PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, marzo 31 de 2022

Señor (a)
DENIS SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3290001**
COORDINADOR ACADEMICO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2022.

Referencia: CO1.PCCNTR.3290001 DE 2022

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de MONTERIA, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: El valor del presente contrato es Máximo de TREINTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCO MIL PESOS ($ 32.205.000) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Nueve pagos iguales por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($ 3.390.000) de los meses de febrero a octubre y un último pago del mes de noviembre por valor de UN MILLON SEISCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS ($ 1.695.000).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 09116003764 de BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 15 de noviembre de 2022

OBJETO: *PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.*

Obligaciones Específicas:

No	Obligacioness	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación	Se impartió de formación en los siguientes programas de formación Técnico En Agroindustria alimentaria ficha 2427846 municipio de Montelibano Competencias; Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa RAP: todos Técnico En corte y venta de carne ficha 2448510 municipio de Ciénega de oro Competencias: Higienizar plantas de alimentos según procedimientos técnicos y normatividad RAP; todos Técnico en comercialización de alimentos Ficha # 2462986 municipio de Lorica. Competencias: Almacenar productos alimenticios en almacén según naturaleza RAP: todos	**Anexo 1**Registro fotográfico de interacción por formación presencial **Anexo 2** listados de Registro fotográfico de integración presencia LINK: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R
2	Autogestionaria la matrícula de formación complementaria de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin	En este mes no gestiono matricula de formación completaría, Debido que se tiene todo los día programados con formación titulada.	**Anexo 3** Horario del Instructor pantallazo https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R

3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto de cobro Dado que no tengo asignado curso complementarios. Y en cuanto a la formación titulada ya los aprendices apareces asociados
4	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto de cobro Dado que no tengo asignado curso complementarios. Y en cuanto a la formación titulada ya los aprendices apareces asociados
5	5. Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se socializo las actividades de la guía de aprendizaje con los aprendices del programa Agroindustria alimentaria 2427846, Comercializaciones alimentos 2462986 Corte y venta y carne 2448510	**Anexo 4:** Registro fotográfico de guía de aprendizaje Guía de aprendizaje Link: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R
6	. Realizar Eventos de Divulgación Tecnológica cuando el supervisor de contrato lo solicite.	En mes no realizo eventos de divulgación.	No aplica
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se elaboró las guías de aprendizaje de los programas Técnico en Agroindustria alimentaria 2427846, Comercializaciones alimentos 2462986 Corte y venta y carne 2448510	**Anexo 5:** Compartida en el portafolio del instructor LINk: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R

8	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	para el mes objeto de cobro se no apoyo la oferta que ofrece en el centro de formación.	Foto de la gestión de la oferta
9	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación y de la regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se apoya la divulgación de oferta académica atravez de medios de las redes sociales	**Anexo 6** Captura de pantalla de wassp
10	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizó la retroalimentación correspondiente con los aprendices de la ficha ,2448510, 2462986, 2427846 y se le resolvió exceptivamente la duda referente a la formación y la temáticas a desarrollar.	**Anexo 7** En el drive de cada ficha comparto evidencia fotográfica donde se aprecia el cumplimento de esta obligación Link: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R
11	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se asistió a la reunión del día 05 y 12 de marzo por parte de los coordinadores de formación para realizar planeación Se presentó oportunamente el informe mensual de ejecución contractual	**Anexo 8** Registro fotográfico asistencia reunión Link: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R **Anexo 9:** Reporte en Secop II.

12	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes objeto de cobro	No aplica para este mes objeto de cobro
13	Realizar seguimiento de formación en etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, diligenciando para ello los formatos establecidos en la plataforma compromiso, verificando la totalidad de la documentación del aprendiz hasta el proceso de certificación	No se desarrolló en el mes objeto cuenta de cobro. El seguimiento de la formación en etapa productiva	No aplica
14	.Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atiende oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	**Anexo** 10 Informe Mensual
15	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se Desarrolló horas de formación en las que requiera la implementación del programa. Técnico en Agroindustria alimentaria 2427846, Comercializaciones alimentos 2462986 Corte y venta y carne 2448510 .	**Anexo** 11 Plataforma Sofia gestión de tiempo linK: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R
16	Prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se prestó con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios.	Anexo 12 Evidencias fotográfica y listados de asistencias soportada en el drive:
17	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto de cobro dado que no fui requerido para prestar ese apoyo.

	permitan desarrollar.		
18	. Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	Se evaluó los juicios evaluativos de la ficha # 2254029 del técnico en comercialización de alimentos	Evidencia en el drive Anexo 13
19	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación: programa de formación, listado de aprendices, horario del instructor, planeación pedagógica, guías de aprendizaje, plan concertado, Planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva: Lista de aprendices con la alternativa seleccionada para el desarrollo de la Etapa Productiva, Ente Conformador e Instructor Asignado. (Aplica a los instructores que realicen apoyo en el seguimiento de etapa, Plan de Mejoramiento, registro de inasistencias en sofiaplus, reporte de horas académicas, formato de apoyo de lista de asistencia a la formación, etc	Se actualizó el portafolio del instructor para las fichas # 2427846, 2448510; 2427846,	**Anexo** 14 Link https://drive.google.com/drive/folders/1dQgoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R portafolio del instructor
20	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo, en las fechas solicitadas por parte del supervisor del	Se entrega reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	**Anexo** 15 Informe mensual Pantallazo del cargo de evidencia en el drive

	contrato.		
21	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación	durante este mes no se solicitó por parte de coordinación apoyo en este sentido	No aplica para el mes objeto de cobro
22	. El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato	Se cumplió con los protocolos de autocuidado y bioseguridad. .	Evidencia en el drive https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R

23	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208. 2	En este mes no se participó en actividades de investigación de innovación	No aplica para el mes objeto de cobro
24	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente	Se elaboraron las actas de deserción de la ficha # 2448510 del programa de formación corte y venta de carne Ficha# 2427846 del programa de formación Agroindustria alimentaria	Anexo16 captura pantallazo en el informe
25	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, realizando los trámites pertinentes acordes al Reglamento del Aprendiz: a) Planes de mejoramiento b) Emisión de juicios evaluativos una vez finalizado cada resultado de aprendizaje. c) Registro de inasistencias en sofiaplus. d) Reporte de deserciones de aprendices por equipo ejecutor de la ficha	Se reportó las inasistencias en Sofía plus	**Anexo** 17 Captura de pantalla Sofía plus inasistencia en las fichas 2254024, 2427846, 2462986 Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R
26	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación.	Se generan reflexiones y charla motivacionales para la permanencia de los aprendices de la ficha 2254024, 2427846, 2462986	Anexo 18 captura de whasaap

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8618142456 Expedido Por aso pagos Mes De febrero (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

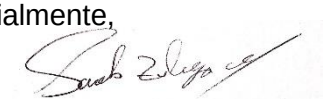
Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar bajo la gravedad de juramento que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar SI, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (29) folios

Cordialmente,



SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA,
CC No. 50.891.088 de MONTERIA
Contratista

Recibí a satisfacción:
DENIS SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3290001**
COORDINADOR ACADEMICO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
MONTERIA

ANEXOS - EVIDENCIAS

1. Obligación Contractual 1 y 16

Anexo 1: Registro Fotográfico
ficha # 2448510, ficha # 2462986, ficha# 2427846,

Ficha 2448510




FICHA # 2462986



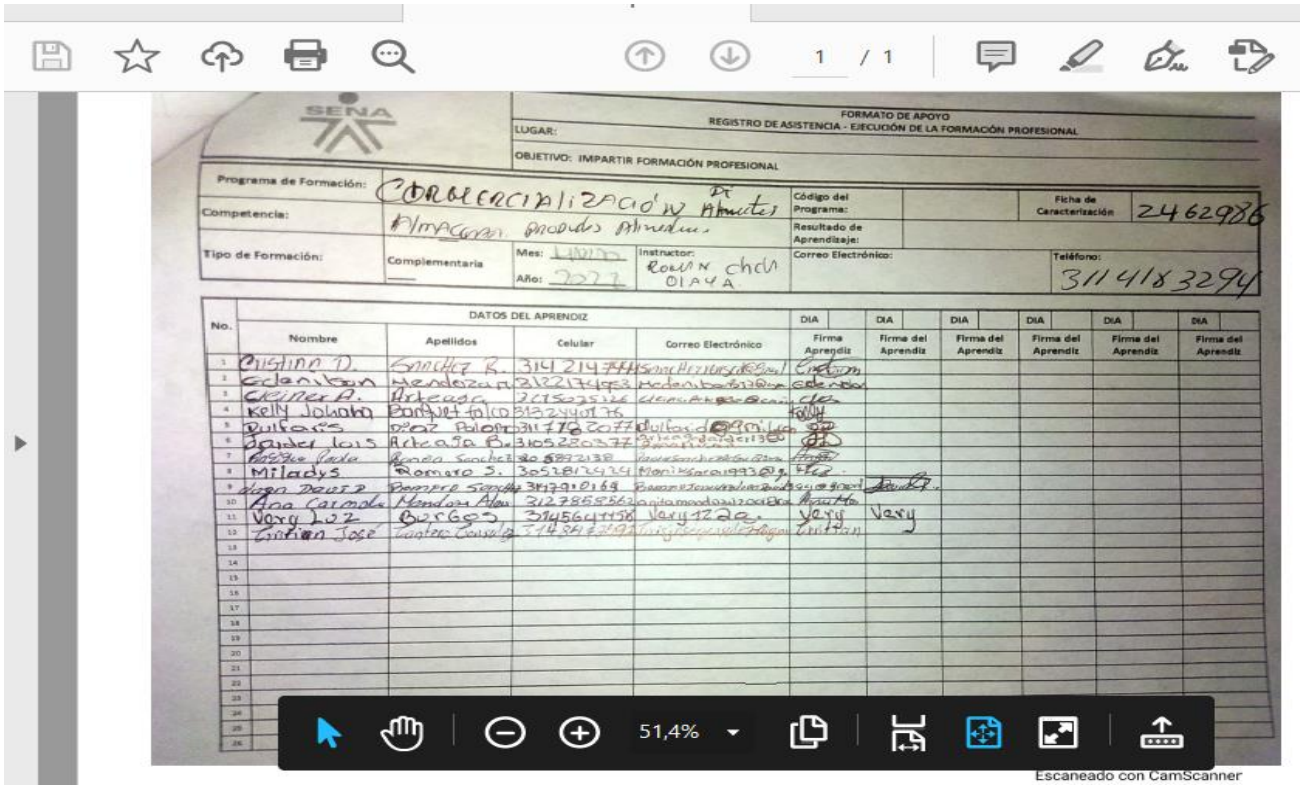

FICHA # 2427846





Anexo 2

LISTADO DE ASISTENCIAS FICHA # 2462986



SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación: COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRICOLAS

Competencia: IMPLEMENTAR PROCESOS AGRICOLAS

Código del Programa:

Ficha de Caracterización: 2462986

Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Formación: Complementaria

Mes: JUNIO

Año: 2022

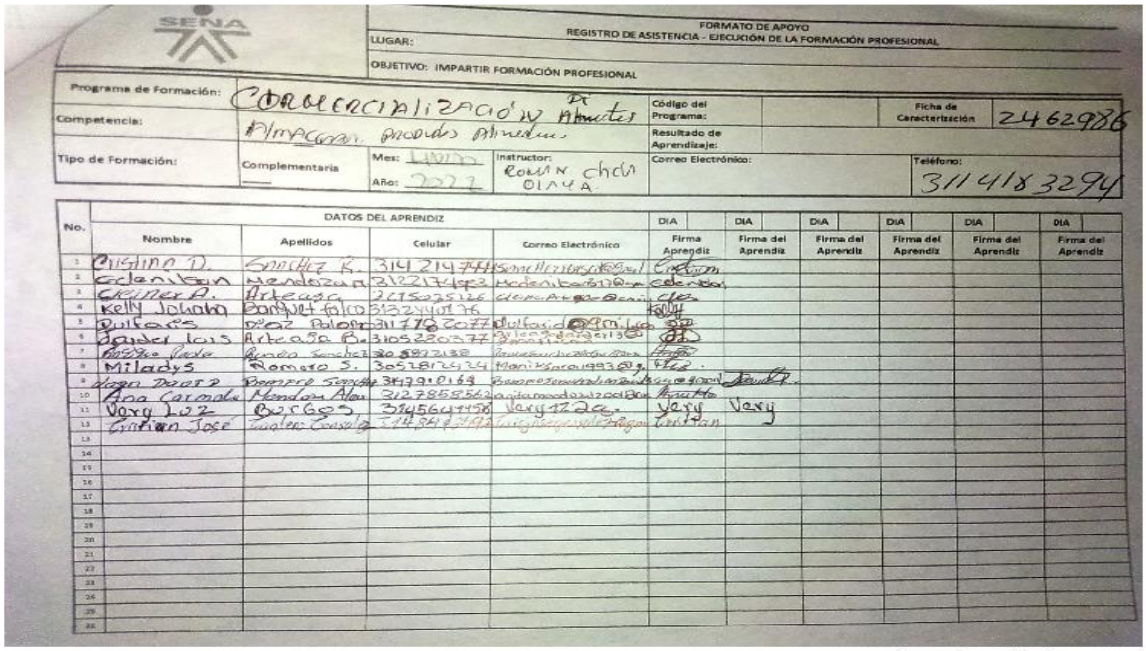
Instructor: ROMAN CHAVARRO OLAYA

Correo Electrónico:

Teléfono: 3114183294

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	CRISTINA D.	SANCHEZ R.	314 214 7[illegible]	[illegible]						
2	EDENILSON	MENDOZA	3132217[illegible]	[illegible]						
3	CREINER A.	ARTEAGA	7[illegible]	[illegible]						
4	KELLY JOHANA	BARRIOS	3132440176	[illegible]						
5	DULFARIS	DIAZ	311 776 2077	[illegible]						
6	JAIDER LUIS	ARTEAGA B.	3105280377	[illegible]						
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]						
8	MILADYS	ROMERO S.	3052817[illegible]	[illegible]						
9	DIEGO DAVID	[illegible]	3[illegible]	[illegible]						
10	ANA CARMEN	MENDOZA ARIAS	3127855[illegible]	[illegible]						
11	VERY LUZ	BORGES	3145641158	[illegible]	VERY	VERY				
12	CRISTIAN JOSE	CASTRO CONDE	314 5[illegible]	[illegible]						
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										

Escaneado con CamScanner



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

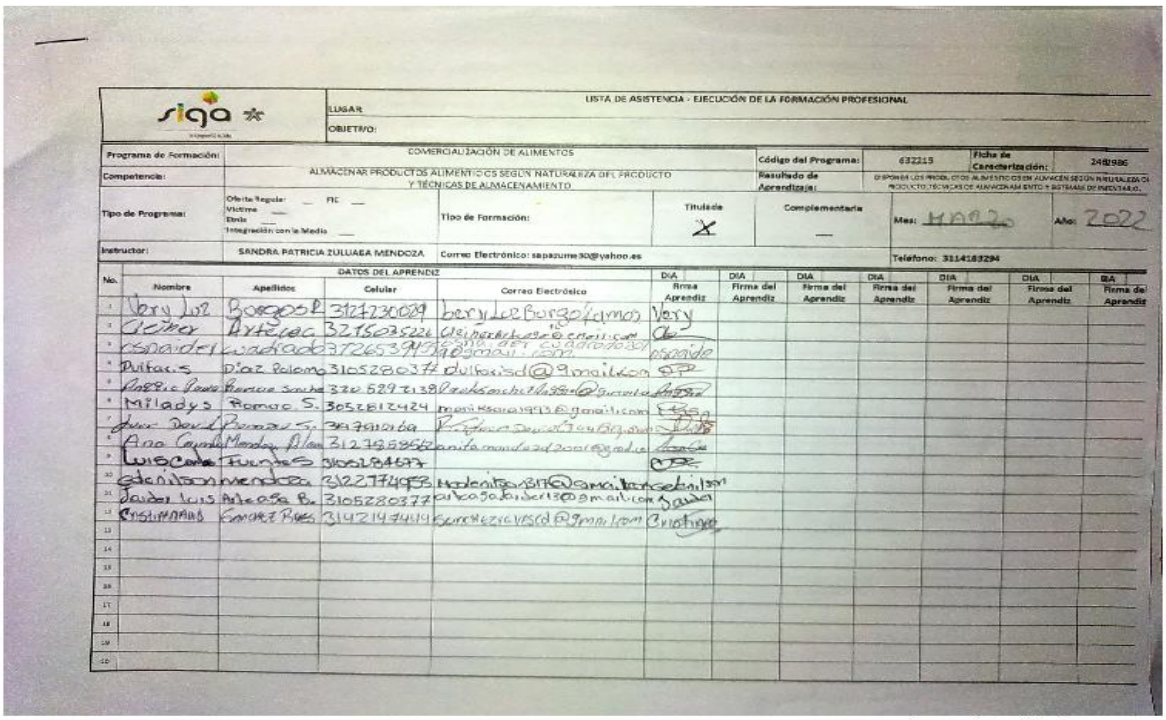
LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE Alimentos		Código del Programa:	Ficha de Caracterización	2462986
Competencia:	ALMACENAR productos alimenticios		Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Complementaria	Mes: MARZO	Instructor: ROMAN CHOA DIANA	Correo Electrónico:	Teléfono: 3114183294
		Año: 2022			

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	CRISTINA D.	SANCHEZ R.	3142147411							
2	edenilson	mendoza	3122774953							
3	CRISTIAN A.	Arteaga	3215035166							
4	Kelly Johana	Barajas	3132441076							
5	Dulfais	Díaz	Palomo 3105280377							
6	Sander Luis	Arteaga	B. 3105280377							
7	Andrés Felipe	Arenas	Sanchez 320 5897138							
8	Miladys	Romero	S. 3052812424							
9	Juan David	Pacheco	Sepulveda 3147910169							
10	Ana Carmela	Mendoza	Alean 3127855562							
11	Very Luz	Barajas	3145647458							
12	Cristian Jose	Tuirán	Cassiani 3147147411							
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										

Escaneado con CamScanner



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

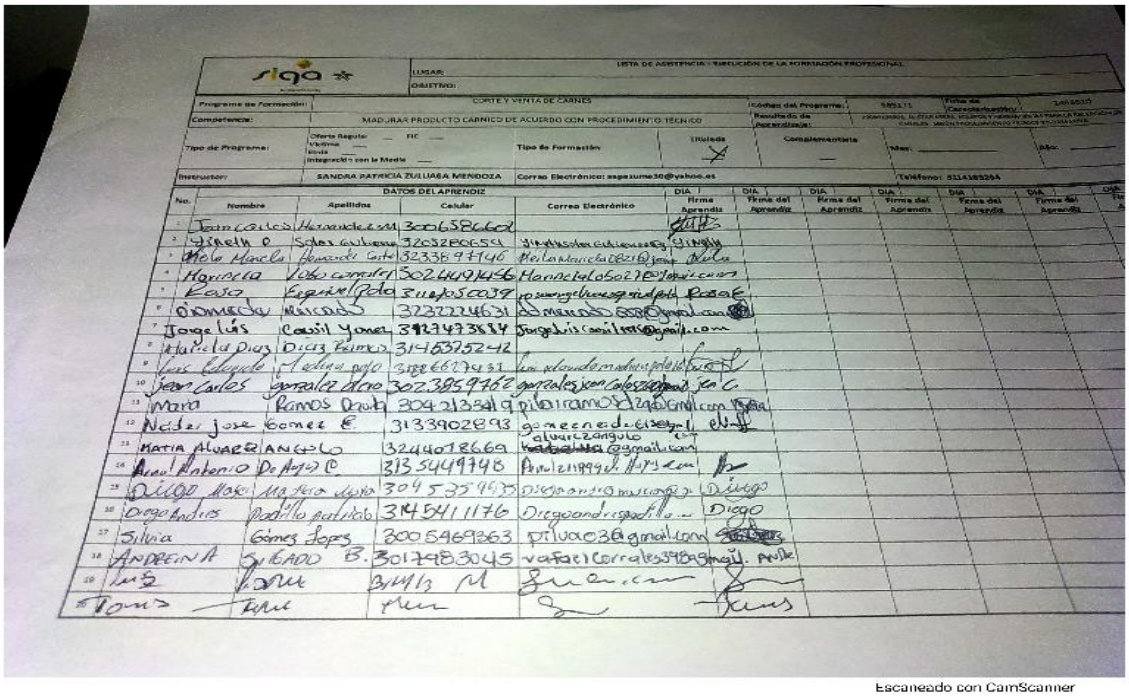
OBJETIVO:

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS		Código del Programa:	632215	Ficha de Caracterización: 2462986
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO		Resultado de Aprendizaje:	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACEN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TECNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.	
Tipo de Programa:	Oferta Regular: — FIC — Victima — Etnia — Integración con la Media —	Tipo de Formación:	Titulada X	Complementaria —	Mes: MARZO Año: 2022
Instructor:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es			Teléfono: 3114183294

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Very Luz	Barajas R.	3127730089								
2	Cristian	Arteaga	3215035166								
3	Edenilson	Mendoza	3122774953								
4	Dulfais	Díaz	Palomo 3105280377								
5	Andrés Felipe	Arenas	Sanchez 320 5897138								
6	Miladys	Romero	S. 3052812424								
7	Juan David	Pacheco	Sepulveda 3147910169								
8	Ana Carmela	Mendoza	Alean 3127855562								
9	Luis Carlos	Turizo	S. 3006284677								
10	edenilson	mendoza	3122774953								
11	Sander Luis	Arteaga	B. 3105280377								
12	Cristian Jose	Tuirán	Cassiani 3147147411								
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Escaneado con CamScanner

LISTADOS DE ASITENCIA FICHA# 2448510



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

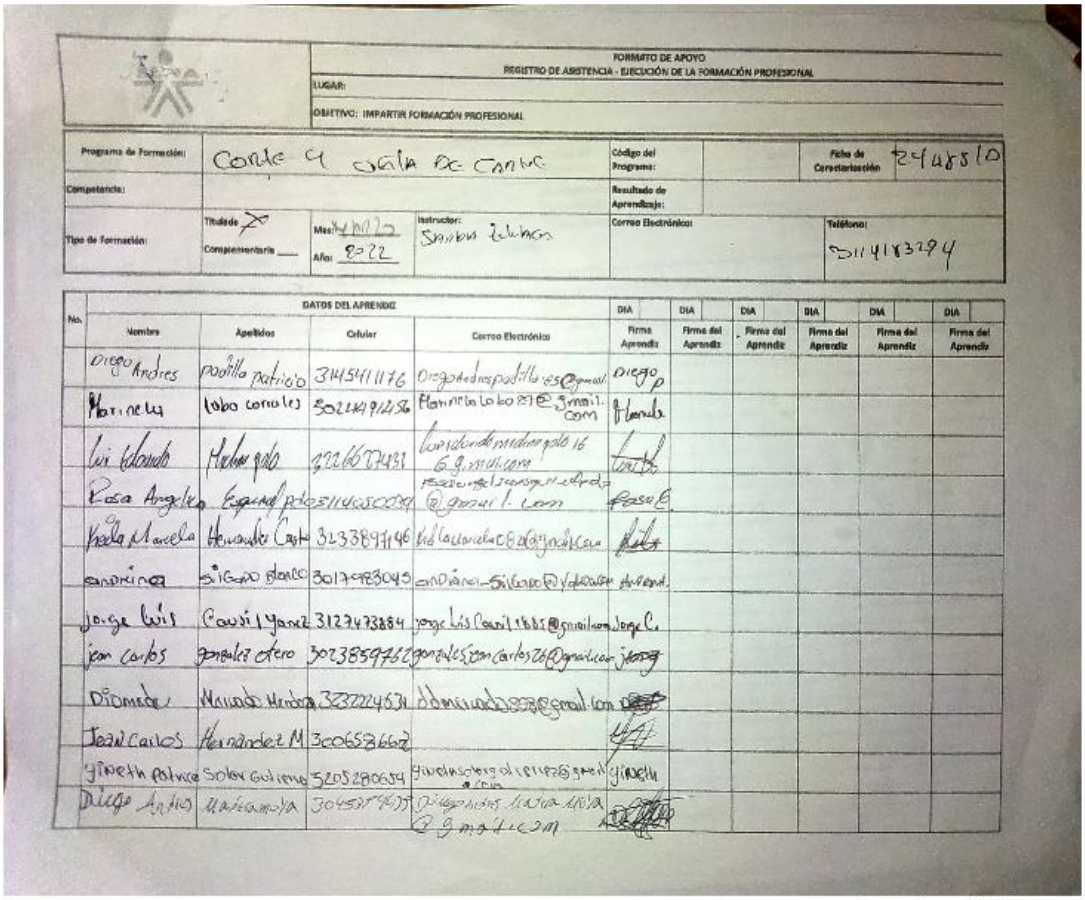
LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	CORTE Y VENTA DE CARNES
Competencia:	MADURAR PRODUCTO CARNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO
Tipo de Programa:	Oferta Regular: — PIC — Víctima — Etnia — Integración con la Media —
Tipo de Formación:	Titulada X
Código del Programa:	515115
Ficha de Caracterización:	2448510
Resultado de Aprendizaje:	
Complementaria	—
Mes:	
Año:	
Instructor:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
Correo Electrónico:	sagezume30@yahoo.es
Teléfono:	3114183294

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Jean Carlos	Hernandez M	3006586602								
2	Yineth P	Solar Guevara	3205280654								
3	Paola Marcela	Hernandez Cast	3233897146								
4	Marinella	Lobo corrales	3024491456								
5	Rosa	Espinel Peña	3114650039								
6	Diomedes	Mercado	3232224631								
7	Jorge Luis	Cavil Yanez	3127473884								
8	Daniela Diaz	Diaz Palmera	3145375242								
9	Luis Eduardo	Medina pato	3226677431								
10	Jean Carlos	gonzalez otero	3023859762								
11	Maria	Ramos Davila	3042133419								
12	Nadir Jose	Gomez E	3133902893								
13	MARIA ALVAREZ	ANGULO	3244018669								
14	Anuel Antonio	De Avila C	3135449748								
15	DIEGO	Madera Mejia	3045359635								
16	Diego Andres	Padilla patiño	3145411176								
17	Silvia	Gomez Lopez	3005469263								
18	ANDREINA	SIGARAN B.	3017983045								
19											
20											

Escaneado con CamScanner



FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

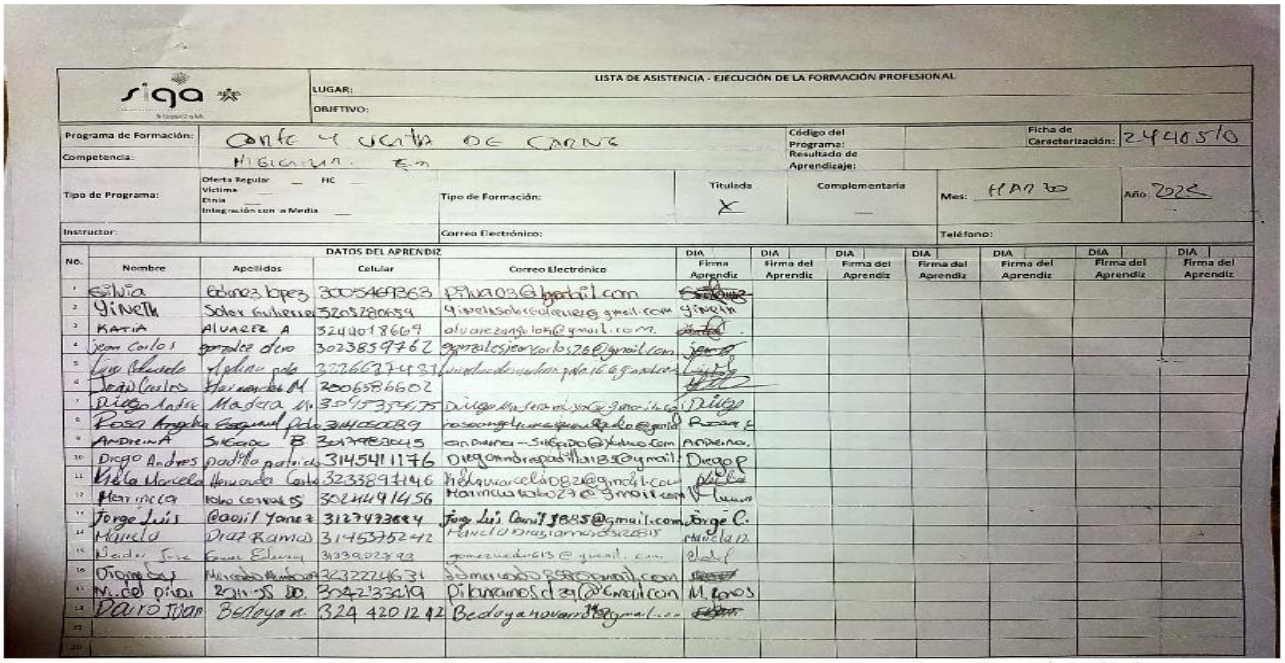
LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Corte y venta de Carne		Código del Programa:	Ficha de Caracterización:	2448510
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria —	Mes: Marzo / Año: 2022	Instructor: Sandra Zuluaga	Correo Electrónico:	Teléfono: 3114183294

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Diego Andres	padilla patiño	3145411176	Diegopadillapatiño@gmail	Diego P					
	Marinella	lobo corrales	3024491456	Marinella lobo 23@gmail.com	Marinella					
	Luis Eduardo	Medina pato	3226677431	luiseduardomedinapato16@gmail.com						
	Rosa Angelica	Espinel peña	3114650039	rosaespinelpeña@gmail.com	Rosa E.					
	Paola Marcela	Hernandez Cast	3233897146	Hdezmarcela08@gmail.com						
	andreina	SIGARAN BARRIOS	3017983045	andreina_sigaran@hotmail.com	Andreina					
	Jorge Luis	Cavil Yanez	3127473884	jorgeLuis.Cavil1986@gmail.com	Jorge C.					
	jean carlos	gonzalez otero	3023859762	gonzalezjeancarlos26@gmail.com	jeang					
	Diomedes	Mercado Herrera	3232224631	ddmercado333@gmail.com						
	Jean Carlos	Hernandez M	3006586602							
	yineth patricia	Solar Guevara	3205280654	yinethsolarg.el1176@gmail	yineth					
	Diego Andres	Madera mejia	3045359635	Diegoandres.madera.mejia@gmail.com						

Escaneado con CamScanner



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

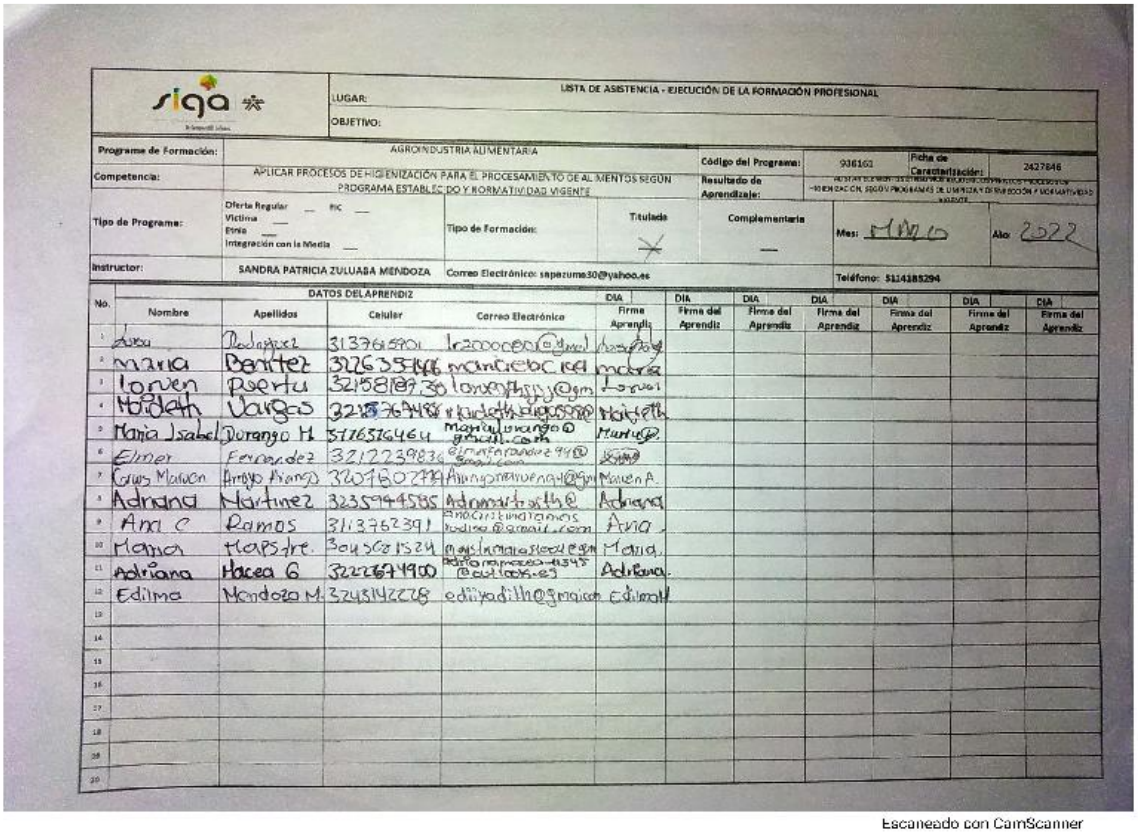
OBJETIVO:

Programa de Formación:	Confección y Ucha de Carne	Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2440510
Competencia:	Higienización. Tem	Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular __ FIC __ Victima __ Etnia __ Integración con la Media __	Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria __
Instructor:		Correo Electrónico:	Mes: MARZO Año: 2022 / Teléfono:

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Silvia	Gómez López	3005469263	[illegible]							
2	Yineth	Soler Gutierrez	3203280659	yinethsolergutierrez@gmail.com	Yineth						
3	KATIA	ALVAREZ A	3244018669	alvarezagudelokatia@gmail.com							
4	Jean Carlos	gonzalez otero	3023859762	gonzalezotero.carlos26@gmail.com							
5	[illegible]	[illegible]	3226637483	[illegible]							
6	Jean Carlos	Hernandez M	2006586602								
7	Diego Andres	Madera [illegible]	3015335475	[illegible]	Diego						
8	Rosa Angela	Esquivel Ortiz	3144000289	rosangelaesquivelortiz@gmail.com	Rosa E						
9	ANDREINA	SUAREZ B	3217788345	andreina-suarez@hotmail.com	ANDREINA.						
10	Diego Andres	padilla patiño	3145411176	[illegible]	Diego P						
11	Yelka Marcela	Hernandez Cortes	3233897146	[illegible]	Yelka						
12	Henrry	Rojas cortes	3214491456	[illegible]							
13	Jorge Luis	Castillo Yañez	3127473884	[illegible]	Jorge C.						
14	Marcela	Diaz Ramos	3145375242	[illegible]	Marcela D.						
15	Nadia Isabel	Gomez Elvira	3133902792	[illegible]							
16	Diomedes	Hernandez Mendoza	3233222463	[illegible]							
17	M. del Pilar	Diaz D.	3042733619	[illegible]	M. Pilar						
18	Dario Juan	Bedoya n.	324 420 12 42	[illegible]							

Escaneado con CamScanner

LISTADOS DE ASSITENCIA FICHA# 2427846



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

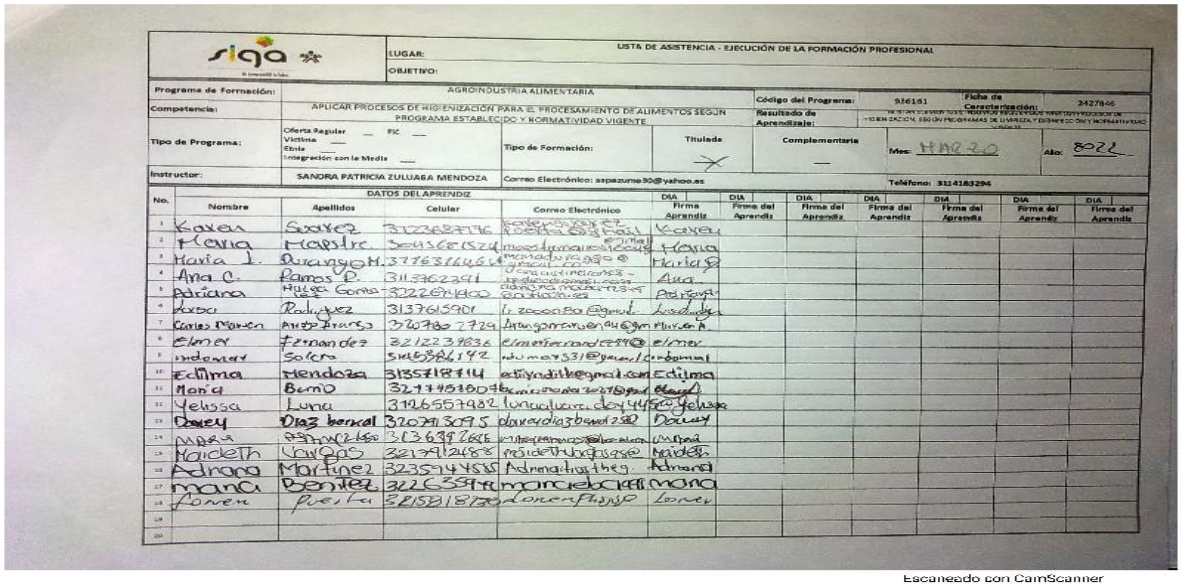
LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Código del Programa: 936160	Ficha de Caracterización: 2427846
Competencia:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:	[illegible]
Tipo de Programa:	Oferta Regular __ FIC __ Victima __ Etnia __ Integración con la Media __	Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria __
Instructor:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: saperzume30@yahoo.es	Mes: MARZO Año: 2022 / Teléfono: 5114185294

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Lina	Rodriguez	3137615901	lr2000co@gmail.com							
2	Maria	Benitez	3226353466	mariacbc164@gmail.com	Maria						
3	Loren	Puerta	3215810730	lorenyhyy@gmail.com							
4	Hildeth	Vargas	3215364488	hildeth.vargas@gmail.com	Hildeth						
5	Maria Isabel	Durango H.	3176516461	mariaisadurango@gmail.com	Maria						
6	Elmer	Fernandez	3212239836	elmerfernandez94@gmail.com							
7	Cindy Marcela	Arroyo Arango	3207802779	Arroyoarangocindy94@gmail.com	Marcela A.						
8	Adriana	Martinez	3235944585	Adrianamartinez@gmail.com	Adriana						
9	Ana C	Ramos	3113762391	anacristinaramos [illegible]	Ana						
10	Maria	Hoyos Arc.	3045281524	mayshoyos1524@gmail.com	Maria						
11	Adriana	Hoyos G	3226674900	[illegible]	Adriana						
12	Edilma	Mendoza M.	3243142278	edilyadilh@gmail.com	Edilma						

Escaneado con CamScanner



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

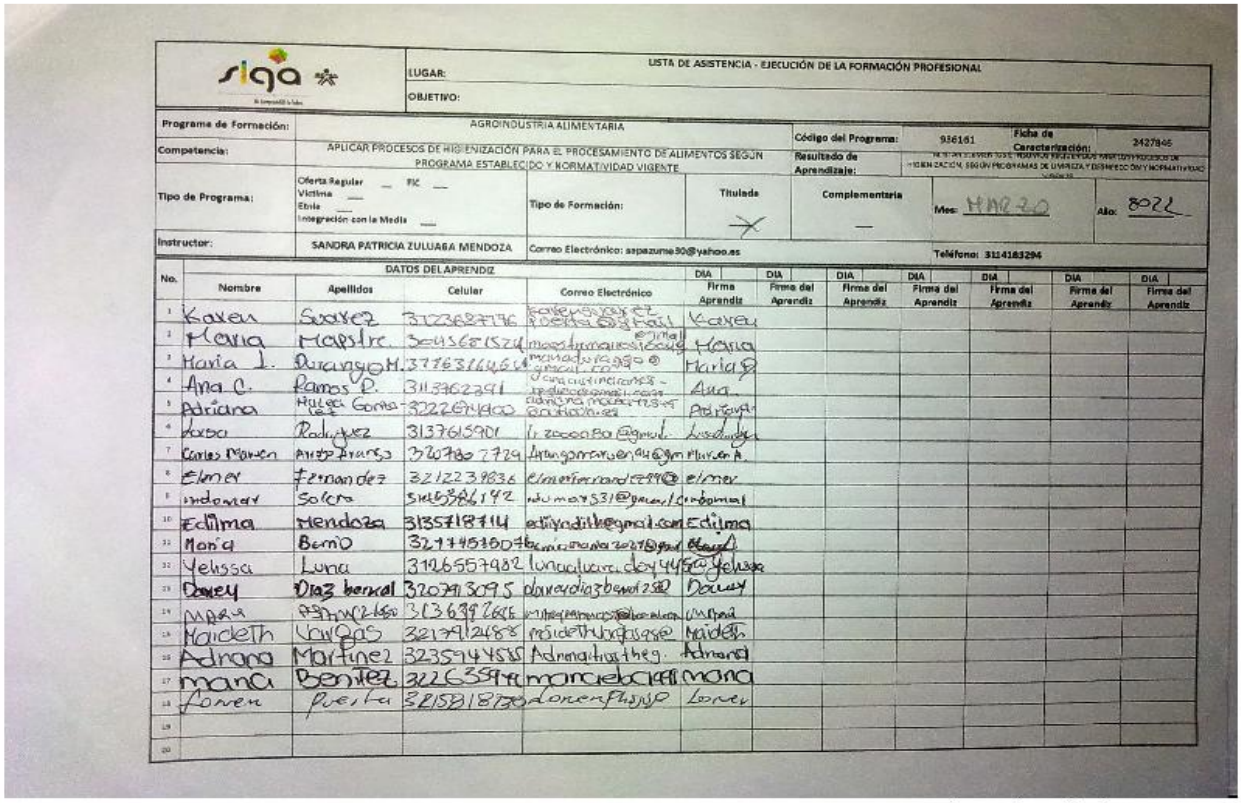
OBJETIVO:

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Código del Programa: 936161	Ficha de Caracterización: 2427845
Competencia:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:	HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Tipo de Programa:	Oferta Regular __ FIC __ Victima __ Etnia __ Integración con la Media __	Tipo de Formación: Titulada X	Complementaria — Mes: MARZO Año: 2022
Instructor:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: aspazume30@yahoo.es	Teléfono: 3114183294

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Kaven	Suarez	3122627796	[illegible]	Kaven						
2	Maria	Mapstre	3044568574	[illegible]	Maria						
3	Maria L.	Durango M.	3776316466	[illegible]	Maria						
4	Ana C.	Ramos P.	3113962591	[illegible]	Ana						
5	Adriana	Hulga Gomez	3222674400	[illegible]	Adriana						
6	Jorge	Rodriguez	3137615901	[illegible]	Jorge						
7	Carlos Manuel	Anaya Alvarez	3207867729	[illegible]	Manuel A.						
8	Elmer	Fernandez	3212239836	[illegible]	elmer						
9	Jhonatan	Solera	3146386192	[illegible]	[illegible]						
10	Edilma	Mendoza	3135718114	[illegible]	Edilma						
11	Maria	Bermo	3217745807	[illegible]	[illegible]						
12	Yelissa	Luna	3126557982	[illegible]	Yelissa						
13	Dayey	Diaz bernal	3207913095	[illegible]	Dayey						
14	[illegible]	[illegible]	3136397686	[illegible]	[illegible]						
15	Maideth	Vargas	3217912488	[illegible]	Maideth						
16	Adriana	Martinez	3235944585	[illegible]	Adriana						
17	mana	Benitez	3226394	[illegible]	mana						
18	Loren	Pueblo	3215818780	[illegible]	Loren						
19											
20											

Escaneado con CamScanner



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Código del Programa: 936161	Ficha de Caracterización: 2427845
Competencia:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	Resultado de Aprendizaje:	HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
Tipo de Programa:	Oferta Regular __ FIC __ Victima __ Etnia __ Integración con la Media __	Tipo de Formación: Titulada X	Complementaria — Mes: MARZO Año: 2022
Instructor:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: aspazume30@yahoo.es	Teléfono: 3114183294

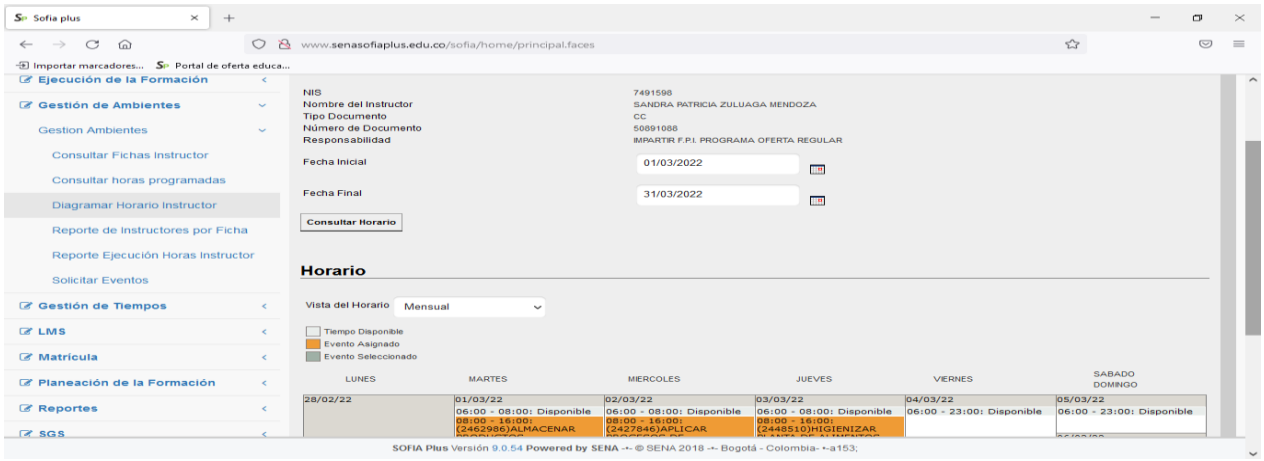
DATOS DEL APRENDIZ

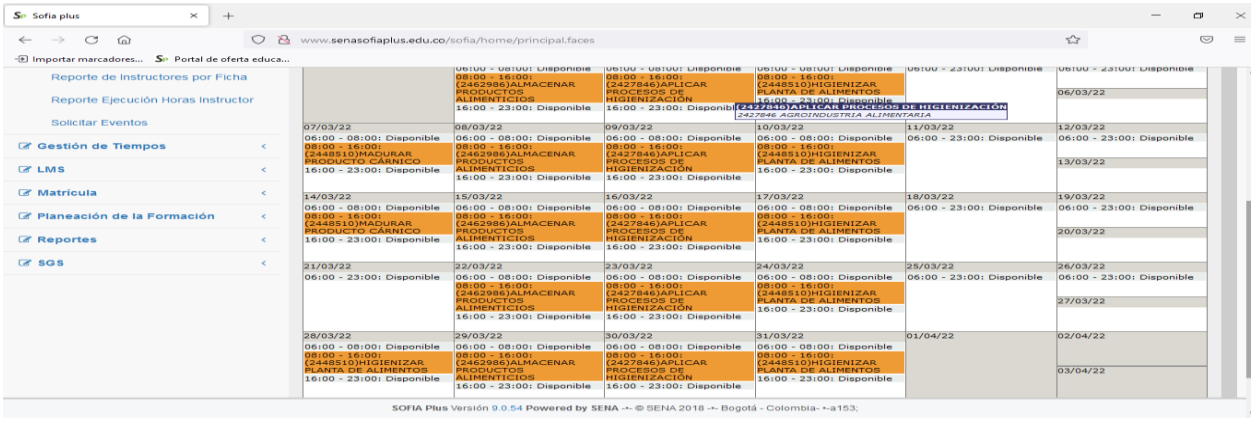
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Kaven	Suarez	3122627796	[illegible]	Kaven						
2	Maria	Mapstre	3044568574	[illegible]	Maria						
3	Maria L.	Durango M.	3776316466	[illegible]	Maria						
4	Ana C.	Ramos P.	3113962591	[illegible]	Ana						
5	Adriana	Hulga Gomez	3222674400	[illegible]	Adriana						
6	Jorge	Rodriguez	3137615901	[illegible]	Jorge						
7	Carlos Manuel	Anaya Alvarez	3207867729	[illegible]	Manuel A.						
8	Elmer	Fernandez	3212239836	[illegible]	elmer						
9	Jhonatan	Solera	3146386192	[illegible]	[illegible]						
10	Edilma	Mendoza	3135718114	[illegible]	Edilma						
11	Maria	Bermo	3217745807	[illegible]	[illegible]						
12	Yelissa	Luna	3126557982	[illegible]	Yelissa						
13	Dayey	Diaz bernal	3207913095	[illegible]	Dayey						
14	[illegible]	[illegible]	3136397686	[illegible]	[illegible]						
15	Maideth	Vargas	3217912488	[illegible]	Maideth						
16	Adriana	Martinez	3235944585	[illegible]	Adriana						
17	mana	Benitez	3226394	[illegible]	mana						
18	Loren	Pueblo	3215818780	[illegible]	Loren						
19											
20											

Escaneado con CamScanner

Obligación Contractual 2

Anexo 3: Horario del instructor en Sofía plus





3 Obligación Contractual 3

Anexo: No aplica, el instructor no cuenta con el rol en Sofía plus.

4 Obligación Contractual 4

ANEXO Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual

5 Obligación Contractual 5 https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R

Anexo 4



6 Obligación Contractual 6

Anexo En este mes no realizo evento

7. Obligación Contractual 7

Anexo 5 Portafolio de evidencias link
https://drive.google.com/drive/folders/12RWCx9EFo6bHM-Ngi3VxTweHFFYor5rlación

8. Obligación Contractual 9 A

para el mes objeto de cobro se realizó la oferta del centro de formación atreves de redes sociales

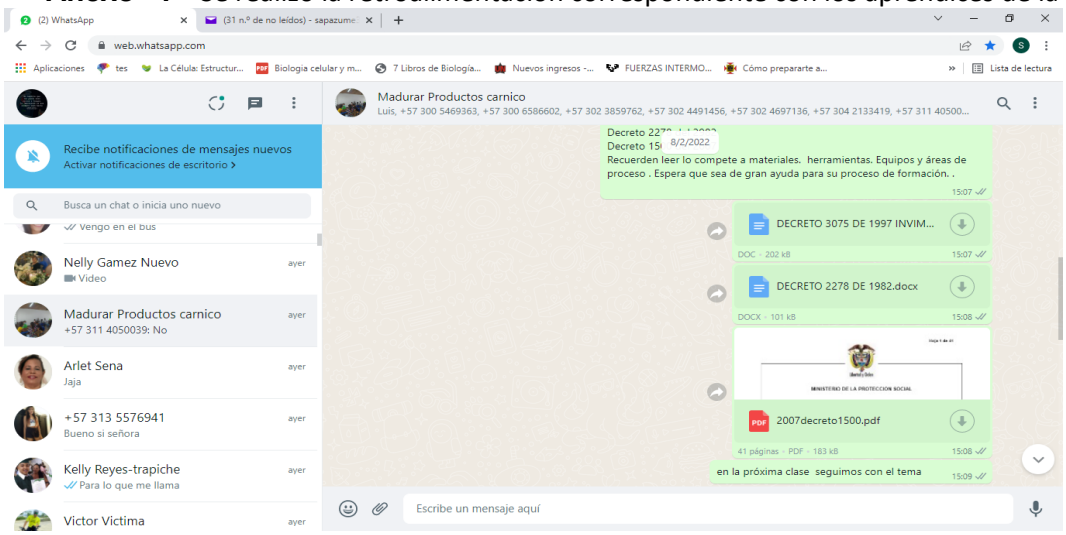
ANEXO 6





9 Obligación Contractual 10

Anexo 7 Se realizó la retroalimentación correspondiente con los aprendices de la

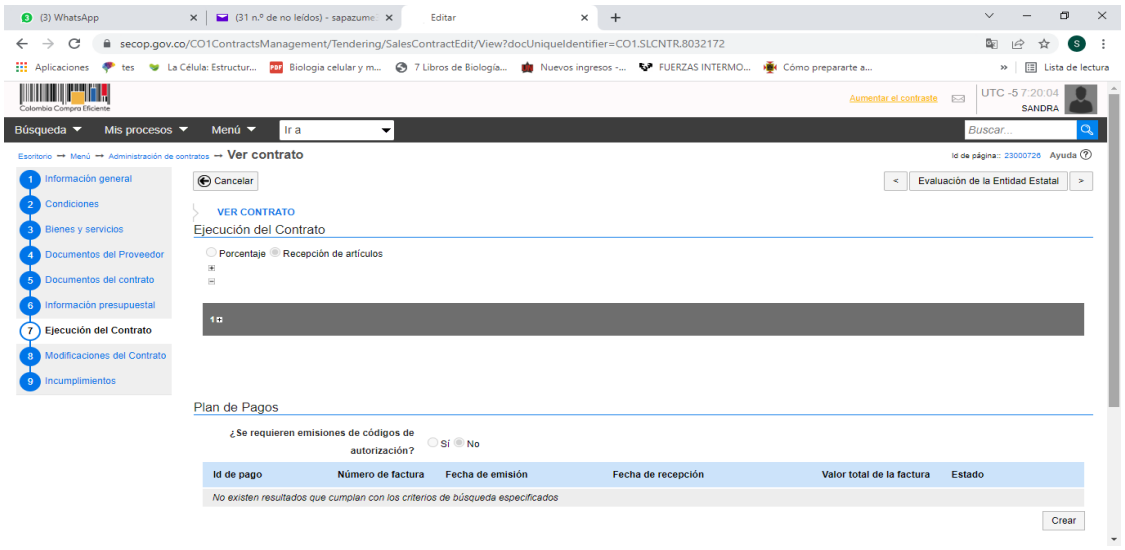


10 Obligación Contractual 11

Anexo 8 Registro fotográfico asistencia reunión



Anexo 9: Reporte en Secop II



11 Obligación Contractual 12

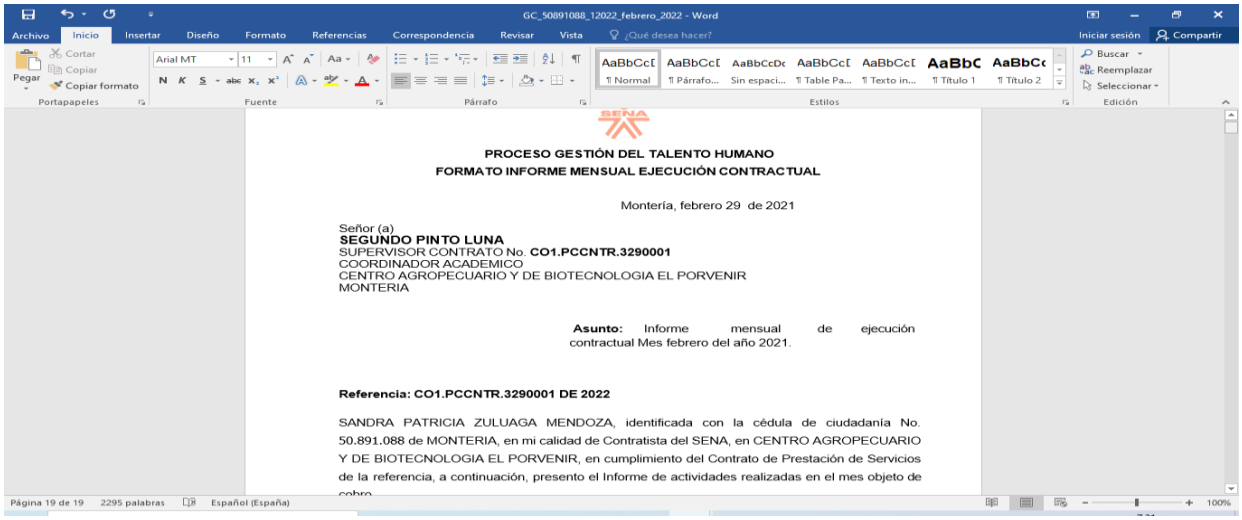
Anexo No se desarrolló en el mes objeto cuenta de. El seguimiento de la formación en etapa productiva

12 Obligación Contractual 13

Anexo No se desarrolló en el mes objeto cuenta de. El seguimiento de la formación en etapa productiva

13 Obligación Contractual 14

Anexo 10 Informe Mensual



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, febrero 29 de 2021

Señor (a)
SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3290001**
COORDINADOR ACADEMICO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
MONTERIA

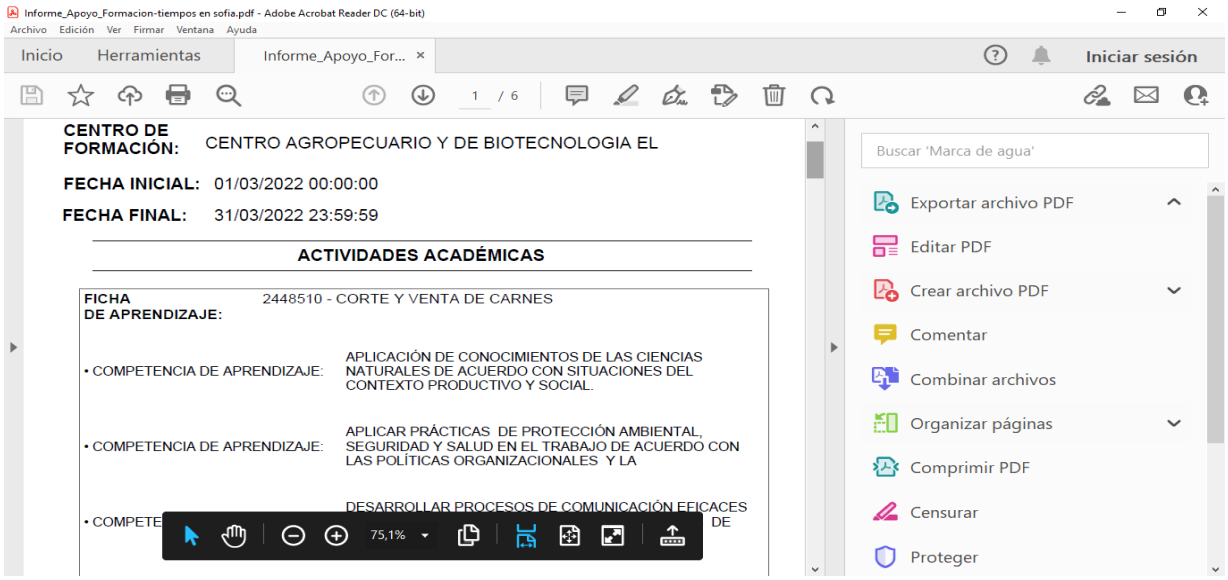
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes febrero del año 2021.

Referencia: CO1.PCCNTR.3290001 DE 2022

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de MONTERIA, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro

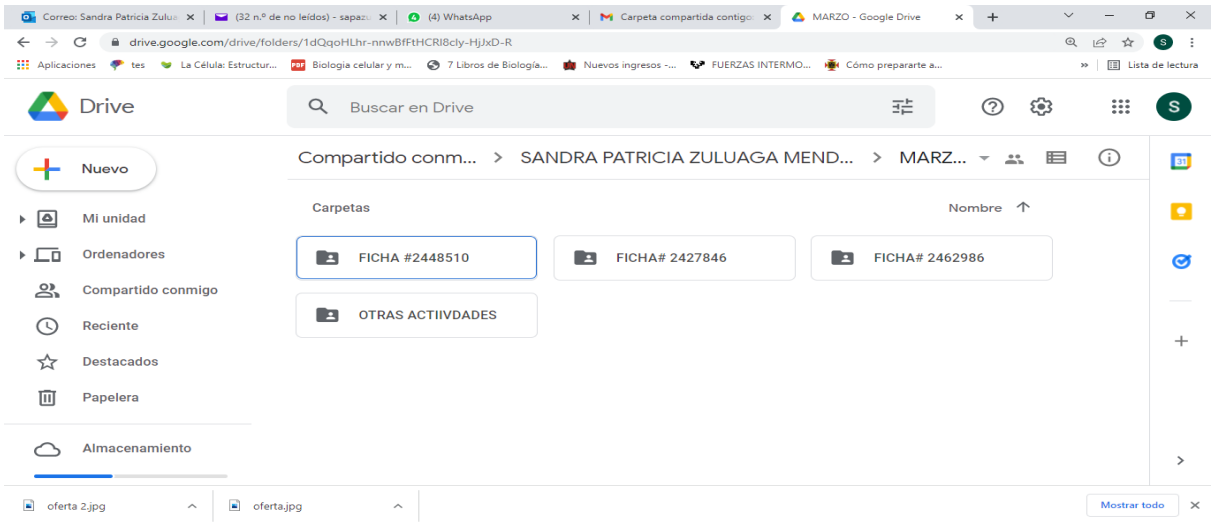
13 Obligación Contractual 15

Anexo 11 Plataforma Sofía gestión de tiempo
https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R



14 Obligación Contractual 16

Anexo 12 Evidencias soportada en el drive

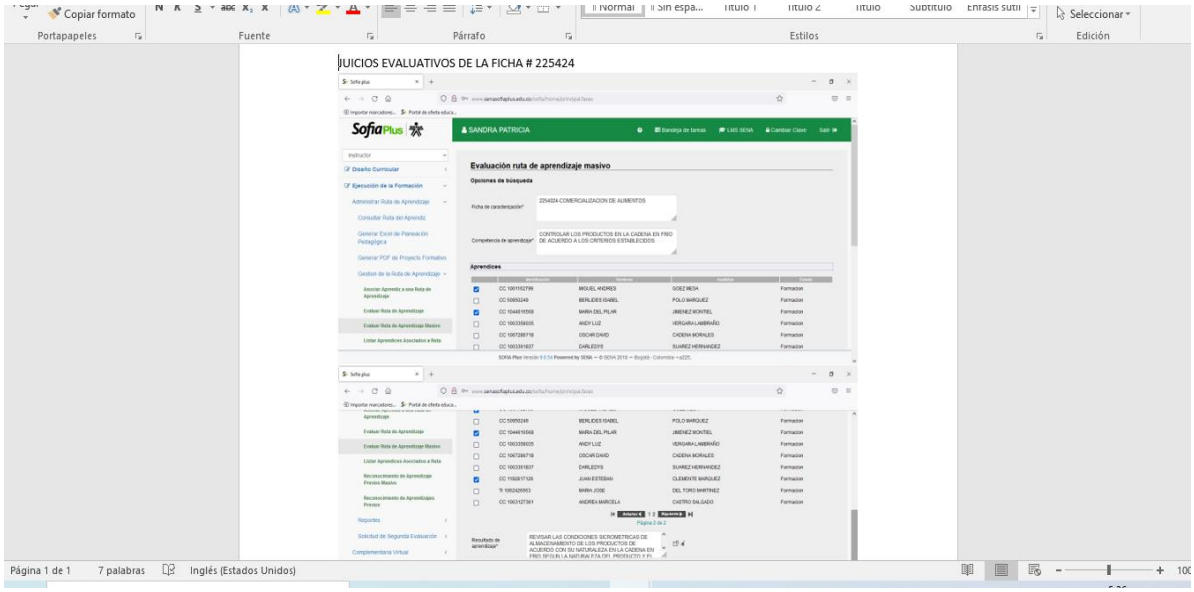


15 Obligación Contractual 17

Anexo Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual

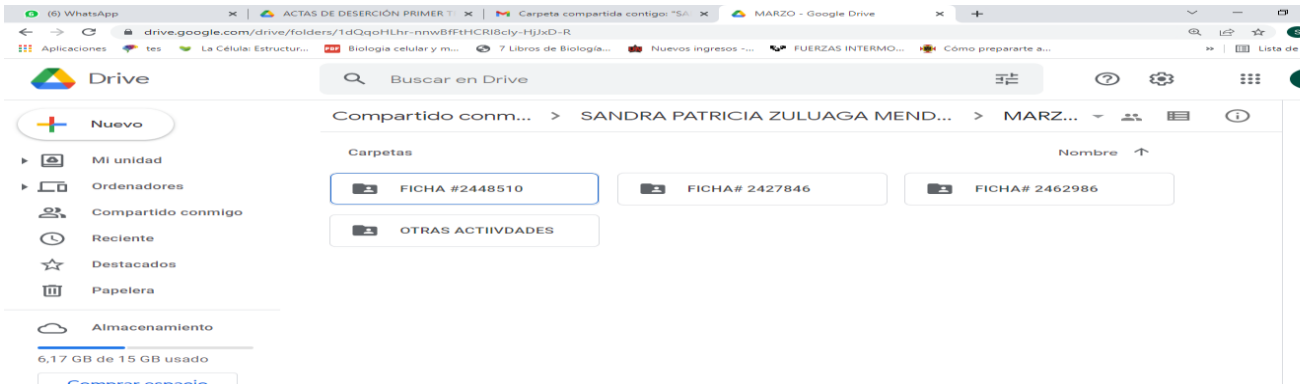
16 Obligación Contractual 18

Anexo 13 En este mes se realizaron juicios evaluativos a la ficha# 2254024



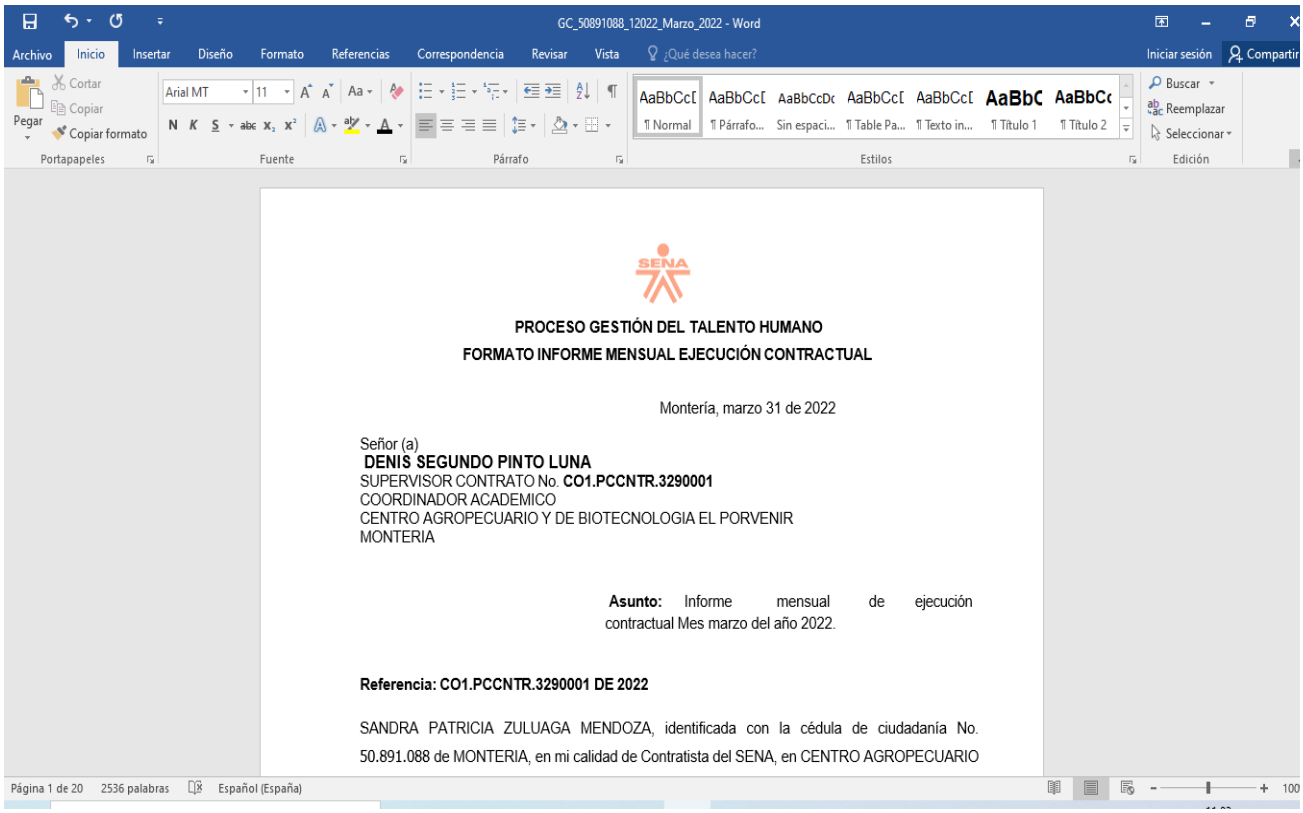
17 Obligación Contractual 19

Anexo 14 portafolio del instructor



18 Obligación Contractual 20

Anexo 15 Informe mensual Pantallazo del cargo de evidencia en el drive https://drive.google.com/drive/folders/1dQqoHLhr-nnwBfFtHCRl8cIy-HjJxD-R



GC_50891088_12022_Marzo_2022 - Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, marzo 31 de 2022

Señor (a)
DENIS SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3290001**
COORDINADOR ACADEMICO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
MONTERIA

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2022.

Referencia: CO1.PCCNTR.3290001 DE 2022

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de MONTERIA, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO AGROPECUARIO

19 Obligación Contractual 21

Anexo, No aplica para el mes objeto de cobro

20 Obligación Contractual 22

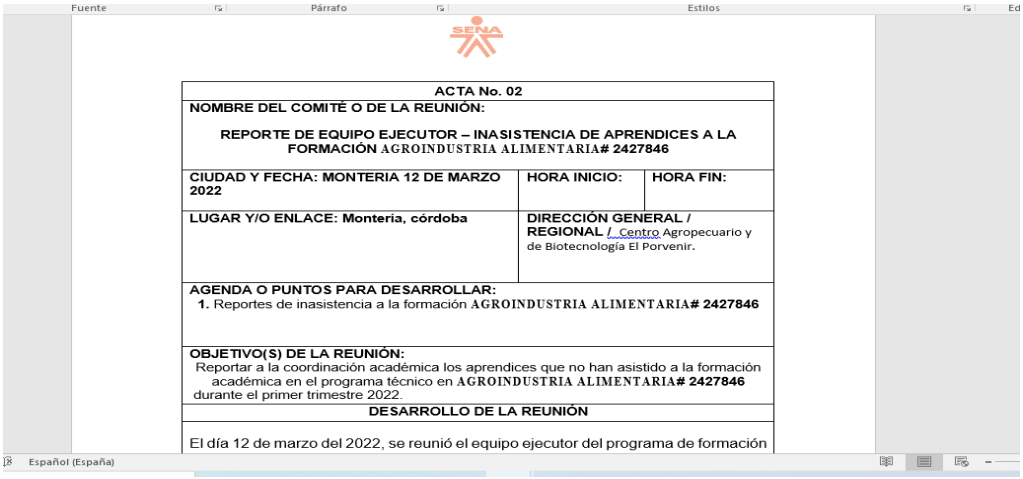
Anexo, No aplica para el mes objeto de cobro

21 Obligación Contractual 23

Anexo: No aplica, En este mes no se participó en actividades de investigación de innovación

22 Obligación Contractual 24

Anexo 16: captura de acta de deserción de la ficha número 2427846, 2462986 acta de deserción



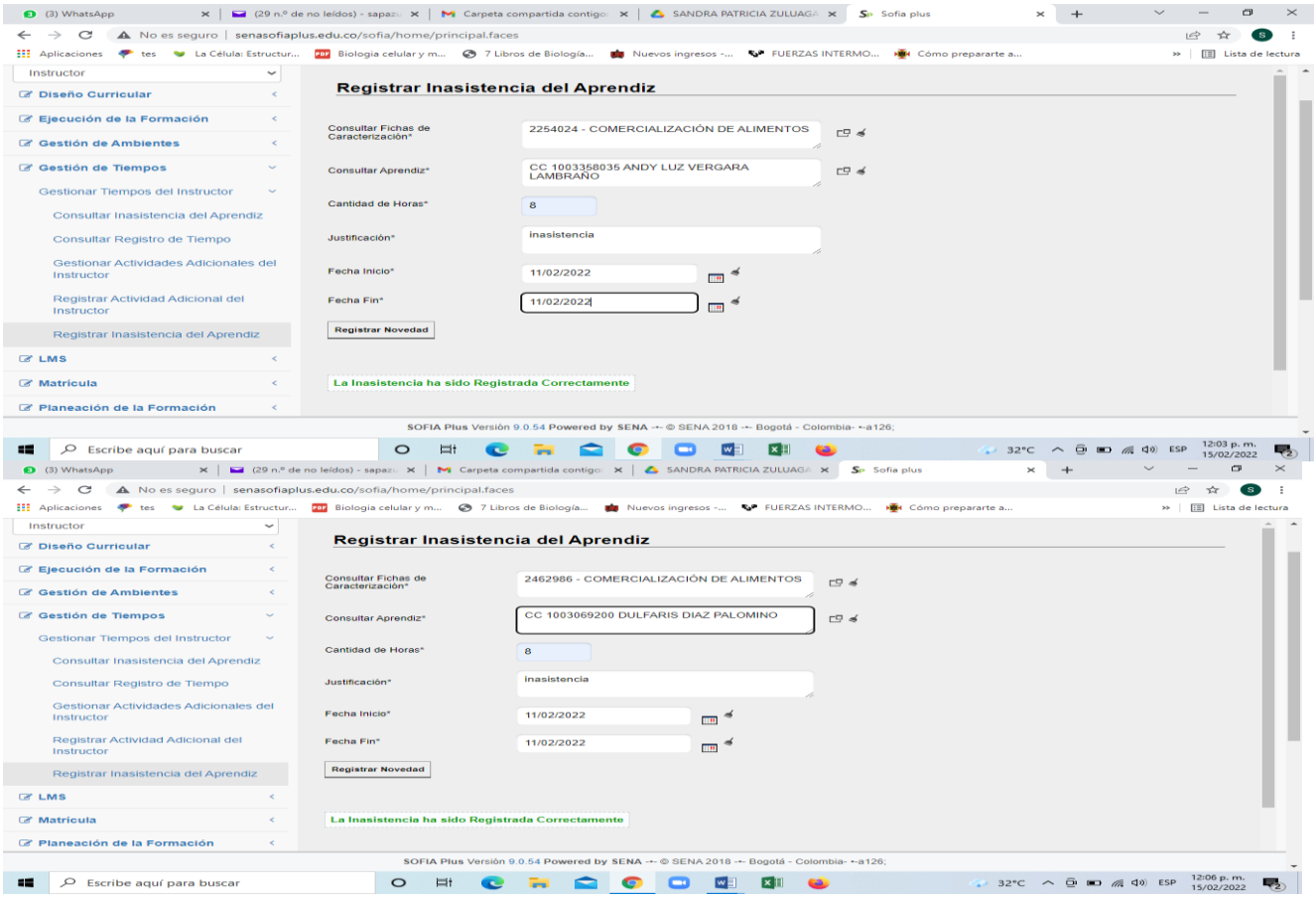
ACTA No. 02		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **REPORTE DE EQUIPO EJECUTOR – INASISTENCIA DE APRENDICES A LA FORMACIÓN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA# 2427846**		
CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 12 DE MARZO 2022	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: Montería, córdoba	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL** / Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Reportes de inasistencia a la formación **AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA# 2427846**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Reportar a la coordinación académica los aprendices que no han asistido a la formación académica en el programa técnico en **AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA# 2427846** durante el primer trimestre 2022.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
El día 12 de marzo del 2022, se reunió el equipo ejecutor del programa de formación		



NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **REPORTE DE EQUIPO EJECUTOR – INASISTENCIA DE APRENDICES A LA FORMACIÓN CORTE Y VENTA DE CARNE FICHA # 2448510**		
CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 12 DE MARZO 2022	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE: Montería, córdoba	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL** / Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir.	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Reportes de inasistencia a la formación **CORTE Y VENTA DE CARNE FICHA # 2448510**		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Reportar a la coordinación académica los aprendices que no han asistido a la formación académica en el programa técnico en corte y venta de carne ficha **2448510** durante el primer trimestre 2022.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
El día 12 de marzo del 2022, se reunió el equipo ejecutor del programa de formación técnico en corte y venta de carne ficha # 2448510con el fin de realizar la revisión de los aprendices que no han asistido 3 días consecutivos al proceso formativo sin justificación alguna.		

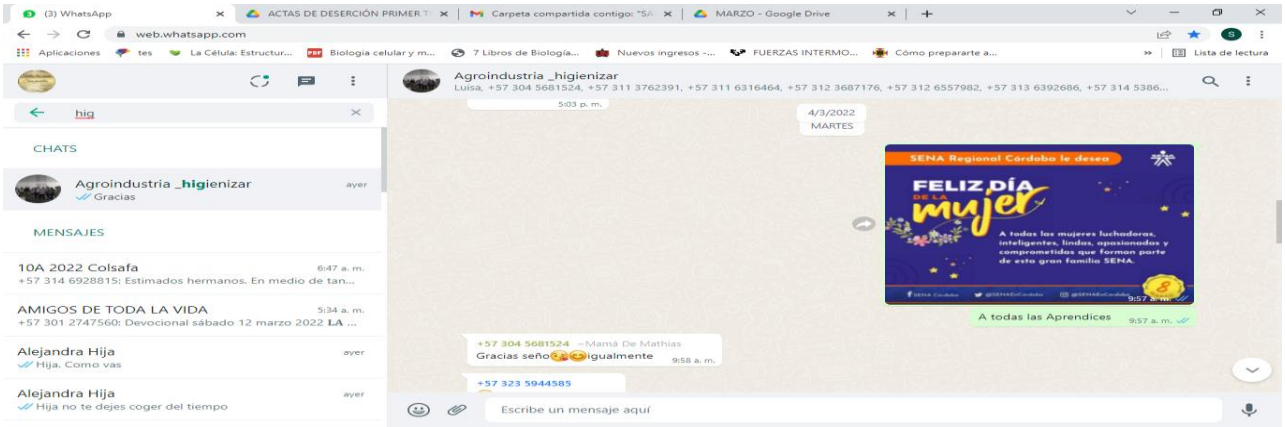
23 Obligación Contractual 25

Anexo 17 Captura de pantalla Sofía plus inasistencia en las fichas 2254024, , 2462986



26 Obligación Contractual 26

Anexo 18 Capture WhatsApp



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

- Denominación del Programa de Formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto (EJECUCION)
- Actividad de Proyecto INCENTIVAR EN EL APRENDIZ LA

  INTERACCION CON SU ENTORNO
  SOCIAL, CULTURAL,PERSONAL Y
  LABORAL DE MANERA CONCIENTE Y
- SALUDABLE.)
- **COMPETENCIA**
  290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de Aprendizaje

152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE
PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- Duración de la Guía :120 horas.

2. PRESENTACIÓN

La Agroindustria Es una disciplina de gestión que se está implantando de forma generalizada en el entorno empresarial y consiste en la aplicación de conocimientos, metodologías, técnicas y herramientas para la definición,

planificación y realización de actividades con el objeto de transformar objetivos o ideas en realidades.

En definitiva, se puede considerar a un proyecto como una transformación que realiza un determinado grupo de individuos, en un plazo de tiempo definido, de una idea, que se establece basándose en unos requisitos o necesidades, en una realidad, producto o servicio, dentro de un contexto tecnológico determinado y utilizando recursos limitados y con carácter temporal

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión Inicial

leer y analizar el siguiente caso

El instituto colombiano de bienestar familiar ICBF, cada año contratan por invitación directa los operadores que administran los hogares de bienestar familiar, los cuales son los responsables del suministro de las raciones de alimentación durante 200 días hábiles, generalmente la comida es enviada los días sábado para el consumo de toda la semana

Según el menú para almuerzo del día miércoles corresponde consume de pollo, arroz, ensalada y jugo de naranja, transcurrido 1hora de haber consumido los alimentos, varios niños presentaron nauseas, vómitos, dolor abdominal etc. presentándose una emergencia que fue necesario trasladarlos a un centro hospitalario.

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 1. En un ensayo socializar la importancia que tiene aplicar correctamente la buenas prácticas de manufactura en los alimentos , normas higiénicas –sanitarias , plan de limpieza y desinfección de equipos y materiales, como también y las posibles consecuencias de un deficiente manipulación de los alimentos.

Actividad 2 realice una síntesis sobre Principios y normas del Decreto 3075 de 1997

Actividad 3: enuncie las técnicas de limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos.

Actividad 4: realice un cuadro comparativo con las Condiciones higiénicas y sanitarias del manipulador de alimentos. Y las Condiciones de saneamiento básico en el establecimiento.

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	**Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación.**	Taller en equipo
Evidencias de Desempeño	**Reconoce las alternativas para la organización legal de acuerdo con la naturaleza del proyecto.**	• Lista de chequeo
Evidencias de Producto:	**Identifica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.**.	• Cuestionario de preguntas elaborado or el instructor

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación,

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producció.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar
la seguridad, limpieza y calidad de los alimento

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS:

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
/
1. Contaminación biológica. 2. Calidad en alimentos 3. Enfermedades transmitidas por alimentos - ETAS – 4. Higiene y manipulación de alimentos
Lectura No 3

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**FEBRERO 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

- Denominación del Programa de Formación: **CORTE Y VENTA DE CARNES**
- Código del Programa de Formación: **635171**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
- Resultados de Aprendizaje 29080108901. ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA RECEPCIÓN DE CANALES SEGÚN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA
- Duración de la Guía :48 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa Técnico en Corte y Venta de Carne se creó para brindar al sector, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las diferentes técnicas en corte de carne, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de empacado, inocuidad y presentación del producto y es dirigido a personas vinculadas con el sector y aún no vinculadas, interesada en desarrollar competencias que le permitan desempeñarse laboralmente y/o emprender proyectos empresariales que impacten socialmente, El egresado está en capacidad de desarrollar su actividad ocupacional en el área de la transformación de grandes, medianas y pequeñas salas de desposte, porcionado y comercialización de carnes de animales de abasto público, como trabajador vinculado bajo la responsabilidad de un superior con capacidad de resolución de problemas de mediana complejidad y la aplicación de la normativa

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión Inicial

El alistamiento de las áreas y las maquinarias es el primer paso importante a la hora de iniciar un proceso de recepción de canales, ¿Sabemos realmente como realizar una correcta recepción de alimentos en nuestros establecimientos e instalaciones? ¿Cuál cree usted que son los procesos para llevar realizar un buen alistamiento de áreas y maquinarias?

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

lineamientos para la entrega de la evidencia:

producto a entregar : documento con el mapa mental elaborados y cuadro sinoptico
El documento debe incluir:

- mapa mental.
- cuadro sinoptico

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Actividad 1

- Identifique y enuncie las buenas prácticas en la recepción de canales

- Identifique la temperatura que se debe utilizar en la recepción de canales y cual es la importancia de esta temperatura

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

evidencias :

1. Mapa mental: Alistamiento del área de recepción, herramientas, buenas practicas de recepcion, cuadro sinoptico con las respectivas temperaturas utilizadas en el

alistamiento y recepción de canal. para desarrollar esta evidencias consulte esta información en varias fuentes de intenet

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	VERIFICA LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE LAS CARNES SEGÚN LAS ESPECIFICACIONES DE LA FICHA TÉCNICA Y LA SOLICITUD DE COMPRA. RECOPILA LA INFORMACIÓN DE CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS EN LA RECEPCIÓN ACORDE CON LO EXIGIDO EN LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS COMPRUEBA QUE LOS PRODUCTOS Y MATERIAS AUXILIARES SE RECIBEN CONFORME A PEDIDO Y QUE NO HAN SUFRIDO DETERIORO EN SU EMPAQUETADO O EN SU ENVOLTURA Y EN LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE.	Taller en equipo Lista de chequeo • Cuestionario de preguntas elaborado or el instructor

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Aditivo para alimentos: Aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma,color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación.

Centro térmico: Área en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal.

Cocción: Proceso por medio del cual se someten los productos a la acción del calor húmedo o seco hasta que alcancen en su centro térmico una temperatura de 68ºC.

Curación: Proceso por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos para alimentos

autorizados, con el propósito de conservar la calidad sanitaria de los productos.

Etiqueta: Todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco, estarcido, o adherido al empaque o envase del producto.

Lote: Cantidad de producto elaborado durante un cierto periodo, identificadopor un código específico.

Materia extraña: Aquella sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto, sea por contaminación o por manejo poco higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros; excretas y pelos de cualquier especie, fragmentos de hueso o insectos, que resultan perjudiciales para la salud.

Métodos de prueba: Procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobarque un producto satisface las especificaciones establecidas.

Muestra: Conjunto de unidades de un lote que representan las características y condiciones del mismo.

Proceso: Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio osuministro al público de los productos.

Productos cárnicos curados y cocidos: Los elaborados con carne de animales de las especies declaradas aptas para consumo humano por la autoridad sanitaria, sometidos a la acción de los agentes de curación en seco o húmedo y a cocción hasta una temperatura de 68ºC en su centro térmico. Los productos genéricos correspondientes a este punto son; jamones tales como horneado, tipo americano, tipo Virginia, tipo holandés, tipo York, ahumado y otras variedades, lomos, tocinos, chuletas, entrecot, espaldilla y otros productos sujetos al mismo proceso.

Productos cárnicoscurados, emulsionados y cocidos: Los elaborados con carne de una o más especies, vísceras y otros subproductos comestibles de los animales autorizados, los que además pueden ser sazonados, ahumados o no. Los productos genéricos correspondientes a este punto son; salchichas, pasteles, mortadelas, salchichones, bolognas, patés, galantinas y otros productos sujetos al mismo proceso.

Punto de venta: Es el lugar donde se reciben, conservan o almacenan, exhiben, manipulan y expenden los productos.

Calidad de la Carne en Canal: Se refiere a los atributos o características deseables

para el gustohumano y cuya relación da lugar a los distintos de clasificación.

Canal de Bovino: Cuerpo del animal sacrificado, desangrado y sin piel, abierto a lo largo de la línea del pecho y abdomen a la cola; separada de la cabeza al nivel dela articulación occipitoatlatoidea; de las extremidades anteriores al nivel

de la articulación carpometacarpiana y de las posteriores al nivel de la tarsometatarsiana; con o sin la presencia de la cola, amputada esta, a laaltura de la segunda vértebra caudal. Sin vísceras cavitarias (excepto losriñones), quedando el diafragma adherido, sin genitales ni ubre.

Media Canal: Son cada una de las dos partes resultantes del corte longitudinal a lolargo de la línea media dorsal (columna vertebral) de la canal.

Cuarto de Canal: Parte anterior (Craneal) o posterior (Caudal), de la media canal separada entre la sexta y séptima, o la doceava o treceava costilla en ángulo recto respecto a la columna vertebral.

Refrigeración: Es el proceso de enfriamiento gradual y controlado mediante el cual se somete a las canales de bovino para contrarrestar el deterioro de la descomposición. La temperatura del centro de las masas musculares no

debe ser mayor a 7 grados centígrados, ni menor al punto de congelación de los líquidos tisulares.

Defectos: Presencia o anomalías (alteraciones, perdida de materia, defecto de faenado, traumatismos, materiales extraños) sobre las distintas partes o

regiones de la canal, que repercuten en la calificación según su importancia.

Marmoréo: Es la grasa entreverada entre las fibras musculares.

Textura: Es la apariencia de la carne al corte, en la que se manifiesta los haces de fibras musculares y esta relacionado con la edad.

Firmeza: Es la consistencia de las masas musculares que se manifiestan en el corte, están directamente relacionadas con la madurez del animal.

Madurez: Se refiere básicamente al grado de osificación progresiva que muestran las vértebras en sus apófisis, color de éstas y cuerpos empezando por lasvértebras del hueso sacro y continuando con las vértebras lumbares y finalmente con las torácicas. Se consideran también como indicadores de grado de osificación los cambios de color, y forma de las costillas.

Color de la Carne: Es la coloración de las fibras musculares que se manifiestan en diferentes tonalidades de rojo, desde el rojo claro, rojo cereza y rojo oscuro, mismos que son referidos con base al sistema numérico pantone. Lamedición de color se hará en el ojo de la costilla (Corte transversal de los músculos dorsales).

Grasa Subcutánea: Se refiere a la distribución de la grasa que cubre la canal.

Grasa perirrenal: Grasa que se encuentra acumulada en la región de los riñones.

Color de la grasa: Coloración propia del tejido adiposo, el cual puede variar dentro de las tonalidades blancas, cremosas y amarillas, equivalentes al sistema numérico Pantone.

Conformación de la canal: Planta TipoInspección Federal(TIF):
Rastros Registrados: Es la forma y contorno de una canal referida al desarrollo de las masas musculares.

Establecimiento dedicado al sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos alimenticios que cumplen con lo descritoen la NOM-008-ZOO-1998.

Todos los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de abastoy cuyas instalaciones cumplen con lo descrito en la NOM-008-ZOO- 1998.

Marcado Oficial: Es la certificación del grado de calidad de la canal mediante la aplicacióndel sellado con tinta y colores autorizados para tal efecto, en las regiones de la canal establecidos para ello.

Región del Sellado: Una línea de marcado que abarca la cara lateral de la columna vertebral, iniciándose en la pierna y continuándose hasta el cuello. Una segunda

línea de marcado comprende de la pierna continuándose por la región del abdomen hasta el brazuelo, dejando una sucesión ininterrumpida desellos y aplicadas a las dos medias canales.

Ternera: Bovino joven con una edad máxima de 12 meses, cuyas canales no excedan de 150 kg.

Torete: Bovino macho entero, con una edad de 12 y 24 meses.

Novillo: Bovino macho que ha sido castrado en los primeros meses de vida, antes de alcanzar la madurez sexual y cuya edad puede variar entre 12 y 24.

Novillona ovaquilla: Hembra bovina que nunca ha sido preñada, o bien, que no ha parido,cuya edad varia entre 12 y 32 meses.

Vaca: Hembra bovina adulta que ha tenido uno o más partos, y puede ser de cualquier edad.

Toro: Macho bovino adulto entero sexualmente maduro, con una edad de 25meses en adelante.

Buey: Macho bovino adulto, castrado después de mostrar caracteres sexuales secundarios

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS:

- Lawrie, R. A., Ciencia de la Carne, ed. Acribia, Zaragoza, España, 1998.
- Varnam, A. H. Y Sutherland J.P., Carne y Productos Cárnicos, Tecnología, Química, Microbiología, ed. Acribia, Zaragoza, España, 1998.
- Fellows, Peter. Tecnología del Procesado de Alimentos Principios y Prácticas, España, Edi. Acribia 1994.
- Earle, RL:. Ingeniería de los Alimentos. Las operaciones Básicas del Procesador de los Alimentos, España, Edi. Acribia 1990.
- Desrosier, Noman. Elementos de Tecnología de Alimentos, México, Edi. AB Publishing Co. 1990.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**FEBRERO 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					