PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Tunja, Mayo 2022

Señor (a)
VILMA YANETH TELLEZ ALFONSO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3411486
Coordinadora Académica
Centro de Gestiòn Administrativa y Fortalecimiento Empresarial
Tunja

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Mayo del año 2022

Referencia: No 3411486 del año 2022

JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA, identificado con la cédula de ciudadanía No.70.080.371 de Medellin, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ser (CEGAFE), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes Febrero objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: **pago** El valor total del presente contrato asciende a la suma de veintiocho millones cuatrocientos ochenta y cinco mil trescientos treinta y tres pesos moneda legal ($28.485.333) incluido IVA. Esta suma sera pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Siete pagos iguales por valor de tres millones ochocientos quince mil pesos moneda legal ($3.815.000) incluido IVA, que se pagara en los meses de febrero a agosto de 2022, y un pago final par valor de un millon setecientos ochenta mil trescientos treinta y tres pesos moneda legal.($1.780.333) incluido IVA, que se pagara en el mes de septiembre de 2022, a proporcional at nUrnero de dias reportados durante el mes.

Plazo:. Será hasta el 14 de Septiembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de caracter temporal coma instructor tecnico para el desarrollo de acciones de formation en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Direction de Empleo y Trabajo - Coordination Nacional de Emprendimiento, *en* el area PANIFICABLES

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta	Planee las acciones para orientar la formación	Portafolio del Instructor.

	formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento	Profesional integral, de acuerdo con la programación asignada por el respectivo coordinador académico, de conformidad con los lineamientos institucionales. Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Ficha: 2521857	*Planeación pedagógica ajustada con mi participación en el equipo de Desarrollo Curricular para Mayo *Guia de aprendizaje ajustada de acuerdo a la planeación pedagógica con registro de control de cambios. *Instrumentos de Evaluación ajustados de acuerdo con la planeación pedagógica, guía de aprendizaje y plan de trabajo. *Material de apoyo elaborado y/o ajustado acorde a las actividades y técnicas didácticas descritas en la guía de aprendizaje. *Plan de Trabajo concertado con el aprendiz. Programacion Anexo 1: Programacion mes: mayo
2	Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique	Realice los ajustes al proyecto productivo en la nueva estructura de seguimiento integrada, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo..	Drive y carpeta del instructor. Estructura de seguimiento integrada Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Nombre y código del Proyecto: 63520000 Fichas: 2489868 Sutatenza, 2497095 Guayata 2521857 Guateque. En el mes de Abril realice en el municipio de guateque manipulación de alimentos durante dos semanas y en los otros dos municipios elboracion de productos a base de harinas. En los otros dos municipios se crearon 1 una U,P por cada municipio en Sutatenza y Guayata cada una con 5 participantes las cuales no se a establecido su

			nombre apenas esta en capcitacion de Emprendimiento. Y en este momento estamos trabajndo con los materiales de formación prestados por los empresarios que tienen panaderia Anexo 2: Pantallazo de la actividad.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento	Realice 168 horas académicas en los municipios de Sutatenza,Guateque, Guayata Y CALDAS	Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultado de Aprendizaje: . APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA. Este fue en la ficha: 2521857 . Horas realizadas: 36 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.Actividad de aprendizaje de aprendizaje FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN en ficha 2489868.Horas realizadas 64. Actividada de aprendizaje DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PREPARAR MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICAR TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN MOLDEAR MASAS Y BATIDOS ficha 2497095 Horas realizadas 68 Anexo 3: reporte de tiempo de sofia plus. En este mes no se realiso juicios evaluativos

4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones	Reportè actividades, diligencié los formatos establecidos para el programa SER en la lista de chequeo portafolio del instructor Vr.1.0 MAYO 2022. Se sistematizò los resultados de cada formación cumpliendo las directrices del programa SER. Elaborèy entregue, informe de Mensual de actividades GTH-F-062 V08	Se realizaron las siguientes actividades en las plataformas fofia plus Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Fichas: 2489868, 2497095 Y 2521857 Verifique a) Registre juicios… b) Comunique novedades….. Informe mensual de actividadesmes de Mayo Anexo 5: Pantallazos de sofia y/o de los documentos diligenciados de acuerdo a la lista de chequeo
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro	Realice y articule con con SENOVA en beneficio de los aprendices empredededores, las siguientes actividades: -Realice y articule con con AGROSENA en beneficio de los aprendices empredededores, las siguientes actividades:	Carpeta del instructor. El dia 04 de abril se realizo una reunión con SENOVA para concerta las nuevas tecnologías integradas con el programa SER. Y sus nuevas técnicas en el aspeto de imnovacio de proyectos. Y que los instrutores dieran nuevos proyectos Anexo 6: Formato acta formato GD-F-007 V4
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y Reporté los sitios de desplazamiento para la formación en el municipio de Guateque EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. Municipio Sutatenza: ficha 2489868	Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Ficha: 2489868, Municipio:SUTATENZA. Formato Informe legalización deplazamiento contratista GTH-F-087.V1 Anexo 7: Agenda de desplazamiento. GTH-F-090 V.02
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Este mes de Abril no se cumple este compromiso.	Anexo: No. 8 (Reporte tiempos apoyo a la formacion se descarga de sofia Plus)

8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad	Entreguè acta de la conformaciòn de la Unidad Productiva. Realicé y/o gestioné la inscripción a la APE de los aprendices d la linea de Ocupaciones Rurales .	Carpeta del instructor (creación de Unidad Productiva) Acta Nombre la Unidad Productigva Municipio Lista de Inscripcion de inscripción de apredices a la APE. Certificaciòn de colocados. Anexo No.9 Acta conformación Unidad Produictiva
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.	Participe en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Planeación pedagógica Guias de Aprendizaje Instrumentos de Evaluación Material Pedagógico. Fichas: 2489868, 2497095 y 2521857 No fuie convocado en el mes para apoyar esta actividad . Me encuentro programada formación. .
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase Página 2 de 5 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad	Apoye la realización del diagnostico fase uno y/o dos Propgrama. EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Unidad Productiva : Panaderia Sutatenza	Diagnostico fase uno y/o dos en la estructura d seguimiento integrada Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Unidad Productiva: Panaderia Sutatenza . No fuie convocado en el mes para apoyar esta actividad . Me encuentro programada formación
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial	Acompañé a unidades productivas en actividades de comercialización, gestión empresarial y financiera.	Fichas: 2489868, 2497095 y 2521857 Programa: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION Unidad productiva: Sitio del evento: Fecha del evento:

			En este mes no se realizo esta actividad me encuentro en formación .
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento	Participe en las siguientes jornadas de actualización y transferencia tecnológica: xxxxx *Participe en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato b. Apoyé o participé en semilleros de investigación. c. Participé en ponencias de proyectos d. Recibí capacitación o transferencias e. Participé en reuniones o eventos programados por SENNOVA.	Certificado de capacitación. Formato acta formato GD-F-007 V4 No fuie requerido en el mes para apoyar esta actividad . Me encuentro programada formación
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices así como la creación de unidad productiva cuando corresponda	Articule, cocerte y trabaje con el instructor de Emprendimiento las siguientes actividades: Modelo CANVAS Necesidades y requerimientos para la creación de la Unidad Productiva Costos de Producción. Análisis Financiero Diagrama de Proceso Fichas Técnicas.	Estructura de seguimiento integrada dispuesta el drive y carpeta del Instructor. Anexo 14: Estructura de seguimiento integrada
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Identifiqué, registré y sistematicé del siguiente caso exitoso. Nombre del proyeto o unidad productiva: Panaderia Sutatenza	Formato Caso exitoso diligenciado. En este mes no se realizo esta actividad me encuentro en formación .
15	Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo, de acuerdo a	Consolidé la creciòn de unidades productivas de la línea de Negocios Rurales. En los dos municipios de Sutatenza y Guayata fueron creadas	Formato deherramienta seguimiento a la formación dispueto en Drive y Carpeta del instructor. Unidad Productiva

	las metas asignadas (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	UP no se a establecido su nombre ya que se encuentran en capaitacion en emprendimiento.	Anexo16: Formato de herramienta seguimiento a la formación
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	*Participe en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato b. Apoyé o participé en semilleros de investigación. c. Participé en ponencias de proyectos d. Recibí capacitación o transferencias e. Participé en reuniones o eventos programados por SENNOVA. Participe de capacitaciónes Inducciones, socializaciones de calidad, ambiental-energético, SST, mes SIGA y demás actividades, Modelo Integrado de Planeación y Gestion -MIPG Participé en: formación, capacitación y transferencias (técnica, pedagógica o transversal) ofertados en el (PIC) Plan Institucional de Capacitación o en ruta de formación pedagógica del centro (básica o avanzada). Participe en reuniones y/o capacitaciones convocadas por el	. Formato acta formato GD-F-007 V4 Anexo 17: Formato acta formato GD-F-007 V4 y/o Certificado

		profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	

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
1.	374	GUAYATA	16/05/2022	18/05/2022
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 7835060654, SOI ABRIL. (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 (xx) folios

Cordialmente,

Firma
JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA
Contratista
C.C. No. 70080371

Recibí a satisfacción:

Firma

VILMA YANETH TELLEZ ALFONSO
Supervisora Contrato N° 3411486 de 2022
Coordinadora academica

ACTA No. 01

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Reunión con la formación EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION del municipio de SUTATENZA, para definir la conformación de la Unidad Productiva

CIUDAD Y FECHA: SUTATENZA 28 de abril de 2022	**HORA INICIO: 3 pm**	**HORA FIN: 7 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: Oficina de extensión rural, alcaldía Municipal de Sutatenza Reunión Presencial	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO CEGAFE**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Sensibilización sobre la conformación de la Unidad Productiva
2. Participación de los aprendices sobre el tema Unidad Productiva
3. Requisitos para la conformación de la Unidad Productiva
4. conformación de la Unidad Productiva

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Conformación de la unidad productiva.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 03:44 pm**,** se realizó reunión presencial con el municipio Sutatenza, Sr. JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA Instructor técnico y CAROLINA FORERO GUIO en calidad de instructora de Emprendimiento y los aprendices que cumplen los requisitos para conformar la UP, aceptan voluntariamente asumir la responsabilidad y compromiso que esto trae; conformar la unidad productiva en el municipio de Sutatenza

CONCLUSIONES

Las personas abajo relacionadas, todas aprendices SENA, de la formación: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION, dejamos constancia con nuestras firmas, que entre todos nosotros y con la asesoría de los instructores JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA y CAROLINA FORERO GUIO hemos acordado conformar la unidad productiva, una vez escuchado a los aprendices del municipio de Sutatenza, se conformó satisfactoriamente la Unidad Productiva del municipio de Sutatenza. Se deja como líder de la unidad productiva a la aprendiz MARIA STELLA DE LAS MERCEDES CUESTA BARRETO y como suplentes de la unidad productiva PAULA GERALDIN CASTAÑEDA DAZA

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información:

La información de este documento se debe clasificar como:

PÚBLICA [ ] **PRIVADO** [v] **SEMIPRIVADO** [ ] **SENSIBLE** [ ]

Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

COMPROMISOS

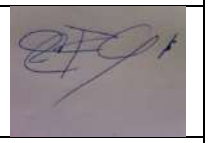
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 01 DEL DÍA_28_ DEL MES DE abril DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	

No.	**Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.**	**NOMBRES Y APELLIDOS**	**No. DOCUMENTO**	**PLANTA**	**CONTRATISTA**	**OTRO ¿CUAL?**	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**TELÉFONO/EXT.SENA**	**AUTORIZA GRABACIÓN**	**FIRMA**
1	si	Carolina Forero Guio	40039826		x		CEGAFE/ SER	Guiofo42@gmail.com	312808710	si	
	si	JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA	70080317					norbertoparra2025@gmail.com	3148637584	si	
	si	MARIA STELLA DE LAS MERCEDES CUESTA BARRETO	24138150		líder					si	
	si	PAULA GERALDIN CASTAÑEDA DAZA	1002728186		suplente					si	
	si	Teresa de Jesús Vargas Cuesta	24138761					Teresavagascuesta5@gmail.com	3107929471	si	

Instrucciones

Generalidades:

- ✓ Quién(es) lo diligencian: El formato de Acta debe ser diligenciado por la(s) persona(s), o el área responsable de la actividad, o en su defecto por la(s) persona(s) que citan a la reunión.
- ✓ Cuando el se diligencia: El acta debe ser diligenciada durante el desarrollo de la reunión para ser firmada y comunicada a los participantes en el menor tiempo posible.
- ✓ Frecuencia de diligenciamiento: N/A pues se diligencia cada vez que se desarrolla una reunión de trabajo y se deban registrar las actividades, acciones y decisiones tomadas.
- ✓ Qué trámite surte el formato una vez diligenciado: El formato una vez diligenciado debe surtir los efectos relacionados con el proceso o procedimiento de las áreas, y posteriormente pasar a conformar sus respectivos expedientes.
- ✓ Si se requiere imprimir (en lo posible no): Se debe imprimir en caso de que se trate de un documento que haga parte de un expediente del área, salvo que se gestione como un documento electrónico en los sistemas de información adecuados que cumplan los requisitos de documento electrónico y permita la conformación de los expedientes electrónicos o híbridos.
- ✓ Quién lo guarda: Las actas deben ser guardadas en sus respectivos expedientes.
- ✓ Otros, según se considere necesario

Campo del formato	Instrucción	Tener en cuenta
SOLICITAR PERMISO PARA GRABAR LAS REUNIONES	Se debe solicitar permiso para grabar las reuniones Especialmente para las reuniones virtuales donde no se puede incluir la firma de estos participantes. La aprobación se puede registrar en la columna junto a la firma.	
ACTA No.	Se inicia un consecutivo por vigencia, iniciando desde N° 1 hasta N° veces.	Se archiva en orden cronológico, del más antiguo al más reciente
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:	Verificar si el comité convocado esta creado por acto administrativo para registrar su nombre o en su defecto nombrar colocar la temática a desarrollar.	
CIUDAD Y FECHA:	Registre el nombre de la ciudad y el día en que se celebra la reunión.	
HORA INICIO /HORA FIN	Registre la hora de inicio de la reunión y la hora de finalización	
DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO	Registre el nombre del lugar en el que se celebra la reunión.	
LUGAR Y/O ENLACE	Registre el lugar donde se lleva a cabo la reunión y el enlace si se trata de una reunión virtual y/o si la reunión fue grabada registre el enlace de la grabación. Puede registrar el lugar y el enlace al tiempo si se trata de una reunión con participación presencial y virtual al tiempo.	Solicitar permiso para grabar las reuniones
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR	Listar las temáticas centrales del comité o de la reunión.	Si es un comité incluir un punto relacionado con la verificación de quorum
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:	Iniciando con un verbo en infinitivo indicar el propósito o finalidad de la reunión	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN	Realizar descripción del desarrollo de la reunión conforme con la agenda o los puntos a desarrollar.	Si es un comité es importante verificar el quorum indicando los roles que desempeña cada uno.
CONCLUSIONES	Resumen de las decisiones y aspectos más importantes tratados.	
COMPROMISOS	Se registran las tareas asignadas a los participantes y las fechas de cumplimiento.	Realice revisión compromisos anteriores
FIRMAS	Para el caso de participación presencial en la reunión se debe incluir la firma manuscrita, para el caso de participación a través de medios electrónicos se registra la participación incluyendo la imagen o captura de pantalla donde se evidencia la participación y en la firma se registra al participante y se firma como (PARTICIPACIÓN VIRTUAL)	
LA INFORMACIÓN DE ESTE DOCUMENTO SE DEBE CLASIFICAR COMO		
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES		
DATO PERSONAL:	Cualquier información vinculada o que pueda asociarse a una o varias personas naturales determinadas o determinables	
ENCARGADO DEL TRATAMIENTO:	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, realice el Tratamiento de datos personales por cuenta del responsable del Tratamiento	
RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	Persona natural o jurídica, pública o privada, que por sí misma o en asocio con otros, decida sobre la	

	base de datos y/o el Tratamiento de los datos	
TITULAR	Persona natural cuyos datos personales sean objeto de Tratamiento	
TRATAMIENTO	Cualquier operación o conjunto de operaciones sobre datos personales, tales como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión	
FINALIDAD	La utilización de los datos debe sujetarse a una finalidad legítima de acuerdo con la Constitución y la ley. La finalidad de la utilización de los datos debe ser informada al titular de la información previa o concomitantemente con el otorgamiento de la autorización, cuando ella sea necesaria o en general siempre que el titular solicite información al respecto	
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
TIPOS DATOS: PÚBLICA	Es el dato que la ley o la Constitución Política determina como tal, así como todos aquellos que no sean semiprivados o privados.	Ejemplos: Datos relativos al estado civil de las personas, su profesión u oficio, su calidad de comerciante o servidor público y aquellos que pueden obtenerse sin reserva alguna
TIPOS DATOS: SEMIPRIVADA	Es el dato que no tiene naturaleza íntima, reservada, ni pública y cuyo conocimiento o divulgación puede interesar no sólo a su titular sino a cierto sector o grupo de personas.	Ejemplos: Datos financieros y crediticios, dirección, teléfono, correo electrónico

TIPOS DATOS: PRIVADA	Es el dato que por su naturaleza íntima o reservada sólo es relevante para el titular de la información.	Ejemplos: fotografías, videos, datos relacionados con su estilo de vida
TIPOS DATOS: SENSIBLE	Es el dato que afecta la intimidad del titular o cuyo uso indebido puede generar su discriminación.	Ejemplos: Estado de salud, Origen racial o étnico, Orientación sexual, Afiliación a organizaciones sindicales o políticas, Creencias religiosas o filosóficas, Aspectos biométricos o genéticos

Si la información marcada es (Privada, Semiprivada) y de conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012 el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA es responsable del tratamiento de datos personales y en tal virtud recolectará, almacenará y usará su información personal para las siguientes finalidades: (1) Gestionar actividades de capacitación, reunión o asistencia.

Si la información marcada es (Sensible) y de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 esto se considerará datos sensibles, puesto que pueden llegar a afectar la intimidad o cuyo uso indebido llegue a generar discriminación. En caso en que la Entidad requiera la recolección de esta información, el titular tiene el derecho a contestar o no las preguntas que se le formulan y a entregar o no los datos solicitados. Adicionalmente como titular de sus datos personales usted tiene derecho a: (i) Acceder en forma gratuita a los datos proporcionados que hayan sido objeto de tratamiento. (ii) Conocer, actualizar y rectificar su información frente a datos parciales, inexactos, incompletos, fraccionados, que induzcan a error, o a aquellos cuyo tratamiento esté prohibido o no haya sido autorizado. (iii) Solicitar prueba de la autorización otorgada. (iv) Presentar ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) quejas por infracciones a lo dispuesto en la normatividad vigente. (v) Revocar la autorización y/o solicitar la supresión del dato, siempre que no exista un deber legal o contractual que impida eliminarlos. (vi) Abstenerse de responder las preguntas sobre datos sensibles. El titular podrá ejercer sus derechos siguiendo el procedimiento descrito en nuestra Política de Protección de Datos Personales, la cual puede consultar ingresando en la página web www.sena.edu.co. El diligenciar la información requerida en este formato se entenderá como una conducta inequívoca de que usted como titular de los datos personales, otorga su consentimiento al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA para que trate su información personal de acuerdo con las finalidades mencionadas anteriormente, manifiesta que la presente autorización le fue solicitada, puesta en conocimiento antes de entregar sus datos y que la suscribe de forma libre y voluntaria una vez leída en su totalidad.

**La autorización del Titular no será necesaria cuando se trate de Información requerida por una entidad pública o administrativa en ejercicio de sus funciones legales o por orden judicial, datos de naturaleza pública, casos de urgencia médica o sanitaria, datos relacionados con el Registro Civil de las Personas.

**En el Tratamiento se asegurará el respeto a los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes.

** Si la información en este documento es solicitada por un tercero y cuenta con clasificación (Semi-Privada, Privada o Sensible) se debe realizar una finalidad del proceso de anonimización la cual es evitar la identificación de las personas y reducir su probabilidad de reidentificación sin afectar la veracidad de los resultados y la utilidad de los datos que han sido tratados.

El proceso de anonimización de datos personales requiere una adecuada comprensión del propósito final de la utilización de la información, así como de su nivel de utilidad, teniendo en cuenta que independientemente de las técnicas empleadas, una vez realizado el proceso de anonimización se reduce la información original del conjunto de datos. Por tal motivo es importante determinar el costo de oportunidad entre la utilidad que se busca obtener a partir de los datos y el nivel de riesgo de reidentificación.

Una vez los datos son anonimizados, estos se pueden usar, reutilizar y divulgar sin violar el derecho a la protección de datos de los titulares de la información.

Para realizar el proceso de anonimizarían diríjase a la guía de GUÍA DE ANONIMIZACIÓN DE DATOS ESTRUCTURADOS del Archivo general de la nación.

https://www.archivogeneral.gov.co/sites/default/files/Estructura_Web/5_Consulte/Recursos/Publicacionees/Guia_de_Anonimizacion-min.pdf

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA					**Tipo:**	**C.C.**	**No.**	**70080371**
CONTRATO	**No.**	**CO1.PCCNTR .3411486**	**AÑO**	2022	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	14	9	2022
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar los servicios profesionales de caracter temporal coma instructor tecnico para el desarrollo de acciones de formation en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Direction de Empleo y Trabajo - Coordination Nacional de Emprendimiento, en el area PANIFICABLES							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Boyacá				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	DAGOBERTO JUAN BERDUGO HERNANDEZ				**CARGO**	SUBDIRECTOR DE CENTRO		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	VILMA YANETH TELLEZ ALFONSO				**CARGO**	COORDINADORA ACADÉMICA		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	**TUNJA -GUAYATA - TUNJA**							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL					**DEPENDENCIA/ CENTRO**			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	GUAYATA - BOYACÁ			**ENTIDAD O EMPRESA:**	ALCALDIA	**CONTACTO**	MILTON 3114780081	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	16	5	22	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	18	5	22	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	DESARROLLAR LAS PRACTICAS A LA FORMACIÓN, MEDIANTE TALLERES EN TERRITORIO SEGÚN LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		**PRODUCTO (S):**	
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento	1	Planeación pedagógica, Guias de aprendizaje, instrumento de evaluación, evidencias fotograficas
2	Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique	2	Carta de presentación, acta de reunión y lista de asistencia en el municipio. Ficha de Inscripción y matricula en el aplicativo Sofía plus.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento	3	Ruta de aprendizaje en la plataforma Sofía Plus correspondiente al municipio
4	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro	4	Realice y articule con con SENOVA en beneficio de los aprendices

AGENDA			
ACTIVIDADES	**FECHA**		
DESPLAZAMIENTO TUNJA-GUAYATA: VERIFICA LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y VALORACIÓN SENSORIAL.APLICA LISTA DE CHEQUEO DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE ACUERDO CON MANUAL DE FUNCIONAMIENTO.	16	5	22
2do dia: REALIZA EL MANEJO DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA VIGENTE	17	5	22
3 ter: EMPLEA TÉCNICAS DE AMASADO, FERMENTACIÓN Y MOLDEO DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR.APLICA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON PRODUCTO A ELABORAR.	18	5	22
FIRMA DEL CONTRATISTA: 	**FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:**	6	5	22
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO	**FIRMA Vo/Bo. SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**		

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 6 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S) Reunion de área programa SER.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luz Marina Granados	46360166		X		CEGAFE SER	lgranadosc@sena.edu.co	3112083765	X	
	Diana Yaneth Suárez Medina	40031607		X		CEGAFE SER	dianasuarezmisena.edu.co	3124412121	X	
	Carmen Ana	1049624233		X		Cegafe SER	[illegible]	3209016276	X	
	Carlos Fenelo Ardila	79180469		X		CEGAFE SER	[illegible]	3208744149	X	
	Jose Gonzalez	70.080371		X		SER	[illegible]	[illegible]	X	
	Nancy Liliana Becerra Galan	24.167.241		X		CEGAFE-SER	nalibega@misena.edu.co	3115117660	X	
	Yolima Andrea Mesa Gutiérrez	1057592[illegible]		X		CEGAFE SER	[illegible]	3214047681	X	
	Pedro Antonio Celis.	91.492.266		X		SER	[illegible]	3204381120	X	
	Oscar Andres Gonzalez Aguilar.	1054120515		X		SER	[illegible]	3106397782	X	
	Julian Camargo	74360640		X		SER	jotacam10@gmail.com	3208502165	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 6 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S): Reunion de área programa SER

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Carolina Forero G.	40039826		X		SER	guiofo42@gmail.com	3007240101	X	
	Abdolio Cuadros	4179046		X		SER	ocuadros@sena.edu.co	3132653077	X	
	Diana Lopez	40043710		X		SER	dclopezs@sena.edu.co	3023026136	X	
	Orlando Fagua M.	6763416		X		Apoyo a la Supervisión	ofagua@sena.edu.co	3112333461	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner



Actividad de integragracion con los instructores de emprendimiento técnicos el día 6 de mayo 2022.

N°	INSTRUCTOR TECNICO	INSTRUCTOR COMERCIALIZACIÓN	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO DESARROLLO PROYECTO
1	jose n, gonzalez parra	DIANA	Boyaca	GUATEQUE
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				
37				
38				
39				
40				
41				
42				
43				
44				
45				

NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRICULAR	CODIGO FICHA	CODIGO PROYECTO	NOMBRE PROYECTO PRODUCTIVO
		2521857		

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2020

SEGUIMIENTO INSTRUCTORES

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	NUMERO DE HOMBRES VINCULADOS A LA UP	NUMERO DE MUJERES VINCULADAS A LA UP	TOTAL JOVENES ENTRE LOS 15 - 28 AÑOS VINCULADOS A UP	NOMBRE LIDER UP

DOCUMENTO LIDER UP	TELEFONO LIDER UP	CORREO LIDER	NOMBRE SUPLENTE UP	DOCUMENTO SUPLENTE UP	TELEFONO SUPLENTE UP

CORREO SUPLENTE	VALOR INSUMOS ENTREGADOS PROYECTO	CODIGO UP

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2521857 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2497095 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	44,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL

CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL SENA REGIONAL BOYACA - TUNJA

PROGRAMACIÓN FORMACIONES SER

NOMBRE PROGRAMA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	VERSION DE PROGRAMA	63520000 V1	MUNICIPIO	CALDAS		
CÓDIGO DE FICHA		CODIGO DE SOLICITUD		INSTRUCTOR TECNICO RESPONSABLE DE LA FICHA	JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA	CELULAR	3148637584
FECHA INICIO FICHA	26/05/2022	FECHA FIN FICHA	18/07/2022	CORREO	norbertoparra2025@gmail.com		

ACTIVIDADES PLANEACIÓN PEDAGOGICA DEL PROYECTO FORMATIVO						HORAS RESULTADO DE APRENDIZAJE			FECHA		HORARIO					
INSTRUCTOR (Relacionar los Instructores que participarán durante la formación)		FASE DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE PROYECTO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR (SOLO LA PROCEDIMENTAL)	HORAS ASIGNADAS y/o SALDO MES ANTERIOR	HORAS EJECUTADAS EN CADA MES	HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR	INICIO	FINAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SOGAMOSO: Instructor: TOMAS VILLARREAL	TOMAS ALFREDO VILLARREAL RODRIGUEZ	N/A		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	area procedimental INTERPRETAR NORMATIVA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ÁREAS DE PROCESO DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR LAS	8	8	0	26-may	26-may				08:00-16:00		
					29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	area procedimental UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	8	8	0	27-may	27-may					08:00-16:00	
					.29080110603. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	area procedimental CUMPLIR CON BPM EN EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	8	8	0	01-jun	01-jun			08:00-16:00			
					29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	area procedimental MONITOREAR TIEMPOS DE MANIPULACIÓN. SEPARAR LÍNEAS DE PROCESO	8	8	0	02-jun	02-jun				08:00-16:00		
				290801101 Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	area procedimental ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR	16	16	0	03-jun	06-jun	08:00-16:00				08:00-16:00	
					29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	area procedimental FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PREPARAR MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICAR TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN MOLDEAR MASAS Y BATIDOS		64	0	07-jun	07-jun		08:00-16:00				
									0	08-jun	09-jun			08:00-16:00	08:00-16:00		
									0	10-jun	13-jun	08:00-16:00				08:00-16:00	
									0	14-jun	15-jun		08:00-16:00	08:00-16:00			
									0	16-jun	16-jun				08:00-16:00		
									0								
									0								
					29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	area procedimental APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN MANEJAR RESIDUOS DEL PROCESO. OPERAR EQUIPOS DE AMASADO, MOLDEO Y HORNEADO EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN	36	36	0	17-jun	18-jun					08:00-16:00	08:00-12:00
										21-jun	23-jun	festivo	08:00-12:00	08:00-16:00	08:00-16:00		
					29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	area procedimental CONTROLAR PROCESOS FERMENTATIVOS DE MASAS CONTROLAR VARIABLES DE PROCESOS DE PANIFICACIÓN. EVALUAR LA CALIDAD DE	44	44	0	24-jun	29-jun	festivo	08:00-16:00	08:00-16:00		08:00-16:00	
										30-jun	05-jul	festivo	08:00-16:00		08:00-16:00	08:00-12:00	
						TOTAL		192	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608		ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer caracteristicas del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.	FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.	Identificar motivaciones y Competencias Emprendedoras a partir de objetivos personales.	8	8	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608					Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.	Realizar proceso de toma de decisiones; teniendo en cuenta información suministrada.	8	8	0								

DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.	Desarrollar el proceso de negociación, de acuerdo con la idea de negocio	8	**8**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608	EJECUCIÓN	Establecer los componentes del proyecto según Modelo de negocio CANVAS.	PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	RAP 1 - Aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.	Aplicar los elementos del comportamiento emprendedor según las condiciones del entorno e innovación del producto.	8	**8**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 2 -Determinar reto de innovación de acuerdo con motivaciones y potencialidades del entorno.												
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 3 -Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.	Identificar una idea de negocio con sus características	16	**16**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 4 - Formular modelo de negocio de acuerdo con herramientas de planeación estratégica.	Formular el proyecto teniendo en cuenta el modelo de negocio CANVAS.	24	**24**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608																
					TOTAL HORAS EMPRENDIMIENTO		**72**									
EDER MUÑOS INSTRUCTOR DISEÑO	ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer características del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.	FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora	PROCEDIMENTAL: Definir los elementos graficos del logotipo según el manual de identidad corporativa	24	24	0								
							288									
OTROS	APOYO A SELECCIÓN DE	SELECCIÓN DE APRENDICES OFERTA N° XXX DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN XXXX														
	CAPACITACIONES	NOMBRE CAPACITACIÓN, DURACIÓN, CIUDAD														
	PERMISOS SINDICALES	DESCRIPCIÓN DEL PERMISO, CIUDAD														
	INCAPACIDADES															
		TOTAL HORAS EJECUTADAS DIFERENTES A LA FORMACIÓN			24											

CENTRO DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL SENA REGIONAL BOYACA - TUNJA

PROGRAMACIÓN FORMACIONES SER

NOMBRE PROGRAMA	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION	VERSION DE PROGRAMA	63520000 V1	MUNICIPIO	GUATEQUE		
CÓDIGO DE FICHA		CODIGO DE SOLICITUD		INSTRUCTOR TECNICO RESPONSABLE DE LA FICHA	JOSE NORBERTO GONZALEZ PARRA	CELULAR	3148637584
FECHA INICIO FICHA	22/03/2022	FECHA FIN FICHA	27/06/2022	CORREO	norbertoparra2025@gmail.com		

ACTIVIDADES PLANEACIÓN PEDAGOGICA DEL PROYECTO FORMATIVO						HORAS RESULTADO DE APRENDIZAJE			FECHA		HORARIO					
INSTRUCTOR (Relacionar los Instructores que participarán durante la formación)		FASE DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE PROYECTO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR (SOLO LA PROCEDIMENTAL)	HORAS ASIGNADAS y/o SALDO MES ANTERIOR	HORAS EJECUTADAS EN CADA MES	HORAS PENDIENTES POR IMPARTIR	INICIO	FINAL	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
SOGAMOSO: Instructor: TOMAS VILLARREAL	TOMAS ALFREDO VILLARREAL RODRIGUEZ	N/A		290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA	area procedimental INTERPRETAR NORMATIVA IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ÁREAS DE PROCESO DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR LAS	8	8	0	27-may	27-may					08:00-16:00	
					29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	area procedimental UTILIZAR ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN	8	8	0	31-may	31-may		08:00-16:00				
					.290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA	area procedimental CUMPLIR CON BPM EN EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE	8	8	0								
					29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA	area procedimental MONITOREAR TIEMPOS DE MANIPULACIÓN. SEPARAR LÍNEAS DE PROCESO	8	8	0								
				290801101 Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria	29080110101. PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA	area procedimental ALISTAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN REQUERIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN. IDENTIFICAR	16	16	0								
					29080110102. ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	area procedimental FORMULAR INGREDIENTES PARA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN BALANCEAR FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN DOSIFICAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PREPARAR MASAS PARA PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN APLICAR TÉCNICAS DE FERMENTACIÓN MOLDEAR MASAS Y BATIDOS		64	0	02-may	02-may	08:00-16:00					
									0	03-may	04-may		08:00-16:00	08:00-16:00			
									0	05-may	06-may			08:00-16:00	08:00-16:00		
									0	07-may	09-may	08:00-16:00					08:00-16:00
									0	10-may	10-may		08:00-16:00				
									0								
									0								
					29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE EMPRENDIMIENTO.	area procedimental APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN MANEJAR RESIDUOS DEL PROCESO. OPERAR EQUIPOS DE AMASADO, MOLDEO Y HORNEADO EN PROCESOS DE PANIFICACIÓN	36	36	0	11-may	12-may			08:00-16:00	08:00-16:00		
										13-may	17-may	08:00-16:00	08:00-12:00			08:00-16:00	
					29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.	area procedimental CONTROLAR PROCESOS FERMENTATIVOS DE MASAS CONTROLAR VARIABLES DE PROCESOS DE PANIFICACIÓN. EVALUAR LA CALIDAD DE	44	44	0	18-may	20-may			08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	
										23-may	25-may	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-12:00			
						TOTAL		192	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608		ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer caracteristicas del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.	FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.	Identificar motivaciones y Competencias Emprendedoras a partir de objetivos personales.	8	8	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608					Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.	Realizar proceso de toma de decisiones; teniendo en cuenta información suministrada.	8	8	0								

DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.	Desarrollar el proceso de negociación, de acuerdo con la idea de negocio	8	**8**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608	EJECUCIÓN	Establecer los componentes del proyecto según Modelo de negocio CANVAS.	PROYECTAR EL MERCADO SEGÚN SEGMENTOS Y MÉTODOS DE PRONÓSTICO	RAP 1 - Aplicar el comportamiento emprendedor de acuerdo con referentes conceptuales y retos personales y productivos.	Aplicar los elementos del comportamiento emprendedor según las condiciones del entorno e innovación del producto.	8	**8**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 2 -Determinar reto de innovación de acuerdo con motivaciones y potencialidades del entorno.												
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 3 -Diseñar prototipo de idea de negocio de acuerdo con técnicas de validación.	Identificar una idea de negocio con sus características	16	**16**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608				RAP 4 - Formular modelo de negocio de acuerdo con herramientas de planeación estratégica.	Formular el proyecto teniendo en cuenta el modelo de negocio CANVAS.	24	**24**	0								
DIANA YANETH SUAREZ MEDINA CC. 40.037.608																
					TOTAL HORAS EMPRENDIMIENTO		**72**									
EDER MUÑOS INSTRUCTOR DISEÑO	ANALISIS Y PLANEACIÓN	Establecer características del emprendedor, acorde con la creatividad e innovación del producto requerida por el mercado.	FOMENTAR CULTURA EMPRENDEDORA SEGÚN HABLIDADES Y COMPETENCIAS PERSONALES	Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora	PROCEDIMENTAL: Definir los elementos graficos del logotipo según el manual de identidad corporativa	24	24	0								
							288									
OTROS	APOYO A SELECCIÓN DE	SELECCIÓN DE APRENDICES OFERTA N° XXX DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN XXXX														
	CAPACITACIONES	NOMBRE CAPACITACIÓN, DURACIÓN, CIUDAD														
	PERMISOS SINDICALES	DESCRIPCIÓN DEL PERMISO, CIUDAD														
	INCAPACIDADES															
		TOTAL HORAS EJECUTADAS DIFERENTES A LA FORMACIÓN			24											