PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de Octubre de 2022

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3244879**
Coordinador Académico Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3244879 del año 2022

LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1117516183 de Florencia, en mi calidad de Contratista del SENA, en SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, 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 para el contrato la suma de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE**. ($44.067.200). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por el mes de febrero de 2022 por el valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TRES MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE** ($2.203.360) b) nueve pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2022 por valor de **CUATRO MILLOMES CUATROCIENTOS SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS** M/CTE. **($ 4.406.720)** cada uno, y un pago final por el mes de diciembre de 2022 por el valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TRES MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE** ($2.203.360).

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico para el desarrollo de acciones de formación en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento, en el área Agroindustria.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	De la formación:		
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las	Apoyé el proceso de planeación de la oferta formativa del programa Sena	**1.1** Acta de reunión y registro fotográfico del taller de planeación del programa Sena

	actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Emprende Rural para la vigencia 2023 en el municipio de Albania.	Emprende Rural 2023 en el municipio de Albania. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **Enlace del DRIVE** OBLIGACIÓN 1
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Realice alistamiento de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello y la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	**2.1** Formatos de planeación pedagógica de la formación Higiene y manipulación de alimentos 2637602 municipio de El Doncello y la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita. **2.2** Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita. **Evidencia** que reposa en el drive de coordinación académica y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 2
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, la formación Emprendimiento en producción de leches	**3.1** Registro de tiempos Sofía Plus del mes de Octubre 2022. **3.2** Registro de asistencia formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello.

	Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.	**3.3** Registro de asistencia formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan. **3.4** Registro de asistencia formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. **3.5** Registro de asistencia formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita. **3.6** Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

			Evidencia que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 3
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones.	Presenté el informe mensual de actividades del mes de Octubre donde se evidencian los avances de las obligaciones para el desarrollo del contrato No **CO1.PCCNTR.3244879**	**4.1** Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_OCTUBRE _2022. GC_1117516183_2822_OCTUBRE _2022 **Evidencia** que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 4
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro.	Participé en el mes de mayo de la reunión articulada con los servicios institucionales de los programas de SENNOVA y AGROSENA, desarrollada el día 23 de mayo del 2022.	**5.1** Listado de asistencia a la reunión de articulación con los programas de SENNOVA y AGROSENA. **Evidencia** que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de mayo.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la	Programé y reporté mediante la elaboración de la planeación pedagógica a la supervisora de mi contrato la movilización para orientar la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de	**6.1**. Planeación pedagógica de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la

	salida, en el marco de su objeto contractual.	El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan	Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 6
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evalué los resultados de aprendizaje orientados en el mes de Septiembre en la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.	**7.1** Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan. **7.2** Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. **7.3** Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello. **7.4** Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendimiento en

			producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 7
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Realicé en el mes de Septiembre la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad de las fichas Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan	**8.1** Pantallazo del correo enviado con los formatos de inscripción al orientador APE Oscar Eduardo Carvajal. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor mes de Septiembre.
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.	Esta actividad no se de desarrollo en el mes objeto de cobro debido a que no fueron requeridas por parte de la coordinación.	No se genera evidencia para el mes de Octubre.
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:		
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Apoye la aplicación del diagnóstico empresarial en fase 1 de las unidades productivas de las formaciones Emprendedor en producción de derivados	**10.1** Pantallazo del formato de diagnóstico fase 1 de la unidad productiva Agro Horizonte formación Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330.

		cárnicos ficha 2487330 municipio de Valparaíso, Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 municipio de montañita, Emprendedor en producción de leches fermentadas Ficha 2508889 y realice la Apoye la aplicación del diagnóstico empresarial en fase 2 de la unidad productiva de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2554589 municipio de Milan.	**10.2** Pantallazo del formato de diagnóstico fase 1 de la unidad productiva ASOCIACION AGROPECUARIA EL PROGRESO DE LA MONTAÑITA CAQUETA (ASAPROMOCAQ) formación emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303. **10.3** Pantallazo del formato de diagnóstico fase 1 de la unidad productiva LACTEOS EL RINCONCITO CASERO formación Emprendedor en producción de leches fermentadas Ficha 2508889 **10.4** Pantallazo del formato de diagnóstico fase 2 de la unidad productiva ASOCIACION DE GANADEROS DE SAN ANTONIO DE GEDUCHA **ASOGANADESAG** de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2554589 municipio de Milan. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en los meses de Junio y Julio.
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Participe en el evento de Expo Caquetá, feria de Florencia los días 14 y 15 de octubre.	**11.1** registro fotográfico de la participación en el evento Expo Caquetá, feria de Florencia. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 11

12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Participe en las reuniones de instructores SER sobre: • Lineamientos para la participación del programa SER en la Feria agro empresarial Expo Caquetá 2022. • Elaboración de proyectos y taller de planeación para vigencia 2023.	**12.1** Pantallazo de la invitación a la reunión sobre Lineamientos para la participación del programa SER en la Feria por parte de la dinamizadora rural de centro. **12.2** Listado de asistencia a la reunión sobre elaboración de proyectos y taller de planeación para vigencia 2023 **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 12
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda.	Articulé con el instructor de emprendimiento para la creación de la unidad productiva de la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.	**13.1** Formato herramienta de seguimiento de la formación, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 13
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Esta actividad no se ejecutó en el mes objeto de cobro, pero se programa realizar identificación y sistematización de los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales en el mes de Noviembre.	No se genera evidencia para el mes de Octubre.

15	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	Consolide la creación de la unidad productiva rural, perteneciente a la línea de negocios rurales de la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.	**15.1** Formato herramienta de seguimiento de la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 15
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Soporté en One Drive las evidencias recogidas en el mes objeto de cobro para cada una de las actividades contractuales y de formación las cuales quedan reposadas en el link de acceso enviado por la dinamizadora de centro del portafolio de los Instructores.	**16.1** Link carpeta de Portafolio del instructor. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 16
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: ▪ Realizar acciones de formación para la ocupación rural ▪ Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. Apoyar la gestión la inscripción de empresas	Realicé en el mes de Septiembre la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad de las fichas Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan	**17.1** Pantallazo del correo enviado con los formatos de inscripción al orientador APE Oscar Eduardo Carvajal. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica mes de Septiembre.

	rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.		
18	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizó la afiliación de la instructora Lina Marcela Gutiérrez el día 27 de enero de 2022 a la ARL Positiva. Esta Obligación se cumplió al 100%	**Evidencia** que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de Febrero.
19	Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “0rientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2022.	Me certifiqué en la norma de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados”.	**19.1** Certificado de competencia laboral en la norma “Orientar Procesos Formativos Presenciales”. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 19

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 e
l Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo 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. 9440913968** de la planilla, expedida por aportes en línea correspondiente al mes de Septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en **(**34**)** folios
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.

Link de acceso al Drive del coordinador

https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/amendezr_sena_edu_co/Documents/PROGRAMA%20SER%202022/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%202022/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ%20VALENZUELA?csf=1&web=1&e=jeGdUD

Evidencias del quinto pago

1. Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales No CO1.PCCNTR.3244879.
2. Copia de pago de la planilla de seguridad social del mes de Septiembre de 2022
3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

1.1 Acta de reunión y registro fotográfico del taller de planeación del programa Sena Emprende Rural 2023 en el municipio de Albania.

2.1 Formatos de planeación pedagógica de la formación Higiene y manipulación de alimentos 2637602 municipio de El Doncello y la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.

2.2 Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.

3.1 Registro de tiempos Sofía Plus del mes de Octubre 2022.

3.2 Registro de asistencia formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello.

3.3 Registro de asistencia formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.

3.4 Registro de asistencia formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

3.5 Registro de asistencia formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita.

3.6 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

4.1 Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_OCTUBRE _2022.
GC_1117516183_2822_OCTUBRE _2022

6.1. Planeación pedagógicade la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

7.1 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.

7.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

7.3 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello.

7.4 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.

11.1 registro fotográfico de la participación en el evento Expo Caquetá, feria de Florencia.

12.1 Pantallazo de la invitación a la reunión sobre Lineamientos para la participación del programa SER en la Feria por parte de la dinamizadora rural de centro.

12.2 Listado de asistencia a la reunión sobre elaboración de proyectos y taller de planeación para vigencia 2023.

13.1 Formato herramienta de seguimiento de la formación, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

15.1 Formato herramienta de seguimiento de la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.

16.1 Link carpeta de Portafolio del instructor.

19.1 Certificado de competencia laboral en la norma “Orientar Procesos Formativos Presenciales”.

Cordialmente,

LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA
Contratista
C.C. No. 1.117.516.183 de Florencia Caquetá

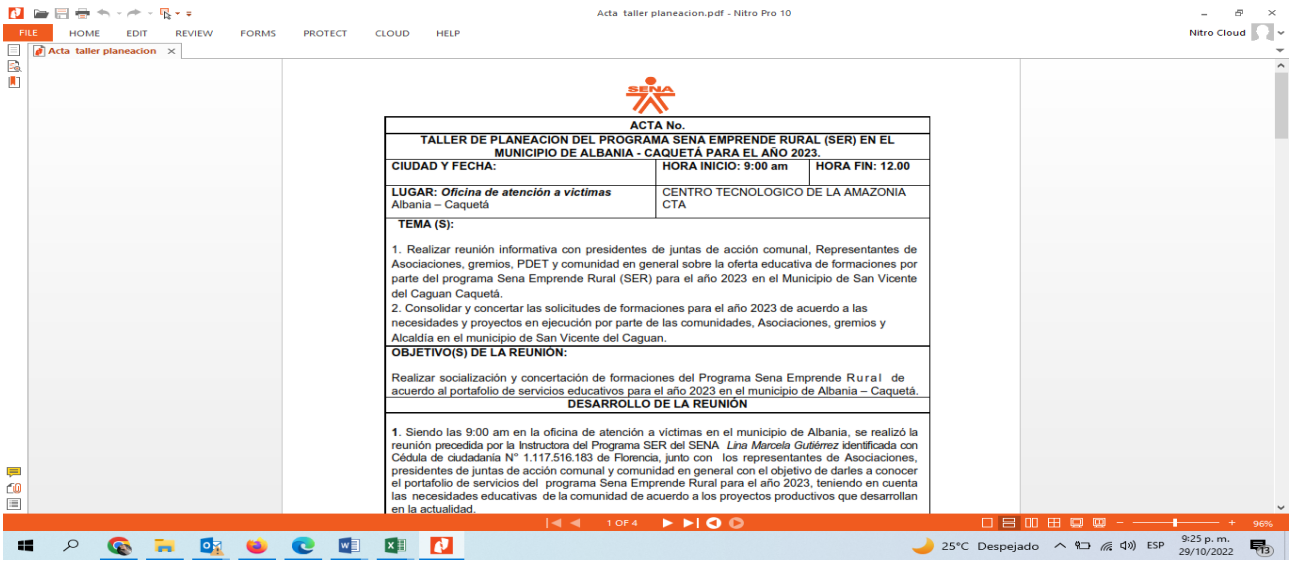
Recibí a satisfacción:

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Supervisor(a) Contrato No.CO1.PCCNTR.3244879 de 2022
Coordinadora Académica programas especiales
Formación profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE 2022

OBLIGACIÓN 1

1.1 Acta de reunión y registro fotográfico del taller de planeación del programa Sena Emprende Rural 2023 en el municipio de Albania.



Acta taller planeacion.pdf - Nitro Pro 10

ACTA No.		
TALLER DE PLANEACION DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL (SER) EN EL MUNICIPIO DE ALBANIA - CAQUETÁ PARA EL AÑO 2023.		
CIUDAD Y FECHA:	HORA INICIO: 9:00 am	HORA FIN: 12.00
LUGAR: *Oficina de atención a víctimas* Albania – Caquetá	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA CTA	

TEMA (S):

1. Realizar reunión informativa con presidentes de juntas de acción comunal, Representantes de Asociaciones, gremios, PDET y comunidad en general sobre la oferta educativa de formaciones por parte del programa Sena Emprende Rural (SER) para el año 2023 en el Municipio de San Vicente del Caguan Caquetá.
2. Consolidar y concertar las solicitudes de formaciones para el año 2023 de acuerdo a las necesidades y proyectos en ejecución por parte de las comunidades, Asociaciones, gremios y Alcaldía en el municipio de San Vicente del Caguan.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

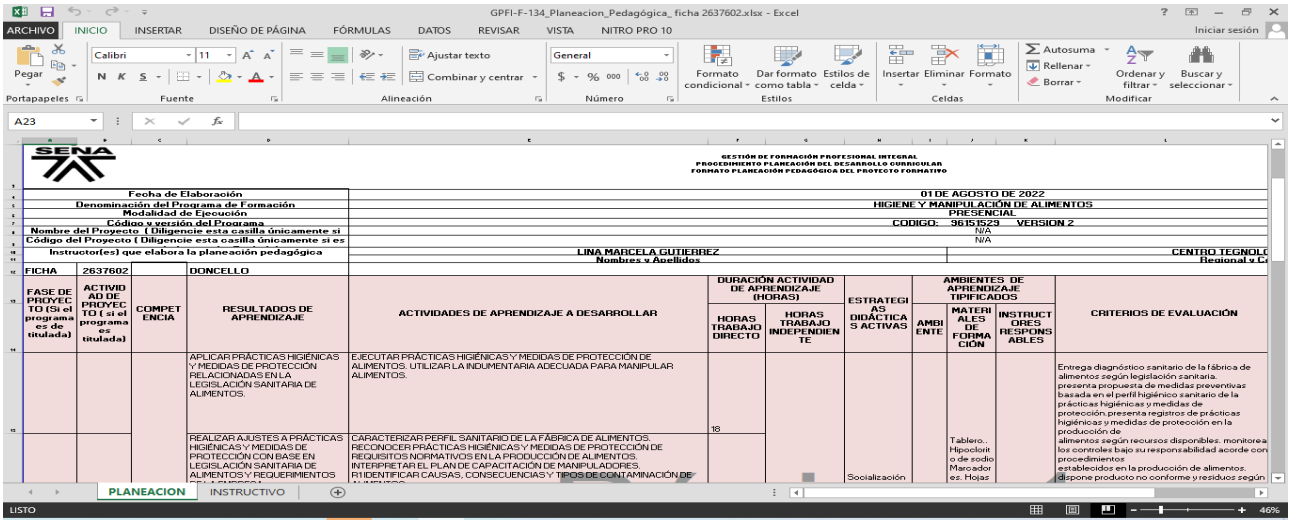
Realizar socialización y concertación de formaciones del Programa Sena Emprende Rural de acuerdo al portafolio de servicios educativos para el año 2023 en el municipio de Albania – Caquetá.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Siendo las 9:00 am en la oficina de atención a víctimas en el municipio de Albania, se realizó la reunión precedida por la Instructora del Programa SER del SENA *Lina Marcela Gutiérrez* identificada con Cédula de ciudadanía N° 1.117.516.183 de Florencia, junto con los representantes de Asociaciones, presidentes de juntas de acción comunal y comunidad en general con el objetivo de darles a conocer el portafolio de servicios del programa Sena Emprende Rural para el año 2023, teniendo en cuenta las necesidades educativas de la comunidad de acuerdo a los proyectos productivos que desarrollan en la actualidad.

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica de la formación Higiene y manipulación de alimentos 2637602 municipio de El Doncello y la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.



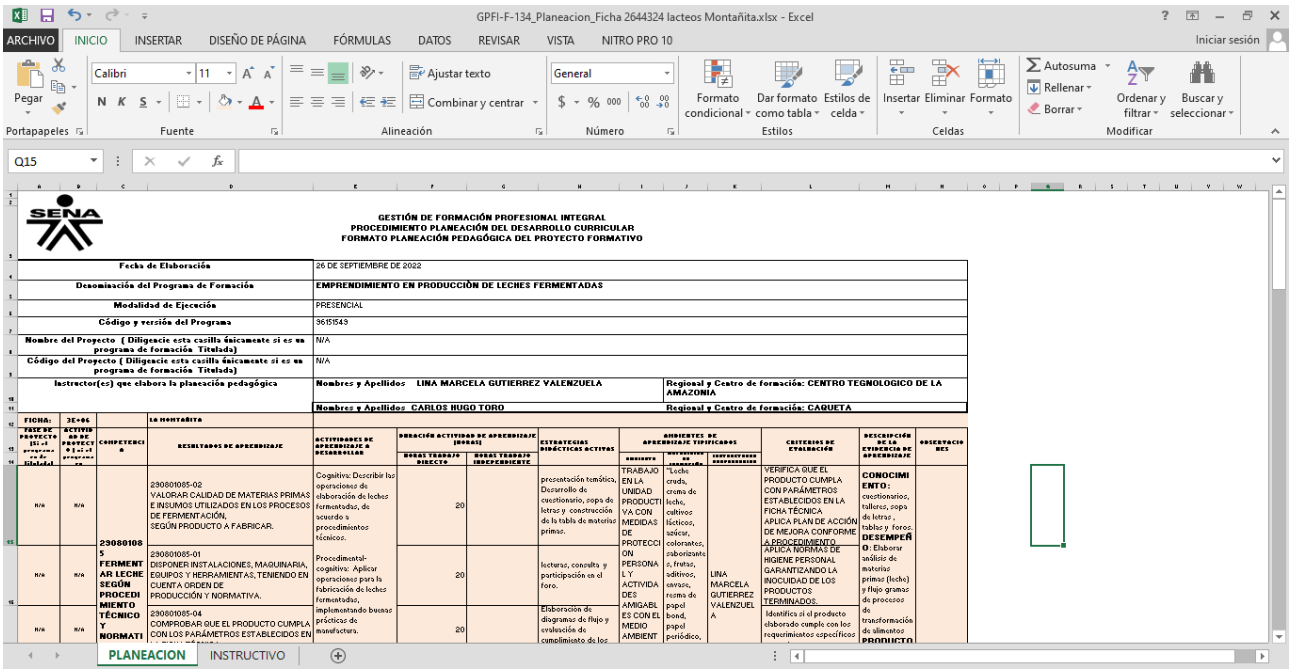
GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_ ficha 2637602.xlsx - Excel

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	01 DE AGOSTO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	CODIGO: 36151529 VERSION 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	LINA MARCELA GUTIERREZ (Nombres y Apellidos) — CENTRO TEGNOLÓ (Regional y C
FICHA	2637602 — DONCELLO

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.	18						Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria. presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la prácticas higiénicas y medidas de protección. presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles. monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. dispone producto no conforme y residuos según
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS	CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS. RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. R11 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE			Socialización		Tablero., Hipoclorito de sodio, Marcadores. Hojas		

PLANEACION | INSTRUCTIVO



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	96151549
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
	Nombres y Apellidos CARLOS HUGO TORO — Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:	2E+06		LA MONTAÑITA									
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de Titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					DEBAJO TRABAJO DIRECTO	DEBAJO TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE APRENDIZAJE	INSTRUCTORES REQUERIDOS			
N/A	N/A	230801085 FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATI	230801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.	Cognitiva: Describir las operaciones de elaboración de leches formentadas, de acuerdo a procedimientos técnicos.	20		presentación temática, Desarrollo de cuestionario, sopa de letras y construcción de la tabla de materias primas.	TRABAJO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA CON MEDIDAS DE PROTECCION PERSONAL Y ACTIVIDADES AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENT	"Leche cruda, crema de leche, cultivos lácticos, azúcar, colorantes, saborizantes, frutas, aditivos, envase, resma de papel bond, papel periódico,	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	VERIFICA QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA APLICA PLAN DE ACCIÓN DE MEJORA CONFORME A PROCEDIMIENTO APLICA NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.	CONOCIMIENTO: cuestionarios, talleres, sopa de letras , tablas y foros. DESEMPEÑO: Elaborar análisis de materias primas (leche) y flujo gramas de procesos de transformación de alimentos PRODUCTO	
N/A	N/A		230801085-01 DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.	Procedimental-cognitiva: Aplicar operaciones para la fabricación de leches formentadas, implementando buenas prácticas de manufactura.	20		lecturas, consulta y participación en el foro.				Identifica el el producto elaborado cumple con los requerimientos específicos		
N/A	N/A		230801085-04 COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN		20		Elaboración de diagramas de flujo y evaluación de los						

2.2 Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EMPREDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151549
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Competencia:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICO Y NORMATIVIDAD
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

1) Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación, según producto a fabricar.
2) Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y normativa.
3) Comprobar que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica.
4) Elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento y normativa

Duración de la Guia: **98 horas**

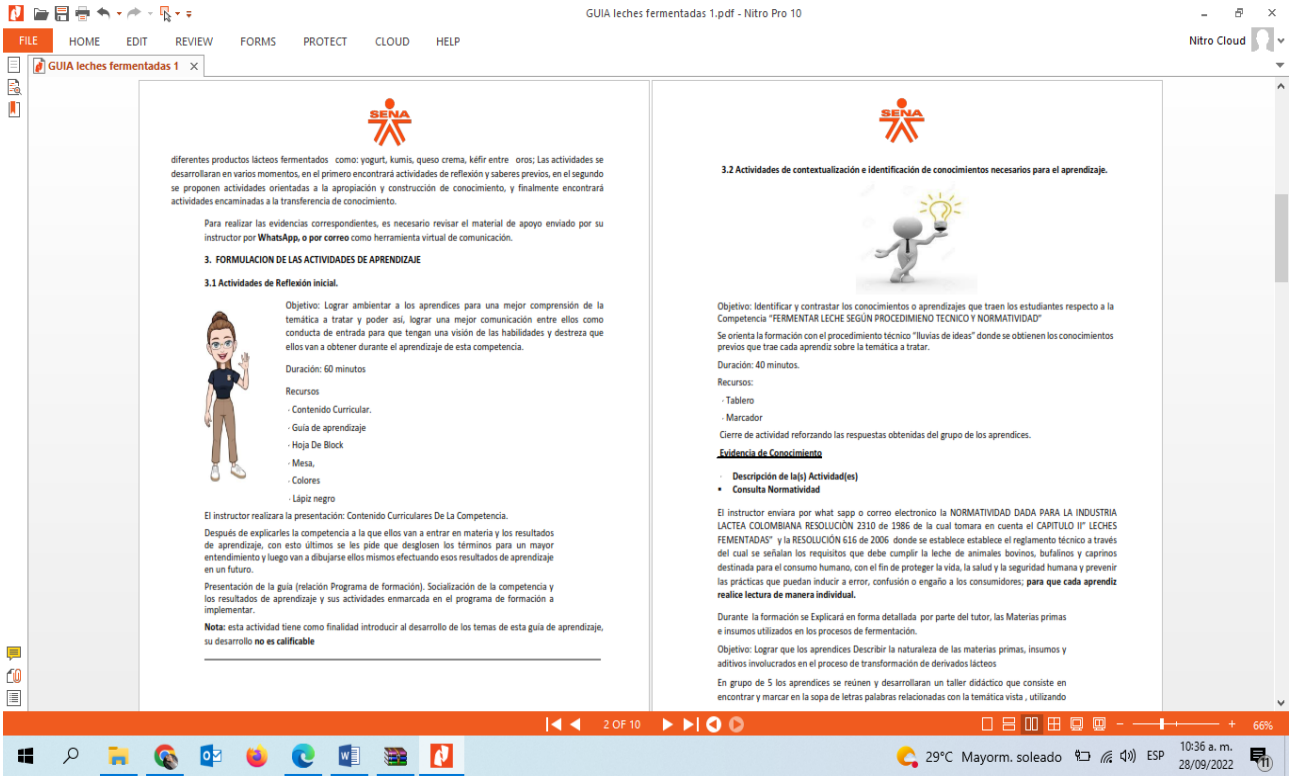
2. PRESENTACION:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación complementaria en **Producción de lácteos fermentados.**

Se entiende como derivado lácteo a todo producto que se fabrica tomando como materia prima la leche, ya sea extraído o fabricado a base de ella. Muchos de los derivados de la leche hacen parte del alimento diario de muchas personas, no sólo por su contenido nutricional sino también por el sabor y su importante papel en el desarrollo del ser humano.

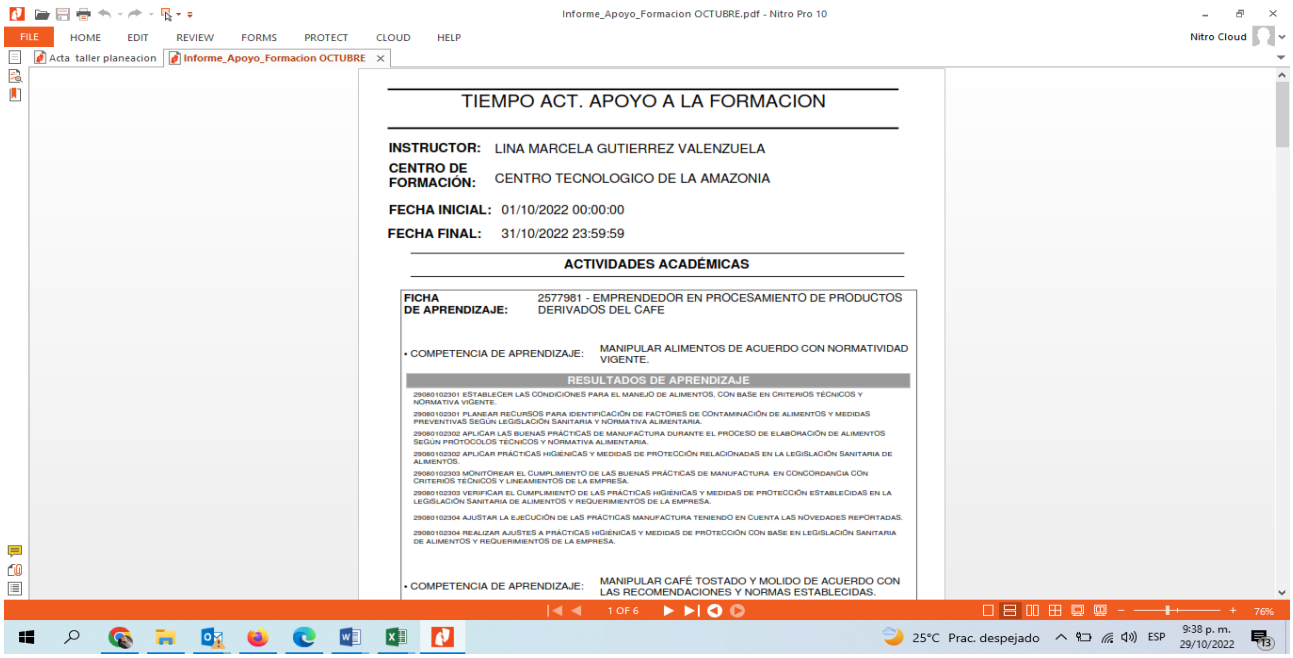
Hoy en día Los productos lácteos fermentados, forman parte de las recomendaciones y guías de una alimentación saludable. No solo aportan macro y micronutrientes, sino que contienen bacterias que favorecen una micro biota adecuada para la salud. A las bacterias clásicas empleadas en la elaboración de productos lácteos fermentados se han incorporado recientemente en muchas de ellas bacterias pro bióticas, que actúan de forma positiva en la flora intestinal, desplazando a los patógenos. En consecuencia, la incorporación de su consumo a la dieta de la familia y desde los primeros años de vida del niño es recomendable.

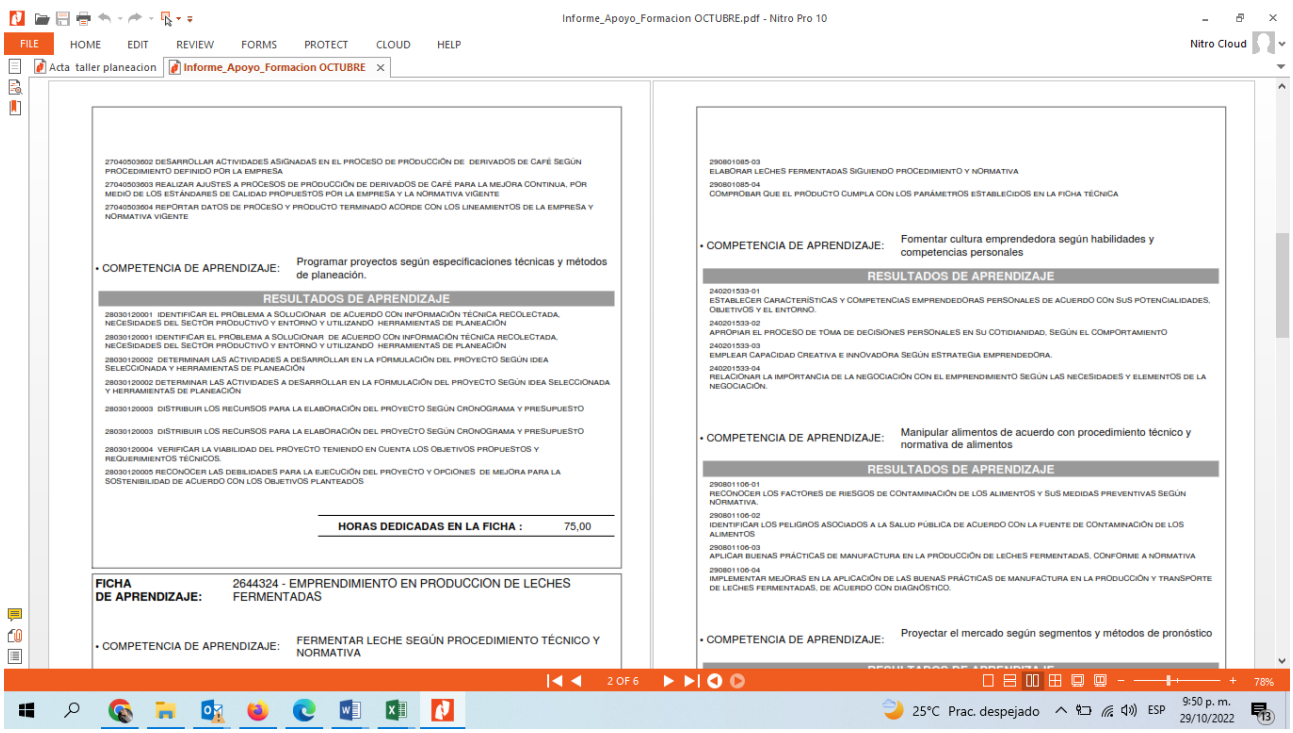
El contenido de esta guía está enfocado en explicar características de la leche, su composición, requisitos



OBLIGACIÓN 3

3.1 Registro de tiempos Sofía Plus del mes de Octubre 2022.





27040503602 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA
27040503603 REALIZAR AJUSTES A PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CONTINUA, POR MEDIO DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVA VIGENTE
27040503604 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO
28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO
28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 75,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2644324 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA
290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

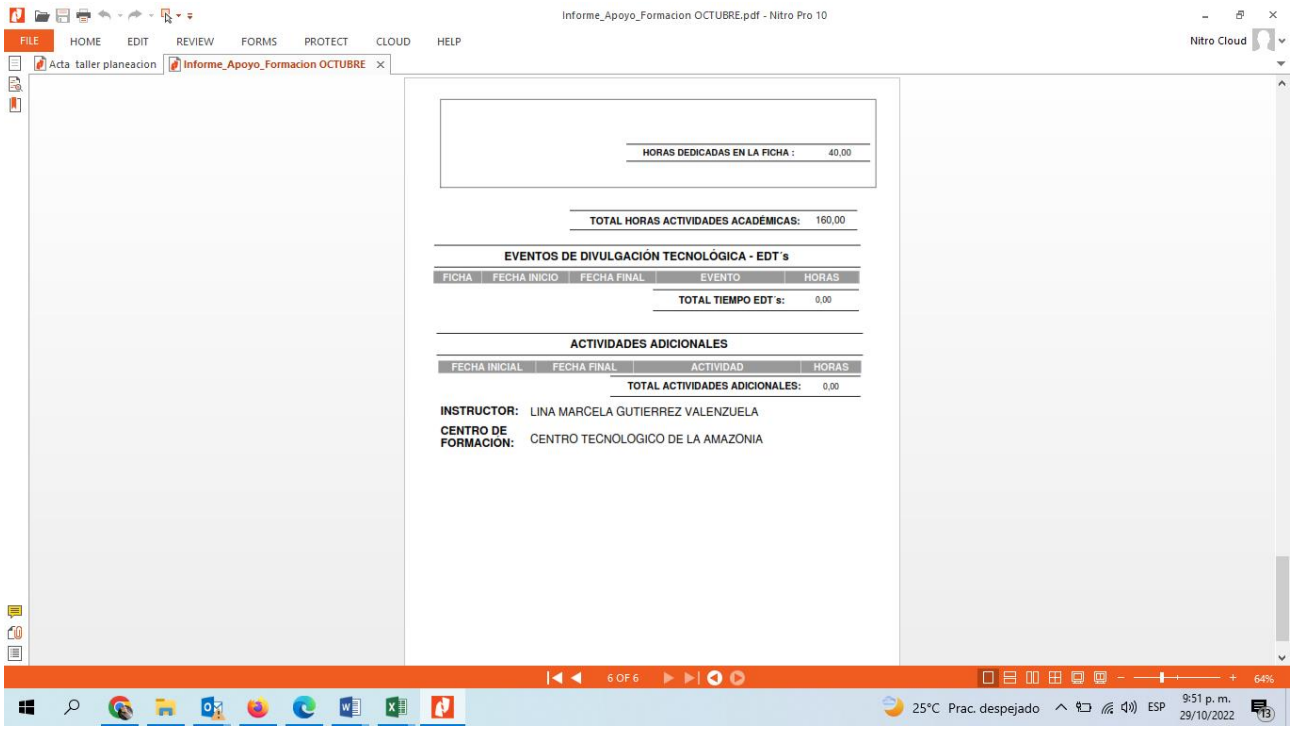
240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.
240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO
240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.
240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS
290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA
290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

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



HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

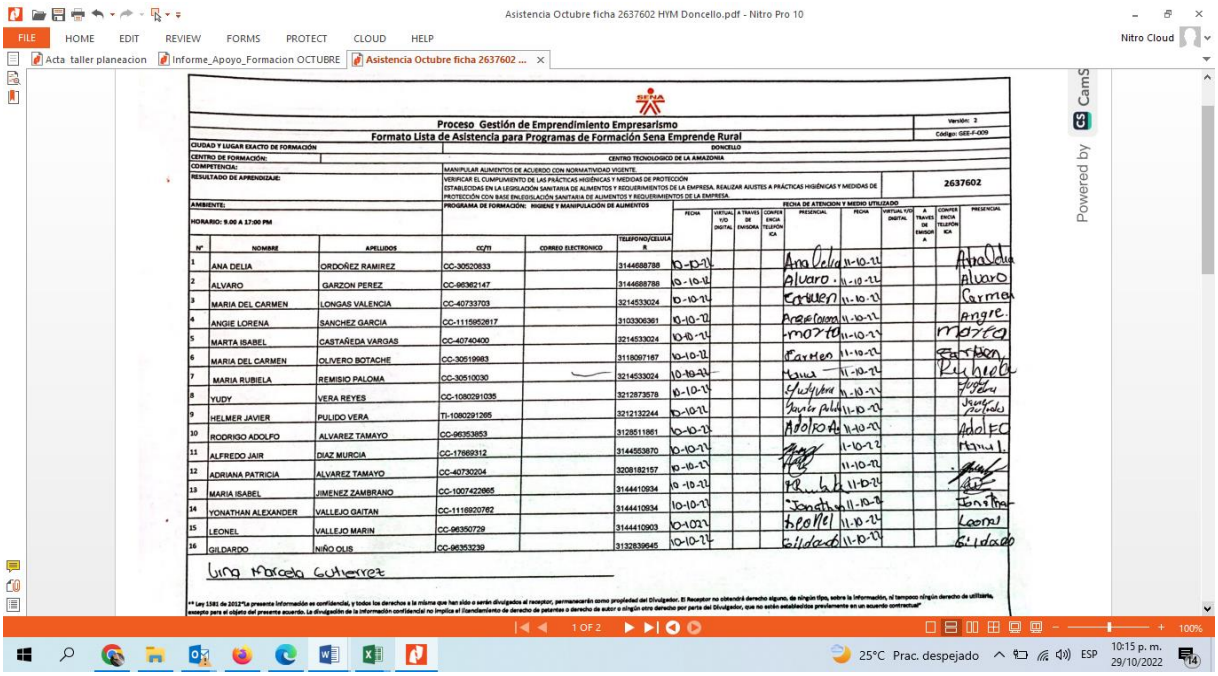
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencia formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello.



Asistencia Octubre ficha 2637602 HYM Doncello.pdf - Nitro Pro 10

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN:	DONCELLO
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
FICHA:	2637602
AMBIENTE:	
HORARIO: 9.00 A 17:00 PM	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO
1	ANA DELIA	ORDOÑEZ RAMIREZ	CC-30520833		3144688788	10-10-22
2	ALVARO	GARZON PEREZ	CC-96362147		3144688788	10-10-22
3	MARIA DEL CARMEN	LONGAS VALENCIA	CC-40733703		3214533024	10-10-22
4	ANGIE LORENA	SANCHEZ GARCIA	CC-1115952617		3103306361	10-10-22
5	MARTA ISABEL	CASTAÑEDA VARGAS	CC-40740400		3214533024	10-10-22
6	MARIA DEL CARMEN	OLIVERO BOTACHE	CC-30519983		3118097167	10-10-22
7	MARIA RUBIELA	REMISIO PALOMA	CC-30510030		3214533024	10-10-22
8	YUDY	VERA REYES	CC-1080291035		3212873578	10-10-22
9	HELMER JAVIER	PULIDO VERA	TI-1080291265		3212132244	10-10-22
10	RODRIGO ADOLFO	ALVAREZ TAMAYO	CC-96353853		3128511861	10-10-22
11	ALFREDO JAIR	DIAZ MURCIA	CC-17669312		3144553870	10-10-22
12	ADRIANA PATRICIA	ALVAREZ TAMAYO	CC-40730204		3208182157	10-10-22
13	MARIA ISABEL	JIMENEZ ZAMBRANO	CC-1007422865		3144410934	10-10-22
14	YONATHAN ALEXANDER	VALLEJO GAITAN	CC-1116920782		3144410934	10-10-22
15	LEONEL	VALLEJO MARIN	CC-96350729		3144410903	10-10-22
16	GILDARDO	NIÑO OLIS	CC-96353239		3132839645	10-10-22

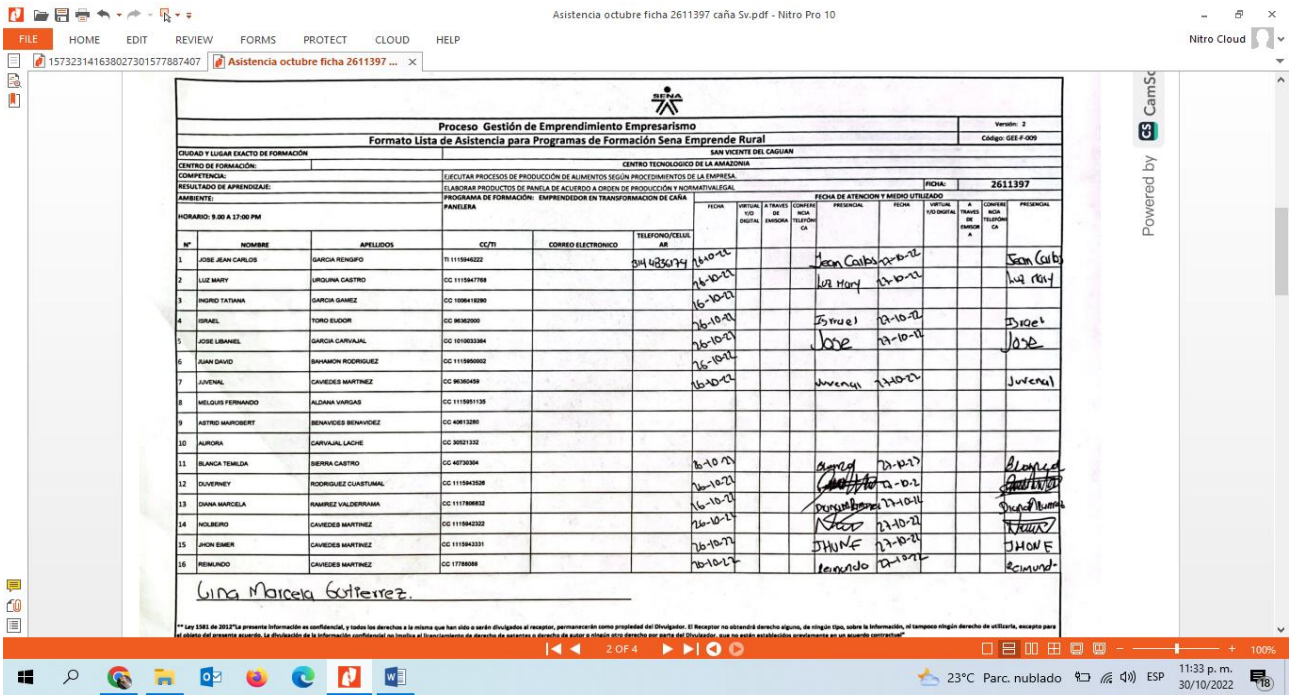
Lina Marcela Gutierrez

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

1 OF 2 — 100%

25°C Prac. despejado — ESP — 10:15 p. m. 29/10/2022

3.3 Registro de asistencia formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.



Asistencia octubre ficha 2611397 caña Sv.pdf - Nitro Pro 10

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN:	SAN VICENTE DEL CAGUAN
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA
COMPETENCIA:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
RESULTADO DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANELA DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL
FICHA:	2611397
AMBIENTE:	
HORARIO: 9.00 A 17:00 PM	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA	

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO
1	JOSE JEAN CARLOS	GARCIA RENGIFO	TI 1115946222		314 4835074	26-10-22
2	LUZ MARY	URQUINA CASTRO	CC 1115947788			26-10-22
3	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	CC 1006418280			26-10-22
4	ISRAEL	TORO EUDOR	CC 96362000			26-10-22
5	JOSE LIBANIEL	GARCIA CARVAJAL	CC 1010033384			26-10-22
6	JUAN DAVID	BAHAMON RODRIGUEZ	CC 1115950002			26-10-22
7	JUVENAL	CAVEDES MARTINEZ	CC 96360459			26-10-22
8	MELQUIS FERNANDO	ALDANA VARGAS	CC 1115951135			
9	ASTRID MARIOBERT	BENAVIDES BENAVIDEZ	CC 40613280			
10	AURORA	CARVAJAL LACHE	CC 30521332			
11	BLANCA TEMILDA	SIERRA CASTRO	CC 40730304			26-10-22
12	DUVERNEY	RODRIGUEZ CUASTUMAL	CC 1115943526			26-10-22
13	DIANA MARCELA	RAMIREZ VALDERRAMA	CC 1117808832			26-10-22
14	NOLBEIRO	CAVEDES MARTINEZ	CC 1115942322			26-10-22
15	JHON EIMER	CAVEDES MARTINEZ	CC 1115943331			26-10-22
16	REMUNDO	CAVEDES MARTINEZ	CC 17780868			26-10-22

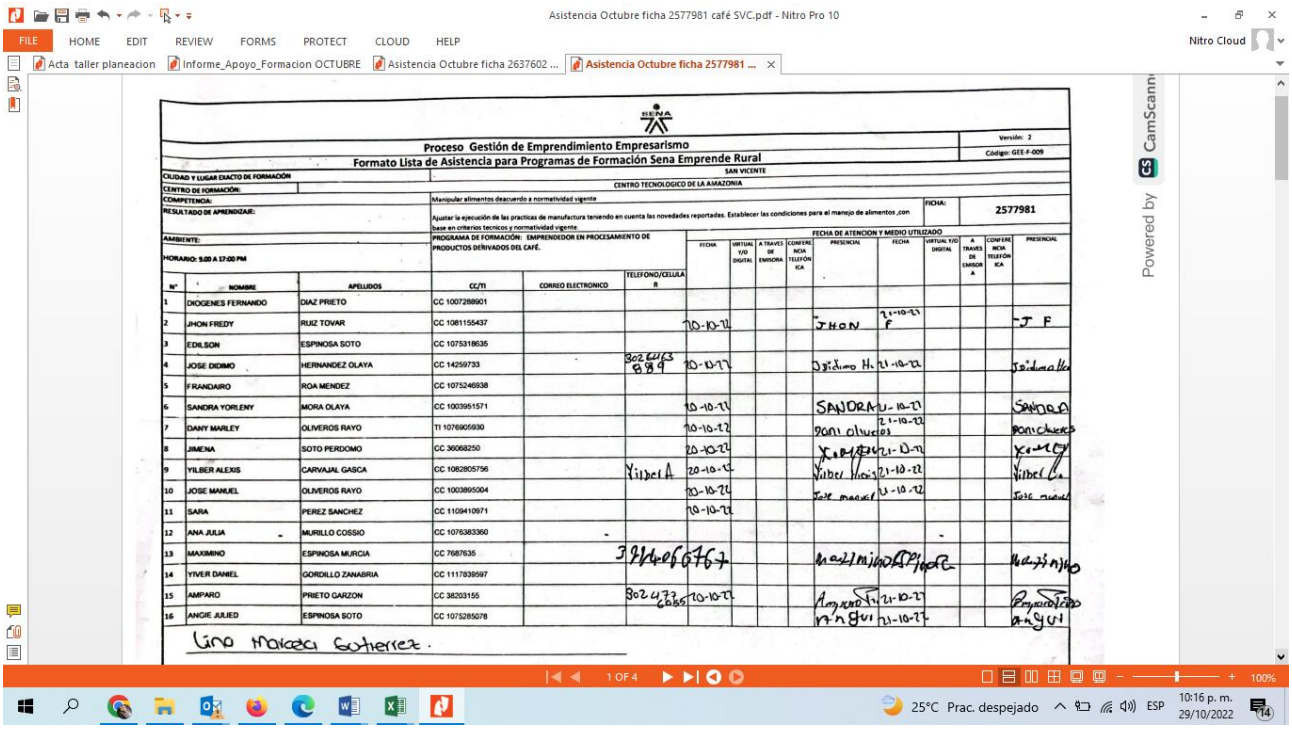
Lina Marcela Gutierrez.

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

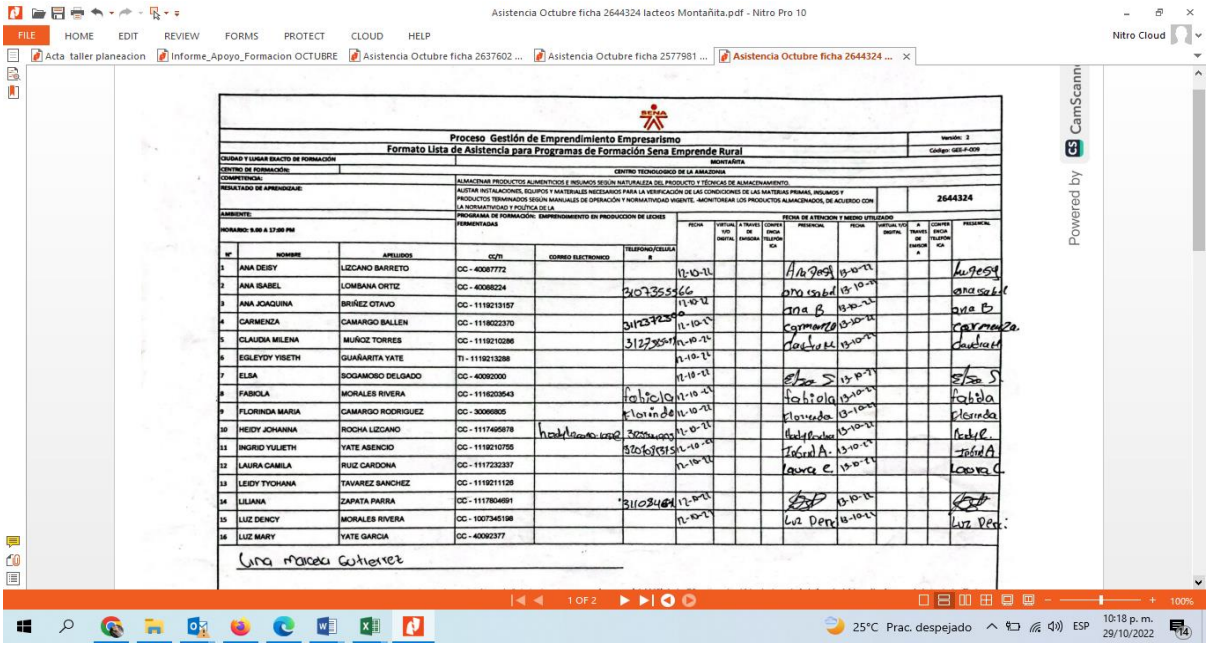
2 OF 4 — 100%

23°C Parc. nublado — ESP — 11:33 p. m. 30/10/2022

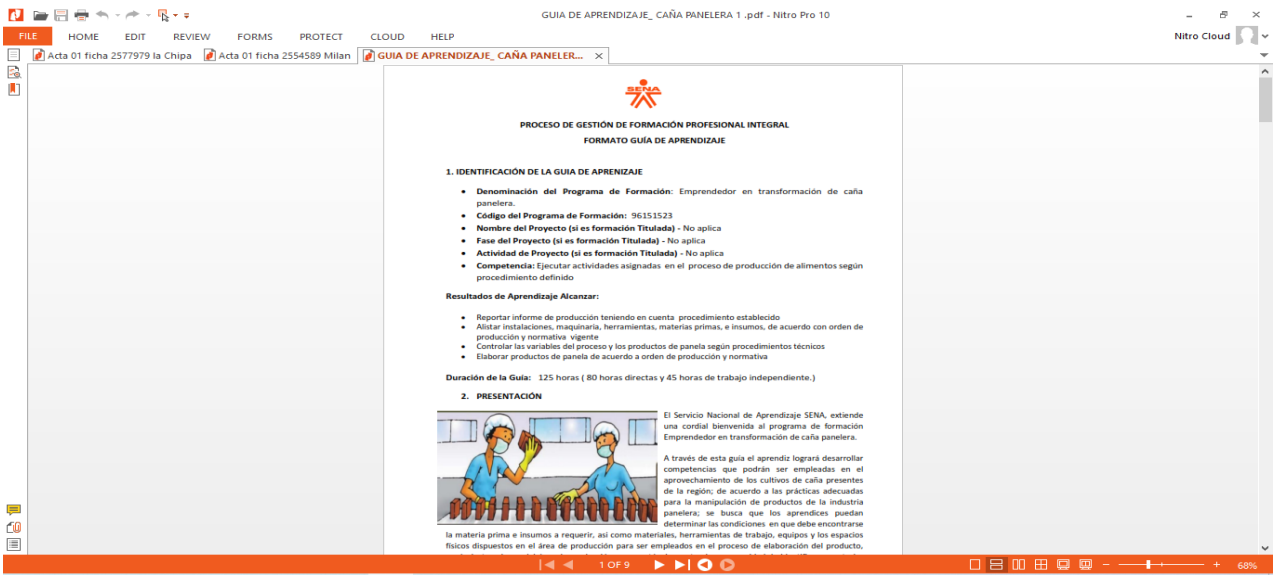
3.4 Registro de asistencia formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.



3.5 Registro de asistencia formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita.



3.6 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1 .pdf - Nitro Pro 10

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación**: Emprendedor en transformación de caña panelera.
- **Código del Programa de Formación:** 96151523
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) -** No aplica
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada) -** No aplica
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) -** No aplica
- **Competencia:** Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido
- Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente
- Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos
- Elaborar productos de panela de acuerdo a orden de producción y normativa

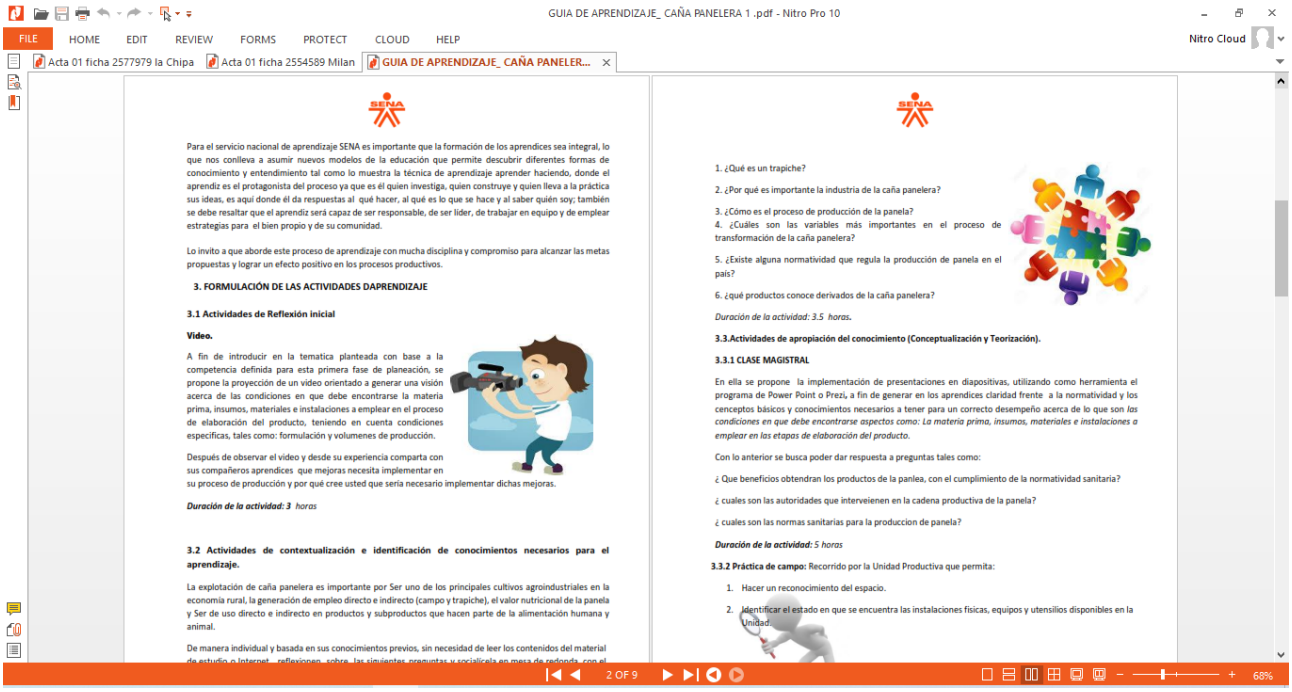
Duración de la Guia: 125 horas (80 horas directas y 45 horas de trabajo independiente.)

2. PRESENTACIÓN

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación Emprendedor en transformación de caña panelera.

A través de esta guia el aprendiz logrará desarrollar competencias que podrán ser empleadas en el aprovechamiento de los cultivos de caña presentes de la región; de acuerdo a las prácticas adecuadas para la manipulación de productos de la industria panelera; se busca que los aprendices puedan determinar las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir, así como materiales, herramientas de trabajo, equipos y los espacios físicos dispuestos en el área de producción para ser empleados en el proceso de elaboración del producto,

1 OF 9 — 68%



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1 .pdf - Nitro Pro 10

Para el servicio nacional de aprendizaje SENA es importante que la formación de los aprendices sea integral, lo que nos conlleva a asumir nuevos modelos de la educación que permite descubrir diferentes formas de conocimiento y entendimiento tal como lo muestra la técnica de aprendizaje aprender haciendo, donde el aprendiz es el protagonista del proceso ya que es él quien investiga, quien construye y quien lleva a la práctica sus ideas, es aquí donde él da respuestas al qué hacer, al qué es lo que se hace y al saber quién soy; también se debe resaltar que el aprendiz será capaz de ser responsable, de ser líder, de trabajar en equipo y de emplear estrategias para el bien propio y de su comunidad.

Lo invito a que aborde este proceso de aprendizaje con mucha disciplina y compromiso para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en los procesos productivos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DAPRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Video.

A fin de introducir en la tematica planteada con base a la competencia definida para esta primera fase de planeación, se propone la proyección de un video orientado a generar una visión acerca de las condiciones en que debe encontrarse la materia prima, insumos, materiales e instalaciones a emplear en el proceso de elaboración del producto, teniendo en cuenta condiciones especificas, tales como: formulación y volumenes de producción.

Después de observar el video y desde su experiencia comparta con sus compañeros aprendices que mejoras necesita implementar en su proceso de producción y por qué cree usted que sería necesario implementar dichas mejoras.

***Duración de la actividad: 3** horas*

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

La explotación de caña panelera es importante por Ser uno de los principales cultivos agroindustriales en la economia rural, la generación de empleo directo e indirecto (campo y trapiche), el valor nutricional de la panela y Ser de uso directo e indirecto en productos y subproductos que hacen parte de la alimentación humana y animal.

De manera individual y basada en sus conocimientos previos, sin necesidad de leer los contenidos del material de estudio o Internet , reflexionen sobre las siguientes preguntas y socialícela en mesa de redonda con el

1. ¿Qué es un trapiche?
2. ¿Por qué es importante la industria de la caña panelera?
3. ¿Cómo es el proceso de producción de la panela?
4. ¿Cuáles son las variables más importantes en el proceso de transformación de la caña panelera?
5. ¿Existe alguna normatividad que regula la producción de panela en el país?
6. ¿qué productos conoce derivados de la caña panelera?

Duración de la actividad: 3.5 horas.

3.3.Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

3.3.1 CLASE MAGISTRAL

En ella se propone la implementación de presentaciones en diapositivas, utilizando como herramienta el programa de Power Point o Prezi, a fin de generar en los aprendices claridad frente a la normatividad y los cenceptos básicos y conocimientos necesarios a tener para un correcto desempeño acerca de lo que son *las condiciones en que debe encontrarse aspectos como: La materia prima, insumos, materiales e instalaciones a emplear en las etapas de elaboración del producto.*

Con lo anterior se busca poder dar respuesta a preguntas tales como:

¿ Que beneficios obtendran los productos de la panlea, con el cumplimiento de la normatividad sanitaria?

¿ cuales son las autoridades que interveienen en la cadena productiva de la panela?

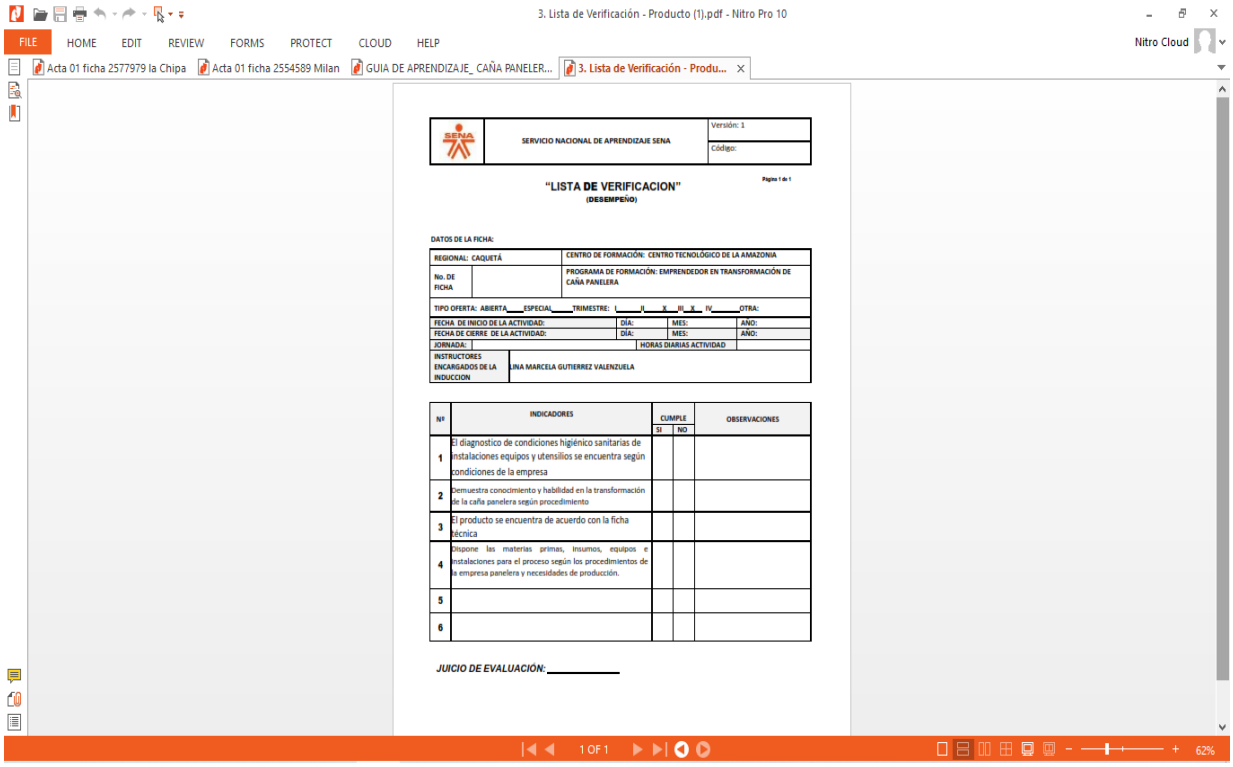
¿ cuales son las normas sanitarias para la produccion de panela?

***Duración de la actividad:** 5 horas*

3.3.2 Práctica de campo: Recorrido por la Unidad Productiva que permita:

1. Hacer un reconocimiento del espacio.
2. Identificar el estado en que se encuentra las instalaciones físicas, equipos y utensilios disponibles en la Unidad.

2 OF 9 — 68%



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Versión: 1

Código:

Página 1 de 1

"LISTA DE VERIFICACION"
(DESEMPEÑO)

DATOS DE LA FICHA:

REGIONAL: CAQUETÁ	CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA
No. DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE CAÑA PANELERA
TIPO OFERTA: ABIERTA____ESPECIAL____ TRIMESTRE: I____ II____ X__ III__ X__ IV____ OTRA:	
FECHA DE INICIO DE LA ACTIVIDAD: DÍA:	MES: AÑO:
FECHA DE CIERRE DE LA ACTIVIDAD: DÍA:	MES: AÑO:
JORNADA:	HORAS DIARIAS ACTIVIDAD
INSTRUCTORES ENCARGADOS DE LA INDUCCION	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

Nº	INDICADORES	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	El diagnostico de condiciones higiénico sanitarias de instalaciones equipos y utensilios se encuentra según condiciones de la empresa			
2	Demuestra conocimiento y habilidad en la transformación de la caña panelera según procedimiento			
3	El producto se encuentra de acuerdo con la ficha técnica			
4	Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa panelera y necesidades de producción.			
5				
6				

JUICIO DE EVALUACIÓN: _____



"LISTA DE CHEQUEO"
(DESEMPEÑO EN EL PROCESO)

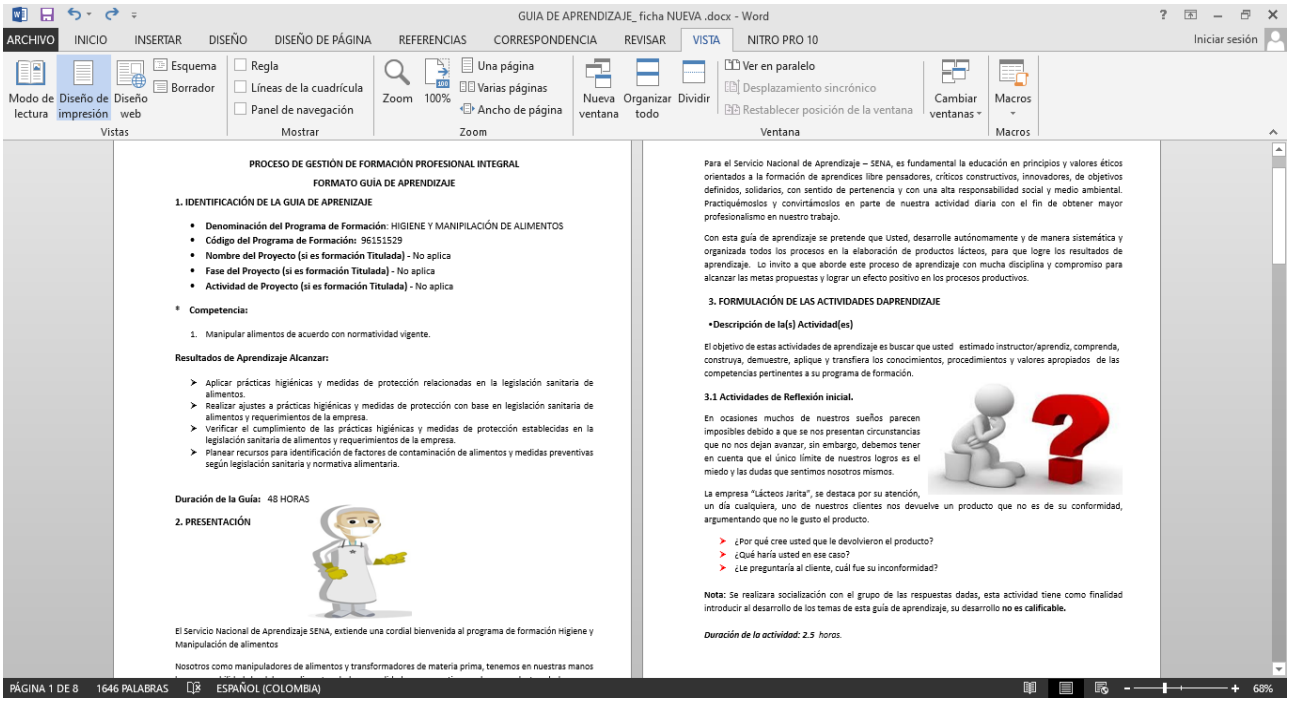
DATOS DEL APRENDIZ

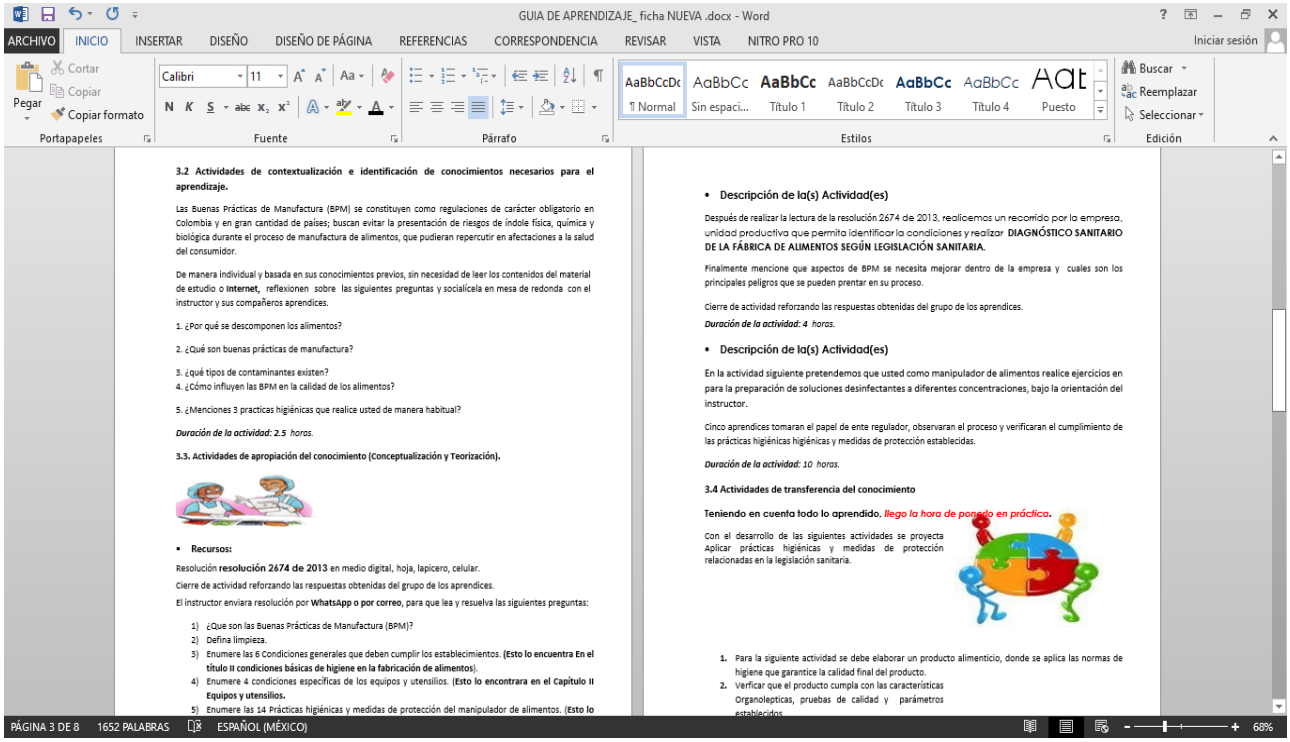
PRIMER APELLIDO:		SEGUNDO APELLIDO:	NOMBRE:
CLASE	NÚMERO DOCUMENTO	LUGAR EXPEDICIÓN	
FECHA APLICACIÓN		DÍA: MES:	AÑO:
LUGAR DE EVALUACIÓN :			
REGIONAL:	CAQUETÁ		
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	CÓDIGO:	
INSTRUCTOR	Lina Marcela Gutiérrez		
COMPETENCIA:	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido		
RESULTADO:	Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente		

Nº	MOMENTOS DE OBSERVACIÓN EXIGIDOS EN LA NORMA / INDICADORES	1° CUMPLE SI	1° CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	Dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción.			
2	Entrega el producto de acuerdo con la ficha técnica.			
3	Acata la normatividad para la producción de alimentos.			
4	Dosifica materias primas e insumos.			
5	Opera equipos de proceso e instrumentos de medición.			
6				
7				

JUICIO DE LA COMPETENCIA: ○ CUMPLE ○ AÚN NO CUMPLE

IDENTIFICACION DE LA(S) COMPETENCIA(S) FALTANTE(S) -ANÁLISIS DEL EVALUADOR-


GUIA DE APRENDIZAJE_ ficha NUEVA .docx - Word
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO
DISEÑO DE PÁGINA
REFERENCIAS
CORRESPONDENCIA
REVISAR
VISTA
NITRO PRO 10
Iniciar sesión
Modo de lectura
Diseño de impresión
Diseño web
Esquema
Borrador
Vistas
Regla
Líneas de la cuadrícula
Panel de navegación
Mostrar
Zoom
100%
Una página
Varias páginas
Ancho de página
Zoom
Nueva ventana
Organizar todo
Dividir
Ver en paralelo
Desplazamiento sincrónico
Restablecer posición de la ventana
Cambiar ventanas
Ventana
Macros
Macros
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPILACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
Fase del Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
Competencia:
1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
Duración de la Guía: 48 HORAS
2. PRESENTACIÓN
El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación Higiene y Manipulación de alimentos
Nosotros como manipuladores de alimentos y transformadores de materia prima, tenemos en nuestras manos
Para el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es fundamental la educación en principios y valores éticos orientados a la formación de aprendices libre pensadores, críticos constructivos, innovadores, de objetivos definidos, solidarios, con sentido de pertenencia y con una alta responsabilidad social y medio ambiental. Practiquémoslos y convirtámoslos en parte de nuestra actividad diaria con el fin de obtener mayor profesionalismo en nuestro trabajo.
Con esta guía de aprendizaje se pretende que Usted, desarrolle autónomamente y de manera sistemática y organizada todos los procesos en la elaboración de productos lácteos, para que logre los resultados de aprendizaje. Lo invito a que aborde este proceso de aprendizaje con mucha disciplina y compromiso para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en los procesos productivos.
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DAPRENDIZAJE
•Descripción de la(s) Actividad(es)
El objetivo de estas actividades de aprendizaje es buscar que usted estimado instructor/aprendiz, comprenda, construya, demuestre, aplique y transfiera los conocimientos, procedimientos y valores apropiados de las competencias pertinentes a su programa de formación.
3.1 Actividades de Reflexión inicial.
En ocasiones muchos de nuestros sueños parecen imposibles debido a que se nos presentan circunstancias que no nos dejan avanzar, sin embargo, debemos tener en cuenta que el único límite de nuestros logros es el miedo y las dudas que sentimos nosotros mismos.
La empresa "Lácteos Jarita", se destaca por su atención, un día cualquiera, uno de nuestros clientes nos devuelve un producto que no es de su conformidad, argumentando que no le gusto el producto.
¿Por qué cree usted que le devolvieron el producto?
¿Qué haría usted en ese caso?
¿Le preguntaría al cliente, cuál fue su inconformidad?
Nota: Se realizara socialización con el grupo de las respuestas dadas, esta actividad tiene como finalidad introducir al desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, su desarrollo no es calificable.
Duración de la actividad: 2.5 horas.
PÁGINA 1 DE 8
1646 PALABRAS
ESPAÑOL (COLOMBIA)
68%



GUIA DE APRENDIZAJE_ ficha NUEVA .docx - Word

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio en Colombia y en gran cantidad de países; buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química y biológica durante el proceso de manufactura de alimentos, que pudieran repercutir en afectaciones a la salud del consumidor.

De manera individual y basada en sus conocimientos previos, sin necesidad de leer los contenidos del material de estudio o **Internet,** reflexionen sobre las siguientes preguntas y socialícela en mesa de redonda con el instructor y sus compañeros aprendices.

1. ¿Por qué se descomponen los alimentos?

2. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

3. ¿qué tipos de contaminantes existen?
4. ¿Cómo influyen las BPM en la calidad de los alimentos?

5. ¿Menciones 3 practicas higiénicas que realice usted de manera habitual?

***Duración de la actividad:** 2.5 horas.*

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

- **Recursos:**

Resolución **resolución 2674 de 2013** en medio digital, hoja, lapicero, celular.

Cierre de actividad reforzando las respuestas obtenidas del grupo de los aprendices.

El instructor enviara resolución por **WhatsApp o por correo**, para que lea y resuelva las siguientes preguntas:

1) ¿Que son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
2) Defina limpieza.
3) Enumere las 6 Condiciones generales que deben cumplir los establecimientos. **(Esto lo encuentra En el título II condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos)**.
4) Enumere 4 condiciones específicas de los equipos y utensilios. **(Esto lo encontrara en el Capítulo II Equipos y utensilios.**
5) Enumere las 14 Prácticas higiénicas y medidas de protección del manipulador de alimentos. **(Esto lo**

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

Después de realizar la lectura de la resolución 2674 de 2013, realicemos un recorrido por la empresa, unidad productiva que permita identificar la condiciones y realizar **DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.**

Finalmente mencione que aspectos de BPM se necesita mejorar dentro de la empresa y cuales son los principales peligros que se pueden prentar en su proceso.

Cierre de actividad reforzando las respuestas obtenidas del grupo de los aprendices.

***Duración de la actividad:** 4 horas.*

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

En la actividad siguiente pretendemos que usted como manipulador de alimentos realice ejercicios en para la preparación de soluciones desinfectantes a diferentes concentraciones, bajo la orientación del instructor.

Cinco aprendices tomaran el papel de ente regulador, observaran el proceso y verificaran el cumplimiento de las prácticas higiénicas higiénicas y medidas de protección establecidas.

***Duración de la actividad:** 10 horas.*

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Teniendo en cuenta todo lo aprendido, ***llego la hora de ponerlo en práctica.***

Con el desarrollo de las siguientes actividades se proyecta Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria.

1. Para la siguiente actividad se debe elaborar un producto alimenticio, donde se aplica las normas de higiene que garantice la calidad final del producto.
2. Verificar que el producto cumpla con las características Organolepticas, pruebas de calidad y parámetros establecidos

PÁGINA 3 DE 8 1652 PALABRAS ESPAÑOL (MÉXICO) 68%



GUIA leches fermentadas 1.pdf - Nitro Pro 10

GUIA leches fermentadas 1

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EMPREDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151549
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** NA
- **Competencia:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICO Y NORMATIVIDAD
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

1) Valorar calidad de materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación, según producto a fabricar.
2) Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y normativa.
3) Comprobar que el producto cumpla con los parámetros establecidos en la ficha técnica.
4) Elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento y normativa

Duración de la Guía: **98 horas**

2. PRESENTACION:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación complementaria en **Producción de lácteos fermentados.**

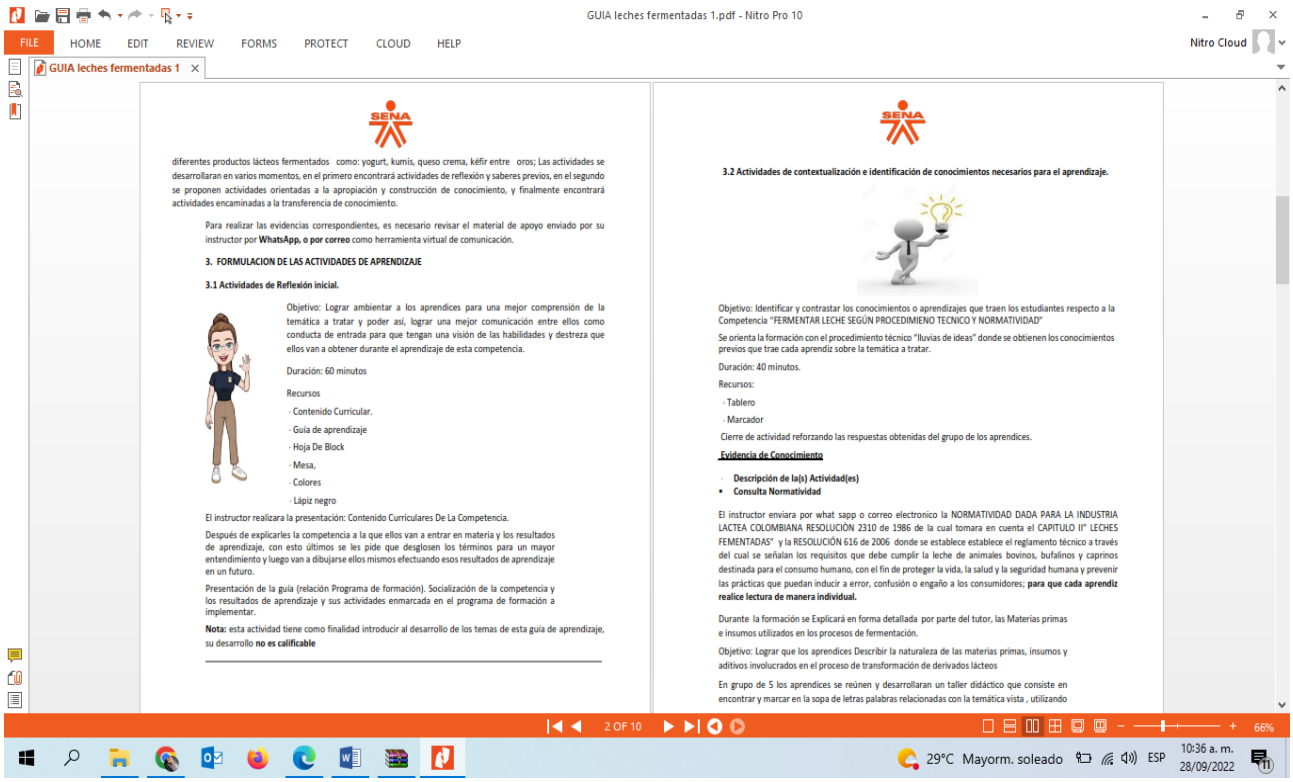
Se entiende como derivado lácteo a todo producto que se fabrica tomando como materia prima la leche, ya sea extraído o fabricado a base de ella. Muchos de los derivados de la leche hacen parte del alimento diario de muchas personas, no sólo por su contenido nutricional sino también por el sabor y su importante papel en el desarrollo del ser humano.

Hoy en día Los productos lácteos fermentados, forman parte de las recomendaciones y guías de una alimentación saludable. No solo aportan macro y micronutrientes, sino que contienen bacterias que favorecen una micro biota adecuada para la salud. A las bacterias clásicas empleadas en la elaboración de productos lácteos fermentados se han incorporado recientemente en muchas de ellas bacterias pro bióticas, que actúan de forma positiva en la flora intestinal, desplazando a los patógenos. En consecuencia, la incorporación de su consumo a la dieta de la familia y desde los primeros años de vida del niño es recomendable.

El contenido de esta guía está enfocado en explicar características de la leche, su composición, requisitos

1 OF 11 66%

29°C Mayorm. soleado ESP 10:36 a. m. 28/09/2022



GUIA leches fermentadas 1.pdf - Nitro Pro 10

FILE HOME EDIT REVIEW FORMS PROTECT CLOUD HELP Nitro Cloud

GUIA leches fermentadas 1

diferentes productos lácteos fermentados como: yogurt, kumis, queso crema, kéfir entre oros; Las actividades se desarrollaran en varios momentos, en el primero encontrará actividades de reflexión y saberes previos, en el segundo se proponen actividades orientadas a la apropiación y construcción de conocimiento, y finalmente encontrará actividades encaminadas a la transferencia de conocimiento.

Para realizar las evidencias correspondientes, es necesario revisar el material de apoyo enviado por su instructor por **WhatsApp, o por correo** como herramienta virtual de comunicación.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Objetivo: Lograr ambientar a los aprendices para una mejor comprensión de la temática a tratar y poder así, lograr una mejor comunicación entre ellos como conducta de entrada para que tengan una visión de las habilidades y destreza que ellos van a obtener durante el aprendizaje de esta competencia.

Duración: 60 minutos

Recursos

- Contenido Curricular.
- Guía de aprendizaje
- Hoja De Block
- Mesa,
- Colores
- Lápiz negro

El instructor realizara la presentación: Contenido Curriculares De La Competencia.

Después de explicarles la competencia a la que ellos van a entrar en materia y los resultados de aprendizaje, con esto últimos se les pide que desglosen los términos para un mayor entendimiento y luego van a dibujarse ellos mismos efectuando esos resultados de aprendizaje en un futuro.

Presentación de la guía (relación Programa de formación). Socialización de la competencia y los resultados de aprendizaje y sus actividades enmarcada en el programa de formación a implementar.

Nota: esta actividad tiene como finalidad introducir al desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, su desarrollo **no es calificable**

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Objetivo: Identificar y contrastar los conocimientos o aprendizajes que traen los estudiantes respecto a la Competencia "FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENO TECNICO Y NORMATIVIDAD"

Se orienta la formación con el procedimiento técnico "lluvias de ideas" donde se obtienen los conocimientos previos que trae cada aprendiz sobre la temática a tratar.

Duración: 40 minutos.

Recursos:

- Tablero
- Marcador

Cierre de actividad reforzando las respuestas obtenidas del grupo de los aprendices.

Evidencia de Conocimiento

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**
- **Consulta Normatividad**

El instructor enviara por what sapp o correo electronico la NORMATIVIDAD DADA PARA LA INDUSTRIA LACTEA COLOMBIANA RESOLUCIÓN 2310 de 1986 de la cual tomara en cuenta el CAPITULO II" LECHES FEMENTADAS" y la RESOLUCIÓN 616 de 2006 donde se establece establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores; **para que cada aprendiz realice lectura de manera individual.**

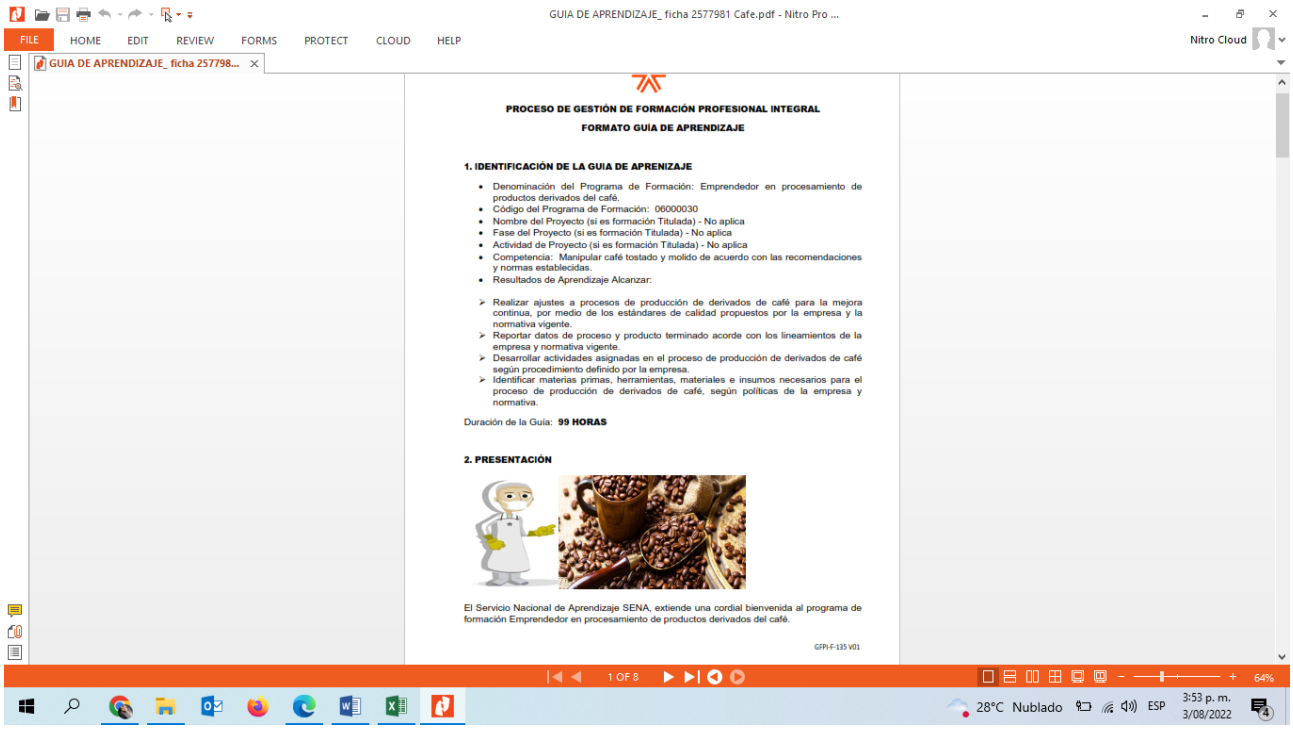
Durante la formación se Explicará en forma detallada por parte del tutor, las Materias primas e insumos utilizados en los procesos de fermentación.

Objetivo: Lograr que los aprendices Describir la naturaleza de las materias primas, insumos y aditivos involucrados en el proceso de transformación de derivados lácteos

En grupo de 5 los aprendices se reúnen y desarrollaran un taller didáctico que consiste en encontrar y marcar en la sopa de letras palabras relacionadas con la temática vista , utilizando

2 OF 10 66%

29°C Mayorm. soleado ESP 10:36 a. m. 28/09/2022



GUIA DE APRENDIZAJE_ ficha 2577981 Cafe.pdf - Nitro Pro ...

FILE HOME EDIT REVIEW FORMS PROTECT CLOUD HELP Nitro Cloud

GUIA DE APRENDIZAJE_ ficha 257798...

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café.
- Código del Programa de Formación: 06000030
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) - No aplica
- Competencia: Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa vigente.
  - Reportar datos de proceso y producto terminado acorde con los lineamientos de la empresa y normativa vigente.
  - Desarrollar actividades asignadas en el proceso de producción de derivados de café según procedimiento definido por la empresa.
  - Identificar materias primas, herramientas, materiales e insumos necesarios para el proceso de producción de derivados de café, según políticas de la empresa y normativa.

Duración de la Guía: **99 HORAS**

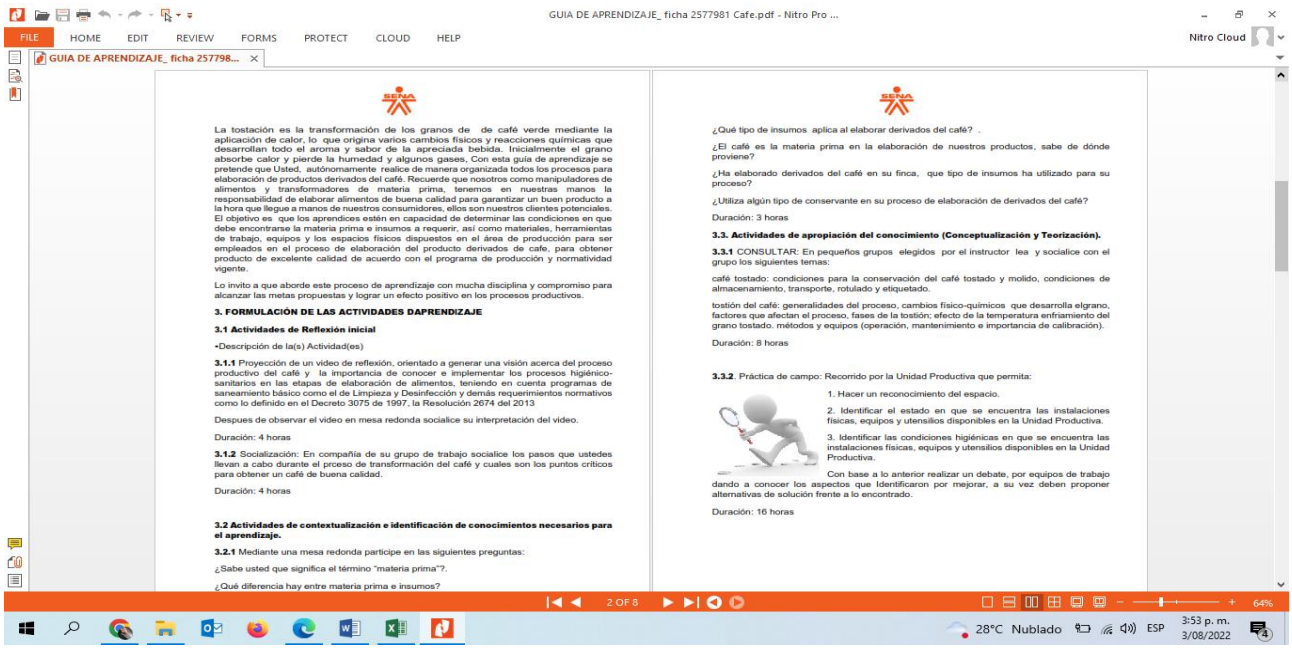
2. PRESENTACIÓN

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café.

GFPI-F-135 V01

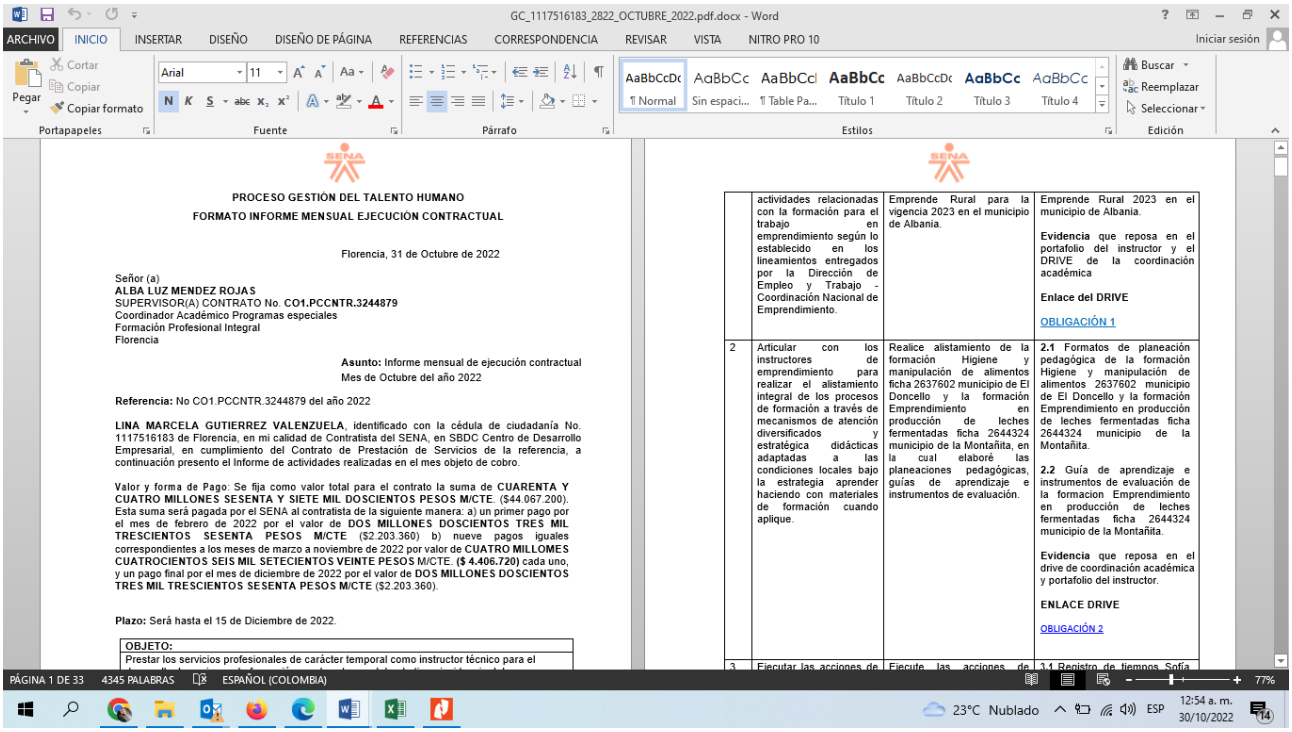
1 OF 8 64%

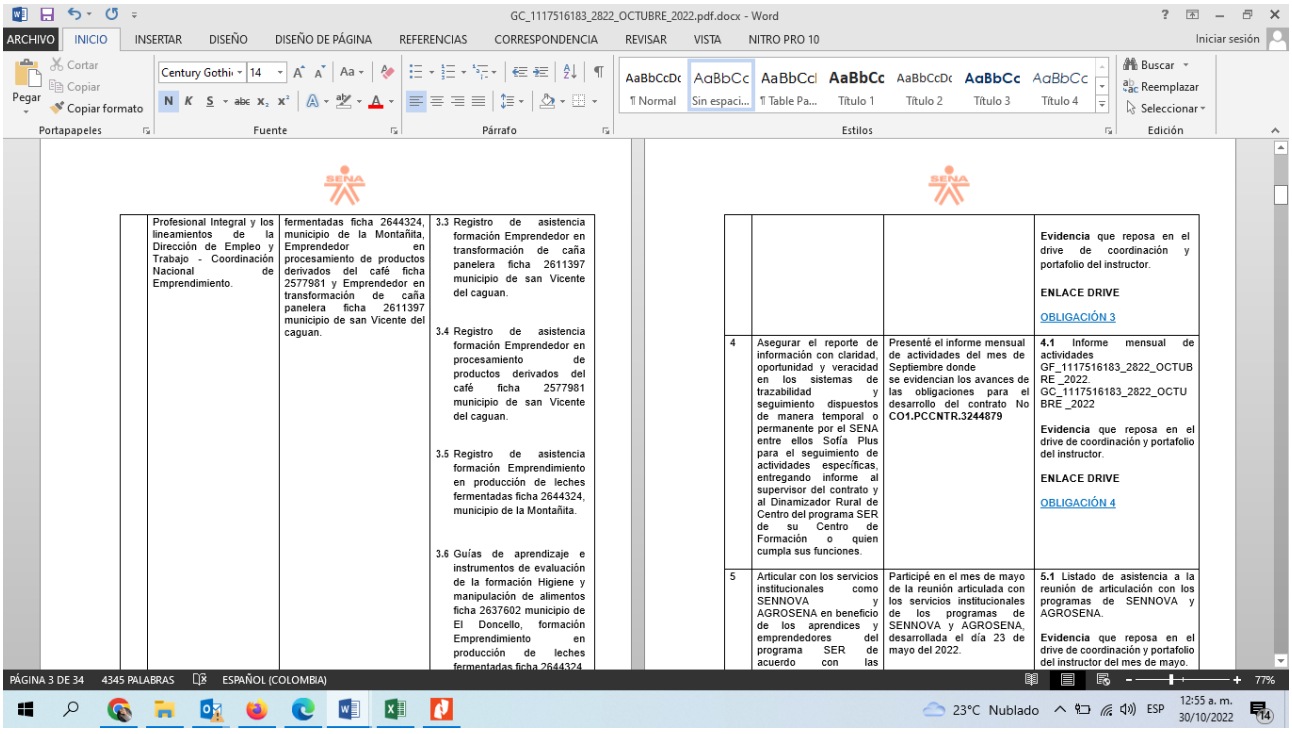
28°C Nublado ESP 3:53 p. m. 3/08/2022



OBLIGACIÓN 4

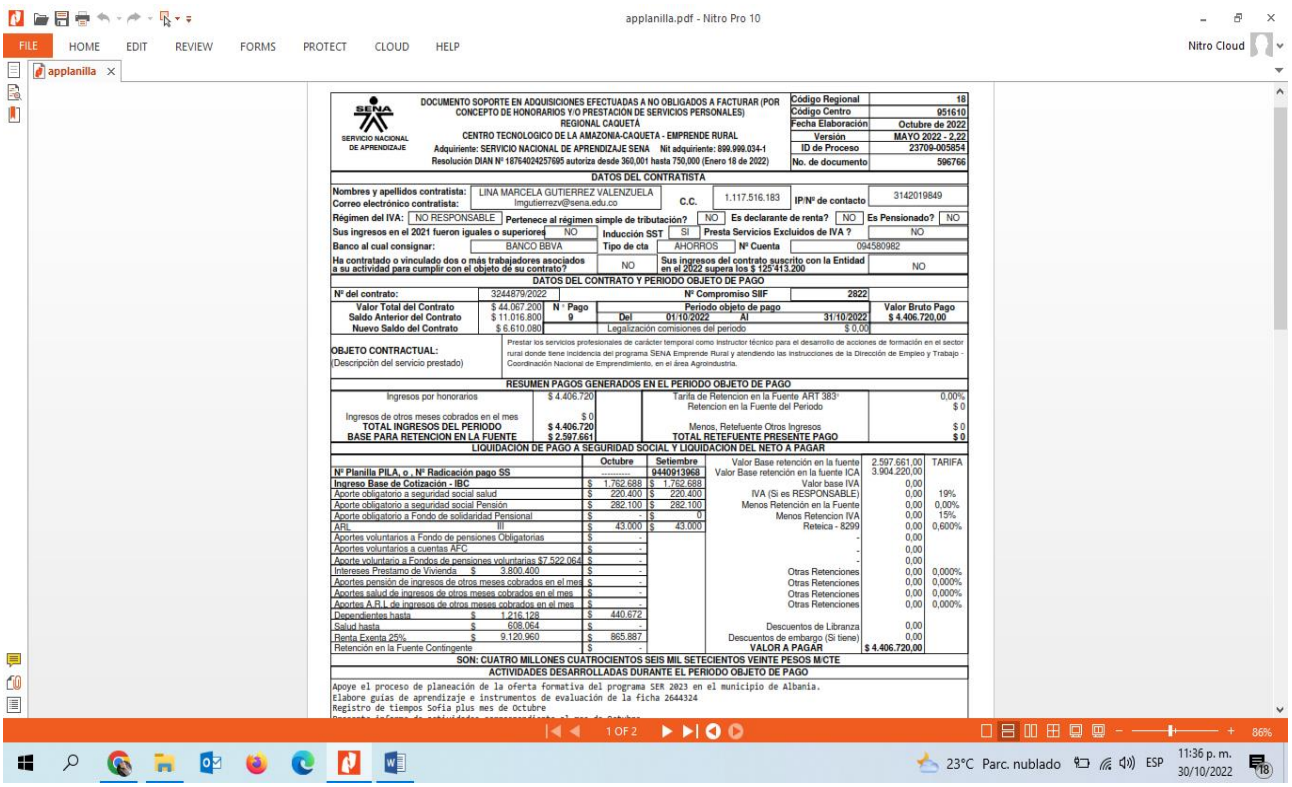
4.3 Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_OCTUBRE _2022. GC_1117516183_2822_OCTUBRE _2022





	Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.	3.3 Registro de asistencia formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan. 3.4 Registro de asistencia formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan. 3.5 Registro de asistencia formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324, municipio de la Montañita. 3.6 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324

			Evidencia que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 3
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro del programa SER de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones.	Presenté el informe mensual de actividades del mes de Septiembre donde se evidencian los avances de las obligaciones para el desarrollo del contrato No **CO1.PCCNTR.3244879**	**4.1** Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_OCTUBRE _2022. GC_1117516183_2822_OCTUBRE _2022 **Evidencia** que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor. **ENLACE DRIVE** OBLIGACIÓN 4
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las	Participé en el mes de mayo de la reunión articulada con los servicios institucionales de los programas de SENNOVA y AGROSENA, desarrollada el día 23 de mayo del 2022.	**5.1** Listado de asistencia a la reunión de articulación con los programas de SENNOVA y AGROSENA. **Evidencia** que reposa en el drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de mayo.



DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolucion DIAN Nº 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Octubre de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	23709-005854
No. de documento	596766

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA				
Correo electrónico contratista:	lmgutierrezv@sena.edu.co	C.C.	1.117.516.183	IP/Nº de contacto	3142019849
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 ?	NO	Banco al cual consignar:	BANCO BBVA	Tipo de cta	AHORROS
Nº Cuenta	094580982	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:	3244879/2022	Nº Compromiso SIIF	2822		
Valor Total del Contrato	$ 44.067.200	N ° Pago	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 11.016.800	9	Del 01/10/2022	Al 31/10/2022	$ 4.406.720,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 6.610.080	Legalización comisiones del periodo		$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico para el desarrollo de acciones de formación en el sector rural donde tiene incidencia del programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento, en el área Agroindustria.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 4.406.720	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	$ 4.406.720	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 2.597.661	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

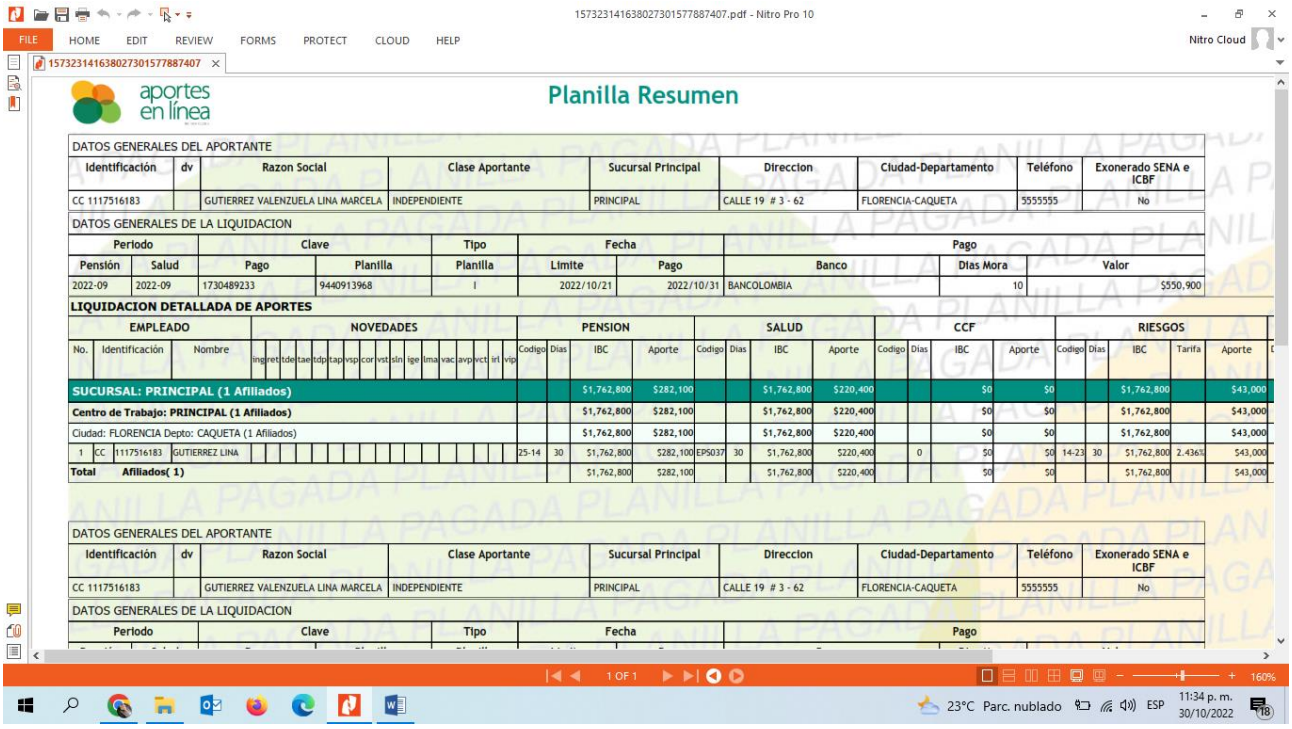
LIQUIDACION DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Octubre	Setiembre			TARIFA
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		0440913968	Valor Base retención en la fuente	2.597.661,00	
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.762.688	$ 1.762.688	Valor Base retención en la fuente ICA	3.904.220,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 220.400	$ 220.400	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 282.100	$ 282.100	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	$ 43.000	$ 43.000	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -		Reteica - 8299	0,00	0,600%
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	$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
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	$ 440.672		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 608.064	$ -				
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 865.887		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Contingente	$ -		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
			VALOR A PAGAR	$ 4.406.720,00	

SON: CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SEIS MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Apoye el proceso de planeación de la oferta formativa del programa SER 2023 en el municipio de Albania.
Elabore guias de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la ficha 2644324
Registro de tiempos Sofia plus mes de Octubre



Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1117516183		GUTIERREZ VALENZUELA LINA MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 19 # 3 - 62	FLORENCIA-CAQUETA	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago			
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor	
2022-09	2022-09	1730489233	9440913968	I	2022/10/21	2022/10/31	BANCOLOMBIA	10	$550,900	

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES	PENSION			SALUD			CCF			RIESGOS				
No.	Identificación	Nombre		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte
SUCURSAL: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$1,762,800	$282,100			$1,762,800	$220,400			$0	$0			$1,762,800		$43,000
Centro de Trabajo: PRINCIPAL (1 Afiliados)						$1,762,800	$282,100			$1,762,800	$220,400			$0	$0			$1,762,800		$43,000
Ciudad: FLORENCIA Depto: CAQUETA (1 Afiliados)						$1,762,800	$282,100			$1,762,800	$220,400			$0	$0			$1,762,800		$43,000
1	CC	1117516183	GUTIERREZ LINA	25-14	30	$1,762,800	$282,100	EPS037	30	$1,762,800	$220,400		0	$0	$0	14-23	30	$1,762,800	2.436%	$43,000
Total	Afiliados(1)					$1,762,800	$282,100			$1,762,800	$220,400			$0	$0			$1,762,800		$43,000

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

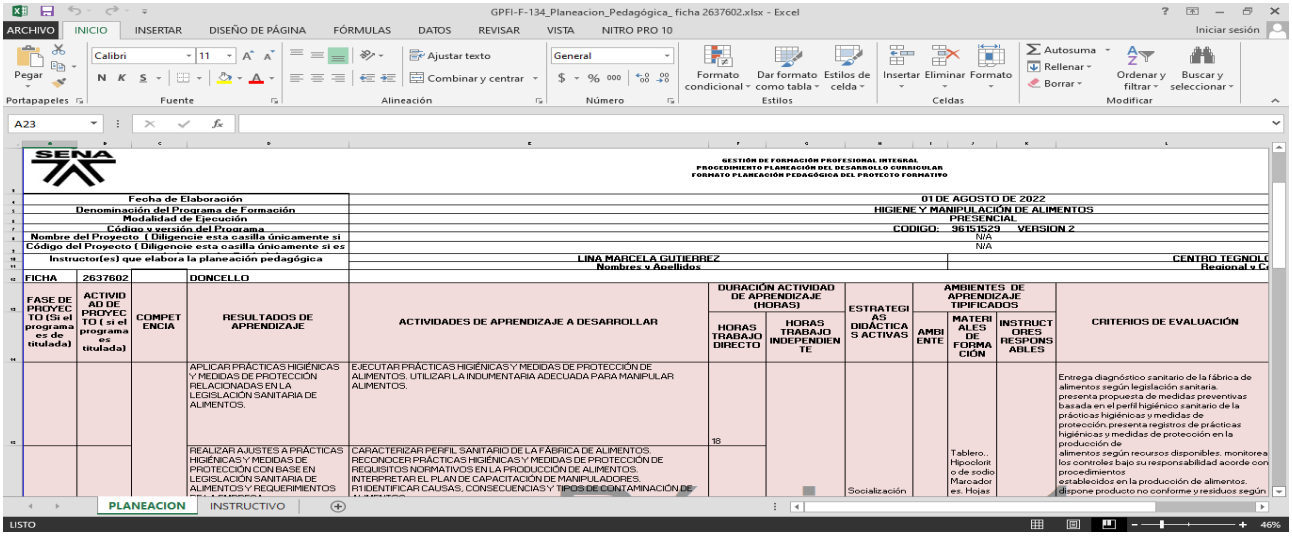
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1117516183		GUTIERREZ VALENZUELA LINA MARCELA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 19 # 3 - 62	FLORENCIA-CAQUETA	5555555	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo	Clave	Tipo	Fecha	Pago

OBLIGACIÓN 6

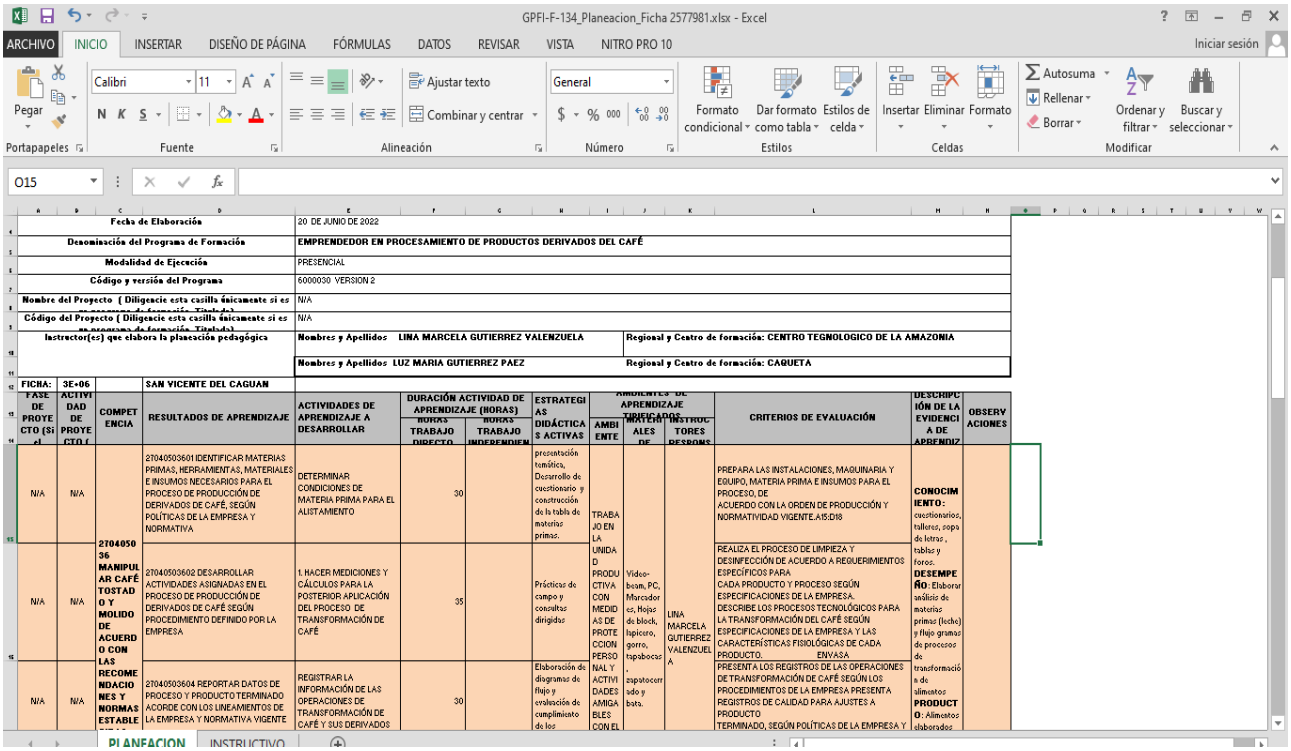
6.1. Planeación pedagógicade la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello, formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita, formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	01 DE AGOSTO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	CODIGO: 36515529 VERSION 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	LINA MARCELA GUTIERREZ Nombres y Apellidos — CENTRO TEGNOLÓ Regional y C
FICHA 2637602	DONCELLO

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
			APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS.	EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.	18						Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria. presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la prácticas higiénicas y medidas de protección,presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles, monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos. dispone producto no conforme y residuos según.
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS	CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS. RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULADORES. R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE			Socialización		Tablero, Hipoclorito de sodio Marcador es. Hojas		

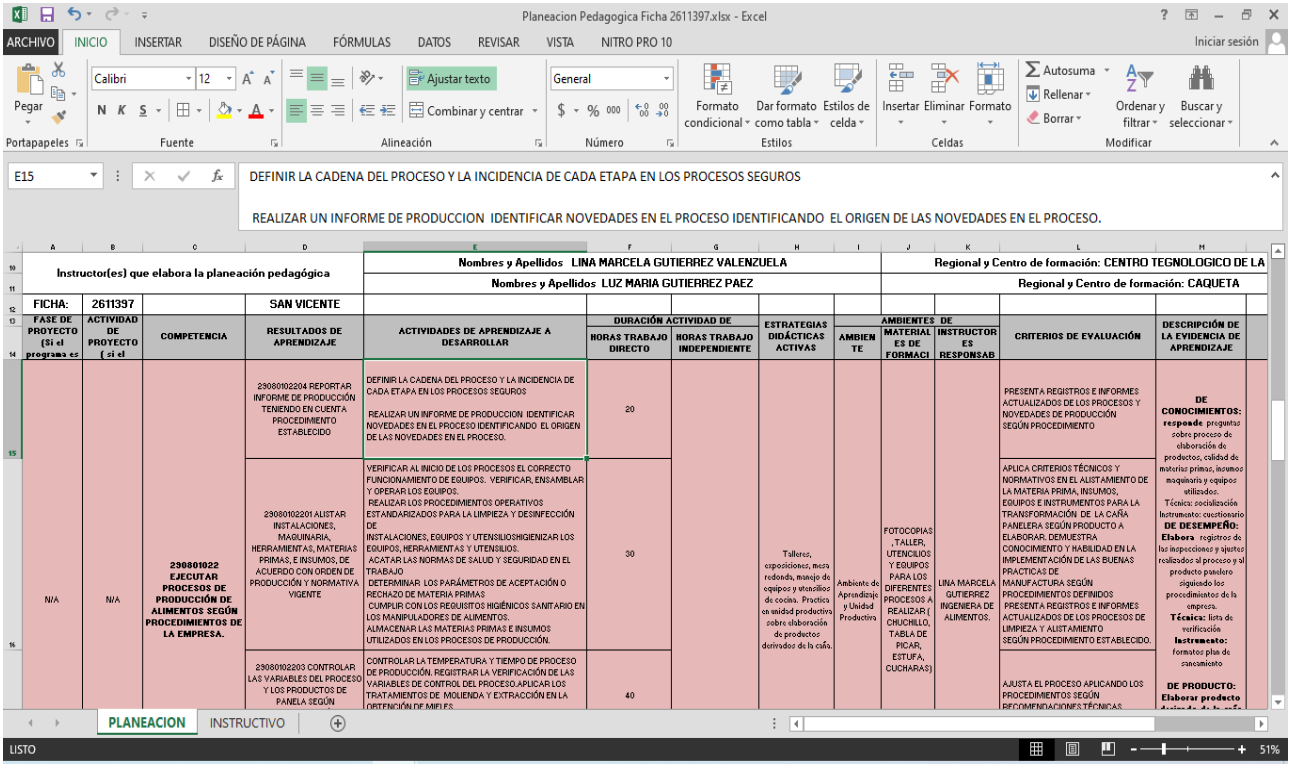


GPFI-F-134_Planeacion_Ficha 2577981.xlsx - Excel

Fecha de Elaboración	20 DE JUNIO DE 2022
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	6000030 VERSION 2
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:	3E+06		SAN VICENTE DEL CAGUAN										
FASE DE PROYECTO (Si el	ACTIVIDAD DE PROYECTO (	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIEN	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS AMBIENTE	MATERIALES DE	INSTRUCTORES RESPONS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZ	OBSERVACIONES
N/A	N/A	270405036 MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLE	270405036 01 IDENTIFICAR MATERIAS PRIMAS, HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA	DETERMINAR CONDICIONES DE MATERIA PRIMA PARA EL ALISTAMIENTO	30		presentación temática, Desarrollo de cuestionario y construcción de la tabla de materias primas.	TRABAJO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA CON MEDIDAS DE PROTECCION PERSONAL Y ACTIVIDADES AMIGABLES CON EL	Video-beam, PC, Marcadores, Hojas de block, tapaboca, gorro, tapabocas, zapatocerrado y bata.	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	PREPARA LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO, DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.A15:D18	CONOCIMIENTO: cuestionarios, talleres, copia de lotes , tablas y foros. DESEMPEÑO: Elaborar análisis de materias primas (fecha) y flujo gramas de procesos de tranformación de alimentos PRODUCTO: Alimentos elaborados	
N/A	N/A		270405036 02 DESARROLLAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DE CAFÉ SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA	1. HACER MEDICIONES Y CÁLCULOS PARA LA POSTERIOR APLICACIÓN DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CAFÉ	35		Prácticas de campo y consultas dirigidas				REALIZA EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA CADA PRODUCTO Y PROCESO SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA. DESCRIBE LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CAFÉ SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y LAS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DE CADA PRODUCTO. ENVASA		
N/A	N/A		270405036 04 REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA VIGENTE	REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE CAFÉ Y SUS DERIVADOS	30		Elaboración de diagramas de flujo y ordenación de cumplimiento de los				PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS OPERACIONES DE TRANSFORMACIÓN DE CAFÉ SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA PRESENTA REGISTROS DE CALIDAD PARA AJUSTES A PRODUCTO TERMINADO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y		

PLANEACION | INSTRUCTIVO



Planeacion Pedagogica Ficha 2611397.xlsx - Excel

E15: DEFINIR LA CADENA DEL PROCESO Y LA INCIDENCIA DE CADA ETAPA EN LOS PROCESOS SEGUROS

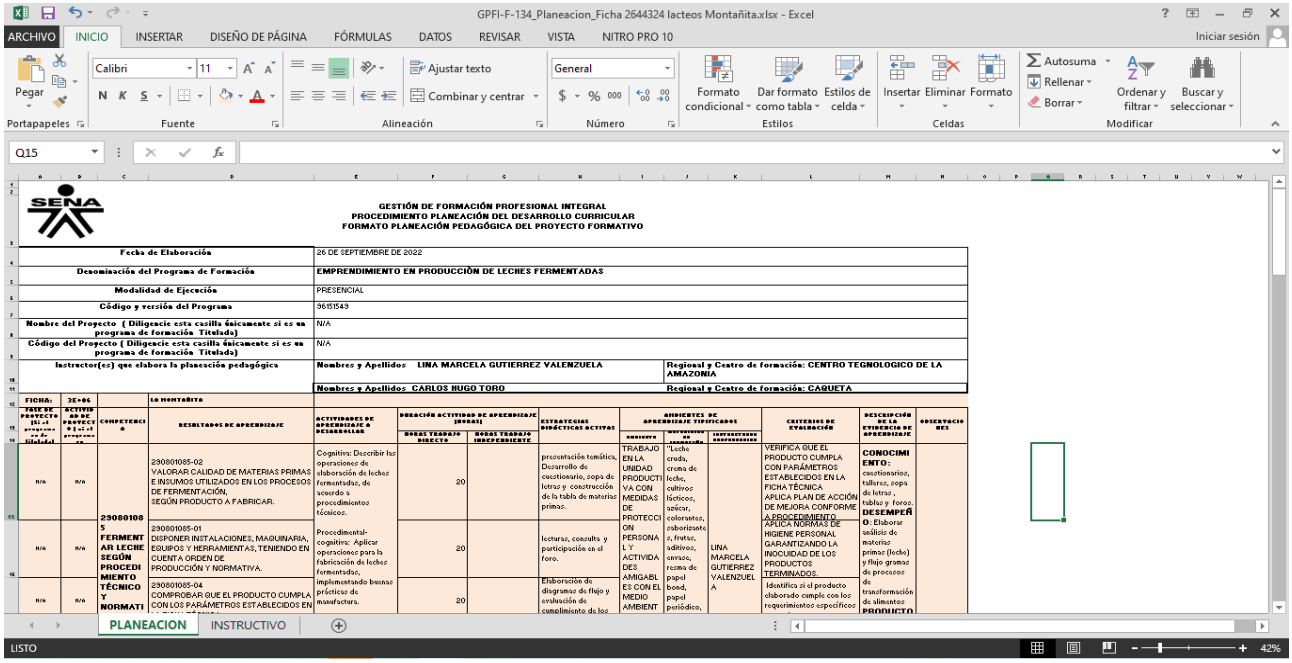
REALIZAR UN INFORME DE PRODUCCION IDENTIFICAR NOVEDADES EN EL PROCESO IDENTIFICANDO EL ORIGEN DE LAS NOVEDADES EN EL PROCESO.

Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA
	Nombres y Apellidos LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ — Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:	2611397		SAN VICENTE									
FASE DE PROYECTO (Si el programa es	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE MATERIALES DE FORMACI AMBIENTE	INSTRUCTORES RESPONSAB	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE
N/A	N/A	230801022 EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	230801022 04 REPORTAR INFORME DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	DEFINIR LA CADENA DEL PROCESO Y LA INCIDENCIA DE CADA ETAPA EN LOS PROCESOS SEGUROS REALIZAR UN INFORME DE PRODUCCION IDENTIFICAR NOVEDADES EN EL PROCESO IDENTIFICANDO EL ORIGEN DE LAS NOVEDADES EN EL PROCESO.	20		Talleres, exposiciones, mesa redonda, manejo de equipos y utensilios de cocina. Practica en unidad productiva sobre elaboración de productos derivados de la caña.	Ambiente de Aprendizaje y Unidad Productiva	FOTOCOPIAS ,TALLER, UTENCILIOS Y EQUIPOS PARA LOS DIFERENTES PROCESOS A REALIZAR (CHUCHILLO, TABLA DE PICAR, ESTUFA, CUCHARAS)	LINA MARCELA GUTIERREZ INGENIERA DE ALIMENTOS.	PRESENTA REGISTROS E INFORMES ACTUALIZADOS DE LOS PROCESOS Y NOVEDADES DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO	DE CONOCIMIENTOS: responde preguntas sobre proceso de elaboración de productos, calidad de materias primas, insumos maquinaria y equipos utilizados. Técnica: socialización. Instrumento: cuestionario DE DESEMPEÑO: Elabora registros de las inspecciones y ajustes realizados al proceso y al producto panelero siguiendo los procedimientos de la empresa. Técnica: lista de verificación Instrumento: formatos plan de saneamiento DE PRODUCTO: Elaborar producto
			230801022 01 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS, MATERIAS PRIMAS, E INSUMOS, DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE	VERIFICAR AL INICIO DE LOS PROCESOS EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS. VERIFICAR, ENSAMBLAR Y OPERAR LOS EQUIPOS. REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOSHIGIENIZAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS. ACATAR LAS NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO DETERMINAR LOS PARÁMETROS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE MATERIA PRIMAS CUMPLIR CON LOS REQUISITOS HIGIÉNICOS SANITARIO EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. ALMACENAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN.	30						APLICA CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVOS EN EL ALISTAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA CAÑA PANELERA SEGÚN PRODUCTO A ELABORAR. DEMUESTRA CONOCIMIENTO Y HABILIDAD EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEFINIDOS PRESENTA REGISTROS E INFORMES ACTUALIZADOS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y ALISTAMIENTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	
			230801022 03 CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANELA SEGÚN	CONTROLAR LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE PROCESO DE PRODUCCIÓN. REGISTRAR LA VERIFICACIÓN DE LAS VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO.APLICAR LOS TRATAMIENTOS DE MOLIENDA Y EXTRACCIÓN EN LA OBTENCIÓN DE MIELES	40						AJUSTA EL PROCESO APLICANDO LOS PROCEDIMIENTOS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS	

PLANEACION | INSTRUCTIVO

LISTO 51%



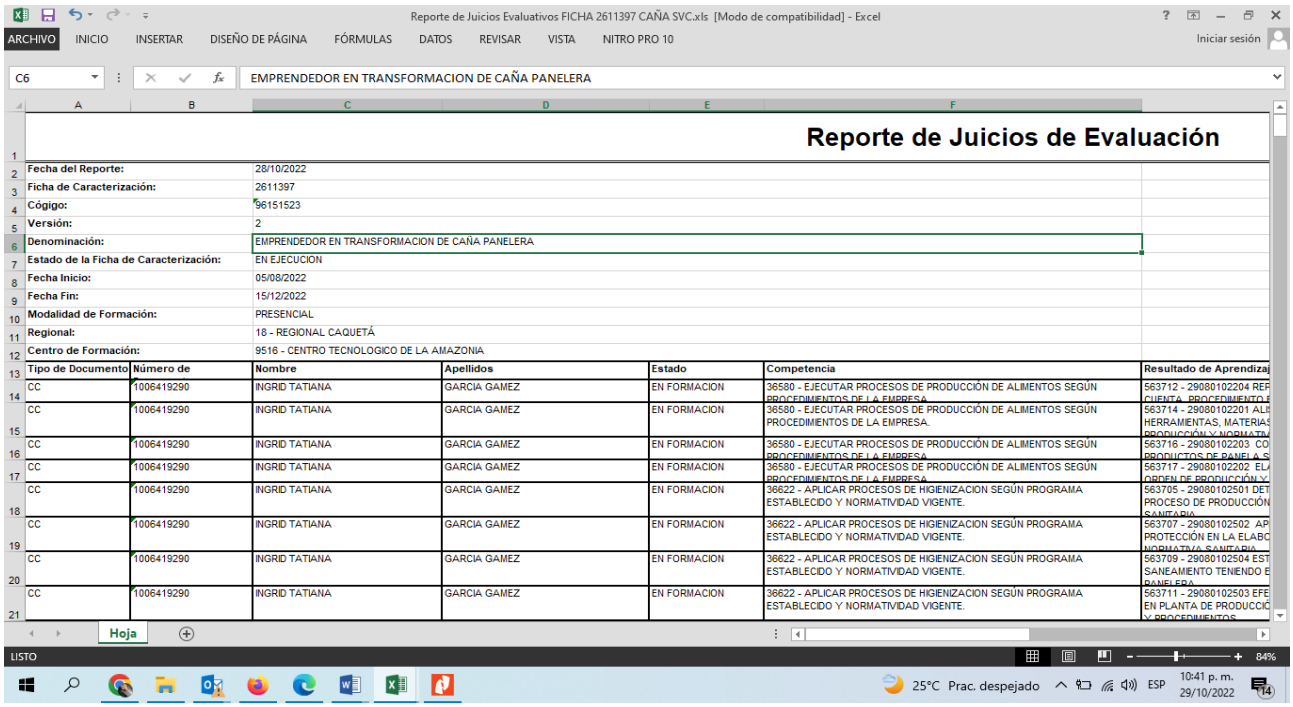
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	26 DE SEPTIEMBRE DE 2022
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	36151543
Nombre del Proyecto (Diligenciar esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligenciar esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA — Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA
	Nombres y Apellidos CARLOS HUGO TORO — Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:	3E+06		LA MONTAÑITA									
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE APRENDIZAJE	INSTRUCTORES			
N/A	N/A	230801085 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATI	230801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.	Cognitiva: Describir las operaciones de elaboración de leches formentadas, de acuerdo a procedimientos técnicos.	20		presentación temática, Desarrollo de cuestionario, copia de letras y construcción de la tabla de materias primas.	TRABAJO EN LA UNIDAD PRODUCTIVA CON MEDIDAS DE PROTECCION PERSONAL Y ACTIVIDADES AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENT	"Leche cruda, crema de leche, cultivos lácticos, azúcar, colorantes, saborizantes, frutas, aditivos, envase, crema de papel bond, papel periódico,	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	VERIFICA QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA APLICA PLAN DE ACCIÓN DE MEJORA CONFORME A PROCEDIMIENTO	CONOCIMIENTO: cuestionario, talleres, copia de letras , tablas y foros. DESEMPEÑO: Elabora análisis de materias primas (leche) y fijar gramaje de procesos de transformación de alimentos PRODUCTO	
N/A	N/A		230801085-01 DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.	Procedimental-cognitiva: Aplicar operaciones para la fabricación de leches formentadas,	20		lecturas, consulta y participación en el foro.				APLICA NORMAS DE HIGIENE PERSONAL GARANTIZANDO LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.		
N/A	N/A		230801085-04 COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN	implementando buenas prácticas de manufactura.	20		Elaboración de diagramas de flujo y evaluación de cumplimiento de los				Identifica si el producto elaborado cumple con los requerimientos específicos		

OBLIGACIÓN 7

7.1 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan.

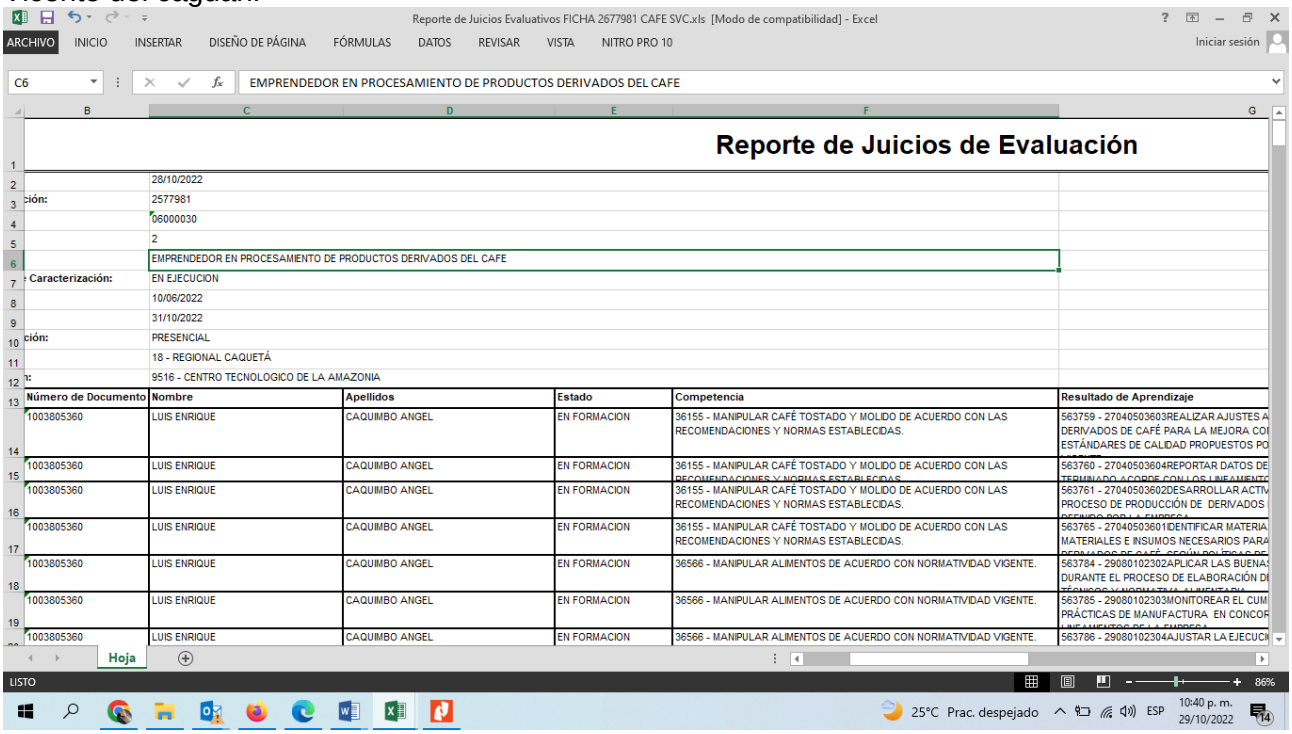


Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/10/2022
Ficha de Caracterización:	2611397
Código:	96151523
Versión:	2
Denominación:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	05/08/2022
Fecha Fin:	15/12/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaj
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	563712 - 29080102204 REF CUENTA PROCEDIMIENTO
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	563714 - 29080102201 ALIS HERRAMIENTAS, MATERIAS PRODUCCIÓN Y NORMATIV
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	563716 - 29080102203 CO PRODUCTOS DE PANELA S
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	563717 - 29080102202 ELA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36622 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	563705 - 29080102501 DET PROCESO DE PRODUCCIÓN SANITARIA
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36622 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	563707 - 29080102502 AP PROTECCIÓN EN LA ELABO NORMATIVA SANITARIA
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36622 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	563709 - 29080102504 EST SANEAMIENTO TENIENDO E PANELERA
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36622 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	563711 - 29080102503 EFE EN PLANTA DE PRODUCCIÓ Y PROCEDIMIENTOS

7.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.



Reporte de Juicios Evaluativos FICHA 2677981 CAFE SVC.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

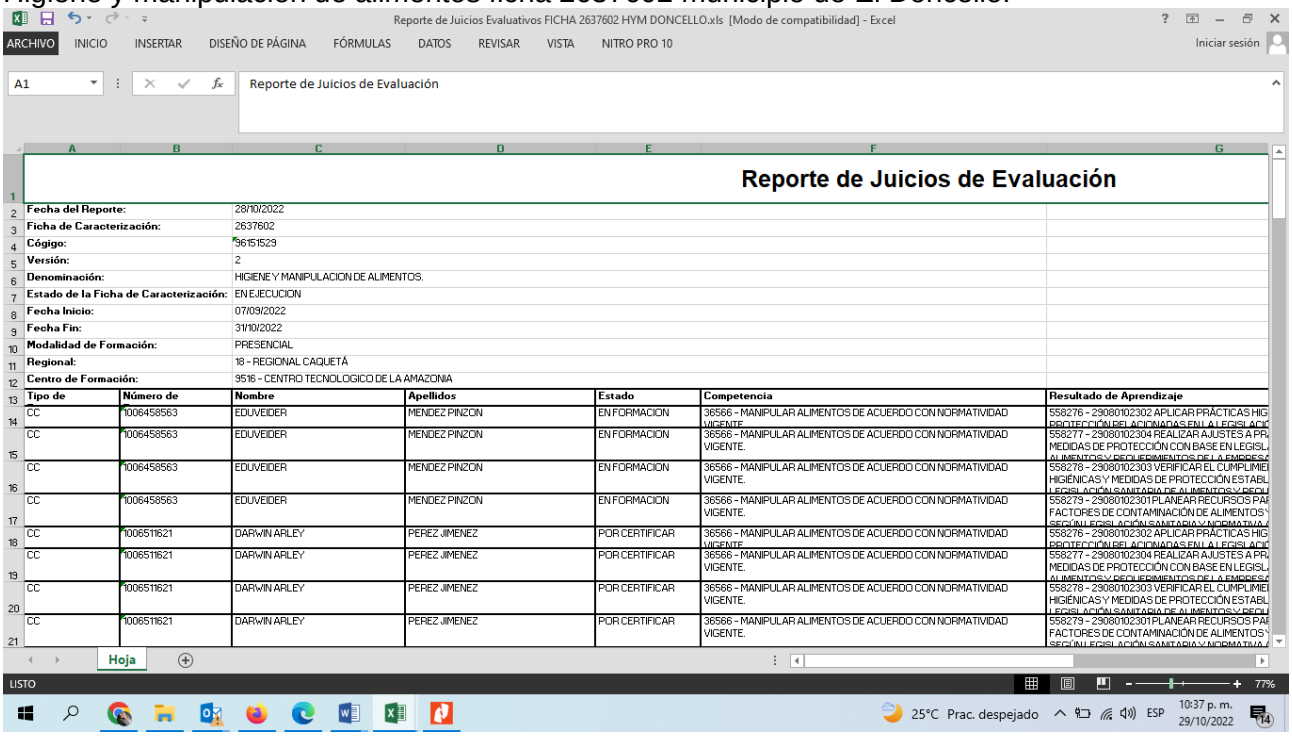
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE

Reporte de Juicios de Evaluación

	28/10/2022
ción:	2577981
	06000030
	2
	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFE
Caracterización:	EN EJECUCION
	10/06/2022
	31/10/2022
ción:	PRESENCIAL
	18 - REGIONAL CAQUETÁ
n:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36155 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	563759 - 27040503603REALIZAR AJUSTES A DERIVADOS DE CAFÉ PARA LA MEJORA CO ESTÁNDARES DE CALIDAD PROPUESTOS PO
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36155 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	563760 - 27040503604REPORTAR DATOS DE TERMINADO ACORDE CON LOS LINEAMIENTO
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36155 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	563761 - 27040503602DESARROLLAR ACTIV PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS DESTINO POR LA EMPRESA
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36155 - MANIPULAR CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO DE ACUERDO CON LAS RECOMENDACIONES Y NORMAS ESTABLECIDAS.	563765 - 27040503601IDENTIFICAR MATERIA MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	563784 - 29080102302APLICAR LAS BUENA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	563785 - 29080102303MONITOREAR EL CUM PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCOR LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA
1003805360	LUIS ENRIQUE	CAQUIMBO ANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	563786 - 29080102304AJUSTAR LA EJECUCI

7.3 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Higiene y manipulación de alimentos ficha 2637602 municipio de El Doncello.



Reporte de Juicios Evaluativos FICHA 2637602 HYM DONCELLO.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

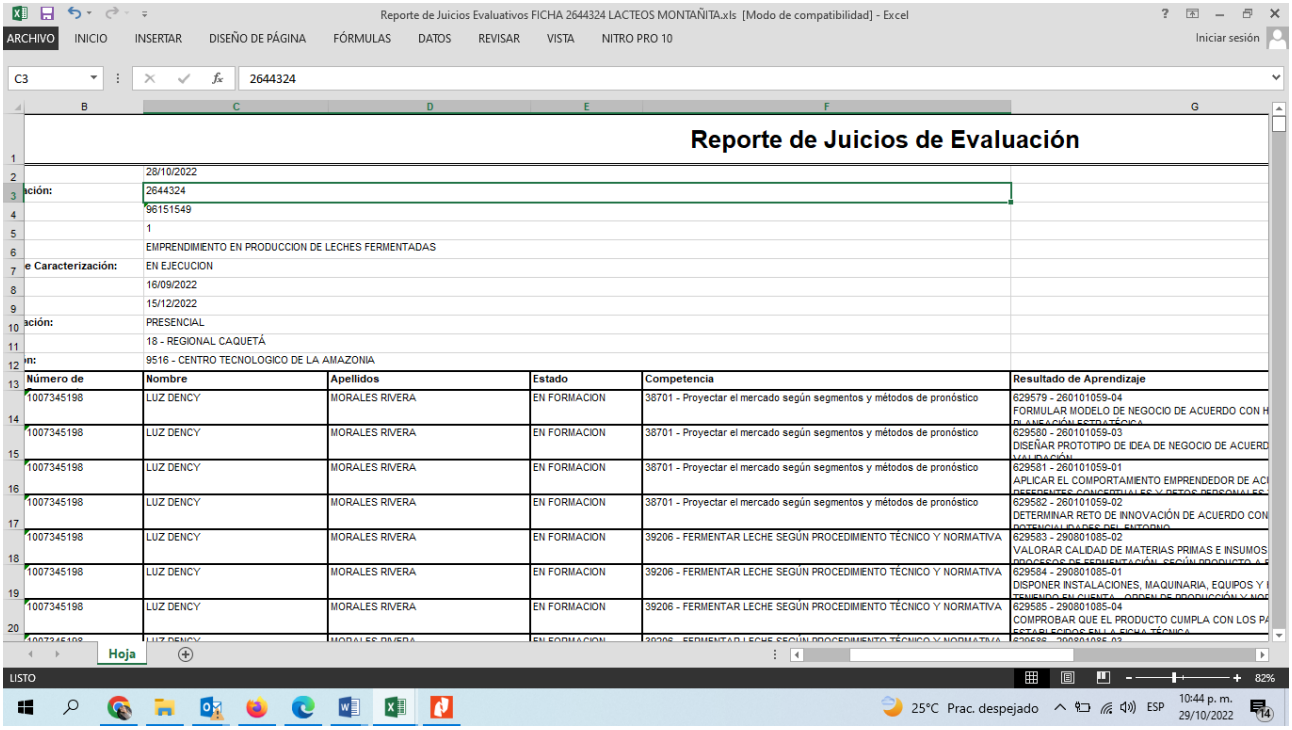
Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	28/10/2022
Ficha de Caracterización:	2637602
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	07/09/2022
Fecha Fin:	31/10/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1006458563	EDUVEIDER	MENDEZ PINZON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIG PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓ
CC	1006458563	EDUVEIDER	MENDEZ PINZON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PR MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISL ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1006458563	EDUVEIDER	MENDEZ PINZON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIE HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABL LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQU
CC	1006458563	EDUVEIDER	MENDEZ PINZON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PAR FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA A
CC	1006511621	DARWIN ARLEY	PEREZ JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIG PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓ
CC	1006511621	DARWIN ARLEY	PEREZ JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PR MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISL ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1006511621	DARWIN ARLEY	PEREZ JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIE HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABL LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQU
CC	1006511621	DARWIN ARLEY	PEREZ JIMENEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PAR FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA A

7.4 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.



Reporte de Juicios Evaluativos FICHA 2644324 LACTEOS MONTAÑITA.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

	28/10/2022
ación:	2644324
	96151549
	1
	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS
e Caracterización:	EN EJECUCION
	16/09/2022
	15/12/2022
ación:	PRESENCIAL
	18 - REGIONAL CAQUETÁ
n:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629579 - 260101059-04 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON H
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629580 - 260101059-03 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERD
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629581 - 260101059-01 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACU
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629582 - 260101059-02 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	629583 - 290801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	629584 - 290801085-01 DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y
1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	EN FORMACION	39206 - FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	629585 - 290801085-04 COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PA

Hoja

LISTO

82%

25°C Prac. despejado ESP 10:44 p. m. 29/10/2022

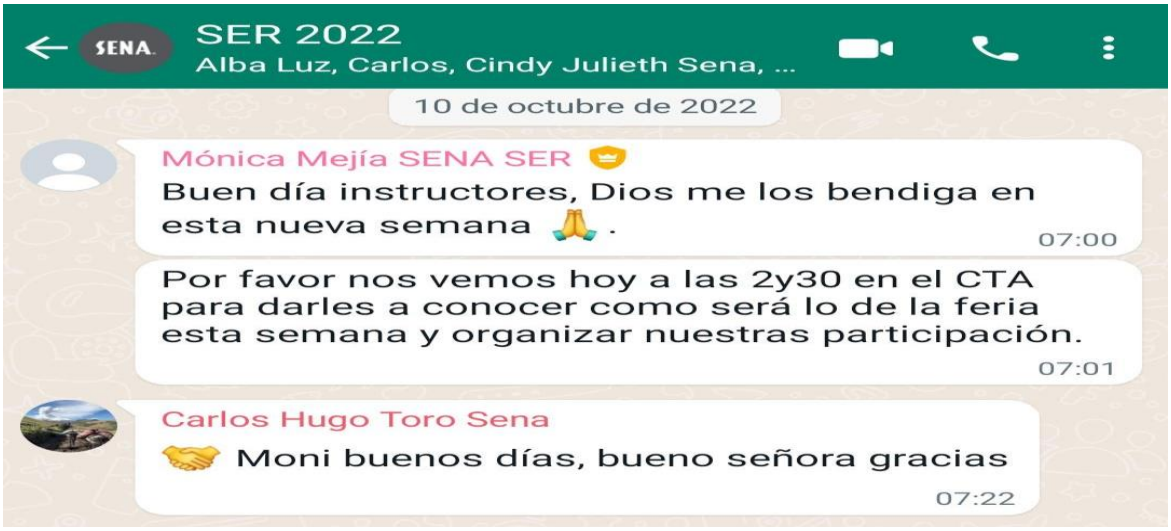
OBLIGACIÓN 11

11.1 registro fotográfico de la participación en el evento Expo Caquetá, feria de Florencia.

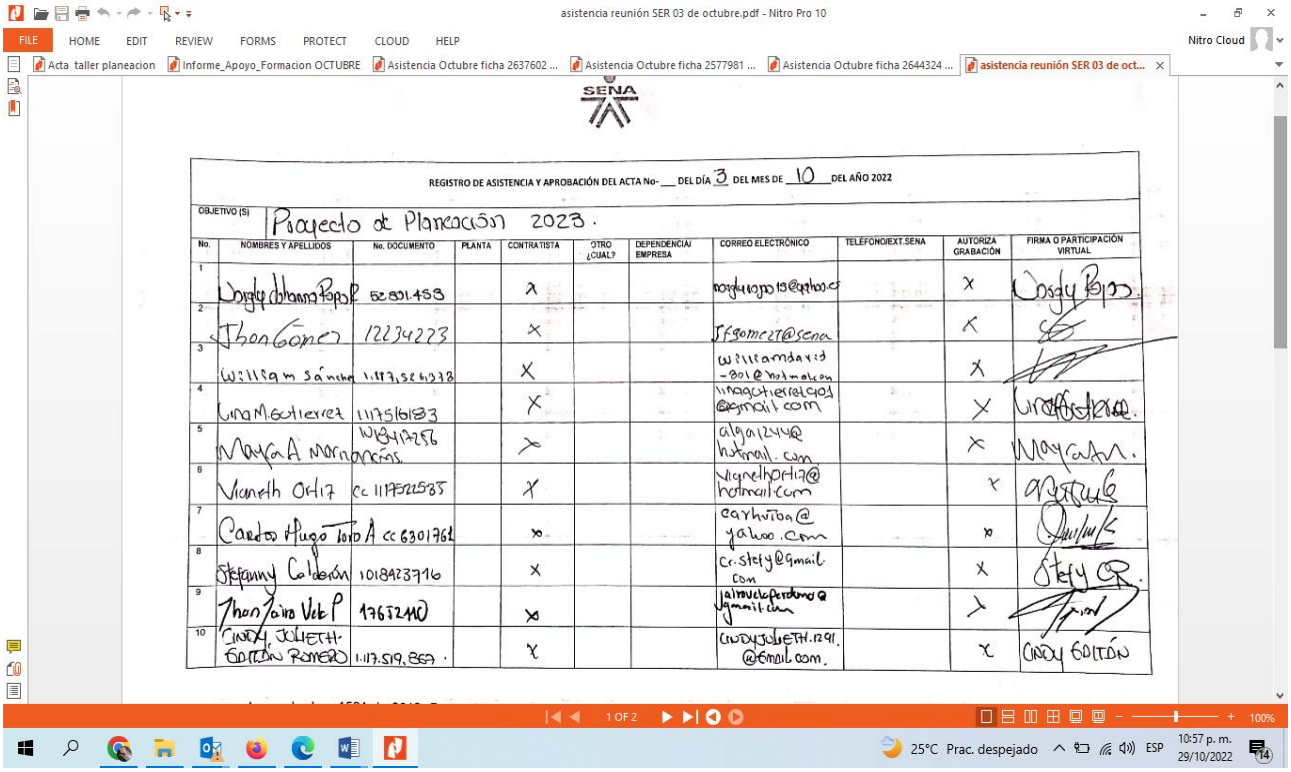


OBLIGACIÓN 12

12.1 Pantallazo de la invitación a la reunión sobre Lineamientos para la participación del programa SER en la Feria por parte de la dinamizadora rural de centro.

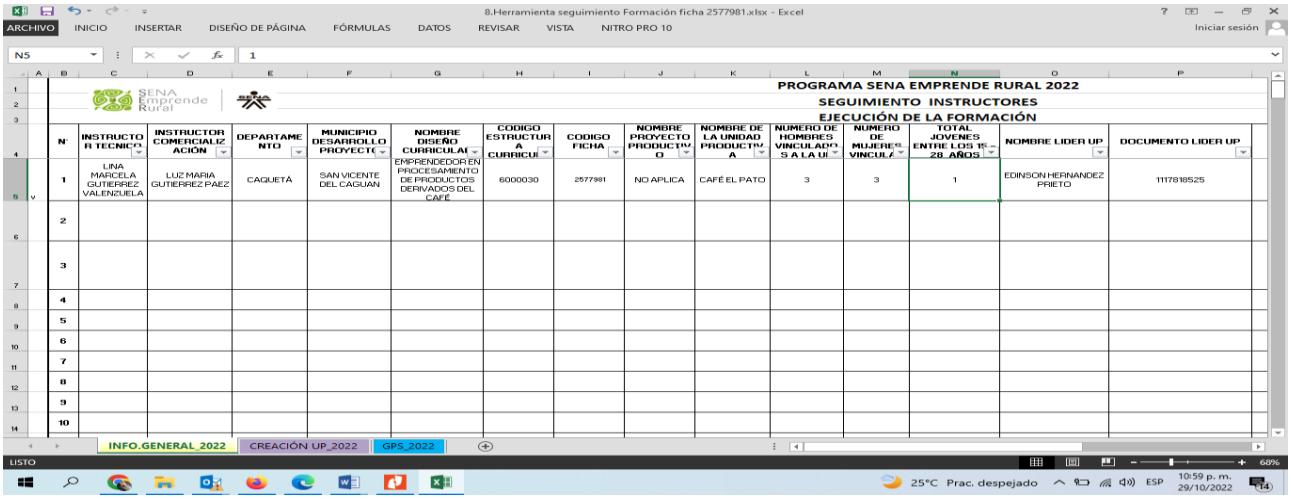


12.2 Listado de asistencia a la reunión sobre elaboración de proyectos y taller de planeación para vigencia 2023.



OBLIGACIÓN 13

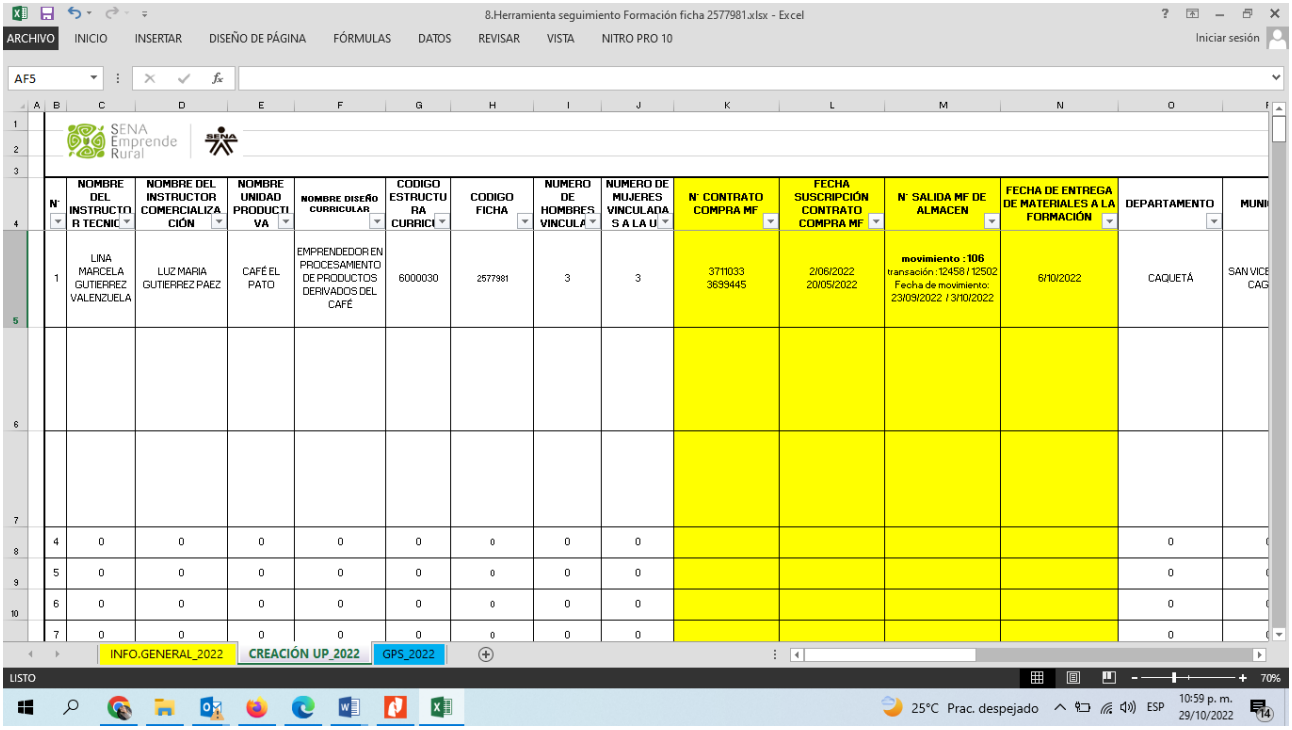
13.1 Formato herramienta de seguimiento de la formación, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.



PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL 2022
SEGUIMIENTO INSTRUCTORES
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

N°	INSTRUCTOR TECNICO	INSTRUCTOR COMERCIALIZACIÓN	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO DESARROLLO PROYECTO	NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRICU	CODIGO FICHA	NOMBRE PROYECTO PRODUCTIVO	NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA	NUMERO DE HOMBRES VINCULADOS A LA U	NUMERO DE MUJERES VINCULA	TOTAL JOVENES ENTRE LOS 15 - 28 AÑOS	NOMBRE LIDER UP	DOCUMENTO LIDER UP
1	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	CAQUETÁ	SAN VICENTE DEL CAGUAN	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	6000030	2577981	NO APLICA	CAFÉ EL PATO	3	3	1	EDINSON HERNANDEZ PRIETO	1117818525
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														

15.1 Formato herramienta de seguimiento de la formación Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 municipio de san Vicente del caguan.



N°	NOMBRE DEL INSTRUCTOR TECNIC	NOMBRE DEL INSTRUCTOR COMERCIALIZACIÓN	NOMBRE UNIDAD PRODUCTIVA	NOMBRE DISEÑO CURRICULAR	CODIGO ESTRUCTURA CURRIC	CODIGO FICHA	NUMERO DE HOMBRES VINCULA	NUMERO DE MUJERES VINCULADAS A LA U	N° CONTRATO COMPRA MF	FECHA SUSCRIPCIÓN CONTRATO COMPRA MF	N° SALIDA MF DE ALMACEN	FECHA DE ENTREGA DE MATERIALES A LA FORMACIÓN	DEPARTAMENTO	MUNI
1	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	LUZ MARIA GUTIERREZ PAEZ	CAFÉ EL PATO	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ	6000030	2577981	3	3	3711033 3699445	2/06/2022 20/05/2022	**movimiento : 106** transación : 12458 / 12502 Fecha de movimiento: 23/09/2022 / 3/10/2022	6/10/2022	CAQUETÁ	SAN VICE CAG
4	0	0	0	0	0	0	0	0					0	
5	0	0	0	0	0	0	0	0					0	
6	0	0	0	0	0	0	0	0					0	
7	0	0	0	0	0	0	0	0					0	

16.1 Link carpeta de Portafolio del instructor.

https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/amendezr_sena_edu_co/EsgUClRlDx9GojjWt1V9TncB-fEkoueBRRI7UJsseQY-9w?e=BJaa9S

19.1 Certificado de competencia laboral en la norma “Orientar Procesos Formativos Presenciales”.



Certificación Sena - Nitro Pro 10

RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1117516183

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en FLORENCIA. A los uno (1) días del mes de Agosto de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1363076 - 01/08/2022
No Y FECHA REGISTRO

DANNY LOPEZ SEGURA
Subdirector CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
REGIONAL CAQUETÁ

Vigencia:
hasta el 1 de Agosto de 2025