PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, Noviembre de 2023

Señor(a)
ZULMA ROCIO GOMEZ GALEON
SUPERVISOR(A) CONTRATO **CO1.PCCNTR.4633462**
Profesional Agrosena G04
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta Cundinamarca

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4633462 DE 2023

WILTON FAVIO URBANO MORENO identificado con la cédula de ciudadanía No. 98354487 de Tablón Nariño, en mi calidad de Contratista del SENA, en SENA Emprende Rural (SER), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/CTE ($ 38.783.324). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2023 por valor de UN MILLÓN SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1,775,293), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. ($4.096.830) cada uno.
Adición y Prórroga, Valor y forma de Pago: Un último pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($2.048.415)

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales para el desarrollo de las actividades de formación profesional del nivel complementario del sector rural en el área EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS donde tiene

incidencia el programa SENA Emprende Rural y atendiendo las instrucciones de la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento y del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo a las necesidades del centro de formación.	Se realiza planeación de la formación de acuerdo al programa de formación, procesos de convocatoria vigencia 2023.	planeación de la formación de acuerdo al programa de formación
2	Registrar, verificar y hacer seguimiento en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna de todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento de los estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, d).	Realizar acciones en Plataforma SOFIA PLUS desde los roles de Instructor, Equipo desarrollo curricular, Ejecución de la Formación, Rutas de Aprendizaje.	Sofía plus En desarrollo

	Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente;		
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Alistamiento del proceso de formación, elaboración de material pedagógico, diapositivas, formulaciones y procedimientos de productos agroindustriales área de procesamiento de productos lácteos y transformación de frutas y hortalizas. cursos: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ficha 2720240	Material pedagógico, Guías de aprendizaje, planeación pedagógica

		EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2717002 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2751799 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2766866 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ficha 2808154	
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación

	selección de aprendices, entre otras;		
5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices;	Los aprendices de las fichas 2720240, 2717002, 2751799, 2766866 cumplieron el reglamento	Participación en las actividades programadas por el Instructor
6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de su formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir actualización en formación.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la	Se realizó la aprobación de la norma con, con fecha de aprobación del 10 de diciembre de 2020, vigencia hasta diciembre de 2023	certificado de competencia laboral en la norma, con registro electrónico número: 951100240201056CC98354487C.

	inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.		
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Procesos de formación: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ficha 2720240 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2717002 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2751799 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS ficha 2766866 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS ficha 2808154	Fichas asignadas al instructor: 2720240, 2717002, 2751799, 2766866, 2808154
10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades

	el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	correspondientes a este tipo de obligación
11	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	Se realizó envío y soporte de todas las evidencias solicitadas por el líder del programa y supervisor de contrato	Soporte de envío por medio de correo electrónico y WhatsApp de las evidencias solicitadas
12	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación

	formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	este tipo de obligación	
15	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
16	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	Guardo absoluta reserva de los documentos	Guardo absoluta reserva de los documentos
17	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro	El suscrito supervisor certifica que el contratista cumplió con la planeación contemplada para el periodo fijo correspondiente a 160 horas en actividades	Reporte de horas aplicativo SOFIA PLUS

	de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador.	adicionales según plan de acción 2023	
18	Apoyar la Formación Complementaria de ser necesario para dar cumplimento a los requerimientos y a las necesidades del Centro de Formación.	Caracterización y envío para matricula curso complementario Higiene y manipulación de alimentos	Ficha 2885702 Higiene y manipulación de alimentos
19	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la formación y en todo caso antes del primer pago el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga	Entrega de las guías de aprendizaje, planeación pedagógica del programa a impartir; según las actualizaciones de siga	Guías de aprendizaje, planeación pedagógica del programa a impartir; según formatos actualizados de siga
20	Efectuar seguimiento de aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación

	en el Plan de Acción de la vigencia.	este tipo de obligación	
21	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades regular y especial; así como participar en articulación con el personal de apoyo en administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matrícula	Oferta educativa cursos en procesamiento de productos lácteos y transformación de frutas y hortalizas	Cursos matriculados en Sofia Plus, creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje
22	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en el aplicativo plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo. Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
23	Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo	Entrega de las guías de aprendizaje, planeación pedagógica del programa a impartir; formatos actualizados de siga	Guías de aprendizaje, planeación pedagógica del programa a impartir; según formatos actualizados de siga

	Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación).		
24	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
25	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación
26	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación	Para el Periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a este tipo de obligación

	hasta la certificación de los aprendices		
27	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumplió con todos los requerimientos solicitados por el líder del programa y supervisor del contrato. En el periodo objeto de pago se trabajó en formación en agroindustria de derivados lácteos y transformación de frutas	Reporte líder del programa y supervisor de contrato.

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	146323	Villeta-Supatá-Villeta	23/10/2023	24/10/2023
2				
3				
4				
5				
6				

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, fotocopia de la planilla - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL N° 8372557451 expedido por MIPLANILLA.COM, correspondiente al mes de octubre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (44) folios

Cordialmente,

Firma

WILTON FAVIO URBANO MORENO
Contratista
C.C. No. 98354487

Recibí a satisfacción:

Firma

ZULMA ROCIO GOMEZ GALEON
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.4633462 DE 2023
Profesional Agrosena G04

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILTON FAVIO URBANO MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

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

FECHA FINAL: 30/11/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2717002 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2766866 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2720240 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2885702 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN

NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2751799 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2808154 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	184,00

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: WILTON FAVIO URBANO MORENO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

INFORME EVIDENCIAS EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN – NOVIEMBRE

Wilton Favio Urbano Moreno
Contrato No. CO1.PCCNTR.4633462 de 2023
CC. 98354487

La siguiente información corresponde a un resumen de las evidencias y actividades realizadas en el mes de octubre, para su cumplimiento se entregan evidencias de las actividades realizadas en el período

A continuación, se relacionan de manera específica y detallada, las evidencias que se anexan al informe mensual.

Participación en reuniones presencial y virtual Lineamientos Programa SER
Oferta de cursos de formación en Emprendimiento en Producción de Leches Fermentadas
Recepción de documentos y caracterización para inscripción y matricula en cursos de Emprendimiento en Producción de Leches Fermentadas y Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

Formación profesional integral cursos:

Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas Ficha No. 2720240, municipio de Pacho

Formación, proceso de elaboración de vino, buenas prácticas de manofactura BPM

Practica de campo, elaboración de mermelada de jabuticaba



Practica de campo, embotelladlo de vinos





Practica de campo, elaboración de bocadillo de guayaba



Practica de campo, elaboración de bocadillo de guatila





Practica de campo elaboración de caramelos





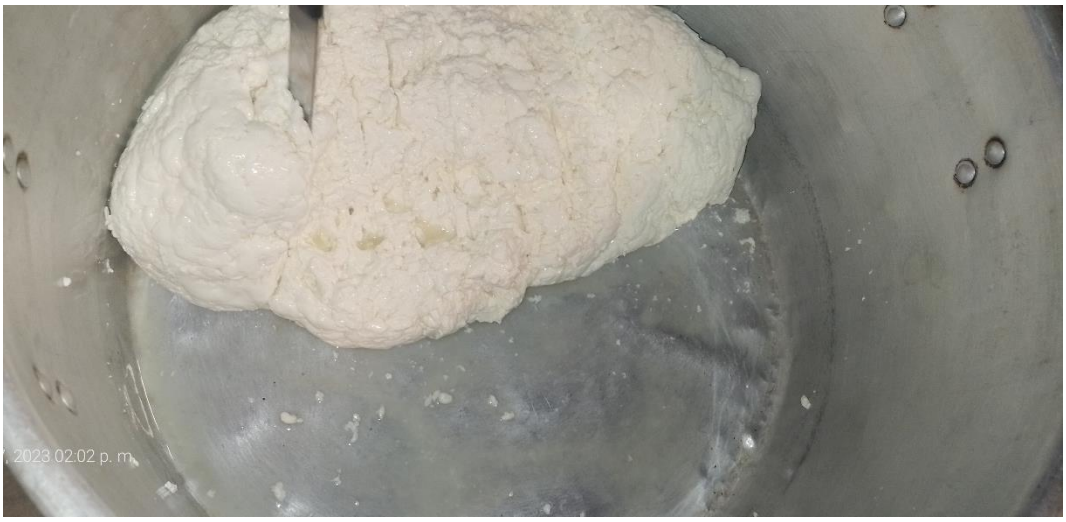
Emprendimiento en producción de leches fermentadas Ficha No. 2766866, municipio de Guaduas

Practica de campo elaboración de queso mozzarella





Practica de campo elaboración de queso prensado



Practica de campo elaboración de panelitas



Practica de campo elaboración de quesillo huilense



Emprendimiento en producción de leches fermentadas Ficha No. 2717002, municipio de Pacho

Practica de campo elaboración de quesillo tipo huilense



Practica de campo elaboración de yogur natural sabores de menta, feijoa, papayuela, zanahoria, tomate de árbol, ahuyama



Practica de campo elaboración de kumis



Practica de campo elaboración de queso costeño



Emprendimiento en producción de leches fermentadas Ficha No. 2751799, municipio de Pacho

Practica de campo elaboración de leche condensada



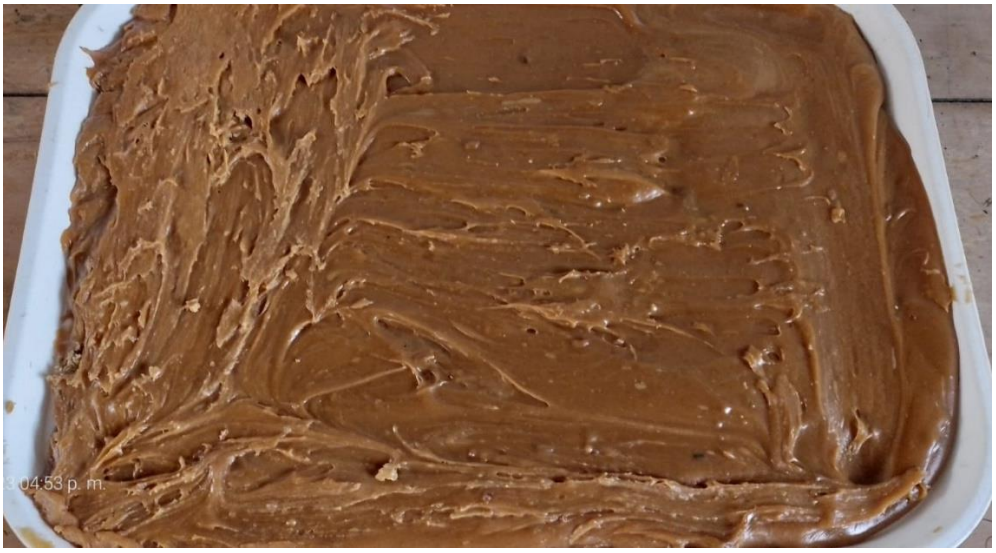
Practica de campo elaboración de cuajada



Practica de campo elaboración de queso campesino pasteurizado



Practica de campo elaboración de panelitas



Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas Ficha No. 98354487,municipio de Supatá

Practica de campo elaboración de vino de uva





Practica de campo elaboración de zabajon frutado



Practica de campo, elaboración de bocadillo de guayaba



Practica de campo elaboración de panelitas de leche



Participación reunión de instructores del programa SER en subsede Pacho





Participación en la feria en el municipio de Pacho



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 24 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2023 Misma de las fechas.

OBJETIVO (S): Reunión de seguimiento y acompañamiento con el grupo de instructores y actividades del programa SER de acuerdo con los lineamientos de la Guía de proceso. verificación de indicadores, planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, entrega de materiales de formación, fortalecimiento estrategia campeSENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	DIEGO GAZZA	10282553		X		SER	dagarzon27@hotmail.com	3132305235	SI	
	Dania E Oviedo C.	1013603627.		X	SER	SENA	doviedo@sena.edu.co	3144174348	SI	Dania E Oviedo C
	Juan Carlos Gonzalez M	7.221404		X	SER	SENA	jgonzalezm@sena.edu.co	3133669766	SI	
	Carlos A. Munoz	10774204		X	SER	SENA	cabustos@sena.edu.co	3106321308	SI	
	Favio Urbano	98354487		X	SER	SENA	wfurbano@sena.edu.co	3128775995	SI	
	Luis Horacio Barba	80901782		X	SER	SENA	lhbarda@sena.edu.co	3125784353	SI	
	Gerardo Hernandez Palomo.	11313.794		X		SER-SENA CDAE.	gherrandez4@misena.edu.co.	3123506839.	Si.	
	German Rogelio Rodriguez Fino	19331068		X	SER	SENA CDAE	grrodriguez@sena.edu.co	3208920662	Si	
	Santos Jiménez	3151 R		X	SER	CDAE	Sajimenez@sena.edu.co	3211935220	SI	
	Hugo fernando Malpica G.	79189482		X	SER	SENA	hfmalpica@sena.edu.co	3118944485	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 24 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 23

Reunión de seguimiento

OBJETIVO (S): Reunión de seguimiento y acompañamiento con el grupo de instructores y actividades del programa SER de acuerdo con los lineamientos de la Guía de proceso verificación de indicadores, planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, entrega de materiales de formación, fortalecimiento estrategia campeSENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	3109142		X		SER	comunidadsena@gmail.com	3115135876	✓	
	Jessica Castillo	1022332884		X		SER	JLCastillo@sena	3144122348	X	
	Pilar Galindo	1014216056		X		SER	Pgalindo@sena edu.co	3114772470	—	
	Jose Heriberto Montaño Muñoz	79353363		X		SER	Jhmontano3 @misena.edu.	3226580458	—	
	Yonatan Santander Luna	1014078583		X		SER.	Mysandarell @sena.edu.co	3202833552		
	Salma Calita	80244058		X		SER	scalita@ sena.edu.co	3189771825	✓	
	Carmen Castillo	79340444		✓		SER	gcastillano@ sena.edu.co	3124591525	X	
	Liliana Rudal	52728619		X		SER	rudalopez1@ gmail.com	3134421062	X	
	William Gonzalez	79594534		X		SER	WOGO71@HOTMAIL COM	3123139586	X	
	Jose Ruben Gil Vela	79044948		X		SER	Jrgil@sena.edu.co	3203476381	✓	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Reunión de seguimiento y acompañamiento con el grupo de instructores y actividades del programa SER de acuerdo con los lineamientos de la Guía de proceso. verificación de indicadores, planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, entrega de materiales de formación, fortalecimiento estrategia campeSENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Fernando Agudelo	1030510096	NO	SI	SER	SENA	fagudelo@sena.	3181156340	SI.	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Escaneado con CamScanner

SENA

Instructores

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- **DEL DÍA** **DEL MES DE Noviembre** **DEL AÑO 2023**

OBJETIVO (S) Reunión acompañamiento a la feria programa SER – Convite – Campesino con el grupo de instructores de acuerdo a los lineamientos de la Guiar de proceso. verificación de indicadores planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, y FORTALECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Haluca Moreno	11520951		X			Jhmoreno@sena.edu.co	3142840979		
2	Jonathan O.	106987237					jarentagmail.com	3132243641		
3	Fixon Garcia	80248846		X		SD.AE SER	fixon.garcia@misena.edu.co	3204600063		
4	DIEGO GARZON	80272553		X		SER	dgarzon77@hotmail.es	3138[illegible]235		
5	Jessica Castrillo	1022378564		X		SER	[illegible]	3144[illegible]18	X	
6	Pilar Galindo	1014216056		X		SER	pigalindo@sena.edu.co	3114772713	Si	
7	Fernando Agudelo	1010198089		X		SER	[illegible]	5185186736	3	
8	Wilson Oswaldo Pinillos Ortiz	11.206056		X		SER CDAE	wopinillos@sena.edu.co	3222295577	si	
9	[illegible] Bitto	1073600199		X		SER CDAE	[illegible]	3155323[illegible]	si	
10	Solmar Calila	80244058		X		SER	scalila@sena.edu.co	3186971825	si	

e acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos ersonales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

INSTRUCTORES

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA DEL MES DE **Noviembre** DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Reunión acompañamiento a la feria programa SER – Convite – Campesino con el grupo de instructores de acuerdo a los lineamientos de la Guiar de proceso. verificación de indicadores planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, y FORTALECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Yerman Rogelio Rodriguez Fino	19331068		si		SER	yrrodriquez@sena.edu.co	3208920662	Si	
12	Martha Medina	79350363		Si		SER	Thmontena3@misena.edu.co	3132658708		
13	Milton Ortiz	3.082281		Si		SER	mortiza@sena.edu.co	3123645111		
14	Omar A Monsalves	3109142		X		SER	comunitaria@sena.edu	3115135877		
15	William Gonzalez	79509534		X		SER	WOGB71@HOTMAIL.COM	3123139586		
16	Luis Hernando Bonilla	80901782		X		SER	Lhbonilla@sena.edu.co	3125784353		
17	Alvaro Granados	1003560674		X		APE	JEDUCA@SENA.EDU.CO	3164750231		
18	Edinson Yepes	8723347		X		Coord. Academica	eyeps@misena.edu.co	3244468		
19	Juan Carlos Ramirez V.	80282990		X		CDAE	jcramirezv@sena.edu.co	3115896280		
20	Erik Acosta V	1072466302		X		C.D.A.E Ricaurte	ecacosta@sena.edu.co	3105673248		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

Instructores

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- **DEL DÍA** **DEL MES DE Noviembre** **DEL AÑO 2023**

OBJETIVO (S) Reunión acompañamiento a la feria programa SER – Convite – Campesino con el grupo de instructores de acuerdo a los lineamientos de la Guiar de proceso. verificación de indicadores planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, y FORTALECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	Marcela Sandoval Luna	1019075833		X		SER CDAE	Masandovall@sena.edu.co	3202483557	X	
22	Jose Eubeis Gil Velo	79049944		X SER		CDAE	jgilv@sena.edu.co	3234763821	X	
23	Carlos A Mena	1077422491		SER		CDAE		3106321506	Si	
24	Gerardo Hernandez Paramo.	11313.794		X		Sena-SER-CDAE.	ghernandez198@misena.edu.co	3123506839.	Si.	
25	Mauricio M	79617363	—				remigier@sena.edu.co	3163103221	—	
26		80116068	X			FPI		3008311167	—	
27	Javier Zarate	1077168332	X	ser		SeR	Jzarate@sena.edu	3105627163	Si	
28	A. Lanfredo	52728619		SER		SER	medalopez liliana@gmail.co	3134481068	Si	
29	Juan Carlos Gonzalez M	7.221.409		X		SER	jgonzalezm@sena.edu.co	3133669766	Si	
30	Angie Galvis	1016040020		X		SER.	Algalvis@sena.edu.co	3152975077	Si	

e acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos ersonales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

SENA

INSTRUCTORES

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No· DEL DÍA DEL MES DE **Noviembre** DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S) Reunión acompañamiento a la feria programa SER – Convite – Campesino con el grupo de instructores de acuerdo a los lineamientos de la Guiar de proceso. verificación de indicadores planeación de estrategias para el cumplimiento de las metas vigencia 2023, y FORTALECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA CAMPESENA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
31	Dania Oviedo C.	1073603627		X	SCL	SENA.	doviedo@sena.edu.co	3144179348		Dania E Oviedo C.
32	Germán Castiblanco	79340454		X	SER	SENA.	gcastiblanco@sena.edu.co	3124591528	X	
33	Favio Urbano	98354484		X	SER	SENA	wfurbano@sena.edu.co	3128775995	X	
34	Eduardo Pinilla	11347062		X	Regular	SENA.	epinillam@sena.edu.co	3214485464	X	
35	Freddy Anacona	5994738			CONT	SENA	fanacona@sena.edu.co	3134564336	X	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
LISTA DE CHEQUEO – PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

1. **IDENTIFICACION GENERAL**

Código del programa:	96151518
Versión:	2
Programa de Formación:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
Código de Ficha:	2720240
Lugar de Ejecución:	Vereda Pajonales
Municipio:	Pacho
Nombre Instructor técnico:	Wilton Favio Urbano Moreno
Nombre instructor emprendimiento:	
Nombre instructor CAMPESENA:	
Nombre Dinamizador De Emprendimiento:	
Nombre Dinamizador De CAMPESENA:	
Fecha de Revisión	noviembre 2023

***** La revisión se debe realizar de manera mensual y debe ser insumo para el aval del supervisor de contrato en el trámite de la cuenta.***

2. EVIDENCIAS REQUERIDAS POR LINEA DE ATENCIÓN

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS		LINEA DE ATENCIÓN							CUMPLE		OBSERVACIONES
I	**SOPORTES GENERALES**	**SAN**	**NR**	**FI**	**FDE**	**OC**	**IC**	**DC**	**SI**	**NO**	
1	Herramienta lista de chequeo 1	**X**							X		OK
2	GFPI-F-134 Planeación Pedagógica 2	**X**							X		OK
3	GFPI-F-135 Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación 2	**X**							**X**		OK
4	GD-F-007 Formato acta (para concertación de horario- inducción) 1	**X**							X		OK
5	GEE-F-009 Formato listado de asistencia para programas de formación SER – SER 1	**X**							**X**		OK
II	**SOPORTES AUTOCONSUMO**										
1	Herramientas de conocimiento intercultural (Mapa territorio, Casita, Calendarios, otras) 2	**X**									
2	Modelo Canvas (autoconsumo) 2 -3	**X**									

3	Material Gráfico (Fotos, videos del proceso, emprendedores, producto) 2 - 3	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
4	Autorización Datos y material gráfico 1 – 2	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
III	**SOPORTES NEGOCIOS RURALES**										
1	Estructura de Seguimiento Integrada (enfoque negocios rurales) 2 - 3	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
2	Material Gráfico (Fotos, videos del proceso, emprendedores, producto) 2 - 3	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
3	Autorización Datos y material gráfico 1 – 2	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			

para el mes de noviembre anexa listas de asitencia

Firma Instructor/Dinamizador: _____

Firma Dinamizador de centro: _____

Firma supervisor de contrato: _____

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
LISTA DE CHEQUEO – PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

1. **IDENTIFICACION GENERAL**

Código del programa:	96151549
Versión:	1
Programa de Formación:	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
Código de Ficha:	2717002
Lugar de Ejecución:	Vereda San Miguel
Municipio:	Pacho
Nombre Instructor técnico:	Wilton Favio Urbano Moreno
Nombre instructor emprendimiento:	
Nombre instructor CAMPESENA:	
Nombre Dinamizador De Emprendimiento:	
Nombre Dinamizador De CAMPESENA:	
Fecha de Revisión	noviembre 2023

***** La revisión se debe realizar de manera mensual y debe ser insumo para el aval del supervisor de contrato en el trámite de la cuenta.***

2. EVIDENCIAS REQUERIDAS POR LINEA DE ATENCIÓN

PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS		LINEA DE ATENCIÓN							CUMPLE		OBSERVACIONES
I	**SOPORTES GENERALES**	**SAN**	**NR**	**FI**	**FDE**	**OC**	**IC**	**DC**	**SI**	**NO**	
1	Herramienta lista de chequeo 1	**X**							X		OK
2	GFPI-F-134 Planeación Pedagógica 2	**X**							X		OK
3	GFPI-F-135 Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación 2	**X**							X		OK
4	GD-F-007 Formato acta (para concertación de horario- inducción) 1	**X**							X		OK
5	GEE-F-009 Formato listado de asistencia para programas de formación SER – SER 1	**X**							X		OK
II	**SOPORTES AUTOCONSUMO**										
1	Herramientas de conocimiento intercultural (Mapa territorio, Casita, Calendarios, otras) 2	**X**									
2	Modelo Canvas (autoconsumo) 2 -3	**X**									

3	Material Gráfico (Fotos, videos del proceso, emprendedores, producto) 2 - 3	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
4	Autorización Datos y material gráfico 1 – 2	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
III	**SOPORTES NEGOCIOS RURALES**										
1	Estructura de Seguimiento Integrada (enfoque negocios rurales) 2 - 3	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
2	Material Gráfico (Fotos, videos del proceso, emprendedores, producto) 2 - 3	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			
3	Autorización Datos y material gráfico 1 – 2	n/a	**X**	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a			

para el mes de noviembre anexa listas de asistencia como soportes

Firma Instructor/Dinamizador: _____

Firma Dinamizador de centro: _____

Firma supervisor de contrato: _____