PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

31 de octubre del 2022

Señor
ELKIN MAURICIO PELAÉZ BLANDÓN
SUPERVISOR CONTRATO No. 5_9503_247
Coordinador de Administración Educativa
Administración Educativa
Rionegro

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

Referencia: No 5_9503_247 del año 2022

Claudia Patricia Jiménez Argumedo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1066730653 de Planeta Rica - Córdoba, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa Articulación con la Educación Media, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de cuarenta y Un millones Novecientos Setenta mil pesos ($41.973.750), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de (febrero) a (noviembre) de 2022, por valor de Tres Millones Novecientos Noventa y Siete Mil Quinientos pesos ($ 3.997.500) cada uno. b) último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de Un Millón Novecientos Noventa y Ocho Mil Setecientos Ciencuenta pesos ($1.998.750)

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2022

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal, para impartir formación Profesional integral titulada presencial y/o no presencial presencial, por competencias laborales a través de la metodología por proyectos, en el programa Articulación con la Educación Media, en el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear las actividades de aprendizaje a orientar tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de Desarrollo Curricular GFPI-G-012	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral	Pantallazo GFPI-F-019 Formato Guía de Aprendizaje. Reportes de Asistencia (3 fichas)

2	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y el reporte de deserción de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y que hayan manifestado su deseo de no continuar en el proceso de formación	No se ejecutan actividades debido a que el proceso de formación no lo requirió en este mes.	No Aplica
3	Ejecutar el desarrollo de las actividades de aprendizaje de acuerdo con lo establecido en la Guía de aprendizaje, y en la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI-G-013 y emitir los juicios evaluativos respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia)	**Tn Agroindustria Ficha: 2300817 Guatapé** Viernes 2:00 – 6:00pm Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes **Tn Fruhor Ficha: 2283766 Guarne** Miércoles 2:00 a 6:00pm alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes**Tn** **Fruhor Ficha: 2490418 Guarne** Miércoles 2:00 a 6:00pm Competencia: Apropiar características de la gestión organizacional del SENA en el contexto de la misión institucional de acuerdo con su rol proyecto de vida y desarrollo profesional Resultado de aprendizaje: Apropiar características de la gestión

			organizacional del SENA en el contexto de la misión institucional de acuerdo con su rol proyecto de vida y desarrollo profesional **Tn Agroindustria Ficha: 2296190 Marinilla** Viernes 12:40 – 4:40pm Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento Resultado de aprendizaje: Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes
4	Realizar Seguimiento a etapa productiva de acuerdo con cada una de las alternativas establecidas en el reglamento del aprendiz SENA	No se ejecutan actividades debido a que el proceso de formación no lo requirió en este mes.	No Aplica
5	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionadas con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Activivar espacio en plataforma para el registro de Evidencias	Pantallazo de Evidencias (3 fichas) Reporte de Juicios (3 fichas)
7	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación, elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación	No se ejecutan actividades debido a que el proceso de formación no lo requirió en este mes.	No Aplica
8	Ser partícipe activo de los grupos y/o semilleros de investigación y de las actividades orientadas al emprendimiento en el Centro de formación.	No se ejecutan actividades debido a que el proceso de formación no lo requirió en este mes.	No Aplica
9	Participar en la certificación de la Norma de Competencia Laboral	No se ejecutan actividades debido a que el proceso de formación	No Aplica

	"Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" en coordinación con el Sistema Nacional de Formación para el trabajo, con el objeto de garantizar la idoneidad del instructor, de acuerdo con lineamientos de la Dirección General.	no lo requirió en este mes.	
10	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales	Utilizar elementos de protección personal y/o prendas de vestir acordes a la actividad a realizar	Registro fotográfico utilizando elementos de protección
11	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios público	Incorporar en los procesos formativos buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía	Lista de Chequeo

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.	397022	Guatapé	19-09-2022	20-09-2022
2.	413722	Guatapé	26-09-2022	27-09-2022
3.	427222	Guatapé	04-10-2022	05-10-2022
4.	444722	Guatapé	18-10-2022	18-10-2022

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. **7851088271** de la planilla, Soi y periodo septiembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

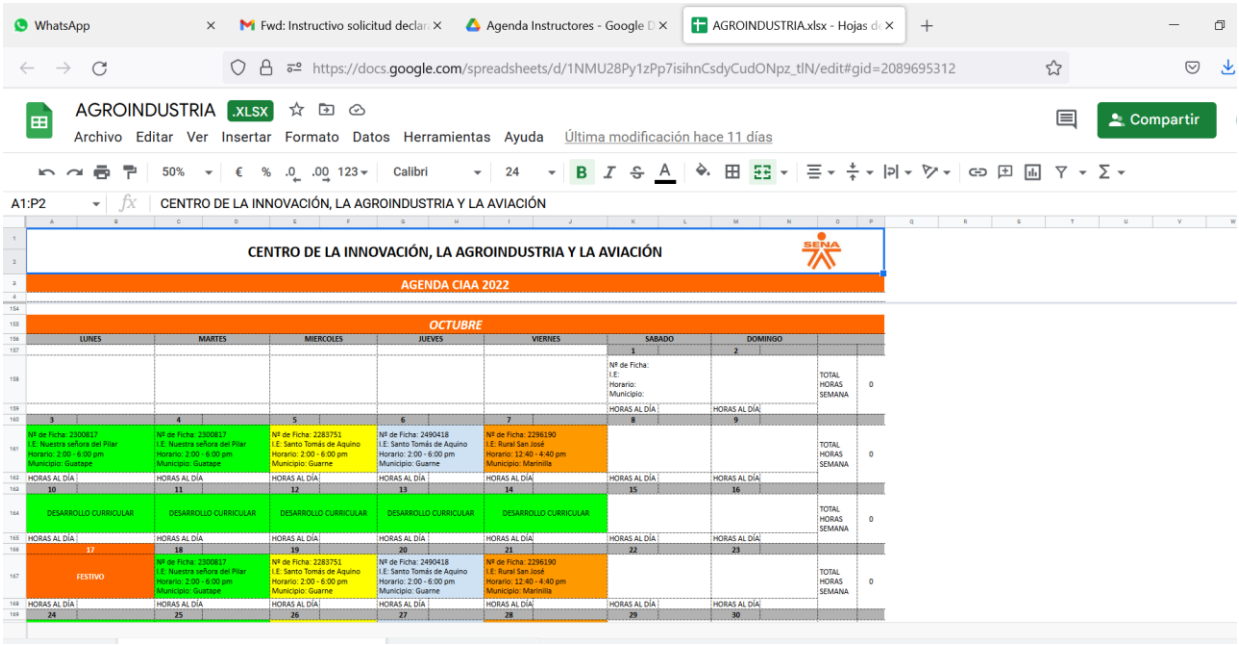


Firma
CLAUDIA PATRICIA JIMÉNEZ ARGUMEDO
Contratista
C.C. No. 1066730653

Recibí a satisfacción:

Firma
ELKIN MAURICIO PELAÉZ BLANDÓN
Supervisor Contrato 5_9503_247 de 2022
Coordinador de Administración Educativa

Agenda Instructor



AGROINDUSTRIA .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace 11 días

Compartir

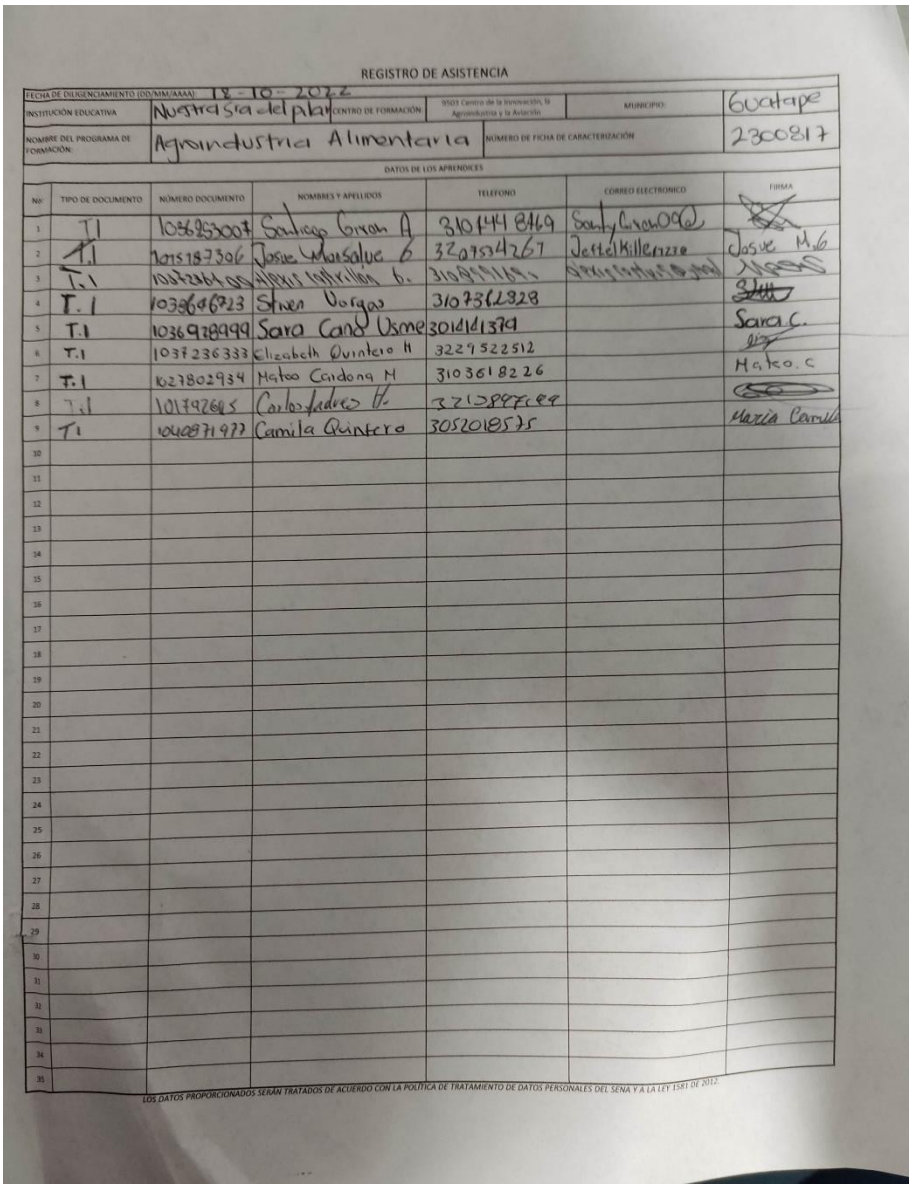
A1:P2 CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

AGENDA CIAA 2022

OCTUBRE

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	
					1	2	
					Nº de Ficha: I.E: Horario: Municipio:		TOTAL HORAS SEMANA 0
					HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	
3	4	5	6	7	8	9	
Nº de Ficha: 2300817 I.E: Nuestra señora del Pilar Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guatapé	Nº de Ficha: 2300817 I.E: Nuestra señora del Pilar Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guatapé	Nº de Ficha: 2283751 I.E: Santo Tomás de Aquino Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guarne	Nº de Ficha: 2490418 I.E: Santo Tomás de Aquino Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guarne	Nº de Ficha: 2296190 I.E: Rural San José Horario: 12:40 - 4:40 pm Municipio: Marinilla			TOTAL HORAS SEMANA 0
HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	
10	11	12	13	14	15	16	
DESARROLLO CURRICULAR	DESARROLLO CURRICULAR	DESARROLLO CURRICULAR	DESARROLLO CURRICULAR	DESARROLLO CURRICULAR			TOTAL HORAS SEMANA 0
HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	
17	18	19	20	21	22	23	
FESTIVO	Nº de Ficha: 2300817 I.E: Nuestra señora del Pilar Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guatapé	Nº de Ficha: 2283751 I.E: Santo Tomás de Aquino Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guarne	Nº de Ficha: 2490418 I.E: Santo Tomás de Aquino Horario: 2:00 - 6:00 pm Municipio: Guarne	Nº de Ficha: 2296190 I.E: Rural San José Horario: 12:40 - 4:40 pm Municipio: Marinilla			TOTAL HORAS SEMANA 0
HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	HORAS AL DÍA	
24	25	26	27	28	29	30	



REGISTRO DE ASISTENCIA

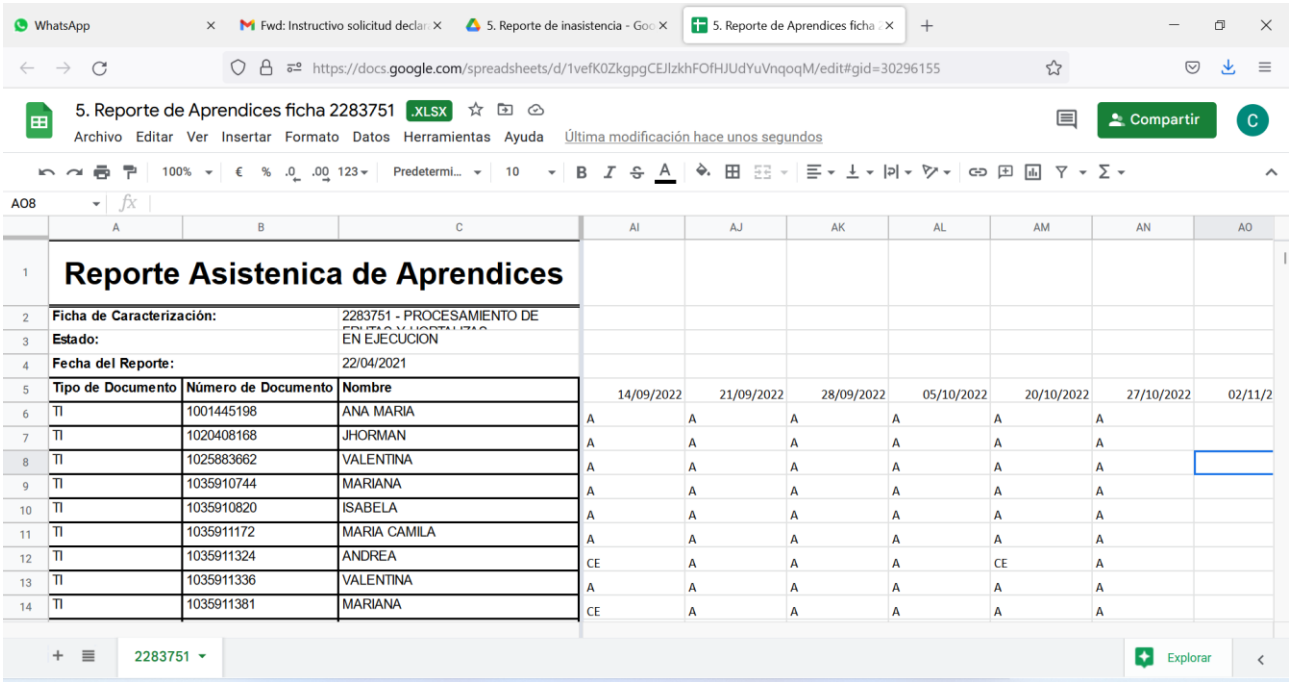
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 18-10-2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Nuestra Sra del pilar	CENTRO DE FORMACIÓN:	9503 Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación	MUNICIPIO:	Guatapé
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria		NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN		2300817

DATOS DE LOS APRENDICES

No:	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
1	TI	1036953007	Santiago Giron A	3104448469	SantyGiron09@	
2	TI	1075187396	Josue Marsalve B	3207534267	JeffelKillenzzo	Josue M.B
3	TI	1037236[illegible]	Alexis Valencia B.	3104[illegible]	[illegible]	
4	TI	1038646723	Stiven Vargas	3107362328		
5	TI	1036978999	Sara Cano Usme	3014161379		Sara C.
6	TI	1037236333	Elizabeth Quintero H	3229522512		
7	TI	1027802934	Mateo Cardona M	3103618226		Mateo. C
8	TI	1017926[illegible]5	Carlos Andres H.	321[illegible]		
9	TI	1042871977	Camila Quintero	3052018575		Maria Camil
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL SENA Y A LA LEY 1581 DE 2012.



5. Reporte de Aprendices ficha 2283751 .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

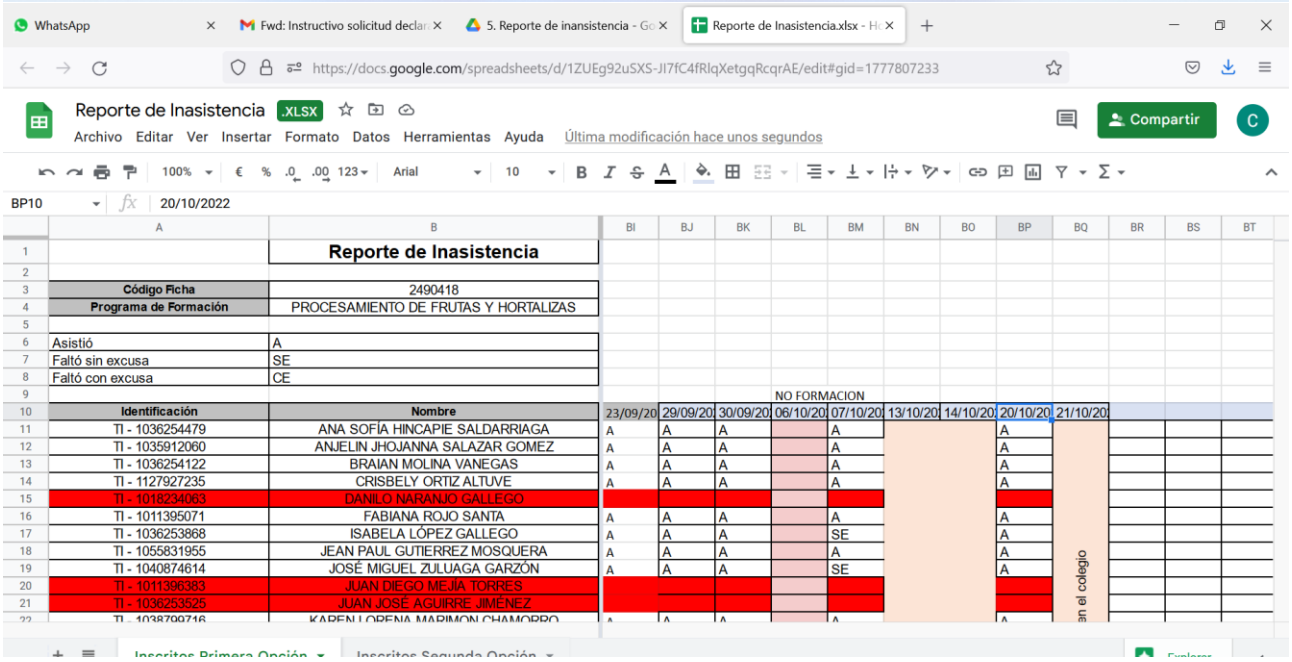
Compartir

Reporte Asistenica de Aprendices

Ficha de Caracterización:	2283751 - PROCESAMIENTO DE
Estado:	EN EJECUCION
Fecha del Reporte:	22/04/2021

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	14/09/2022	21/09/2022	28/09/2022	05/10/2022	20/10/2022	27/10/2022	02/11/2
TI	1001445198	ANA MARIA	A	A	A	A	A	A	
TI	1020408168	JHORMAN	A	A	A	A	A	A	
TI	1025883662	VALENTINA	A	A	A	A	A	A	
TI	1035910744	MARIANA	A	A	A	A	A	A	
TI	1035910820	ISABELA	A	A	A	A	A	A	
TI	1035911172	MARIA CAMILA	A	A	A	A	A	A	
TI	1035911324	ANDREA	CE	A	A	A	CE	A	
TI	1035911336	VALENTINA	A	A	A	A	A	A	
TI	1035911381	MARIANA	CE	A	A	A	A	A	

2283751 Explorar



Reporte de Inasistencia .XLSX

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda Última modificación hace unos segundos

Compartir

Reporte de Inasistencia

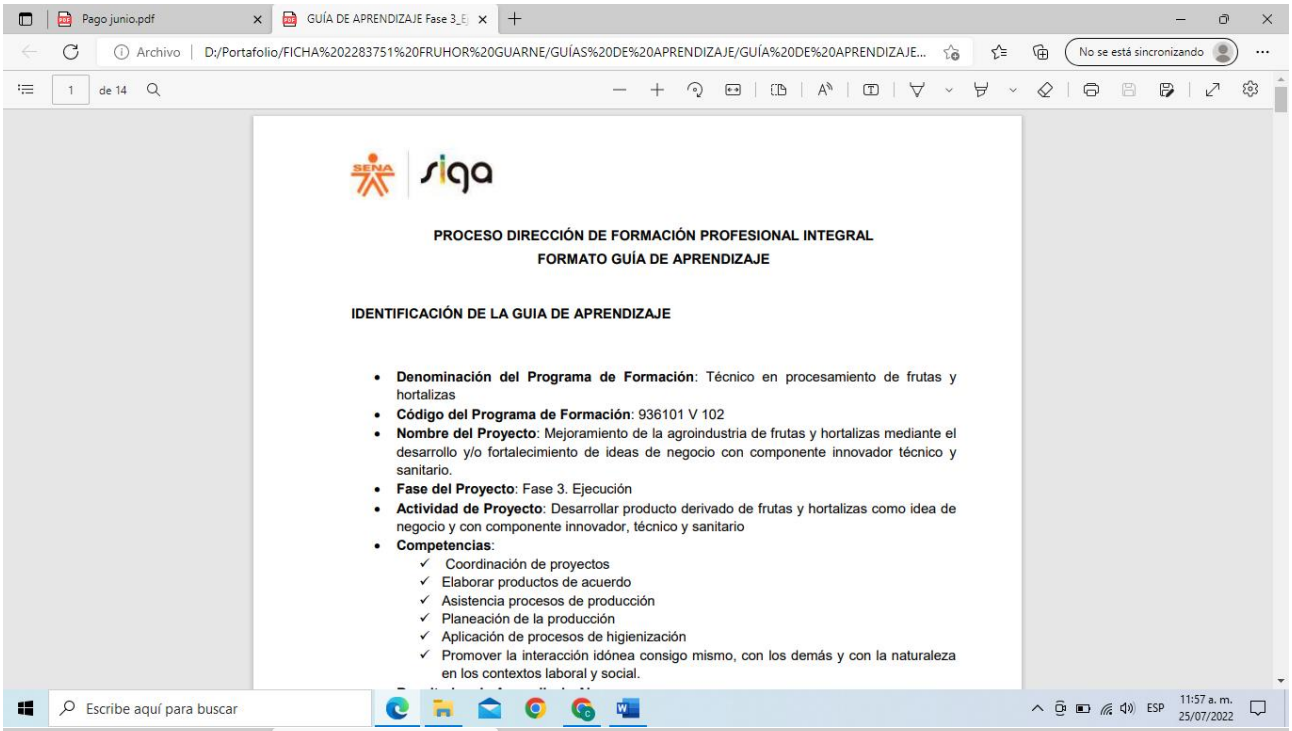
Código Ficha	2490418
Programa de Formación	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

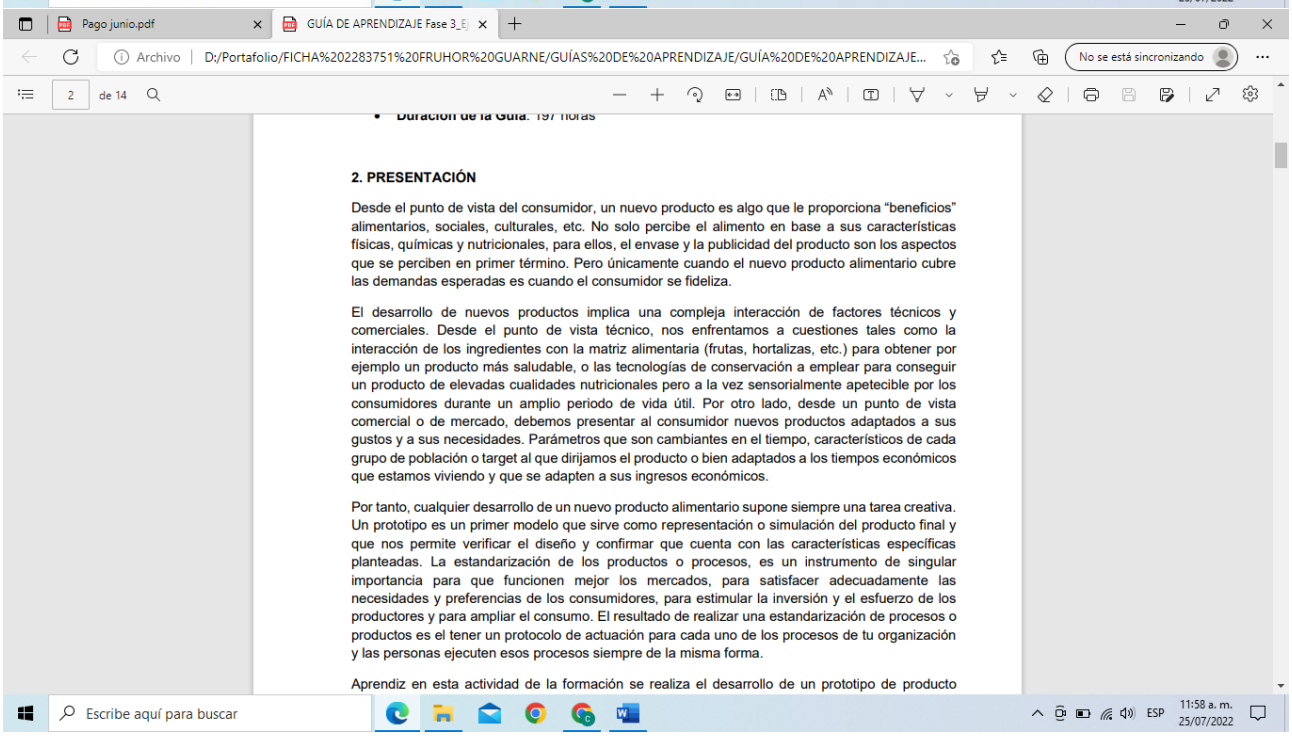
Asistió	A
Faltó sin excusa	SE
Faltó con excusa	CE

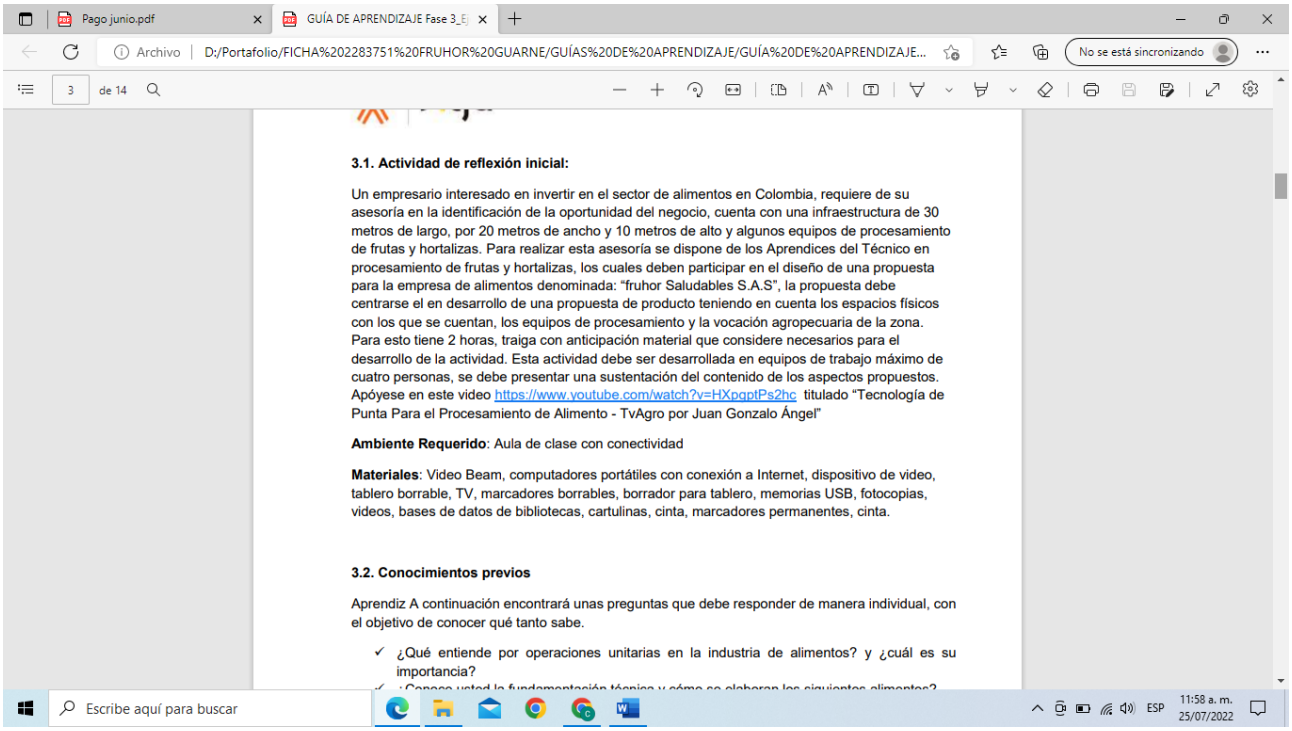
Identificación	Nombre	23/09/20	29/09/20	30/09/20	NO FORMACION 06/10/20	07/10/20	13/10/20	14/10/20	20/10/20	21/10/20
TI - 1036254479	ANA SOFÍA HINCAPIE SALDARRIAGA	A	A	A		A			A	
TI - 1035912060	ANJELIN JHOJANNA SALAZAR GOMEZ	A	A	A		A			A	
TI - 1036254122	BRAIAN MOLINA VANEGAS	A	A	A		A			A	
TI - 1127927235	CRISBELY ORTIZ ALTUVE	A	A	A		A			A	
TI - 1018234063	DANILO NARANJO GALLEGO									
TI - 1011395071	FABIANA ROJO SANTA	A	A	A		A			A	
TI - 1036253868	ISABELA LÓPEZ GALLEGO	A	A	A		SE			A	
TI - 1055831955	JEAN PAUL GUTIERREZ MOSQUERA	A	A	A		A			A	
TI - 1040874614	JOSÉ MIGUEL ZULUAGA GARZÓN	A	A	A		SE			A	
TI - 1011396383	JUAN DIEGO MEJIA TORRES									
TI - 1036253525	JUAN JOSÉ AGUIRRE JIMÉNEZ									
TI - 1038709716	KAREN LOPENA MARIMON CHAMORRO	A	A	A		A			A	

Inscritos Primera Opción Inscritos Segunda Opción

an el colegio


Pago junio.pdf
GUÍA DE APRENDIZAJE Fase 3_E
Archivo | D:/Portafolio/FICHA%202283751%20FRUHOR%20GUARNE/GUÍAS%20DE%20APRENDIZAJE/GUÍA%20DE%20APRENDIZAJE...
No se está sincronizando
1 de 14
siga
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
Denominación del Programa de Formación: Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas
Código del Programa de Formación: 936101 V 102
Nombre del Proyecto: Mejoramiento de la agroindustria de frutas y hortalizas mediante el desarrollo y/o fortalecimiento de ideas de negocio con componente innovador técnico y sanitario.
Fase del Proyecto: Fase 3. Ejecución
Actividad de Proyecto: Desarrollar producto derivado de frutas y hortalizas como idea de negocio y con componente innovador, técnico y sanitario
Competencias:
Coordinación de proyectos
Elaborar productos de acuerdo
Asistencia procesos de producción
Planeación de la producción
Aplicación de procesos de higienización
Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
Escribe aquí para buscar
ESP
11:57 a. m.
25/07/2022


Pago junio.pdf
GUÍA DE APRENDIZAJE Fase 3_E
Archivo | D:/Portafolio/FICHA%202283751%20FRUHOR%20GUARNE/GUÍAS%20DE%20APRENDIZAJE/GUÍA%20DE%20APRENDIZAJE...
No se está sincronizando
2 de 14
Duración de la Guía: 197 horas
2. PRESENTACIÓN
Desde el punto de vista del consumidor, un nuevo producto es algo que le proporciona "beneficios" alimentarios, sociales, culturales, etc. No solo percibe el alimento en base a sus características físicas, químicas y nutricionales, para ellos, el envase y la publicidad del producto son los aspectos que se perciben en primer término. Pero únicamente cuando el nuevo producto alimentario cubre las demandas esperadas es cuando el consumidor se fideliza.
El desarrollo de nuevos productos implica una compleja interacción de factores técnicos y comerciales. Desde el punto de vista técnico, nos enfrentamos a cuestiones tales como la interacción de los ingredientes con la matriz alimentaria (frutas, hortalizas, etc.) para obtener por ejemplo un producto más saludable, o las tecnologías de conservación a emplear para conseguir un producto de elevadas cualidades nutricionales pero a la vez sensorialmente apetecible por los consumidores durante un amplio periodo de vida útil. Por otro lado, desde un punto de vista comercial o de mercado, debemos presentar al consumidor nuevos productos adaptados a sus gustos y a sus necesidades. Parámetros que son cambiantes en el tiempo, característicos de cada grupo de población o target al que dirijamos el producto o bien adaptados a los tiempos económicos que estamos viviendo y que se adapten a sus ingresos económicos.
Por tanto, cualquier desarrollo de un nuevo producto alimentario supone siempre una tarea creativa. Un prototipo es un primer modelo que sirve como representación o simulación del producto final y que nos permite verificar el diseño y confirmar que cuenta con las características específicas planteadas. La estandarización de los productos o procesos, es un instrumento de singular importancia para que funcionen mejor los mercados, para satisfacer adecuadamente las necesidades y preferencias de los consumidores, para estimular la inversión y el esfuerzo de los productores y para ampliar el consumo. El resultado de realizar una estandarización de procesos o productos es el tener un protocolo de actuación para cada uno de los procesos de tu organización y las personas ejecuten esos procesos siempre de la misma forma.
Aprendiz en esta actividad de la formación se realiza el desarrollo de un prototipo de producto
Escribe aquí para buscar
ESP
11:58 a. m.
25/07/2022



3.1. Actividad de reflexión inicial:

Un empresario interesado en invertir en el sector de alimentos en Colombia, requiere de su asesoría en la identificación de la oportunidad del negocio, cuenta con una infraestructura de 30 metros de largo, por 20 metros de ancho y 10 metros de alto y algunos equipos de procesamiento de frutas y hortalizas. Para realizar esta asesoría se dispone de los Aprendices del Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas, los cuales deben participar en el diseño de una propuesta para la empresa de alimentos denominada: "fruhor Saludables S.A.S", la propuesta debe centrarse el en desarrollo de una propuesta de producto teniendo en cuenta los espacios físicos con los que se cuentan, los equipos de procesamiento y la vocación agropecuaria de la zona. Para esto tiene 2 horas, traiga con anticipación material que considere necesarios para el desarrollo de la actividad. Esta actividad debe ser desarrollada en equipos de trabajo máximo de cuatro personas, se debe presentar una sustentación del contenido de los aspectos propuestos. Apóyese en este video https://www.youtube.com/watch?v=HXpqptPs2hc titulado "Tecnología de Punta Para el Procesamiento de Alimento - TvAgro por Juan Gonzalo Ángel"

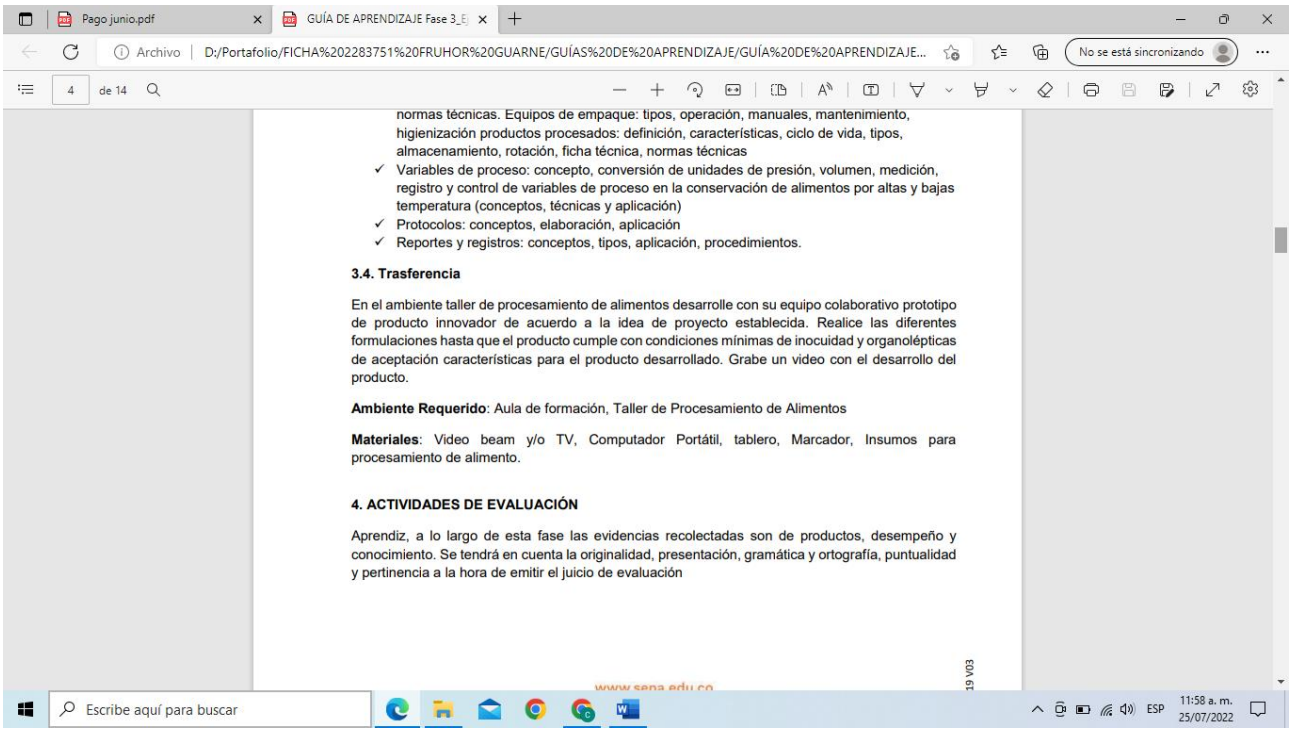
Ambiente Requerido: Aula de clase con conectividad

Materiales: Video Beam, computadores portátiles con conexión a Internet, dispositivo de video, tablero borrable, TV, marcadores borrables, borrador para tablero, memorias USB, fotocopias, videos, bases de datos de bibliotecas, cartulinas, cinta, marcadores permanentes, cinta.

3.2. Conocimientos previos

Aprendiz A continuación encontrará unas preguntas que debe responder de manera individual, con el objetivo de conocer qué tanto sabe.

- ✓ ¿Qué entiende por operaciones unitarias en la industria de alimentos? y ¿cuál es su importancia?
- ✓ ¿Conoce usted la fundamentación técnica y cómo se elaboran los siguientes alimentos?



normas técnicas. Equipos de empaque: tipos, operación, manuales, mantenimiento, higienización productos procesados: definición, características, ciclo de vida, tipos, almacenamiento, rotación, ficha técnica, normas técnicas

- ✓ Variables de proceso: concepto, conversión de unidades de presión, volumen, medición, registro y control de variables de proceso en la conservación de alimentos por altas y bajas temperatura (conceptos, técnicas y aplicación)
- ✓ Protocolos: conceptos, elaboración, aplicación
- ✓ Reportes y registros: conceptos, tipos, aplicación, procedimientos.

3.4. Trasferencia

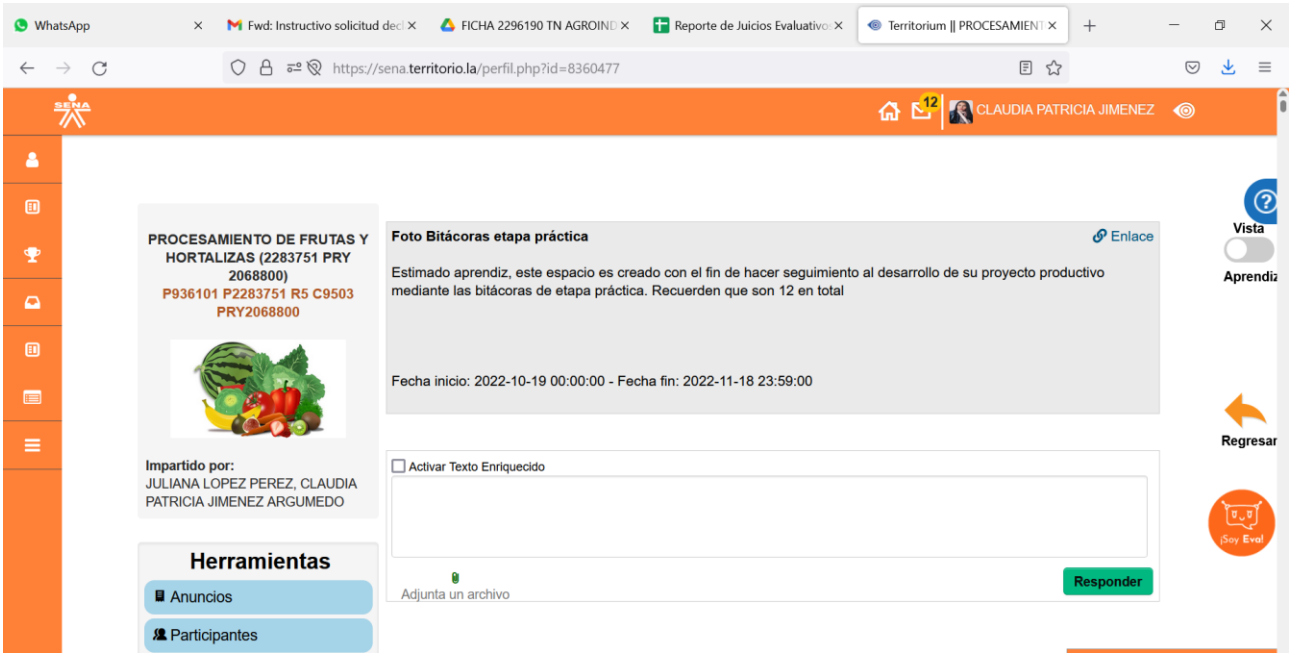
En el ambiente taller de procesamiento de alimentos desarrolle con su equipo colaborativo prototipo de producto innovador de acuerdo a la idea de proyecto establecida. Realice las diferentes formulaciones hasta que el producto cumple con condiciones mínimas de inocuidad y organolépticas de aceptación características para el producto desarrollado. Grabe un video con el desarrollo del producto.

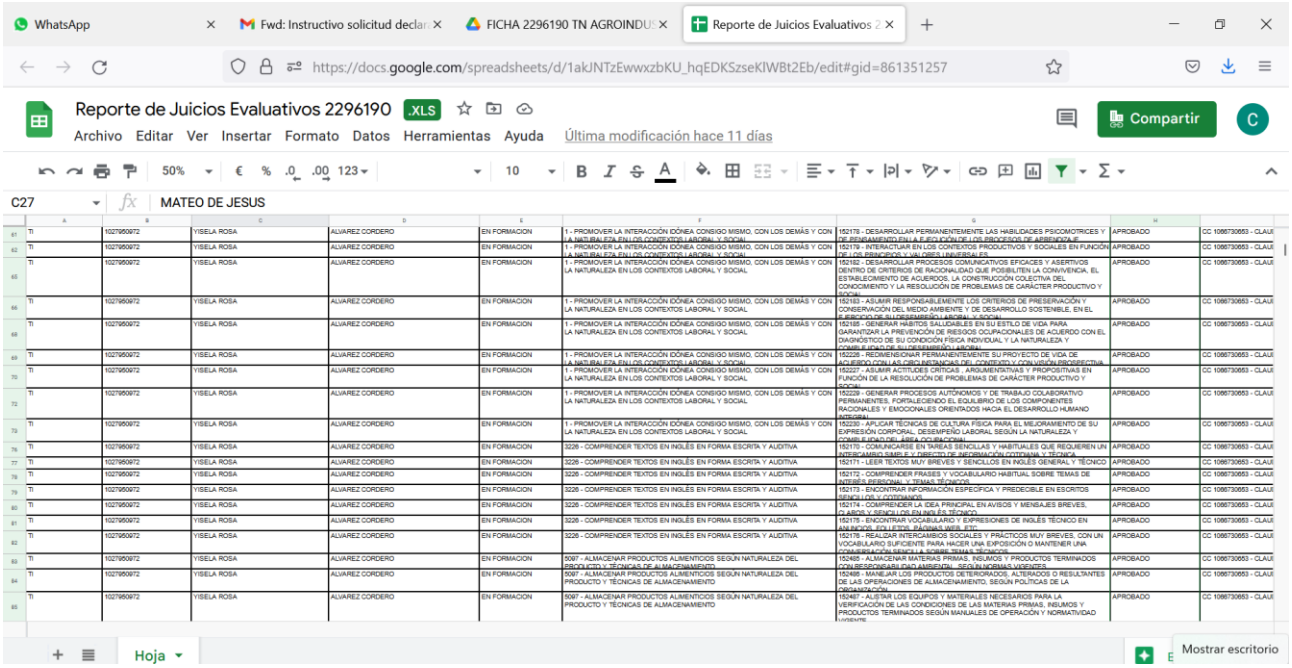
Ambiente Requerido: Aula de formación, Taller de Procesamiento de Alimentos

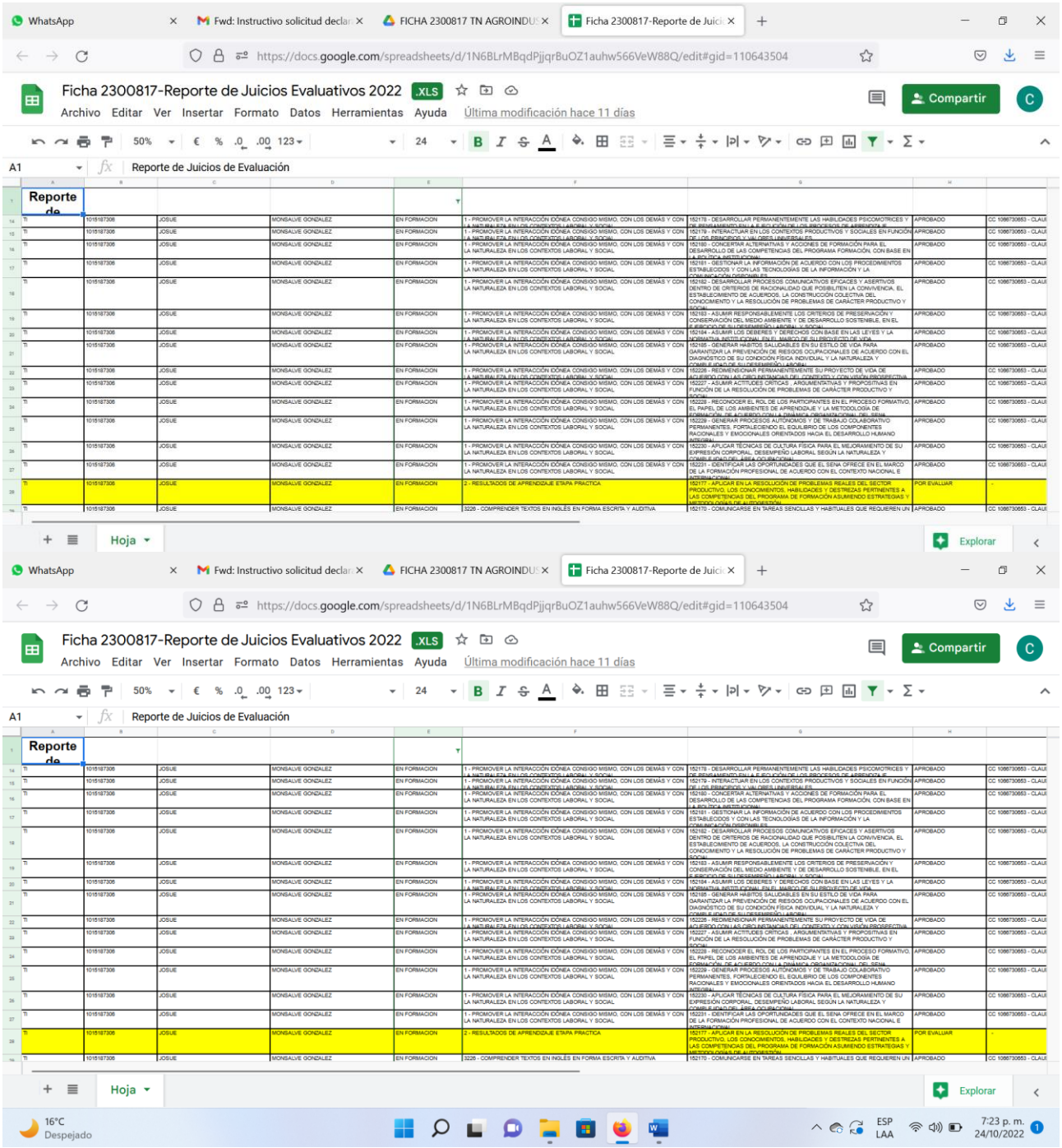
Materiales: Video beam y/o TV, Computador Portátil, tablero, Marcador, Insumos para procesamiento de alimento.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Aprendiz, a lo largo de esta fase las evidencias recolectadas son de productos, desempeño y conocimiento. Se tendrá en cuenta la originalidad, presentación, gramática y ortografía, puntualidad y pertinencia a la hora de emitir el juicio de evaluación


WhatsApp
Fwd: Instructivo solicitud dec
FICHA 2296190 TN AGROIND
Reporte de Juicios Evaluativo
Territorium || PROCESAMIEN
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=8360477
CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ
PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (2283751 PRY 2068800)
P936101 P2283751 R5 C9503 PRY2068800
Impartido por:
JULIANA LOPEZ PEREZ, CLAUDIA PATRICIA JIMENEZ ARGUMEDO
Herramientas
Anuncios
Participantes
Foto Bitácoras etapa práctica
Enlace
Estimado aprendiz, este espacio es creado con el fin de hacer seguimiento al desarrollo de su proyecto productivo mediante las bitácoras de etapa práctica. Recuerden que son 12 en total
Fecha inicio: 2022-10-19 00:00:00 - Fecha fin: 2022-11-18 23:59:00
Activar Texto Enriquecido
Adjunta un archivo
Responder
Vista
Regresar


WhatsApp
Fwd: Instructivo solicitud declar
FICHA 2296190 TN AGROINDU
Reporte de Juicios Evaluativos 2
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1akJNTzEwwxzbKU_hqEDKSzseKlWBt2Eb/edit#gid=861351257
Reporte de Juicios Evaluativos 2296190
.XLS
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda
Última modificación hace 11 días
Compartir
C27
MATEO DE JESUS
Hoja
Mostrar escritorio


WhatsApp
Fwd: Instructivo solicitud declar
FICHA 2300817 TN AGROINDU
Ficha 2300817-Reporte de Juici
https://docs.google.com/spreadsheets/d/1N6BLrMBqdPjjqrBuOZ1auhw566VeW88Q/edit#gid=110643504
Ficha 2300817-Reporte de Juicios Evaluativos 2022
.XLS
Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Ayuda
Última modificación hace 11 días
Compartir
A1
Reporte de Juicios de Evaluación
Reporte de
Hoja
Explorar
16°C
Despejado
ESP
LAA
7:23 p. m.
24/10/2022

LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA INSTRUCTORES SENA - CIAA				
#	**ACCIÓN**	**DEFINICIÓN**	**FICHAS**	**DESCRIPCIÓN**
1	Optimiza el consumo de agua	Cerrar los grifos cuando no necesitemos agua, informar sobre las fugas.	2300817 2283766 2490418 2296190	Usar baldes con agua para limpieza y desinfección, controlando las cantidades según cada proceso
2	Enciende la luz solo cuando sea necesario	Apagar las luces cuando salimos de los ambientes o tenemos más intensidad de luz de la que realmente necesitamos. Además, es preferible aprovechar la luz natural que entra por las ventanas.	2300817 2283766 2490418 2296190	Solo se enciende la luz después de 5 de la tarde
3	Mantén los niveles de climatización adecuados	No hace falta que el aire acondicionado o ventilador estén fuertes. También es más sano y barato aprovechar la regulación natural de la temperatura con ventanas abiertas para que entre el aire o persianas para reducir el calor.	2300817 2283766 2490418 2296190	Se trabaja con puertas abiertas en los talleres de procesamiento
	Apaga los aparatos eléctricos	Al acabar la jornada, no dejes el computador en reposo, apágalo y desenchufa los enchufes de corriente.	2300817 2283766 2490418 2296190	Al finalizar las prácticas de proceso todos los equipos eléctricos son desconectados
	Reduce las necesidades de material	Antes de imprimir algo, piensa si es necesario gastar papel y si lo necesitas imprime en doble cara, reutiliza el papel impreso	2300817 2283766 2490418	El material de apoyo es impreso en papel reciclable y a doble cara

		para escribir, usa papel reciclado.	2296190	
	Deposita los residuos en el lugar adecuado	Así contribuyes a una buena gestión de residuos y facilitas el reciclaje. Hay que prestar especial atención a los residuos peligrosos.	2300817 2283766 2490418 2296190	Durante el proceso se disponen de canecas según el tipo de residuo, al finalizar estos se depositan en los puntos ecológicos dispuestos en cada Institución
	Atención a la limpieza	Sustituir los productos con sustancias tóxicas por métodos más inocuos o ecológicos, utiliza sistemas que reduzcan el consumo de agua y evita vertidos.	2300817 2283766 2490418 2296190	Se emplea como desinfectante amonio cuaternario en dosis que no necesita posterior enjuague
	Transporte y movilidad sostenible	Para desplazarte al trabajo apuesta por compartir el transporte con compañeros o, si se puede, utiliza el transporte público, la bicicleta o ve caminando.	NA	
	Otras			