PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, **junio** 2023

Señor (a)
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **4509217/2023**
Cargo del supervisor: coordinadora académica
Dependencia: administrativa
Ciudad: Sabanalarga.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **junio** del año 2023.

Referencia: No **4509217** del año 2023.

CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 22624900 de Sabanagrande, en mi calidad de Contratista del SENA, en Complementaria virtual de Agroindustria, 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: El valor total del contrato es la suma de **DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (18.250.000,00).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cinco (5) pagos iguales por los meses de febrero a junio de 2023 por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (3,650.000).**

Plazo: Será hasta el 30 de junio de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL EN LA FAMILIA DE AGROINDUSTRIA

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Alistamiento y seguimiento de las fichas asignadas. Cambio de estados de aprendices a formación, Envío de correo electrónico por plataforma de	Sofía Plus Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
2.	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en		

	modalidad virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	SOFIAPLUS con información de las fechas de inicio y finalización. Publicaciones de anuncios de bienvenida.	
3.	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Ingreso diario a la plataforma LMS Territorium y retroalimentar evidencias entregadas por los aprendices y participaciones en los foros.	Sofía Plus Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
4.	Apoyar, cuando el centro de formación lo requiera, jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	NO APLICA	LMS Territorium Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
5.	Evaluar los aprendizajes previos correspondiente a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realizar evaluación de saberes previos y actividades de reflexión inicial en cada actividad de aprendizaje.	
6.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con El currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Publicar los anuncios de inicio y finalización de la formación y listado de aprobados, descargar evidencias de cierre.	
7.	Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Realización de sesiones en línea virtuales, chat de acompañamiento a la formación.	LMS Territorium Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
8.	Apoyar cuando el centro formación lo requiera, la formulación de proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	NO APLICA	
9	Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emitir y publicar los juicios evaluativos de los aprendices aprobados y no aprobados y descargar reporte de juicios evaluativos	Archivos Plataforma Territorium
10	Registrar verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información	Asociación de aprendices a la ruta,	LMS Territorium Fichas:

	que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a) verificando la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previo, los juicios evaluativos rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados e) Comunicado al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias novedades de aprendizaje y el hallazgo en el registro de informacion.	Registro de calificaciones en la plataforma Territorium y sincronización en Sofia Plus, Verificación de documentos de identidad de los aprendices extranjeros.	**2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
11	Apoyar con su participación cuando el centro lo requieren el proceso de selección diseño de talleres e instrumentos que alimentan los bancos de prueba para la selección de aprendices	NO APLICA	
12	Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación.	Socialización en la sesión en línea de bienvenida y publicación de los documentos en Información del programa.	LMS Territorium Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
13	Apoyar en los procesos de registro calificado para los programas en el nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro Lo requiera.	NO APLICA	
14	Acatar los lineamientos del sistema integrado de Gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe	Capacitaciones recibidas.	Si Contratista
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	NO APLICA	
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento delo objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén	NO APLICA	
17	Aplicar al proceso de certificación de competencia en la norma de competencia “Orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la Actualización “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento	COMPETENCIA CERTIFICADA	

	técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aporta el respectivo certificado de aprobación		
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	NO APLICA	
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación	NO APLICA	
20	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo	Cancelación de aprendices que nunca ingresaron al curso y cancelación de aprendices que ingresaron pero no participaron. Descarga de documento: Reporte de juicios evaluativos.	LMS Territorium Fichas: **2775744, 2775745, 2775746 y 2775747.**
21	Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del dpto del Atlántico que el SENA indique	NO APLICA	
22	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual		

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. **7879269050** de la planilla, operador **SOI** y periodo **mayo**. (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 (xx) folios

Cordialmente,

Firma



CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO
Contratista
C.C. No. 22624900

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisora Contrato 4509217 de 2023
Cargo: Coordinadora Académica.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775744 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775746 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775747 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775745 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 4509217 del 30 de enero del año 2023.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: Cédula de Ciudadanía No. 22624900

OBJETO DEL CONTRATO PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA VIRTUAL DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL EN LA FAMILIA DE AGROINDUSTRIA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 1) Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias; 2) Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico) ; 3) Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas; 4) Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GDF-004 Formato Único de Inventario Documental; 5) Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato; 6) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución; 7) Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo; 8) Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad; 9) Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente; 10) Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18); 11) Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios; 12) Presentar ante el supervisor del contrato anexo a la segunda cuenta de cobro en el archivo de gestión contractual - GC, el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del curso “Integridad, trasparencia y lucha contra la corrupción” de conformidad con lo establecido en la Ley 2016 de 2020 Art 1° parágrafo 1°, bajo los lineamientos, herramientas tecnológicas y protocolos dispuestos por el Departamento Administrativo de la Función Pública. 13) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final; 14) Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya

sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley; 15) No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños; 16) En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del contrato (Electrónico o físico) y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda; 17) Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento; 18) Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen; 19) En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar; 20) El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia generada por el nuevo Coronavirus COVID 19 (SARS-CoV-2), de acuerdo con los lineamientos y medidas tomadas por el Gobierno Nacional, por las autoridades departamentales, municipales, distritales e institucionales. 21) El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA del SENA, el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO. 22) En cumplimiento con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA, el contratista debe contribuir a la eficacia del SIGA, el cumplimiento de las políticas, los objetivos y requisitos de este y los aspectos e impactos ambientales que generan sus actividades contractuales; así mismo debe participar en actividades de implementación y fomento de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales y de eficiencia energética. 23) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Todos los municipios del departamento del Atlántico. Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Sabanalarga – Atlántico sede urbana del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial del Sena regional Atlántico – Dir. Calle 19 no. 09 – 120.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **1 DE FEBRERO DE 2023**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 30 DE JUNIO DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: CIENTO CINCUENTA (150) DÍAS.

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato es la suma de **DIECIOCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (18.250.000,00).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cinco (5) pagos iguales por los meses de febrero a junio de 2023 por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS (3,650.000).**

SUPERVISOR: YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Cédula De Ciudadanía No. 32850044
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica.

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cédula de ciudadanía No. 32850044

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	**18.250.000,00**
Valor Ejecutado	**18.250.000,00**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	**0**
Saldo a liberar	**0**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
1	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Aceites esenciales: extracción, usos y aplicaciones** **Códigos de Fichas:** 2696986 – 2696988 – 2696990 – 2696992 – 2717460 – 2717483 – 2717484 – 2717485 **Competencia:** supervisar plantas de procesos químicos de acuerdo con las variables del proceso.	• Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola. (EVALUADO) • Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evolución olfativa de los aceites esenciales. (EVALUADO) • Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales. (EVALUADO) • Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos. (EVALUADO)
2	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Aditivos: Análisis y Control de Calidad en la Industria Alimentaria.** **Código de Fichas:** 2737619 – 2737620 – 2737621 – 2737622 – 2755781 – 2755790 – 2755793 -2755794. **Competencia:** Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido.	• Conocer el uso y la aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor. (EVALUADO) • Comprender el concepto de análisis fisicoquímico, organoléptico y microbiológico de los alimentos. (EVALUADO) • Aprender sobre el sistema APPCC sus principios básicos, requisitos previos del sistema, plan y ventajas del APPCC. (EVALUADO) • Comprender Las Generalidades De Los Aditivos, su clasificación, Nomenclatura Y Normatividad Vigente sobre Las Etiquetas. (EVALUADO)
3	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Procesamiento de Productos Lácteos** **Código de Fichas:** 2775744 – 2775745 – 2775746 **Competencia:** Producir derivados lácteos fermentados según procedimiento establecido y legislación vigente.	• Conocer y aplicar las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de empaque necesarias para una mejor conservación y protección de los productos derivados de la leche. (EVALUADO) • Comprender sobre leches fermentadas y el proceso de elaboración de derivados lácteos de acuerdo con la normatividad vigente. (EVALUADO) • Conocer la composición y características de la leche, requisitos de calidad de esta y aditivos que se utilizan en la industria de procesamiento lácteo. (EVALUADO)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

No	Actividades (Cód. nombre de la ficha y/o competencia)	Descripción (estado)
		• Identificar los diferentes tipos de quesos y transformar la materia prima (leche) para producirlos, de acuerdo con los parámetros. (EVALUADO)
4	**Programa: Complementaria virtual -** Agroindustria. **Producción de derivados lácteos.** **Código de Fichas:** 2775747 **Competencia:** monitorear los procesos de producción según procedimientos de operación establecidos por el área.	• Reconocer la composición y características de la leche, teniendo en cuenta los factores que influyen en sus componentes y su calidad. (EVALUADO) • Identificar las prácticas higiénicas en la cadena productiva de la leche, teniendo en cuenta la manipulación y conservación del alimento. (EVALUADO) • Realizar pruebas físico - químicas a la leche fresca de acuerdo a las técnicas de seguridad y manipulación. (EVALUADO) • Aplicar los procesos de elaboración de leches fermentadas y quesos, atendiendo a las Buenas Prácticas de Manufactura. (EVALUADO)

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR CONTRATO No. 4509217 DE 2023
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737619 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2696990 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2755781 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737622 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737620 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717484 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775744 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775746 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717483 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2696988 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717460 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2755794 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775747 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHES FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2696986 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2755793 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2755790 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2775745 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHES FERMENTADAS Y EL PROCESODE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CONLA NORMATIVIDAD VIGENTE.

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE,REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZANEN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DEMANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUENECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓNDE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS YTRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS,DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADAVARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717485 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737621 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOSBÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN YVENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO,ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SUCLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTESOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES,CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH YPOTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2696992 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 800,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

ANEXOS

En el siguiente OneDrive comparto los enlaces de las evidencias de cierre de los programas formativos:

1ª Programación: Claudia Robles

2ª Programación: Claudia Robles

3ª Programación: Claudia Robles

4ª Programación: Claudia Robles

5ª PRogramación: Claudia Robles

SESIONES EN LÍNEA CONSOLIDADO

Sesiones en Línea correspondiente a las fichas:

Fichas: 2696986, 2696988, 2696990 y 2696992.

SL de Bienvenida, Generalidades de los aceites esenciales - 08/02/23.
https://drive.google.com/file/d/1SXJoQG3BxTLMTUd3XBJcN9gUhPNsHYmZ/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 8:45 a.m.,** en ella se brinda una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aceites esenciales, clasificación y tipos de aceites esenciales, distinguiendo así la diferencia entre ellos y las diferentes partes de la planta de donde se pueden extraer los mismos.

SL 2 Métodos de extracción de los aceites esenciales - 13/02/23.
https://drive.google.com/file/d/1bxxef-k4D7WfxsIGrZ3XKKVgNt6zfoJq/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 8:44 a.m.**, se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y se explica de forma clara y breve en qué consisten los diferentes métodos de extracción de los aceites esenciales como: método directo, destilación y extracción solventes, así como el método Enfleurage que es utilizado para extracción de aceites esencias de flores de muy buena calidad, pero que está en des uso por su elevado costo en mano de obra.

SL 3 Caracterización de los aceites esenciales - 17/02/23.
https://drive.google.com/file/d/1FspDu5h8aTJ_CY50PKU_N9H1l2qXfzLz/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 8:43 a.m.**, se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 3** y conversamos sobre todo lo relacionado con la identificación taxonómica de la planta a la cual se le extrae el aceite, conocer los géneros, familia y factores que inciden directamente en la planta para establecer la composición del aceite.

SL 4 Formas de uso de los aceites esenciales - 24/02/23.
https://drive.google.com/file/d/1uefeEPAL1o00zrRIN8iGD5pyv4hyAAA1/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:01 a.m. y finalizó a las 8:45 a.m.**, se trataron aspectos importantes acerca del uso que se puede dar a los aceites esenciales en: aromaterapias, ungüentos, cremas, exfoliantes, jarabes, lociones, en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y perfumería, jabón y ambientadores y en la industria Fitosanitaria (Insecticidas, fungicidas, acaricidas).

Cordialmente,

Claudia Patricia Robles Fontalvo.
Instructora virtual – Contratista SENA.

SESIONES EN LÍNEA CONSOLIDADO

Sesiones en Línea correspondiente a las fichas:

Fichas: 2717460, 2717483, 2717484 y 2717485.

SL de Bienvenida, Generalidades de los aceites esenciales - 08/03/23.
https://drive.google.com/file/d/1oMbN70MZhdI3HQ2rKuMnXeHTHRjj0syu/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 8:45 a.m.,** en ella se brinda una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aceites esenciales, clasificación y tipos de aceites esenciales, distinguiendo así la diferencia entre ellos y las diferentes partes de la planta de donde se pueden extraer los mismos.

SL 2 Métodos de extracción de los aceites esenciales - 14/03/23.
https://drive.google.com/file/d/1tStQQm4a-l-xthDfBNf5e97r6pX1ot-A/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 9:25 a.m.**, se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y se explica de forma clara y breve en qué consisten los diferentes métodos de extracción de los aceites esenciales como: método directo, destilación y extracción solventes, así como el método Enfleurage que es utilizado para extracción de aceites esencias de flores de muy buena calidad, pero que está en des uso por su elevado costo en mano de obra.

SL 3 Caracterización de los aceites esenciales - 17/03/23.
https://drive.google.com/file/d/1ND-3kyvySD8ihtQS8DhwH_Z3Jxycwymu/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:00 a.m. y finalizó a las 8:43 a.m.**, se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 3** y conversamos sobre todo lo relacionado con la identificación taxonómica de la planta a la cual se le extrae el aceite, conocer los géneros, familia y factores que inciden directamente en la planta para establecer la composición del aceite.

SL 4 Formas de uso de los aceites esenciales - 24/03/23.
https://drive.google.com/file/d/1MtXCy6iH3W0O16heQzPwX4L1aC3ZotxV/view?usp=share_link
Se inicia la sesión siendo las **8:01 a.m. y finalizó a las 8:45 a.m.**, se trataron aspectos importantes acerca del uso que se puede dar a los aceites esenciales en: aromaterapias, ungüentos, cremas, exfoliantes, jarabes, lociones, en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y perfumería, jabón y ambientadores y en la industria Fitosanitaria (Insecticidas, fungicidas, acaricidas).

Cordialmente,

Claudia Patricia Robles Fontalvo.
Instructora virtual – Contratista SENA.

SESIONES EN LÍNEA

CONSOLIDADO CORRESPONDIENTE A LAS FICHAS:

2737619, 2737620, 2737621 y 2737622.

SL de Bienvenida, Generalidades de los Aditivos - 05/04/23.
https://drive.google.com/file/d/10fXVWUrkHNQ0dOa-ARd6GEi5I4WqF59O/view?usp=share_link
Se inicia la sesión brindando una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aditivos, su clasificación y nivel de toxicidad.

SL 2 Usos de los Aditivos - 10/04/23.
https://drive.google.com/file/d/1YHmpmVqxOTX8XAIGLLlp4xESkDovbhcA/view?usp=share_link
Se inicia la sesión con una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y los aprendices participaron manifestando de forma clara y breve los diferentes usos de los aditivos como: conservantes, colorantes, antioxidantes, emulsionantes, estabilizadores, entre otros.

SL 3 Análisis de calidad de los alimentos - 14/04/23.
https://drive.google.com/file/d/1y3TzFP4qQtoyYJKA9zsqRSSOOr3fQOaH/view?usp=sharing
Se inicia la sesión dando una introducción a la **Actividad Unidad No. 3** y se conversó sobre los diferentes análisis (Físicos, químicos, microbiológicos, organolépticos) que se deben hacer a los alimentos para garantizar su calidad e inocuidad.

SL 4 APPCC - 21/04/23.
https://drive.google.com/file/d/1MAx8hBkPMyoeAgOofrruce7Tjp-4NH4r/view?usp=share_link
Se da inicio a la sesión manifestando la importancia de implementar los pre requisitos antes del plan, ya que son fundamentales para la planificación y ejecución del plan; entre ellos se menciona el establecer un buen equipo HACCPP, que cuente con personal, capacitado, competente y que conozca muy bien el producto, sus procesos y demás aspectos; así mismo se debe describir el producto, identificar su uso, elaborar un buen diagrama de flujo y confirmar el diagrama, para proceder con los siete principios.

Cordialmente,

Claudia Patricia Robles Fontalvo.
Instructora virtual – Contratista SENA.

SESIONES EN LÍNEA

CONSOLIDADO CORRESPONDIENTE A LAS FICHAS:

2755781, 2755790, 2755793 y 2755794.

SL de Bienvenida, Generalidades de los Aditivos - 04/05/23.
https://drive.google.com/file/d/134uauP3Rah6XG5cEGfe9eTGNsAaBsQUR/view?usp=share_link
Se inicia la sesión brindando una calurosa bienvenida a los aprendices, se explora la plataforma Territorium y se recuerda la importancia de los medios de comunicación y reglas de netiquetas y normas de convivencia. Así mismo se ofrece una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en los aspectos generales y conceptos de los aditivos, su clasificación y nivel de toxicidad.

SL 2 Usos de los Aditivos - 08/05/23.
https://drive.google.com/file/d/1J7sKRapUQdAjmc4getFpsicQyJDkkF-C/view?usp=share_link
Se inicia la sesión con una introducción a la **Actividad Unidad No. 2** y los aprendices participaron manifestando de forma clara y breve los diferentes usos de los aditivos como: conservantes, colorantes, antioxidantes, emulsionantes, estabilizadores, entre otros.

SL 3 Análisis de calidad de los alimentos - 15/05/23.
https://drive.google.com/file/d/1YcXWDrugiy18Btu0S_cy2GfGuvzYL1BK/view?usp=share_link
Se inicia la sesión dando una introducción a la **Actividad Unidad No. 3** y se conversó sobre los diferentes análisis (Físicos, químicos, microbiológicos, organolépticos) que se deben hacer a los alimentos para garantizar su calidad e inocuidad.

SL 4 APPCC - 23/05/23.
https://drive.google.com/file/d/1BkVcd52hOCuRD1SbVONA88Ru2qxwbXmH/view?usp=share_link
Se da inicio a la sesión manifestando la importancia de implementar los pre requisitos antes del plan, ya que son fundamentales para la planificación y ejecución del plan; entre ellos se menciona el establecer un buen equipo HACCPP, que cuente con personal, capacitado, competente y que conozca muy bien el producto, sus procesos y demás aspectos; así mismo se debe describir el producto, identificar su uso, elaborar un buen diagrama de flujo y confirmar el diagrama, para proceder con los siete principios.

Cordialmente,

Claudia Patricia Robles Fontalvo.
Instructora virtual – Contratista SENA.

RESUMEN SESIONES EN LÍNEA

Fichas: 2775744, 2775745 y 2775746.

Grabación de la SL 1 de Bienvenida – Generalidades de la leche – 01/06/23:
https://drive.google.com/file/d/1WDYvj9676MVzWMYT5sj-kFNO7ju7Q8ND/view?usp=sharing
Se inicia la sesión con una especial bienvenida a los aprendices y se da una introducción a la **Actividad Unidad No. 1** que consiste en la inducción correspondiente a La leche es un producto de color blanquecino opaco producida por las células secretoras de las glándulas mamarias, está compuesta por agua, grasas, proteínas, minerales, vitaminas y enzimas; dentro de las características organolépticas de la leche podemos destacar su color lanco, su olor y sabor característicos y su estado de extracción en el ordeño que es líquido.

Grabación SL2: Quesos - 06/06/23.
https://drive.google.com/file/d/1FDPuyUnz3LBX8e2uNMGX-wne5F2c279p/view?usp=sharing
Se inicia la sesión con un saludo de bienvenida y se abordaron las diferentes actividades concernientes a la segunda actividad de aprendizaje y las evidencias que deben presentar, así como los diferentes tipos de quesos, procesos y etapas de elaboración.

Grabación SL 3. Leches Fermentadas – 13/06/23.
https://drive.google.com/file/d/1eqLQXRjAARNt6x3HbhO7d5yYrJuEaJKi/view?usp=sharing
Conversamos sobre las leches fermentadas son productos que se obtienen por acidificación de la leche y a través del método de fermentación con el fin de preservarlos y conferirles características organolépticas diferentes. Entre ellas se destaca el yogur, el suero, el kumis, kéfir, el yogur estilo griego entre otros.

Grabación SL 4. BPM – 20/06/23.

Concluimos manifestando que la resolución 2674 de 2013 expone los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro.

CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO.
Instructora virtual.

RESUMEN SESIONES EN LÍNEA
Fichas: 2775747.

Grabación y resumen de la SL 1 de Bienvenida – Propiedades de la leche – 31/05/23:
https://drive.google.com/file/d/1s3X2dSvM3BgkBJ3GpjhklShJNt6PKngD/view?usp=sharing
Se da inicio a la sesión dando una especial bienvenida a los aprendices, se da una introducción a la Actividad Unidad No. 1 que consiste en la inducción correspondiente a La leche es un producto de color blanquecino opaco producida por las células secretoras de las glándulas mamarias, está compuesta por agua, grasas, proteínas, minerales, vitaminas y enzimas; dentro de las características organolépticas de la leche podemos destacar su color lanco, su olor y sabor característicos y su estado de extracción en el ordeño que es líquido.

Grabación y resumen SL2: Higiene y Manipulación - 06/06/23.
https://drive.google.com/file/d/1oQFPPBuQXWSsEWE9kQ3lIPvcYThetmgi/view?usp=sharing
Los microorganismos juegan un papel importante en la calidad de la leche y sus derivados, porque pueden favorecer algunos procesos como la elaboración de mantequilla, cremas, quesos, yogur, entre otros o contaminarlos. Por otro lado, la temperatura, la acidez y los antibióticos juegan un papel crucial en el desarrollo de los microorganismos, permitiendo así su multiplicación, disminución o inactivación.

Grabación y resumen SL3. La Calidad – 13/06/23.
https://drive.google.com/file/d/1VUOEve9Thku8PeWXtFzcEsD0JSb8DVGF/view?usp=sharing
Se da inicio a la sesión conversando sobre la calidad de la leche, los análisis cuantitativos de componentes, cuantitativos de componentes externos y determinación de componentes que se forman en los procesos de alteración, se deben realizar para determinar su calidad, teniendo en cuenta los criterios sensoriales, valor nutricional, inocuidad y estabilidad.

Grabación y resumen SL4. Proceso de Elaboración del Yogur – 20/06/23.

Concluimos manifestando la importancia del tratamiento térmico ya que este es el que permite reducir la cantidad de microorganismos presentes a niveles inocuos, además de tener en cuenta el tipo de leche utilizada, ya sea entera o pasteurizada y ser cuidadosos con el empaque y el almacenamiento del producto para efectos de conservación.

CLAUDIA PATRICIA ROBLES FONTALVO.

INSTRUCTORA VIRTUAL.