PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 24 de Noviembre del 2023

Señor (a)
Viviana Benavides Mesias
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4638507**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: CO1.PCCNTR.4638507 del 2023

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , 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 del presente contrato es Máximo de TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS PESOS ($ 32.475.600) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) UN PAGO DEL MES DE Febrero por valor de NOVECIENTOS SESENTA Y DOS DOCEINTOS CUARENTA PESOS ($ 962.240) b)Ocho pagos iguales por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS ($ 3.608.400)de los meses de Marzo a Octubre d) y un último pago del mes de Noviembre por valor de DOS MILONES MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS CIENTO SESENTA PESOS ($ 2.146.160)

Plazo: Será hasta el 22 de Noviembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TÉCNICO 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 EN EL ÁREA AGROINDUSTRIA

Obligaciones Especificas:

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 en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.	Se apoyó en los procesos de planeación de la oferta formativa en las actividades relacionadas con la formación integral en las fichas asignadas en la línea de negocio rural: Fortalecimiento: 2862307 Cerete - Rabolargo	Anexo 1 Evidencias fotográficas, listado de asistencia.
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique	Se articulo 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	Anexo 2 Guías de aprendizaje, plan de trabajo concertado
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 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Se ejecutaron acciones de formación haciendo uso de estrategias pedagógicas de acuerdo a los procedimientos de la dirección de formación profesional integral y lineamientos del programa ser en las formaciones emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas en las fichas:	Anexo 1 Evidencias fotográficas, listado de asistencia.

		2862307 Cerete - Rabolargo	
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 regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Se asegura 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 regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Drive de evidencias
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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto de cobro Noviembre 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	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto de cobro Noviembre 2023
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se evaluaron los programs de formación en las fichas asignadas en la línea de negocio rural:	Anexo 3 Juicios evaluativos

		2729756 Vereda el tigre – purisima 2732511 Campo alegre- Lorica 2736617 Tijereta – San antero 2748778 Retiro de los indios – Cerete Fortalecimiento: 2751020 Canalete – El tomate 2862307 Cerete - Rabolargo	
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad	Se entregó información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en 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 de las siguientes unidades productivas: UNIDAD PRODUCTIVA ZAFRUT – PURISIMA UNIDAD PRODUCTIVA FRUTIFRUVER – LORICA UNIDAD PRODUCTIVA DE TIJERETA – SAN ANTERO UNIDAD PRODUCTIVA DELIFRUT - CERETE	Evidencias en el drive
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual porque se esta en el proceso de alistamiento de formaciones.	No aplica para el mes objeto de cobro Noviembre 2023
	DE APOYO A LA GESTION DE EMPRENDIMIENTO RURAL		
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva	Se apoyó la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en	Drive de evidencias

	en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad	fase 1 con veracidad y calidad, en las siguientes unidades productivas UNIDAD PRODUCTIVA ZAFRUT – PURISIMA UNIDAD PRODUCTIVA FRUTIFRUVER – LORICA UNIDAD PRODUCTIVA DE TIJERETA – SAN ANTERO UNIDAD PRODUCTIVA DELIFRUT - CERETE	
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 apoyó la participación de la unidad productiva FRUTIFRUVER del municipio de Lorica en la FERIA COMERCIAL SENA EMPRENDE RURAL, realizada el 11 de noviembre en el centro comercial nuestro.	Anexo 4 Evidencias fotográficas.
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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto de cobro Noviembre 2023
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 articuló 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 las siguientes unidades productivas: UNIDAD PRODUCTIVA ZAFRUT – PURISIMA UNIDAD PRODUCTIVA FRUTIFRUVER – LORICA UNIDAD PRODUCTIVA DE TIJERETA – SAN ANTERO UNIDAD PRODUCTIVA DELIFRUT - CERETE	Drive de evidencias

14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento	Se Identificó y registro la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento	Drive de evidencias
15	Consolidar la creación de 4 unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	Se consolido la creación de 4 unidades productivas rurales sostenibles: UNIDAD PRODUCTIVA ZAFRUT – PURISIMA UNIDAD PRODUCTIVA FRUTIFRUVER – LORICA UNIDAD PRODUCTIVA DE TIJERETA – SAN ANTERO UNIDAD PRODUCTIVA DELIFRUT - CERETE	Drive de evidencias
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.	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía de ejecución del programa ser	Anexo 1 y 2 Evidencias fotográficas, listado de asistencia
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: Realizar acciones de formación para la ocupación rural • Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. • Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Se realizó acciones de formación para la ocupación rural con la creación de 4 unidades productivas y 2 fortalecimientos UNIDAD PRODUCTIVA ZAFRUT – PURISIMA UNIDAD PRODUCTIVA FRUTIFRUVER – LORICA UNIDAD PRODUCTIVA DE TIJERETA – SAN ANTERO UNIDAD PRODUCTIVA DELIFRUT - CERETE	Drive de evidencias

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.

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.

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

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 certificado de afiliación a salud como independiente con el N° 27905272 de la planilla expedida por Asopagos correspondiente al mes de Octubre del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
YaNITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
Contratista
C.C. No. 30685200

Recibí a satisfacción:

Firma
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
Supervisor(a) Contrato CO1.SLCNTR. 4638507 de 2023
Coordinador académico.

ANEXOS

Obligación Contractual 1 y 3, de apoyo a la gestion de emprendimiento rural obligación contractual 16

Anexo 1: Lista de asistencia y evidencia fotografica
Ficha 2862307 Cerete – Rabolargo

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CERETE - RABOLARGO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA SER

Programa de Formación:	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2862307
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada x / Complementaria ___	Mes: NOVIEMBRE / Año: 2023	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ARLEDIS CELINDA	CUADRADO HERNANDEZ								
	ALBA DEL CARMEN	PATRON NARVAEZ								
	ARMANDO RAMON	ARGEL MORENO	3107136937	armandoargelmoreno@hotmail.com	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL
	BRENDA ICELA	NUÑEZ JIMENEZ	3206443592	nuñezjimenezbrendavela@gmail.com	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda
	CARMEN LINEY	MESTRA RHENALS								
	CARMEN MARIA	ESPITIA CALDERON	3107456605	mariaespitia@gmail.com						
	CRISTINA PATRICIA	SEGURA ARGEL	3116844744	pcristinaigers@gmail.com	Cristina	Cristina				
	DANIS INES	LOZANO PICO	3722620042	danislozano070@gm	Danis	Lozano	Danis Loz	Danis Loz	Danis Loz	Danis Loz
	DAYANA MICHEL	ARGEL MESTRA	3135086627	argelmestradayanamichel@gmail.com	Dayana argel	argel mestra	Dayana argel	Dayana argel	Dayana argel	Dayana argel
	DEISY INES	JULIO GALVIS								
	DINA LUZ	MERCADO RAMOS								
	DOMINGA MARIA	ESPITIA CALDERON								
	EDGARDO MIGUEL	JIMENEZ ROMERO								
	EDUARDO SEGUNDO	MUÑOZ AGAMEZ	3205355774	Esmn_eduardo@Hotmail.com						

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CERETE - RABOLARGO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA SER

Programa de Formación:	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:	Ficha de Caracterización	2862307
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada x Complementaria ____	Mes: NOVIEMBRE Año: 2023	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ARLEDIS CELINDA	CUADRADO HERNANDEZ								
	ALBA DEL CARMEN	PATRON NARVAEZ								
	ARMANDO RAMON	ARGEL MORENO	3107136937	armandoargelmoreno@hotmail.com	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL
	BRENDA ICELA	NUÑEZ JIMENEZ	3206443592	nuñezjimenezbrendaicela@gmail.com	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda
	CARMEN LINEY	MESTRA RHENALS								
	CARMEN MARIA	ESPITIA CALDERON	3107456605	mariaespitia@yahoo.com						
	CRISTINA PATRICIA	SEGURA ARGEL	3116849744	pcristinaargel@gmail.com	Cristina	Cristina				
	DANIS INES	LOZANO PICO	3722620042	danislozano070@gm	Danis lo	Lozano	Danis loz	Danis lo	Danis loz	Danis Lozano
	DAYANA MICHEL	ARGEL MESTRA	3135086627	argelmestradayanamichel@gmail.com	Dayana argel	argel mestra	Dayana argel	Dayana argel.	Dayana argel	Dayana argel
	DEISY INES	JULIO GALVIS								
	DINA LUZ	MERCADO RAMOS								
	DOMINGA MARIA	ESPITIA CALDERON								
	EDGARDO MIGUEL	JIMENEZ ROMERO								
	EDUARDO SEGUNDO	MUÑOZ AGAMEZ	3205355774	Esmn_eduar70@Hotmail.com.						

CS Escaneado con CamScanner

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CERETE - RABOLARGO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA SER

Programa de Formación:	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS		Código del Programa:	Ficha de Caracterización	2862307
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada x / Complementaria ___	Mes: NOVIEMBRE / Año: 2023	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 11	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ARLEDIS CELINDA	CUADRADO HERNANDEZ								
	ALBA DEL CARMEN	PATRON NARVAEZ								
	ARMANDO RAMON	ARGEL MORENO	3107136937	armandoargelmoreno@gmail.com	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL	ARGEL
	BRENDA ICELA	NUÑEZ JIMENEZ	3206943592	nunezjimenezbrendaicela@gmail.com	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda	Brenda
	CARMEN LINEY	MESTRA RHENALS								
	CARMEN MARIA	ESPITIA CALDERON	3107456605	mariaespitia@gmail.com						
	CRISTINA PATRICIA	SEGURA ARGEL	3116849744	peristhangels@gmail.com	Cristina SA	Cristina SA	Cristina SA	Cristina SA	Cristina SA	Cristina SA
	DANIS INES	LOZANO PICO	3122620942 Danis Lozano		Danis L.	Danis L.	Danis L.	Danis L.	Danis L.	Danis L.
	DAYANA MICHEL	ARGEL MESTRA	3135086627	argelmestradayanamichel@gmail.com	Dayana Argel	Dayana Argel	Dayana Argel	Dayana Argel	Argel Dayana	Argel Dayana
	DEISY INES	JULIO GALVIS								
	DINA LUZ	MERCADO RAMOS								
	DOMINGA MARIA	ESPITIA CALDERON								
	EDGARDO MIGUEL	JIMENEZ ROMERO								
	EDUARDO SEGUNDO	MUÑOZ AGAMEZ	320.535.5774	Edua-Gsm703@hotmail.com						

CS Escaneado con CamScanner

Programa de Formación:	TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2862307
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada x Complementaria ___	Mes: NOVIEMBRE Año: 2023	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Telefono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 11	DIA 14	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 18
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	ENA ELOINA	ROSSO ALMANZA								
	JAIDER DAVID	VILLEGAS LOPEZ								
	JUANA PAOLA	PINEDA PEREZ	3122867939							
	LARIANA	QUINTERO ARGEL	3114063240	armandoargelmoreno@gmail.com						
	LINA LUZ	GONZALEZ ARGEL	3147984655	linaluzgonzalezargel@gmail.com						
	LUIS FERNANDO	MARTINEZ AGAMEZ	3113551419	luisfernandz1@hotmail.com						
	LUZ CELIS	MADRID MONTALVO	3218592137	luzcelismadridmontalvo@gmail.com						
	MARIA CLEOFE	PASTOR ROSSO								
	VALERIA	NUÑEZ JIMENEZ	3122579729	nunezjimenezbrendaricela@gmail						
	YARLIS ISABEL	MONTALVO RAMOS	3004526060	yarlismontalvo20@hotmail						
	YESSICA MARIA	MONTALVO RAMOS								
	MARIA DEL SOCORRO	ARGEL HERNANDEZ	3148544392	MariadelsocorroArgelH.						

Escaneado con CamScanner









Obligacion contratual 2 Anexo 2

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151518
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N.A
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): N.A
- Competencia:
  - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
  - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

  - ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

  - MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

  - AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

  - ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

  - ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

  - CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

- ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

- Duración de la Guía: 340 h

2. PRESENTACIÓN

Las áreas rurales de Colombia juegan un papel trascendental en la vida y el desarrollo económico y social del país. En ellas hay un enorme potencial de generación de riqueza y desarrollo: además de su significativa población, cuentan con considerables riquezas en tierras, aguas, bosques, minerales e hidrocarburos, biodiversidad, paisajes y otros recursos naturales que pueden contribuir a un dinámico desarrollo sostenible, competitivo y equitativo de los diferentes territorios que conforman la geografía nacional.
En estas zonas habitan, de acuerdo con las estimaciones oficiales, más de 11,8 millones de colombianos, esto es, el 26% de la población nacional. No obstante, el Informe de Desarrollo Humano (2011), estimó en 32% la población rural colombiana y concluyó que tres cuartas partes de los municipios del país son predominantemente rurales y sus jurisdicciones ocupan el 94,4% del territorio nacional. Asi mismo los resultados que muestra la Encuesta de Calidad de Vida, DANE, 2015. 20 de los indicadores de pobreza multidimensional se acentúan en la población rural dispersa en términos de acceso a servicios públicos como agua, educación, trabajo, vivienda.

Esto nos conlleva a la necesidad de dar valor agregado a los productos hortofrutícolas permitiendo así la transformación, comercialización y diversificación de productos de una manera fácil, económica, pero sobre todo con calidad. En este sentido, el SENA a través del Programa Sena Emprende Rural utiliza la formación complementaria especial, bajo la estrategia de aprender haciendo para promover la generación de ingresos y la empleabilidad para la población rural, a través del desarrollo de sus capacidades y competencias, así como el acompañamiento y fortalecimiento de las iniciativas productivas rurales orientadas al autoconsumo, los emprendimientos y/o la creación empresa.
El emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas está dirigido a las diferentes zonas del país, que cuentan con un alto potencial productivo en cultivos de frutales y hortalizas ,.que permita integrar la producción, el procesamiento y transformación de frutas y hortalizas con un adecuado manejo, aplicación de normas de calidad, mejorando la competitividad de la ruralidad colombiana, para minimizar los riesgos de impacto ambiental , adaptación de nuevas tecnologías para la creación y fortalecimiento de unidades productivas y mejoramiento de la calidad de vida de nuestros aprendices de la ruralidad colombiana.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión inicial:

Se observara un video “Bacterias en los alimentos”

El aprendiz debe observar el video y responder las preguntas del siguiente cuestionario

para identificar la manera incorrecta de transformar alimentos

Actividad 2 Reúnase con su grupo de trabajo y realice la consulta del material de apoyo “Higiene y manipulación de alimentos”. Posteriormente construir carteles alusivos por tema asignado para socializar mediante exposición con el resto del grupo.

Grupo #1. Higiene de alimentos- Alteraciòn de alimentos y contaminación.

Grupo #2. Enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.

Grupo #3. Conservación de los alimentos

Grupo #4. Practicas correctas de Manipulación e higiene.

Grupo #5. Limpieza y desinfección.

Grupo #6. Manejo de residuos.

Grupo #7 Control de plagas y vectores.

Actividad 3. Informe escrito visita punto de venta.

Objetivo: Identificar el concepto de contaminación cruzada y como afecta la inocuidad de los alimentos

Resolver el taller enviado por el instructor

Actividad 4. Objetivo: Conocer la legislación alimentaria, ambiental, el código sanitario nacional, así como el perfil higiénico de una empresa, con el fin de ponerlo en práctica durante el desarrollo del proyecto.
Estrategia de Aprendizaje:
Por sus grupos de trabajo realizar el perfil higienico sanitario enviado al grupo de wsp, de su lugar de trabajo

Actividad 5. Identificar cuáles son los requisitos para el manipulador de alimentos, así como cuál es el uso adecuado de la dotación utilizada en la industria alimentaria.

Estrategia de Aprendizaje:
Los aprendices expondrán en sus grupos de trabajo, así como elaboraran unas cartelera sobre el uso adecuado de la dotación utilizada en la industria alimentaria

A su vez realizar de manera ilustrativa la técnica adecuada para el lavado y desinfección de manos.

Estrategia de aprendizaje:

Los aprendices en sus grupos de trabajo, deberán elaborar avisos alusivos al adecuado lavado de manos y desinfección de las mismas

Actividad 6.

Objetivo: Verificar las condiciones de la planta de procesamiento de alimentos higienizada, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente

Estrategia de Aprendizaje: Trabajo colaborativo: Los aprendices formaran 4 grupos deberán realizar LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

Grupo 1: elaboración de POES de área de Cocina.
Grupo 2: elaboración de POES de superficie
Grupo 3: elaboración de POES de utensilios

Actividad 7.

Objetivo Registrar la información manual o sistematizada generada en el proceso siguiendo los procedimientos establecidos por la empresa.
Estrategia de Aprendizaje: Trabajo colaborativo: Los aprendices en sus grupos deberán Diligenciar y entregar el formato de verificación de limpieza y desinfección.

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido plataforma zoom, grupo whatsaap, correo
- Materiales: computador, papel, lapicero, carteleras

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

Los Procedimientos Operativos son complementarios del Manual de Calidad y describen con detalle cómo, quién, cuándo, dónde, se realizan las actividades definidas en el Manual de Calidad.

Actividad 8 "EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS"

De acuerdo a lo leído en la primera semana, realice los siguientes procedimientos:
Con los siguientes enlaces web suministrados a continuación realizar una revisión de la información:
- Catálogo de máquinas: Frutas y verduras. Recuperado de http://www.jjindustrial.com.co/frutas-verduras.php
- Equipos para pulpa de frutas GERSA. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=r0K-A0NaUvE
- ¿Como se elabora el néctar?E paso a paso de la deliciosa bebida. Recuprado de https://www.youtube.com/watch?v=ds5vge0ZSoI
- A&B Blueberry Packing Line – Australia. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=z2DnpfNdFFU

• Identifique la maquinaria necesaria para despulpado, evaporación y concentración de frutas y verduras.
• En una lista, relacione las características que le permitieron ubicar los equipos en esta clasificación.
Haga un informe y envíe la actividad

Ambiente Requerido: Aula convencional
- **Materiales**

Actividad 9 "MATERIAS PRIMAS PARA PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y VERDURAS - PRINCIPIOS BÁSICOS DE FISIOLOGÍA DE PRODUCTO"

Póngase de acuerdo con un compañero del curso y estudien juntos la resolución 4124 de 1991, desarrollen los siguientes puntos:
- Den por lo menos cinco ejemplos de antioxidantes y las concentraciones permitidas por esta resolución.
- ¿Qué se requiere para introducir una sustancia como antioxidante, no contemplada en esta resolución?

- ¿Qué debe llevar todo antioxidante en su etiqueta?
- ¿Qué otro tipo de limitaciones están contempladas en esta resolución?

Actividad 10 Efectos de la humedad

El almacenamiento de frutas y verduras que permite alargar la vida útil de los productos sin detrimento de sus cualidades organolépticas, se hace hoy en día mediante dos técnicas de envasado: atmósferas controladas (EAC) y envasado en atmósferas modificadas (EAM). Teniendo en cuenta lo anterior y según lo aprendido, resuelva las siguientes preguntas:
1. ¿En qué consiste cada una de estas técnicas? 2. ¿Cuál es la diferencia entre estas dos? 3. ¿Cuáles son sus ventajas y desventajas? Haga un informe y envíe la actividad

Actividad 11 MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE JALEAS, MERMELADAS, BOCADILLOS Y FRUTAS EN CONSERVA.

Frutas: - Criterios en el control:
 Estado óptimo de madurez.
 Sabor, color, aroma.
 Balance azúcares – acidez.
 Contenido de pectina.
 Estado fisico.

- Condiciones de origen para el proceso:
 Fruta fresca.
 Fruta conservada:
 Adicionada con aditivos: Método mas empleado, es la sulfitación utilizando anhídrido sulfuroso (SO2) en forma de gas o con sales como el metasulfito de sodio o el bisulfito de sodio:
o 200 ppm conservación de pulpa empacada durante 8 días cualquier clima.
o 2000 ppm conservación estable por mas de dos (02) años.
o El ácido sórbico y el sorbato de potasio son usados para inhibir sobretodo mohos, pero en menor grado las levaduras e incluso las bacteria.
 Enlatada.
 Congelada.
 Regrigerada.
 Fruta deshidratada.
• Edulcorantes calóricos y no calóricos:
- Miel de abejas.
- Glucosa.
- Jarabe de maíz.
- Dextrosa.
- Glucosa líquida en forma aíslada o en mezcla.
- Azúcar o sacarosa.

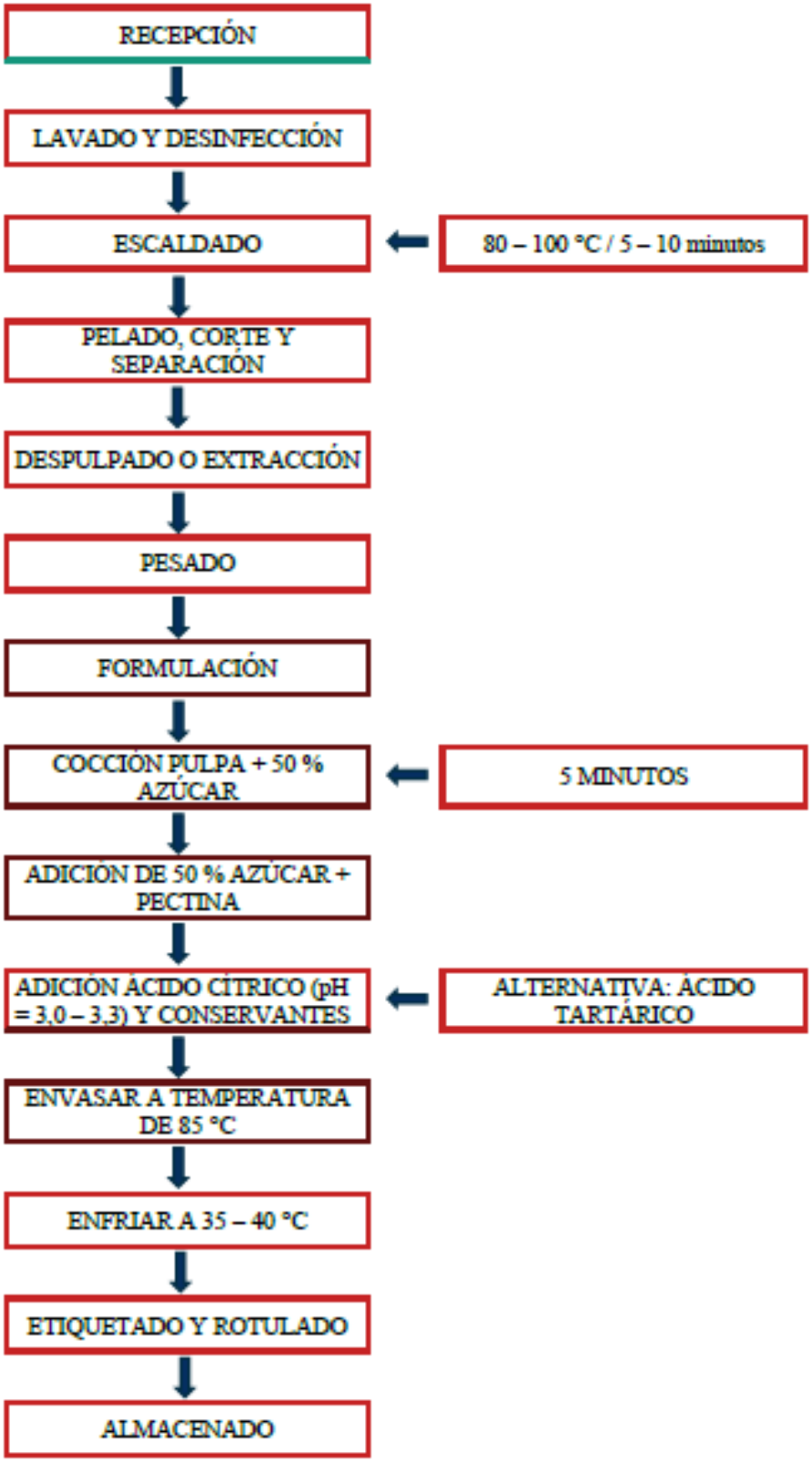
El contenido de azúcar en una mermelada y conservas está expresada en porcentaje de sólidos solubles o grados Brix (ºBrix). Esta medida se obtiene directamente del refractómetro a una temperatura del 20 ºC y se expresa en porcentaje de sacarosa.
Para obtener una buena inversión, el pH debe estar cercano al tres. Como las frutas varían en su acidez, se puede regular adicionando ácido o sales para formar soluciones tapón.
La temperatura de cocción, es la temperatura de ebullición de la mezcla lo que permite alcanzar un 20 a 28% de azúcares reductores, es decir una inversión del 30 al 40 % del azúcar total presente en el producto.
- Azúcar invertida.
Se obtiene por disolución de la sacarosa en agua y la acción de un ácido. Después de terminado el proceso de inversión se agrega, bicarbonato de Sodio para neutralizarlo. Al utilizar azúcar refinada se obtiene un jarabe del 70 % de sólidos solubles y un valor mínimo del 96% de azúcar invertido. Ver Tabla 01.

Tabla 01. Elaboración de azúcar envertida.

		Cantidad (g)	
Ingredientes	Azúcar	1000	1000
	Agua	490	490
Agente de inversión	Ácido cítrico	2,7	0
	Ácido tartárico	0	1,9
Condiciones		Calentar la mezcla a 93 °C, mantener esta temperatura durante 45 minutos y agregar 3 g de bicarbonato de sodio.	Calentar la mezcla a 93 °C, mantener esta temperatura durante 20 minutos y agregar 2,1 g de bicarbonato de sodio.
		Enfriar rápidamente el jarabe, obteniendo en cada caso, una vez alcanzado el tiempo de calentamiento estipulado para evitar cambios de color en el jarabe.	

Elaborar los diferentes productos derivados de frutas y hortalizas según formaulacion establecida por el instructor, realice un informe detallado de cada uno de los pasos.

Figura 01. Línea de proceso para mermelada



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**Evidencias de Conocimiento :** Respuesta a preguntas escritas acerca de la Recepción de productos alimenticios. **Evidencias de Desempeño.** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs **Evidencias de Producto:** Entrega de procedimiento operativo de recepción de alimentos	DESARROLLA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE. -REVISA LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. -INSPECCIONA EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DEFINIDOS EN LA FICHA TECNICA, Y LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

		ELABORA Y MANTIENE LOS REGISTROS ACTUALIZADOS DEL PROCESO SEGÚN LAS NOVEDADES Y LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE REGISTROS

1. **GLOSARIO DE TÉRMINOS**
2. **ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
3. **ALIMENTO PERECEDERO.** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
4. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
5. **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS**. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
6. **EQUIPO:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación,

envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

7. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
8. **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
9. **MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Criterios para la recepción de alimentos
- Herramientas tecnológicas en la logística
- Sistema de gestión de la calidad Iso 9001 – 2000
- Recepción de Alimentos
- Resolución 2505 de 2004
- Resolución 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Descriptores para el desarrollo de la

ruta de aprendizaje

PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
	Actividad 1	Físico	Digital	15 DE ABRIL	SI	NO
	Actividad 2	Físico	Digital	28 DE ABRIL	SI	NO
	Actividad 3	Físico	Digital	12 DE MAYO	SI	NO
	Actividad 4	Físico	Digital	26 DE MAYO	SI	NO
	Actividad 5	Físico	Digital	09 DE JUNIO	SI	NO
	Actividad 6	Físico	Digital	23 DE JUNIO	SI	NO
	Actividad 7	Físico	Digital	07 DE JULIO	SI	NO
	Actividad 8	Físico	Digital	21 DE JULIO	SI	NO
	Actividad 9	Físico	Digital	04 DE AGOSTO	SI	NO
	Actividad 10	Físico	Digital	18 DE AGOSTO	SI	NO
	Actividad 11	Físico	Digital	1 DE SEPTIEMBRE – 27 DE OCTUBRE	SI	NO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

FICHA: 2748778

INSTRUCTOR: Yanith Santamaria

FIRMA DEL APRENDIZ:_____

Obligacion contractual 11 Anexo 4

Participación de la unidad productiva FRUTIFRUVER del municipio de Lorica en la FERIA COMERCIAL SENA EMPRENDE RURAL, realizada el 11 de noviembre en el centro comercial nuestro.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/11/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 22/11/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2862307 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 147,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2736617 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	151,00

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: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL