PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, octubre de 2021

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. **2299196**
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes octubre del año 2021

Referencia: No 2299196 del año 2021

Yesenia Lucia Serrano Hernández, identificada con cédula de ciudadanía No. 1052389497 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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 incluida la adición asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL PESOS M/cte ($27.915.000) COP**.** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete (07) pagos iguales por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTI DOS MIL PESOS M/cte. ($3.722.000), por los meses de marzo a septiembre y b) Un último pago por el valor de MILLON OCHOCIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS M/cte. ($1.861.000), por el mes de octubre de 2021, o proporcional al número de días reportados durante el mes, amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 321 de 2021.

Plazo: Sera hasta el 15 de octubre de 2021.
Fecha de inicio: 01 de marzo 2021 - **Fecha de finalización**: 15 de octubre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en los programas de Titulada Regular o Complementaria, en el área de Microbiología de acuerdo con el modelo pedagógico, programación establecida, lineamientos del programa y normatividad vigente

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Durante el mes de octubre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.1 Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad microbiología. 1.2 Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad microbiología. 1.3 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad microbiología.	**EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **1. TITULADA** **1.1** Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad microbiología. **1.2** Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad microbiología. **1.3** Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad microbiología. **1.4** Pantallazos de alistamiento plataforma Territorium competencia verificar la calidad microbiología. **1.5** Elaboración de planeación pedagógica competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. **1.6** Diseño de plan de trabajo competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. **1.7** Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. **1.8** Pantallazos de alistamiento plataforma

		1.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios competencia verificar la calidad microbiología. Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis	Territorium competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. **2. COMPLEMENTARIA** **1.9** Ficha de caracterización inscripción curso higiene y manipulación de alimentos. **1.10** Pantallazo de Generación de ruta de aprendizaje de la ficha. **1.11** Pantallazo de asociación aprendices a ruta de aprendizaje. **1.12** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación

		y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.5 Elaboración de planeación pedagógica competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. 1.6 Diseño de plan de trabajo competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. 1.7 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. 1.8 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios competencia analizar muestras para control de calidad microbiológico. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021	

		Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049 Para la planeación se realizaron las siguientes actividades: 1.9 Gestión de recolección de documentos e inscripción. 1.10 Generar ruta de aprendizaje de la ficha. 1.11 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje. 1.12 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación.	
2.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3.	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **1. TITULADA** **2.1** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **2.2** Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio microbiología. **2.3** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos.

		Resultados de aprendizaje: 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.1 Guías de aprendizaje microbiología. 2.2 Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología. Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos	**2.4** Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio microbiología. **2. COMPLEMENTARIA** **2.5** Guías de aprendizaje higiene y manipulación de alimentos. **2.6** Fotos desarrollo de actividades.

		siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.3 Guías de aprendizaje microbiología. 2.4 Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio microbiología. **2. COMPLEMENTARIA VIRTUAL** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049 Para la evaluación de saberes previos se aplicaron las actividades de contextualización y sondeo diseñados en las guías de aprendizaje: 2.5 Guías de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos. 2.6 Fotos desarrollo de actividades.	

4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.1 Planeación pedagógica microbiología. 3.2 Plan de trabajo microbiología. 3.3 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología. 3.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 3** EJECUCIÓN FORMACIÓN **1. TITULADA** **3.1** Planeación pedagógica microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **3.2** Plan de trabajo microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **3.3** Guía de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **3.4** Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. **3.5** Fotos de la ejecución de prácticas en el laboratorio de microbiología. **3.6** Planeación pedagógica microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos. **3.7** Plan de trabajo microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos. **3.8** Guía de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos.

		3.5 Fotos de la ejecución de prácticas en el laboratorio de microbiología. Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.	**3.9** Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. **3.10** Fotos de la ejecución de prácticas en el laboratorio de microbiología. **2.COMPLEMENTARIA VIRTUAL** **3.11** Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. **3.12** Fotos de la ejecución de prácticas en el laboratorio de microbiología.

		La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.6 Planeación pedagógica microbiología. 3.7 Plan de trabajo microbiología. 3.8 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación microbiología. 3.9 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología. 3.10 Pantallazos de las actividades desarrolladas con los aprendices por WhatsApp y fotos de prácticas. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049 La ejecución de la formación se realizó de acuerdo al desarrollo curricular: 3.11 Guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación. 3.12 Fotos de la ejecución de prácticas en el laboratorio de microbiología.	

5.	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.1 Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología. 4.2 Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología. Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre:	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 4** ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA **1. TITULADA** **4.1** Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **4.2** Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **4.3** Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos. **4.4** Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos. **2. COMPLEMENTARIA** **4.5** Fotos de actividades y practicas realizadas. **4.6** Aplicación de instrumentos de evaluación

		Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.3 Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología. 4.4 Aplicación de instrumentos de evaluación microbiología. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049	

		Se emplearon las estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación: 4.5 Fotos de actividades y practicas realizadas. 4.6 Aplicación de instrumentos de evaluación.	
6.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7.	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.1 Reporte de juicios evaluativos tecnólogo procesamiento de alimentos.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 5** JUICIOS VALORATIVOS **1. TITULADA** **5.1** Reporte de juicios evaluativos tecnólogo procesamiento de alimentos. **5.2** Reporte de juicios evaluativos tecnólogo control de calidad de alimentos. **2.COMPLEMENTARIA** **5.3** Reporte de juicios evaluativos higiene y manipulación de alimentos.

		Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus:	

		5.2 Reporte de juicios evaluativos tecnólogo control de calidad de alimentos. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049. Se emitió la valoración de los aprendices en Sofia Plus: 5.3 Reporte de juicios evaluativos.	
8.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria	Durante el mes de objeto de pago se entregan soportes de ingreso de: **1. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049. Gestión de curso de formación complementaria: 6.1 Generar ruta de aprendizaje en Sofia plus 6.2 Asociar aprendices a ruta de aprendizaje.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 6** SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO **1. COMPLEMENTARIA** **6.1** Pantallazo asociación de aprendices a ruta de aprendizaje. **6.2**. Pantallazo de generación de ruta de aprendizaje.
9.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de	Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a: **1. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049. 7.1 Verificación de aprendices en Sofia plus 7.2 Fotos de seguimiento de desempeño de aprendices.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 7** SEGUIMIENTO **1. COMPLEMENTARIA** **7.1**. Reporte de aprendices matriculados en Sofia Plus. **7.2**. Fotos de seguimiento de desempeño de aprendices.

	aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10.	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	Durante el mes de objeto de pago se realiza: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.1 Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 8** REGLAMENTO Y MANUAL **1. TITULADA** **8.1** Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO. **8.2** Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO. **2. COMPLEMENTARIA** **8.3** Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO

		Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación:	

		8.2 Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049 Se comunicaron las normas para el desarrollo de la formación: 8.3 Pantallazo de publicación de normas.	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 9** PERMANENCIA APRENDICES **1. TITULADA**

		Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. **Resultados de aprendizaje:** 4 al 8 de octubre: Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Permanencia de los aprendices: 9.1 Escáner de listado de asistencia de los aprendices a las prácticas de laboratorio de microbiología. Fecha 11 al 15 de octubre Tecnólogo control de calidad de alimentos, Ficha: 1905540. **Competencia:** Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. **Resultados de aprendizaje:** 11 al 15 de octubre: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para al análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por	**9.1** Escáner de listado de asistencia de los aprendices del tecnólogo en procesamiento de alimentos a las prácticas de laboratorio de microbiología. **9.2** Escáner de listado de asistencia de los aprendices del tecnólogo control de calidad de alimentos a las prácticas de laboratorio de microbiología. **2. COMPLEMENTARIA** **9.3** Escáner de listado de asistencia de los aprendices a las prácticas de laboratorio de microbiología.

		la empresa y normatividad vigente. Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Permanencia de los aprendices: 9.2 Escáner de listado de asistencia de los aprendices a las prácticas de laboratorio de microbiología. **2. COMPLEMENTARIA** Fecha 4 al 8 de octubre de 2021 Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:2422049 Permanencia de los aprendices: 9.3 Escáner de listado de asistencia de los aprendices a las prácticas de laboratorio de microbiología.	
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.		
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a octubre 31 de 2021	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato: 10.1 Elaboración informe contractual del mes objeto de pago. 10.2 Entrega de documentos del mes objeto de pago vía e-mail según citación del centro CEDEAGRO.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 10** DEMÁS ACTIVIDADES **10.1**. Informe contractual del mes objeto de pago. **10.2**. Pantallazo de correo de citación de envío de documentos.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No 4409174621, expedida por el operador SOI del mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias plataforma.

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernández
Contratista
C.C. No. 1052389497 de Duitama

Recibí a satisfacción:

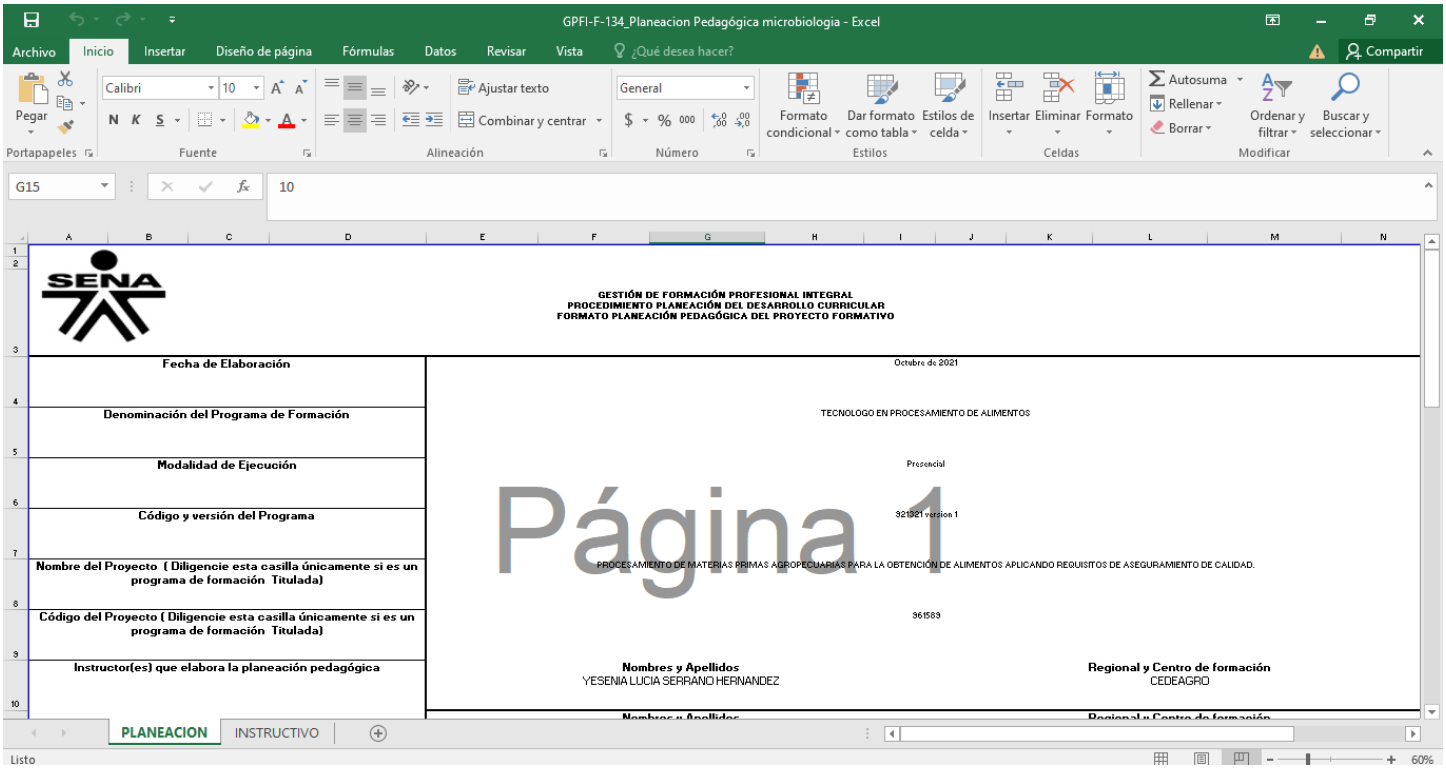
Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato No 2299196 del año 2021
Coordinador Académico

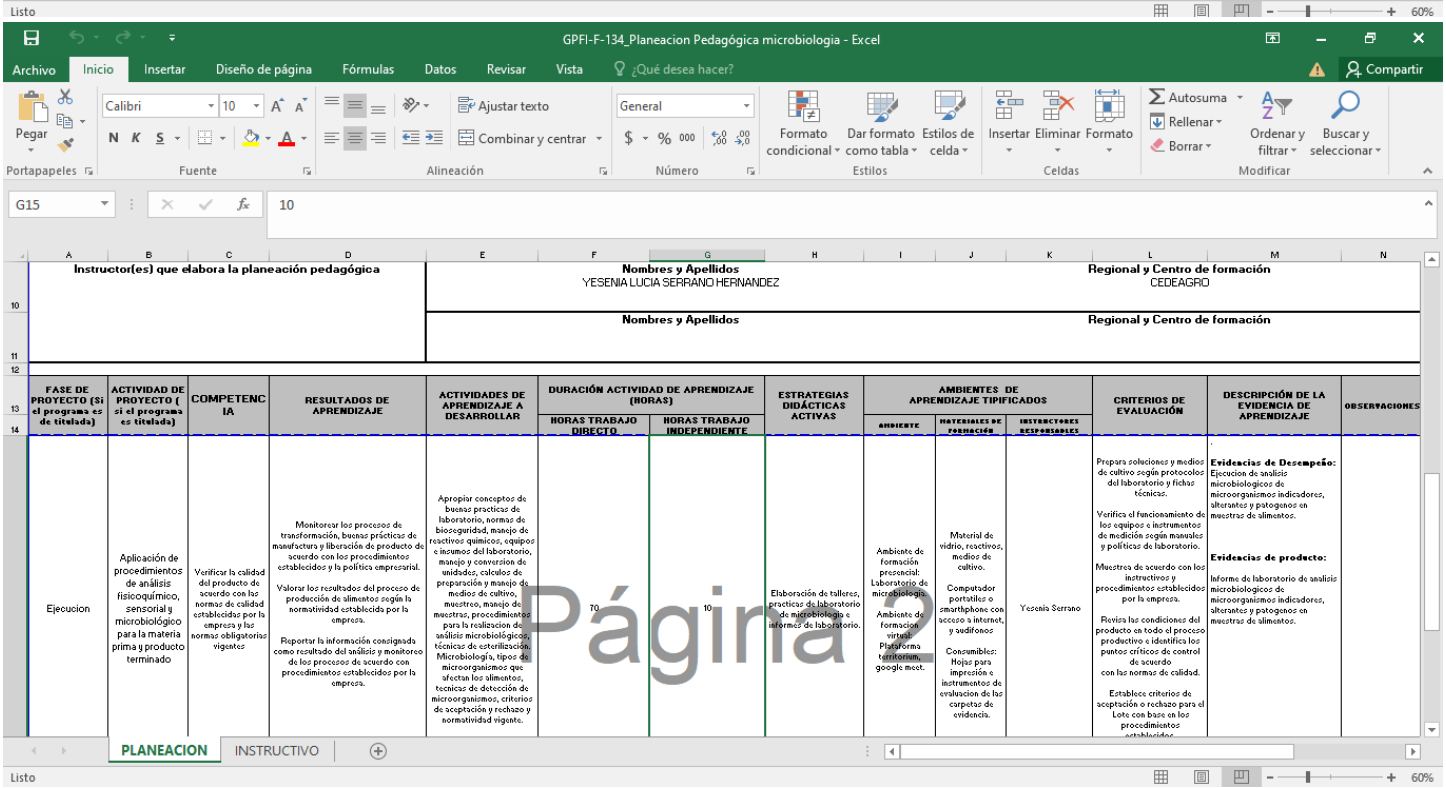
EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencia 1- PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS

1.1 Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad microbiología.

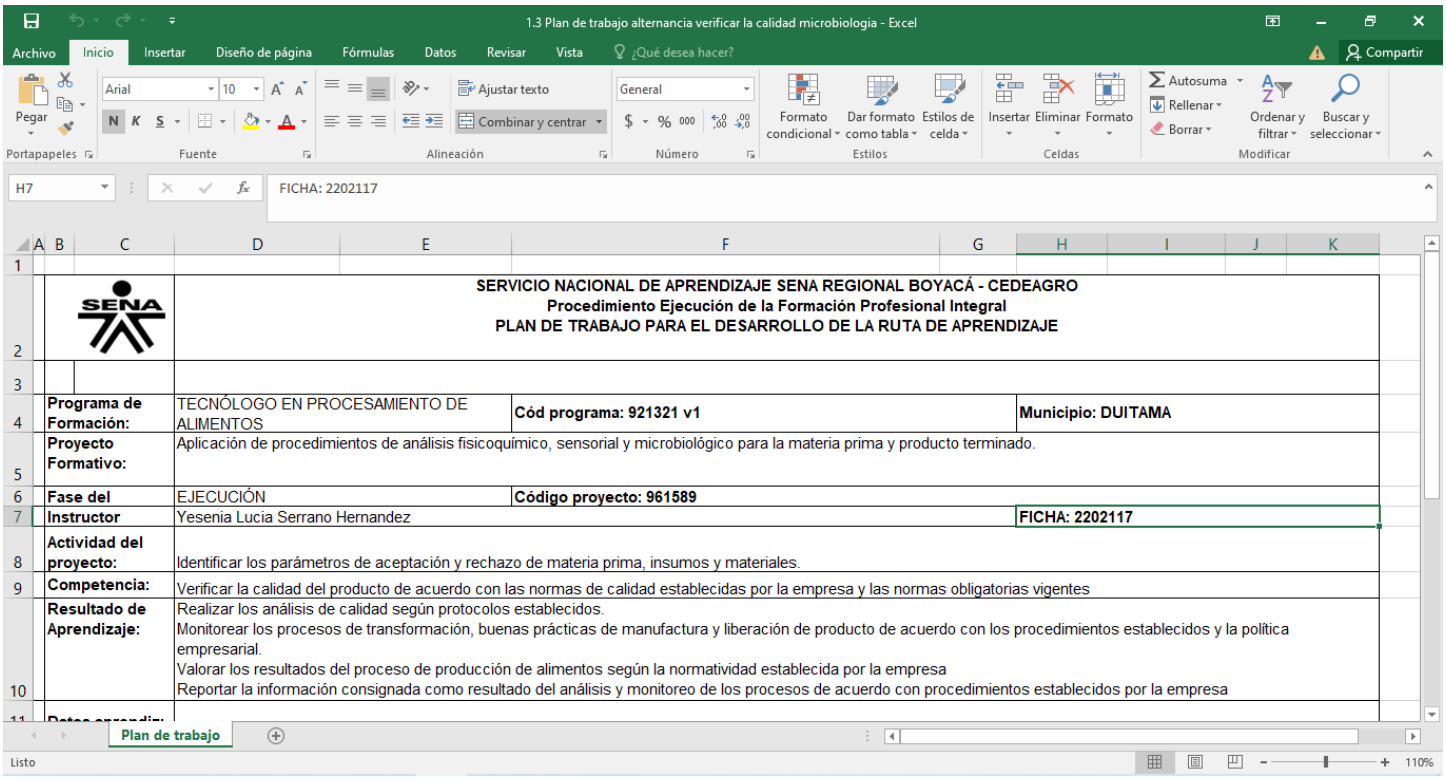




EVIDENCIAS - OCTUBRE

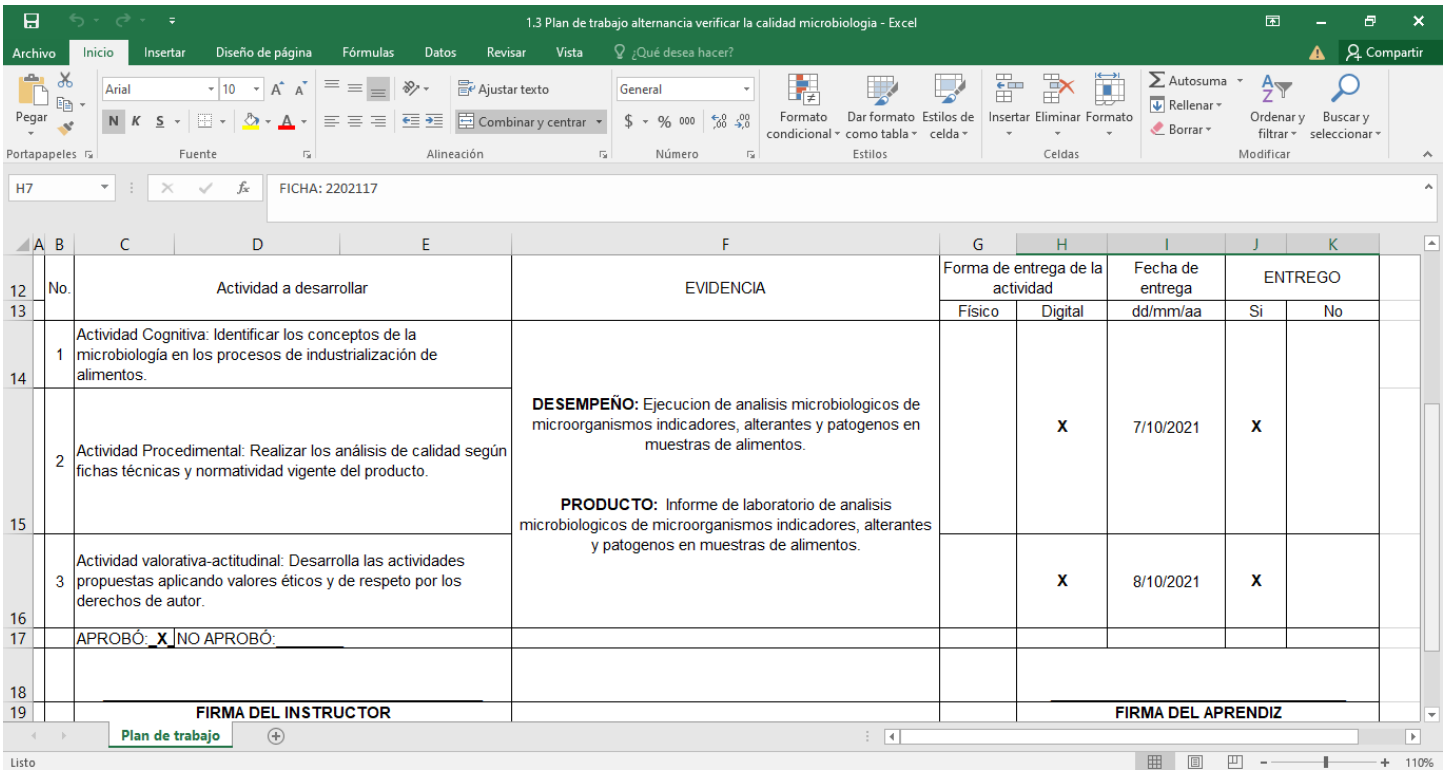
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

1.2 Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad microbiología.



1.3 Plan de trabajo alternancia verificar la calidad microbiologia - Excel

				SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE						
	Programa de Formación:	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		**Cód programa: 921321 v1**			**Municipio: DUITAMA**			
	Proyecto Formativo:	Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado.								
	Fase del	EJECUCIÓN		**Código proyecto: 961589**						
	Instructor	Yesenia Lucia Serrano Hernandez					**FICHA: 2202117**			
	Actividad del proyecto:	Identificar los parámetros de aceptación y rechazo de materia prima, insumos y materiales.								
	Competencia:	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes								
	Resultado de Aprendizaje:	Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa								



1.3 Plan de trabajo alternancia verificar la calidad microbiologia - Excel

No.	Actividad a desarrollar	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
			Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	Actividad Cognitiva: Identificar los conceptos de la microbiología en los procesos de industrialización de alimentos.	**DESEMPEÑO:** Ejecucion de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos. **PRODUCTO:** Informe de laboratorio de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos.					
2	Actividad Procedimental: Realizar los análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad vigente del producto.			**X**	7/10/2021	**X**	
3	Actividad valorativa-actitudinal: Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.			**X**	8/10/2021	**X**	
	APROBÓ: _X_ NO APROBÓ: _____						
	FIRMA DEL INSTRUCTOR			**FIRMA DEL APRENDIZ**			

1.3 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad microbiología.

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE ANALISIS MICROBIOLOGICOS, TECNICAS DE ESTERILIZACION, LIMPIEZA Y DESINFECCION

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 921321 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Procesamiento de materias primas agropecuarias para la obtención de alimentos aplicando requisitos de aseguramiento de calidad en el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución.

Adobe Sign

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.

- ✓ Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.

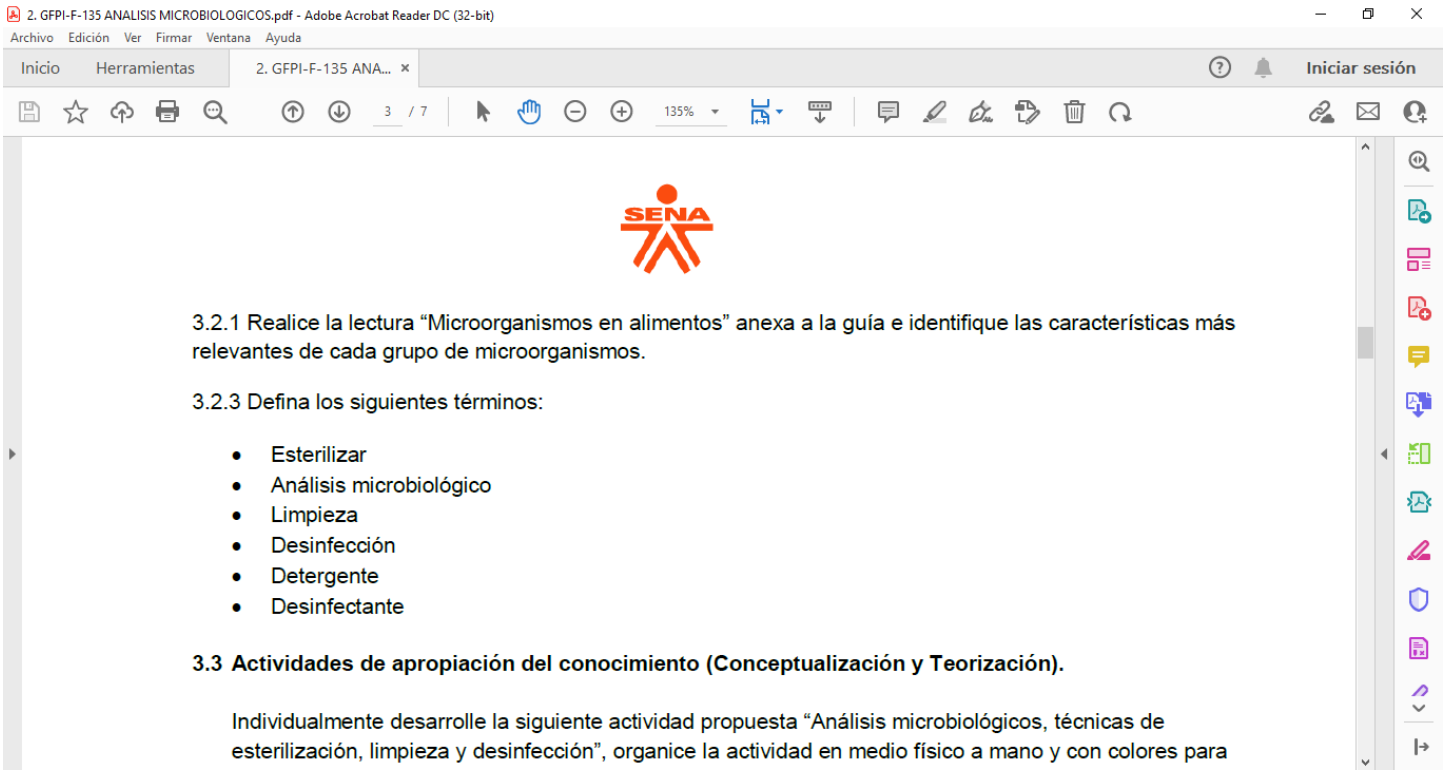
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

La esterilización es necesaria en todos los procedimientos de laboratorio donde sea imprescindible asegurar la ausencia de cualquier microorganismo, por lo que de este proceso depende en gran medida el éxito de los análisis microbiológicos. Los análisis microbiológicos han sido usados desde hace muchos años y han contribuido a la mejora general de la higiene e inocuidad de los alimentos. Mediante la realización de dichos análisis las industrias alimentarias han podido establecer controles rigurosos de seguimiento y prevención a través de toda la cadena productiva, minimizando los posibles riesgos de aparición de microorganismos patógenos que puedan llegar a afectar la salud de sus consumidores.



En el desarrollo de esta guía se pretende que el



2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

3 / 7 135%

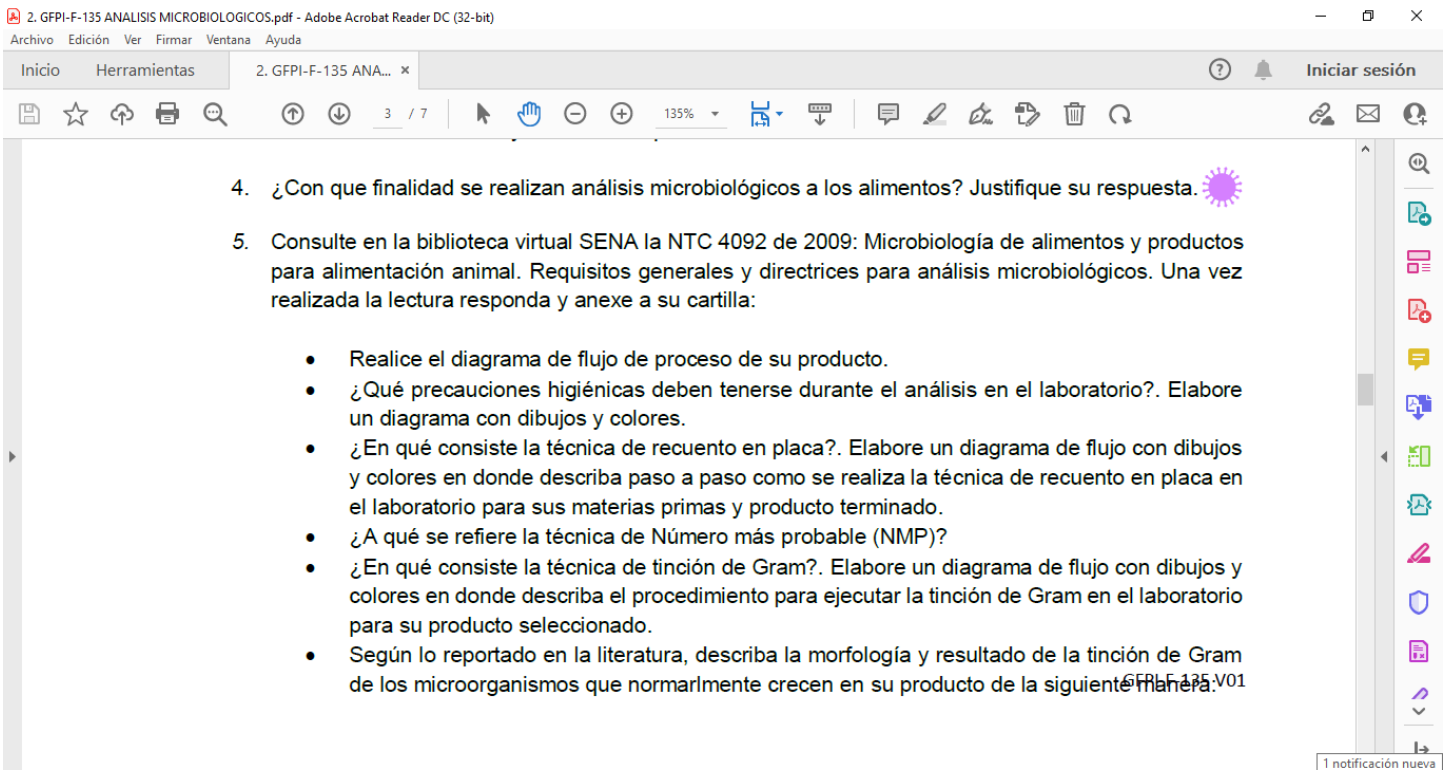
3.2.1 Realice la lectura "Microorganismos en alimentos" anexa a la guía e identifique las características más relevantes de cada grupo de microorganismos.

3.2.3 Defina los siguientes términos:

- Esterilizar
- Análisis microbiológico
- Limpieza
- Desinfección
- Detergente
- Desinfectante

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente desarrolle la siguiente actividad propuesta "Análisis microbiológicos, técnicas de esterilización, limpieza y desinfección", organice la actividad en medio físico a mano y con colores para



2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

3 / 7 135%

4. ¿Con que finalidad se realizan análisis microbiológicos a los alimentos? Justifique su respuesta.

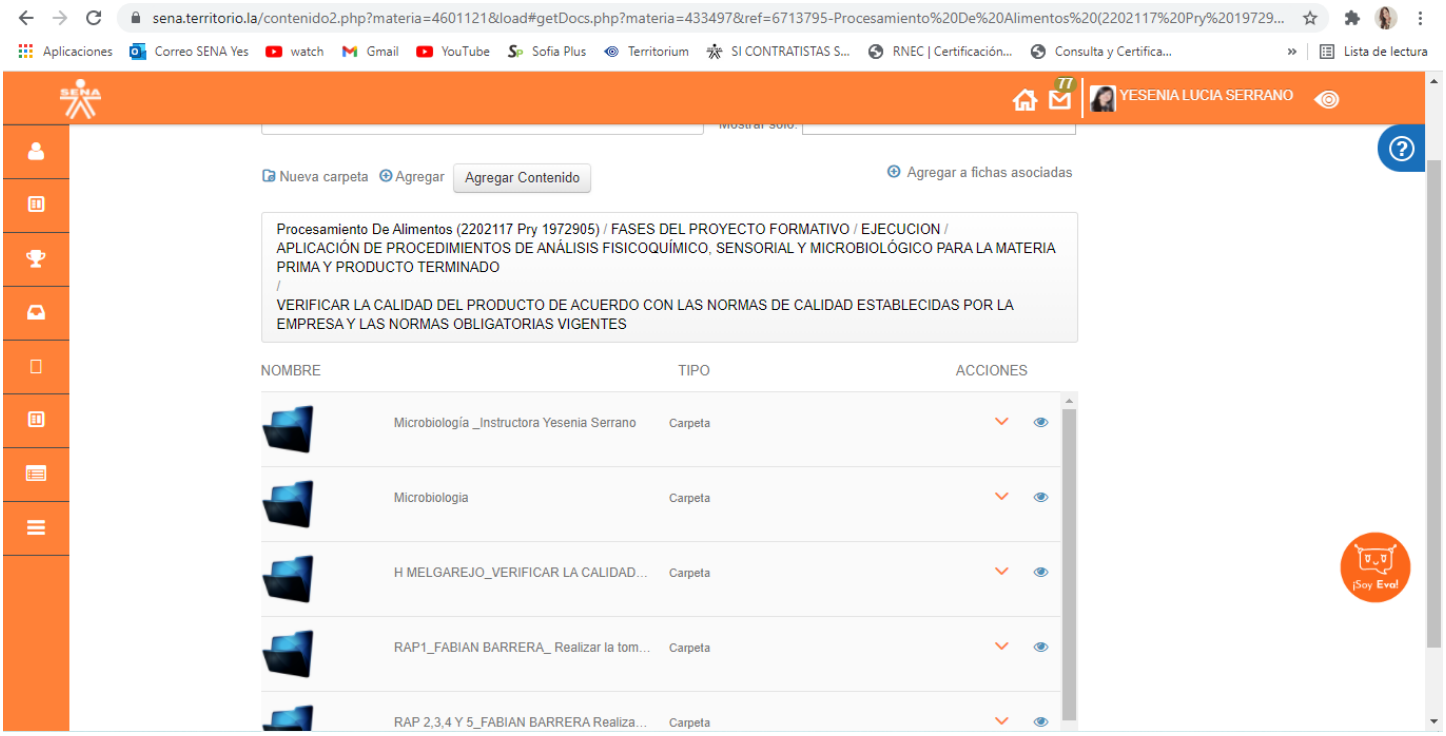
5. Consulte en la biblioteca virtual SENA la NTC 4092 de 2009: Microbiología de alimentos y productos para alimentación animal. Requisitos generales y directrices para análisis microbiológicos. Una vez realizada la lectura responda y anexe a su cartilla:

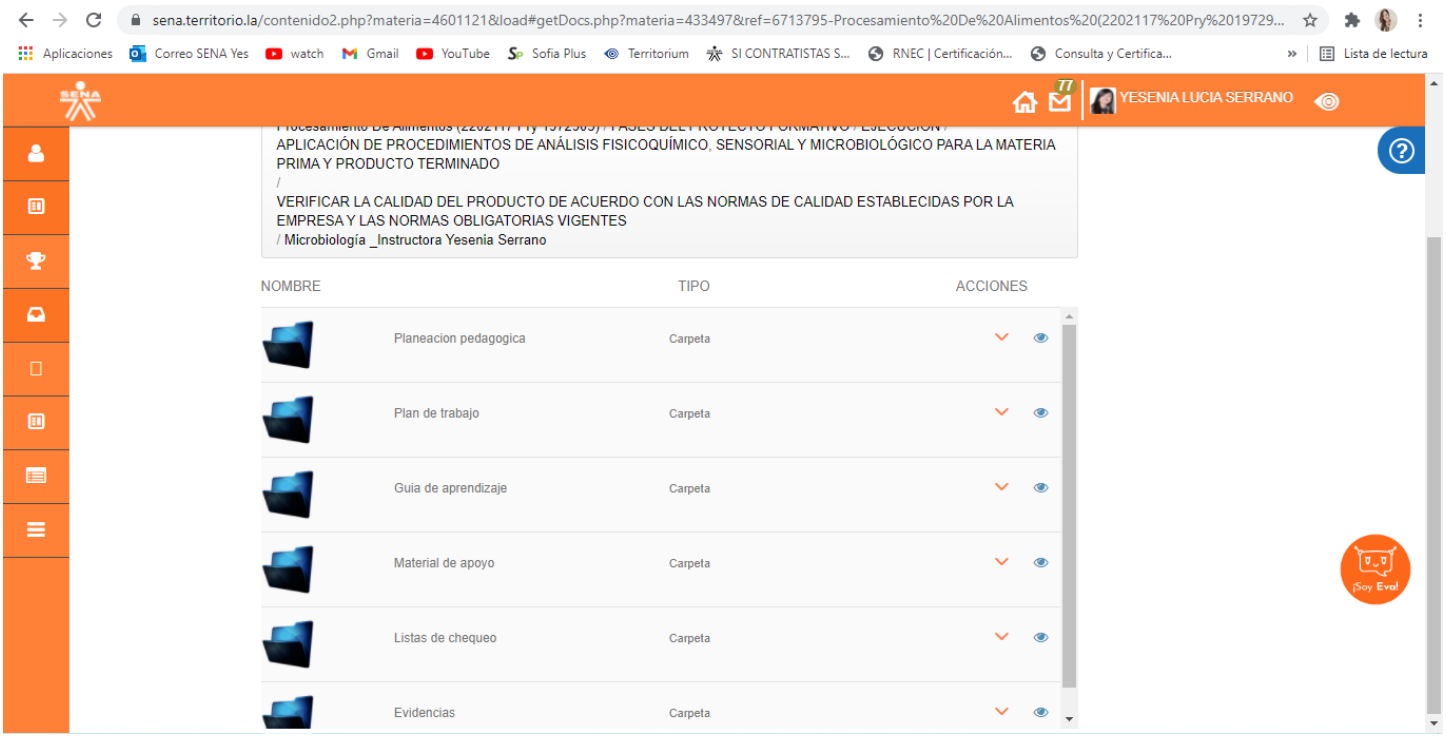
   - Realice el diagrama de flujo de proceso de su producto.
   - ¿Qué precauciones higiénicas deben tenerse durante el análisis en el laboratorio?. Elabore un diagrama con dibujos y colores.
   - ¿En qué consiste la técnica de recuento en placa?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa paso a paso como se realiza la técnica de recuento en placa en el laboratorio para sus materias primas y producto terminado.
   - ¿A qué se refiere la técnica de Número más probable (NMP)?
   - ¿En qué consiste la técnica de tinción de Gram?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa el procedimiento para ejecutar la tinción de Gram en el laboratorio para su producto seleccionado.
   - Según lo reportado en la literatura, describa la morfología y resultado de la tinción de Gram de los microorganismos que normarlmente crecen en su producto de la siguiente manera:

GFPI-F-135 V01

1 notificación nueva

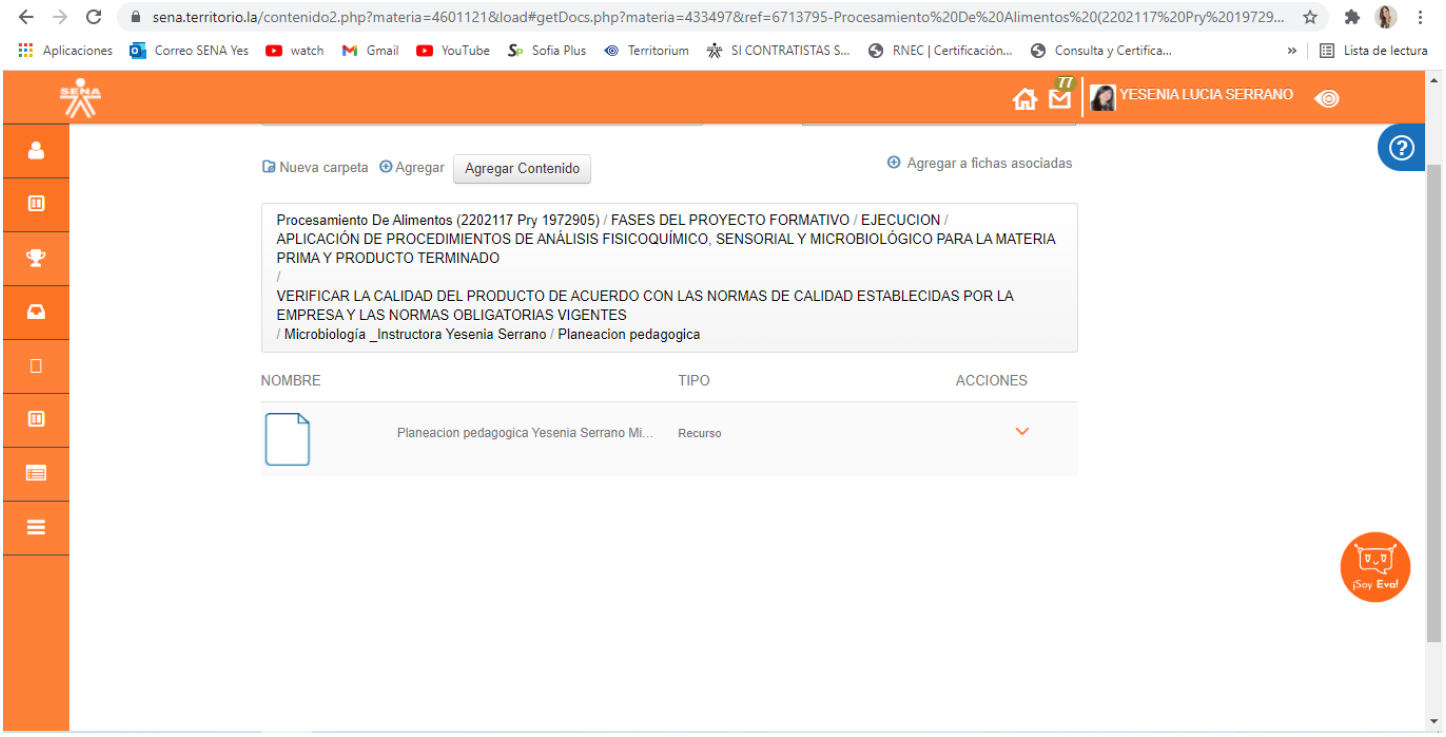
1.4 Pantallazos de alistamiento plataforma Territorium competencia verificar la calidad microbiología.

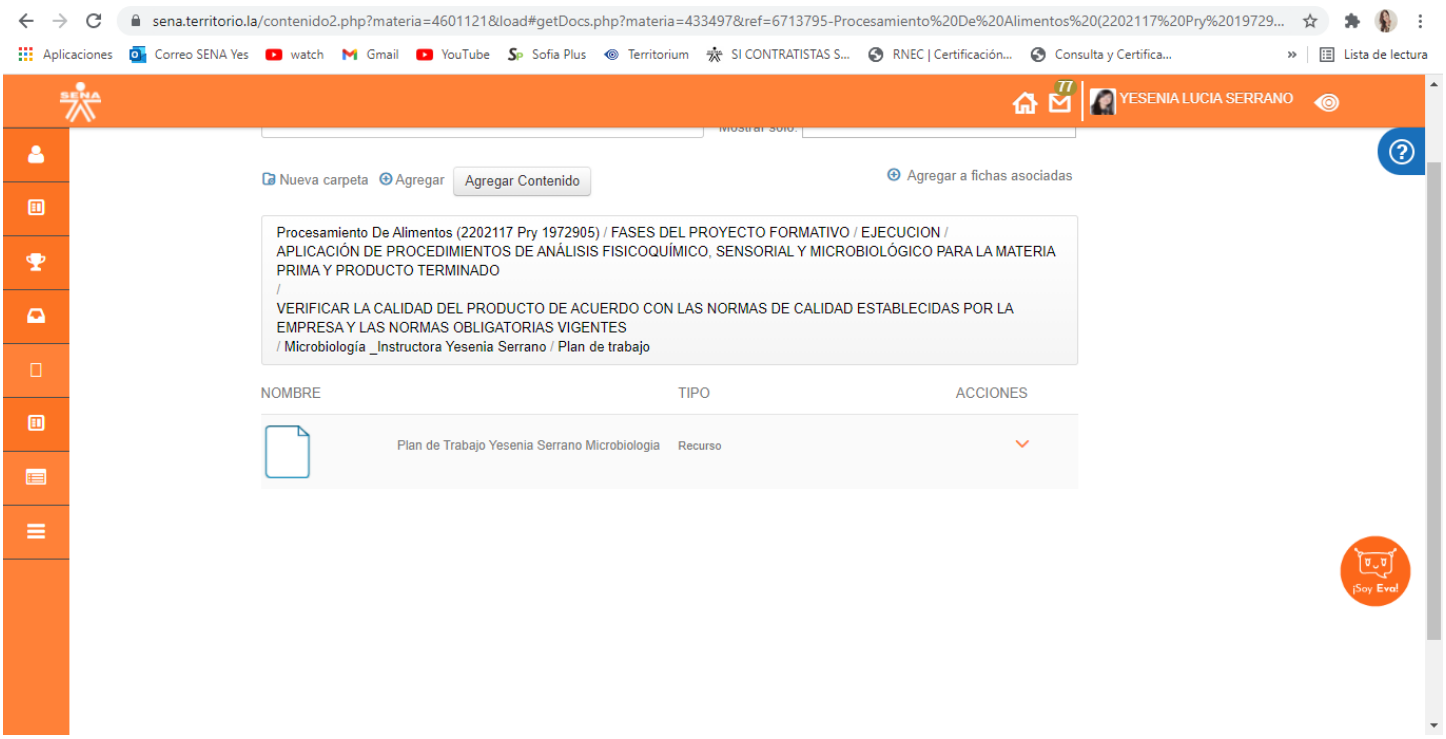




EVIDENCIAS - OCTUBRE

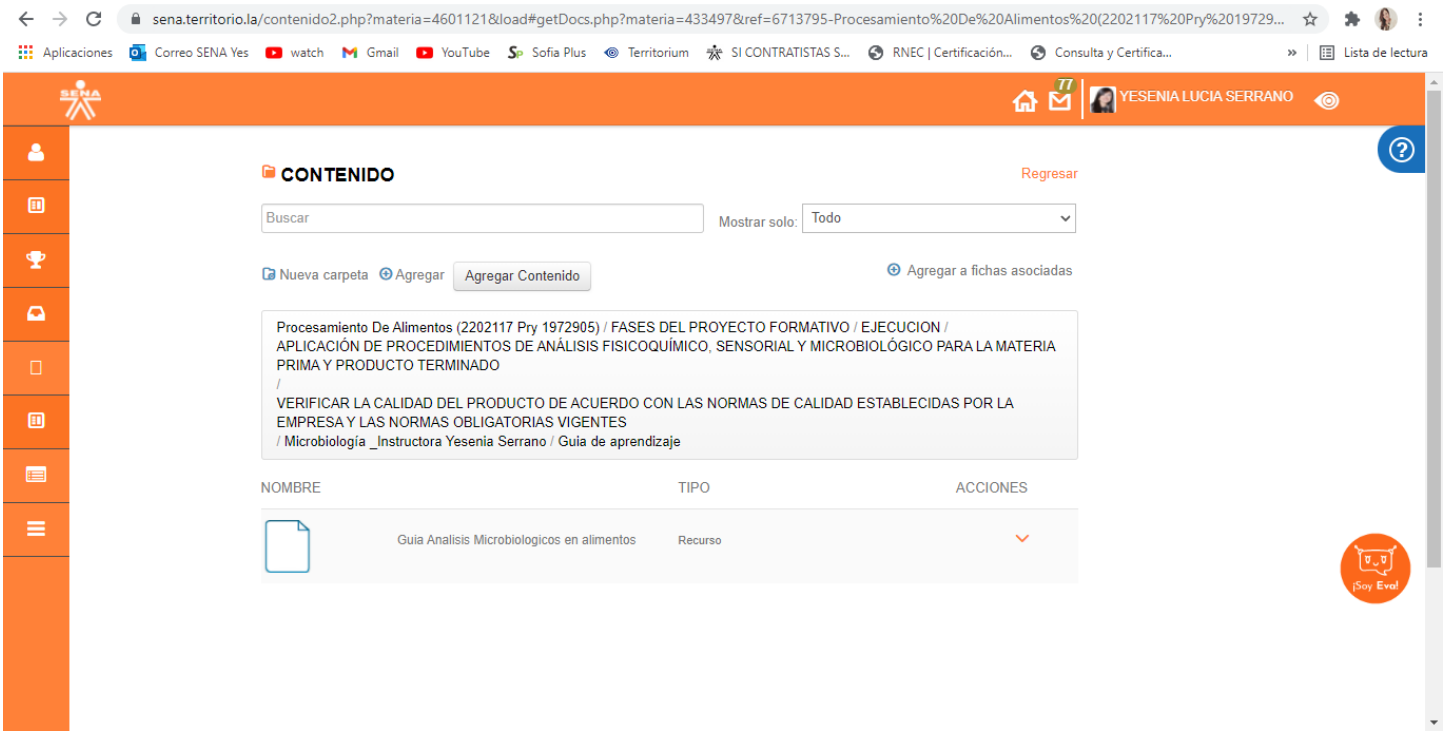
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

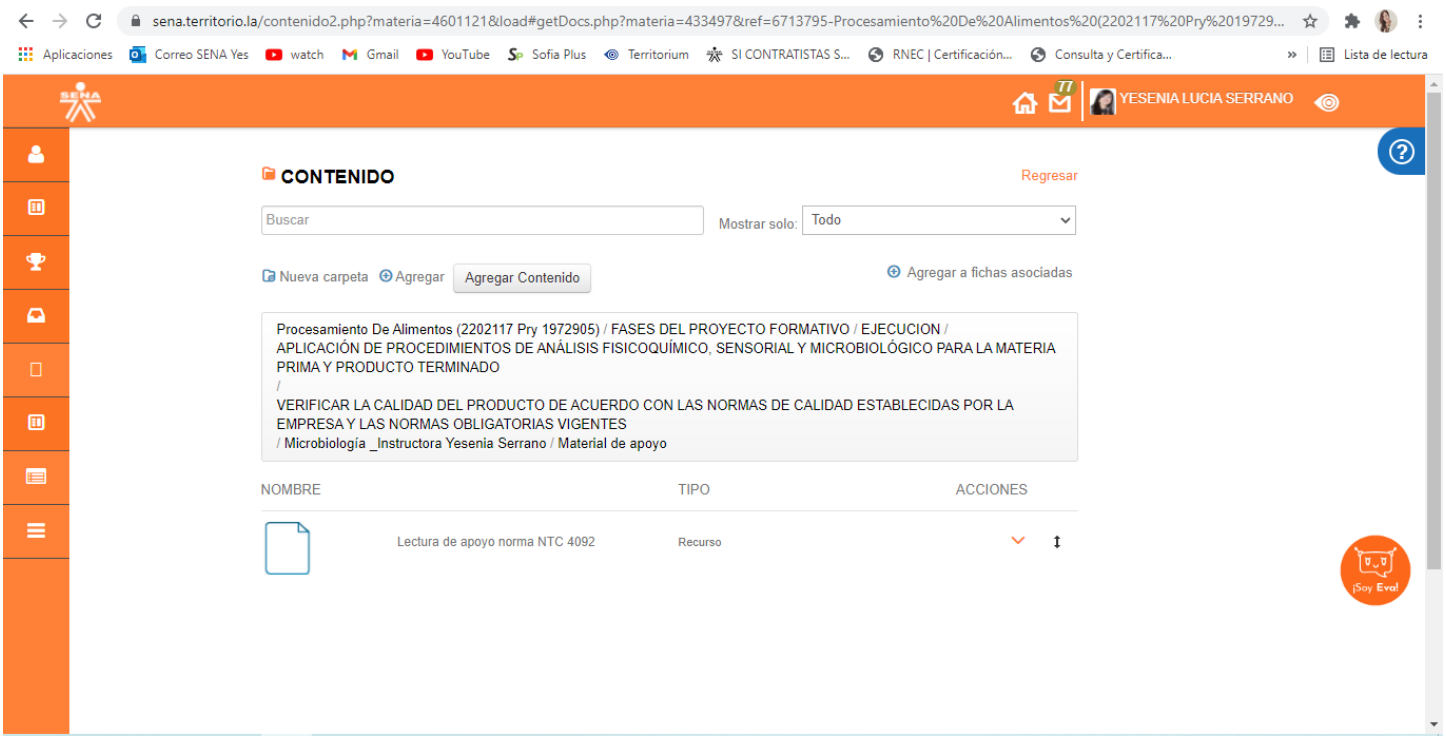




EVIDENCIAS - OCTUBRE

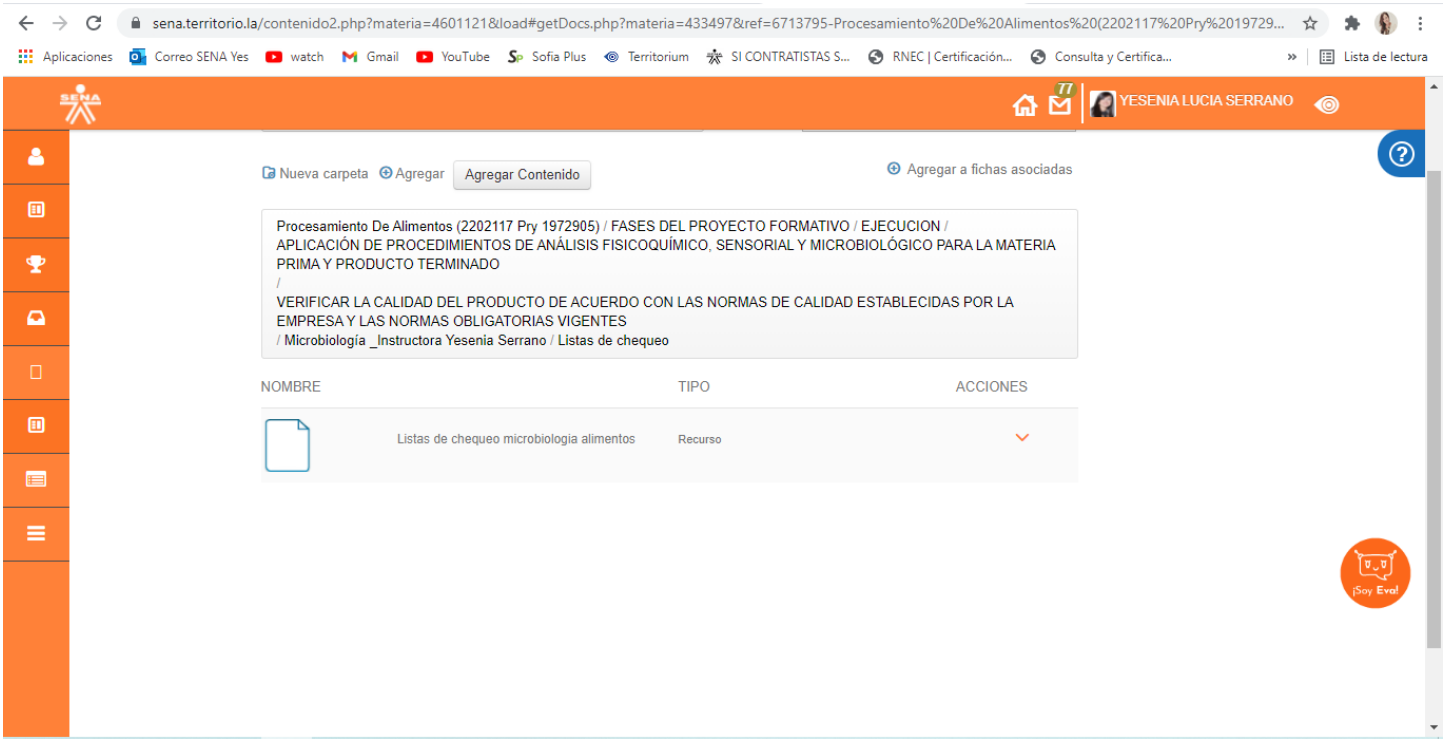
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

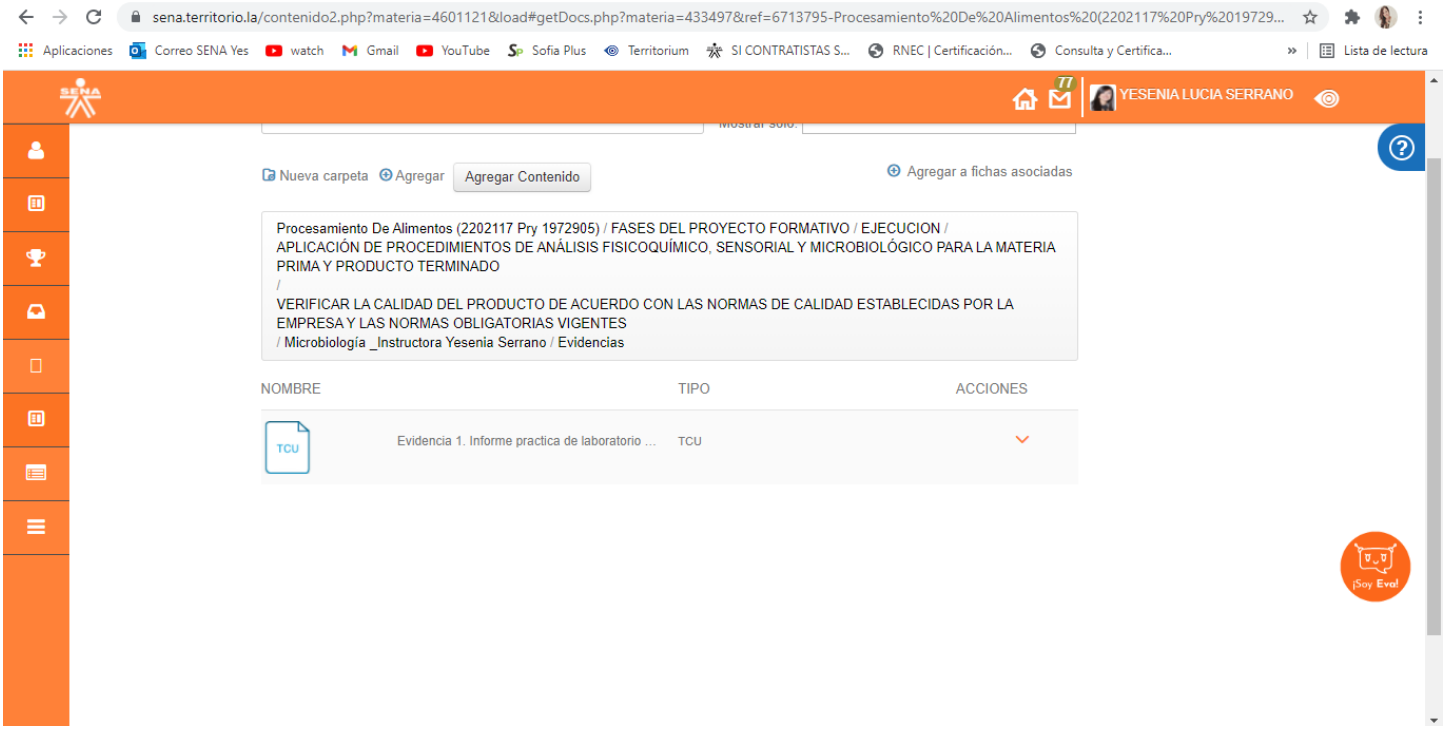




EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

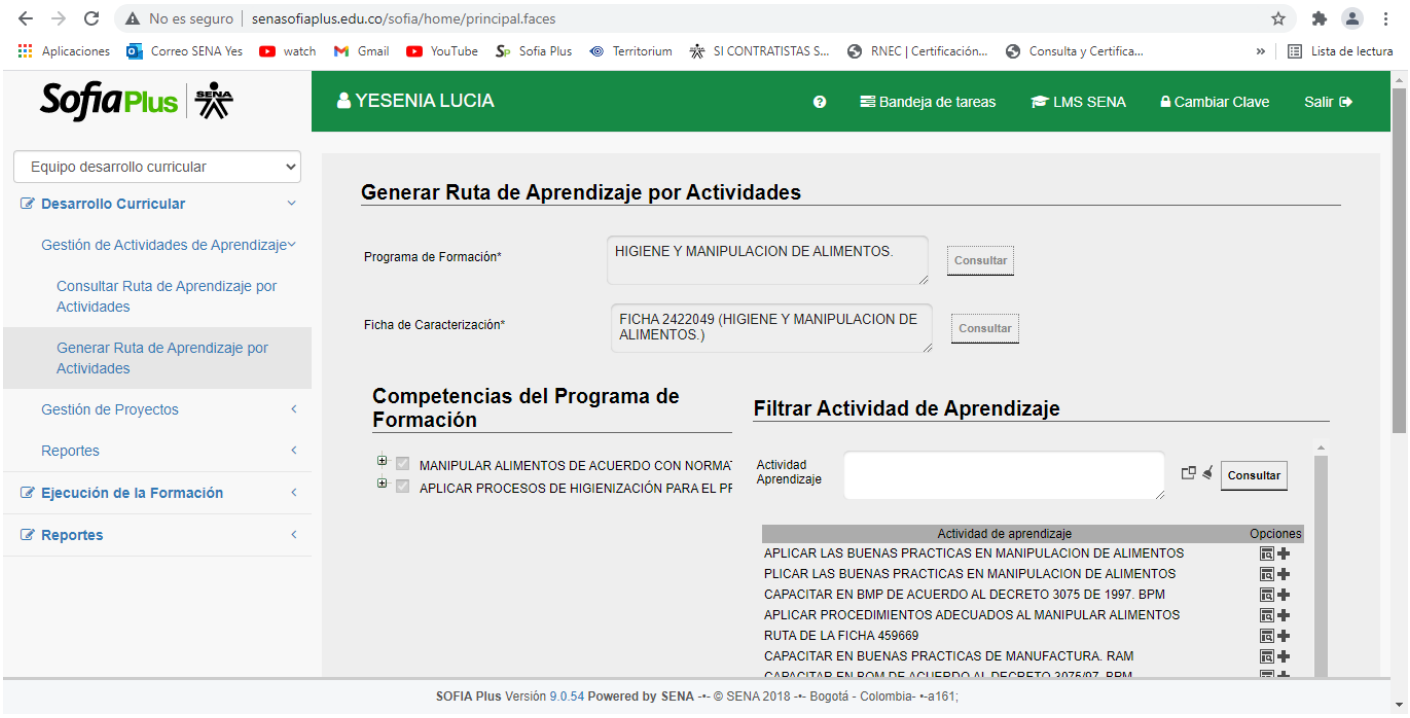




EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

1.10 Pantallazo de Generación de ruta de aprendizaje de la ficha.





EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

Evidencias 2 – APRENDIZAJES PREVIOS

2.1 Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos.

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE ANALISIS MICROBIOLOGICOS, TECNICAS DE ESTERILIZACION, LIMPIEZA Y DESINFECCION

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 921321 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Procesamiento de materias primas agropecuarias para la obtención de alimentos aplicando requisitos de aseguramiento de calidad en el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución.

Adobe Sign

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.

✓ Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.

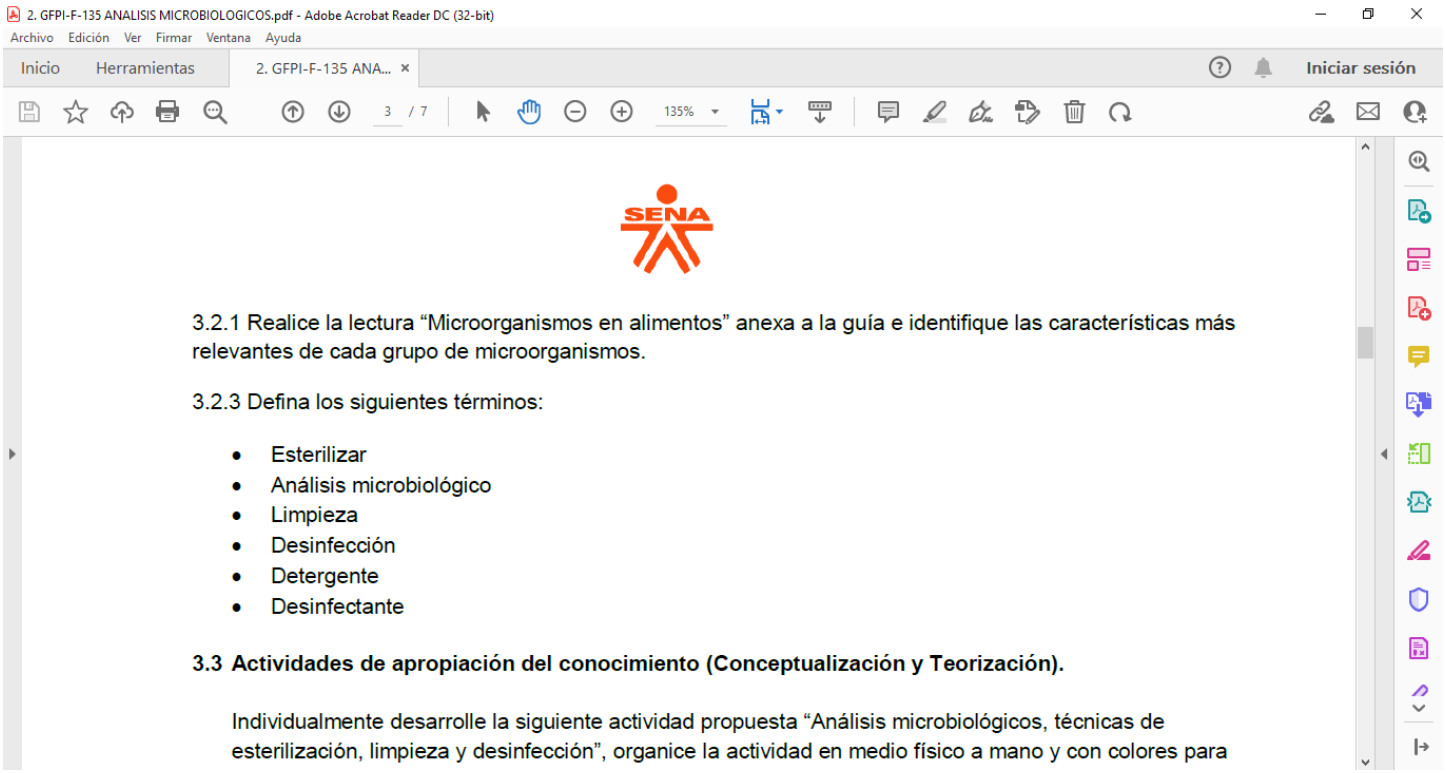
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

La esterilización es necesaria en todos los procedimientos de laboratorio donde sea imprescindible asegurar la ausencia de cualquier microorganismo, por lo que de este proceso depende en gran medida el éxito de los análisis microbiológicos. Los análisis microbiológicos han sido usados desde hace muchos años y han contribuido a la mejora general de la higiene e inocuidad de los alimentos. Mediante la realización de dichos análisis las industrias alimentarias han podido establecer controles rigurosos de seguimiento y prevención a través de toda la cadena productiva, minimizando los posibles riesgos de aparición de microorganismos patógenos que puedan llegar a afectar la salud de sus consumidores.



En el desarrollo de esta guía se pretende que el



2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

3 / 7 135%

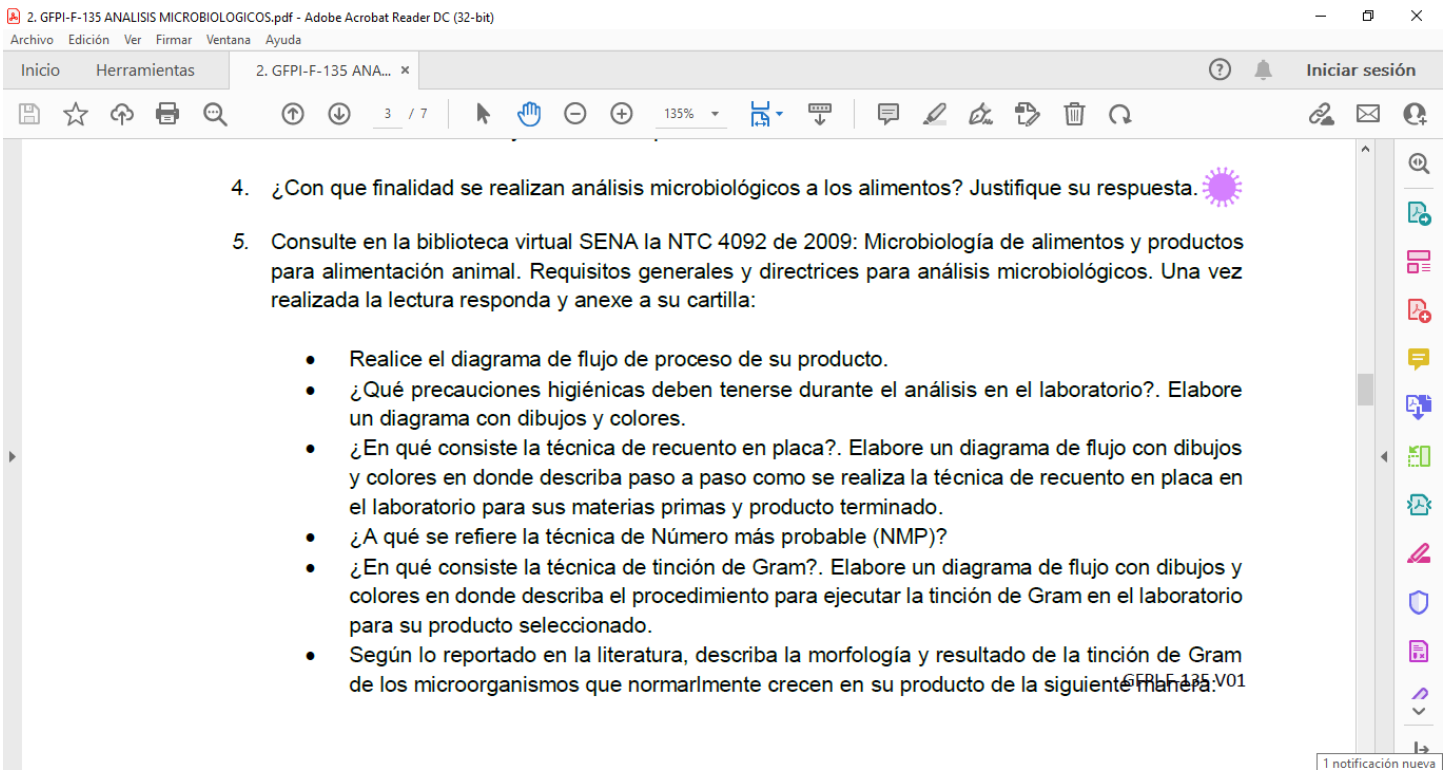
3.2.1 Realice la lectura "Microorganismos en alimentos" anexa a la guía e identifique las características más relevantes de cada grupo de microorganismos.

3.2.3 Defina los siguientes términos:

- Esterilizar
- Análisis microbiológico
- Limpieza
- Desinfección
- Detergente
- Desinfectante

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente desarrolle la siguiente actividad propuesta "Análisis microbiológicos, técnicas de esterilización, limpieza y desinfección", organice la actividad en medio físico a mano y con colores para



2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión

3 / 7 135%

4. ¿Con que finalidad se realizan análisis microbiológicos a los alimentos? Justifique su respuesta.

5. Consulte en la biblioteca virtual SENA la NTC 4092 de 2009: Microbiología de alimentos y productos para alimentación animal. Requisitos generales y directrices para análisis microbiológicos. Una vez realizada la lectura responda y anexe a su cartilla:

   - Realice el diagrama de flujo de proceso de su producto.
   - ¿Qué precauciones higiénicas deben tenerse durante el análisis en el laboratorio?. Elabore un diagrama con dibujos y colores.
   - ¿En qué consiste la técnica de recuento en placa?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa paso a paso como se realiza la técnica de recuento en placa en el laboratorio para sus materias primas y producto terminado.
   - ¿A qué se refiere la técnica de Número más probable (NMP)?
   - ¿En qué consiste la técnica de tinción de Gram?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa el procedimiento para ejecutar la tinción de Gram en el laboratorio para su producto seleccionado.
   - Según lo reportado en la literatura, describa la morfología y resultado de la tinción de Gram de los microorganismos que normarlmente crecen en su producto de la siguiente manera:

GFPI-F-135 V01

1 notificación nueva

2.5 Guía de aprendizaje higiene y manipulación de alimentos.

4. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SC4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
GUÍA DE APRENDIZAJE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 Versión 1
- Nombre del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto: NA
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos

4. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SC4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

  - ✓ Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estandar según normas establecidas
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN



En Colombia todas las actividades que involucran el contacto directo e indirecto con los alimentos, asi como su manipulación se encuentran reguladas por la Resolucion 2674 que estipula la importancia de aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura) en la industria de alimentos. La presencia de microorganismos en los alimentos se atribuye principalmente a las deficiencias en las practicas de higiene y manipulación por parte del personal a cargo, el anidamiento de plagas y acumulación de residuos, ausencia de protocolos de limpieza y desinfección entre otros. El reto que tenemos como manipuladores de alimentos es contribuir en la reducción y eliminación considerable de estos seres vivos indeseables,mediante la aplicación de practicas adecuadas que involucran cada uno de los programas prerrequisito de las BPM.

4. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SC4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 4. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión

2 / 9 135%

3.1 Actividades de Reflexión inicial.



3.1.1 El rol que usted juega como manipulador de alimentos no se limita únicamente a su desempeño laboral sino que también aplica en ámbitos como su hogar. A continuación lo invito a autoevaluarse, reflexionar y dar respuesta a los siguientes interrogantes:

- ¿Ha aplicado los conocimientos adquiridos en las capacitaciones anteriores de higiene y manipulación de alimentos?
- ¿Emplea los elementos de protección personal de manera adecuada evitando la contaminación de los alimentos?Justifique su respuesta.
- ¿En las actividades diarias tiene especial cuidado con los alimentos que manipula evitando la contaminación cruzada?
- ¿Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte para manipular alimentos?

GFPI-F-135 V01

4. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SC4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 4. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión

3 / 9 135%

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

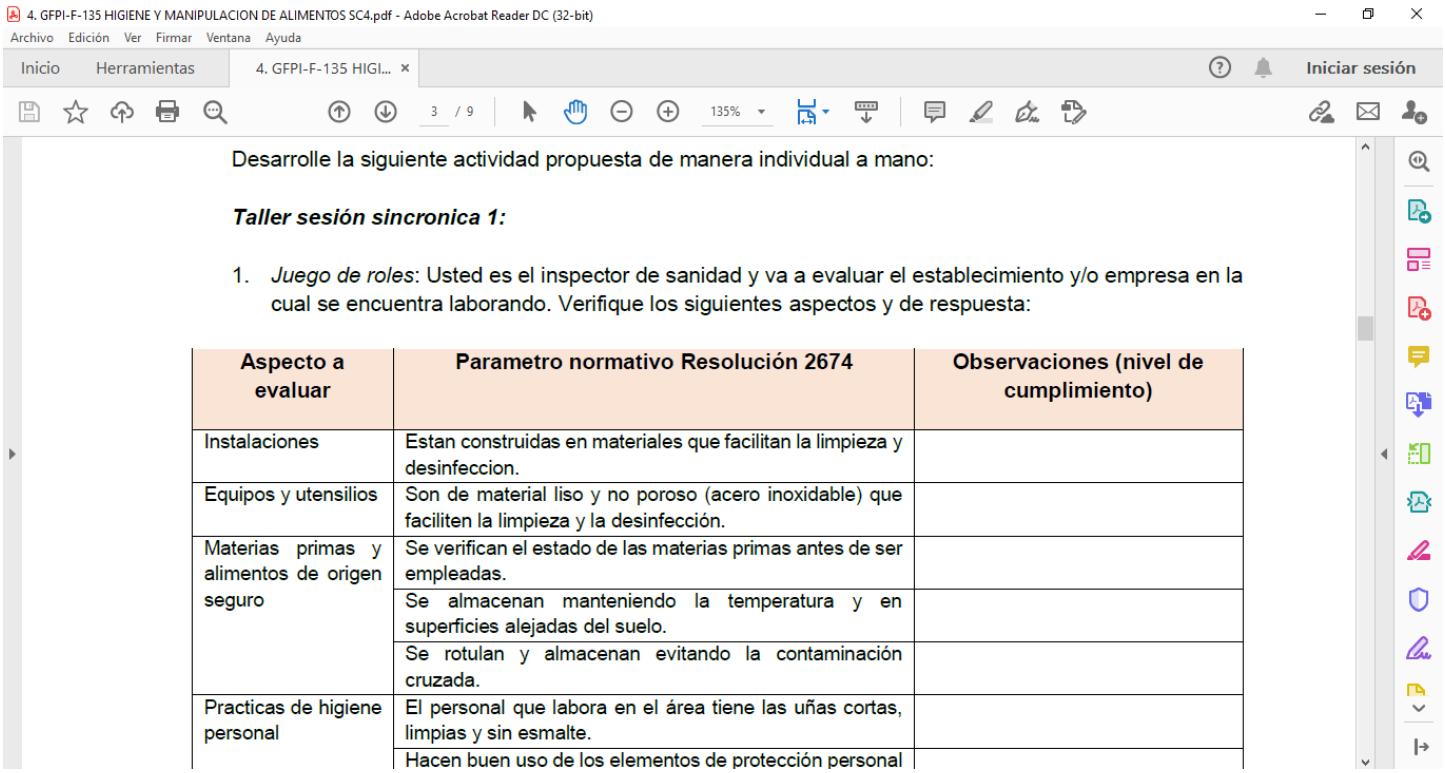
3.2.1 Con sus palabras según lo que recuerde de capacitaciones anteriores defina los siguientes términos:

- ✓ Alimento alterado
- ✓ Peligro quimico
- ✓ Manipulador de alimentos
- ✓ Buenas practicas de manufactura
- ✓ Limpiar
- ✓ Desinfectar
- ✓ Microorganismo
- ✓ Plaga



EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



4. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS SC4.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 4. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión

Desarrolle la siguiente actividad propuesta de manera individual a mano:

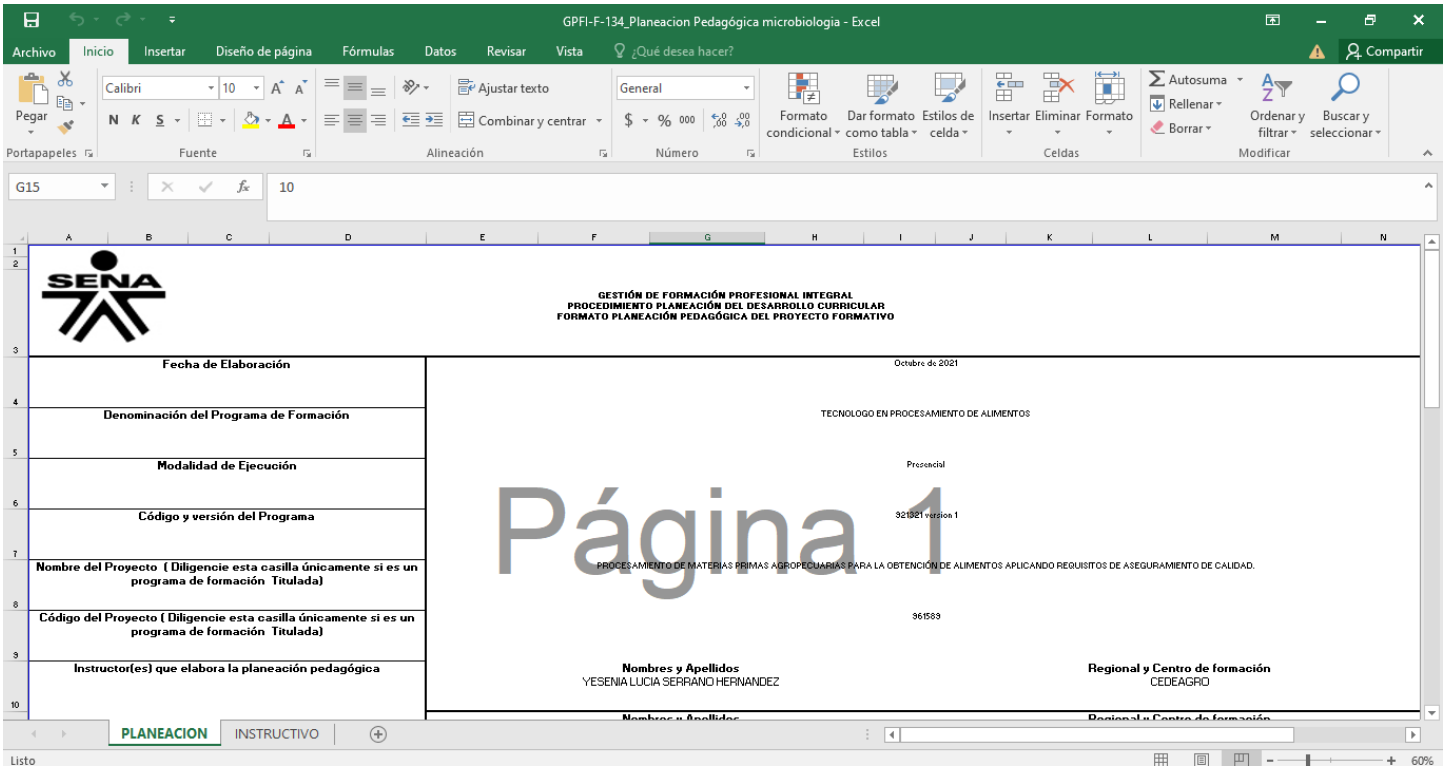
Taller sesión sincronica 1:

1. *Juego de roles*: Usted es el inspector de sanidad y va a evaluar el establecimiento y/o empresa en la cual se encuentra laborando. Verifique los siguientes aspectos y de respuesta:

Aspecto a evaluar	Parametro normativo Resolución 2674	Observaciones (nivel de cumplimiento)
Instalaciones	Estan construidas en materiales que facilitan la limpieza y desinfeccion.	
Equipos y utensilios	Son de material liso y no poroso (acero inoxidable) que faciliten la limpieza y la desinfección.	
Materias primas y alimentos de origen seguro	Se verifican el estado de las materias primas antes de ser empleadas.	
	Se almacenan manteniendo la temperatura y en superficies alejadas del suelo.	
	Se rotulan y almacenan evitando la contaminación cruzada.	
Practicas de higiene personal	El personal que labora en el área tiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	
	Hacen buen uso de los elementos de protección personal	

Evidencias 3 – EJECUCIÓN FORMACIÓN

3.1 Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad microbiología.



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica microbiologia - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ¿Qué desea hacer? Compartir

G15 10

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	Octubre de 2021
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	321321 version 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	361583
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ — Regional y Centro de formación: CEDEAGRO

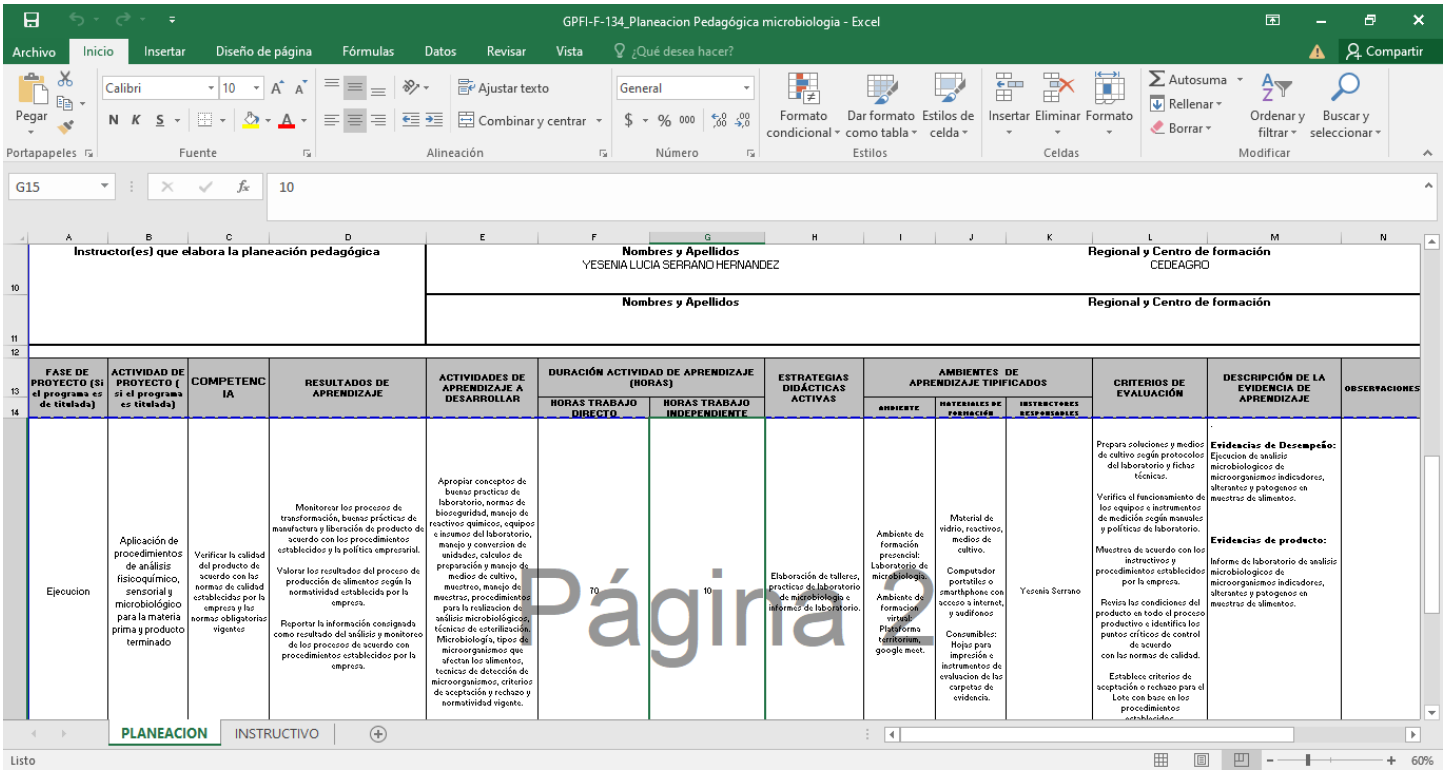
Página 1

PLANEACION INSTRUCTIVO

Listo 60%

EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



GPFI-F-134_Planeacion Pedagógica microbiologia - Excel

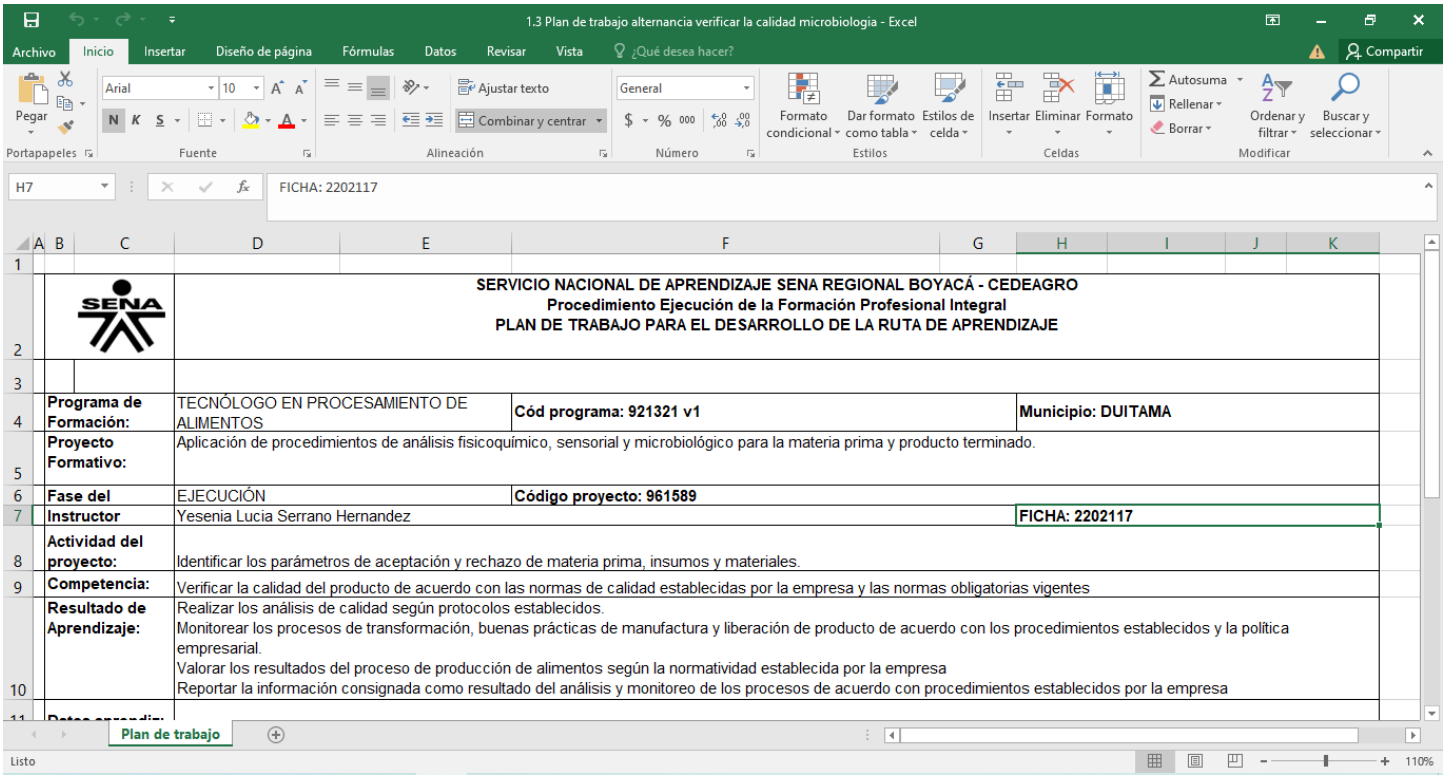
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos: YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ	Regional y Centro de formación: CEDEAGRO
	Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (Si el programa es titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
Ejecucion	Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes	Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa. Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.	Apropiar conceptos de buenas practicas de laboratorio, normas de biocseguridad, manejo de reactivos quimicos, equipos e insumos del laboratorio, manejo y conversion de unidades, calculos de preparación y manejo de medios de cultivo, muestreo, manejo de muestras, procedimientos para la realizacion de análisis microbiológicos, técnicas de esterilización, Microbiología, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, tecnicas de detección de microorganismos, criterios de aceptación y rechazo y normatividad vigente.	70	10	Elaboración de talleres, practicas de laboratorio de microbiología e informes de laboratorio.	Ambiente de formación presencial: Laboratorio de microbiología. Ambiente de formacion virtual: Plataforma territorium, google meet.	Material de vidrio, reactivos, medios de cultivo. Computador portatiles o smarthphone con acceso a internet, y audifonos Consumibles: Hojas para impresión e instrumentos de evaluacion de las carpetas de evidencia.	Yesenia Serrano	Prepara soluciones y medios de cultivo según protocolos del laboratorio y fichas técnicas. Verifica el funcionamiento de los equipos e instrumentos de medición según manuales y políticas de laboratorio. Muestrea de acuerdo con los instructivos y procedimientos establecidos por la empresa. Revisa las condiciones del producto en todo el proceso productivo e identifica los puntos críticos de control de acuerdo con las normas de calidad. Establece criterios de aceptación o rechazo para el Lote con base en los procedimientos establecidos	**Evidencias de Desempeño:** Ejecucion de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos. **Evidencias de producto:** Informe de laboratorio de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos.	

Página

PLANEACION | INSTRUCTIVO

3.2 Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad microbiología.



1.3 Plan de trabajo alternancia verificar la calidad microbiologia - Excel

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Programa de Formación:	TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	**Cód programa: 921321 v1**	**Municipio: DUITAMA**
Proyecto Formativo:	Aplicación de procedimientos de análisis fisicoquímico, sensorial y microbiológico para la materia prima y producto terminado.		
Fase del	EJECUCIÓN	**Código proyecto: 961589**	
Instructor	Yesenia Lucia Serrano Hernandez		**FICHA: 2202117**
Actividad del proyecto:	Identificar los parámetros de aceptación y rechazo de materia prima, insumos y materiales.		
Competencia:	Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes		
Resultado de Aprendizaje:	Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa		

Plan de trabajo

EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

1.3 Plan de trabajo alternancia verificar la calidad microbiologia - Excel

FICHA: 2202117

No.	Actividad a desarrollar	EVIDENCIA	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
			Físico	Digital	dd/mm/aa	Si	No
1	Actividad Cognitiva: Identificar los conceptos de la microbiología en los procesos de industrialización de alimentos.	**DESEMPEÑO:** Ejecucion de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos. **PRODUCTO:** Informe de laboratorio de analisis microbiologicos de microorganismos indicadores, alterantes y patogenos en muestras de alimentos.					
2	Actividad Procedimental: Realizar los análisis de calidad según fichas técnicas y normatividad vigente del producto.			X	7/10/2021	X	
3	Actividad valorativa-actitudinal: Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.			X	8/10/2021	X	
	APROBÓ: X NO APROBÓ:						
	FIRMA DEL INSTRUCTOR			FIRMA DEL APRENDIZ			

Plan de trabajo

Listo

3.3 Elaboración de guías de aprendizaje, material de apoyo e instrumentos de evaluación competencia verificar la calidad microbiología.

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE ANALISIS MICROBIOLOGICOS, TECNICAS DE ESTERILIZACION, LIMPIEZA Y DESINFECCION

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 921321 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Procesamiento de materias primas agropecuarias para la obtención de alimentos aplicando requisitos de aseguramiento de calidad en el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución.

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión
3 / 7 135%

3.2.1 Realice la lectura "Microorganismos en alimentos" anexa a la guía e identifique las características más relevantes de cada grupo de microorganismos.

3.2.3 Defina los siguientes términos:

- Esterilizar
- Análisis microbiológico
- Limpieza
- Desinfección
- Detergente
- Desinfectante

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente desarrolle la siguiente actividad propuesta "Análisis microbiológicos, técnicas de esterilización, limpieza y desinfección", organice la actividad en medio físico a mano y con colores para

2. GFPI-F-135 ANALISIS MICROBIOLOGICOS.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 ANA... Iniciar sesión
3 / 7 135%

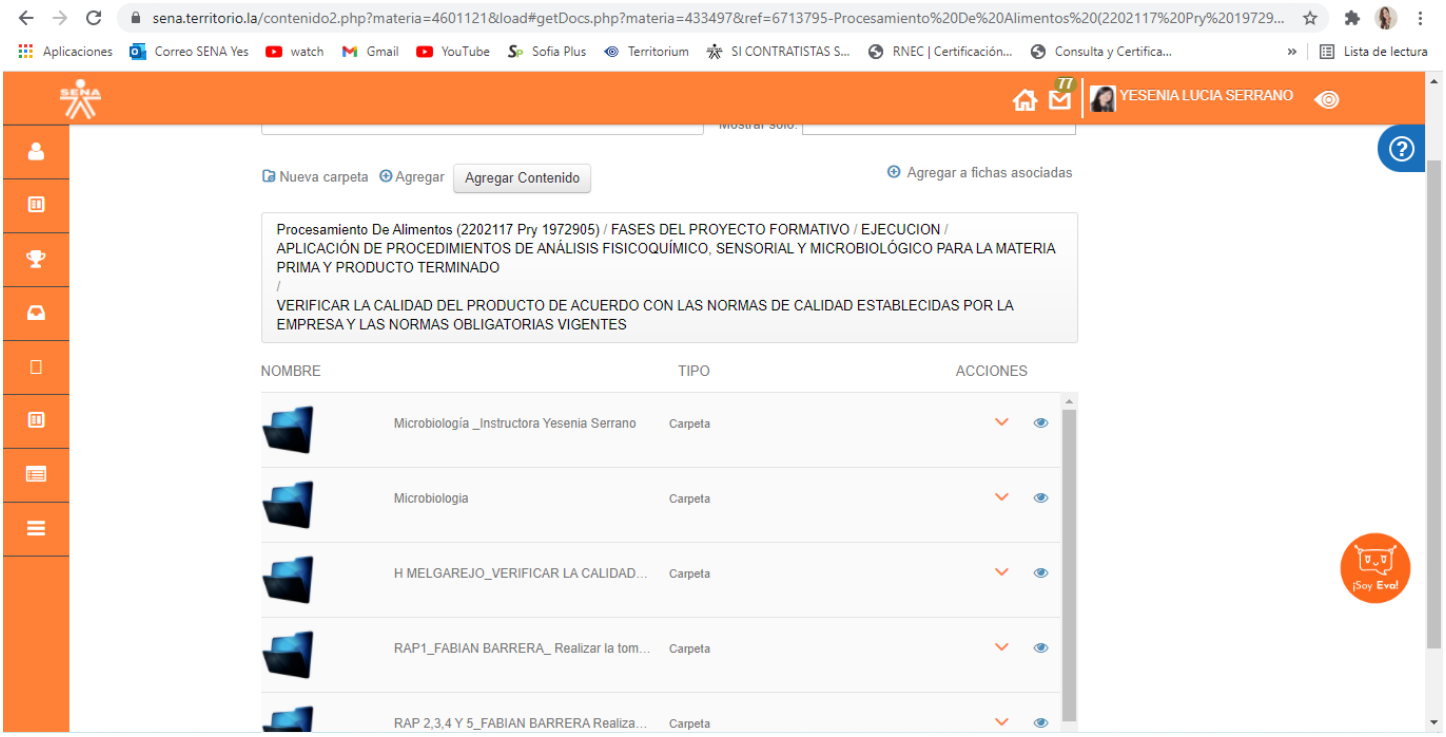
4. ¿Con que finalidad se realizan análisis microbiológicos a los alimentos? Justifique su respuesta.

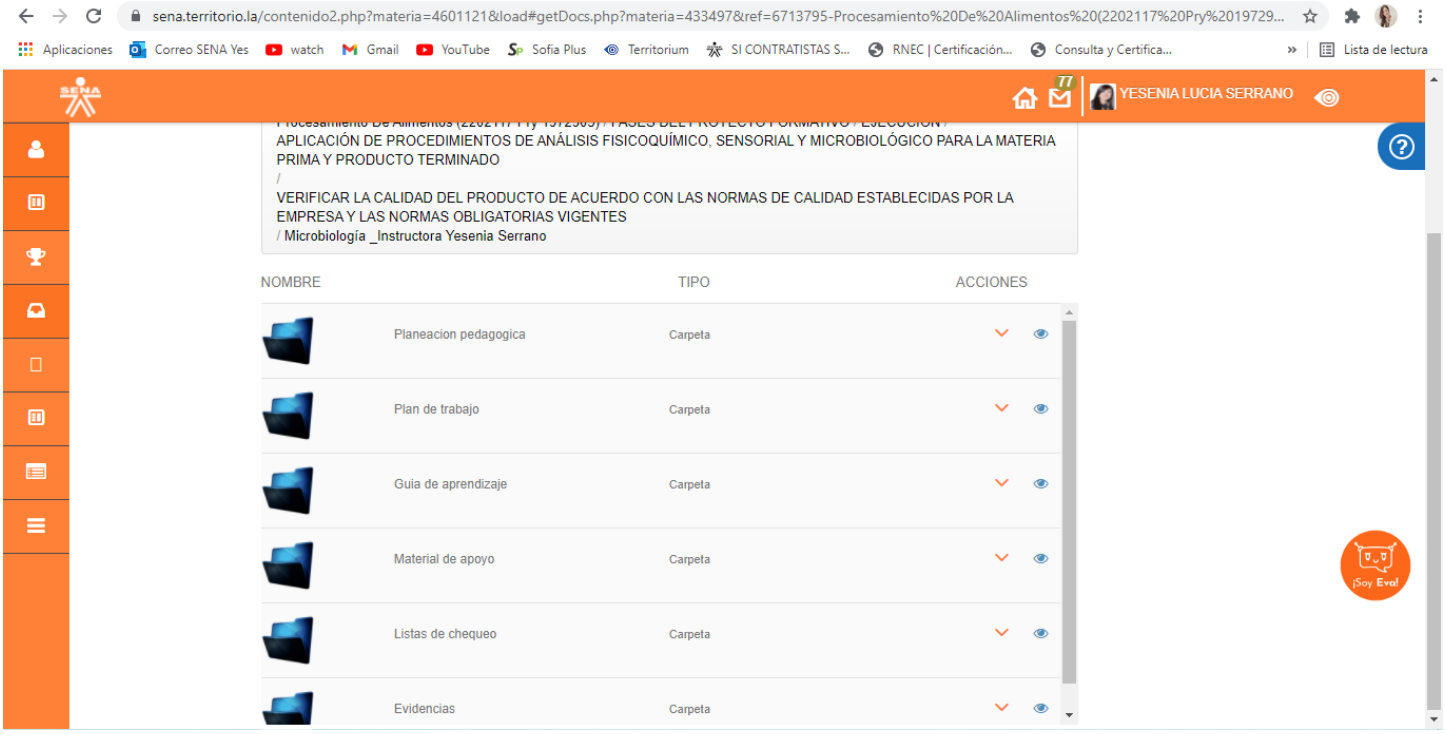
5. Consulte en la biblioteca virtual SENA la NTC 4092 de 2009: Microbiología de alimentos y productos para alimentación animal. Requisitos generales y directrices para análisis microbiológicos. Una vez realizada la lectura responda y anexe a su cartilla:

   - Realice el diagrama de flujo de proceso de su producto.
   - ¿Qué precauciones higiénicas deben tenerse durante el análisis en el laboratorio?. Elabore un diagrama con dibujos y colores.
   - ¿En qué consiste la técnica de recuento en placa?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa paso a paso como se realiza la técnica de recuento en placa en el laboratorio para sus materias primas y producto terminado.
   - ¿A qué se refiere la técnica de Número más probable (NMP)?
   - ¿En qué consiste la técnica de tinción de Gram?. Elabore un diagrama de flujo con dibujos y colores en donde describa el procedimiento para ejecutar la tinción de Gram en el laboratorio para su producto seleccionado.
   - Según lo reportado en la literatura, describa la morfología y resultado de la tinción de Gram de los microorganismos que normalmente crecen en su producto de la siguiente manera:

1 notificación nueva

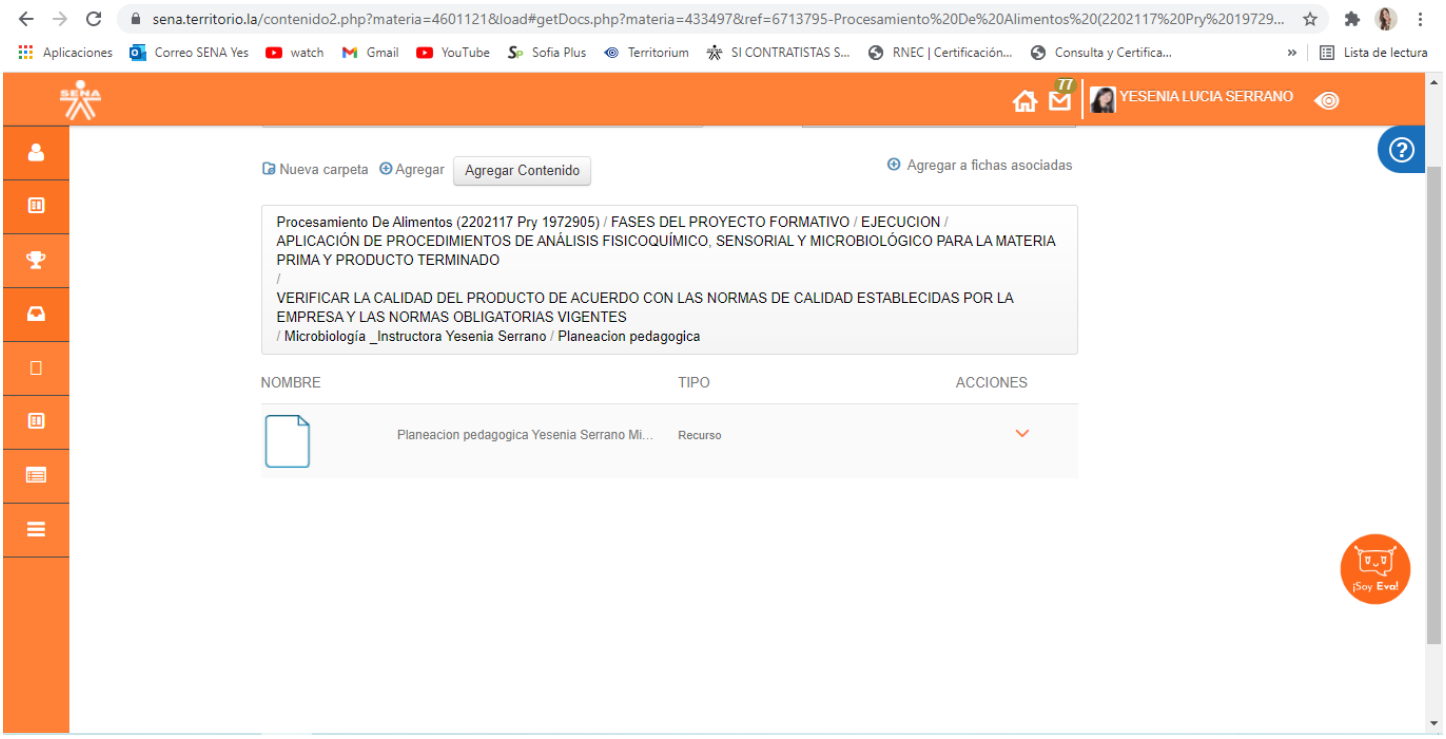
3.4 Alistamiento de plataforma Territorium: crear carpetas con: planeación pedagógica, plan de trabajo, guías de aprendizaje, material de apoyo, instrumentos de evaluación y creación de anuncios. Generación de enlaces para subir actividades microbiología

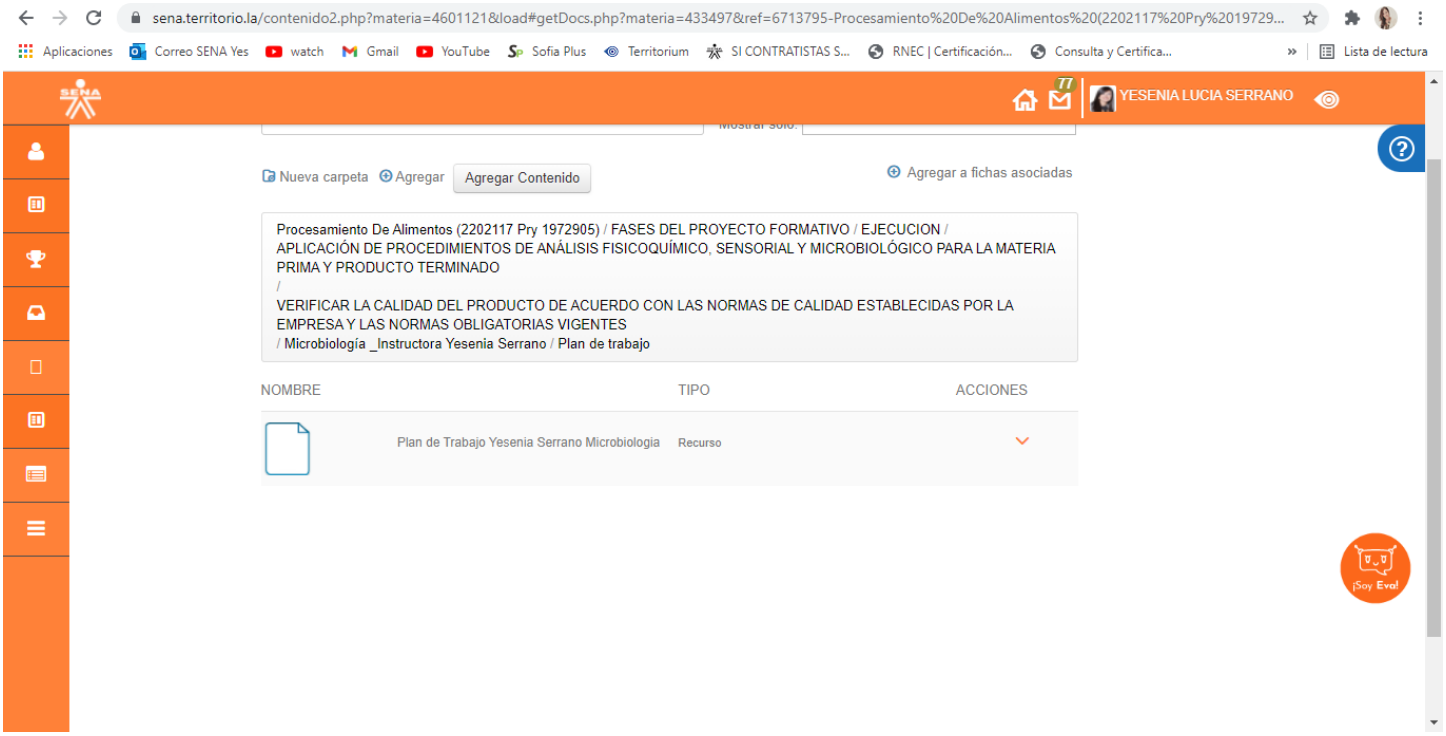




EVIDENCIAS - OCTUBRE

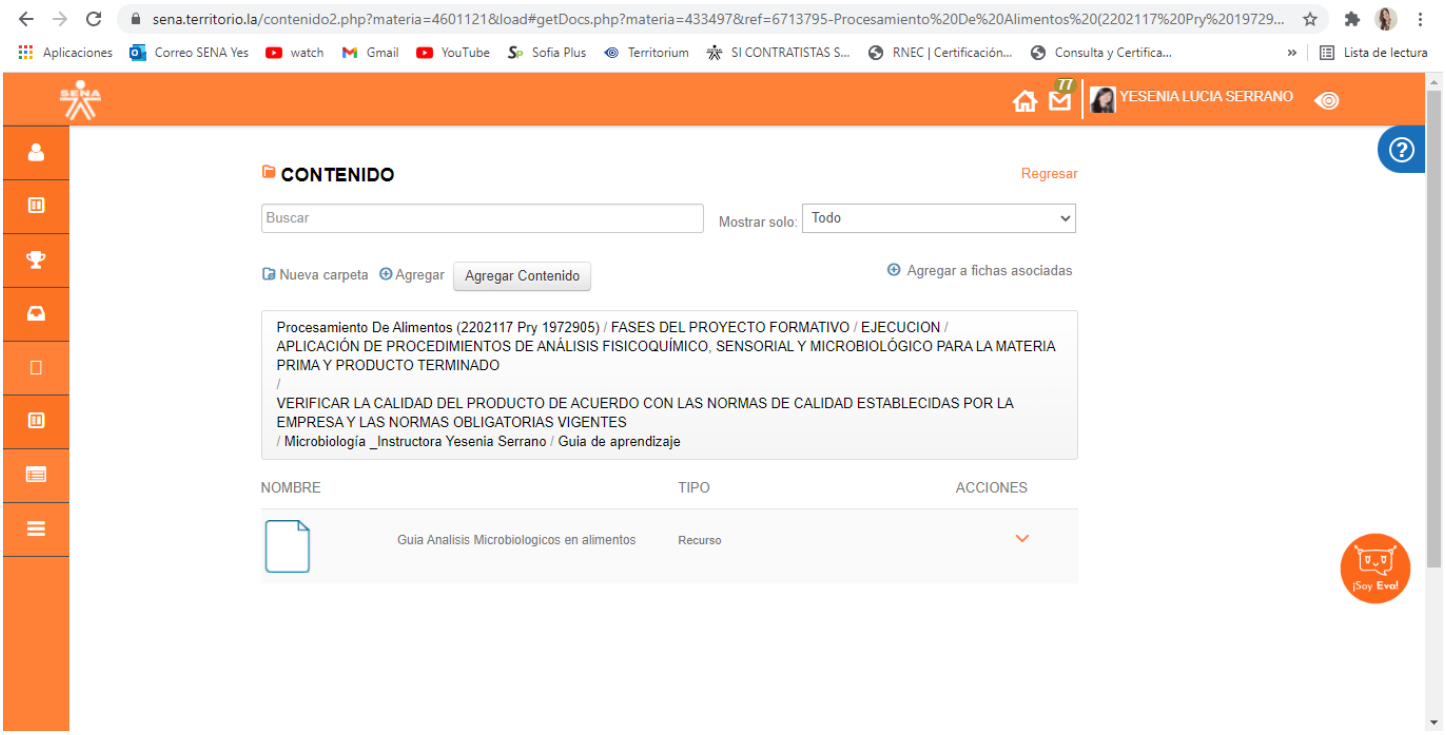
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

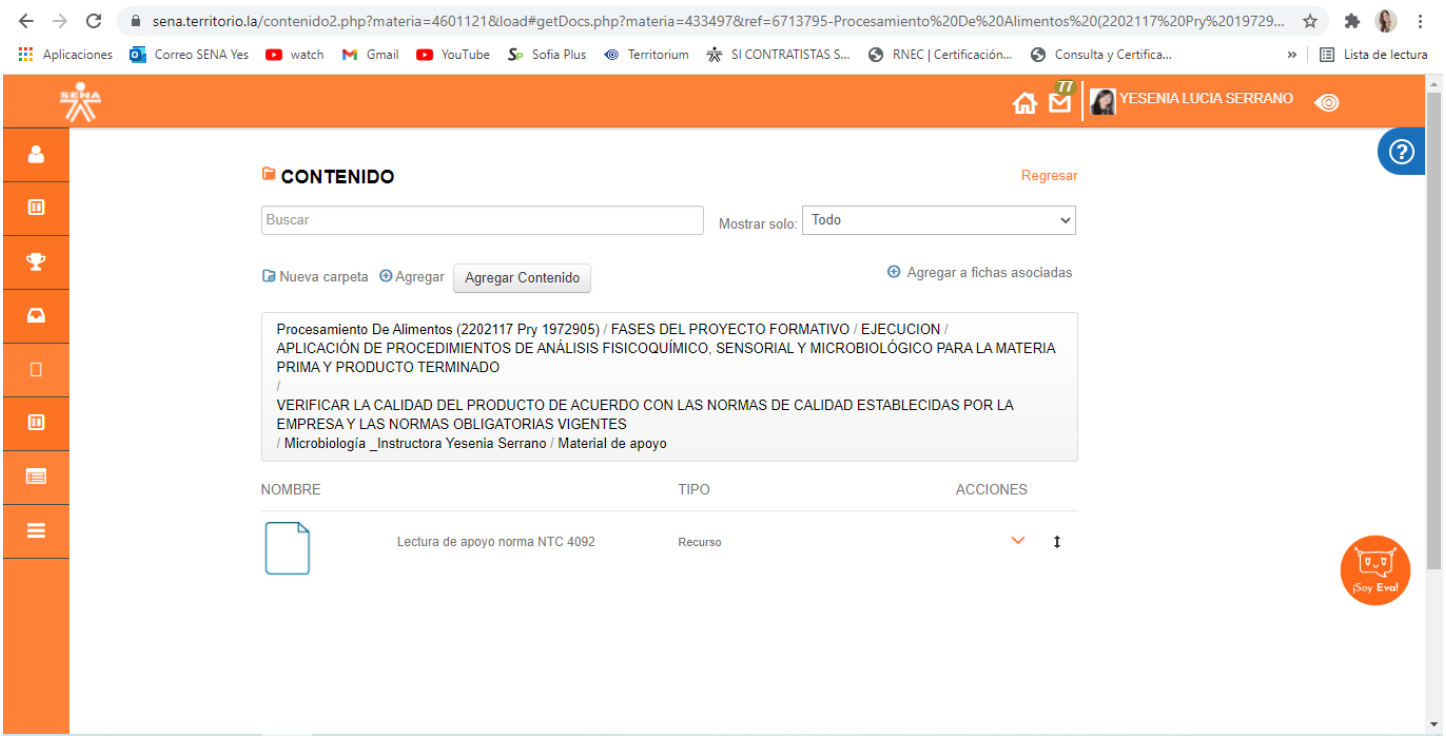




EVIDENCIAS - OCTUBRE

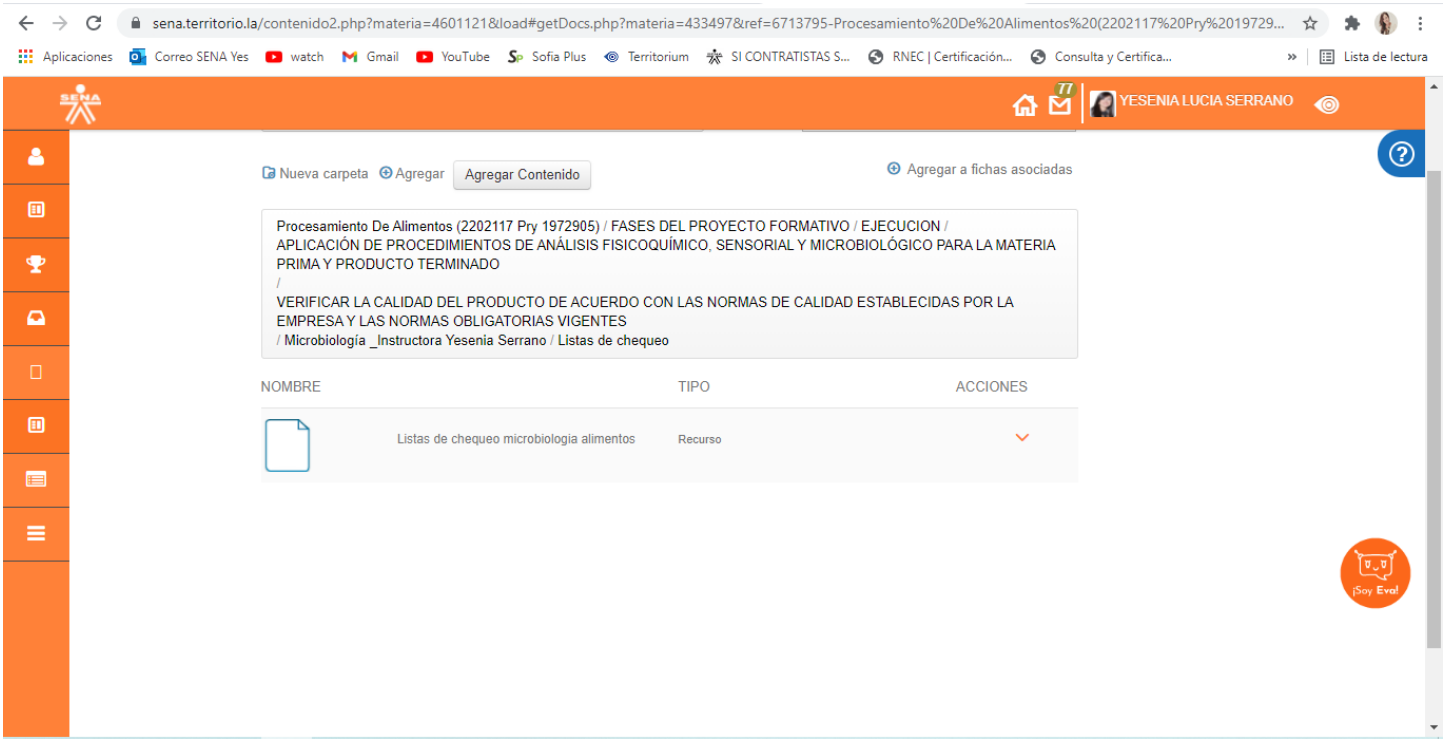
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

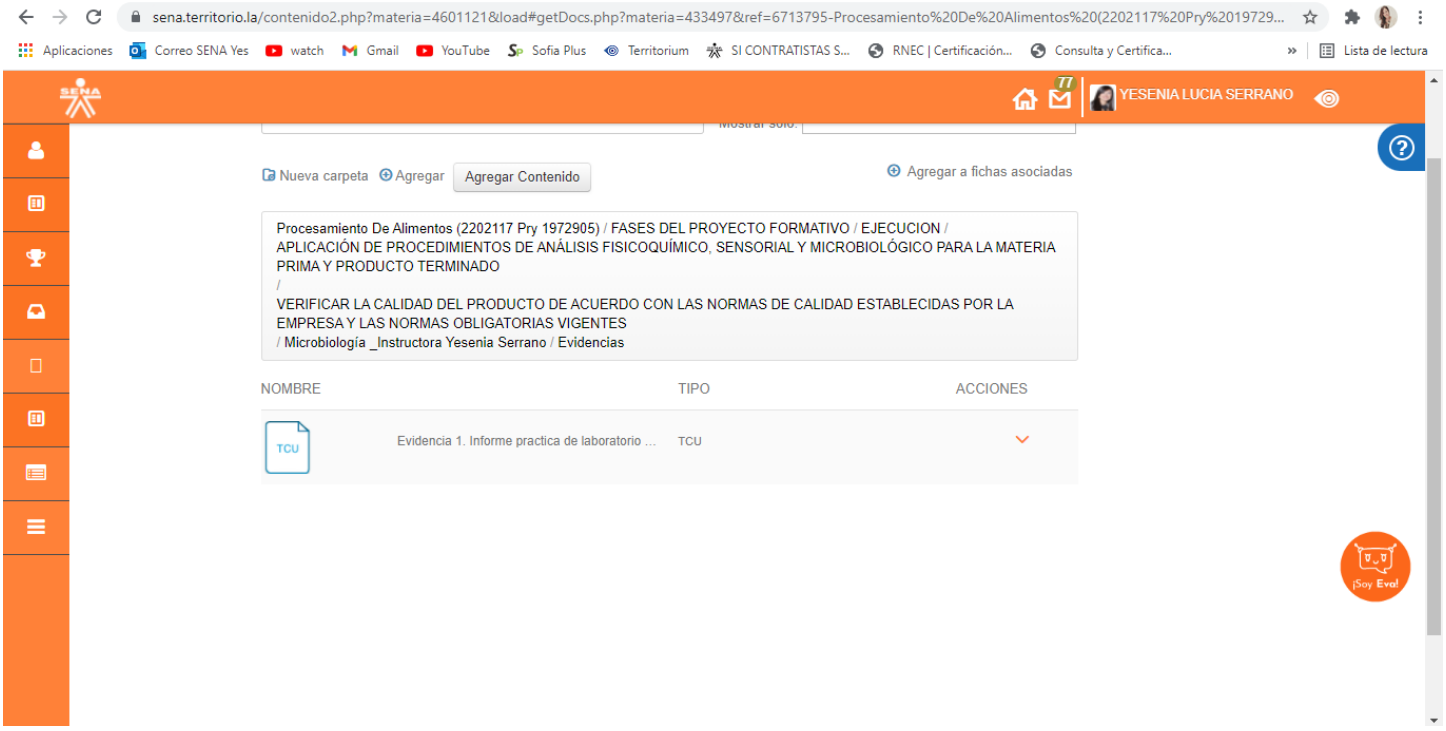




EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez





EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

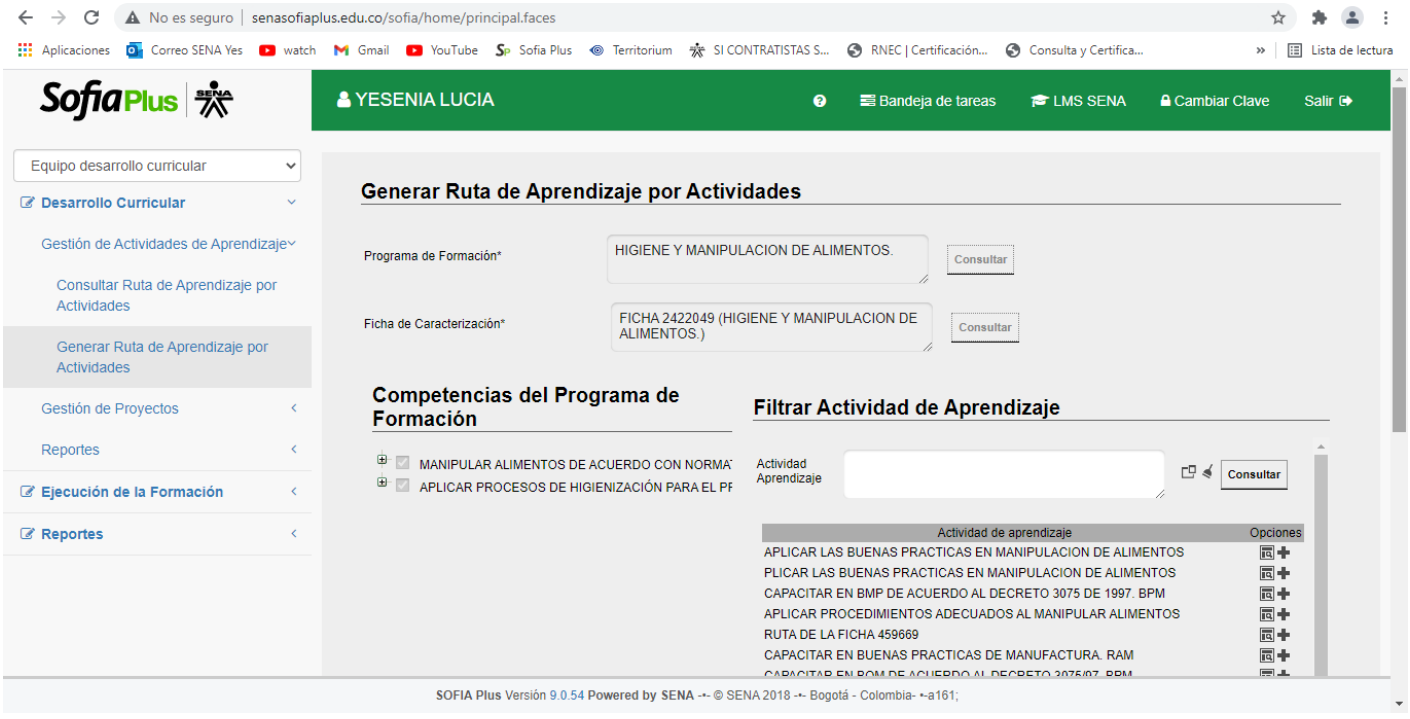
Evidencias 4 – ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

4.1 Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio de microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos.



Evidencia 6 – SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO

6.1 Pantallazo asociación de aprendices a ruta de aprendizaje.



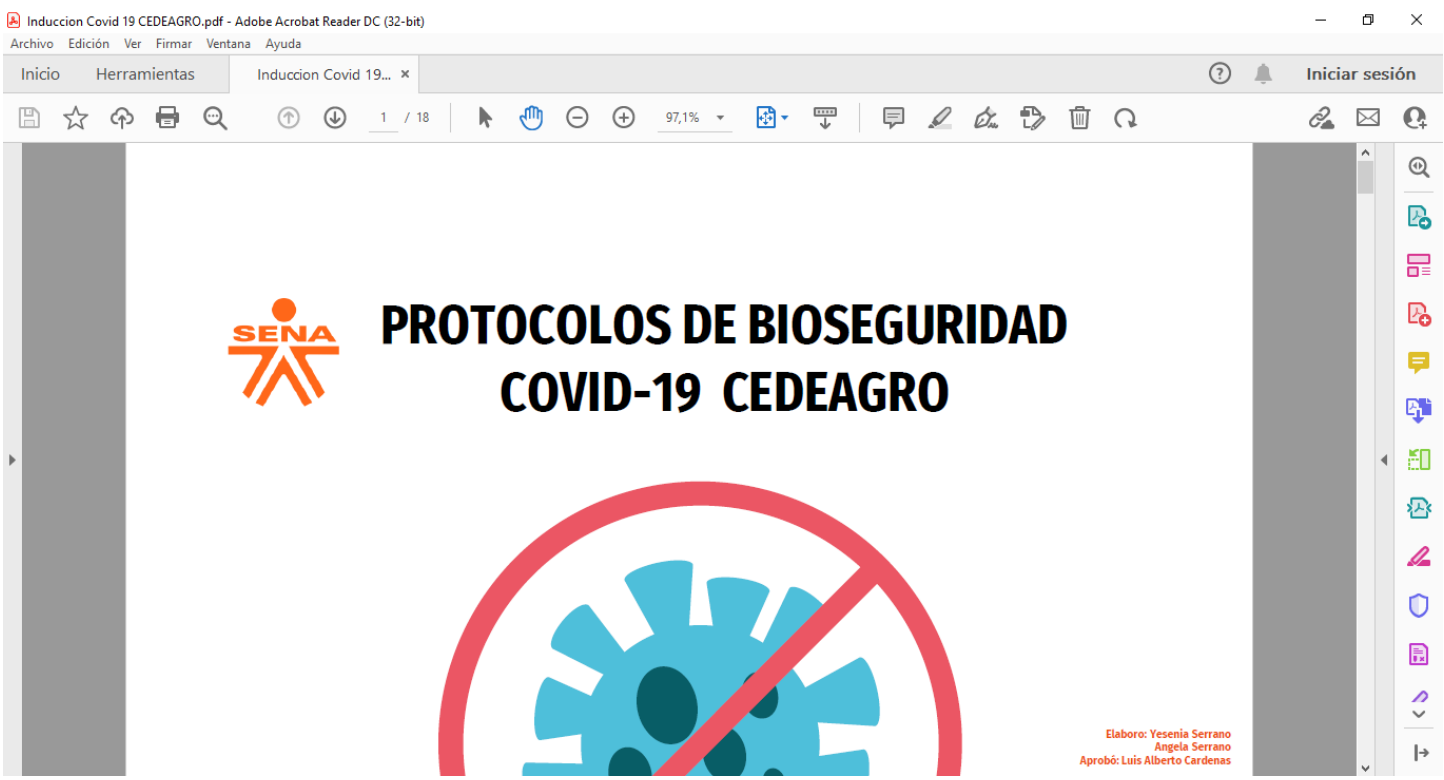
EVIDENCIAS - OCTUBRE

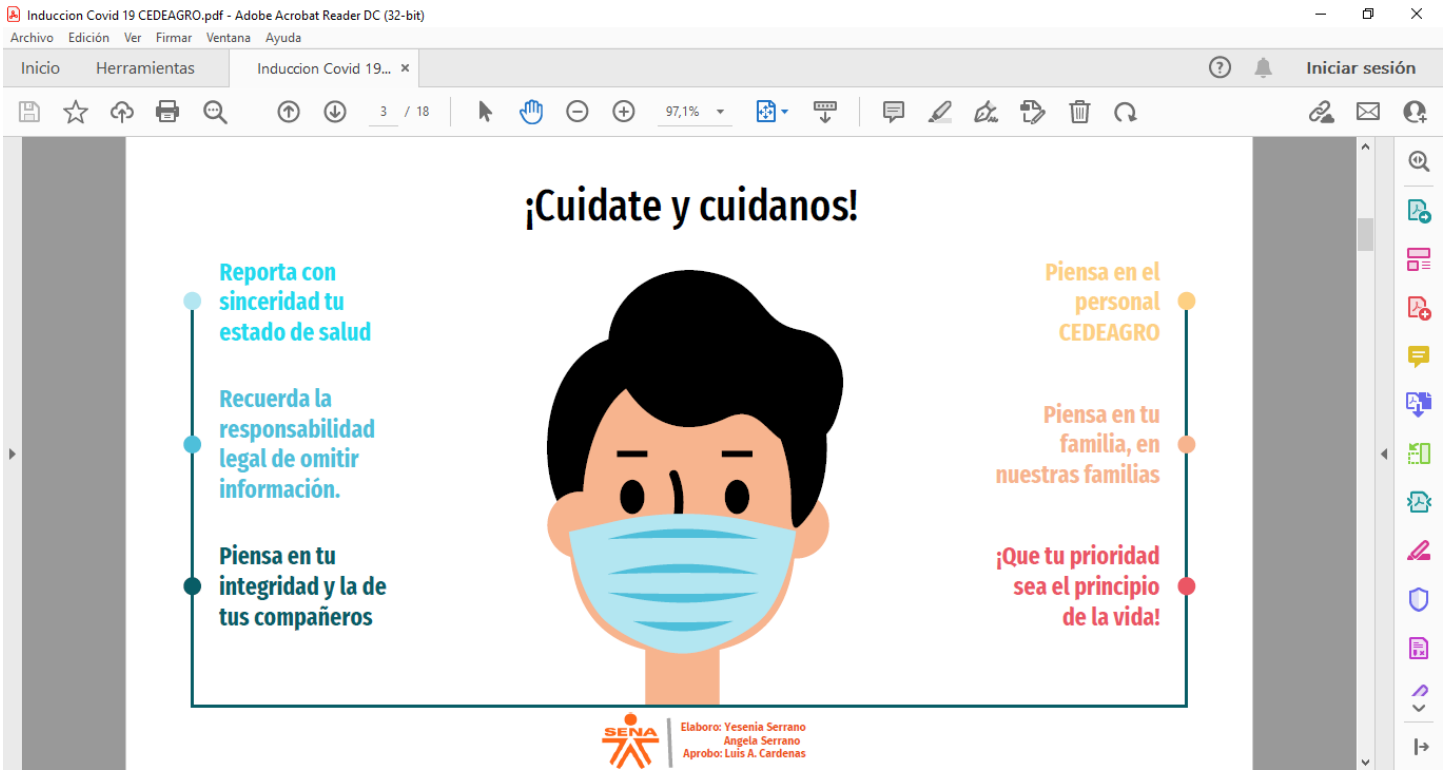
CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

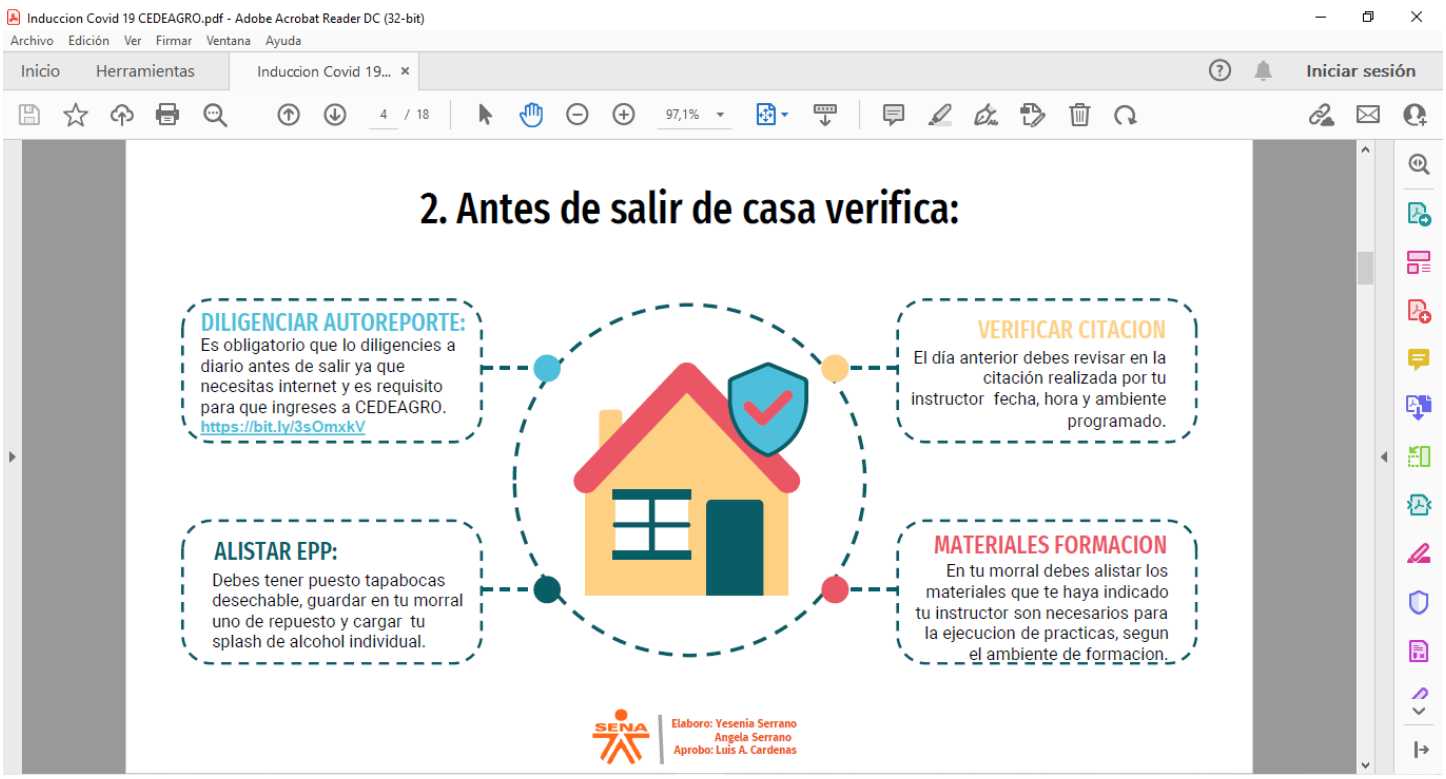


Evidencia 8 – REGLAMENTO Y MANUAL

8.1 Protocolos de bioseguridad Covid-19 CEDEAGRO.




Induccion Covid 19 CEDEAGRO.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas Induccion Covid 19...
Iniciar sesión
3 / 18
97,1%
¡Cuidate y cuidanos!
Reporta con sinceridad tu estado de salud
Recuerda la responsabilidad legal de omitir información.
Piensa en tu integridad y la de tus compañeros
Piensa en el personal CEDEAGRO
Piensa en tu familia, en nuestras familias
¡Que tu prioridad sea el principio de la vida!
Elaboro: Yesenia Serrano
Angela Serrano
Aprobo: Luis A. Cardenas

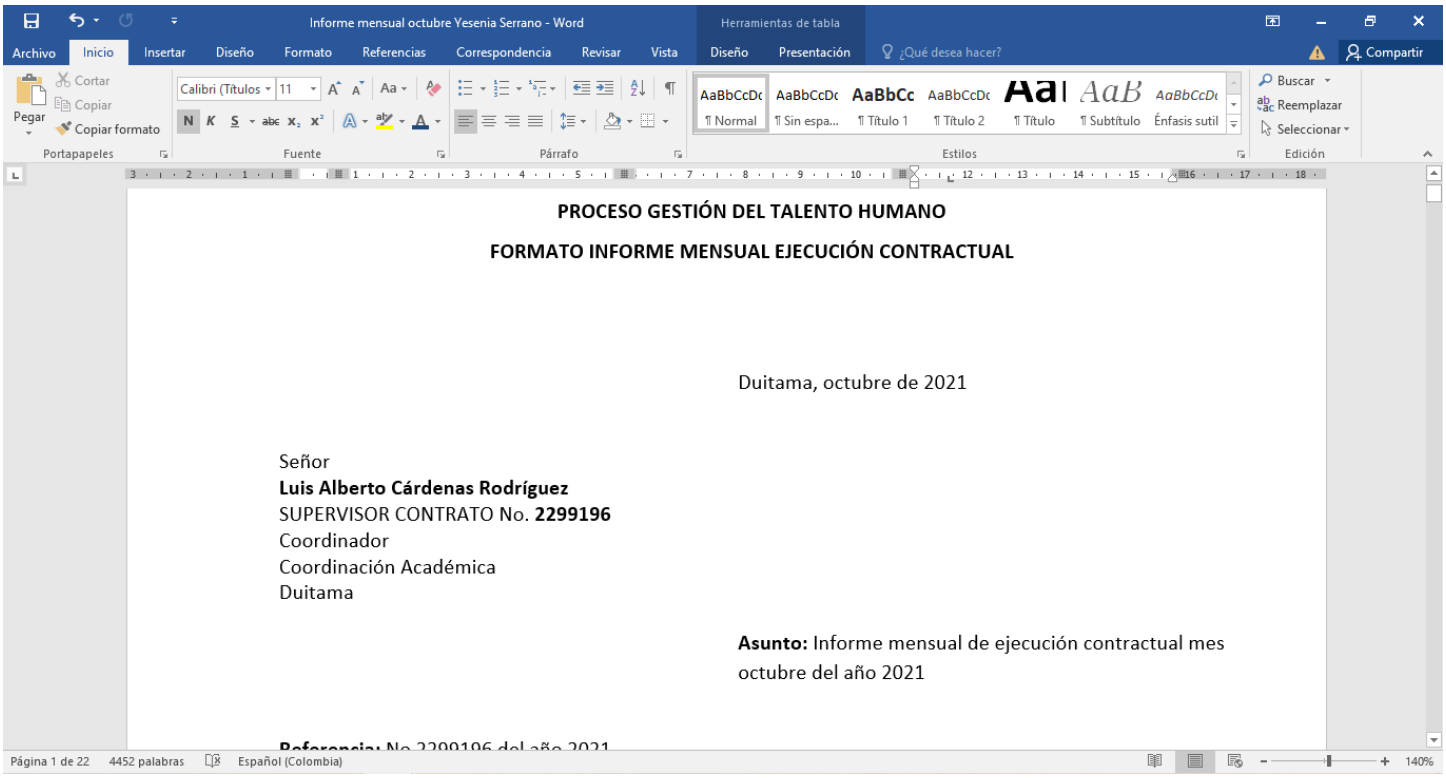

Induccion Covid 19 CEDEAGRO.pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas Induccion Covid 19...
Iniciar sesión
4 / 18
97,1%
2. Antes de salir de casa verifica:
DILIGENCIAR AUTOREPORTE:
Es obligatorio que lo diligencies a diario antes de salir ya que necesitas internet y es requisito para que ingreses a CEDEAGRO.
https://bit.ly/3sOmxkV
VERIFICAR CITACION
El día anterior debes revisar en la citación realizada por tu instructor fecha, hora y ambiente programado.
ALISTAR EPP:
Debes tener puesto tapabocas desechable, guardar en tu morral uno de repuesto y cargar tu splash de alcohol individual.
MATERIALES FORMACION
En tu morral debes alistar los materiales que te haya indicado tu instructor son necesarios para la ejecucion de practicas, segun el ambiente de formacion.
Elaboro: Yesenia Serrano
Angela Serrano
Aprobo: Luis A. Cardenas

EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez

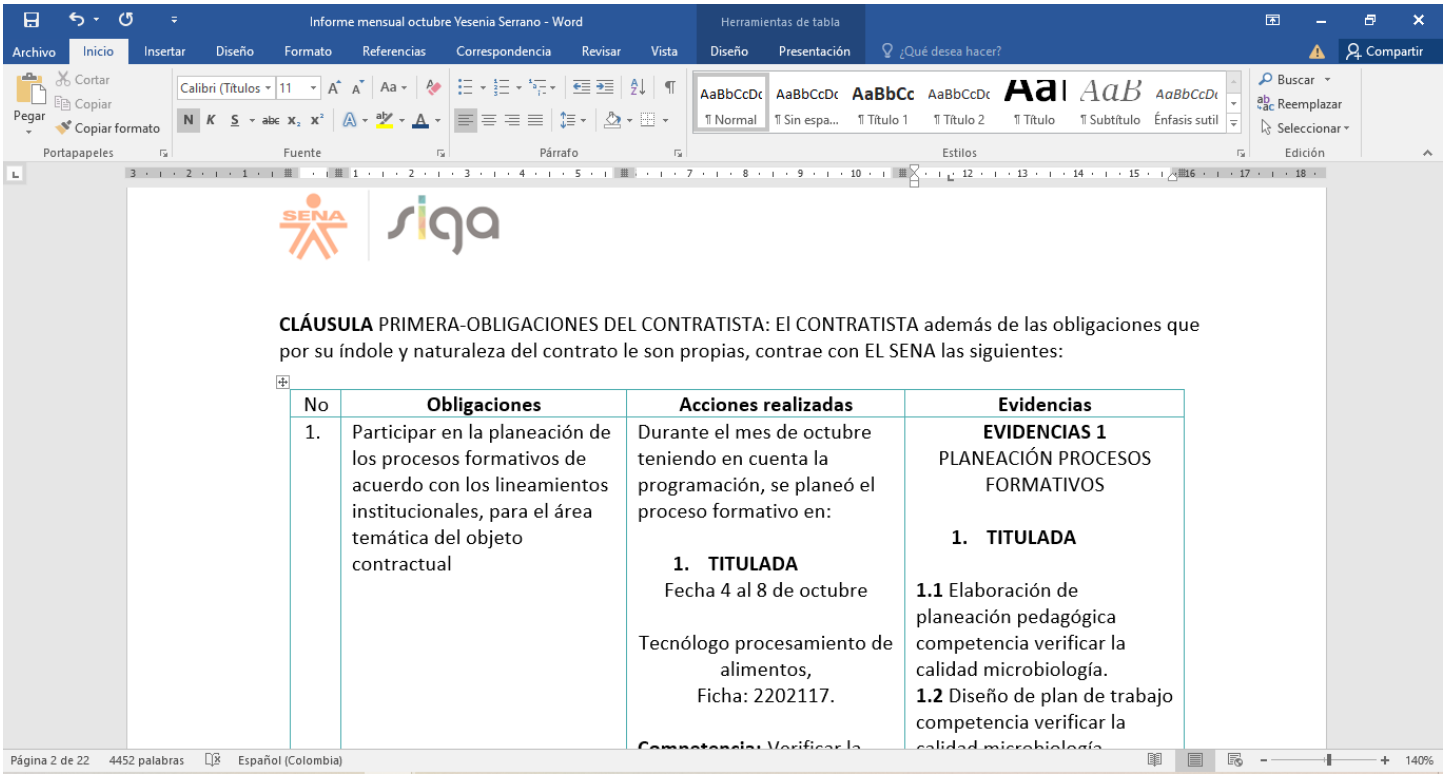


Evidencia 10 – DEMAS ACTIVIDADES



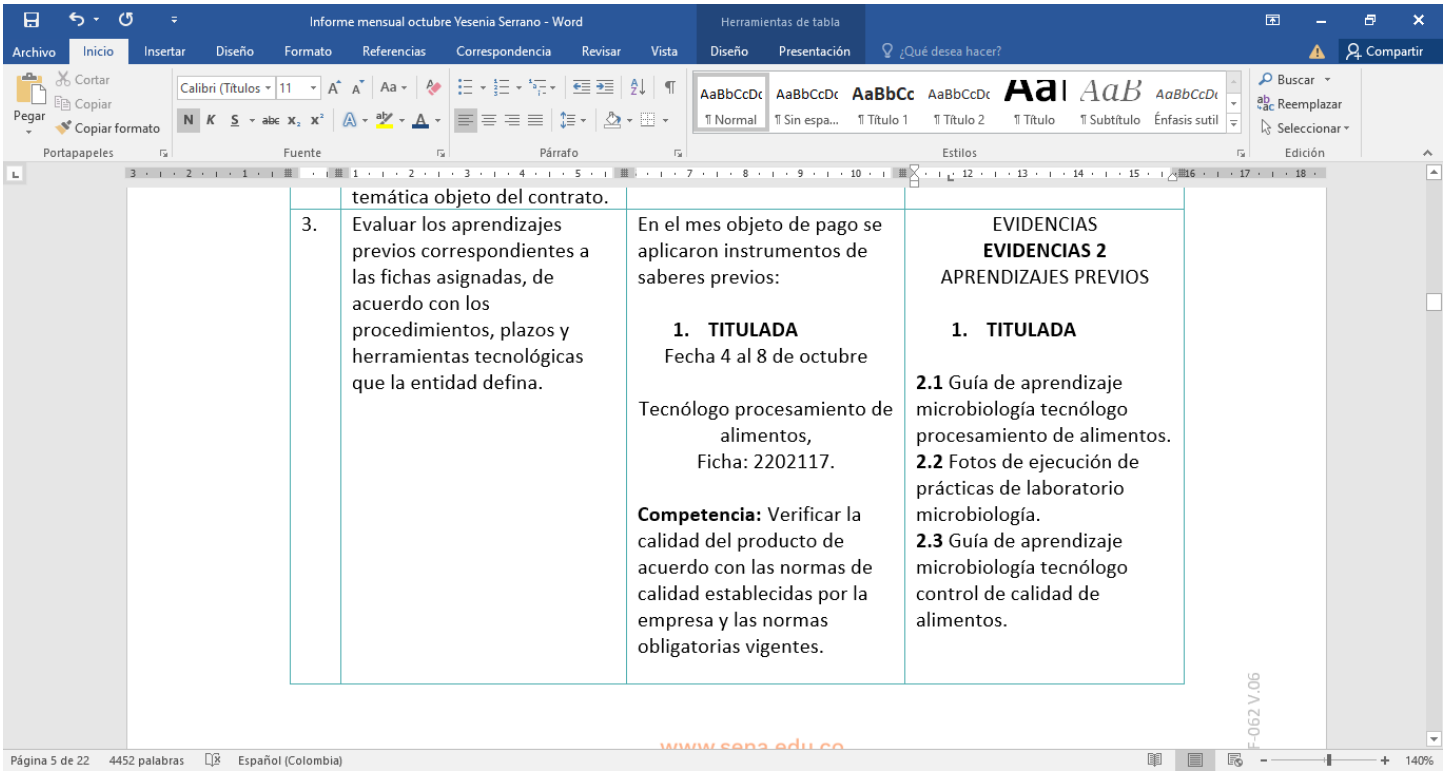
EVIDENCIAS - OCTUBRE

CONTRATO No. 2299196 – Yesenia Lucia Serrano Hernandez



CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Durante el mes de octubre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117.	**EVIDENCIAS 1** PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS **1. TITULADA** **1.1** Elaboración de planeación pedagógica competencia verificar la calidad microbiología. **1.2** Diseño de plan de trabajo competencia verificar la calidad microbiología.



	temática objeto del contrato.		
3.	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos: **1. TITULADA** Fecha 4 al 8 de octubre Tecnólogo procesamiento de alimentos, Ficha: 2202117. **Competencia:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.	EVIDENCIAS **EVIDENCIAS 2** APRENDIZAJES PREVIOS **1. TITULADA** **2.1** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo procesamiento de alimentos. **2.2** Fotos de ejecución de prácticas de laboratorio microbiología. **2.3** Guía de aprendizaje microbiología tecnólogo control de calidad de alimentos.

www.sena.edu.co