EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

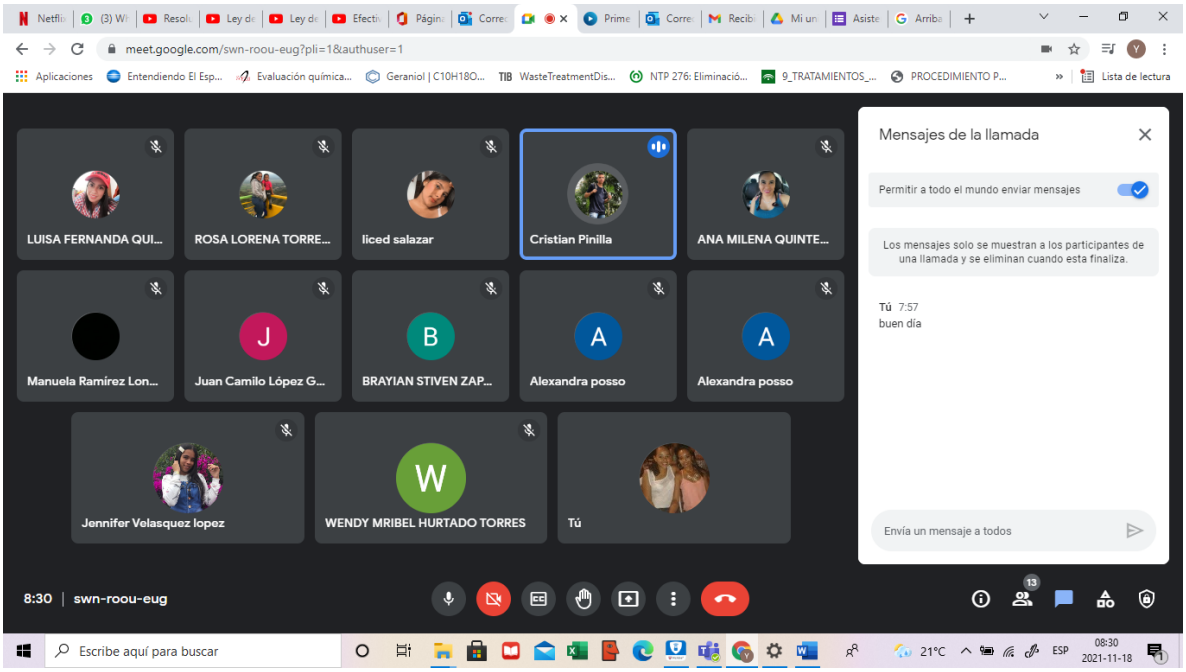
Contratista: Yuli Tatiana Montaño Escobar
Número de contrato: CO1.PCCNTR. **2233523** del año 2021
Periodo: 16 de Noviembre al 18 de Diciembre de 2021
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

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

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



- Fecha: 17-11-2021
- No. Ficha: 2397886
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a las actividades con acompañamiento del grupo de bienestar del aprendiz para mejorar el trabajo en equipo.



- Fecha: 18-11-2021
- No. Ficha: 2370351
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Planeación
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: : Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de apéndices y se continuidad de la guía en el momento de apropiación.



- Fecha: 22-11-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: presentación de las pautas para el trabajo que se realizara en el laboratorio del complejo piloto de agroindustria.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de apéndices y se da inicio de la guía en el momento de transferencia de conocimiento (práctica de laboratorio determinación de: pH, proteínas, acidez titulable)





- Fecha:23-11-2021
- No. Ficha: 2237031
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Ejecución
- Competencia: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- Resultado de aprendizaje: Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.
  Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.
  Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.
  Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación.
  Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
  Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de transferencia de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de apéndices y se da a continuación de la guía en el momento de transferencia de conocimiento.

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



- Fecha: 24-11-2021
- No. Ficha: 2397886
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad de la guía de aprendizaje en el momento de apropiación de conocimiento (Laboratorio de procesos oxidativos).



- Fecha: 25-11-2021
- No. Ficha: 2370351
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Planeación
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se continuidad de la guía en el momento de apropiación.(Actividad de etiquetado)



- Fecha: 29-11-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: presentación de las pautas para el trabajo que se realizara en el laboratorio del complejo piloto de agroindustria.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se hace acompañamiento en el laboratorio para realizar practica de determinación de grasas en productos alimenticios.





- Fecha: 30-11-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Establecer el sistema de gestión ambiental durante la ejecución del proyecto, teniendo en cuenta el desarrollo sostenible, normatividad vigente y políticas empresariales
  Participar en los procesos de investigación, innovación y desarrollo, que permitan beneficios de calidad nutricional en la sociedad, según el área, las disposiciones de la empresa y la normatividad vigente.
  Formular propuestas de innovación, desarrollo y mejoramiento de productos y/o procesos productivos, teniendo en cuenta el contexto social y productivo del sector agroindustrial y las normas y protocolos de investigación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se continuidad a las actividades de apropiación de conocimiento.



- Fecha: 01-12-2021
- No. Ficha: 2397886
- Programa: Técnico en cocina
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.
  Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.
  Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se continuidad a las actividades de apropiación de conocimiento. (Actividad de novenas de aguinaldo)



- Fecha: 02-12-2021
- No. Ficha: 2370351
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Planeación
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía en el momento de apropiación. (Realización de taller)



- Fecha: 06-12-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Ejecución
- Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.
- Resultado de aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: presentación de las pautas para el trabajo que se realizara en el laboratorio del complejo piloto de agroindustria.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se hace acompañamiento en el laboratorio para realizar la practica final del laboratorio de fisicoquímica con el producto asignado por el instructor.



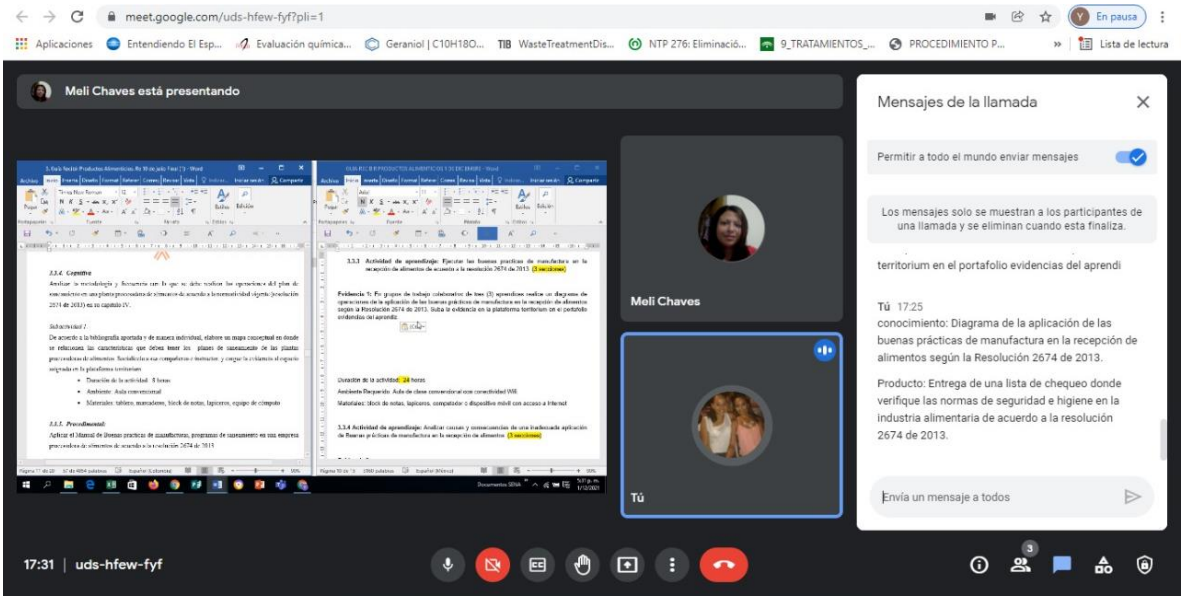
- Fecha: 07-12-2021
- No. Ficha: 2146286
- Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
- Fase: Análisis
- Competencia: Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social
- Resultado de aprendizaje: Establecer el sistema de gestión ambiental durante la ejecución del proyecto, teniendo en cuenta el desarrollo sostenible, normatividad vigente y políticas empresariales
  Participar en los procesos de investigación, innovación y desarrollo, que permitan beneficios de calidad nutricional en la sociedad, según el área, las disposiciones de la empresa y la normatividad vigente.
  Formular propuestas de innovación, desarrollo y mejoramiento de productos y/o procesos productivos, teniendo en cuenta el contexto social y productivo del sector agroindustrial y las normas y protocolos de investigación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se continuidad a las actividades de apropiación de conocimiento.



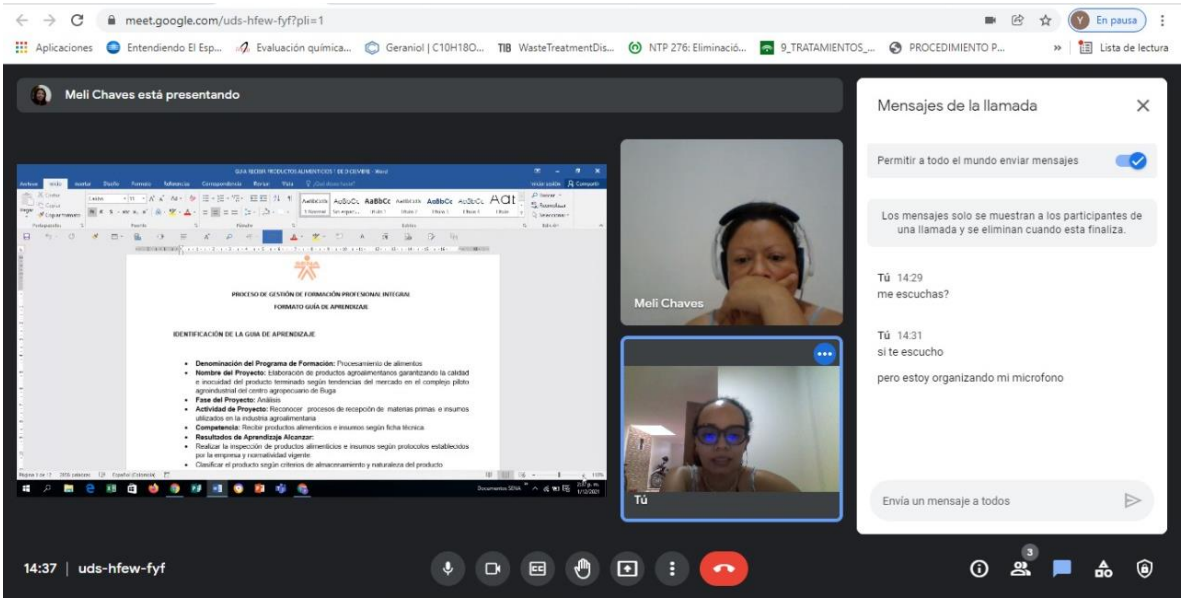


- Fecha: 09-12-2021
- No. Ficha: 2370351
- Programa: Técnico en agroindustria alimentaria
- Fase: Planeación
- Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Actividad de aprendizaje a desarrollar: Actividades de apropiación de conocimiento.
- Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía en el momento de apropiación. (Evaluación de los resultados asignados en la guía de aprendizaje)

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

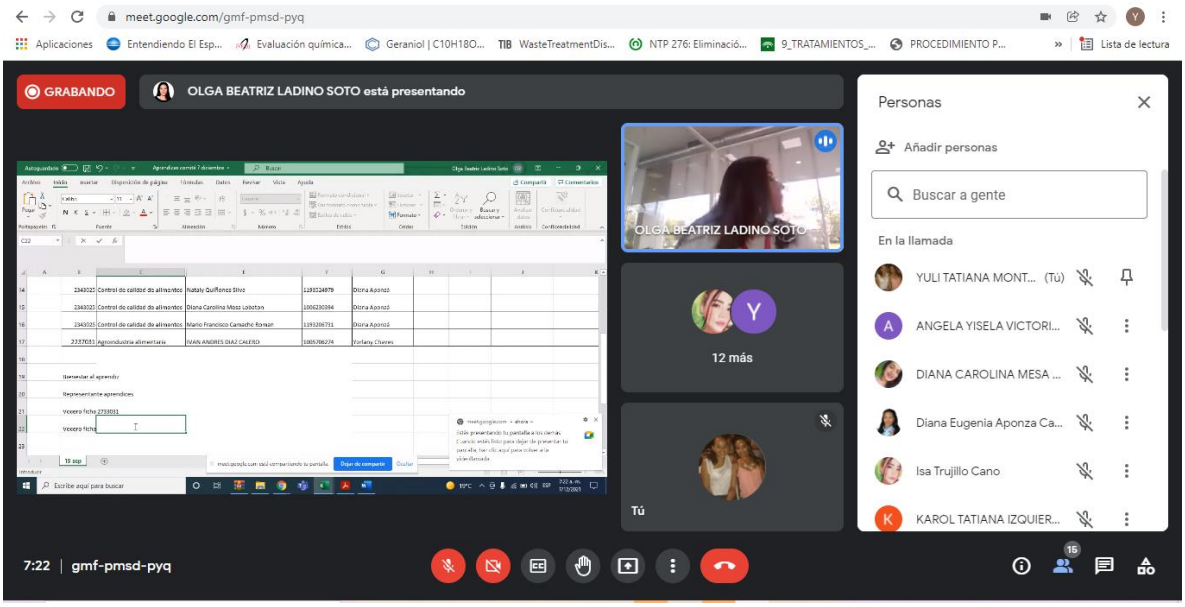


Fecha: 26/11/2021. Equipo de desarrollo curricular (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos)

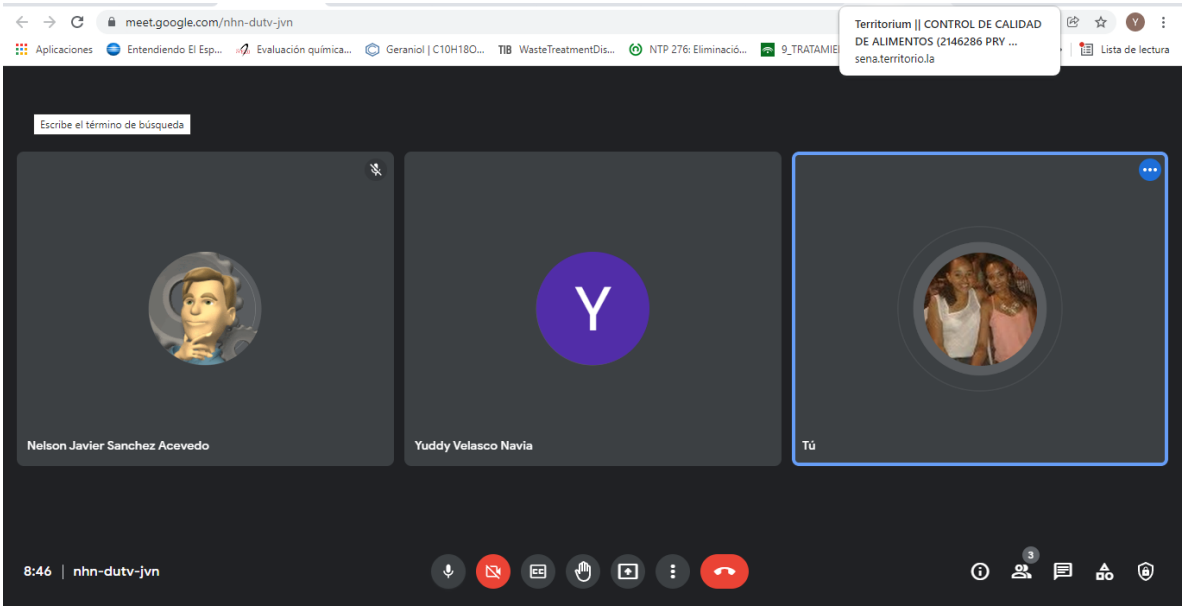


Fecha: 03/12/2021. Equipo de desarrollo curricular (Programa: Tecnólogo Procesamiento de Alimentos)

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

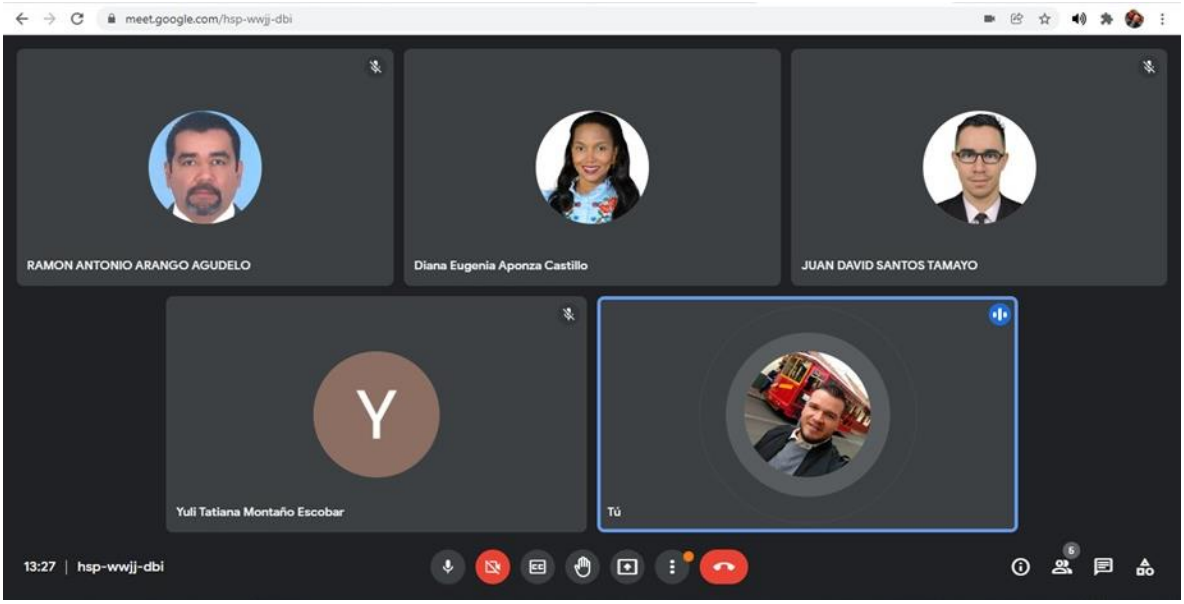


Fecha: 07/12/2021. . Reunión de comité y seguimiento de aprendices del área de agroindustria.



Fecha: 07/12/2021. . Reunión de equipo ejecutor de la ficha 2146286 de Tecnólogo en Control Calidad de Alimentos

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



Fecha: 07/12/2021. . Reunión de equipo ejecutor de las fichas de cocina.

3. Enlace a drive con documentos utilizados en la ejecución de la formación: guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y demás por cada una de las fichas en las cuales ha participado.
   Link de documentos Ficha: 2146286 Tecnología de control calidad de alimentos: https://drive.google.com/drive/folders/1WtBTqNp0sjIGGKQR8yzEVb1v-FV_StDT?usp=sharing

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



Fecha: 09/12/2021. Capacitación de riesgo químico para trabajadores oficiales y personal encargado de manipulación de sustancias químicas.