PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha: Monteria 30 Noviembre de 2021

Señor (a)
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2231844
Cargo del supervisor: Coordinador académico
Dependencia Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Ciudad: Monteria

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2231844 del año 2021

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA identificado con la cédula de ciudadanía No. 1102853224 de Sincelejo, En mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir, 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 máximo de TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS MCTE. ($ 31.214.080), el SENA pagará al CONTRATISTA de la siguiente manera: a) un (1) primer pago por valor de UN MILLÓN QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOSIENTOS OCHENTA PESOS MCTE ($1.594.880) b) ocho (8) pagos iguales por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS DIECISIETE MIL SEICIENTOS PESOS MCTE ($3.417.600) cada uno. c) un último pago por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS MCTE ($ 2.278.400)

Plazo: Será hasta el 20 de Noviembre de 2021

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TÉCNICO Y APOYO A LA GESTIÓN DEL EMPRENDIMIENTO Y/O LA EMPLEABILIDAD RURAL, EN LA MODALIDAD PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA, ENMARCADA EN LOS LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL SER - INSTRUCTOR TÉCNICO SER.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se participo en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento en los municipios y fichas: Programa “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS” Formacion complementaria: **Chinu** Ficha Nº: 2450605 **Moñitos** Ficha Nº: 2456039 Ademas se realizaron funciones de diseño curricular asignadas por Dirección Nacional ya que me encuentro trabajando en este mes con Comunidades de Aprendizaje SER.	Anexo # 1 Lista de asistencias, Capturas de Sofia Plus. - Captura de Pantallazo de la Estrategia de Comunidades de Aprendizaje SER y de productos entregados como la cartilla sobre Transformcion de derivados de frutas y hortalizas, video y audio podcast, en el grupo de trabajo de Comunidades de Aprendizaje SER - plataforma teams.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Se realizo alistamiento de la formación en meses anteriores.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y en la modalidad blended learning, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se procedio hacien uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" y en la modalidad semipresencial o alternancia, de acuerdo con los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER. Formacion complementaria en: “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS” **Chinu** Ficha Nº: 2450605 **Moñitos** Ficha Nº: 2456039 Ademas se realizaron funciones de diseño curricular asignadas por Dirección Nacional ya que me encuentro trabajando en este mes con Comunidades de Aprendizaje SER.	Anexo # 1 Lista de asistencias, Capturas de Sofia Plus - Captura de Pantallazo de la Estrategia de Comunidades de Aprendizaje SER y de productos entregados como la cartilla sobre Transformcion de derivados de frutas y hortalizas, video y audio podcast, en el grupo de trabajo de Comunidades de Aprendizaje SER - plataforma teams.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Se evaluaron las ultimas 3 formaciones de fortalecimeinto aprendiz “ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS” -LORICA: Rabomocho Nº 2415177 -Moñitos: La Union Nº 2421135	Anexo # 5 captura de juicios evaluativos de cada una de las fichas.

		Y uno de los complementarios en “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS” **Moñitos** Ficha Nº: 2450605	
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como Sofia Plus y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro SER o quien cumpla sus funciones.	Se realizó acción de horas adicionales con la Comunidades de Aprendizaje SER.	Pantallazos reporte de horas de formación en plataforma Sofía plus.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo con las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque en la formación aun no hemos llegado al proceso de articulación con SENNOVA, AGROSENA, ETC	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
7	Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no estamos en la etapa de creación de unidades productivas.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices	Se realizo y gestióno la consecución de la información en el mes de marzo.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual	Se programo y se gestionaron las formaciones de manera presencial y virtual, todo resguardado en el marco del objeto contractual y las nuevas medidas por la contingencia sanitaria que estamos atravesando, en el programa: Formacion complementaria en: “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS” **Chinu** Ficha Nº: 2450605 **Moñitos** Ficha Nº: 2456039	- Anexo # 2 Pantallazos de correos de solicitudes, de supervisor, coordinación y dinamizador local. -Diagrama horas sofia -Informe apoyo a la formacion
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Se participó en jornadas de diseño y desarrollo curricular , en la estrateia de comunidades de aprendizaje requeridas por la direccon nacional en el diseño curricular	Anexo #1 - Captura de Pantallazo de la Estrategia de Comunidades de Aprendizaje SER y de productos entregados como

		de transformación de derivados de frutas y hortalizas.	la cartilla sobre Transformcion de derivados de frutas y hortalizas, video y audio podcast, en el grupo de trabajo de Comunidades de Aprendizaje SER - plataforma teams.
11	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 queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se registro y verifico de manera oportuna las actividades de revisión de matricula de aprendices, como la de ruta de aprendizaje creada, registros de juicios evaluativos y aprendices asociados a las rutas para las ficha Nº 2450605 y 2456039	Anexo #4 Capturas de Sofia plus.
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:		
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no estamos en la fase final de la formación.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no estamos en la fase final de la formación.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun estamos en la etapa inicial de las formaciones.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor los componentes de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no se ha iniciado la fase del desarrollo de la estructura integrada.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por Dinamizador Rural de Centro SER y/o por la Coordinación Nacional de Emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	Se asistió a capacitacion por solicitud de coordinador de formación, y dinamizador.	Anexo #3 captura de la reuniones virtuales.

17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no estamos ante casos exitosos de unidades productivas.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen)	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual, porque aun no se crean las unidades productivas.	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto.
19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: • Evidencia inducción a aprendices • Guía de aprendizaje • Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: • Herramienta modelo de negocio CANVAS • Estructura organizacional unidad productiva • Estructura de costos modelo de negocio • Análisis financiero modelo de negocio • Ficha técnica que aplique del producto (s) o servicio (s). Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo: • Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios) • Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE) • El modelo CANVAS adaptado de negocios para Autoconsumo. • OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS • De apoyo a la empleabilidad: • Realizar acciones de formación para la ocupación rural • Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. • Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	De la presente obligación algunos ítems se ejecutaron en los meses anteriores (•Evidencia inducción a aprendices •Guía de aprendizaje • Proyecto formativo) Y queda pendiente por ejecutar (•Herramienta modelo de negocio CANVAS •Estructura organizacional unidad productiva •Estructura de costos modelo de negocio •Análisis financiero modelo de negocio)	No existen evidencias, debido a que no se ejecuto en este mes.

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.

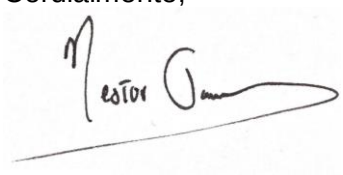
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9426445228 de la planilla correspondiente al mes de Octubre de 2021, generada por medio de aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (34) folios

Cordialmente,



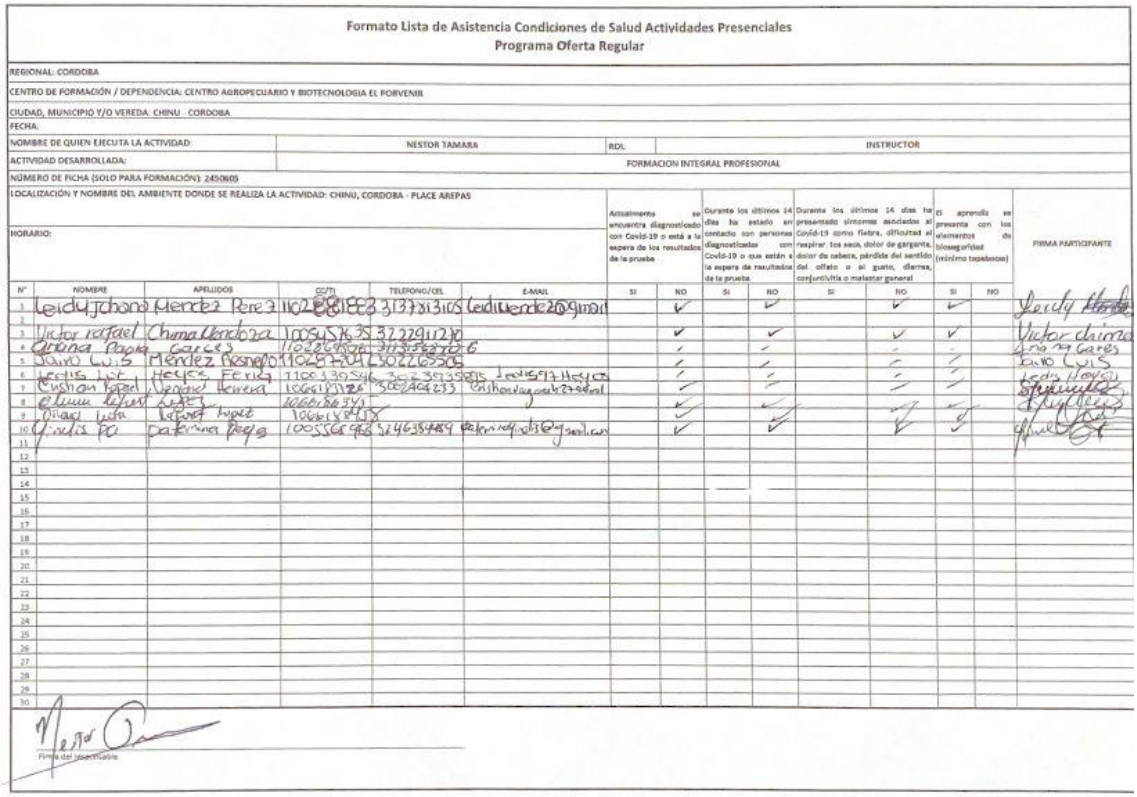
Firma
Nestor Raul Tamara Sierra
Contratista
C.C. No. 1102853224 de Sincelejo.

Recibí a satisfacción:

Firma
JIMMY TORRES BUSTILLO
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.2231844 de 2021
Cargo Coordinador academico

Anexo # 1, Obligacion contractual 1, 3, Y 5; Lista de asistencias, Capturas de pantalla de correos, plataforma Team, donde se evidencia el trabajo en comunidades de aprendizaje.

CHINU – PLACE AREPAS N° 2450605 COMPLEMENTARIO EN "HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"



Formato Lista de Asistencia Condiciones de Salud Actividades Presenciales
Programa Oferta Regular

REGIONAL: CORDOBA

CENTRO DE FORMACIÓN / DEPENDENCIA: CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

CIUDAD, MUNICIPIO Y/O VEREDA: CHINU - CORDOBA

FECHA:

NOMBRE DE QUIEN EJECUTA LA ACTIVIDAD: NESTOR TAMARA | RDI: | INSTRUCTOR

ACTIVIDAD DESARROLLADA: FORMACION INTEGRAL PROFESIONAL

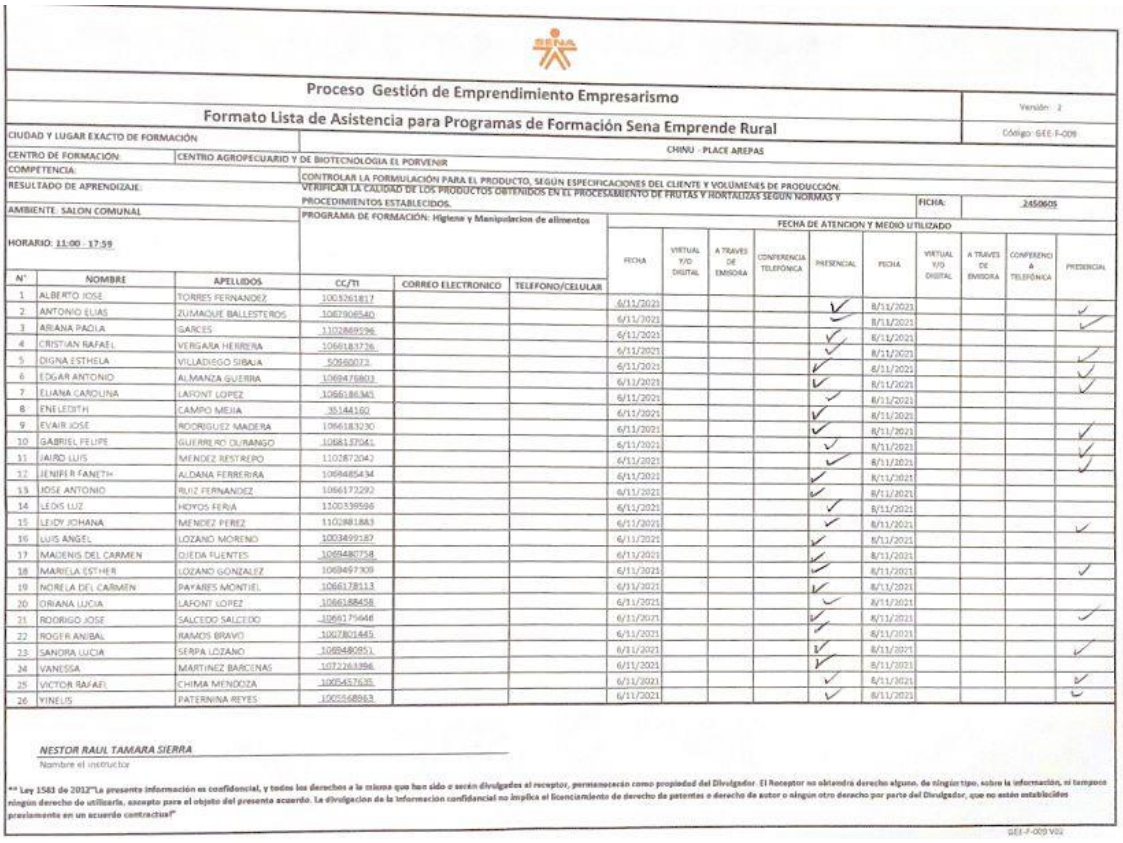
NÚMERO DE FICHA (SOLO PARA FORMACIÓN): 2450605

LOCALIZACIÓN Y NOMBRE DEL AMBIENTE DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD: CHINU, CORDOBA - PLACE AREPAS

HORARIO:

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	TELEFONO/CEL	E-MAIL	Actualmente se encuentra diagnosticado con Covid-19 o está a la espera de los resultados de la prueba		Durante los últimos 14 días ha estado en contacto con personas diagnosticadas con Covid-19 o que están a la espera de resultados de la prueba		Durante los últimos 14 días ha presentado síntomas asociados al Covid-19 como fiebre, dificultad al respirar, tos seca, dolor de garganta, dolor de cabeza, pérdida del sentido del olfato o al gusto, diarrea, conjuntivitis o malestar general		El aprendiz se presenta con los elementos de bioseguridad (mínimo tapabocas)		FIRMA PARTICIPANTE
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	Leidy Johana	Mendez Pere	1102881883	3137313105	Leidymendez269@gmail		✓		✓		✓	✓		
2														
3	Victor rafael	Chima Cardoza	1005457353	3122911210			✓		✓		✓	✓		
4	Ariana Paola	Garces	1102869896	3135562076			/		/		/	/		
5	David Luis	Mendez Pestana	1102870412	5022605			/		/		/	/		
6	Leidis Yuri	Reyes Ferias	1100139546	3023939815	leidis9711@yahoo.es		/		/		/	/		
7	Cristian Rafael	Negrete Herrera	1066120126	3002404233	cristianjaguar2298@gmail		/		/		/	/		
8	Chima Rafael	Lopez	1066180340				✓		✓		✓	✓		
9	Diana Lucia	Rafael Lopez	1066192158				✓		✓		✓	✓		
10	Carlos Pa	Patricia Pedraza	1005566988	3246384489	patriciapedraza@gmail.com		✓		✓		✓	✓		
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														

Firma del responsable



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: CHINU - PLACE AREPAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGUN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

FICHA: 2450605

AMBIENTE: SALON COMUNAL

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de alimentos

HORARIO: 11:00 - 17:59

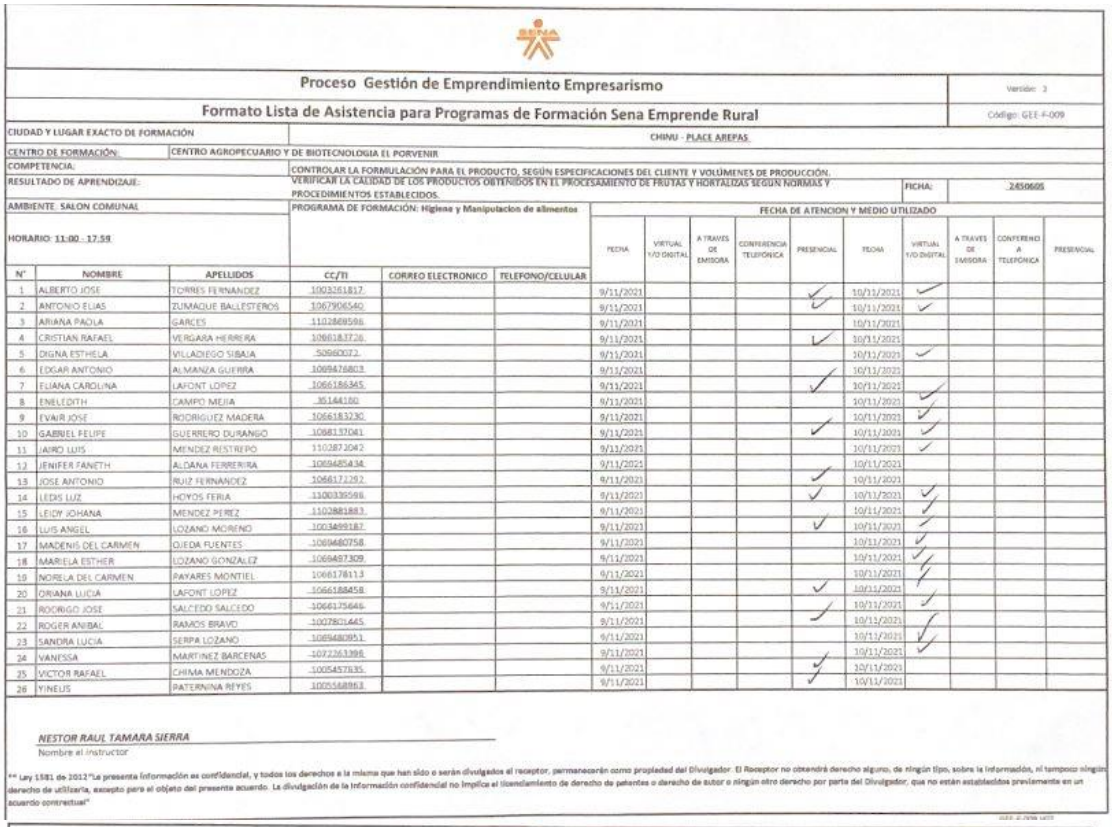
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ALBERTO JOSE	TORRES FERNANDEZ	1003261817			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
2	ANTONIO ELIAS	ZUMAQUE BALLESTEROS	1067908540			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
3	ARIANA PAOLA	GARCES	1102869596			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
4	CRISTIAN RAFAEL	VERGARA HERRERA	1066183726			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
5	DIGNA ESTHELA	VILLADIEGO SIBAJA	50660073			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
6	EDGAR ANTONIO	ALMANZA GUERRA	1069478803			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
7	ELIANA CAROLINA	LAFONT LOPEZ	1066186345			6/11/2021				✓	8/11/2021				
8	ENELEDITH	CAMPO MEJIA	35144160			6/11/2021				✓	8/11/2021				
9	EVAIR JOSE	RODRIGUEZ MADERA	1066183230			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
10	GABRIEL FELIPE	GUERRERO DURANGO	1068137041			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
11	JAIRO LUIS	MENDEZ RESTREPO	1102872042			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
12	JENIFER FANETH	ALDANA FERRERIRA	1069485434			6/11/2021				✓	8/11/2021				
13	JOSE ANTONIO	RUIZ FERNANDEZ	1066173292			6/11/2021				✓	8/11/2021				
14	LEDIS LUZ	HOYOS FERJA	1100339596			6/11/2021				✓	8/11/2021				
15	LEIDY JOHANA	MENDEZ PEREZ	1102881883			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
16	LUIS ANGEL	LOZANO MORENO	1003499187			6/11/2021				✓	8/11/2021				
17	MADENIS DEL CARMEN	OJEDA FUENTES	1069480758			6/11/2021				✓	8/11/2021				
18	MARIELA ESTHER	LOZANO GONZALEZ	1069497309			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
19	NORELA DEL CARMEN	PAYARES MONTIEL	1066178113			6/11/2021				✓	8/11/2021				
20	ORIANA LUCIA	LAFONT LOPEZ	1066188458			6/11/2021				✓	8/11/2021				
21	RODRIGO JOSE	SALCEDO SALCEDO	1066175648			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
22	ROGER ANIBAL	RAMOS BRAVO	1007801445			6/11/2021				✓	8/11/2021				
23	SANDRA LUCIA	SERPA LOZANO	1069480851			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
24	VANESSA	MARTINEZ BARCENAS	1072263396			6/11/2021				✓	8/11/2021				
25	VICTOR RAFAEL	CHIMA MENDOZA	1005457635			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓
26	YINELIS	PATERNINA REYES	1005568963			6/11/2021				✓	8/11/2021				✓

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgacion de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningun otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

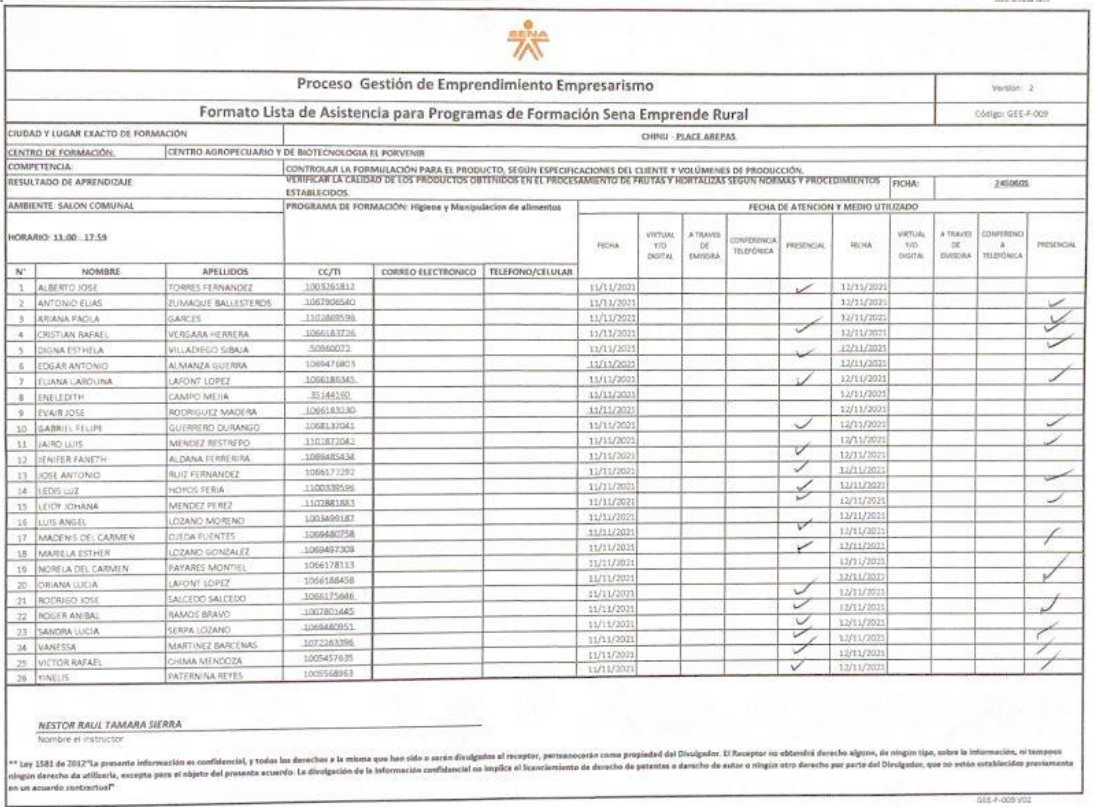
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	CHINU - PLACE AREPAS
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
COMPETENCIA:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. — FICHA: 2450605
AMBIENTE: SALON COMUNAL	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de alimentos
HORARIO: 11:00 - 17:59	

						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	ALBERTO JOSE	TORRES FERNANDEZ	1003261817			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
2	ANTONIO ELIAS	ZUMAQUE BALLESTEROS	1067906540			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
3	ARIANA PAOLA	GARCES	1102869596			9/11/2021					10/11/2021				
4	CRISTIAN RAFAEL	VERGARA HERRERA	1066183726			9/11/2021				✓	10/11/2021				
5	DIGNA ESTHELA	VILLADIEGO SIBAJA	50960072			9/11/2021					10/11/2021	✓			
6	EDGAR ANTONIO	ALMANZA GUERRA	1069476803			9/11/2021					10/11/2021				
7	ELIANA CAROLINA	LAFONT LOPEZ	1066186345			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
8	ENELEDITH	CAMPO MEJIA	35144160			9/11/2021					10/11/2021	✓			
9	EVAIR JOSE	RODRIGUEZ MADERA	1066183230			9/11/2021					10/11/2021	✓			
10	GABRIEL FELIPE	GUERRERO DURANGO	1068137041			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
11	JAIRO LUIS	MENDEZ RESTREPO	1103873042			9/11/2021					10/11/2021	✓			
12	JENIFER FANETH	ALDANA FERREIRA	1069485434			9/11/2021					10/11/2021				
13	JOSE ANTONIO	RUIZ FERNANDEZ	1066172292			9/11/2021				✓	10/11/2021				
14	LEDIS LUZ	HOYOS FERIA	1100339596			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
15	LEIDY JOHANA	MENDEZ PEREZ	1102881883			9/11/2021					10/11/2021	✓			
16	LUIS ANGEL	LOZANO MORENO	1003499187			9/11/2021				✓	10/11/2021	✓			
17	MADENIS DEL CARMEN	OJEDA FUENTES	1069480758			9/11/2021					10/11/2021	✓			
18	MARIELA ESTHER	LOZANO GONZALEZ	1069497309			9/11/2021					10/11/2021	✓			
19	NORELA DEL CARMEN	PAYARES MONTIEL	1066178113			9/11/2021					10/11/2021	✓			
20	ORIANA LUCIA	LAFONT LOPEZ	1066188458			9/11/2021				✓	10/11/2021				
21	RODRIGO JOSE	SALCEDO SALCEDO	1066175646			9/11/2021					10/11/2021	✓			
22	ROGER ANIBAL	RAMOS BRAVO	1007801445			9/11/2021				✓	10/11/2021				
23	SANDRA LUCIA	SERPA LOZANO	1069480951			9/11/2021					10/11/2021	✓			
24	VANESSA	MARTINEZ BARCENAS	1072263396			9/11/2021					10/11/2021	✓			
25	VICTOR RAFAEL	CHIMA MENDOZA	1005457635			9/11/2021				✓	10/11/2021				
26	YINELIS	PATERNINA REYES	1005568963			9/11/2021				✓	10/11/2021				

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN	CHINU - PLACE AREPAS
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
COMPETENCIA:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.
RESULTADO DE APRENDIZAJE	VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. — FICHA: 2450605
AMBIENTE: SALON COMUNAL	PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de alimentos
HORARIO: 11:00 - 17:59	

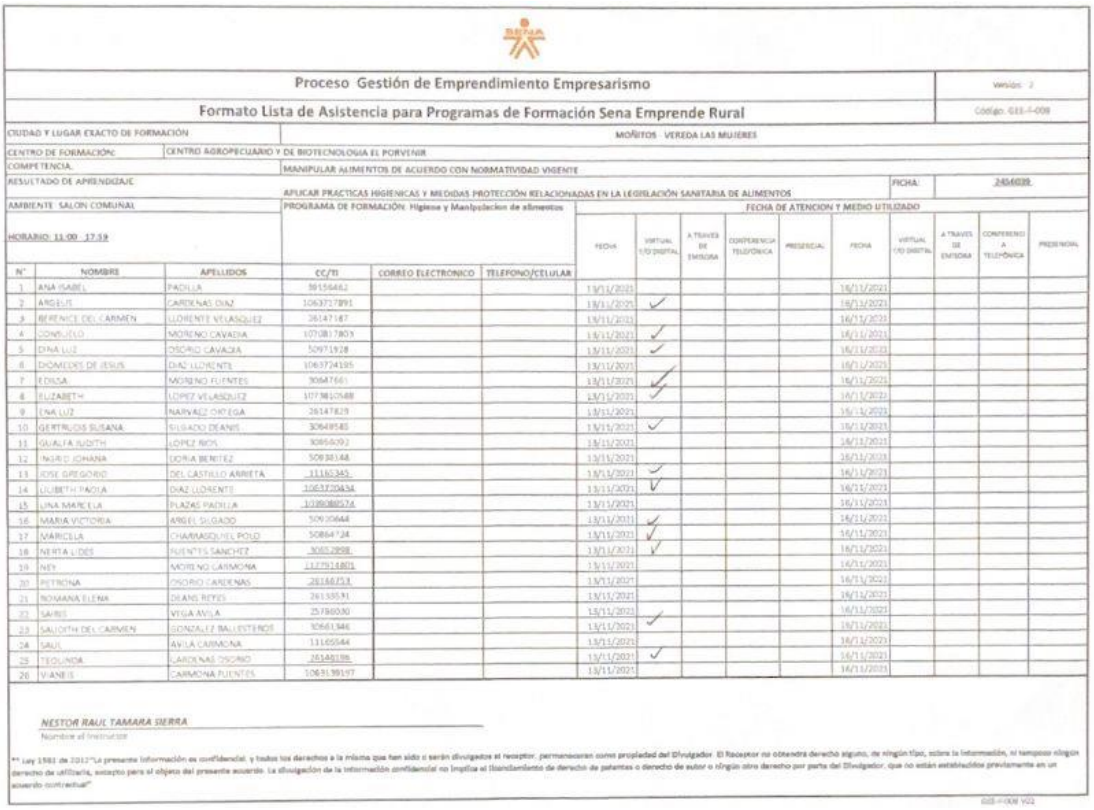
						FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO									
N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ALBERTO JOSE	TORRES FERNANDEZ	1003261812			11/11/2021				✓	12/11/2021				
2	ANTONIO ELIAS	ZUMAQUE BALLESTEROS	1067906540			11/11/2021					12/11/2021				✓
3	ARIANA PAOLA	GARCES	1102869596			11/11/2021				✓	12/11/2022				✓
4	CRISTIAN RAFAEL	VERGARA HERRERA	1066183726			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
5	DIGNA ESTHELA	VILLADIEGO SIBAJA	50960072			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
6	EDGAR ANTONIO	ALMANZA GUERRA	1069476803			11/11/2021					12/11/2021				
7	ELIANA CAROLINA	LAFONT LOPEZ	1066186345			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
8	ENELEDITH	CAMPO MEJIA	35144160			11/11/2021					12/11/2021				
9	EVAIR JOSE	RODRIGUEZ MADERA	1066183230			11/11/2021					12/11/2021				
10	GABRIEL FELIPE	GUERRERO DURANGO	1068137041			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
11	JAIRO LUIS	MENDEZ RESTREPO	1103873042			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
12	JENIFER FANETH	ALDANA FERREIRA	1069485434			11/11/2021				✓	12/11/2021				
13	JOSE ANTONIO	RUIZ FERNANDEZ	1066172292			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
14	LEDIS LUZ	HOYOS FERIA	1100339596			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
15	LEIDY JOHANA	MENDEZ PEREZ	1102881883			11/11/2021					12/11/2021				
16	LUIS ANGEL	LOZANO MORENO	1003499187			11/11/2021				✓	12/11/2021				
17	MADENIS DEL CARMEN	OJEDA FUENTES	1069480758			11/11/2021					12/11/2021				✓
18	MARIELA ESTHER	LOZANO GONZALEZ	1069497309			11/11/2021				✓	12/11/2021				
19	NORELA DEL CARMEN	PAYARES MONTIEL	1066178113			11/11/2021					12/11/2021				✓
20	ORIANA LUCIA	LAFONT LOPEZ	1066188458			11/11/2021				✓	12/11/2021				
21	RODRIGO JOSE	SALCEDO SALCEDO	1066175646			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
22	ROGER ANIBAL	RAMOS BRAVO	1007801445			11/11/2021				✓	12/11/2021				
23	SANDRA LUCIA	SERPA LOZANO	1069480951			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
24	VANESSA	MARTINEZ BARCENAS	1072263396			11/11/2021				✓	12/11/2021				✓
25	VICTOR RAFAEL	CHIMA MENDOZA	1005457635			11/11/2021				✓	12/11/2021				
26	YINELIS	PATERNINA REYES	1005568963			11/11/2021					12/11/2021				

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
Nombre el instructor

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEE-F-009 V02

MOÑITOS – Vereda LAS MUJERES Nº 2456039 COMPLEMENTARIO EN "HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS"



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: MOÑITOS VEREDA LAS MUJERES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADO DE APRENDIZAJE: APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS — FICHA: 2456039

AMBIENTE: SALON COMUNAL — PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulacion de alimentos

HORARIO: 11:00 17:59

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO

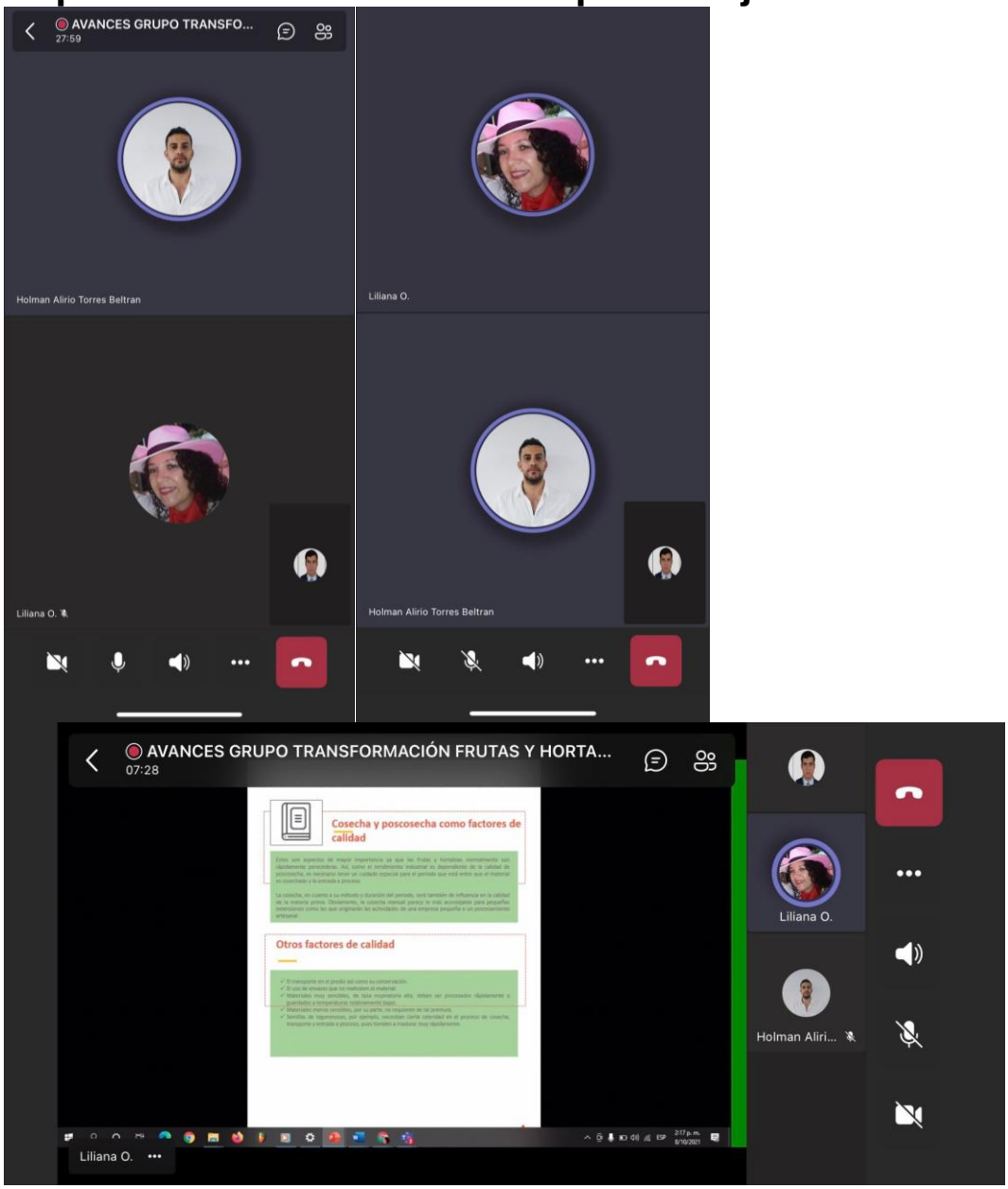
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	ANA ISABEL	PADILLA	39156462			13/11/2021					16/11/2021				
2	ARGELIS	CARDENAS DIAZ	1063717891			13/11/2021	✓				16/11/2021				
3	BERENICE DEL CARMEN	LLORENTE VELASQUEZ	26147187			13/11/2021					16/11/2021				
4	CONSUELO	MORENO CAVADIA	1070817803			13/11/2021	✓				16/11/2021				
5	DINA LUZ	OSORIO CAVADIA	50971928			13/11/2021	✓				16/11/2021				
6	DOMEDES DE JESUS	DIAZ LLORENTE	1063724195			13/11/2021					16/11/2021				
7	EDILSA	MORENO FUENTES	30647661			13/11/2021	✓				16/11/2021				
8	ELIZABETH	LOPEZ VELASQUEZ	1073810548			13/11/2021	✓				16/11/2021				
9	ENA LUZ	NARVAEZ ORTEGA	26147829			13/11/2021					16/11/2021				
10	GERTRUDIS SUSANA	SILGADO DEANIS	30648585			13/11/2021	✓				16/11/2021				
11	GUALFA JUDITH	LOPEZ RIOS	30865092			13/11/2021					16/11/2021				
12	INGRID JOHANA	DORIA BENITEZ	50938148			13/11/2021					16/11/2021				
13	JOSE GREGORIO	DEL CASTILLO ARRIETA	11165345			13/11/2021	✓				16/11/2021				
14	LILIBETH PAOLA	DIAZ LLORENTE	1063720434			13/11/2021	✓				16/11/2021				
15	LINA MARCELA	PLAZAS PADILLA	1039088574			13/11/2021					16/11/2021				
16	MARIA VICTORIA	ARGEL SILGADO	50920644			13/11/2021	✓				16/11/2021				
17	MARICELA	CHARRASQUIEL POLO	50864724			13/11/2021	✓				16/11/2021				
18	NERTA LIDIS	FUENTES SANCHEZ	30652898			13/11/2021	✓				16/11/2021				
19	NEY	MORENO CARMONA	1127914801			13/11/2021					16/11/2021				
20	PETRONA	OSORIO CARDENAS	26146753			13/11/2021					16/11/2021				
21	ROMANA ELENA	DEANIS REYES	26153591			13/11/2021					16/11/2021				
22	SAIRIS	VEGA AVILA	25780030			13/11/2021					16/11/2021				
23	SALIOTH DEL CARMEN	GONZALEZ BALLESTEROS	30661346			13/11/2021	✓				16/11/2021				
24	SAUL	AVILA CARMONA	11165544			13/11/2021					16/11/2021				
25	TEOLINDA	CARDENAS OSORIO	26146186			13/11/2021	✓				16/11/2021				
26	YANEIS	CARMONA FUENTES	1063199197			13/11/2021					16/11/2021				

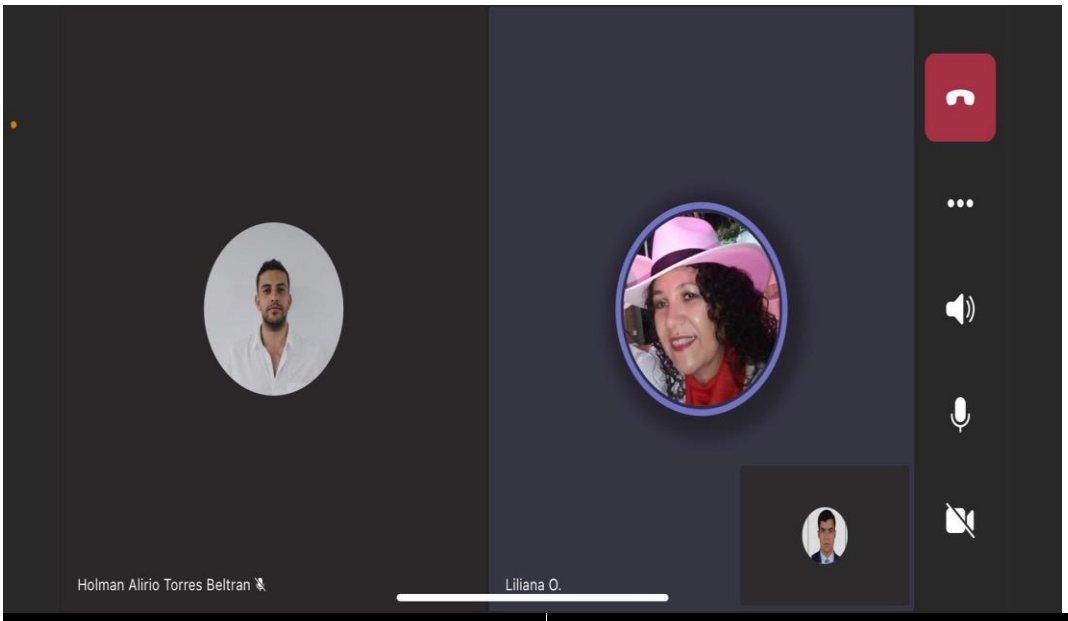
NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

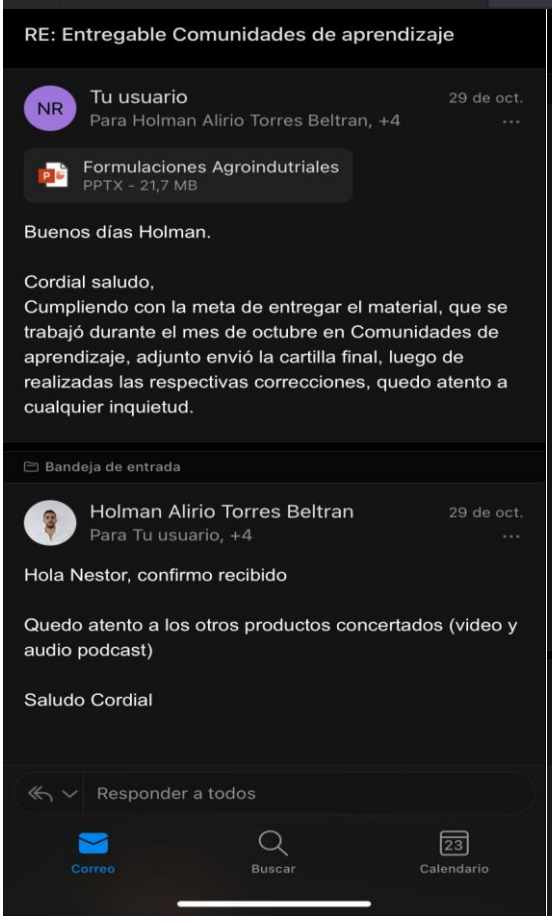
Nombre el Instructor

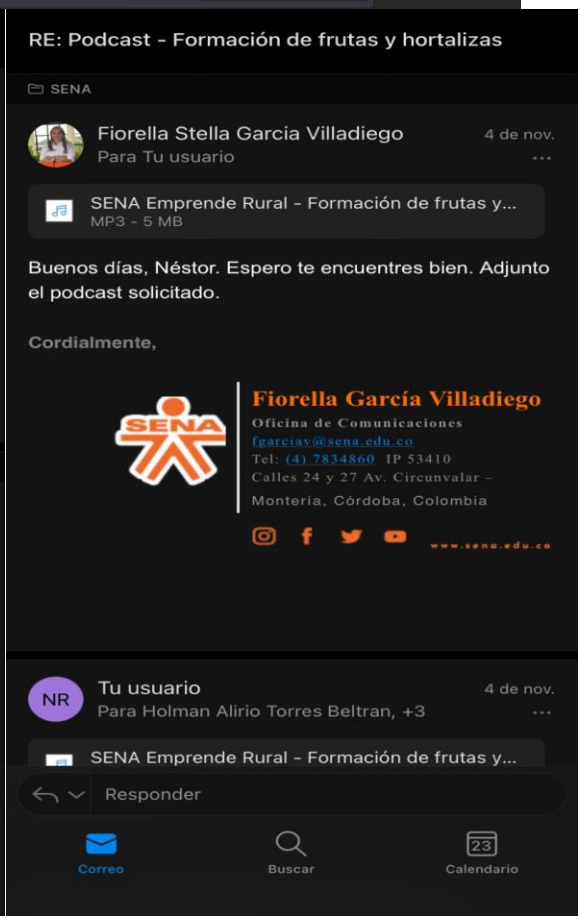
** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no ostentará derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

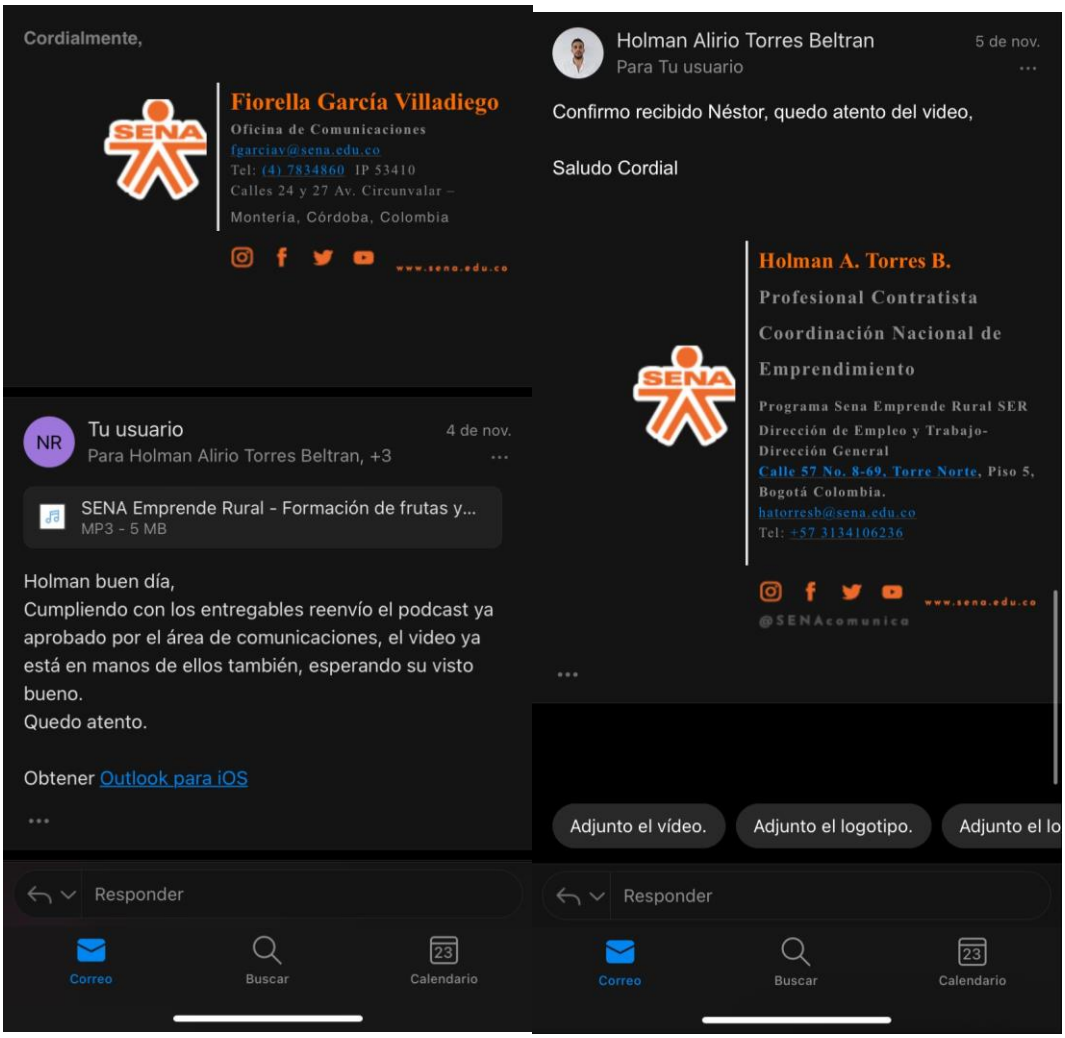
Capturas de comnidades de aprendizaje

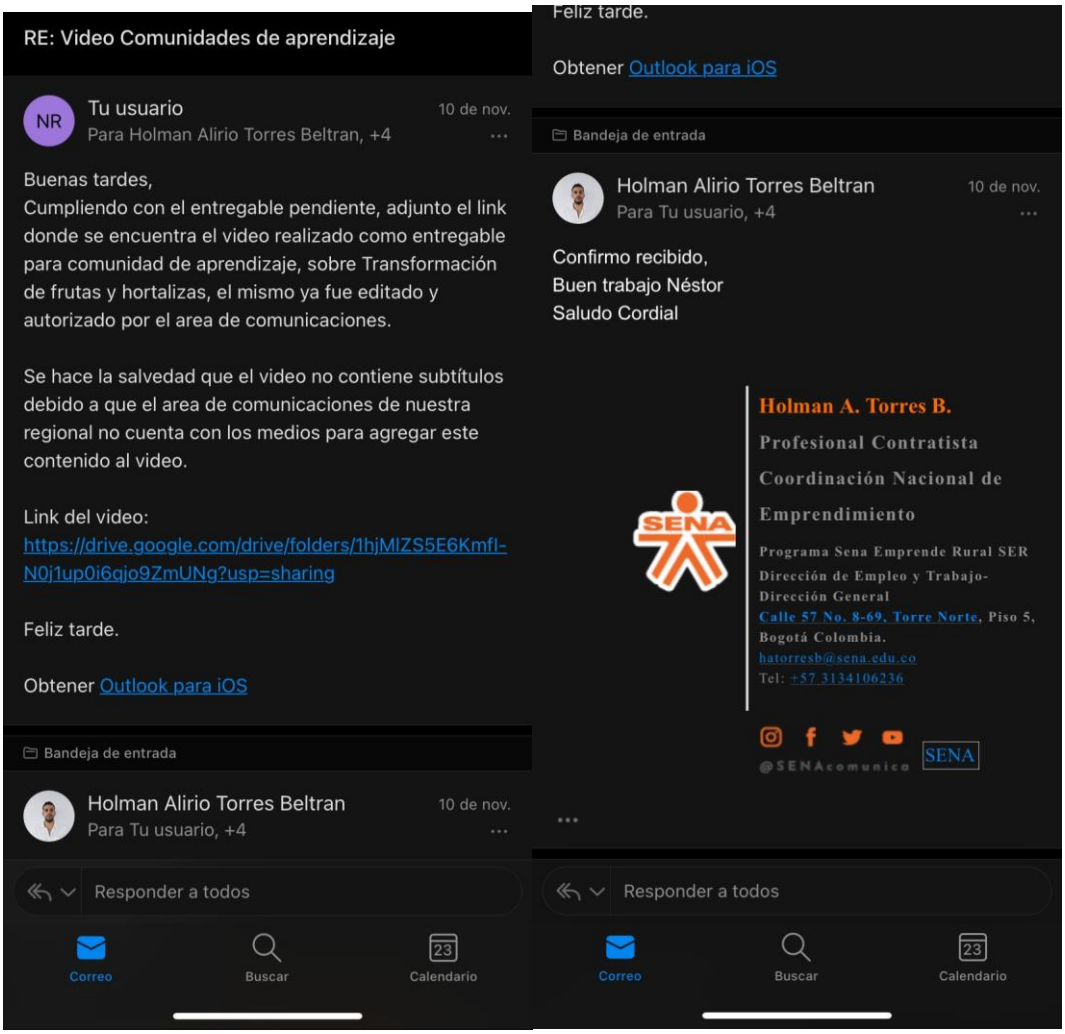



Holman Alirio Torres Beltran
Liliana O.


RE: Entregable Comunidades de aprendizaje
NR
Tu usuario
29 de oct.
Para Holman Alirio Torres Beltran, +4
Formulaciones Agroindutriales
PPTX - 21,7 MB
Buenos días Holman.
Cordial saludo,
Cumpliendo con la meta de entregar el material, que se trabajó durante el mes de octubre en Comunidades de aprendizaje, adjunto envió la cartilla final, luego de realizadas las respectivas correcciones, quedo atento a cualquier inquietud.
Bandeja de entrada
Holman Alirio Torres Beltran
29 de oct.
Para Tu usuario, +4
Hola Nestor, confirmo recibido
Quedo atento a los otros productos concertados (video y audio podcast)
Saludo Cordial
Responder a todos
Correo
Buscar
Calendario


RE: Podcast - Formación de frutas y hortalizas
SENA
Fiorella Stella Garcia Villadiego
4 de nov.
Para Tu usuario
SENA Emprende Rural - Formación de frutas y...
MP3 - 5 MB
Buenos días, Néstor. Espero te encuentres bien. Adjunto el podcast solicitado.
Cordialmente,
Fiorella García Villadiego
Oficina de Comunicaciones
fgarciav@sena.edu.co
Tel: (4) 7834860 IP 53410
Calles 24 y 27 Av. Circunvalar –
Montería, Córdoba, Colombia
www.sena.edu.co
NR
Tu usuario
4 de nov.
Para Holman Alirio Torres Beltran, +3
SENA Emprende Rural - Formación de frutas y...
Responder
Correo
Buscar
Calendario


Cordialmente,
Fiorella García Villadiego
Oficina de Comunicaciones
fgarciav@sena.edu.co
Tel: (4) 7834860 IP 53410
Calles 24 y 27 Av. Circunvalar –
Montería, Córdoba, Colombia
www.sena.edu.co
NR
Tu usuario
4 de nov.
Para Holman Alirio Torres Beltran, +3
SENA Emprende Rural - Formación de frutas y...
MP3 - 5 MB
Holman buen día,
Cumpliendo con los entregables reenvío el podcast ya aprobado por el área de comunicaciones, el video ya está en manos de ellos también, esperando su visto bueno.
Quedo atento.
Obtener Outlook para iOS
Responder
Correo
Buscar
Calendario
Holman Alirio Torres Beltran
5 de nov.
Para Tu usuario
Confirmo recibido Néstor, quedo atento del video,
Saludo Cordial
Holman A. Torres B.
Profesional Contratista
Coordinación Nacional de Emprendimiento
Programa Sena Emprende Rural SER
Dirección de Empleo y Trabajo-Dirección General
Calle 57 No. 8-69, Torre Norte, Piso 5,
Bogotá Colombia.
hatorresb@sena.edu.co
Tel: +57 3134106236
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Adjunto el vídeo.
Adjunto el logotipo.
Adjunto el lo
Responder
Correo
Buscar
Calendario


RE: Video Comunidades de aprendizaje
Tu usuario
10 de nov.
Para Holman Alirio Torres Beltran, +4
Buenas tardes,
Cumpliendo con el entregable pendiente, adjunto el link donde se encuentra el video realizado como entregable para comunidad de aprendizaje, sobre Transformación de frutas y hortalizas, el mismo ya fue editado y autorizado por el area de comunicaciones.
Se hace la salvedad que el video no contiene subtítulos debido a que el area de comunicaciones de nuestra regional no cuenta con los medios para agregar este contenido al video.
Link del video:
https://drive.google.com/drive/folders/1hjMIZS5E6KmfI-N0j1up0i6qjo9ZmUNg?usp=sharing
Feliz tarde.
Obtener Outlook para iOS
Bandeja de entrada
Holman Alirio Torres Beltran
10 de nov.
Para Tu usuario, +4
Responder a todos
Correo
Buscar
Calendario
Feliz tarde.
Obtener Outlook para iOS
Bandeja de entrada
Holman Alirio Torres Beltran
10 de nov.
Para Tu usuario, +4
Confirmo recibido,
Buen trabajo Néstor
Saludo Cordial
Holman A. Torres B.
Profesional Contratista
Coordinación Nacional de Emprendimiento
Programa Sena Emprende Rural SER
Dirección de Empleo y Trabajo-Dirección General
Calle 57 No. 8-69, Torre Norte, Piso 5, Bogotá Colombia.
hatorresb@sena.edu.co
Tel: +57 3134106236
@SENAcomunica
SENA
Responder a todos
Correo
Buscar
Calendario

Capturas de formulaciones agroindutriales, video y audio podcast elaborado en las comunidades de aprendizaje.

Formlaciones:





INTRODUCCIÓN

Dentro de este manual, el cual es realizado con el propósito de recopilar información paso a paso de como realizar distintos tipos de preparaciones agroindustriales, los cuales son elaborados con frutas y hortalizas obtenidas en las distintas regiones colombianas.
Las formulaciones son desarrolladas, especificando los ingredientes, las cantidades y técnicas de preparación, escritos en un lenguaje claro y sencillo.

Este manual esta dirigido a aprendices del programa SENA EMPRENDE RURAL, con el fin de conocer algunas categorías de la diversidad del procesamiento de frutas y hortalizas de nuestro país.

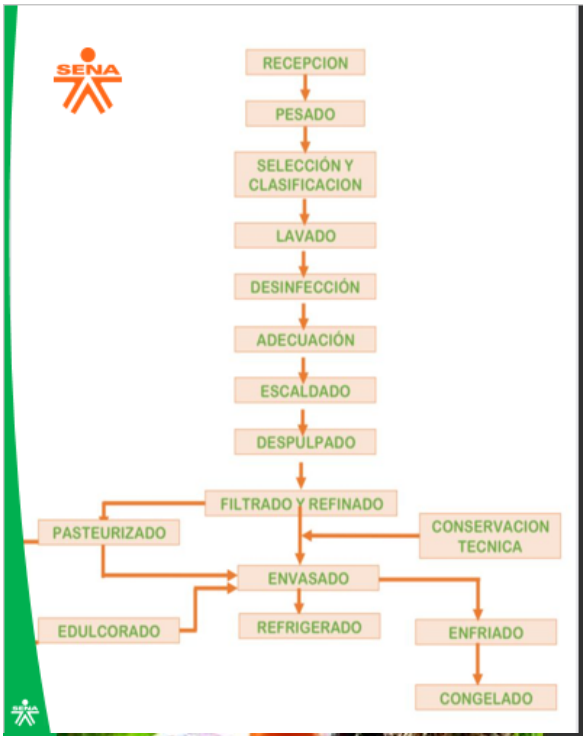
Activar Windows

PRIMERA CATEGORIA

- PULPAS
- NECTARES
- ZUMOS



Activar Windows



PULPA DE FRUTA

El Paso a paso…

PREPARACIÓN

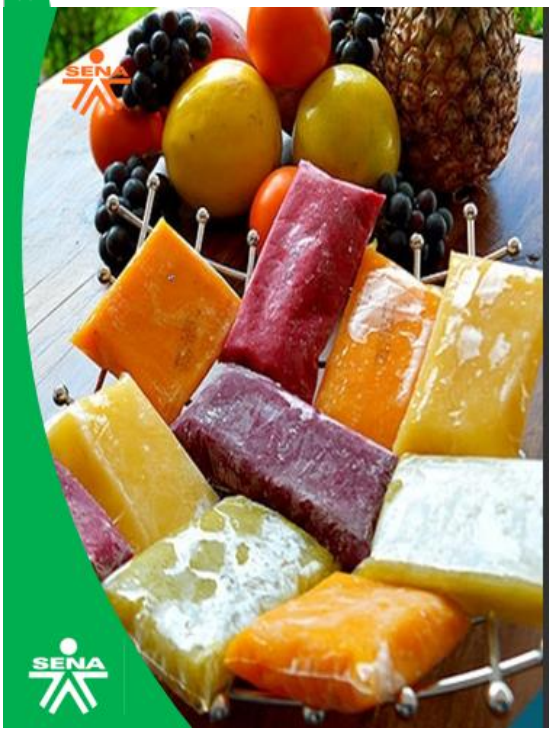
Recepción: La fruta se recibe en la planta, debe ser fruta madura en grado ¾ en caso de no ser climatérica. En caso de ser climatérica se reciben no-madura siempre y cuando no sea el mismo día de procesar.

Pesado: No solo por costo de compra, sino para determinar más adelante el rendimiento y determinar costos del producto final. Existen frutas que dan un porcentaje alto como la Guayaba roja y otros menos como la Maracuyá.

Selección y Clasificación: Se hace con el producto seco, se evalúa y se escogen las que cumplen con la calidad organoléptica y condiciones de inocuidad.

Lavado: Se realiza con agua potable a temperatura ambiente, si es necesario frotar la fruta con paños o cepillo de cerdas suaves o depende del grosor de la cascara de la fruta.

Desinfección: Ya sea por inmersión o aspersión, se aplica el agente desinfectante.



PREPARACIÓN

Adecuación: Se retiran el pedúnculo (corona) y base de la fruta si es necesario, por ejemplo en el caso del mango se realiza corte arriba, en el caso de la papaya arriba y abajo. Si necesita quitar también alguna imperfección en el cuerpo, se retira

Escaldado: Primordial importancia y repercuta en la calidad final del producto. Se fija el color natural, inactiva enzimas que oscurecen la fruta, se torna mas dulce la fruta. Se realiza en inmersión en agua caliente a 96°C durante 5 minutos.

Despulpado: Si se tiene una despulpadora industrial no es necesario retirar la cascara a menos que sea cascara gruesa como el caso de la piña que se debe dejar enfriar después del escaldado y se retira la cascara manualmente y los ojitos

Si se cuenta con licuadora, se debe dejar enfriar después del escaldado, se retira cascara y en lo posible semillas, como el caso de la guanábana.

Filtrado y Refinado: Las despulpadoras industriales tienen su propio sistema filtrado y refinado. En el caso de procesar con licuadora, se requiere de filtro los coladeros, y para refinar se puede utilizar paños blancos o filtros.

Pasteurización (Opcional): Se realiza a 72°C por 5 segundos, sin dejar de agitar el jugo. Esto evita el posible crecimiento microbiano a futuro, da valor agregado al producto final, no es el mismo costo una pulpa pasteurizada a una sin pasteurizar. Hay que tener en cuenta que existen frutas que cambian notoriamente su sabor con este proceso, como el caso de la Maracuyá, como también hay otras que la mejoran.

NECTARES

El néctar, es un producto elaborado con pulpa y jugo de frutas, muy espeso para beber, y adicionado de agua potable, azúcares, acidulantes, aromas naturales y antioxidantes.

La calidad de los néctares depende de la cantidad de fruta natural del producto, no podemos agregar producto artificial como principal ingrediente, por que ya deja de ser néctar y se considera "refresco con sabor artificial "

Beneficios de los néctares frutales es que al ser líquidos, sirven para mantener el equilibrio del organismo. Sus nutrientes son absorbidos por el cuerpo humano en un 95%. Contienen vitaminas que combaten muchas enfermedades.



Activar Windows

ANOTACIONES GENERALES

*La formulación de los distintos procesos puede variar debido al estado de maduración, acidez de las frutas, de la región y de su procedencia.

*ADITIVOS:

Para evitar la sedimentación o separación de los sólidos de la pulpa o fruta del agua, haciendo visible dos fases, se emplea un estabilizador, a la vez que va a mejorar su consistencia. El estabilizador más empleado en la elaboración de néctares es el **CMC (Carboxi Metil Celulosa)** debido a que no cambia las características propias del néctar, soporta temperaturas de pasteurización y actúa muy bien en medios ácidos. Los porcentajes permitidos por debajo de 0,08%, en función de la dilución.

•Para evitar el crecimiento de microorganismos como hongos y levaduras, evitando el deterioro del producto y prolongando su tiempo de vida útil, se emplean conservantes, lo más usados son: el **Sorbato de potasio** y **benzoato de sodio**, se utilizan máximo al 0,04% con respecto a la dilución. En caso de pasteurización no es necesario utilizar este tipo de conservantes

•Para regular acidez o evita la fermentación de néctares, jugos, etc. y además evitar el pardeamiento por oxidación (se oscurezca), se emplean los antioxidantes. El más usado es el ácido cítrico, el cual se emplea máximo en un 0,05% con respecto a la dilución.

•***La pectina** es de fácil acceso, difícilmente escasea en el mercado de insumos alimentarios, pero en algunos casos de emergencia al no contar con pectina, se emplea el almidón modificado o Fécula de Maíz (Maizena), en una dosis de 1%, no quedara con las mejor calidad pero seria una alternativa emergente, a excepción de el bocadillo de guayaba.

•Si no contamos con **El Refractómetro**, la determinación del punto final del producto terminado se realiza de forma visual, verificando consistencia, color, aroma. Dicho punto se determina tomando una pequeña muestra de producto, con la punta de un cuchillo y se deja caer la gota en un vaso trasparente con agua a temperatura ambiente, si a mitad del recorrido y al llegar al fondo éste forma de gota consistente, es decir, el producto no se esparce en el vaso, podemos determinar que a llegado al punto final de concentración y procedemos a empacar.

Activar Windows

Video:

Transformación de Frutas y Hortalizas
Mermelada de Guayaba



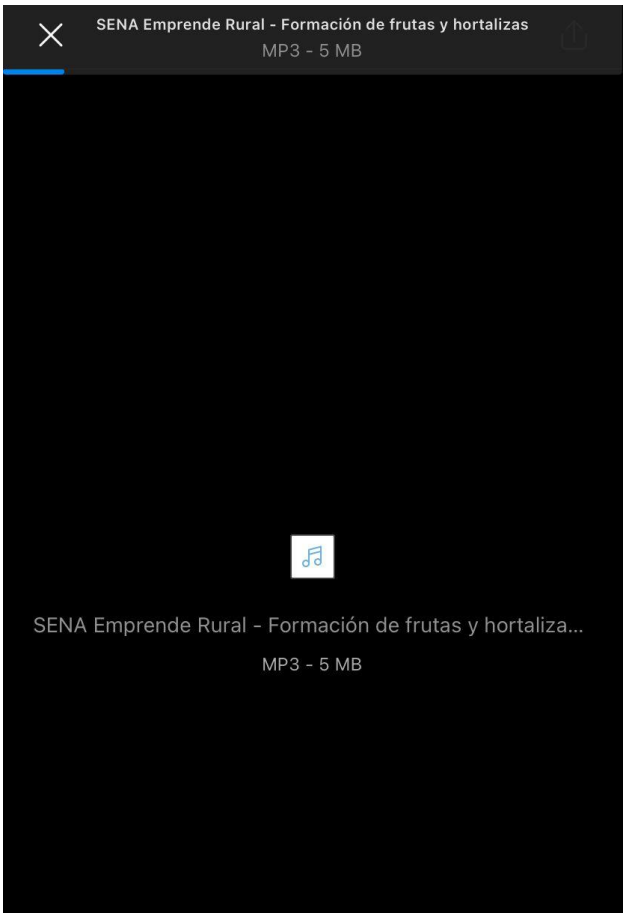



imusa



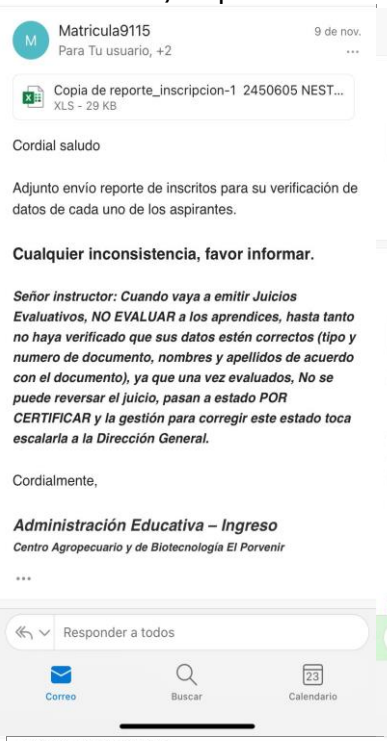

Outlet
CRÉDITO
LEATHER
LOVERS
12
CUOTAS
RAGGED

PODCAST:

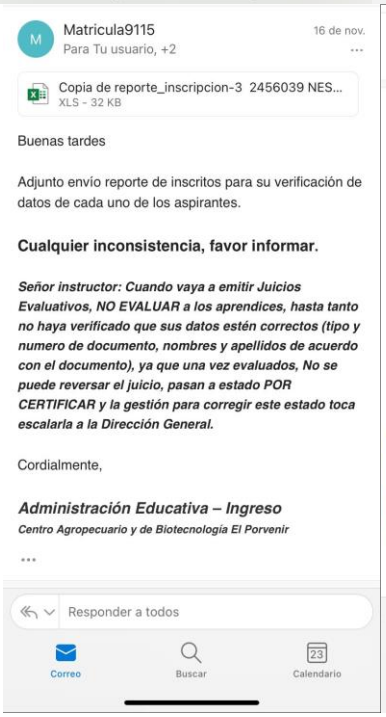

SENA Emprende Rural - Formación de frutas y hortalizas
MP3 - 5 MB
SENA Emprende Rural - Formación de frutas y hortaliza...
MP3 - 5 MB

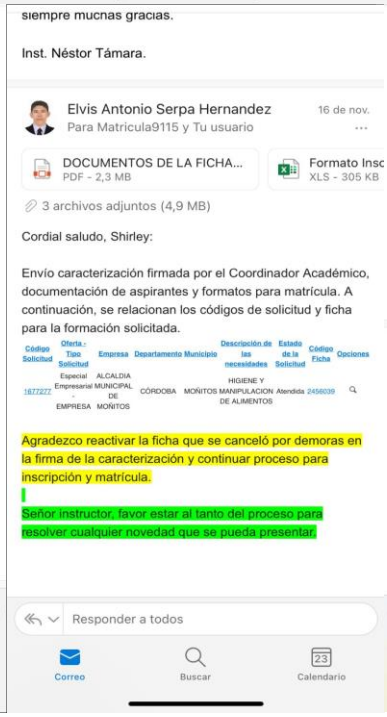
Anexo # 2, Obligacon contractual 5 Y 9; Capturas de correos.















ASOCIAR URGENTE

Jorge Enrique Hernandez Guerra 17 de nov.
Para Silvia Hoyos Causil, +23

Buenos días estimados instructores, se les solicita el favor urgente de asociar los aprendices a la ruta

FICHA	APRENDICES	INSTRUCTOR	PROGRAMA
2447335	29	SILVIA HOYOS	OR
2448098	20	DEIVIS MORENO	VICTIMAS
2450637	26	JAVIER MARQUEZ	FIC
2453463	20	ROSA MENDOZA	FIC
2385341	32	JAVIER MENDEZ	VICTIMAS
2408098	1	VERUSKA ARTEAGA	TECNO
2453537	20	DAINIRIS MORENO	OR
2454031	24	LINA VERA	OR
2445469	30	YOLEIDA SANCHEZ	VICTIMAS
2364400	27	WALTER MORALES	OR
2455097	29	LEIDA HERAZO	SER
2447968	30	REINALDO BERNAL	OR
2450605	26	NESTOR TAMARA	SER
2410817	25	ALEXIS MELENDEZ	OR
2451342	27	DEGIOVANNI	FIC
TOTAL	366		

Gracias y Bendiciones.

Responder a todos

Correo Buscar Calendario



RV: PAZ Y SALVO ACTUALIZADO - SER Y VICTIMAS

Ludis Maria Carrascal Sierra 4 de nov.
Para Yojana Patricia Yepes Negrete, +21

SER_PAZ Y SALVO_ACTUALIZADO
XLSX - 43 KB

Buenas tardes.
Les envio actualización del Paz y Salvo para su trámite.
Deben colocar solo el nombre del supervisor JIMMY TORRES BUSTILLO y de su correo jtorresb@sena.edu.co

Cordialmente,

Ludis María Carrascal Sierra
Dinamizador Rural de Centro - SER
lcarrascal@sena.edu.co
Regional Córdoba - Km47. Vía Tierralta Corregimiento Santa Isabel. Montería - Córdoba. Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
@SENAcomunica

Responder a todos

Correo Buscar Calendario



RV: Consulta virtual (formulario en ambiente web) para identificar requerimientos, barreras, métodos y medios de difusión de Comercialización Rural

Ludis Maria Carrascal Sierra 4 de nov.
Para Berenice Eugenia Revueltas Guzma...

Buenos días

En atención al correo que antecede, por orden del Coordinador Nacional de Emprendimiento, Dr. Carlos Gamba, necesitamos de su apoyo para diligenciar esta rápida encuesta de acuerdo con las indicaciones del correo huella que antecede a este correo.

El acceso al formulario se realiza por el siguiente enlace:

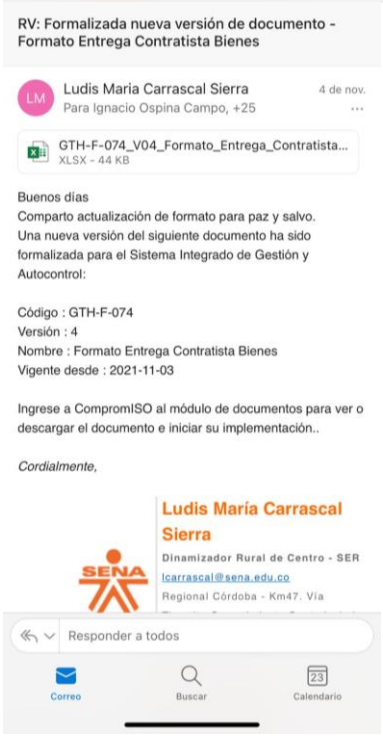
https://forms.gle/dESd1qQMbDKNMvVT8

Cordialmente,

Ludis María Carrascal Sierra
Dinamizador Rural de Centro - SER
lcarrascal@sena.edu.co
Regional Córdoba - Km47. Vía Tierralta Corregimiento Santa Isabel. Montería - Córdoba. Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir

Responder a todos

Correo Buscar Calendario



RV: Formalizada nueva versión de documento - Formato Entrega Contratista Bienes

Ludis Maria Carrascal Sierra 4 de nov.
Para Ignacio Ospina Campo, +25

GTH-F-074_V04_Formato_Entrega_Contratista...
XLSX - 44 KB

Buenos días
Comparto actualización de formato para paz y salvo.
Una nueva versión del siguiente documento ha sido formalizada para el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol:

Código : GTH-F-074
Versión : 4
Nombre : Formato Entrega Contratista Bienes
Vigente desde : 2021-11-03

Ingrese a CompromISO al módulo de documentos para ver o descargar el documento e iniciar su implementación..

Cordialmente,

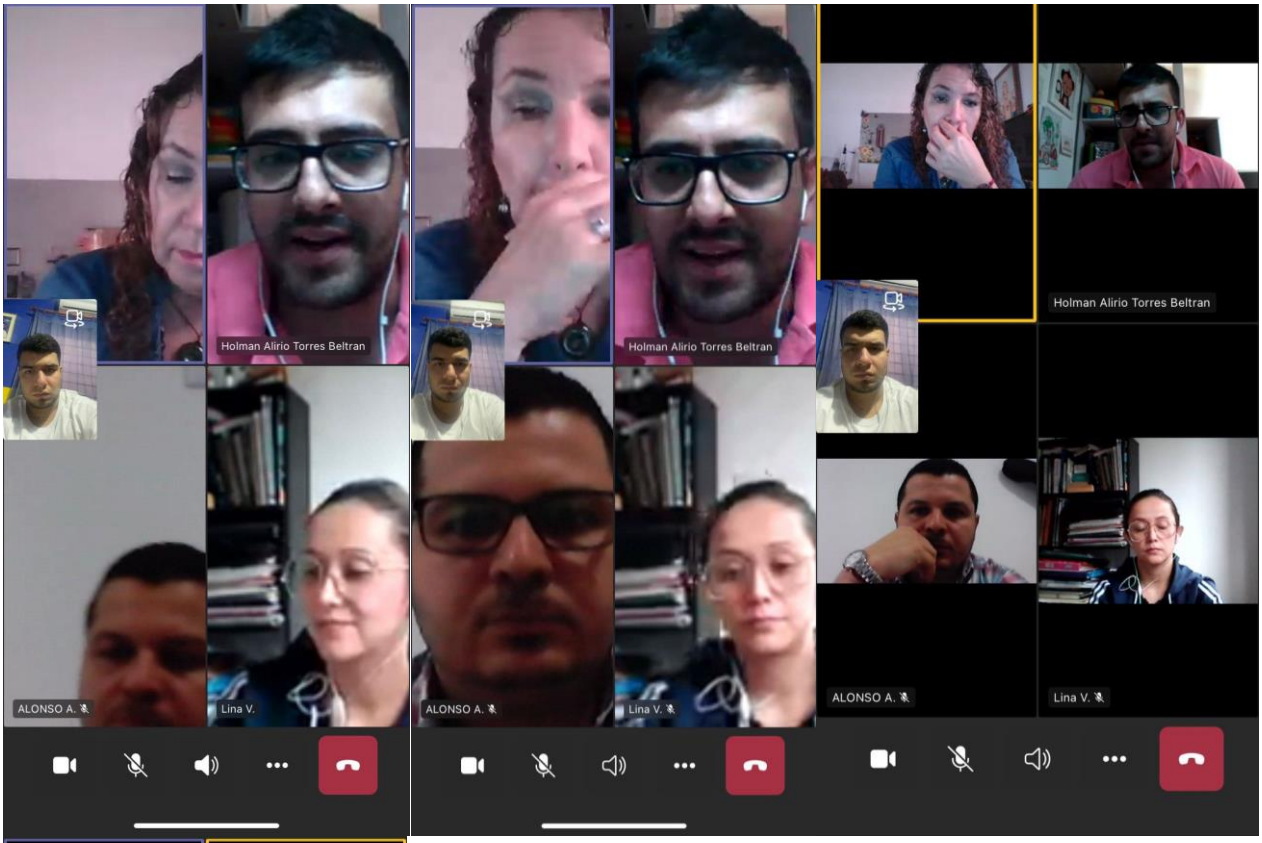
Ludis María Carrascal Sierra
Dinamizador Rural de Centro - SER
lcarrascal@sena.edu.co
Regional Córdoba - Km47. Vía

Responder a todos

Correo Buscar Calendario

Anexo # 3, Obligacon contractual 16; Capturas de pantalla de las reuniones virtuales,

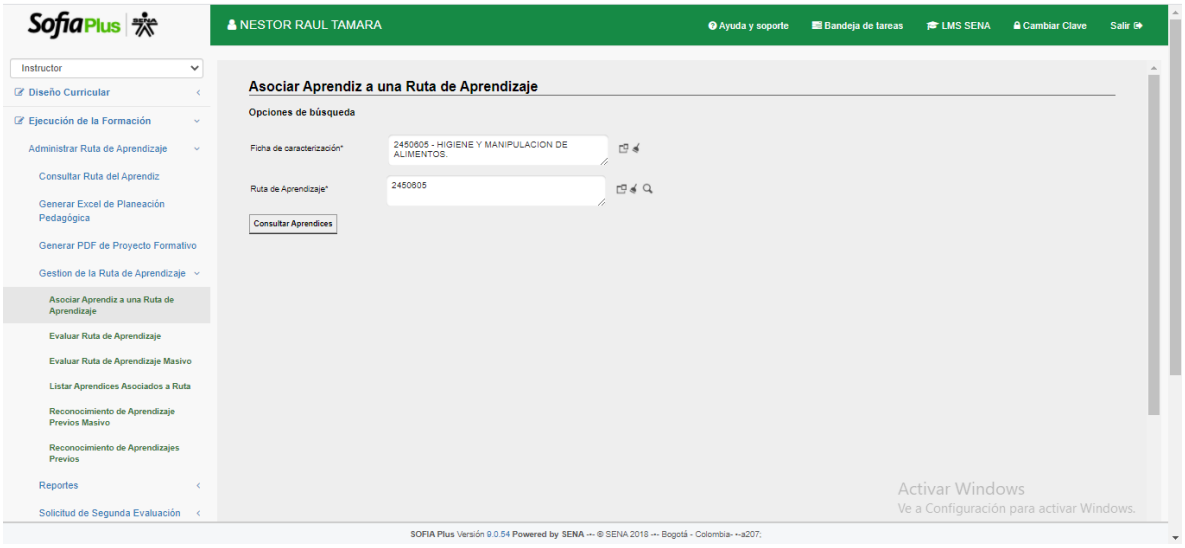
Reunion virtual cierre comunidades de aprendizaje. (29/10/2021)

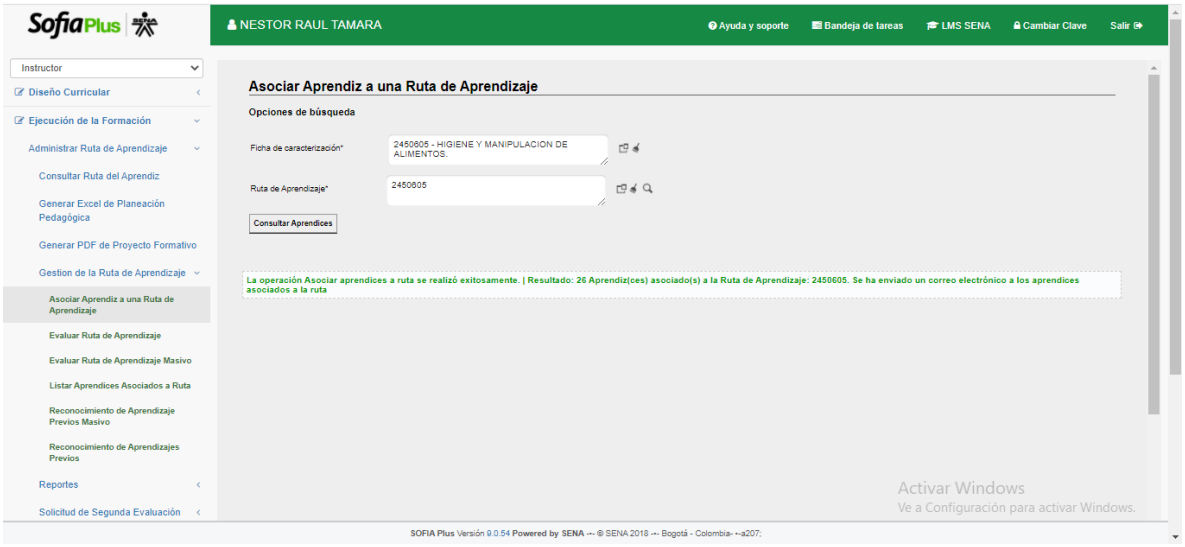




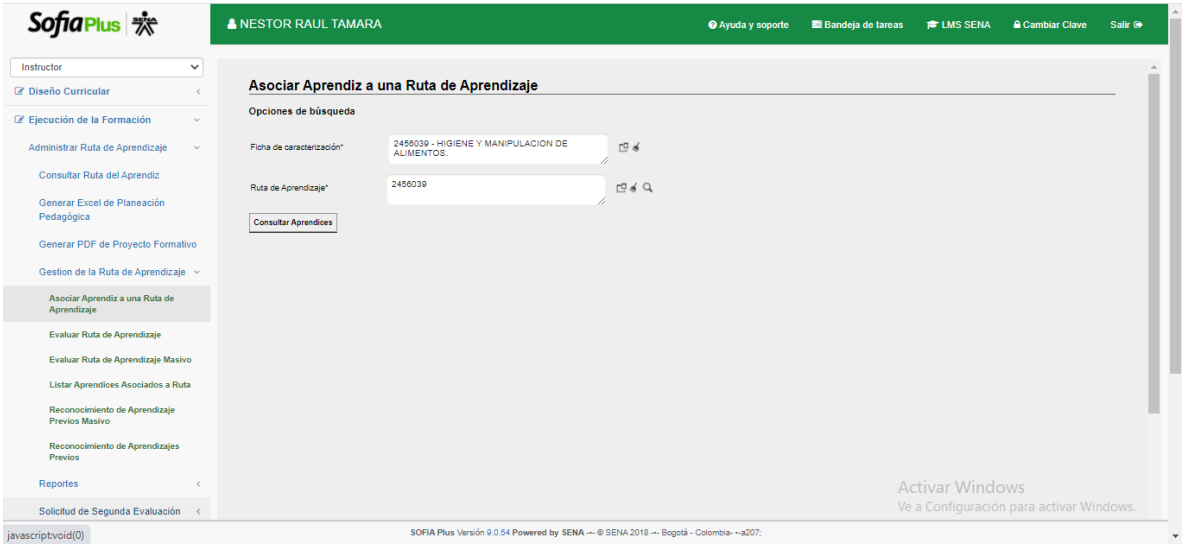
Anexo # 4, Obligacon contractual 11; Capturas de las fichas que ya fueron asociadas.

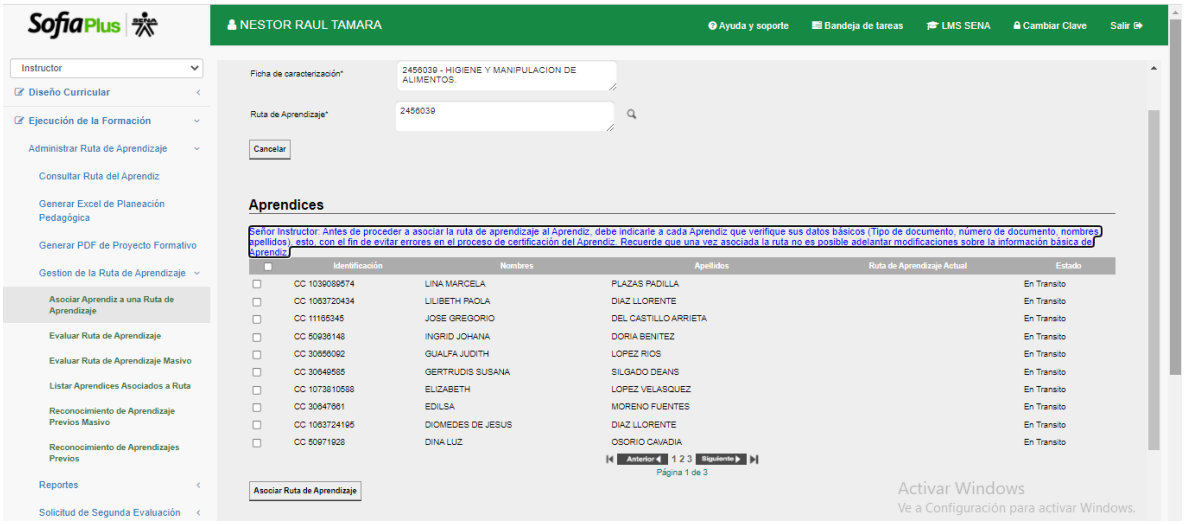
2450605 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

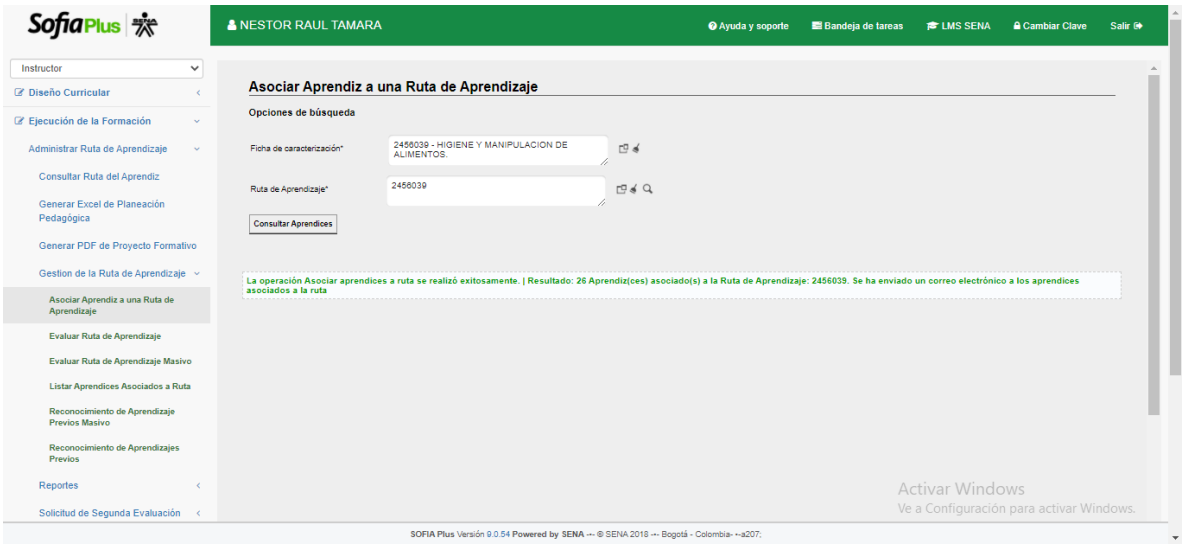




2456039 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



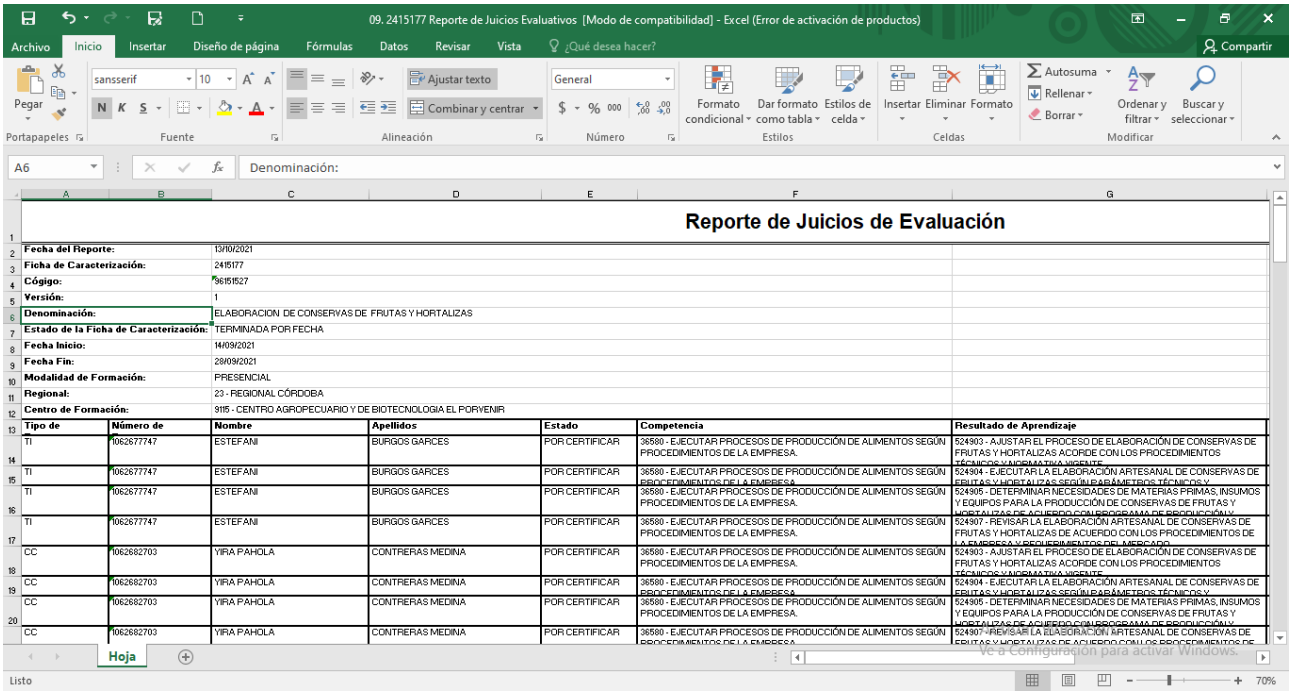



SofiaPlus
NESTOR RAUL TAMARA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2456039 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
2456039
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 26 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2456039. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.54 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a207:

Anexo # 5, Obligacon contractual 4; Capturas de juicios evaluativos.

FORTALECIMIENTOS:

- FICHA Nº 2415177

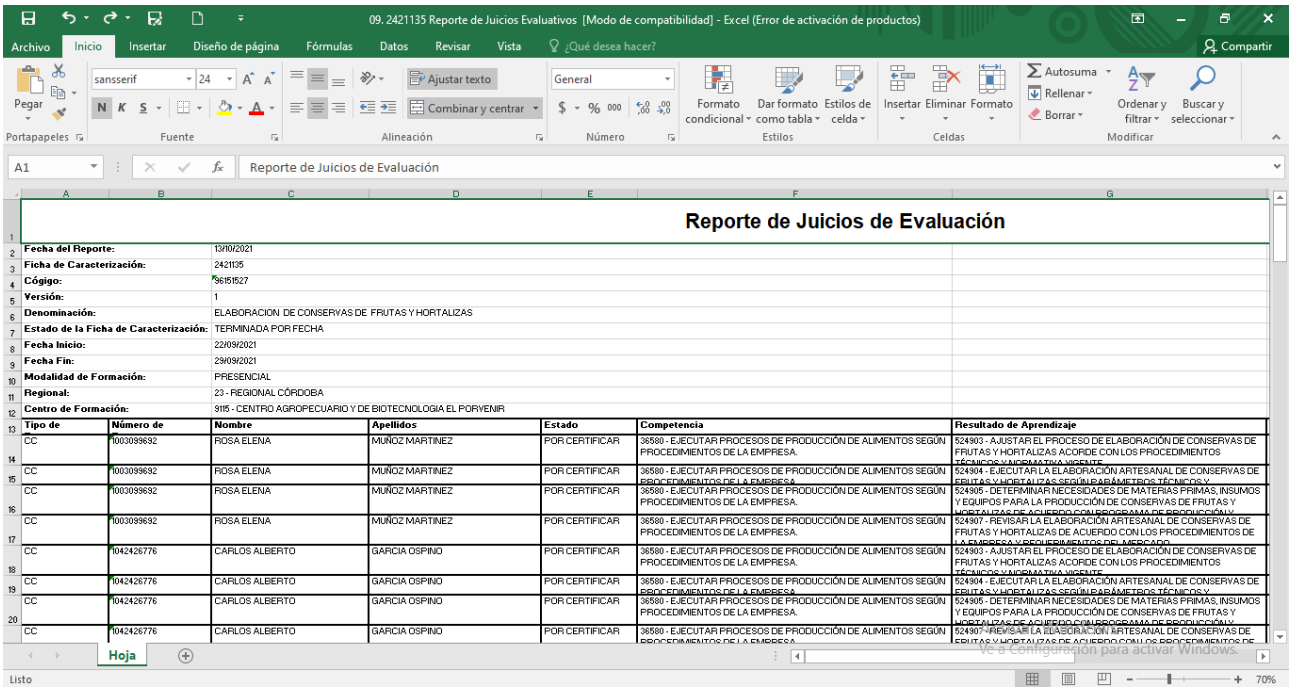


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/10/2021
Ficha de Caracterización:	2415177
Código:	96151527
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	14/09/2021
Fecha Fin:	28/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1062677747	ESTEFANI	BURGOS GARCES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1062677747	ESTEFANI	BURGOS GARCES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
TI	1062677747	ESTEFANI	BURGOS GARCES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y
TI	1062677747	ESTEFANI	BURGOS GARCES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO
CC	1062682703	YIRA PAHOLA	CONTRERAS MEDINA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1062682703	YIRA PAHOLA	CONTRERAS MEDINA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
CC	1062682703	YIRA PAHOLA	CONTRERAS MEDINA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y
CC	1062682703	YIRA PAHOLA	CONTRERAS MEDINA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

- FICHA Nº 2421135



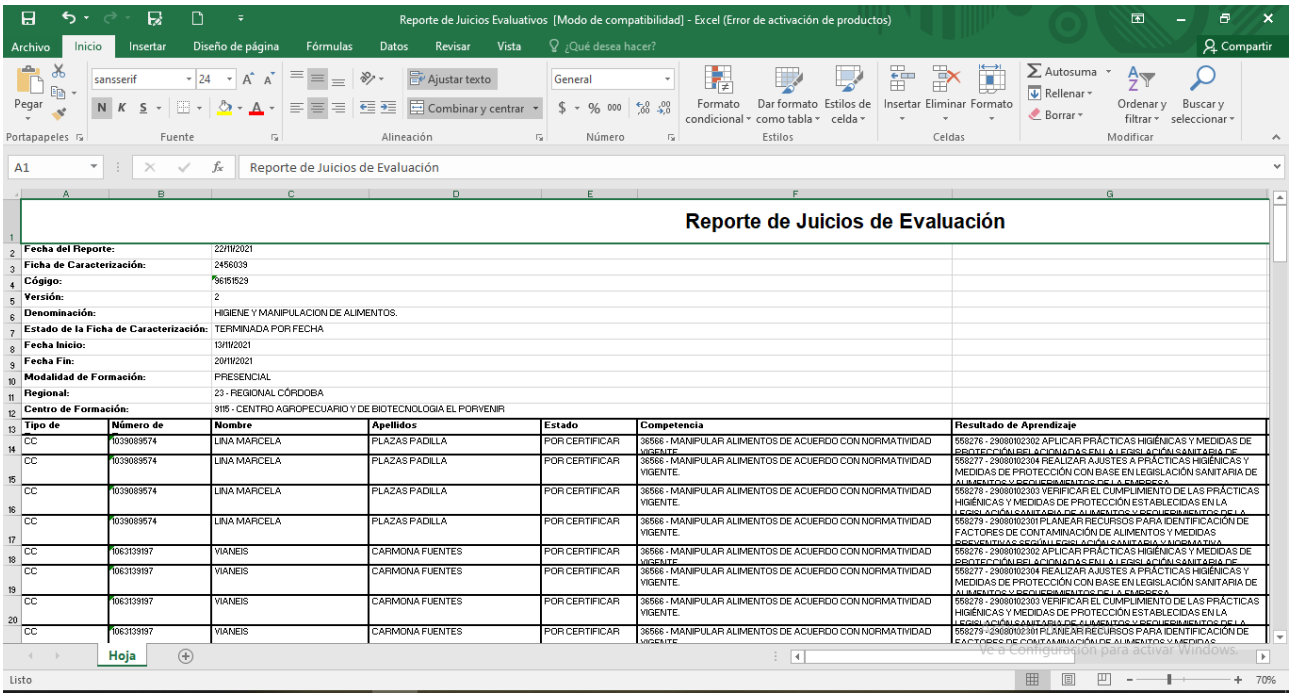
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	13/10/2021
Ficha de Caracterización:	2421135
Código:	96151527
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	22/09/2021
Fecha Fin:	29/09/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003099692	ROSA ELENA	MUÑOZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1003099692	ROSA ELENA	MUÑOZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
CC	1003099692	ROSA ELENA	MUÑOZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y
CC	1003099692	ROSA ELENA	MUÑOZ MARTINEZ	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO
CC	1042426776	CARLOS ALBERTO	GARCIA OSPINO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1042426776	CARLOS ALBERTO	GARCIA OSPINO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y
CC	1042426776	CARLOS ALBERTO	GARCIA OSPINO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y
CC	1042426776	CARLOS ALBERTO	GARCIA OSPINO	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO

COMPLEMENTARIOS:

- FICHA Nº 2456039



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

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	22/11/2021
Ficha de Caracterización:	2456039
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	13/11/2021
Fecha Fin:	20/11/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1039089574	LINA MARCELA	PLAZAS PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
CC	1039089574	LINA MARCELA	PLAZAS PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1039089574	LINA MARCELA	PLAZAS PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA
CC	1039089574	LINA MARCELA	PLAZAS PADILLA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE
CC	1063139197	VIANEIS	CARMONA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1063139197	VIANEIS	CARMONA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1063139197	VIANEIS	CARMONA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA
CC	1063139197	VIANEIS	CARMONA FUENTES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS

ANEXO LISTADO DE EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Complementarios en Higiene y Manipulacion de alimentos

NOVIEMBRE 6,8,9,10,11, Y 12 DE 2021, FICHA Nº 2450605 **Chinu Place arepas.**









NOVIEMBRE 13 Y 16 DE 2021, FICHA Nº 2456039 **VEREDA Las Mujeres.**





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 15/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 16/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2450605 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2456039 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 64,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
15/10/2021	26/10/2021	OTROS	64,00
18/10/2021	31/10/2021	OTROS	80,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 144,00

INSTRUCTOR: NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL