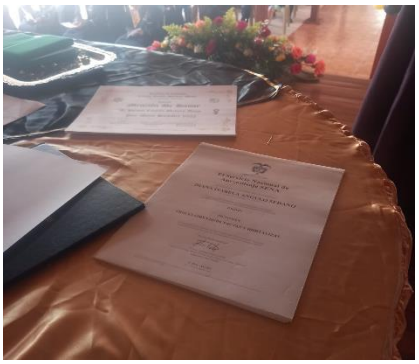
EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 1 DE DICIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE DE 2022

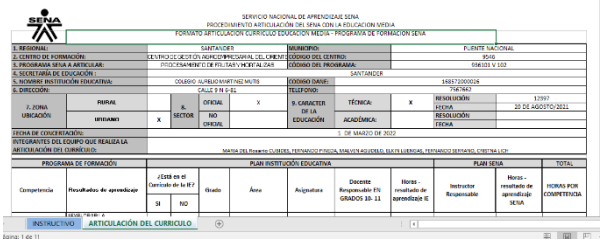
1. Obligación. Guías de aprendizaje, instrumentos, prácticas y reuniones equipo ejecutor de alimentos, evidencia fotográfica de prácticas realizadas.





2. Obligación. Utilización de formatos, autodiagnósticos, y articulación currículo

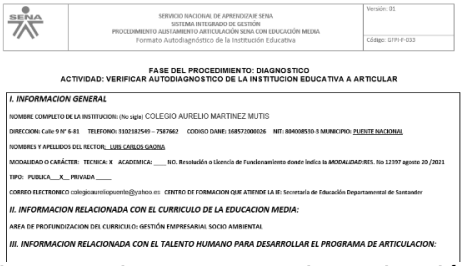


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
PROCEDIMIENTO ARTICULACIÓN DEL SENA CON LA EDUCACION MEDIA
FORMATO ARTICULACIÓN CURRICULO EDUCACION MEDIA - PROGRAMA DE FORMACION SENA

1. REGIONAL:	SANTANDER			MUNICIPIO:		PUENTE NACIONAL			
2. CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE			CÓDIGO DEL CENTRO:		9516			
3. PROGRAMA SENA A ARTICULAR:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS			CÓDIGO DEL PROGRAMA:		696101 V 102			
4. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN :	SANTANDER								
5. NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS			CÓDIGO DANE:		168572000026			
6. DIRECCIÓN:	CALLE 9 N 6-81			TELEFONO:		7567662			
7. ZONA UBICACIÓN	RURAL		X. SECTOR OFICIAL	X	8. CARACTER DE LA EDUCACIÓN	TÉCNICA:	X	RESOLUCIÓN	12397
	URBANO	X	NO OFICIAL			ACADÉMICA:		FECHA	20 DE AGOSTO 2021
								RESOLUCIÓN	
								FECHA	
FECHA DE CONCERTACIÓN:	1 DE MARZO DE 2022								
INTEGRANTES DEL EQUIPO QUE REALIZA LA ARTICULACIÓN DEL CURRÍCULO:	MARIA DEL Rosario CUADROS, FERNANDO PINEDA, RAMIRO AGUDELO, ELKIN LUENGAS, FERNANDO SERRANO, CRISTINA LIZA								

PROGRAMA DE FORMACIÓN		PLAN INSTITUCIÓN EDUCATIVA						PLAN SENA		TOTAL
Competencia	Resultados de aprendizaje	¿Está en el Currículo de la IE? SI	¿Está en el Currículo de la IE? NO	Grado	Área	Asignatura	Docente Responsable PTA GRADOS 10- 11	Horas - resultado de aprendizaje IE	Instructor Responsable	Horas - resultado de aprendizaje SENA	HORAS POR COMPETENCIA

INSTRUCTIVO | ARTICULACIÓN DEL CURRICULO



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION
PROCEDIMIENTO AJUSTAMIENTO ARTICULACIÓN SENA CON EDUCACIÓN MEDIA
Formato Autodiagnóstico de la Institución Educativa
Versión: 01
Código: GTH-F-033

FASE DEL PROCEDIMIENTO: DIAGNOSTICO
ACTIVIDAD: VERIFICAR AUTODIAGNOSTICO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA A ARTICULAR

I. INFORMACION GENERAL

NOMBRE COMPLETO DE LA INSTITUCION: (No sigla) COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS

DIRECCION: Calle 9 N° 6-81 TELEFONO: 3102182549 – 7567662 CODIGO DANE: 168572000026 NIT: 804008510-3 MUNICIPIO: PUENTE NACIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR: LUIS CARLOS GAONA

MODALIDAD O CARÁCTER: TECNICA: X ACADEMICA: ___ NO. Resolución o Licencia de Funcionamiento donde indica la MODALIDAD:RES. No 12397 agosto 20 /2021

TIPO: PUBLICA___X__ PRIVADA_____

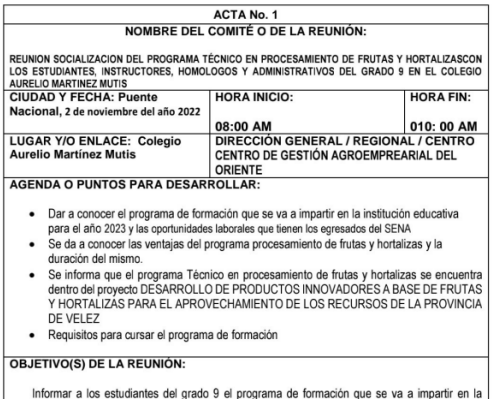
CORREO ELECTRONICO colegioaurelioputente@yahoo.es CENTRO DE FORMACION QUE ATIENDE LA IE: Secretaria de Educación Departamental de Santander

II. INFORMACION RELACIONADA CON EL CURRICULO DE LA EDUCACION MEDIA:

AREA DE PROFUNDIZACION DEL CURRICULO: GESTIÓN EMPRESARIAL SOCIO AMBIENTAL

III. INFORMACION RELACIONADA CON EL TALENTO HUMANO PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ARTICULACION:

3. Obligación. Actas de seguimiento, equipo ejecutor e instrumentos de evaluación



ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

REUNION SOCIALIZACION DEL PROGRAMA TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZASCON LOS ESTUDIANTES, INSTRUCTORES, HOMOLOGOS Y ADMINISTRATIVOS DEL GRADO 9 EN EL COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS

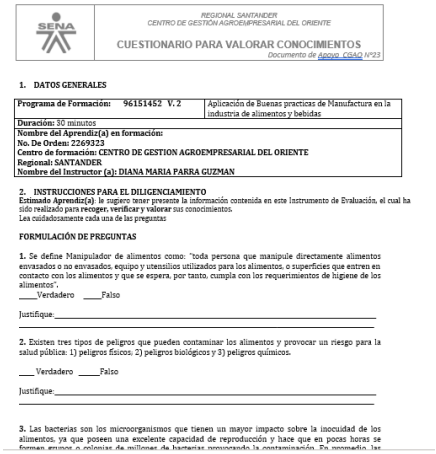
CIUDAD Y FECHA: Puente Nacional, 2 de noviembre del año 2022	HORA INICIO: 08:00 AM	HORA FIN: 010: 00 AM
LUGAR Y/O ENLACE: Colegio Aurelio Martínez Mutis	DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPREARIAL DEL ORIENTE	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

- Dar a conocer el programa de formación que se va a impartir en la institución educativa para el año 2023 y las oportunidades laborales que tienen los egresados del SENA
- Se da a conocer las ventajas del programa procesamiento de frutas y hortalizas y la duración del mismo.
- Se informa que el programa Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas se encuentra dentro del proyecto DESARROLLO DE PRODUCTOS INNOVADORES A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS DE LA PROVINCIA DE VELEZ
- Requisitos para cursar el programa de formación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Informar a los estudiantes del grado 9 el programa de formación que se va a impartir en la



REGIONAL SANTANDER
CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS
Documento de Apoyo CGAO N°23

1. **DATOS GENERALES**

Programa de Formación: 96151452 V. 2	Aplicación de Buenas practicas de Manufactura en la industria de alimentos y bebidas
Duración: 30 minutos	
Nombre del Aprendiz(a) en formación:	
No. De Orden: 2269323	
Centro de formación: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE	
Regional: SANTANDER	
Nombre del Instructor (a): DIANA MARIA PARRA GUZMAN	

2. **INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO**
Estimado Aprendiz(a): le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación, el cual ha sido realizado para **recoger, verificar y valorar** sus conocimientos.
Lea cuidadosamente cada una de las preguntas

FORMULACIÓN DE PREGUNTAS

1. Se define Manipulador de alimentos como: "toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos".
____Verdadero ____Falso

Justifique:_____
_____

2. Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligros químicos.

____ Verdadero ____Falso

Justifique:_____
_____

3. Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se forman grupos o colonias de millones de bacterias propagando la contaminación. En promedio, las

4. Obligación. Apoyo a las ofertas educativas en redes sociales





5. Obligación. Informe de registro de tiempo en Sofía plus

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

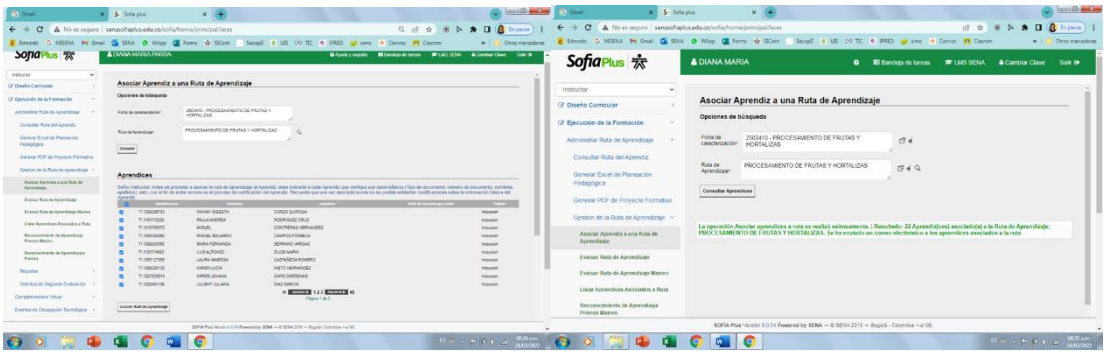
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	16,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

7. Obligación. Aprendices con juicios evaluativos asignados



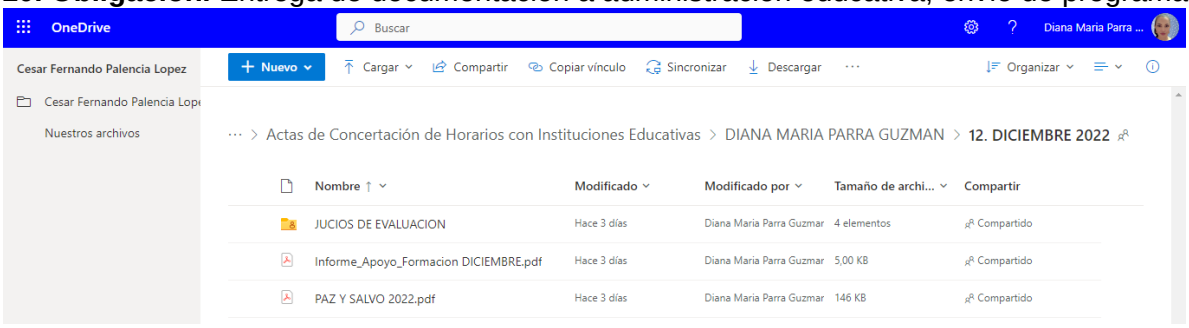
8. Obligación. Socialización del reglamento del aprendiz







10. Obligación. Entrega de documentación a administración educativa, envío de programación



11. Obligación. Paz y salvo expedido

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) PARRA GUZMAN DIANA MARIA identificado(a) con CC. 40049648 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 2 de Diciembre de 2022 a las 15:49:38

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

Documento informativo. Para consultas diríjase a la página https://minventario.sena.edu.co ingresando el número de documento del cuentadante.

Diana Maria Parra Guzman
Contratista
C.C. No.40049648
Contrato CO1.PCCNTR.3424034 del año 2022