PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 julio de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024
Cargo del supervisor
PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1_PCCNTR_580046 del año 2024

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.100.9960.052** de **San Gil Santander**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: **CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS**
PESOS ($44.208.895) *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 11 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de2024 por valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos* ***$ (2.232.773)*** *Mda/Cte; ocho (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a noviembre de2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre del 2024, por un valor de: Cuatro Millones dieciocho mil novecientos noventa pesos* ***$ (4.018.990)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía deDesarrollo Curricular GFPI-G- 012 para la elaboración de las Guías de aprendizaje. 7 GTH- F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. Instrumento de evaluación.	**Ver Evidencia 1** **Ver documento adjunto.** Guía de aprendizaje y Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación Ilustración 1, 2 y 3
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional deapoyo del programa, así como al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Para este mes no se realizo esta actividad
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación enlas sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico.	**Ver Evidencia 1,2 y 3.** **Ver documento adjunto.** Anexo guía e instrumentos de evaluación Ilustración 4, 5, 6, 7, 8 y 9

4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	**Ver Evidencia 1.** **Ver documento adjunto:** Guía de aprendizaje y Anexo evidencias de actividades Ilustración 1, 2 y 3.

	En la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Elaborar los instrumentos de apoyo para el conocimiento y manejar el buen desempeño	Para este mes no se desarrollaron estas actividades como la evaluación de juicios evaluativos debido a que el aplicativo Sofia Plus se encuentra en migración.
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Elaborar los listados de asistencias y presentar las novedades para los comités de Evaluación y Seguimiento con el establecimiento educativo.	Para este mes no se han desarrollaron estas actividades debido a que esta reunión está programada para fin del presente mes.

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	Realizar el cargue de la guía de aprendizaje en el aplicativo del LMS	Para este mes no se realizó esta actividad
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las Obligaciones contractuales del convenio.	Se presenta informe de seguimiento bimestral de acuerdo a las novedades encontradas en formación.	Se adjunta documento entegeado de forma presencial a la líder del programa de articulación con la media y cargado al Drive solicitado como se evidencia. **Evidencia 4 Ilustración 10**
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	Cargar la información de la ejecución de la formación y realizar la respectiva calificación en el aplicativo LMS – Sofía Plus o de manera Física con el compromiso de cargarla posteriormente.	No se realizó actividad durante este mes
10	Evaluar los resultadosde aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa Técnico.	Evaluar los reportes de juicios evaluativos generados de la plataforma de Sofía plus de las FICHAS No.	No se realizó actividad durante este mes debido a que el aplicativo no esta disponible.
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias	Participar en el proceso de certificación de la Norma de Competencia Orientar Procesos Formativos con base en los planes de formación concertados	No se realizó actividad durante este mes

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la Actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un Alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	**Ver Documento adjunto** **Anexo Horas_Junio**
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	NO APLICA

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las que sean necesarias para alcanzar el cumplimiento total de esta contratación.	No se realizó actividad durante este mes.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 78083099** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de junio del año 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Contratista
C.C. No. 1.100.960.052

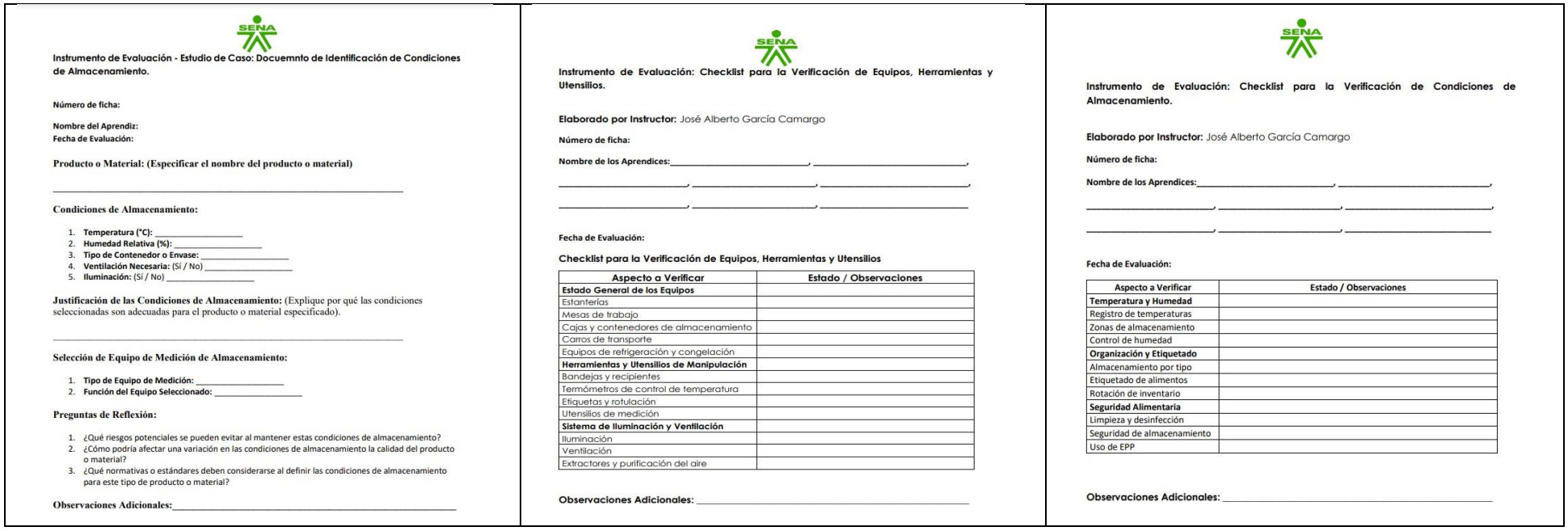
Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Evidencia 1

Ilustración 1, 2 y 3: Este mes finaliza la etapa práctica alternativa y se retoman las guías de aprendizaje en ejecución, las cuales habían sido suspendidas temporalmente para facilitar la realización de la etapa práctica. Adjunto las pruebas de evaluación del nuevo resultado de aprendizaje relacionado con la competencia "Almacenar productos alimenticios según la naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento", junto con los planes acordados para las actividades del mes de julio.



Instrumento de Evaluación - Estudio de Caso: Docuemnto de Identificación de Condiciones de Almacenamiento.

Número de ficha:

Nombre del Aprendiz:
Fecha de Evaluación:

Producto o Material: (Especificar el nombre del producto o material)

_____

Condiciones de Almacenamiento:

1. **Temperatura (°C):** _____
2. **Humedad Relativa (%):** _____
3. **Tipo de Contenedor o Envase:** _____
4. **Ventilación Necesaria:** (Sí / No) _____
5. **Iluminación:** (Sí / No) _____

Justificación de las Condiciones de Almacenamiento: (Explique por qué las condiciones seleccionadas son adecuadas para el producto o material especificado).

_____

Selección de Equipo de Medición de Almacenamiento:

1. **Tipo de Equipo de Medición:** _____
2. **Función del Equipo Seleccionado:** _____

Preguntas de Reflexión:

1. ¿Qué riesgos potenciales se pueden evitar al mantener estas condiciones de almacenamiento?
2. ¿Cómo podría afectar una variación en las condiciones de almacenamiento la calidad del producto o material?
3. ¿Qué normativas o estándares deben considerarse al definir las condiciones de almacenamiento para este tipo de producto o material?

Observaciones Adicionales:_____

Instrumento de Evaluación: Checklist para la Verificación de Equipos, Herramientas y Utensilios.

Elaborado por Instructor: José Alberto García Camargo

Número de ficha:

Nombre de los Aprendices:_____, _____,

_____, _____, _____,

_____, _____, _____

Fecha de Evaluación:

Checklist para la Verificación de Equipos, Herramientas y Utensilios

Aspecto a Verificar	Estado / Observaciones
Estado General de los Equipos	
Estanterías	
Mesas de trabajo	
Cajas y contenedores de almacenamiento	
Carros de transporte	
Equipos de refrigeración y congelación	
Herramientas y Utensilios de Manipulación	
Bandejas y recipientes	
Termómetros de control de temperatura	
Etiquetas y rotulación	
Utensilios de medición	
Sistema de Iluminación y Ventilación	
Iluminación	
Ventilación	
Extractores y purificación del aire	

Observaciones Adicionales: _____

Instrumento de Evaluación: Checklist para la Verificación de Condiciones de Almacenamiento.

Elaborado por Instructor: José Alberto García Camargo

Número de ficha:

Nombre de los Aprendices:_____, _____,

_____, _____, _____,

_____, _____, _____

Fecha de Evaluación:

Aspecto a Verificar	Estado / Observaciones
Temperatura y Humedad	
Registro de temperaturas	
Zonas de almacenamiento	
Control de humedad	
Organización y Etiquetado	
Almacenamiento por tipo	
Etiquetado de alimentos	
Rotación de inventario	
Seguridad Alimentaria	
Limpieza y desinfección	
Seguridad de almacenamiento	
Uso de EPP	

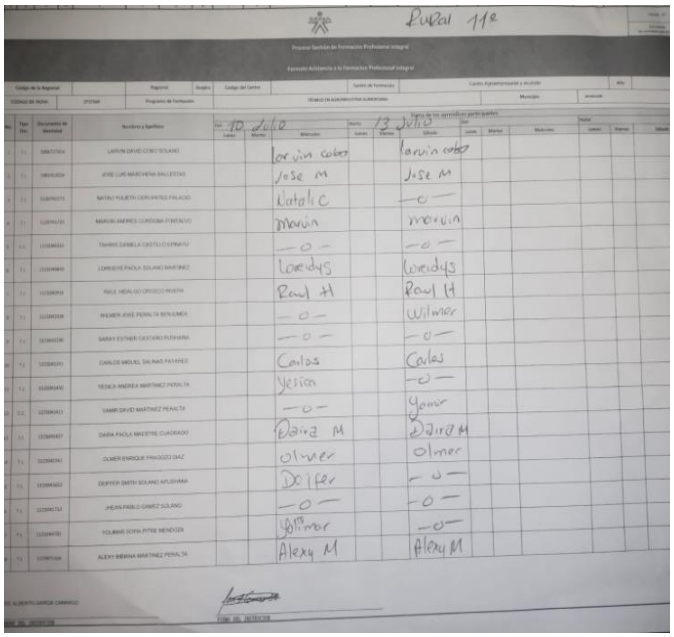
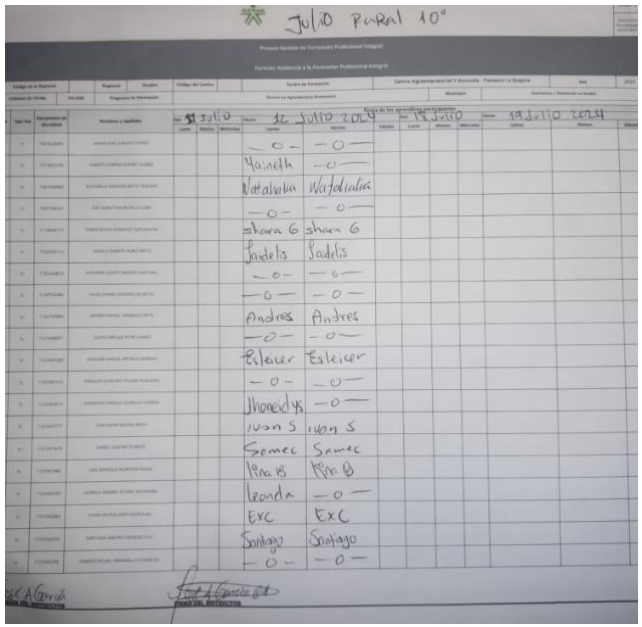
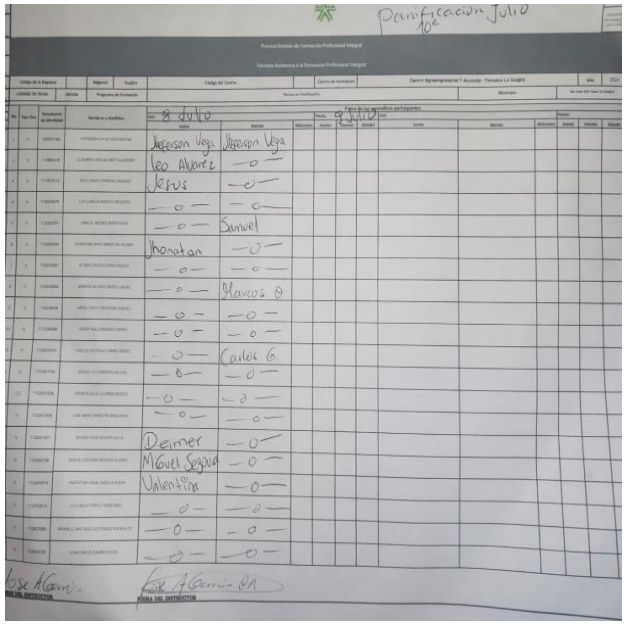
Observaciones Adicionales: _____

Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Institución Educativa Rural de Buenavista

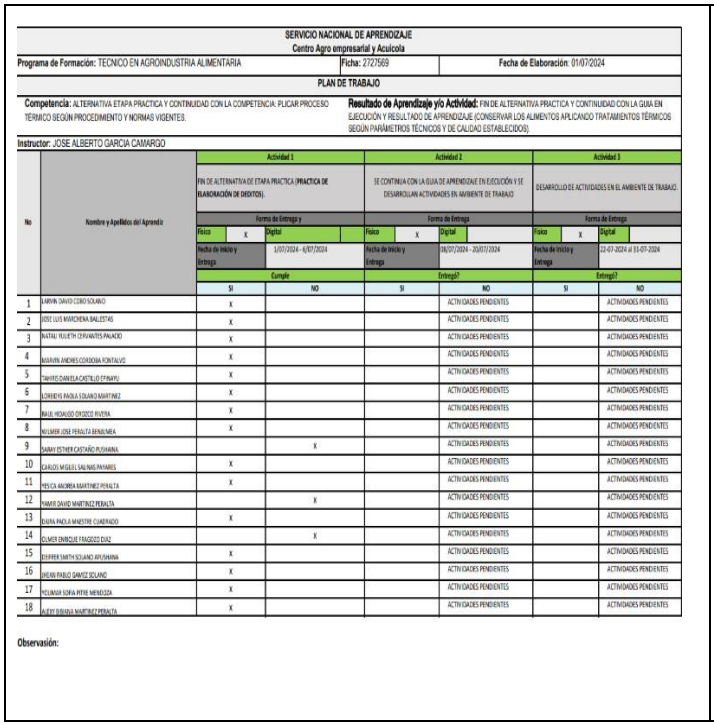
Observación: Este mes se retoman las guías de aprendizaje en ejecución y se añade una nueva guía relacionada con la competencia "Almacenar productos alimenticios según la naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento". La guía comienza con el resultado de aprendizaje: “Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad”.

Evidencia 2

Ilustración 4, 5 y 6: Anexo firmas de asistencias y plan de trabajo concertados por fichas

Firma de asistencia y plan concertado ficha 2727569	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951838	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951836
		

Evidencia 3.
Ilustración 7, 8 y 9:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA — **Ficha:** 2727569 — **Fecha de Elaboración:** 01/07/2024

PLAN DE TRABAJO

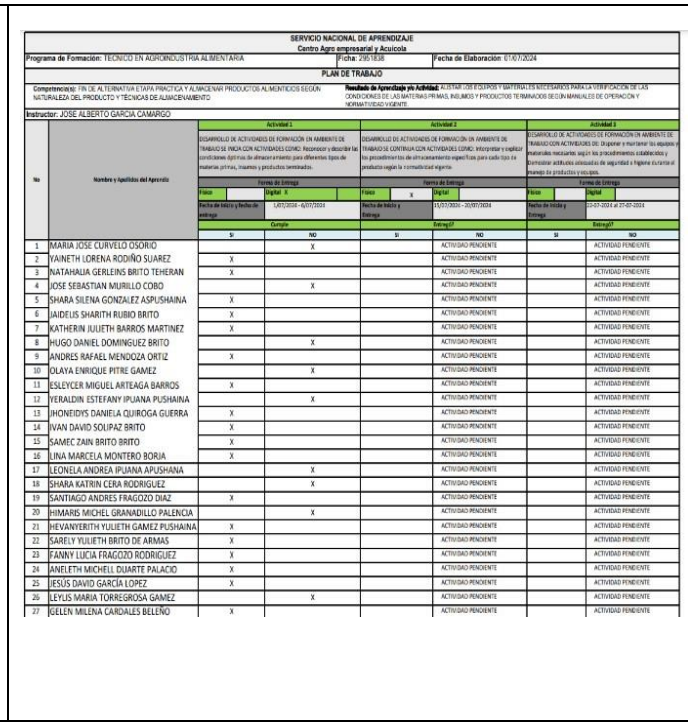
Competencia: ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA COMPETENCIA: PLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: FIN DE ALTERNATIVA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA GUIA EN EJECUCIÓN Y RESULTADO DE APRENDIZAJE (CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGUN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS).

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		FIN DE ALTERNATIVA DE ETAPA PRACTICA (PRACTICA DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS).		SE CONTINUA CON LA GUIA DE APRENDIZAJE EN EJECUCIÓN Y SE DESARROLLAN ACTIVIDADES EN AMBIENTE DE TRABAJO		DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN EL AMBIENTE DE TRABAJO.	
		Forma de Entrega y		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico X	Digital	Físico X	Digital	Físico X	Digital
		Fecha de Inicio y Entrega	1/07/2024 - 6/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	08/07/2024 - 20/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	22-07-2024 al 31-07-2024
		Cumple		Entrego?		Entrego?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	MARVIN DAVID CORO SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
3	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
4	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
5	DAVITO DANIELA CASTILLO EPINAYU	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
6	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
7	RAUL HIDALGO OYUCCO RIVERA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
8	NELIMER JOSE PERALTA BENEDEMEA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
9	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
10	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
11	YES CA ANDREA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
12	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
13	DIANA PAOLA MAESTRE CUADRADO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
14	ELMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
15	JEFFER SMITH SOLANO APUSHANA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
16	JHEAN PABLO SAMEZ SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
17	YELIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
18	ALEXY DIVANA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES

Observasión:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA — **Ficha:** 2951838 — **Fecha de Elaboración:** 01/07/2024

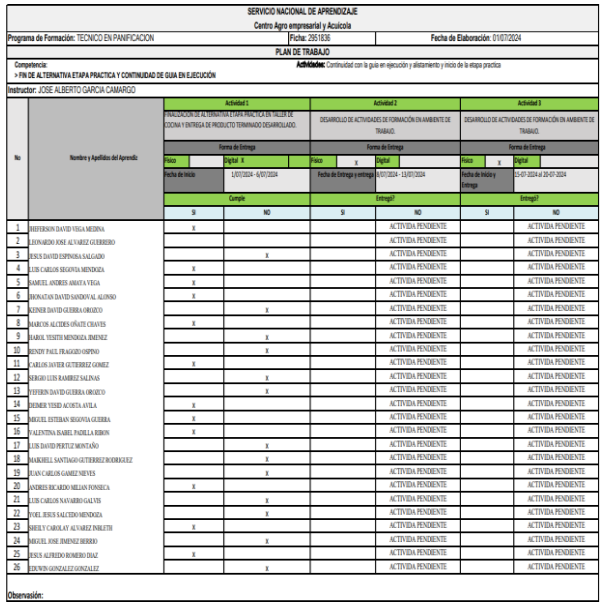
PLAN DE TRABAJO

Competencia(s): FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO DE PACA CON ACTIVIDADES COMO: Reconocer y describir las condiciones óptimas de almacenamiento para diferentes tipos de materias primas, insumos y productos terminados.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO DE CONTINUA CON ACTIVIDADES COMO: Interpretar y explicar los procedimientos de almacenamiento específicos para cada tipo de producto según la normatividad vigente		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO CON ACTIVIDADES DE: Disponer y mantener los equipos y materiales necesarios según los procedimientos establecidos y Diligenciar artefactos adecuados de seguridad e higiene durante el manejo de productos y equipos.	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
		Fecha de Inicio y fecha de entrega	1/07/2024 - 6/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	01/07/2024 - 20/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	22-07-2024 al 27-07-2024
		Cumple		Entrego?		Entrego?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
4	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
5	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
6	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
7	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
8	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
9	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
10	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
11	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
12	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
13	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
14	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
15	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
16	LINA MARCELA MONTERO BORJA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
17	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
18	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
19	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
20	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
21	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
22	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
23	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
24	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
25	JESUS DAVID GARCÍA LOPEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
26	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
27	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION — **Ficha:** 2951838 — **Fecha de Elaboración:** 01/07/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia:
> FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD DE GUIA EN EJECUCIÓN

Actividad: Continuidad con la guia en ejecución y alistamiento y inicio de la etapa practica

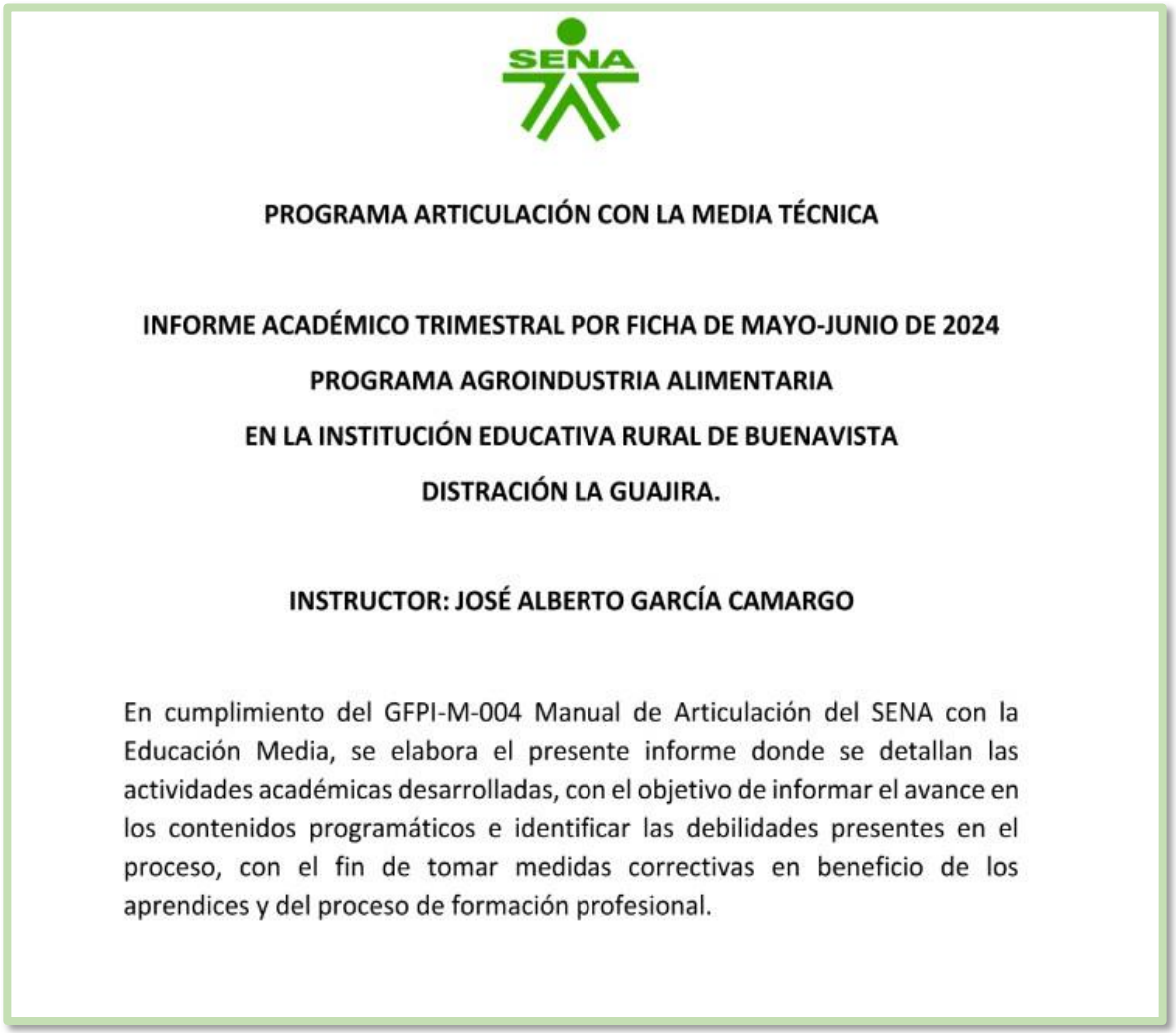
Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		FINALIZACION DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y ENTREGA DE PRODUCTO TERMINADO DESARROLLADO.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO.	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico X	Digital
		Fecha de Inicio	1/07/2024 - 6/07/2024	Fecha de Entrega y entrega	8/07/2024 - 13/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	15-07-2024 al 20-07-2024
		Cumple		Entrego?		Entrego?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	JEFFERSON DAVID VEGA MEDINA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO				ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
8	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
9	RAFAEL YESITH MENDOZA JIMENEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
10	BENDY PAUL FRAGOZO OSPINO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
11	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
12	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
13	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
14	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
15	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
16	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
17	LUIS DAVID PEREZ MONTAÑO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
18	MAIKHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
19	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
20	ANDRES RICARDO MEJAN FONSECA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
21	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
22	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
23	SHELLY CAROLAY ALVAREZ DALIETH	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
24	MIGUEL JOSE JIMENEZ BERRIO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
25	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	X			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
26	EDUWIN GONZALEZ GONZALEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE

Observasión:

Evidencia 4.

Ilustración 10. Se adjunta este informe el cual fue entregado físicamente en centro agroempresarial y acuícola.



PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

INFORME ACADÉMICO TRIMESTRAL POR FICHA DE MAYO-JUNIO DE 2024

PROGRAMA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

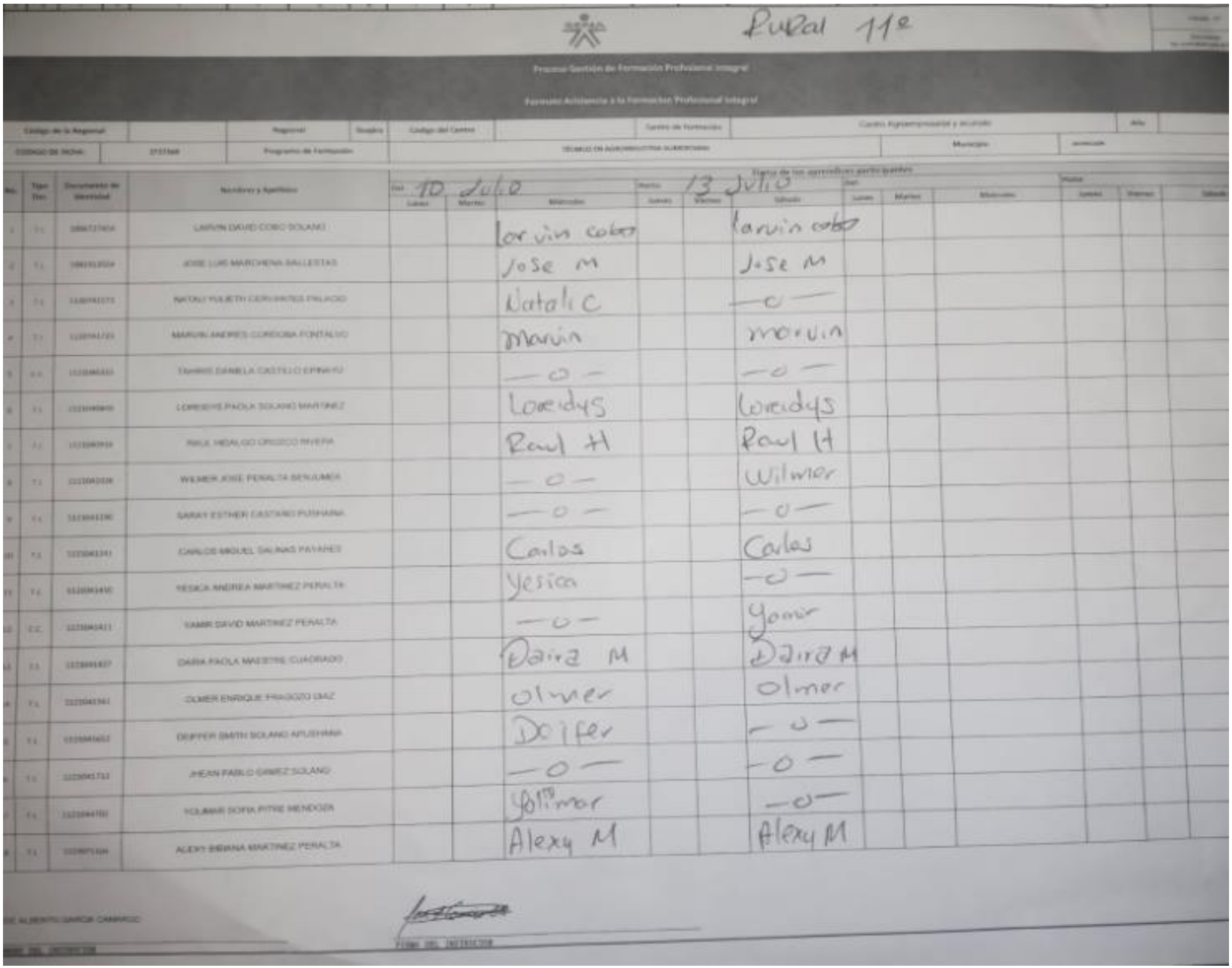
EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL DE BUENAVISTA

DISTRACIÓN LA GUAJIRA.

INSTRUCTOR: JOSÉ ALBERTO GARCÍA CAMARGO

En cumplimiento del GFPI-M-004 Manual de Articulación del SENA con la Educación Media, se elabora el presente informe donde se detallan las actividades académicas desarrolladas, con el objetivo de informar el avance en los contenidos programáticos e identificar las debilidades presentes en el proceso, con el fin de tomar medidas correctivas en beneficio de los aprendices y del proceso de formación profesional.

EVIDENCIA FICHA 2727569



Rural 11º

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Huila	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial y Acuícola	Año	
CÓDIGO DE FICHA	2727569	Programa de Formación		TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio		

Hoja de los aprendices participantes

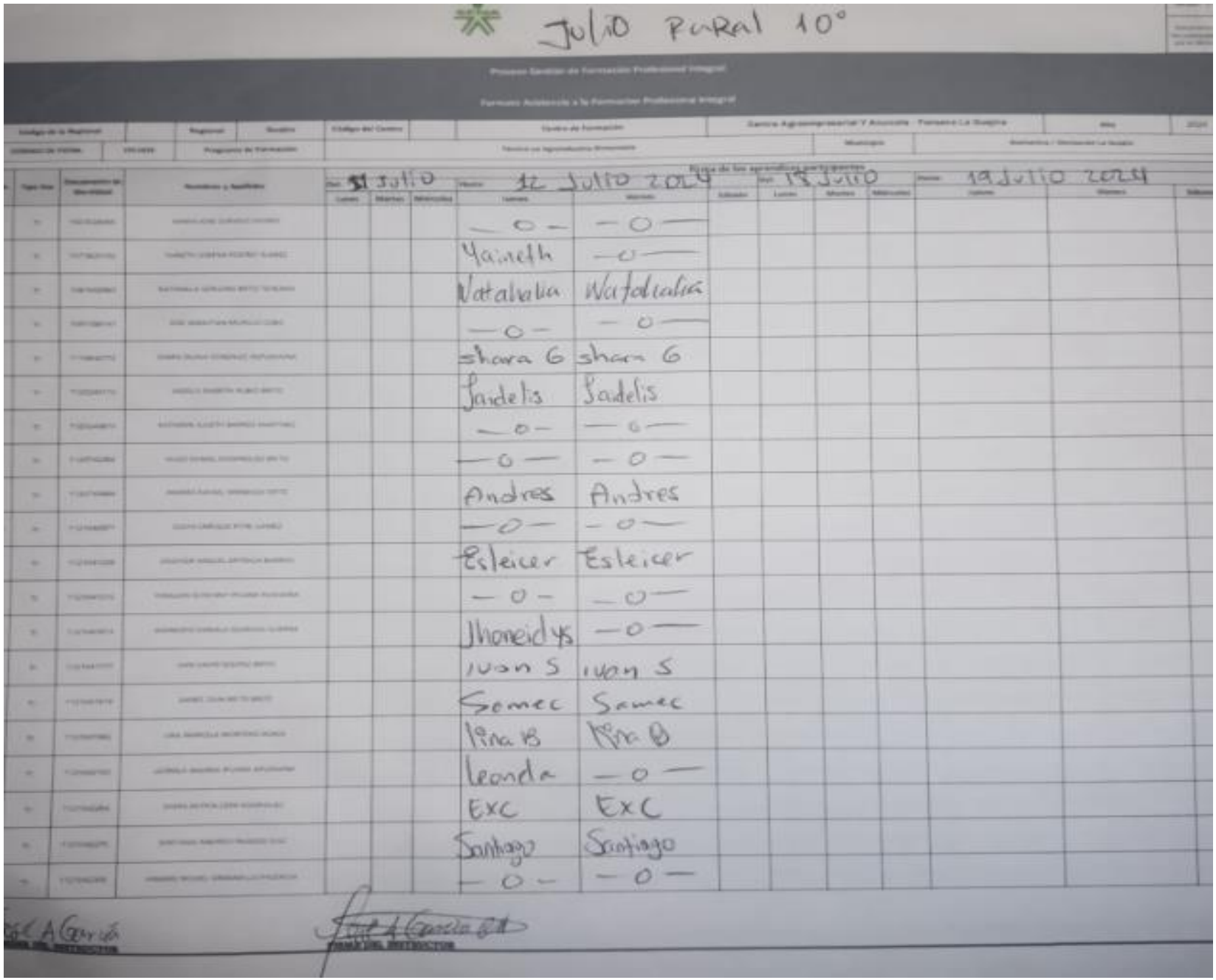
No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Día: 10 Julio			Martes: 13 Julio			Día			Hoy		
				Lunes	Martes	Miércoles	Lunes	Martes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Lunes	Viernes	Sábado
1	TI	1006717454	LARVIN DAVID COBO SOLANO			Larvin cobo			larvin cobo						
2	TI	1081913024	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS			Jose M			Jose M						
3	TI	1026741573	NATALY YULIETH CERVANTES PALACIO			Natali C			— o —						
4	TI	1123041723	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO			Marvin			marvin						
5	T.I	1123046363	TAMIRIS DANIELA CASTILLO ERAHUSU			— o —			— o —						
6	TI	1123040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ			Loreidys			Loreidys						
7	TI	1123040918	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA			Raul H			Raul H						
8	TI	1123040339	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			— o —			Wilmer						
9	TI	1123041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA			— o —			— o —						
10	TI	1123041341	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES			Carlos			Carlos						
11	TI	1123041410	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA			Yesica			— o —						
12	CC	1123040411	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA			— o —			Yamir						
13	TI	1123041837	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO			Daira M			Daira M						
14	TI	1123041341	OLMER ENRIQUE PRADO DIAZ			Olmer			Olmer						
15	TI	1123041653	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA			Deifer			— o —						
16	TI	1123041733	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO			— o —			— o —						
17	TI	1123044703	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA			Yolimar			— o —						
18	TI	1123071104	ALEXY SHIRAIA MARTINEZ PERALTA			Alexy M			Alexy M						

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

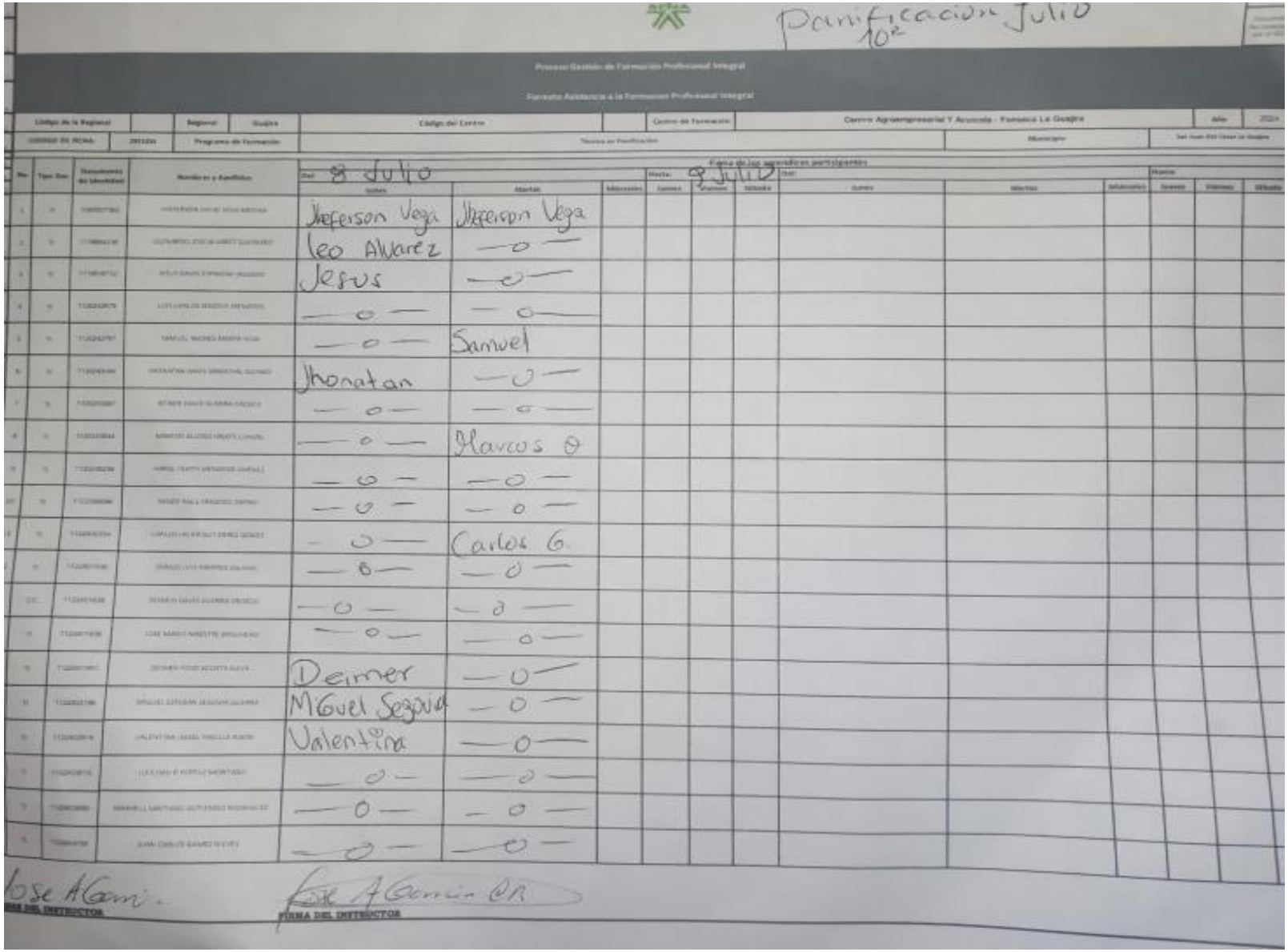
Firma del instructor

Fecha del instructor

EVIDENCIA FICHA 2951838



EVIDENCIA FICHA 2951836



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION	**Ficha:** 2951836	**Fecha de Elaboración**: 01/07/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia:
> FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD DE GUIA EN EJECUCIÓN

Actividades: Continuidad con la guia en ejecución y alistamiento y inicio de la etapa practica

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		FINALIZACIÓN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y ENTREGA DE PRODUCTO TERMINADO DESARROLLADO.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO.	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico X	Digital
		Fecha de Inicio	1/07/2024 - 6/07/2024	Fecha de Entrega y entrega	8/07/2024 - 13/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	15-07-2024 al 20-07-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO				ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
8	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
9	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
10	RENDY PAUL FRAGOZO OSPINO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
11	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
12	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
13	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
14	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
15	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
16	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
17	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
18	MAIKHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
19	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
20	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
21	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
22	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
23	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
24	MIGUEL JOSE JIMENEZ BERRIO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
25	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
26	EDUWIN GONZALEZ GONZALEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2951838 | **Fecha de Elaboración**: 01/07/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia(s): FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO SE INICIA CON ACTIVIDADES COMO: Reconocer y describir las condiciones óptimas de almacenamiento para diferentes tipos de materias primas, insumos y productos terminados.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO SE CONTINUA CON ACTIVIDADES COMO: Interpretar y explicar los procedimientos de almacenamiento específicos para cada tipo de producto según la normatividad vigente.		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO CON ACTIVIDADES DE: Disponer y mantener los equipos y materiales necesarios según los procedimientos establecidos y Demostrar actitudes adecuadas de seguridad e higiene durante el manejo de productos y equipos.	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
		Fecha de Inicio y fecha de entrega	1/07/2024 - 6/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	15/07/2024 - 20/07/2024	Fecha de Inicio y Entrega	22-07-2024 al 27-07-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
4	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
5	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
6	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
7	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
8	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
9	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
10	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
11	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
12	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
13	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
14	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
15	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
16	LINA MARCELA MONTERO BORJA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
17	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
18	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
19	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
20	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
21	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
22	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
23	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
24	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
25	JESÚS DAVID GARCÍA LOPEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
26	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
27	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	**Ficha:** 2727569	**Fecha de Elaboración**: 01/07/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA COMPETENCIA: PLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: FIN DE ALTERNATIVA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA GUIA EN EJECUCIÓN Y RESULTADO DE APRENDIZAJE (CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS).

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	**Actividad 1**		**Actividad 2**		**Actividad 3**	
		FIN DE ALTERNATIVA DE ETAPA PRACTICA (**PRACTICA DE ELABORACIÓN DE DEDITOS**).		SE CONTINUA CON LA GUIA DE APRENDIZAJE EN EJECUCIÓN Y SE DESARROLLAN ACTIVIDADES EN AMBIENTE DE TRABAJO		DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN EL AMBIENTE DE TRABAJO.	
		Forma de Entrega y		**Forma de Entrega**		**Forma de Entrega**	
		Físico X	**Digital**	**Físico** X	**Digital**	**Físico** X	**Digital**
		Fecha de Inicio y Entrega	1/07/2024 - 6/07/2024	**Fecha de Inicio y Entrega**	08/07/2024 - 20/07/2024	**Fecha de Inicio y Entrega**	22-07-2024 al 31-07-2024
		Cumple		**Entregó?**		**Entregó?**	
		SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	LARVIN DAVID COBO SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
3	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
4	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
5	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
6	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
7	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
8	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
9	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
10	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
11	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
12	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
13	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
14	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
15	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
16	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
17	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
18	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES

Observasión:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951838 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951836 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110901 ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO.

29080110902 ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727569 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	79,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	182,00

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: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

INFORME ACADÉMICO TRIMESTRAL POR FICHA DE MAYO-JUNIO DE 2024

PROGRAMA AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL DE BUENAVISTA

DISTRACIÓN LA GUAJIRA.

INSTRUCTOR: JOSÉ ALBERTO GARCÍA CAMARGO

En cumplimiento del GFPI-M-004 Manual de Articulación del SENA con la Educación Media, se elabora el presente informe donde se detallan las actividades académicas desarrolladas, con el objetivo de informar el avance en los contenidos programáticos e identificar las debilidades presentes en el proceso, con el fin de tomar medidas correctivas en beneficio de los aprendices y del proceso de formación profesional.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA

SAN JUAN DEL CESAR LA GUAJIRA

FICHA 2951836 GRADO 10

PROGRAMA TÉCNICO EN PANIFICACIÓN

HORARIO	
LUNES	13:00 – 18:00
MARTES	13:00 – 18:00

N° Aprendices matriculados	Activos	Retirados	Por retirar	Inasistencias	Plan de mejoramiento
27	27	5	5	0	0

Competencias entre mayo y junio del 2024	Resultados de aprendizajes Vistos	Resultados de aprendizaje en ejecución
ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS	- ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO. - ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	- ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO. - ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN.	APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN.

N° De aprendices para etapa práctica	Inicio de etapa práctica	Terminación de etapa práctica
27	Junio 22 de 2024	Julio 6 de 2024

Resumen de Actividades

Dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024, se han realizado las siguientes actividades durante el bimestre de Mayo y Junio del 2024:

1. **Elaboración de la planeación pedagógica:**
   - Creación de guías de aprendizaje.
   - Desarrollo del plan concertado e instrumentos de evaluación.
2. **Gestión de Reportes en Sofia:**
   - Registro y verificación del cargue mensual de horas enviadas para el cumplimiento mensual.
3. **Transferencia Técnica y Pedagógica:**
   - Realización de sesiones de transferencia técnica y pedagógica con las partes involucradas, docentes, rectores y coordinadores de las instituciones educativas.
4. **Evaluación de Reportes:**
   - Evaluación de los reportes de juicios evaluativos generados en la plataforma Sofiaplus de las FICHAS.
5. **Informe de Ejecución de Horas:**
   - Generación y presentación del informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofiaplus.
6. **Acciones Administrativas:**
   - Manejo de Secop II, correos electrónicos, y sitios web oficiales.
   - Respuestas oportunas a requerimientos conforme al SIGA.
   - Descarga y gestión de documentos y formatos desde la plataforma CompromISO.

OBSERVACIONES

Me permito presentar un informe detallado sobre el progreso académico de los aprendices del programa Técnico En Panificación durante el bimestre de Mayo y Junio.

A lo largo de las últimas semanas, hemos enfrentado algunas dificultades imprevistas, tales como paros y manifestaciones, que han interrumpido el calendario académico regular. Sin embargo, gracias al diálogo constante y la colaboración de todas las partes involucradas, hemos podido continuar con las clases de manera eficiente y sin mayores contratiempos.

A continuación, se detallan los puntos más relevantes:

1. **Continuidad de las Clases:**
    - A pesar de las interrupciones, logramos mantener la continuidad del programa académico mediante actividades en casa entre otras.
2. **Desempeño Académico:**
    - Después de varias reuniones con los directivos de la institución se ha presentado una mejor asistencia y participación, pero lamentablemente se presentó un paro de docentes después de la reunión de padres de familia y directivos de la institución y líder del programa de articulación con la media Silvia Rojas. Por lo descrito anteriormente no se ha realizado una medición total de la asistencia, pero parcialmente se informa que la participación promedio del grupo es 19 aprendices de 27.

    - Las evaluaciones realizadas hasta la fecha indican que los aprendices activos han mantenido un rendimiento académico satisfactorio.

3. **Participación y Comportamiento:**
    - Los siguientes aprendices han demostrado un comportamiento ejemplar y una actitud positiva frente a los desafíos presentados.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
TI	1067607382	JHEFERSON DAVID	VEGA MEDINA
TI	1122401951	DEIMER YESID	ACOSTA AVILA
TI	1122402919	VALENTINA ISABEL	PADILLA RIBON

4. **Reunión con partes involucradas de la Institución:**
    - Se realizó una reunión con padres de familia, coordinadora, rectora y líder del programa de articulación con la media para informar sobre el estado actual del curso.
    - Durante la reunión, se señaló que algunos estudiantes no están asistiendo a clase regularmente.
    - Se acordaron medidas para contactar a estos estudiantes y sus familias, con el fin de entender las razones de su ausencia y brindar el apoyo necesario para su reincorporación al curso.
5. **Soporte y Comunicación:**
    - Hemos mantenido una comunicación fluida con los estudiantes y sus familias, brindando el soporte necesario para asegurar que ningún estudiante se quede atrás.
    - Se han implementado horarios de tutorías y sesiones de consulta para resolver dudas y apoyar a los estudiantes en su proceso de aprendizaje.

En conclusión, a pesar de los imprevistos, el desarrollo de las clases no se ha visto afectado significativamente. Los estudiantes han demostrado resiliencia y adaptabilidad, manteniendo un buen desempeño académico. Seguiremos monitoreando de cerca el progreso de los aprendices y tomando las medidas necesarias para asegurar que todos puedan cumplir con los objetivos de la formación.

Listado de aprendices ausentes y reportados ante la institución.

	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado
1	TI	1119816732	JESUS DAVID	ESPINOSA SALGADO	ABANDONO
2	TI	1120243387	KEINER DAVID	GUERRA OROZCO	ABANDONO
3	TI	1120243544	MARCOS ALCIDES	OÑATE CHAVES	ABANDONO
4	TI	1122396686	RENDY PAUL	FRAGOZO OSPINO	ABANDONO
5	TI	1122401535	SERGIO LUIS	RAMIREZ SALINAS	ABANDONO
6	TI	1122403899	MAIKHELL SANTIAGO	GUTIERREZ RODRIGUEZ	ABANDONO
7	TI	1122404159	JUAN CARLOS	GAMEZ NIEVES	ABANDONO
8	TI	1122404830	LUIS CARLOS	NAVARRO GALVIS	ABANDONO
9	PPT	7406787	EDUWIN	GONZALEZ GONZALEZ	ABANDONO

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Instructor Técnico
Agroindustria Alimentaria
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA

SILVIA MARGARITA ROJAS OÑATE
Líder de Articulación con la Media
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL DE BUENAVISTA

DISTRACIÓN LA GUAJIRA

FICHA 2727569 GRADO 11

PROGRAMA TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

HORARIO	
MIERCOLES	13:00 – 18:00
SABADOS	07:00 – 12:00

N° Aprendices Matriculados	Activos	Retirados	Por retirar	Inasistencias	Plan de mejoramiento
24	18	2	4	0	0

Competencias entre mayo y junio de 2024	Resultados de aprendizajes vistos	Resultados de aprendizaje en ejecución
RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
APLICAR PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES	CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.	CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS

N° De aprendices para etapa práctica	Inicio de etapa práctica	Terminación de etapa práctica
18	Junio 22 de 2024	Julio 6 de 2024

Resumen de Actividades

Dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024, se han realizado las siguientes actividades durante el bimestre de Mayo y Junio del 2024:

1. **Elaboración de la planeación pedagógica:**
    - Creación de guías de aprendizaje.
    - Desarrollo del plan concertado e instrumentos de evaluación.
2. **Gestión de Reportes en Sofia:**
    - Registro y verificación del cargue mensual de horas enviadas para el cumplimiento mensual.
3. **Transferencia Técnica y Pedagógica:**
    - Realización de sesiones de transferencia técnica y pedagógica con las partes involucradas, docentes, rectores y coordinadores de las instituciones educativas.
4. **Evaluación de Reportes:**
    - Evaluación de los reportes de juicios evaluativos generados en la plataforma Sofiaplus de las FICHAS.
5. **Informe de Ejecución de Horas:**
    - Generación y presentación del informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofiaplus.
6. **Acciones Administrativas:**
    - Manejo de Secop II, correos electrónicos, y sitios web oficiales.
    - Respuestas oportunas a requerimientos conforme al SIGA.
    - Descarga y gestión de documentos y formatos desde la plataforma CompromISO.

OBSERVACIONES

- Hasta el momento se informa que no se reporta ninguna dificulta en relación a la formación, en cuanto al desarrollo de las actividades académicas se han presentado en algunas ocasiones imprevistos de fuerza mayor como: Paro de transportadores, actividades de razonamiento y mantenimiento de las redes de fluido eléctrico, paro de docentes; Pero pese a estos pequeños imprevistos se ha buscado mediante el dialogo los espacios para continuar con la formación en la jornada contraria y no se ha presentado novedad.

- Se informa también que el reporte de aprendices que están pendientes por ser retirados fue enviado y se encuentra a la espera de esta solicitud. ***Listados de aprendices pendientes de retiro del programa de agroindustria alimentaria***

Identificación	*Nombres*	*Apellidos*	*Motivo*	*Programa*
T.I. 1082894062	ANTHONY JOSUE	ARRIETA CORREA	RETIRO DE LA INSTITUCIÓN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
T.I.1120741159	EDINSON YESITH	BRITO LOPEZ	ABANDONO DE LA FORMACIÓN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
T.I.1121040991	MARIA SOFIA	CAMPO EPIAYU	ABANDONO DE LA FORMACIÓN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
T.I.1121041590	ARNOLD YESITH	ARAUJO URIANA	ABANDONO DE LA FORMACIÓN	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- En relación a los demás aprendices activos se informa que hasta la fecha no hay novedades de ausencias, retiros y/o deserciones de ellos.

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Instructor Técnico
Agroindustria Alimentaria
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA

SILVIA MARGARITA ROJAS OÑATE
Líder de Articulación con la Media
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL DE BUENAVISTA

DISTRACIÓN LA GUAJIRA

FICHA 2951838 GRADO 10

PROGRAMA TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

HORARIO	
JUEVES	13:00 – 18:00
VIERNES	13:00 – 18:00

N° Aprendices matriculados	Activos	Retirados	Por retirar	Inasistencias	Plan de mejoramiento
28	28	1	1	0	0

Competencias entre mayo y junio de 2024	Resultados de aprendizajes vistos	Resultados de aprendizaje en ejecución
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.	- ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACION DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN. - ALMACENAR MATERIAS PRIMAS INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL.
RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA.	RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA.	RESULTADO DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA.

N° De aprendices para etapa práctica	Inicio de etapa práctica	Terminación de etapa práctica
28	Junio 22 de 2024	Julio 6 de 2024

Resumen de Actividades

Dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024, se han realizado las siguientes actividades durante el bimestre de Mayo y Junio del 2024:

1. **Elaboración de la planeación pedagógica:**
    - Creación de guías de aprendizaje.
    - Desarrollo del plan concertado e instrumentos de evaluación.
2. **Gestión de Reportes en Sofia:**
    - Registro y verificación del cargue mensual de horas enviadas para el cumplimiento mensual.
3. **Transferencia Técnica y Pedagógica:**
    - Realización de sesiones de transferencia técnica y pedagógica con las partes involucradas, docentes, rectores y coordinadores de las instituciones educativas.
4. **Evaluación de Reportes:**
    - Evaluación de los reportes de juicios evaluativos generados en la plataforma Sofiaplus de las FICHAS.
5. **Informe de Ejecución de Horas:**
    - Generación y presentación del informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofiaplus.
6. **Acciones Administrativas:**
    - Manejo de Secop II, correos electrónicos, y sitios web oficiales.
    - Respuestas oportunas a requerimientos conforme al SIGA.
    - Descarga y gestión de documentos y formatos desde la plataforma CompromISO.

OBSERVACIONES

- Me permito presentar un informe detallado sobre el progreso académico de los aprendices del programa técnico en agroindustria alimentaria durante el presente período académico. A lo largo de las últimas semanas, hemos enfrentado algunas dificultades imprevistas, tales como paros y manifestaciones, que han interrumpido el calendario académico regular.

Sin embargo, gracias al diálogo constante y la colaboración de todas las partes involucradas, hemos podido continuar con las clases de manera eficiente y sin mayores contratiempos.

En relación al desempeño Los estudiantes han mostrado un buen nivel de compromiso y participación en las actividades programadas los siguientes aprendices.

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos
TI	1023528065	MARIA JOSE	CURVELO OSORIO
TI	1073820152	YAINETH LORENA	RODIÑO SUAREZ
TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA	QUIROGA GUERRA
TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL	ARTEAGA BARROS
TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES	FRAGOZO DIAZ

Por otra parte, se informa que hasta la fecha no hay novedades de ausencias, retiros y/o deserciones de los aprendices.



JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Instructor Técnico
Agroindustria Alimentaria
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA



SILVIA MARGARITA ROJAS OÑATE
Líder de Articulación con la Media
CAA – SENA (FONSECA) / REGIONAL GUAJIRA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Código del Programa de Formación: 936161

Nombre del Proyecto: Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la Guajira

Fase del Proyecto: Ejecuccion

Actividad de Proyecto: Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.

Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

¡Bienvenidos a la competencia " Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento ". Estoy emocionado de comenzar este viaje de aprendizaje con ustedes. Nuestro primer objetivo es fundamental será el resultado de aprendizaje: **Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad**.

Durante esta etapa, aprenderán a identificar y preparar los equipos esenciales para inspeccionar y verificar las condiciones de los alimentos en distintas etapas, desde las materias primas hasta los productos terminados. Utilizaremos correctamente los manuales de operación y entenderemos las normativas vigentes que regulan el almacenamiento de alimentos, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad.

Además, reconocerán la importancia de cada insumo y materia prima en la cadena de almacenamiento, aprendiendo a evaluar su estado y calidad. Estos conocimientos son esenciales para cualquier profesional en el sector alimentario y proporcionarán una base sólida para todos los demás resultados de aprendizaje de esta competencia.

Estoy seguro de que con su dedicación y entusiasmo, no solo dominarán estos conceptos, sino que también se convertirán en expertos capaces de implementar y mantener altos estándares en cualquier entorno de almacenamiento de alimentos. **¡Vamos a comenzar esta emocionante aventura juntos!.**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Esta actividad invita a los aprendices a reflexionar sobre qué implica almacenar alimentos correctamente, por qué es importante, qué tipos de alimentos requieren condiciones especiales, y qué equipos son necesarios para garantizar un almacenamiento seguro. Fomenta el análisis crítico sobre prácticas alimentarias seguras.

3.1 Actividades de reflexión inicial

- ✓ ¿Qué entiendes por almacenar alimentos?
- ✓ ¿Por qué es importante almacenar correctamente los alimentos?
- ✓ ¿Qué tipos de alimentos crees que necesitan condiciones especiales para su almacenamiento?
- ✓ ¿Qué crees que puede pasar si los alimentos no se almacenan adecuadamente?
- ✓ ¿Qué equipos o herramientas piensas que podrían ser necesarios para almacenar alimentos de forma segura?
- ✓ ¿Conoces alguna técnica o método que se utilice para mantener los alimentos frescos durante más tiempo?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

3.2.1. Actividad: Clasificación de Alimentos según sus necesidades de almacenamiento.

Para esta actividad, se formarán pequeños grupos de trabajo. Cada grupo recibirá un conjunto de imágenes de diferentes alimentos, que yo, como instructor, les proporcionaré. Su tarea será clasificar estos alimentos en categorías basadas en sus necesidades de almacenamiento: refrigerados, congelados, secos y frescos. Usarán una cartulina o el pizarrón para colocar las imágenes en la categoría correcta. Al finalizar, discutiremos en grupo los patrones que observaron en la clasificación y por qué ciertos alimentos requieren condiciones específicas de almacenamiento.

3.2.2. Actividad de Investigación sobre Almacenamiento de Alimentos

Como obejtivo de esta actividad busca, investigar y comprender los conceptos clave relacionados con el almacenamiento de alimentos para asegurar su calidad y seguridad.

Instrucciones: Formaremos grupos de trabajo y asignaremos a cada grupo uno de los siguientes conceptos clave:

- Materias Primas
- Insumos
- Productos Terminados
- Condiciones de Almacenamiento
- Equipos de Almacenamiento
- Materiales de Almacenamiento
- Verificación de Condiciones
- Seguridad e Higiene
- Registro y Documentación

Importante: Cada grupo investigará su concepto asignado utilizando libros de texto, internet y otros recursos disponibles. Deben buscar definiciones claras y ejemplos prácticos que expliquen el concepto en el contexto del almacenamiento de alimentos. Preparen un resumen breve y presenten sus hallazgos en clase, destacando la importancia del concepto para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos.

3.2.3. Actividad de Correspondencia: Gestión Efectiva del Almacenamiento de Alimentos.

En esta actividad, ustedes como aprendices deberán relacionar la información proporcionada mediante una línea que conecte cada pregunta específica sobre gestión de almacenamiento de alimentos con la respuesta correspondiente. A través de esta conexión directa, comprenderán cómo seleccionar y aplicar apropiadamente equipos, materiales y procedimientos para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos durante su almacenamiento.

1. ¿Cuáles son las características específicas de la materia prima, insumo o producto terminado que necesitan ser verificadas?	Respuesta: Deshumidificadores, medidores de humedad, sistemas de ventilación, etc.
2. ¿Qué equipos de control de humedad se requieren para asegurar un ambiente adecuado.	Respuesta: Hojas de registro, formularios de control de calidad, aplicaciones de registro digital, etc.
3. ¿Qué materiales de empaque son necesarios para proteger los alimentos durante el almacenamiento?	Respuesta: film plástico, bolsas sellables, papel de aluminio, cajas con aislamiento térmico, etc.
4. ¿Qué instrumentos de registro se necesitarán para documentar las condiciones verificadas?	Respuesta: Temperatura, humedad, pH, peso, textura, color, etc.
5. ¿Qué tipo de almacenamiento físico (estanterías, contenedores, cajas) es necesario para organizar y proteger los alimentos?	Respuesta: Separadores de alimentos, estanterías específicas para diferentes tipos de alimentos, recipientes con cierre hermético, etc.
6. ¿Qué procedimientos y equipos de control de plagas son necesarios para mantener un entorno libre de contaminantes?	Respuesta: Registradores de datos de temperatura y humedad, sistemas de alerta de condiciones fuera de rango, hojas de registro manuales, etc.)
7. ¿Qué equipos de registro y monitoreo se necesitan para documentar y verificar las condiciones de almacenamiento?	Respuesta: Trampas para insectos, redes de protección, sistemas de fumigación, inspecciones regulares, etc.
8. ¿Qué dispositivos de seguridad alimentaria se deben usar para prevenir la contaminación cruzada durante el almacenamiento?	Respuesta: Estanterías metálicas, contenedores plásticos, cajas térmicas, recipientes herméticos, etc.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

3.3.1. Actividad de Estudio de Caso1: Identificar y determinar las condiciones de almacenamiento, equipos utilizados y la función este según el tipo de materia prima, insumo y producto terminado.

Se proporcionan descripciones de diversos productos y se pide identificar las condiciones de almacenamiento adecuadas, justificando las respuestas con base en principios de técnicas de almacenamiento y normatividad vigente, asi mismo los equipos de medición utiizados para su almacenamiento y la función de los equipos.

Producto o Insumo	Conservas enlatadas	Harina de trigo	Aceite vegetal	Carne fresca	Frutas frescas
Descripción					
Condiciones de Almacenamiento					
Justificación					
Equipo de medición en el almacenamiento					
Funcion del equipo de medición					

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

3.4.1. Actividad de Verificación en la Bodega de Alimentos del Comedor Escolar.

Diseña y completa dos listas de verificación: una para evaluar equipos, herramientas y utensilios utilizados en el almacenamiento de alimentos, y otra para verificar las condiciones de almacenamiento de alimentos en la bodega del comedor escolar. Como objetivo esta actividad busca, plicar las listas de verificación diseñadas para asegurar el cumplimiento de estándares de seguridad e higiene en el manejo y almacenamiento de alimentos dentro del entorno escolar.

Procedimiento:

1. Divídanse en equipos pequeños y asignen áreas específicas de la bodega del comedor para inspeccionar.
2. Utilicen las listas de verificación para documentar el estado de equipos, herramientas, utensilios y las condiciones de almacenamiento.
3. Tomen notas detalladas y fotos, según sea necesario, para respaldar sus observaciones.
4. Analicen los hallazgos y discutan acciones correctivas necesarias para mejorar las prácticas de almacenamiento y manipulación de alimentos.
5. Preparen un informe breve destacando los hallazgos clave y las recomendaciones para presentarlo al grupo.

- ✓ **Ambiente Requerido:** Ambiente de trabajo y comedor escolar de la institución educativa.

- ✓ **Materiales:** Lápices o bolígrafos para tomar notas detalladas, cuadernos o formularios para documentar observaciones, y cámaras o teléfonos móviles para capturar imágenes que respalden los hallazgos. También se deben proporcionar herramientas de protección personal, como guantes y delantales, para garantizar la seguridad durante la manipulación de alimentos y la inspección de la bodega.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Los aprendices deben completar una tarea que incluya la identificación y justificación de las condiciones óptimas de almacenamiento para diferentes tipos de materias primas, insumos y productos terminados. Se les proporcionarán descripciones detalladas de varios productos y deberán determinar las condiciones adecuadas de almacenamiento basándose en principios de técnicas de almacenamiento y normatividad vigente.	- Capacidad para identificar correctamente las condiciones específicas de almacenamiento para cada producto dado. - Capacidad para justificar las condiciones seleccionadas utilizando principios técnicos y normativos aplicables.	**Técnica:** Lista de Verificación **Instrumento de evaluacion:** Documento de Identificación de Condiciones de Almacenamiento

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almacenamiento: Proceso de conservación de productos alimenticios bajo condiciones controladas para mantener su calidad y seguridad.

Temperatura Controlada: Mantenimiento de una temperatura específica para preservar la frescura y calidad de los alimentos, evitando la proliferación de microorganismos.

Humedad Relativa: Porcentaje de humedad en el aire dentro del área de almacenamiento, crucial para prevenir la deshidratación o humedad excesiva de los productos.

Contenedor o Envase: Recipiente utilizado para almacenar alimentos, seleccionado según las características del producto para garantizar su protección y conservación.

Ventilación: Movimiento controlado del aire dentro del área de almacenamiento para mantener condiciones óptimas de temperatura y humedad.

Iluminación: Nivel adecuado de luz en el área de almacenamiento, crucial para la inspección de productos y para prevenir alteraciones fotoquímicas.

Control de Plagas: Medidas preventivas para evitar la entrada y proliferación de plagas que puedan contaminar los alimentos almacenados.

Rotación de Inventario: Práctica de mover productos más antiguos hacia el frente para utilizarlos primero, asegurando una gestión eficiente y reduciendo el desperdicio.

Zonas de Almacenamiento: Áreas designadas dentro del almacén según las necesidades específicas de temperatura, humedad y tipo de producto.

Cumplimiento Normativo: Adherencia a regulaciones y normativas locales e internacionales sobre el almacenamiento de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.

Etiquetado y Codificación: Identificación clara de los productos almacenados mediante etiquetas y códigos para facilitar la trazabilidad y gestión del inventario.

Inspección de Calidad: Evaluación regular de los productos almacenados para asegurar que cumplan con los estándares de calidad establecidos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ **"Tecnología de los alimentos: Componentes de los alimentos y procesos"** *Autores: María del Carmen Morán, María Dolores Heras, et al.* Este libro cubre diversos aspectos de la tecnología de los alimentos, incluyendo el almacenamiento y conservación de alimentos según sus características y procesos.

- ✓ **"Manual de Tecnología de los Alimentos"** *Autores: José Miguel Aguilera, María Antonieta Reyes, et al.* Ofrece una visión completa sobre los principios y prácticas en la tecnología de los alimentos, abordando temas como el almacenamiento, conservación y calidad de los productos alimenticios.

- ✓ **"Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Bases de la Tecnología de los Alimentos"** *Autores: José Antonio Fuentes, Inmaculada Romero, et al.* Este texto proporciona fundamentos científicos y tecnológicos sobre la producción, conservación y almacenamiento de alimentos, adaptado a las necesidades educativas y profesionales.

- ✓ **"Tecnología de los Alimentos: Principios y Aplicaciones"** *Autores: Jorge Welti-Chanes, Gustavo F. Gutiérrez-López, et al.* Un recurso que explora los aspectos teóricos y prácticos de la tecnología de los alimentos, incluyendo técnicas avanzadas de almacenamiento y conservación.

- ✓ **"Almacenamiento y Conservación de Alimentos"** *Autores: P. Johnstone, F. L. Irving* Este libro se enfoca en las técnicas y métodos específicos para el almacenamiento y conservación de alimentos, adaptados a las condiciones y normativas locales.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	Instructor	CAA	1/02/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Instrumento de Evaluación - Estudio de Caso: Documento de Identificación de Condiciones de Almacenamiento.

Número de ficha:

Nombre del Aprendiz:
Fecha de Evaluación:

Producto o Material: (Especificar el nombre del producto o material)

_____

Condiciones de Almacenamiento:

1. **Temperatura (°C):** _____
2. **Humedad Relativa (%):** _____
3. **Tipo de Contenedor o Envase:** _____
4. **Ventilación Necesaria:** (Sí / No) _____
5. **Iluminación:** (Sí / No) _____

Justificación de las Condiciones de Almacenamiento: (Explique por qué las condiciones seleccionadas son adecuadas para el producto o material especificado).

_____

Selección de Equipo de Medición de Almacenamiento:

1. **Tipo de Equipo de Medición:** _____
2. **Función del Equipo Seleccionado:** _____

Preguntas de Reflexión:

1. ¿Qué riesgos potenciales se pueden evitar al mantener estas condiciones de almacenamiento?
2. ¿Cómo podría afectar una variación en las condiciones de almacenamiento la calidad del producto o material?
3. ¿Qué normativas o estándares deben considerarse al definir las condiciones de almacenamiento para este tipo de producto o material?

Observaciones Adicionales:_____

Instrumento de Evaluación: Checklist para la Verificación de Equipos, Herramientas y Utensilios.

Elaborado por Instructor: José Alberto García Camargo

Número de ficha:

Nombre de los Aprendices:_____, _____,

_____, _____, _____,

_____, _____, _____

Fecha de Evaluación:

Checklist para la Verificación de Equipos, Herramientas y Utensilios

Aspecto a Verificar	Estado / Observaciones
Estado General de los Equipos	
Estanterías	
Mesas de trabajo	
Cajas y contenedores de almacenamiento	
Carros de transporte	
Equipos de refrigeración y congelación	
Herramientas y Utensilios de Manipulación	
Bandejas y recipientes	
Termómetros de control de temperatura	
Etiquetas y rotulación	
Utensilios de medición	
Sistema de Iluminación y Ventilación	
Iluminación	
Ventilación	
Extractores y purificación del aire	

Observaciones Adicionales: _____

_____

Instrumento de Evaluación: Checklist para la Verificación de Condiciones de Almacenamiento.

Elaborado por Instructor: José Alberto García Camargo

Número de ficha:

Nombre de los Aprendices:_____, _____,

_____, _____, _____,

_____, _____, _____

Fecha de Evaluación:

Aspecto a Verificar	Estado / Observaciones
Temperatura y Humedad	
Registro de temperaturas	
Zonas de almacenamiento	
Control de humedad	
Organización y Etiquetado	
Almacenamiento por tipo	
Etiquetado de alimentos	
Rotación de inventario	
Seguridad Alimentaria	
Limpieza y desinfección	
Seguridad de almacenamiento	
Uso de EPP	

Observaciones Adicionales: _____

ANEXO DOCUMENTOS DE LEGALIZACIÓN POR VIÁTICOS DEL MES DE JUNIO

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante: MHkonate KENDRY JULIETH ONATE JEREZ

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-044- CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-

Fecha y Hora Sistema: 13/06/2024 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 5524 de fecha 2024-03-20. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	146524	**Fecha Registro:**	2024-06-13	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	690.975,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	690.975,00	**Saldo x Obligar:**	690.975,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1100960052	**Razón Social:**	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	488407276044	**Banco:**	BANCO DAVIVIENDA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	57444781	**Nombre:**	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**58624**	**Número:**	58624	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2024-06-13

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF		690.975,00	0,00		
					Total:	690.975,00	0,00	690.975,00	690.975,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 58624 LOS DIAS 18,19,20,21 Y 22 JUNIO 2024, F/CA SAN JUAN(IE MARIA EMMA MENDOZA) F/CA, F/CA DISTRACCION(BUENAVISTA- IE RURAL BUENAVISTA) F/CA, Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA. RADICADO 44-9-2024-005530 DE 13.06.2024.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-06-13	690.975,00	690.975,00	NINGUNO

JANYA PÉREZ SUAREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUAREZ
Nombre de reconocimiento (DN): street=CL 57 8 69, 2.5.4.13=FP GSE CL 77 7 44 OF 701, cn=JANYA PÉREZ SUAREZ, serialNumber=40928068, st=BOGOTA D.C., l=BOGOTA D.C., email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO, title=Profesional Grado 06, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, 1.3.6.1.4.1.4710.1.3.2=8999990341, name=C.C, ou=Grupo Mixto Administrativo

JANYA PÉREZ SUÁREZ

COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHasanjuan	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 12 de junio de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	58624	**Fecha Solicitud**	2024-06-11	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-06-12	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	contraatista instructor			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	5524	**Dependencia Solicitante**		952411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/06/12 16:51:58 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHasanjuan	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 12 de junio de 2024	

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	CC: 1100960052	contratista instructor	Autorizada	2024-06-18	2024-06-18	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50	2,5	4.465.000,00	252.390,00	630.975,00	60.000,00	690.975,00	Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA
				2024-06-19	2024-06-19	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-06-20	2024-06-20	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-06-21	2024-06-21	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-06-22	2024-06-22	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**60.000,00**	**690.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	57444781	Nombre:	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHasanjuan	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte:	miércoles, 12 de junio de 2024	

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KENDRY JULIETH ONATE JEREZ	Fecha Verificación:	12/06/2024 16:04:09

Firmado digitalmente por:
Nombre: ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Cédula de ciudadanía: 57444781
Usuario SIIF: MHasanjuan
12/06/2024 4:52:15 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

RURal 10

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951690	Programa de Formación		Técnico en Agroindustria Alimentaria			Municipio	Riohacha / Distracción La Guajira	

Firma de los aprendices participantes

No.	Tipo Doc	Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 13 Junio			Hasta: 14 Junio			Del: 20 Jun			Hasta: 21 Junio		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	[illegible]	MARIA JOSE CUPUELI DIAZGRO				Maria	—o—					Maria	Maria	
2	TI	[illegible]	YAINETH LORENA ROSADO SUAREZ				Yaineth	Yaineth					—o—	Yaineth	
3	TI	[illegible]	NATANAELIA GERLEINS BRITO TENORIO				Natalia	Natalia					Natalia	Natalia	
4	TI	[illegible]	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO				—o—	—o—					—o—	—o—	
5	TI	[illegible]	SHARA ELENA GONZALEZ AUTUGMANA				Shara	Shara					—o—	Shara	
6	TI	[illegible]	JAIDELIS SHARITH RUMO BRITO				Jaidelis	Jaidelis					Jaidelis	—o—	
7	TI	[illegible]	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ				Katerin	Katerin					—o—	Katerin	
8	TI	[illegible]	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO				HuGo	HuGo					HuGo	—o—	
9	TI	[illegible]	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ				Andres	Andres					Andres	—o—	
10	TI	[illegible]	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ				Olaya	Olaya					Olaya	—o—	
11	TI	[illegible]	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS				Esleycer	Esleycer					—o—	Esleycer	
12	TI	[illegible]	YERALDIN ESTEFANY PUSHAINA PUSHAINA				—o—	—o—					—o—	Yeraldin	
13	TI	[illegible]	SHOMARA GABRIELA QUINTANA CHEPPA				—o—	Shone					Shone	—o—	
14	TI	[illegible]	IVAN DAVID SOUFAZ BRITO				Ivan	—o—					—o—	Ivan	
								—o—					—o—		
16	TI	[illegible]	LINA MARCELA MONTAÑO BORJA				Pina	Pina					—o—	Pina	
														—o—	
18	TI	[illegible]	SHARA KATRIS EBRA RODRIGUEZ				Shara	Shara					Shara	—o—	
19	TI	[illegible]	SANTIAGO MIGUEL PINEDO DIAZ				Santiago	Santiago					—o—	Santiago	
20	TI	[illegible]	HIMARIS MICHEL CARRASQUILLO PALENCIA				Himaris	Himaris					Himaris	—o—	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

RURal 11°

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formacion Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial y acuícola	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2727569	Programa de Formación	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio			

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Desde 22-de-enero			Hasta 28-de-junio			Desde 29-de-junio			Hasta 22-de-junio		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	T.I.	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO			larvin			larvin			— o —			larvin
2	T.I.	1081913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS			— o —			Jose Luis			Jose Luis			— o —
3	T.I.	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO			— o —			— o —			Natali			— o —
4	T.I.	1130741723	MARVIN LANDRISS CORDOBA FONTALVO			Marvin			marvin			Marvin			— o —
5	C.C.	1121040333	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU			tahiris			tahiris			— o —			thairis
6	T.I.	1121040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ			Loreidys			Loreidys			Loreidys			— o —
7	T.I.	1121040926	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA			Raul H.			Raul H.			— o —			Wilmer
8	T.I.	1121041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			Wilmer			Wilmer			— o —			Raul H.
9	T.I.	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA			— o —			— o —			Saray			— o —
10	T.I.	1121041241	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES			Carlos S.			Carlos S			Carlos S.			— o —
11	T.I.	1121041690	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA			Yesica			— o —			— o —			Yesica
12	C.C.	1121041411	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA			YamirH			YamirH			— o —			YamirH
13	T.I.	1121041427	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO			— o —			Daira			Daira			— o —
14	T.I.	1121041561	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ			Olmer			— o —			Olmer			— o —
15	T.I.	1123041652	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA			Deifer			— o —			— o —			Deifer
16	T.I.	1123041713	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO			— o —			Jhean G			Jhean G			— o —
17	T.I.	1123044702	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA			Yolimar			Yolimar			— o —			Yolimar
18	T.I.	1123071104	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA			Alexy M			Alexy M			Alexy M			— o —

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

10° planificacion

Proceso Gestion de Formacion Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formacion Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuicola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951836	Programa de Formación		Técnico en Panificación			Municipio	San Juan Del Cesar La Guajira	

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 10 Junio		Hasta: 14 Junio				Del: 17 Junio		Hasta: 18 Junio			
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1007607382	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	JHeferson	JHeferson						JHeferson				
2	TI	1118884236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO												
3	TI	1119818732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO		Jesus						Jesus				
4	TI	1120402579	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA		Luis S						Luis S				
5	TI	1120402767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA		Samuel						Samuel				
6	TI	1120404044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO		—						—				
7	TI	1120408287	JEFERSON DAVID GUERRA OROZCO		—						—				
8	TI	1120403544	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES		—						Marcos				
9	TI	1120402709	MANUEL JOSEPH MENDOZA JIMENEZ		—						—				
10	TI	1122396685	JENNY PAOLA FRAGOZO OSPINO		—						—				
11	TI	1120403334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ		—						—				
12	TI	1123407535	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS		—						—				
13	CC	1120401630	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO		—						Yeferin				
14	TI	1120401436	JOSE MARIO MAESTRE BAGCHERO		—						—				
15	TI	1122401081	DEIMER YESID ACOSTA AVILA		Deimer						Deimer				
16	TI	1123401598	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA		Miguel S						Miguel S				
17	TI	1120402918	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		Valentina						Valentina				
18	TI	1120403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO		Luis pertuz						Luis pertuz				
19	TI	1122403869	MAICHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ		—						—				
20	TI	1120404470	JUAN CARLOS GIMENEZ MORELES		—						Juan				

No Festivo

No Festivo

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA : FONSECA 17 DE JULIO DE 2024

PRESENTADO A: ANGÉLICA PATRICIA SANJUANELO MORAN

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACIÓN:**
58624	18 DE JUNIO DE 2024	22 DE JUNIO DE 2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO (FONSECA - SAN JUAN; SAN JUAN - FONSECA) – (FONSECA –BUENAVISTA; BUENAVISTA – FONSECA)	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Agroempresarial y Acuícola	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Impartir Formación Profesional Integral en la Institución Educativa María Emma Mendoza del municipio de San Juan Del Cesar y la Institución Educativa Rural de Buenavista del municipio de Distracción; dentro del programa de Articulación con la media del CAA.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

DÍA 1: 18/06/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA EMMA MENDOZA, programa Técnico en Panificación, Ficha: 2951836

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de junio de la competencia alternativa etapa práctica. Donde los aprendices que adquieren y demuestran los conocimientos teóricos y prácticos sobre los tipos de masas dulces, obteniendo un resultado de aprendizaje significativo en la elaboración de productos de panadería. Este aprendizaje abarco varios aspectos esenciales que les permiten a los aprendices comprender y aplicar técnicas adecuadas en la preparación de productos elaborados con cada tipo de masa y las técnicas utilizadas en su preparación.



Imagen 1: El instructor verifica que los aprendices comprenden las técnicas de mezclado, amasado, formado y horneado, y cómo cada una de estas etapas influye en la calidad del producto final.

Desplazamiento ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA

DÍA 2: 19/06/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2727569

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de junio de la competencia alternativa aplicar procesos térmicos y etapa práctica. Donde los aprendices pusieron en práctica los conocimientos teóricos y prácticos mediante la obtención de pulpa de fruta (mango), donde los aprendices identificaron la madurez optima, tamaño, color y ausencia de defectos en los mangos, aplicando temperaturas y tiempos adecuados para la pasteurización, técnicas de conservación y envasado para mejorar la conservación de la pulpa entre otros aspectos de gran importancia.





Imagen 2: El instructor evaluó los conocimientos y habilidades de los aprendices en la obtención y conservación de pulpa de mango.

Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

DÍA 3: 20/06/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2951838

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de junio de la competencia alternativa de etapa práctica. Donde los aprendices comprendieron la definición del yogur como producto lácteo fermentado, reconociendo los cultivos bacterianos comúnmente usados en la fermentación, importancia de la temperatura y el tiempo en el proceso de fermentación entre otros conceptos de gran importancia.





Imagen 3: Elaboración de bebida láctea fermentada (yogur) sabor natural

Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

DÍA 4: 21/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2951838
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:
Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de junio de la competencia alternativa de etapa práctica. Donde los aprendices comprendieron la definición del yogur como producto lácteo fermentado, reconociendo los cultivos bacterianos comúnmente usados en la fermentación, importancia de la temperatura y el tiempo en el proceso de fermentación entre otros conceptos de gran importancia.



Imagen 4: Elaboración de bebida láctea fermentada (yogur) sabor natural
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

DÍA 5: 22/06/2024
Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2727569
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:
Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de junio de la competencia alternativa de etapa práctica. Donde los aprendices elaboración panes de masa dulce, donde los aprendices fueron capaz de aplicar las temperaturas y tiempos de cocción adecuados para cada tipo de producto, también identificaron la diferencia entre levadura y polvo de hornear y cómo actúa en cada producto.



Imagen 5: Elaboración de panes de masa dulce (pan de bocadillo y queso dulce)
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

RESULTADOS:

1. Se desarrollaron las actividades contenidas en el plan concertado y contenidos en cada guía de aprendizaje
2. Se aplicaron instrumentos evaluación.
3. Recolectaron las evidencias fotográficas, y listado de asistencia a formación

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

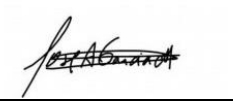
1. Fotografías
2. Listados de Asistencia a la formación
3. Tiquetes

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Revisión y Evaluación de las evidencias recolectadas.	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	JUNIO DE 2024

2. Presentar informe de las actividades desarrolladas	Instructor: Programa de Articulación con la Media CAA	

CONCLUSIONES:

Se desarrolló la formación en las Instituciones educativas María Emma Mendoza y Rural De Buenavista; dentro del programa de Articulación con la media del CAA, en estas instituciones se logró interactuar el grupo de grado 11° identificados con código de ficha: 2727569 y con los grupos de grado 10° identificados con códigos de fichas: 2951836 y 2951838 con quienes se impartió la formación con el normal desarrollo actividades que permiten evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje propuestos.

DATOS DEL CONTRATISTA	
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Misional	Amaury Segundo Gámez Añez	

TIQUETES TERRESTRES

DÍA 1:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $10.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $10.000



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45 Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 18/06/2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:30
Destino: San Juan Vehiculo No. 489
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45 Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 : Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 18/06/2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: José Alberto Garáo Camargo
Salida: San Juan Hora: 5:55
Destino: Fonseca Vehiculo No. 705
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 2:
IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000
IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 19/06/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto García Camargo
Salida: Fonseca Hora: 6:30
Destino: Buenavista Vehiculo No. 533
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 19/06/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: Buenavista Hora: 2:17
Destino: Fonseca Vehiculo No. 009
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 3:
IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000
IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: 5.000


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 428 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 20/06/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: fonseca Hora: 6:24
Destino: Buenavista Vehiculo No. 649
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 428 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 20-06-2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia Camargo
Salida: Buenavista Hora: 1:42
Destino: Fonseca Vehiculo No. 904
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 4:
IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000
IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 21/06/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto García
Salida: fonseca Hora: 6:20
Destino: Buenavista Vehiculo No. 489
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

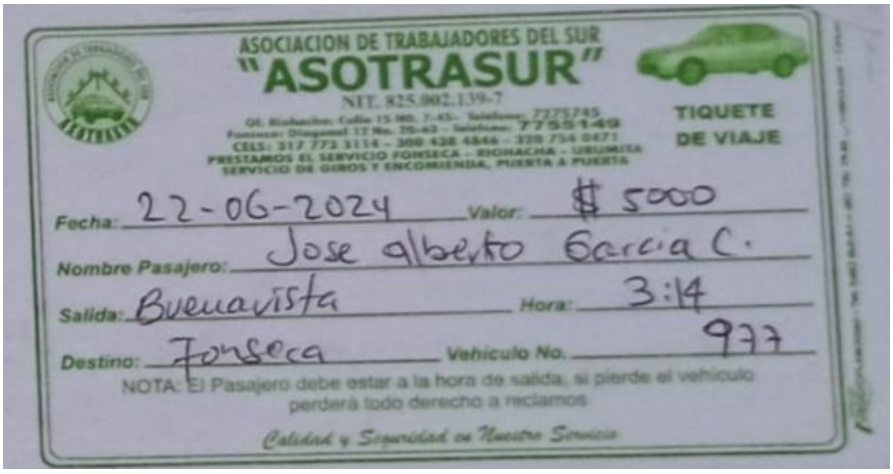
Fecha: 21-06-2024 Valor: $ 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto García C.
Salida: Buenavista Hora: 14:17
Destino: fonseca Vehiculo No. 533
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 5:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: $5.000


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 22-06-2024 Valor: $ 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: fonseca Hora: 7:02
Destino: Buenavista Vehiculo No. 441
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 NO. 7-45- Teléfono: 7275745
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 22-06-2024 Valor: $ 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: Buenavista Hora: 3:14
Destino: Fonseca Vehiculo No. 977
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

	Versión: 04
	Código: GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					**8/06/2024**			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO					**Tipo:**	**CC**	**No.**	**1100960052**
CONTRATO	**No.**	5870046	**AÑO**	2024	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	13	12	2024
OBJETO CONTRACTUAL:	Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Guajira				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Agroempresarial y Acuícola**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	Angelica Patricia Sanjuanelo Morán				**CARGO**	Subdirector		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Amaury Segundo Añez Gámez				**CARGO**	Coordinador Misional		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	**FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR – BUENAVISTA—FONSECA**							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL					**DEPENDENCIA/ CENTRO**			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Guajira			**ENTIDAD O EMPRESA:**	IE RURAL DE BUENAVISTA IE MARIA EMMA MENDOZA	**CONTACTO**	ANDRES VEGA 3218990419 GALA DAZA 302 3498481	
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	**18**	**06**	**2024**	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**		**22**	**06**	**2024**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO	
1	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales.
2	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.

AGENDA

Día 1: 18/06/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA EMMA MENDOZA. Ficha: 2951836
Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $20.000

Día 2: 19/06/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA. Ficha: 2727569
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $ 10.000

Día 3: 20/06/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA. Ficha: 2951838
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $ 10.000

Día 4: 21/06/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA. Ficha: 2951838
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $ 10.000

Día 5: 22/06/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA. Ficha: 2727569
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $ 10.000

Observaciones:
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor total de $ 60.000
Cuenta de ahorro 488407276044 Banco Davivienda
Ingresos por Honorarios: $4.465.545

FIRMAS		
FIRMA ORDENADOR DE GASTO: Firmado digitalmente por ANGELICA PATRICIA SANJUANELO MORAN	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO:** Amaury Añez	**FIRMA DEL CONTRATISTA:**
Nombres y Apellidos: **Angelica Patricia Sanjuanelo Moran**	**Nombres y Apellidos:** **Amaury Segundo Añez Gámez**	
Cargo: Subdirector	**Cargo: Coordinador Misional**	**Nombres y Apellidos:** **JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO**