PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, noviembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISORA CONTRATO No**.CO1.PCCNTR. 3350500**
Coordinadora Academica
Coordinación Académica
Duitama- Boyaca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2022

Referencia: No 3350500 del año 2022

Yesenia Lucia Serrano Hernandez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1052389497 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de formación titulada y complementaria, 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 resultante la suma de: CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación titulada regular y/o complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de noviembre teniendo en cuenta laprogramación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha 1 al 4 y 8 al 11 de noviembre. Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos, Ficha: 2498781. **Competencia:** Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa. **Resultados de aprendizaje:** 1 al 4 y 8 al 11 de noviembre: Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos. Elaboración de: - Planeación pedagógica. - Plan de trabajo. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. - Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1**	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **TITULADA 1** **- Anexo 1.1.** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material de apoyo. **-Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación. **-Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 1.8** Cronograma de actividades **-Anexo 1.9** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.10** Material de apoyo. **-Anexo 1.11** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.12** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.13** Reporte Juicios de evaluación.

		Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y	**COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** **-Anexo 1.14** Cronograma de actividades **-Anexo 1.15** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.16** Material de apoyo. **-Anexo 1.17** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.18** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.19** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** **-Anexo 1.20** Cronograma de actividades **-Anexo 1.21** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.22** Material de apoyo. **-Anexo 1.23** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.24** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.25** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** **-Anexo 1.26** Cronograma de actividades **-Anexo 1.27** Guías de

		protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la	aprendizaje. **-Anexo 1.28** Material de apoyo. **-Anexo 1.29** Instrumentos de evaluación **-Anexo 1.30** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.31** Reporte Juicios de evaluación.

		elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de**	

		aprendizaje: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue	

		del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de	

		manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: -Cronograma de actividades. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. -Reporte de juicios de evaluación.	
2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto decobro: -Seguimiento etapa productiva 15 al 18 de noviembre.	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** **-Anexo 2.1** Listado aprendices a los cuales se les realizo seguimiento.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de Información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **TITULADA 1** Fecha 18 al 21, 24 al 28, y 31 de noviembre . Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos, Ficha: 2498781. - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium.	**EVIDENCIAS 3** **Registrar, verificar, actualizar.** **TITULADA 1.** -**Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1** **-Anexo 3.2**

		COMPLEMENTARIA VIRTUAL 1 Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** Fecha XXX al XXX de noviembre. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:XXX. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar.	Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.3** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 2** **-Anexo 3.4** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.5** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 3** **-Anexo 3.6** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.7** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar. **COMPLEMENTARIA VIRTUAL 4** **-Anexo 3.8** Pantallazo asociación de aprendices. **-Anexo 3.9** Pantallazo correo con asociación de aprendices a

			certificar.
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** **-Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes noviembre 2022. **-Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de octubre. **-Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de noviembre 2022 **-Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de noviembre.
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	Durante el mes objeto de cobro: - Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”.	**EVIDENCIAS 5 Rendir los informes de las acciones.** -**Anexo 5.1** Reporte de cargue y envió del formulario de avances del proyecto.
6	Apoyar técnicamente la estructuracióny/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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. 4466682846 de la planilla expedida por el operador SOI del mes de octubre. (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 ONE DRIVE / YESENIA SERRANO 2022

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernandez
Contratista
C.C. No. 1052389497

Recibí a satisfacción:

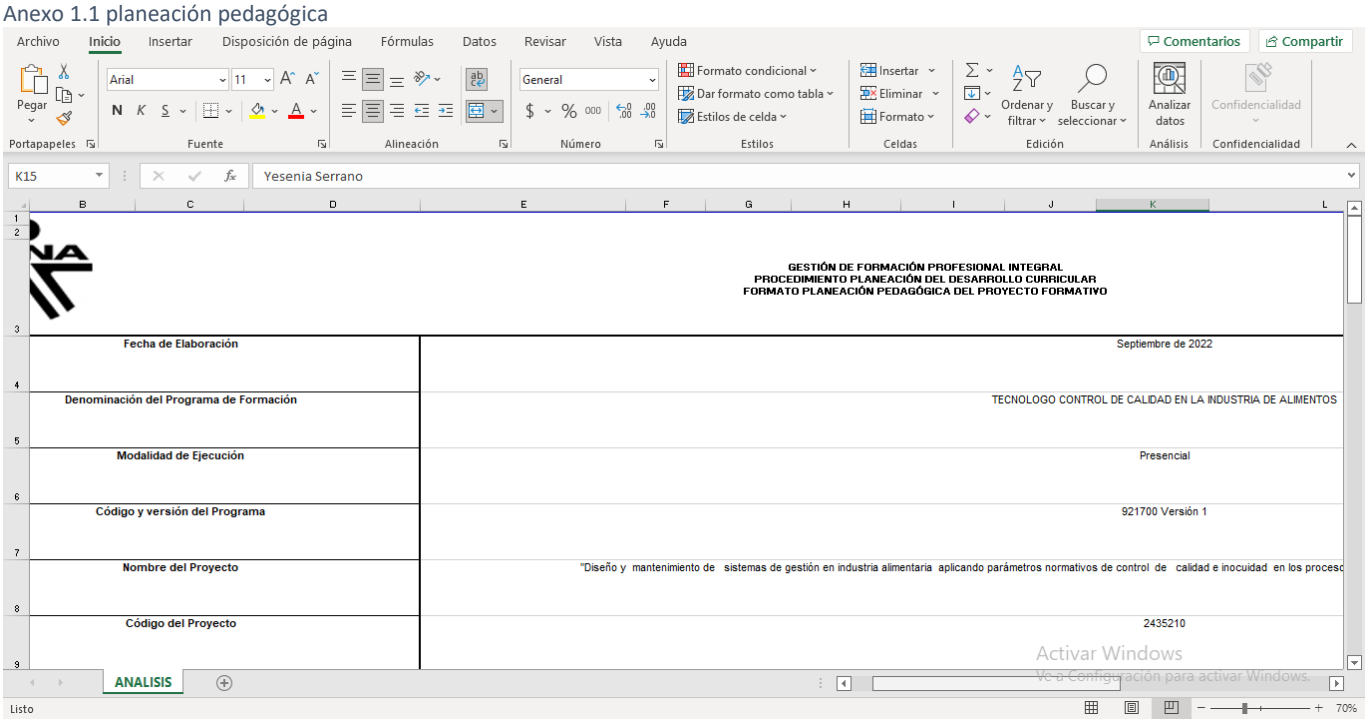
Firma
Jenny Alexandra Soler Granados
Supervisora Contrato 3350500 de 2022
Coordinadora académica

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

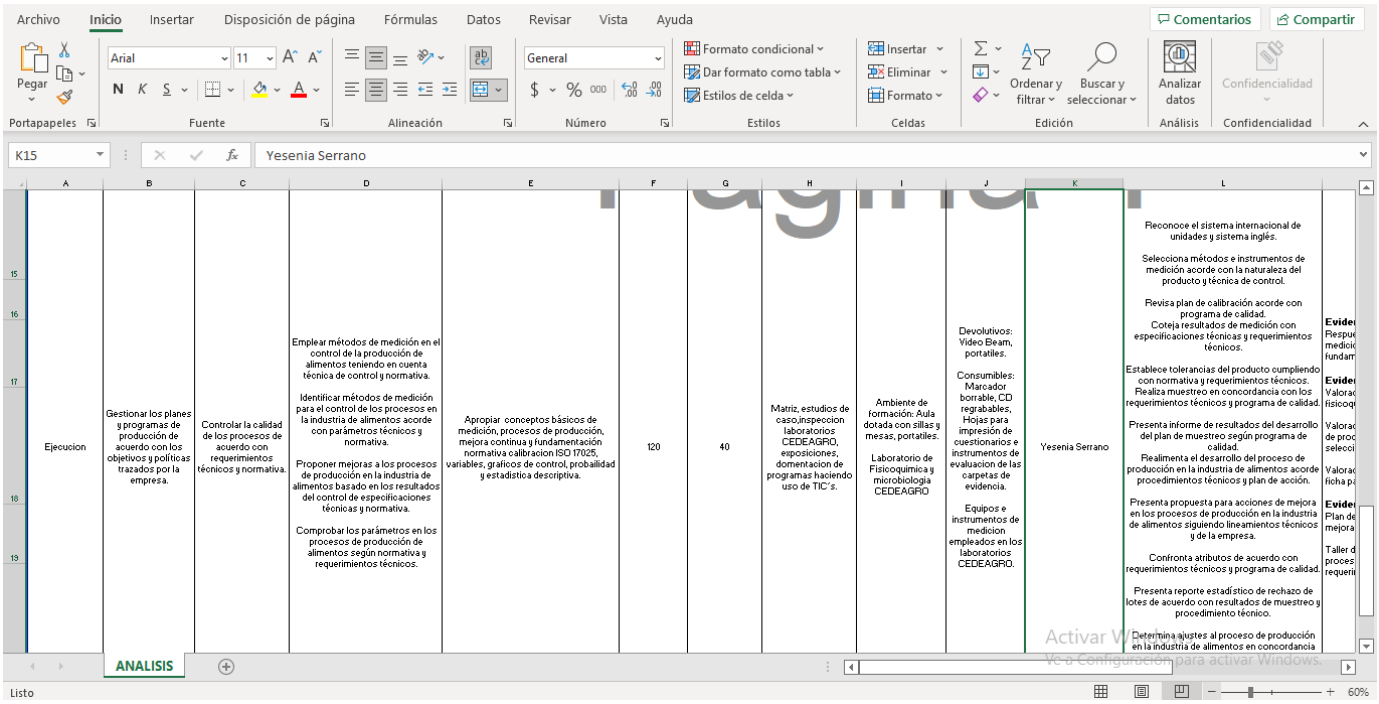
Obligacion 1 - Evidencia 1- Planear, orientar y evaluar la formación profesional.

- Anexo 1.1 planeación pedagógica



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

Fecha de Elaboración	Septiembre de 2022
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	921700 Versión 1
Nombre del Proyecto	"Diseño y mantenimiento de sistemas de gestión en industria alimentaria aplicando parámetros normativos de control de calidad e inocuidad en los proces
Código del Proyecto	2435210

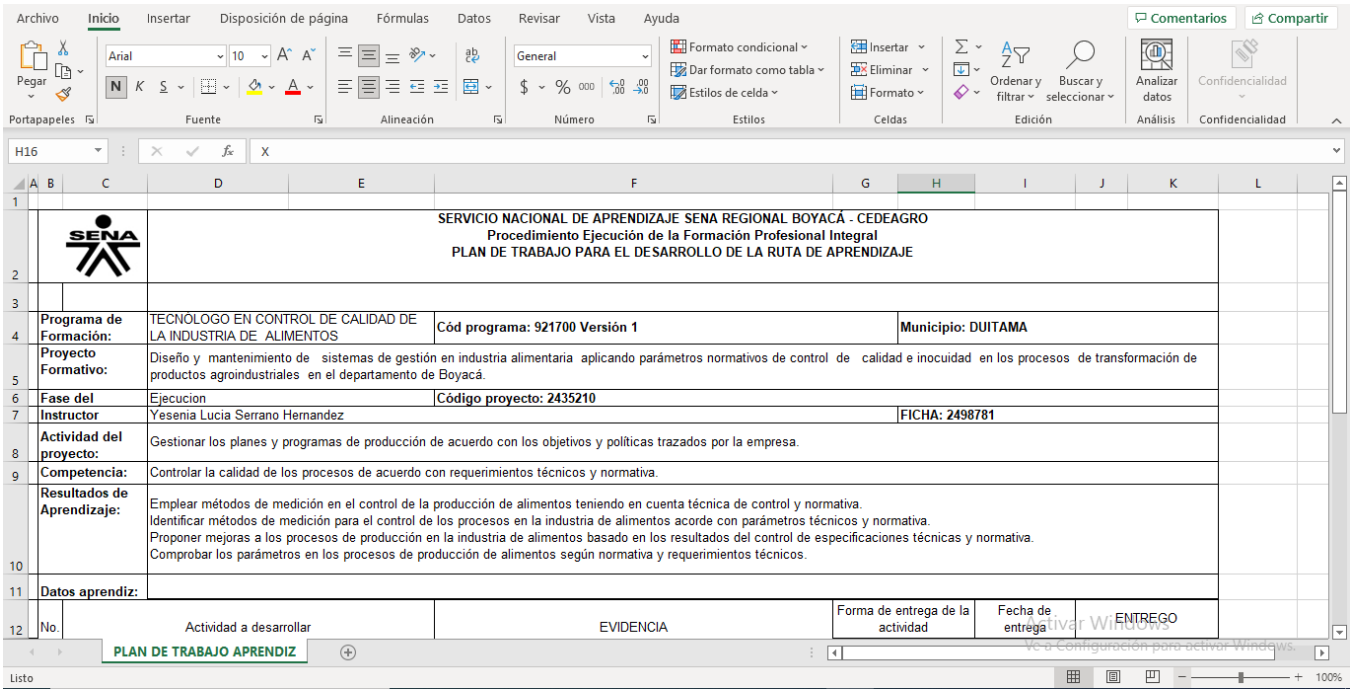


Ejecucion	Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.	Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa. Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa. Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.	Apropiar conceptos básicos de medición, procesos de producción, mejora continua y fundamentación normativa calibracion ISO 17025, variables, graficos de control, probalilidad y estadistica descriptiva.	120	40	Matriz, estudios de caso,inspeccion laboratorios CEDEAGRO, exposiciones, domentacion de programas haciendo uso de TIC´s.	Ambiente de formación: Aula dotada con sillas y mesas, portatiles. Laboratorio de Fisicoquimica y microbiologia CEDEAGRO	Devolutivos: Video Beam, portatiles. Consumibles: Marcador borrable, CD regrabables, Hojas para impresión de cuestionarios e instrumentos de evaluacion de las carpetas de evidencia. Equipos e instrumentos de medicion empleados en los laboratorios CEDEAGRO.	Yesenia Serrano	Reconoce el sistema internacional de unidades y sistema inglés. Selecciona métodos e instrumentos de medición acorde con la naturaleza del producto y técnica de control. Revisa plan de calibración acorde con programa de calidad. Coteja resultados de medición con especificaciones técnicas y requerimientos técnicos. Establece tolerancias del producto cumpliendo con normativa y requerimientos técnicos. Realiza muestreo en concordancia con los requerimientos técnicos y programa de calidad. Presenta informe de resultados del desarrollo del plan de muestreo según programa de calidad. Realimenta el desarrollo del proceso de producción en la industria de alimentos acorde procedimientos técnicos y plan de acción. Presenta propuesta para acciones de mejora en los procesos de producción en la industria de alimentos siguiendo lineamientos técnicos y de la empresa. Confronta atributos de acuerdo con requerimientos técnicos y programa de calidad. Presenta reporte estadístico de rechazo de lotes de acuerdo con resultados de muestreo y procedimiento técnico. Determina ajustes al proceso de producción en la industria de alimentos en concordancia	**Evide** Respue medici fundam **Evide** Valorac fisicoq Valorac de proc seleccio Valorac ficha p **Evide** Plan de mejora Taller d proces requeri

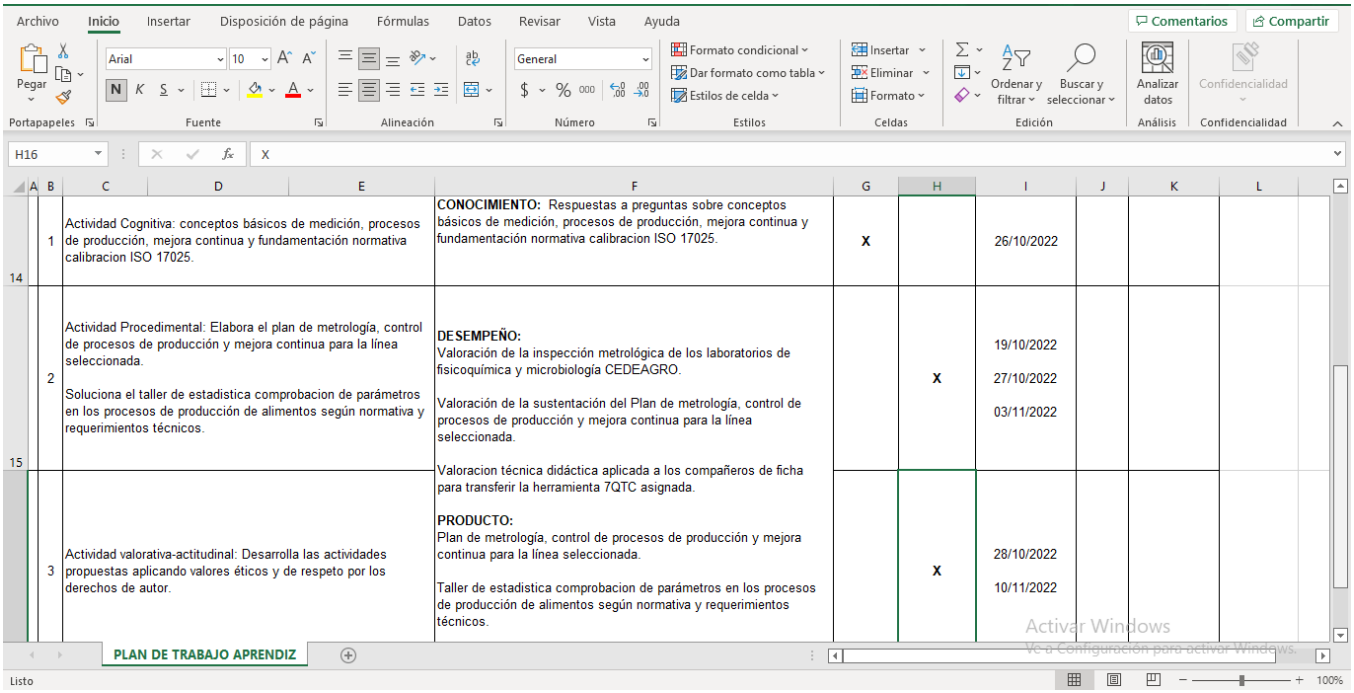
EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

- Anexo 1.2 plan de trabajo



		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				
Programa de Formación:	TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	**Cód programa: 921700 Versión 1**		**Municipio: DUITAMA**		
Proyecto Formativo:	Diseño y mantenimiento de sistemas de gestión en industria alimentaria aplicando parámetros normativos de control de calidad e inocuidad en los procesos de transformación de productos agroindustriales en el departamento de Boyacá.					
Fase del	Ejecucion	**Código proyecto: 2435210**				
Instructor	Yesenia Lucia Serrano Hernandez			**FICHA: 2498781**		
Actividad del proyecto:	Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.					
Competencia:	Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.					
Resultados de Aprendizaje:	Emplear métodos de medición en el control de la producción de alimentos teniendo en cuenta técnica de control y normativa. Identificar métodos de medición para el control de los procesos en la industria de alimentos acorde con parámetros técnicos y normativa. Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa. Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.					
Datos aprendiz:						
No.	Actividad a desarrollar	EVIDENCIA		Forma de entrega de la actividad	Fecha de entrega	ENTREGO



1	Actividad Cognitiva: conceptos básicos de medición, procesos de producción, mejora continua y fundamentación normativa calibracion ISO 17025.	**CONOCIMIENTO:** Respuestas a preguntas sobre conceptos básicos de medición, procesos de producción, mejora continua y fundamentación normativa calibracion ISO 17025.	X		26/10/2022	
2	Actividad Procedimental: Elabora el plan de metrología, control de procesos de producción y mejora continua para la línea seleccionada. Soluciona el taller de estadistica comprobacion de parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.	**DESEMPEÑO:** Valoración de la inspección metrológica de los laboratorios de fisicoquímica y microbiología CEDEAGRO. Valoración de la sustentación del Plan de metrología, control de procesos de producción y mejora continua para la línea seleccionada. Valoracion técnica didáctica aplicada a los compañeros de ficha para transferir la herramienta 7QTC asignada.		X	19/10/2022 27/10/2022 03/11/2022	
3	Actividad valorativa-actitudinal: Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.	**PRODUCTO:** Plan de metrología, control de procesos de producción y mejora continua para la línea seleccionada. Taller de estadistica comprobacion de parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.		X	28/10/2022 10/11/2022	

- Anexo 1.3 guía de aprendizaje



2. GFPI-F-135 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

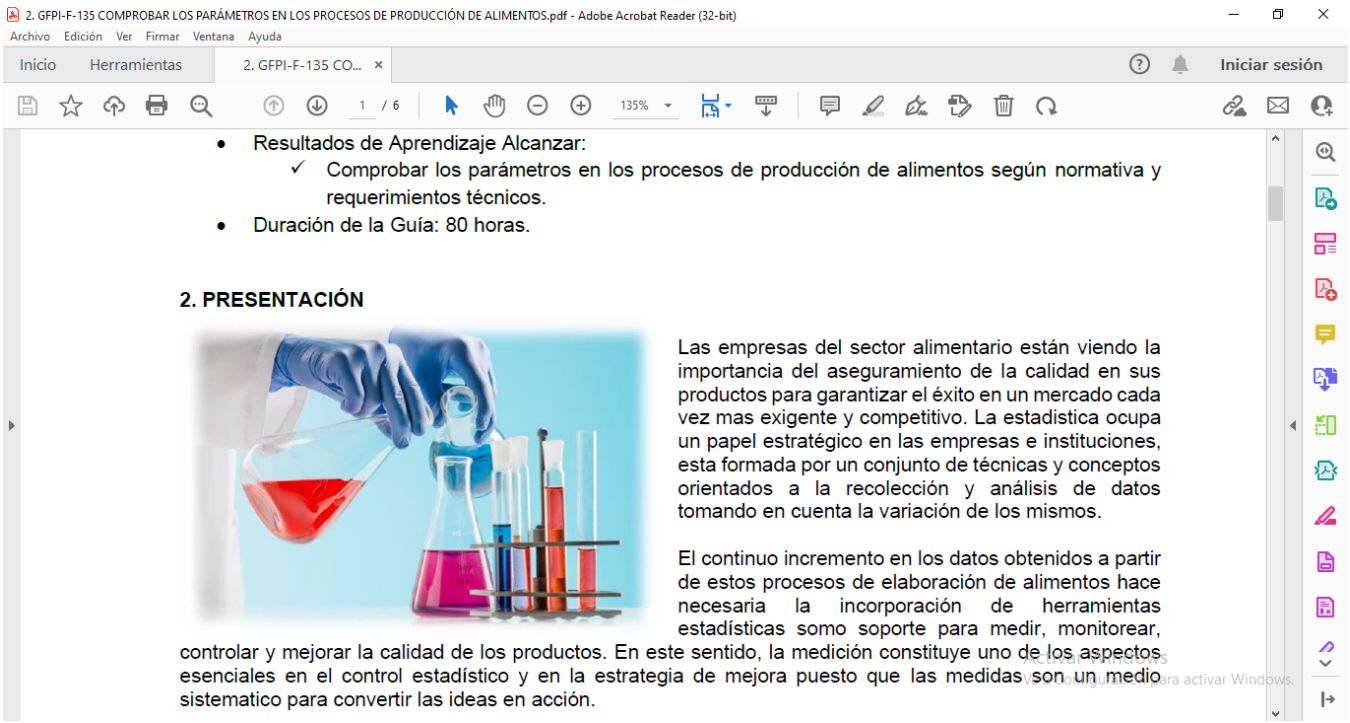
PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE COMPROBAR LOS PARAMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 921700 Versión 1
- Nombre del Proyecto: Diseño y mantenimiento de sistemas de gestión en industria alimentaria aplicando parámetros normativos de control de calidad e inocuidad en los procesos de transformación de productos agroindustriales en el departamento de Boyacá.
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



2. GFPI-F-135 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos.
- Duración de la Guía: 80 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las empresas del sector alimentario están viendo la importancia del aseguramiento de la calidad en sus productos para garantizar el éxito en un mercado cada vez mas exigente y competitivo. La estadistica ocupa un papel estratégico en las empresas e instituciones, esta formada por un conjunto de técnicas y conceptos orientados a la recolección y análisis de datos tomando en cuenta la variación de los mismos.

El continuo incremento en los datos obtenidos a partir de estos procesos de elaboración de alimentos hace necesaria la incorporación de herramientas estadísticas somo soporte para medir, monitorear, controlar y mejorar la calidad de los productos. En este sentido, la medición constituye uno de los aspectos esenciales en el control estadístico y en la estrategia de mejora puesto que las medidas son un medio sistematico para convertir las ideas en acción.

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

2. GFPI-F-135 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 CO... Iniciar sesión

2 / 6 135%

3.1 Actividades de Reflexión inicial.



3.1.1 Observe los siguientes video Una mirada a la estadística: innovación y calidad en la industria de alimentos y Medicion y seguimiento al proceso o producto. Describa porque es importante aplicar la estadística en el sector alimentario?

https://www.youtube.com/watch?v=HGPLIX6PXu4

https://www.youtube.com/watch?v=wwyxrC9m0-Y

GFPI-F-135 V01

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

2. GFPI-F-135 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.pdf - Adobe Acrobat Reader (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 2. GFPI-F-135 CO... Iniciar sesión

3 / 6 135%

Indvidualmente desarrolle la siguiente actividad propuesta "Comprobar los parámetros en los procesos de producción de alimentos según normativa y requerimientos técnicos." organice la actividad en medio físico a mano con dibujos y colores para entregar a su instructora.



1. Elabore una infografía a mano en donde justifique la importancia de la estadística en la medición, innovación y calidad de los procesos de elaboración de alimentos a partir de los videos vistos en la actividad de reflexión inicial.

2. Investigue y describa en que consisten las siguientes fases del estudio estadístico: recogida de datos, organización y representación de datos, análisis de datos y obtención de conclusiones.

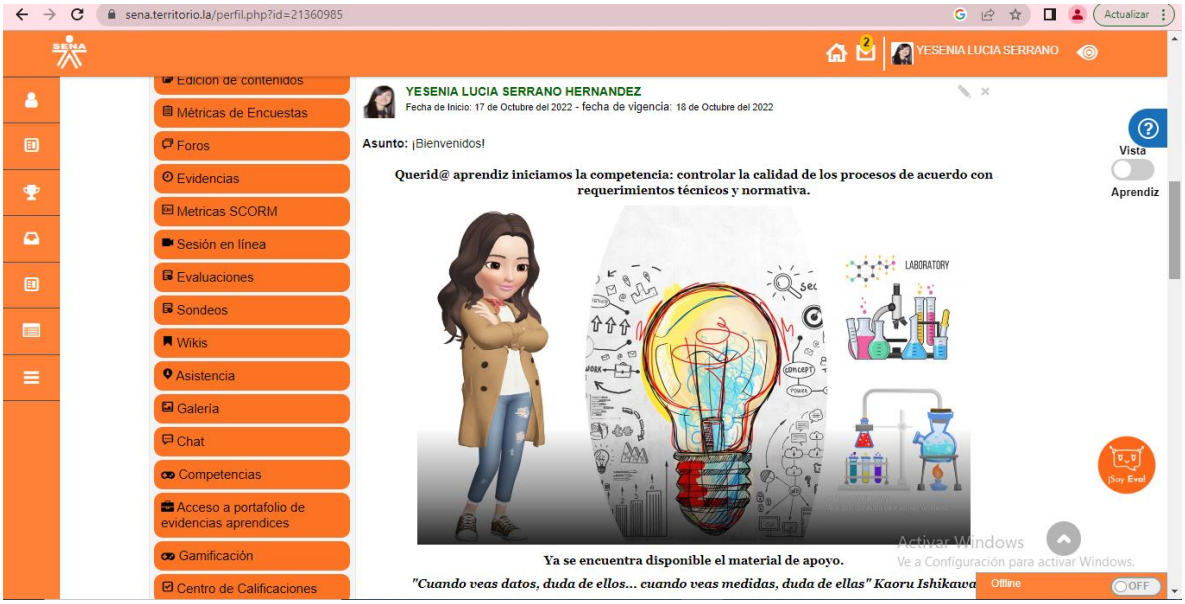
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

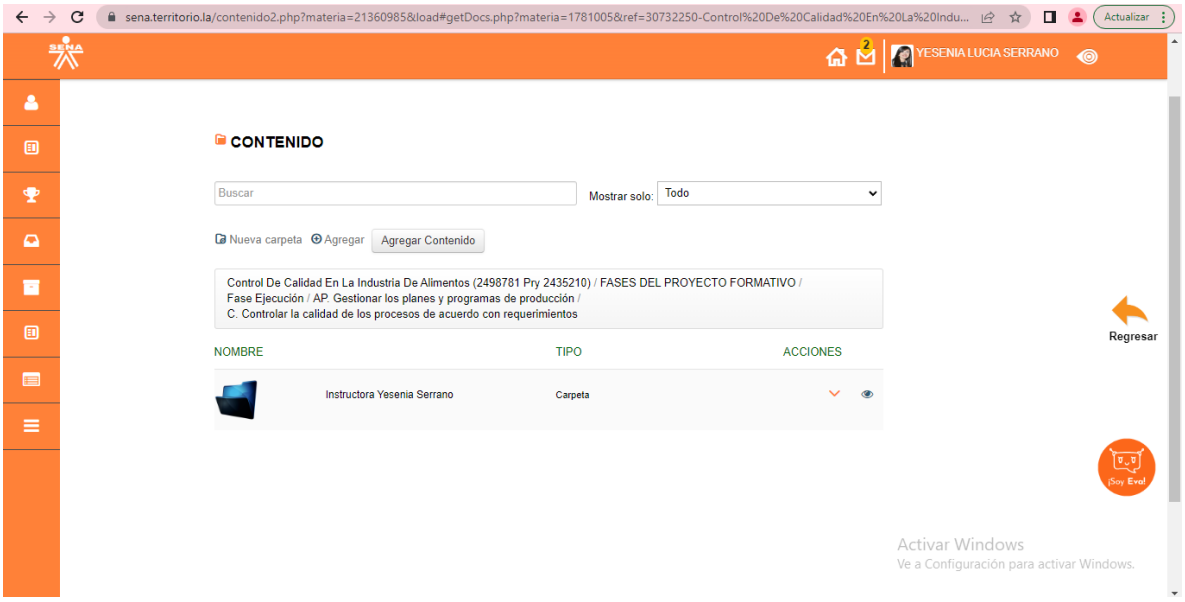
EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

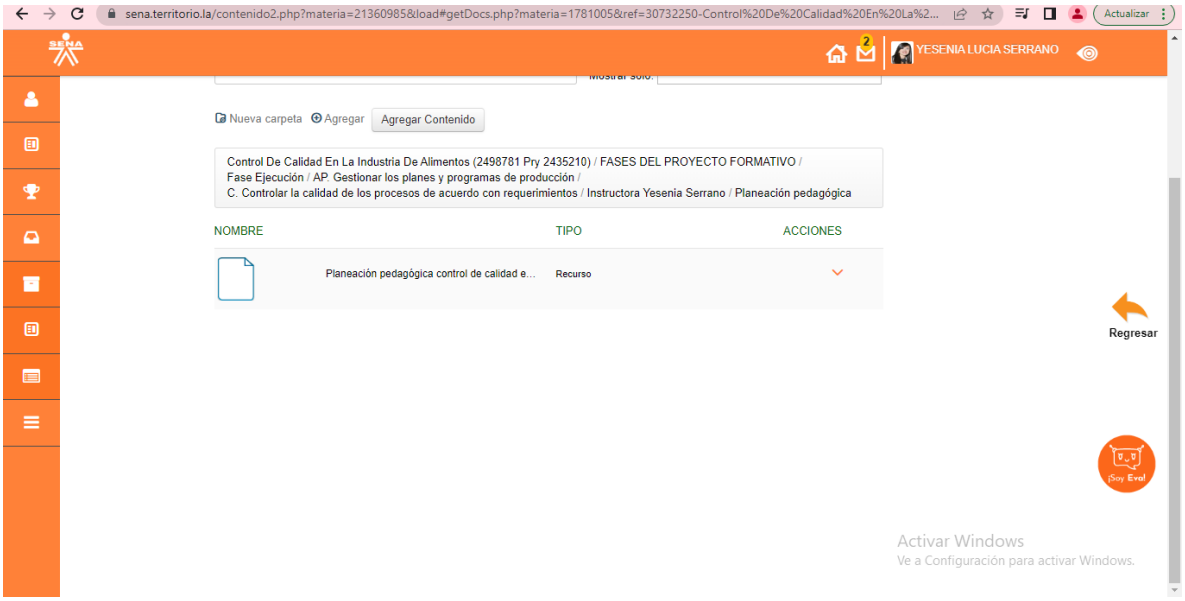
- Anexo 3.1 pantallazos de cargue plataforma territorium

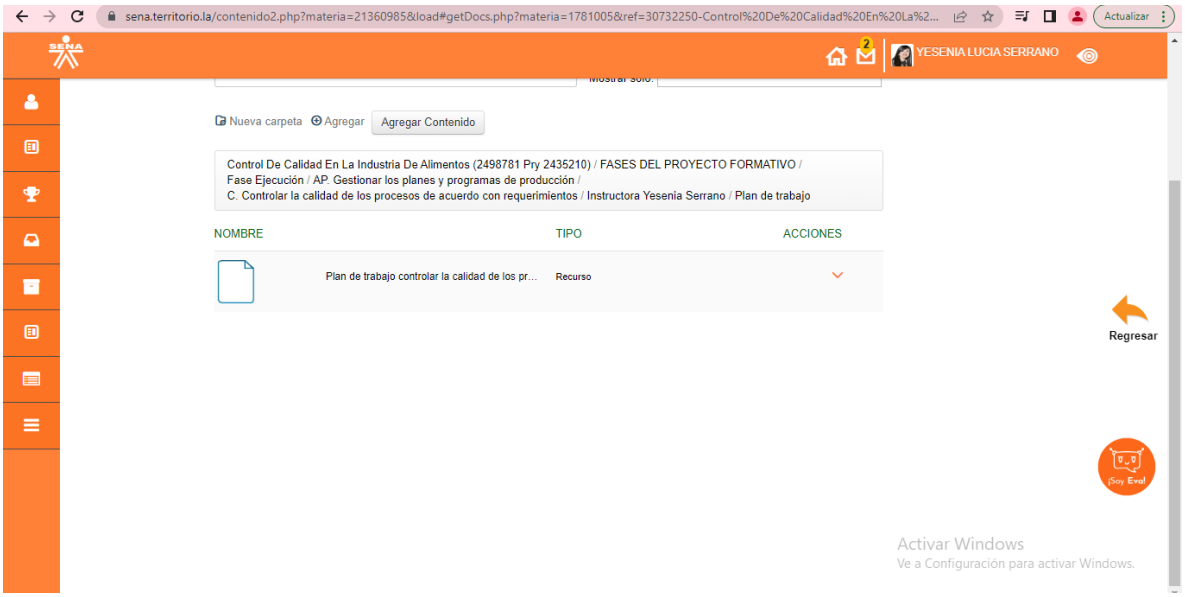




EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

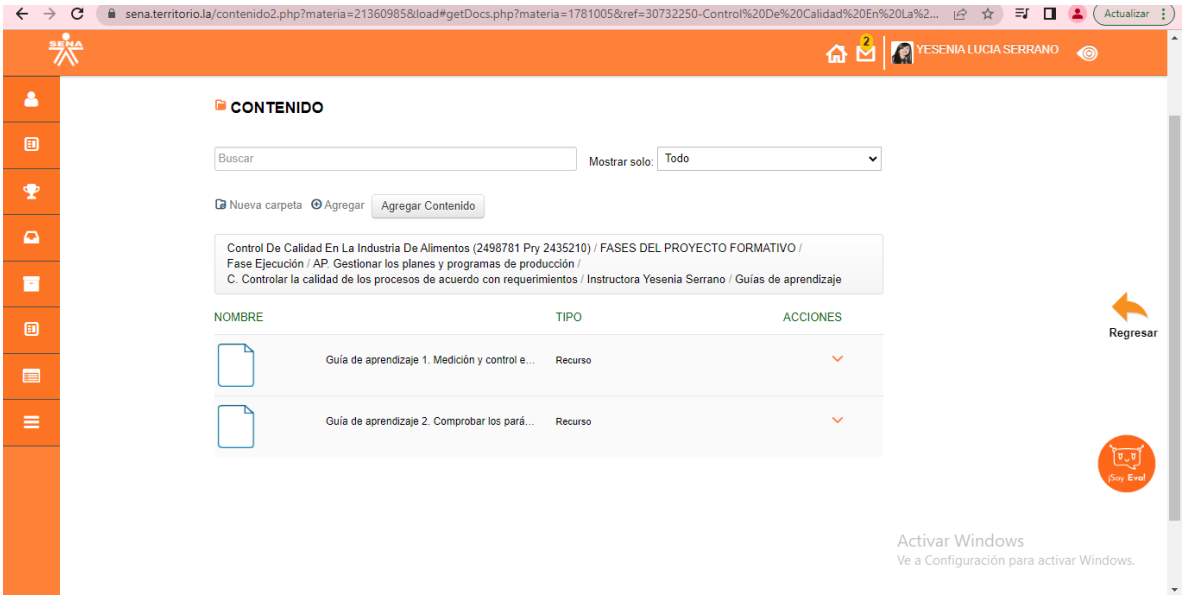
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

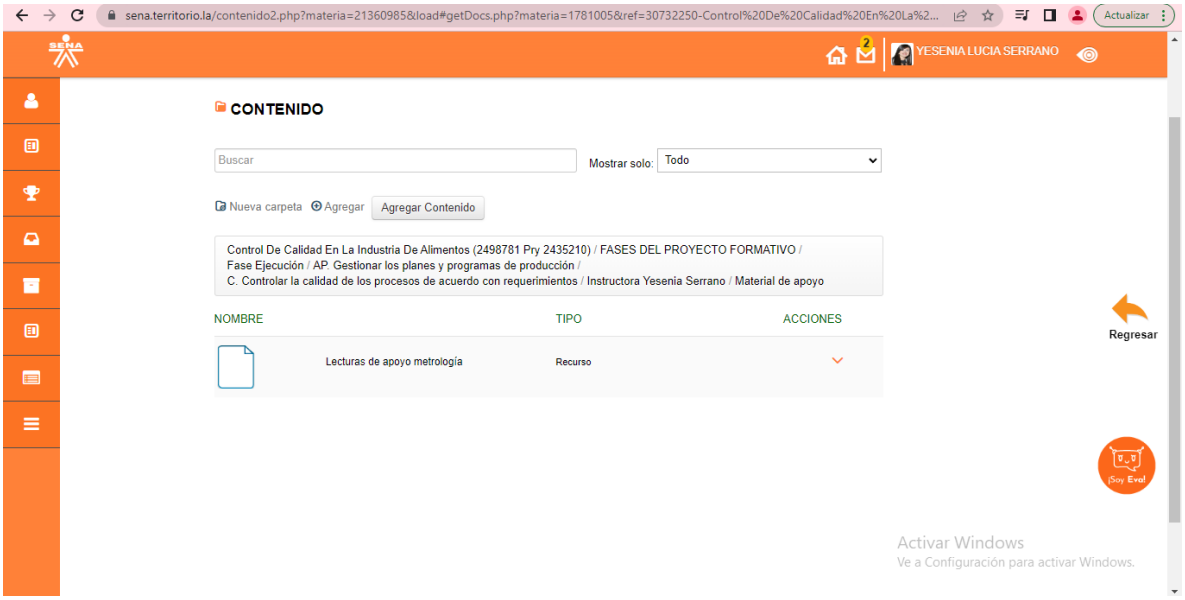




EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

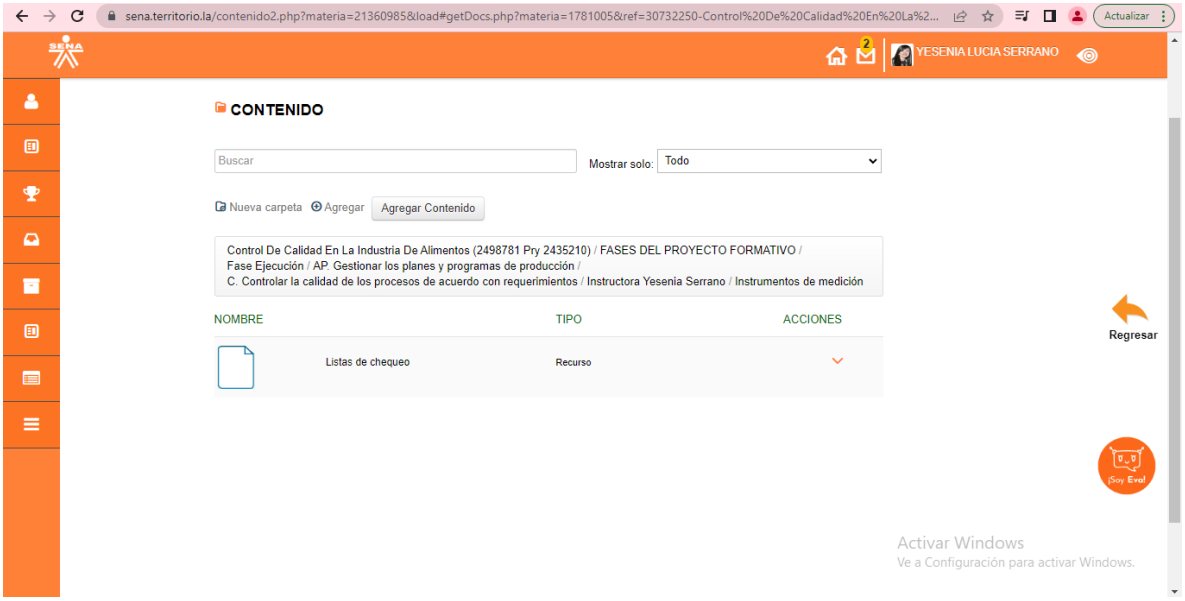
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

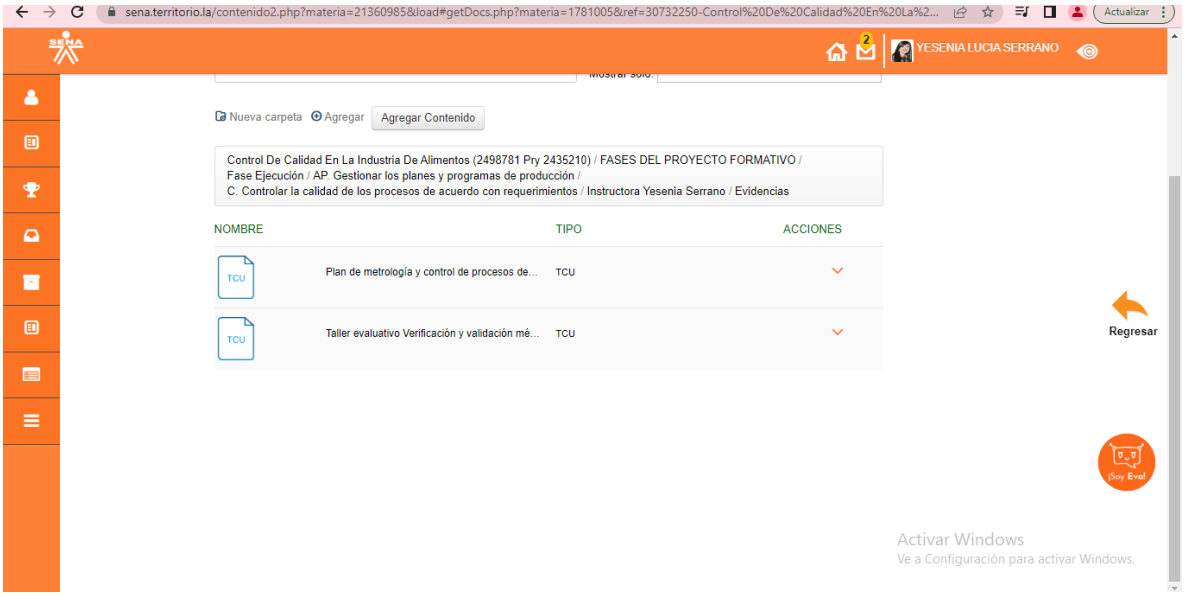




EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ



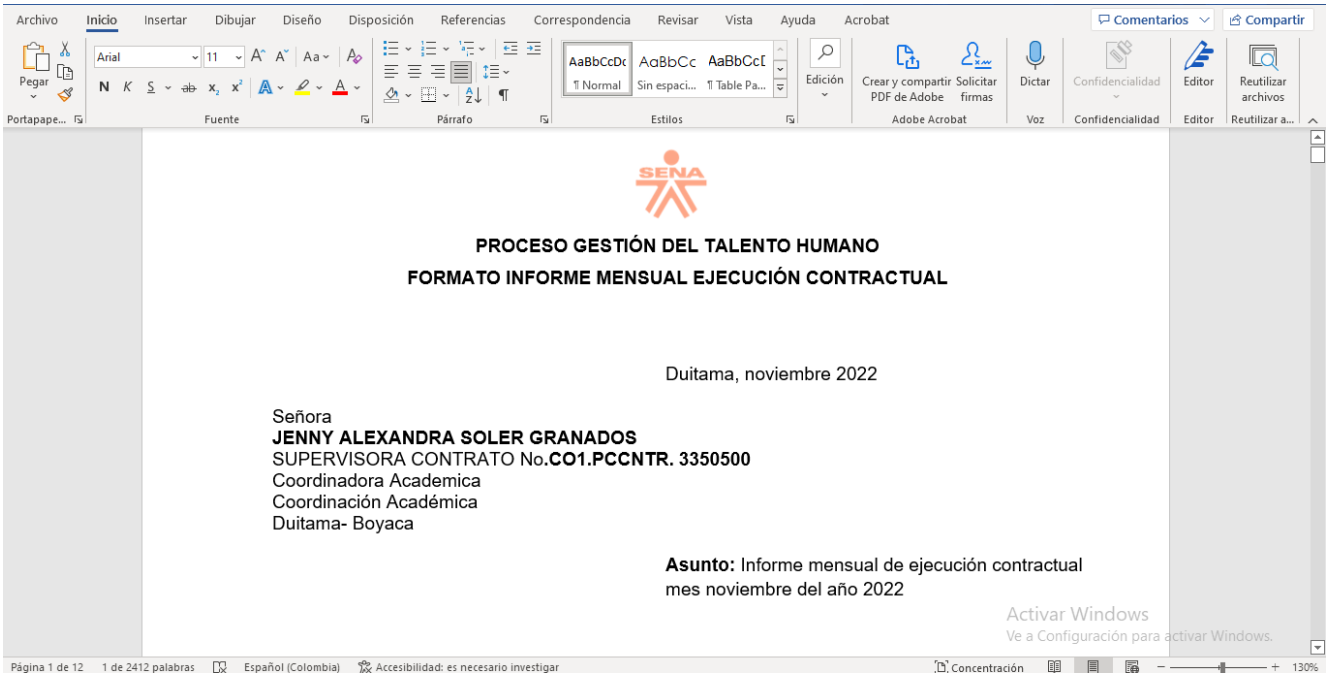


EVIDENCIAS - NOVIEMBRE 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentacion

- Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes noviembre 2022.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

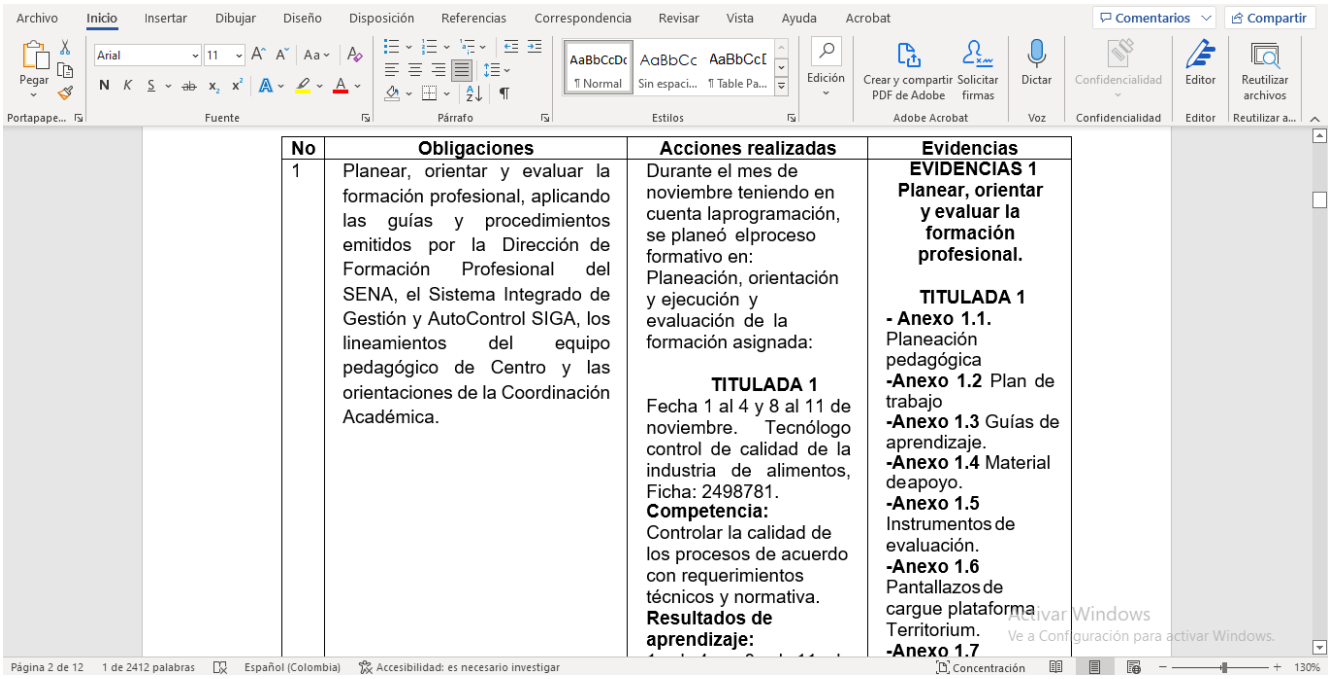
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, noviembre 2022

Señora
JENNY ALEXANDRA SOLER GRANADOS
SUPERVISORA CONTRATO No.**CO1.PCCNTR. 3350500**
Coordinadora Academica
Coordinación Académica
Duitama- Boyaca

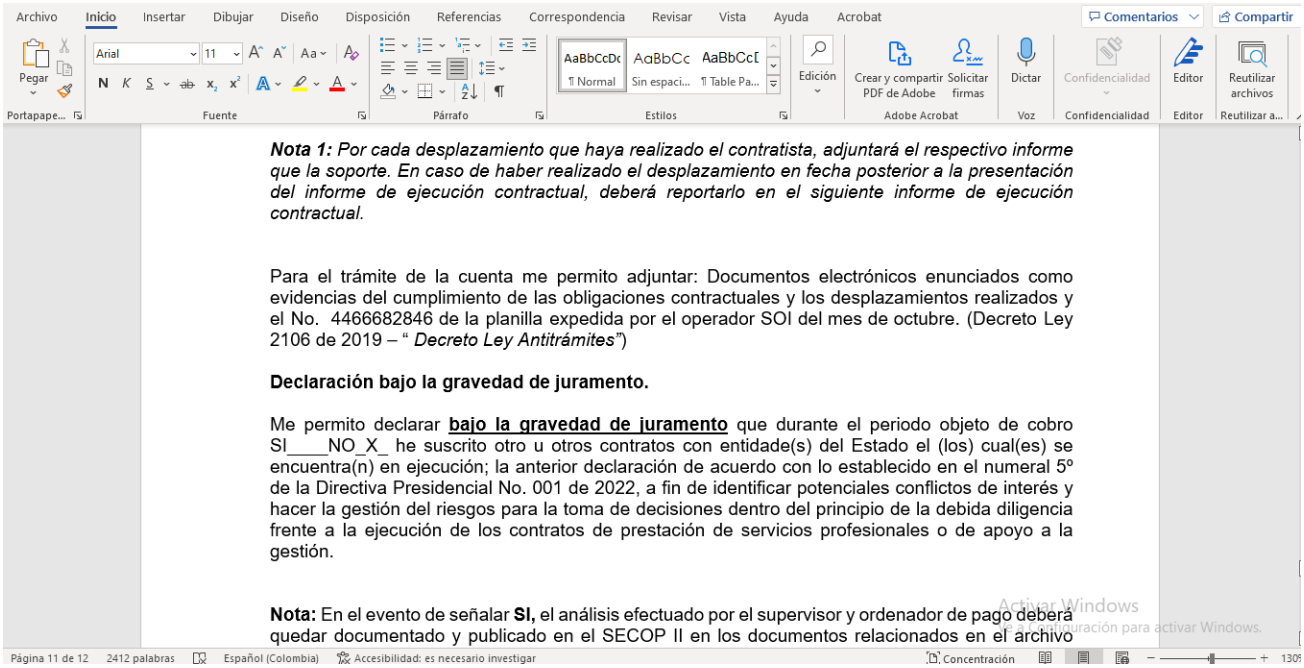
Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2022

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de noviembre teniendo en cuenta laprogramación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha 1 al 4 y 8 al 11 de noviembre. Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos, Ficha: 2498781. **Competencia:** Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa. **Resultados de aprendizaje:**	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **TITULADA 1** **- Anexo 1.1.** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material deapoyo. **-Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación. **-Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.7**

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.



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. 4466682846 de la planilla expedida por el operador SOI del mes de octubre. (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