PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta,17 de noviembre de 2021

Señor (a)
FRANCISCO LUIS GARNICA CORRALES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2142037
Coordinador Académico
Centro de Atención al Sector Agropecuario
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 11 del año 2021

Referencia: No 2142037 del año 2021

RICARDO VILLAMIZAR HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 91.240.011** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Atención al Sector Agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de **TREINTA Y NUEVE MILLONES ($ 39.000.000) PESOS MCTE,** más adición No 1 de **DOS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA MIL PESOS ($2.860.000) MCTE,** más adición No 2 de **DOSCIENTOS SESENTA MIL PESOS** para un total de **CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTE MIL PESOS ($42.120.000) MCTE** incluido IVA. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor que corresponde a la prestación del servicio durante un mes contable es **TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL ($ 3.900.000) PESOS MCTE.** Los honorarios serán pagados por el SENA al CONTRATISTA de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General en la cuenta de ahorros **No 04470889999 Bancolombia** cuyo titular es el (la) Contratista.

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2021

OBJETO:
Servicios personales de carácter temporal para orientar formación titulada complementaria y virtual según los modelos formativos establecidos por el casa sena regional Santander.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar a aprendices el desarrollo de competencias de la Redes Agrícola y Pecuaria	Impartir formación titulada fichas 2068035 y 2205475, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos y formación complementaria Alcaldía de Bucaramanga fichas 2446442 Manipulación de Alimentos, 2451108 Elaboración de Conservas de Frutas y Hortalizas y 2457321 Manipulación de Alimentos.	Reporte en SOFIAPLUS
2	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Evaluar los resultados de aprendizaje de las fichas en mención	Reporte en SOFIAPLUS
3	Para adelantar los trámites administrativos para el pago por parte del SENA debe presentar certificación de pago de aportes al sistema general de salud, pensiones y riesgos laborales.	Pago de seguridad social	Planilla de pago PSE No. **21521324**

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.	NA			
2.	NA			

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.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 19 de enero de 2021; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **21521324** de la planilla, operador **ASOPAGOS** y periodo de **Octubre** de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

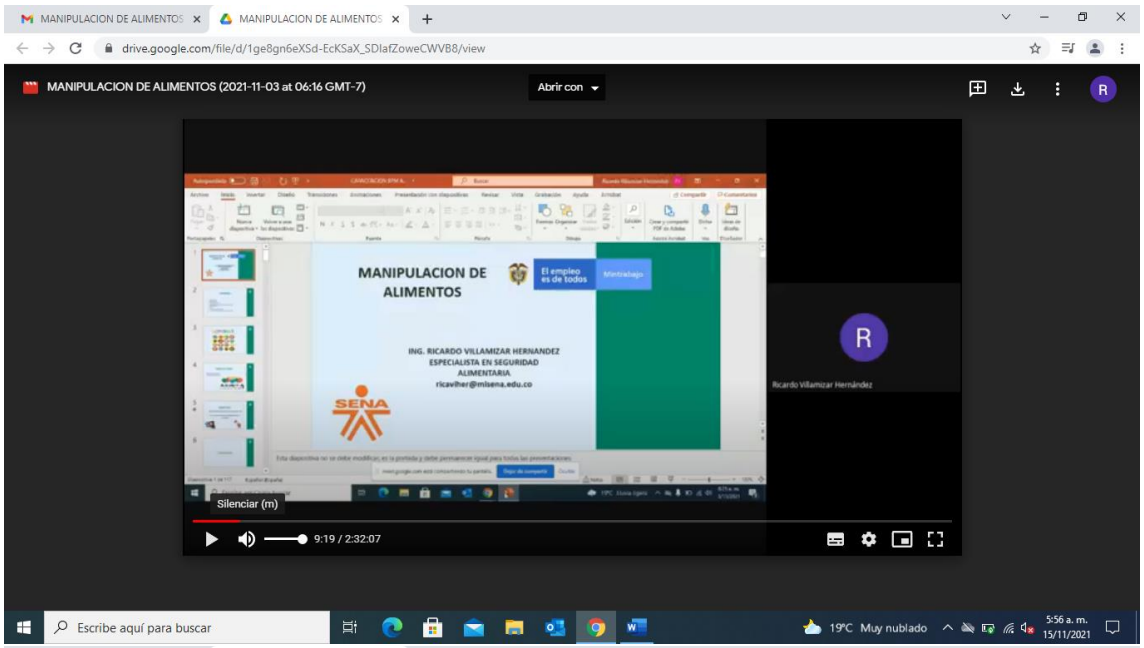
Cordialmente,

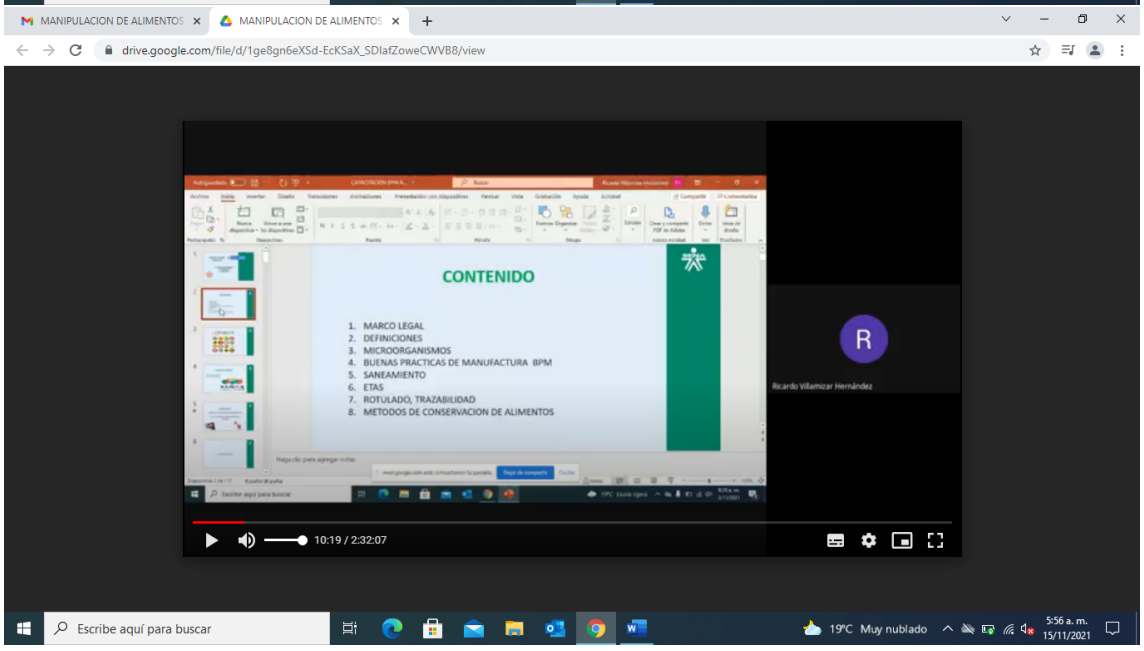
RICARDO VILLAMIZAR HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 91.240.011 de Bucaramanga

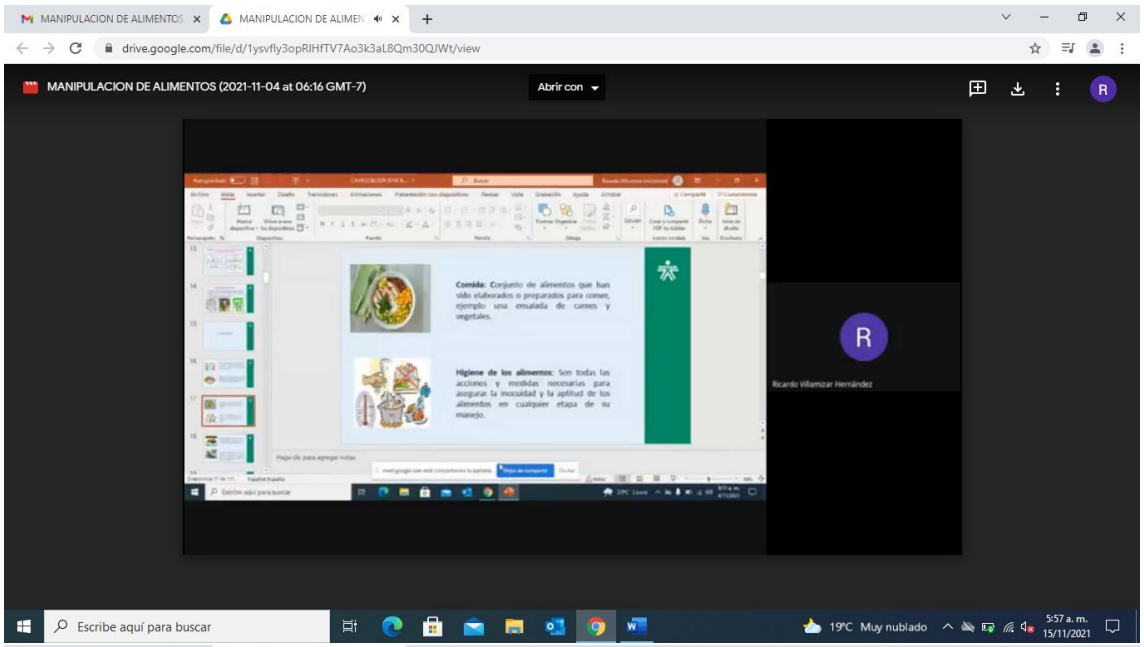
Recibí a satisfacción:

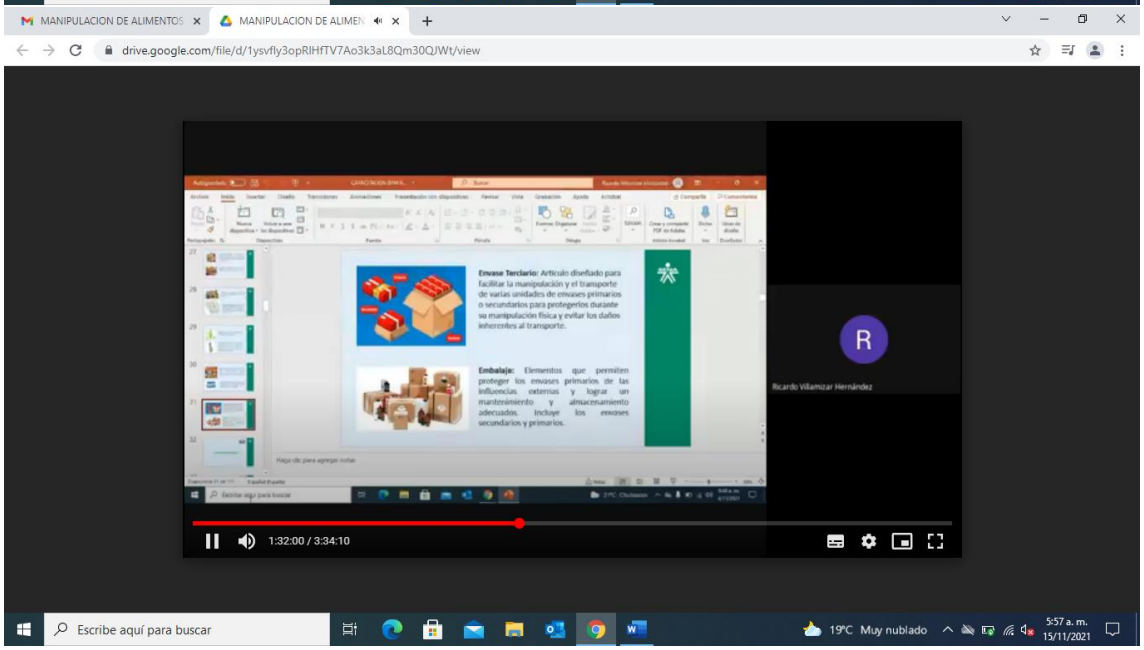
FRANCISCO LUIS GARNICA CORRALES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 2142037 de 2021
Coordinador Académico

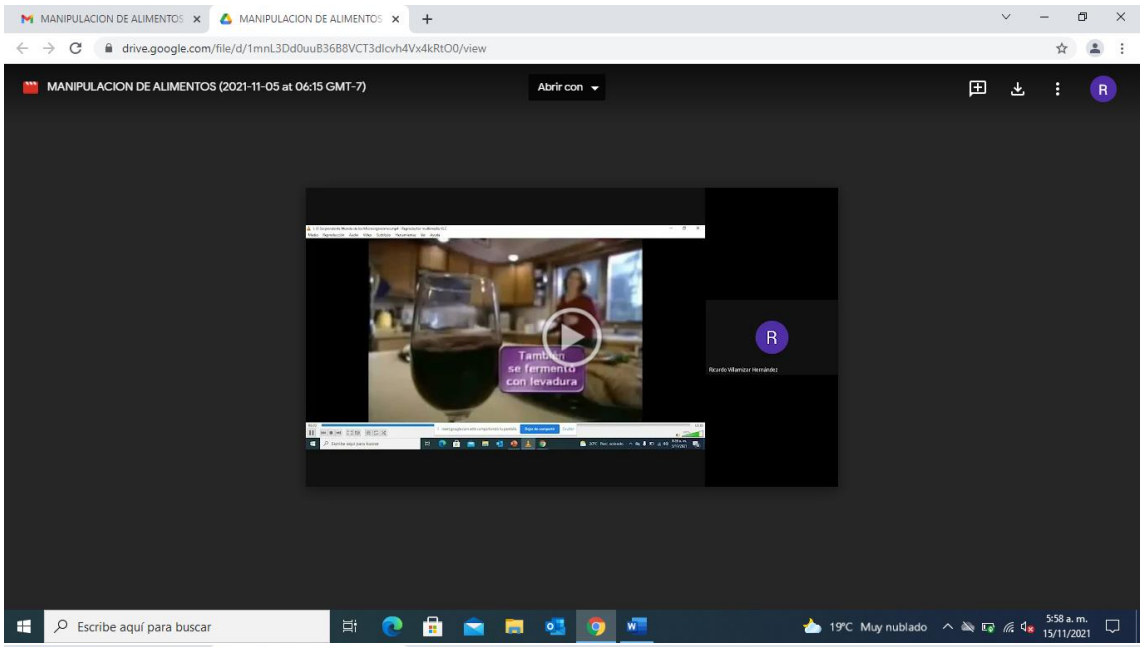
EVIDENCIAS FICHA 2446442 MANIPULACION DE ALIMENTOS ALCALDIA DE BUCARAMANGA PUNTO VIVE DIGITAL MORRORICO

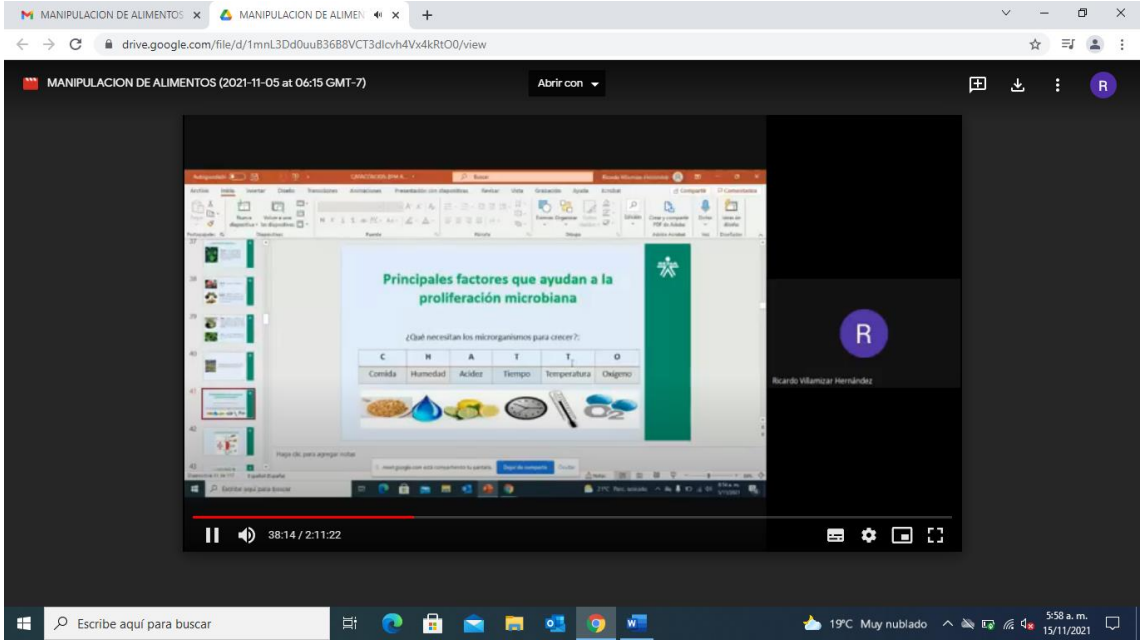


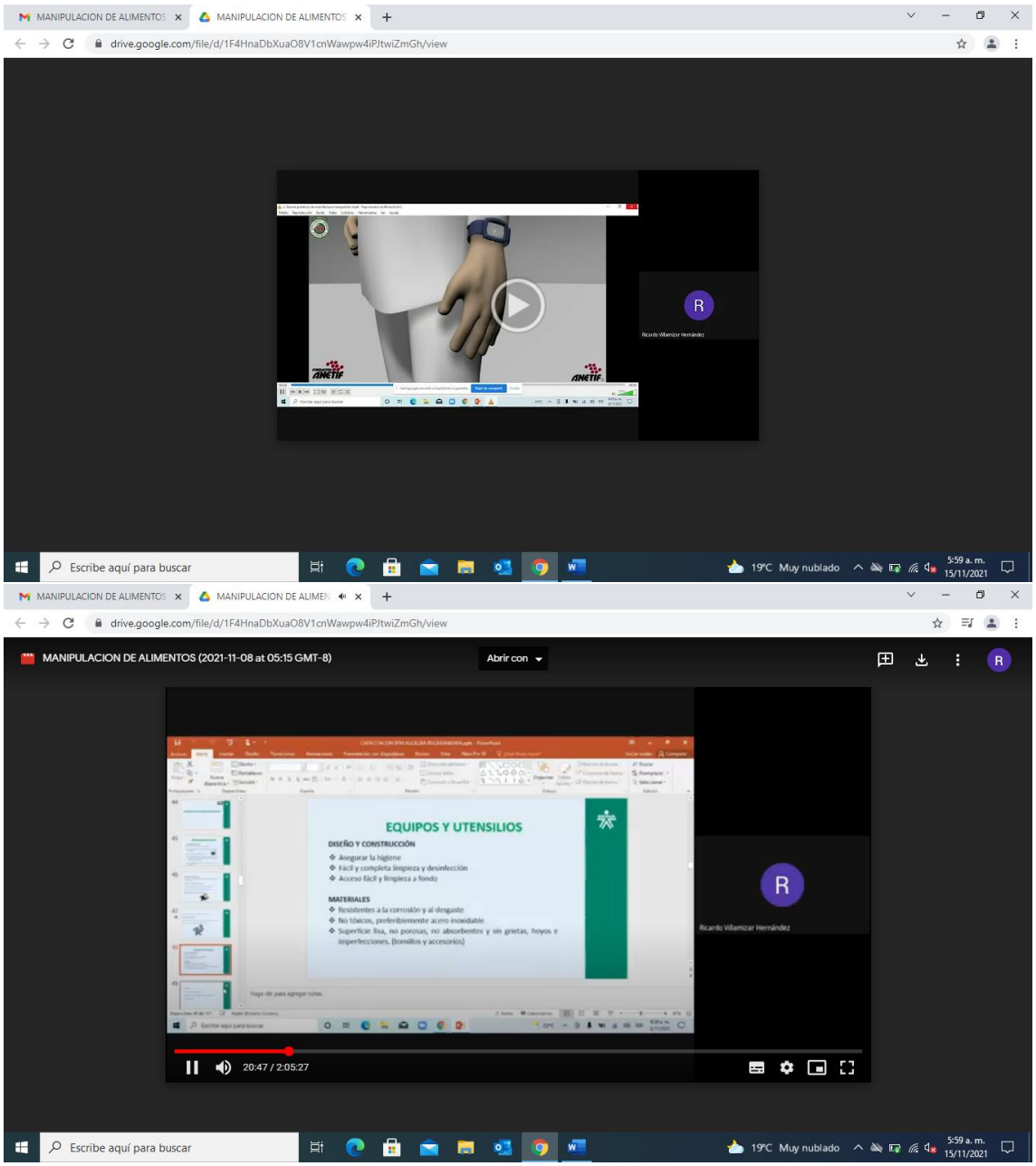


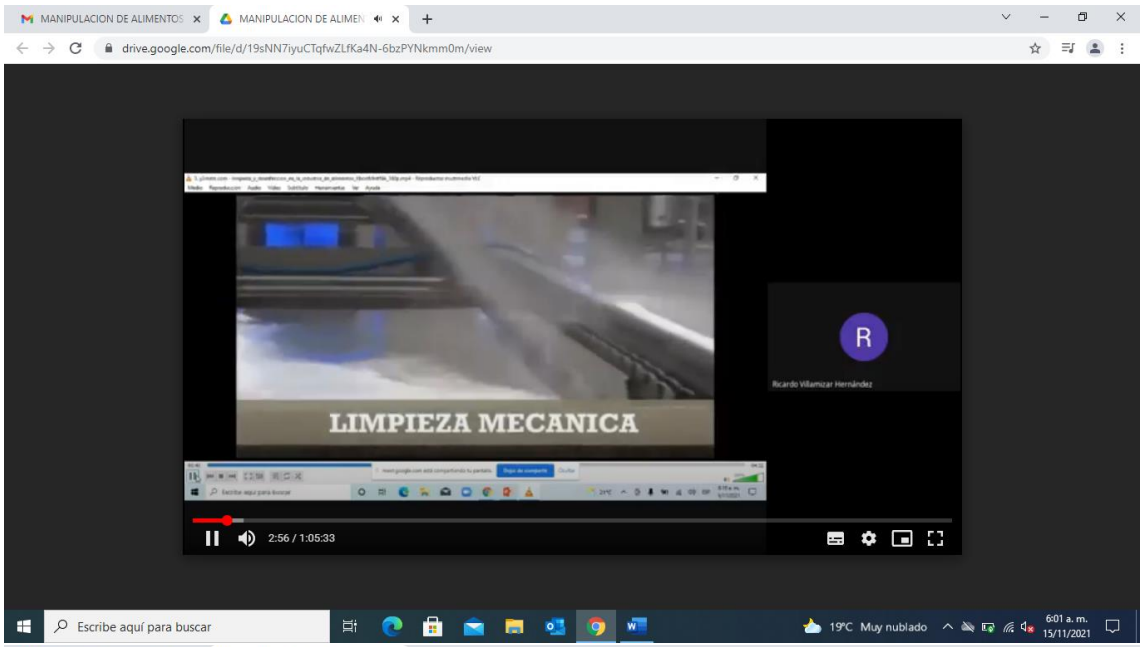

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1ysvfly3opRIHfTV7Ao3k3aL8Qm30QJWt/view
MANIPULACION DE ALIMENTOS (2021-11-04 at 06:16 GMT-7)
Abrir con
Comida: Conjunto de alimentos que han sido elaborados o preparados para comer, ejemplo una ensalada de carnes y vegetales.
Higiene de los alimentos: Son todas las acciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:57 a. m.
15/11/2021

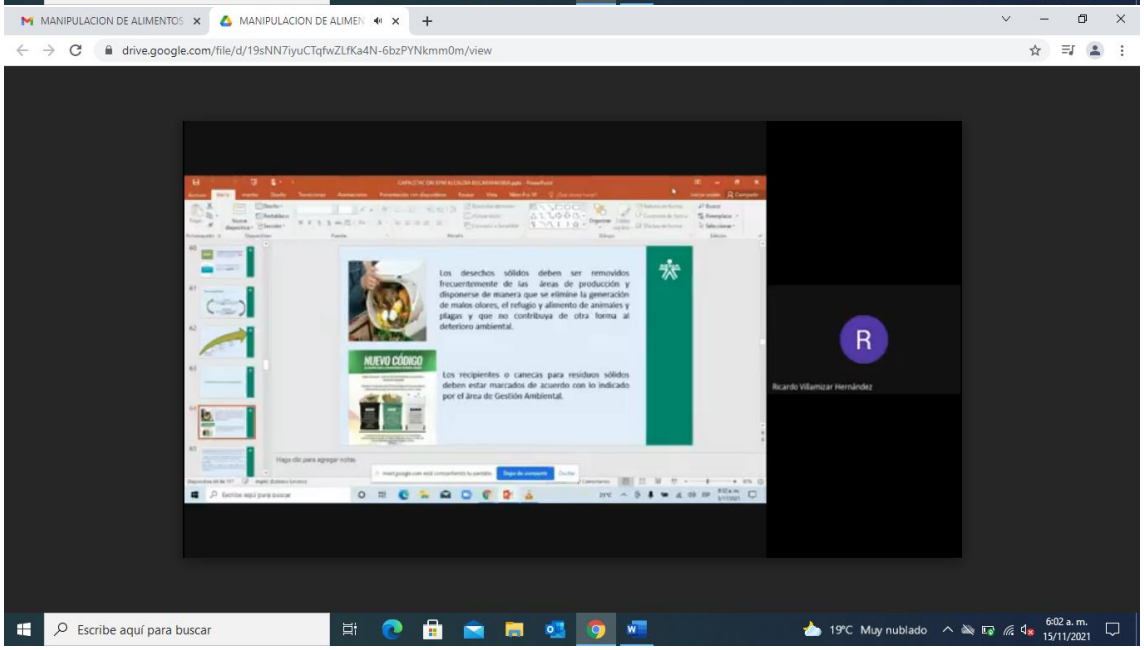

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1ysvfly3opRIHfTV7Ao3k3aL8Qm30QJWt/view
Envase Terciario: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y primarios.
Ricardo Villamizar Hernández
1:32:00 / 3:34:10
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:57 a. m.
15/11/2021

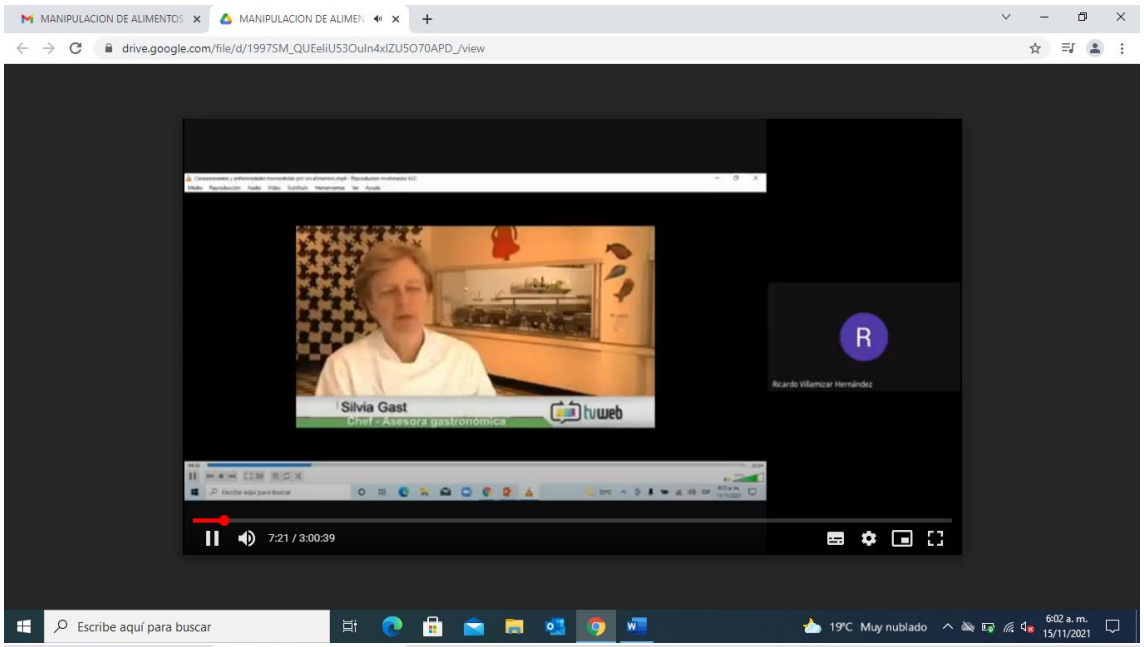

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMENTOS
drive.google.com/file/d/1mnL3Dd0uuB36B8VCT3dlcvh4Vx4kRtO0/view
MANIPULACION DE ALIMENTOS (2021-11-05 at 06:15 GMT-7)
Abrir con
También se fermenta con levadura
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:58 a. m.
15/11/2021

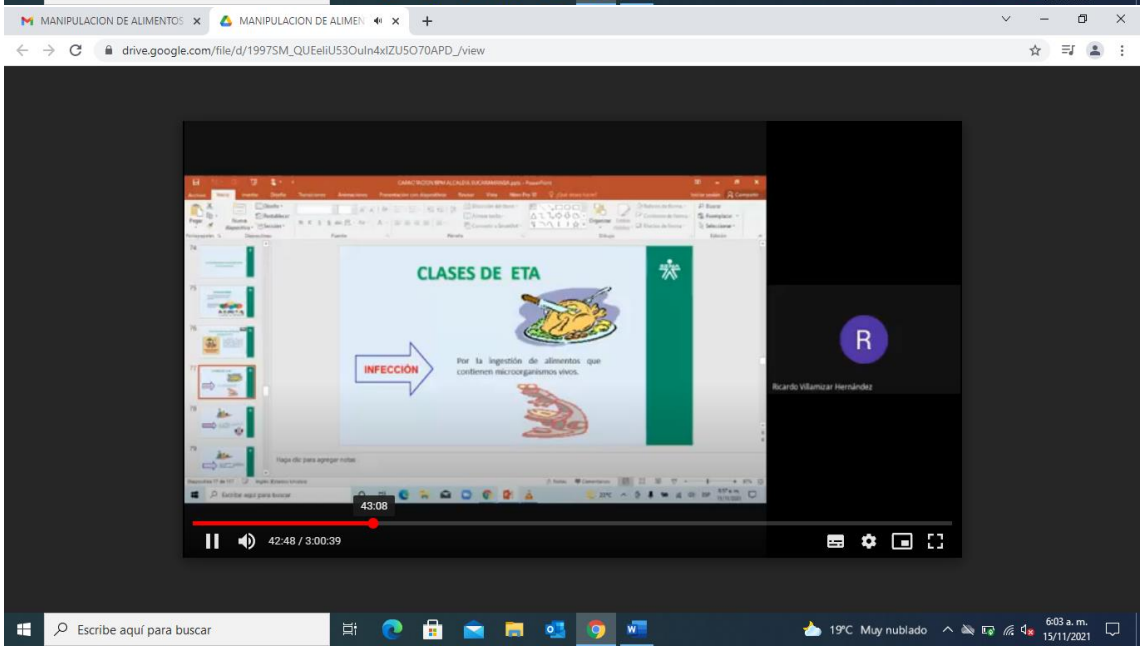

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1mnL3Dd0uuB36B8VCT3dlcvh4Vx4kRtO0/view
MANIPULACION DE ALIMENTOS (2021-11-05 at 06:15 GMT-7)
Abrir con
Principales factores que ayudan a la proliferación microbiana
¿Qué necesitan los microorganismos para crecer?:
C Comida
H Humedad
A Acidez
T Tiempo
T Temperatura
O Oxígeno
38:14 / 2:11:22
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:58 a. m.
15/11/2021

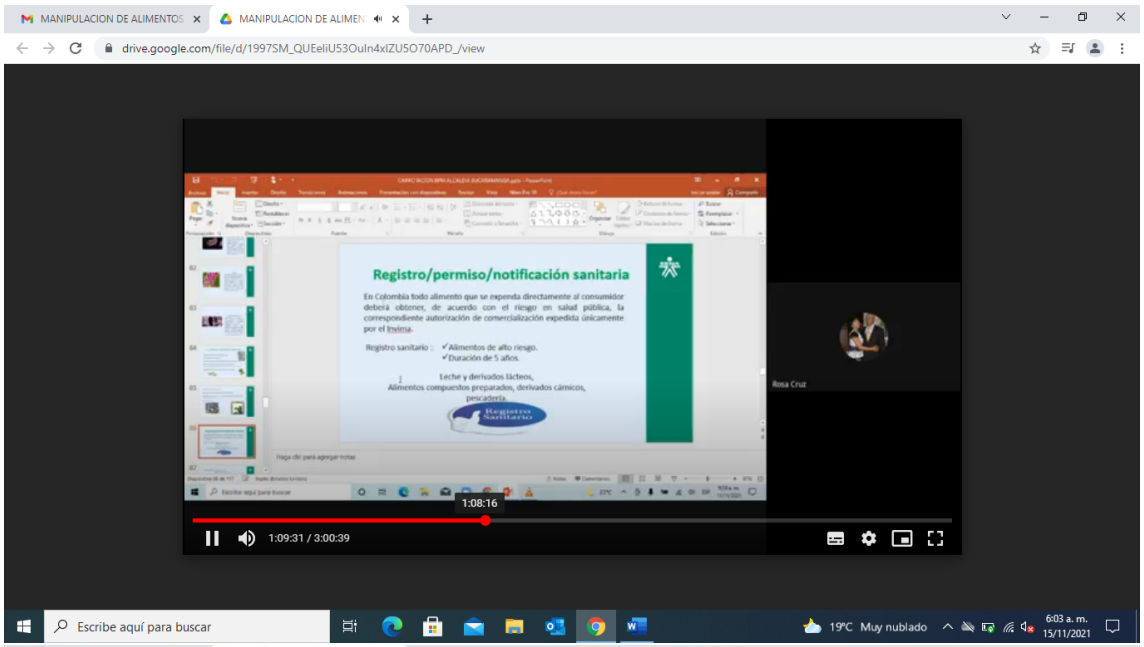

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMENTOS
drive.google.com/file/d/1F4HnaDbXuaO8V1cnWawpw4iPJtwiZmGh/view
R
Ricardo Villamizar Hernández
ANETIF
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:59 a. m.
15/11/2021
MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1F4HnaDbXuaO8V1cnWawpw4iPJtwiZmGh/view
MANIPULACION DE ALIMENTOS (2021-11-08 at 05:15 GMT-8)
Abrir con
EQUIPOS Y UTENSILIOS
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
Asegurar la higiene
Fácil y completa limpieza y desinfección
Acceso fácil y limpieza a fondo
MATERIALES
Resistentes a la corrosión y al desgaste
No tóxicos, preferiblemente acero inoxidable
Superficie lisa, no porosas, no absorbentes y sin grietas, hoyos e imperfecciones. (tornillos y accesorios)
Haga clic para agregar notas
20:47 / 2:05:27
R
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
5:59 a. m.
15/11/2021

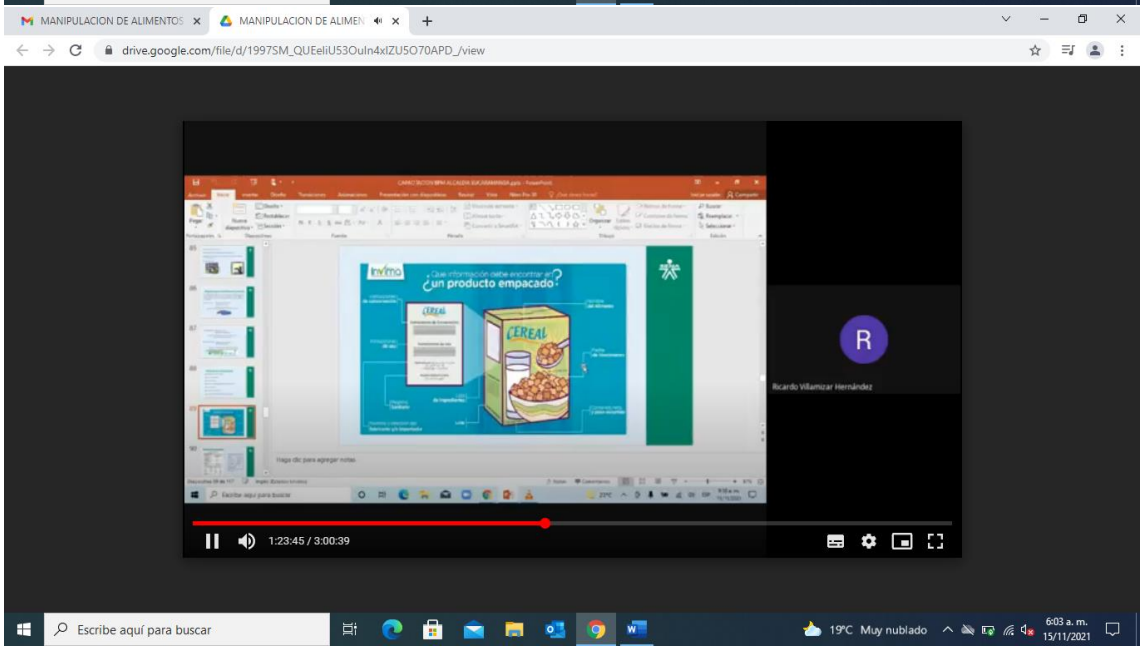

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/19sNN7iyuCTqfwZLfKa4N-6bzPYNkmm0m/view
LIMPIEZA MECANICA
2:56 / 1:05:33
R
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:01 a. m.
15/11/2021

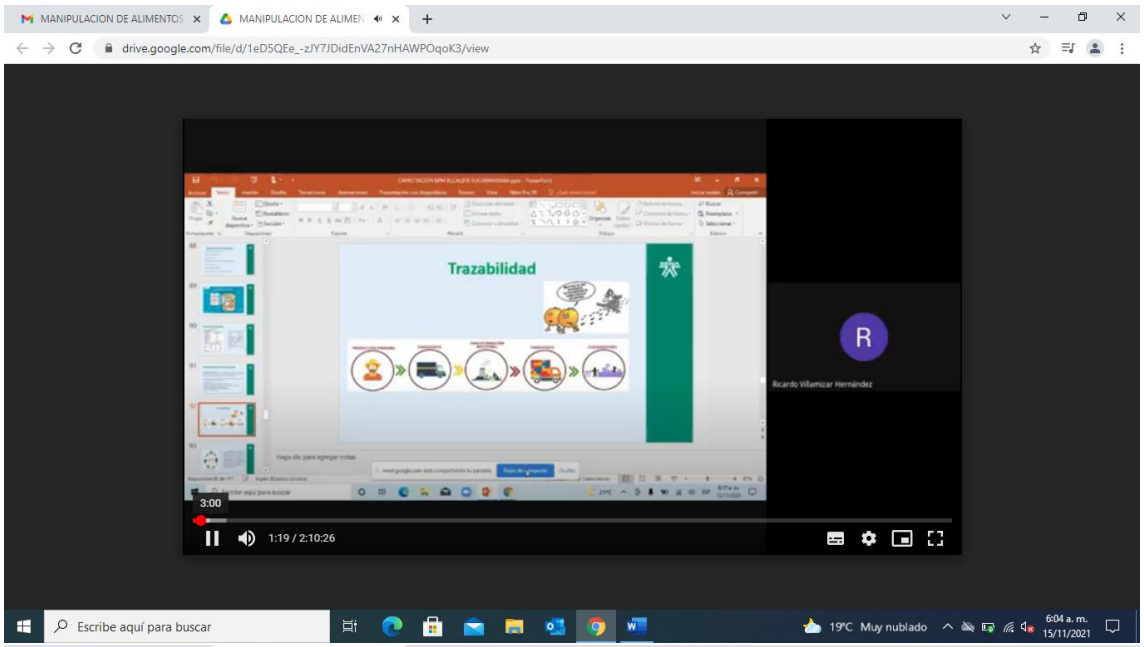

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/19sNN7iyuCTqfwZLfKa4N-6bzPYNkmm0m/view
Los desechos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
NUEVO CÓDIGO
Los recipientes o canecas para residuos sólidos deben estar marcados de acuerdo con lo indicado por el área de Gestión Ambiental.
R
Ricardo Villamizar Hernández
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:02 a. m.
15/11/2021

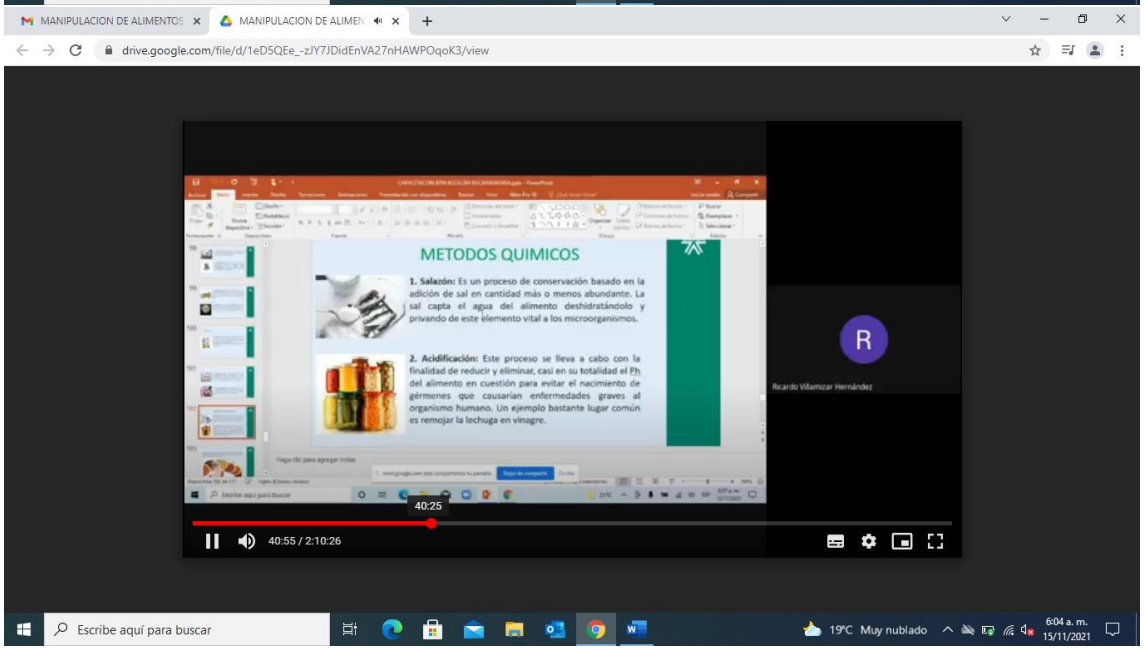

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1997SM_QUEeliU53OuIn4xIZU5O70APD_/view
Silvia Gast
Chef - Asesora gastronómica
tuweb
R
Ricardo Villamizar Hernández
7:21 / 3:00:39
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:02 a. m.
15/11/2021


MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1997SM_QUEeliU53OuIn4xIZU5O70APD_/view
CLASES DE ETA
INFECCIÓN
Por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos.
R
Ricardo Villamizar Hernández
43:08
42:48 / 3:00:39
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:03 a. m.
15/11/2021


MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1997SM_QUEeliU53OuIn4xIZU5O70APD_/view
Registro/permiso/notificación sanitaria
En Colombia todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener, de acuerdo con el riesgo en salud pública, la correspondiente autorización de comercialización expedida únicamente por el Invima.
Registro sanitario :
✓Alimentos de alto riesgo.
✓Duración de 5 años.
Leche y derivados lácteos,
Alimentos compuestos preparados, derivados cárnicos, pescadería.
Registro Sanitario
Rosa Cruz
1:08:16
1:09:31 / 3:00:39
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:03 a. m.
15/11/2021


MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1997SM_QUEeliU53OuIn4xIZU5O70APD_/view
invima
¿un producto empacado?
CEREAL
R
Ricardo Villamizar Hernández
1:23:45 / 3:00:39
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:03 a. m.
15/11/2021


MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1eD5QEe_-zJY7JDidEnVA27nHAWPOqoK3/view
Trazabilidad
R
Ricardo Villamizar Hernández
3:00
1:19 / 2:10:26
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:04 a. m.
15/11/2021

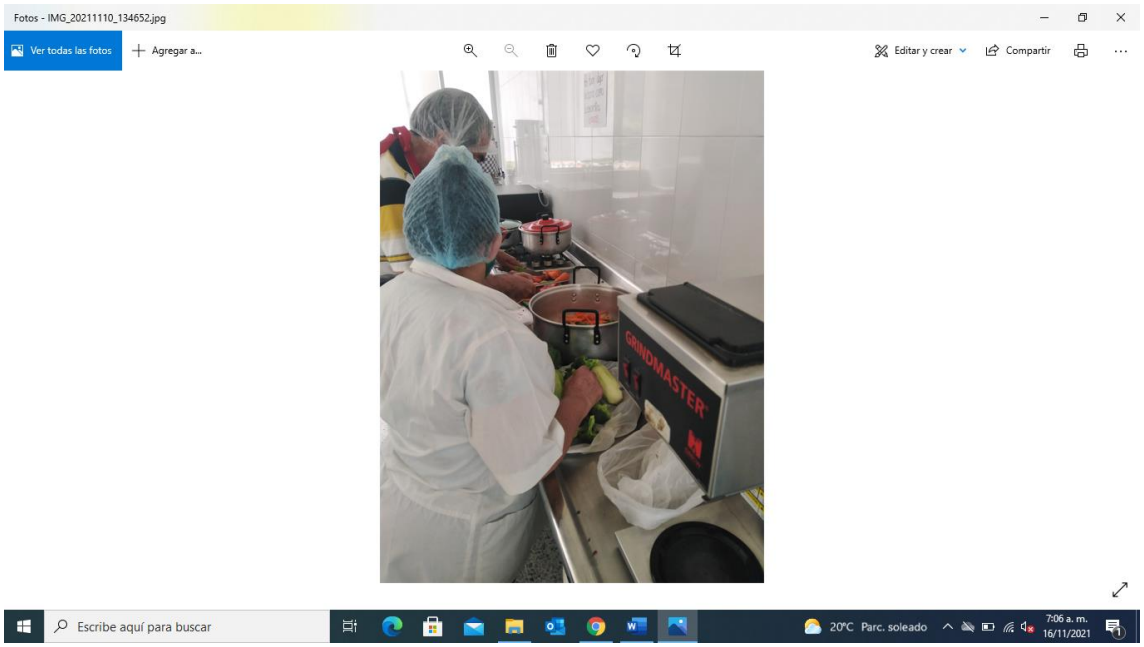

MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULACION DE ALIMEN
drive.google.com/file/d/1eD5QEe_-zJY7JDidEnVA27nHAWPOqoK3/view
METODOS QUIMICOS
1. Salazón: Es un proceso de conservación basado en la adición de sal en cantidad más o menos abundante. La sal capta el agua del alimento deshidratándolo y privando de este elemento vital a los microorganismos.
2. Acidificación: Este proceso se lleva a cabo con la finalidad de reducir y eliminar, casi en su totalidad el Ph del alimento en cuestión para evitar el nacimiento de gérmenes que causarían enfermedades graves al organismo humano. Un ejemplo bastante lugar común es remojar la lechuga en vinagre.
R
Ricardo Villamizar Hernández
40:25
40:55 / 2:10:26
Escribe aquí para buscar
19°C Muy nublado
6:04 a. m.
15/11/2021

REGISTRO DEASISTENCIA APRENDICES MANIPULACION DE ALIMENTOS ALCALDIA DE BUCARAMANGA PUNTO VIVE DIGITAL MORRORICO FICHA 2446442 MES DE NOVIEMBRE

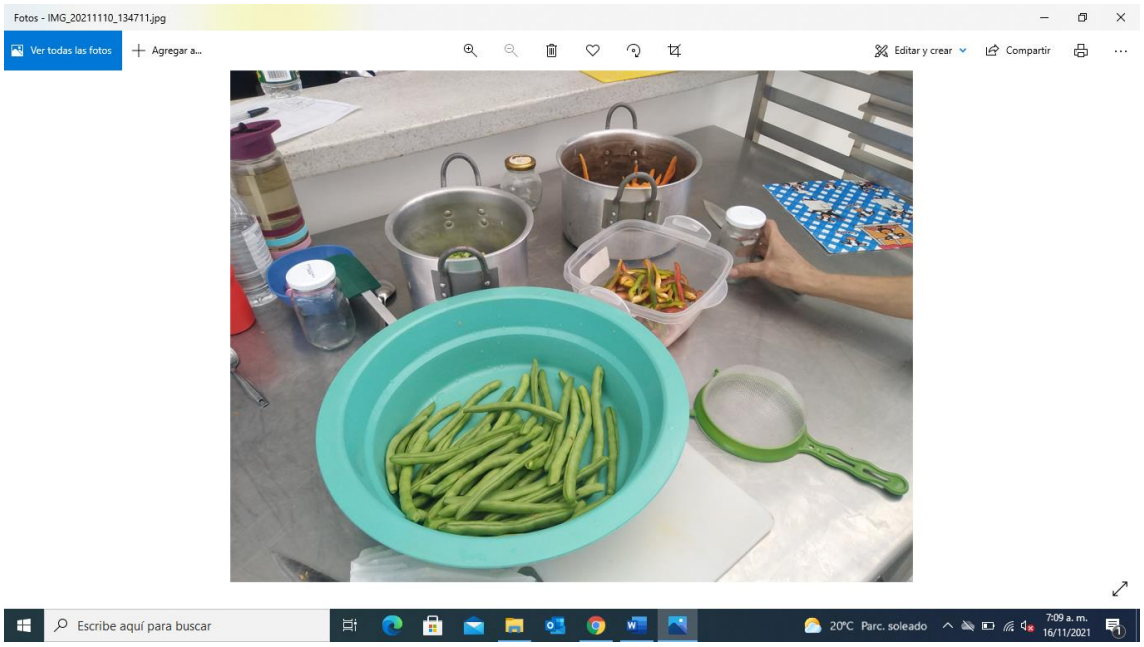
NOMBRES Y APELLIDOS	03	04	05	08	09	10	11	12
MARIA INES AMAYA	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
YULI PAOLA ARAGON PONTON	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	NO
AIDE BASTO SANCHEZ	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI
SINDRY HANSBLEIDY CALDERON CACERES	SI	NO	NO	NO	SI	SI	SI	SI
JULIETH CASTILLO TRISTANCHO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
ROSA MARIA CRUZ GOMEZ	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
ENILBA ROSA CHAVEZ HERAZO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
MARIA ISABEL DELACRUZ VALENCIA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
JONATHAN EDUARDO DUARTE GARCIA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MARILIN GOMEZ SUAREZ	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	NO
ANA MARIA HERNANDEZ CRUZ	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CECILIA HERRERA CUETO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
KELLY LANDAZABAL	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MARY LUZ LUNA ROA	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO
JOHANA CATERINE MANCILLA RODRIGUEZ	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MARLY LIZETHA MELO CHACON	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI	NO
ESMEDE MENDOZA DIAZ	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
ALBA CECILIA MORENO MORENO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
MARTIN ENRIQUE MORENO JIMENEZ	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
JASIBY MURILLO PEÑA	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	SI
ALEXANDER PABON PACHECO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
ANGELA MARIA PEDRAZA CAMACHO	SI	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI
CESAR AUGUSTO PUENTES GARZON	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
ALBA LUCIA RAMIREZ PULIDO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
CLARA RAMIREZ HERNANDEZ	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
ANGELICA VIVIANA RODRIGUEZ LOZADA	SI	SI	SI	NO	NO	SI	SI	SI
ANDRES FELIPE RUIZ RAMIREZ	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CLEMENCIA RUIZ MANOSALVA	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
LUCILA SALAZAR GUERRERO	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
NANCY ROCIO SALAMANCA BAUTISTA	SI	SI	SI	NO	SI	SI	SI	NO
NICOLAS FERNANDO SANCHEZ SARMIENTO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
DIANA MARCELA SANDOVAL MALAGON	SI	NO	SI	NO	SI	SI	SI	SI
ADALBERTO RAFAEL SEVERICHE NUÑEZ	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
LUZ ELENA SUAREZ RONDON	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
MELISSA TOSCANO PALOMINO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI

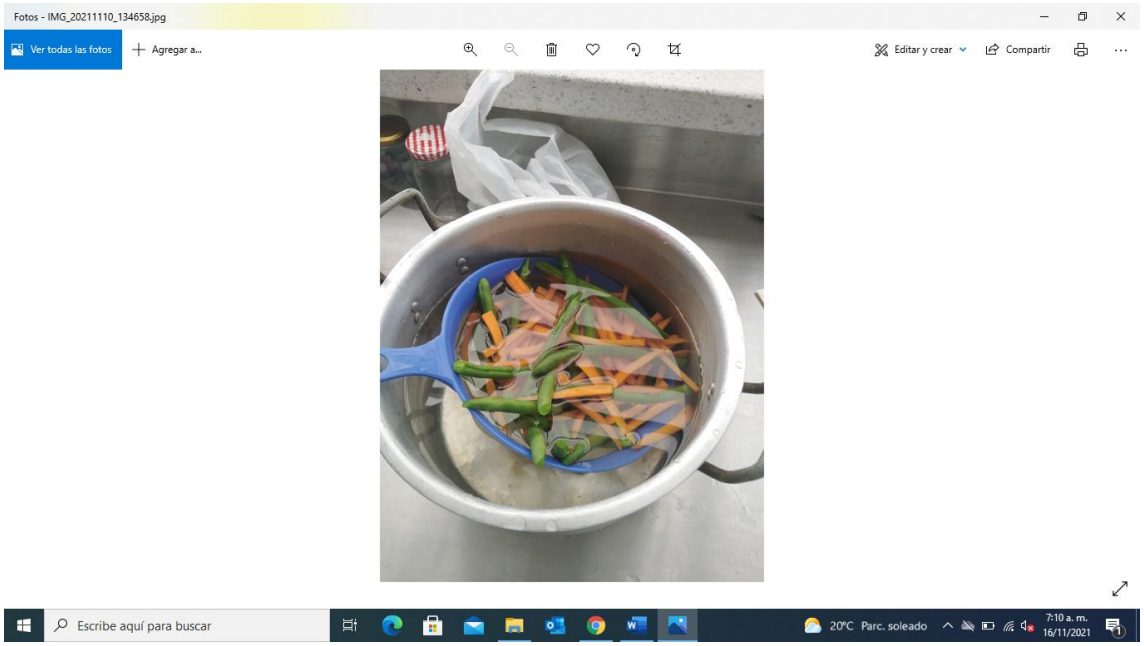
EVIDENCIAS FICHA 2451108 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALCALDIA DE BUCARAMANGA CENTRO VIDA NORTE

ADECUACION MATERIAS PRIMAS ELABORACION ENCURTIDOS VEGETALES MIXTOS

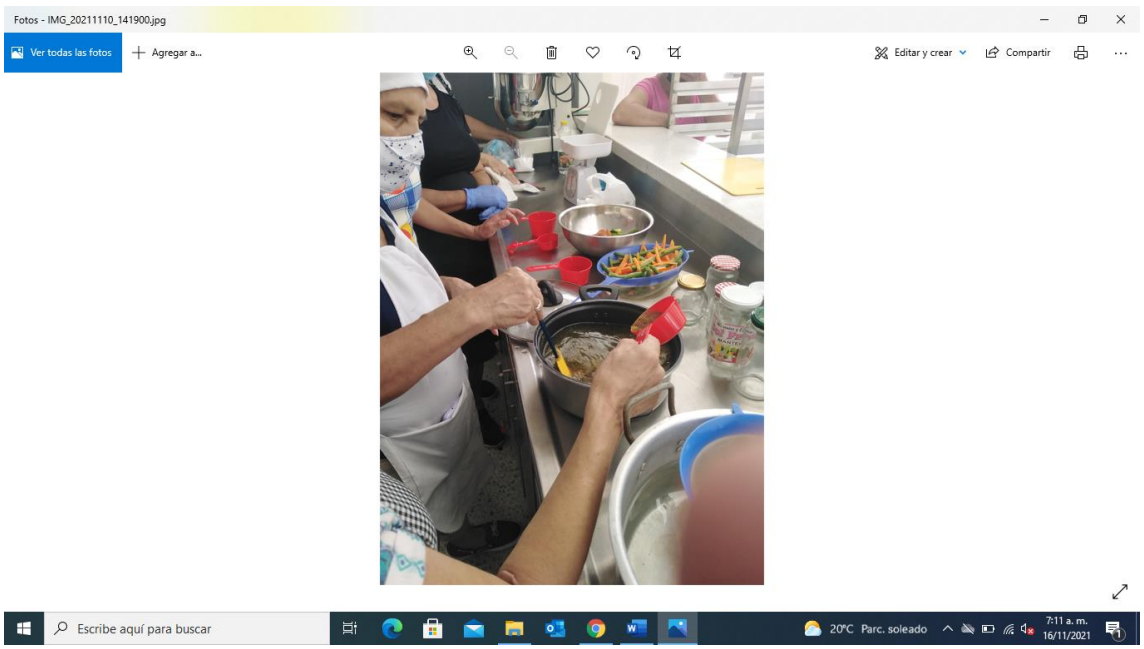


VERDURAS ESCALDADAS Y LISTAS PARA ENVASAR

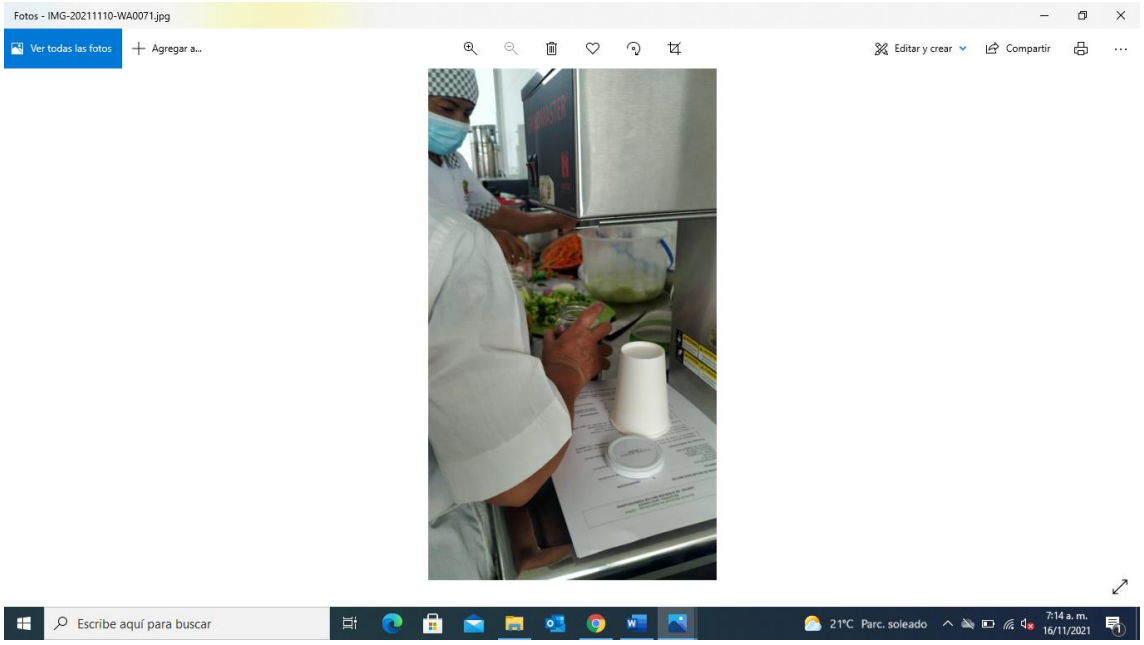




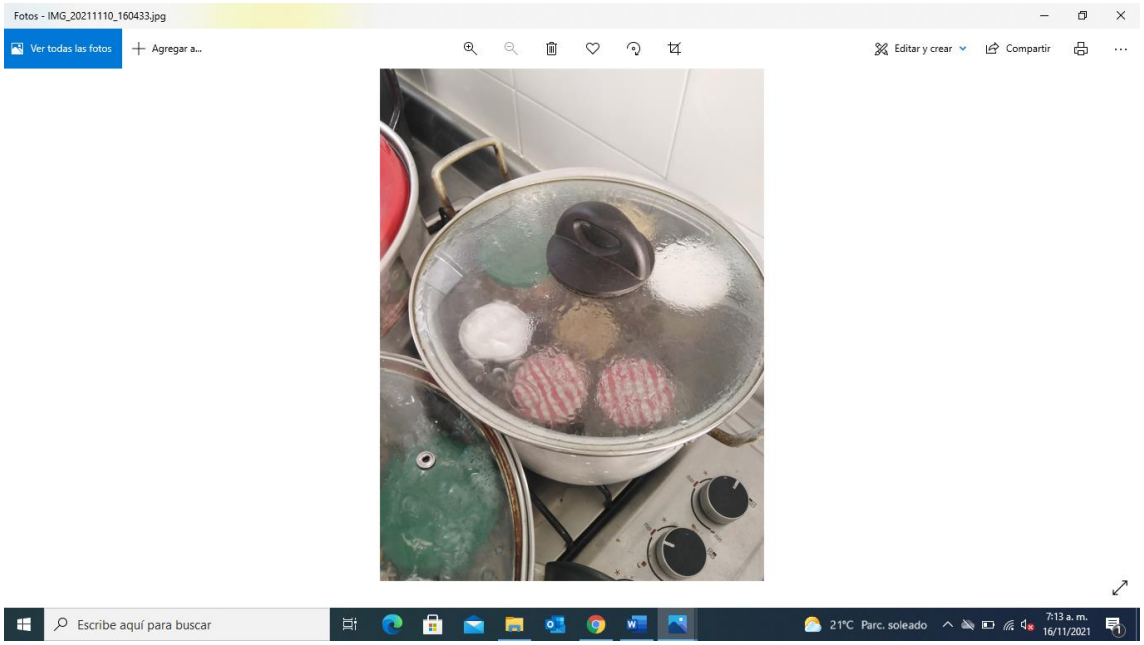
PREPARACION LIQUIDO DE COBERTURA



ENVASADO

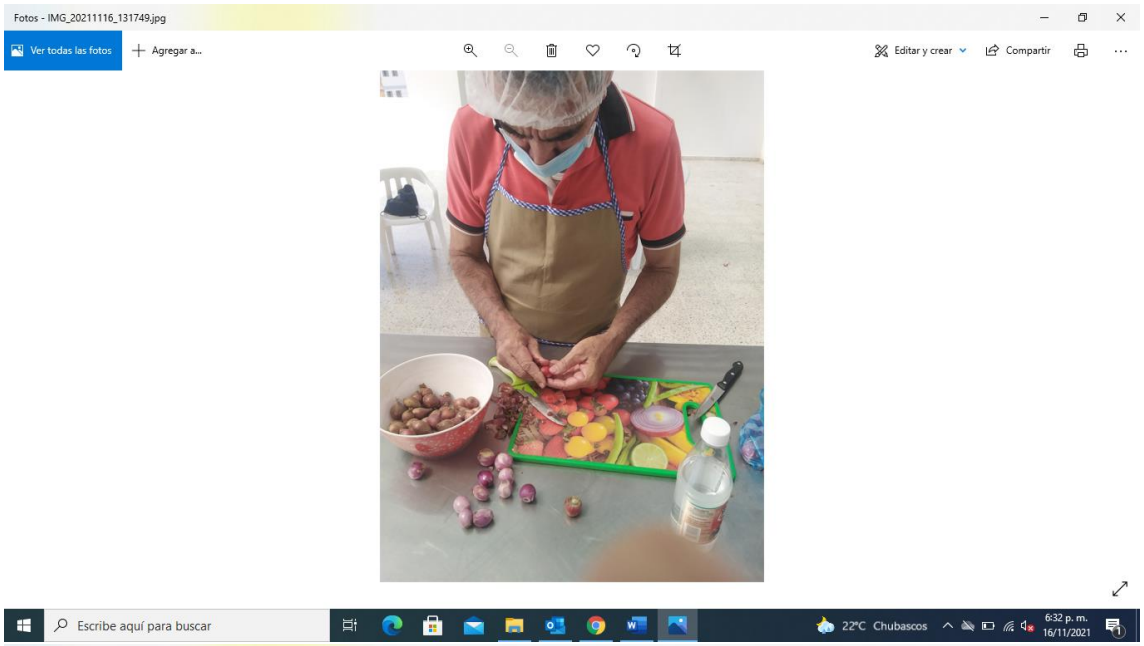


PROCESO DE ESTERILIZACION VEGETALES MIXTOS



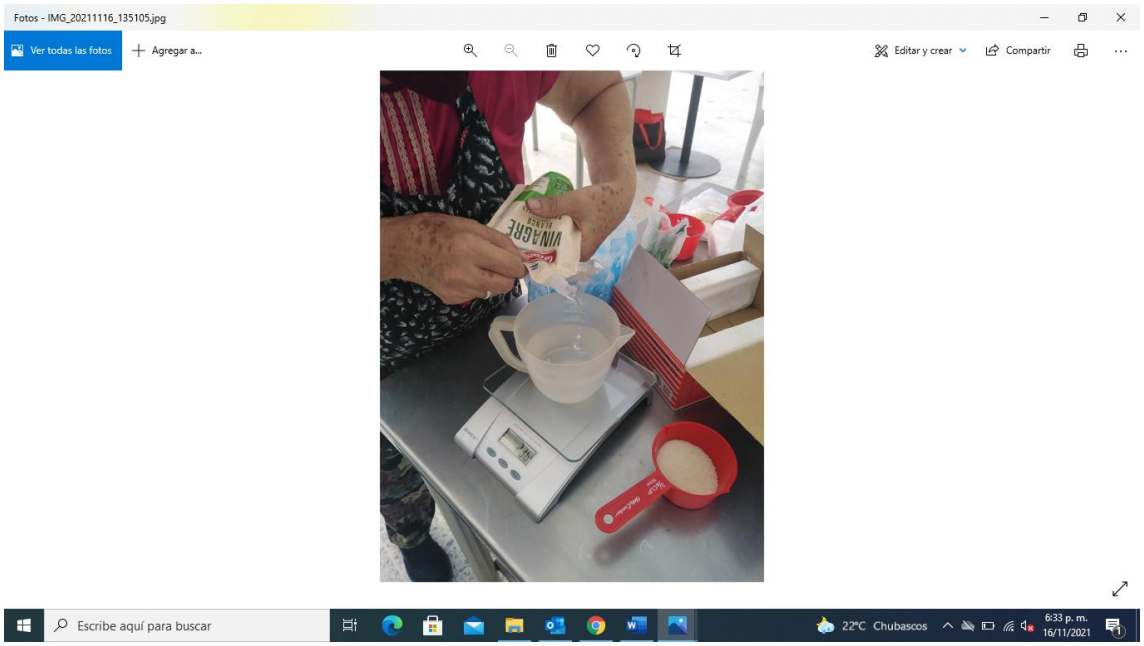
ELABORACION DE CEBOLLITAS ENCURTIDAS

ADECUACION DE LA MATERIA PRIMA

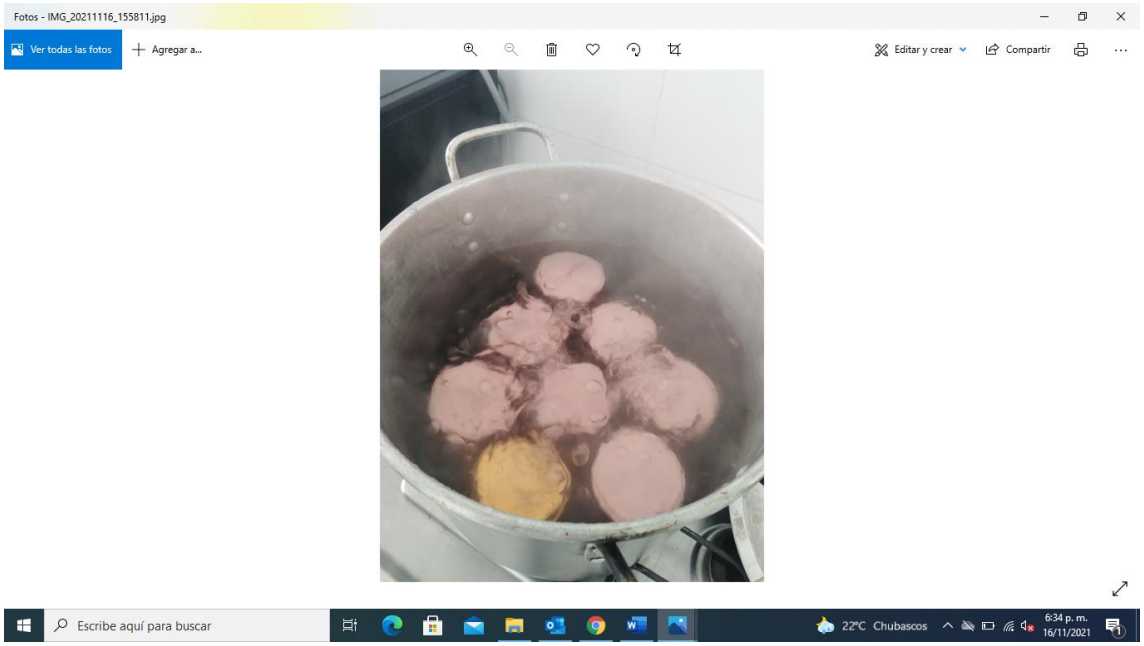




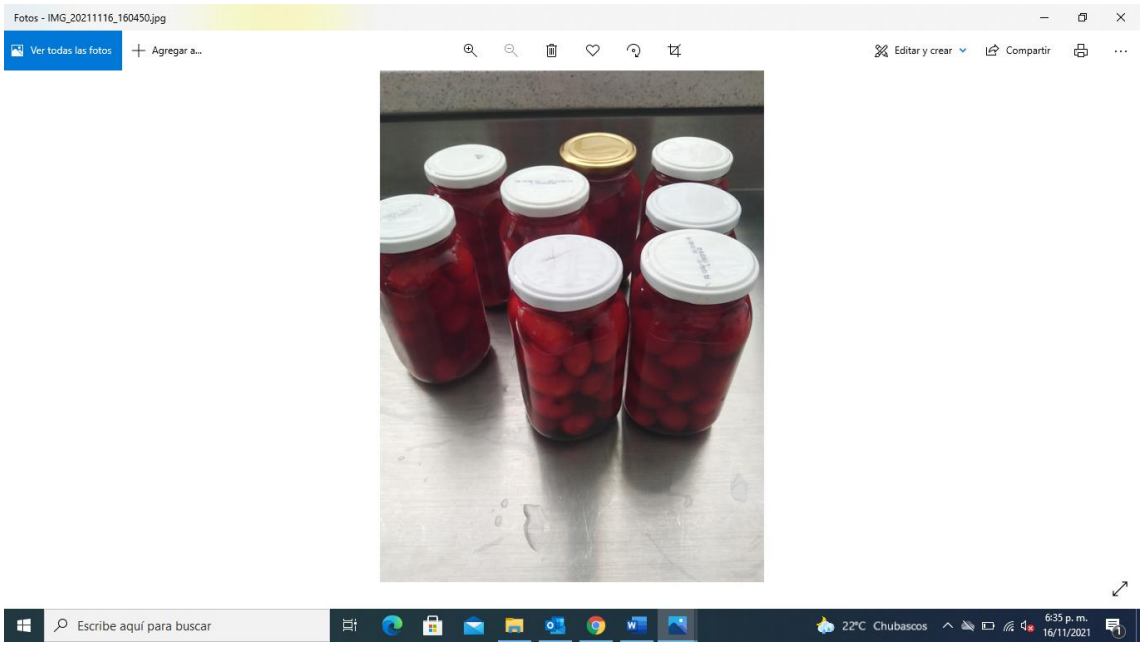
PESAJE INGREDIENTES LIQUIDO DE COBERTURA



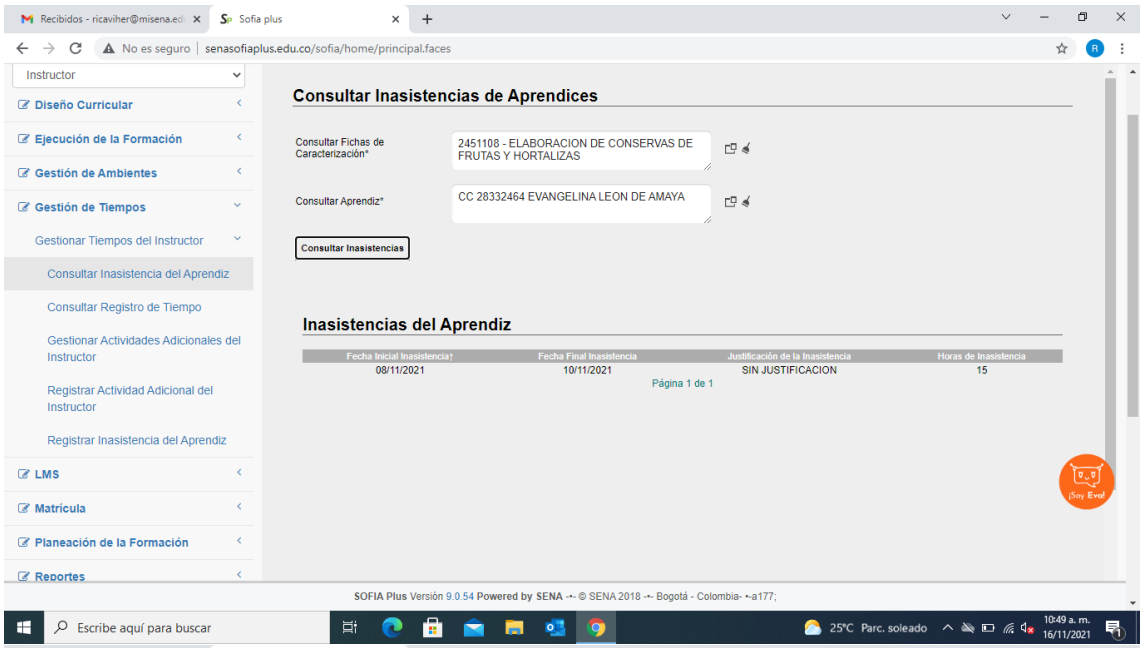
ESTERILIZACION PRODUCTO

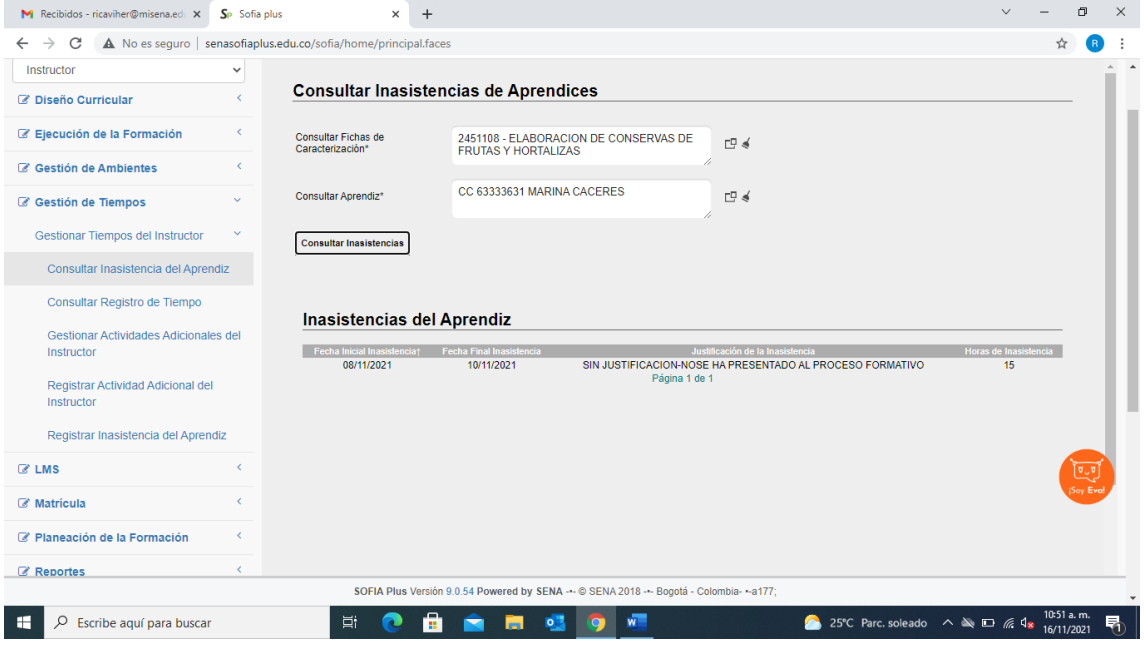


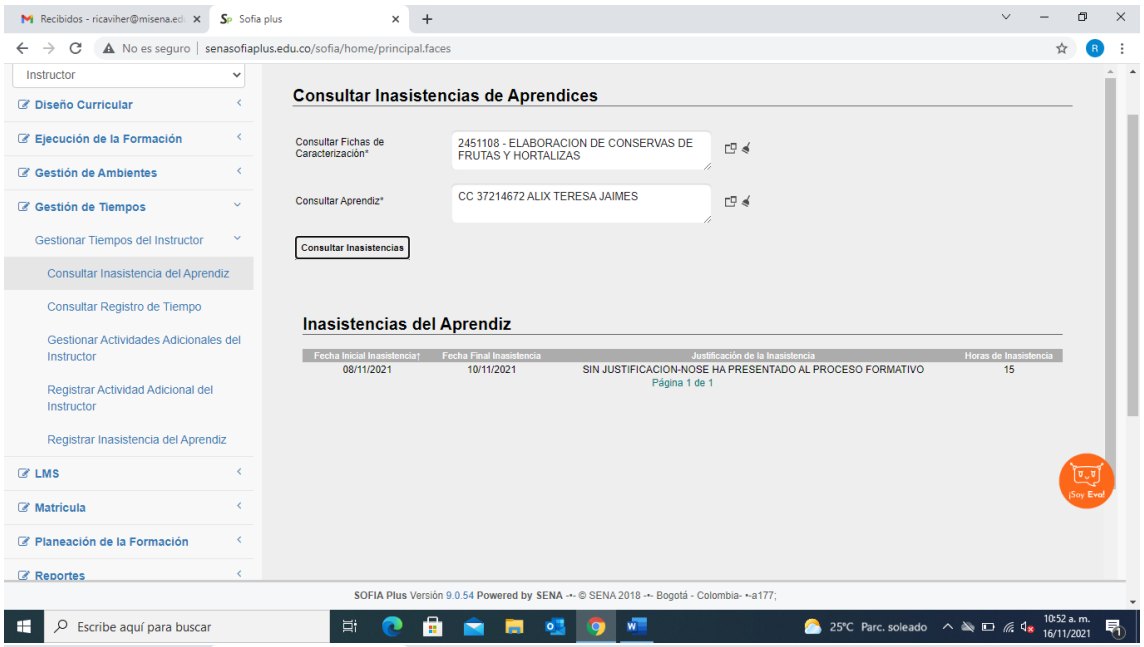
PRODUCTO TERMINADO

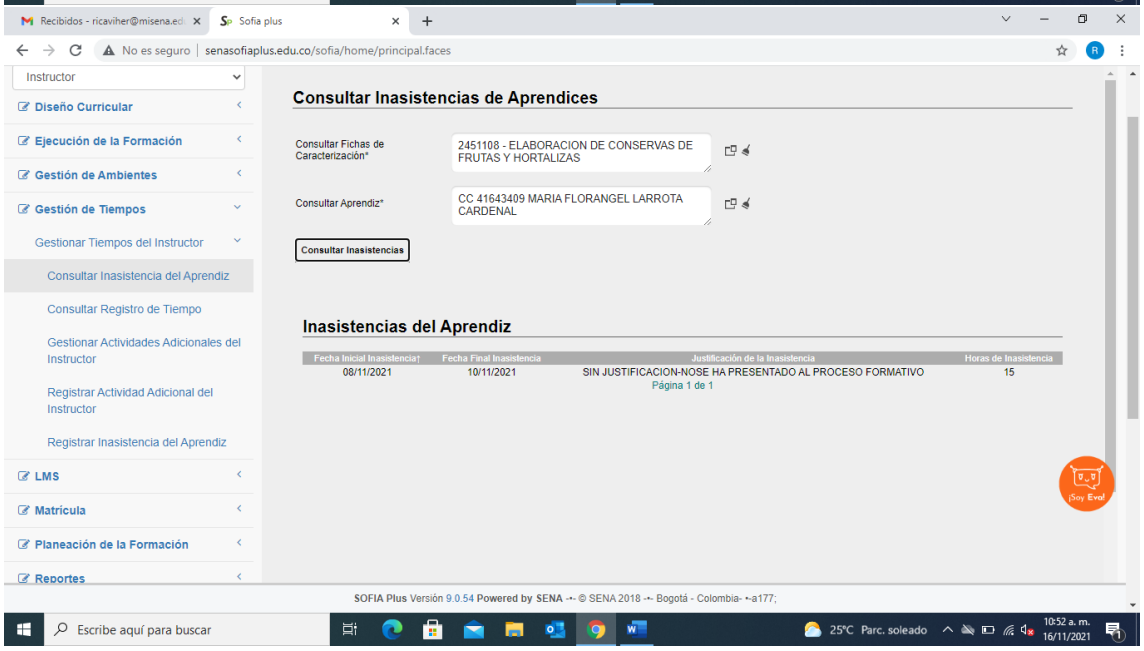


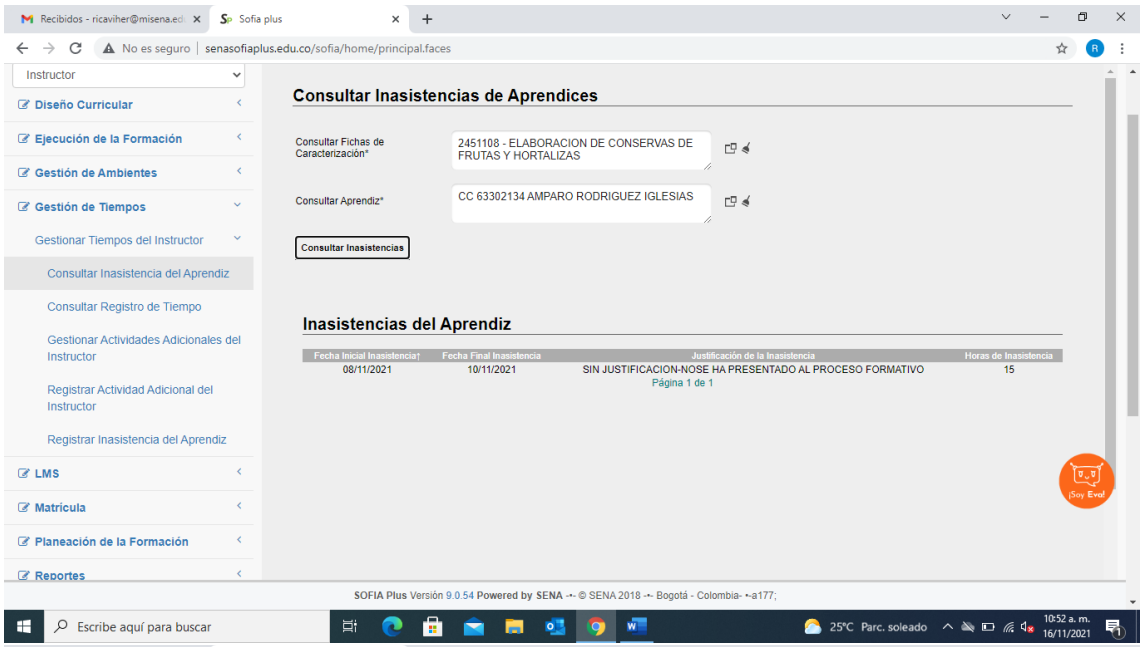
REGISTRO DE INASISTENCIAS APRENDICES ELABORACION CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ALCALDIA DE BUCARAMANGA CENTRO VIDA NORTE FICHA 2451108 MES DE NOVIEMBRE

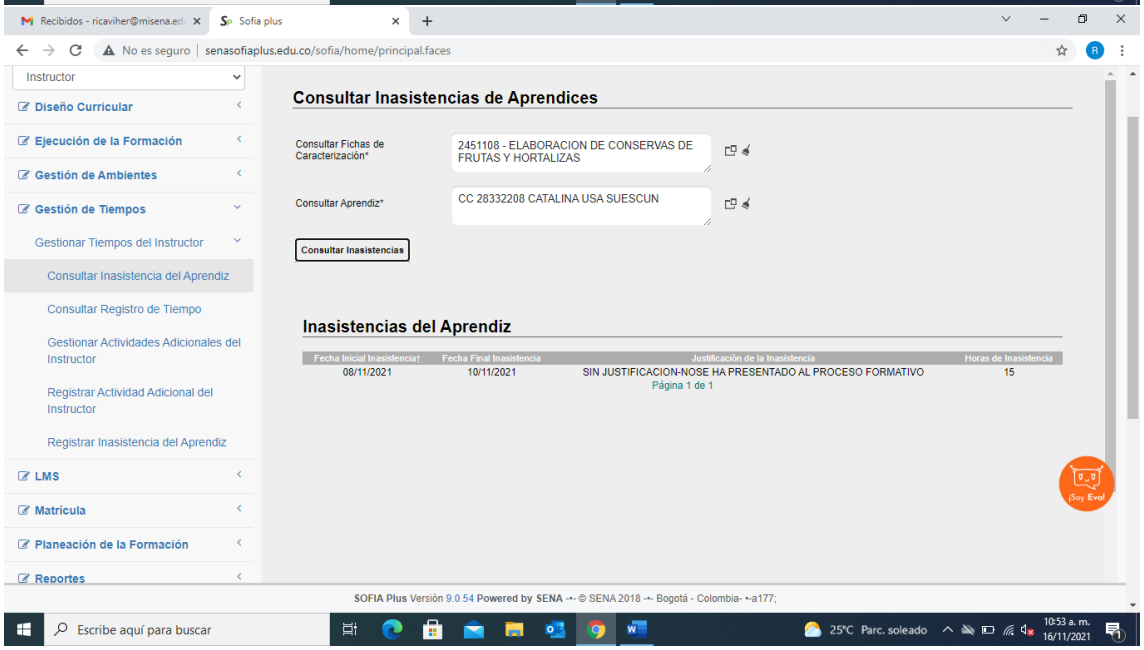


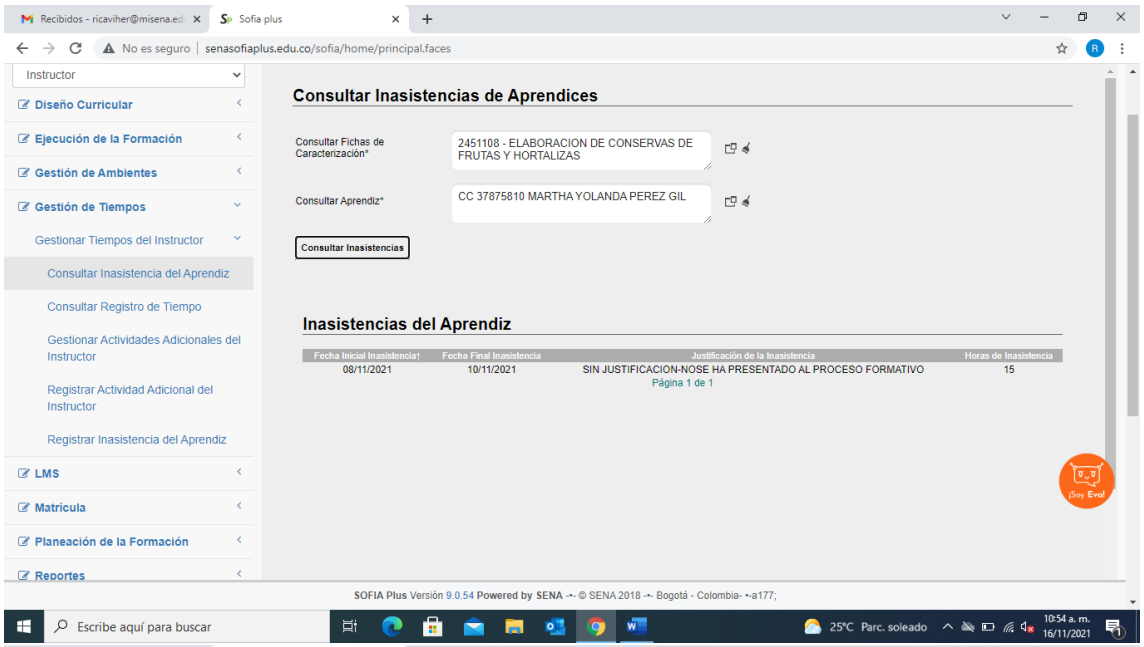


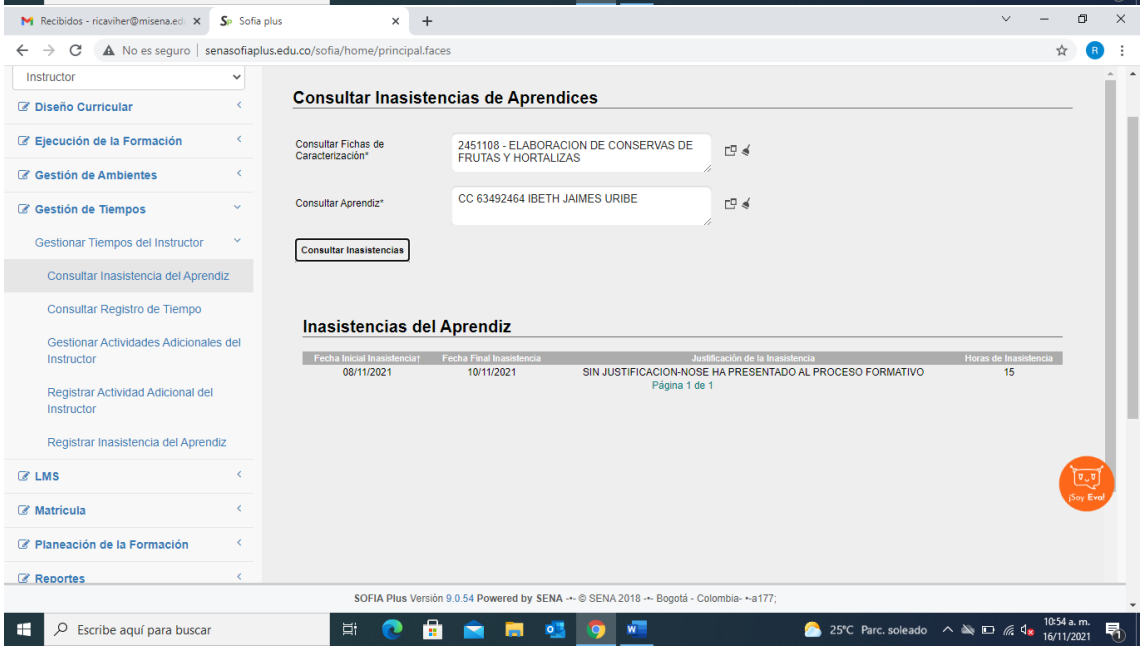

Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 37214672 ALIX TERESA JAIMES
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:52 a. m.
16/11/2021


Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 41643409 MARIA FLORANGEL LARROTA CARDENAL
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:52 a. m.
16/11/2021


Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 63302134 AMPARO RODRIGUEZ IGLESIAS
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:52 a. m.
16/11/2021


Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 28332208 CATALINA USA SUESCUN
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:53 a. m.
16/11/2021


Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 37875810 MARTHA YOLANDA PEREZ GIL
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Evo!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:54 a. m.
16/11/2021


Recibidos - ricaviher@misena.edi
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
Consultar Inasistencias de Aprendices
Consultar Fichas de Caracterización*
2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendiz*
CC 63492464 IBETH JAIMES URIBE
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
08/11/2021
10/11/2021
SIN JUSTIFICACION-NOSE HA PRESENTADO AL PROCESO FORMATIVO
15
Página 1 de 1
¡Soy Evo!
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a177;
Escribe aquí para buscar
25°C Parc. soleado
10:54 a. m.
16/11/2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RICARDO VILLAMIZAR HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 02/11/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2205475 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2068035 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301605 VALORAR LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMATIVIDAD ESTABLECIDA POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2457321 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2451108 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2446442 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
02/11/2021	03/11/2021	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: RICARDO VILLAMIZAR HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO