**CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.2201725 DE 2021

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** JOSE LUIS PINTO PINZON

**IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA**: C.C No 18.397.573 de Calarcá

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2021

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

1. Prestar sus servicios como instructor, en el área de **ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA**, dentro del Programa **ARTICULACIÓN**, de acuerdo con el Plan de Contratación, la programación asignada y con los lineamientos del Plan de Acción del SENA, publicado en la página web del SENA. **2.** Acompañar, orientar, impulsar y estimular a los aprendices en los procesos de ejecución de los proyectos formativos. **3.** Participar y apoyar a los equipos ejecutores, en la implementación del desarrollo curricular del modelo pedagógico a través de los proyectos formativos, planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación con el uso técnicas didácticas e instrumentos de evaluación. **4.** Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; creación de rutas y asociación de aprendices; registro de inasistencias y demás novedades que deberán ser comunicadas al Coordinador Académico oportunamente. **5.** Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato, cumplir las obligaciones contractuales en todas las instalaciones físicas donde el SENA imparta la formación o preste sus servicios, y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. **6.** Participar, apoyar e implementar los planes de mejora para los aprendices que se deriven de los comités de evaluación y seguimiento. **7.** Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las actividades que ejecutan en el SENA. **8.** Participar en el cumplimiento de las diferentes actividades del SIGA, principalmente en el diligenciamiento y presentación oportuna de los formatos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA). **9.** Utilizar permanentemente los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, de los cuales asumirá su costo **10.** Participar en los equipos de autoevaluación y registro calificado, y aportar las evidencias soporte, cuando sea requerido por el supervisor de acuerdo a la necesidad del servicio. **11.** Apoyar el procedimiento de seguimiento y evaluación de la etapa productiva de acuerdo a los lineamientos contemplados en el plan de acción, cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario. **12.** Participar, desarrollar y apoyar las actividades de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación, dentro de los grupos y semilleros de investigación de Sennova. cuando por necesidades del servicio, le sea asignado por parte del Centro Atención Agropecuario. **13.** Crear y/o revisar las fichas técnicas de materiales de formación para su posterior contratación y brindar información relacionada con el objeto a contratar de acuerdo a su formación, cuando sea requerida por la Subdirección. **14.** Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad. **B) GENERALES DEL CONTRATISTA**: **1)** Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias; **2)** Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las

obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico) ; **3)** Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas; **4)** Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documental; **5)** Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato; **6)** Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución; **7)** Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo; **8)** Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad; **9)** Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente; **10)** Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18); **11)** Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios; **12)** Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final; **13)** Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley; **14)** No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños; **15)** En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del contrato (Electrónico o físico) y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda; **16)** Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento; **17)** Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen; **18)** En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación

Familiar (cuando corresponda); **19)** Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, será informado por parte del supervisor para que adelante las gestiones necesarias, bien sea dentro del territorio nacional o fuera de este, de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015 o la que la modifique y se encuentre vigente. **PÁRAGRAFO SEGUNDO:** El contratista se obliga a legalizar los gastos de desplazamiento causados en las órdenes de viaje, dentro de los 5 días siguientes a su finalización.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** El lugar de ejecución del presente contrato será el Departamento de Risaralda

**PLAZO DE EJECUCIÓN**: diez (10) meses del 2 de febrero Hasta el 3 de diciembre de 2021

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** 2 de febrero de 2021

**FECHA DE TERMINACION DEL CONTRATO:** 3 de diciembre de 2021

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 3 MARZO DE 2022

**VALOR INICIAL DEL CONTRATO:**

TREINTA Y OCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($38.192.400).

**SUPERVISOR:** Natalia Marulanda Mendez

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: C.C. No. 42089039 de Pereira

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI__ NO _X_**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

| ESTADO DE CUENTA | |
|---|---|
| Valor inicial del contrato | $38.192.400 |
| Valor total del contrato | $38.192.400 |
| Valor pagado | $38.192.400 |
| Valor por pagar | $ 0 |
| Saldo para reversar a favor del SENA | $ 0 |

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS DE ACUERDO CON LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO**

---

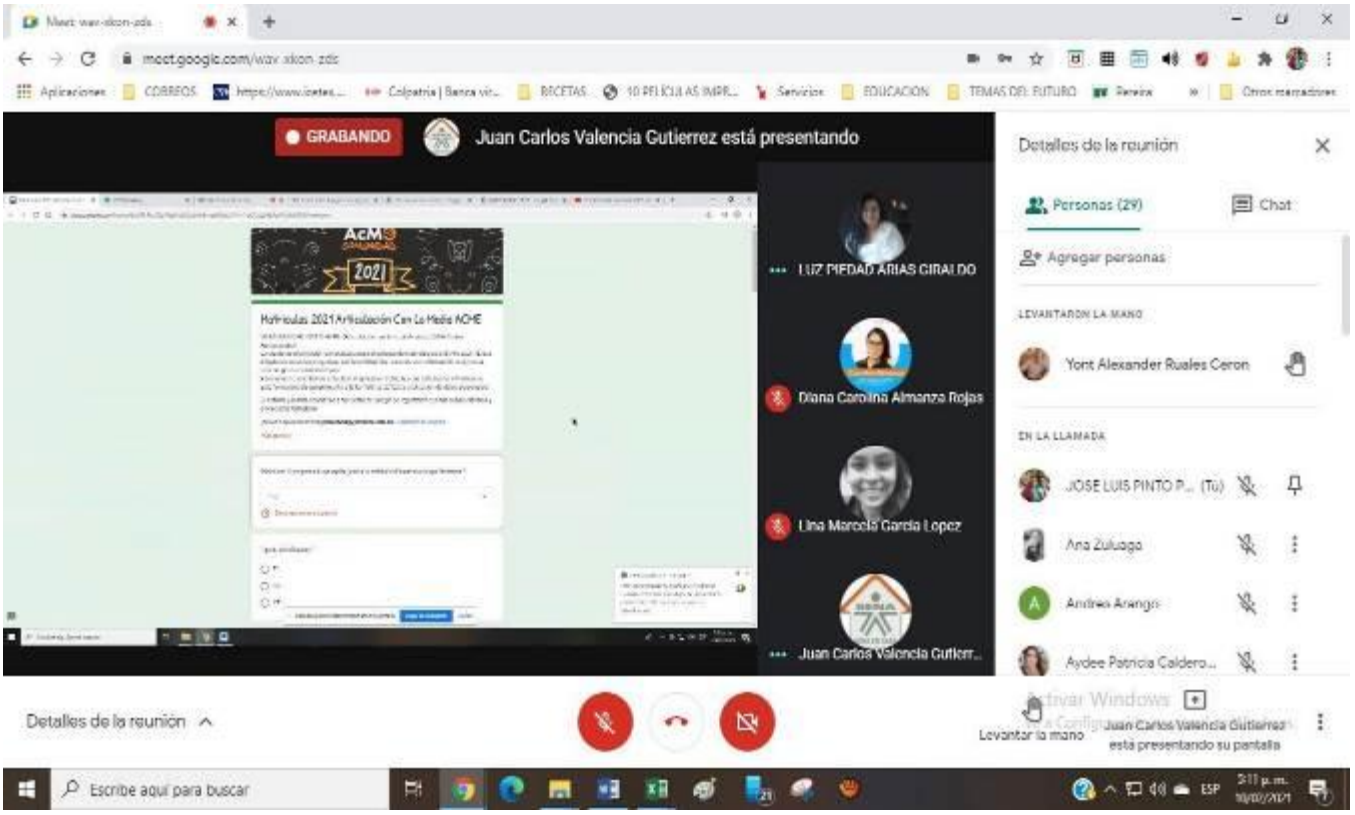
Actividades desarrolladas:

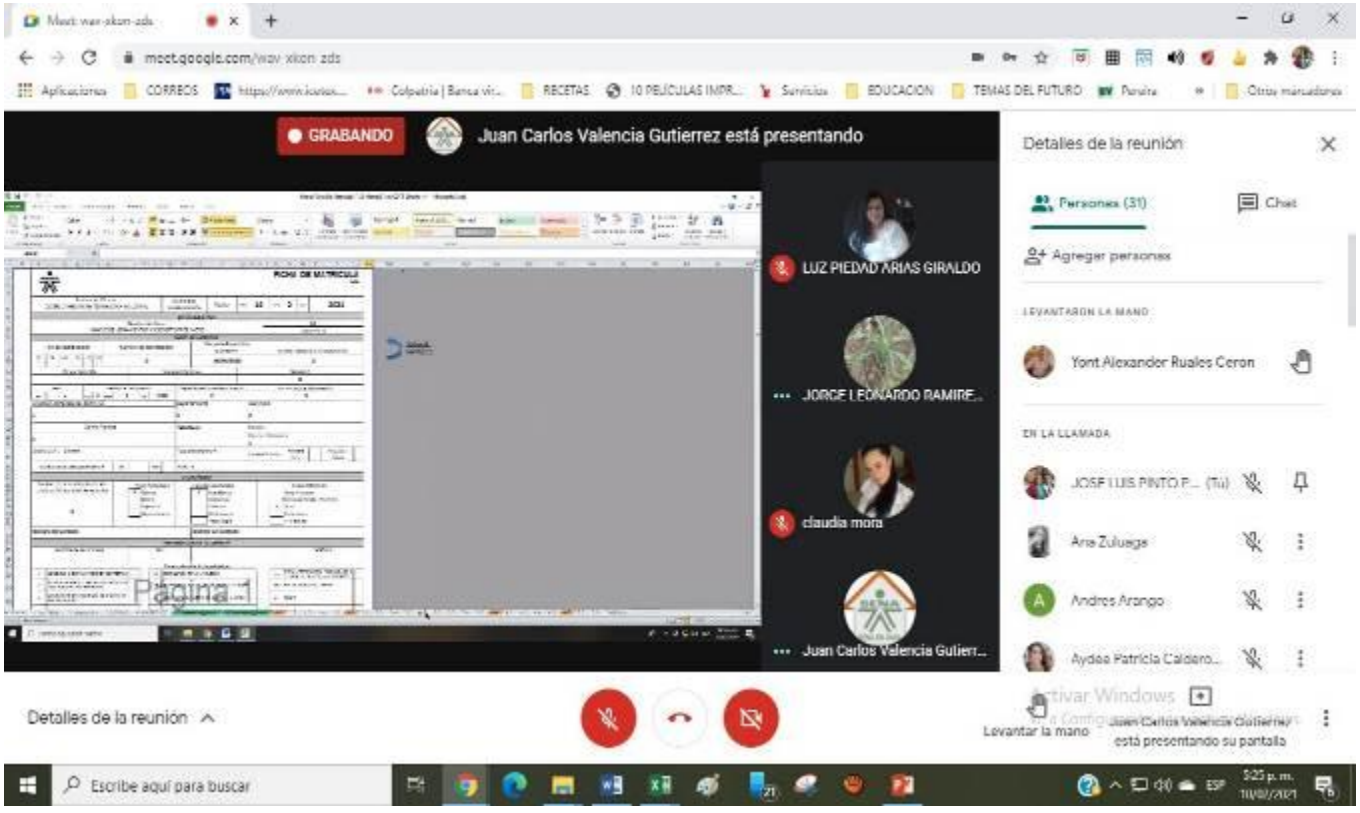
El instructor en el período de ejecución entre el 1 de febrero y el 3 de diciembre de 2021 impartió los siguientes cursos, y desarrollo las siguientes actividades, de acuerdo con las evidencias presentadas.

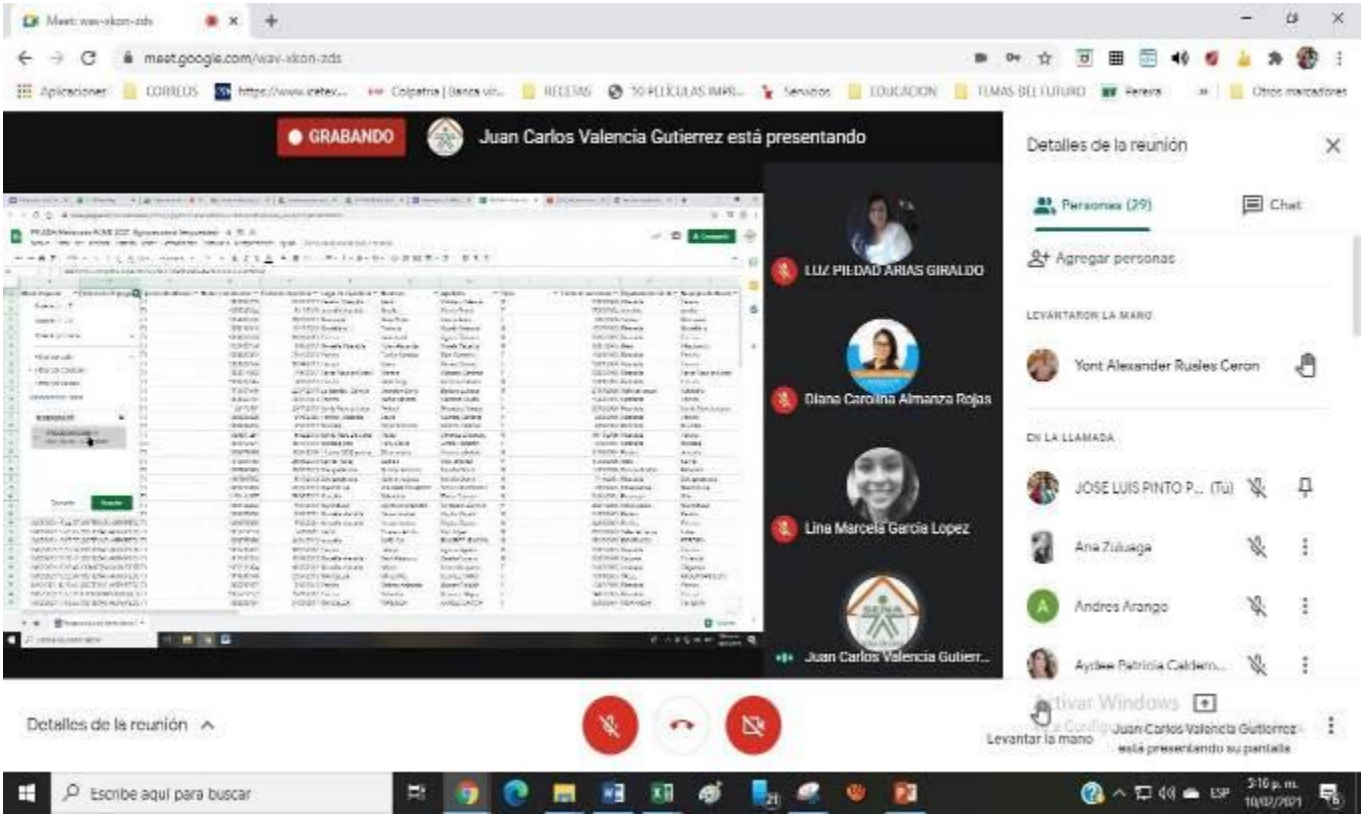
1. Participar en Reuniones generales SENA Centro Atención al Sector Agropecuario.
2. Participación en reuniones de salud y seguridad en el trabajo del SENA.
3. Participación en agrupamientos virtuales de articulación con la media a través de Teams.
4. Reuniones por especialidad de alimentos articulación con la media para llevar a cabo el desarrollo de las actividades con los diferentes grupos a cargo a través de herramientas como Teams, Zoom, Meet y alternancia.
5. Participar en diferentes capacitaciones dadas por el SENA para desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA.
6. Participar en diferentes capacitaciones con el fin comprender y aplicar diferentes herramientas digitales en la formación SENA con las fichas a cargo.
7. Dictar formación virtual y presencial en alternancia teórico-práctica a través de diferentes medios Tecnológicos como las TIC en las fichas de caracterización asignadas por el líder 2283919, 2072726, 2072724, 2072804, 2074233 Por la situación actual presentada.
8. Reuniones con Rectores, coordinadores académicos docentes y representantes de IE Educativas de Risaralda con instructores SENA que dictan formación en el Técnico en Agroindustria Alimentaria y Técnico en Comercialización de Alimentos.
9. Participación en capacitaciones manejo de uso de LMS formación presencial de configuración, conferencias web y atención sincrónica formación titular virtual y a distancia, metodologías para el trabajo colaborativa AVA**,** configuración de centro de calificaciones, pautas metodológicas para el uso

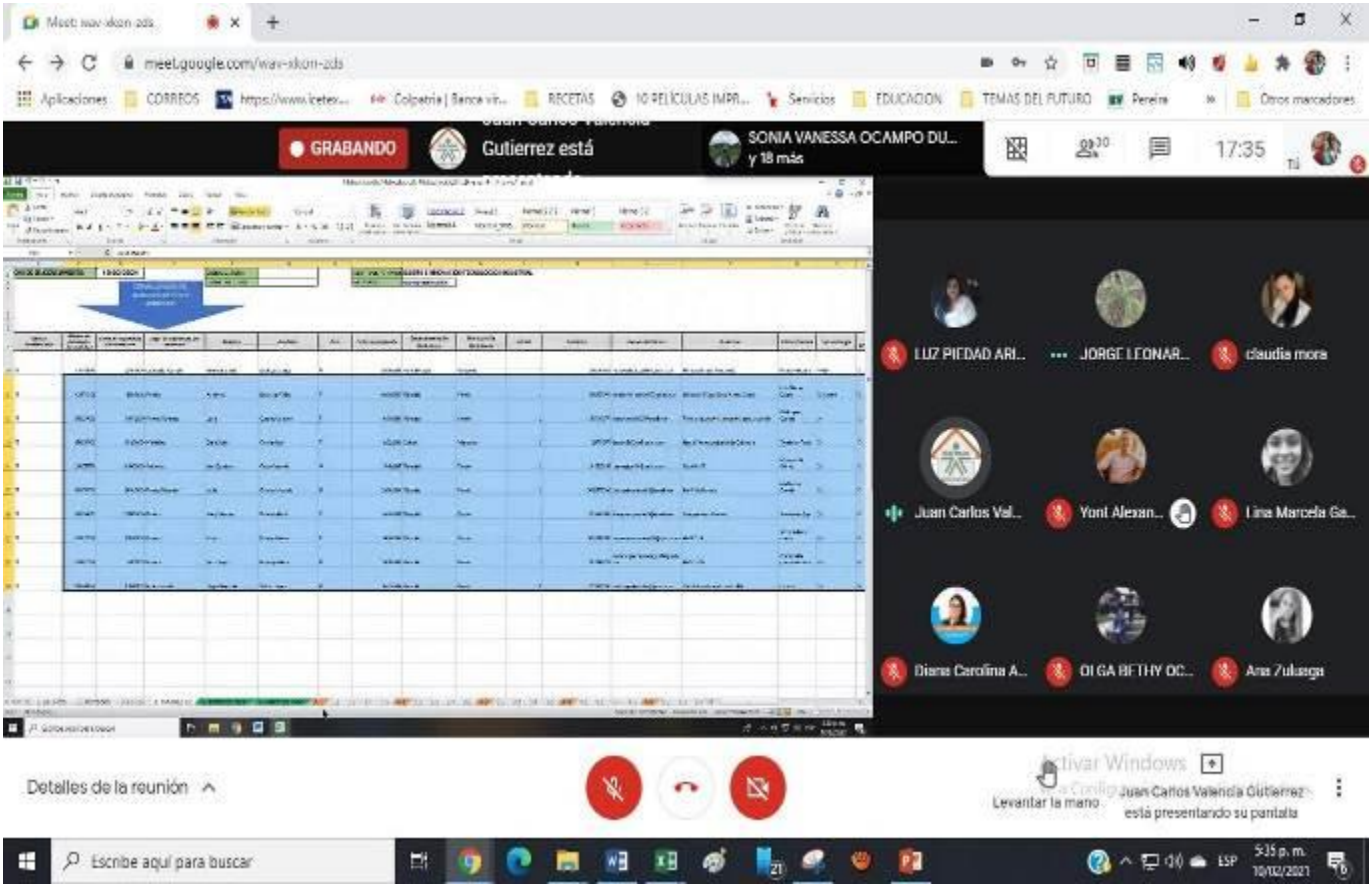
de herramientas interactivas en el AVA**,** requisitos para la obtención de autorizaciones con el INVIMA, aplicación de herramientas para la gestión del riesgo agroclimático.

10. Participación reuniones con Instituciones Educativas (María Dolorosa, Carlos Castro, El Retiro, Sagrada Familia, Villa Santana).
11. Participación en capacitaciones SENA, para certificación en competencias Laborales (preparar alimentos).
12. Participación reuniones con Instituciones Educativas (El Retiro, Villa Santana, Maria Dolorosa, Carlos Castro Saavedra) socialización programas padres y estudiantes grado 9 Inscripción grupos 2022.
13. Creación de rutas y asociación de aprendices, calificación de juicios evaluativos, de las fichas asignadas durante el 2021.
14. Participación en Word shops para fortalecer a los aprendices en diferentes temas relacionados con la formación y competencias transversales.
15. Participar en evento ACMEKIDS para fortalecer los conocimientos teórico-prácticas en la formación de los aprendices participantes del Técnico en Agroindustria Alimentaria.
16. Planeación, creación, desarrollo y aplicación de cartillas relacionadas con el proyecto y las competencias del Técnico en Agroindustria Alimentaria.
17. Apoyar a los aprendices en el desarrollo de sus proyectos con la elaboración de productos innovadores.
18. Dictar formación en cursos complementarios relacionados con la especialidad de alimentos.
19. Reportar novedades de aprendices de la Institución Educativa para realizar su retiro y traslado de forma escrita del programa de formación.
20. Realizar pedido de materiales de formación para su respectiva entrega y desarrollo de prácticas con las fichas a cargo del año 2021.
21. Formular y grabar proyectos formativos en la plataforma Sofía Plus para apertura de grupos nuevos y fichas creadas en el 2021.

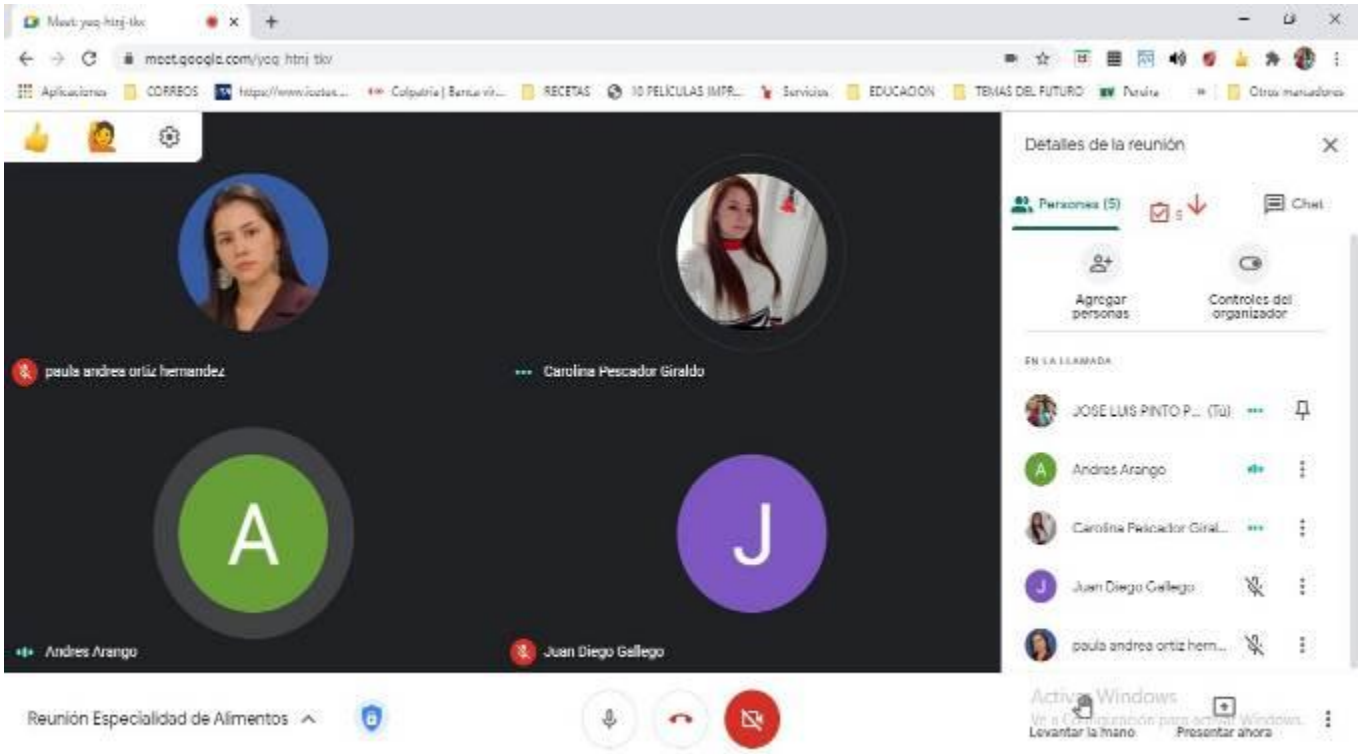

GRABANDO
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando
Detalles de la reunión
Personas (29)
Chat
Agregar personas
LEVANTARON LA MANO
Yont Alexander Ruales Ceron
EN LA LLAMADA
JOSE LUIS PINTO P... (Tú)
Ana Zuluaga
Andres Arango
Aydee Patricia Caldero...
LUZ PIEDAD ARIAS GIRALDO
Diana Carolina Almanza Rojas
Lina Marcela Garcia Lopez
Juan Carlos Valencia Gutierr...
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando su pantalla
Escribe aquí para buscar

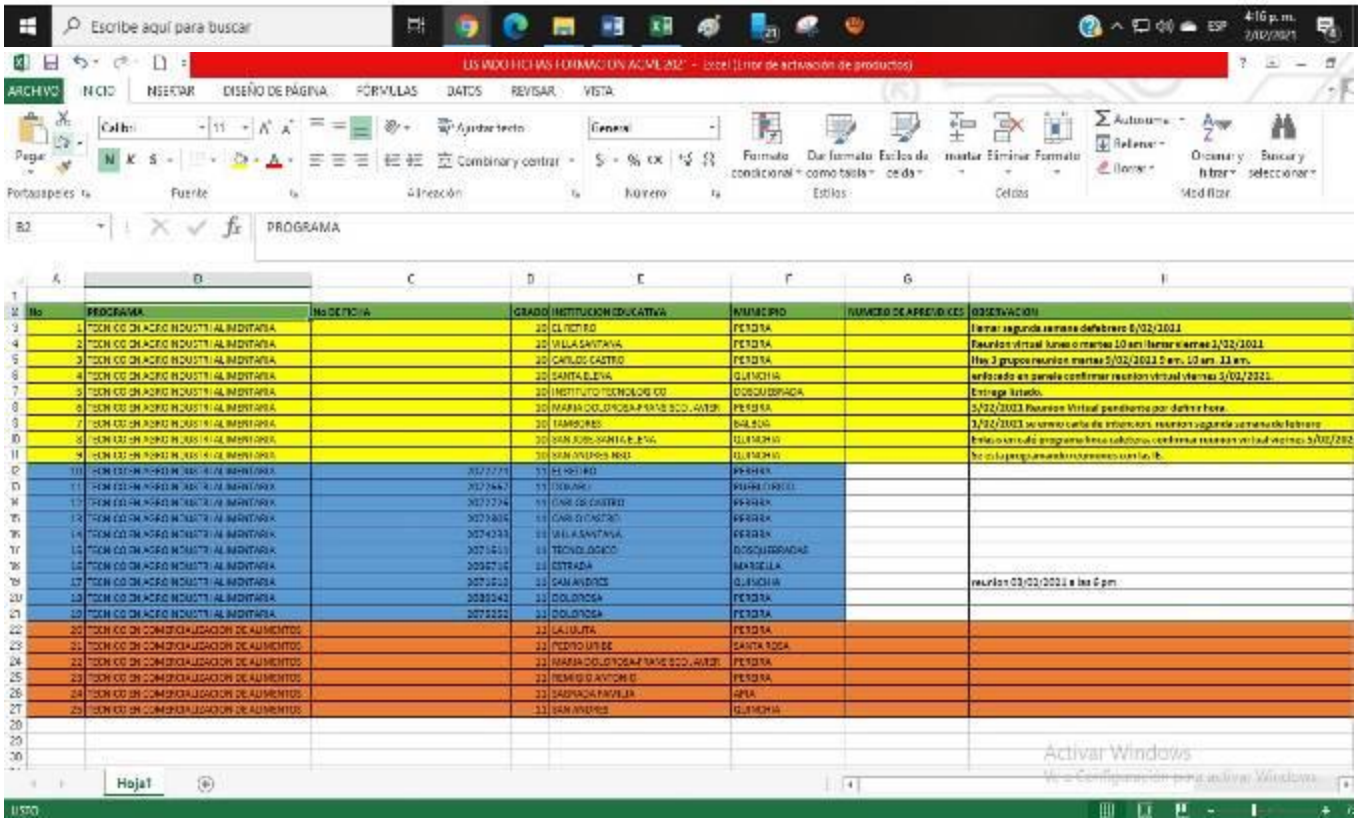

GRABANDO
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando
Detalles de la reunión
Personas (31)
Chat
Agregar personas
LEVANTARON LA MANO
Yont Alexander Ruales Ceron
EN LA LLAMADA
JOSE LUIS PINTO P... (Tú)
Ana Zuluaga
Andres Arango
Aydee Patricia Caldero...
LUZ PIEDAD ARIAS GIRALDO
JORGE LEONARDO RAMIRE...
claudia mora
Juan Carlos Valencia Gutierr...
Página 1
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando su pantalla
Escribe aquí para buscar


GRABANDO
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando
Detalles de la reunión
Personas (29)
Chat
Agregar personas
LEVANTARON LA MANO
Yont Alexander Rusles Ceron
EN LA LLAMADA
JOSE LUIS PINTO P... (Tú)
Ana Zuluaga
Andres Arango
LUZ PIEDAD ARIAS GIRALDO
Diana Carolina Almanza Rojas
Lina Marcela Garcia Lopez
Juan Carlos Valencia Gutierr...
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando su pantalla
Escribe aquí para buscar

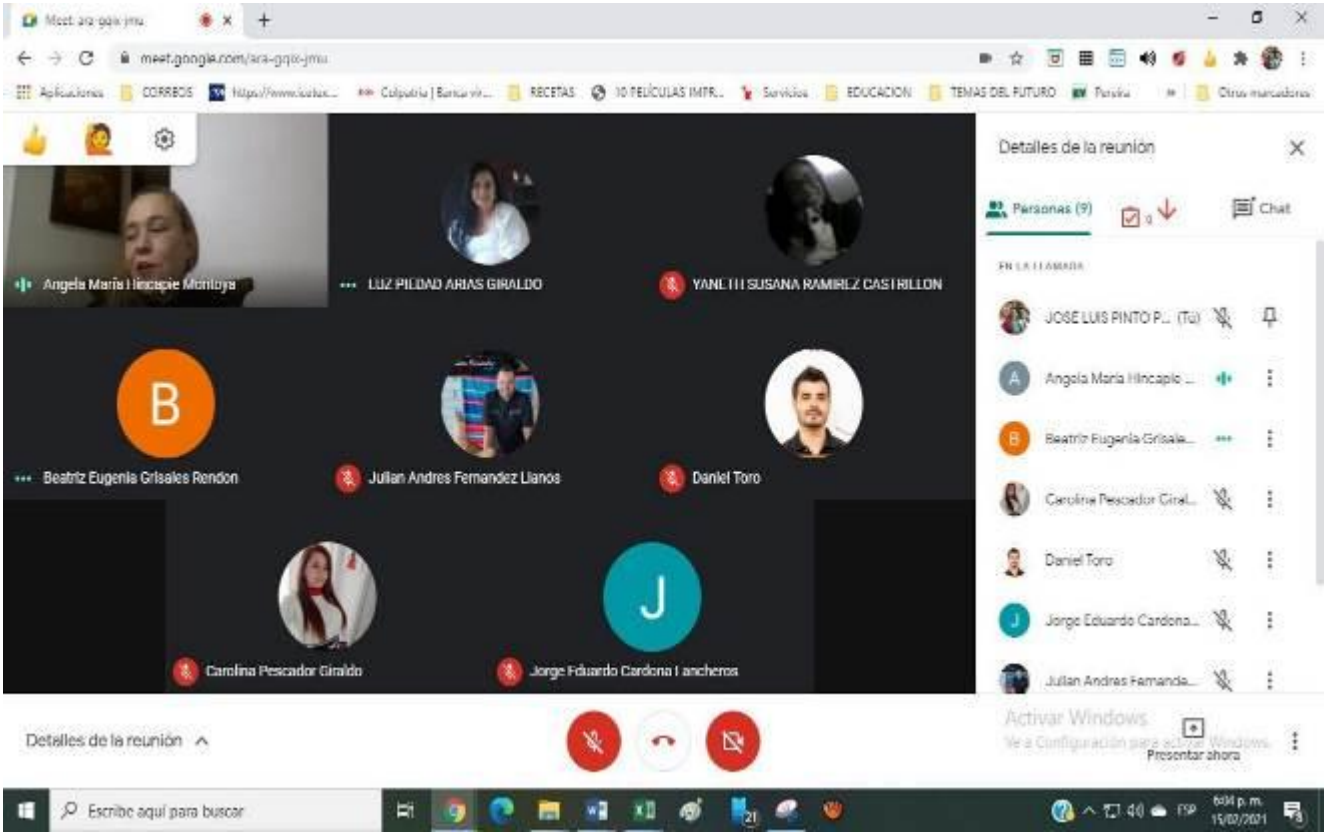

GRABANDO
Gutierrez está
SONIA VANESSA OCAMPO DU...
y 18 más
17:35
LUZ PIEDAD ARI...
JORGE LEONAR...
claudia mora
Juan Carlos Val...
Yont Alexan...
Lina Marcela Ga...
Diana Carolina A...
OLGA BETHY OC...
Ana Zuluaga
Detalles de la reunión
Levantar la mano
Juan Carlos Valencia Gutierrez está presentando su pantalla
Escribe aquí para buscar

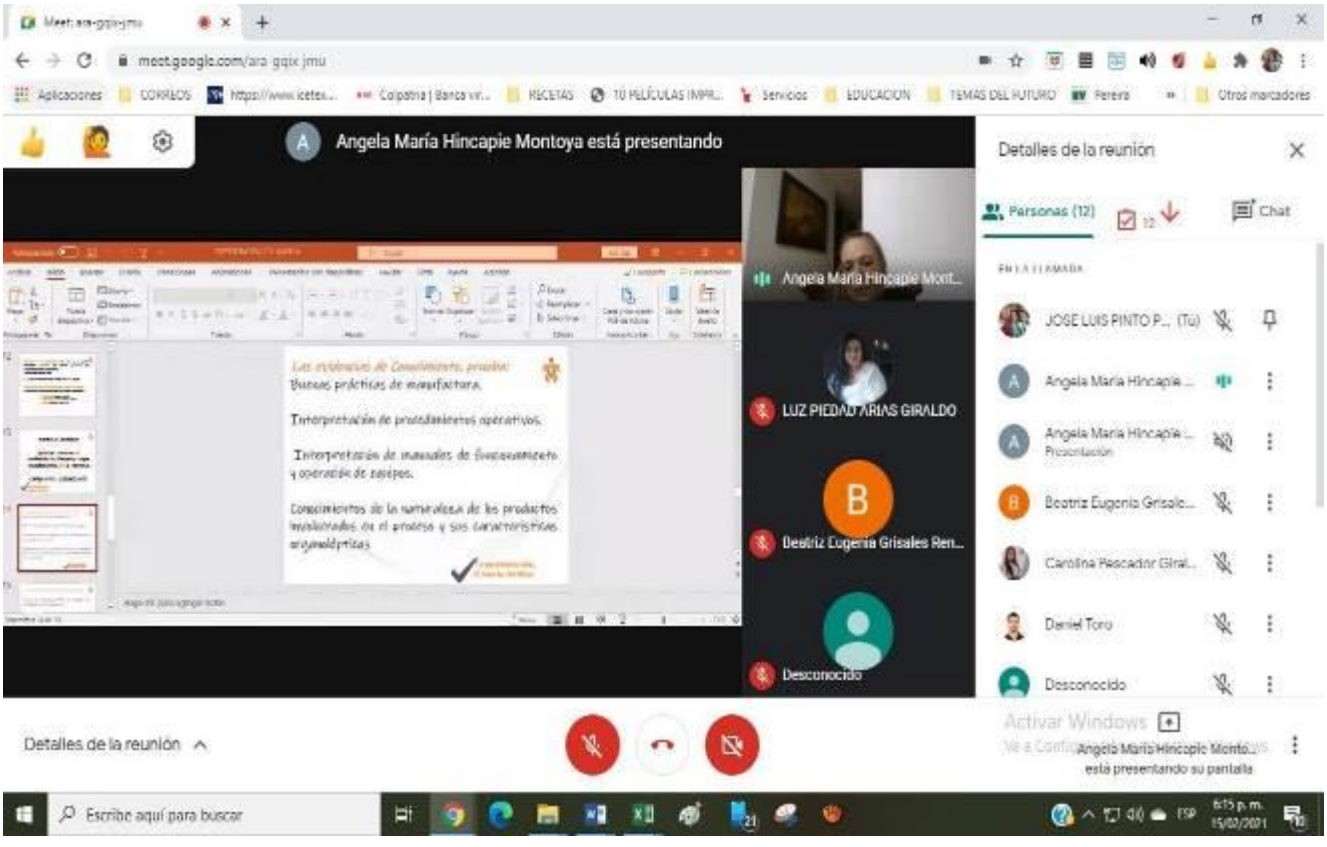
**REUNION ESPECIALIDAD DEE ALIMENTOS 2/02/2021**



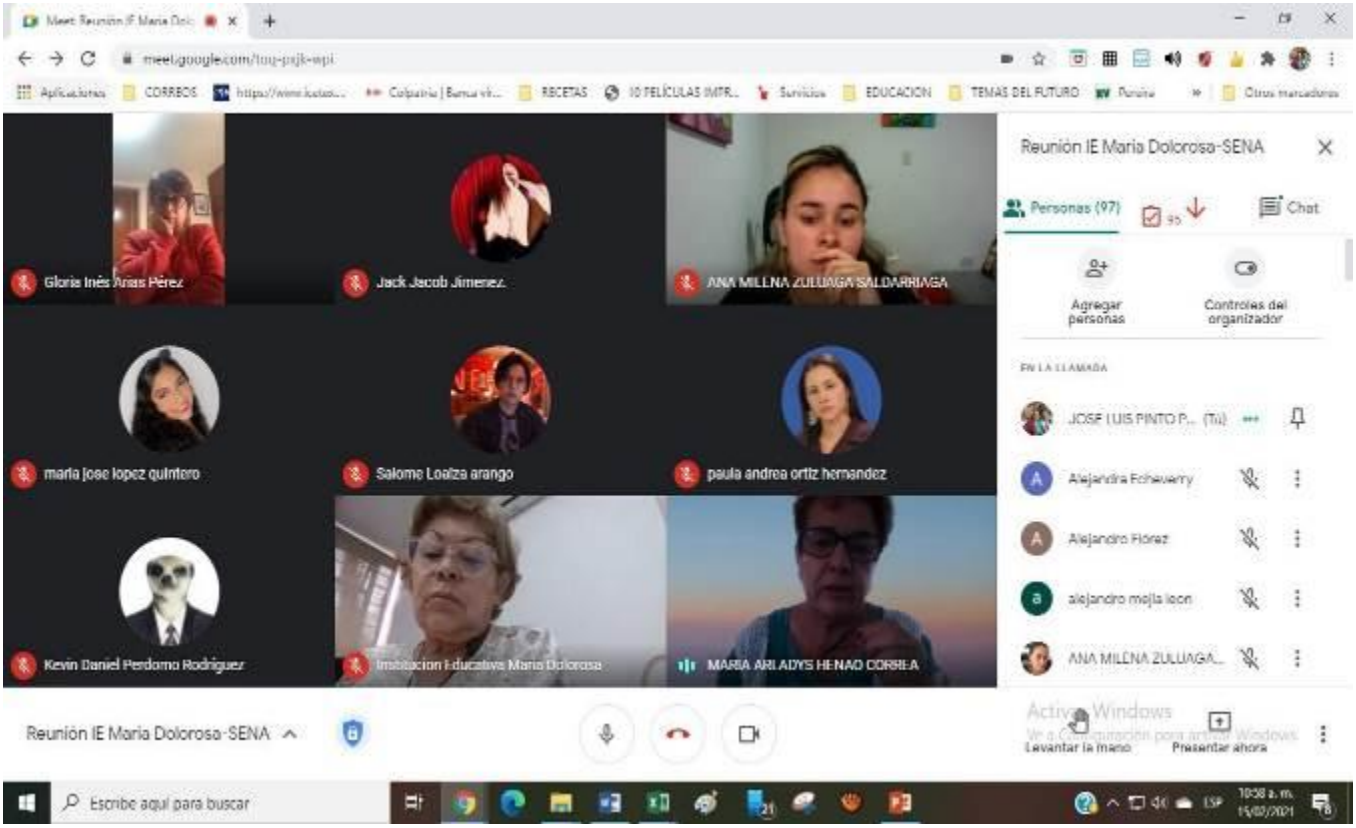



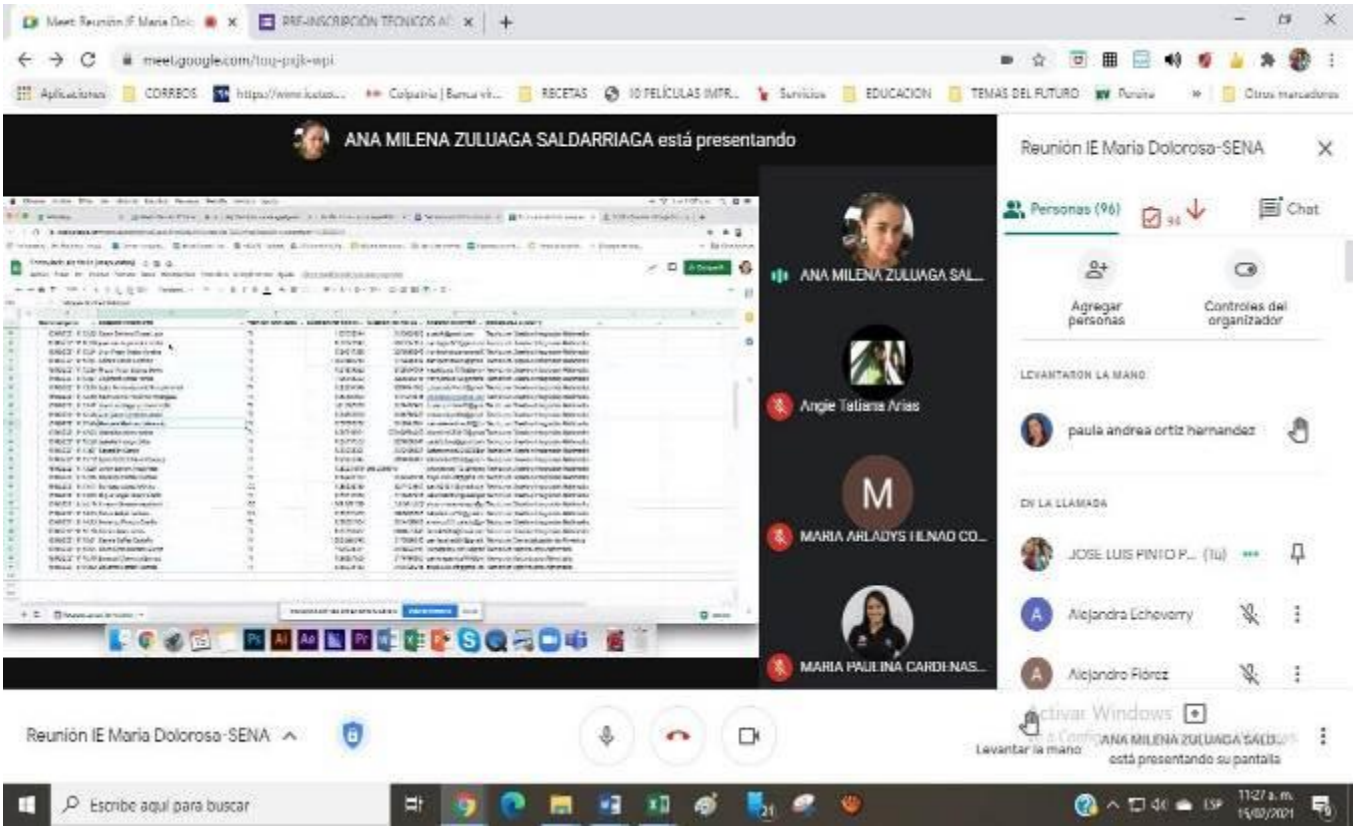
**REUNION INDUCCION COMPETENCIA PREPARAR ALIMENTOS 15-02-2021**



**REUNION IE MARIA DOLOROSA GRADO DECIMO INSCRIPCION TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA15-02-2021 10 AM**

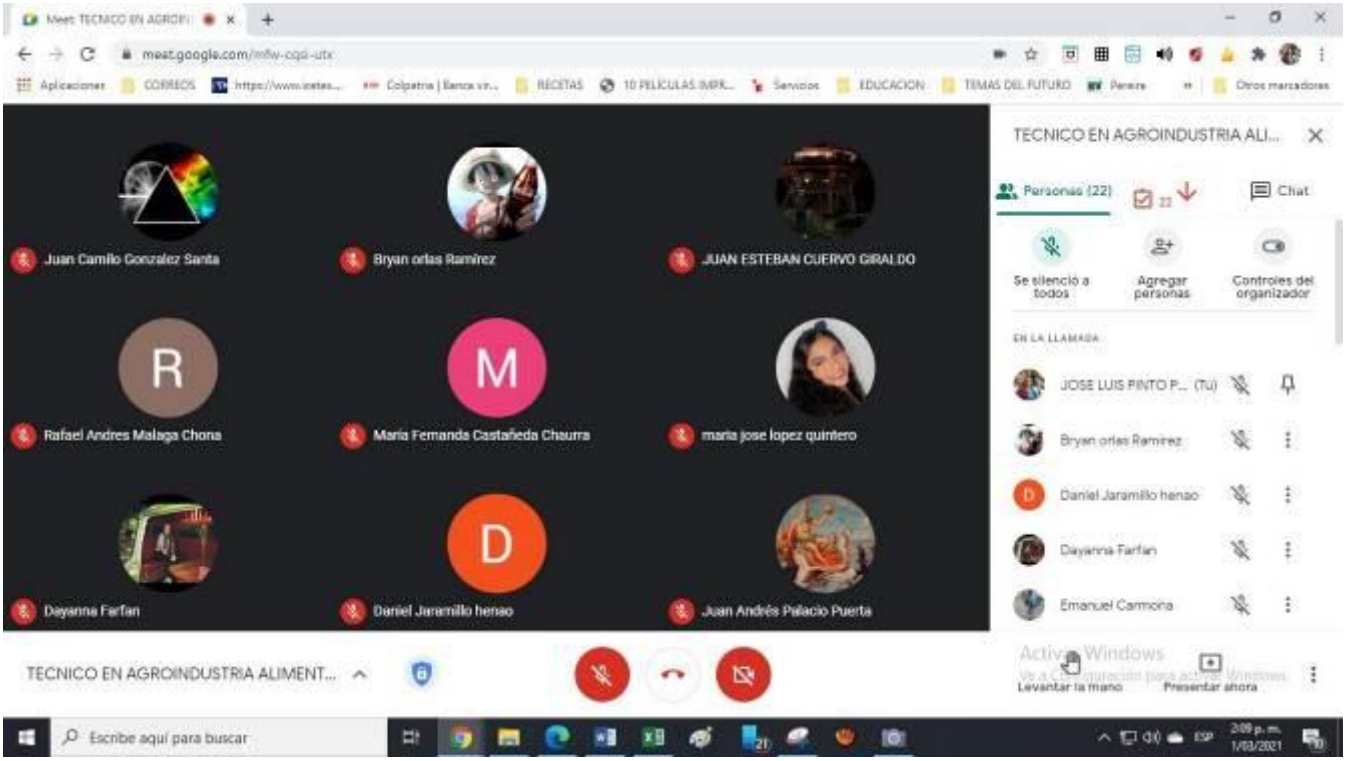


**CLASES IE RISARALDA**

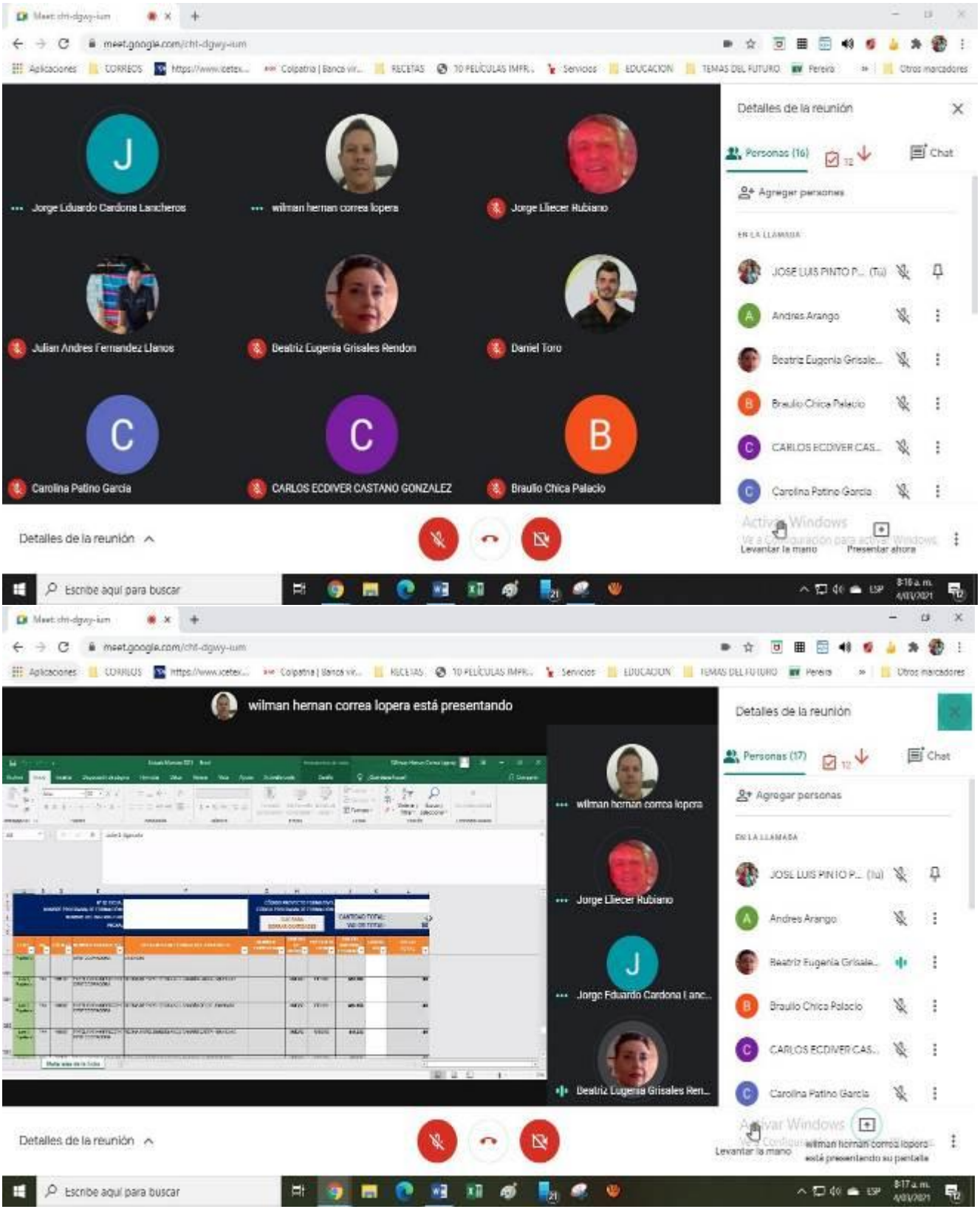
---

**INSTITUCION EDUCATIVA MARIA DOLOROSA 1/03/2021**




| 1. CONTENIDOS CURRICULARES DE LA COMPETENCIA | | |
|---|---|---|
| CÓDIGO: | VERSIÓN DE LA NCL | DENOMINACIÓN |
| 290801010 | 1 | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| DURACIÓN ESTIMADA PARA EL LOGRO DEL APRENDIZAJE (en horas) | | 140 horas |
| 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE | | |
| DENOMINACIÓN | | |
| ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES | | |
| MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN | | |
| ALISTAR LOS 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 | | |
| CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN. | | |
| MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. | | |
| 3. CONOCIMIENTOS | | |
| 3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS | | |
| ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TÉCNICAS, MÉTODOS, ROTACIÓN, MUESTREO, INSPECCIÓN, VARIABLES DE CONTROL.<br>.CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, TÉCNICAS, MÉTODOS.<br>PRODUCTOS ALIMENTICIOS. NATURALEZA, CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES BIOLÓGICAS, FÍSICAS Y QUÍMICAS, REACCIONES BIOQUÍMICAS, CICLO DE VIDA, ALTERACIONES, DAÑOS Y MERMAS.<br>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: TIPOS, CONDICIONES PSICOMÉTRICAS (TEMPERATURA, HUMEDAD RELATIVA, CIRCULACIÓN DE AIRE)<br>TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO: EQUIPOS DE MEDICIÓN, INCOMPATIBILIDAD BIOLÓGICA DE LOS PRODUCTOS, EN EL ALMACENAMIENTO.<br>BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS. CONCEPTO, UBICACIÓN DE PRODUCTOS, CODIFICACIÓN, ESTIBADO, MANEJO DE INFORMACIÓN, | | |

**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS MATERIALES DE FORMACION 4/03/2021**

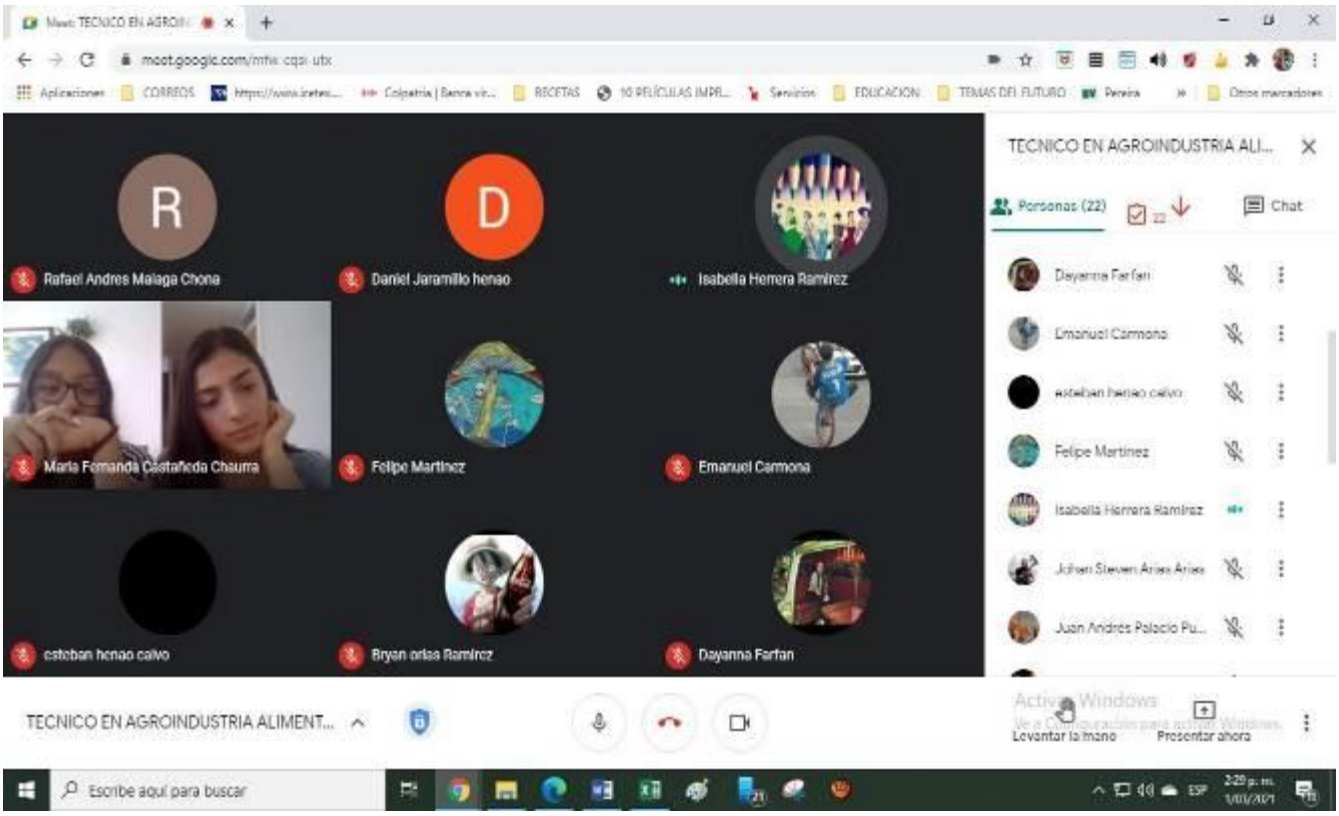


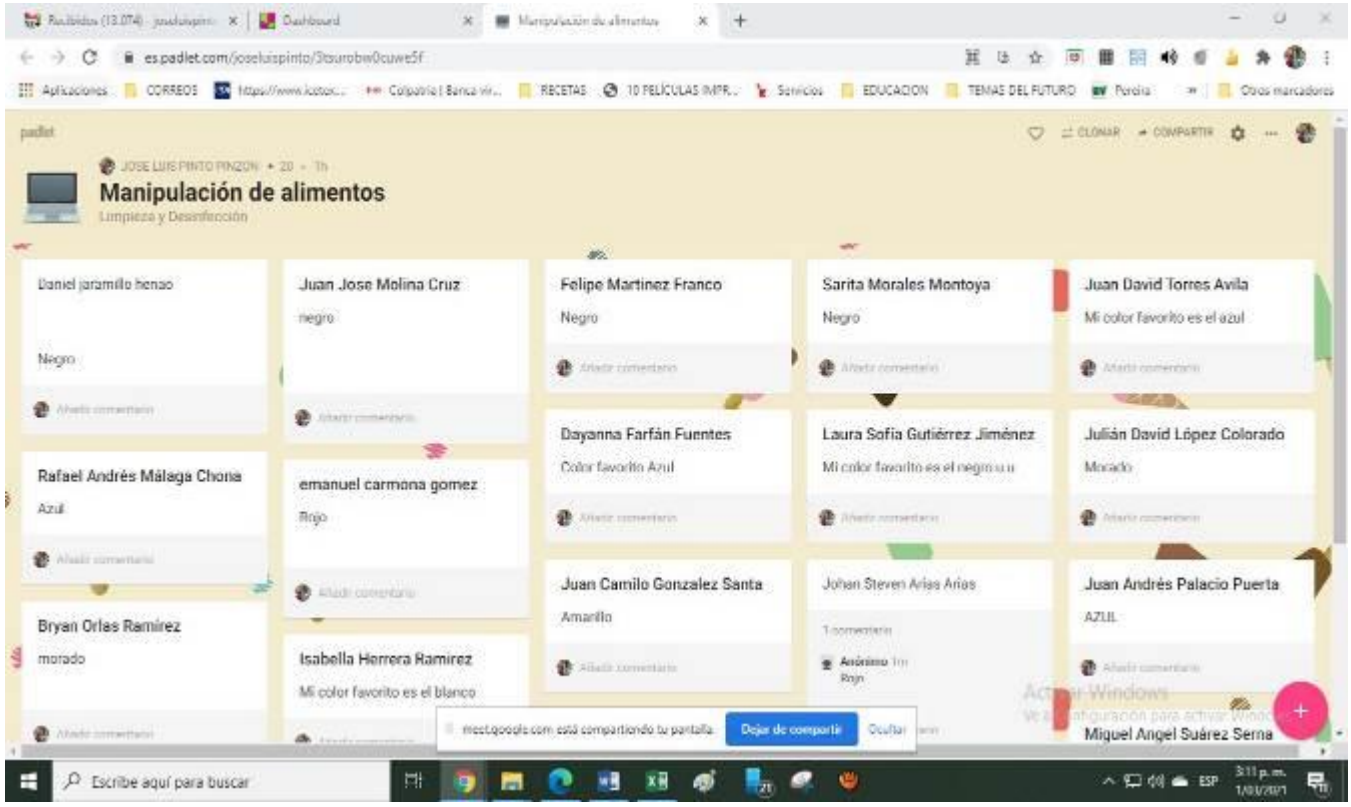
**CAPACITACIONES**
**REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE AUTORIZACIONES CON EL INVIMA 18/03/2021 10 AM**





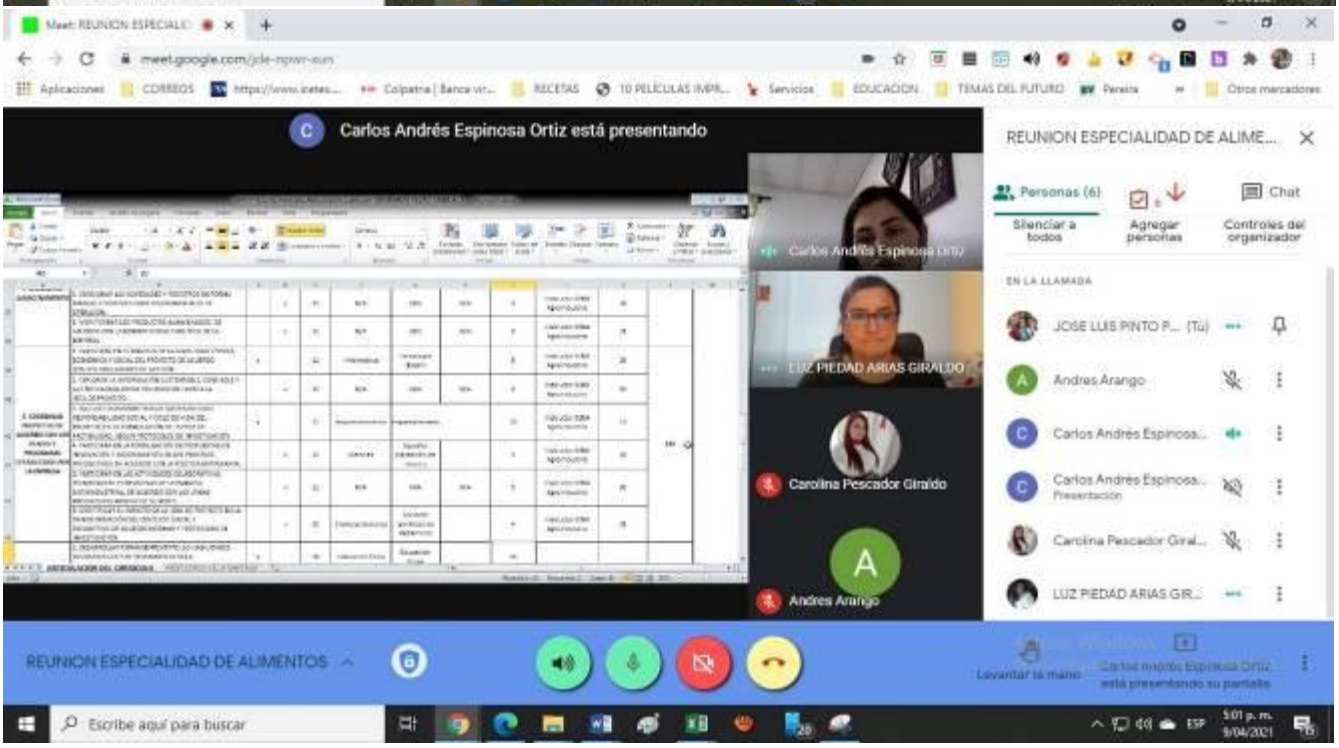

**CURSO COMPLEMENTARIO 1/03/2021**



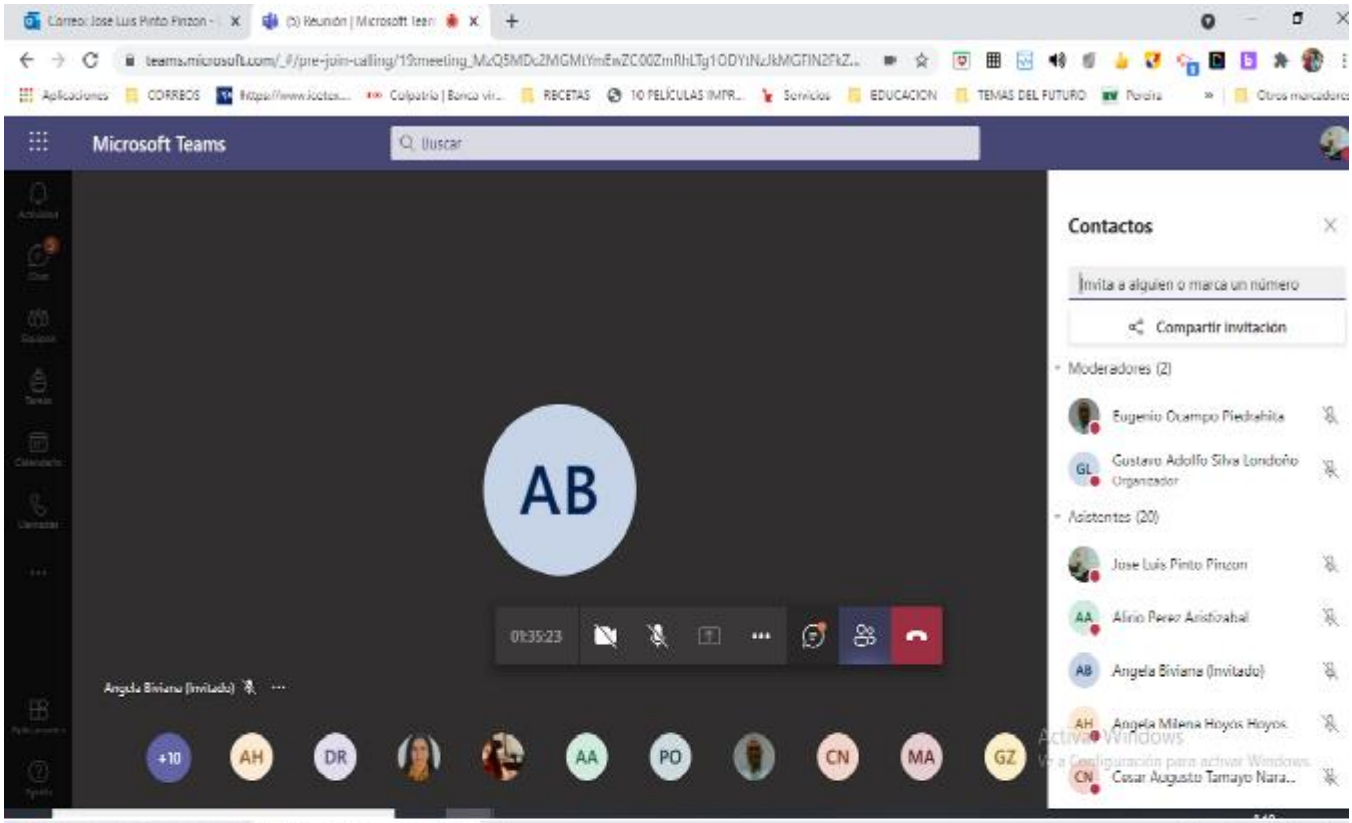



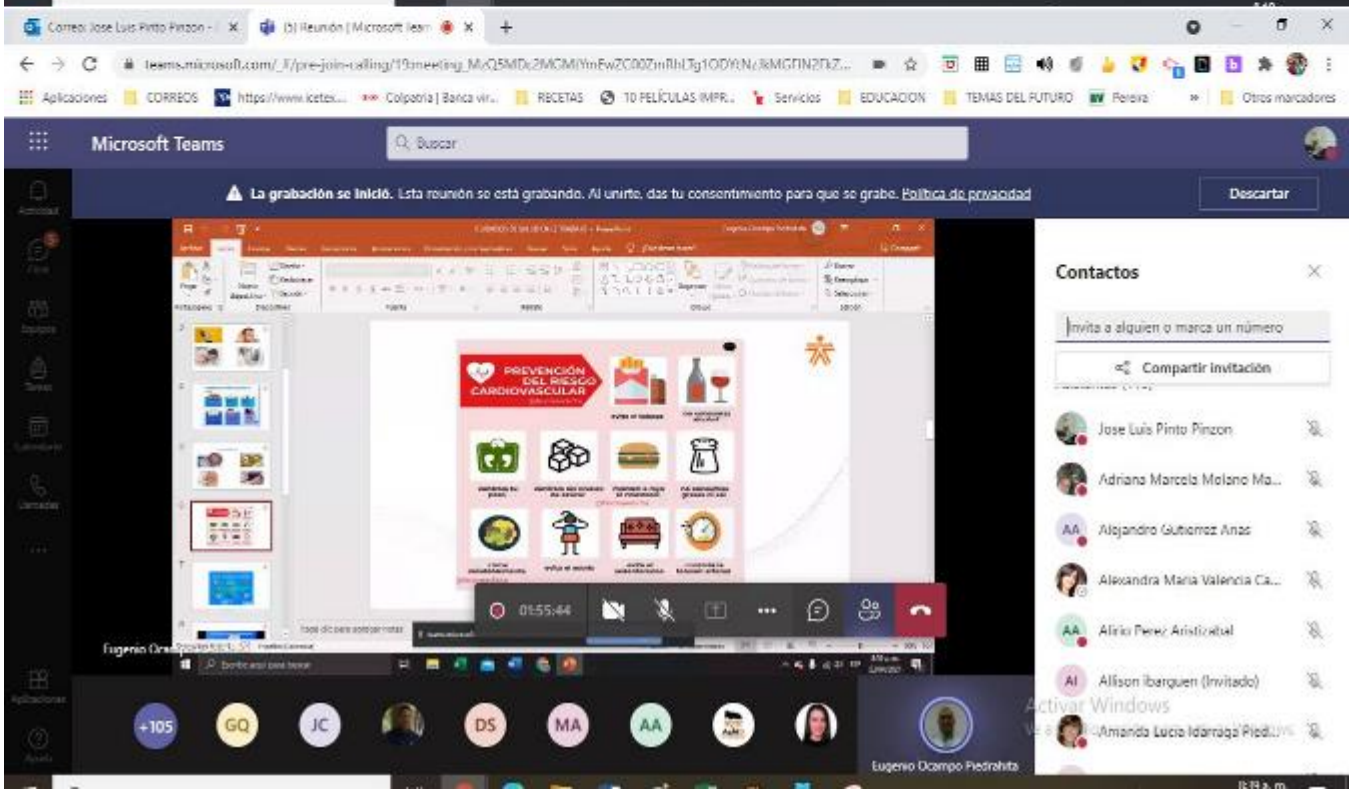
**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS 3-03-2021**



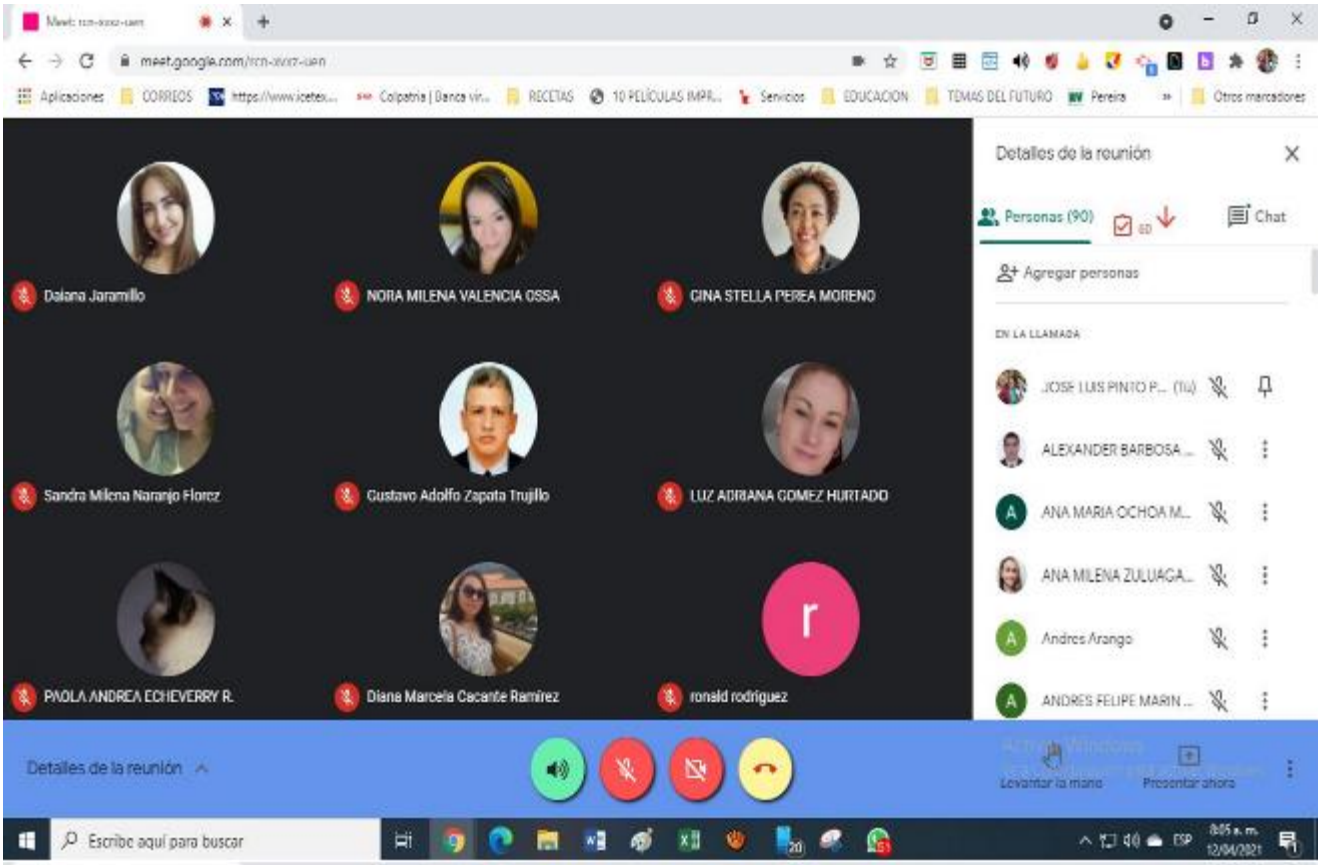



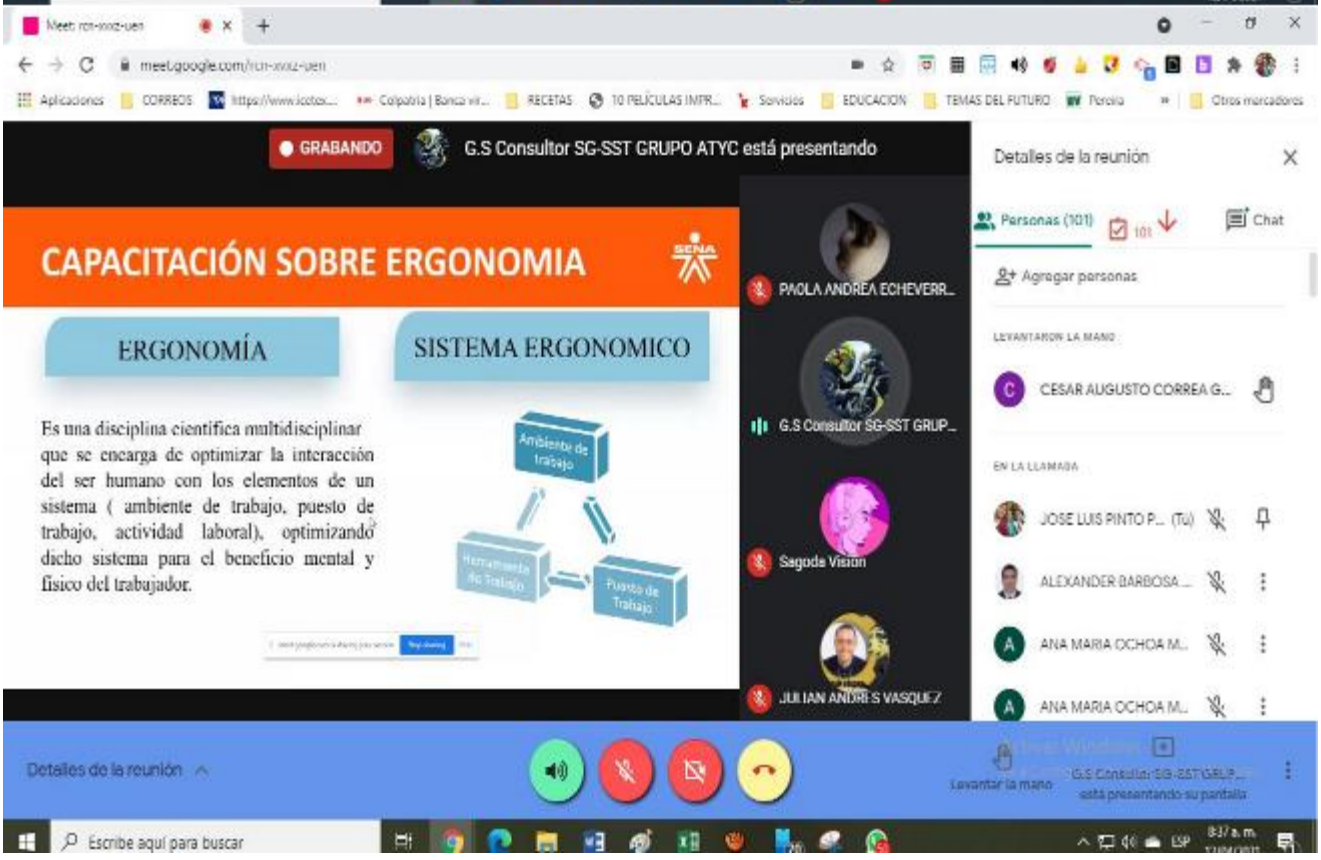
**REUNION SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO SENA 23-04-2021**



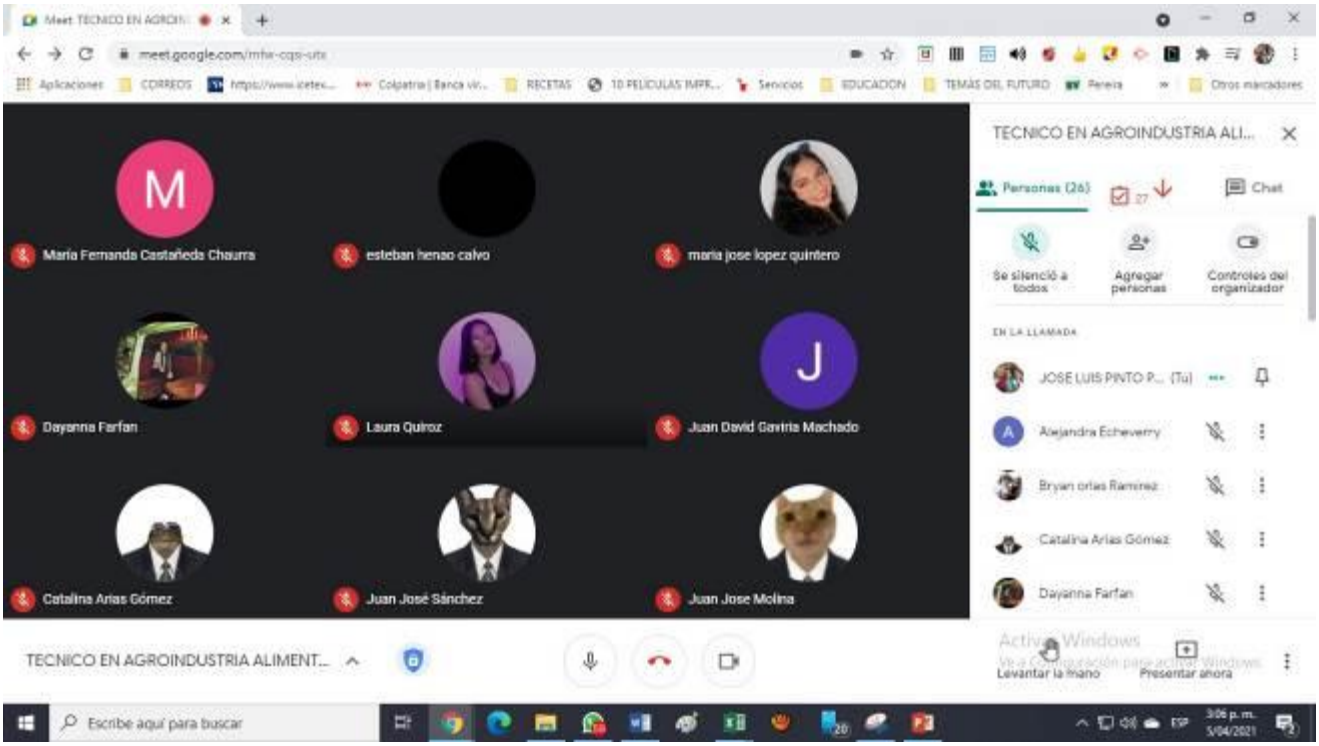



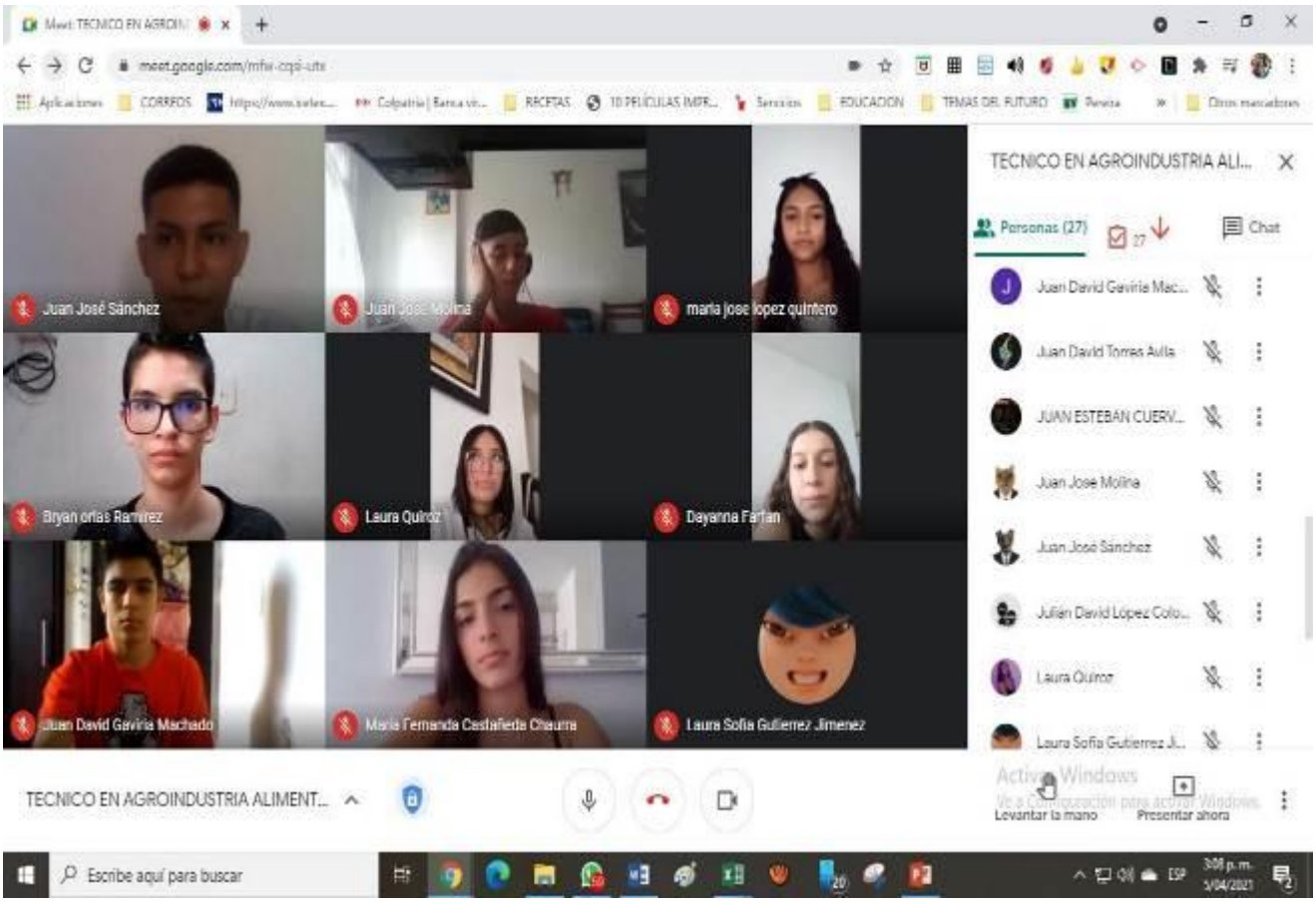
**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SENA ARTICULACION 12-04-2021**



**IE MARIA DOLOROSA**



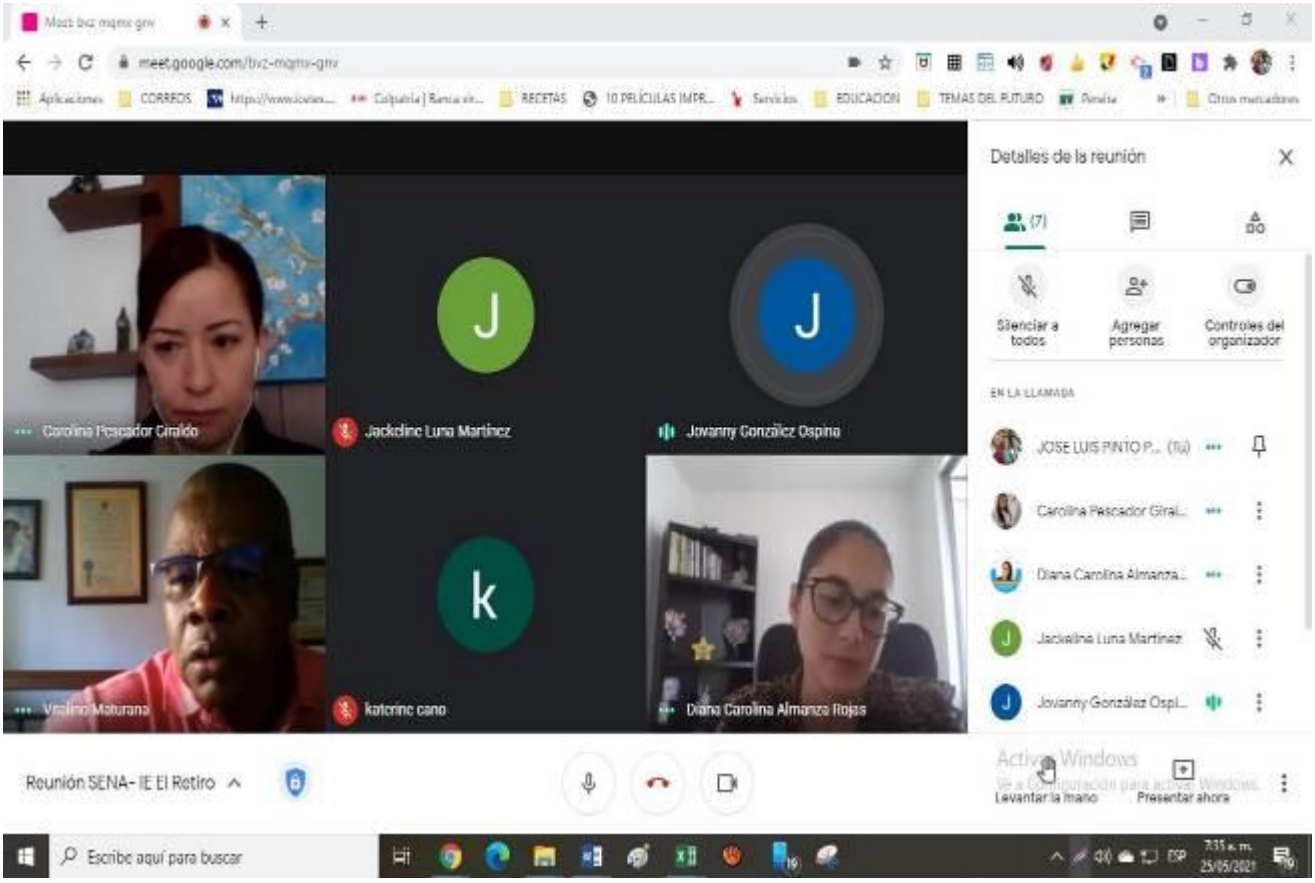



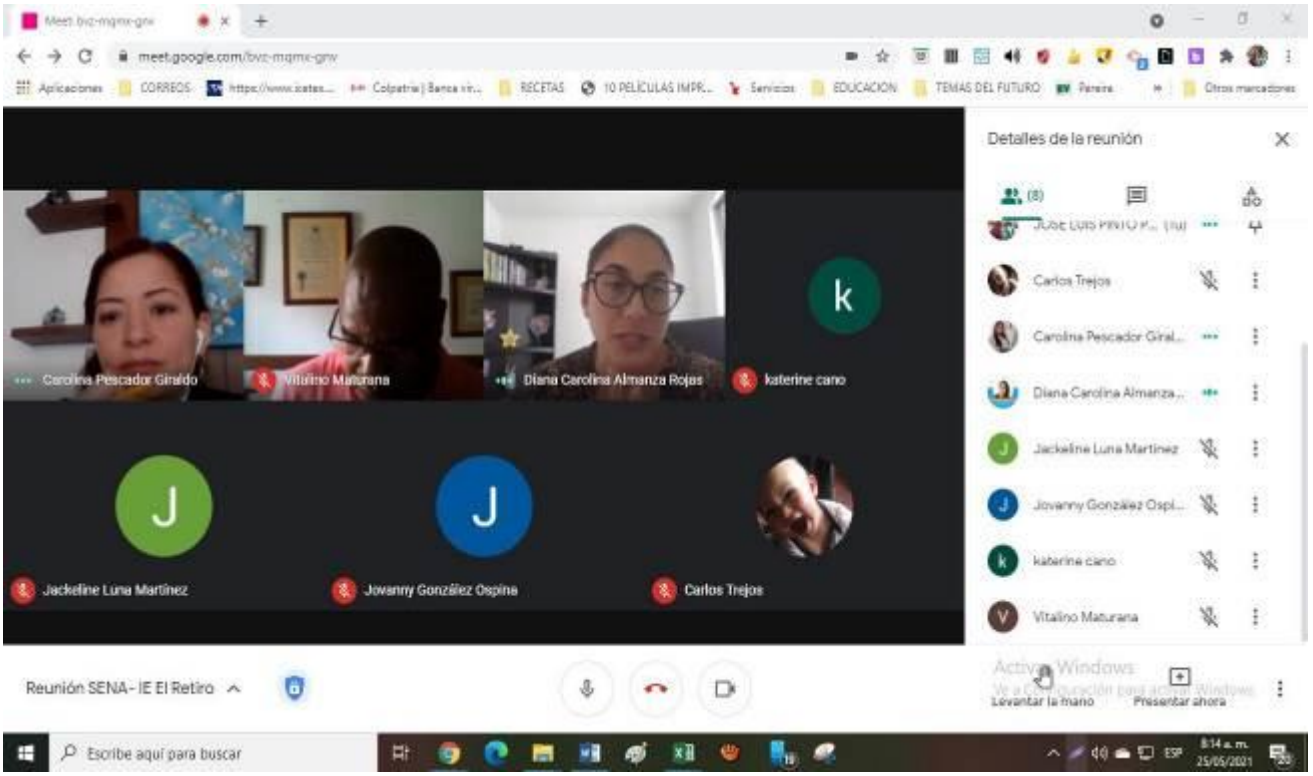
**IE EL RETIRO**



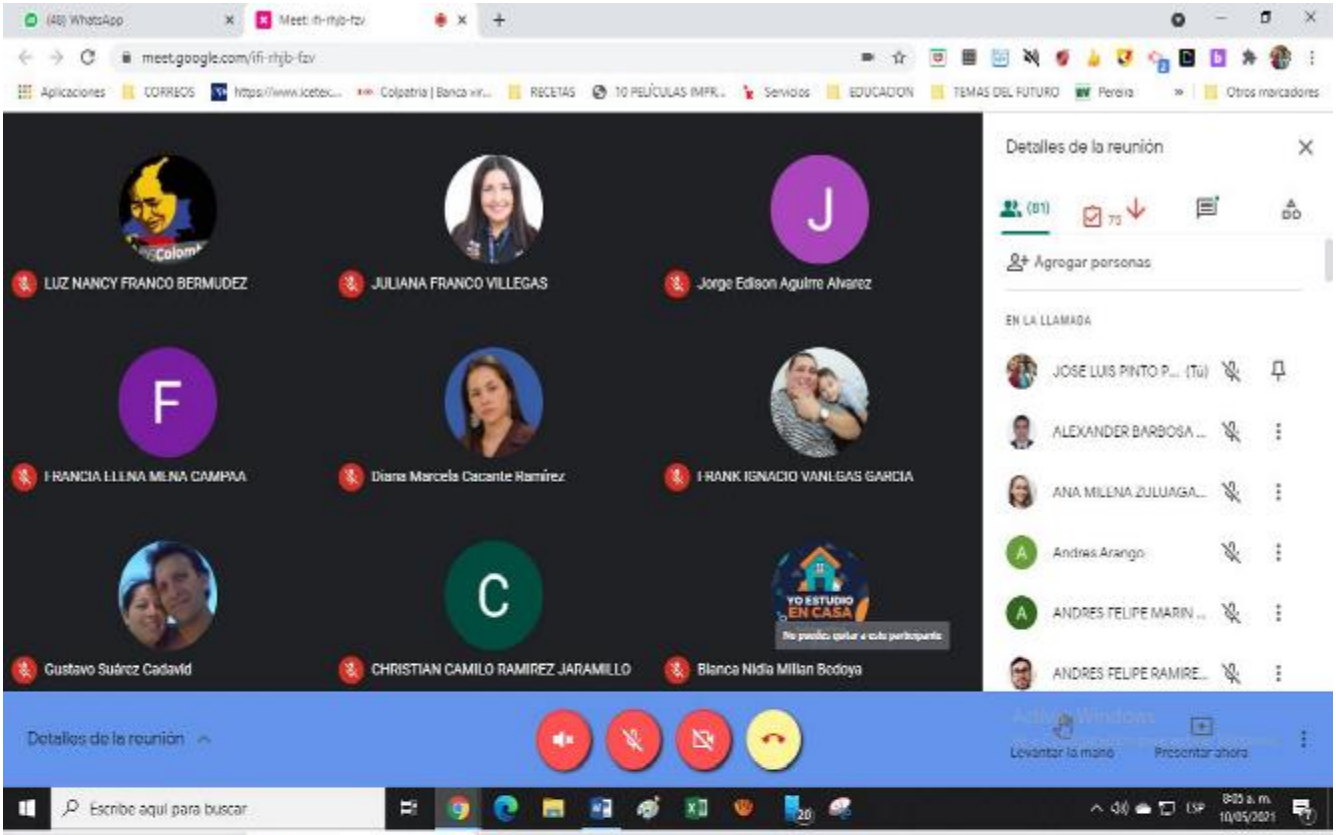


**REUNIONES INSTITUCION EDUCATIVA EL RETIRO 25-05-2021**



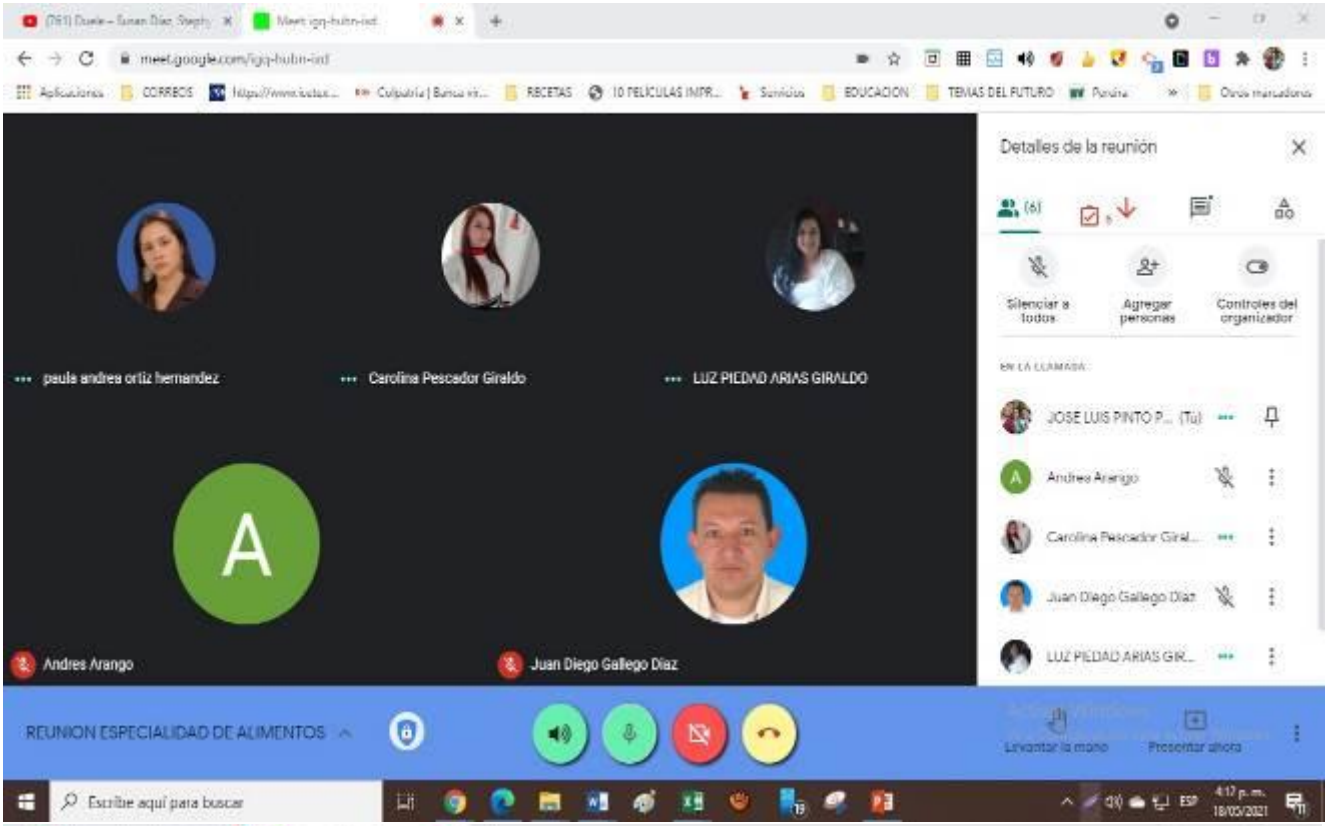



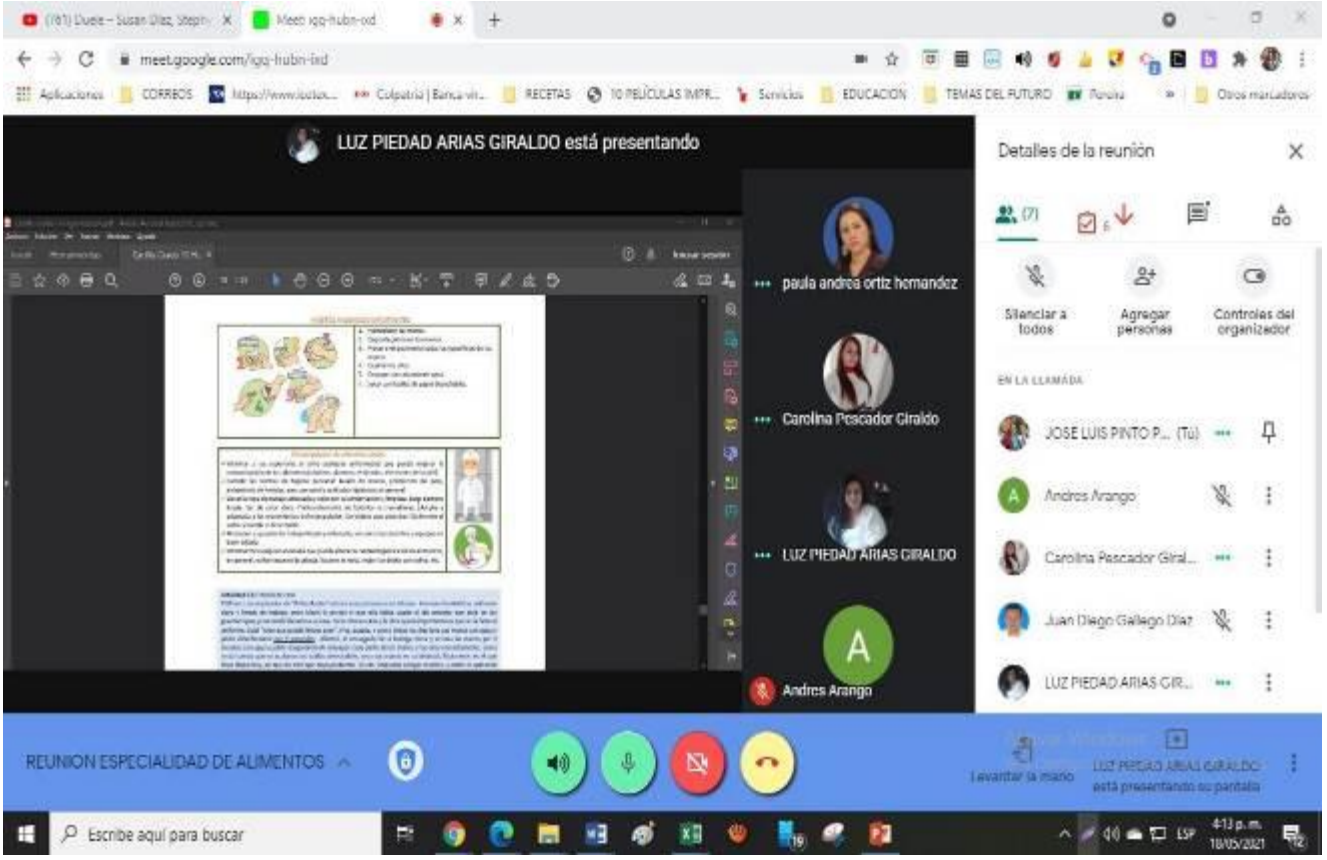
**REUNION ACME RISARALDA 10-05-2021**



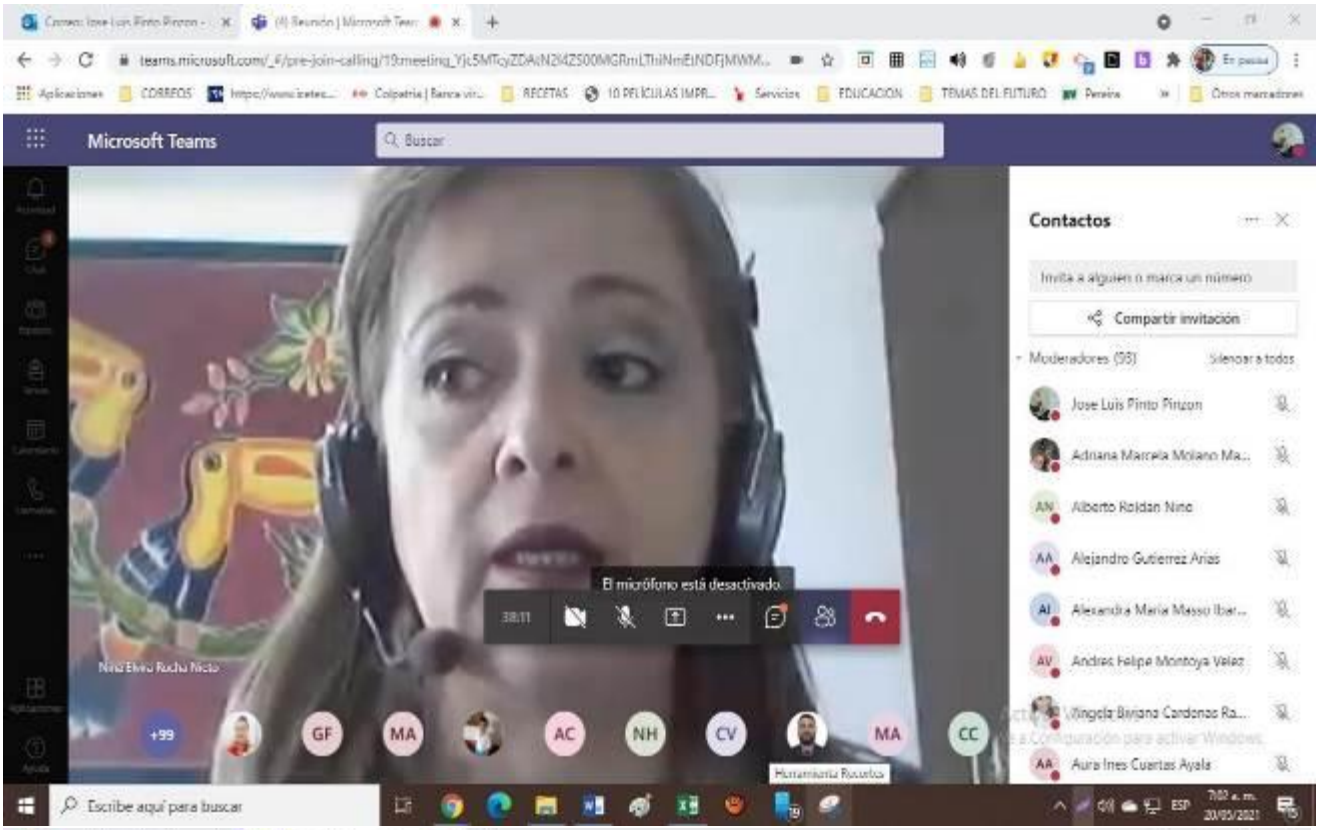


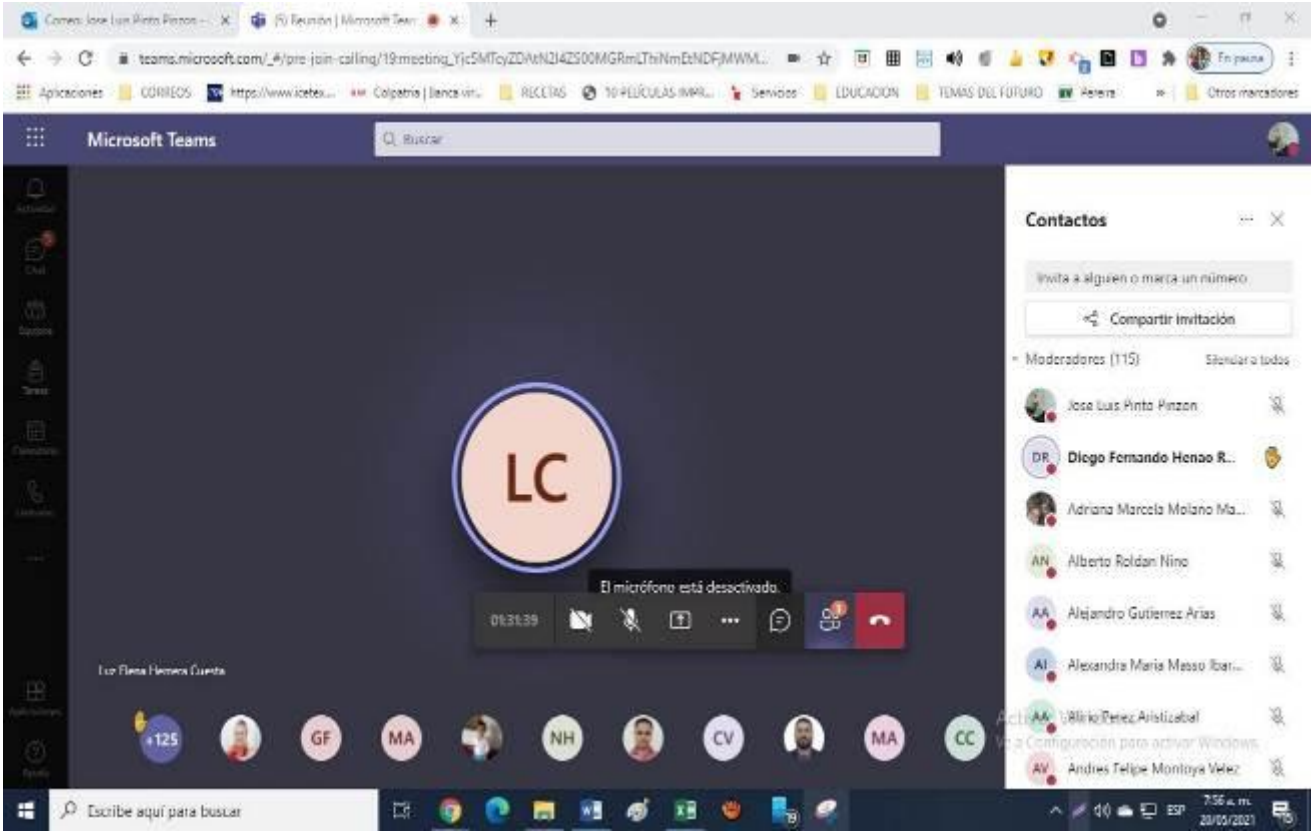

**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS 18-05-2021**



**REUNION GENERAL NINA ROCHA SUBDIRECTORA 20-05-2021**



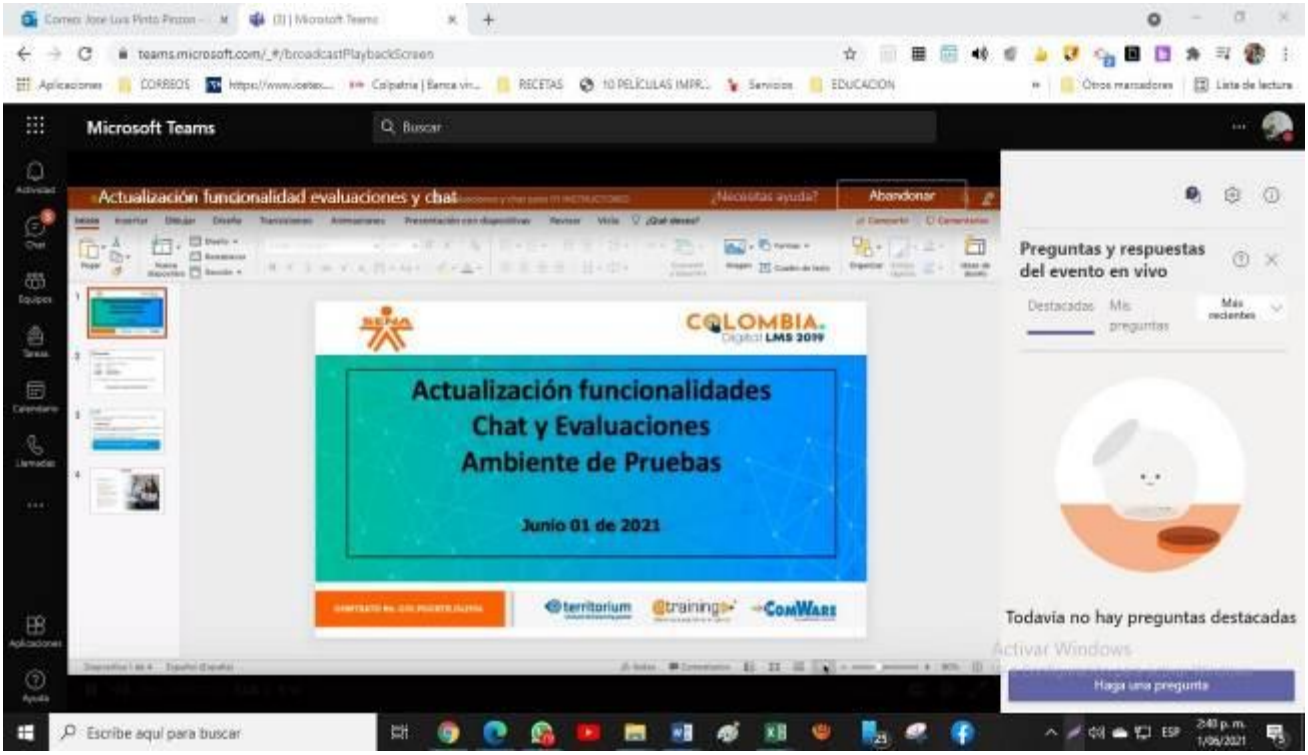



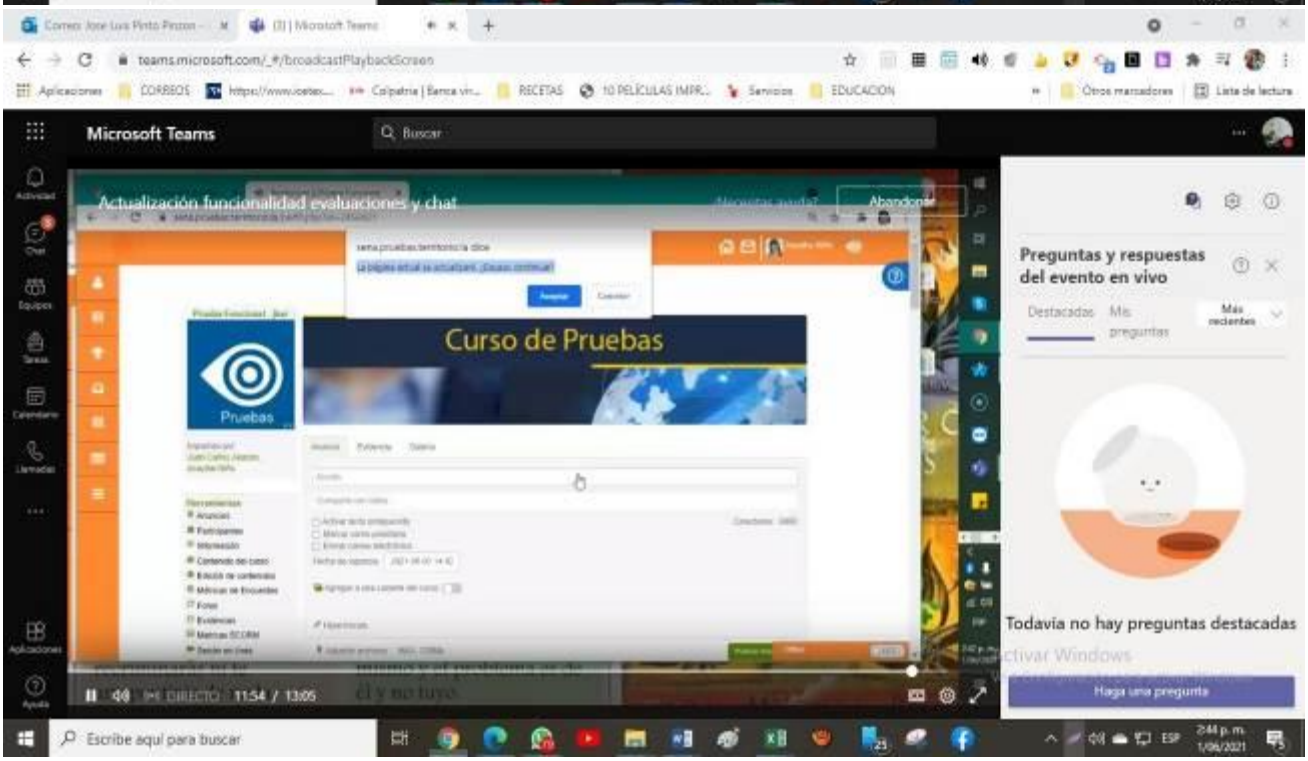
**INSTITUCION EDUCATIVA CARLOS CASTRO**



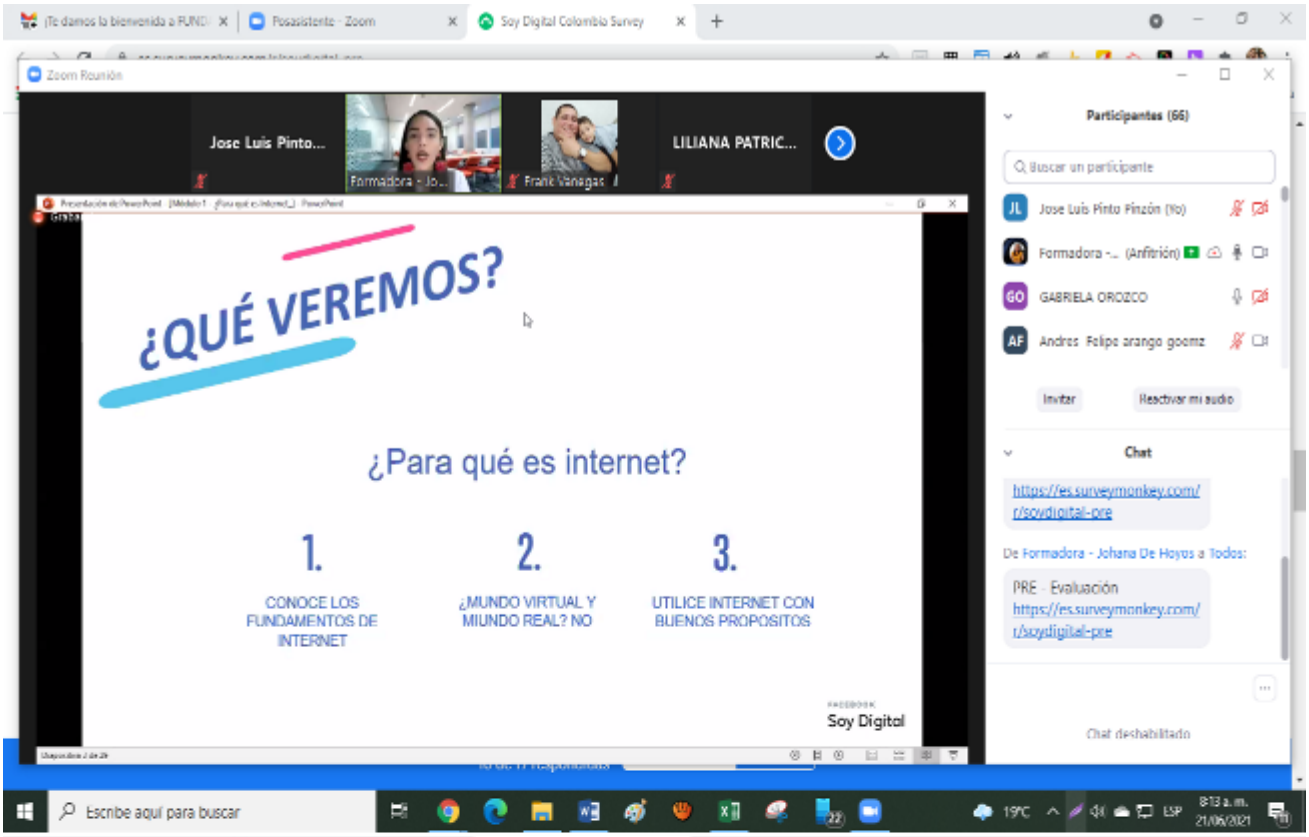


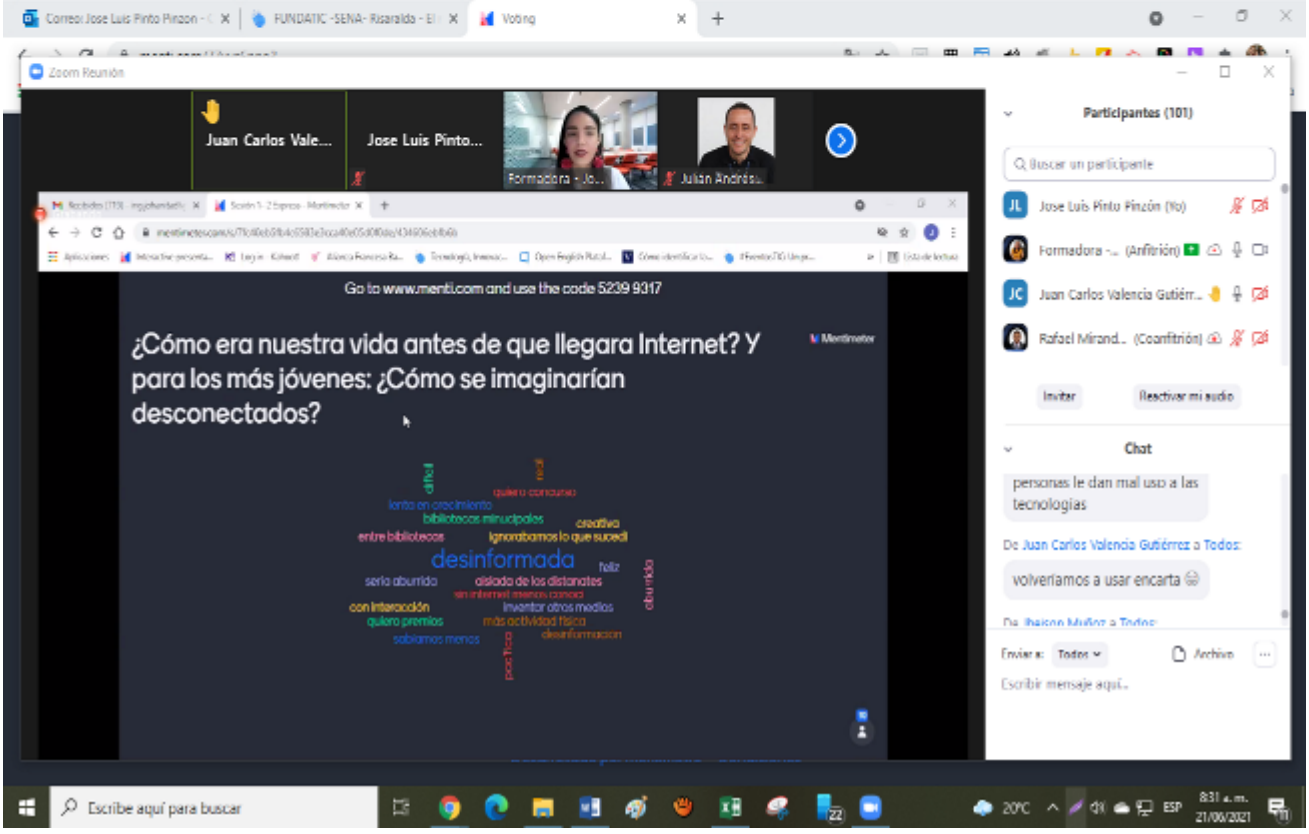
**SOCIALIZACIÓN ACTUALIZACIONES LMS - SENA VIRTUAL 01-06-2021**



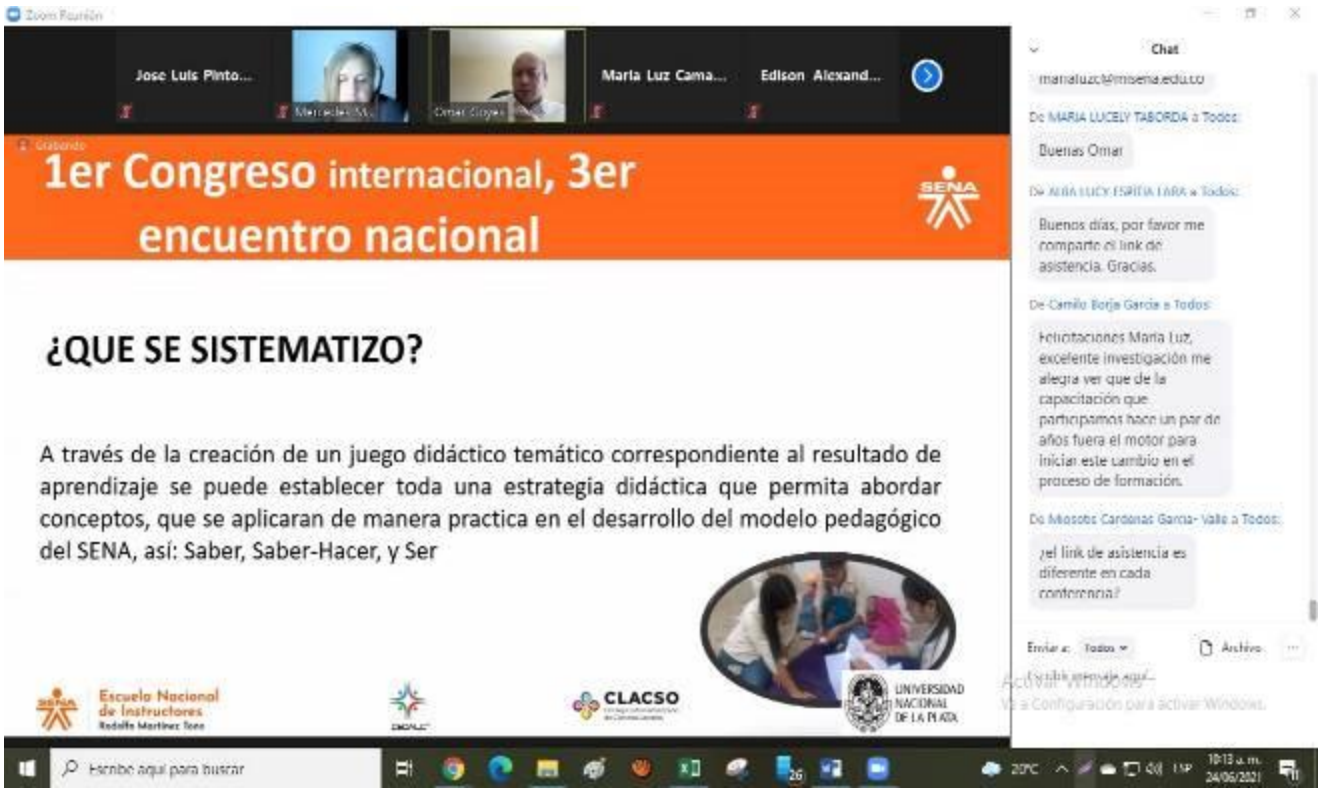
**FUNDATIC EL MUNDO REAL Y EL MUNDO DIGITAL 21-06-2021**



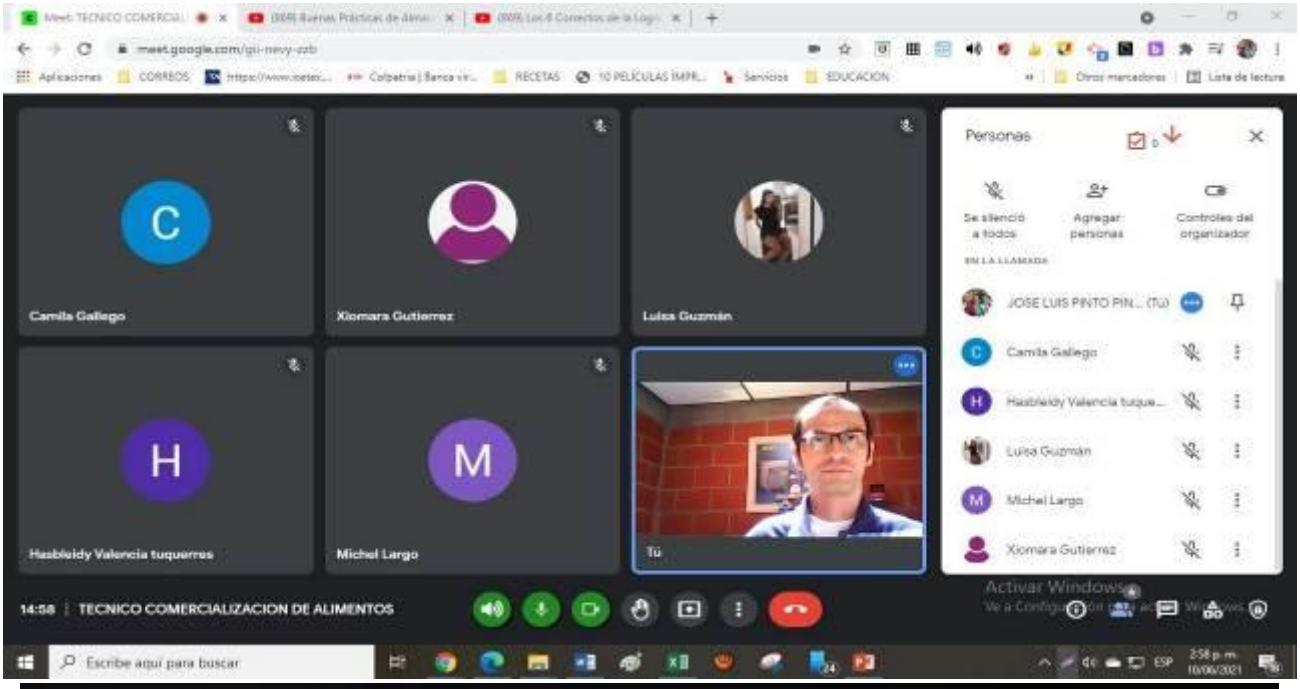



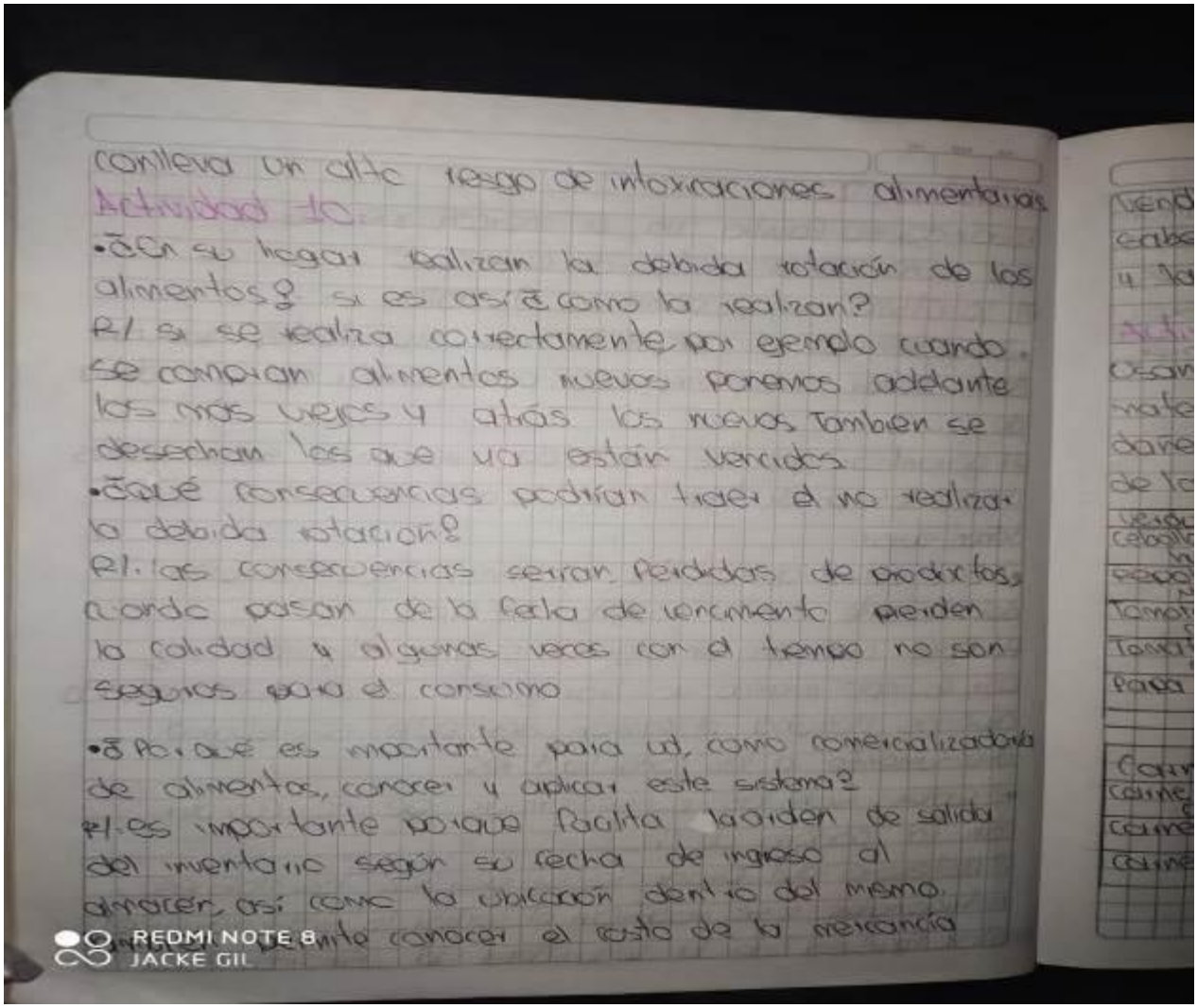
**PRIMER CONGRESO INTERNACIONAL, TERCER ENCUENTRO NACIONAL LOGROS DESAFÍOS DE LA INVESTIGACIÓN PEDAGÓGICA Y LA SISTEMATIZACIÓN DE EXPERIENCIAS 24-06-2021**



**IE SAGARADA FAMILIA**





conlleva un alto riesgo de intoxicaciones alimentarias

Actividad 10.

•¿En su hogar realizan la debida rotación de los alimentos? si es así ¿como la realizan?

R/ si se realiza correctamente por ejemplo cuando se compran alimentos nuevos ponemos adelante los mas viejos y atrás los nuevos. Tambien se desechan los que ya están vencidos

•¿Qué consecuencias podrían traer el no realizar la debida rotación?

R/. las consecuencias serian perdidas de productos, cuando pasan de la fecha de vencimiento pierden la calidad y algunas veces con el tiempo no son seguros para el consumo

•¿Por qué es importante para ud, como comercializadora de alimentos, conocer y aplicar este sistema?

R/. es importante porque facilita la orden de salida del inventario según su fecha de ingreso al almacen, así como la ubicación dentro del mismo.

es importante conocer el costo de la mercancía

REDMI NOTE 8
JACKE GIL

# Componentes de la Mantequilla

1. Mantequilla Rama
2. Aceites vegetales, agua, sal, conservantes, vitaminas, Colorante identico y natural, leche y soya, grasas trans.
3. 500g y 200g
4. Rama, Buga, carretera centra km1. -tuluá, Colombia.
5. 67882589
6. Conservese bien tapado en un lugar limpio y seco a temperaturas superiores a 20°c mantener en la nevera. Consumir antes del año.
7. Una vez abierto consúmase en el menor tiempo posible. Al retirar la porcion deseada, tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos.
8. 001418-2016.

# Componentes de la Sal

1. Natosal
2. Cloruro de sodio, yodato de potasio, anticompactante.
3. 100g y 60g
4. Natosal, Av. Nestor Gambetta 8585 - Perú
5. 2NAT2003
6. Almacene en un lugar fresco y seco.
7. agregar a sus comidas con moderación.
8. ¡A17131305.

**INSTITUCION EDUCATIVA EL RETIRO**







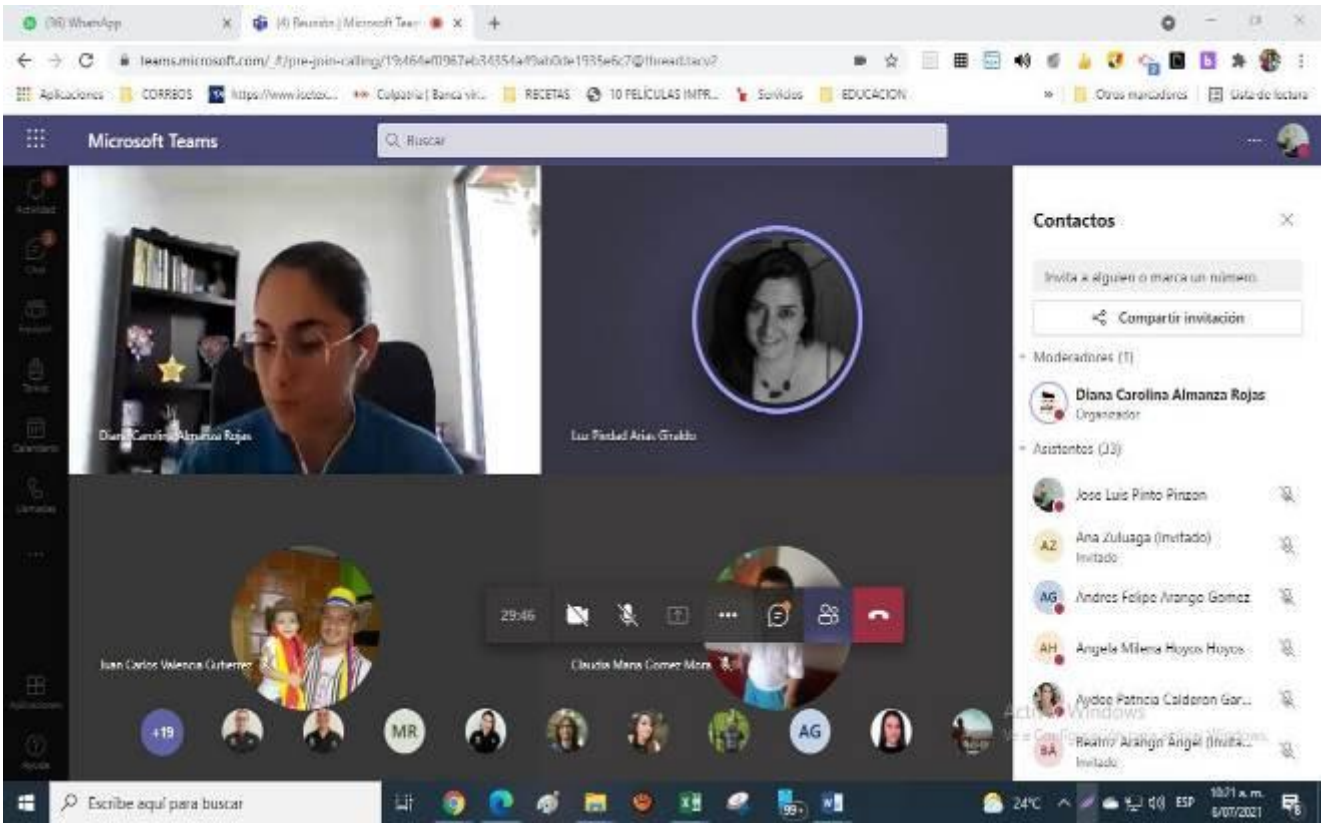


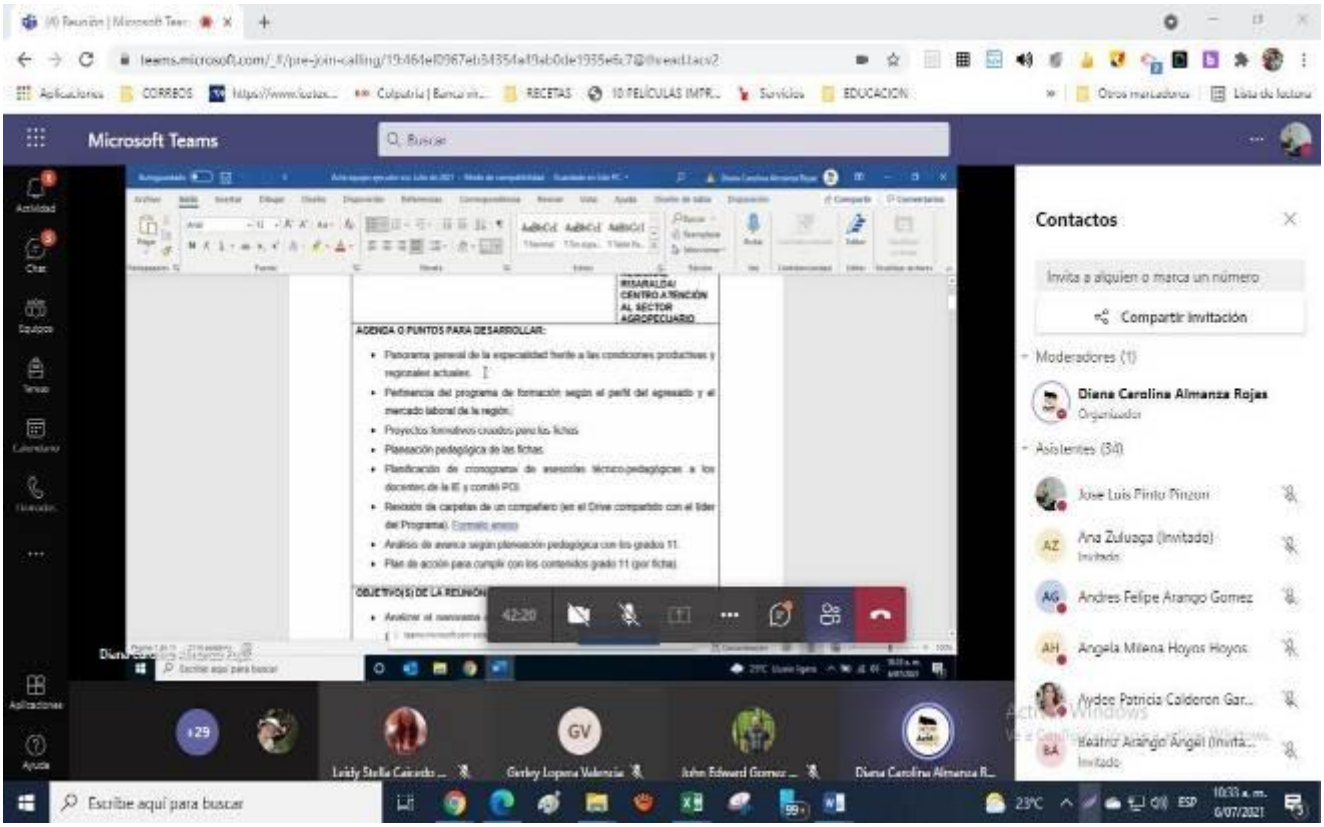
# Actividad #5.

| U | P | Y | N | X | G | C | G | W | X | B | B | N | C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | U | M | H | M | T | V | R | E | T | B | F | D | A |
| E | N | S | G | S | Q | I | A | X | T | M | S | R | L |
| G | Z | F | P | L | O | R | D | R | G | E | D | E | I |
| I | O | L | U | R | H | M | O | G | R | D | X | C | E |
| S | N | M | N | I | E | V | S | I | M | I | D | I | N |
| T | C | E | L | S | I | U | S | G | O | R | X | G | T |
| R | V | A | R | I | A | C | I | O | N | E | G | O | E |
| A | R | N | F | A | H | R | E | N | H | E | I | T | G |
| R | H | C | A | L | I | B | R | A | D | O | S | J | E |
| M | E | T | R | O | N | T | I | E | M | P | O | C | E |
| P | O | W | I | N | M | G | R | S | I | O | N | P | V |
| Y | E | B | U | L | L | I | C | I | O | N | L | J | A |
| V | O | T | E | M | P | E | R | A | T | U | R | A | M |

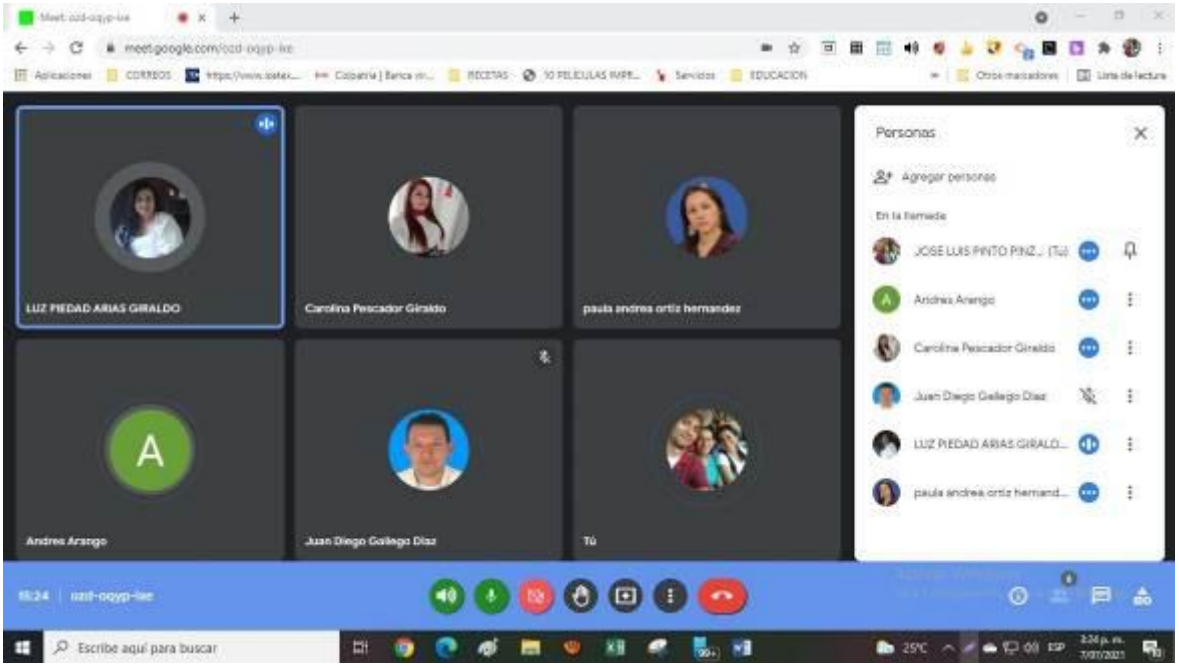
- Calibrados ✓
- Celsius ✓
- Caliente ✓
- Fahrenheit ✓
- inmersion ✓
- Metron ✓
- Punzón ✓
- Temperatura ✓
- Tiempo ✓
- Ebullicion ✓
- Grados ✓
- Medir ✓
- Preciso ✓
- Registrar ✓
- Termo ✓

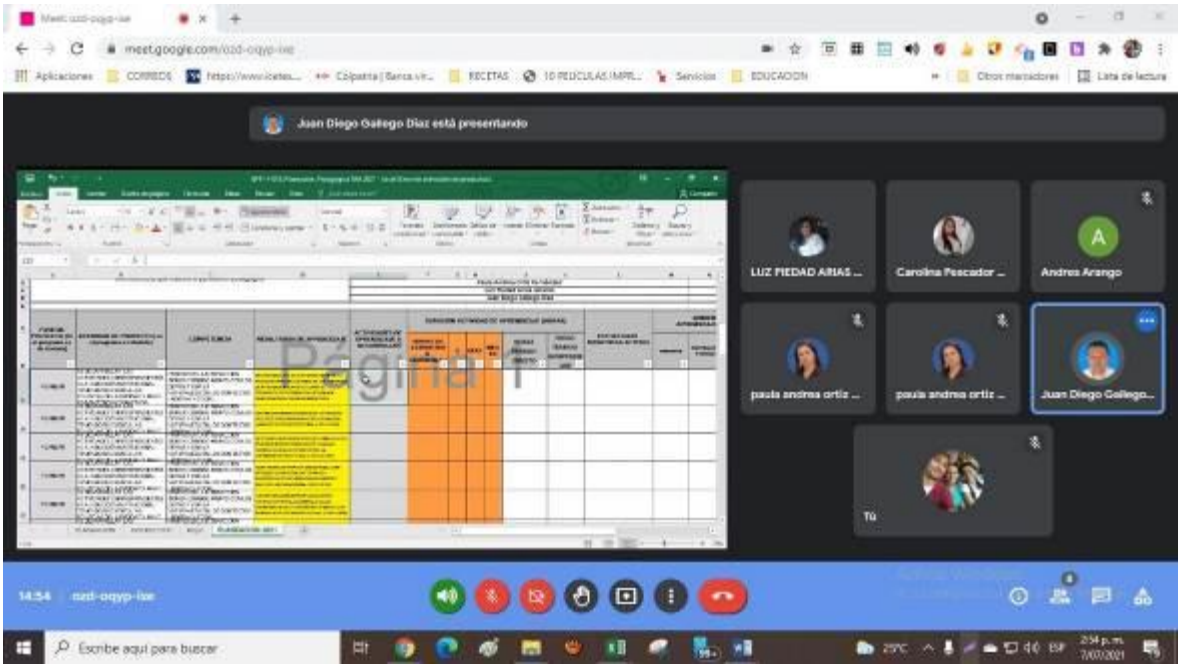
**REUNION ACME 06-07-2021**



**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTO 07-07-2021**




Página 1

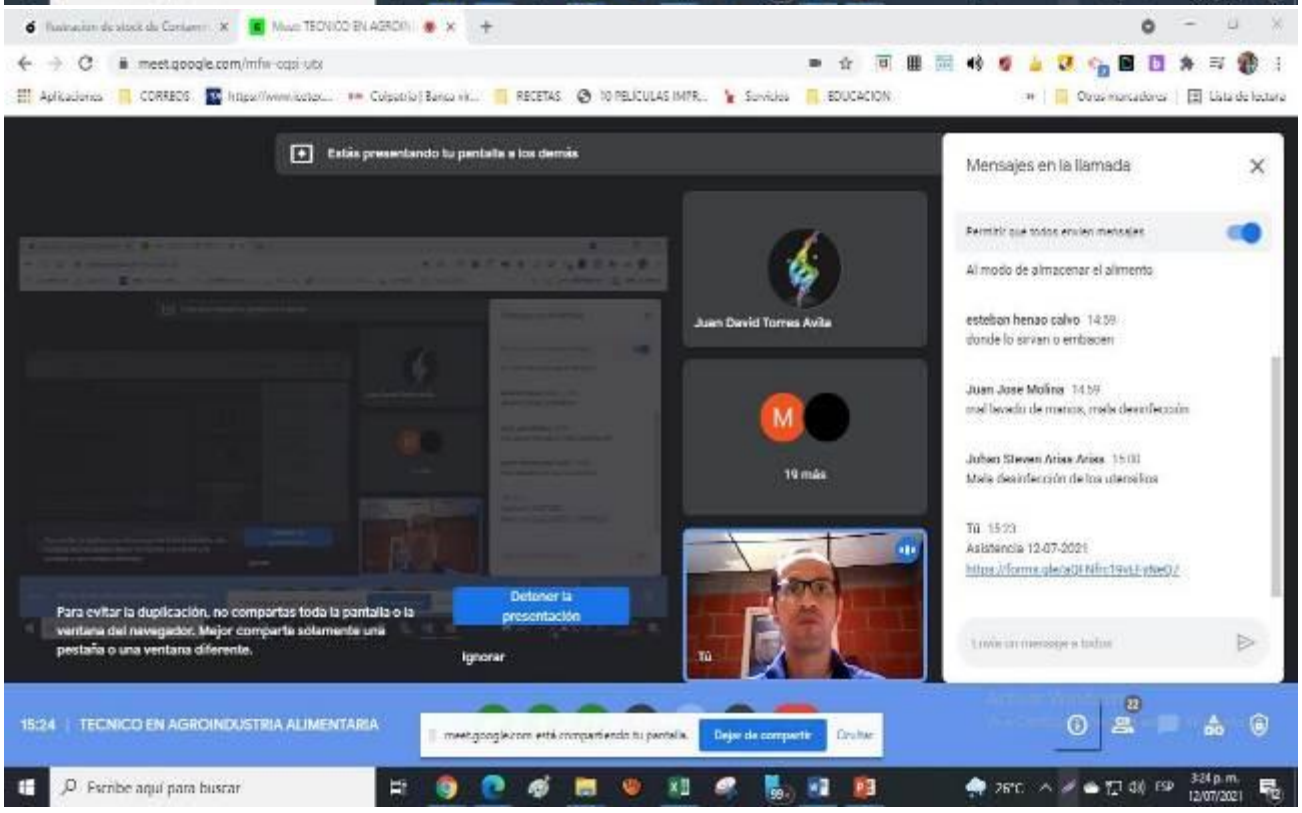
**CAPACITACION PRESENCIAL APLICACIÓN DE HERRAMIENTAS PARA LA GESTION DEL RIESGO AGROCLIMATICO 26-07-2021**





**IE MARIA DOLOROSA**



Actividad #1

Un camión de entrega de alimentos llega a las 9:15 am en un caluroso lunes por la mañana. El chofer del camión ve que el administrador está hablando por teléfono y decide descargar las cajas de alimentos y suministros mientras espera. Un antiguo empleado le detiene para visitar y el chofer del camión, el administrador y el empleado se entretienen hablando acerca del pasado.

A las 10:30 am el administrador revisa la orden y se da cuenta de que las 30 libras de carne molida no se sienten frías. Acepta la entrega y le dice al chofer que no se preocupe.

El administrador va en busca de un carrito para transportar la carne molida al refrigerador cuando un manipulador le pregunta acerca del menú. El administrador se detiene a hablar.

El carrito con la carne molida se pone en refrigeración a las 11:00 am.

El martes el manipulador está preparando el menú "Albóndigas" para el almuerzo escolar del miércoles. Lleva el carrito con las 30 libras de carne molida a su área de trabajo. Cuando lee la formula descubre que solo necesitara 20 libras. Decide guardar las 10 libras de carne molida en el refrigerador cuando termine de hacer las albóndigas.

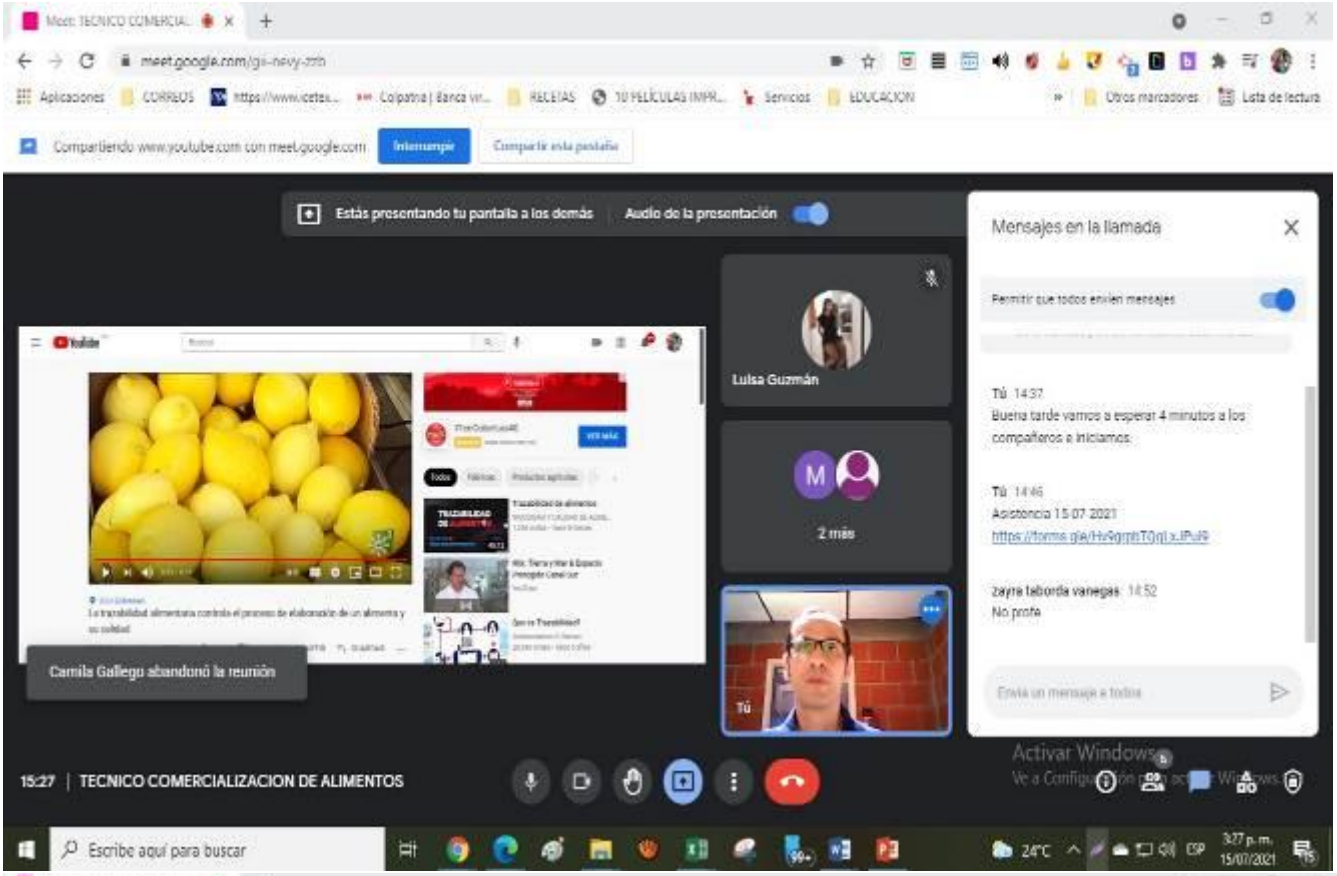
Decide que esto ahorra tiempo porque es un viaje menos que debe hacer hasta el refrigerador.

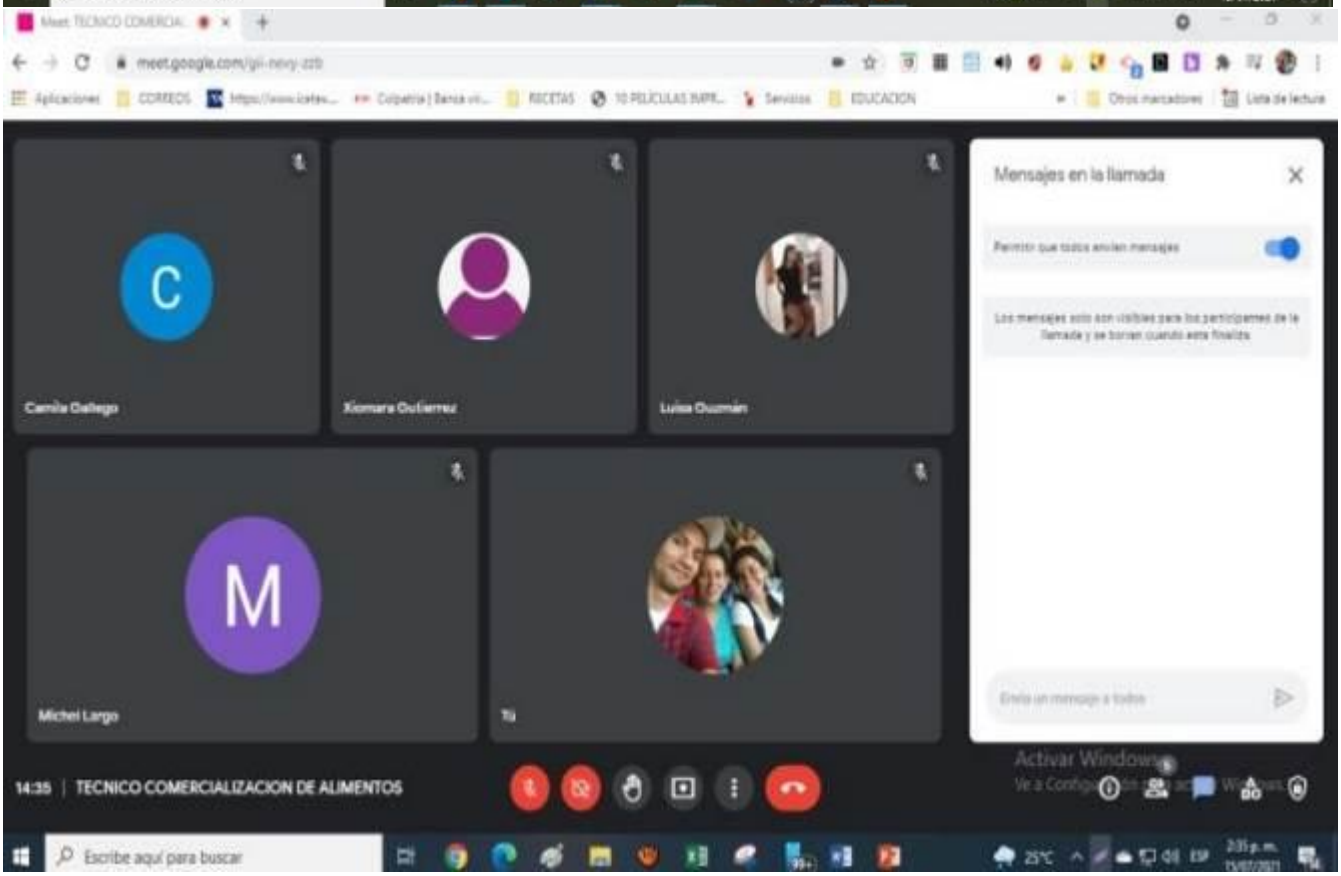
Coloca las albóndigas de carne en recipientes de plástico sin tapa, coloca las albóndigas de carne y la carne molida restante en el refrigerador junto con el pollo y las verduras.

El miércoles cocina las albóndigas. Después de cocinarlas por 20 minutos, abre la puerta del horno y decide que les falta 5 minutos más. Piensa que no es necesario medir la temperatura interna, porque esta es la manera en que siempre ha cocinado las albóndigas ya que es la comida favorita para los estudiantes.

- Identifique las acciones incorrectas que se han presentado analice las consecuencias que se pueden generar por estas acciones y describa un proceso ideal para no presentar estas acciones.
- Acciones incorrectas:
- El administrador no esta pendiente de los alimentos ya que esta hablando por el celular.
- Después de un largo tiempo la comida ya se esta descongelando
- El administrador se demora mucho en pasar a refrigerar esa carne molida
- El manipulador coloco la carne en recipientes sin tapa y luego coloca esta carne molida con las verduras y el pollo en el refrigerador.
- El manipulador no esta midiendo las temperaturas con las cuales se deben preparar los alimentos
- Consecuencias que se pueden generar: Que en el momento del mal almacenamiento y la mala preparación de los alimentos estos puedan adquirir una bacteria que pueda enfermar a las personas que lo consuman.
- Proceso ideal: Al momento en que llegan los alimentos deben ser almacenados, que el almacenamiento de los alimentos sea bueno y que se debe separar las carnes de las verduras y que al momento de preparar los alimentos sea en las temperaturas adecuadas.

**IE SAGARADA FAMILIA**



Camión Frigorífico = es muy similar al anterior, aunque habitualmente no alcanza las temperaturas máximas para congelar -aunque podría- es habitual para el trasporte de alimentos que requieren entre 7° y -5°



Recomendaciones = los vehículos utilizados para el transporte frigorífico deben contar con instrumentos de medición de temperatura a la vista del conductor. este deberá llevar el control regular de la temperatura de la carga




- Es imprescindible preenfriar los vehículos antes de la carga para evitar cambios bruscos de temperatura en los productos

Camión refrigerado = es igual que el anterior, pero incluye tecnología para generar frío. se suele utilizar para el transporte de alimentos que requieren conservar la cadena de frío del congelado

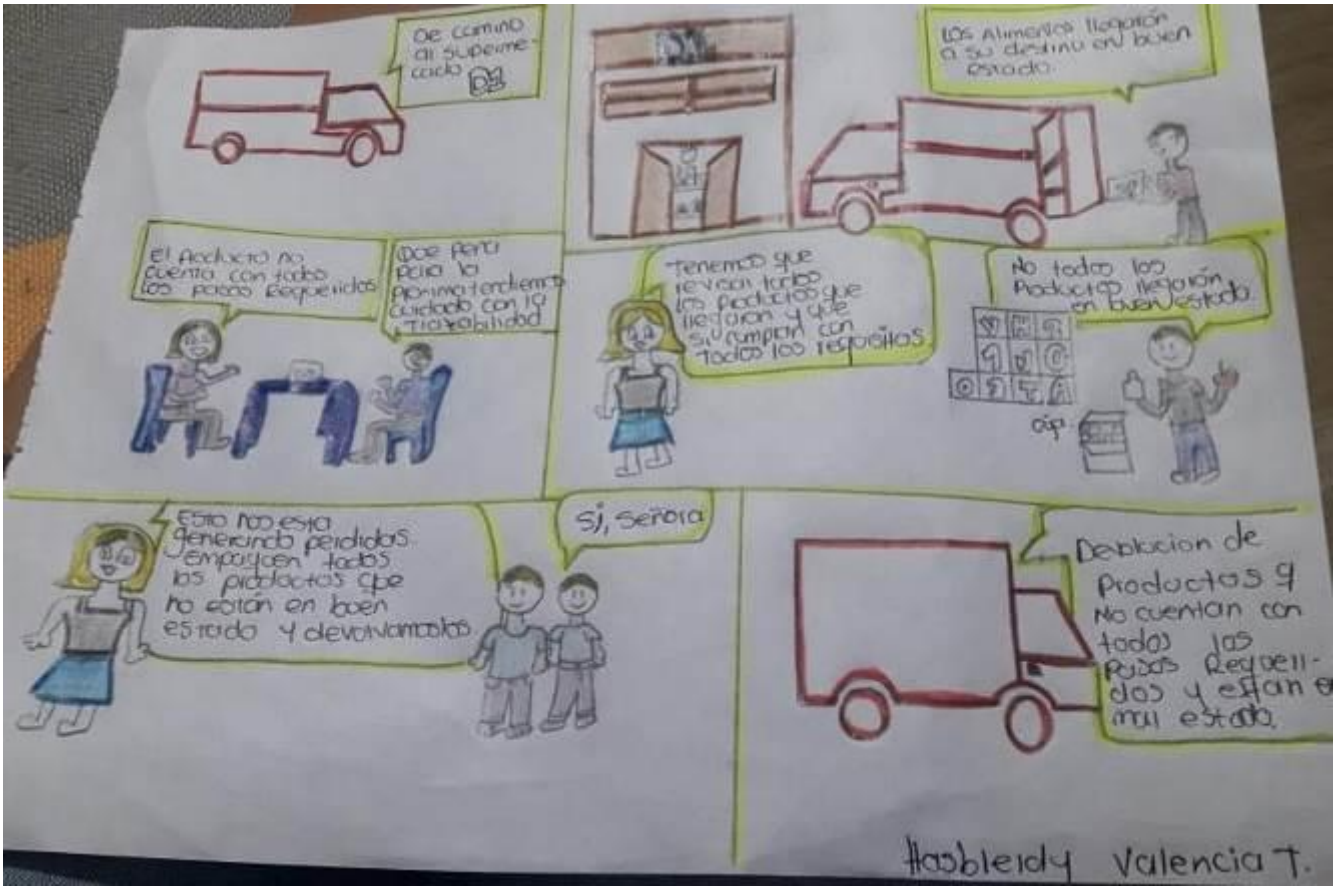




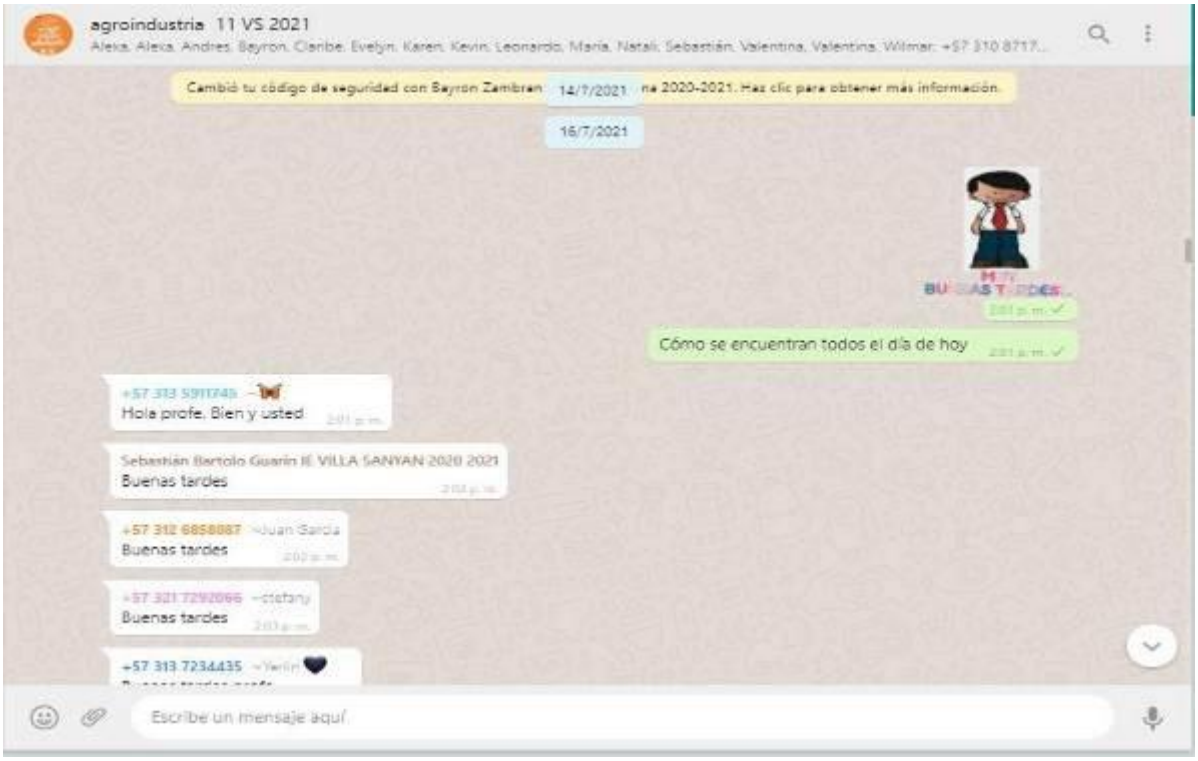


Recomendaciones = contar con la temperatura adecuada en el momento de la carga al transporte refrigerado para alimentos, para su correcta conservación

- Mantener en perfecto estado la cámara de refrigeración del vehículo, con la finalidad de proteger los productos del calor del exterior



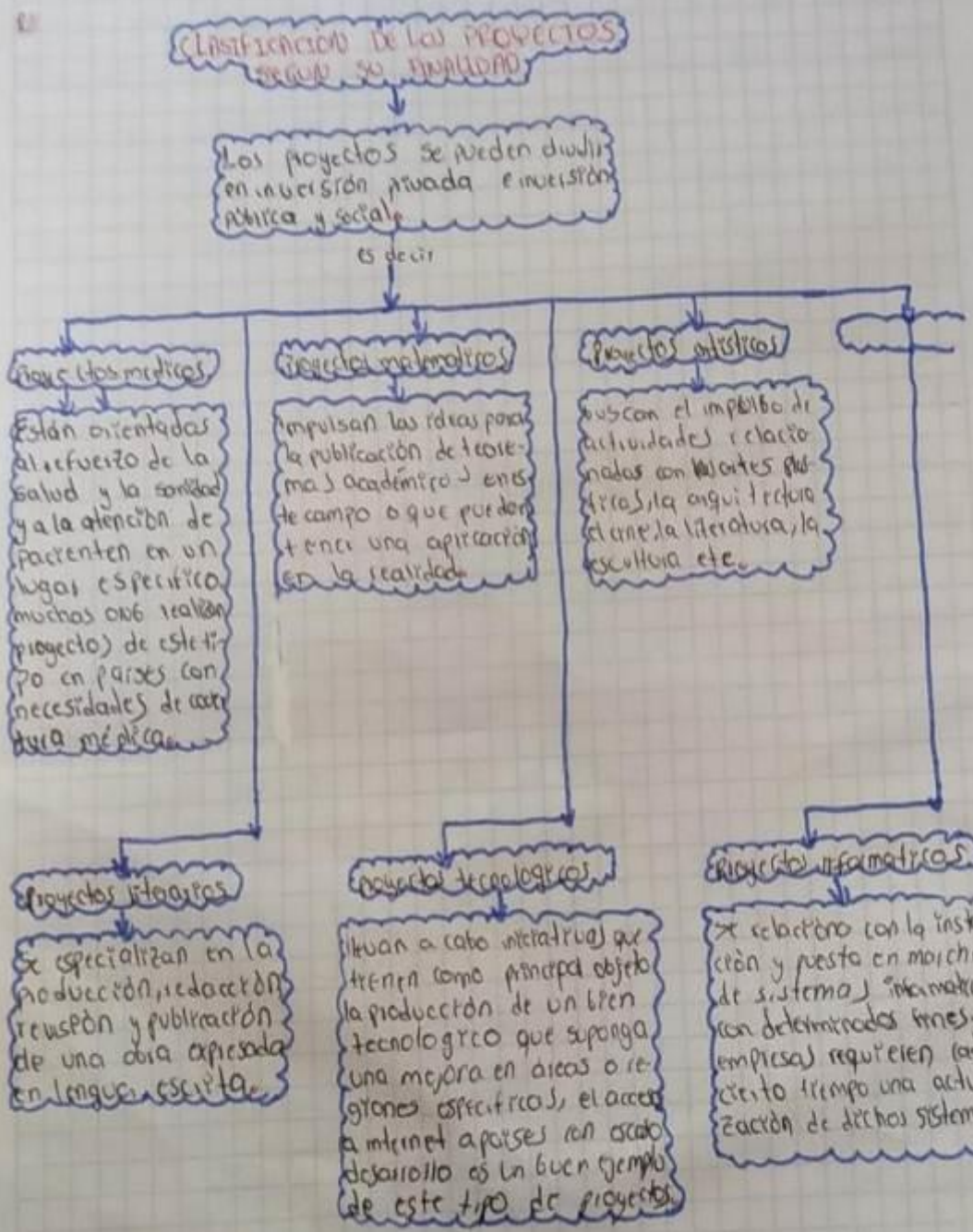
**INSTITUCION EDUCATIVA VILLA SANTANA**



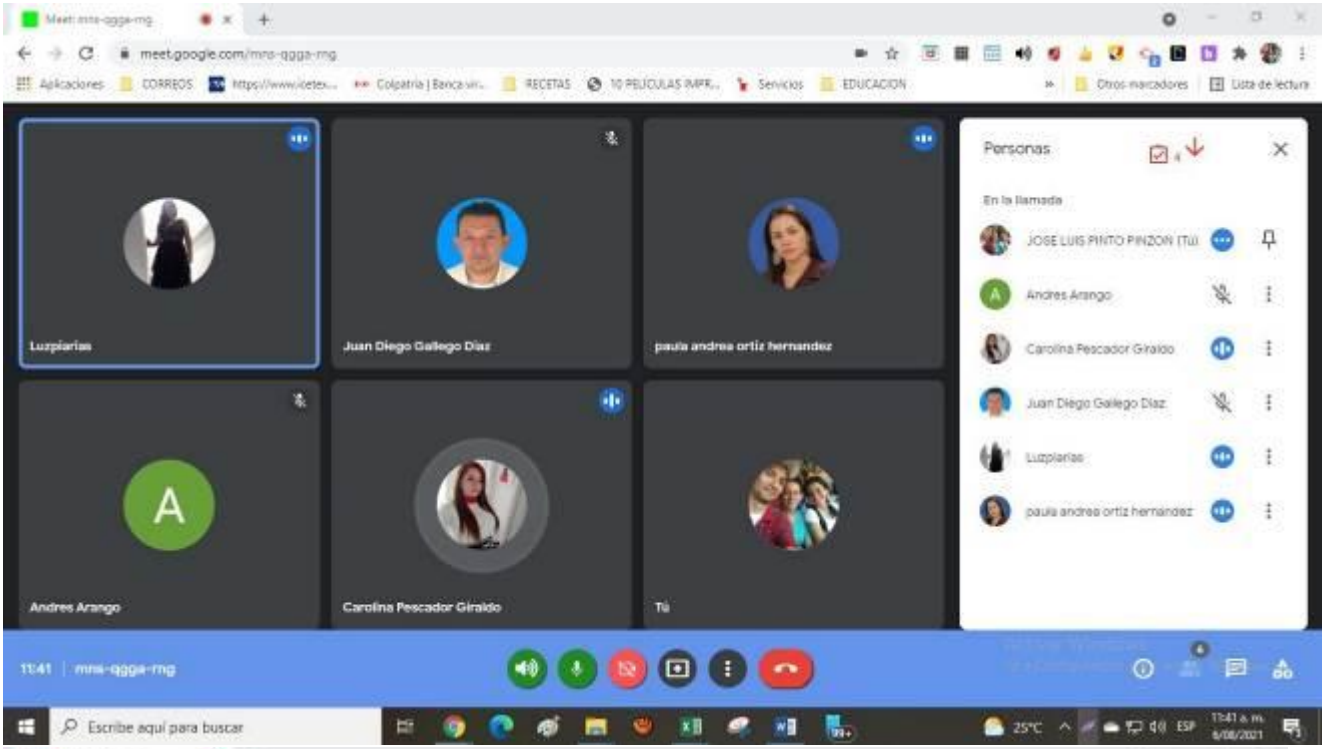


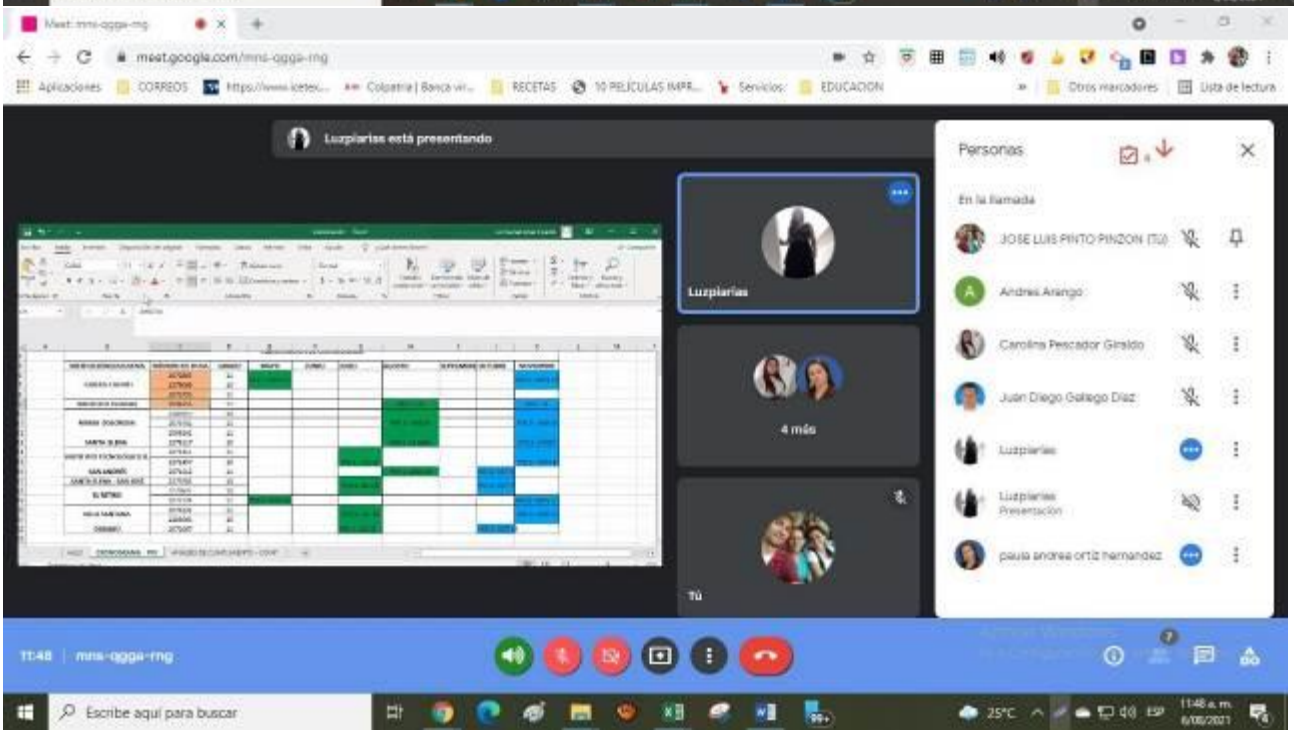

Actividad 5 Realiza las siguientes actividades

1)



**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS 6-08-2021**



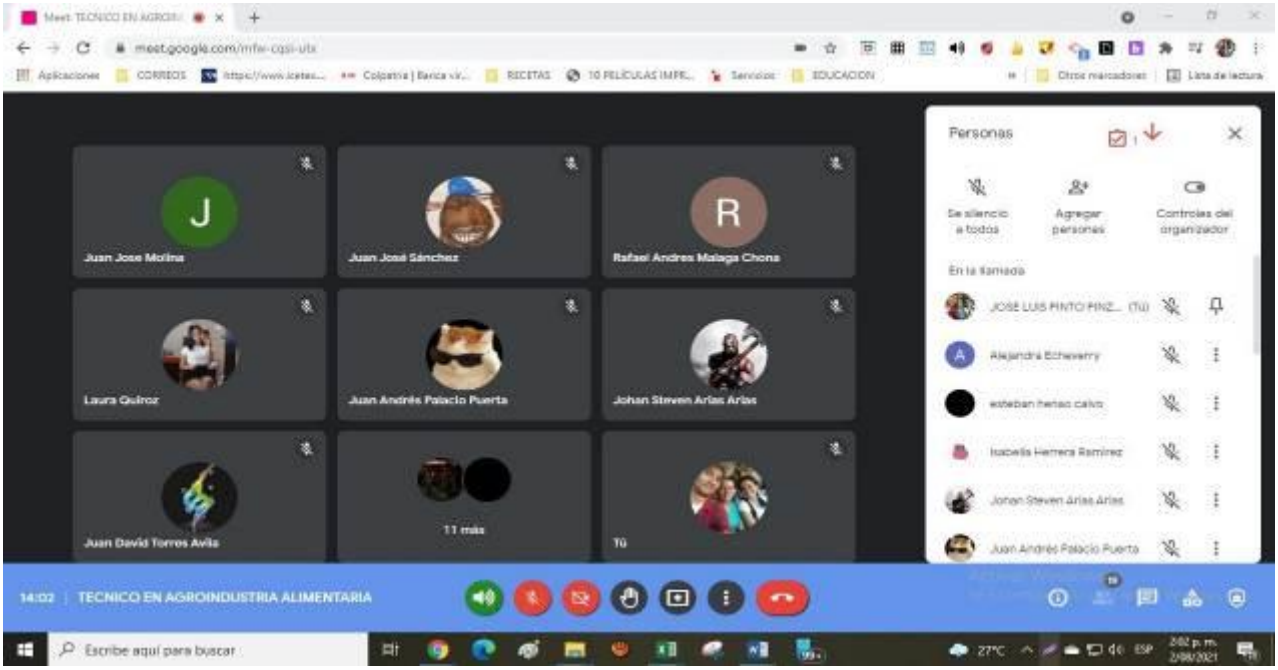



**IE MARIA DOLOROSA 19-08-2021**



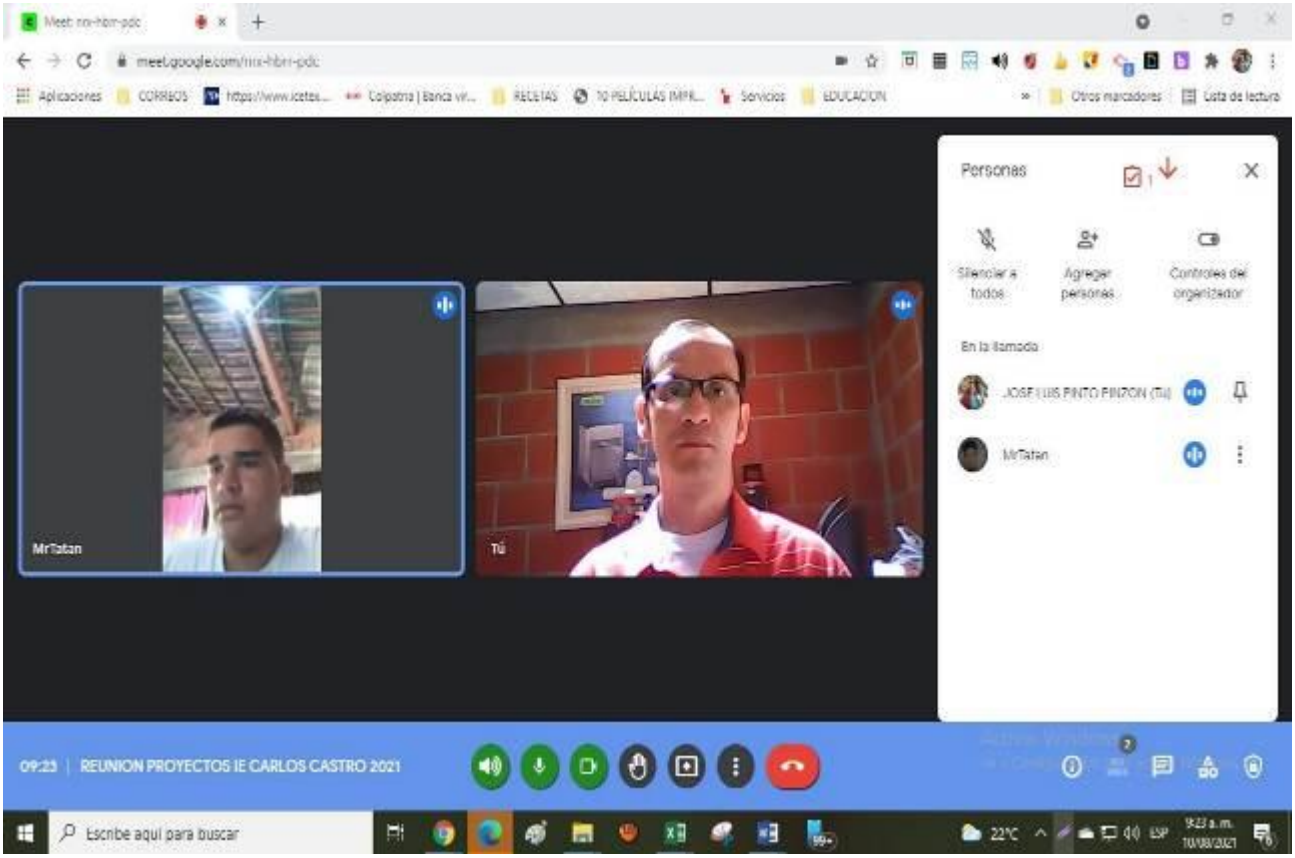


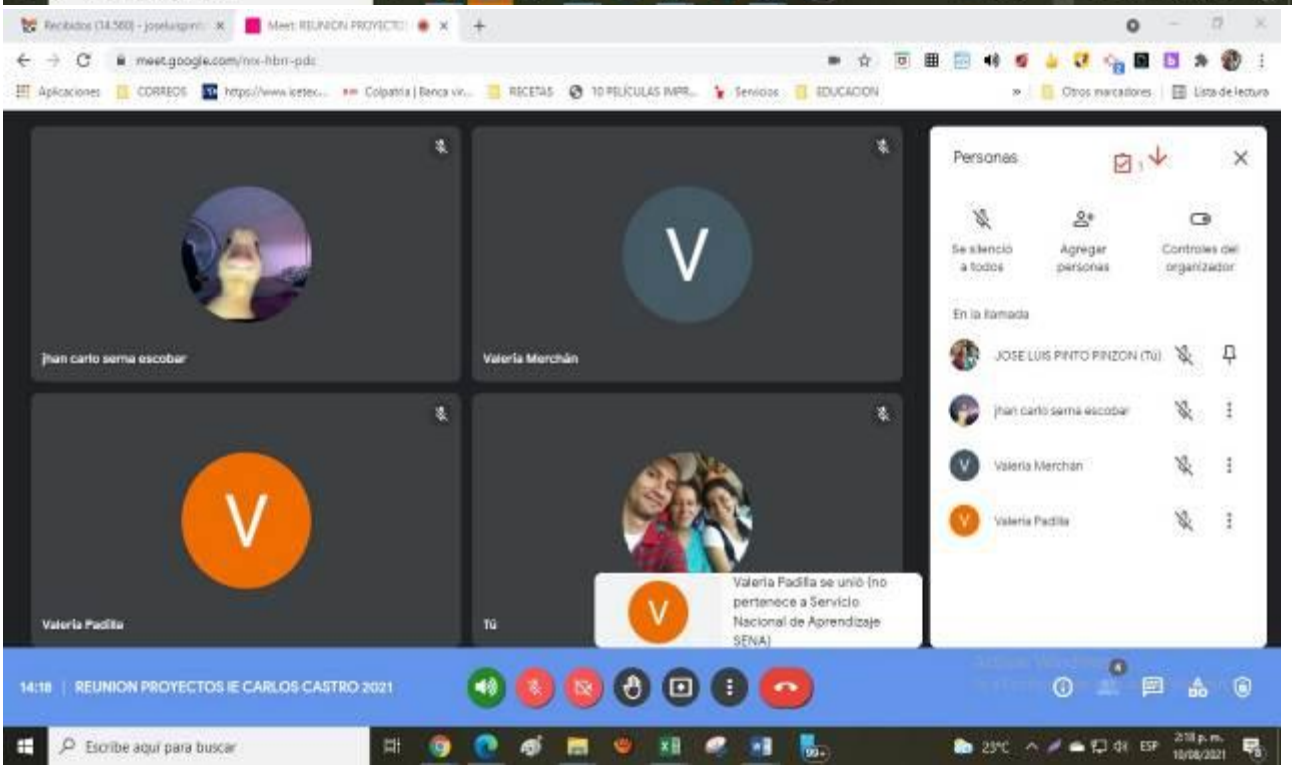
**IE MARIA DOLOROSA**

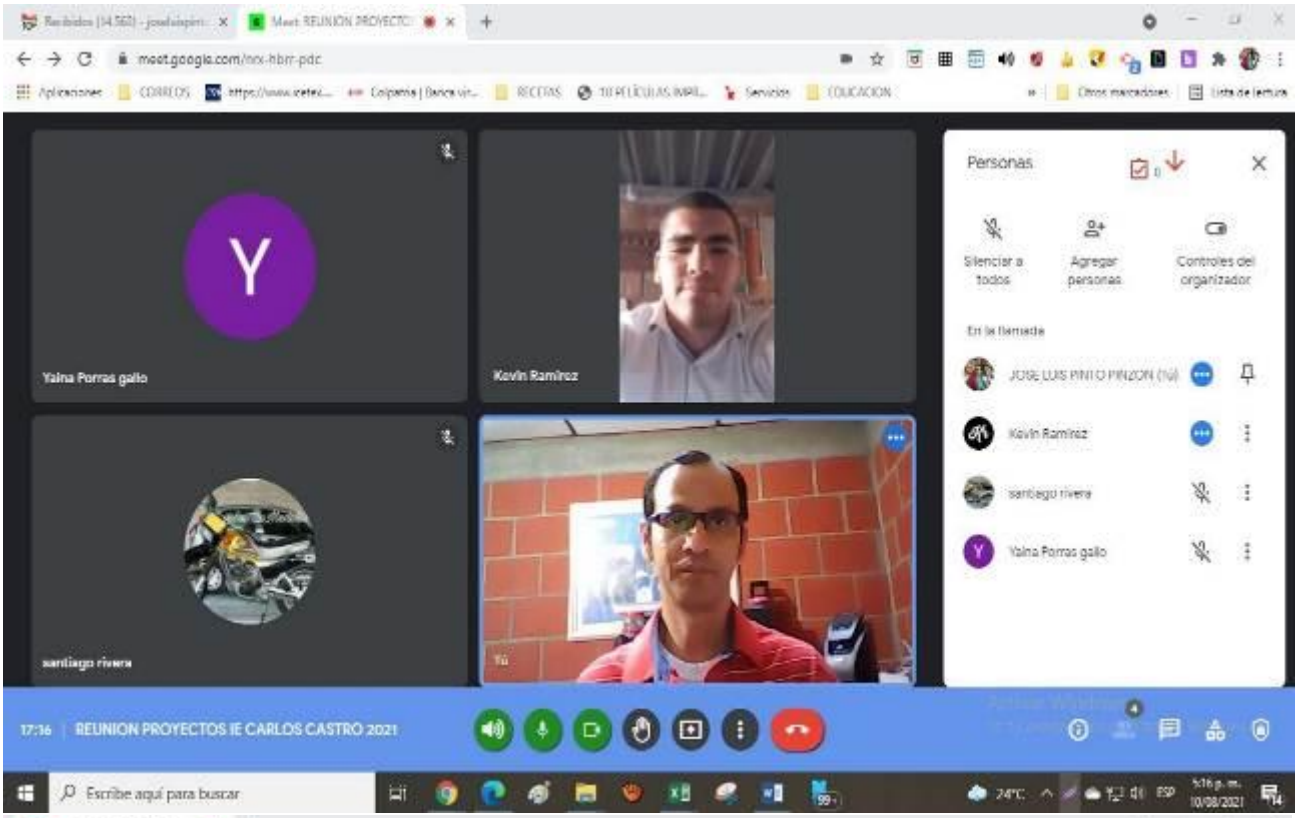


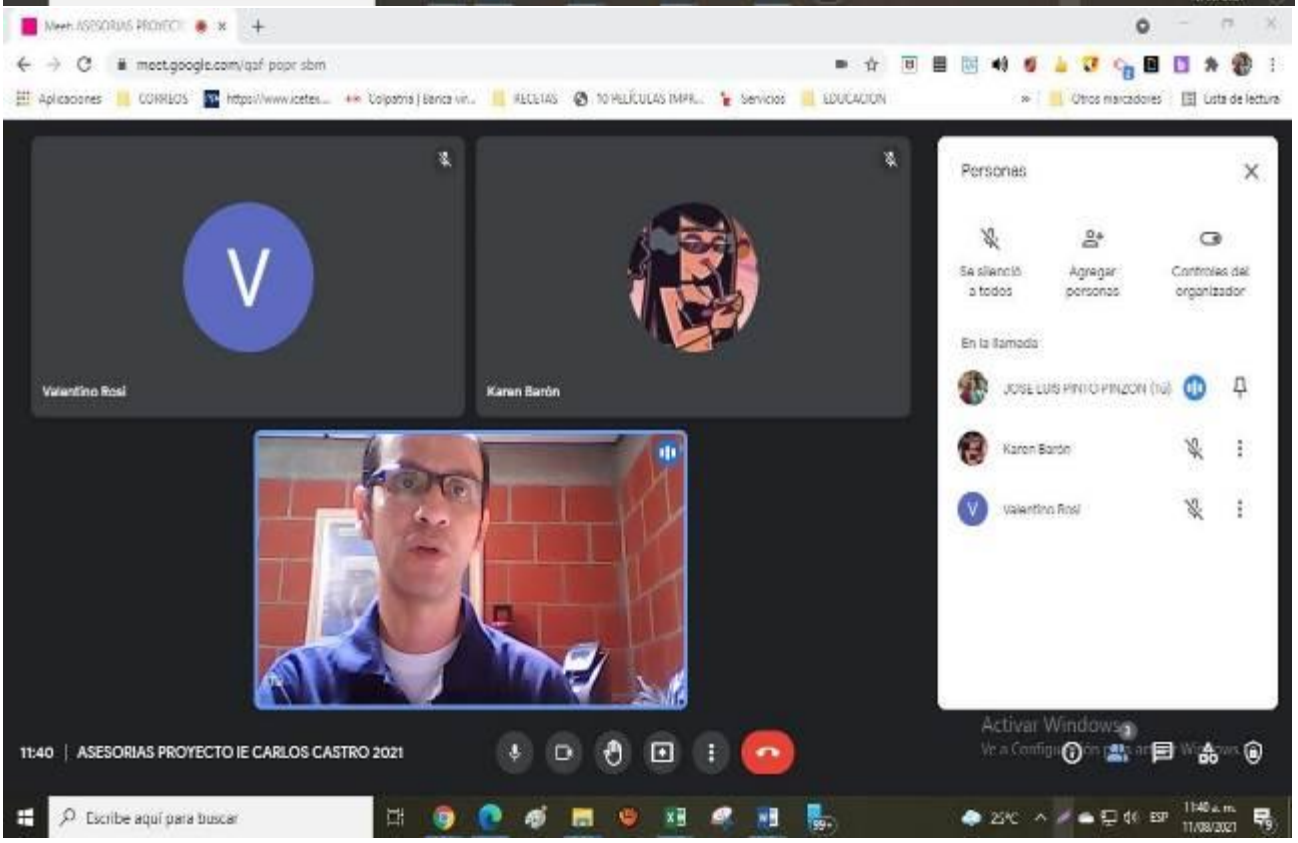



**INSTITUCION EDUCATIVA CARLOS CASTRO**

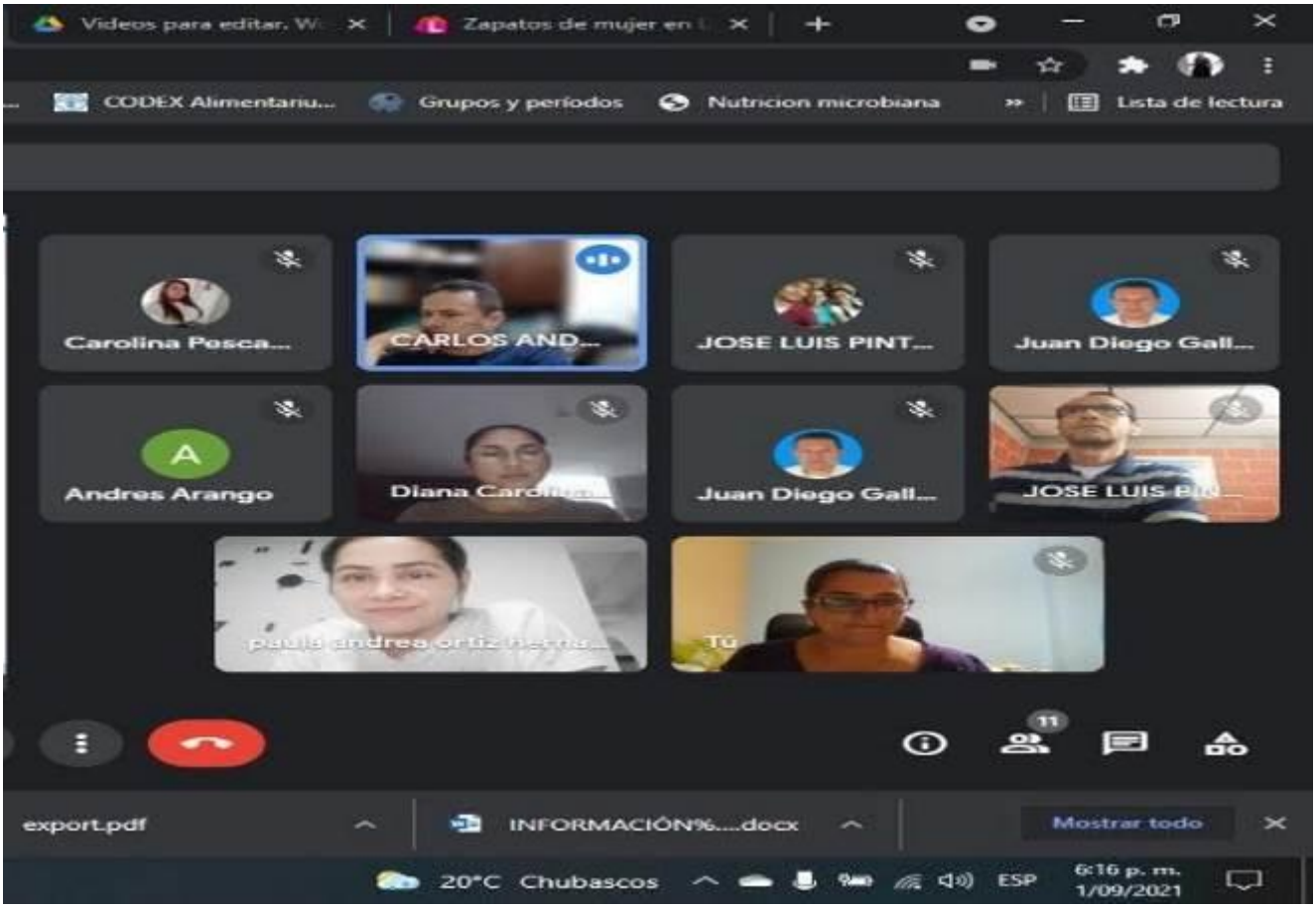


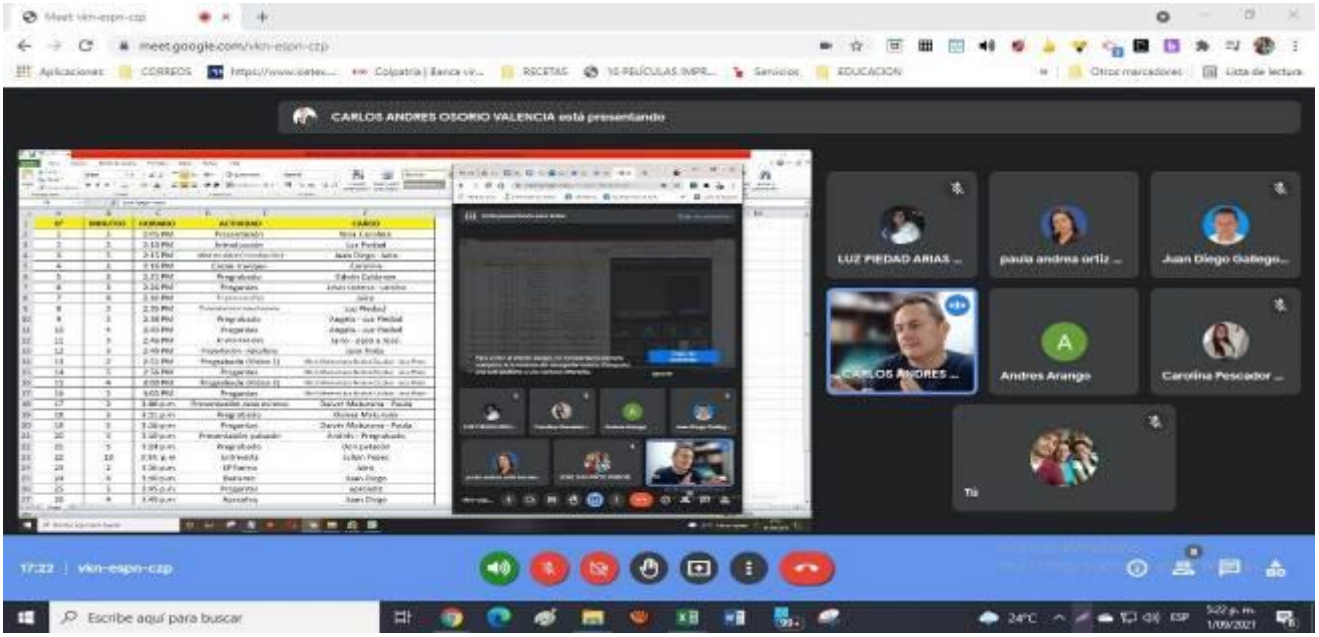




meet.google.com/mrx-hbrr-pdc
Yaina Porras gallo
Kevin Ramirez
santiago rivera
Personas
Silenciar a todos
Agregar personas
Controles del organizador
En la llamada
JOSE LUIS PINTO PINZON (Tú)
Kevin Ramirez
santiago rivera
Yaina Porras gallo
17:16 | REUNION PROYECTOS IE CARLOS CASTRO 2021
Escribe aquí para buscar


meet.google.com/qaf-pqor-sbm
Valentino Rosi
Karen Barón
Personas
Se silenció a todos
Agregar personas
Controles del organizador
En la llamada
JOSE LUIS PINTO PINZON (Tú)
Karen Barón
Valentino Rosi
11:40 | ASESORIAS PROYECTO IE CARLOS CASTRO 2021
Escribe aquí para buscar

**REUNION WORD SHOW AGROINDUSTRIA 1-09-2021**



**EVENTO EN VIVO  WORD SHOW TENDENCIAS DE LA AGROINDUSTRIA EN RISARALDA 2-09-2021**






**IE MARIA DOLOROSA**

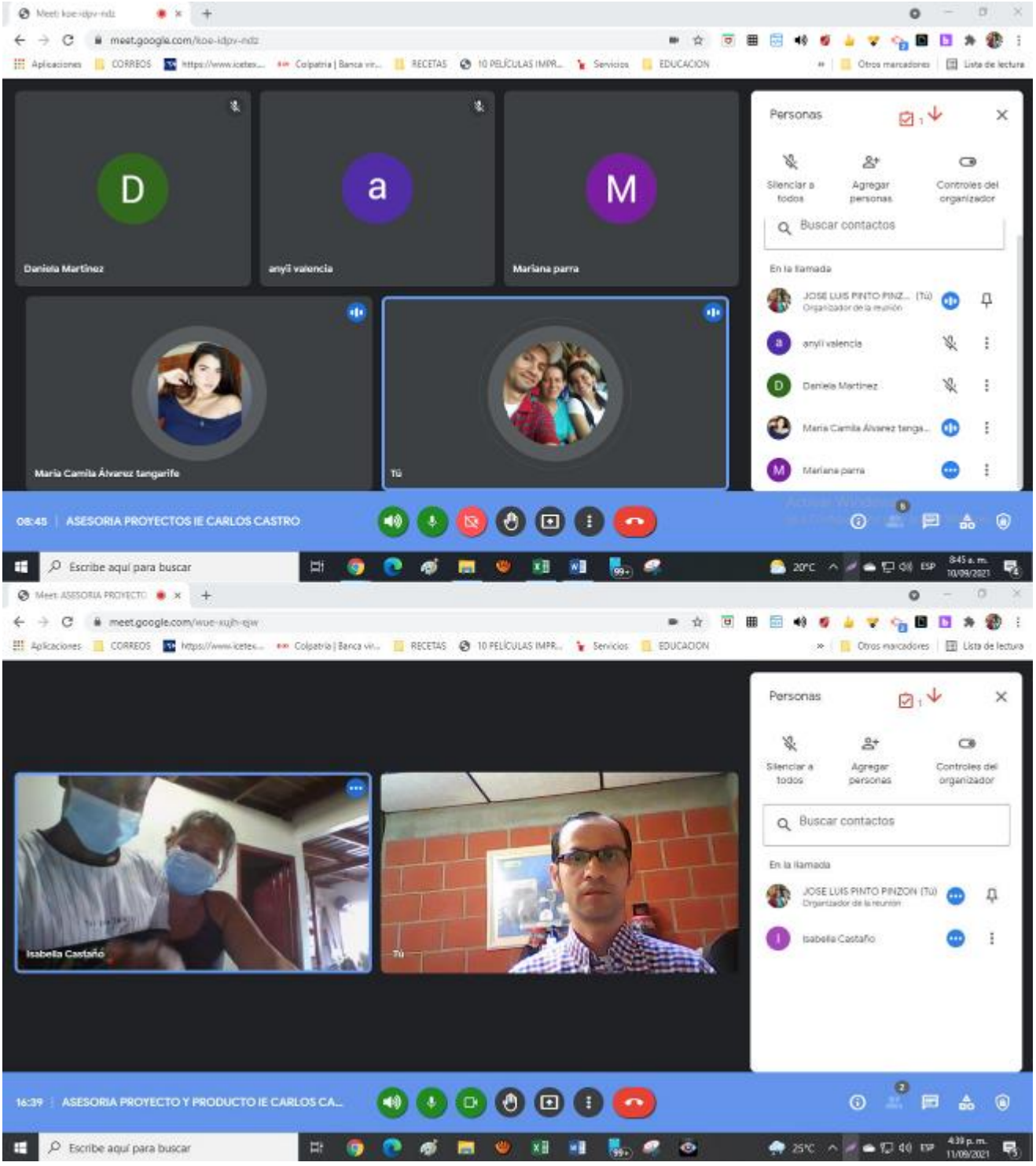




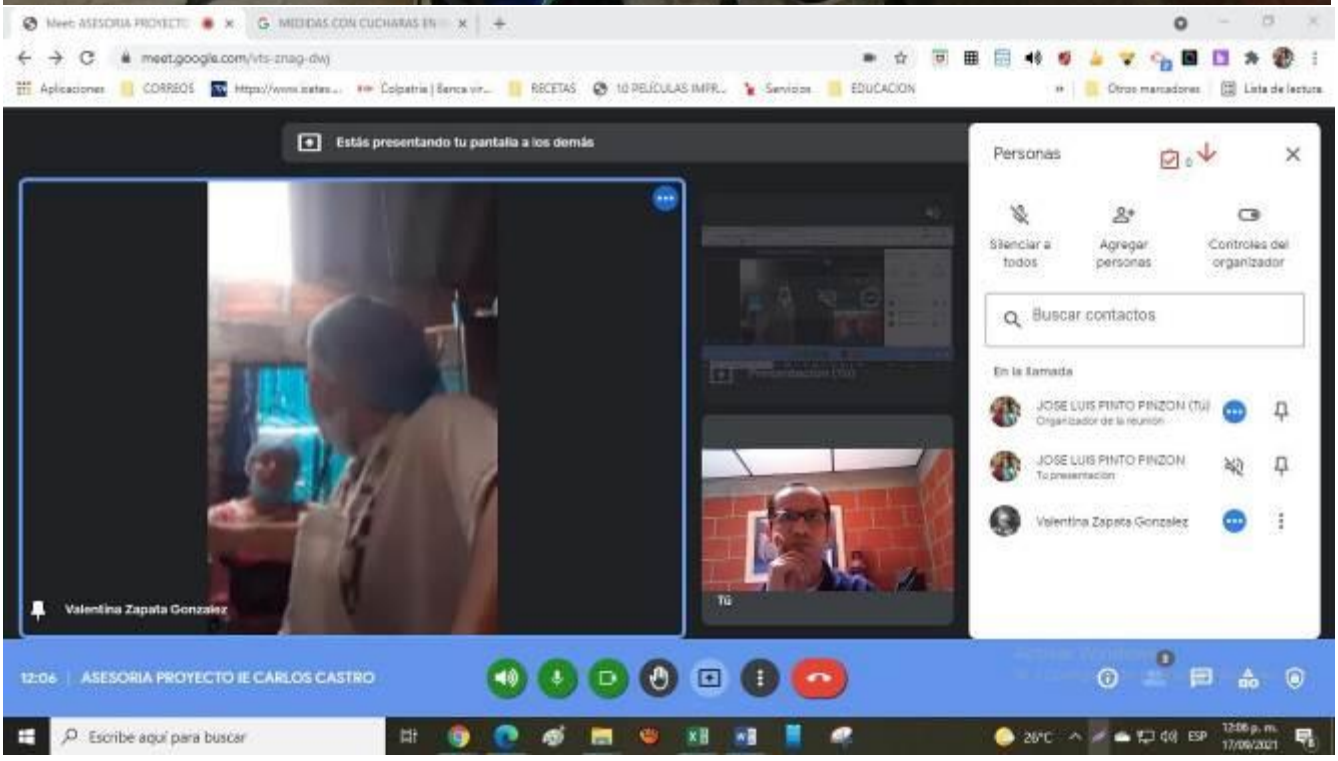




**INSTITUCION EDUCATIVA CARLOS CASTRO**





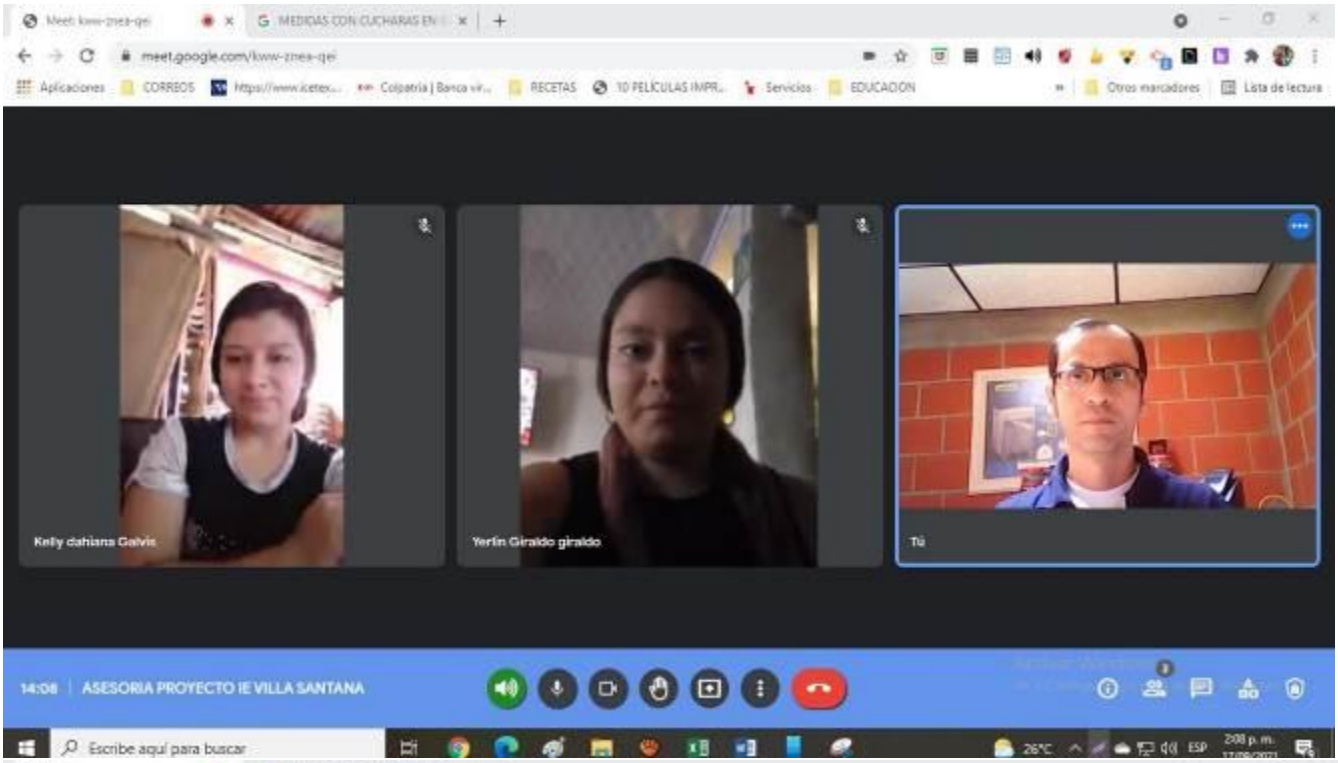

meet.google.com/vts-znag-dwj
Estás presentando tu pantalla a los demás
Personas
Silenciar a todos
Agregar personas
Controles del organizador
Buscar contactos
En la llamada
JOSE LUIS PINTO PINZON (TU)
Organizador de la reunión
JOSE LUIS PINTO PINZON
Tu presentación
Valentina Zapata Gonzalez
Valentina Zapata Gonzalez
Tú
12:06 | ASESORIA PROYECTO IE CARLOS CASTRO
Escribe aquí para buscar
26°C
ESP

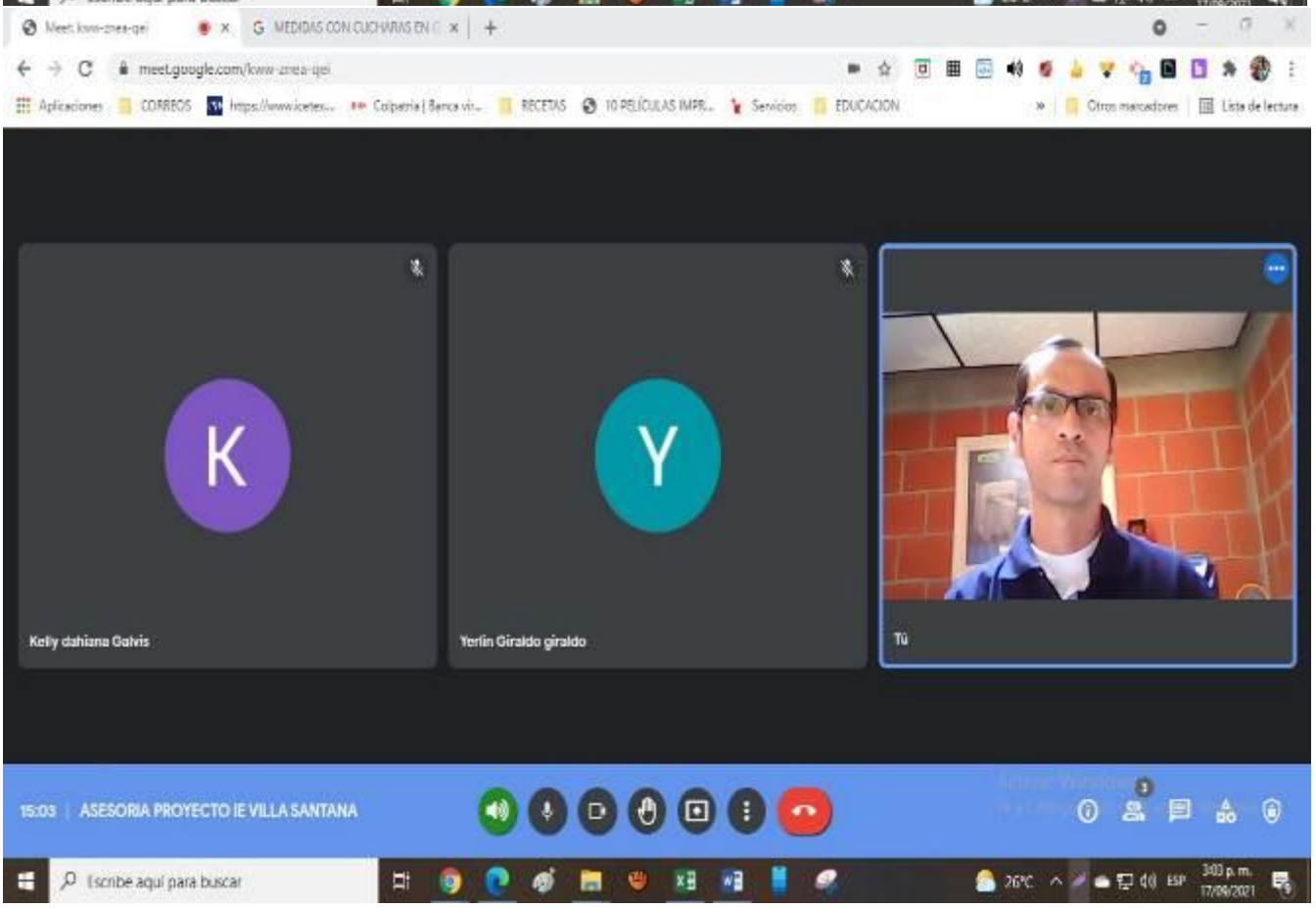
| NOMBRE DEL INGREDIENTE | CANTIDAD |
|---|---|
| piña | 1 piña, 2,5 k |
| Sábila (aloe vera) | 1 hoja |
| Crema de leche | 90 gr |
| Gelatina sin sabor | 2 sobres (15 gr) |
| Leche condesada | 100 gr |
| Azúcar | Media taza (250 gr) |

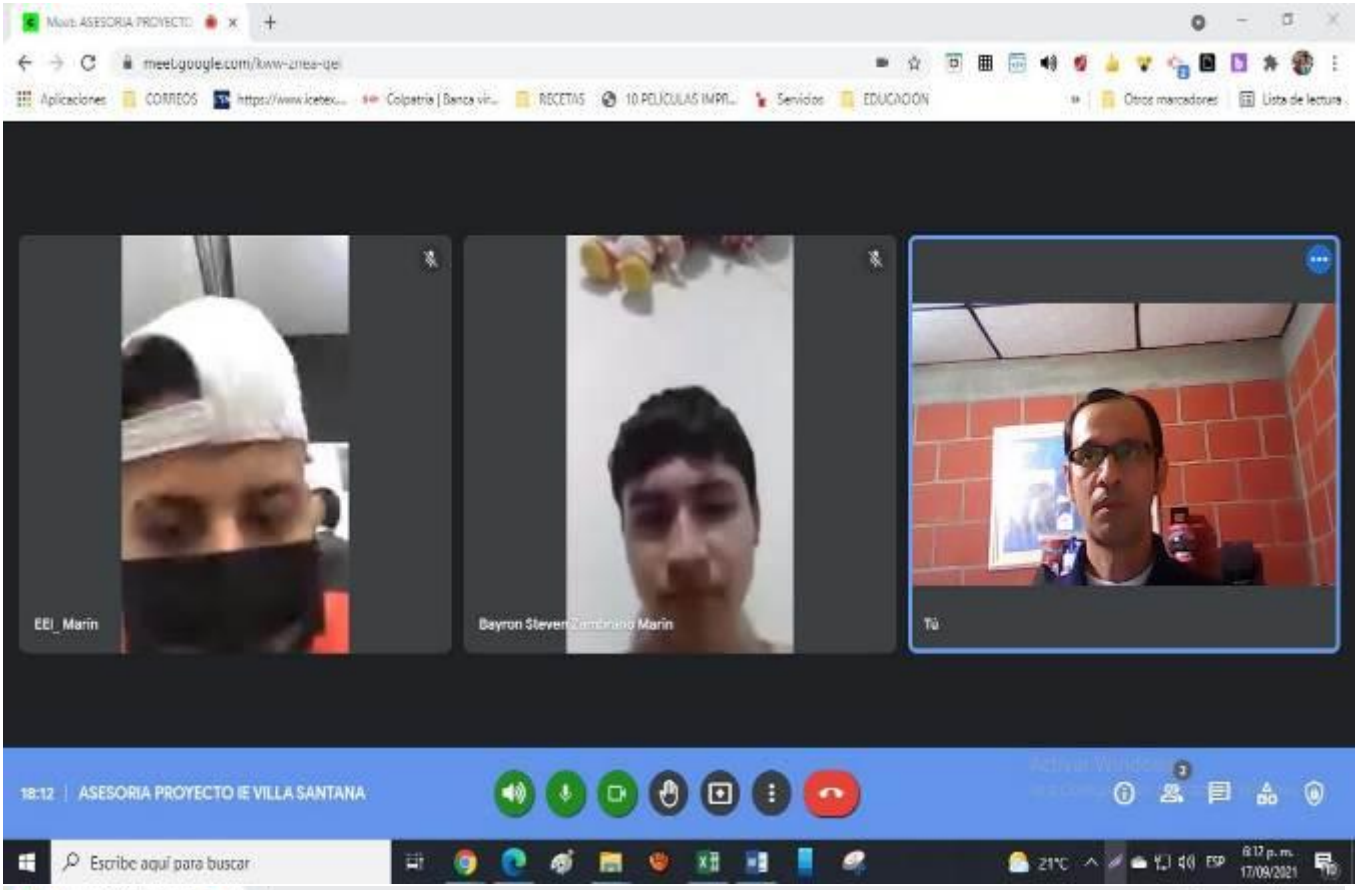


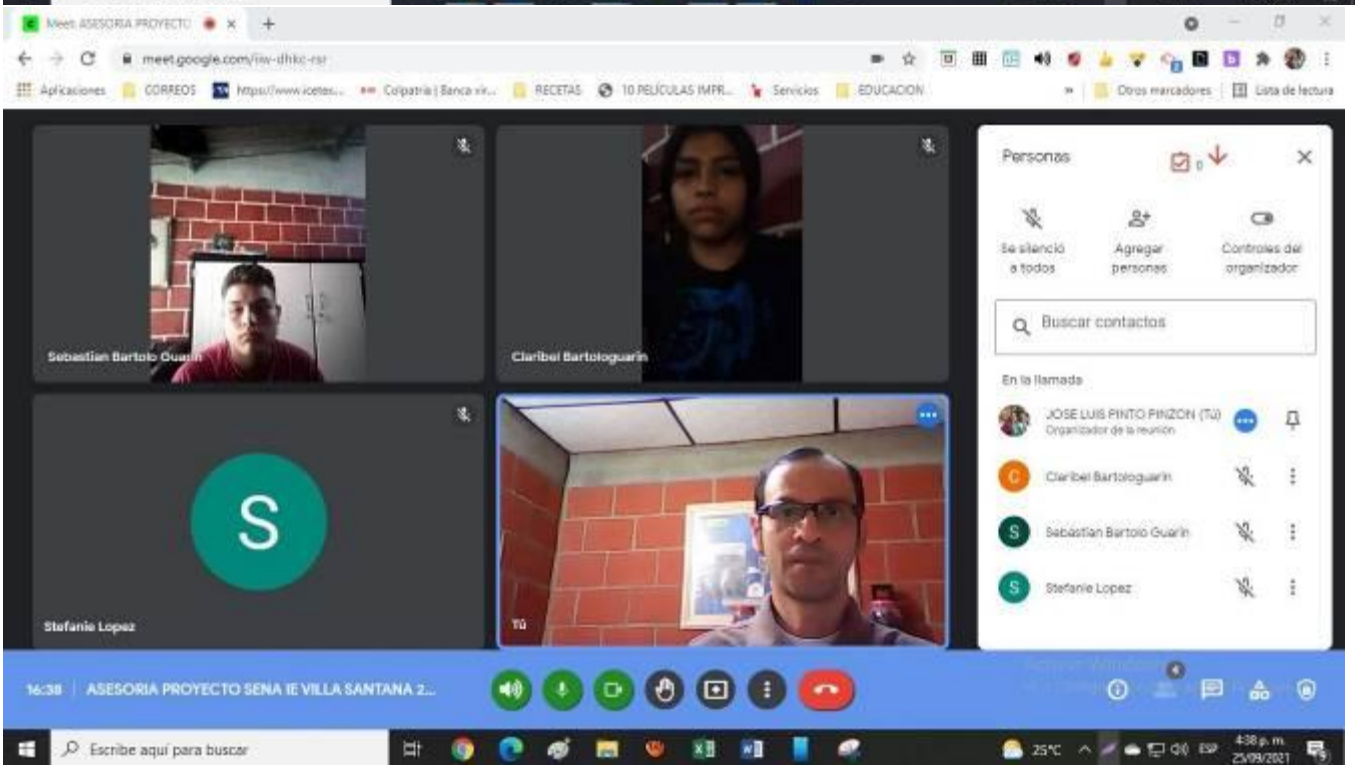

| | Competencia 2 | Competencia 3 |
|---|---|---|
| Nombre del Producto | Refresco | Leche. |
| Nombre del Fabricante | Fabricado bajo Autorización de cocacola | Fabricado por Productos lácteos Alpina S.A.S. (Auralac) |
| Tipo de producto | Refresco de Mora. | Leche entera. |
| Presentaciones comerciales | 200mL, 1.5L, 413ML, 330ML Vidrio, carton, plastico Sabores, Naranja, piña, Mandarina, Mora, Fresa | 900mL. 1L. 400gr caja, bolsa entero, deslactosada, pulva |
| Rango de precios | 200ML $1.000, 1.5L. $2.600 413ML $. 1.800. 330ML. $ 1300 | 900ml. $2.050 1L. $ 2.500 400gr. $ 8000 |
| Vida util | de 12. a 20. días | 1. Semana. |
| Condiciones de conservación | Refrigeración | Refrigeración |
| Nivel de ventas | Alto | Alto |

**INSTITUCION EDUCATIVA VILLA SANTANA**

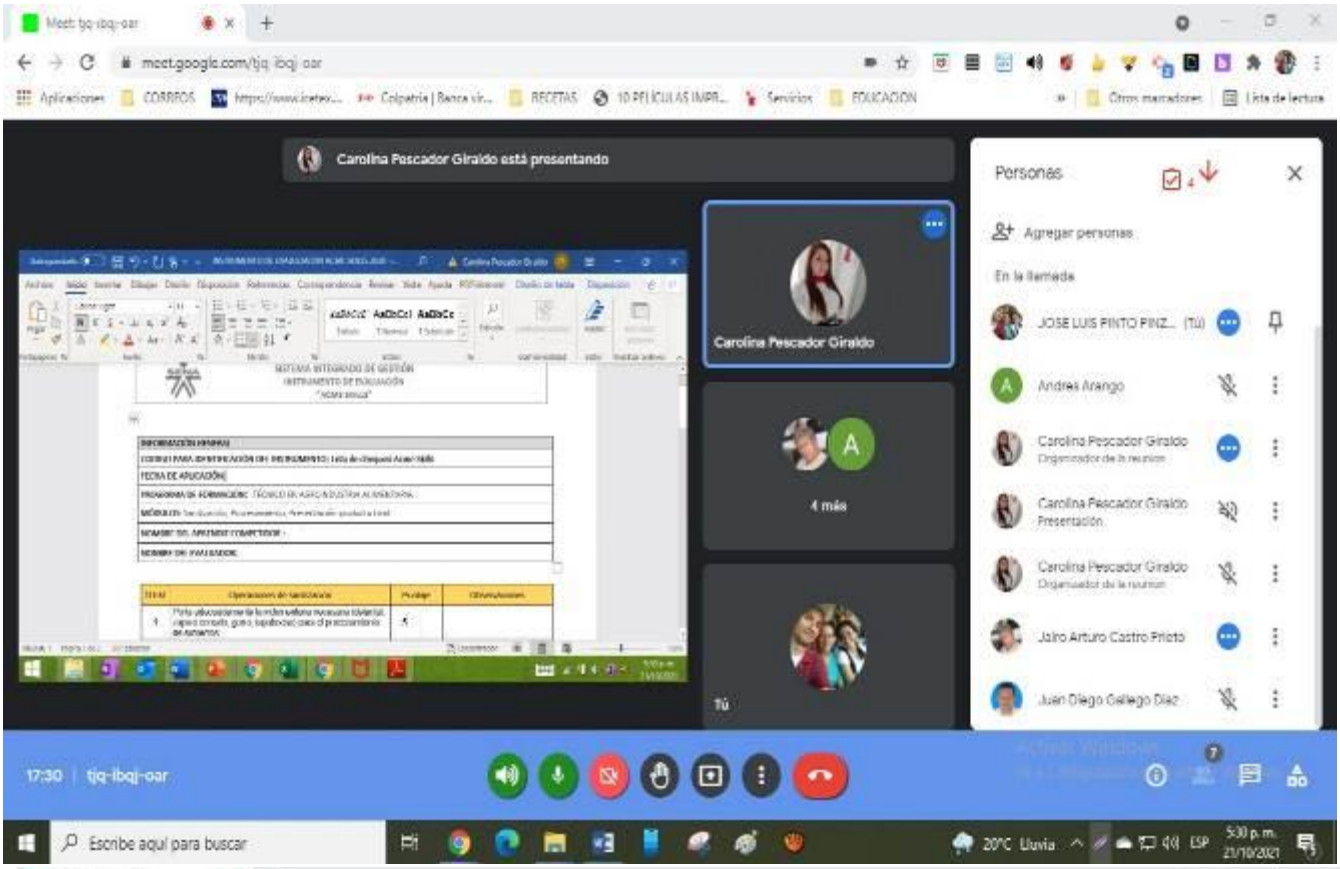


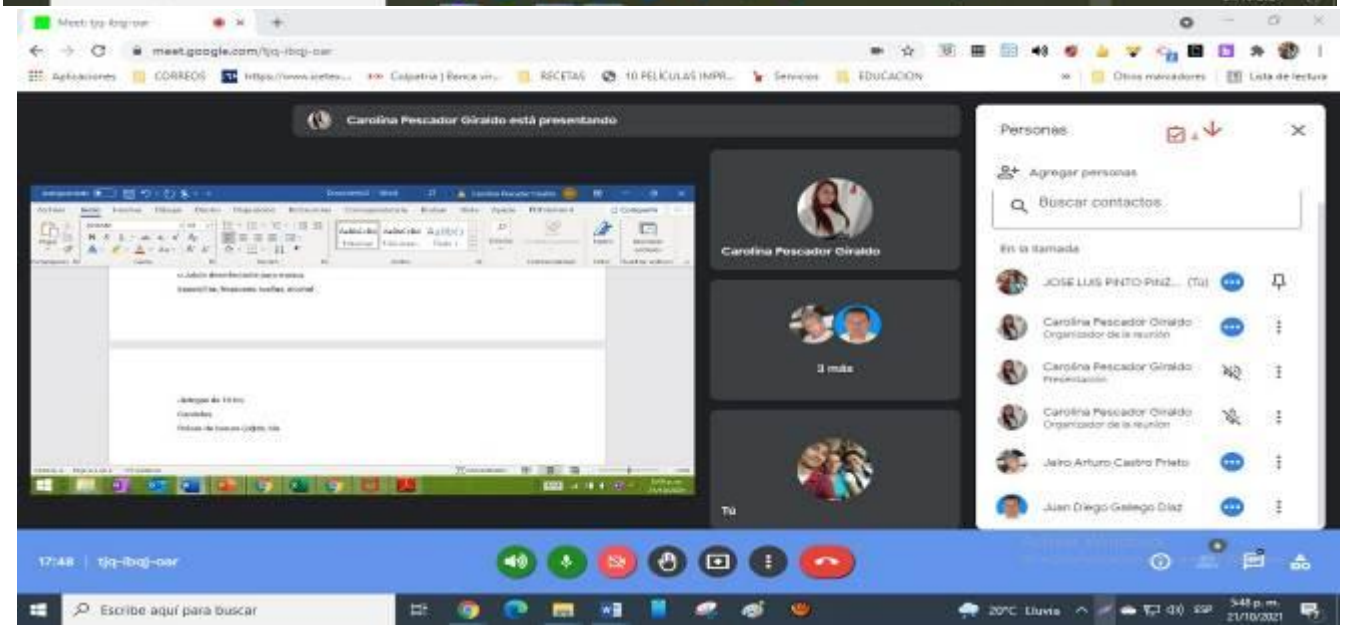




EEI_ Marin
Bayron Steven Cardenas Marin
Tú
18:12 | ASESORIA PROYECTO IE VILLA SANTANA
Escribe aquí para buscar


Sebastian Bartolo Guarin
Claribel Bartologuarin
Stefanie Lopez
Tú
Personas
Se silenció a todos
Agregar personas
Controles del organizador
Buscar contactos
En la llamada
JOSE LUIS PINTO PINZON (Tú)
Organizador de la reunión
Claribel Bartologuarin
Sebastian Bartolo Guarin
Stefanie Lopez
16:38 | ASESORIA PROYECTO SENA IE VILLA SANTANA 2...
Escribe aquí para buscar

**REUNION ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS 21-10-2021**



**REUNION IE EL RETIRO CON RECTOR 6-10-2021**





**IE MARIA DOLOROSA**






RINCON


3°C
BIENVENIDOS

**PRESENTACION DE PROYECTOS PRODUCTIVOS IE CARLOS CASTRO**





**SOCIALIZACION GRADOS NOVENOS IE CARLOS CASTRO SAAVEDRA**





**INSTITUCION EDUCATIVA EL RETIRO**






FAVOR
LAVARSE
LAS MANOS


CUARTO DE
INSUMOS

**REUNION NINA ROCHA SUBDIRECTOR 3-11-2021**





**EVENTO ACMEKIDS 10-11-2021**






AcMo
skills



**SOCIALIZACIONES PROGRAMA TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA GRADOS NOVENOS**

**IE MARIA DOLOROSA 8-11-2021**





**IE VILLA SANTANA SOCIALIZACION GRADOS NOVENO 11--11-2021**









**IE EL RETIRO SOCIALIZACION GRADOS NOVENO 16-11-2021**









**INSTITUCION EDUCATIVA SAGARADA FAMILIA**





**INSTITUCION EDUCATIVA VILLA SANTANA**






**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**






**GRADOS IE CARLOS CASTRO 2021**






**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**



**GRADOS IE VILLA SANTANA 2021**






**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**



**GRADOS IE EL RETIRO**

**2021**






**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**
**INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**
**CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

---

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

La contratista JOSE LUIS PINTO PINZON, prestó los servicios personales de carácter temporal como instructor, del área de ALIMENTOS Y AGROINDUSTRIA dentro del Programa ARTICULACION en el Centro Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2021, cumpliendo con las obligaciones del contrato.

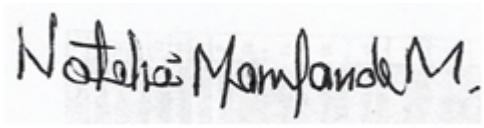
**SANCIONES: SI___ NO X**

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI X NO__**

**GRADO DE SATISFACCIÓN**: EXCELENTE__ ***BUENO X*** REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

**Vo.bo.**



**NATALIA MARULANDA MENDEZ**
C. de C. 42089039 de Pereira
Coordinadora Académica
Supervisora del Contrato