



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, agosto del 2023

Señora

ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO

Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR.4605285

Instructora G19

Coordinación Académica de Programas Especiales

Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4605285 del año 2023

Adriana Useche Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.393.942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa Sena Emprende Rural del Centro Agroindustrial del Meta, 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 los contratos la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA MIL PESOS M/CTE (\$39.130.000) COP.

Esta suma será pagada por el SENA al contratista así: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2023 por un valor de dos millones ochenta mil pesos (\$2.080.000) M/cte. b) Nueve pagos iguales de marzo a noviembre de 2023 por valor de tres millones novecientos mil pesos (\$3.900.000) M/cte. cada uno, y c) un pago final por quince (15) días del mes de diciembre de 2023 por un valor de un millón novecientos cincuenta mil pesos (\$1.950.000) M/cte.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO: *(Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo	Informé la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER	Reposan en archivos de la supervisora de contrato y



	<p>en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.</p>	<p>formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 34 aprendices Ficha n°2716863 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 168 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para implementar las actividades de contextualización diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 08/03/2023 y termina 15/09/2023.2. Cód. DC 96151517 V.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” de 244 horas área técnica para un grupo de 29 aprendices Ficha n°2780747 por solicitud de la Empresa ASOAFROARIARI – Asociación de Afros y Afrodescendientes del Ariari nit 900569687-7 del Municipio de Granada –	<p>dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de desarrollo Curricular (DC): 96151554 v.1; DC cód. 96151517 v.2; y DC cód. 96151542 V.1. Portafolios de la instructora de las correspondientes fichas del PSER en el OneDrive institucional.</p>
--	--	--	---



		<p>Meta en atención a Negocio Rurales, se ejecuta 168 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 02/06/2023 y termina 23/09/2023.</p> <p>3. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 88 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 04/07/2023 y termina 10/10/2023.</p>	
--	--	--	--



		<p>4. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de derivados lácteos concentrados” de 48 horas Ficha n°2803485 por solicitud de ASOMUJEM – Asociación de Mujeres Emprendedoras de Granada nit 900.987.334-5 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 29 aprendices, se ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de socialización de lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 29, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 13/07/2023 y termina 24/08/2023.</p>	
2	<p>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.</p>	<p>Se realiza la articulación de alistamiento integral para los procesos de formación según simulador de planeación del proyecto productivo del PSER 2023 línea de atención de Negocio Rural con el instructor de emprendimiento, se revisa la caracterización, fse implementa el formulario Proyecto productivo y el el diseño Canvas de la up como control de información avanzada según el perfil de cada instructor:</p>	<p>Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para su revisión y</p>



		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha 2715296 de Dc96151518 v.2 "Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas". De 340 horas para el municipio de Castilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC cód. 96151554 V. 1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería". De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro casco urbano margen izquierda del Rio Ariarí. 3. Ficha 2728409 de DC 63520000 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de panificación". De 288 horas para el municipio Puerto Gaitan vereda Carimagua Dos. 4. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2 "Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal". De 340 horas para el municipio de Granada. 	seguimiento por el Dinamizador rural de Centro.
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Orienté formación profesional integral por proyectos a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación	Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de agosto, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta



		<p>sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2716863 municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices 34. Deserciones 0. Se ejecuta 168 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 2. Cód. DC 96151517 V.2 de la ficha n°2780747 municipio de Granada - Meta. Aprendices 29. Deserciones 0. Se ejecuta 168 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 3. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2795064 Centro poblado vereda La Cooperativa municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices 28. Deserciones 0. Se ejecuta 88 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 4. Cód. DC 96151542 V.1 de la ficha n°2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada -Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices Aprobados 29. Aprendices Deserciones 0. Se ejecuta 32 horas. Se Encuentra en estado Por Certificar. 	de cobro del mes para su verificación y supervisión.
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 Sofia Plus para el seguimiento de	Se entrega de manera oportuna la información de las actividades específicas implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación de fortalecimiento a formación	Informe mensual de ejecución contractual, planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se



	actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	correspondiente a las fichas n° 2716863, n°2780747, n°2795064 y n°2803485 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSER correspondiente a cada ficha, en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
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, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	No se me solicitó información ni impartí formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA.	No aplica para el mes de agosto de 2023.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, 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.	No se reporta movilización a la supervisora de contrato por asunto de desplazamiento a actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de agosto 2023.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No se emite juicios de evaluación de las fichas a mi cargo se encuentran aún en estado En Formación.	No se reporta juicios evaluativo en el periodo de pago.
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	Se reporta información de caracterización de Emprendedores durante la asesoría de la línea de atención de Negocio Rural,	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario



	<p>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.</p>	<p>Información avanzada del Formulario de Proyecto productivo y el Canvas de la Up de las fichas nº2715296, nº 2716863, nº2728409, nº2780747 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral y con la ficha nº2795604 la UP se encuentra según diagnóstico fase 1 En Peligro Iniciando formación.</p> <p>Se realiza formación de fortalecimiento de temas específicos de competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con la ficha 2803485 municipio de Granada vereda La Cabaña.</p>	<p>Proyecto productivo, el Diagnóstico fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP, fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.</p>
9	<p>Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.</p>	<p>No me fue asignada la participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.</p>	<p>No se ejecuta para el mes de agosto de 2023</p>
10	<p>Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.</p>	<p>Se diligencia la información del diagnóstico empresarial fase 1 al finalizar los encuentros de las actividades de formación a las Ups caracterizadas de las fichas nº2715296, nº2716863 y nº2728409 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado y las fichas nº 2780747, nº2795064 se encuentran en formación y según diagnóstico fase 1 está resultado Básico.</p>	<p>Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a cada ficha hasta en el Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.</p>



		Se registra el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha 2784674 municipio de Castilla La Nueva y la ficha 2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.	
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.	Se asiste a la realización de Productos de Confeitería y Dulcería artesanal y se apoya la unidad productiva “Mujeres Confeitería Artesanal” de la ficha 2780747 del municipio de Granada en el Mercado Campesino Local del mes en casco urbano como actividades de comercialización y muestra empresarial.	Registro fotográfico de la actividad y lista de asistencia a formación en el informe de actividades de la Instructora del mes. Y en el OneDrive en el Portafolio de la Instructora PSER.
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Participación en la reunión presencial convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024.	Lista de asistencia participación presencial y Registro fotográfico que reposan en archivos de la Dinamizador Rural de Centro y Coordinación de programas especiales PSER.
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.	Se trabaja con el instructor de emprendimiento asignados para concertar las actividades y metodologías de formación de los componentes; Emprendimiento y técnico, diligenciar la Estructura de Seguimiento Integral	Estructura de seguimiento de integrada 2023, Formulario proyecto productivo, Herramienta Diagnóstico fase 1,



		información completa del proyecto productivo y la Herramienta Canvas con el grupo de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices.	herramienta Canvas de las fichas correspondientes, reposan en archivos del Portafolios de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria para su verificación y seguimiento.
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	No se registra Ups exitosas por encontrasen las fichas en espera y entrega de materiales de formación y registro de UP.	No se ejecuta en el periodo de pago del mes de agosto de 2023.
15	Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	Aún no se registran Ups en su totalidad de las fichas de formación n° 2715296 municipio de Castilla La Nueva, n°2716863 municipio Fuente de Oro, n°2728409 de la vereda Carimagua Dos municipio de Puerto Gaitán, ficha n°2780747 municipio de Granada y n°2795064 Centro poblado La Cooperativa municipio de Fuente de Oro; se encuentran en espera de entrega materiales de formación.	No se ejecuta durante el periodo de pago del mes de agosto de 2023.
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.	Se implementa actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta se enseñanza, aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las



	<p>diseñadas según planeación pedagógica con:</p> <ul style="list-style-type: none">Ficha n° 2716863 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: <p>Ejecución: Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa Y de resultado</p> <p>A. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.</p> <p>B. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none">Ficha n° 2780747 del DC cód. 96151517 v.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: <p>Ejecución: Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Y de resultado:</p>	<p>fichas n°2715296, n°2716863, n°2728409, n°2780747 y n°2784674 en el OneDrive.</p>
--	--	--



		<p>A. Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.</p> <p>Ejecución: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Y de Resultado:</p> <p>A. Aplicar las BPM durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria</p> <p>B. Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.</p> <ul style="list-style-type: none">Ficha n°2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: <p>Análisis: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Y de Resultado:</p> <p>A. Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa.</p> <p>Planeación: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y</p>	
--	--	---	--



		<p>normativa de alimentos. Y de Resultado:</p> <p>B. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa.</p> <p>Planeación: Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa. Y de Resultado:</p> <p>A. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.</p> <ul style="list-style-type: none">Ficha n° 2803485 del DC cód. 96151542 v.2 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración de derivados lácteos concentrados” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: <p>Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Y de resultados:</p> <p>A. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.</p> <p>B. Elaborar derivados lácteos concentrados</p>	
--	--	--	--



		según parámetros establecidos para el proceso. C. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.	
--	--	--	--

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 8369702663 de la planilla, operador Compensar y periodo mes julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”).

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 entidad(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 (52) folios

Cordialmente,

Firma
Adriana Useche Rojas
Contratista
C.C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Angela Patricia
Bernal Parrado
2023.08.18 10:48:18
-05'00'

Firma
Angela Patricia Bernal Parrado
Supervisora Contrato 4605285 de 2023
Coordinadora Académica de programas Especiales

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE AGOSTO DEL AÑO 2023

1. DC: 96151554 V.1

Programa de formación: Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería.

Ficha: 2716863 municipio de Fuente de Oro.

- Ficha n° 2716863 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:

Ejecución:

Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de resultado

- A. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.
- B. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.

Se les explica a los aprendices el método de catación utilizando los cinco sentidos, concepto, defectos y gusto final básico, específicos y condiciones que debe tener el Catador para definir la



calidad de los granos de cacao para el desarrollo del perfil de fino sabor y aroma de los chocolates. Como conocimiento previo para participar en la Visita técnica del Laboratorio Físico químico de cacao en Centro Los Naranjo.



Las aprendices realizan el proceso de Elaboración de un producto de Chocolatería como el “Brownie de Chocolate” que se hizo e interpretan la formulación de un nuevo producto de chocolatería “Trufas de Chocolate” siguiendo al pie el diagrama de proceso y parámetros de calidad y condiciones sanitaria para su inocuidad.





Con destreza, habilidad los aprendices elaboran y manejan maquinaria y equipos para los diferentes procesos de productos de chocolatería siguiendo las recomendaciones técnicas y normativas.







Competencia a desarrollar con los aprendices a través de una visita pedagógica en la instalación Taller de chocolatería en el Centro Agroindustrial del Meta sede Los Naranjo. Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativas con material propio de los cultivos de los aprendices.



Se revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa. Se inicia desde las buenas practicas Agrícola del Cultivo de cacao como el manejo de los biocompuestos para aportarle nutrientes orgánicos y disminuir el componente químico de contenido de Cabmio en los suelos según especificaciones técnicas y normativa.





Se diferencia los recursos y condiciones del material genético para verificar la calidad para la operación de acuerdo al proceso de producción según norma 1252 de cacao en grano. Los aprendices retroalimentan el proceso de tostón, descascarillado y molienda para su proceso final del refinado con los equipos que cumplen la norma sanitaria.





Se define los sabores en dos grupos Básicos y específicos según lista de evaluación y calidad física y sensorial de los granos de cacao.



Se después de un periodo del día esta lista la cobertura para ser el proceso de catación del licor de cacao y definir el aroma y sabor.



Se recibe un pequeño entrenamiento de los sentidos con difrentes aromas después de recibir una induccón de las condiciones físicas y hábitos que debe tener el catador.





Se les explica a los aprendices el proceso con pinturas coloridos a base de cacao para el diseño superficial de los bombones y el método del atemperado según normativa vigente.



Explicación del desmolde para la creación de la coquilla lista para incorporar el Relleno.



[illegible]

GTH-F-062 V09



2. DC cód. 96151517 v.2

- Ficha n° 2780747 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:

Ejecución:

Competencia: **Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Y de resultado:

- B. Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.

Ejecución:

Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.** Y de Resultado:

- C. Aplicar las BPM durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria
- D. Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.

De nuevo realizan las aprendices el proceso del Dulce de Arequipe de sabor tradicional para desarrollar habilidades y fortalecimiento en los procesos de elaboración con supervisión de la instructora para aclarar y vigilar el procedimiento.



Las aprendices realizan acatan la aplicación de las BPM en instalaciones e implementos de cocina, el control de calidad de la materia prima para dar inicio al proceso de elaboración del producto.



Alistamiento y peso de los ingredientes para el acondicionamiento para la elaboración del Arequipe de leche sabor tradicional.







Con las aprendices se realiza el proceso de elaboración de un nuevo producto de Confitería a base de Harina de trigo y Chocolate “Brownie de Chocolate” aplicando las BPM, normas de higiene según normativa vigente. Realizan la formulación de ingredientes para determinar las cantidades y el peso.



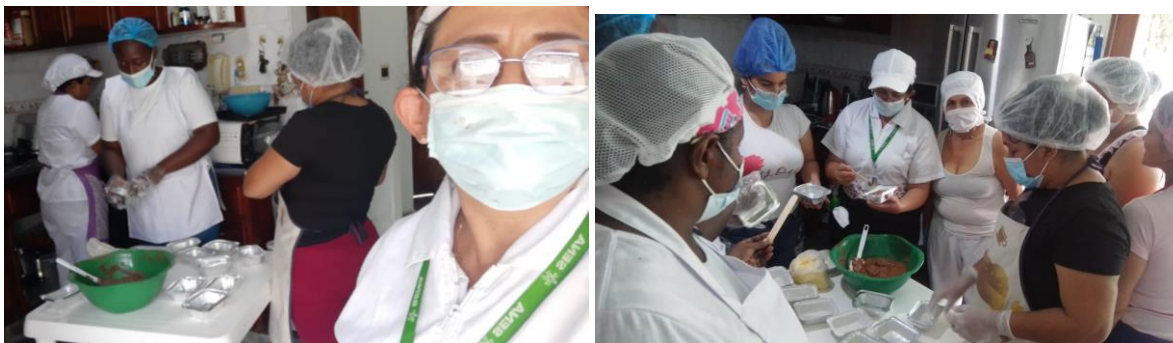
Las aprendices acondicionan el azúcar refinada en Azúcar en polvo para reducir el tiempo del cremado con la margarina como principio de la pastelería.



Se determina punto final del cremado para seguir con la incorporación de los otros ingredientes para el Brownie.



Con las aprendices se engrasan los moldes individuales para hornear según parámetros de control







Procesos final de elaboración de producto de confitería y dulcería artesanal “Arequipe de Leche y Brownie de Chocolate”.



Las aprendices realizan el balance de formula para determinar las cantidades y peso de los ingredientes para el procesamiento de Panelitas de leche y Galletas de mora.



Las aprendices realizan el análisis químico para conocer la calidad higiénica de la leche fresca para el proceso de la Panelitas por el método del Alcohol de metanol al 17% donde evidencian que la leche se corta por su alta acidez no acta para el procesamiento.



Realizan el cambio del proceso de Panelitas de leche por **Mielmesabe dulce típico del Valle del Cauca** incorporando los ingredientes de las panelitas, se le adiciona de más saborizantes natural de clavos y canela.





Envasado y enfriamiento del Dulce Mielmesabe para su comercialización



Se realiza el alistamiento y acondicionamiento de los materiales e insumos las aprendices para elaborar las Galletas de Mora.



Las aprendices conoce el proceso de aireado de la harina de trigo y el punto final del Cremado de la margarina para iniciar la incorporación de los demás ingredientes del proceso de las Galletas.





Las aprendices realizan aplicando las normas higienicas como manipuladora de alimentos la Mermelada de mora para la decoración y presentación de las Galletas.



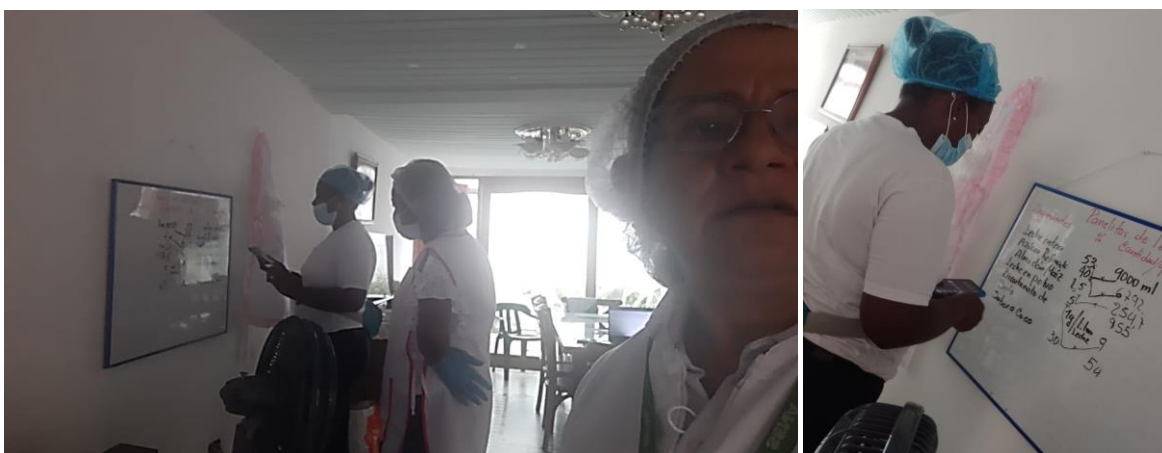
Con los aprendices se termina el resultado de aprendizaje de la competencia de Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente desarrolla. Ajustar la ejecución de practicas de manufactura según novedades en la elaboración de Panelitas de leche.



Aplicación de las BPM y el análisis físico para determinar su higienización de la leche y la limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones según normativa



Las aprendices realizan con conocimiento los cálculos para determinar las cantidades de ingrediente y acondicionarlos para el inicio del procesos de elaboración.





Conocen el punto final del cocimiento, el moldeado y troquelado de la Panelita de leche con sabor a coco.





Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarial

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación SENA Empresa Rural

Centro de Formación: Quindío - Nariño - Cauca - Valle del Cauca, 21/01/2023

Formación: Planificación de negocios, con énfasis en el plan de negocios de alimentos

Formador: 14 a 18

Formandos:

Nº	Nombre	Identificación	Presencia	Observaciones
1	...	...		
2	...	...		
3	...	...		
4	...	...		
5	...	...		
6	...	...		
7	...	...		
8	...	...		
9	...	...		
10	...	...		
11	...	...		
12	...	...		
13	...	...		
14	...	...		
15	...	...		
16	...	...		
17	...	...		
18	...	...		

Alfonso Gual Rojas

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarial

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación SENA Empresa Rural

Centro de Formación: Quindío - Nariño - Cauca - Valle del Cauca, 22/01/2023

Formación: Planificación de negocios, con énfasis en el plan de negocios de alimentos

Formador: 14 a 18

Formandos:

Nº	Nombre	Identificación	Presencia	Observaciones
1	...	...		
2	...	...		
3	...	...		
4	...	...		
5	...	...		
6	...	...		
7	...	...		
8	...	...		
9	...	...		
10	...	...		
11	...	...		
12	...	...		
13	...	...		
14	...	...		
15	...	...		
16	...	...		
17	...	...		
18	...	...		

Alfonso Gual Rojas



- A. Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa.

Planeación:

Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.** Y de Resultado:

- B. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa.

Planeación:

Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.** Y de Resultado:

- A. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.

A los aprendices se les define los factores de contaminación en los alimentos para prevenir su contaminación en el procesamiento de los alimentos.



Se realiza con los aprendices un ejercicio lúdico para fortalecer el conocimiento final del tema de identificar los factores de contaminación en el procesamiento de alimentos a través de un control de vigilancia que realizaros los inspectores de saneamiento a un Restaurante y Pescadería.





Con los aprendices se realiza el conocimiento del principio de soluciones, su componentes y algunos ejercicios de preparación de diluciones desinfectantes, detergentes para determinar su peso.



Los aprendices conocen el origen del Chocolate, la preferencia de consumo de chocolates a nivel nacional e internacional, el valor total de inversión para consecución del negocio de Chocolatería, el valor de la Aduana para exportar una Tonelada de granos de cacao a Madrid España para incentivar la Comercialización internacional, los principios básicos de las características de calidad Ficha del material



genético, Ficha de los granos de cacao beneficiado y la ficha de perfil de sabor y aroma antes de procesar y acondicionar el chocolate según parámetros técnicos establecidos.



Se establece a los aprendices el conocimiento básico del Cultivo y beneficiadero de los granos de cacao y la industrialización para su comercialización; principios básicos de las características de calidad del material genético a procesar para acondicionar el chocolate según parámetros técnicos establecidos.



Se les explica el procedimiento de balance de fórmula para determinar las cantidades y peso de ingrediente en los diferentes procesos de elaboración de producto de chocolatería.





Para fortalecer su conocimiento final aprendices se realiza ejercicios en clase de manera competitiva.



Los aprendices preparan las instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de los productos alimenticios a base cacao de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.





Los aprendices se concientizan de la importancia del uso de los elemento de protección personal -EPP e higienización de las manos para garantizar la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.





Aprenden a acondicionar los granos de cacao según parámetros técnicos y normativa para garantizar la calidad de los alimentos de chocolatería.



Se explican el proceso de tostón de granos de cacao según parámetros técnicos para definir el aroma y sabor.



Los aprendices conocen el punto final de la Pasta de cacao y el acondicionamiento de los ingredientes para iniciar el molde del Chocolate de mesa.



[illegible][illegible]

[illegible]

4. DC 96151542 V.2

- Ficha n° 2803485 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración de derivados lácteos concentrados” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.** Y de reultados:

- B. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
- C. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
- D. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.

Actividad de conocimiento: Principio básicos de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos.



Se evalúa a los aprendices de sus conocimientos previos sobre el tema Elaboración de derivados lácteos concentrados a través del uso de herramienta didáctica crucigrama.



Se realiza con las aprendices el conocimiento de conceptos y principios de las Buenas práctica de manufactura, manipulador de alimentos, responsabilidad y normativa vigente.



Con los aprendices se realiza una actividad lúdica de ejercicio para fortalecer los conocimientos finales de la aplicación de las BPM en las Instalaciones de proceso de alimentos según normativa vigente.





Con los aprendices se realiza el análisis físico-Químico de calidad higiénica de la leche antes de iniciar el proceso de elaboración de alimentos Lácteos concentrados para garantizar la calidad e inocuidad de los productos Queso Quesillo Huilense y Yogurt de frutas.



Se les explica a los aprendices el manejo de la herramienta densímetro para determinar su adulteración por agua o descremada.



E igual la determinación de acidez de la leche por titulación con Hidróxido de sodio y Por Alcohol metanol.



Para dar inicio al proceso de elaboración de Quesos iniciamos con el Quesillo Huilense explicándole el método de Fuerza de cuajo para verificar la calidad y la potencia de cuajar la cantidad de leche fresca.



Se les define la temperatura de la Pasteurización y su importancia para el proceso de elaboración de productos de lácteos Quesillo Huilense y Yogurt con frutas.



Se les explica el metodo de Pearson para determinar las cantidades de suero Acido de calidad y/o de leche fresca para mezclar hasta un 43 grados Dornic para dar inicio a la cuagulación por acción de la Solución de cuajo y sacar el Queso para su acidificación.





Con los aprendices se realiza la inoculación del cultivo comercial para la fermentación de la leche para el yogurt y les explica el acondicionamiento del yogurt y la elaboración para el producto final.





Las aprendices aplican los métodos de limpieza y desinfección en la higiene personal como manipulador de alimentos, en la instalación, maquina, equipos y se higieniza la leche para garantizar el proceso de los derivados lácteos concentrados cumpliéndola normativa sanitaria.





Aprenden a recepcionar y evaluar las aprendices para determinar la calidad de la leche según procedimiento técnico Análisis fisicoquímico estandarizado y reconoce la función de la materia prima e insumos empleados en la elaboración de derivados lácteos Que sos Cuajada fresca y Quesillo Huilense.





Las aprendices se les explica y realizan la fuerza del cuajo a la pasta de cuajo comercial para conocer la cantidad de leche que cuajar y tanto para la Cuajada como para el Quesillo Huilense.



Con las aprendices se realizan el procesos del Quesillo Huilense según parámetros de control .



Adicionar la cantidad de suero acido previamente determinado según el cuadro de Pearson.





Alistamiento y adición de cantidad de la solución de cuajo para medir la cantidad que se requiere para cuajar la leche y conocen el punto de cuajado y el desuero.

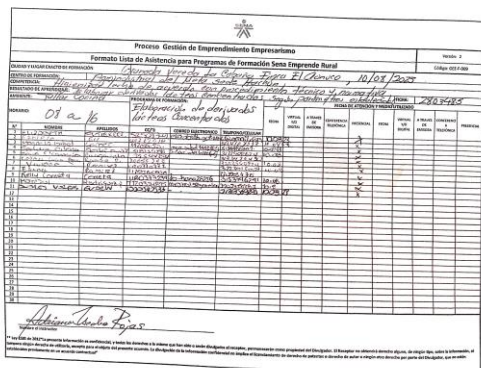


Las aprendices aprenden a conocer el punto ideal de acidez de la cuajada para su hilado y a realizar la prueba para iniciar el proceso de hilado de la cuajada.



Se define el proceso del queso hilado y brillos en paila seca y acondicionamiento de los ingredientes para su proceso final.

[illegible][illegible]



- Se realiza la planeación para participar en el 1er Mercado Campesino y la Asociación **Asoafriari** patrocina con recursos físicos para la compra de materiales necesario para la exhibición de productos e confitería y dulcería artesanal para apoyar la conformación de la UP como objeto del PSER.





Las aprendices evidencian sus conocimiento finales de los procesos productivos y emprendimientos propios para llevar al Mercado Campesino de Elaboración Dulce de Frijol, Arequipe de Leche, Cakes de vainilla, Cocadas de Panela y Postres de Leche Asada y Postre de Limón desde sus talleres cocinas para iniciar la clínica de ventas.





6. Participación en la reunión presencial convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024.







PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 07 del 08/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	REGIONAL META – CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4605285
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios profesionales
OBJETO:	<i>Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.</i>
VALOR:	\$39.130.000.00
CONTRATISTA:	Adriana Useche Rojas
NIT:	40393942-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	29 municipios del departamento del Meta
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	13/02/2023
FECHA DE INICIO:	13/02/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	10 meses y 2 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	\$39.130.000.00
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	\$17.550.000.00
PRÓRROGA No. x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A



FORMA DE PAGO:	CONCEPTO	DÍAS	MESES	VALOR
	Días de febrero de 2023	16		2.080.000
	Meses de marzo a noviembre		09	35.100.000
	Días de diciembre	15		1.950.000
	TOTAL, PAGOS			\$ 39.130.000.00

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.	<p>La contratista informo la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con:</p> <p>1. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 34 aprendices Ficha n°2716863 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 168 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS</p>	<p>Reposan en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de desarrollo Curricular (DC): 96151554 v.1; DC cód. 96151517 v.2; y DC cód. 96151542 V.1. Portafolios de la instructora de las correspondientes fichas del PSER en el OneDrive institucional.</p>



	<p>y de la instructora para implementar las actividades de contextualización diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 08/03/2023 y termina 15/09/2023.</p> <p>2. Cód. DC 96151517 V.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” de 244 horas área técnica para un grupo de 29 aprendices Ficha n°2780747 por solicitud de la Empresa ASOAFROARIARI – Asociación de Afros y Afrodescendientes del Ariari nit 900569687-7 del Municipio de Granada – Meta en atención a Negocio Rurales, se ejecuta 168 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado</p>	
--	--	--



	<p>En Formación; Fecha inicio 02/06/2023 y termina 23/09/2023.</p> <p>3. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 88 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 04/07/2023 y termina 10/10/2023.</p> <p>4. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de derivados lácteos concentrados” de 48 horas Ficha n°2803485</p>	
--	--	--



	<p>por solicitud de ASOMUJEM – Asociación de Mujeres Emprendedoras de Granada nit 900.987.334-5 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 29 aprendices, se ejecuta 32 horas donde se imparte actividades de socialización de lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 29, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 13/07/2023 y termina 24/08/2023.</p>	
<p>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</p>	<p>La instructora junto con los Instructores de emprendimiento articulan el alistamiento integral para los procesos de formación según simulador de planeación del proyecto productivo del PSER 2023 línea de atención de Negocio Rural con el instructor de</p>	<p>Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para</p>



<p>haciendo con materiales de formación cuando aplique.</p>	<p>emprendimiento, se revisa la caracterización, fse implementa el formulario Proyecto productivo y el el diseño Canvas de la up como control de información avanzada según el perfil de cada instructor:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ficha 2715296 de Dc96151518 v.2 "Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas". De 340 horas para el municipio de Castilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC cód. 96151554 V. 1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería". De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro casco urbano margen izquierda del Rio Ariarí. 3. Ficha 2728409 de DC 63520000 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de panificación". De 288 horas para el municipio Puerto Gaitan vereda Carimagua Dos. 4. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2 "Emprendedor en 	<p>su revisión y seguimiento por el Dinamizador rural de Centro.</p>
---	---	--



	procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal". De 340 horas para el municipio de Granada.	
<p>3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.</p>	<p>La instructora contratista orienta formación profesional integral por proyectos a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2716863 municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices 34. Deserciones 0. Se ejecuta 168 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 2. Cód. DC 96151517 V.2 de la ficha n°2780747 municipio de Granada - Meta. Aprendices 29. Deserciones 0. Se ejecuta 168 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 	<p>Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de agosto, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta de cobro del mes para su verificación y supervisión.</p>



	<p>3. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2795064 Centro poblado vereda La Cooperativa municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendizices 28. Deserciones 0. Se ejecuta 88 horas. Se Encuentra en estado En Formación.</p> <p>4. Cód. DC 96151542 V.1 de la ficha n°2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada - Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendizices Aprobados 29. Aprendizices Deserciones 0. Se ejecuta 32 horas. Se Encuentra en estado Por Certificar.</p>	
<p>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 Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador</p>	<p>La instructora entrega de manera oportuna la información de las actividades específicas implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación de fortalecimiento a formación correspondiente a las fichas n° 2716863, n°2780747, n°2795064 y n°2803485 para dar seguimiento de actividades</p>	<p>Informe mensual de ejecución contractual, planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSEER correspondiente a cada ficha, en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento</p>



regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
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, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	A la instructora no se le solicitó información ni imparte formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA en el periodo de pago.	No aplica para el mes de agosto de 2023.
6. Programar y reportar a su supervisor de contrato, 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 instructora contratista no reporto movilización a la supervisora de contrato por asunto de desplazamiento a actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de agosto 2023.
7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	La instructora contratista no emitió juicios de evaluación de las fichas a mi cargo se encuentran aún en estado En Formación.	No se reporta juicios evaluativo en el periodo de pago.
8. Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los	La instructora reporto información de caracterización de Emprendedores durante la	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario Proyecto productivo, el Diagnóstico



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.	<p>asesoría de la línea de atención de Negocio Rural, Información avanzada del Formulario de Proyecto productivo y el Canvas de la Up de las fichas nº2715296, nº 2716863, nº2728409, nº2780747 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral y con la ficha nº2795604 la UP se encuentra según diagnóstico fase 1 En Peligro Iniciando formación.</p> <p>Se realiza formación de fortalecimiento de temas específicos de competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con la ficha 2803485 municipio de Granada vereda La Cabaña.</p>	fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP, fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.
9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	La instructora contratista no se le fue asignada la participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.	No se ejecuta para el mes de agosto de 2023
10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según	La instructora implemento el diagnóstico empresarial fase 1 al finalizar los encuentros de las	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a cada ficha hasta en el



corresponda con veracidad y calidad.	<p>actividades de formación a las Ups caracterizadas de las fichas nº2715296, nº2716863 y nº2728409 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado y las fichas nº 2780747, nº2795064 se encuentran en formación y según diagnóstico fase 1 está resultado Básico.</p> <p>Se registra el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha 2784674 municipio de Castilla La Nueva y la ficha 2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.</p>	<p>Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.</p>
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.	<p>La instructora asistió a la realización de Productos de Confitería y Dulcería artesanal y apoyo la unidad productiva “Mujeres Confitería Artesanal” de la ficha 2780747 del municipio de Granada en el Mercado Campesino Local del mes en casco urbano como actividades de</p>	<p>Registro fotográfico de la actividad y lista de asistencia a formación en el informe de actividades de la Instructora del mes. Y en el OneDrive en el Portafolio de la Instructora PSER.</p>



	comercialización y muestra empresarial.	
12. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	La Instructora participo en la reunión presencial convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024.	Lista de asistencia participación presencial y Registro fotográfico que reposan en archivos de la Dinamizador Rural de Centro y Coordinación de programas especiales PSER.
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.	La Instructora trabajo con los instructores de emprendimiento asignados para concertar las actividades y metodologías de formación de los componentes; Emprendimiento y técnico, diligenciar la Estructura de Seguimiento Integral información completa del proyecto productivo y la Herramienta Canvas con el grupo de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio	Estructura de seguimiento de integrada 2023, Formulario proyecto productivo, Herramienta Diagnóstico fase 1, herramienta Canvas de las fichas correspondientes, reposan en archivos del Portafolios de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria para su verificación y seguimiento.



	Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices.	
14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	La Instructora no registro Ups exitosas por encontrasen las fichas en espera y entrega de materiales de formación y registro de UP.	No se ejecuta en el periodo de pago del mes de agosto de 2023.
15. Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	La instructora contratista aún no registro Ups en su totalidad de las fichas de formación n° 2715296 municipio de Castilla La Nueva, n°2716863 municipio Fuente de Oro, n°2728409 de la vereda Carimagua Dos municipio de Puerto Gaitán, ficha n°2780747 municipio de Granada y n°2795064 Centro poblado La Cooperatica municipio de Fuente de Oro; se encuentran en espera de entrega materiales de formación.	No se ejecuta durante el periodo de pago del mes de agosto de 2023.
16. El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de	La instructora implemento actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta de enseñanza,	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las fichas n°2715296,



<p>chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.</p>	<p>aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo diseñadas según planeación pedagógica con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ficha n° 2716863 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: <p>Ejecución: Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa Y de resultado</p> <p>A. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.</p> <p>B. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ficha n° 2780747 del DC cód. 96151517 v.2 	<p>n°2716863, n°2728409, n°2780747 y n°2784674 en el OneDrive.</p>
---	--	--



	<p>“Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:</p> <p>Ejecución: Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Y de resultado:</p> <p>A. Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.</p> <p>Ejecución: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Y de Resultado:</p> <p>A. Aplicar las BPM durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria</p> <p>B. Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.</p>	
--	---	--



	<ul style="list-style-type: none"> Ficha n°2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Análisis: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Y de Resultado: A. Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios, según protocolos de la empresa y normativa. <p>Planeación: Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos. Y de Resultado: B. Organizar condiciones de trabajo según protocolos de la empresa y normativa.</p> <p>Planeación:</p>	
--	--	--



	<p>Competencia: Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa. Y de Resultado:</p> <p>A. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ficha n° 2803485 del DC cód. 96151542 v.2 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración de derivados lácteos concentrados” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: <p>Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Y de reultados:</p> <p>A. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con</p>	
--	---	--



	<p>formulación establecida.</p> <p>B. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.</p> <p>C. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.</p>	
--	--	--

FECHA (Con corte al periodo a informar)	No. DE FACTUR A	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJ E DE EJECUCIÓN FINANCIERA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA (Aplica para contratos de obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	%
31/08/2023	07	\$3.900.000	\$25.480.000	\$13.650.000	65,11%		
31/07/2023	06	\$3.900.000	\$21.580.000	\$17.550.000	55,14%		
30/06/2023	05	\$3.900.000	\$17.680.000	\$21.450.000	45,18%		
31/05/2023	04	\$3.900.000	\$13.780.000	\$25.350.000	35,21%		
30/04/2023	03	\$3.900.000	\$9.880.000	\$29.250.000	25,25%		
31/03/2023	02	\$3.900.000	\$5.980.000	\$33.150.000	15,28%		
28/02/2023	01	\$2.080.000	\$2.080.000	\$37.050.000	5,31%		

OBSERVACIONES



*Elaboró: Viviana Caicedo, Auxiliar grado 01 apoyo a supervisión. Revisó: Angela Patricia Bernal Parrado, Supervisora de contrato n° CO1.PCC.NTR 4605285.
Coordinadora académica de programas especiales del CAM.*