ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA
EVIDENCIAS DICIEMBRE DE 2021

Obligación 1. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el programa de formación

Ficha 2424082





Ficha 2424084



Ficha 2395471



Obligación 2. Contar con certificación de la norma de competencia



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 41950150
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los veintitres (23) días del mes de Noviembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

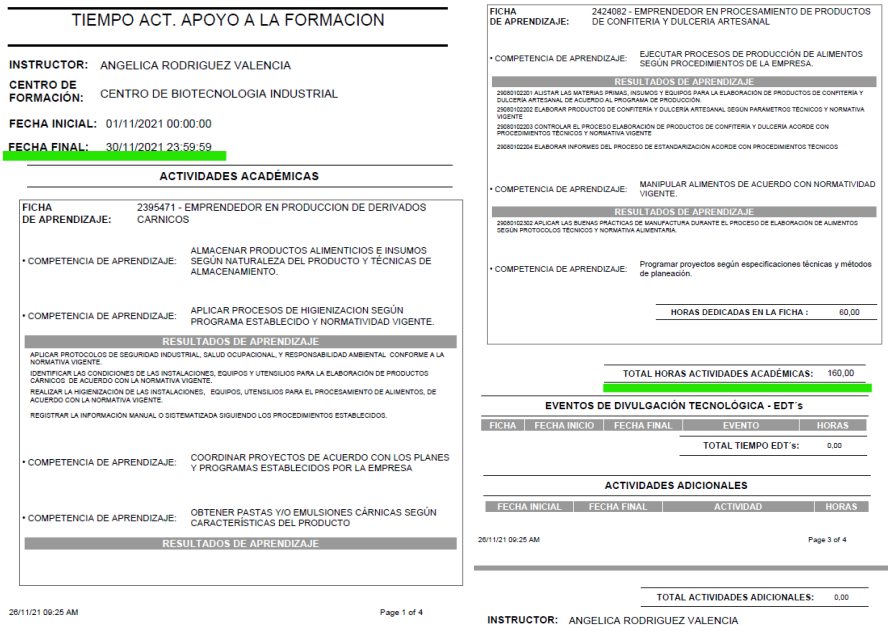
869096 - 23/11/2020
No Y FECHA REGISTRO

GERMAN SUAREZ GARCIA
Subdirector (E) CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

Vigencia:
hasta el 23 de Noviembre de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 91240024020105 6CC41950150C.

Obligación 3. Horas reportadas en Sofía Plus del mes de noviembre de 2021



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL
FECHA INICIAL: 01/11/2021 00:00:00
FECHA FINAL: 30/11/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2395471 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.
IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.
REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26/11/21 09:25 AM Page 1 of 4

FICHA DE APRENDIZAJE: 2424082 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2980102201 AJUSTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
2980102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARAMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
2980102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE
2980102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2980102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

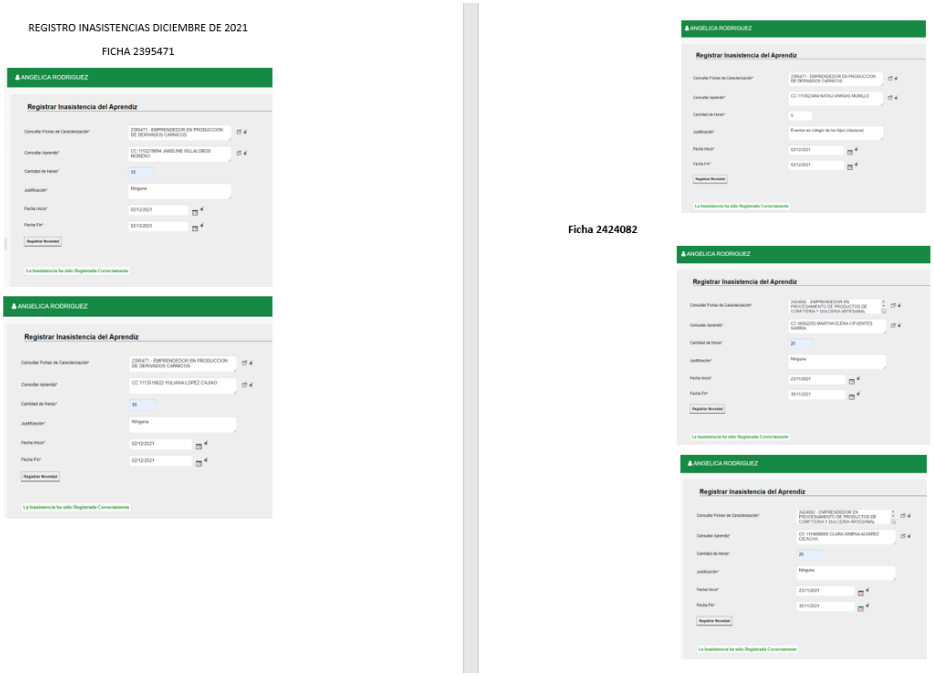
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

26/11/21 09:25 AM Page 3 of 4

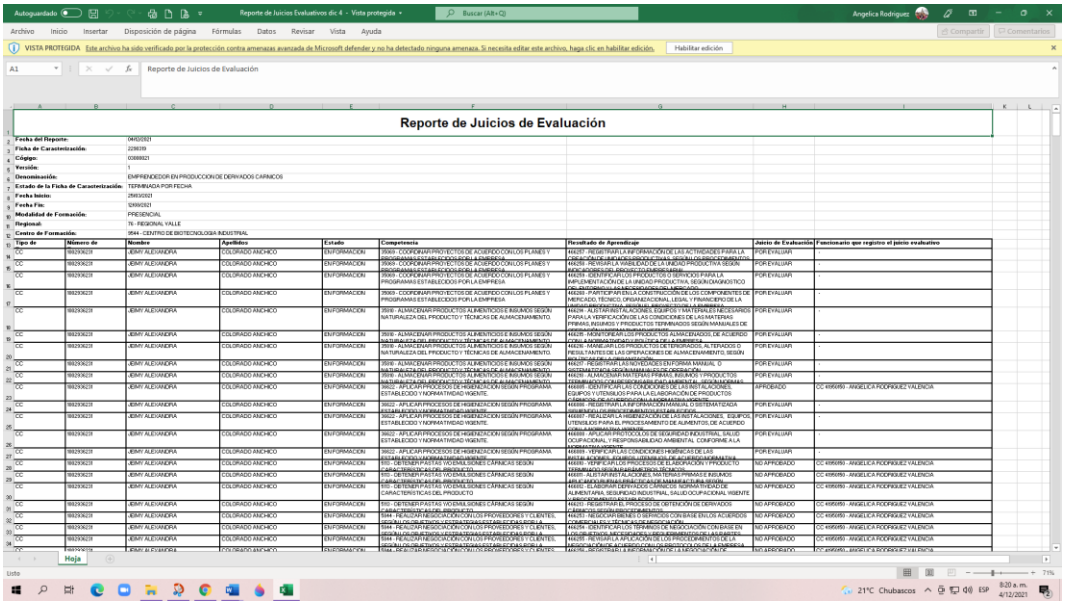
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ANGELICA RODRIGUEZ VALENCIA

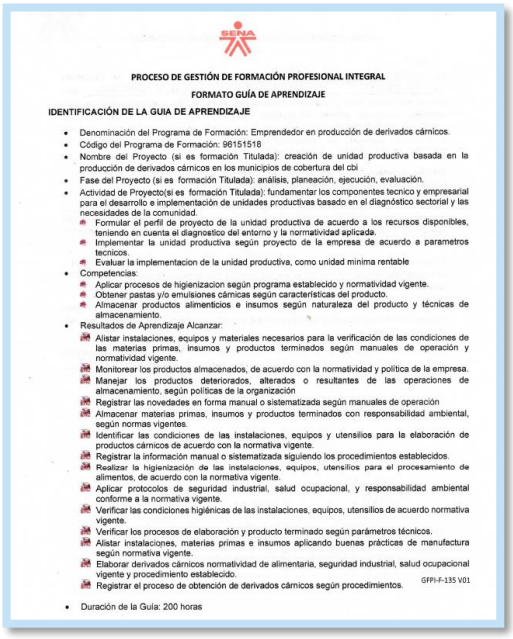
Obligación 4. Registro de inasistencias de los aprendices en Sofía Plus



Obligación 7. Juicios evaluativos



Obligación 8. Instrumentos de evaluación desarrollado por diferentes aprendices y recibidos por diferentes medios.



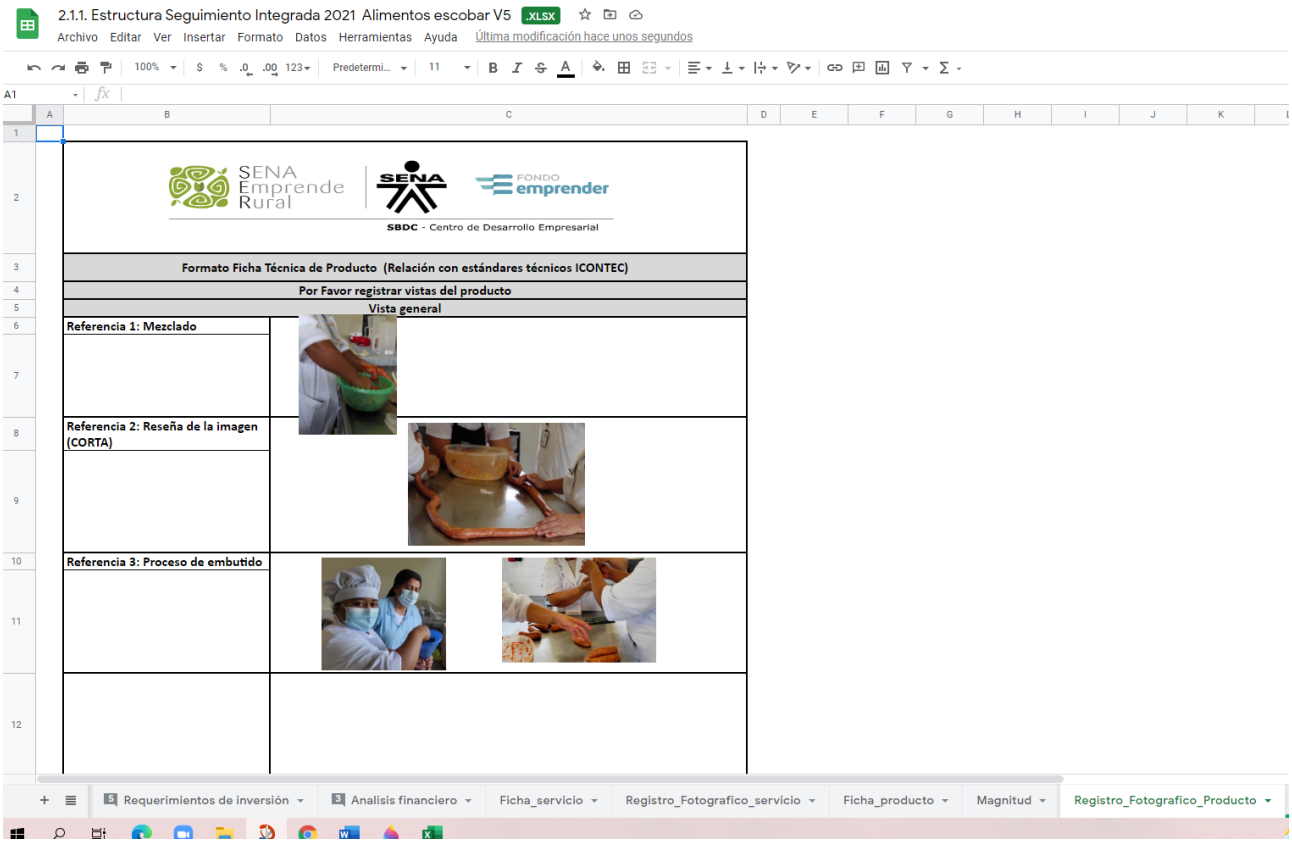
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en producción de derivados cárnicos.
- Código del Programa de Formación: 96151518
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): creación de unidad productiva basada en la producción de derivados cárnicos en los municipios de cobertura del cbi
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): análisis, planeación, ejecución, evaluación.
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): fundamentar los componentes tecnico y empresarial para el desarrollo e implementación de unidades productivas basado en el diagnóstico sectorial y las necesidades de la comunidad.
  - Formular el perfil de proyecto de la unidad productiva de acuerdo a los recursos disponibles, teniendo en cuenta el diagnostico del entorno y la normatividad aplicada.
  - Implementar la unidad productiva según proyecto de la empresa de acuerdo a parametros tecnicos.
  - Evaluar la implementacion de la unidad productiva, como unidad minima rentable
- Competencias:
  - Aplicar procesos de higienizacion según programa establecido y normatividad vigente.
  - Obtener pastas y/o emulsiones cárnicas según características del producto.
  - Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Alistar instalaciones, equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
  - Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
  - Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
  - Registrar las novedades en forma manual o sistematizada según manuales de operación
  - Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  - Identificar las condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios para la elaboración de productos cárnicos de acuerdo con la normativa vigente.
  - Registrar la información manual o sistematizada siguiendo los procedimientos establecidos.
  - Realizar la higienización de las instalaciones, equipos, utensilios para el procesamiento de alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.
  - Aplicar protocolos de seguridad industrial, salud ocupacional, y responsabilidad ambiental conforme a la normativa vigente.
  - Verificar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos, utensilios de acuerdo normativa vigente.
  - Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según parámetros técnicos.
  - Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente.
  - Elaborar derivados cárnicos normatividad de alimentaria, seguridad industrial, salud ocupacional vigente y procedimiento establecido.
  - Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos. GFPI-F-135 V01
- Duración de la Guía: 200 horas

Obligación 9. Elaborar fichas técnicas



2.1.1. Estructura Seguimiento Integrada 2021 Alimentos escobar V5 .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

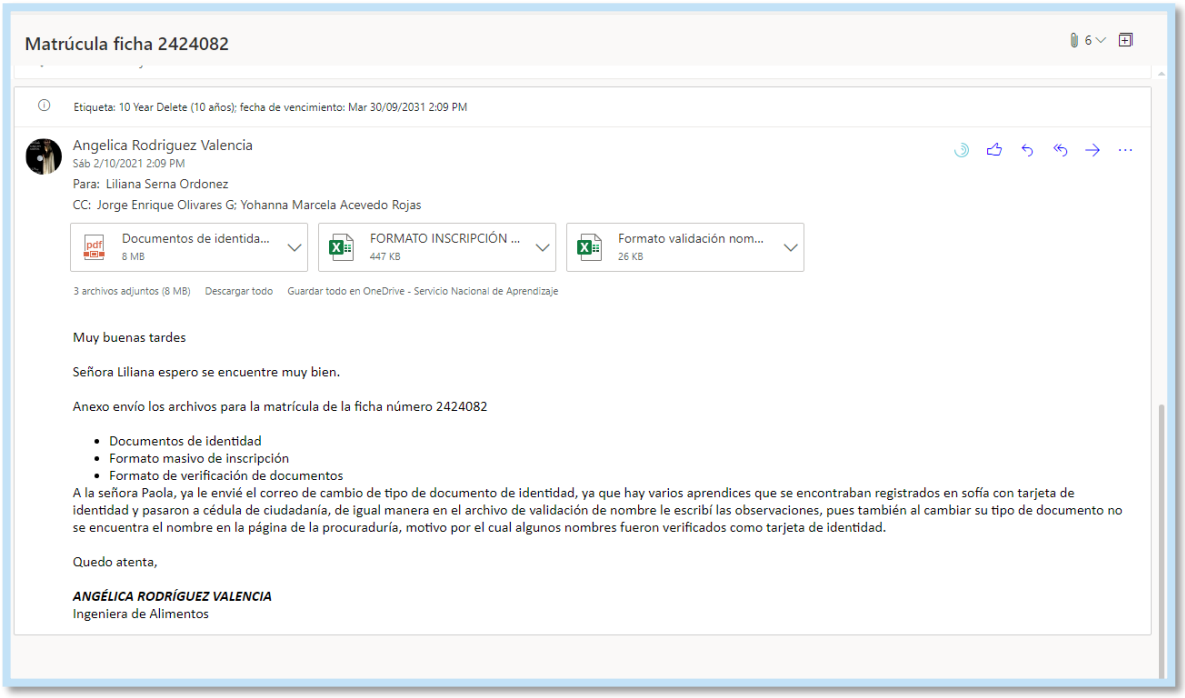
SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

Formato Ficha Técnica de Producto (Relación con estándares técnicos ICONTEC)	
Por Favor registrar vistas del producto	
Vista general	
Referencia 1: Mezclado	
Referencia 2: Reseña de la imagen (CORTA)	
Referencia 3: Proceso de embutido	

Requerimientos de inversión | Analisis financiero | Ficha_servicio | Registro_Fotografico_servicio | Ficha_producto | Magnitud | Registro_Fotografico_Producto

Obligación 10. Verificar y entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices



Matrúcula ficha 2424082

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Mar 30/09/2031 2:09 PM

Angelica Rodriguez Valencia
Sáb 2/10/2021 2:09 PM
Para: Liliana Serna Ordonez
CC: Jorge Enrique Olivares G; Yohanna Marcela Acevedo Rojas

Documentos de identida... 8 MB | FORMATO INSCRIPCIÓN ... 447 KB | Formato validación nom... 26 KB

3 archivos adjuntos (8 MB) Descargar todo Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Muy buenas tardes

Señora Liliana espero se encuentre muy bien.

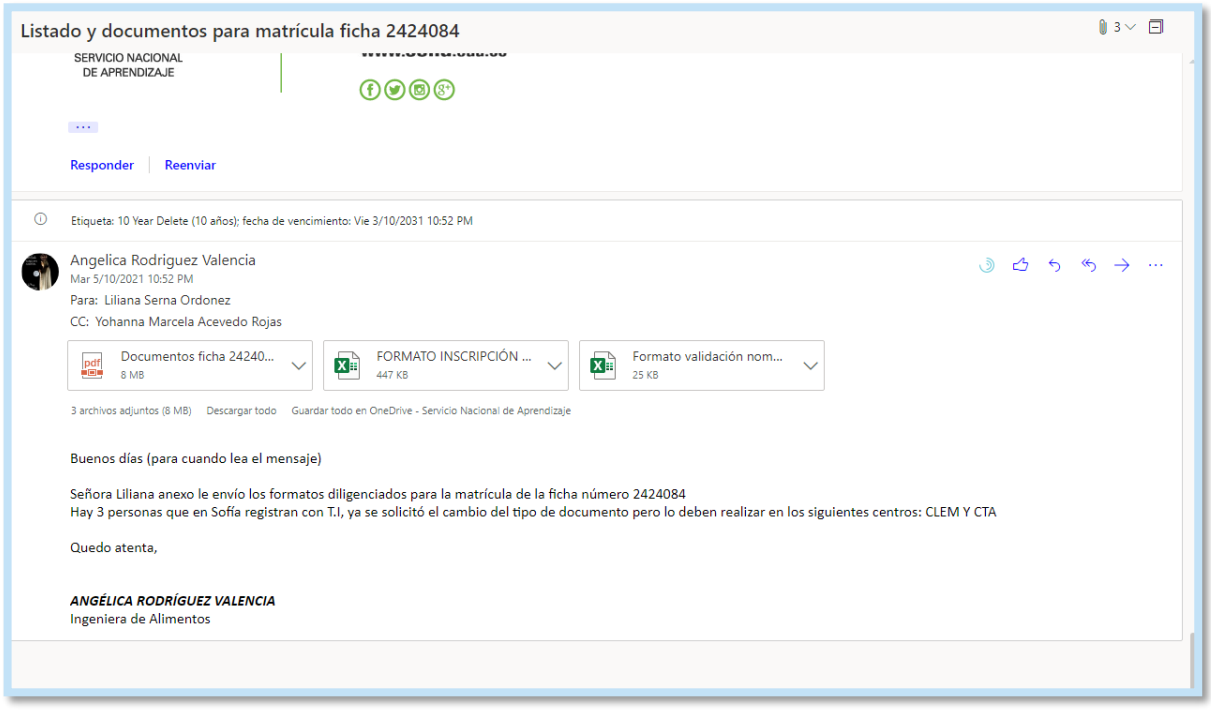
Anexo envío los archivos para la matrícula de la ficha número 2424082

- Documentos de identidad
- Formato masivo de inscripción
- Formato de verificación de documentos

A la señora Paola, ya le envié el correo de cambio de tipo de documento de identidad, ya que hay varios aprendices que se encontraban registrados en sofía con tarjeta de identidad y pasaron a cédula de ciudadanía, de igual manera en el archivo de validación de nombre le escribí las observaciones, pues también al cambiar su tipo de documento no se encuentra el nombre en la página de la procuraduría, motivo por el cual algunos nombres fueron verificados como tarjeta de identidad.

Quedo atenta,

ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA
Ingeniera de Alimentos



Listado y documentos para matrícula ficha 2424084

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Responder | Reenviar

Etiqueta: 10 Year Delete (10 años); fecha de vencimiento: Vie 3/10/2031 10:52 PM

Angelica Rodriguez Valencia
Mar 5/10/2021 10:52 PM
Para: Liliana Serna Ordonez
CC: Yohanna Marcela Acevedo Rojas

Documentos ficha 24240... 8 MB | FORMATO INSCRIPCIÓN ... 447 KB | Formato validación nom... 25 KB

3 archivos adjuntos (8 MB) Descargar todo Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

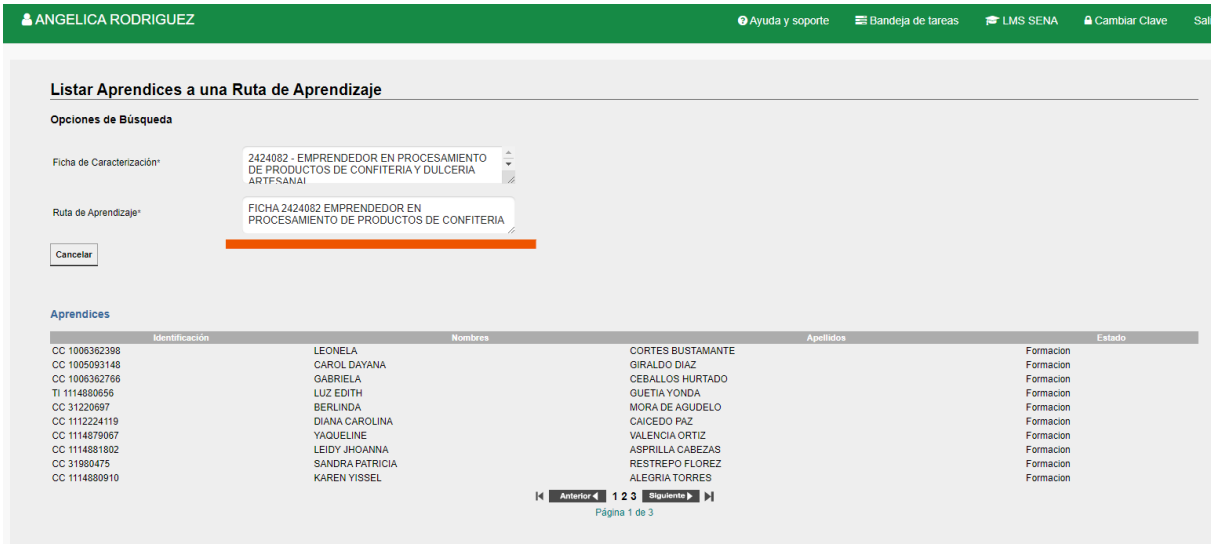
Buenos días (para cuando lea el mensaje)

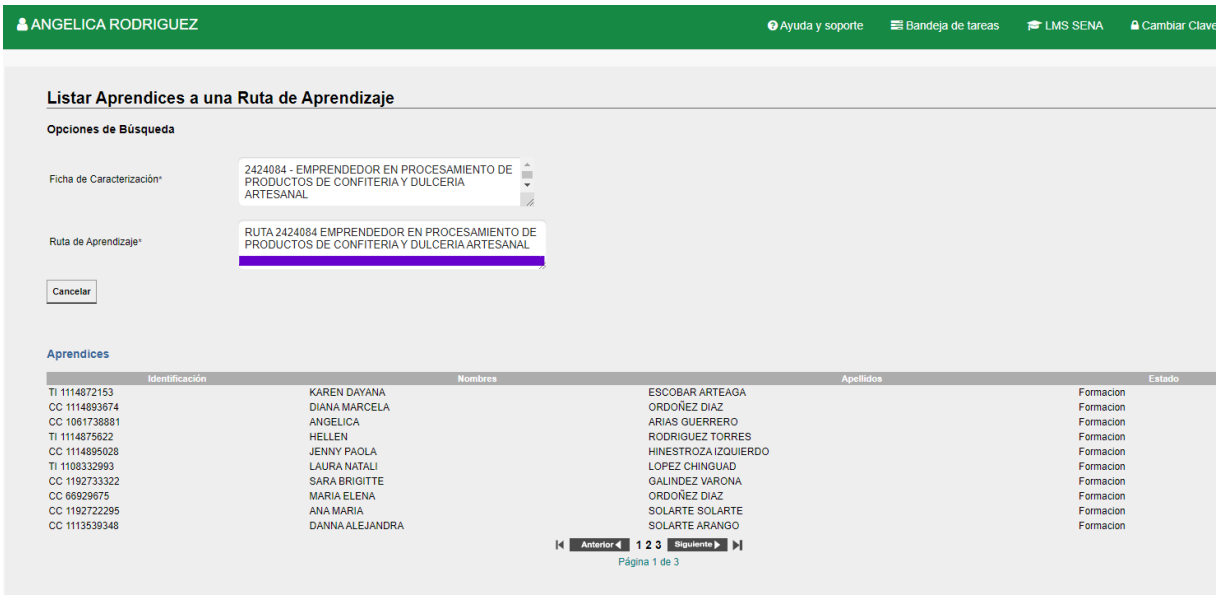
Señora Liliana anexo le envío los formatos diligenciados para la matrícula de la ficha número 2424084
Hay 3 personas que en Sofía registran con T.I, ya se solicitó el cambio del tipo de documento pero lo deben realizar en los siguientes centros: CLEM Y CTA

Quedo atenta,

ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALENCIA
Ingeniera de Alimentos

Obligación 11. Aprendices de ficha 2424082 y 2424084 asociados a ruta de aprendizaje





Obligación 12 Seguimiento a la formación. Listados de asistencia.

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
15	NATALI	VARGAS MURILLO	CC 1113623494												
16	MARYORY	GONZALEZ LOPEZ	CC 31579946												
17	MARIA ISABEL	HOYOS OSORIO	CC 1118294269												
18	YULIANA	LOPEZ CAJIAO	CC 1113516622												
19	LUCERO	VELASQUEZ RAMIREZ	CC 25587996												
20	MARYURI	HURTADO QUINTERO	CC 29706795												
21	GRETTY PAOLA	ORDOÑEZ FLOR	CC 29349453												
22	DIANA MARIA	GUERRERO CUASAPUD	CC 1113512175												
23	PAOLA ANDREA	BALCAZAR VERA	CC 1113654262												
24	LINA MARCELA	CUASAPUD LAZO	CC 1113516853												
25															
26															
27															
28															

Nombre del 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

Obligación 15. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo



Obligación 17. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) RODRIGUEZ VALENCIA ANGELICA identificado(a) con CC. 41950150 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 3 de Diciembre de 2021 a las 20:47:45

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Obligación 20. Asistir y participar en las reuniones programadas







Obligación 25. Alistamiento de la formación. Viabilidad de proyectos publicados

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora Continua

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO

RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	96151518

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
TRANSFORMACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL	2237897

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO

NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	INGENIERA DE ALIMENTOS
CARLOS ARTURO HENAO	PEDAGOGO

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO

ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información

30/03/21 12:38 AM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora Continua

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO

RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS	03000021

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
CREACIÓN DE UNIDAD PRODUCTIVA BASADA EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CBI	2236905

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO

NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELA VIVIANA LENIS	PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA
ANGELICA RODRIGUEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO

ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información

7/04/21 06:18 PM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora Continua

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO

RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE SACHA INCHI	96151530

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
TRANSFORMACIÓN DE SACHA INCHI EN LOS MUNICIPIOS DE COBERTURA DEL CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL	2235826

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO

NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO

ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información
9	El proyecto relaciona el perfil y el talento humano requerido	SI	No existe información

7/04/21 06:18 PM Página 1 de 2

VERIFICACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO

Modelo de Mejora Continua

PROGRAMA(S) DE FORMACIÓN ASOCIADO(S) AL PROYECTO FORMATIVO

RED DE CONOCIMIENTO	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	CÓDIGO
No existe información	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES	96151520

INFORMACIÓN DEL PROYECTO DE FORMACIÓN

NOMBRE DEL PROYECTO	CÓDIGO
CREACIÓN DE UNIDAD PRODUCTIVA BASADA EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES	1796029

EQUIPO EJECUTOR QUE FORMULÓ EL PROYECTO FORMATIVO

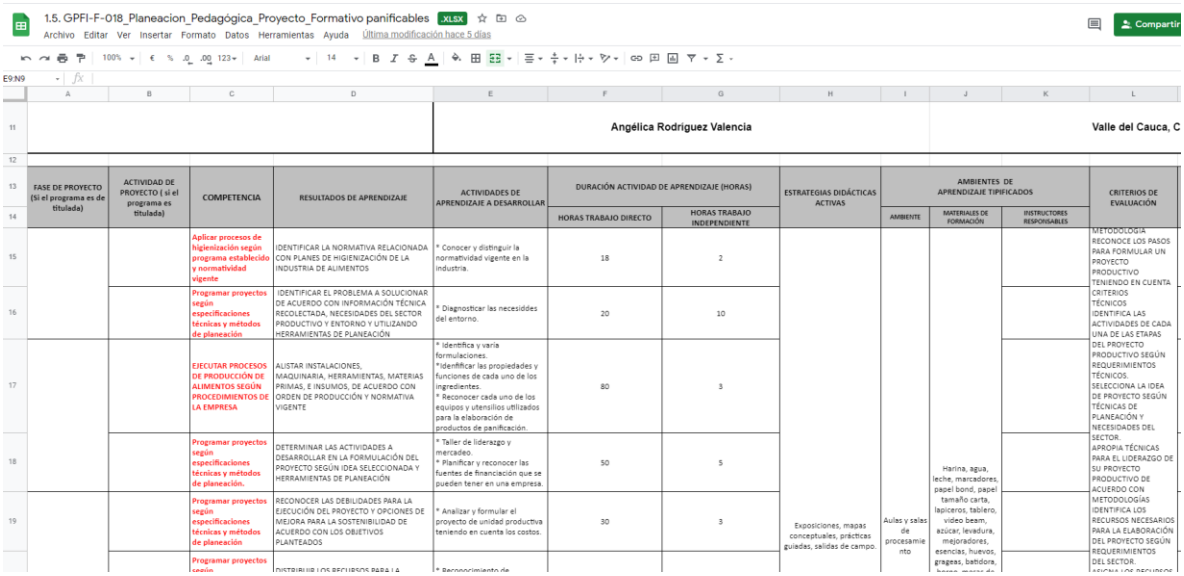
NOMBRE	ESPECIALIDAD
ANGELICA RODRIGUEZ	INSTRUCTORA

INDICADORES DE LA VIABILIDAD DEL PROYECTO

ITEM	VARIABLES / INDICADORES	CUMPLE	OBSERVACIONES
1	El problema es formulado a partir de una necesidad u oportunidad del entorno.	SI	No existe información
2	El problema es formulado a partir del perfil de salida del aprendiz (nivel del programa de formación.)	SI	No existe información
3	El alcance del proyecto permite identificar los impactos (social, económico, ambiental, tecnológico) en que se ven beneficiados los usuarios.	SI	No existe información
4	El alcance identifica la población beneficiada de los productos o resultados del proyecto.	SI	No existe información
5	El (los) producto (s) del proyecto responden al desarrollo de las actividades y resultados del proyecto (solución del problema).	SI	No existe información
6	El nombre del proyecto está relacionado con el programa de formación y los problemas identificados en el entorno.	SI	No existe información
7	El Objetivo General del proyecto es medible, verificable y refleja el propósito o intencionalidad del proyecto.	SI	No existe información
8	El proyecto describe los ambientes de aprendizaje necesarios para su ejecución	SI	No existe información
9	El proyecto relaciona el perfil y el talento humano requerido	SI	No existe información

7/04/21 06:19 PM Página 1 de 2

Obligación 26. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos"



1.5. GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo panificables .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 5 días

Compartir

E9:N9

					Angélica Rodriguez Valencia							Valle del Cauca, C
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES		
		Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente	IDENTIFICAR LA NORMATIVA RELACIONADA CON PLANES DE HIGIENIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	* Conocer y distinguir la normatividad vigente en la industria.	18	2					METODOLOGÍA RECONOCE LOS PASOS PARA FORMULAR UN PROYECTO PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA	
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación	IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	* Diagnosticar las necesidades del entorno.	20	10					CRITERIOS TÉCNICOS IDENTIFICA LAS ACTIVIDADES DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROYECTO PRODUCTIVO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. SELECCIONA LA IDEA DE PROYECTO SEGÚN TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y NECESIDADES DEL SECTOR. APROPIA TÉCNICAS PARA EL LIDERAZGO DE SU PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON METODOLOGÍAS IDENTIFICA LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SECTOR.	
		EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	* Identifica y varía formulaciones. *Identificar las propiedades y funciones de cada uno de los ingredientes. * Reconocer cada uno de los equipos y utensilios utilizados para la elaboración de productos de panificación.	80	3						
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.	DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN	* Taller de liderazgo y mercadeo. * Planificar y reconocer las fuentes de financiación que se pueden tener en una empresa.	50	5			Harina, agua, leche, marcadores, papel bond, papel tamaño carta, lapiceros, tablero, video beam, azúcar, levadura, mejoradores, esencias, huevos, gragea, batidora,			
		Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación	RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS	* Analizar y formular el proyecto de unidad productiva teniendo en cuenta los costos.	30	3	Exposiciones, mapas conceptuales, prácticas guiadas, salidas de campo.	Aulas y salas de procesamiento				
		Programar proyectos según	DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA	* Reconocimiento de								

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas.
- Código del Programa de Formación: 96151518
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia:
  - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
  - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
  - Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.
  - Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo yentorno y utilizando herramientas de planeación.
- Duración de la Guía: 230 horas

2. PRESENTACIÓN

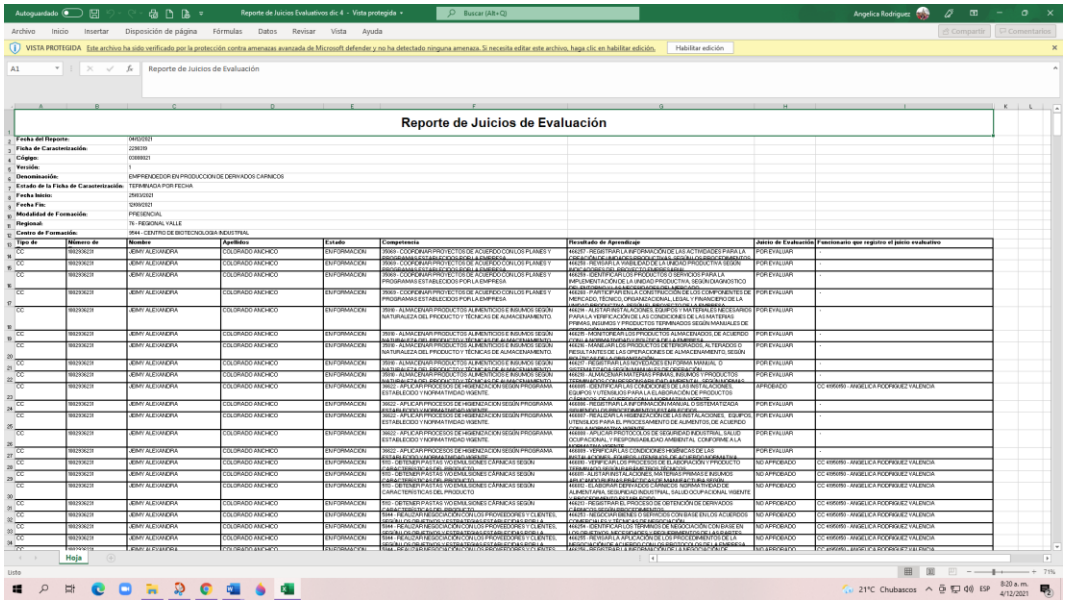
Transformar los alimentos es ayudar a ampliar su vida útil, dar un cambio en su sabor y textura; es por ello que el concepto de conservar alimentos es evitar la multiplicación de microorganismos, para que éstos (los alimentos) no se deterioren durante su almacenamiento; para ello se debe conocer y aplicar técnicas postcosecha y conocer la fisiología de los frutos, como también controlar el conjunto de los cambios químicos y bioquímicos que provocan su deterioro.



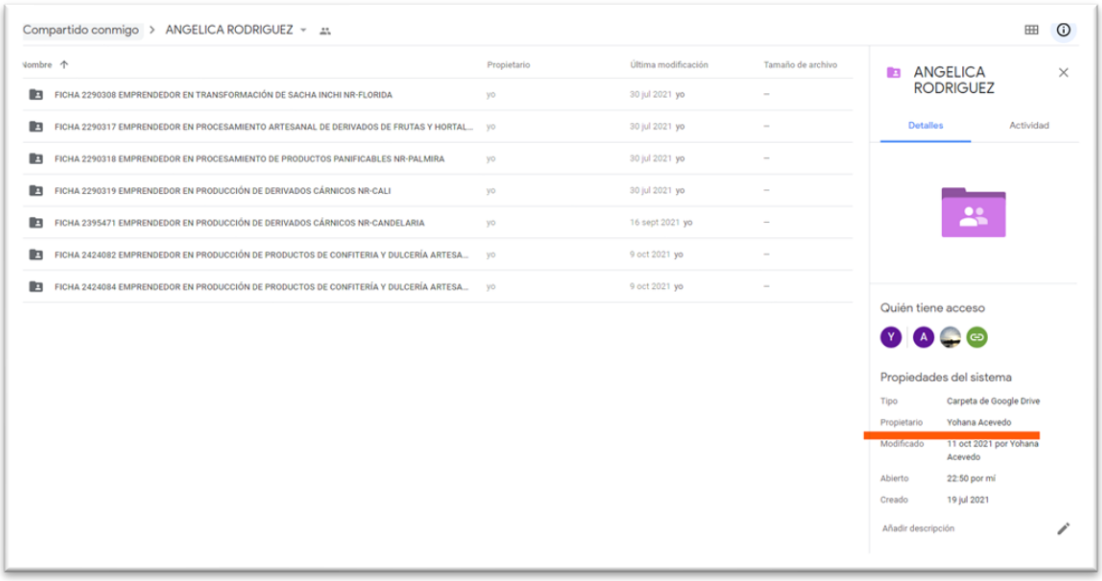
Querido aprendiz lo invito a revisar y reflexionar los temas de estudio planeados, así como, llevar a cabo las actividades proyectadas para la consecución de los logros propuestos.

GFPI-F-135 V01

Obligación 27. Realizar juicios evaluativos



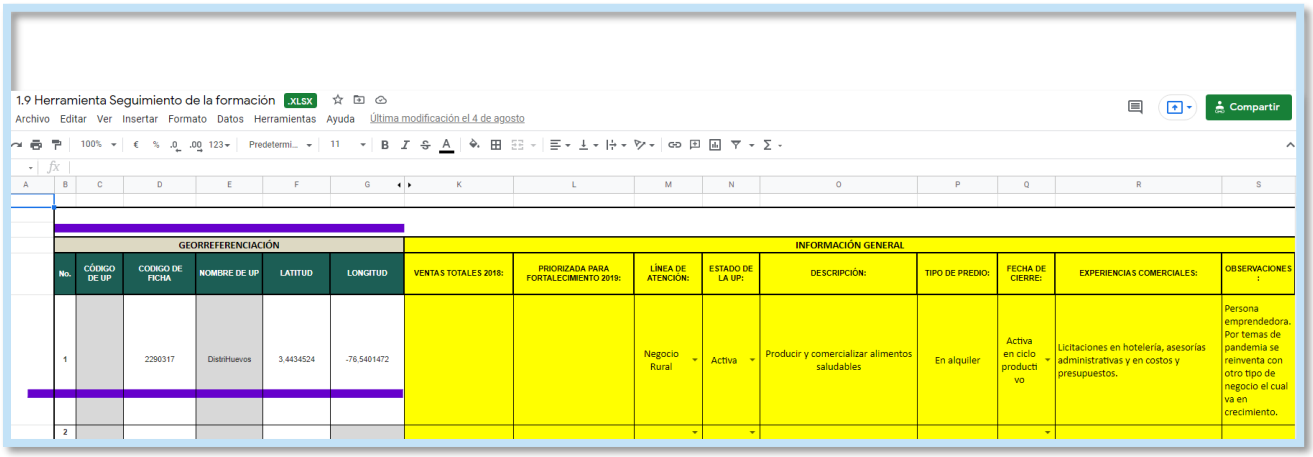
Obligación 30. Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva.



Obligación 32. Reporte a supervisor de contrato información de formaciones vigentes

PROGRAMA: SER							
CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL SENA- PALMIRA							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	NUMERO DE FICHA	MUNICIPIO	FECHA Y HORA DE LA SESION	PRESENCIAL O VIRTUAL	ACTIVIDAD A REALIZAR	LINK DEL ENLACE	OBSERVACIONES
	2290308	Florida	26/03/2021 8:00-12:00	Presencial	Inducción, concertación de horario	No aplica	Fundación Palancas
			06/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura	meet.google.com/ohi-sgxy-dnd	
			16/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura		
			23/04/2021 8:00-12:00	Presencial	Clasificación de los alimentos		
			30/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Limpieza y Desinfección		
			7/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Métodos de conservación		
			14/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Estructura de seguimiento y costos de producción		
			21/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Cultivo y postcosecha Sacha		
			28/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Diagramas de flujo		
			4/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Solución de talleres		
			11/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Aceites		
			18/06/2021 8:00 - 12:00	Virtual	Procesamiento Aceites		
			25/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Proceso de snacks		
			02/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Manejo integral de residuos sólidos		
			09/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Barras de cereal y turrones de chocolate con almendra de Sacha Inchi		
			16/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Costos e inventarios		
			23/07/2021 8:00-12:00	Presencial	Garrapiñas de Sacha Inchi		
			30/07/2021 8:00-12:00	Presencial	Snacks	No aplica	Fundación Palancas
			06/08/2021 8:00-12:00	Presencial	Chocolates con sacha inchi	No aplica	Fundación Palancas
			12/08/2021 8:00-12:00	Presencial	Práctica barra de cereal	No aplica	Fundación Palancas
	2290317	Jamundí	23/03/2021 8:00 - 12:00	Presencial	Inducción, concertación de horario	No aplica	JAC Portal de Jamundí
			30/03/2021 8:00 - 12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura	meet.google.com/jap-zoom-hue	
			6/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura		
			13/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Clasificación de los alimentos		
			20/04/2021 8:00-12:00	Presencial	Limpieza y desinfección	No aplica	JAC Portal de Jamundí
			27/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Estructura de seguimiento y costos de producción		
			4/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Clasificación de fruhor. Fisiología		
			11/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Pulpa y mermelada		
			18/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Frutas en almíbar		
			25/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Costos de producción		
			01/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Encurtido		
ANGELICA RODRIGUEZ			08/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Antipasto	meet.google.com/jap-zoom-hue	
			15/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Bases de datos		
			22/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Bebidas fermentadas (Vino de frutas)		
			29/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Manejo integral de residuos solidos		
			06/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Helados de fruta		
			13/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Salsas		
			03/08/2021 8:00-12:00	Virtual	Helados cremosos y deshidratados		
			10/08/2021 8:00-12:00	Autónomo	Elaboración de talleres faltantes		
	2290318	Palmira	24/03/2021 8:00-12:00	Presencial	Inducción, concertación de horario	No aplica	Casa de protección del menor
			31/03/2021 8:00 - 12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura	meet.google.com/hae-tpkv-vfj	
			7/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura		
			14/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Clasificación de los alimentos		
			21/04/2021 8:00-12:00	Presencial	Limpieza y desinfección	No aplica	Casa de protección al menor
			28/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Clasificación de las harinas	meet.google.com/hae-tpkv-vfj	
			5/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Estructura de seguimiento. Ingredientes básicos		
			12/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Finagro- Cálculos y proporciones- Galletas, Pan brioche		
			19/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Ultimando detalles con UP Mary Candy		
			26/05/2021 8:00-12:00	Virtual	Práctica galletas polvorosas		
			02/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Panes integrales, hojaldrados, masas dulces. Práctica pizza		
			09/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Pastelitos		
			16/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Bases de datos		
			23/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Productos de queso		
			30/06/2021 8:00-12:00	Virtual	Manejo integral de residuos sólidos		
			7/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Productos hojaldrados		
			14/07/2021 8:00-12:00	Presencial	Buñuelos		Casa de protección al menor
			21/07/2021 8:00-12:00	Presencial	Práctica pan leche		Casa de protección al menor
			28/07/2021 8:00-12:00	Virtual	Pan campesino - Tipos de levaduras	http://meet.google.com/hae-tpkv-vfj	
			04/08/2021 14:00-18:00	Presencial	Práctica almojábanas y pandebonos	No aplica	Casa de protección al menor
			11/08/2021 14:00-18:00	Presencial	Práctica achiras	No aplica	Casa de protección al menor
			25/03/2021 8:00 - 12:00	Presencial	Inducción, concertación de horario	No aplica	Fundación Comparti a las Naciones
			08/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura	meet.google.com/mun-mdeu-bhq	
			15/04/2021 8:00-12:00	Virtual	Buenas prácticas de manufactura		
			22/04/2021 8:00-12:00	Presencial	Clasificación de los alimentos	No aplica	Fundación Comparti a las Naciones

Obligación 35. Realizar el diagnóstico final, georreferenciación



GEORREFERENCIACIÓN						INFORMACIÓN GENERAL								
No.	CÓDIGO DE UP	CODIGO DE FICHA	NOMBRE DE UP	LATITUD	LONGITUD	VENTAS TOTALES 2018:	PRIORIZADA PARA FORTALECIMIENTO 2019:	LÍNEA DE ATENCIÓN:	ESTADO DE LA UP:	DESCRIPCIÓN:	TIPO DE PREDIO:	FECHA DE CIERRE:	EXPERIENCIAS COMERCIALES:	OBSERVACIONES :
1		2290317	DistriHuevos	3.4434524	-76.5401472			Negocio Rural	Activa	Producir y comercializar alimentos saludables	En alquiler	Activa en ciclo productivo	Licitaciones en hotelería, asesorías administrativas y en costos y presupuestos.	Persona emprendedora. Por temas de pandemia se reinventa con otro tipo de negocio el cual va en crecimiento.
2														