PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Septiembre del 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Cordinador Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta Magdalena

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

Referencia: No. **3369956** del año 2022

Linda Johanna Ortiz Prada, identificada con la cédula de ciudadanía No. 36'725.966 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No. CO1. PCCNTR. 3369956, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:

Se fija como valor total para el presente contrato la suma de VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Seis pagos iguales por los meses de mayo a octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de noviembre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE **CHOCOLATERIA.**

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.	Impartir formación al programa Técnico en Chocolatería con ficha de caracterización 2499227, Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2556589 y Técnico en panificación con ficha de caracterización 2448740. .	Elaboración de productos de pasteleria de complementaria ambiente de la CBN con ficha de caracterización 2601104; crema pastelera, chantilly, inglesa y versión chocolate, tiramisú y fondant. Picking y packing, rotulado y etiquetado, normatividad, en el marco de la competencia ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS con la ficha de caracterización 2448740. Elaboración de productos de chocolatería Bombones rellenos con ganache de tamarindo, corozo, maracuyá y pruebas de temperado, moldes, limpieza y desinfección en moldes, otros utensilios y equipos, con la ficha de caracterización 2499227 Acondicionar chocolate y continuación de operar equipos en el marco del desarrollo del programa técnico en chocolatería. Introducción a los Bioinsumos en el programa Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2556589
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración Guía de aprendizaje Elaboración de bombonería fina Acondicionamiento de chocolate en el marco del desarrollo de la competencia Acondicionar chocolate del programa técnico en chocolatería con ficha de caracterización 2499227.	Se anexa guía de aprendizaje
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa	Evaluación del test de estilos de aprendizaje, evaluación de aprendizajes previos.	Evaluaciones pendientes por realizar en la ficha de caracterización 2556589.

	al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Se requiere para cuatro aprendices de la ficha 2183677 y uno de la ficha 2065853 del programa tecnologo en agrobiotecnología	A continuación se adjuntan bitácoras de seguimiento y correos de solicitud.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Inasistencia reportada en las plataformas Sofia y Territorium	Se anexa capture de las inasistencias cargadas en sofia y se reporta asistencia en la plataforma Territorium.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No ha sido requerido para este periodo	No ha sido requerido para este periodo
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y	Se ha evaluado RAP 1, 2 y 3 en la competencia ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y	Se anexa capture RAPs aprobados

	académico), máximo tres (3) días.	NORMATIVA VIGENTE.2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la Paltaforma TERRITORIUM	Evaluaciones, bienvenida, anuncios y evidencias
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Actualmente se participa en la propuesta remodelación de ambientes proyecto de chocolatería y elaboración de la propuesta Aprovechamiento de Residuos de cáscaras de *Citrus sinensis* y *Mussa paradisiac*a para la elaboración de harinas como sustratos para multiplicación de *Beauveria bassiana*	Se anexa borrador del perfil del proyecto e imágenes de los encuentros y reuniones para trabajar en los proyectos.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias	Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios, capacitación	Imagen de reunion

	institucionales que lo requieran.	portafolio del instructor.	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Capture plataforma sofia plus	Se anexa documento gestión de tiempos y solicitud programación de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Portafolio actualizado con la estrategia PHVA	Se carga el portaforlio en el drive
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Traslado de materiales de formación	Imagen materiales de formación trasladados a la CBN para desarrollo de las formaciones de chocolatería y pasteleria.

16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Listado de materiales de formación recibidos para desarrollo de la formación en el marco del programa técnico en chocolateria	Documento Word compartido via e-mail
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional	No ha sido requerido para este periodo	Sin evidencia

	integral, como ésta sea requerida.		
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional	Informe presentado a supervisor de contrato	No ha sido requerido en este periodo
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Reportar al coordinador académico	Reportes entregados al coordinador académico
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Tendencias incorporadas en la formación	Manejo de la plataforma Territorium
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Sin evidencia	Sin evidencia
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	En el momento no me encuentro desarrollando dicha labor	Sin evidencia

26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Informes presentados a Supervisor de contrato.	Informes presentados a Supervisor de Contrato Septiembre 2022.
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	En espera de la Convocatoria para realizar el proceso	Sin evidencia

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.				
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.de planilla **4462954663**, operador NUEVO SOI y periodo Agosto 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

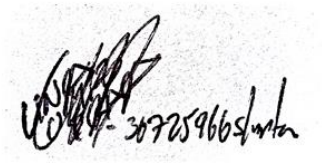
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva 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 52 folios

Cordialmente,

Firma



LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Contratista
C.C. No. 36725966

Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS
Supervisor(a) Contrato No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Coordinador Académico.

EVIDENCIAS SEPTIEMBRE

1. Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro.

Complementaria Elaboración de pasteleria Ficha: 2601104



Programa Técnico en Chocolatería Ficha: 2499227



















2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).

Planeación pedagógica

MATRIZ DE CORRELACIÓN

No.	Denominación del Programa	TÉCNICO EN CHOCOLATERÍA				Código y Versión 936107 V1		
	Competencia	ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE			Horas			
	Resultados de Aprendizaje	Conocimientos de proceso (Verbo infinitivo + actividad práctica)	Conocimientos del saber (Listado de saberes cognitivos)	Criterios de Evaluación (Verbo en tercera persona+objeto+condición)	Horas	COGNITIVA	MOTRIZ	ACTITUDINAL
	1. PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÀMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.	I. ALISTAR EQUIPOS, INSUMOS Y MATERIALES PARA EL TEMPERADO Y MOLDEADO DE CHOCOLATE. II. ALISTAR ÁREA DE TRABAJO Y CONDICIONES AMBIENTALES PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE CHOCOLATE. III. DIFERENCIAR CONDICIONES DE TEMPERADO SEGÚN TIPO DE COBERTURA DE CHOCOLATE	I. EQUIPOS DE TEMPERADO, MOLDEADO Y EMPAQUE: TIPOS, FICHA TÉCNICA, MANUALES DE OPERACIÓN. II. AMBIENTE: CONDICIONES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA. III. TEMPERADO DE CHOCOLATE: CONCEPTO, TIPOS, CONDICIONES, CRITERIOS, UTENSILIOS, EQUIPOS,	ALISTA LOS RECURSOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y MOLDEO DEL CHOCOLATE SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA. DIFERENCIA LOS RECURSOS Y CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ACUERDO AL PROCESO DE PRODUCCIÓN	30	DESCRIBIR CONCEPTO, TIPOS, CONDICIONES, CRITERIOS, UTENSILIOS, EQUIPOS, MÉTODOS DE ELABORACIÓN, CURVA DE ATEMPERADO Y CRISTALIZACIÓN.		
	2. ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE	2.1. ELABORAR DIFERENTES TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA	2.1.1. PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA: DEFINICIÓN, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. 2.1.2. REOLOGÍA: DEFINICIÓN,	ELABORA DIVERSOS TIPOS DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE CADA UNO.	65			

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE 003

- Denominación del Programa de Formación: TÉCNICO EN CHOCOLATERÍA
- Código del Programa de Formación: 936107
- Nombre del Proyecto DESARROLLO DE HABILIDADES PARA PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DEL GRANO DE CACAO EN PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA CUMPLIENDO LOS REQUISITOS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Desarrollar y estandarizar los procesos productivos para la elaboración de los productos a base de cacao, aplicando programa de sanidad y BPA para su industrialización segura y estable.
- Competencia: **ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA**

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

    1. PREPARAR UTENSILIOS Y MAQUINARIA PARA EL ALISTAMIENTO DE LA COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE TÉCNICOS Y DEL PROCESO.
    2. ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.
    3. INSPECCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA.
    4. REPORTAR DEFECTOS ENCONTRADOS EN LOS PRODUCTOS DEPENDIENDO DEL TIPO DE PRODUCTO DE CHOCOLATERÍA Y PROCESO

- Duración de la Guía 30 horas

2. PRESENTACIÓN

El chocolate es un alimento sólido o semisólido que es producido por un proceso de molienda de los frutos del cacao después que ellos han sido sometidos a un adecuado beneficio, tostados y molidos. Mientras los granos son molidos, se extrae un líquido que es el ingrediente elemental de todo producto de chocolate. El chocolate es un ingrediente que se utiliza en la elaboración de dulces y postres teniendo un sabor irresistible.
El desarrollo de la etapa práctica en elaboración de chocolates artesanales es fundamental para la verificación de los conocimientos asociados a los objetivos de cada etapa del proceso, mediante la

identificación de las herramientas, materias primas y utensilios necesarios que ayudan a controlar las variables que influyen en las características finales de los productos, experimentando así los procesos sistemáticos de elaboración de los diferentes productos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

El chocolate es un ingrediente que se utiliza en la elaboración de dulces y postres teniendo un sabor irresistible. Según las leyendas mayas y aztecas el cacao era un alimento divino y muchos de sus rituales sagrados se centraban en torno a esta planta, razón por la cual en algunas culturas es considerado “comida de los dioses”.
Respetado aprendiz con los conocimientos que tiene sobre el cacao se le invita a responder las siguientes preguntas:
¿Qué relación existe entre el cacao y el chocolate?
¿Conoce cuál es la historia del cacao y el chocolate?

3.2 Presentación Beneficios del cacao en la industria y salud

Con los conocimientos adquiridos hasta el momento realice una presentacion en PowerPoint con imágenes que expliquen los beneficios que podemos obtener en la industria con el proceso del chocolate y en la salud por su consumo, socialice con sus compañeros e instructor.

3.3 Herramientas, equipos y materias primas necesarios para la elaboración de chocolates

Teniendo en cuenta las herramientas, equipos y utensilios utilizados en la preparación y/o elaboración de chocolates elabore un documento en el programa que mejor maneje donde dé una explicación de las herramientas, equipos y materias primas necesarios para la elaboración de chocolates. Utilice su creatividad y herramientas ofimáticas o digitales que le aporten a su evidencia.

3.4 ¿Por qué es importante el atemperado en la elaboración de chocolates?

El chocolate es un alimento apetecible y agradable al ser consumido, puede encontrarse sólido a temperatura ambiente y fundirse rápidamente en la boca. Durante su elaboración es de vital importancia tener claridad sobre el objetivo de cada una de las etapas las cuales al realizarse correctamente garantizan la calidad óptima del producto elaborado. Durante esta actividad de aprendizaje se desarrollara la temática sobre unas de las etapas primordiales en la elaboración de chocolates como lo es el atemperado, respetado aprendiz se solicita que responda las siguientes preguntas:
¿En qué consiste el atemperado en la elaboración del chocolate?
Por qué es importante realizar esta etapa correctamente?
Qué medidas preventivas se deben tener en cuenta al realizar el atemperado en la elaboración del chocolate?
Recuerde que estos interrogantes son de reflexión personal sobre la temática.

3.5 Evidencia de producto: Proceso de beneficio, tostado y molido de los granos de cacao

Realizar practicas de campo donde se aplique las BPM, proceso de fermentación, secado, tostado y molido de los granos de cacao.

3.6 Evidencia de producto: Proceso de atemperado del chocolate

La importancia de realizar correctamente cada una de las etapas en la elaboración de chocolates garantiza la excelente calidad de los productos. Respetado aprendiz para el desarrollo de esta evidencia se solicita que observe el video que encontrará en el siguiente link
https://quierochocolate.com/blog/como-atemperar-o-templar-chocolate/
En un documento en Word escriba un resumen donde dé a conocer el proceso de atemperado como es explicado en el video, con las condiciones y precauciones citadas, utilice herramientas

como cuadro sinóptico, mapa conceptual, gráficos, etc de acuerdo a su preferencia, nombre el archivo “Proceso de atemperado”.

3.7 Actividades de apropiación del conocimiento Evidencia de desempeño y producto: “Elaborando chocolates”

Respetado aprendiz de acuerdo a la información socializada en aula respecto a recetas para la elaboración de chocolates, (Torta de chocolate, brownie, crema pastelera versión chocolate, Ganache, trufa al ron, turron, Bombones rellenos incluyendo frutas). La invitación es que seleccione una de ellas o una elaboración de su creatividad (donde se apliquen las BPM en elaboración de chocolates, bombones rellenos, trate de incluir frutas propias de la región). Con su grupo de trabajo realice el proceso en un lugar adecuado para el buen desarrollo de las practicas, impregne imaginación y prepare un informe en power point llamado “Elaboración de chocolates” y que contenga:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Utensilios y herramientas
- Procedimiento
- Características del producto final
- Evidencias fotográficas del proceso y producto obtenido

Ambiente Requerido

Aula para impartir la formación, un lugar adecuado que brinde las condiciones para realizar prácticas de procesamiento de alimentos, beneficio, tostado y molido, proceso de atemperado, elaboración de diferentes productos como chocolates, bombones rellenos.

- **Materiales**

Equipos:
Termometros
Gramera
Montaje para fermentación, secado, tostado y molido de granos.
Detergentes, Desinfectantes, escobas, traperos, esponjas, limpiones, valdes de plástico.
Materia prima, insumos necesarios para el desarrollo del proceso de formación:
AZUCAR PULVERIZADA Alta calidad
BOLSAS DE PAPEL CELOFAN CON CINTA DE SELLADO CAPACIDAD DE 250 G
BOLSAS DE PAPEL CELOFAN CON CINTA DE SELLADO CAPACIDAD DE 500 G
CHOCLATE BLANCO
GORRO O COFIA DESECHABLE (PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS DE COLOR BLANCO ,CAJA POR 100 UNIDADES)
GUANTES DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (
JABON INDUSTRIAL PARA MANOS (JABÓN PARA MANOS DESINFECTANTE, CON CAPACIDAD DE ARRASTRAR SUCIEDAD Y ELIMINAR CARGA MICROBIANA PATÓGENA)
Laminas Papel Aluminio para Envoltura de Chocolates 10x10cm de colores
LECHE DESCREMADA EN POLVO
LECHE ENTERA EN POLVO
MANTECA DE CACAO GRADO ALIMENTICIO
MOLDE de policarbonato para chocolatería, con 12 compartimentos
TAPABOCAS DESECHABLES BLANCO PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. CAJA X 100
TERMOMETRO DE PUNZON EN ACERO INOXIDABLE (TERMOMETRO DE -10 °C A 300 °C.)
VAINILLI EN POLVO

Computador
Celular (whatsapp)
Video beam
Videos
Aula asignada
Utilización de las Tics
Accesorios varios (papel, marcadores, cinta, mesas, tablero)
Medios didácticos:
Guía de aprendizaje
Normatividad para el manipulador de alimentos Decreto 3075 de 1997.
Documentos y lecturas de apoyo en BPM, Higiene y Manipulación de Alimentos.
Talleres
Trabajo colaborativo
Vínculos a Internet y bibliografía sugerida
Prácticas de campo en elaboración de derivados del cacao: (Torta de chocolate, brownie, crema pastelera versión chocolate, Ganache, trufa al ron, turron, Bombones rellenos incluyendo frutas)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Alista materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados de cacao, según producto a fabricar y ficha técnica Utiliza responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas Opera maquinaria, equipos y herramientas para el procesamiento de derivados de cacao, de acuerdo al manual y las normas de seguridad en el trabajo Proceso de beneficio del cacao, tostado y molido Elabora derivados de cacao siguiendo procedimientos estandarizados	Alista materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados de cacao, según producto a fabricar Cumple las normas de higiene personal garantizando la seguridad y salubridad en la fabricación de alimentos de acuerdo con la normalización vigente Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según procedimiento establecido Durante el procesamiento de derivados de cacao, el Aprendiz sigue los protocolos de alistamiento y operación de maquinaria y equipos Durante el procesamiento de

	Empaca productos derivados de cacao, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas Verifica que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica Productos derivados de cacao (chocolates, bombones rellenos incluyendo frutas de la región).	derivados de cacao, el Aprendiz sigue los protocolos de alistamiento y operación de maquinaria y equipos. Aplica adecuadamente los diagramas de flujo Aplica las buenas prácticas de fabricación de alimentos en la elaboración de un producto alimenticio según normalización y asumiendo responsabilidad social El aprendiz empaca los productos de acuerdo a especificaciones y siguiendo las normas de higiene Realiza un control en la calidad de los productos y verifica el cumplimiento de lo establecido en ficha técnica Productos, informe, registro fotográfico.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Atemperar.- trabajar una cobertura de chocolate previamente fundida, que se coloca sobre una superficie de mármol, removiéndola con una rasqueta hasta que se enfríe y espese, sin llegar a solidificar, antes de que alcance su temperatura de utilización; el atemperado también se puede aplicar a otras materias primas como pueden ser las gelatinas.
Autolisis.- consiste en mezclar la harina con el agua y dejarla reposar de 20 a 40 minutos. Después se incorpora la levadura y la sal por separado. La masa se suaviza y responde con menos esfuerzo, al trabajo que se realiza con las manos**.**
Bacterias: Las bacterias son microorganismos unicelulares compuestos por una célula y son considerados el organismo más abundante del planeta, estas se reproducen con facilidad a una temperatura óptima de 37 ºC. Los microorganismos como las bacterias, virus y hogos reciben el nombre de patógenos porque son los causantes de enfermedades.
Baño maría.- método de cocción que consiste generalmente en un recipiente metálico con agua, donde se deposita una elaboración enmoldada para su cocción, o simplemente para mantener caliente.
Blanquear.- batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina.
Boquilla.- accesorio cónico de latón o plástico que se adapta a la manga pastelera, sirve para escudillar o decorar, pudiendo ser de diferentes formas y tamaños.
Buenas prácticas de manofactura BPM: Es un sistema de gestión de calidad que se basa en la aplicación de unos principios generales y de unas prácticas básicas a lo largo de la transformación de un producto agroindustrial. Generalmente empieza desde la recepción y abarca hasta la comercialización buscando que estas etapas se den en unas condiciones sanitarias adecuadas

para disminuir los riesgos inherentes al proceso productivo.
Calar.- acción de bañar una elaboración con almíbar, generalmente con una brocha o sumergiendo la pieza.
Cobertura.- chocolate rico en manteca de cacao que se utiliza en pastelería para elaborar, cubrir o envolver, diversas preparaciones.
Chocolate blanco: Preparado únicamente con manteca de cacao, azúcar y leche en polvo, que está más o menos caramelizado.

Chocolate con leche: Para que sea un chocolate de calidad, el contenido de sustancia de cacao ha de ser al menos de un 30%. La leche aporta un color más claro y lo hace más dulce.
Chocolate puro o extra puro: También denominado simplemente "chocolate". Según las normas europeas, ha de contener como mínimo un 43% de pasta de cacao. En Godiva, ese mínimo es de un 50% para el chocolate puro y de un 72% para el extra puro.
Cremar: es la capacidad que tiene el azúcar con las grasas sólidas de incorporar y retener aire para crear burbujas que le den volumen al batido y crecimiento a los pasteles.
Cristalizar: se le llama cristalizar al azúcar hervido con punto para escarchar cuando se enfría y forma cristales.
Ganache: Relleno extremadamente refinado que se obtiene al mezclar nata llevada al punto de ebullición, que se añade al chocolate y se bate hasta conseguir una masa muy fina. A dicha masa de chocolate se puede aromatizar de diversas formas (té, café, licor, especies, sabores de frutas e incluso de flores como el jazmín).
HACCP: el sistema de HACCP es reconocido internacionalmente como un instrumento eficaz para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos para el consumo humano y el comercio internacional, nació en 1959 por la compañía Pillsbury en conjunto con la NASA. Este mecanismo nace con el objetivo de desarrollar sistemas que proporcionen una mayor garantía en la seguridad de los alimentos y sustituyan los sistemas tradicionales de control basado en la inspección y muestreo del producto final, los cuales no aportaban demasiada seguridad. La idea es que se realice un análisis y control de los posibles peligros que pueden aparecer en todas y cada una de las fases de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.
Trufa: Centro ganaché de nata o manteca, cubierto con una fina película de chocolate y enrollado en forma de bola, bien con cacao en polvo de diferentes colores y aromas,

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Beckett, S. (1994). Fabricación y Utilización Industrial del Chocolate. Editorial Acribia, S.A. España.
- Como atemperar chocolate y tipos de chocolate (2014) Recuperadode: https://quierochocolate.com/blog/como-atemperar-o-templar-chocolate/
- Cuamba, R. (2008). Caracterización de grasas alternativas de la manteca de cacao.Recuperado de: http://tesis.bnct.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/4242/CARACTERIZGRASAS.pdf?sequence=1
- Fotolia. (2004). Belgian chocolates- Pralines belges. Recuperado de:

Fotolia. (2004). Chocolate,nuts and cocoa beans. Recupera de: http://co.fotolia.com/id/57226625

- La confitería de chocolate. (2009). Pastelería y confitería. Escuela Latinoamericana y del Caribe

de Chocolatería, La Habana, Cuba.http://co.fotolia.com/id/57127901

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

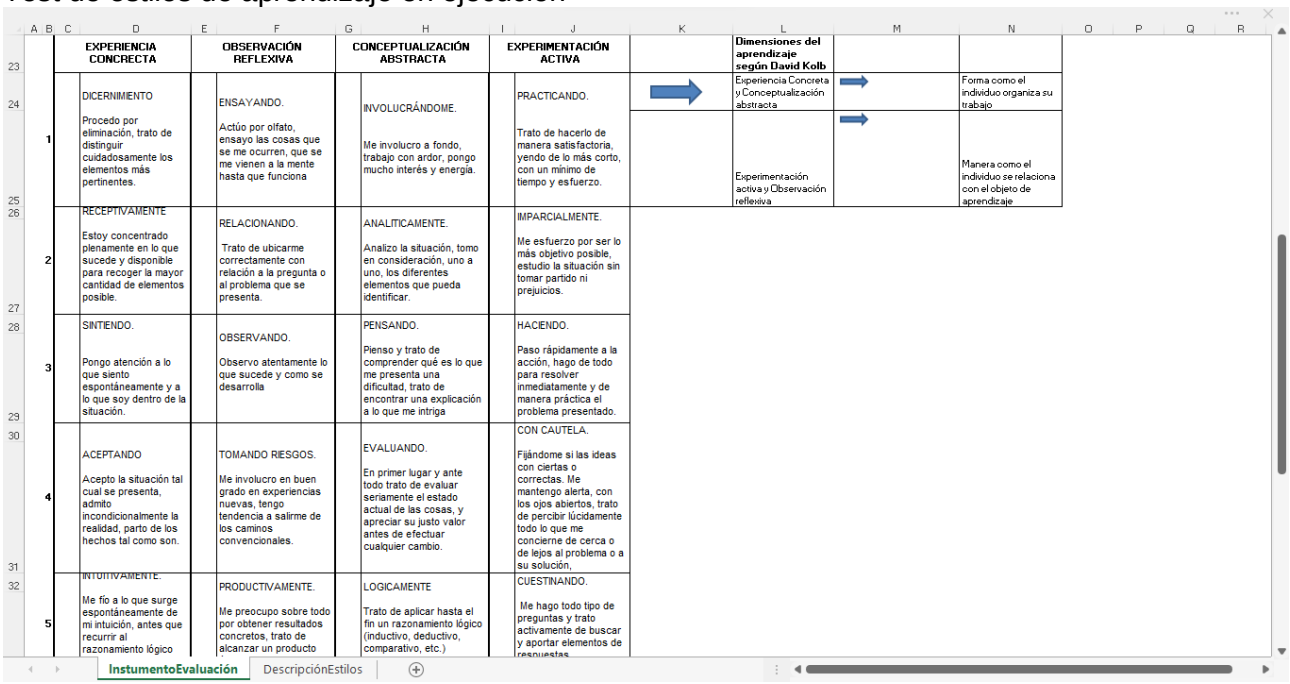
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LINDA ORTIZ PRADA**	**INSTRUCTORA**	**CAAG**	**JUNIO 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

3. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Test de estilos de aprendizaje en ejecución



	EXPERIENCIA CONCRECTA	OBSERVACIÓN REFLEXIVA	CONCEPTUALIZACIÓN ABSTRACTA	EXPERIMENTACIÓN ACTIVA
1	DICERNIMIENTO Procedo por eliminación, trato de distinguir cuidadosamente los elementos más pertinentes.	ENSAYANDO. Actúo por olfato, ensayo las cosas que se me ocurren, que se me vienen a la mente hasta que funciona	INVOLUCRÁNDOME. Me involucro a fondo, trabajo con ardor, pongo mucho interés y energía.	PRACTICANDO. Trato de hacerlo de manera satisfactoria, yendo de lo más corto, con un mínimo de tiempo y esfuerzo.
2	RECEPTIVAMENTE Estoy concentrado plenamente en lo que sucede y disponible para recoger la mayor cantidad de elementos posible.	RELACIONANDO. Trato de ubicarme correctamente con relación a la pregunta o al problema que se presenta.	ANALITICAMENTE. Analizo la situación, tomo en consideración, uno a uno, los diferentes elementos que pueda identificar.	IMPARCIALMENTE. Me esfuerzo por ser lo más objetivo posible, estudio la situación sin tomar partido ni prejuicios.
3	SINTIENDO. Pongo atención a lo que siento espontáneamente y a lo que soy dentro de la situación.	OBSERVANDO. Observo atentamente lo que sucede y como se desarrolla	PENSANDO. Pienso y trato de comprender qué es lo que me presenta una dificultad, trato de encontrar una explicación a lo que me intriga	HACIENDO. Paso rápidamente a la acción, hago de todo para resolver inmediatamente y de manera práctica el problema presentado.
4	ACEPTANDO Acepto la situación tal cual se presenta, admito incondicionalmente la realidad, parto de los hechos tal como son.	TOMANDO RIESGOS. Me involucro en buen grado en experiencias nuevas, tengo tendencia a salirme de los caminos convencionales.	EVALUANDO. En primer lugar y ante todo trato de evaluar seriamente el estado actual de las cosas, y apreciar su justo valor antes de efectuar cualquier cambio.	CON CAUTELA. Fijándome si las ideas con ciertas o correctas. Me mantengo alerta, con los ojos abiertos, trato de percibir lúcidamente todo lo que me concierne de cerca o de lejos al problema o a su solución,
5	INTUITIVAMENTE. Me fío a lo que surge espontáneamente de mi intuición, antes que recurrir al razonamiento lógico	PRODUCTIVAMENTE. Me preocupo sobre todo por obtener resultados concretos, trato de alcanzar un producto	LOGICAMENTE Trato de aplicar hasta el fin un razonamiento lógico (inductivo, deductivo, comparativo, etc.)	CUESTINANDO. Me hago todo tipo de preguntas y trato activamente de buscar y aportar elementos de respuestas

Dimensiones del aprendizaje según David Kolb	
Experiencia Concreta y Conceptualización abstracta	Forma como el individuo organiza su trabajo
Experimentación activa y Observación reflexiva	Manera como el individuo se relaciona con el objeto de aprendizaje

4. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.

No se requiere para el presente periodo

5. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.

Nora Sofia Arteaga



RV: SEGUIMIENTO TERMINACIÓN POR MUTUO ACUERDO Externo Recibidos ×

Andrea Patricia Ochoa Dominguez
para mí, Elwis, Nora

lun, 5 sept, 10:19

Buenos días estimada Linda

Esperando que te encuentres bien

La presente tiene por objeto solicitar tu apoyo con el seguimiento al contrato finalizado de la aprendiz Nora Arteaga, a quien la empresa le termino unilateralmente el contrato, por falta del aprendiz, y ella nos manifiesta que no estaba realizando actividades propias de la formación. lo cual se encuentra en los soportes adjuntos, la idea, es que usted pueda realizar el seguimiento persuadirlos a ellos, para que mejor se dé una terminación por mutuo acuerdo, ellos deben hacer un acta que diga esto y enviárnosla por correo con la firma del aprendiz y de la empresa.

Por ello, requerimos por parte de Nora, el nombre y teléfono de la persona encargada en la empresa que pueda atender el seguimiento por parte de la instructora.

Cordialmente,

Andrea Patricia Ochoa Dominguez
Líder de Contrato de Aprendizaje
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Regional Magdalena
apochoad@sena.edu.co
IP 54139
KM 5 vía a Gaira-Santa Marta
@SENAcomunica www.sena.edu.co



Solicitud evidencias de desempeño aprendiz Nora Arteaga Externo Recibidos ×

LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA <inliorfa@misena.edu.co>
para Noraarteaga13587

mié, 21 sept, 9:05 (hace 11 días)

Cordial saludo ,

Estimada aprendiz Nora Arteaga, esperando se encuentre muy bien.
En respuesta al presente correo, solicitó anexar todo el material multimedia, diarios o bitácoras de registro de actividades diarias, registro de asistencia y logros alcanzados, mediante los cuales puedas soportar tu desempeño en la empresa.
Quedo atenta,

Linda Johanna Ortiz Prada
Instructora Agrobiotecnología
inliorfa@misena.edu.co
Km 5 Vía Gaira
Tel.: 601 - 5461500 Ext. 54127
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Regional Magdalena
@SENAcomunica www.sena.edu.co

Nora arteaga
para mi

mié, 21 sept, 9:21 (hace 11 días)

Declinación de Responsabilidades: Los servicios de MISENA son soportados tecnológicamente por ® Google y ofrecidos por el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA de manera gratuita a los aprendices e instructores de programas de formación titulada, las opiniones que contenga este mensaje son exclusivas de su autor y no representan la opinión del Servicio Nacional de Aprendizaje o de sus autoridades. El receptor deberá verificar posibles virus informáticos que tenga el correo o cualquier anexo, razón por la cual el SENA no es responsable de los daños causados por cualquier virus transmitido en este correo electrónico.

Los contenidos, textos, imágenes, archivos enviados en este mensaje son responsabilidad exclusiva del remitente y no reflejan ni comprometen de ninguna manera a la institución. No se autoriza el uso de esta herramienta para el intercambio de correos masivos, cadenas o spam, ni de mensajes ofensivos, de carácter político, sexual o religioso, con fines de lucro, con propósitos delictivos o cualquier otro mensaje que se considere indebido o que vaya en contra de la Ley.

7 archivos adjuntos • Escaneado por Gmail









(sin asunto) Externo Recibidos ×

Nora arteaga
para sst, mi

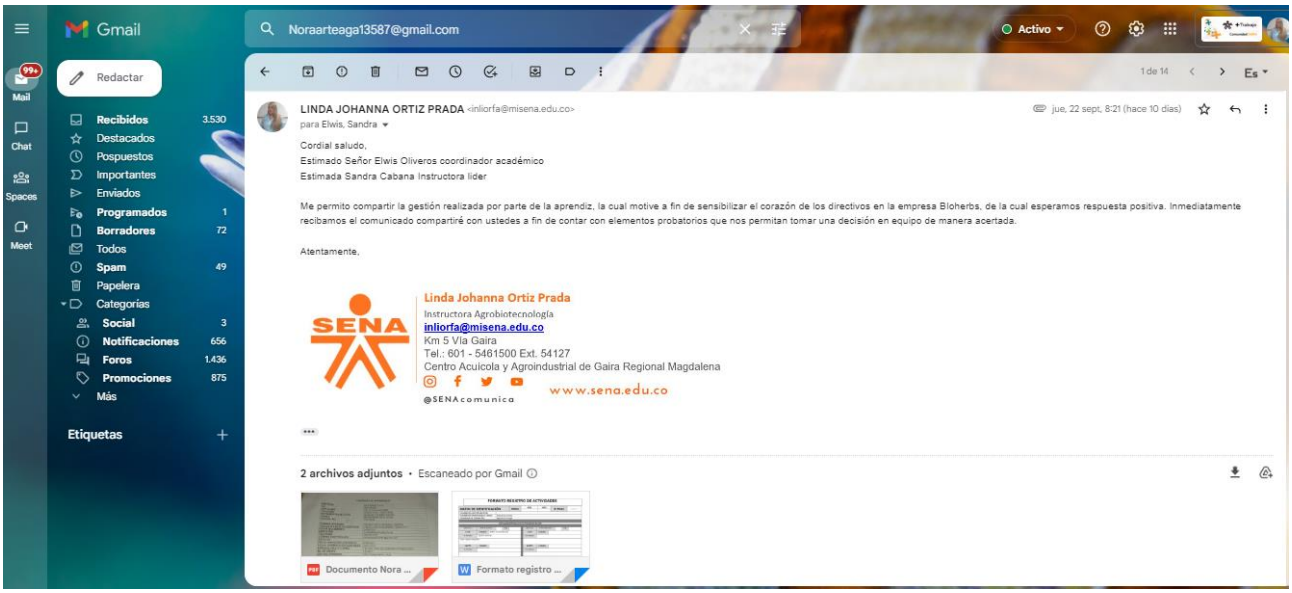
mié, 21 sept, 9:17 (hace 11 días)

Cordial saludo

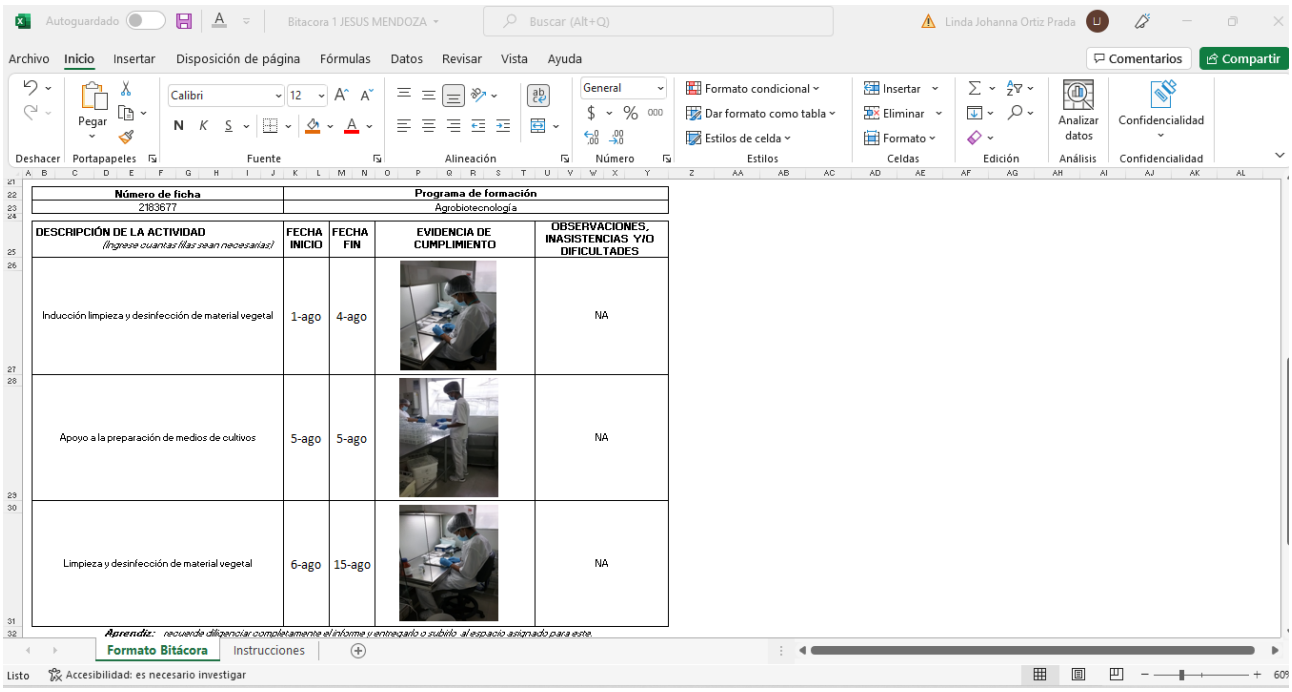
Mi nombre es Nora Sofía Arteaga Gracias identificada con cédula de ciudadanía Nº 1004272171 me dirijo a ustedes de la la manera más respetuosa y comedida a fin de solicitar que me colaboren con respecto al cambio de contrato unilateral a un acuerdo.
A continuación expongo mis argumentos por los cuales me permito hacer la siguiente solicitud.
Considero haberme desempeñado de la mejor manera en lo actitudinal y comporta mental realizando todas mis funciones de la manera como se me asignaban cumpliendo a cabalidad teniendo la mejor actitud con todos en la empresa llegaba de manera puntual dedicada y con toda la disponibilidad la cual estoy muy agradecida por la oportunidad brindada en la empresa,con mi jefe de inmediato y mis compañeros. Para encontrarme actualmente en una situación de terminación de contrato de manera unilateral tiendo a ver cometido errores que no he advertido hasta ahora por lo tanto de la manera más comedida solicito me sean dados a conocer todas las fallas en las que pude haber incurrido todos esos aspectos donde se esperaba de mi un desempeño y no lo logre en algún momento en donde allá ofendió o allá actuando de manera irreverente o déspota hacia mi jefe de inmediato o algunos compañeros solicito se me hagan conocer a fin de primero : aprender de mi vida profesional aprender en este canino que inició laboralmente y segundo y más importante es reconocer ante ustedes y presentar mis disculpas correspondientes presentar mis excusas de manera formal ante todos los hechos que halla dejado mucho que desear ante mi desempeño tanto en lo comporta mental como en lo actitudinal así mismo aprovecho para solicitar se tenga en cuenta que inicio un camino laboral y también solito que se tenga en cuenta que es un continuo aprendizaje y que somos humanos y cometemos errores por lo tanto de ante mano ante de darme a conocer todas esas fallas pido disculpas a todos aquellos que pude haber ofrecido con mi comportamiento por favor solicito se reconsidere esta decisión tomada por la empresa y se me de una segunda oportunidad para continuar desempeñando me en mi vida laboral reconsiderando esa posición de contrato unilateral a como un acuerdo. De ante mano agradezco su atención prestada a la presente quedo atenta

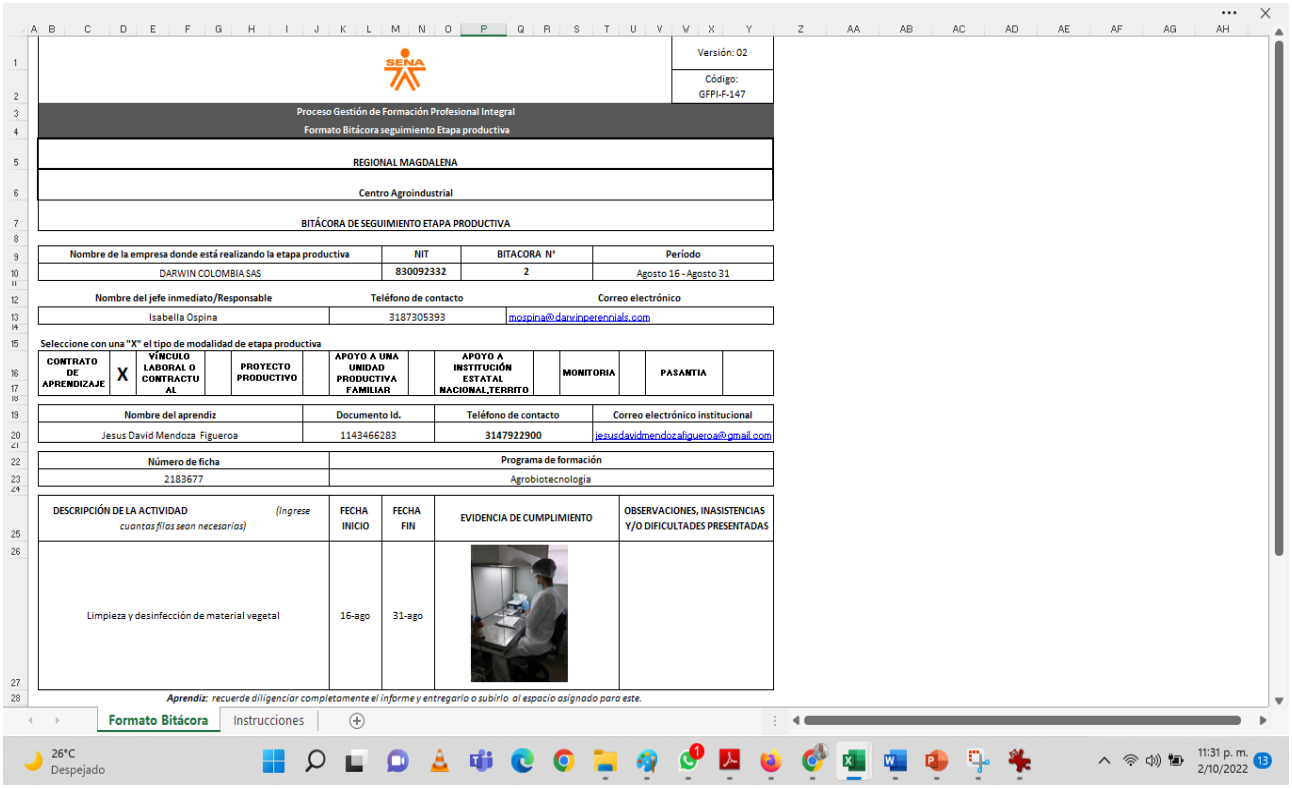
Cordialmente

Nora sofia Arteaga



Jesus Mendoza Figueroa





	Versión: 02
	Código: GFPI-F-147

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL MAGDALENA

Centro Agroindustrial

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva	NIT	BITACORA N°	Período
DARWIN COLOMBIA SAS	830092332	2	Agosto 16 - Agosto 31

Nombre del jefe inmediato/Responsable	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Isabella Ospina	3187305393	mospina@darwinperennials.com

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITO		MONITORIA		PASANTIA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional
Jesus David Mendoza Figueroa	1143466283	3147922900	jesusdavidmendozafigueroa@gmail.com

Número de ficha	Programa de formación
2183677	Agrobiotecnología

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(Ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES PRESENTADAS
Limpieza y desinfección de material vegetal	16-ago	31-ago		

Aprendiz: *recuerde diligenciar completamente el informe y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este.*

Formato Bitácora | Instrucciones

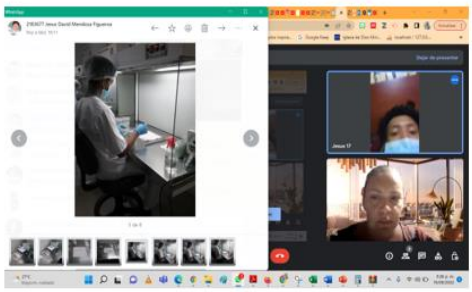
26°C Despejado — 11:31 p. m. 2/10/2022

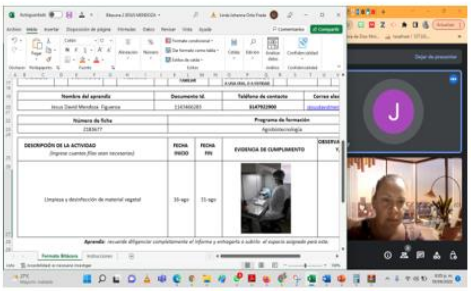
Seguimiento etapa práctica

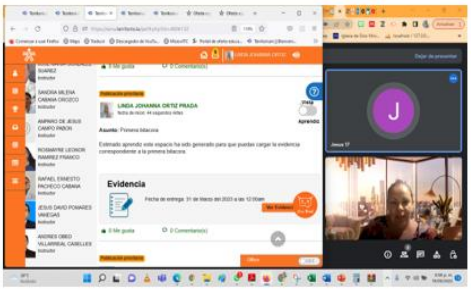
Aprendiz Jesus Mendoza Figueroa

Programa tecnologo en agrobiotecnologia









Natalia Ramirez

Se compartió formato Excel para diligenciamiento de bitácora

1. INFORMACIÓN GENERAL

Regional:		Centro de Formación:	
Programa de Formación:		No. de Ficha:	
Datos del Aprendiz	Nombre:		
	Identificación:		
	Teléfono:		
	E-mail:		
	Alternativa registrada en SOFIA plus		
Ente Coformador	Razón social Empresa:		
	Nit:		
	Dirección:		
	Nombre del Jefe Inmediato del aprendiz:		
	Cargo:		
	Teléfono:		
	E-mail:		

2. PLANEACIÓN ETAPA PRODUCTIVA

CONCERTACIÓN PLAN DE TRABAJO DURANTE LA ETAPA PRODUCTIVA DEL APRENDIZ

ACTIVIDADES A DESARROLLAR *Relacione las actividades que el aprendiz va a realizar. (Estas deben corresponder al Perfil del egresado establecido en el programa de formación que el aprendiz está desarrollando)*	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	RECOLECCIÓN DE EVIDENCIAS	
		Fecha	Lugar

OBSERVACIONES:

_____ _____ _____

Nombre y Firma del ente Coformador **Firma del Aprendiz** **Nombre y firma Instructor seguimiento**

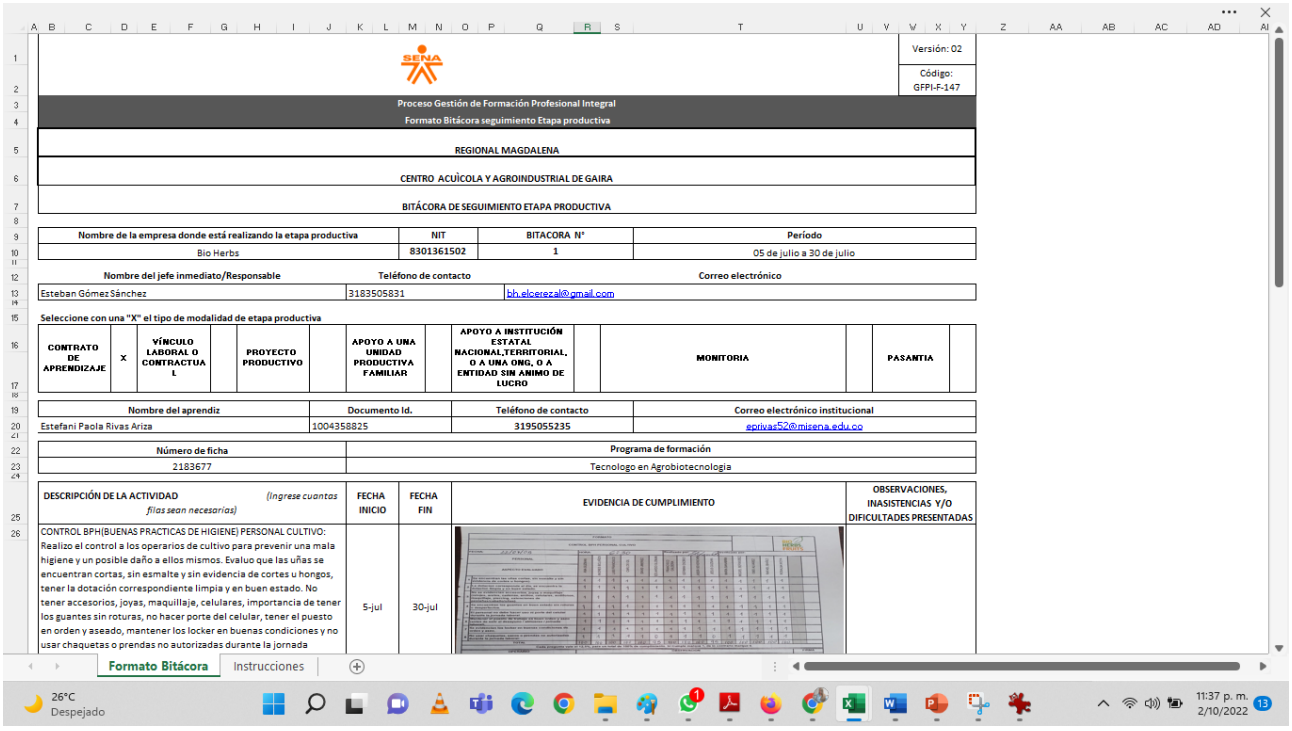
3. SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

TIPO DE INFORME	Parcial: ☐		PERÍODO EVALUADO	Inicio:	
	Final: ☐			Finalización:	

FACTORES ACTITUDINALES Y COMPORTAMENTALES

VARIABLE	DESCRIPCIÓN	VALORACIÓN		Observación
		Satisfactorio	Por mejorar	
RELACIONES	Desarrolla relaciones interpersonales con las personas de los diferentes niveles del ente			

Estefani Rivas



Versión: 02	
Código: GFPI-F-147	

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL MAGDALENA

CENTRO ACUÌCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva	NIT	BITACORA N°	Período
Bio Herbs	8301361502	1	05 de julio a 30 de julio

Nombre del jefe inmediato/Responsable	Teléfono de contacto	Correo electrónico
Esteban Gómez Sánchez	3183505831	bh.elcerezal@gmail.com

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

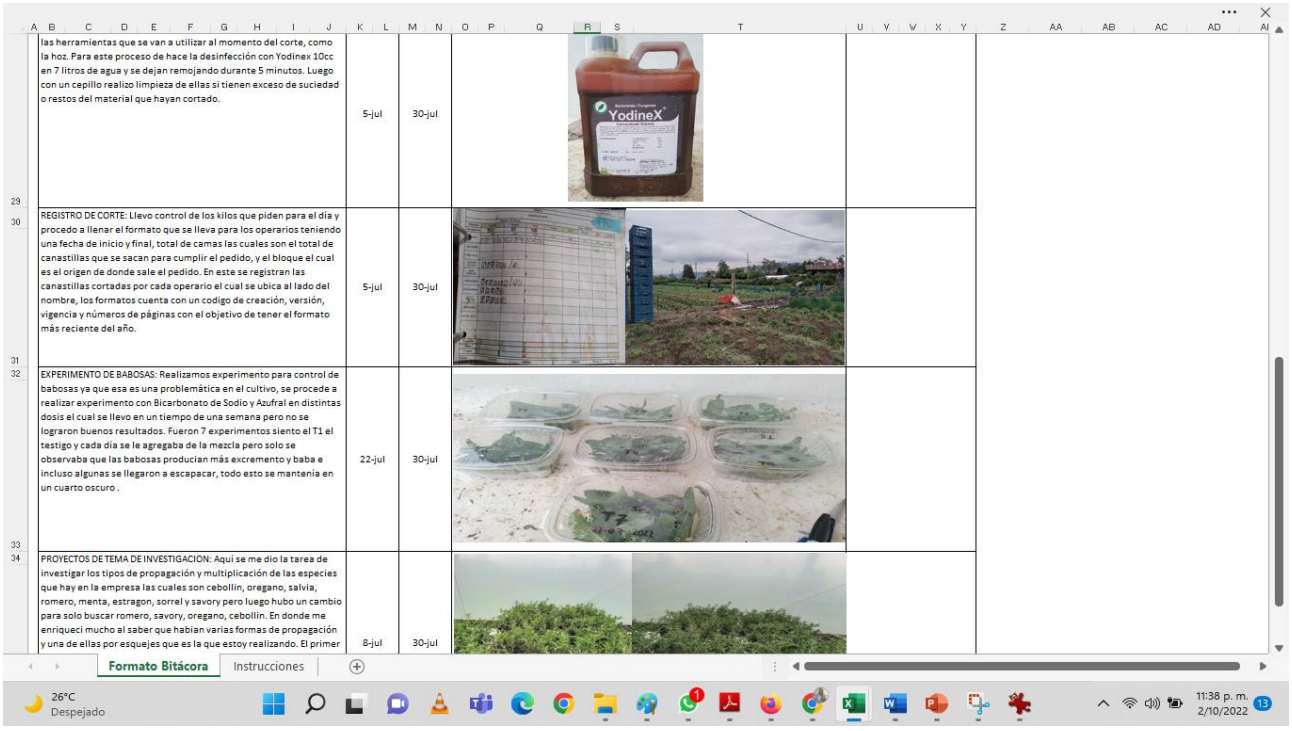
CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL		PROYECTO PRODUCTIVO		APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR		APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO		MONITORIA		PASANTIA	

Nombre del aprendiz	Documento Id.	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional
Estefani Paola Rivas Ariza	1004358825	3195055235	eprivas52@misena.edu.co

Número de ficha	Programa de formación
2183677	Tecnologo en Agrobiotecnologia

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD *(ingrese cuantas filas sean necesarias)*	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES PRESENTADAS
CONTROL BPH(BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE) PERSONAL CULTIVO: Realizo el control a los operarios de cultivo para prevenir una mala higiene y un posible daño a ellos mismos. Evaluo que las uñas se encuentran cortas, sin esmalte y sin evidencia de cortes u hongos, tener la dotación correspondiente limpia y en buen estado. No tener accesorios, joyas, maquillaje, celulares, importancia de tener los guantes sin roturas, no hacer porte del celular, tener el puesto en orden y aseado, mantener los locker en buenas condiciones y no usar chaquetas o prendas no autorizadas durante la jornada	5-jul	30-jul		

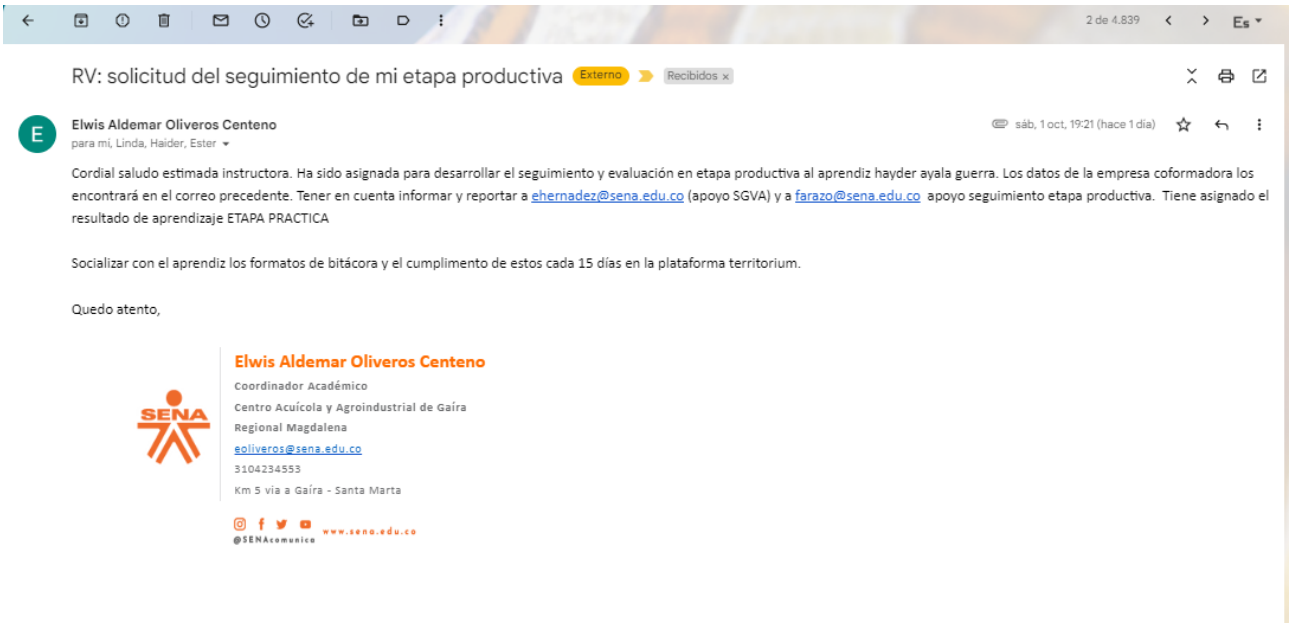
Formato Bitácora | Instrucciones



las herramientas que se van a utilizar al momento del corte, como la hoz. Para este proceso de hace la desinfección con Yodinex 10cc en 7 litros de agua y se dejan remojando durante 5 minutos. Luego con un cepillo realizo limpieza de ellas si tienen exceso de suciedad o restos del material que hayan cortado.	5-jul	30-jul		
REGISTRO DE CORTE: Llevo control de los kilos que piden para el día y procedo a llenar el formato que se lleva para los operarios teniendo una fecha de inicio y final, total de camas las cuales son el total de canastillas que se sacan para cumplir el pedido, y el bloque el cual es el origen de donde sale el pedido. En este se registran las canastillas cortadas por cada operario el cual se ubica al lado del nombre, los formatos cuenta con un codigo de creación, versión, vigencia y números de páginas con el objetivo de tener el formato más reciente del año.	5-jul	30-jul		
EXPERIMENTO DE BABOSAS: Realizamos experimento para control de babosas ya que esa es una problemática en el cultivo, se procede a realizar experimento con Bicarbonato de Sodio y Azufral en distintas dosis el cual se llevo en un tiempo de una semana pero no se lograron buenos resultados. Fueron 7 experimentos siento el T1 el testigo y cada dia se le agregaba de la mezcla pero solo se observaba que las babosas producian más excremento y baba e incluso algunas se llegaron a escapacar, todo esto se mantenia en un cuarto oscuro .	22-jul	30-jul		
PROYECTOS DE TEMA DE INVESTIGACION: Aquí se me dio la tarea de investigar los tipos de propagación y multiplicación de las especies que hay en la empresa las cuales son cebollin, oregano, salvia, romero, menta, estragon, sorrel y savory pero luego hubo un cambio para solo buscar romero, savory, oregano, cebollin. En donde me enriqueci mucho al saber que habian varias formas de propagación y una de ellas por esquejes que es la que estoy realizando. El primer	8-jul	30-jul		

Formato Bitácora | Instrucciones

Haider Ayala



RV: solicitud del seguimiento de mi etapa productiva Externo Recibidos x

2 de 4.839

Elwis Aldemar Oliveros Centeno
para mí, Linda, Haider, Ester

sáb, 1 oct, 19:21 (hace 1 día)

Cordial saludo estimada instructora. Ha sido asignada para desarrollar el seguimiento y evaluación en etapa productiva al aprendiz hayder ayala guerra. Los datos de la empresa coformadora los encontrará en el correo precedente. Tener en cuenta informar y reportar a ehernadez@sena.edu.co (apoyo SGVA) y a farazo@sena.edu.co apoyo seguimiento etapa productiva. Tiene asignado el resultado de aprendizaje ETAPA PRACTICA

Socializar con el aprendiz los formatos de bitácora y el cumplimento de estos cada 15 días en la plataforma territorium.

Quedo atento,

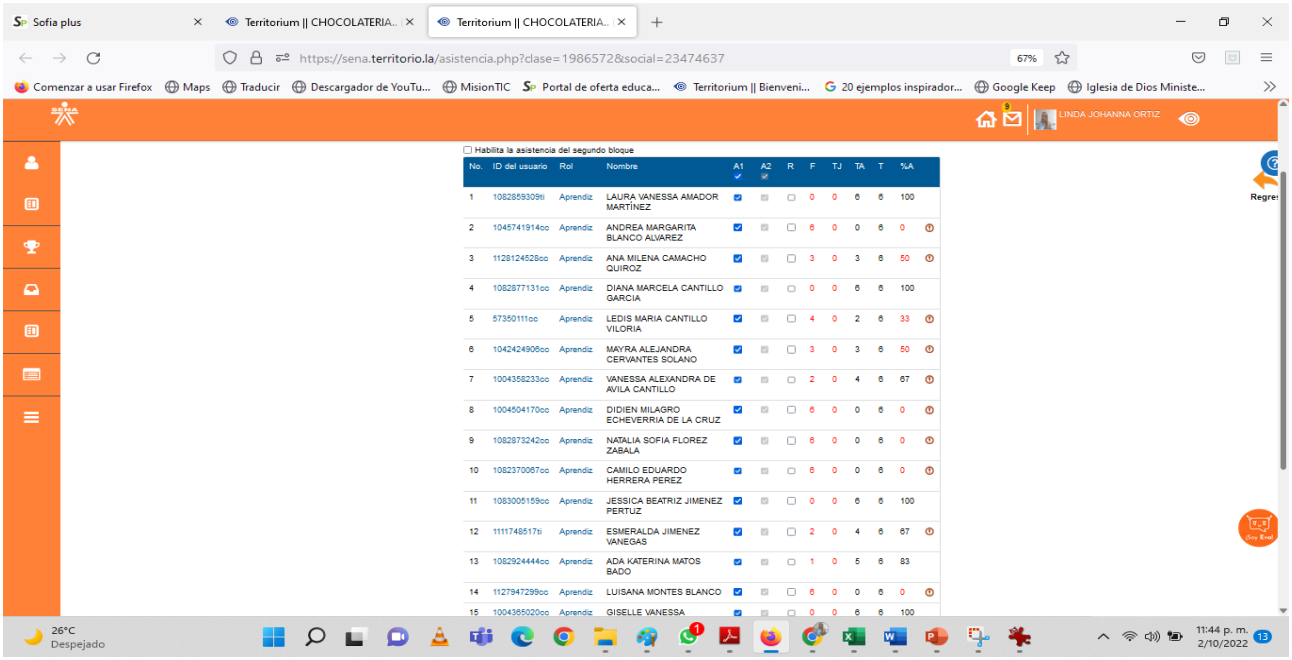
Elwis Aldemar Oliveros Centeno
Coordinador Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Regional Magdalena
eoliveros@sena.edu.co
3104234553
Km 5 via a Gaira - Santa Marta
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

6. Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.

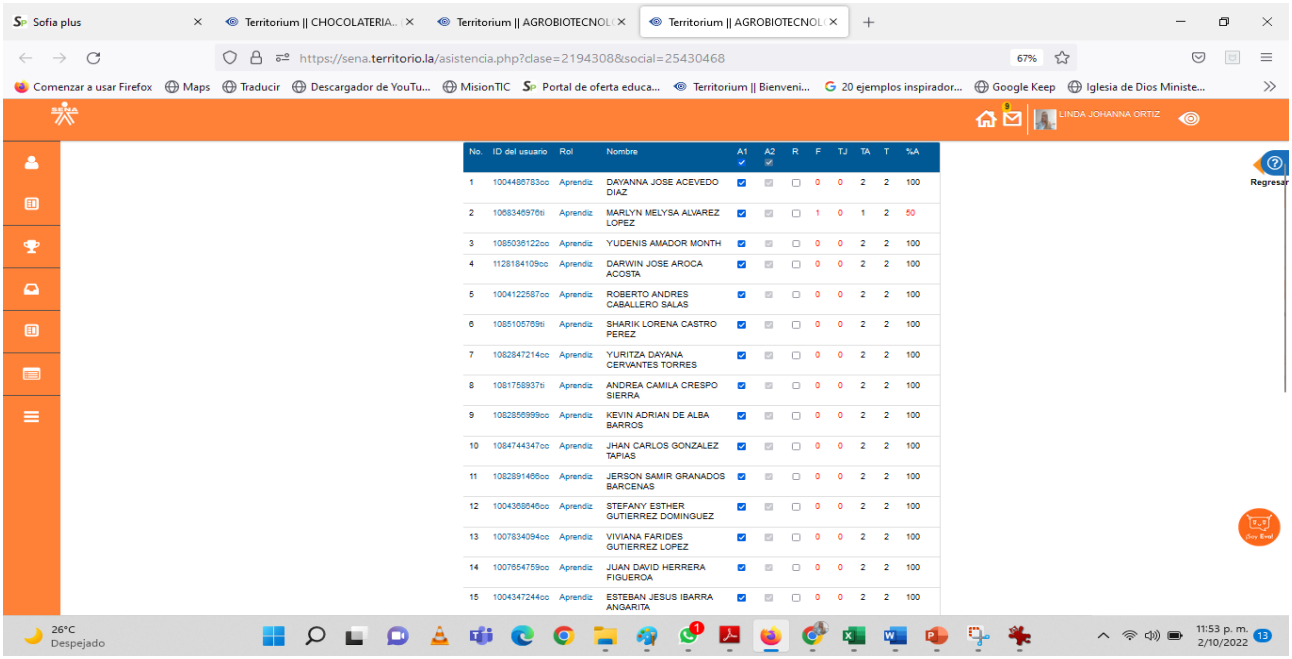
INASISTENCIA APRENDICES

Técnico en Chocolateria Ficha de caracterización 2499227

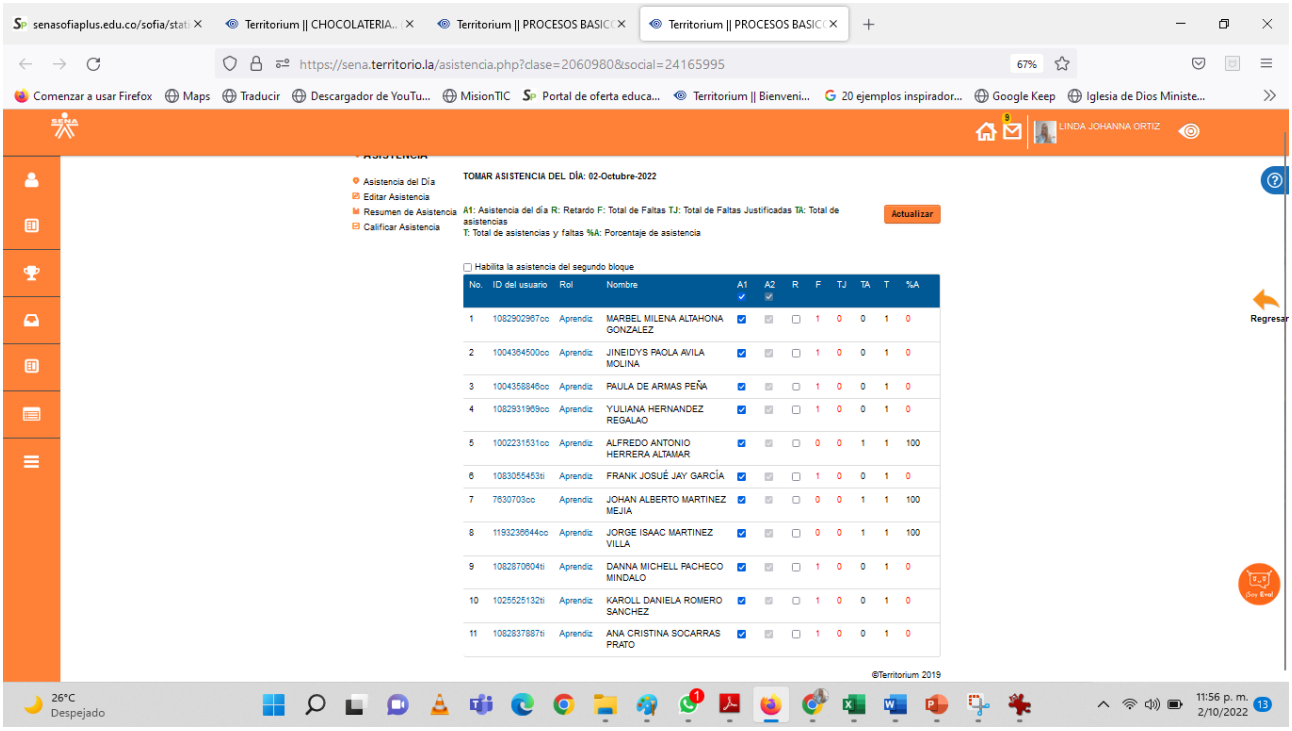
Inasistencia chocolatería del 23 agosto al 01 de Octubre



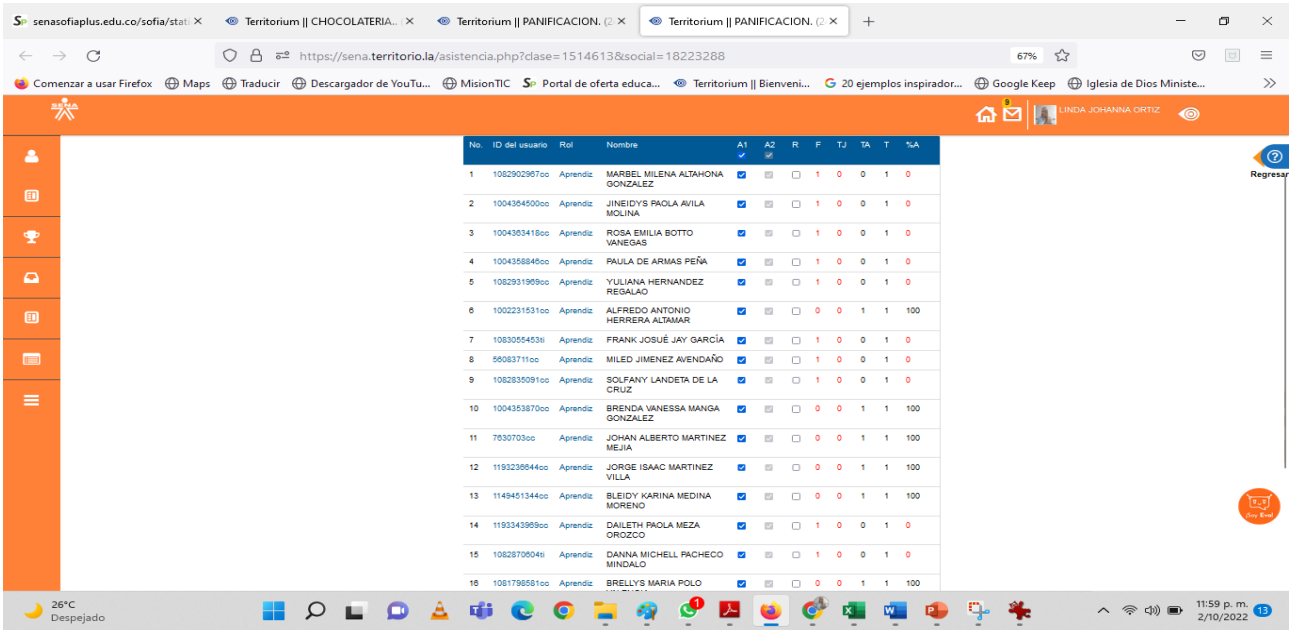
Tecnolo en agrobiotecnología Ficha de caracterización 2556589



Registro inasistencia aprendiz Elaboración de pasteleria Ficha: 2601104



Registro inasistencia aprendiz Ficha de caracterización 2448740



7. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.

8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días

Se ha evaluado RAP 1, 2 y 3 en la competencia ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA

EVALUACIÓN RUTA DE APRENDIZAJE

PROGRAMA: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERIA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2601104

COMPETENCIA: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE.

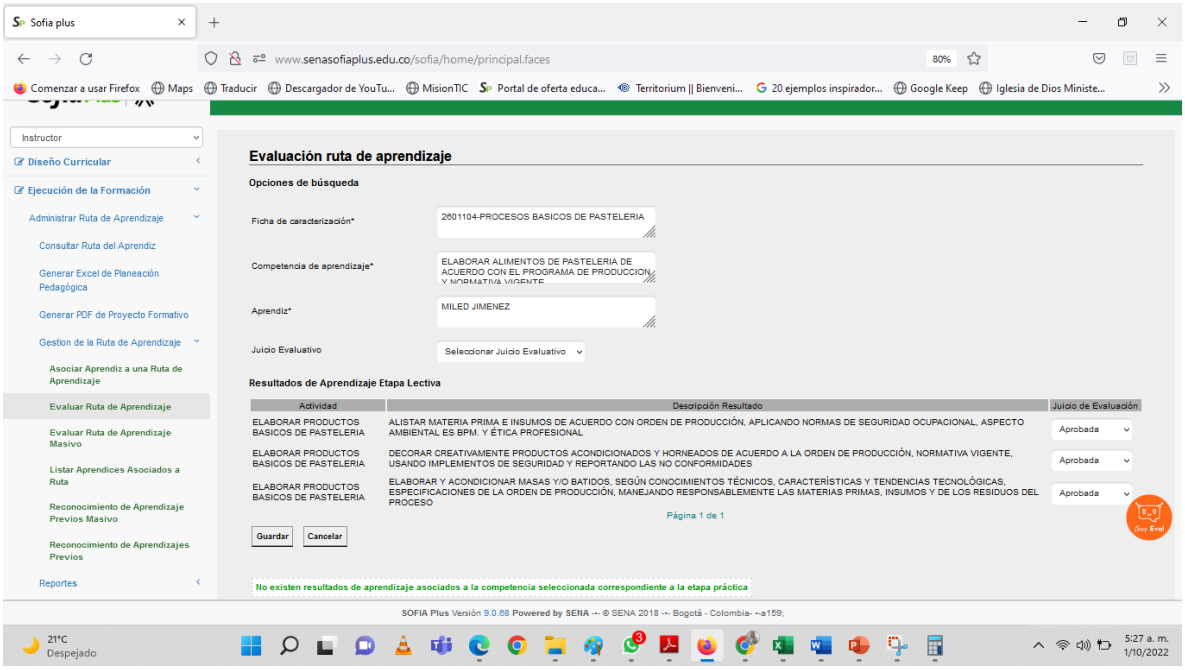
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

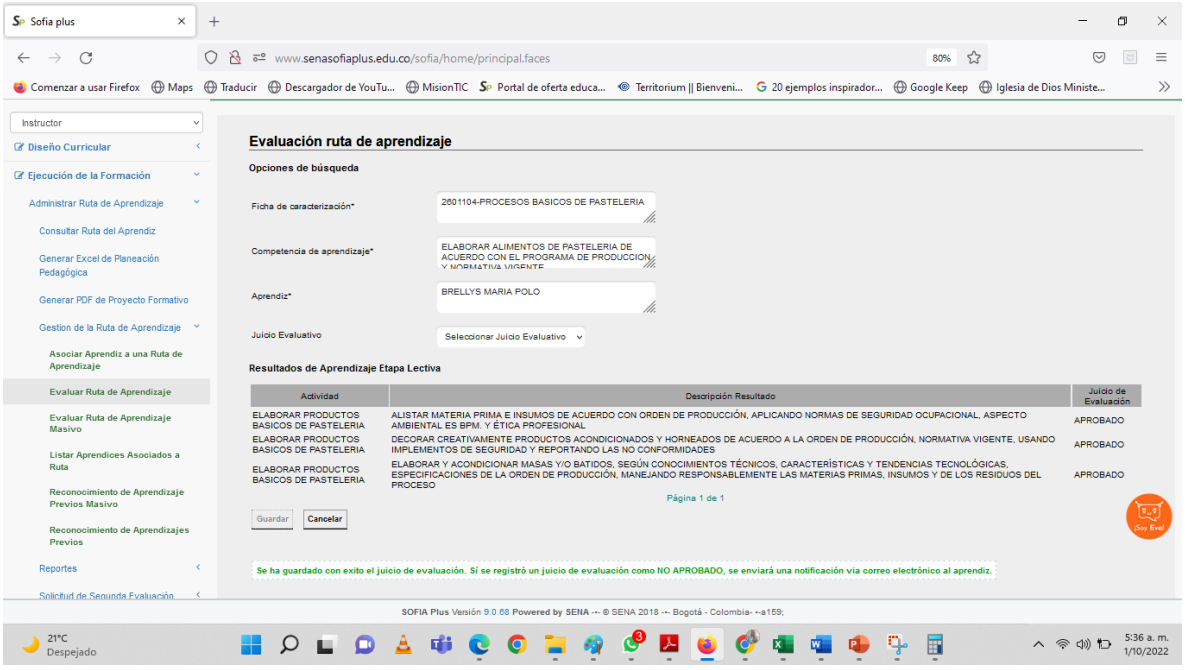
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL.

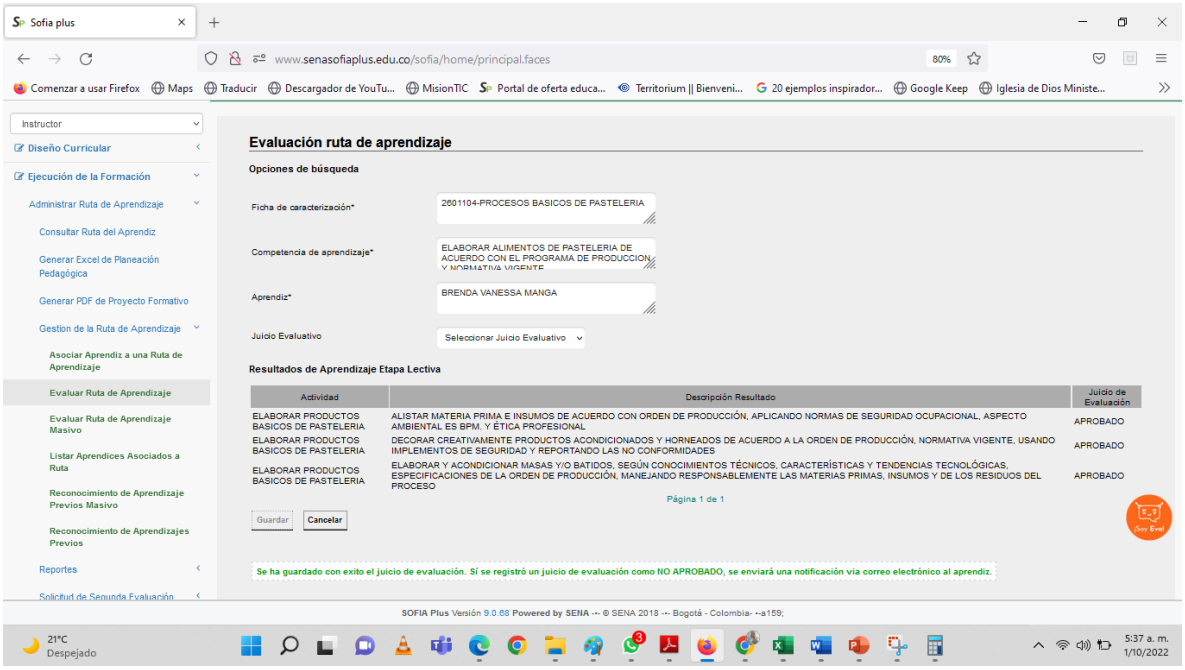
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES.

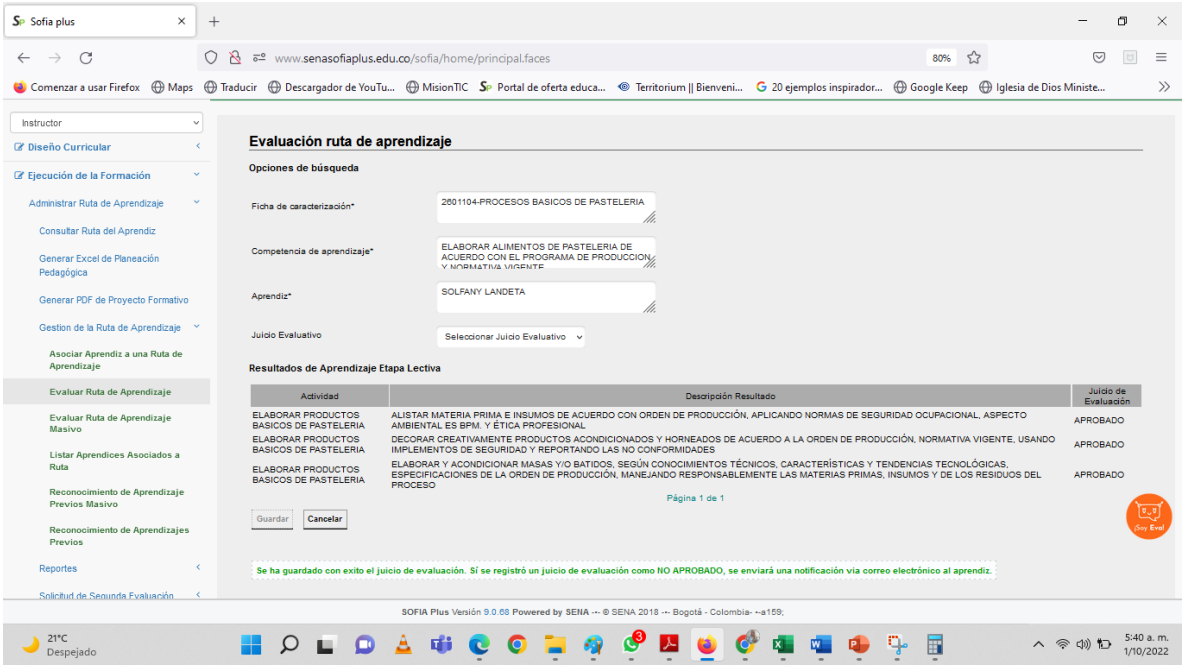
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

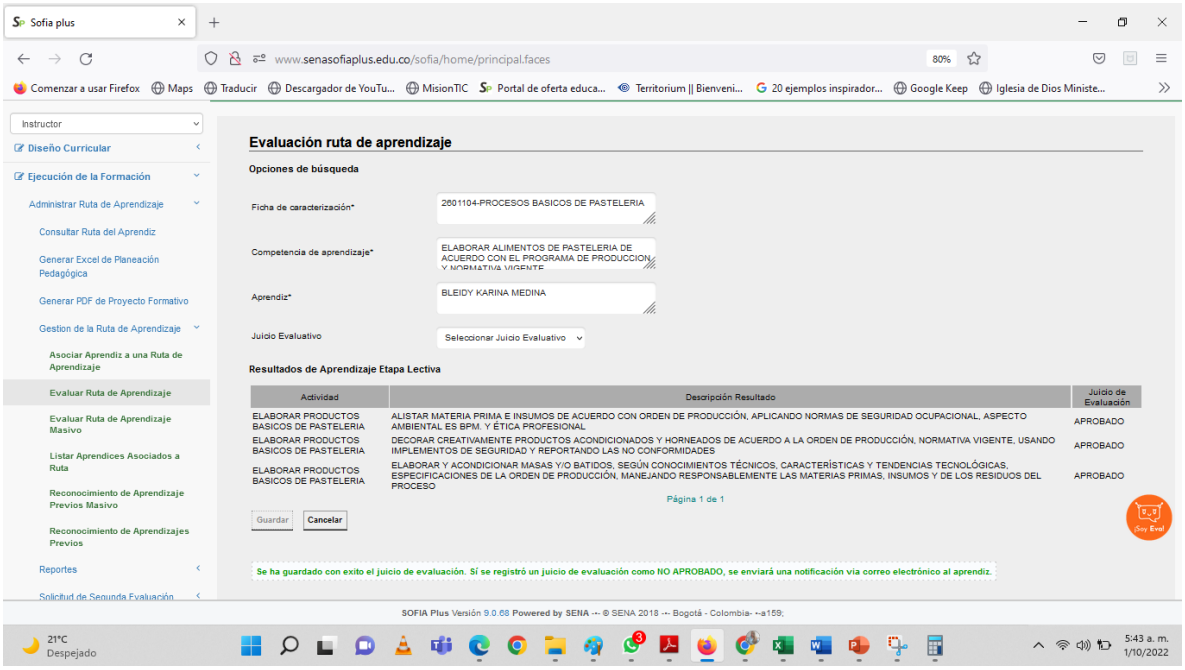
Juicio evaluativo APROBADO

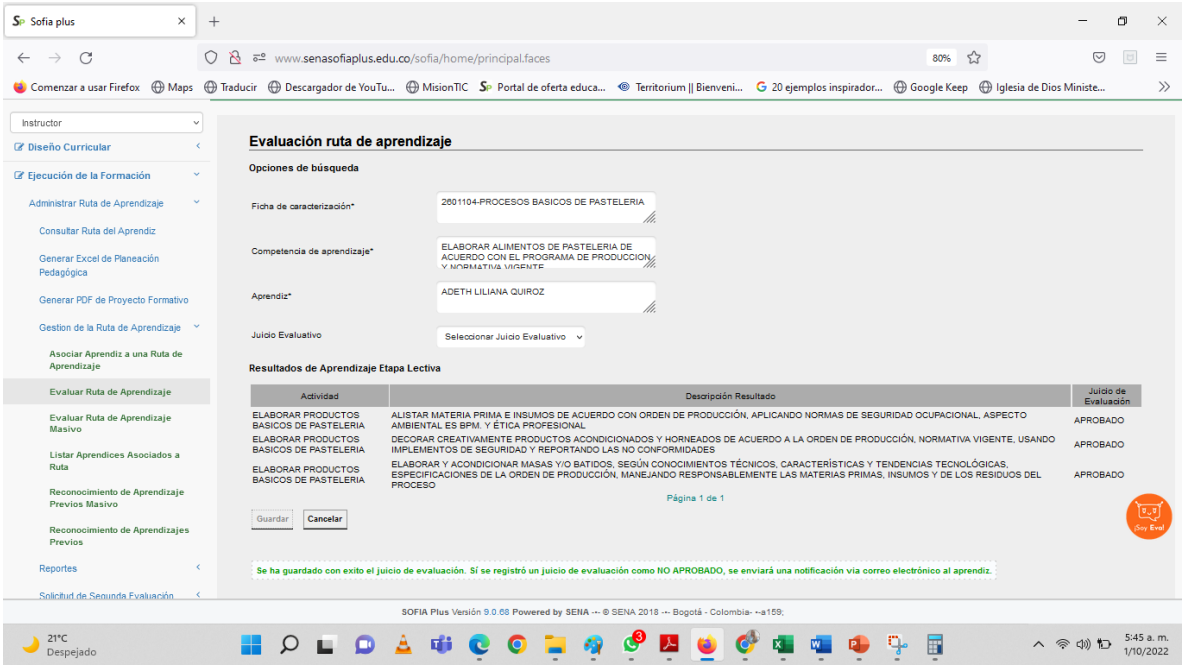

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
MILED JIMENEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL
Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
Aprobada
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a159;
21°C
Despejado
5:27 a. m.
1/10/2022

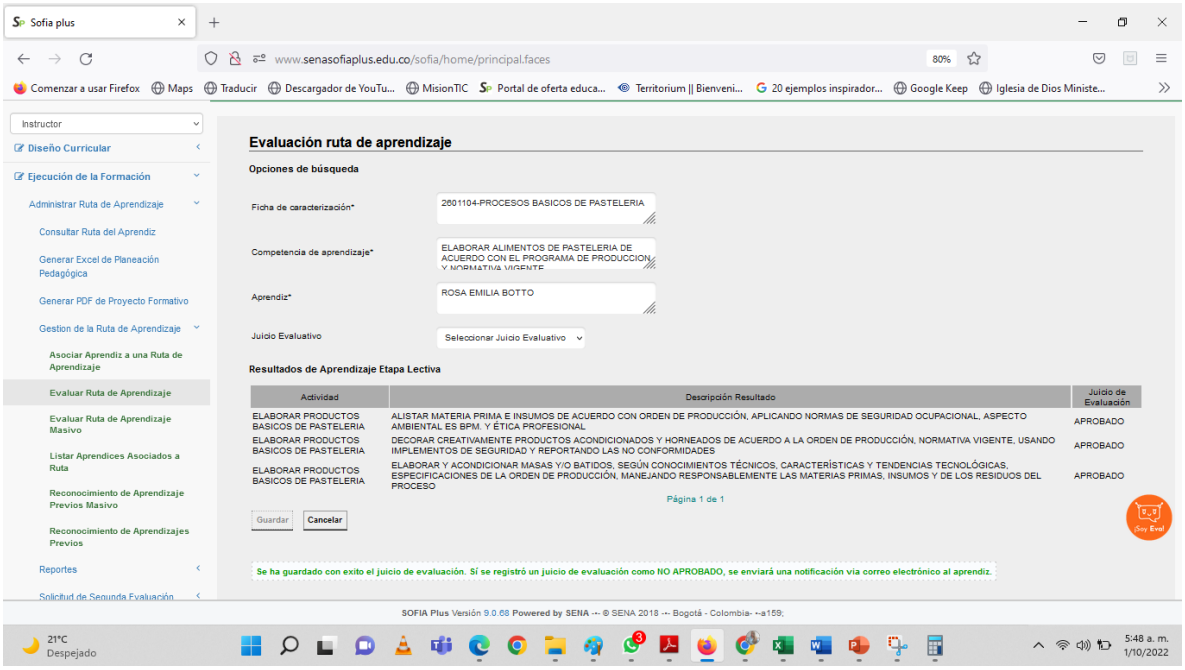

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
BRELLYS MARIA POLO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a159;
21°C
Despejado
5:36 a. m.
1/10/2022

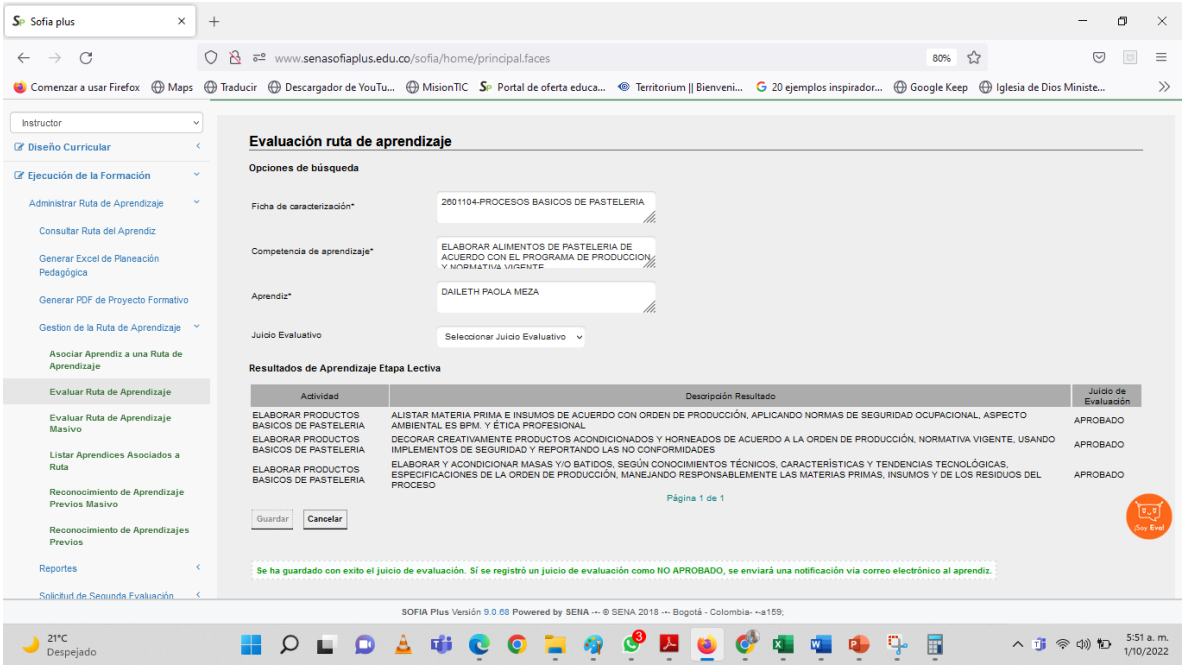

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
BRENDA VANESSA MANGA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a159;
21°C
Despejado
5:37 a. m.
1/10/2022

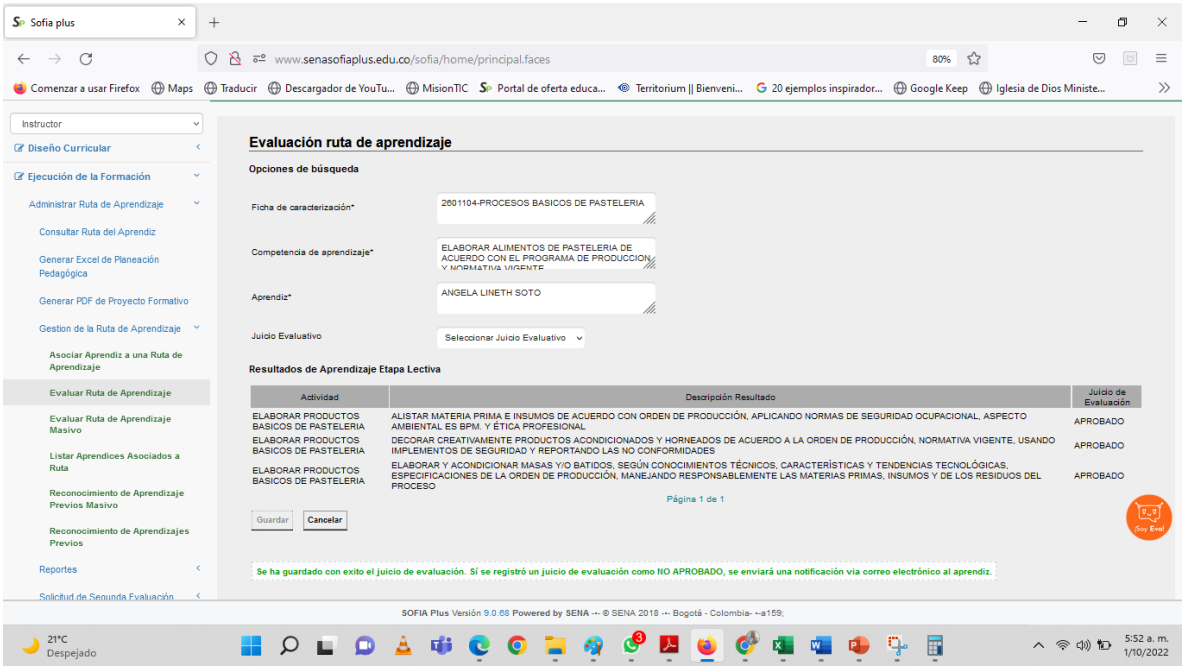

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
SOLFANY LANDETA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- -a159;
21°C
Despejado
5:40 a. m.
1/10/2022

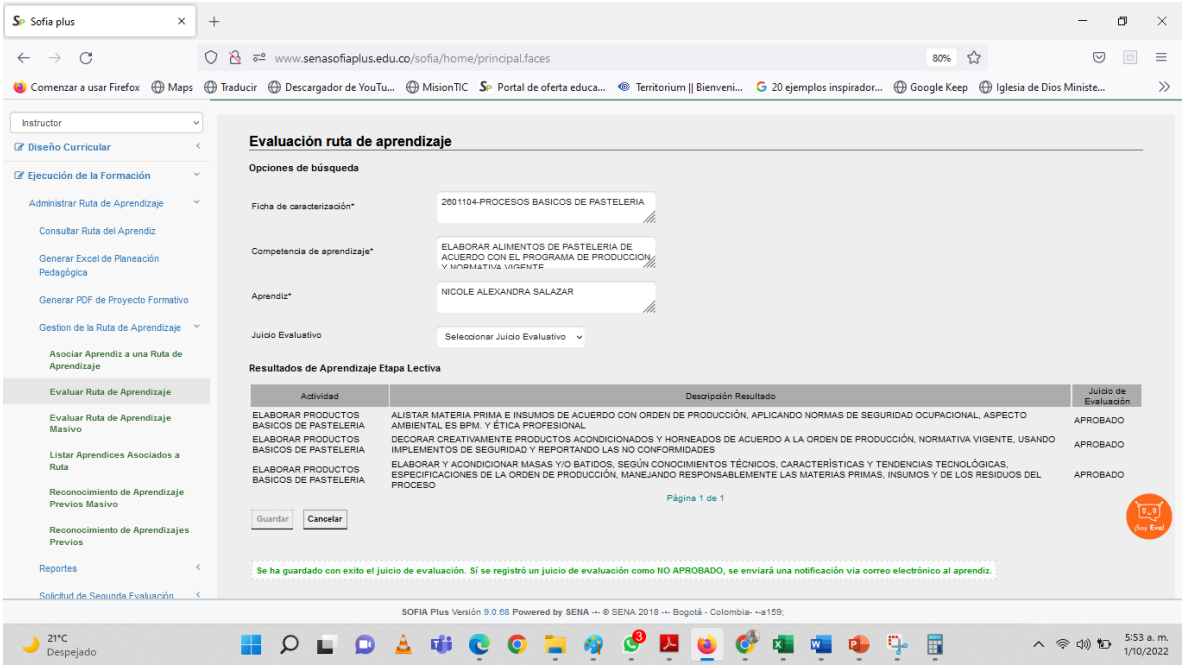

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
BLEIDY KARINA MEDINA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:43 a. m.
1/10/2022


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
ADETH LILIANA QUIROZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:45 a. m.
1/10/2022


Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
ROSA EMILIA BOTTO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:48 a. m.
1/10/2022

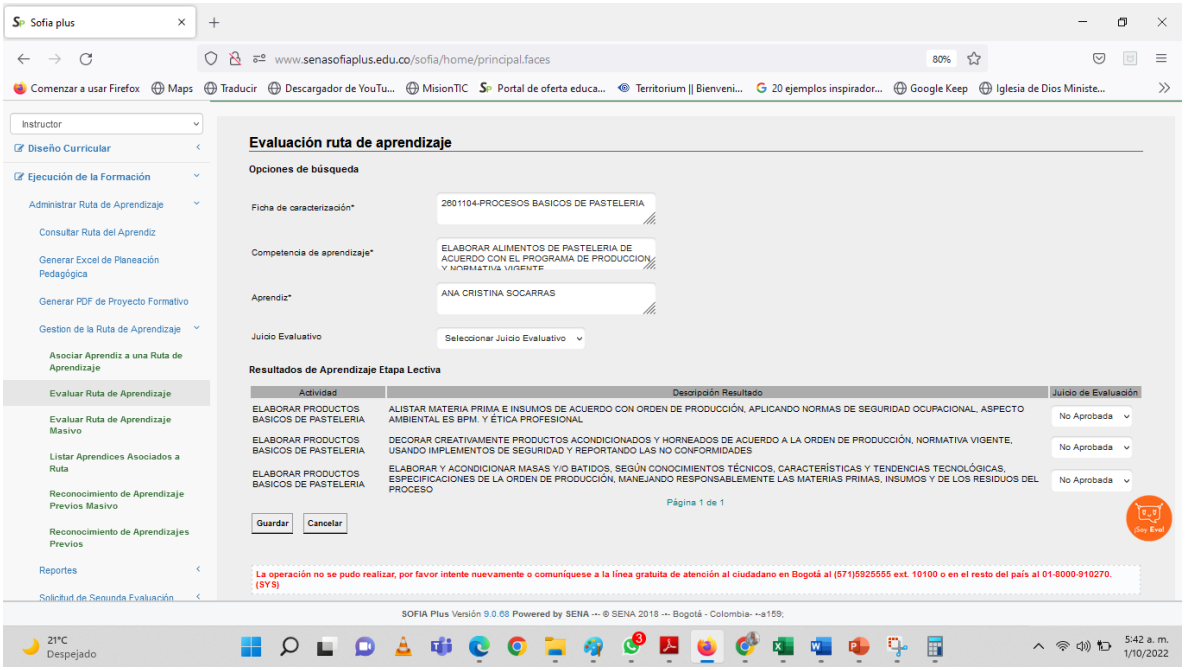

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
Aprendiz*
DAILETH PAOLA MEZA
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
APROBADO
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
APROBADO
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
Se ha guardado con exito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación via correo electrónico al aprendiz.
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:51 a. m.
1/10/2022

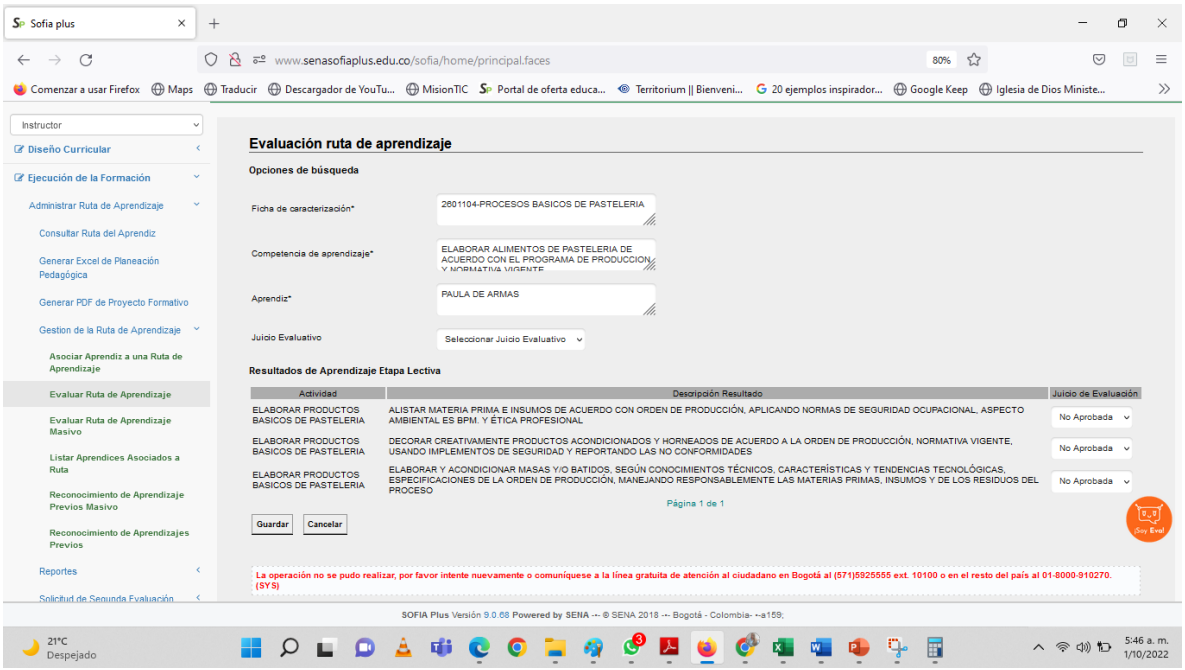


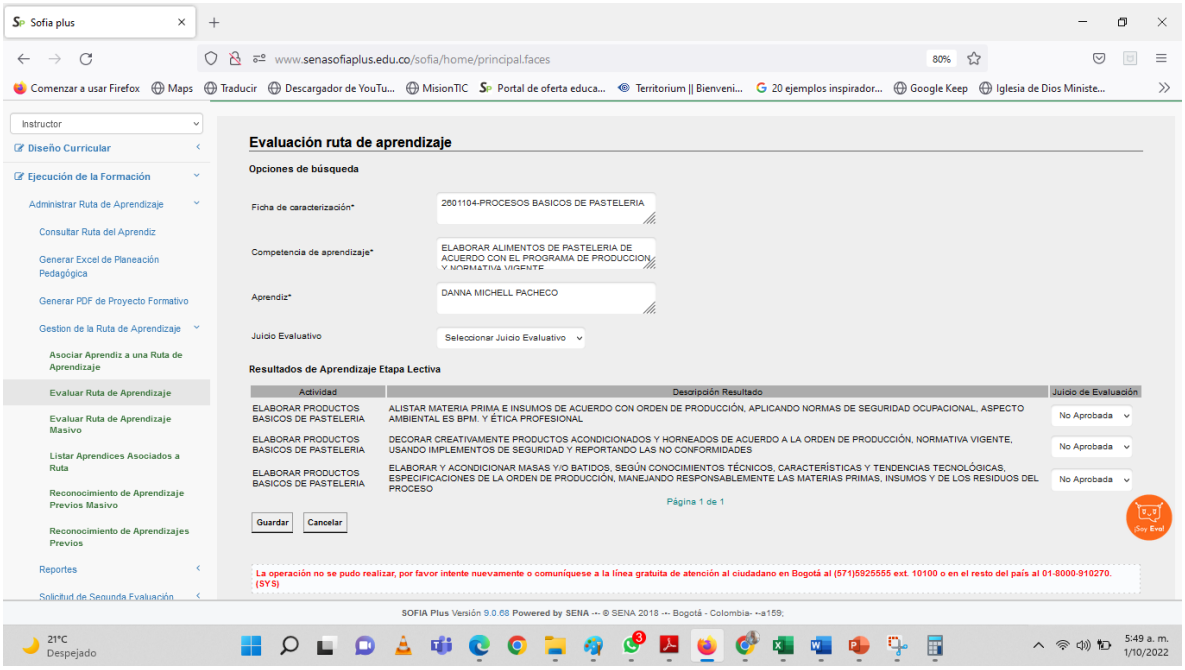


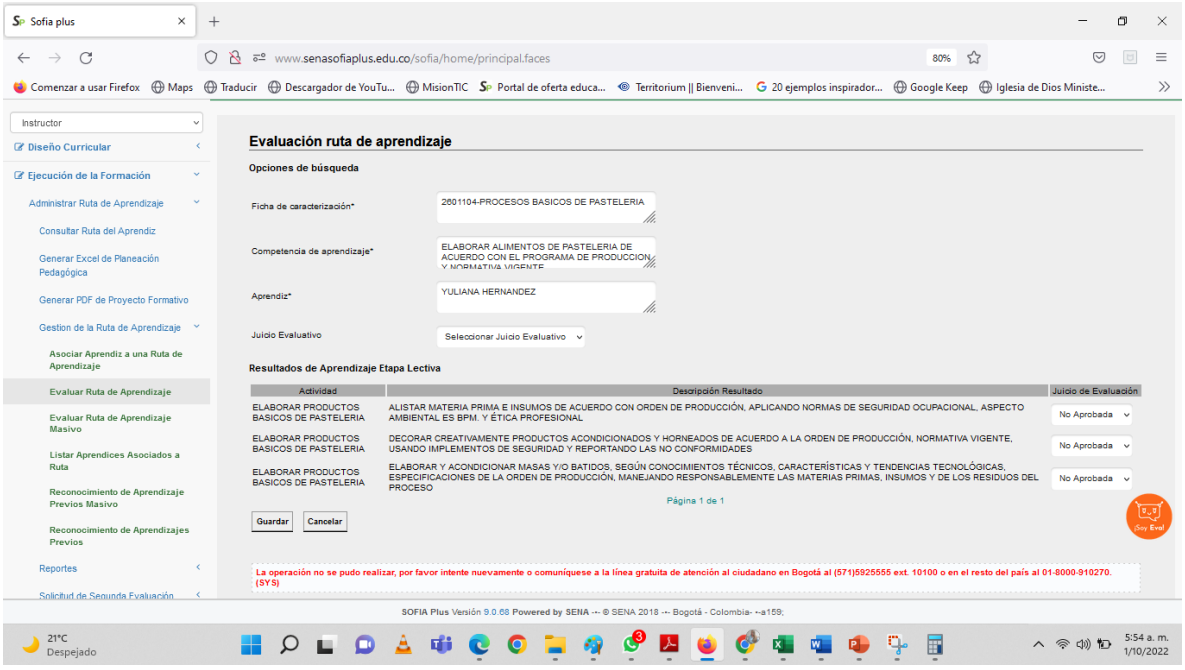
Juicio evaluativo NO APROBADO

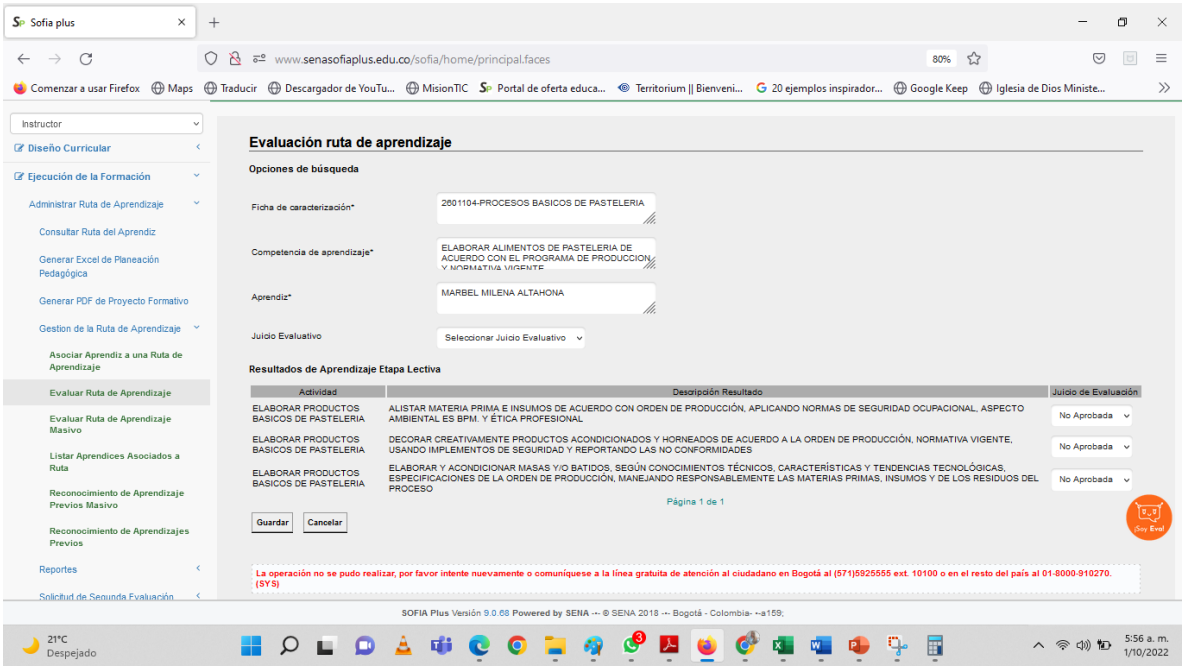
NO PERMITE EVALUAR





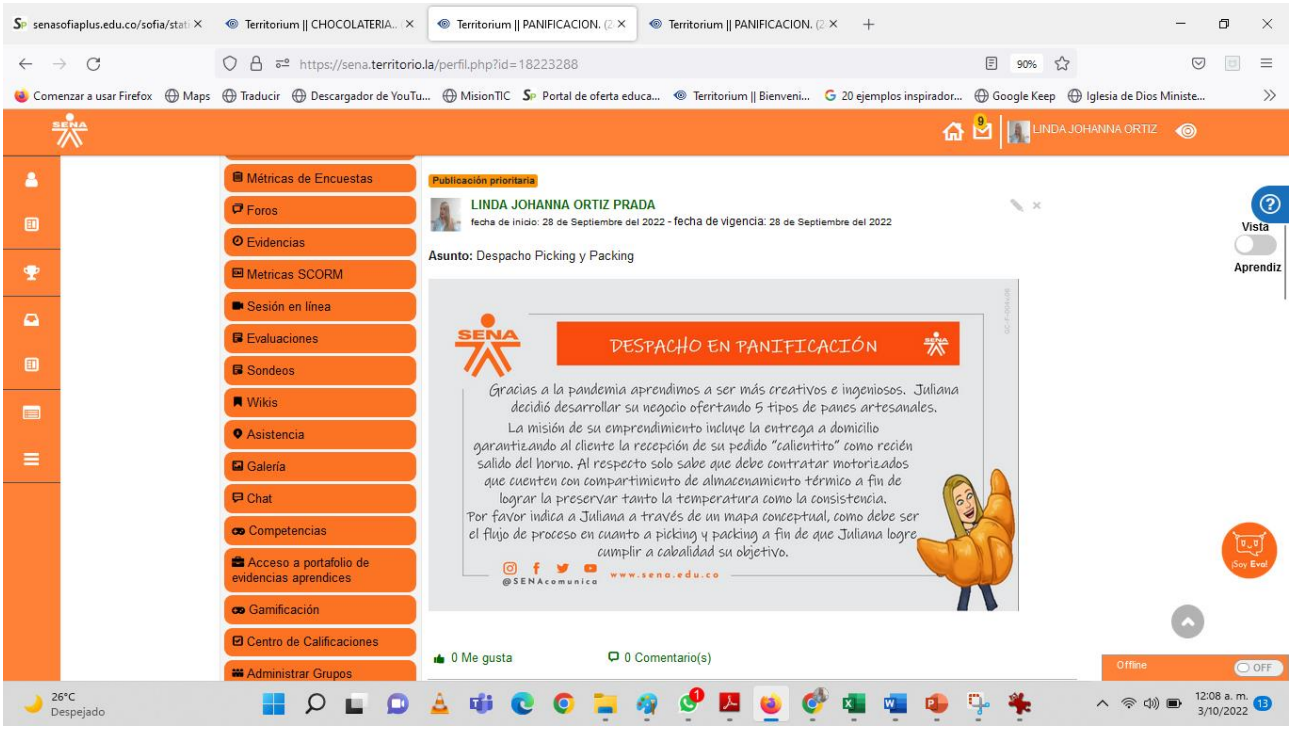

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
DANNA MICHELL PACHECO
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL
No Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
No Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
No Aprobada
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
La operación no se pudo realizar, por favor intente nuevamente o comuníquese a la línea gratuita de atención al ciudadano en Bogotá al (571)5925555 ext. 10100 o en el resto del país al 01-8000-910270. (SYS)
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:49 a. m.
1/10/2022

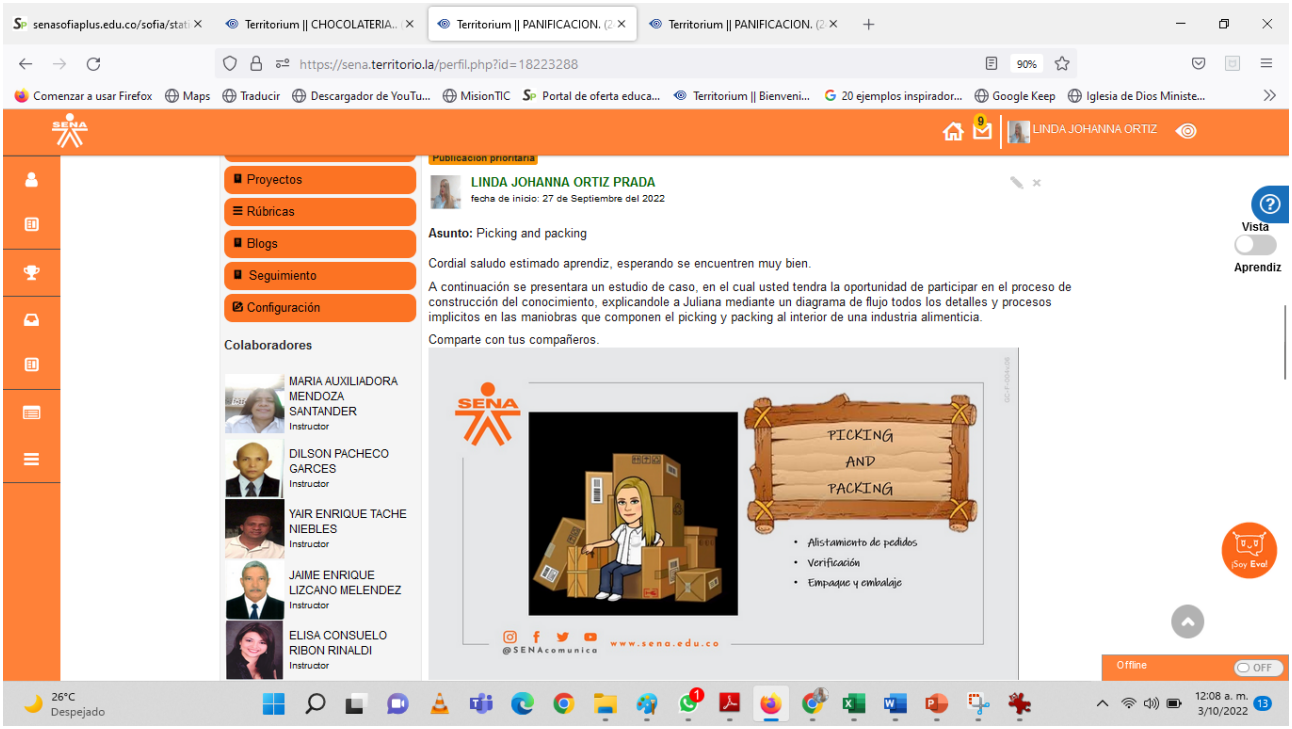

Sofia plus
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2601104-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Competencia de aprendizaje*
ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERIA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendiz*
YULIANA HERNANDEZ
Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo
Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva
Actividad
Descripción Resultado
Juicio de Evaluación
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL
No Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES
No Aprobada
ELABORAR PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA
ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO
No Aprobada
Página 1 de 1
Guardar
Cancelar
La operación no se pudo realizar, por favor intente nuevamente o comuníquese a la línea gratuita de atención al ciudadano en Bogotá al (571)5925555 ext. 10100 o en el resto del país al 01-8000-910270. (SYS)
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a159;
21°C
Despejado
5:54 a. m.
1/10/2022



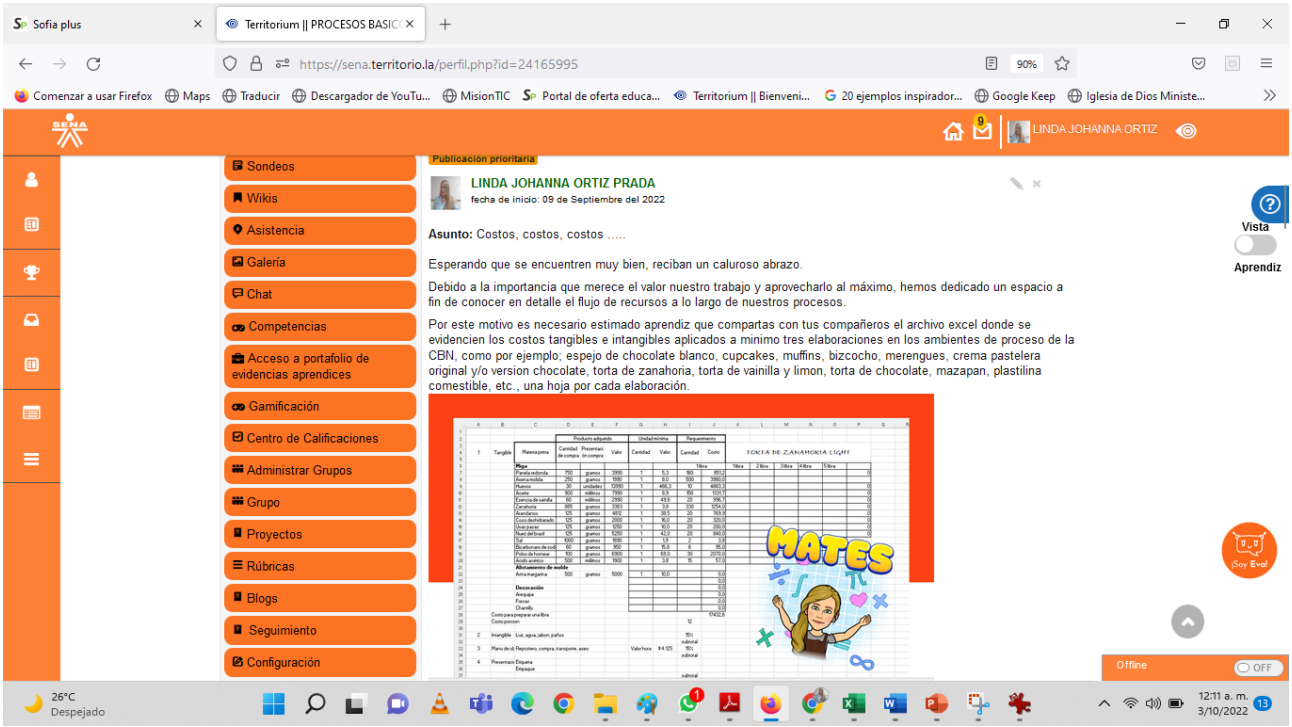
9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

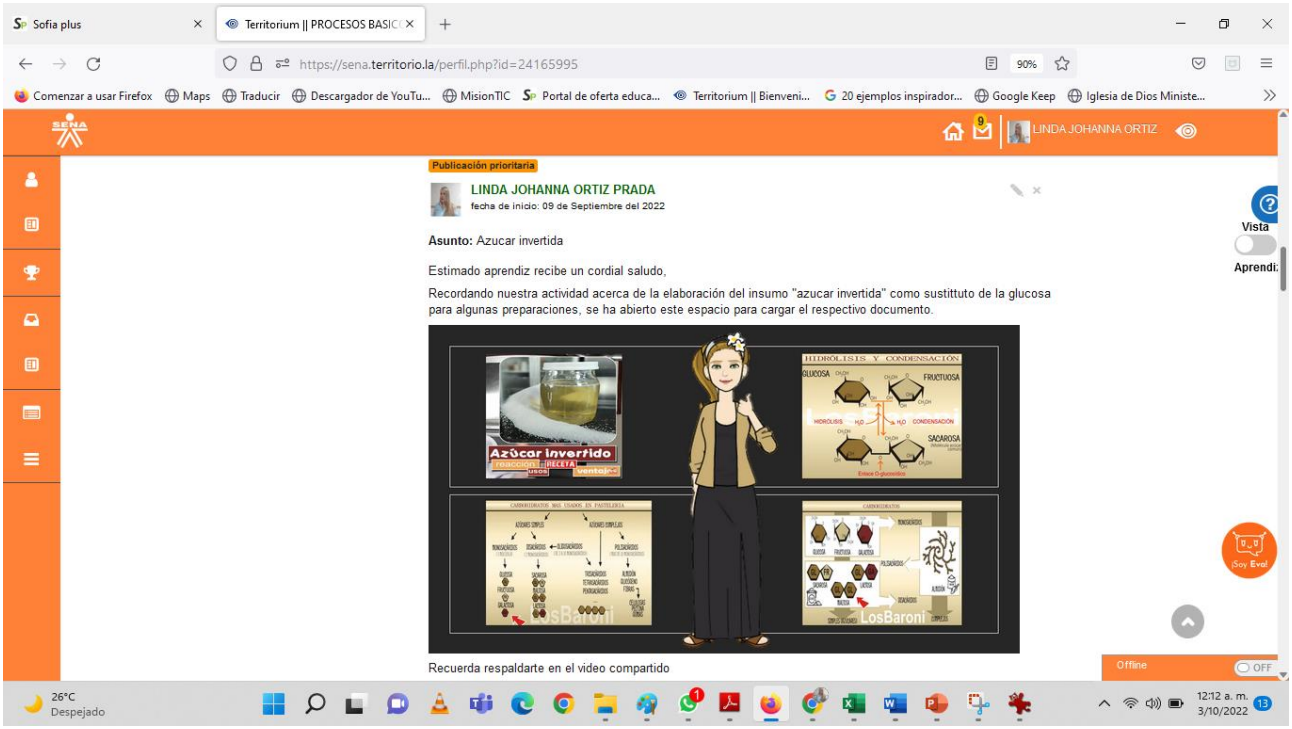
Uso de la Paltaforma TERRITORIUM, Despacho Panificación

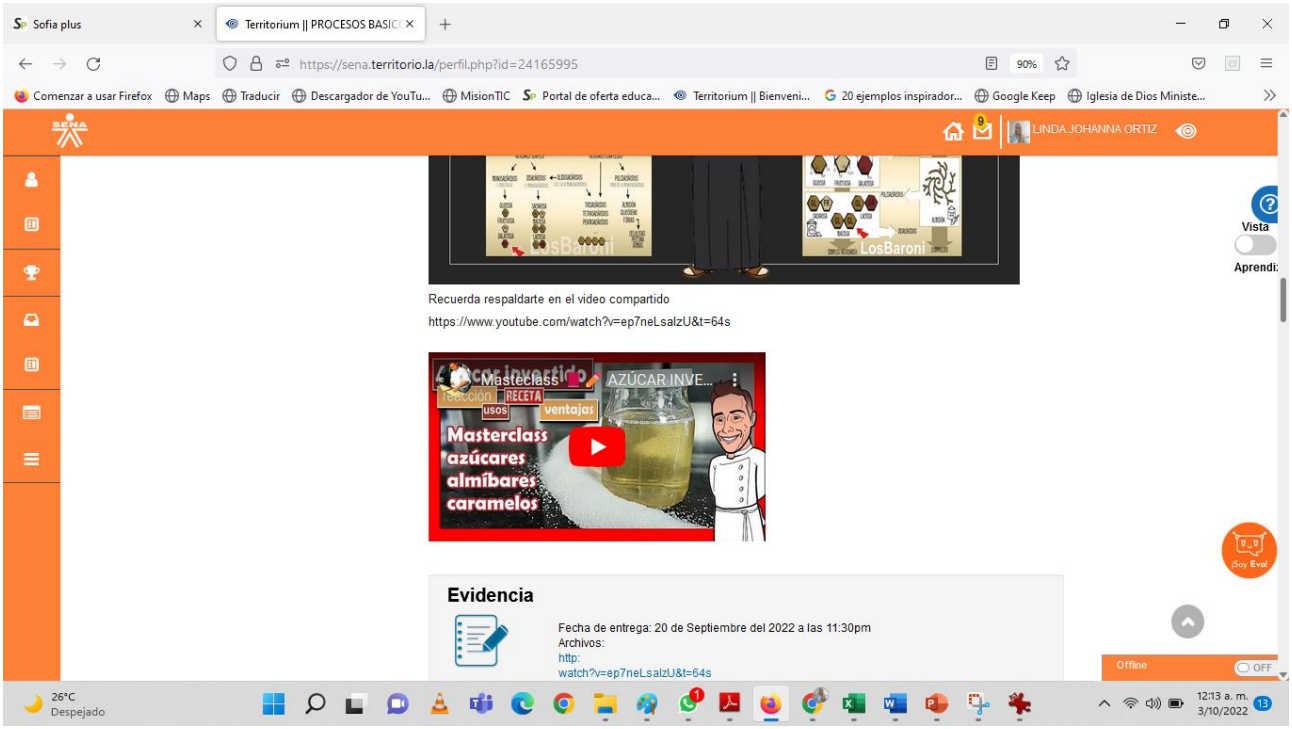


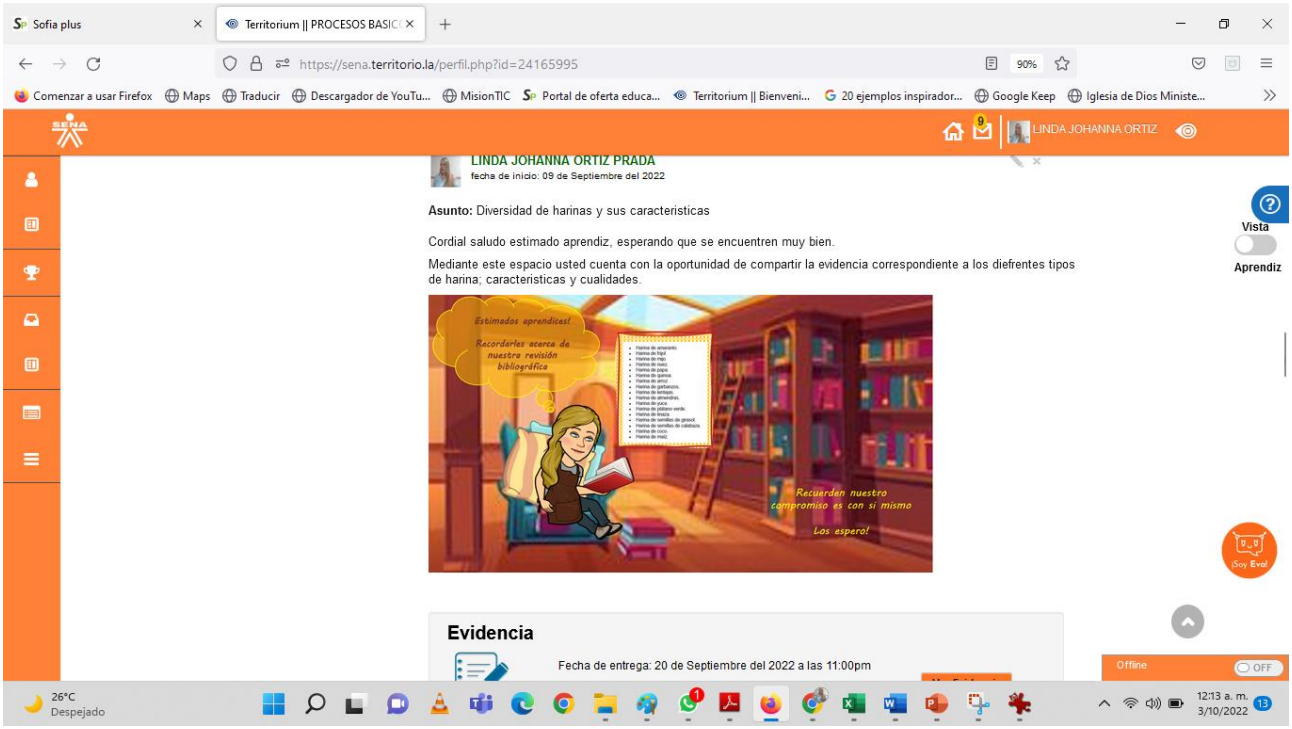


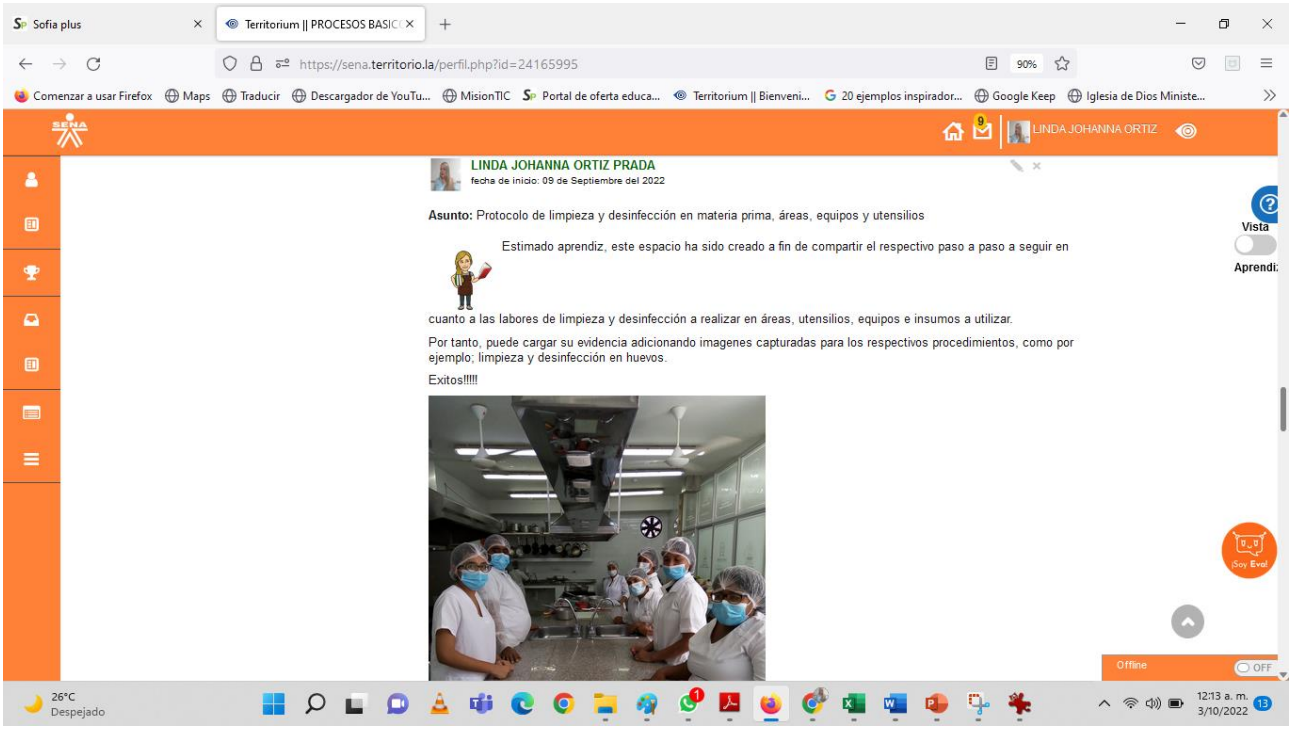
Uso de la Paltaforma TERRITORIUM, Procesos básicos pasteleria

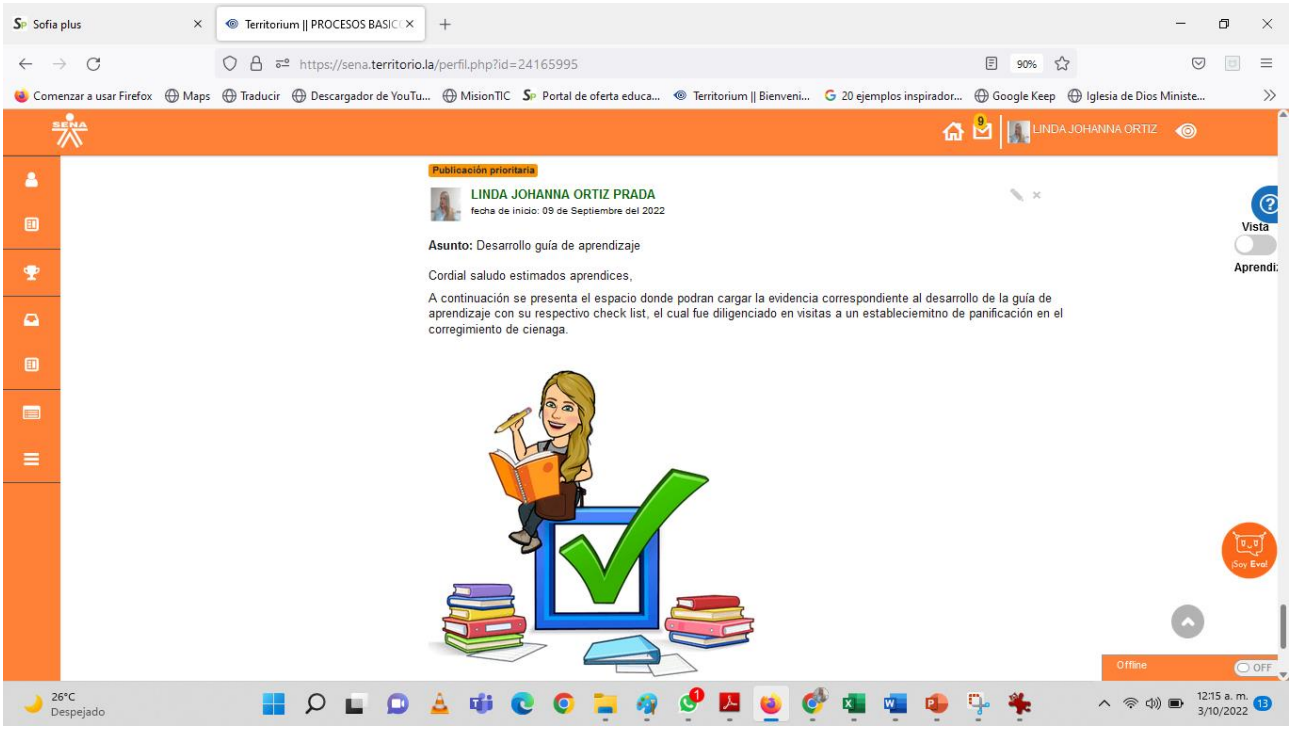



Sofia plus
Territorium || PROCESOS BASIC
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=24165995
LINDA JOHANNA ORTIZ
Publicación prioritaria
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
fecha de inicio: 09 de Septiembre del 2022
Asunto: Azucar invertida
Estimado aprendiz recibe un cordial saludo,
Recordando nuestra actividad acerca de la elaboración del insumo "azucar invertida" como sustituto de la glucosa para algunas preparaciones, se ha abierto este espacio para cargar el respectivo documento.
Azúcar invertido
HIDRÓLISIS Y CONDENSACIÓN
GLUCOSA
FRUCTUOSA
SACAROSA
LosBaroni
Recuerda respaldarte en el video compartido
Vista
Aprendi
Offline
OFF
26°C
Despejado
12:12 a. m.
3/10/2022

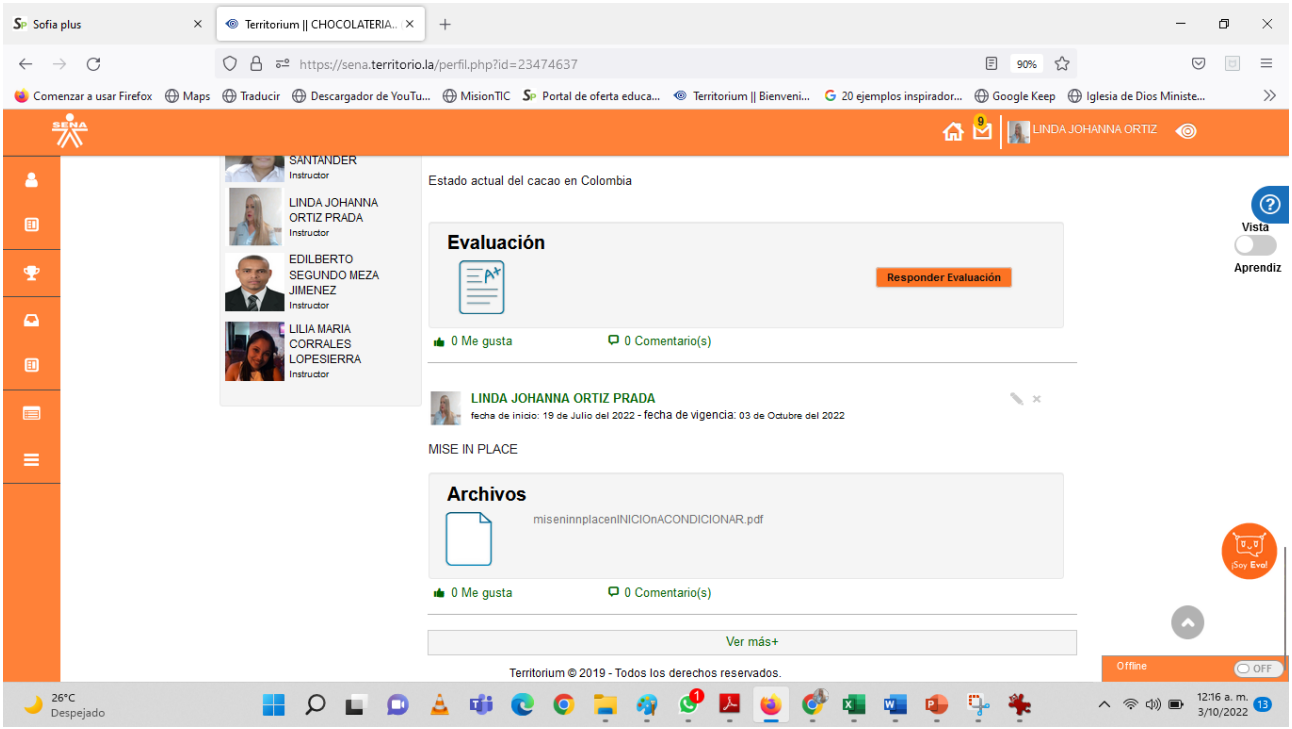

Sofia plus
Territorium || PROCESOS BASIC
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=24165995
LINDA JOHANNA ORTIZ
LosBaroni
Recuerda respaldarte en el video compartido
https://www.youtube.com/watch?v=ep7neLsalzU&t=64s
Masterclass
AZÚCAR INVE...
Masterclass azúcares almíbares caramelos
Evidencia
Fecha de entrega: 20 de Septiembre del 2022 a las 11:30pm
Archivos:
http:
watch?v=ep7neLsalzU&t=64s
Vista
Aprendi
Offline
OFF
26°C
Despejado
12:13 a. m.
3/10/2022


Sofia plus
Territorium || PROCESOS BASIC
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=24165995
LINDA JOHANNA ORTIZ
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
fecha de inicio: 09 de Septiembre del 2022
Asunto: Diversidad de harinas y sus caracteristicas
Cordial saludo estimado aprendiz, esperando que se encuentren muy bien.
Mediante este espacio usted cuenta con la oportunidad de compartir la evidencia correspondiente a los diefrentes tipos de harina; caracteristicas y cualidades.
Estimados aprendices!
Recordarles acerca de nuestra revisión bibliográfica
Recuerden nuestro compromiso es con si mismo
Los espera!
Evidencia
Fecha de entrega: 20 de Septiembre del 2022 a las 11:00pm
Vista
Aprendiz
Offline
OFF
26°C
Despejado
12:13 a. m.
3/10/2022


Sofia plus
Territorium || PROCESOS BASIC
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=24165995
LINDA JOHANNA ORTIZ
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
fecha de inicio: 09 de Septiembre del 2022
Asunto: Protocolo de limpieza y desinfección en materia prima, áreas, equipos y utensilios
Estimado aprendiz, este espacio ha sido creado a fin de compartir el respectivo paso a paso a seguir en
cuanto a las labores de limpieza y desinfección a realizar en áreas, utensilios, equipos e insumos a utilizar.
Por tanto, puede cargar su evidencia adicionando imagenes capturadas para los respectivos procedimientos, como por ejemplo; limpieza y desinfección en huevos.
Exitos!!!!!
Vista
Offline
OFF
26°C
Despejado
12:13 a. m.
3/10/2022

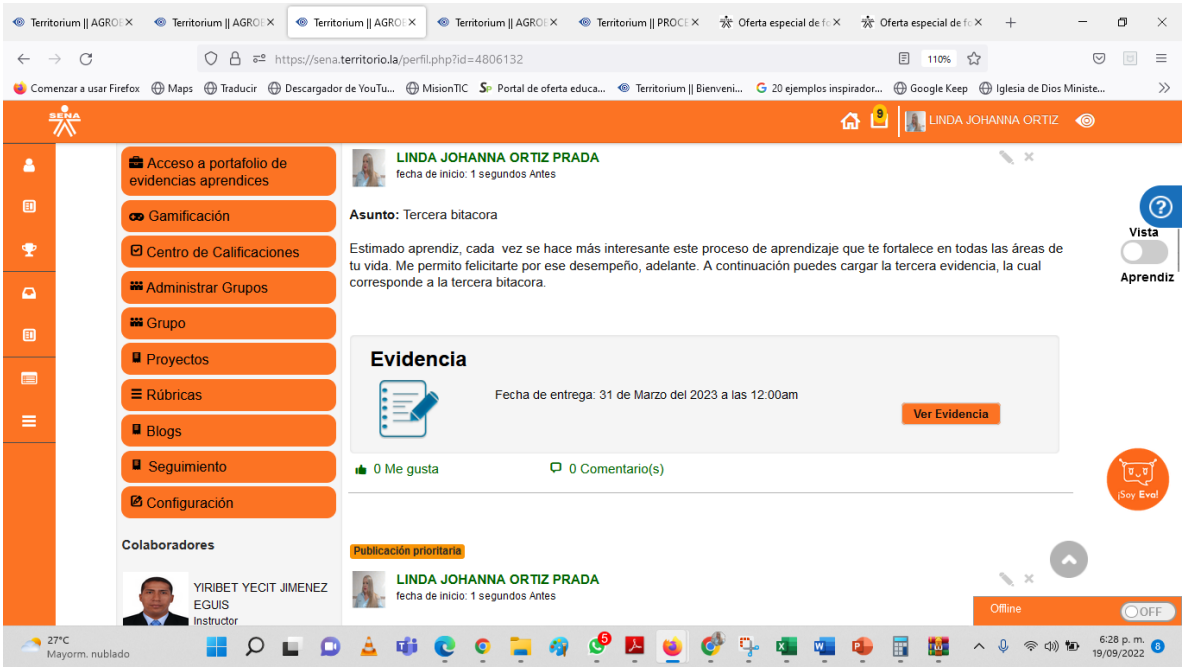


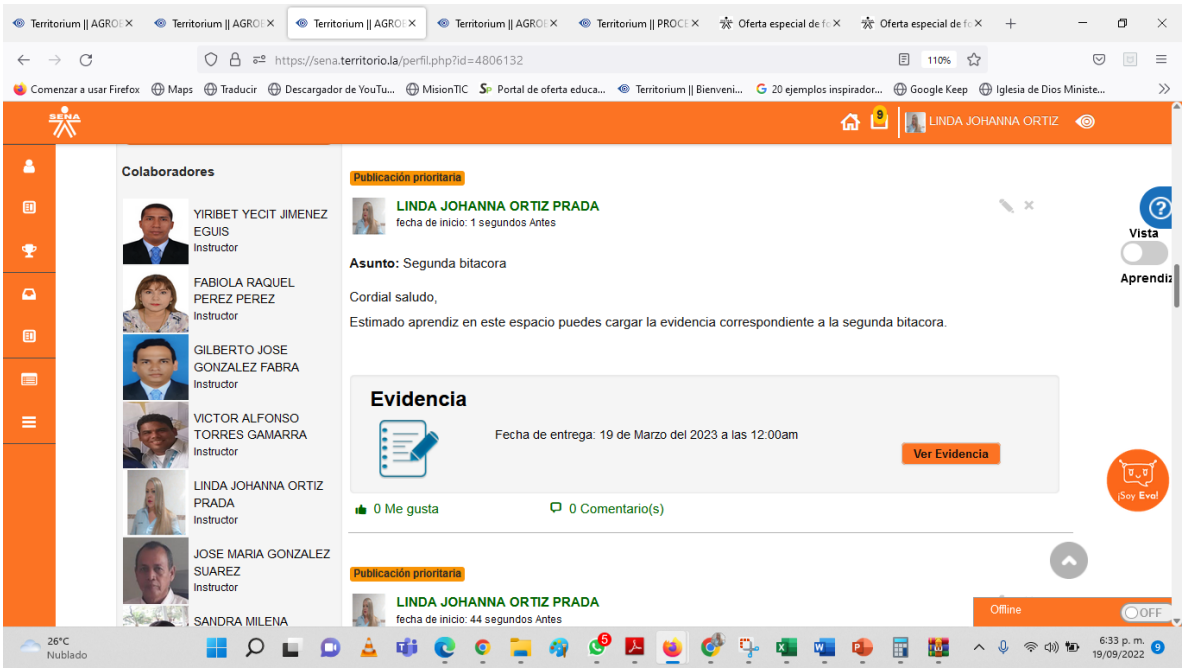
Uso de la plataforma Territorium Chocolateria

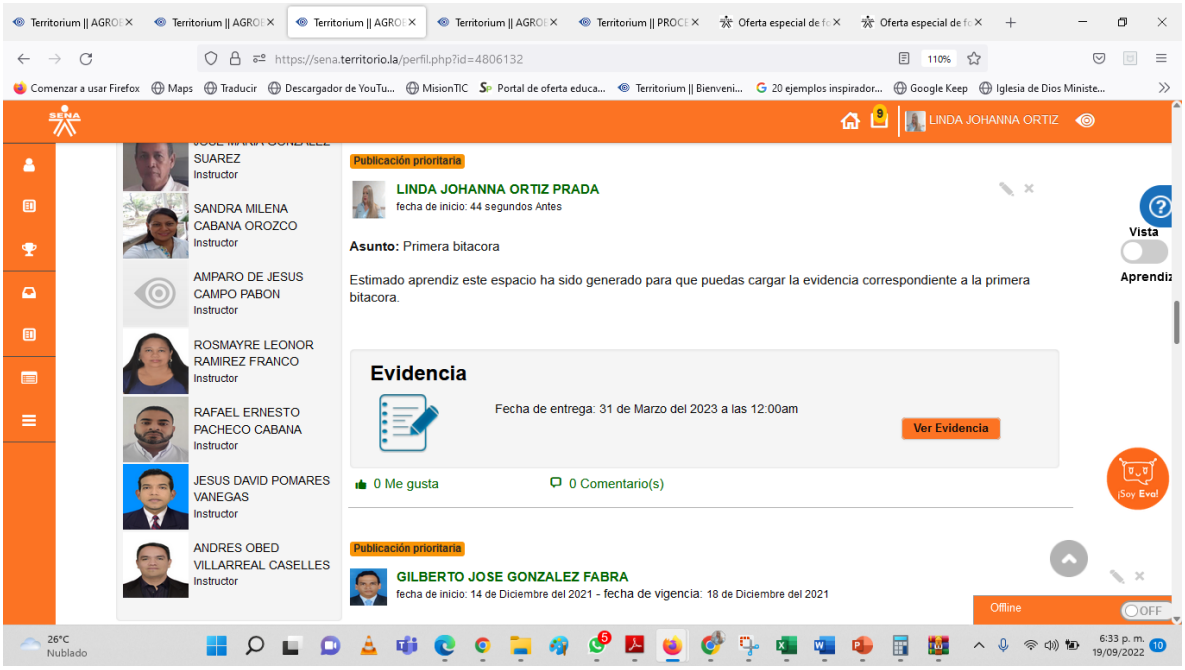


SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA

AGROBIOTECNOLOGÍA





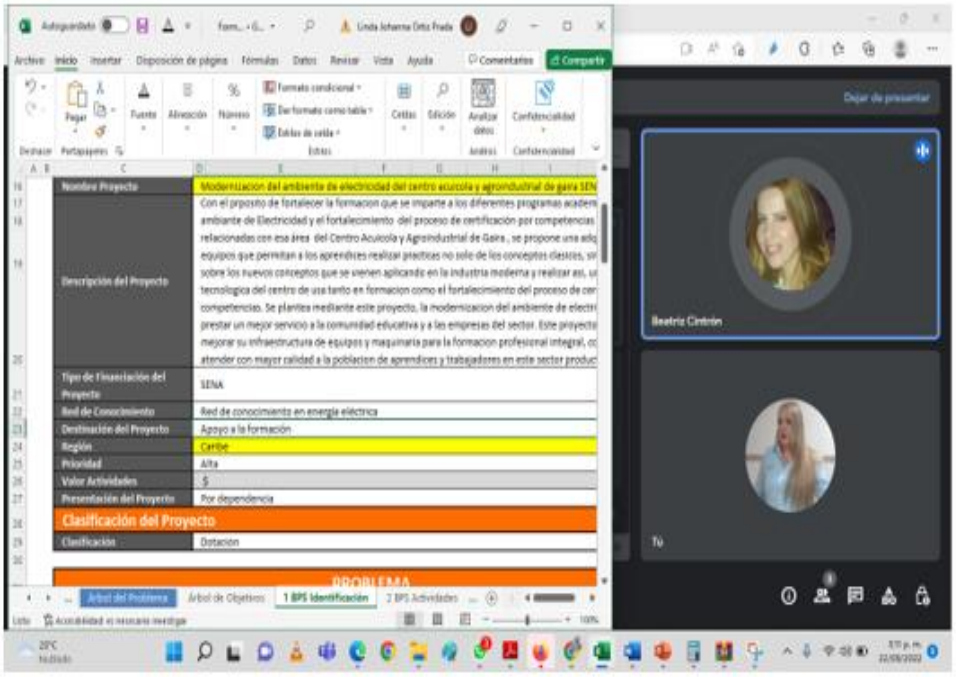


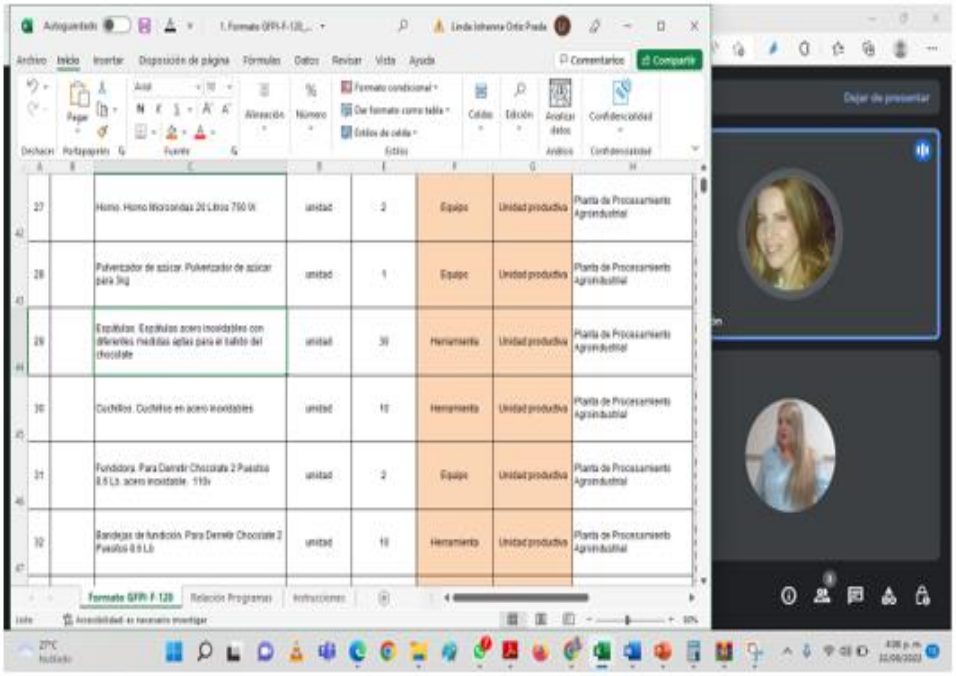
10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.



Reunión Proyecto remodelación ambiente

Técnico en chocolatería





11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.





12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

No ha sido requerido para este periodo.

13. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.

	RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 170.00

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
01/09/2022	30/09/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	6.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 6.00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

Cargado con el modelo PHVA

15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales









16. Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

17. Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución





18. doptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.

No ha sido requerido para este periodo

19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.

No ha sido requerido para este periodo

20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.

Informe contractual presentado a supervisor de contrato el cual incluye; planilla SI contratista, reporte de actividades y otros.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FOR
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024267895 autoriza desde 360,001 hasta 760,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	47
Código Centro	911810
Fecha Elaboración	Octubre de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2,22
ID de Proceso	25432-913546
No. de documento	567757

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA	C.C.	36.725.966	IP/Nº de contacto	0
Correo electrónico contratista:	lriiorfa@misena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta?	NO
Es Pensionado?	NO				
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	76920410525
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 supera los $ 125'413.200	NO		

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	3369956/2022		Nº Compromiso SIIF	19222	
Valor Total del Contrato	$ 27.962.500	N ° Pago 6	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 11.193.000		Del 01/09/2022	Al 30/09/2022	$ 3.997.500,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 7.195.500		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	INSTRUCTOR:PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.997.500	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383*	0,00%
		Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 3.997.500	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.356.463	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Septiembre	Agosto			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago $$	———	4462954663	Valor Base retención en la fuente	2.356.463,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.599.000	$ 1.599.000	Valor Base retención en la fuente ICA	3.541.700,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 199.900	$ 199.900	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 255.900	$ 255.900	IVA (SI es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL III	$ 39.000	$ 39.000	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		Reteica - 8299	24.792,00	0,700%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -		-	0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Pro-Hospital	79.950,00	2,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ 399.750		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 608.064	$ -		Descuentos de Libranza	0,00	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 785.488		Descuentos de embargo (SI tiene)	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		VALOR A PAGAR	$ 3.892.758,00	

SON: TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Elaboración productos pastelería complementaria 2601104; crema pastelera, chantilly, inglesa y versión chocolate, tiramisú y fondant Picking y packing, rotulado y etiquetado, normatividad, competencia ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS Tec. Panificación Elaboración Bombones rellenos ganache tamarindo, corozo, maracuyá, pruebas de temperado, moldes. Tec.chocolatería Ficha 2499227 Tecnologo en agrobiotecnología con ficha de caracterización 2556589 competencia Elaborar bioinsumos Introducción ciclos biogeoquímicos

22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.

No ha sido necesario en el presente periodo

23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.

Manejo de la plataforma Territorium y Cloud Labs

24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

Se evidencia en las imagenes anexas en el punto 1 del presente documento

25. Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Informes presentados a Supervisor de Contrato; cotización de materiales de formación y equipos para procesamiento de cacao

GUARDABOSQUES DELA SIERRA

Cotización
A-00002

Cacao fino de aroma, chocolates, y sus derivados

NIT	Cliente	Contacto	Fecha	Ciudad
901231329-7	GAFIMOPE S.A.S	Kelly Johana Perea Cajal	20/08/2022	Santa Marta
Teléfono	**Dirección**	**Email**	**Descuento (%)**	**T. Pago**
3012921650	MZ F CA 14 URB VILLA DEL MAR	Bpesmar@hotmail.com		Contado

Ítem	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Vr. Unitario	Vr Total
1		Cacao seco fino de sabor y aroma	50	Kilo	$12.500	$625.000
2		Nibs de cacao tostados	10	Kilo	$36.000	$360.000
3		Licor de cacao	10	Kilo	$45.000	$450.000
4		Manteca de cacao	10	Kilo	$60.000	$600.000
5						$0
6						$0
7						$0
8						$0
9						$0
10						$0
11						$0
12						$0
13						$0
14						$0
15						$0
16						$0
17						$0
18						$0
19						$0
20						$0
21						$0
22						$0
23						$0
24						$0
25						$0
					Total	$2.035.000
					Descuento	$0
					Subtotal	$2.035.000

27. Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

28. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.

En espera a nueva Convocatoria para realizar el proceso

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183677 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN DE BIOINSUMOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20.00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2499227 - CHOCOLATERIA..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NECESIDADES DE MERCADO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE CACAO SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 74.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2448740 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110902 ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2556589 - AGROBIOTECNOLOGÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	AJUSTAR EL PROCESO PRODUCTIVO IN VITRO O EXVITRO DE ACUERDO CON RESULTADOS DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO DEL MATERIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DEFINIR HERRAMIENTAS PARA AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS, CUMPLIENDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE MATERIAL VEGETAL BIOTECNOLÓGICO DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS Y METAS ESTABLECIDAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR BIOINSUMOS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS, ECOLÓGICOS Y DE BIOSEGURIDAD SEGÚN LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN DE BIOINSUMOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROPAGAR PLANTAS ENDURECIDAS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES REQUERIDAS Y LAS RECOMENDACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR EL MERCADO DE ACUERDO CON EL TIPO DE PRODUCTO O SERVICIO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 170.00

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
01/09/2022	30/09/2022	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	6.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 6.00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA