PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 15 de diciembre 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 diciembre 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	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. **Obligación ejecutada al 100%**	Emprende Rural 2023 en el municipio de Albania. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica mes de octubre.
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 durante la ejecución del contrajo alistamiento de las formaciones: Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 En las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. **Obligación ejecutada al 100%**	**2.1** Formatos de planeación pedagógica de las formaciones Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita. **2.2** Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y 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	Ejecute durante el contrato las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos	**3.1** Registro de tiempos Sofía Plus del mes de diciembre 2022.

	"formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	por dirección de formación profesional integral en las formaciones Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 En las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. **Obligación ejecutada al 100%** .	**3.2** Registro de asistencia a la formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397. **3.3** Registro de asistencia a la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 **3.4** Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397. **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	Envié a través de correo electrónico a la Dinamizadora Rural de Centro, durante la ejecución del contrato los archivos planos con los datos de las personas a matricular en Sofía Plus en las formaciones	Formato de Inscripción de aspirantes para matricula en las formaciones con fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. Pantallazos de las rutas 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.	Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 Presenté el informe mensual de actividades del mes de Diciembre donde se evidencian los avances de las obligaciones para el desarrollo del contrato No **CO1.PCCNTR.3244879** **Obligación ejecutada al 100%**	aprendizaje creadas para las fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. **4.1** Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_DICIEMBRE _2022. GC_1117516183_2822_DICIEMBRE _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. **Obligación ejecutada al 100%.**	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,	Programé y reporté mediante la elaboración de	**6.1**. Planeación pedagógica de las formaciones matriculadas

	con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	la planeación pedagógica a la supervisora de mi contrato la movilización para orientar las formaciones Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 **Obligación ejecutada al 100%.**	en las fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. **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 en las formaciones Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330	**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 Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipios de la Montañita.

		Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 **Obligación ejecutada al 100%.**	**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 chaguan **Obligación ejecutada al 100%.**	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 ejecutó, ya que el centro no fue seleccionado para el desarrollo de diseño curricular.	No se genera evidencia para el mes de diciembre
	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. , 2508889, 2487330, 2487303, y 2577981.	Apoye la aplicación del diagnóstico empresarial en fase 1 de las unidades productivas de las formaciones Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330, Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 y 2487303, Emprendedor en producción de leches fermentadas Ficha 2508889 y 2644324, Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981. Apoye la aplicación del diagnóstico empresarial en fase 2 de las unidades productivas de la formación Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602. **Obligación ejecutada al 100%.**	Pantallazo del formato de diagnóstico fase 1 de las unidades productivas matriculadas en las fichas 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. Pantallazo del formato de diagnóstico fase 2 de las unidades productivas de la formación Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor.
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. **Obligación ejecutada al 100%.**	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 mes de octubre.
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación	Participe en las reuniones de instructores convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Pantallazos de los listados de asistencias y/o invitaciones a las reuniones citadas por parte de la dinamizadora rural de centro.

	Nacional de Emprendimiento.	**Obligación ejecutada al 100%.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica
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 construcción del modelo de negocios canvas y la creación de las unidad productivas de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 **Obligación ejecutada al 100%.**	Formato herramienta de seguimiento de las formaciones matriculadas en las fichas 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Realice la identificación y sistematización del caso de éxito en la unidad productiva Cárnicos Agro horizonte de la formación Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 **Obligación ejecutada al 100%.**	Herramienta caso exitoso unidad productiva Cárnicos Agro horizonte de la formación Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica mes de noviembre.

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 las unidades productivas rurales, perteneciente a la línea de negocios rurales de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 264432 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 **Obligación ejecutada al 100%.**	Formato herramienta de seguimiento de la formaciones matriculadas en las fichas 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica
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. **Obligación ejecutada al 100%.**	**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	<u>OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS</u> 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 rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	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 **Obligación ejecutada al 100%.**	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.
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. **Obligación ejecutada al 100%.**	Certificado de afiliación de la instructora Lina Marcela Gutiérrez el día 27 de enero de 2022 a la ARL Positiva **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	Me certifiqué en la norma de competencia ““Orientar procesos formativos presenciales con base en los	Certificado de competencia laboral en la norma “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.	planes de formación concertados". **Obligación ejecutada al 100%.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica mes de octubre

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. 9443931921** de la planilla, expedida por aportes en línea correspondiente al mes de noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en **(**28**)** 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 onceavo 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 octubre de 2022
3. Informe mensual de actividades
4. Evidencias mensuales.

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formatos de planeación pedagógica de las formaciones Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.

2.2 Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.

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

3.2 Registro de asistencia a la formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397.

3.3 Registro de asistencia a la formación Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324

3.4 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397.

4.3 Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_DICIEMBRE _2022.
GC_1117516183_2822_ DICIEMBRE _2022

6.1. Planeación pedagógicade las formaciones matriculadas en las fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981.

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 Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipios de la Montañita.

16.1 Link carpeta de Portafolio del instructor.

Cordialmente,

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

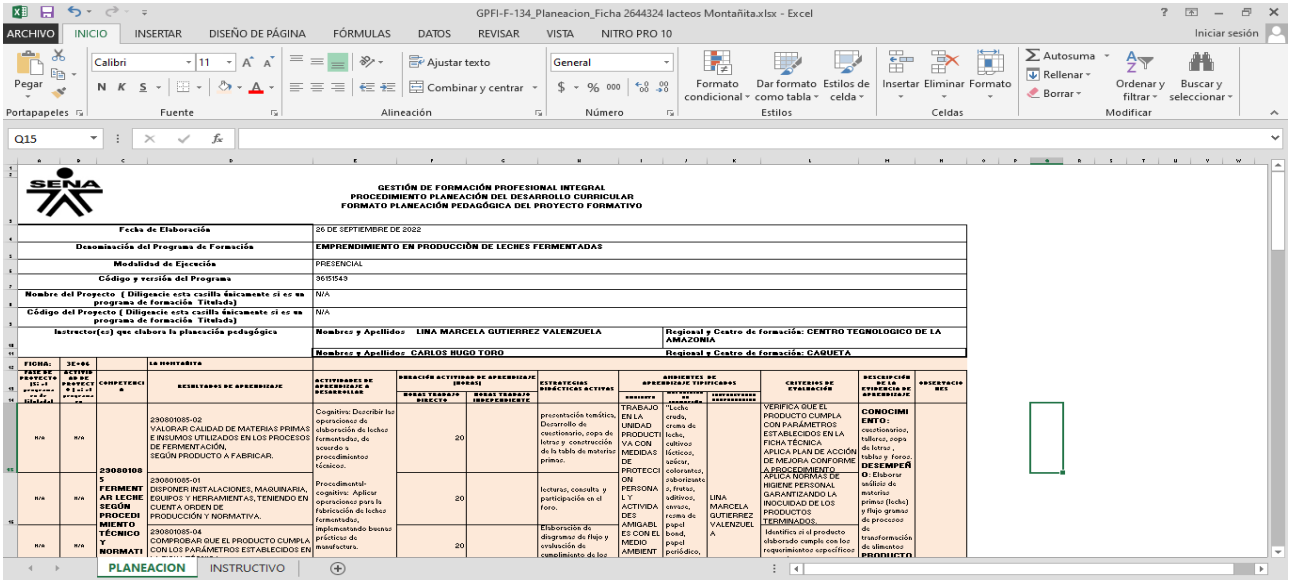
Recibí a satisfacción:

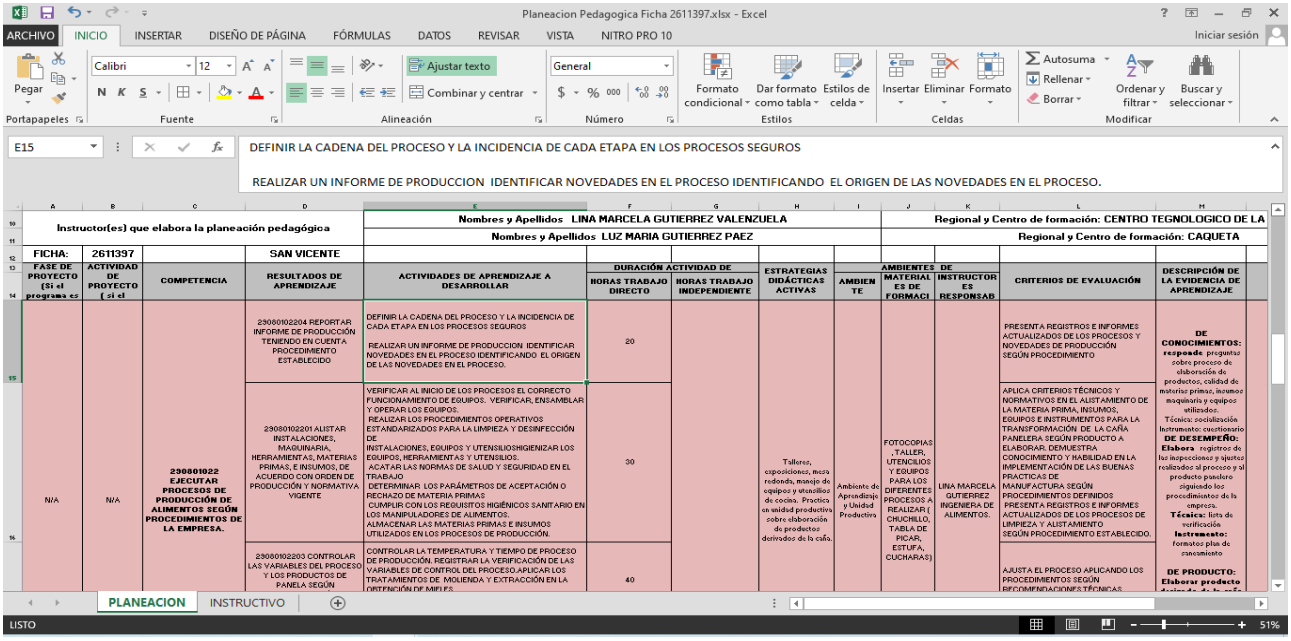
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
Supervisor(a) Contrato No.CO1.PCCNTR.3244879 de 2022
Coordinadora Académica programas especiales
Formación profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE DICIEMBRE 2022

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica de las formaciones Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.





2.2 Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita.



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1.3 .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:**
- 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: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

Prácticamente la totalidad de las industrias dedicadas a la alimentación, se basan en la elaboración de productos derivados del reino animal o vegetal. Existen ciertas especies de las que se producen innumerables derivados.

Los vegetales brindan al ser humano las proteínas, lípidos, fibras, minerales, carbohidratos y vitaminas gracias a su utilización en la alimentación. Las tecnologías alimentarias se han concentrado en el diseño de procedimientos que permitan alargar la vida útil de dichos productos y cada proceso de transformación tiene implicaciones diferentes, en cuanto a la maquinaria, instalaciones, manipuladores de alimentos expertos en el tema.

A través de esta guía 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; promover la creación de microempresas artesanales o pequeñas empresas productivas semi-industriales que puedan constituirse en un medio para alcanzar el desarrollo de las comunidades del Caquetá.



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1.3 .pdf - Nitro Pro 10

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DAPRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Lluvia de ideas

Por medio de ésta herramienta pedagógica se comparten los conocimientos previos que trae cada aprendiz sobre la competecia Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se busca que los aprendices atravez de sus experiencias puedan identificar cuales son los materiales, herramientas de trabajo, equipos y las instalaciones físicas dispuestos para ejecutar un proceso determinado de producción, así como las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir.

***Duración de la actividad:** 6 horas*

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

Mesa redonda:

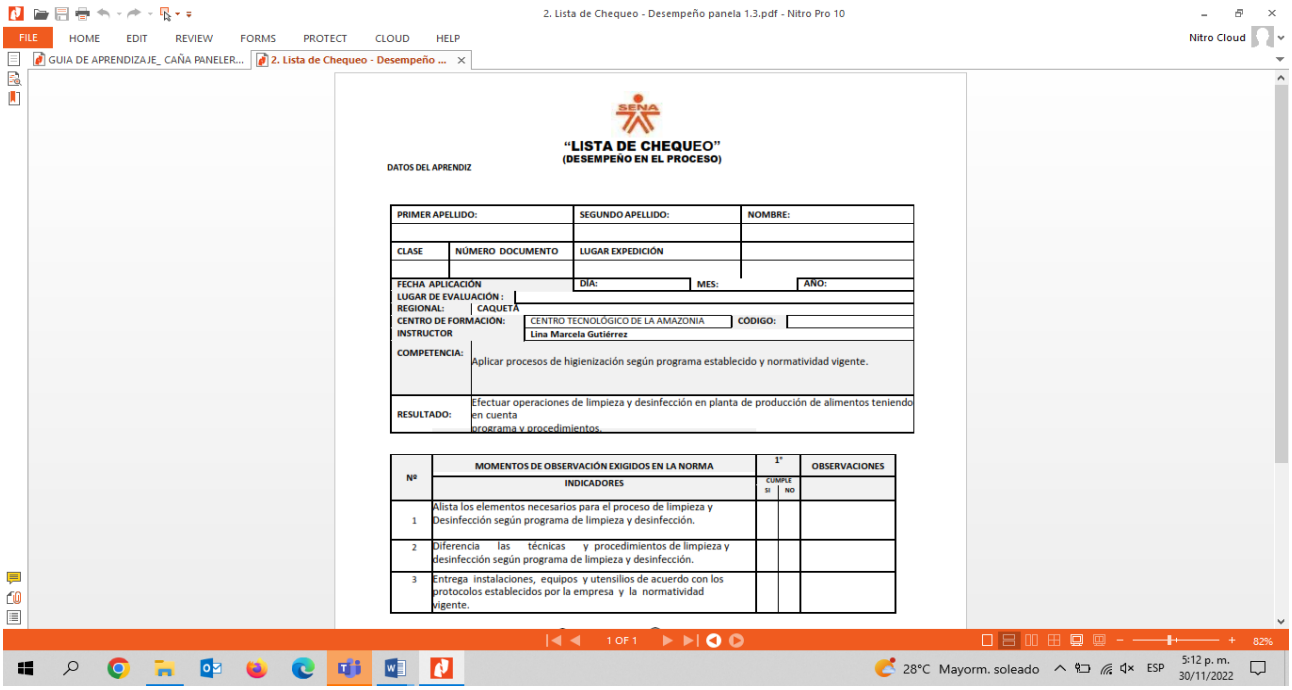
Se realizaraun espacio en mesa redonda, en la cual se compartan los conocimientos de los aprendices mediante la recopilación de experiencias vividas en la elaboración de productos para la unión familiar, como mieles de caña, panela solida, bebidas derivadas, salsas gourmet, confites y demás; a fin de proponer mejoras y/o cambios en los procesos y la obtención de productos innovadores que se vayan a elaborar en la formación.
Permitiendo un proceso de retroalimentación de lo aprendido entre los asistentes.

***Duración de la actividad:** 8 horas*

Finalmente atraves de sus experiencias empiricas responda y socialice :

¿Que considera usted como un peligro potencial en su proceso de producción?
¿Cual creería usted que es el punto critico de control en su proceso?
¿ Qué medida de control debería implementar para disminuir los peligros potenciales en su proceso.

***Duración de la actividad:** 6 horas*



2. Lista de Chequeo - Desempeño panela 1.3.pdf - Nitro Pro 10

FILE HOME EDIT REVIEW FORMS PROTECT CLOUD HELP

GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELER... | 2. Lista de Chequeo - Desempeño ...

Nitro Cloud

"LISTA DE CHEQUEO"
(DESEMPEÑO EN EL PROCESO)

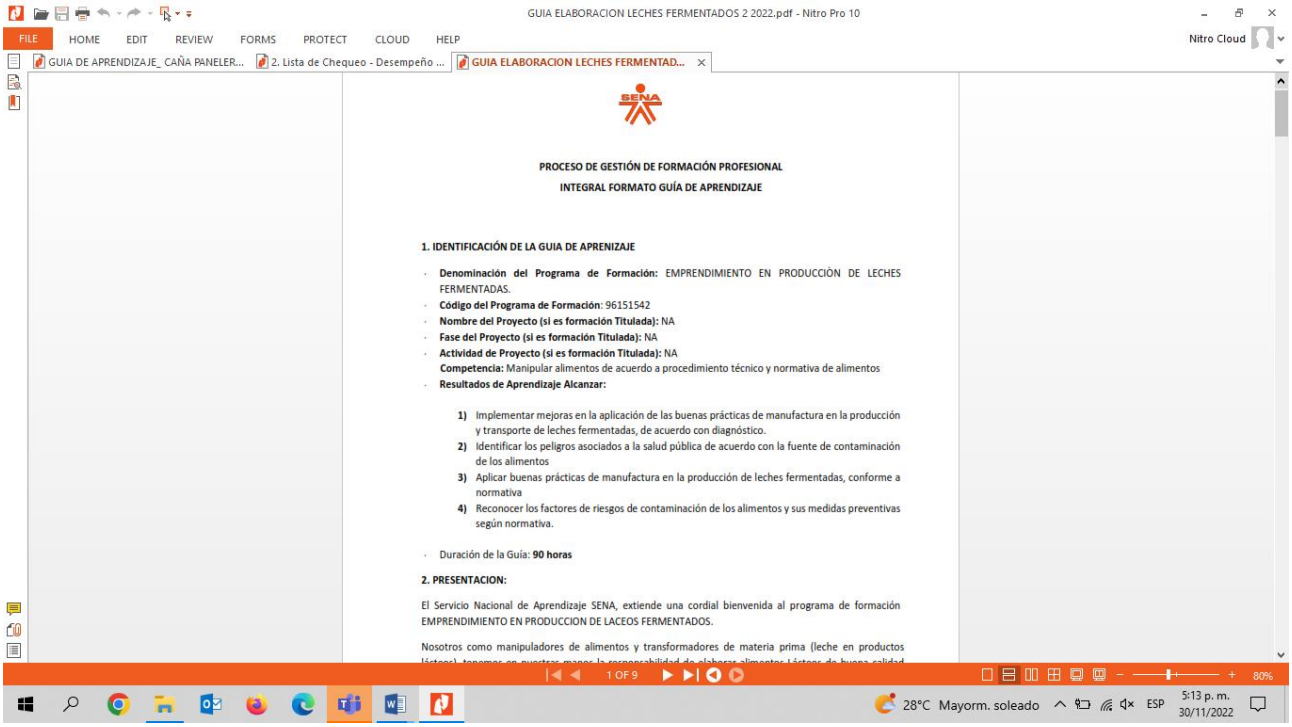
DATOS DEL APRENDIZ

PRIMER APELLIDO:		SEGUNDO APELLIDO:	NOMBRE:
CLASE	NÚMERO DOCUMENTO	LUGAR EXPEDICIÓN	
FECHA APLICACIÓN		DÍA: MES:	AÑO:
LUGAR DE EVALUACIÓN : REGIONAL: CAQUETÁ			
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA	CODIGO:	
INSTRUCTOR	Lina Marcela Gutiérrez		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente.		
RESULTADO:	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.		

Nº	MOMENTOS DE OBSERVACIÓN EXIGIDOS EN LA NORMA / INDICADORES	1° CUMPLE SI	1° CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	Alista los elementos necesarios para el proceso de limpieza y Desinfección según programa de limpieza y desinfección.			
2	Diferencia las técnicas y procedimientos de limpieza y desinfección según programa de limpieza y desinfección.			
3	Entrega instalaciones, equipos y utensilios de acuerdo con los protocolos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.			

1 OF 1 82%

28°C Mayorm. soleado ESP 5:12 p. m. 30/11/2022



GUIA ELABORACION LECHES FERMENTADOS 2 2022.pdf - Nitro Pro 10

FILE HOME EDIT REVIEW FORMS PROTECT CLOUD HELP

GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELER... | 2. Lista de Chequeo - Desempeño ... | GUIA ELABORACION LECHES FERMENTAD...

Nitro Cloud

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS.
- **Código del Programa de Formación:** 96151542
- **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: Manipular alimentos de acuerdo a procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  1) Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.
  2) Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos
  3) Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa
  4) Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

- Duración de la Guía: **90 horas**

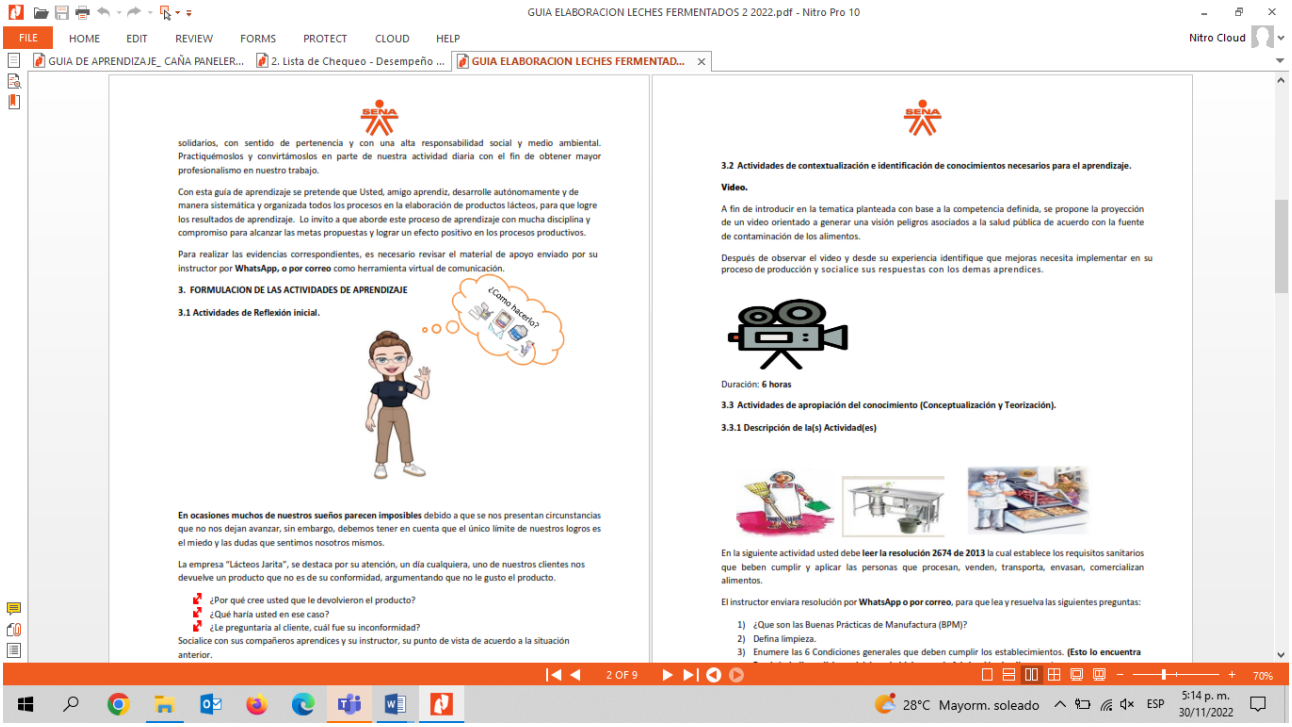
2. PRESENTACION:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LACEOS FERMENTADOS.

Nosotros como manipuladores de alimentos y transformadores de materia prima (leche en productos

1 OF 9 80%

28°C Mayorm. soleado ESP 5:13 p. m. 30/11/2022



GUIA ELABORACION LECHES FERMENTADOS 2 2022.pdf - Nitro Pro 10

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, amigo aprendiz, 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.

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.

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?

Socialice con sus compañeros aprendices y su instructor, su punto de vista de acuerdo a la situación anterior.

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

Video.

A fin de introducir en la tematica planteada con base a la competencia definida, se propone la proyección de un video orientado a generar una visión peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

Después de observar el video y desde su experiencia identifique que mejoras necesita implementar en su proceso de producción y socialice sus respuestas con los demas aprendices.

Duración: **6 horas**

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

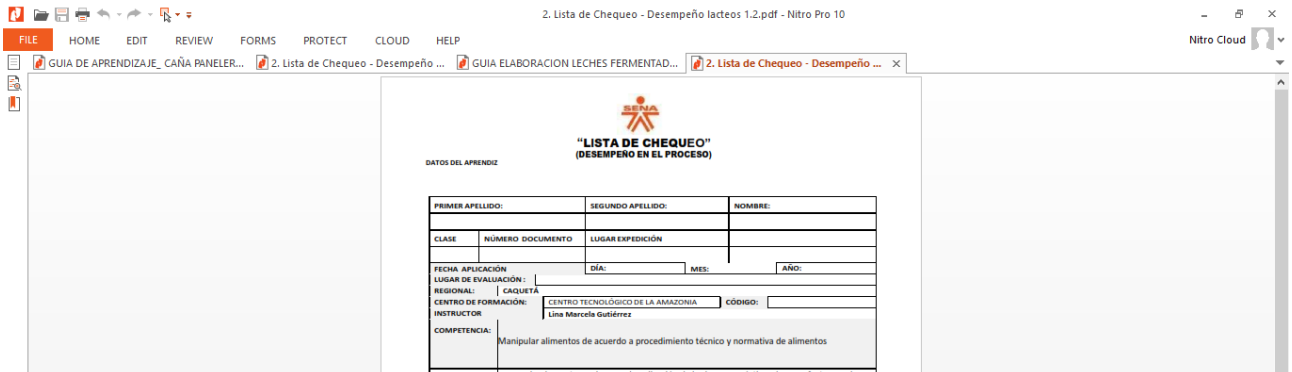
3.3.1 Descripción de la(s) Actividad(es)

En la siguiente actividad usted debe **leer la resolución 2674 de 2013** la cual establece los requisitos sanitarios que beben cumplir y aplicar las personas que procesan, venden, transporta, envasan, comercializan alimentos.

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**

2 OF 9



2. Lista de Chequeo - Desempeño lacteos 1.2.pdf - Nitro Pro 10

"LISTA DE CHEQUEO"
(DESEMPEÑO EN EL PROCESO)

DATOS DEL APRENDIZ

PRIMER APELLIDO:	SEGUNDO APELLIDO:	NOMBRE:
CLASE / NÚMERO DOCUMENTO	LUGAR EXPEDICIÓN	

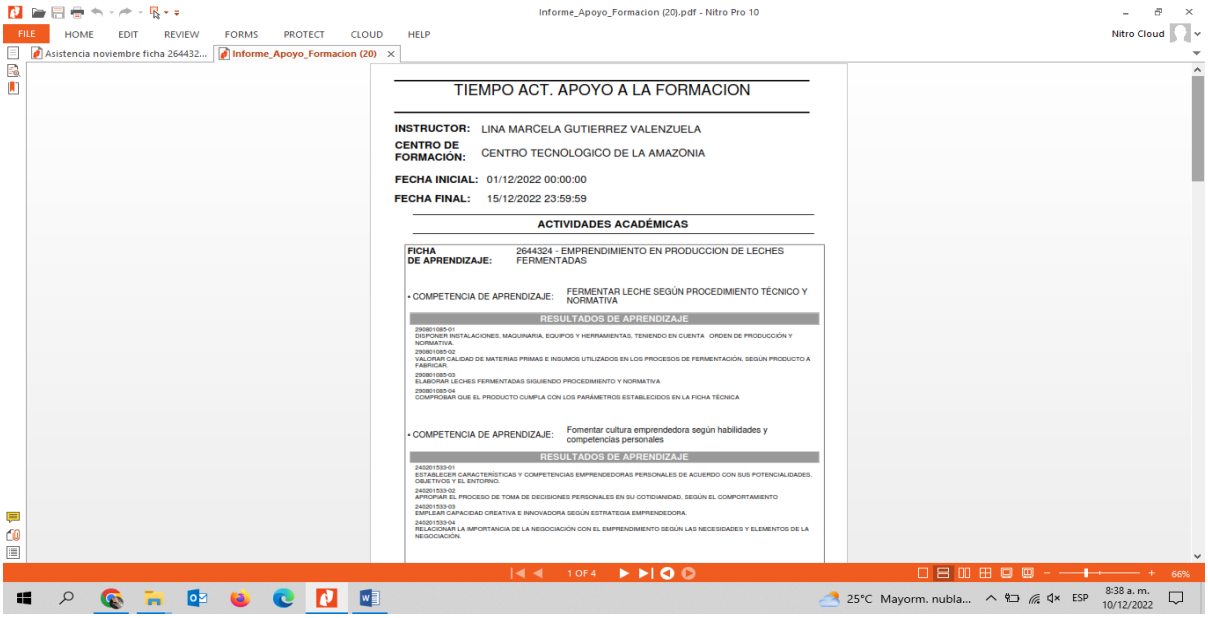
FECHA APLICACIÓN — DÍA: — MES: — AÑO:
LUGAR DE EVALUACIÓN:
REGIONAL: CAQUETÁ
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONIA — CÓDIGO:
INSTRUCTOR: Lina Marcela Gutiérrez

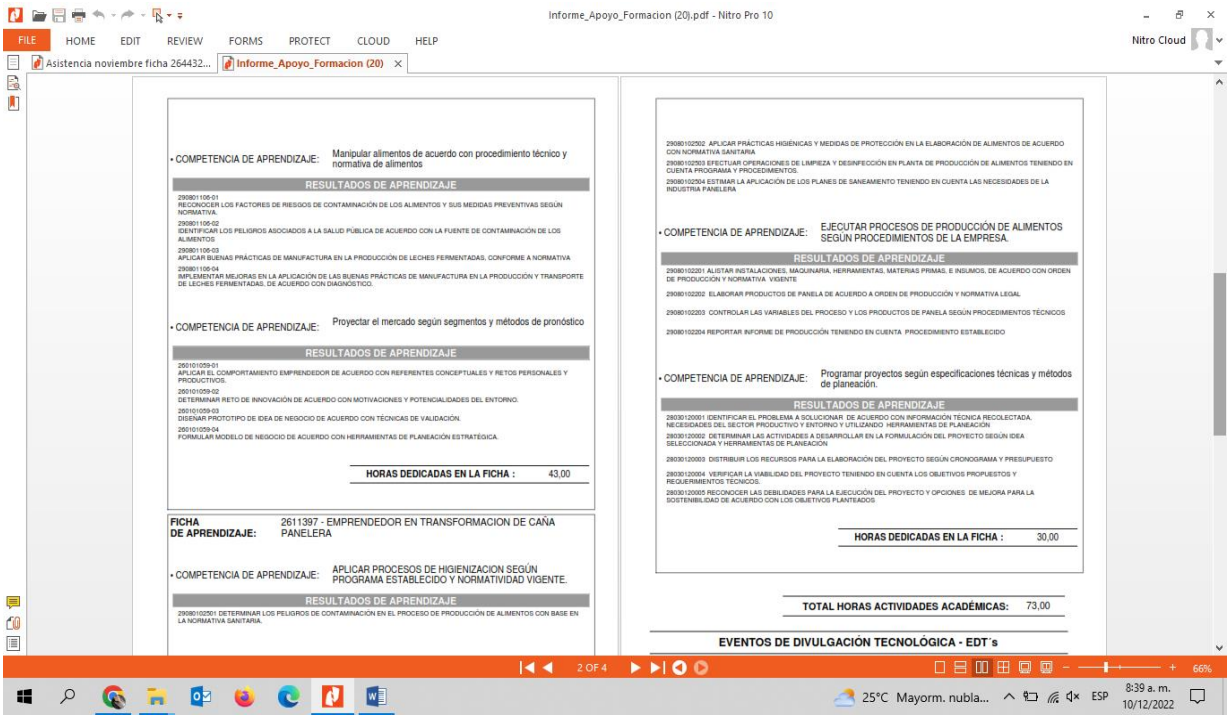
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo a procedimiento técnico y normativa de alimentos
RESULTADO:	• Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico. • Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos • Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa • Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas

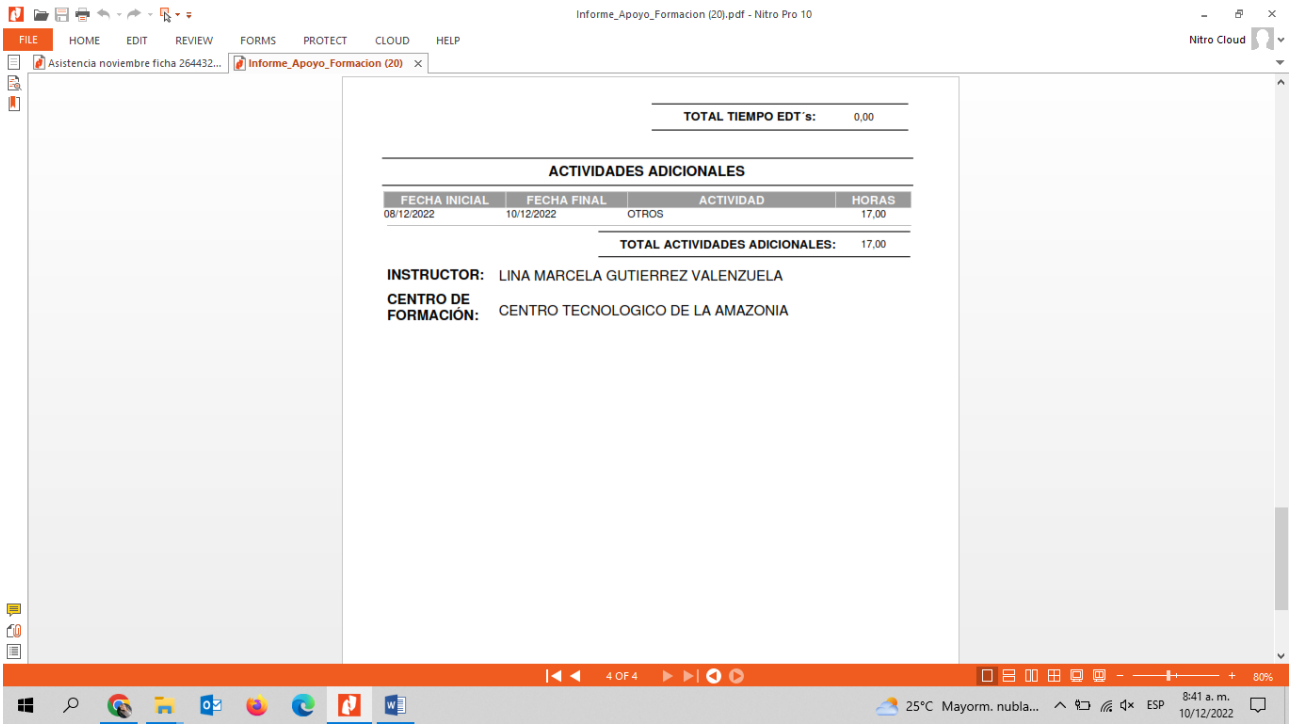
Nº	MOMENTOS DE OBSERVACIÓN EXIGIDOS EN LA NORMA INDICADORES	1ª CUMPLE SI	1ª NO	OBSERVACIONES
1	Identifica que son las BPM y como su implementación genera mejoras en los procesos de producción.			
2	Reconoce riesgos y peligros asociados a la mala manipulación de alimentos			
3	Aplica BPM en producción de productos de leches fermentadas Según recomendaciones técnicas y normativa.			
4	Aplica métodos de limpieza y desinfección en instalaciones, maquinaria y equipos para el Procesamiento de transformación de leches fermentadas conforme a la normativa.			

1 OF 1

3.1 Registro de tiempos Sofía Plus del mes de diciembre 2022







TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
08/12/2022	10/12/2022	OTROS	17,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 17,00

INSTRUCTOR: LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

3.2 Registro de asistencia formación Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397.



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Versión: 2 Código: GEE-F-009

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: SAN VICENTE DEL CAGUAN

CENTRO DE FORMACION: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

COMPETENCIA: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: EJECUTAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.

FICHA: 2611397

AMBIENTE:

HORARIO: 9:00 A 17:00 PM

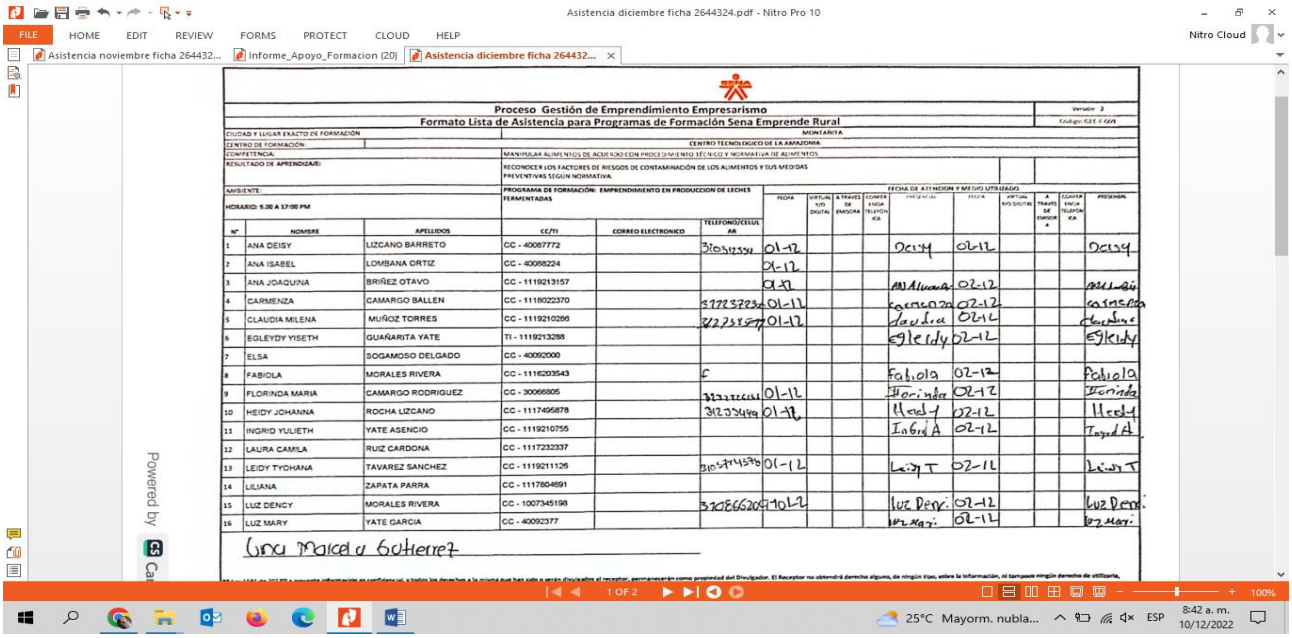
PROGRAMA DE FORMACION: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA

FECHA DE ATENCION Y MEDIO UTILIZADO

N°	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERGENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONVERGENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	JOSE JEAN CARLOS	GARCIA RENGIFO	TI 1115546222			05-12					06-12				
2	LUZ MARY	URQUINA CASTRO	CC 1115647768			05-12					06-12				
3	NORDI TATIANA	GARCIA GAMEZ	CC 1006419290			05-12									
4	ISRAEL	TORO EUDOR	CC 96082000		3147275321						06-12				
5	JOSE LIBANIEL	GARCIA CARVAJAL	CC 1210033364												
6	JUAN DAVID	BAHAMON RODRIGUEZ	CC 1115950022			05-12					06-12				
7	JUVENAL	CAVIEDES MARTINEZ	CC 96390459												
8	WELQUIS FERNANDO	ALDANA VARGAS	CC 1115951135												
9	ASTRID MARGORET	BENAVIDES BENAVIDEZ	CC 40613280												
10	AURORA	CARVAJAL LACHE	CC 30521302												
11	BLANCA TEMILDA	SIERRA CASTRO	CC 40730304		3168279773	05-12					06-12				
12	DUVERNEY	RODRIGUEZ CUASTUMAL	CC 1115943528		3186302794	05-12									
13	DIANA MARCELA	RAMIREZ VALDERRAMA	CC 1117836832								06-12				
14	WOLDEIRO	CAVIEDES MARTINEZ	CC 1115542522		3138427900	05-12					06-12				
15	JHON EINER	CAVIEDES MARTINEZ	CC 1115543331												
16	REINALDO	CAVIEDES MARTINEZ	CC 17765068												

Lina Marcela Gutierrez

3.3 Registro de asistencia a las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324



Asistencia diciembre ficha 2644324.pdf - Nitro Pro 10

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

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR
1	ANA DEISY	LIZCANO BARRETO	CC - 40087772		3104372551
2	ANA ISABEL	LOMBANA ORTIZ	CC - 40068224		
3	ANA JOAQUINA	BRIÑEZ OTAVO	CC - 1119213157		
4	CARMENZA	CAMARGO BALLEN	CC - 1118022370		3177357234
5	CLAUDIA MILENA	MUÑOZ TORRES	CC - 1119210286		3127385577
6	EGLEYDY YISETH	GUAÑARITA YATE	TI - 1119213288		
7	ELSA	SOGAMOSO DELGADO	CC - 40092000		
8	FABIOLA	MORALES RIVERA	CC - 1116203543		
9	FLORINDA MARIA	CAMARGO RODRIGUEZ	CC - 30066805		3232222641
10	HEIDY JOHANNA	ROCHA LIZCANO	CC - 1117495878		3123034490
11	INGRID YULIETH	YATE ASENCIO	CC - 1119210755		
12	LAURA CAMILA	RUIZ CARDONA	CC - 1117232337		
13	LEIDY TYCHANA	TAVAREZ SANCHEZ	CC - 1119211126		3105474579
14	LILIANA	ZAPATA PARRA	CC - 1117804691		
15	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	CC - 1007345198		3208662097
16	LUZ MARY	YATE GARCIA	CC - 40092377		

Gina Marcela Gutierrez

3.4. Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397.



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1.3 .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:**
- 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 Guía: 80 horas

2. PRESENTACIÓN

Prácticamente la totalidad de las industrias dedicadas a la alimentación, se basan en la elaboración de productos derivados del reino animal o vegetal. Existen ciertas especies de las que se producen innumerables derivados.

Los vegetales brindan al ser humano las proteínas, lípidos, fibras, minerales, carbohidratos y vitaminas gracias a su utilización en la alimentación. Las tecnologías alimentarias se han concentrado en el diseño de procedimientos que permitan alargar la vida útil de dichos productos y cada proceso de transformación tiene implicaciones diferentes, en cuanto a la maquinaria, instalaciones, manipuladores de alimentos expertos en el tema.

A través de esta guía 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; promover la creación de microempresas artesanales o pequeñas empresas productivas semi-industriales que puedan constituirse en un medio para alcanzar el desarrollo de las comunidades del Caquetá.



GUIA DE APRENDIZAJE_ CAÑA PANELERA 1.3 .pdf - Nitro Pro 10

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DAPRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Lluvia de ideas

Por medio de ésta herramienta pedagógica se comparten los conocimientos previos que trae cada aprendiz sobre la competecia Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se busca que los aprendices atravez de sus experiencias puedan identificar cuales son los materiales, herramientas de trabajo, equipos y las instalaciones físicas dispuestos para ejecutar un proceso determinado de producción, así como las condiciones en que debe encontrarse la materia prima e insumos a requerir.

***Duración de la actividad: 6** horas*

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

Mesa redonda:

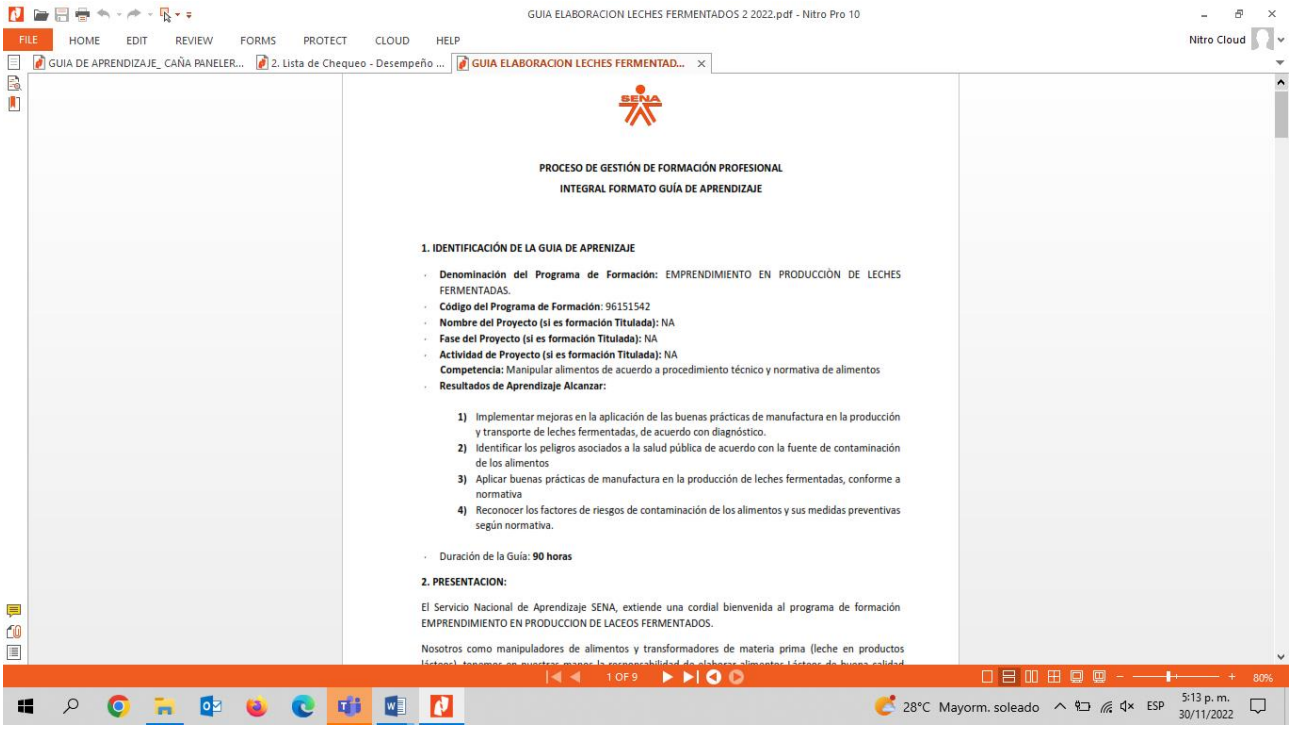
Se realizaraun espacio en mesa redonda, en la cual se compartan los conocimientos de los aprendices mediante la recopilación de experiencias vividas en la elaboración de productos para la unión familiar, como mieles de caña, panela solida, bebidas derivadas, salsas gourmet, confites y demás; a fin de proponer mejoras y/o cambios en los procesos y la obtención de productos innovadores que se vayan a elaborar en la formación.
Permitiendo un proceso de retroalimentación de lo aprendido entre los asistentes.

***Duración de la actividad: 8** horas*

Finalmente atraves de sus experiencias empiricas responda y socialice :

¿Que considera usted como un peligro potencial en su proceso de producción?
¿Cuál creeria usted que es el punto critico de control en su proceso?
¿ Qué medida de control deberia implementar para disminuir los peligros potenciales en su proceso.

***Duración de la actividad: 6** horas*



GUIA ELABORACION LECHES FERMENTADOS 2 2022.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:** EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS.
- **Código del Programa de Formación**: 96151542
- **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: Manipular alimentos de acuerdo a procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  1) Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la producción y transporte de leches fermentadas, de acuerdo con diagnóstico.
  2) Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos
  3) Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa
  4) Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa.

- Duración de la Guía: **90 horas**

2. PRESENTACION:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, extiende una cordial bienvenida al programa de formación EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LACEOS FERMENTADOS.

Nosotros como manipuladores de alimentos y transformadores de materia prima (leche en productos



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, amigo aprendiz, 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.

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.

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?

Socialice con sus compañeros aprendices y su instructor, su punto de vista de acuerdo a la situación anterior.

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

Video.

A fin de introducir en la tematica planteada con base a la competencia definida, se propone la proyección de un video orientado a generar una visión peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.

Después de observar el video y desde su experiencia identifique que mejoras necesita implementar en su proceso de producción y socialice sus respuestas con los demas aprendices.

Duración: **6 horas**

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

3.3.1 Descripción de la(s) Actividad(es)

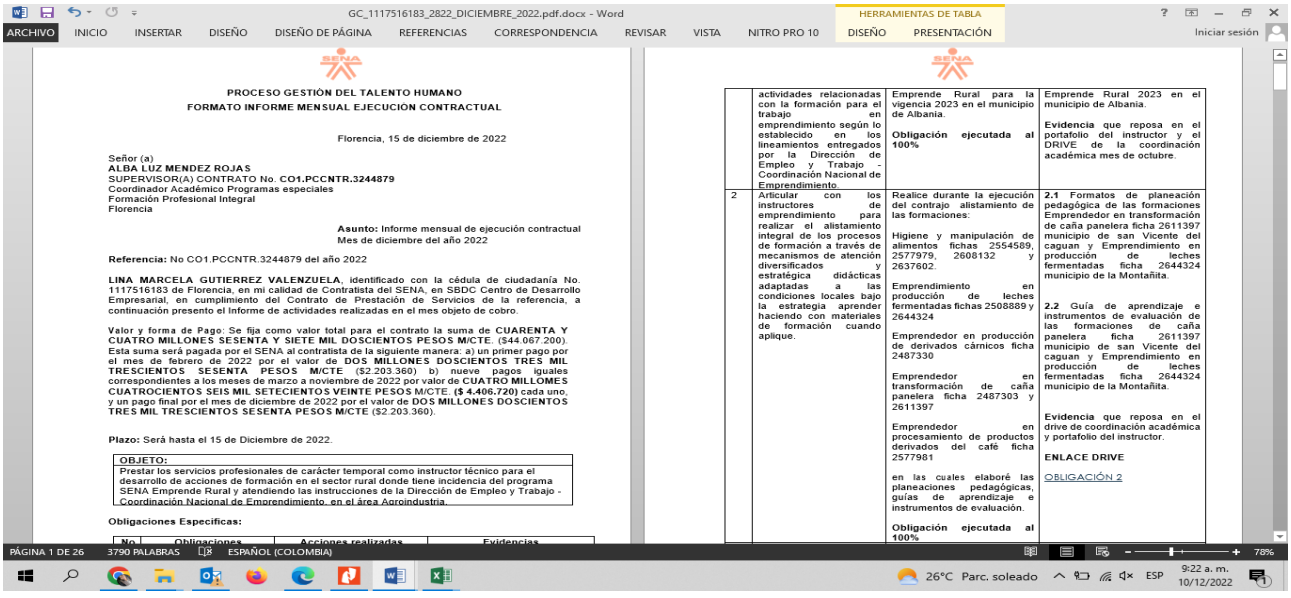
En la siguiente actividad usted debe **leer la resolución 2674 de 2013** la cual establece los requisitos sanitarios que beben cumplir y aplicar las personas que procesan, venden, transporta, envasan, comercializan alimentos.

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**

OBLIGACIÓN 4

4.3 Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_ DICIEMBRE _2022. GC_1117516183_2822_DICIEMBRE _2022



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCION CONTRACTUAL

Florencia, 15 de diciembre 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 diciembre 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.

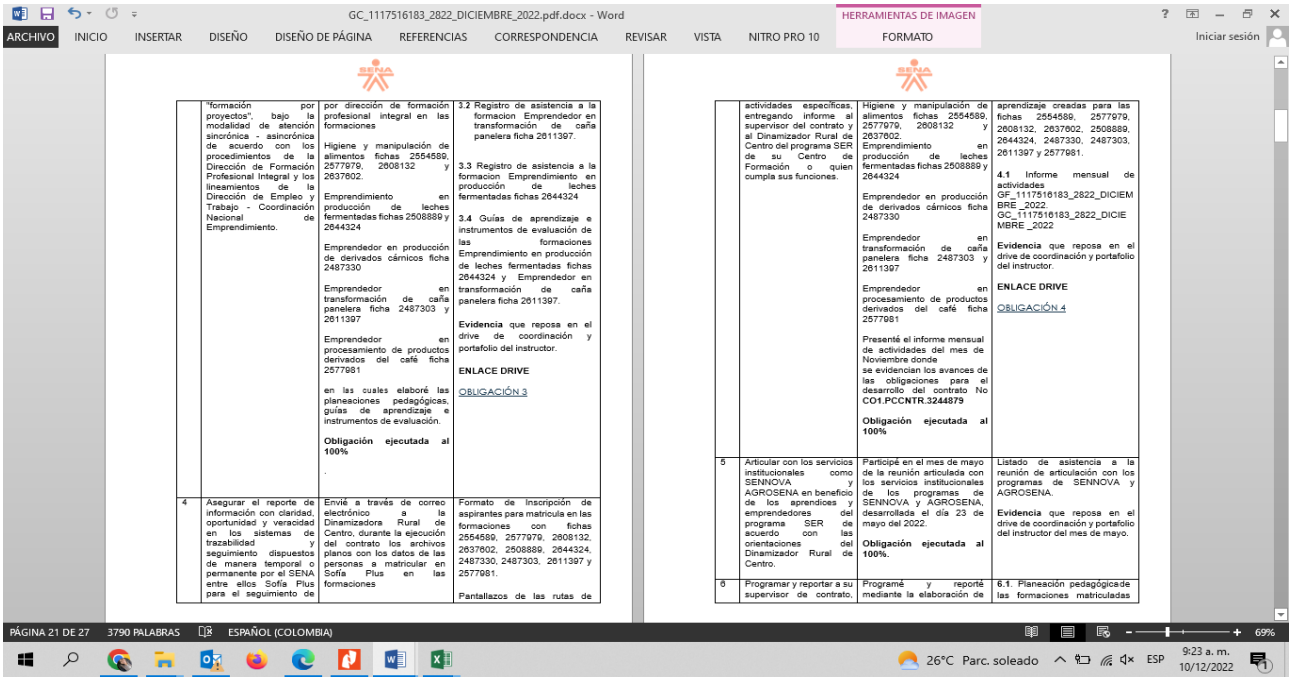
Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES SESENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE.** ($44.067.200). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por el mes de febrero de 2022 por el valor de **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
	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. **Obligación ejecutada al 100%**	Emprende Rural 2023 en el municipio de Albania. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica mes de octubre.
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 durante la ejecución del contrajo alistamiento de las formaciones: Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. **Obligación ejecutada al 100%**	**2.1** Formatos de planeación pedagógica de las formaciones Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y Emprendimiento en producción de leches fermentadas ficha 2644324 municipio de la Montañita. **2.2** Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones de caña panelera ficha 2611397 municipio de san Vicente del caguan y 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



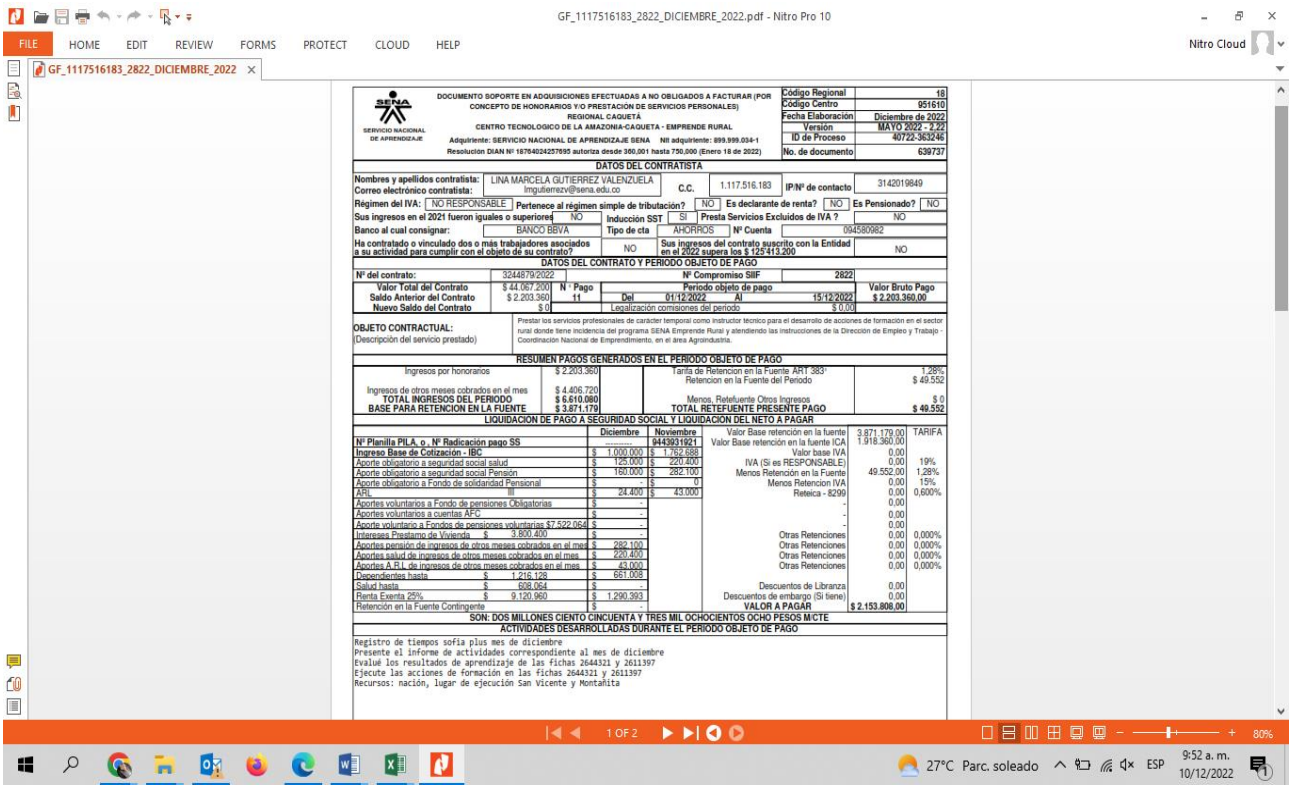
GC_1117516183_2822_DICIEMBRE_2022.pdf.docx - Word

	"formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	por dirección de formación profesional integral en las formaciones Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 en las cuales elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación. **Obligación ejecutada al 100%** .	3.2 Registro de asistencia a la formacion Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397. 3.3 Registro de asistencia a la formacion Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 3.4 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2644324 y Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2611397. **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	Envié a través de correo electrónico a la Dinamizadora Rural de Centro, durante la ejecución del contrato los archivos planos con los datos de las personas a matricular en Sofía Plus en las formaciones	Formato de Inscripción de aspirantes para matricula en las formaciones con fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. Pantallazos de las rutas de

	actividades especificas, 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.	Higiene y manipulación de alimentos fichas 2554589, 2577979, 2608132 y 2637602. Emprendimiento en producción de leches fermentadas fichas 2508889 y 2644324 Emprendedor en producción de derivados cárnicos ficha 2487330 Emprendedor en transformación de caña panelera ficha 2487303 y 2611397 Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café ficha 2577981 Presenté el informe mensual de actividades del mes de Noviembre donde se evidencian los avances de las obligaciones para el desarrollo del contrato No **CO1.PCCNTR.3244879** **Obligación ejecutada al 100%**	aprendizaje creadas para las fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981. **4.1** Informe mensual de actividades GF_1117516183_2822_DICIEMBRE_2022. GC_1117516183_2822_DICIEMBRE_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. **Obligación ejecutada al 100%.**	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,	Programé y reporté mediante la elaboración de	6.1. Planeación pedagógicade las formaciones matriculadas

PÁGINA 21 DE 27 3790 PALABRAS ESPAÑOL (COLOMBIA) 69%

26°C Parc. soleado ESP 9:23 a. m. 10/12/2022



GF_1117516183_2822_DICIEMBRE_2022.pdf - Nitro Pro 10

GF_1117516183_2822_DICIEMBRE_2022

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
Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA NIt adquirente: 899.999.034-1
Resolucion DIAN Nº 18764024257695 autoriza desde 300.001 hasta 750.000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Diciembre de 2022
Versión	MAYO 2022 - 2.22
ID de Proceso	40722-3602 46
No. de documento	639737

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	LINA MARCELA GUTIERREZ VALENZUELA	C.C.	1.117.516.183	IP/Nº de contacto	3142019849
Correo electrónico contratista:	lmgutierrezv@sena.edu.co				
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta? NO	Es Pensionado? NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	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	$ 2.203.360	11	Del 01/12/2022	Al 15/12/2022	$ 2.203.360,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		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 formacion 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 area Agroindustria.

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.203.360	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383	1,28%
		Retencion en la Fuente del Periodo	$ 49.552
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 4.406.720		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 6.610.080	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 3.871.179	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 49.552

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

	Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		0443921921
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.000.000	$ 1.762.688
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 125.000	$ 220.400
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 160.000	$ 282.100
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL	$ 24.400	$ 43.000
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 282.100	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 220.400	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 43.000	
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ 661.008	
Salud hasta $ 928.064	$ -	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 1.290.393	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	3.871.179,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	1.918.360,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	49.552,00	1,28%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	0,600%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	$ 2.153.808,00	

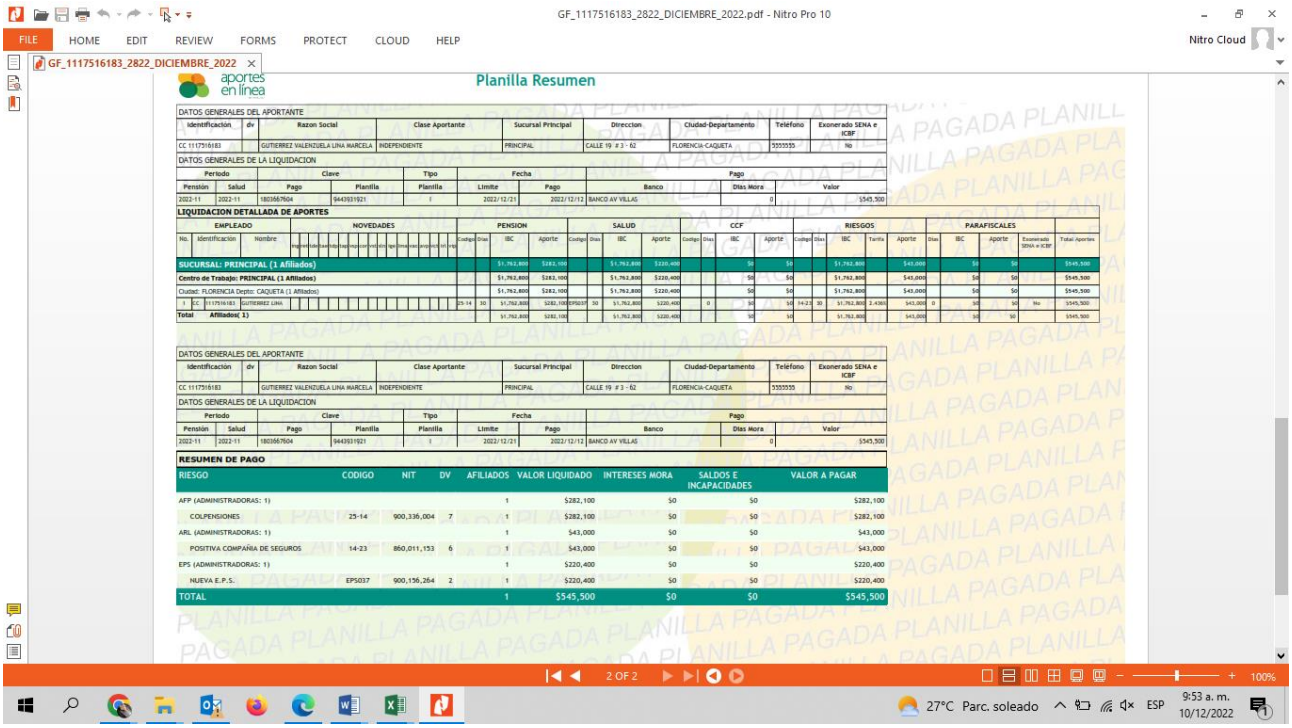
SON: DOS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Registro de tiempos sofia plus mes de diciembre
Presente el informe de actividades correspondiente al mes de diciembre
Evalué los resultados de aprendizaje de las fichas 2644321 y 2611397
Ejecute las acciones de formación en las fichas 2644321 y 2611397
Recursos: nación, Lugar de ejecución San Vicente y Montañita

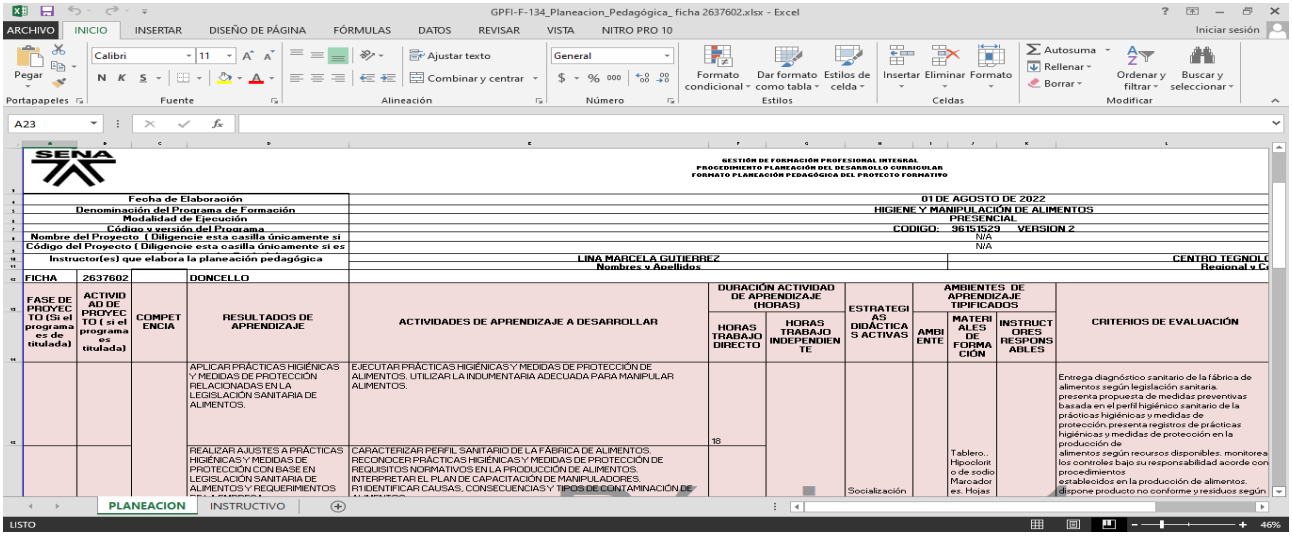
1 OF 2

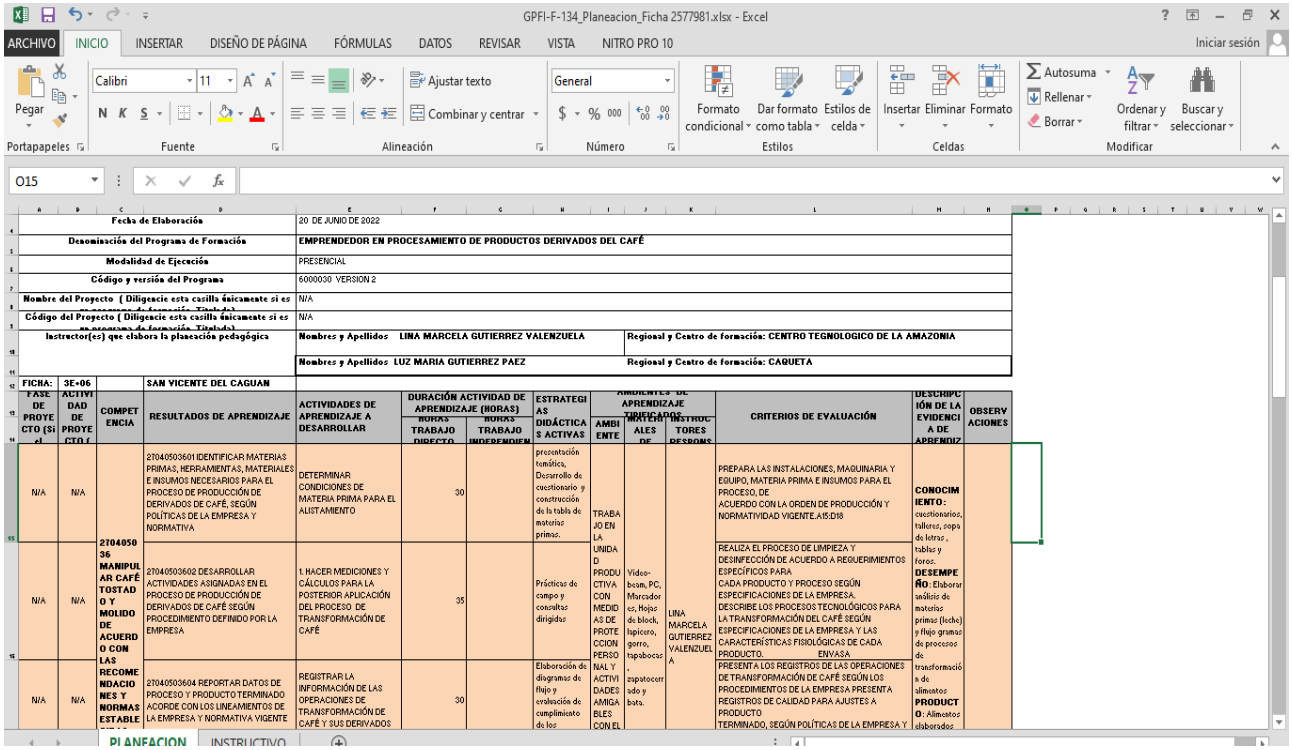
27°C Parc. soleado ESP 9:52 a. m. 10/12/2022

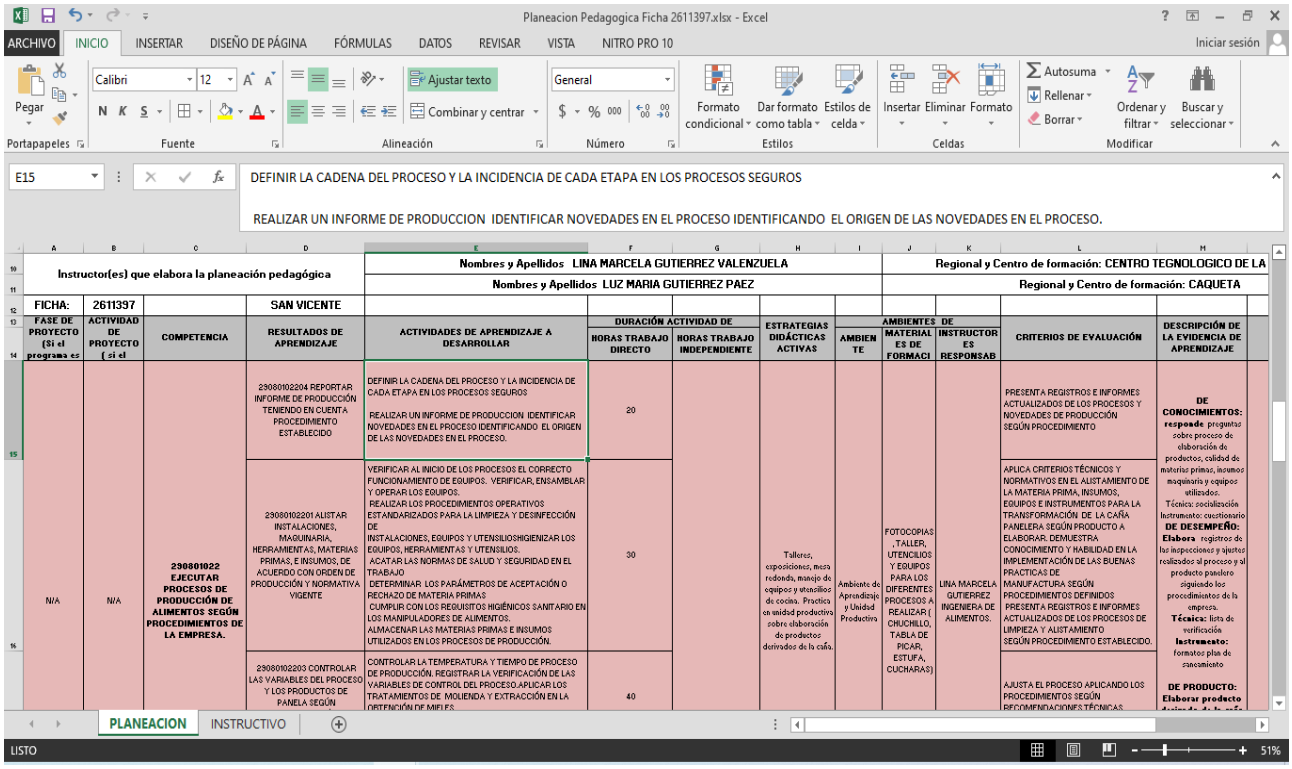


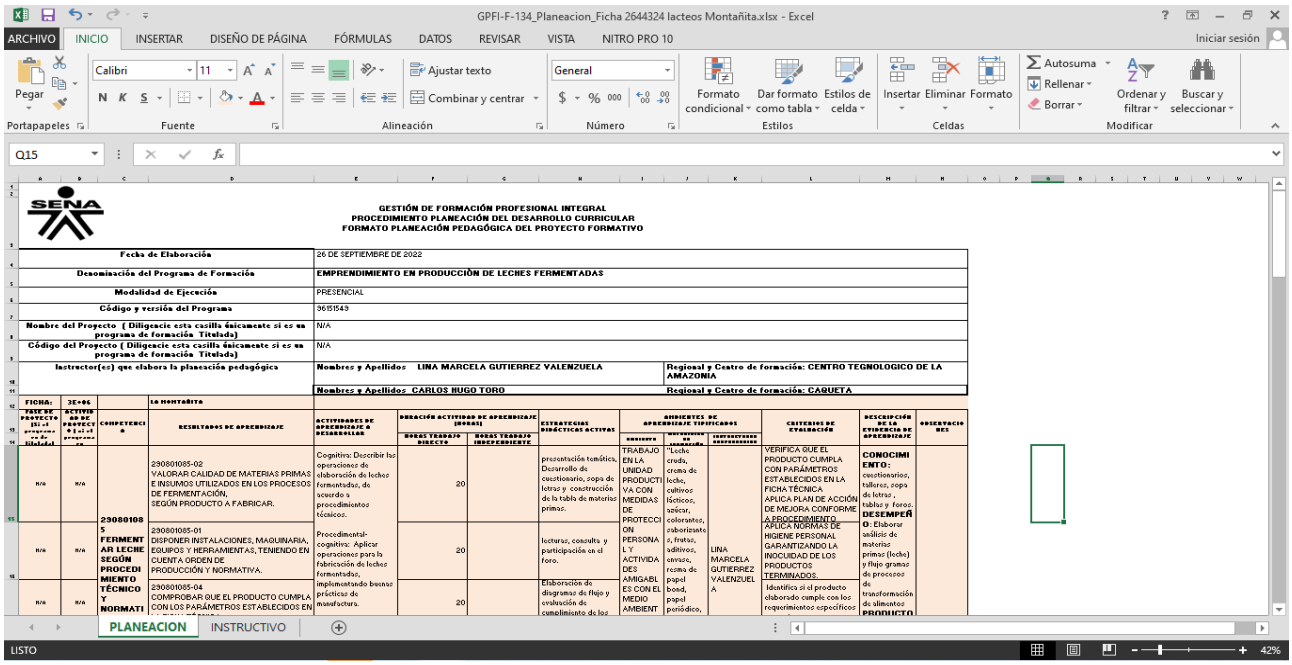
OBLIGACIÓN 6

6.1. Planeación pedagógicade las formaciones matriculadas en las fichas 2554589, 2577979, 2608132, 2637602, 2508889, 2644324, 2487330, 2487303, 2611397 y 2577981.




GPFI-F-134_Planeacion_Ficha 2577981.xlsx - Excel
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO DE PÁGINA
FÓRMULAS
DATOS
REVISAR
VISTA
NITRO PRO 10
Iniciar sesión
Pegar
Calibri
11
Ajustar texto
Combinar y centrar
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Autosuma
Rellenar
Borrar
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapapeles
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
O15
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
27040503601 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 MEDIOS DE PROTECCION PERSONAL Y ACTIVIDADES AMIGABLES CON EL
Video-beam, PC, Marcadores, Hojas de block, lapicero, gorro, tapabocas, zapatocrado 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, copa de lotrax , tablas y foros. DESEMPEÑO: Elaborar análisis de materias primas (fecha) y flujo gramas de procesos de transformación de alimentos PRODUCTO: Alimentos elaborados
27040503602 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
27040503604 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 evaluación 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
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO DE PÁGINA
FÓRMULAS
DATOS
REVISAR
VISTA
NITRO PRO 10
Iniciar sesión
Pegar
Calibri
12
Ajustar texto
Combinar y centrar
General
Formato condicional
Dar formato como tabla
Estilos de celda
Insertar
Eliminar
Formato
Autosuma
Rellenar
Borrar
Ordenar y filtrar
Buscar y seleccionar
Portapapeles
Fuente
Alineación
Número
Estilos
Celdas
Modificar
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
AMBIENTE
AMBIENTES DE
MATERIAL ES DE FORMACI
INSTRUCTOR ES 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.
23080102204 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
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
23080102201 AJUSTAR 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
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.
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.
23080102203 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
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 (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

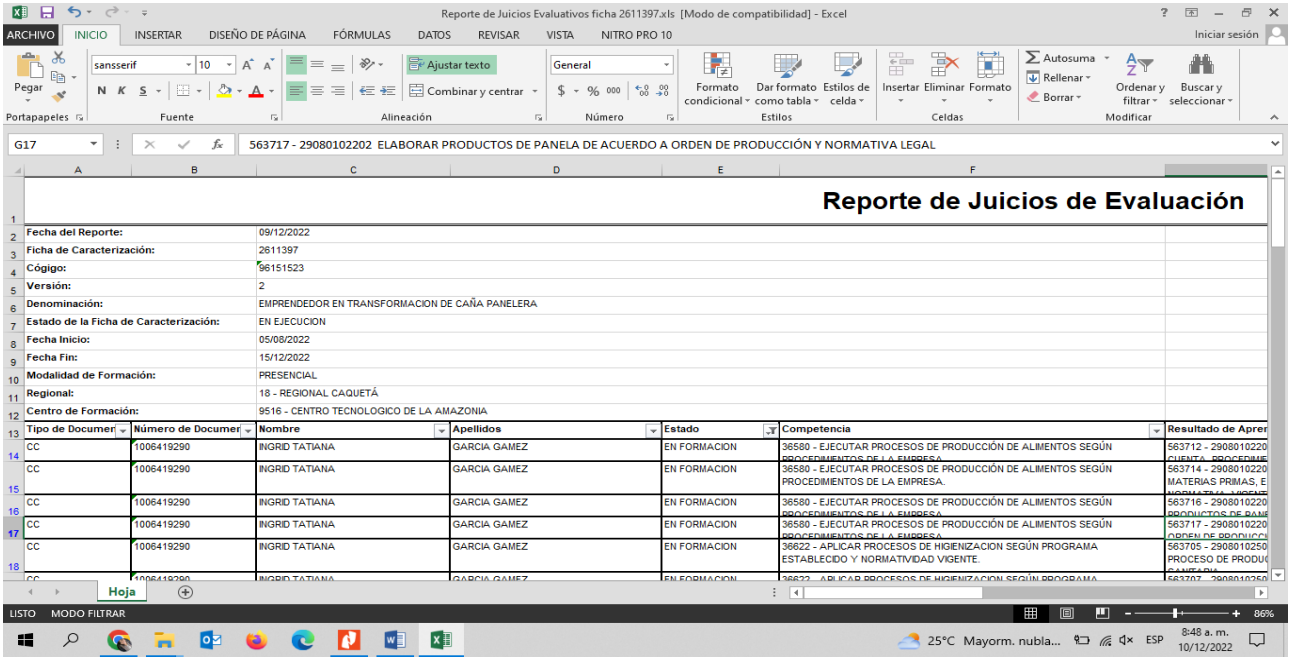
FICHA:	3E+06		LA MONTAÑITA										
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE ENSEÑANZA	INSTRUCTORES			
N/A	N/A	230808108	230801085-02 VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.	Cognitiva: Describir los 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: cuestionarios, talleres, copia de letras , tablas y foros. DESEMPEÑO: Elabora análisis de materias primas (leche) y flujo grama 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		

PLANEACION | INSTRUCTIVO

LISTO 42%

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 Evaluativos ficha 2611397.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

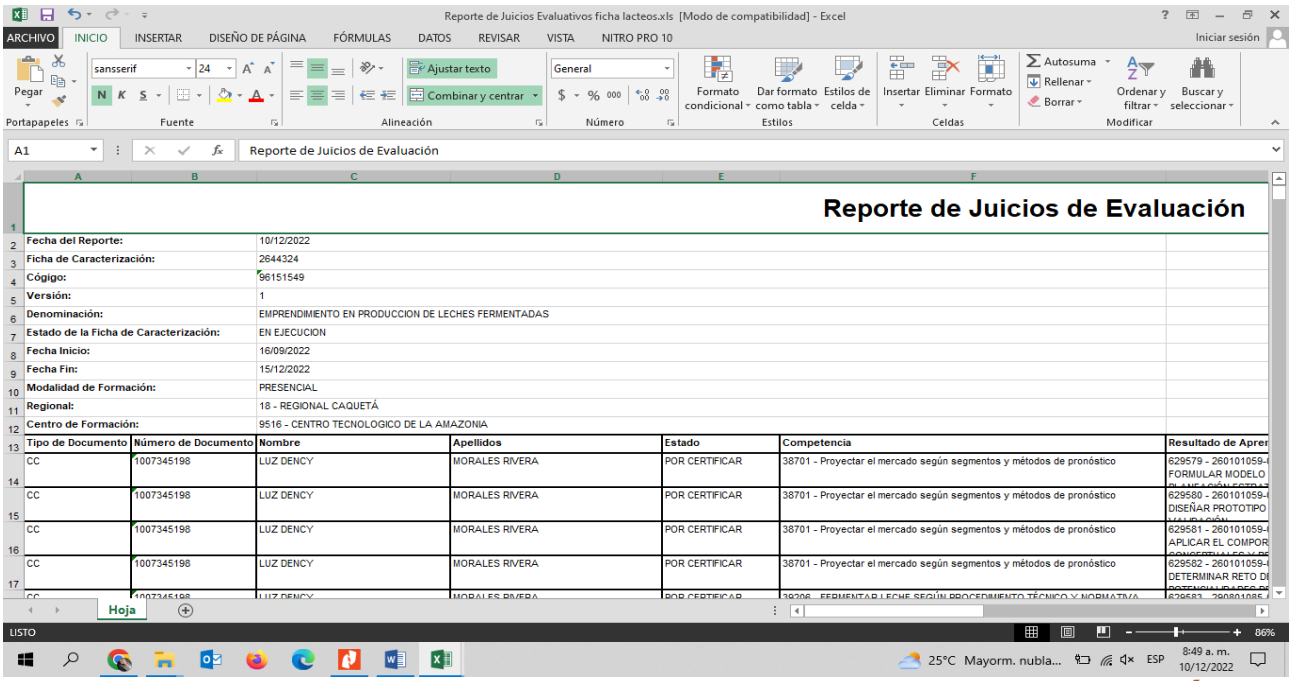
563717 - 29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE PANELA DE ACUERDO A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA LEGAL

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/12/2022
Ficha de Caracterización:	2611397
Cógigo:	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 Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprer
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	563712 - 2908010220
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	563714 - 2908010220 MATERIAS PRIMAS, E
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	563716 - 2908010220 PRODUCTOS DE PANE
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	563717 - 2908010220 ORDEN DE PRODUCCI
CC	1006419290	INGRID TATIANA	GARCIA GAMEZ	EN FORMACION	36622 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	563705 - 2908010250 PROCESO DE PRODU

7.2 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 lacteos.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	10/12/2022
Ficha de Caracterización:	2644324
Cógigo:	96151549
Versión:	1
Denominación:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	16/09/2022
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 Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprer
CC	1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	POR CERTIFICAR	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629579 - 260101059 FORMULAR MODELO
CC	1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	POR CERTIFICAR	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629580 - 260101059 DISEÑAR PROTOTIPO
CC	1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	POR CERTIFICAR	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629581 - 260101059 APLICAR EL COMPOR
CC	1007345198	LUZ DENCY	MORALES RIVERA	POR CERTIFICAR	38701 - Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	629582 - 260101059 DETERMINAR RETO DI

OBLIGACIÓN 16

16.1 Link carpeta de Portafolio del instructor.

https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/amendezr_sena_edu_co/Documents/PROGRAMA%20SER%202022/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%202022/LINA%20MARCELA%20GUTIERREZ%20VALENZUELA/11.%20DICIEMBRE/PORTAFOLIO?csf=1&web=1&e=mSs6Do