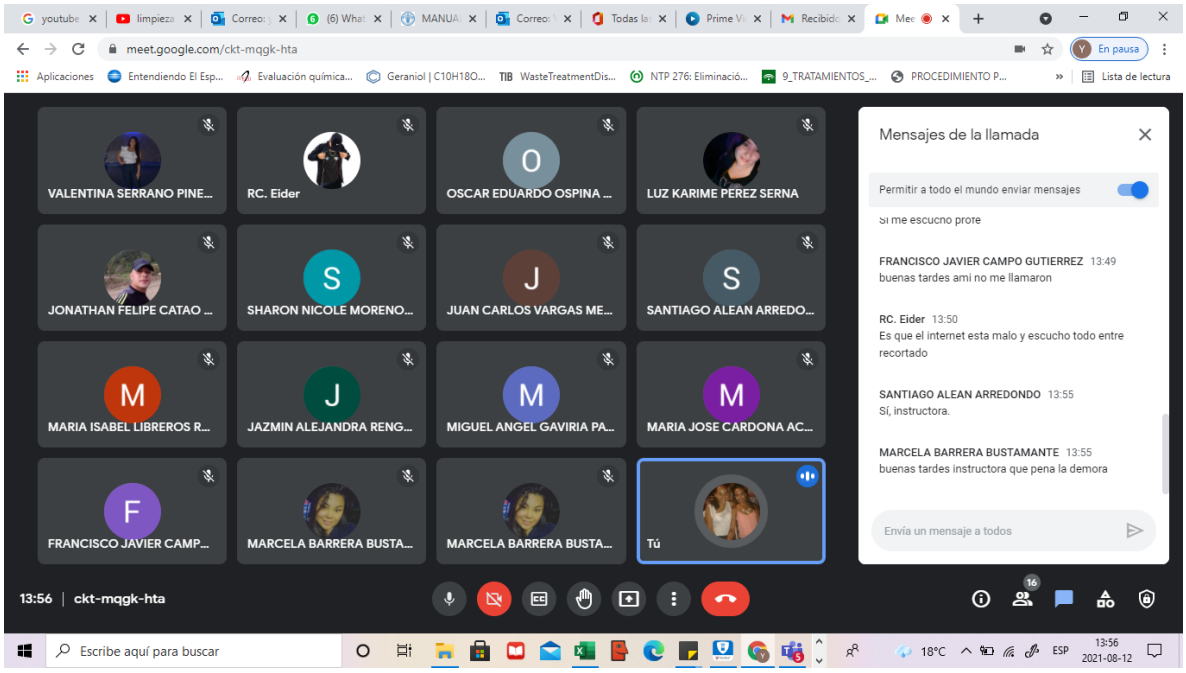


- Fecha: 11-08-2021
- No. Ficha: 2325339
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a las actividades de apropiación se participa en el palet.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



- Fecha: 12-08-2021
- No. Ficha: 2370351
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultado de aprendizaje: Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Inicio de actividades de contextualización
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio con las actividades de contextualización.



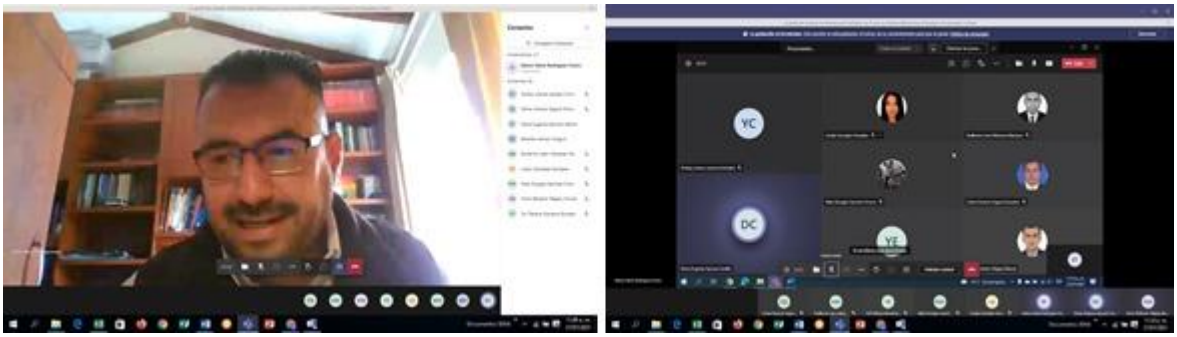
- Fecha: 12-08-2021
- No. Ficha: 2325338
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Planeación
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Laboratorio en casa (reacciones de oxidación)
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio al laboratorio en casa para posterior socialización.



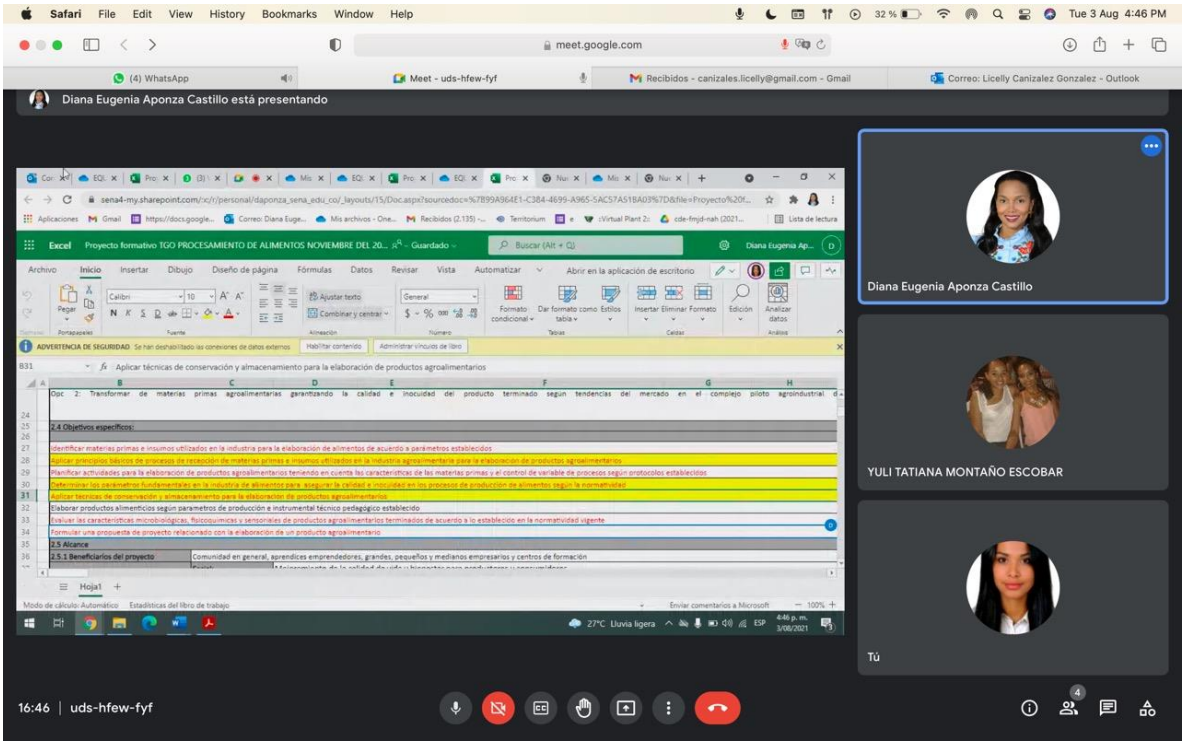


- Fecha: 13-08-2021
- No. Ficha:2068461
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Determinación de grasas en diferentes tipos de muestras.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad con el desarrollo de la guía en el momento de apropiación de conocimiento.

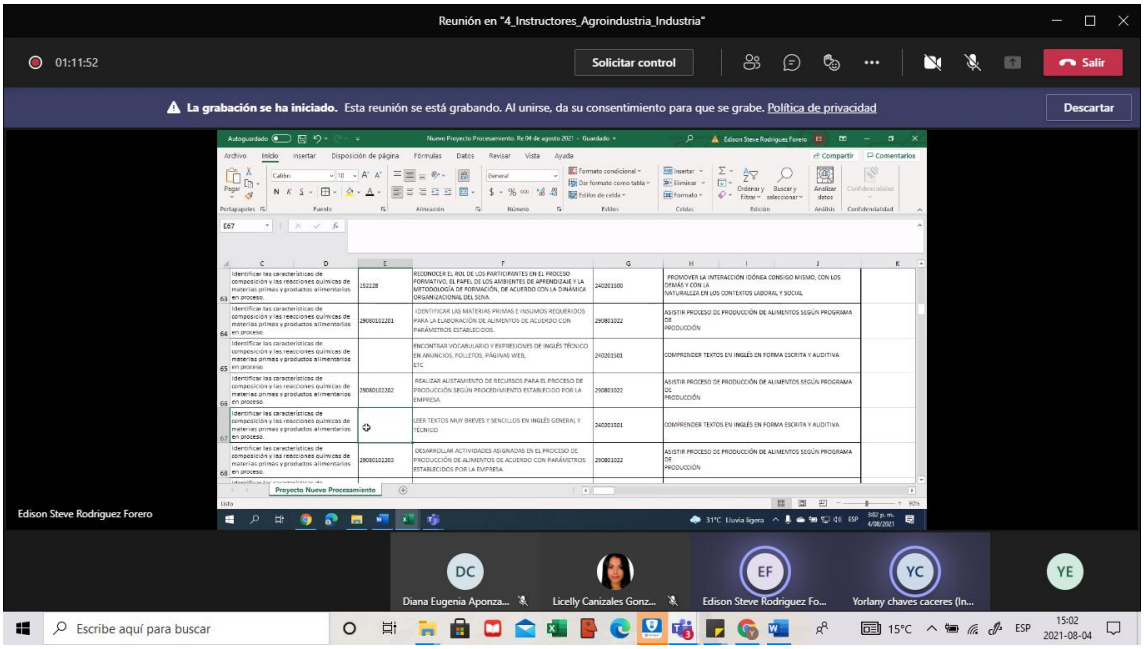
2. Evidencia de participación (Fotos, pantallazos, listado de asistencia) en reuniones tales como: desarrollo curricular, coordinación académica; y demás en las cuales ha asistido.



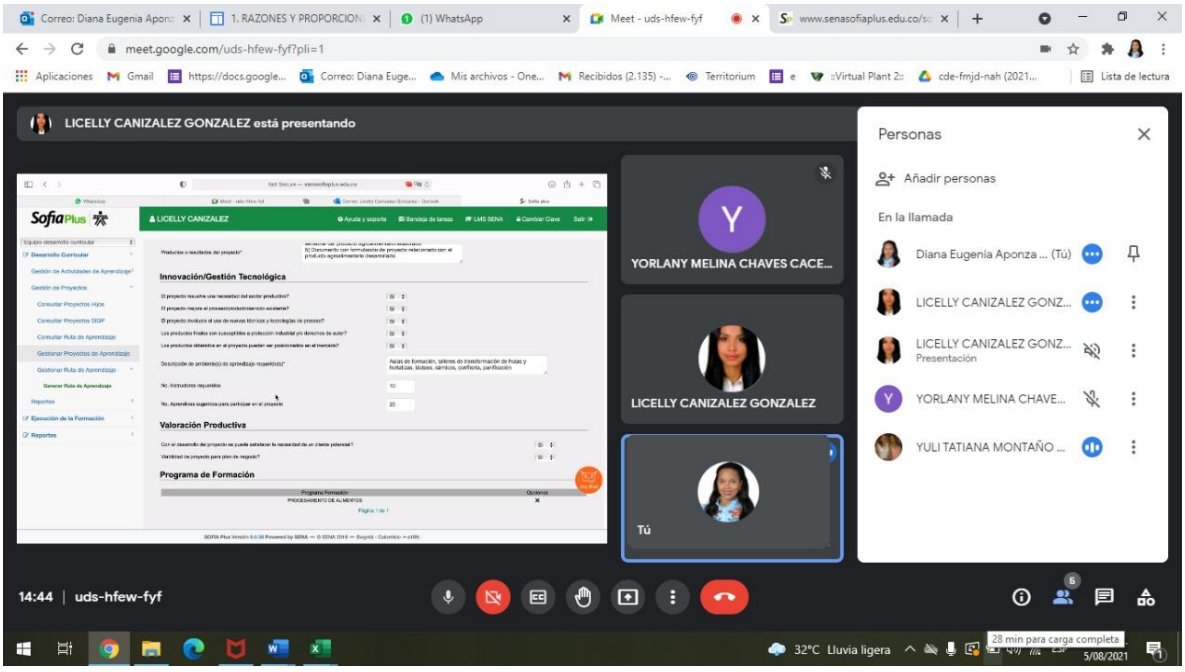
Fecha: 27/07/2021. Reunión Equipos de Desarrollo Curricular y Instructor Formador (Organización de fechas de trabajo)



Fecha: 03/08/2021. Equipo de desarrollo curricular (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos)

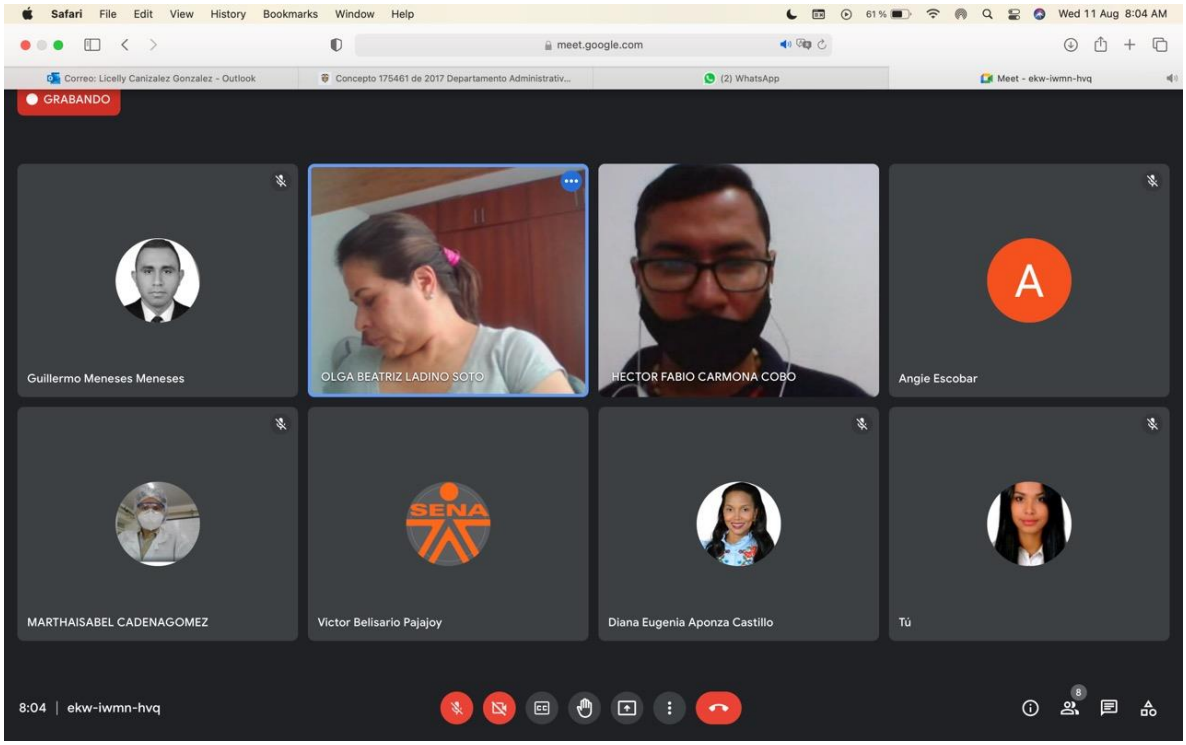


Fecha: 04/08/2021. Equipo de desarrollo curricular con Instructor Formador (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos)

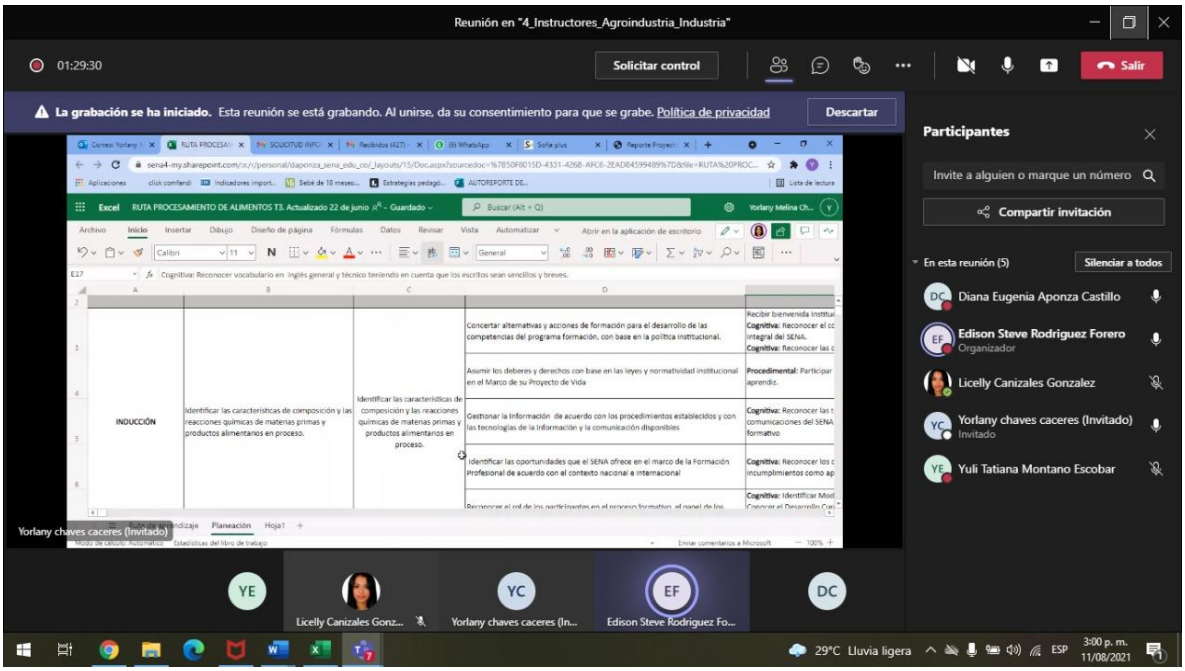


Fecha: 05/08/2021. Equipo de desarrollo curricular (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos) Cargue de proyecto en la plataforma Sofia Plus

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

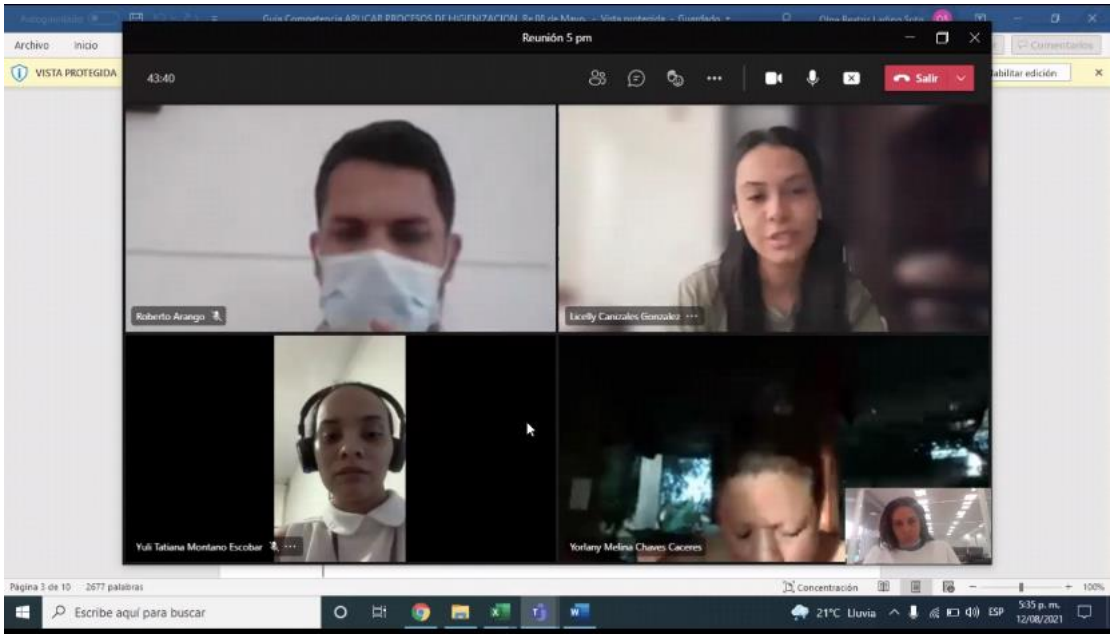


Fecha: 11/08/2021. Reunión comité de evaluación y seguimiento del área de Agroindustria.



Fecha: 11/08/2021. Equipo de desarrollo curricular con Instructor Formador (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos)

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

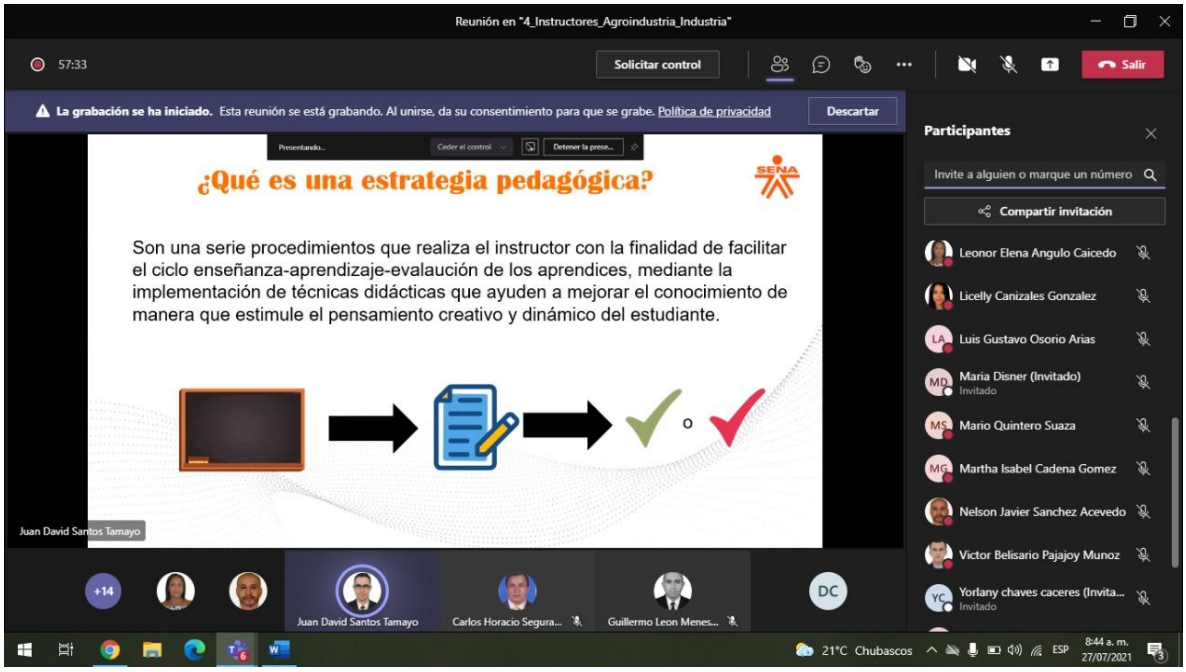


Fecha: 12/08/2021. Reunión con Coordinación Académica (Área de Agroindustria).

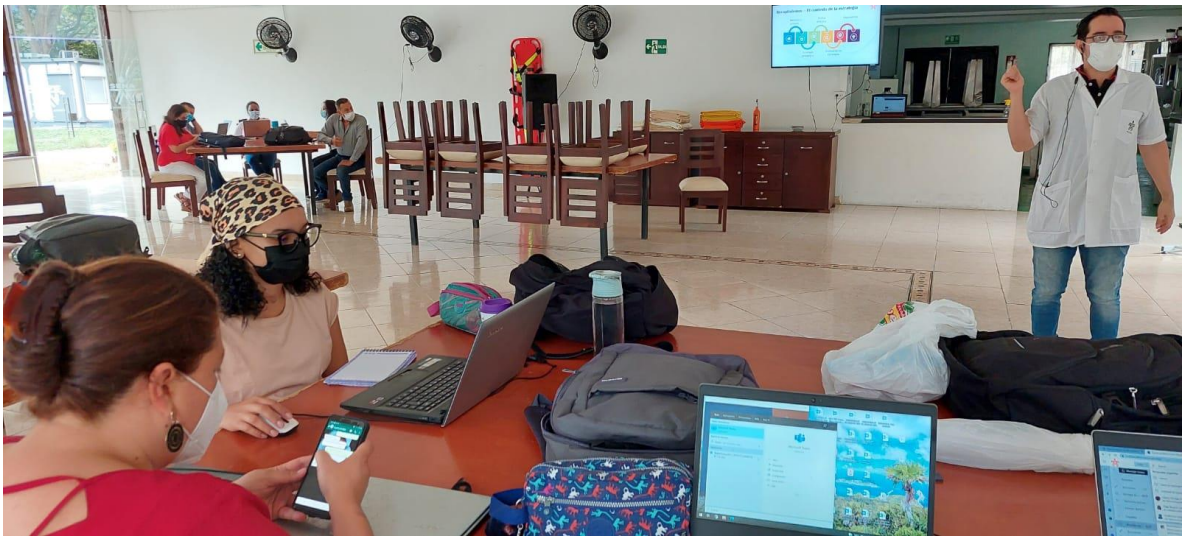
3. Enlace a drive con documentos utilizados en la ejecución de la formación: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y demás por cada una de las fichas en las cuales ha participado.

   Link de documentos Ficha: 2146286 Tecnología de control calidad de alimentos: https://drive.google.com/drive/folders/1WtBTqNp0sjIGGKQR8yzEVb1v-FV_StDT?usp=sharing

4. Demás que considere necesarias para evidencias el cumplimiento de las obligaciones contractuales.



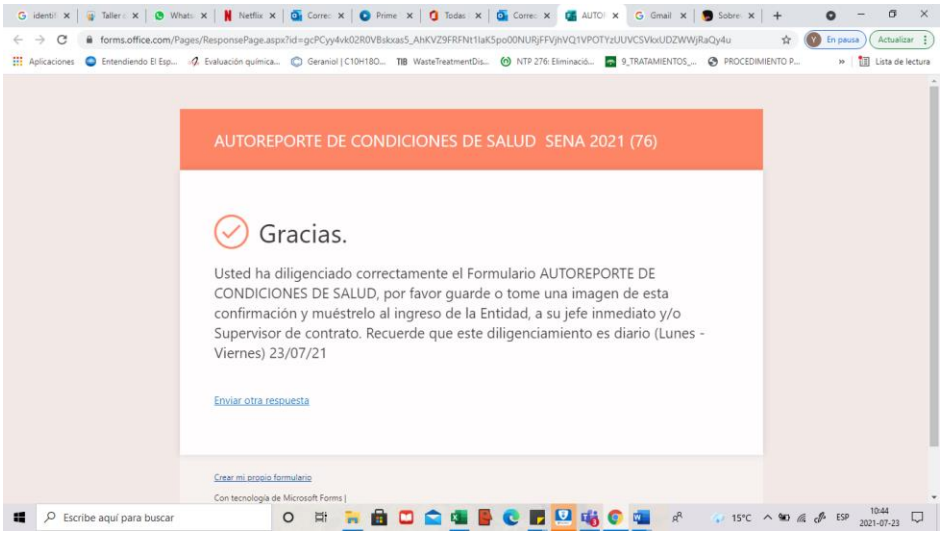
Fecha: 27/07/2021. Formación complementaria (PLANEACION DE ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS Y TECNICAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL) Instructor: Juan David Santos Tamayo



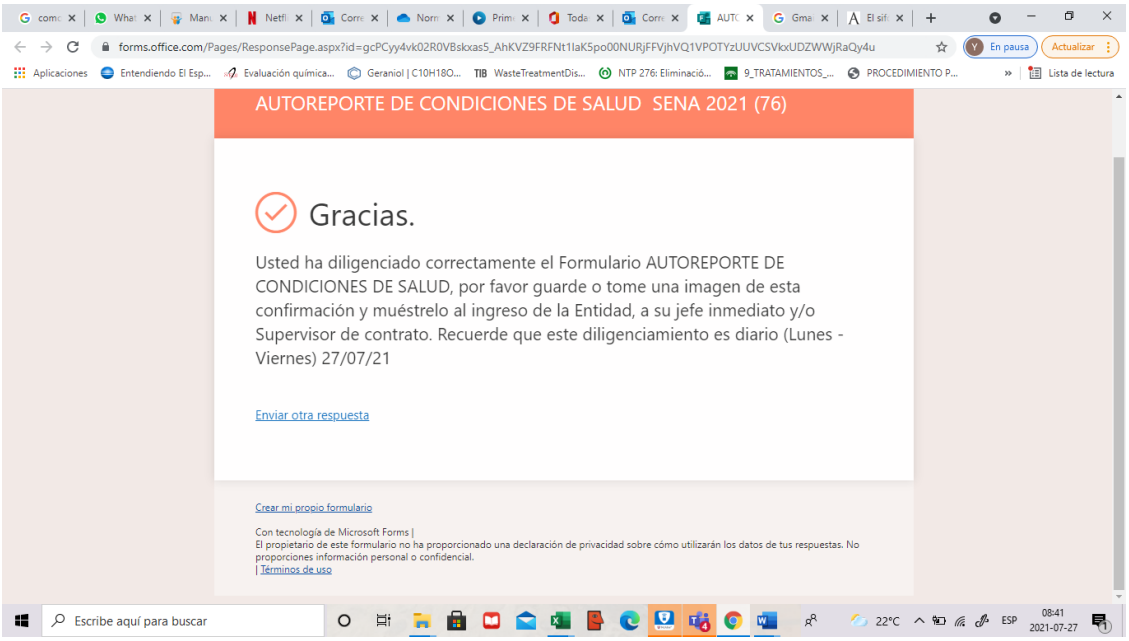
Fecha: 03/08/2021. Formación complementaria (PLANEACION DE ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS Y TECNICAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL) Instructor: Juan David Santos Tamayo



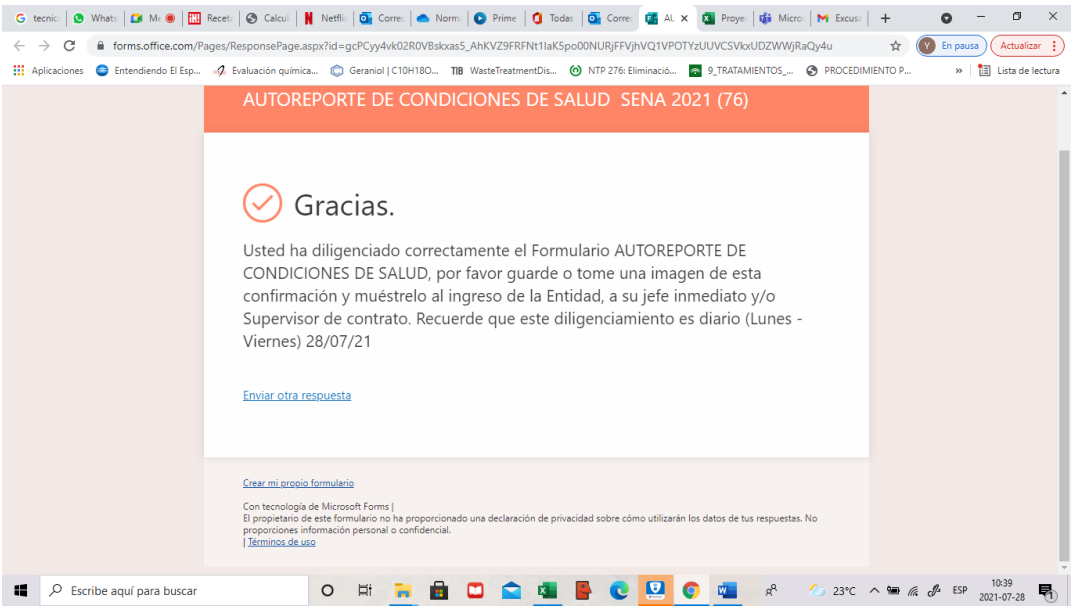
Fecha: 10/08/2021. Formación complementaria (PLANEACION DE ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS Y TECNICAS DIDACTICAS PARA LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL) Instructor: Juan David Santos Tamayo



Fecha: 23/07/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud

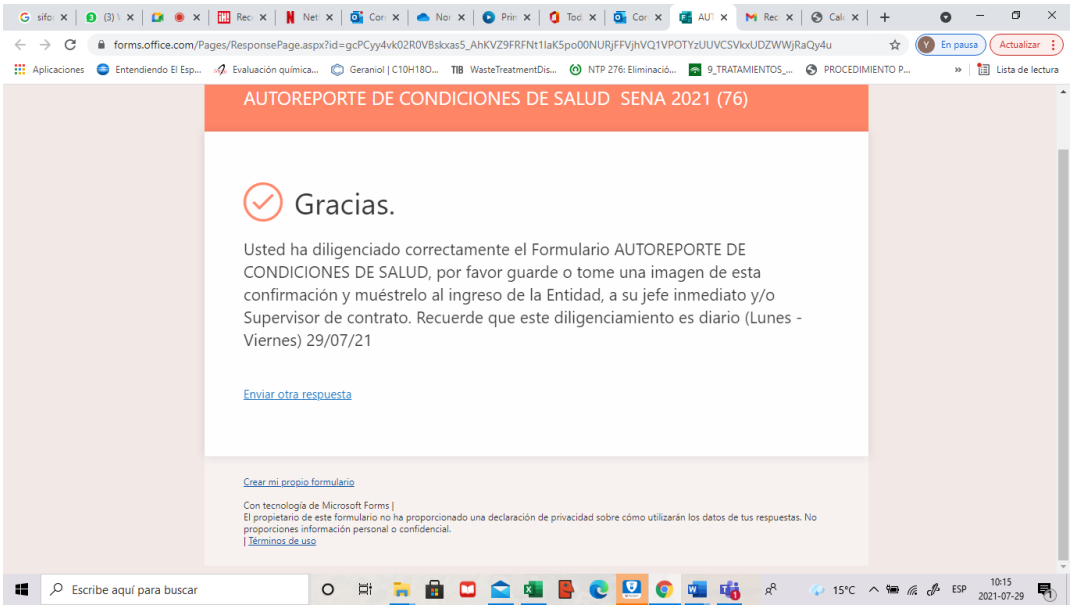


Fecha: 27/07/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud

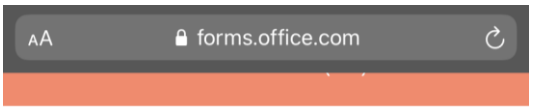


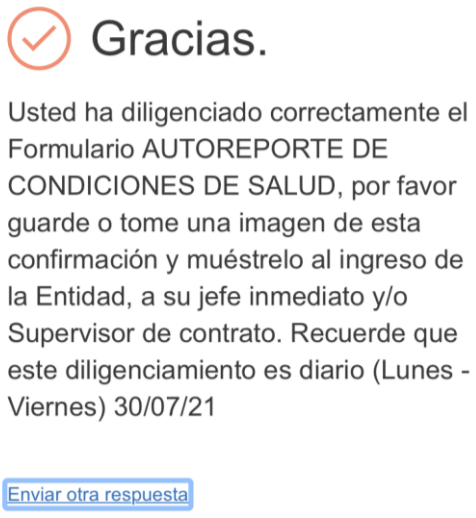
Fecha: 28/07/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



Fecha: 29/07/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud





Fecha: 30/07/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud

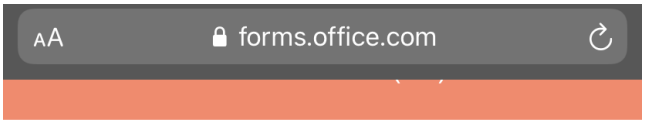
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



Fecha: 03/08/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud



Fecha: 04/08/2021. Actualización de información sobre la vacunación COVID-19.

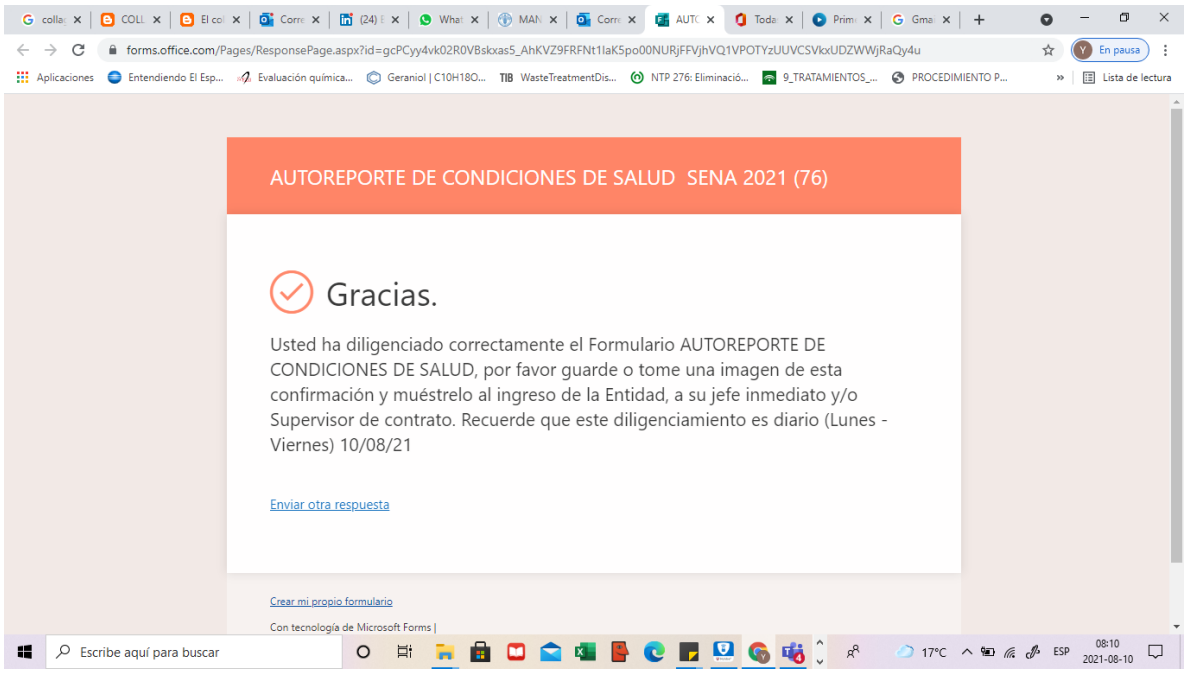


Gracias.

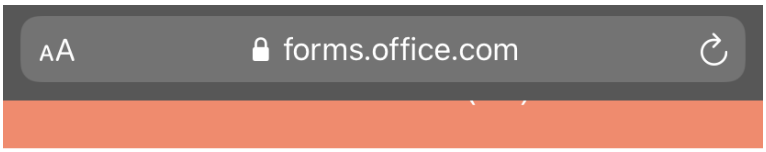
Usted ha diligenciado correctamente el Formulario AUTOREPORTE DE CONDICIONES DE SALUD, por favor guarde o tome una imagen de esta confirmación y muéstrelo al ingreso de la Entidad, a su jefe inmediato y/o Supervisor de contrato. Recuerde que este diligenciamiento es diario (Lunes - Viernes) 06/08/21

Enviar otra respuesta

Fecha: 06/08/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud



Fecha: 10/08/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud



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 de contrato. Recuerde que este diligenciamiento es diario (Lunes - Viernes) 13/08/21

Enviar otra respuesta

Fecha: 13/08/2021. Diligenciamiento Autoreporte de condiciones de salud