PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Junio del 2024

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Junio del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6010905 del 2024

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa campeSENA, 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 CINCO MILLONES SETECIENTOS VEINTICUATRO MIL TRECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($35.724.360). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno.

Plazo: Será hasta el 31 de Octubre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor campeSENA en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación campeSENA **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Horas: 48** **FICHA:3002901** **FECHA INICIO: 25/05/2024** **FECHA FINAL: 11/06/2024** **AGUACHICA** **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos.	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico

		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas **PROGRAMA: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE** **Horas: 96** **FICHA:2970978** **FECHA INICIO: 13/04/2024** **FECHA FINAL: 18/05/2024** **AGUACHICA (ROBLES)**	

		FICHA:2979431 **FECHA INICIO: 28/04/2024** **FECHA FINAL: 24/05/2024** **AGUACHICA (MAHOMA)** **FICHA:2983061** **FECHA INICIO: 05/05/2024** **FECHA FINAL: 31/05/2024** **GAMARRA** **COMPETENCIA:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE **RESULTADOS** ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA ACOPIAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y desarrollar	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/

	contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	medios didácticos para el desarrollo de la formación	personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y evidencia fotográfica. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados	Evidencias fotográficas Ver anexo fotografico
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	aprendiz cuando le sean asignados.		
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE**	Lista de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria correspondiente al mes de Junio **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE**	Plataforma Sofía Plus Ver anexo fotografico
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y	Se emitieron juicios evaluativos de los programas asignados en el mes de Junio **PROGRAMA: MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL**	Reporte de juicios evaluativos soportados en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTO

	académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	**MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE**	RES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje, emitir juicios evaluativos y descargar las horas correspondiente al mes de Junio	Aplicativo Sofía plus Ver anexo fotografico
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se participó en la reunión convocada por el centro Agro empresarial para tratar migración aplicativo Sofía plus, temas administrativos y ejecución de la formación	Evidencias fotográficas Ver anexo fotográfico
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios	Me desplace al municipio de Gamarra con el fin de impartir	Evidencias fotográficas

	diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	formación en el programa de formación IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENRO DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA	Ver anexo fotografico
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista, adjuntar el reporte de horas Sofía plus, y demás soportes solicitudes para legalización del pago del mes de Junio	Presentar documentos requeridos soportados en el Secop II
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de Junio	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo	Evidencia fotográfica Ver anexo fotografico

	inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.		
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro	Se realiza divulgación de los cursos complementarios y/o titulada ofertados por el centro agro empresarial correspondiente al mes de Junio del año 2024	Redes sociales Ver anexo fotografico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Junio con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Actividades enviadas via wasap- correos electrónicos Ver anexo fotografico
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Mantener organizado con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación CampeSENA	Evidencias fotográficas Ver anexo fotografico
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se presentó la legalización de la COMISIONES 35324-42424-54424 correspondiente al mes de mayo Se presentó las agendas de desplazamiento correspondiente al mes de abril	Legalización adjunta en GF Agenda enviada de manera digital al correo asignado
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en Secop II

27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Se presentaron las pruebas de conocimiento, desempeño y producto ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD	Capture del resultado de las pruebas Ver anexo fotografico

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	35324	GAMARRA	15/05/2024	15/05/2024
2.	35324	GAMARRA	16/05/2024	16/05/2024
3.	35324	GAMARRA	17/05/2024	17/05/2024
4	42424	GAMARRA	22/05/2024	22/05/2024
5.	42424	GAMARRA	23/05/2024	23/05/2024
6.	42424	GAMARRA	24/05/2024	24/05/2024
7.	54424	GAMARRA	30/05/2024	30/05/2024
8	54424	GAMARRA	31/05/2024	31/05/2024

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.2330758536 expedido por ASOPAGOS correspondiente al mes de Mayo del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON
Contratista
C.C. No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander
Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
Coordinador Académico

EVIDENCIAS MES JUNIO

OBLIGACION 1: Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.















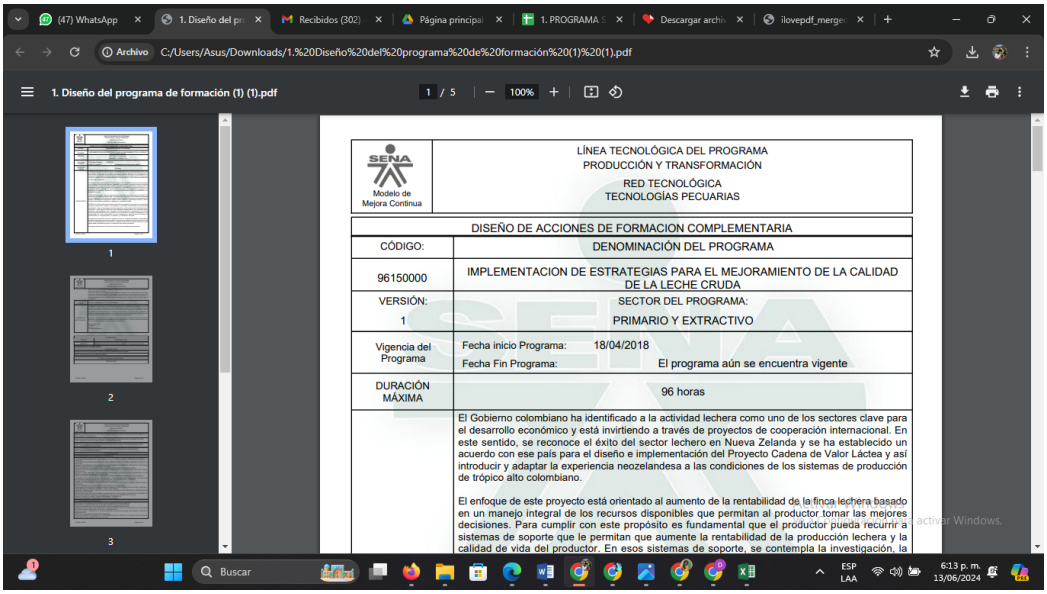






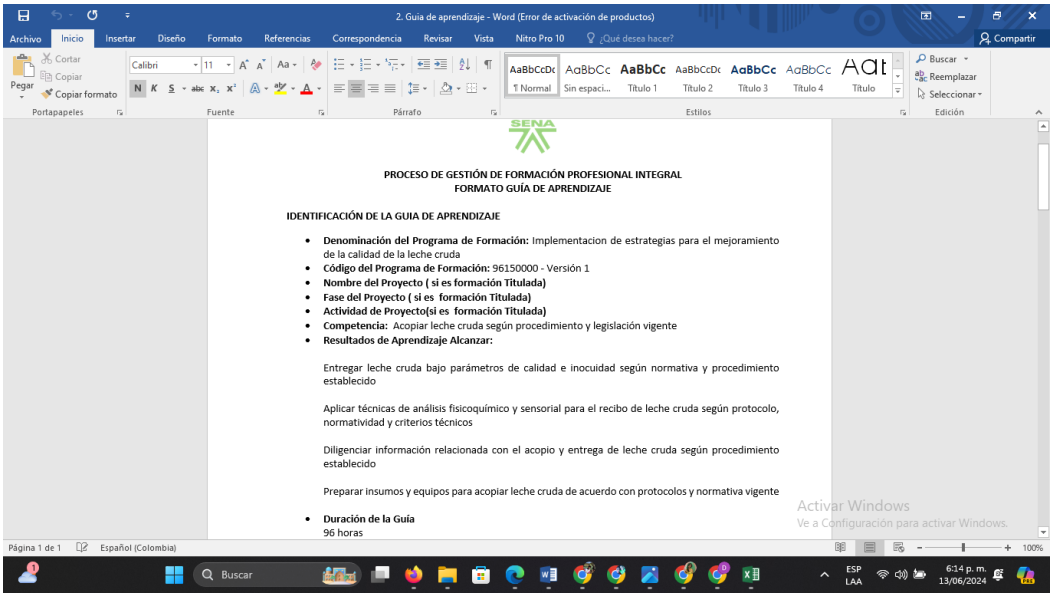


OBLIGACION 2: Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato



1. Diseño del programa de formación (1) (1).pdf

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS PECUARIAS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96150000	IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/04/2018 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	96 horas
El Gobierno colombiano ha identificado a la actividad lechera como uno de los sectores clave para el desarrollo económico y está invirtiendo a través de proyectos de cooperación internacional. En este sentido, se reconoce el éxito del sector lechero en Nueva Zelanda y se ha establecido un acuerdo con ese país para el diseño e implementación del Proyecto Cadena de Valor Láctea y así introducir y adaptar la experiencia neozelandesa a las condiciones de los sistemas de producción de trópico alto colombiano. El enfoque de este proyecto está orientado al aumento de la rentabilidad de la finca lechera basado en un manejo integral de los recursos disponibles que permitan al productor tomar las mejores decisiones. Para cumplir con este propósito es fundamental que el productor pueda recurrir a sistemas de soporte que le permitan que aumente la rentabilidad de la producción lechera y la calidad de vida del productor. En esos sistemas de soporte, se contempla la investigación, la	



2. Guia de aprendizaje - Word (Error de activación de productos)

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Implementacion de estrategias para el mejoramiento de la calidad de la leche cruda
- **Código del Programa de Formación:** 96150000 - Versión 1
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada)**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)**
- **Competencia:** Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  Entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido

  Aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos

  Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido

  Preparar insumos y equipos para acopiar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente

- **Duración de la Guía**
  96 horas

OBLIGACION: 3- Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

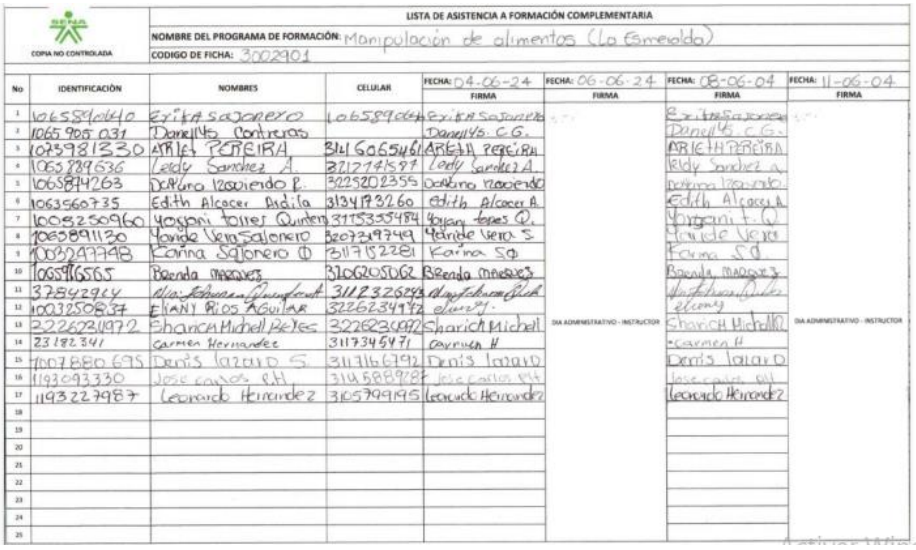
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE: Análisis de la leche

Prueba de alcohol	• Tubos de ensayo • Tapones para tubos de ensayo • Alcohol al 68, 72, 80 o 90%. • Picnómetro • Acido cromo sulfúrico (para limpiar el recipiente o tubo de ensayo)	1. Tomar 2 ml de leche y agregar en un tubo de ensayo. 2. Adicionar 2 ml de alcohol. 3. Examinar si existe coagulación. 4. Agitar y observar que sucede con la muestra.	Si se presenta coagulación (corte de la leche), la prueba es positiva.
Prueba de calentamiento	• Leche fresca o pasteurizada • Mechero • Tubos de ensayo • Vaso precipitado • Picnómetro	1. Colocar 10 ml de leche en un tubo de ensayo. 2. Llevar a llama directa a 45°C y dejar hervir. 3. Observar la	Si hay presencia corte de la leche, la prueba es positiva.

OBLIGACION 4: Participar en el proceso de inducción de los aprendices.



OBLIGACION: 6 Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación



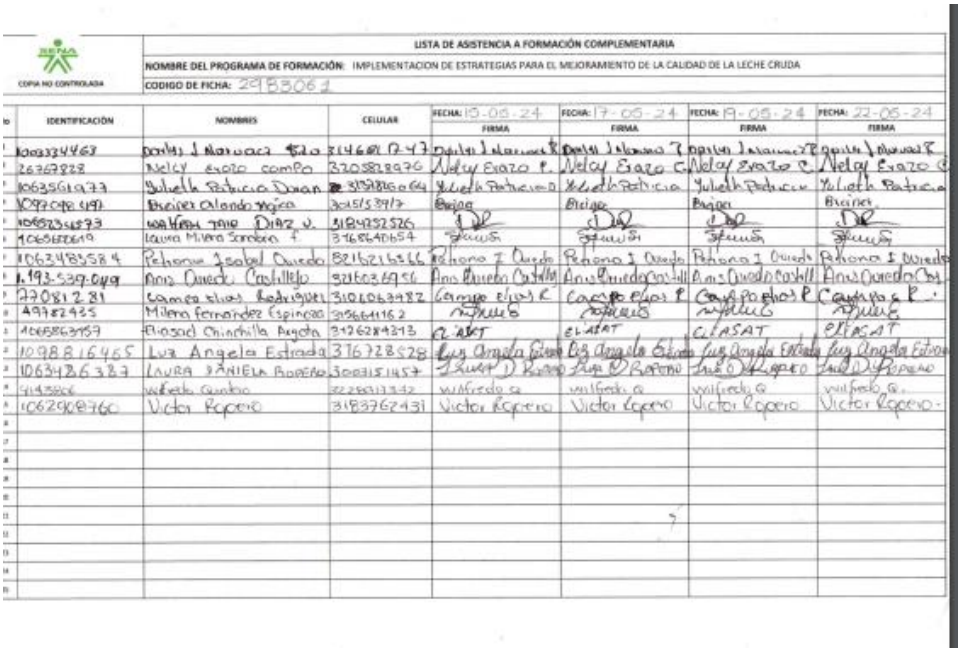
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de alimentos (La Esmeralda)

CODIGO DE FICHA: 3002901

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 04-06-24 FIRMA	FECHA: 06-06-24 FIRMA	FECHA: 08-06-04 FIRMA	FECHA: 11-06-04 FIRMA
1	1065894640	Erika Sajonero	1065894640	Erika Sajonero		Erika Sajonero	
2	1065905031	Daniela Contreras		Daniela C.G.		Daniela C.G.	
3	1075981330	ARIETH PEREIRA	3161065461	ARIETH PEREIRA		ARIETH PEREIRA	
4	1065789636	Leidy Sanchez A.	3127745397	Leidy Sanchez A.		Leidy Sanchez A.	
5	1065894263	Dayana Izquierdo P.	3225202355	Dayana Izquierdo		Dayana Izquierdo	
6	1063560735	Edith Alcocer Avila	3134793260	Edith Alcocer A.		Edith Alcocer A.	
7	1005250960	Yorgani Torres Quintero	3175335484	Yorgani Torres Q.		Yorgani T. Q.	
8	1065891130	Yanide Vera Salonero	3207297749	Yanide Vera S.		Yanide Vera	
9	1003297798	Karina Salonero D	3117522281	Karina SD		Karina SD	
10	1065965565	Brenda Marquez	3106205062	Brenda Marquez		Brenda Marquez	
11	37842964	Maria Johana Gutierrez	3112325293	Maria Johana Gutierrez		Johana Gutierrez	
12	1003250837	Eliani Rios Aguilar	3226234972	eliany.		eliany	
13	2226211972	Sharick Michell Reyes	3226230972	Sharick Michell	DIA ADMINISTRATIVO - INSTRUCTOR	Sharick Michell	DIA ADMINISTRATIVO - INSTRUCTOR
14	23182341	Carmen Hernandez	3117345471	carmen H		carmen H	
15	1007880695	Denis lazaro S.	3117166792	Denis lazaro		Denis lazaro	
16	1193093330	Jose carlos PH	3145889287	Jose carlos PH		Jose carlos PH	
17	1193227987	Leonardo Hernandez	3105799195	Leonardo Hernandez		Leonardo Hernandez	
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

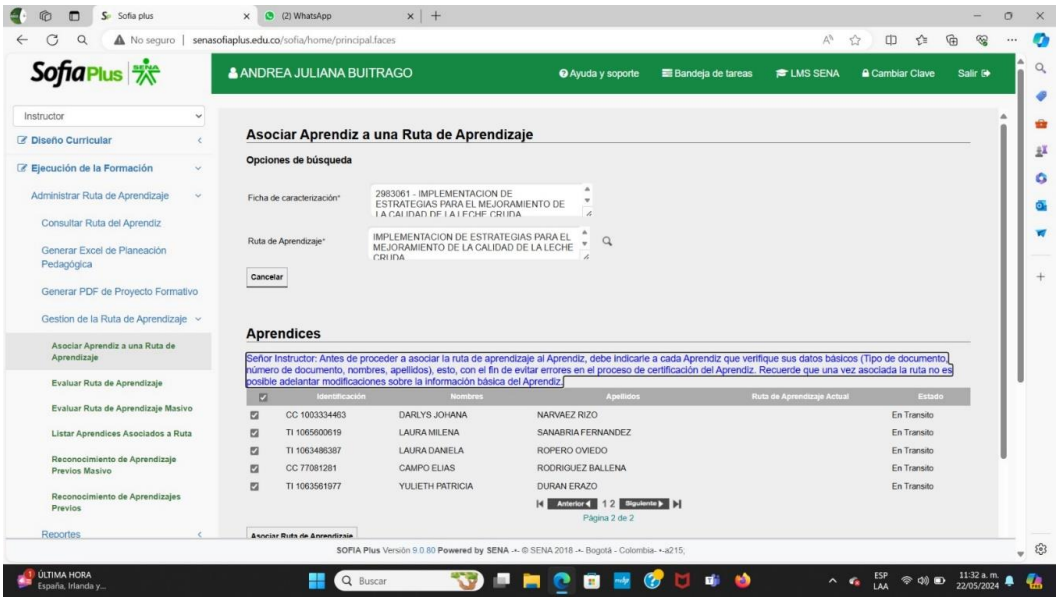
COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA

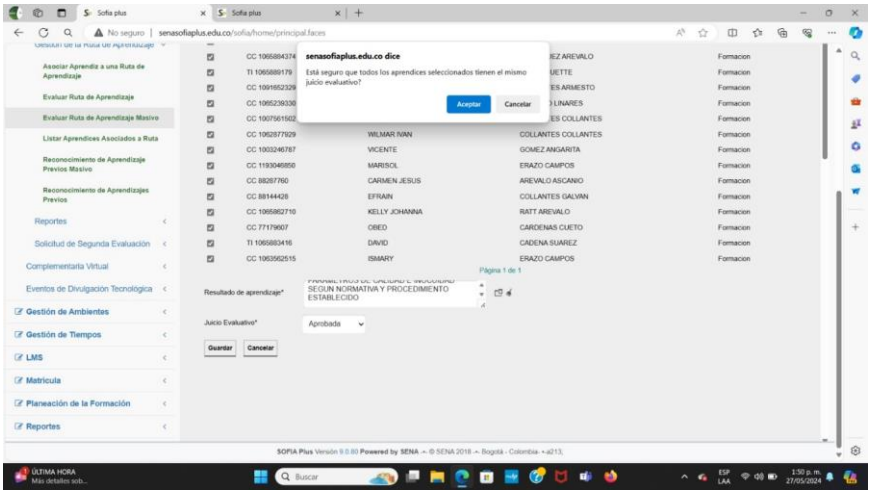
CODIGO DE FICHA: 2983061

lo	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 15-05-24 FIRMA	FECHA: 17-05-24 FIRMA	FECHA: 19-05-24 FIRMA	FECHA: 22-05-24 FIRMA
1	1003344463	Daniela Marquez Rojo	3146817477	Daniela Marquez R.	Daniela Marquez R.	Daniela Marquez R.	Daniela Marquez R.
2	26367828	Nelcy Evazo Campo	3205828976	Nelcy Evazo C.	Nelcy Evazo C.	Nelcy Evazo C.	Nelcy Evazo C.
3	1063561973	Yuleth Patricia Duran	3158860664	Yuleth Patricia D.	Yuleth Patricia	Yuleth Patricia	Yuleth Patricia
4	1097098491	Breiner Orlando Rojas	3045153917	Breiner	Breiner	Breiner	Breiner
5	1065234873	Wilmer Yair Diaz V.	3184932526				
6	1065822619	Laura Milena Sarabia T.	3168640654				
7	1063485584	Paloma Isabel Oviedo	8216216566	Paloma I. Oviedo	Paloma I. Oviedo	Paloma I. Oviedo	Paloma I. Oviedo
8	1.193.539.049	Ana Oviedo Castillejo	3216236956	Ana Oviedo Castillejo	Ana Oviedo Castillejo	Ana Oviedo Castillejo	Ana Oviedo Castillejo
9	27081281	Carmen Elvia Rodriguez	3102063982	Carmen Elvia R.	Carmen Elvia R.	Carmen Elvia R.	Carmen Elvia R.
10	49782435	Milena Fernandez Espinoza	3136611162				
11	1065863959	Eliasol Chinchilla Pinto	3126284213	CLASAT	CLASAT	CLASAT	CLASAT
12	1098816465	Luz Angela Estrada	3167285281	Luz Angela Estrada	Luz Angela Estrada	Luz Angela Estrada	Luz Angela Estrada
13	1063426383	LAURA DANIELA ROPERO	3008151457	Laura D. Ropero	Laura D. Ropero	Laura D. Ropero	Laura D. Ropero
14	9143866	wilfredo quintero	3226033342	wilfredo q.	wilfredo q.	wilfredo q.	wilfredo q.
15	1062908760	Victor Ropero	3183762431	Victor Ropero	Victor Ropero	Victor Ropero	Victor Ropero
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

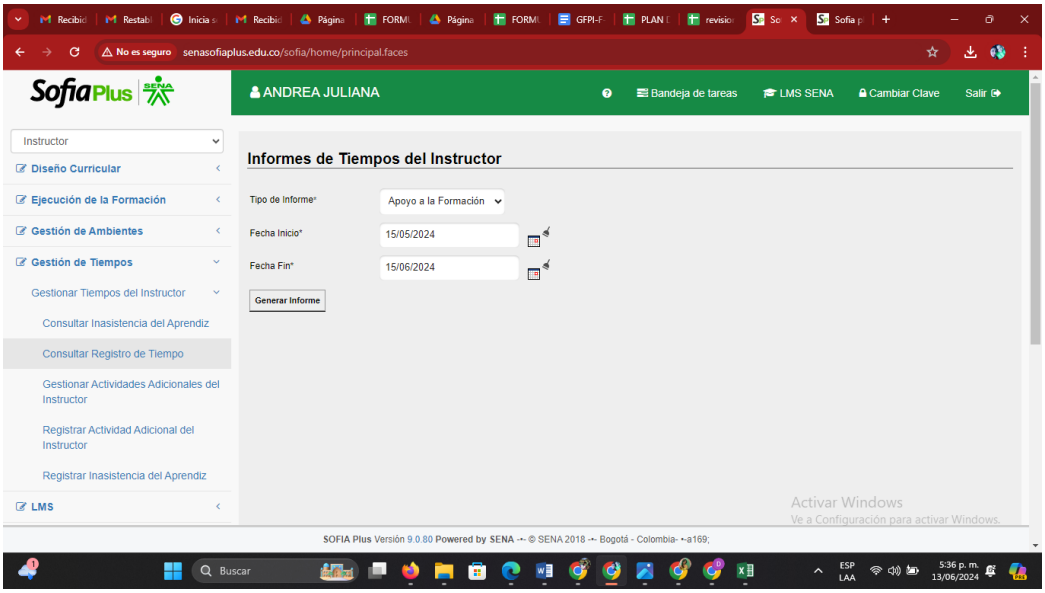
OBLIGACION 7: Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional



OBLIGACION 8: Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales



OBLIGACION 9: Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol



OBLIGACION 11: Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.



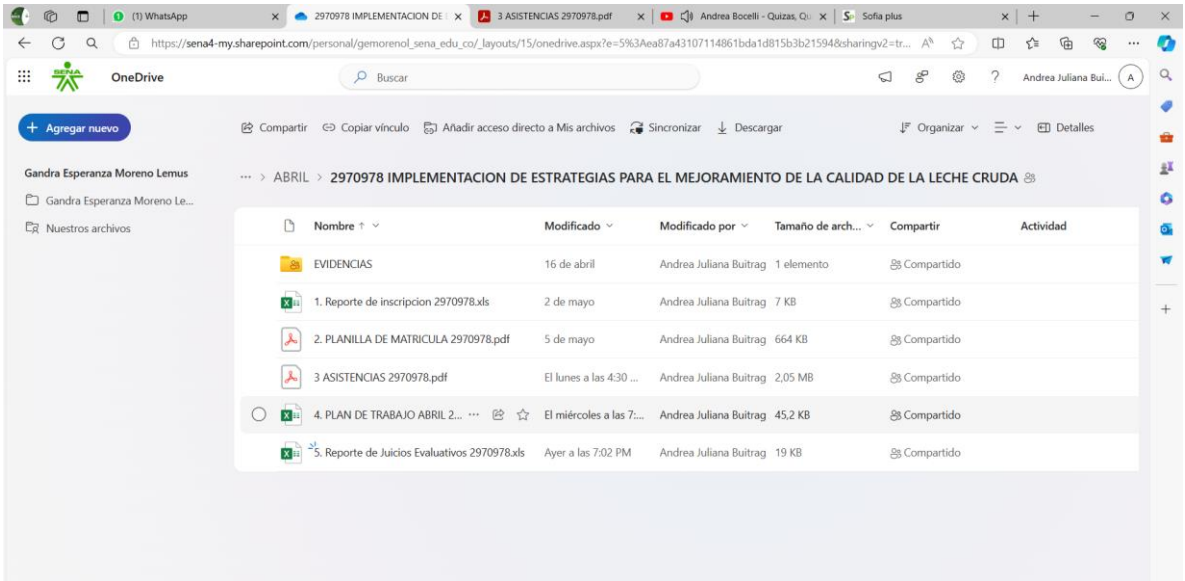


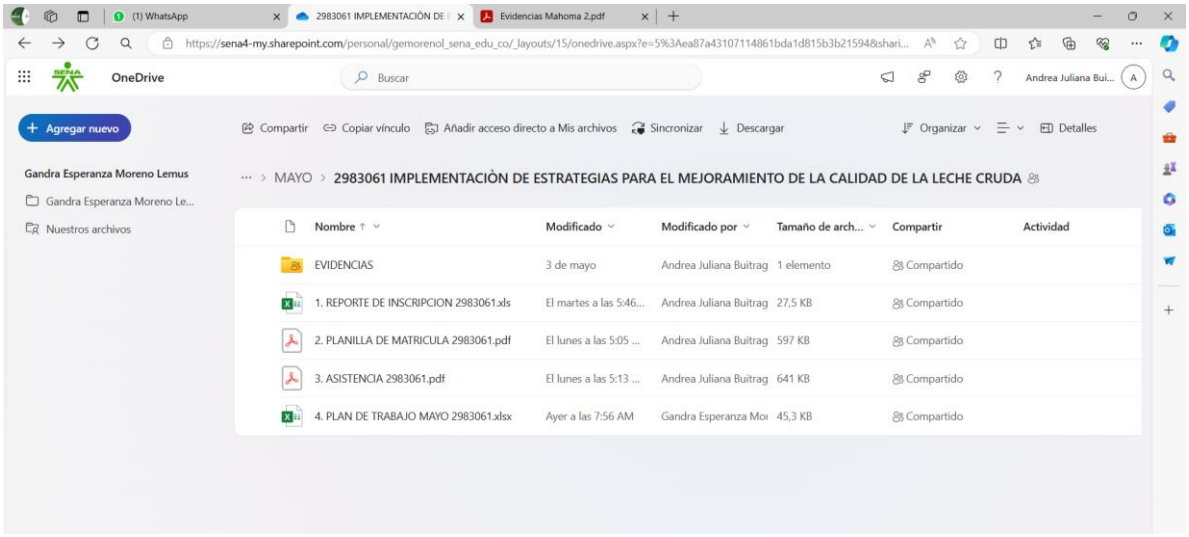
OBLIGACION 12: Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera

GAMARRA



OBLIGACION 14: Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.





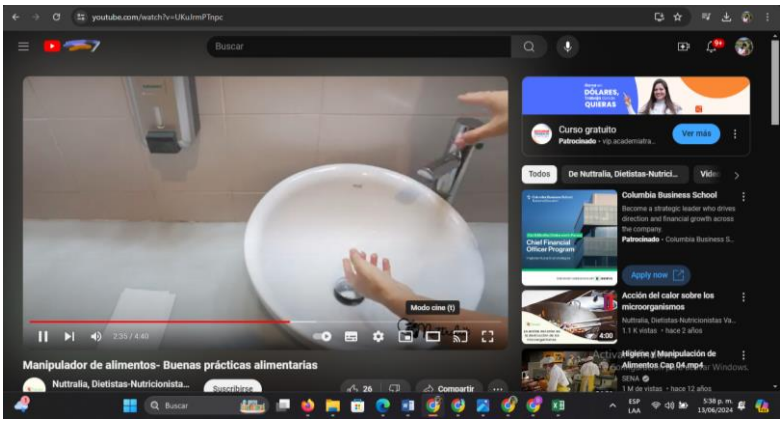
OBLIGACION 15: Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado



OBLIGACION 19: Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro



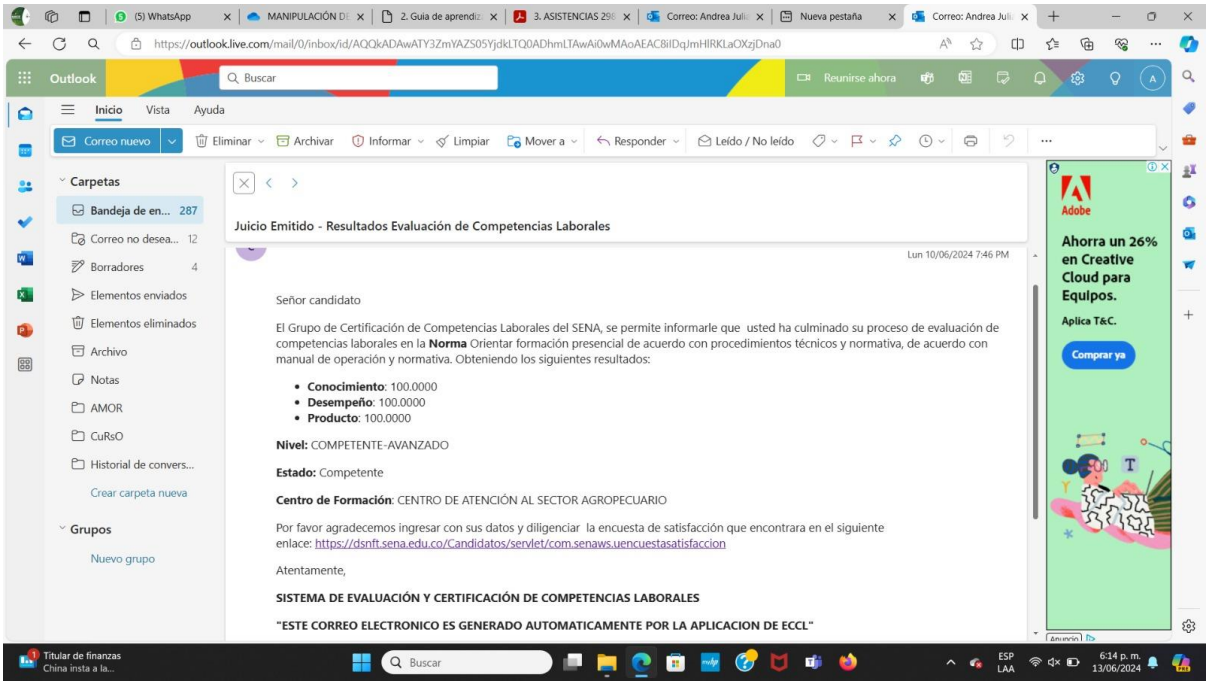
OBLIGACION 23: Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares



OBLIGACION 24: Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.



OBLIGACION 27: Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2979431 - IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA ACOPIAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3002901 - 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.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2983061 - IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA ACOPIAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

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: ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL