**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Vélez, 30 de Noviembre de 2022

Señor
**CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3424450
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente

Vélez **Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2022

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.3424450 del año 2022

**LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27983750 de Barbosa, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinaciòn Académica, 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 Treinta y cinco millones seiscientos cuarenta mil sesenta pesos M/cte. (35.640.060). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Febrero del 2022, por valor de dos millones trescientos diecinueve mil cuarenta y cinco pesos M/cte ($2.319.045). b) Nueve (9) pagos iguales por valor de Tres millones seiscientos senta y un mil seiscientos cincuenta pesos M/cte. ($3.661.650), de Marzo a Noviembre de 2022. c) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre por valor de trescientos sesenta y seis mil ciento sesenta y cinco pesos M/cte. ($366.165).

**Plazo:** Será hasta el 03 de Diciembre de 2022

| **OBJETO:** |
|---|
| Servicios personales de carácter temporal orientando la formación del programa de articulación con la media en el área de alimentos, conforme a los modelos formativos establecidos del CGAO SENA Regional Santander |

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

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los | Alistamiento para los programa en formación tecnico en procesamiento de frutas y hortalizas, | Portafolio del instructor: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. | programa de articulacion Ficha No. 2268043,2268047 Colegio Don Bosco de la Belleza y 2266629, 2501952 colegio San Benito de Palermo | Guías de Aprendizaje<br><br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de febrero,Marzo, Abril,Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre |
| 2 | Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación. | Se tienen las listas de asistencia de aprendices inscritos, y seleccionados al programa de Procesamiento de Frutas y Hortalizas.<br><br>Lista de asistencia colegio Don Bosco y San Benito, objeto; formación.<br><br>se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje. | Envío de listado aprendices inscritos al programa técnico en Procesamiento, al correo electrónico de instructora Diana Parra.<br><br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre. |
| 3 | Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes. | Se realizan juicios evaluativos a la ficha 2268043, 2268047 y 2266629 | Formato reporte juicios evaluativos sofia plus<br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Marzo, Mayo, Julio, Septiembre, Octubre y Noviembre |
| 4 | Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro. | Se apoyó todas las convocatorias 2022 donde se inscriben a aspirantes a los diferentes programas Técnicos y Tecnologos. | Imagen<br><br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de febrero, marzo, mayo, Agosto y Noviembre |
| 5 | Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional. | Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados meses de Febrero, Marzo, Abril Mayoy demás meses en el DRIVE según programación. Y demás que solicitan | Documento pdf.<br><br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de febrero, Marzo, Abril Mayo, Junio, Julio, Agosto,Septiembre, Octubre y Noviembre |
| 6 | Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución | Se hace entrega de materiales a la I.E Colegio Integrado Don Bosco de La | Fotos<br>Evidencia DRIVE: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo. | Belleza, fichas 2268043 y 2268047 y I.E Colegio San Benito de Palermo, de San Benito fichas 2266629 y 2501952 | Carpeta compartida Obligaciones mes De Julio |
| 7 | Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información | Se creo Ruta de aprendizaje, y se realizó asociación de fichas para el programa Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, de la ficha; 2501952, articulado con Colegio San Benito.<br><br>Se registran juicios evaluativos a la fichas No. 2268043, 2268047,2266629.<br><br>Creación de actividades a la plataforma Sena a instructora de alimentos Diana Parra. | Evidencia pantallazos de creación de ruta y asociación de aprendices a la plataforma y pantallazo de correo electrónica de instructora para subir actividades a Sofia Plus.<br>DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre. |
| 8 | Hacer cumplir con el reglamento del aprendiz | Se aplica la normatividad que se encuentra vigente en el reglamento del aprendiz, para traslados, enviar a comités por no aistencia y registro de NO asistencia a la formación del programa de articulación **TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** | Pantallazos registros solicitudes de traslados y registro de no asistencia de aprendices.<br><br>IMAGEN<br>Evidencia DRIVE:<br>Carpeta compartida<br>Obligaciones mes<br>de Abril, Mayo, Junio,Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre. |
| 10 | Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia | **Drive** organizado para las actividades presenciales; organización de actividades en **DRIVER, CARPETA ARTICULADA 2021, compartida a homólogos, Aprendices y líder de articulación.**<br><br>**Carpeta compartida GFPI a la líder y** | Imagen:<br><br>Link de acceso publico:<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1eHohu-sXXwsL14sBNjnSeDo4DvKc6xMi?usp=sharing<br><br>Evidencia DRIVE:<br><br>Carpeta compartida GFPI a la líder y supervisor del |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **supervisor del programa** | programa de articulación; meses de Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre. |
| 11 | Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente. | Se realiza diariamente, el lavado de manos constantemente y desinfección del lugar del área de trabajo, de las I.E visitadas | Evidencia DRIVE:<br><br>Fotos con aprendices uso adecuado de tapabocas Meses Febrero, Marzo, abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre y Noviembre. |
| 12 | Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato y que sean concertadas con la supervisión del contrato. | Participación de trabajo semilleros de investigación<br><br>Trabajo colaborativo con líder de alimentos titulada; ingeniero Wilson, para viajar a varios colegios para la oferta 2023.<br><br>Reunión con los del grado noveno, dándoles a conocer el progama técnico en procesamiento de frutas y hortalizas para el año 2023, colegios Don Bosco y San Benito de Palermo.<br><br>Realización de encuesta de satisfacción | Fotos - Actas<br>Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones meses de Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, septiembre, Octubre, Noviembre. |

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

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

| **ITEM** | **No DE LA ORDEN DE VIAJE** | **LUGAR DE DESPLAZAMIENTO** | **FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS** | |
|---|---|---|---|---|
| | | | **INICIO** | **FINALIZACIÓN** |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8621896812 de la planilla, operador Asopagos y periodo mes de Octubre de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**

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

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

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

**Firma**
**Leidy Carolina Marín Quintero**
**Contratista**
**C.C. No. 27.983.750**

Recibí a satisfacción:

**Firma**
**CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3424450 de 2022
Coordinador Académico Programas Especiales

## EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

### EVIDENCIA 1

Alistamiento para los programas en formación TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, PROGRAMA DE ARTICULACION Ficha No. 2268043,2268047 colegio Don Bosco de la Belleza y 2266629, 2501952 colegio San Benito de Palermo.

### A. PORTAFOLIO DRIVE




### B. GUIAS




**Fotografias con aprendices de colegio Don Bosco y Colegio San Benito de Palermo**






P












M

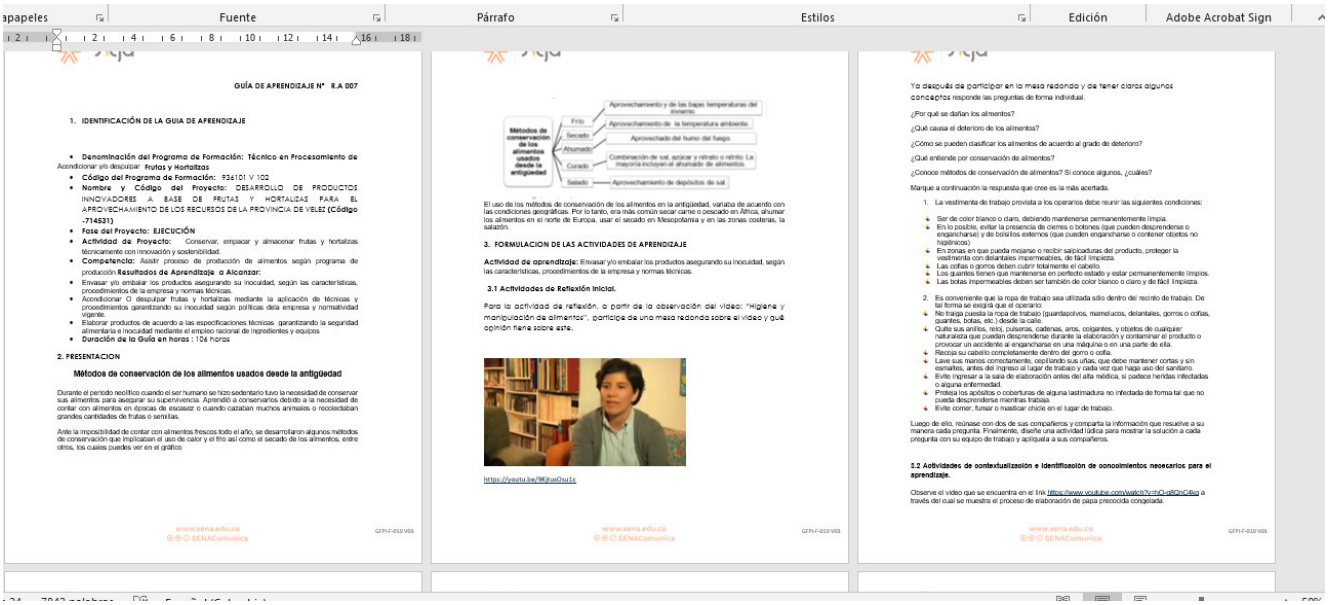
**EVIDENCIA 2**

Se tienen las listas de asistencia de aprendices inscritos, y seleccionados al programa de Procesamiento de Frutas y Hortalizas

**RABAJO SENA- ARTICULADO COLEGIO DON BOSCO**

| | Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | TRABAJO AGOSTO | TRABAJO NOVIEMBRE | OBSERVACIONES NOVIEMBRE | TRABAJO PLANTA NOVIEMBRE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | TI | 1011089936 | LAURA VALENTINA | AGUDELO PINEDA | OK | 100 | 100 | TODOS ASISTIERON EN LA SEMANA DEL 08 AL 11 DE ANOVIEMBRE | 100 |
| 2 | TI | 1097664376 | DANIEL ALBERTO | BAREÑO CUADROS | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 3 | TI | 1099203565 | KAREN VANESA | BECERRA GONZALEZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 4 | TI | 1097664952 | YERCY ALEXANDRA | BENITEZ SANCHEZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 5 | TI | 1097664740 | KEVIN DAVID | CASTILLO PAEZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 6 | TI | 1097664920 | ANGELA DEL PILAR | CASTRO MARTINEZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 7 | CC | 1005275472 | WILSON SAMIR | CRUZ MURCIA | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 8 | TI | 1097665161 | LUIS ALEJANDRO | DELGADO RUIZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 9 | TI | 1097664902 | FRANKI DAMIAM | GONZALEZ ZARATE | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 10 | TI | 1097664814 | NIKOLE SARATH | MARTINEZ LAITON | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 11 | TI | 1097664509 | PABLO ALBEIRO | MEDINA QUITIAN | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 12 | CC | 1097664233 | JILIAN JINETH | PEREZ MURCIA | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 13 | TI | 1101175252 | KAREN JULIETH | PINEDA BLANCO | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 14 | TI | 1097664759 | DIEGO KALED | PUENTES CASTILLO | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 15 | TI | 1097664790 | ERICK DANIEL | QUIROGA HERNANDEZ | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 16 | TI | 1021664069 | MARIA ANGELICA | RUIZ LENIS | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 17 | TI | 1097664617 | CARLOSMARIO | TELLEZ CASTRO | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 18 | TI | 1097664506 | MARIA ALEJANDRA | PEREZ FONTECHA | NO INSCRITA EN EL SENA | 100 | 100 | | 100 |
| 19 | TI | 1097664162 | JARED ESNEIDER | GAITAN ROJAS | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 20 | TI | 1097664569 | NANCY | PUENTES MATEUS | CERTIFICADA | 100 | 100 | | 100 |
| 21 | | 1097664010 | LEIDER FERMIN | ROMERO PEÑA | OK | 100 | 100 | | 100 |
| 22 | | | LAURA VALENTINA | ARIZA SANCHEZ | NO INSCRITA EN EL SENA | 100 | 100 | | 100 |

se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje.



GUÍA DE APRENDIZAJE N° R.A 007

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Procesamiento de Acondicionar y/o desyuvar frutas y hortalizas**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 102
- **Nombre y Código del Proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS INNOVADORES A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ (Código -714531)
- **Fase del Proyecto: EJECUCIÓN**
- **Actividad de Proyecto:** Conservar, empacar y almacenar frutas y hortalizas técnicamente con innovación y sostenibilidad.
- **Competencia:** Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Envasar y/o embalar los productos asegurando su inocuidad, según las características, procedimientos de la empresa y normas técnicas.
- Acondicionar O despulpar frutas y hortalizas mediante la aplicación de técnicas y procedimientos garantizando su inocuidad según políticas dela empresa y normatividad vigente.
- Elaborar productos de acuerdo a las especificaciones técnicas garantizando la seguridad alimentaria e inocuidad mediante el empleo nacional de ingredientes y equipos
- **Duración de la Guía en horas :** 104 horas

2. PRESENTACION

**Métodos de conservación de los alimentos usados desde la antigüedad**

Durante el periodo neolítico cuando el ser humano se hizo sedentario tuvo la necesidad de conservar sus alimentos para asegurar su supervivencia. Aprendió a conservarlos debido a la necesidad de contar con alimentos en épocas de escasez o cuando cazaban muchos animales o recolectaban grandes cantidades de frutas o semillas.

Ante la imposibilidad de contar con alimentos frescos todo el año, se desarrollaron algunos métodos de conservación que implicaban el uso de calor y el frío así como el secado de los alimentos, entre otros, los cuales puedes ver en el gráfico

Métodos de conservación de los alimentos usados desde la antigüedad

- Frío: Aprovechamiento de las bajas temperaturas del invierno.
- Secado: Aprovechamiento de la temperatura ambiente.
- Ahumado: Aprovechado del humo del fuego
- Curado: Combinación de sal, azúcar y nitrato o nitrito. La mayoría incluyen el ahumado de alimentos.
- Salado: Aprovechamiento de depósitos de sal.

El uso de los métodos de conservación de los alimentos en la antigüedad, variaba de acuerdo con las condiciones geográficas. Por lo tanto, era más común secar carne o pescado en África, ahumar los alimentos en el norte de Europa, usar el secado en Mesopotamia y en las zonas costeras, la salazón.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

**Actividad de aprendizaje:** Envasar y/o embalar los productos asegurando su inocuidad, según las características, procedimientos de la empresa y normas técnicas.

**3.1 Actividades de Reflexión Inicial.**

Para la actividad de reflexión, a partir de la observación del video: "Higiene y manipulación de alimentos", participa de una mesa redonda sobre el video y qué opinión tiene sobre este.

https://youtu.be/9KjbuvOxu1c

Yo después de participar en la mesa redonda y de tener claros algunos conceptos responde las preguntas de forma individual.

¿Por qué se dañan los alimentos?

¿Qué causa el deterioro de los alimentos?

¿Cómo se pueden clasificar los alimentos de acuerdo al grado de deterioro?

¿Qué entiende por conservación de alimentos?

¿Conoce métodos de conservación de alimentos? Si conoce algunos, ¿cuáles?

Marque a continuación la respuesta que cree es la más acertada.

1. La vestimenta de trabajo provista a los operarios debe reunir las siguientes condiciones:
   - Ser de color blanco o claro, debiendo mantenerse permanentemente limpia.
   - En lo posible, evitar la presencia de cierres o botones (que pueden desprenderse o enganchanse) y de bolsillos externos (que pueden enganchanse o contener objetos no higiénicos)
   - En zonas en que pueda mojarse o recibir salpicaduras del producto, proteger la vestimenta con delantales impermeables, de fácil limpieza.
   - Las cofias o gorros deben cubrir totalmente el cabello.
   - Los guantes tienen que mantenerse en perfecto estado y estar permanentemente limpios.
   - Las botas impermeables deben ser también de color blanco o claro y de fácil limpieza.
2. Es conveniente que la ropa de trabajo sea utilizada sólo dentro del recinto de trabajo. De tal forma se exigirá que el operario:
   - No traiga puesta la ropa de trabajo (guardapolvos, mamelucos, delantales, gorros o cofias, guantes, botas, etc.) desde la calle.
   - Quite sus anillos, reloj, pulseras, cadenas, aros, colgantes, y objetos de cualquier naturaleza que puedan desprenderse durante la elaboración y contaminar el producto o provocar un accidente al enganchanse en una máquina o en una parte de ella.
   - Recoja su cabello completamente dentro del gorro o cofia.
   - Lave sus manos correctamente, cepillando sus uñas, que debe mantener cortas y sin esmaltes, antes del ingreso al lugar de trabajo y cada vez que haga uso del sanitario.
   - Evite ingresar a la sala de elaboración antes del alta médica, si padece heridas infectadas o alguna enfermedad.
   - Proteja los apósitos o coberturas de alguna lastimadura no infectada de forma tal que no pueda desprenderse mientras trabaja.
   - Evite comer, fumar o masticar chicle en el lugar de trabajo.

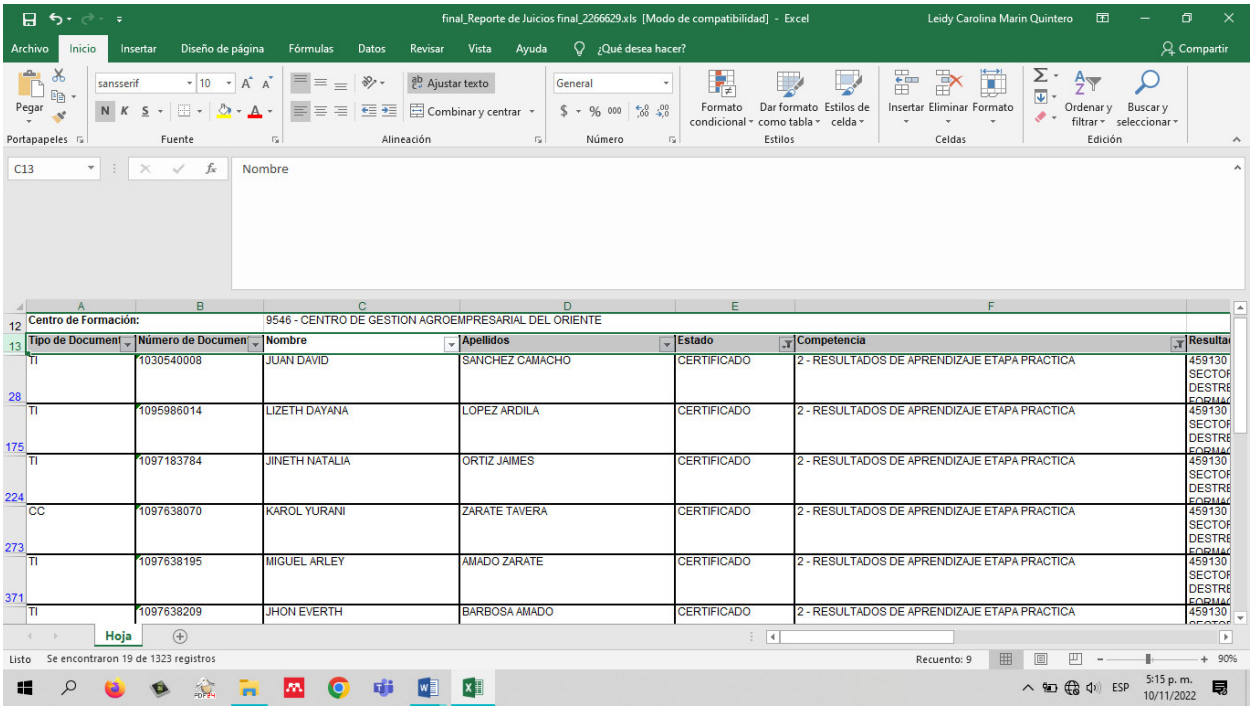
Luego de ello, reúnase con dos de sus compañeros y comparta la información que resuelve a su manera cada pregunta. Finalmente, diseñe una actividad lúdica para mostrar la solución a cada pregunta con su equipo de trabajo y aplíquela a sus compañeros.

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

Observe el video que se encuentra en el link https://www.youtube.com/watch?v=hO-dBDnC4bg a través del cual se muestra el proceso de elaboración de papa precocida congelada.

## EVIDENCIA 3

Se realizan juicios evaluativos a la ficha 2268043, 2268047 y 2266629



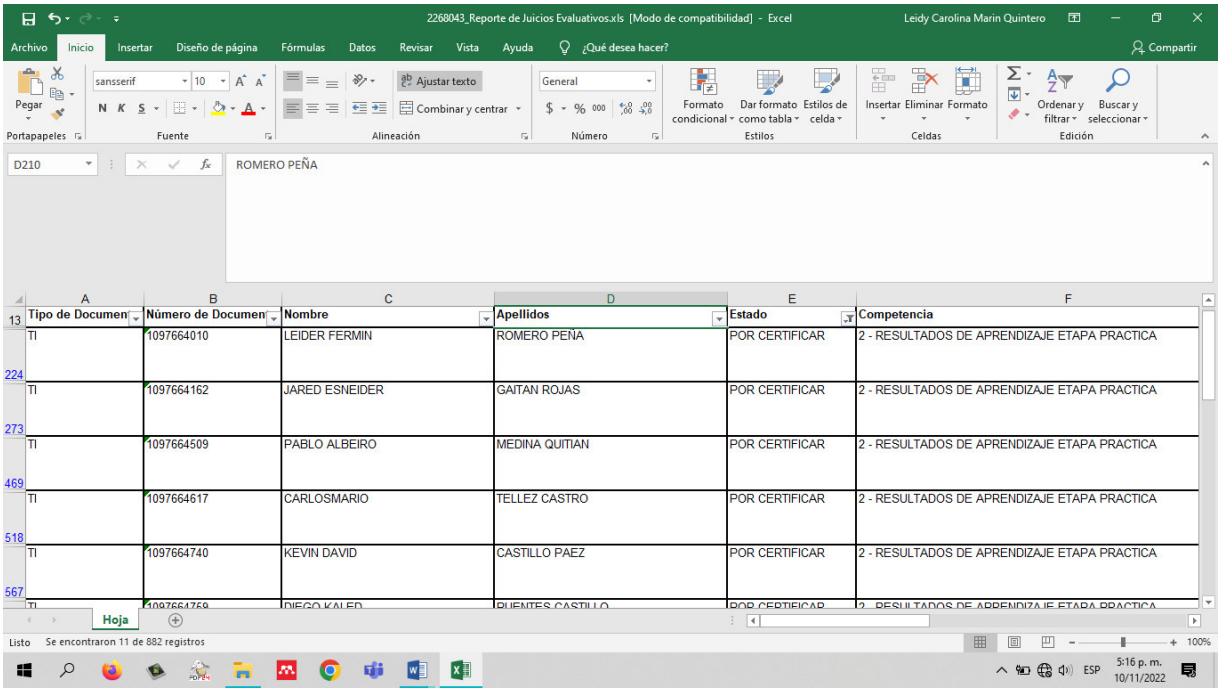
final_Reporte de Juicios final_2266629.xls [Modo de compatibilidad] - Excel — Leidy Carolina Marin Quintero

Centro de Formación: 9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

| Tipo de Document | Número de Documen | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia | Resulta |
|---|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1030540008 | JUAN DAVID | SANCHEZ CAMACHO | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 SECTOR DESTRE FORMA |
| TI | 1095986014 | LIZETH DAYANA | LOPEZ ARDILA | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 SECTOR DESTRE FORMA |
| TI | 1097183784 | JINETH NATALIA | ORTIZ JAIMES | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 SECTOR DESTRE FORMA |
| CC | 1097638070 | KAROL YURANI | ZARATE TAVERA | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 SECTOR DESTRE FORMA |
| TI | 1097638195 | MIGUEL ARLEY | AMADO ZARATE | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 SECTOR DESTRE FORMA |
| TI | 1097638209 | JHON EVERTH | BARBOSA AMADO | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA | 459130 |

Hoja — Listo — Se encontraron 19 de 1323 registros — Recuento: 9 — 90%

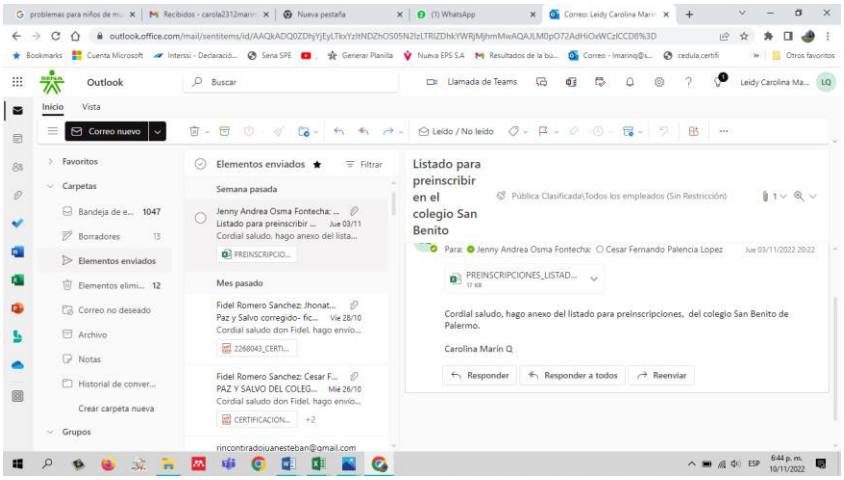
5:15 p. m. 10/11/2022




## EVIDENCIA 4

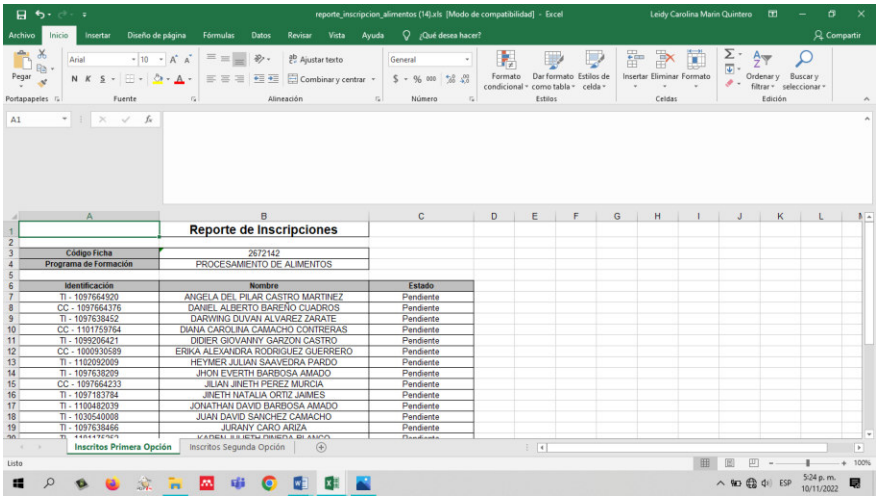
Se está apoyando la convocatoria 2022 noviembre, donde se inscriben a aspirantes a los diferentes programas Técnicos y Tecnólogos.





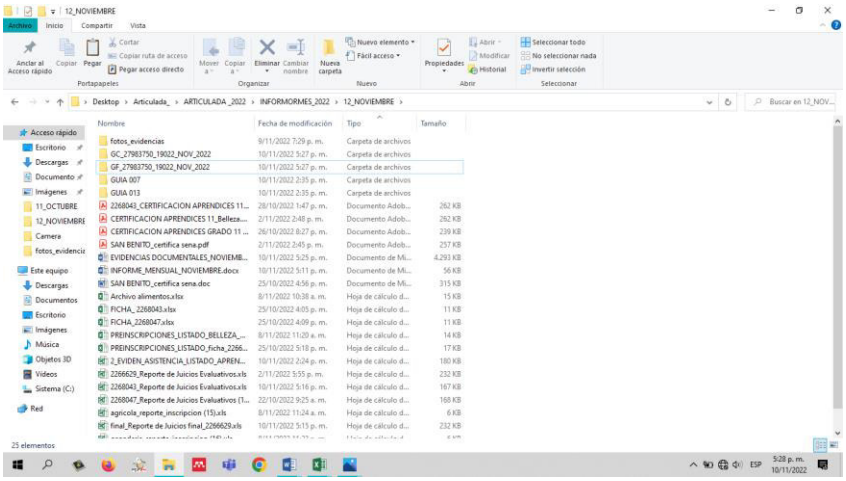



**EVIDENCIA 5**

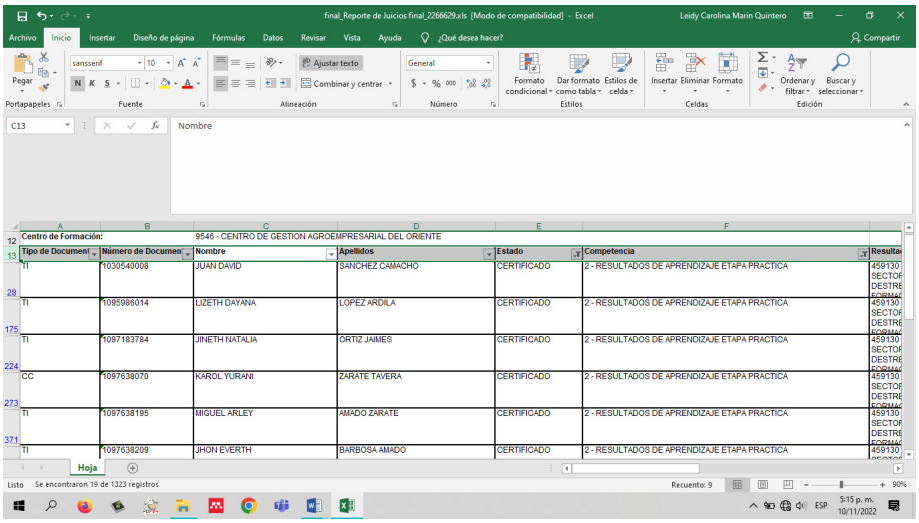
Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.

Se anexan pantallazos de correos electrónicos, donde se hacen envíos de información requerida y reportes de actividades ejecutados mes de Octubre DRIVE según programación.

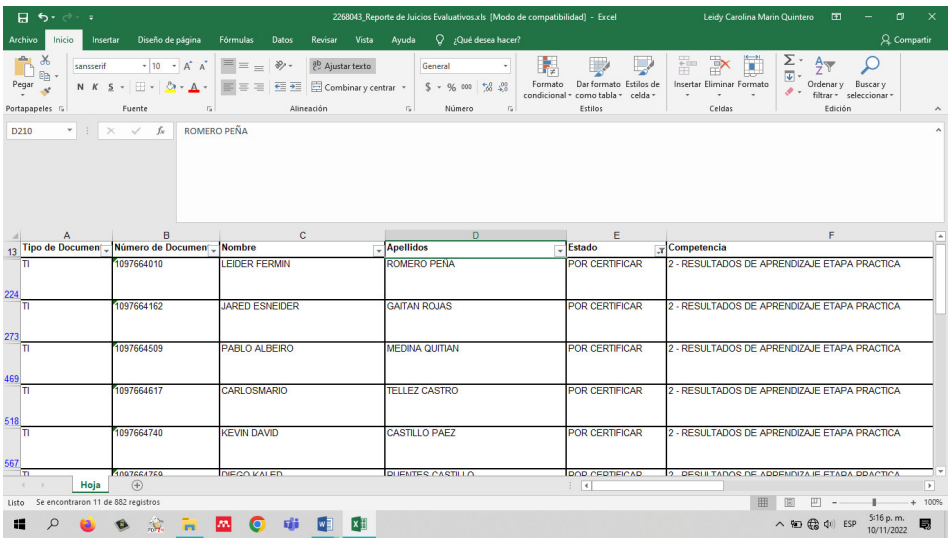


## EVIDENCIA 7

Se registran juicios evaluativos a la ficha No. 2268043, 2268047,2266629. Creación de actividades a la plataforma Sena a instructora de alimentos Diana Parra.

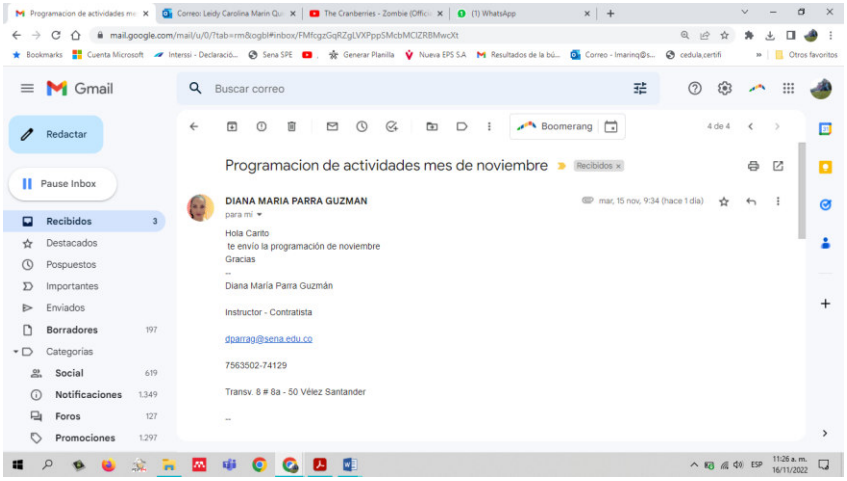


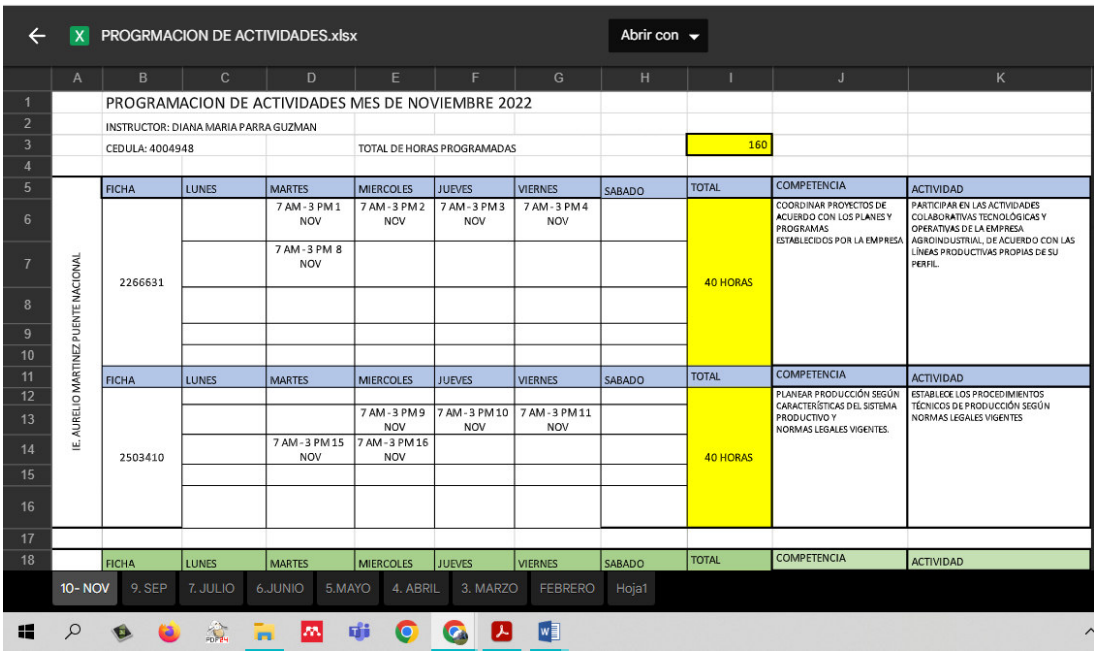
| Tipo de Documen | Número de Documen | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1030540008 | JUAN DAVID | SANCHEZ CAMACHO | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1095986014 | LIZETH DAYANA | LOPEZ ARDILA | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097183784 | JINETH NATALIA | ORTIZ JAIMES | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| CC | 1097638070 | KAROL YURANI | ZARATE TAVERA | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097638195 | MIGUEL ARLEY | AMADO ZARATE | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097638209 | JHON EVERTH | BARBOSA AMADO | CERTIFICADO | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |



| Tipo de Documen | Número de Documen | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| TI | 1097664010 | LEIDER FERMIN | ROMERO PEÑA | POR CERTIFICAR | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097664162 | JARED ESNEIDER | GAITAN ROJAS | POR CERTIFICAR | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097664509 | PABLO ALBEIRO | MEDINA QUITIAN | POR CERTIFICAR | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097664617 | CARLOSMARIO | TELLEZ CASTRO | POR CERTIFICAR | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| TI | 1097664740 | KEVIN DAVID | CASTILLO PAEZ | POR CERTIFICAR | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |

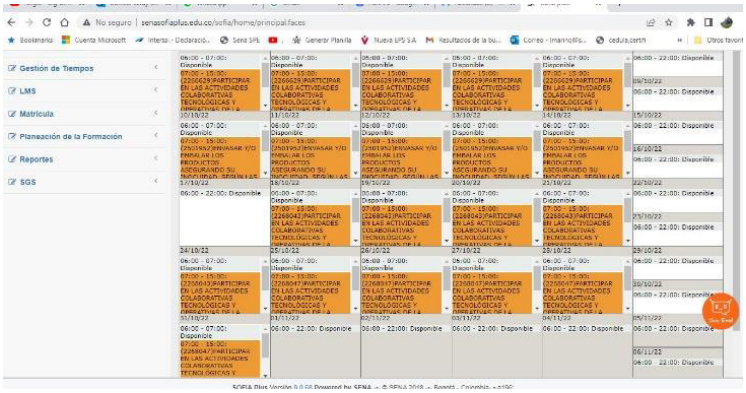
Solicitud de  actividades a la plataforma Sena a instructora de alimentos Diana Parra.



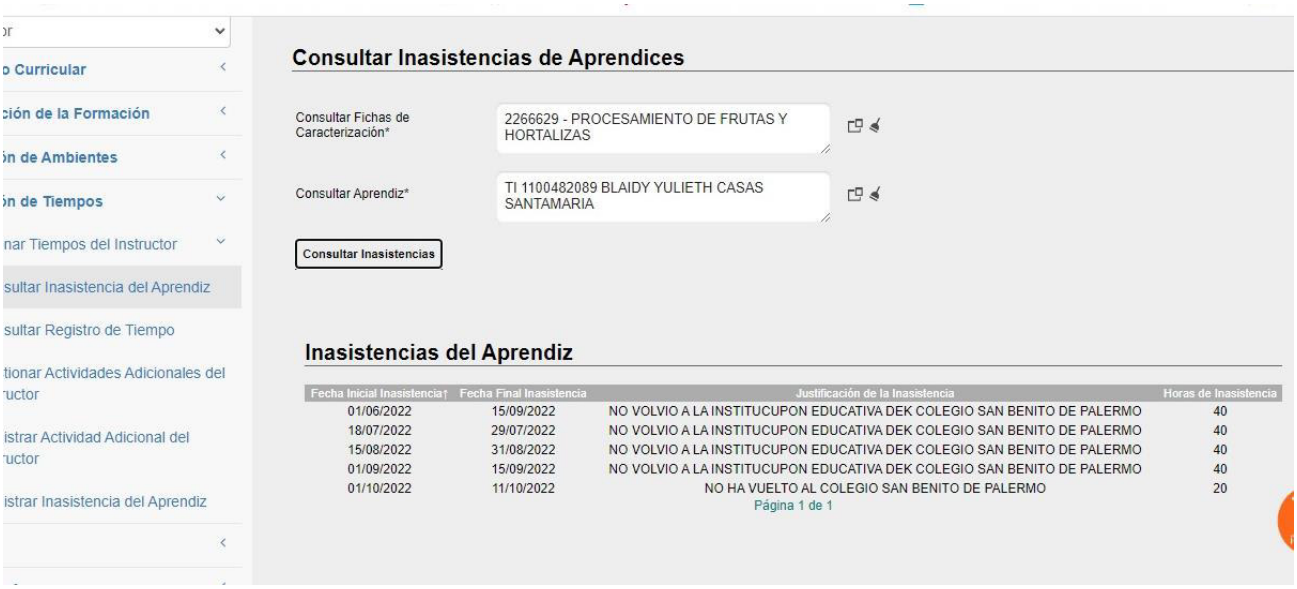

Creación de actividades a la plataforma Sena a instructora de alimentos Diana Parra.





**EVIDENCIA 8**

Se aplica la normatividad que se encuentra vigente en el reglamento del aprendiz, para traslados y registro de NO asistencia a la formación del programa de articulación **TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.**




**EVIDENCIA 9**

Se realizó seguimiento y evaluación de la Etapa Productiva a aprendiz pendiente del programa **TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Fichas No. 2076018, DEL COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO Y 2268047, 2268043, COLEGIO DON BOSCO**

COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO
LA BELLEZA-SANTANDER
DANE 168377000011 NIT 800011097-6

LA SUSCRITA RECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA
"COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO" DEL MUNICIPIO DE LA BELLEZA SANTANDER.

CERTIFICA

Que los aprendices relacionados a continuación del grado **11 Con ficha No 2268043,** se encuentran a Paz y Salvo con la institución educativa en todo concepto incluido el cumplimiento y aprobación de las áreas trasversales establecidas en el diseño curricular

**GRADO 11 - FICHA 2268043**

**Denominación:** PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

| N. | DOCUMENTO | N.DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS |
|---|---|---|---|---|
| 1 | T.I | 1097664010 | LEIDER FERMIN | ROMERO PEÑA |
| 2 | T.I | 1097664162 | JARED ESNEIDER | GAITAN ROJAS |
| 3 | T.I | 1097664509 | PABLO ALBEIRO | MEDINA QUITIAN |
| 4 | T.I | 1097664617 | CARLOSMARIO | TELLEZ CASTRO |
| 5 | T.I | 1097664740 | KEVIN DAVID | CASTILLO PAEZ |
| 6 | T.I | 1097664759 | DIEGO KALED | PUENTES CASTILLO |
| 7 | T.I | 1097664790 | ERICK DANIEL | QUIROGA HERNANDEZ |
| 8 | T.I | 1097664814 | NIKOLE SARATH | MARTINEZ LAITON |
| 9 | T.I | 1097664902 | FRANKI DAMIAM | GONZALEZ ZARATE |
| 10 | T.I | 1097665161 | LUIS ALEJANDRO | DELGADO RUIZ |
| 10 | T.I | 1099203565 | KAREN VANESA | BECERRA GONZALEZ |

Para constancia se firma en La Belleza S.S, a los 26 días del mes de octubre del año 2022.

Cordialmente,

**Mag. NELLY SOFIA ORTIZ MATEUS**
**Rectora.**

COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO
LA BELLEZA-SANTANDER
DANE 168377000011 NIT 800011097-6

LA SUSCRITA RECTORA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA
"COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO" DEL MUNICIPIO DE LA BELLEZA SANTANDER.

CERTIFICA

Que los aprendices relacionados a continuación del grado **11 Con ficha No 2268047,** se encuentran a Paz y Salvo con la institución educativa en todo concepto incluido el cumplimiento y aprobación de las áreas trasversales establecidas en el diseño curricular

**GRADO 11 - FICHA 2268047**

**Denominación:** PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

| N. | DOCUMENTO | N.DOCUMENTO | NOMBRES | APELLIDOS |
|---|---|---|---|---|
| 1 | CC | 1005275472 | WILSON SAMIR | CRUZ MURCIA |
| 2 | TI | 1011089936 | LAURA VALENTINA | AGUDELO PINEDA |
| 3 | CC | 1021664069 | MARIA ANGELICA | RUIZ LENIS |
| 4 | CC | 1097664233 | JILIAN JINETH | PEREZ MURCIA |
| 5 | CC | 1097664376 | DANIEL ALBERTO | BAREÑO CUADROS |
| 6 | TI | 1097664920 | ANGELA DEL PILAR | CASTRO MARTINEZ |
| 7 | TI | 1097664952 | YERCY ALEXANDRA | BENITEZ SANCHEZ |
| 8 | TI | 1101175252 | KAREN JULIETH | PINEDA BLANCO |

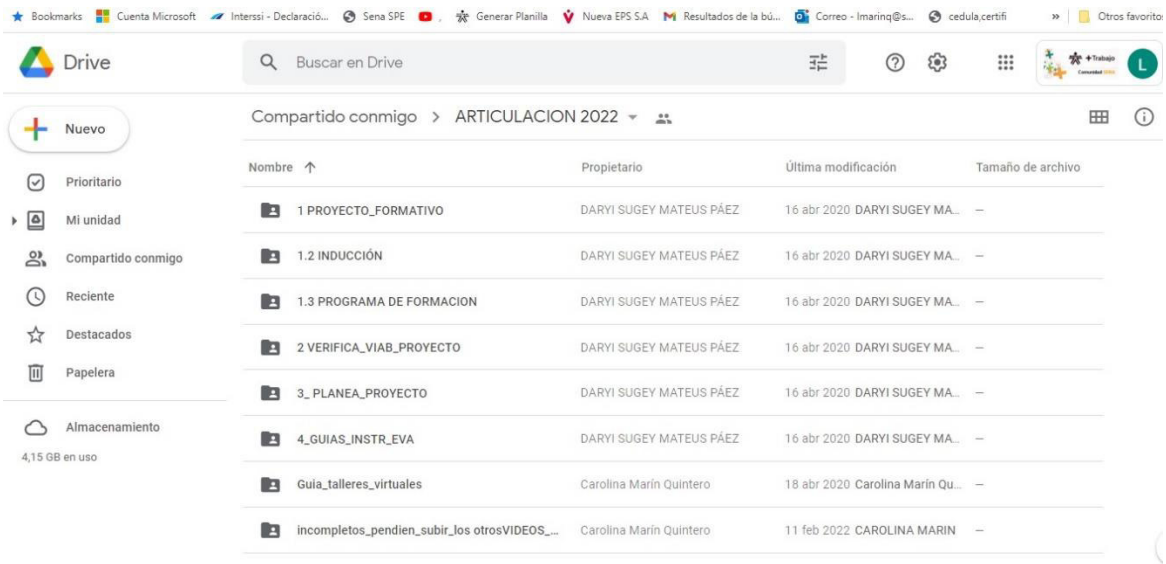
Para constancia se firma en La Belleza S.S, a los 26 días del mes de octubre del año 2022.

Cordialmente,

**Mag. NELLY SOFIA ORTIZ MATEUS**
**Rectora.**

## EVIDENCIA 10

**Drive** organizado para las actividades presenciales; organización de actividades en **DRIVER, CARPETA ARTICULADA 2022, compartida a homólogos, Aprendices y líder de articulación.**




## EVIDENCIA 11

Se realiza diariamente, el uso adecuado y obligatorio del tapabocas, el lavado de manos constantemente y desinfección del lugar del área de trabajo.







## EVIDENCIA 12

Trabajo colaborativo con el líder de alimentos de titulada; ingeniero Wilson, para viajar a varios colegios para promocionar la oferta 2023.







DATOS DE APRENDICES DEL GRADO 11' COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO

LA BELLEZA COLEGIO DON BOSCO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS — INSTRUCTORA: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

| N° | Nombre del aprendiz | Documento Id. | Teléfono de contacto | Correo electrónico institucional | Dirección/Sector /Vereda | Como aparece en la Red Social que usa? | PREINSCRIPCIONES OFERTA 2023 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | LAURA VALENTINA AGUDELO PINEDA | 1011089936 | 3157437886 | Valentinalaurapineda04@gmail.com | VEREDA BUENA VIS | Laura Agudelo | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 2 | DANIEL ALBERTO BARREÑO CUADROS | 1097664376 | 3185520792 | danielalbertomillitos.14@gmail.com | VEREDA SITIO NUEV | Daniel Bareño | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 3 | ANGELA DEL PILAR CASTRO MARTINEZ | 1097664920 | 3229755382 | angelscastromartinez508@gmail.com | VEREDA VERLIN ALT | Angela Del Pilar Castro Martinez | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 4 | JILIAN JINETH PEREZ MURCIA | 1097664233 | 3158986023 | jilianperez7@gmail.com | VEREDA LA PLAYA | Jilian Jineth Perez Murcia | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 5 | KAREN JULIETH PINEDA BLANCO | 1101175252 | 3127550221 | karenpinedablanco@gmail.com | CASCO URBANO | Karen Pineda Blanc | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 6 | LAURA VALENTINA ARIZA SANCHEZ | 1097664735 | 3114423939-3162936243 | valentinaariza304@gmail.com | vereda | | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 7 | KAREN VANESA BECERRA GONZALEZ | 1099203565 | 3102191337 | karenvanesab09@gmail.com | CASCO URBANO CENTRO | Karen Vanessa Becerra Gonzales | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| 8 | KEVIN DAVID CASTILLO PAEZ | 1097664740 | 3104741915 | castillopaezkevin@gmail.com | VEREDA BERLIN | NO TIENE | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| 9 | NANCY PATRICIA PUENTES MATEUS | 1097664569 | 3197645953 | nancypuentesmateus21@gmail.com | vereda | | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| | LUIS ALEJANDRO | | | | VEREDA SITIO | https://www.facebook.com/alejandr | PRODUCCIÓN |

Hoja1

Listo

DATOS DE APRENDICES DEL GRADO 11' COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO

LA BELLEZA COLEGIO DON BOSCO

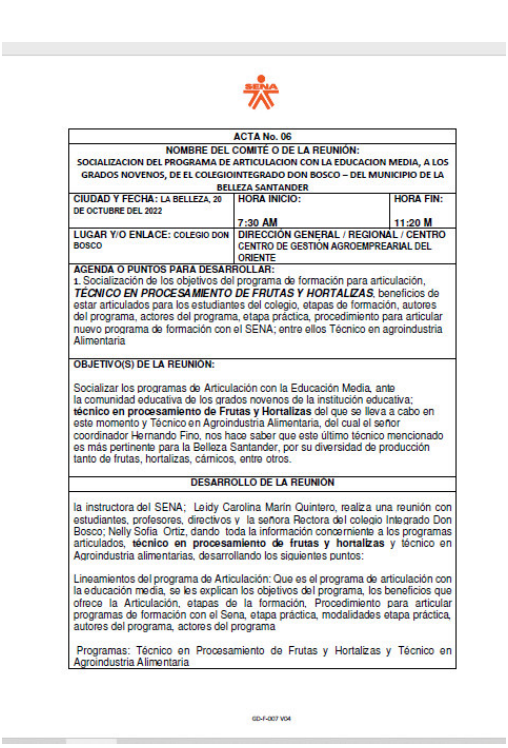
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS — INSTRUCTORA: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

| N° | Nombre del aprendiz | Documento Id. | Teléfono de contacto | Correo electrónico institucional | Dirección/Sector /Vereda | Como aparece en la Red Social que usa? | PREINSCRIPCIONES OFERTA 2023 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | LAURA VALENTINA AGUDELO PINEDA | 1011089936 | 3157437886 | Valentinalaurapineda04@gmail.com | VEREDA BUENA VIS | Laura Agudelo | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 2 | DANIEL ALBERTO BARREÑO CUADROS | 1097664376 | 3185520792 | danielalbertomillitos.14@gmail.com | VEREDA SITIO NUEV | Daniel Bareño | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 3 | ANGELA DEL PILAR CASTRO MARTINEZ | 1097664920 | 3229755382 | angelscastromartinez508@gmail.com | VEREDA VERLIN ALT | Angela Del Pilar Castro Martinez | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 4 | JILIAN JINETH PEREZ MURCIA | 1097664233 | 3158986023 | jilianperez7@gmail.com | VEREDA LA PLAYA | Jilian Jineth Perez Murcia | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 5 | KAREN JULIETH PINEDA BLANCO | 1101175252 | 3127550221 | karenpinedablanco@gmail.com | CASCO URBANO | Karen Pineda Blanc | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 6 | LAURA VALENTINA ARIZA SANCHEZ | 1097664735 | 3114423939-3162936243 | valentinaariza304@gmail.com | vereda | | PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS |
| 7 | KAREN VANESA BECERRA GONZALEZ | 1099203565 | 3102191337 | karenvanesab09@gmail.com | CASCO URBANO CENTRO | Karen Vanessa Becerra Gonzales | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| 8 | KEVIN DAVID CASTILLO PAEZ | 1097664740 | 3104741915 | castillopaezkevin@gmail.com | VEREDA BERLIN | NO TIENE | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| 9 | NANCY PATRICIA PUENTES MATEUS | 1097664569 | 3197645953 | nancypuentesmateus21@gmail.com | vereda | | PRODUCCIÓN AGRICOLA |
| | LUIS ALEJANDRO | | | | VEREDA SITIO | https://www.facebook.com/alejandr | PRODUCCIÓN |

Hoja1

Listo

Reunión con los del grado noveno, dándoles a conocer el programa técnico en procesamiento de frutas y hortalizas para el año 2023, colegios Don Bosco y San Benito de Palermo.



ACTA No. 06

**NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:**
**SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA, A LOS GRADOS NOVENOS, DE EL COLEGIOINTEGRADO DON BOSCO – DEL MUNICIPIO DE LA BELLEZA SANTANDER**

| CIUDAD Y FECHA: LA BELLEZA, 20 DE OCTUBRE DEL 2022 | HORA INICIO: 7:30 AM | HORA FIN: 11:20 M |
|---|---|---|
| LUGAR Y/O ENLACE: COLEGIO DON BOSCO | DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPREARIAL DEL ORIENTE | |

**AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:**
1. Socialización de los objetivos del programa de formación para articulación, ***TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS***, beneficios de estar articulados para los estudiantes del colegio, etapas de formación, autores del programa, actores del programa, etapa práctica, procedimiento para articular nuevo programa de formación con el SENA; entre ellos Técnico en agroindustria Alimentaria

**OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:**

Socializar los programas de Articulación con la Educación Media, ante la comunidad educativa de los grados novenos de la institución educativa; **técnico en procesamiento de Frutas y Hortalizas** del que se lleva a cabo en este momento y Técnico en Agroindustria Alimentaria, del cual el señor coordinador Hernando Fino, nos hace saber que este último técnico mencionado es más pertinente para la Belleza Santander, por su diversidad de producción tanto de frutas, hortalizas, cárnicos, entre otros.

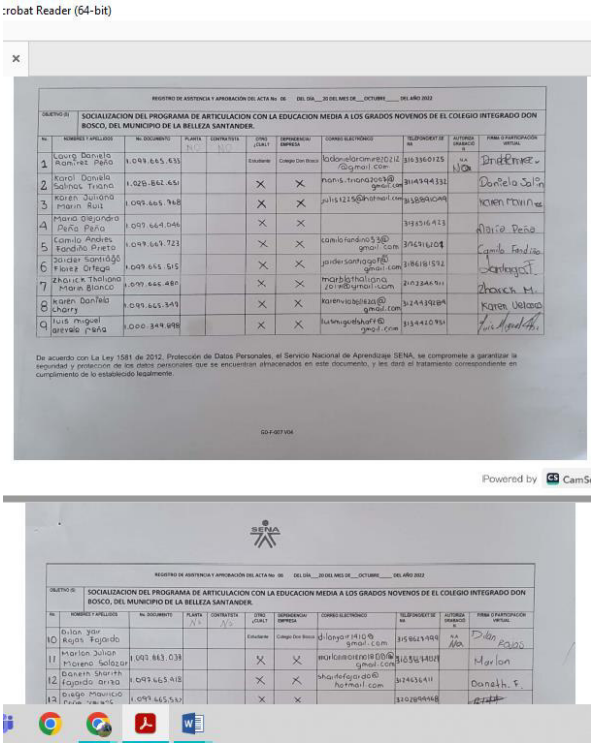
**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

la instructora del SENA; Leidy Carolina Marín Quintero, realiza una reunión con estudiantes, profesores, directivos y la señora Rectora del colegio Integrado Don Bosco; Nelly Sofía Ortiz, dando toda la información concerniente a los programas articulados, **técnico en procesamiento de frutas y hortalizas** y técnico en Agroindustria alimentarias, desarrollando los siguientes puntos:

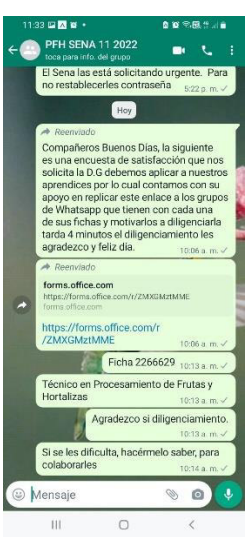
Lineamientos del programa de Articulación: Que es el programa de articulación con la educación media, se les explican los objetivos del programa, los beneficios que ofrece la Articulación, etapas de la formación, Procedimiento para articular programas de formación con el Sena, etapa práctica, modalidades etapa práctica, autores del programa, actores del programa

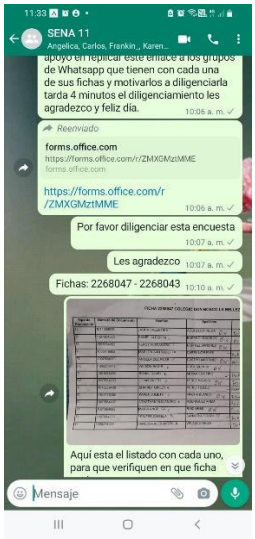
Programas: Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas y Técnico en Agroindustria Alimentaria

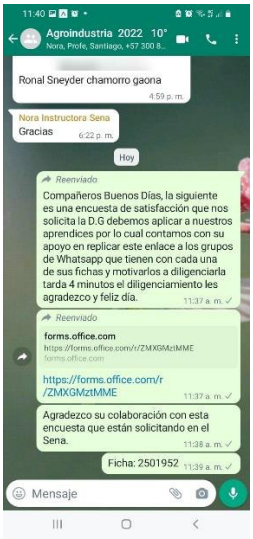
GD-F-007 V04




Realización de encuesta de satisfacción a aprendices del técnico en procesamiento de FRUTAS Y HORTALIZAS, entregándoles la información y el link, para los respectivos diligenciamientos de cada uno de los aprendices.




**LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO**
**NOMBRE Y APELLIDO CONTRATISTA**
**C.C. 27983750**
**CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3424450 de 2022**