PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Señora
ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR.5961040
Instructora G19
Coordinación Académica de Programas Especiales
Villavicencio

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5961040 del año 2024

Adriana Useche Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.393.942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en Programa Sena Emprende Rural del Centro Agroindustrial del Meta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: *Se fija como valor total para el contrato la suma de* CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($44.357.747,00)**.** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de FEBRERO de 2024 por valor de UN MILLON SEISCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SEIS* PESOS M/CTE. ($1.637.366,50)**,** *b)* NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno y, c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2024, por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 2.530.475, 50).

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2024.

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

Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico/Emprendimiento aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural, vigencia 2024.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Orienté formación profesional integral por proyectos de atención Ruta 2 a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 73310025 V.1 de la ficha n°2942255 municipio de Vista Hermosa vereda La Albania -Meta, Aprendices 12. Deserciones 13. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2.	Informe mensual de ejecución contractual, Lista de asistencia a formación, planeación pedagógica, se encuentra publicada en los soportes generales de las fichas correspondientes PSER en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes en el OneDrive para seguimiento y supervisión. Evidencias fotográficas Reposa en el archivo de Asignación de atención a municipio Ruta 2 del PSER 2024 y Acta de concertación de horario y Lista de asistencia en el OneDrive para verificación y seguimiento por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinación Académica PSER.

		2. Cód. DC 96151549 V.1 de la ficha n°2943612 municipio de Puerto Rico vereda San Rafael-Meta. Aprendices 9. Deserciones 17. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2. 3. Cód. DC 63520000 V.1 de la ficha n°2948822 municipio de Puerto Concordia vereda Guarupayas Asentamiento San Isidro -Meta. Aprendices 12. Deserciones 14. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2. 4. Cód. DC 62330148 V.1 de la ficha n°2975474 municipio de La Uribe vereda La Pista -Meta. Aprendices 26. Deserciones 0. Evaluados No. Se ejecuta 64 horas. 5. Cód. DC 62330152 v.1 de la ficha 2922780 municipio El Dorado vereda San Isidro – Meta.	

		Aprendices 8. Deserciones 20. Evaluados No. Se ejecuta 56 horas. 6. Cód. DC 96151549 v.1 de la ficha 3013698 municipio Puerto Concordia vereda Pororio – Meta. Aprendices 25. Deserciones 0. Evaluados No. Se ejecuta 32 horas. Se atiende un nuevo grupo de aprendices para atención Ruta 2 a Empresa de solicitud de formación presencial en actividades relacionadas con la formación Aprender Haciendo y creación de proyecto productivo. Con la Empresa: 1. Alcaldía Restrepo secretaria de la Mujer y Equidad de Género municipio de Restrepo - Meta" Nit: 800098199-1 para el Programa Complementario PSER Ruta 2 DC 62330152 v.1 "Emprendedores en Procesamiento de Alimentos" ficha 2965977 de 200 horas para 25 personas. 2. ACAPROCAGUA – Asociación Campesina de Productores de Puerto Gaitán -Meta del municipio	

		de Puerto Gaitán Vereda Santa Barbara con solicitud para el Programa Complementario PSER Ruta 2 DC 62330152 v.1 "Emprendedores en Procesamiento en Alimentos" ficha 2942252 de 200 horas para 24 personas.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Se realiza la articulación de alistamiento integral con el instructor de Emprendimiento para los procesos de formación de la línea de atención Ruta 2 de Negocios Rurales; se desarrolla con los aprendices de las correspondientes fichas el Cuadernillo Mi Ruta SENA Emprende Rural, Estructura Seguimiento Integral apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up sostenible. • DC 62330152 v.1. Emprendedores en Procesamiento de Alimentos de ficha 2922780 del municipio de El Dorado vereda San Isidro. Horas 56. • DC 62330148 v.1. Desarrollo de Proyectos Emprendedores en Procesamiento de	Reposan en el portafolio de la Instructora PSER en el OneDrive de evidencias generales Ruta 2 de las fichas 2922780 y 2975474 como parte de otras acciones formativas.

		Alimentos de ficha 2975474 del municipio Uribe Vereda La Pista. Horas 64.	
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias, campesinas asignadas y beneficiarias del servicio de acompañamiento en las áreas comercial y de asociatividad, de acuerdo con el plan de acción concertado para la puesta en marcha de la unidad o proyecto productivo y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Se realiza acompañamiento comercial, social en el evento de Expo Malocas con el SENA estand Café y Cacao en Villavicencio 2024 en respuesta de la invitación SENOVA con la Up Chococavis de la ficha 2942255 del municipio Vista Hermosa vereda Caño Amarillo y Palestina; fortalece actividades de emprendimiento y técnico. Y acompañamiento comercial a la UP Amarantas ficha 2922780 en la participación de mercados campesinos local en municipio de El Dorado para poner en marcha la UP.	1. Plantilla Recetario y encuesta de satisfacción para Mercados Campesinos y Encuentros de Economía Popular y Campesina. 2. Registro y Evidencias de dinamización comercial para la unidad productiva. 3. Encuesta de satisfacción de apoyo a la Up en actividades de fomento PSER. Reposan en la Carpeta del Instructora.
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	No fui asignada a realizar acompañamiento en asistencia técnica a grupos comunitarios y campesinos en la línea de atención a Ruta 1 definido por el Instructor de Emprendimiento.	No se ejecuta esta obligación mencionada en el periodo de pago de 2024.
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o	Se entrega de manera oportuna la información de Apoyo Académico implementada en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo	Reporte de horas de Sofia plus se encuentra publicada en la Carpeta de Informes de Apoyo del Instructora en el OneDrive del PSER para

	permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	académico según planeación pedagógica de formación correspondiente a las fichas n° 2942255, 2943612, 2948822, 2975474, 2922780 y la ficha 3013698 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	su seguimiento y supervisión.
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.	Se solicita agenda de desplazamiento comisión n°78024 al municipio de Puerto Concordia vereda La Pororio ficha 3013698 por 2,5 días y comisión n°82224 al municipio de La Uribe vereda La Julia ficha 2975474 por 3,5 días, se entregan los informes de legalización de las comisiones; reposan en archivos de la Supervisora y ordenadora de pago durante el periodo presente de actividades de formación Ruta 2 -PSER.	Se encuentran en archivo del Informe de legalización del desplazamiento comisión 78024 y 82224 firmadas por Coordinación académica de programas especiales PSER para su verificación y seguimiento.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No se emite juicios de evaluación a las fichas n° 2942255 municipio de municipio de Vista Hermosa, n° 2943612 municipio de Puerto Rico y n°2948822 del municipio de Puerto Concordia; se encuentran en espera de entrega de Materiales de formación para registro como UP objeto de atención a Negocio Rural.	No se emite reportes de juicios evaluativos hasta que se entregue MF y registre la Up como objeto del PSER ruta según programa de Planeación de actividades de formación de cada programa correspondiente.

8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Se crea las Ups o Negocios Rurales de las fichas n°2942255, n°2943612 y n°2948822 del PSER ruta 2 de negocio rural y se espera para la entrega de los materiales de formación para su registro como UP PSER Ruta 2. Se realiza y entrega la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo de las fichan 2975474, 2922780.	Actas de creación de UPS -PSER y Lista de asistencia de participación en la reunión. Los registros de inscripción de cada ficha correspondientes de APE; se encuentran en sus archivos para su seguimiento.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	En el periodo de pago no se participa en la inducción del PSER, solo se participa en la jornada de actualización y transferencia del mes en el proceso de PSER y CampeSENA con el equipo de apoyo administrativo y de instructores según Coordinación Académica de Programas Especiales.	Lista de asistencia presencial, reposa en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural de Centro. Evidencia Fotográfica.
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Se reporta articulación como ente territorial la Alcaldía del munic. El Dorado para la consecución de recursos físicos para apoyo a la Up Amarantas ficha 2922780 “Emprendedores en Procesamiento de Alimentos” del munic. De El Dorado vereda San Isidro que se encuentran ejecutando actividades de	Acta de reunión de gestión y lista de asistencia a reunión para consecución de recursos físicos y fortalecimiento del proyecto productivo “Amarantos”, reposa en el Portafolio de la Instructora de la ficha correspondiente. Evidencia fotográfica.

		formación e implementando la Estructura integral; diagnóstico final y Canvas para su fortalecimiento en el proyecto productivo.	
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se participa en la reunión mensual presencial de PSER con el equipo de instructores en las jornadas de actualización y transferencia convocada por la Coordinación de programas especiales PSER y CampeSENA para el seguimiento operativo.	Evidencia Fotográfica, Lista de asistencia a la reunión mensual; reposan en archivos de la supervisora de contrato y Dinamizador Rural de Centro PSER.
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Se participa en el evento Expo Malocas Estand Cacao y Café 2024 invitada por Agrosena del Centro, de manera técnica, estratégica y social representando el PSER área Agroindustrial y CampeSENA en el municipio de Villavicencio para presentar una muestra Empresarial de Productos alimenticios a base de cacao de la UP Chococavis ficha 2942255 de la Asociación Agrocavis nit 901217786-1 munic. Vista Hermosa.	Acta de reunión al evento, Lista de asistencia, Encuesta y evidencia fotográfica del evento.
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato	Se presenta el informe actividades mensual del instructor de ejecución de obligaciones contractuales correspondiente al mes objeto de cobro.	Informe mensual de ejecución contractual de actividades del mes y evidencia fotográficas reposan el OneDrive en la Carpeta de la Instructora en las actividades GC- Gestión

	presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.		Contractual para su verificación y supervisión.
14	Entregar a la supervisión cuenta de cobro y los demás informes que le sean solicitados.	Se presenta la cuenta de cobro para el pago de prestación de servicios personales e implementación de actividades contractuales correspondientes al mes.	Planilla de pago de honorarios de Si contratista y reposan en la Carpeta GF- Gestión financiera y GC- Gestión Contractual Informe de supervisión reposa en el OneDrive para supervisión.
15	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Se apoya al Dinamizador Rural de Centro para recibir dos grupos en estado En Formación correspondiente a la ficha 2965977 "Emprendedores en Procesamiento de Alimentos" v.1 municipio Restrepo. Y la ficha 2942252 "Emprendedores en Procesamiento de Alimentos" v.1 municipio Puerto Gaitán vereda Santa Barbara. Se realiza el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias técnicas y de emprendimiento.	Planeación de formación pedagógica del DC 62330152 v.1, guías de aprendizaje, Listas de chequeo de evaluación correspondiente a cada ficha. Que reposan en la carpeta de la Instructora en el OneDrive.

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.	78024	Puerto Concordia	03/07/2024	05/07/2024
2.	82224	Uribe – La Pista	10/07/2024	13/07/2024

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.

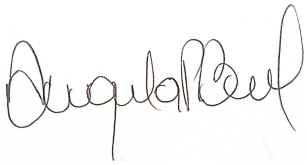
Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 71279930 de la planilla, operador Arus- SuAporte y periodo mes junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (40) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

Firma  Firmado digitalmente por Angela Patricia Bernal Parrado

Angela Patricia Bernal Parrado
Supervisora Contrato 5961040 de 2024
Coordinadora Académica de programas Especiales

Evidencia Fotográficas

1. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 2922780

DC: 62330152 V.1

Programa de formación: Emprendedores en procesamiento de alimentos.

Ficha: 2922780 municipio de El Dorado vereda San Isidro

Figura 1. Análisis fisiológico de la materia prima según procedimiento establecido.




Nota: Los aprendices controlan el manejo y análisis de la leche como materia prima para determinar la calidad e inocuidad de acuerdo con los procedimientos establecidos (Determinación de densidad y de Acidez en la leche). Taller cocina vereda San Isidro municipio de El Dorado.

Figura 2. Inspeccionar las condiciones higiénicas de personal, instalaciones, equipos y utensilios.



Nota: Verifican los aprendices las condiciones de asepsia en la planta aplicando las normas de higiene personal y seguridad industrial. Taller cocina vereda San Isidro municipio de El Dorado.11

Figura 4. Obtener alimentos de acuerdo a procedimiento técnico establecido y orden de producción.











Con los aprendices se envasan las bebidas lácteos fermentados para su almacenamiento, conservación y comercialización.










Nota: Los aprendices obtienen alimentos procesados como Kumis sabor Ron con pasas, yogures con frutas (Arazá, Borojó, mango entre otros frutos de la región, de acuerdo con la orden de producción, normas de calidad y seguridad industrial. Taller cocina vereda San Isidro municipio de El Dorado.

Figura 5. Determinar cálculos para procesar alimentos lácteos de acuerdo orden de producción





Nota. Con los aprendices se les determinar los cálculos para pesar los ingredientes para el procesamiento de los alimentos lácteos como Arequipe tradicional, de sabores para darle una innovación a los productos según orden de producción y determinación de la empresa. Taller cocina vereda San Isidro Municipio El Dorado.

Figura 6. Obtener alimentos de acuerdo a procedimiento técnico establecido y orden de producción.





Nota: Los aprendices conocen el proceso de elaboración de lácteos concentrado como el Dulce de Arequipe tradicional y de sabores, principios básicos de las características de calidad del producto según parámetros técnicos establecidos. Taller de cocina vereda San Isidro municipio El Dorado.

Figura 7. Determinación de cantidad de ingredientes, cálculos en el método de Pearson y Método de la Prueba de Fuerza del Cuajo en los procesos de producción de Cuajada fresca y Queso Doble Crema.






Alistamiento de la solución de cuajo para determinar la cantidad para cortar la leche a procesar.







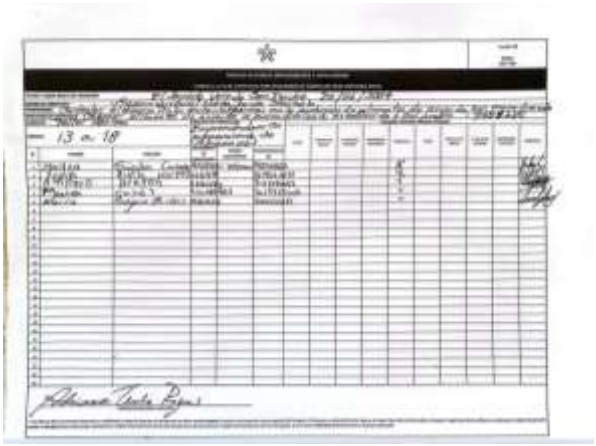


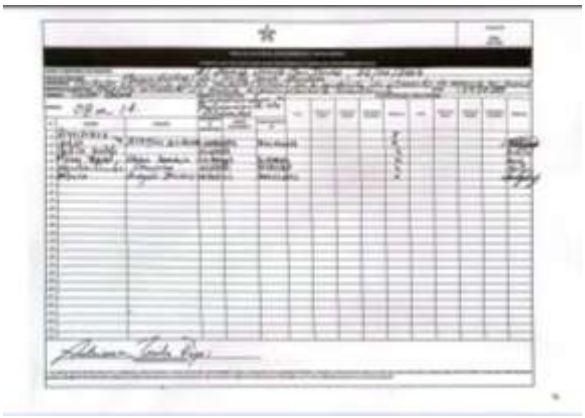


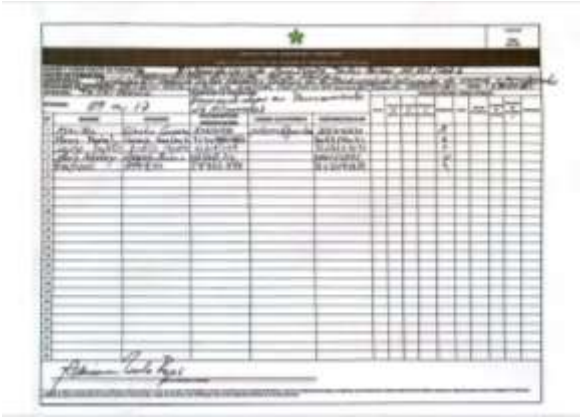


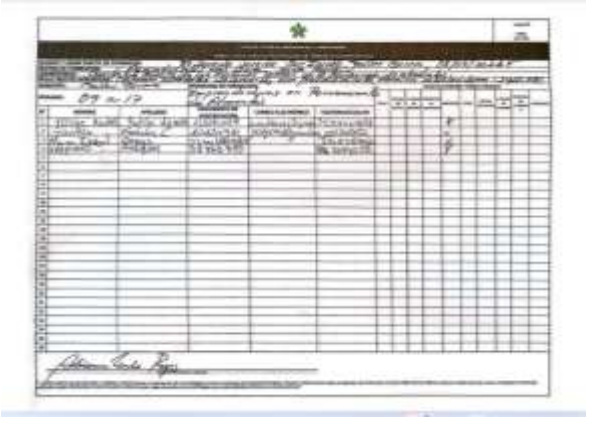
Nota: Con los aprendices aprenden la técnica de elaboración del queso fresco - Cuajada y queso hilado – Doble Crema, sus parámetros de control para determinar la calidad del producto según especificaciones técnicas y normativa. Taller cocina vereda San isidro municipio de El Dorado.

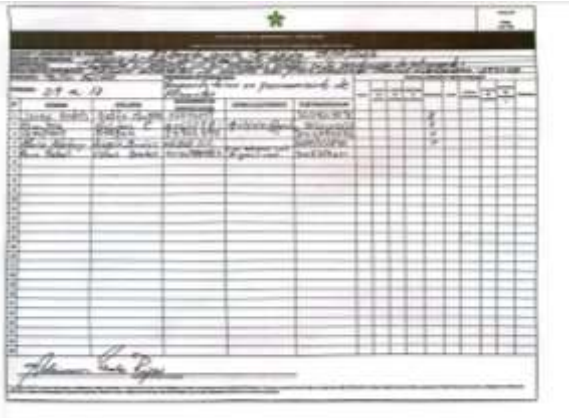
Lista de asistencia a formación ficha 2922780

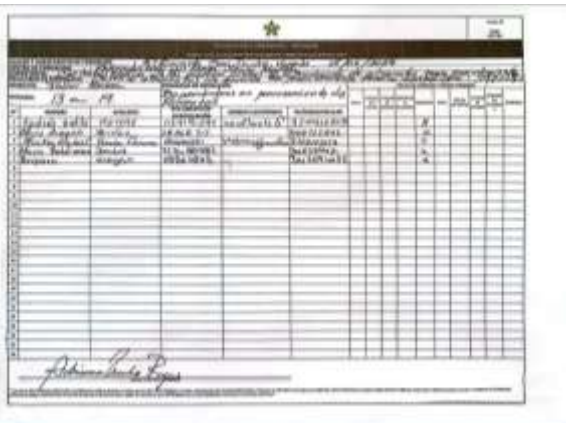


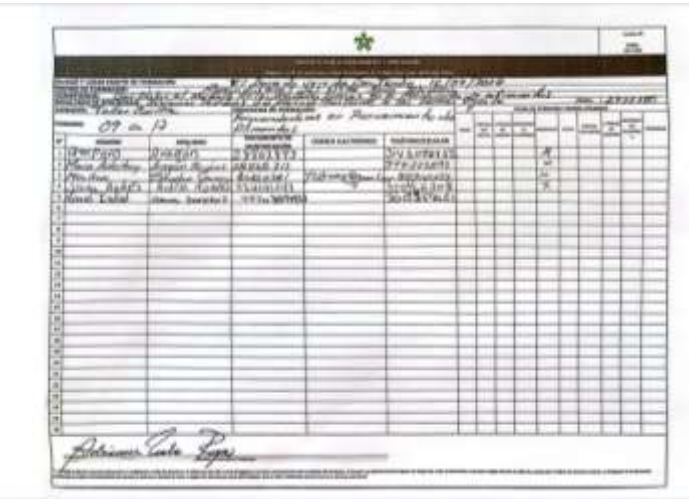












2. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 3013698

DC 96151549. Emprendimiento en Producción de Leches fermentadas
Municipio Puerto Concordia vereda Pororio Salón Centro de Salud. Taller Cocina

Figura 1. Concertación del horario de actividades de formación y procesos de inducción SENA - PSER





Nota: Se realiza la presentación del programa SER ruta 2, Inducción y concertación de horario y presentación del Diseño curricular a implementar en la formación de la ficha 3013698. Caseta Comunitaria. Municipio de Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 2. Prevención de riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud

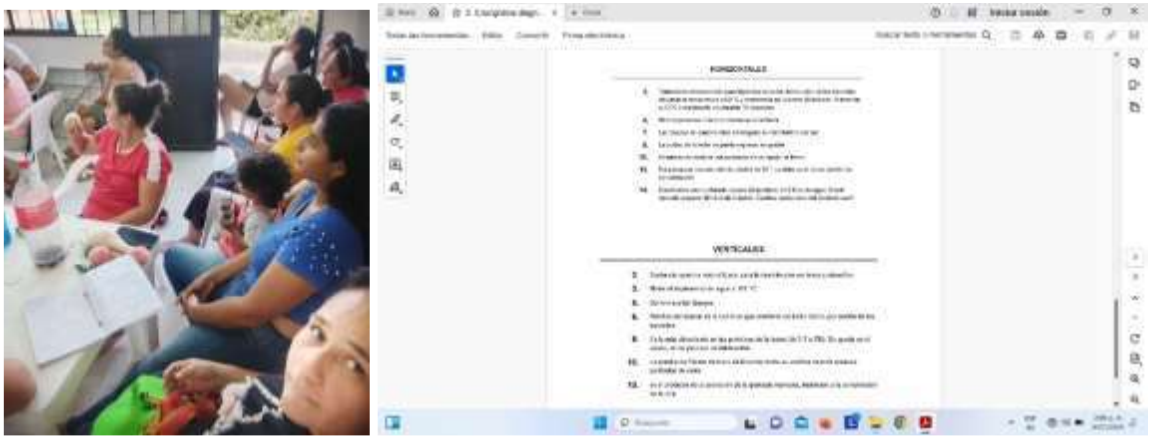





Nota: Con los aprendices se acondiciona el ambiente de aula convencional y taller de prácticas de desarrollo de actividades de formación y se establece la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa. Salón Centro de Salud. Municipio Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 3. Normas relacionadas con la manipulación de alimentos en planta de procesamiento de productos de lácteos.





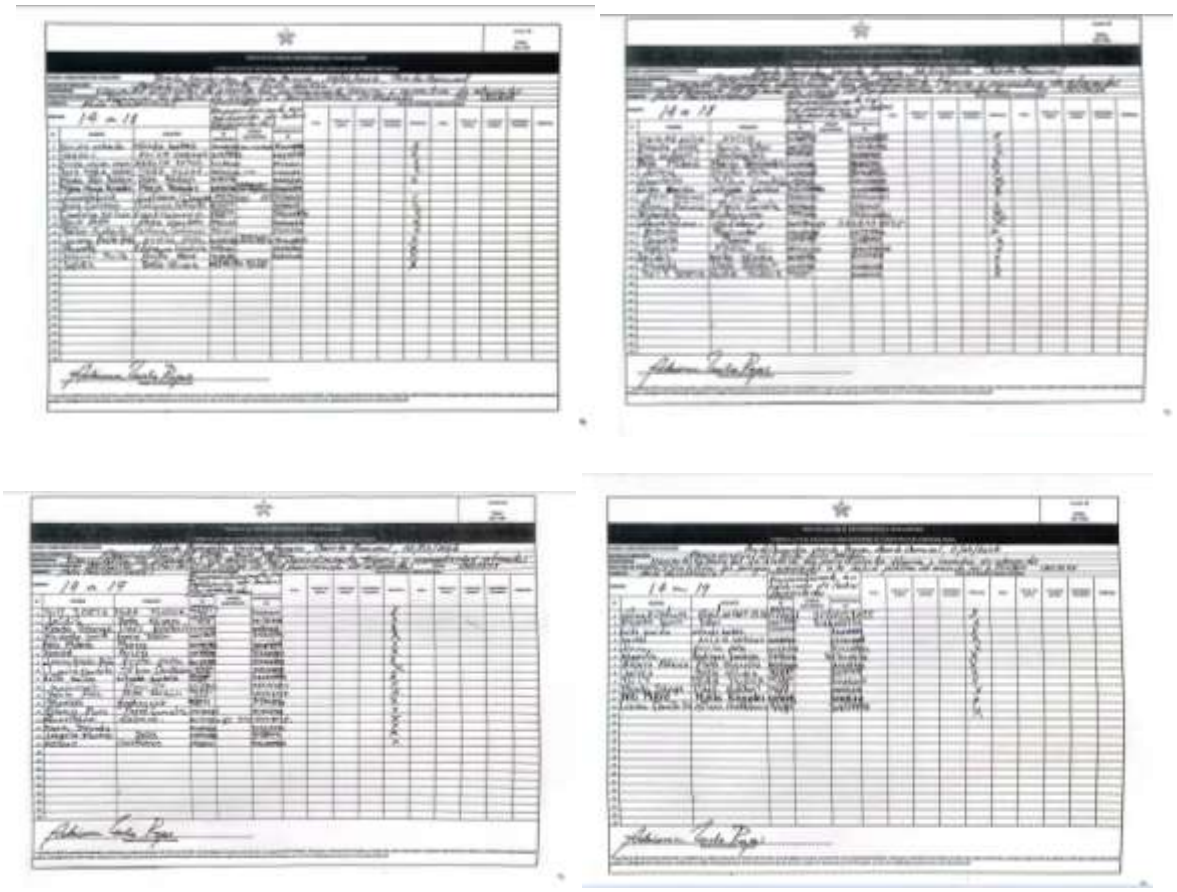
Nota: Los aprendices reconoce las normas relacionadas con la manipulación de alimentos a través de una evaluación de conocimiento previo con un Crucigrama de preguntas y respuestas que se les comparte en su móvil celular. Salón Centro de salud Aula convencional. Municipio Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 4. Determinación de cantidad de desinfectante de concentración alimentaria.



Nota. A los aprendices se les explica como determinar las cantidades de desinfectantes por concentración porcentual para desinfectar diferentes superficies y concentración de uso alimentaria. Y se les define los factores que deben de tener a la hora de seleccionar para uso industrial alimentario. Salón del Centro de Salud como aula convencional. Municipio de Puerto Concordia vereda Pororio.

Lista de asistencia a formación ficha 3013698



3. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 2975474

DC 62330148. Desarrollo de proyectos emprendedores en procesamiento de alimentos.

Municipio La Uribe vereda La Pista

Figura 1. Registro del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integrada y se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación



Nota: Se realiza con los aprendices el Registro del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integrada y se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación Cooperativa Multiactiva J.E Uribe – La Pista. Caseta Comunitaria vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 2. Preparación de instalaciones, herramientas y equipos para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos





Nota: Los aprendices realizan el acondicionamiento de las instalaciones para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos lácteos según normatividad vigente. Taller de proceso de Productos Lácteos Nutripaz vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 3. Condiciones fisiológicas de la materia prima leche e ingredientes a procesar.
































Nota: Los aprendices identifican las condiciones fisiológicas de la leche como materia prima e ingredientes a procesar y seleccionan oportunamente las materias primas según los criterios de calidad, y la formulación requerida para el proceso de producción procesos de Arequipe y yogures con frutas y Kumis. Taller de procesos lácteos Nutripaz vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 4. Control de variables en el proceso productivo.

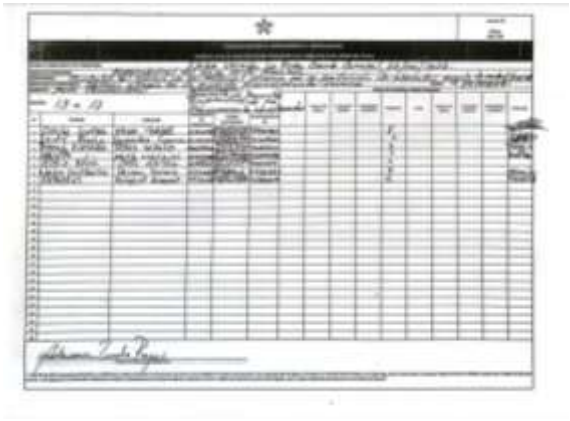
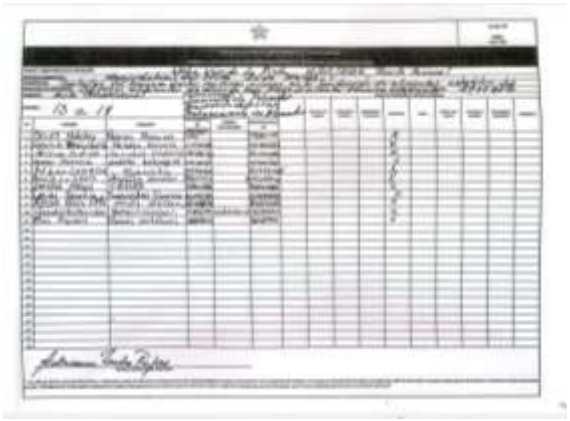


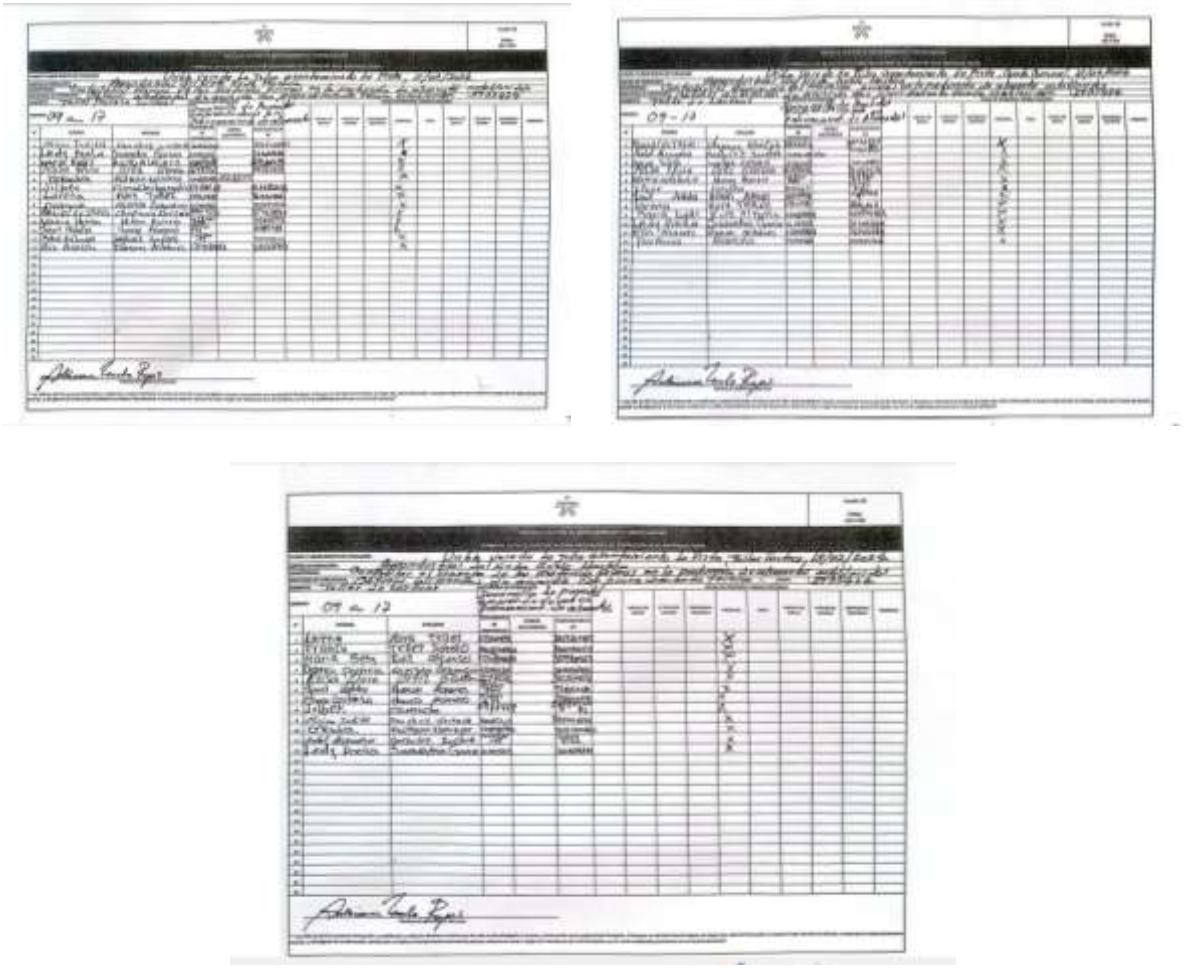





Nota: Los aprendices controlan las variables en el proceso de las bebidas fermentadas y lácteos concentrados de acuerdo con las exigencias de la Empresa. Taller de procesos lácteos Nutripaz. Vereda La Pista municipio de La Uribe.

Lista de asistencia a formación ficha 2975474



4. Se presenta una muestra Empresarial de Productos alimenticios a base de cacao de la UP Chococavis ficha 2942255 de la Asociación Agrocavis nit 901217786-1 munic. Vista Hermosa, en el evento Expo Malocas Estand Cacao y Café 2024 invitada por Agrosena del Centro, de manera técnica, estratégica y social representando el PSER área Agroindustrial y CampeSENA en el municipio de Villavicencio.











Lista de asistencia al evento Expo Malocas UP Chococavis Ficha 2942255 y Agrosena



Encuesta de satisfacción en físico de apoyo a la Up Chococavis de Vista Hermosa en actividades de fomento PSER. Y planilla para recetario para barras de chocolates o chocolatinas.





5. Acompañamiento comercial a la UP Amarantas ficha 2922780 en la participación de mercados campesinos local en municipio de El Dorado para poner en marcha la UP en atención a negocio rural.







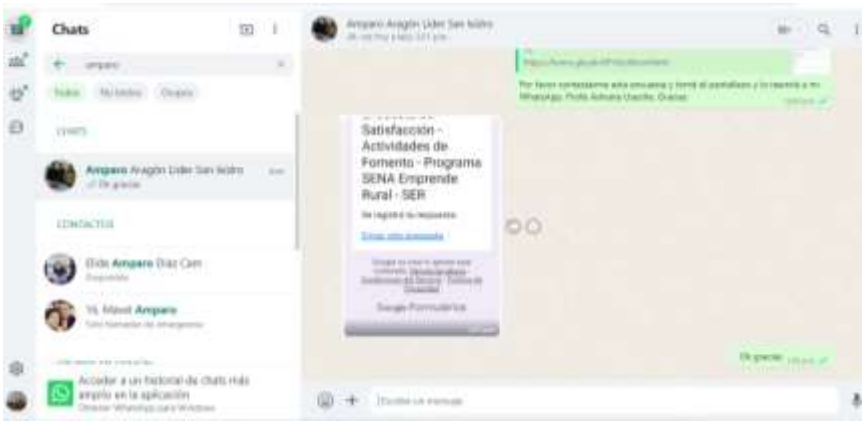
Lista de asistencia de participación mercados campesinos locales populares Up Amarantas ficha 2922780

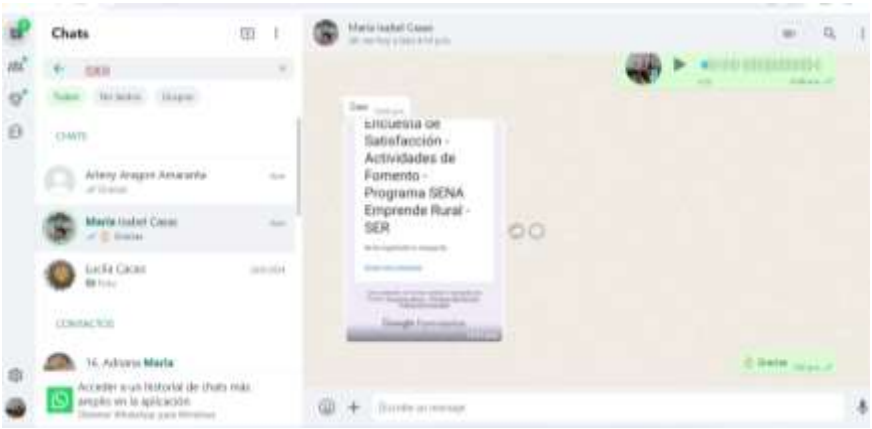


Evidencia de pantallazo del desarrollo de la Planilla recetario para el yogurt de frutas



Pantallazos de participación del link Encuesta de satisfacción en actividades de fomento PSER.





6. Se participa en la reunión mensual presencial de PSER con el equipo de instructores en las jornadas de actualización y transferencia convocada por la Coordinación de programas especiales PSER y CampeSENA para el seguimiento operativo.









Lista de asistencia reunión mensual del periodo de julio del 2024



7. Articulación como ente territorial la Alcaldía del munic. El Dorado para la consecución de recursos físicos para apoyo a la Up Amarantas ficha 2922780 "Emprendedores en Procesamiento de Alimentos" del munic. De El Dorado vereda San Isidro.





Lista de asistencia a reunión de consecución de recursos físico para fortalecer Up Amarantas de la ficha 29227780.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ADRIANA USECHE ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2975474 - DESARROLLO DE PROYECTOS EMPRENDEDORES EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

OBTENER ALIMENTOS DE ACUERDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

OBTENER ALIMENTOS DE ACUERDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2922780 - EMPRENDEDORES EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

OBTENER ALIMENTOS DE ACUERDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

OBTENER ALIMENTOS DE ACUERDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3013698 - 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.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: ADRIANA USECHE ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Villavicencio- Meta, 15/07/2024

PRESENTADO A: OLGA MATILDE AHUMADA SABOGAL SUBDIRECTORA CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
78024	**03/07/2024**	**05/07/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Meta /Agroindustrial del Meta	**Municipio de Puerto Concordia**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral del programa Complementaria SENA Emprende Rural - SER a la población objeto del municipio de Puerto Concordia vereda Pororio en la especialidad Agroindustria atención Ruta 2 Negocio Rural - "Emprendimiento en producción de leches fermentadas" DC Cód. 96151549 v.01 Ficha 3013698

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.

RESULTADOS:

1. Se concertó el horario de actividades de formación e inducción SENA - PSER al aprendiz
2. Se establece a los aprendices la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa.
3. Se reconoce las normas relacionadas con la manipulación de alimentos.
4. Se establece las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria.
5. Se reconoce con los aprendices los alimentos de mayor riesgo en la salud pública.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

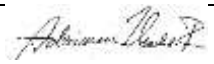
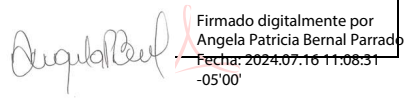
1. Acta de concertación de horario y procesos de inducción y Registros de asistencia
2. Planilla de asistencia a formación ficha 3013698
3. Fotografía
4. Tiquetes de transporte terrestre Villavicencio- Puerto Concordia- Villavicencio

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Se concertó con los aprendices el horario de actividades de formación e inducción SENA - PSER
2. Se establece con los aprendices la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa.
3. Los aprendices reconocen las normas relacionadas con la manipulación de alimentos.
4. Con los aprendices se establece las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria.
5. Los aprendices reconocen los alimentos de mayor riesgo en la salud pública.
6. Para reforzar el tema de actividades de apropiación del conocimiento final se les comparte la Guía de aprendizaje nº1. Actividad sustentable en la próxima sesión.

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Adriana Useche Rojas		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica de Programas Especiales	**Angela Patricia Bernal Parrado**	 Firmado digitalmente por Angela Patricia Bernal Parrado Fecha: 2024.07.16 11:08:31 -05'00'

Evidencia Fotográfica

Figura 1. Concertación del horario de actividades de formación y procesos de inducción SENA - PSER




Nota: Se realiza la presentación del programa SER ruta 2, Inducción y concertación de horario y presentación del Diseño curricular a implementar en la formación de la ficha 3013698. Caseta Comunitaria. Municipio de Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 2. Prevención de riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa.






Nota: Con los aprendices se acondiciona el ambiente de aula convencional y taller de prácticas de desarrollo de actividades de formación y se establece la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos y su relación con la salud pública, de acuerdo con normativa. Salón Centro de Salud. Municipio Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 3. Normas relacionadas con la manipulación de alimentos en planta de procesamiento de productos de lácteos.







Nota: Los aprendices reconoce las normas relacionadas con la manipulación de alimentos a través de una evaluación de conocimiento previo con un Crucigrama de preguntas y respuestas que se les comparte en su móvil celular. Salón Centro de salud Aula convencional. Municipio Puerto Concordia vereda Pororio.

Figura 4. Determinación de cantidad de desinfectante de concentración alimentaria.





Nota. A los aprendices se les explica como determinar las cantidades de desinfectantes por concentración porcentual para desinfectar diferentes superficies y concentración de uso alimentaria. Y se les define los factores que deben de tener a la hora de seleccionar para uso industrial alimentario. Salón del Centro de Salud como aula convencional. Municipio de Puerto Concordia vereda Pororio.

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia vereda Perorio, 03/07/2024, Caseta Comunal

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta, Sede Hacienda

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con procesamiento técnico, y normatividad de alimentos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Reconocer los factores de riesgos de contaminación de alimentos

FICHA: 3013698

AMBIENTE: Aula Convencional

HORARIO: 14 a 18

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en producción de lacteos fermentados

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Daniela estrada	estrada bartolo	[illegible]	[illegible]	3202[illegible]					X					
2	Yaneth	Ariza VARGAS	21178805		322313887					X					
3	Yuliso uvbina ramos	ORBINA RAMOS.	1007[illegible]		3114602421					X					
4	YOLY MORA MUÑOZ.	MORA MUÑOZ.	1[illegible]		3138621699.					X.					
5	Maida Páez Roldan	Paez Roldan	1121893917		3114402234					X					
6	Milena Murcia Hernandez	Murcia Hernandez	1120925788	milehernandez930@gmail.com	3209072309										
7	Yanethsfina	Escobano Pacheco	40277	4181	3287258025					X					
8	Jesica Contreras	Contreras Gonzalez	1121[illegible]836		3209961317					X					
9	Daniela Silva	Castiblanco	1121[illegible]6		3142374[illegible]6					X					
10	Yamira Peña	Peña Garzón	37951157		3204918578					X					
11	Nelson Humberto	Contreras Contreras	13263511		3134827787					X					
12	Jenny Pricepeña	prieto peña	40330558	yesicuper[illegible]35[illegible]	3044128123					X					
13	Marcela	Rodriguez fandiño	1[illegible]		3115041824					X					
14	Salomon Perilla.	Perilla Vaca	17280794		3135410701					X					
15	Jeidis	Bello Olivera	1127652924	322232 4108						X					
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Isabel Rojas.

Nombre el instructor o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia, Vereda Pompeya, 04/03/2024, Caseta Comunal

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta Sede Hadison

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento, técnica y normativa de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Reconocer los factores de riesgo de contaminación de alimentos

FICHA: 3015698

AMBIENTE: Aula Convencional

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en producción de Tubérculos Hortalizas

HORARIO: 14 a 18

FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Yaned Ariza	Ariza	21178895		3223138807					X					
2	Alexandra Gina	Garcia Tolon	1000751021		3143403755					X					
3	Luz Nohemi	Gonzalez	40662182		3126827935					X					
4	Ana Milena	Murcia Hernandez	1120925908		3004232109					X					
5	Jenny	Prieto Peña	40330558		3204188027					X					
6	Daniela	Silva Castillo	1121[illegible]46		3142374916					X					
7	Leidy Daniela	estrada bartolo	1020488624		3202488624					X					
8	Jose Salomon	Penilla	17280574		3135420707					X					
9	Blanca Patricia	Peña Gonzalez	1071986485		17265047					X					
10	Marcela	Rodriguez	1120924924		3123045024					X					
11	Angelis Juliana	Calderon	1102781481		3227.25 8075					X					
12	Maria	Galindo	1120504387		3115899946					X					
13	Dayana	Moreno	1120924950		3176837477					X					
14	Yanira	Peña G.	1099151157		3204918578					X					
15	Leidis	Bello oliveia	1127652924		3227324108					X					
16	Maida	Paez Roldan	1121873908		3114402234					X					
17	YULY IBETH.	MORA MUÑOZ	1006635196		3223867619					X					
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Cecilia Rojas

Nombre el Instructor o Instructor

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia Vereda Pororro, Caseta Comunal, 05/07/2024

CENTRO DE FORMACIÓN: Agricola Rural del Alto Sede Adelan

COMPETENCIA: Manipulación de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normatividad alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Reconocer los factores de riesgo de contaminación de alimentos FICHA: 2013698

AMBIENTE: Aula Convencional

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en Producción de lacteos fermentados

HORARIO: 14 a 19

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	YULY IBETH	MORA MUÑOZ.	1006535		3223867699					X					
2	Leidis	Bello oliveia	1117657		3227324108					X					
3	Maida Solange	Paez Roldan	1121873788		3144022224					X					
4	Alexandro garcia	Garcia Tobon	1000		3143493					X					
5	Ana Milena	Murcia	1120		320					X					
6	Yaneth	Ariza	2117		3223138887					X					
7	Jenny Prieto Peña	Prieto peña	1023		3204688124					X					
8	Laura Daniela	Silva Castiblanco	1121		3142					X					
9	Leidy Daniela	estrada barbolo	1004		3203					X					
10	Salomón	Perilla	17.280		3135420701					X					
11	Yanira Peña	Peña Garzon	39		3204918578					X					
12	Marcela	Rodriguez	1		3172					X					
13	Blanca Peña	Peña Gonzalez	1021		3124					X					
14	Ana Maria.	Galvan.	1027	el	3227258075.					X					
15	Maria Yolinda		1120		3115319946					X					
16	Layana Moreno	Peña	1129		3143699191					X					
17	Nelson	Contreras	1122		3151					X					
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Cuche Rojas

Nombre el instructor o instructor

** Ley 1581 de 2012 "La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Powered by CamScanner

NOMBRE

FECHA 03 07 2024

VÁLIDO PARA UN VIAJE DE: Ulaio

A: Granada.

Transportes Arimena S.A. Nit. 892.000.625-1

VALOR: 25000.

TAQUILLERO:

VEHICULO	HORA
598	

Condiciones de transporte de acuerdo con las dictadas por el M.T.T.A.

Nº 173693

Señor Pasajero:

Todo vehículo debe cumplir el recorrido de Terminal a Terminal, informe cualquier anomalía en Villavicencio Oficina Parque del Hacha Tel: 662 0425 y Cel: 310 211 5887 y en Bogotá al Tel: 410 5105 - Línea de Servicio al Cliente Cel: 310 8101010.

VIGILADO SuperTransporte

Villao:
Terminal de Transportes
Taquilla
Tel: 662 0425
Cel: 310 2115887

Bogotá:
Terminal de Transportes
Módulo 2 (Azul)
Taquilla
Tel: 410 51 05

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DEL GUAVIARE.

COOTRANSGUAVIARE

NIT 822.002.964-6

Oficina Principal: El Retorno Cel: 316 889 9839 — Oficina Calamar Cel: 316 614 930
Oficina San José del G/viare: Cel: 314 214 1200 — Oficina Granada (M): Cel: 314 317 77 68
San José - Granada: Cel: 310 281 26 33 — Oficina La Libertad: Cel: 315 899 3648
GERENCIA: 311 586 7718 - 313 282 6215

ORIGEN: Granada DESTINO: Pto Concordia

NOMBRE: Adriana Useche

SERVICIO:

FECHA	HORA	PUESTO	VALOR $	NOTA
03/07/2024		1	$59811	ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

CLASE DE VEHICULO	NUMERO	VALIDO POR UN VIAJE
	020	31923

NOMADAS DEL CAMINO

Imp. LITOGRAFIA "J.M." Cel: 320-262-3415

COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DEL GUAVIARE.

COOTRANSGUAVIARE

NIT 822.002.964-6

Oficina Principal: El Retorno Cel: 316 889 9839 — Oficina Calamar Cel: 316 614 9301
Oficina San José del G/viare: Cel: 314 214 1200 — Oficina Granada (M): Cel: 314 317 77 68
San José - Granada: Cel: 310 281 26 33 — Oficina La Libertad: Cel: 315 899 3648
GERENCIA: 311 586 7718 - 313 282 6215

ORIGEN: PTO CONCORDIA DESTINO: GRANADA

NOMBRE: ADRIANA USECHE

SERVICIO:

FECHA	HORA	PUESTO	VALOR $	NOTA
06-07-24		1	$59811	ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

CLASE DE VEHICULO	NUMERO	VALIDO POR UN VIAJE
	016	Nº 42403

NOMADAS DEL CAMINO

Imp. LITOGRAFIA "J.M." Cel: 320-262-3415

NOMBRE

FECHA 08 07 2024

VÁLIDO PARA UN VIAJE DE: Granada

A: Villao

Transportes Arimena S.A. Nit. 892.000.625-1

VALOR: 25000=

TAQUILLERO:

VEHICULO	HORA
540	

Condiciones de transporte de acuerdo con las dictadas por el M.T.T.A.

Nº 172793

Señor Pasajero:

Todo vehículo debe cumplir el recorrido de Terminal a Terminal, informe cualquier anomalía en Villavicencio Oficina Parque del Hacha Tel: 662 0425 y Cel: 310 211 5887 y en Bogotá al Tel: 410 5105 - Línea de Servicio al Cliente Cel: 310 8101010.

VIGILADO SuperTransporte

Villao:
Terminal de Transportes
Taquilla
Tel: 662 0425
Cel: 310 2115887

Bogotá:
Terminal de Transportes
Módulo 2 (Azul)
Taquilla
Tel: 410 51 05

Powered by CamScanner

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Villavicencio- Meta, 19/07/2024

PRESENTADO A: MONDRAGON RUIZ EDUARDOHECTOR/SUBDIRECTORA CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

ORDEN DE VIAJE No: 82224	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	10/07/2024	**13/07/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Meta /Agroindustrial del Meta	**Municipio de Uribe**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral del programa Complementaria SENA Emprende Rural - SER a la población objeto del municipio de Uribe vereda La Pista en la especialidad Agroindustria atención Ruta 2 Negocio Rural - "Desarrollo de Proyectos Emprendedores en Procesamiento de Alimentos" DC 62330148 v.01, ficha 2975474.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.
2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.

RESULTADOS:

1. Preparar las instalaciones para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos según el tipo de alimento y la normatividad vigente.
2. Aplicar las normas de higiene personal y seguridad industrial e identificar las condiciones fisiológicas de la materia prima a procesar.
3. Seleccionaroportunamente las materias primas según los criterios de calidad, y la formulación requerida para el proceso de producción.
4. Controlar las variables en el proceso productivo de acuerdo con las exigencias de la Empresa.
5. Se realiza la articulación de alistamiento integral con el instructor de Emprendimiento para los procesos de formación según formalización de ofertas del PSER 2024 de la línea de atención de Negocio Rural; se registra a los aprendices del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integraday se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación Cooperativa Multiactiva J.E Uribe – La Pista.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Planilla de asistencia a formación PSER ficha 2975474
2. Registro Fotográfico
3. Tiquetes de transporte terrestre Villavicencio- Granada - Uribe – Julia – Uribe - Granada - Villavicencio

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Los aprendices preparan las instalaciones para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos según el tipo de alimento y la normatividad vigente. Y aplican las normas de higiene personal y seguridad industrial e identifican las condiciones fisiológicas de la materia prima a procesar.

2. Los aprendices seleccionan oportunamente las materias primas según los criterios de calidad, y la formulación requerida para el proceso de producción.

3. Los aprendices identifican las condiciones fisiológicas de la materia prima a procesar.

4. Los aprendices controlan las variables en el proceso productivo de acuerdo con las exigencias de la Empresa.

5. Se realiza con los aprendices el Registro del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integrada y se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación Cooperativa Multiactiva J.E Uribe – La Pista.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Adriana Useche Rojas	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinadora Académica de Programas Especiales	**Angela Patricia Bernal Parrado**	Firmado digitalmente por Angela Patricia Bernal Parrado Fecha: 2024.07.23 08:51:33 -05'00'

Evidencia Fotográfica

Figura 1. Registro del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integrada y se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación



Nota: Se realiza con los aprendices el Registro del grupo asociativo en la Estructura seguimiento integrada y se diligencia la herramienta de Diagnóstico inicial de la Asociación Cooperativa Multiactiva J.E Uribe – La Pista. Caseta Comunitaria vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 2. Preparación de instalaciones, herramientas y equipos para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos





Nota: Los aprendices realizan el acondicionamiento de las instalaciones para la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos lácteos según normatividad vigente. Taller de proceso de Productos Lácteos Nutripaz vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 3. Condiciones fisiológicas de la materia prima leche e ingredientes a procesar.





































Nota: Los aprendices identifican las condiciones f isiológicas de la leche como materia prima e ingredientes a procesar y seleccionan oportunamente las materias primas según los criterios de calidad, y la formulación requerida para el proceso de producción procesos de Arequipe y yogures con frutas y Kumis. Taller de procesos lácteos Nutripaz vereda La Pista municipio de Uribe.

Figura 4. Controlde variables en el proceso productivo.










Nota: Los aprendices controlan las variables en el proceso de las bebidas fermentadas y lácteos concentrados de acuerdo con las exigencias de la Empresa. Taller de procesos lácteos Nutripaz. Vereda La Pista municipio de La Uribe.

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe, Vereda La Pista, 10/07/2024, Caseta Comunal

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta Sede Medellín

COMPETENCIA: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos establecidos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Obtener alimentos de acuerdo con procedimiento técnico establecido

FECHA: 29/5/24

AMBIENTE: Aula Convencional

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Desarrollo de Proyectos Emprendedores en Procesamiento de Alimentos

HORARIO: 13 a 18

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
							VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Jenny Natalia	Herian Romero	1121		3136					X					
2	Naima	Herrera	1122		3136					X					
3	Yuri Judith	Sanchez Vergara	40		3136					X					
4	Diana Patricia	Acosta Bohorquez	1121		3109					X					
5	Yolber Camacho	Barrera	5		3133					X					
6	Ruth de Jesús	Chaparro Garzon	79		3214					X					
7	Lorena Maria	Tellez	12		3143					X					
8	Lady Paola	Saavedra Garcia	1121		3234					X					
9	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	66		3142					X					
10	Uneida	Holguin Escobar	1148	uneidaholguin	3253					X					
11	Elia Aracely	Herrera Antolinez	1214		3203					X					
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adrianna Isabel Rojas

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe vereda La Tulia asentamiento La Reta, 11/07/2024

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meto sede Hacho's

COMPETENCIA: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos establecidos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Obtener alimentos de acuerdo con procedimiento técnico establecidos

FICHA: 2975474

AMBIENTE: Taller Proceso Lacteos

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Desarrollo de Proyectos emprendedores en procesamiento de alimentos

HORARIO: 09 a 17

FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Miriam Judith	Sanchez Vergara	40646348		3135458841					X					
2	Leidy Paola	Saavedra Garcia	1121915113		3234476740					X					
3	Maria Betty	Ruiz Alfonso	1121829669		3242345723					X					
4	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	6773542		3142676151					X					
5	Orlando	Eduin escobar	1148954990	Diviyano@gmail.com						X					
6	Jilber	Camacho barreto	5978869		3133826096					X					
7	Lorena	Mora Tellez	1121141985		3133211963					X					
8	Patricia	Acosta Rodriguez	40647681		3106442050					X					
9	Yeniel de Jesus	Chaparro Garzon	79667554		3214678946					X					
10	Norma Herron	Herron Romero	1233,141		3138620037					X					
11	Jomy Natalia	Herron Romero	1123271374		3138622339					X					
12	Mabel Alejandra	Gonzalez Sandoval	1006866188		3165419167					X					
13	Ain Aracely	Romero Antolinez	1214467697		3223297703					X					
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Escobar Rojas.

Nombre el instructora o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe Vereda La Julia asentamiento La Pista, Caseta Comunal, 12/07/2024

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Huila Sede Hacha

COMPETENCIA: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos establecidos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Obtener alimentos de acuerdo con procedimiento técnico establecido

FICHA: 2925474

AMBIENTE: Taller de Ideas

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Desarrollo de Proyectos Emprendedores en Procesamiento de Alimentos

HORARIO: 09 - 17

FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Russiel de Jesús	Chaparro Garzón	7986755		3216467583					X					
2	Nobel Alejandro	González Sanchez	1006866	nobel	3105618167					X					
3	Miryan Judith	Sánchez Vergara	4176328		3133498891					X					
4	Rosa Elvia	Ortiz García	66		3142826151					X					
5	Norma constanza	Herran Romero	1		3133					X					
6	Yilber	Camacho	9478669		313 3582					X					
7	Yamy Natalia	Herran Tamara	1193		3					X					
8	Lorena	Hora Tellez	1		3					X					
9	Maria beatriz	Ruiz alfonso	1		3					X					
10	Lady Paola	Saavedra García	1		3234476					X					
11	Elin Aracely	Ramirez Antunez	1		3223307					X					
12	Patricia	Acosta	7		3105842					X					
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Escobar Lopez

Nombre el instructora instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe Vereda la julia asentamiento la Pista, Taller lácteos, 13/07/2024

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta Sede Hacbon

COMPETENCIA: Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos procesados

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Obtener alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

FICHA: 2975424

AMBIENTE: Taller de lacteos

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Desarrollo de proyectos emprendedores en procesamiento de alimentos

HORARIO: 09 a 17

FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACI	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Lorena	Mora Tellez	1123419885		3143707963					X					
2	Francy	Tellez Sotelo	1016839804		3144035120					X					
3	Maria Bety	Ruiz alfonso	1124829689		3229341563					X					
4	Digna patricia	Acosta Bohorquez	1121882168		3105442460					X					
5	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	67735[illegible]		3142676158					X					
6	Yelmy Natalia	Herrera Romero	1123747474		3138622638					X					
7	Nora Costanza	Herrera romero	1123747472		3138622337					X					
8	Jolber.	Camacho	5998669		3135[illegible]96					X					
9	Miriam Judith	Sanchez Vergara	40245243		3135498891					X					
10	Oneida.	Holguin tsobar.	1140876990.		3232501880.					X					
11	Mabel Alejandra	Gonzalez Sanchez	1006878188		3105598167					X					
12	Leidy Paola	Saavedra Garcia	1121955513		3134976745					X					
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Tecla Rojas

Nombre el instructor o instructor

** Ley 1581 de 2012"La presente información es confidencial, y todos los derechos a la misma que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, ni tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

RÁPIDO LOS ENTAUROS S.A.
NIT. 892 001 529-5

TERMINAL V/CIO. Modulo Taxis - Busetas 312 542 5010
FUENTE DE ORO 314 316 8320
SERVICIOS ESPECIALES 311 246 3595
QUEJAS Y RECLAMOS # 767 - 667 4747
www.rapidoloscentauros.com

VALIDO PARA UN VIAJE

Nº 0129

ORIGEN: Villavicencio DESTINO: Granada
NOMBRE: Adriana Useche
SERVICIO:

FECHA			HORA			PUESTO	No. PUESTOS
DD	MM	AA	HH	MM	AM/PM		
10	07	24	6	00	AM	1	

VALOR $ 25000

NOTA: ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

CLASE DE VEHICULO				NUMERO	FIRMA Y SELLO AGENCIA
AUTOMOVIL		VAN	X	105	
CAMIONETA		BUSETA			

Impresos LITOARTE Cel.: 310 559 6901 V/cio.

SOMOS UNA EMPRESA LLANERA CON PROYECCIÓN AL PAÍS

FO-TRC-01 Version 1

COOTRANSARIARI VIGILADO SuperTransporte
NIT. 800.094.338-9
Calle 17 Nº 15-17 Tels.: Taquilla 658 4609
Of. 658 1045 / Granada - Meta

NT 998590

VÁLIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre:
FECHA	13/07/2024	POLIZA No. AA010620
HORA	11:00 am	$ 56311
L. SALIDA	Julia.	VEHÍCULO Nº 108
DESTINO	Granada	PUESTO Nº

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

COOTRANSARIARI VIGILADO SuperTransporte
NIT. 800,094,338-9
Calle 17 Nº 15-17 Tels.: Taquilla 658 4609
Of. 313 392 4683 / Granada - Meta

NT 97757

VÁLIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre:
FECHA	10-07-2024	POLIZA No. AA010620
HORA	8:00 am	$ 56311=
L. SALIDA	Granada.	VEHÍCULO Nº 175.
DESTINO	Julia.	PUESTO Nº 1

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

RÁPIDO LOS ENTAUROS S.A.
NIT. 892 001 529-5

TERMINAL V/CIO. Modulo Taxis - Busetas 312 542 5010
FUENTE DE ORO 314 316 8320
SERVICIOS ESPECIALES 311 246 3595
QUEJAS Y RECLAMOS # 767 - 667 4747
www.rapidoloscentauros.com

VALIDO PARA UN VIAJE

Nº 33543

ORIGEN: Granada DESTINO: V/cio
NOMBRE: adriana Useche.
SERVICIO:

FECHA			HORA			PUESTO	No. PUESTOS
DD	MM	AA	HH	MM	AM		
13	07	24	5	00	X		1

VALOR $ 25.000

NOTA: ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

CLASE DE VEHICULO				NUMERO	FIRMA Y SELLO AGENCIA
AUTOMOVIL		VAN	X	057	
CAMIONETA		BUSETA			

Impresos LITOARTE Cel.: 310 559 6901 V/cio.

SOMOS UNA EMPRESA LLANERA CON PROYECCIÓN AL PAÍS

FO-TRC-01 Version 1