EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: DANIEL RENGIFO MEDINA
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR. 5860657
Periodo: 15 DE JULIO AL 13 DE AGOSTO DE 2024
Supervisor de contrato: GERMÁN SUAREZ GARCÍA

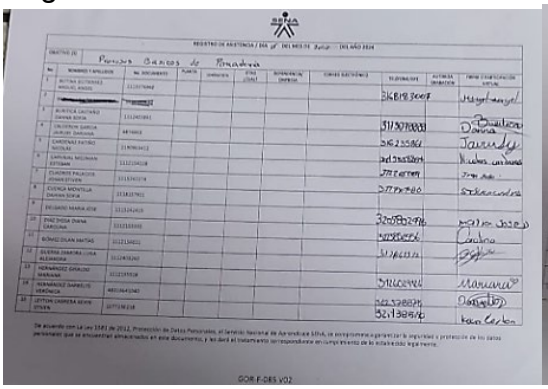
A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes de abril de 2024:

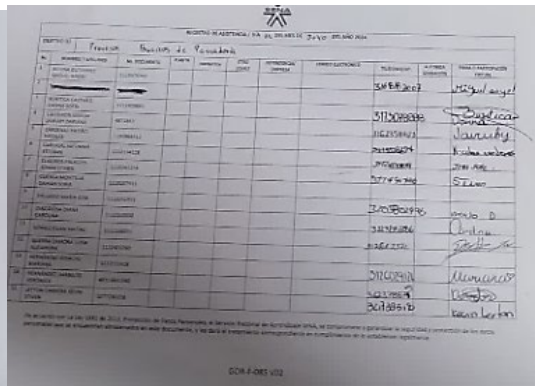
OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

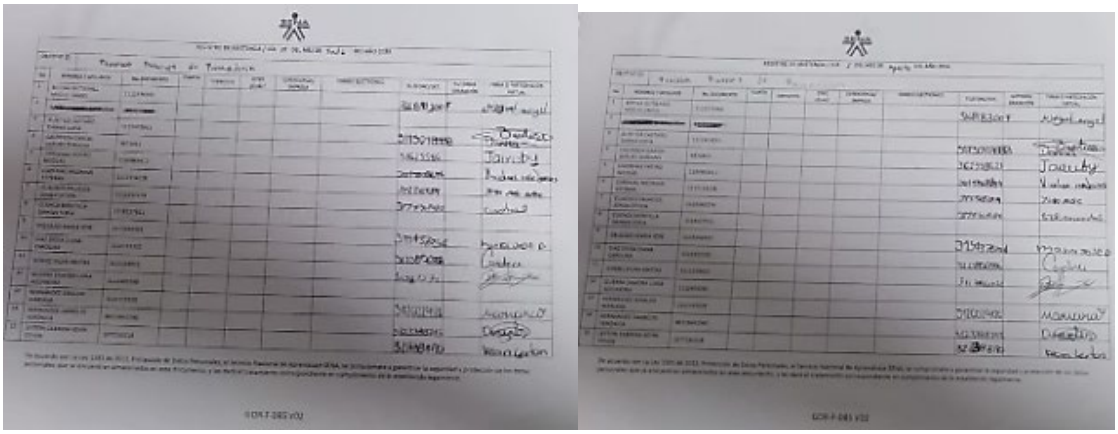
1.Impartir formación aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.
Ficha: 3019726
Nombre del Ambiente: I.E. Gabriela Mistral
Programas: 63520166 - Procesos básicos de panadería
Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
Resultado de Aprendizaje1: Alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso
RAP1 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 2: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y
procedimiento establecido
RAP2 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 3: Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente
RAP3 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 4: Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
RAP4 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 5: Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
RAP5 evaluado: No

Resultado de Aprendizaje 6: Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso
RAP6 evaluado: No
Fecha 4: 15/07/2024 Conceptualización en otras materias primas ingrediente
Descripción de la sesión: presentación y preguntas de verificación de lo comprendido
Fecha 5: 22/07/2024 Conceptualización en maquinaria, equipos y utensilios
Descripción de la sesión: presentación y preguntas de verificación de lo comprendido
Fecha 6: 29/07/2024 Conceptualización en panadería artesanal, clásica, industrial
Descripción de la sesión: presentación y preguntas de verificación de lo comprendido
Fecha 7: 05/08/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización faces en la elaboración de panes artesanales y tradicionales
Descripción de la sesión: presentación y preguntas de verificación de lo comprendido
Descripción de la sesión: presentación y preguntas de verificación de lo comprendido

Registro de asistencia:





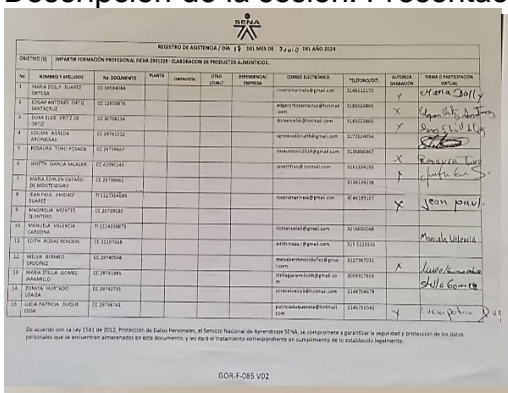


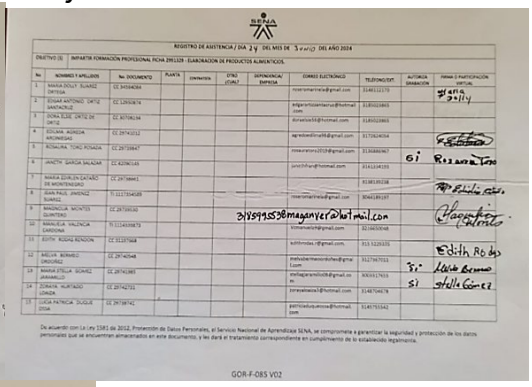
Registro fotográfico Collage:

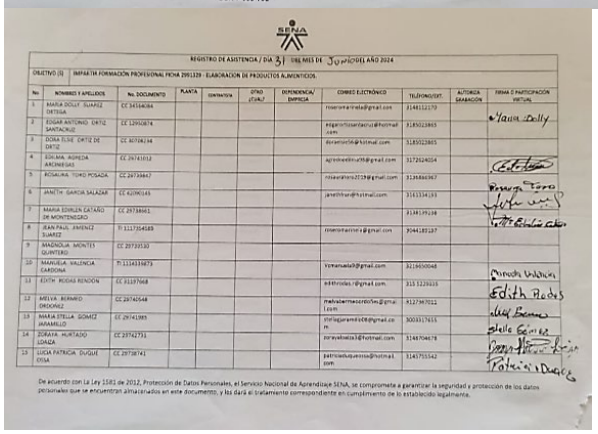


Ficha:2956719
Nombre del Ambiente: Casa comunal Corregimiento San Pablo - Restrepo
Programa: 936113 - Elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
Resultado de Aprendizaje1: Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.
RAP1 evaluado: NO

Resultado de Aprendizaje2: Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa.
RAP2 evaluado: NO
Resultado de Aprendizaje3: Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos.
RAP3 evaluado: NO
Resultado de Aprendizaje4: Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento
RAP4 evaluado: NO
Fecha 1: 17/07/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Manejo de frutas y verduras
Descripción de la sesión: Presentación y reconocimiento de habilidades en el área
Fecha 2: 24/07/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: actividades de postcosecha
Descripción de la sesión: Presentación y reconocimiento de habilidades en el área
Fecha 3: 31/07/2024
Actividad de Aprendizaje desarrollada: climatéricos, no climatéricos, producción de etileno en frutas
Descripción de la sesión: Presentación y reconocimiento de habilidades en el área







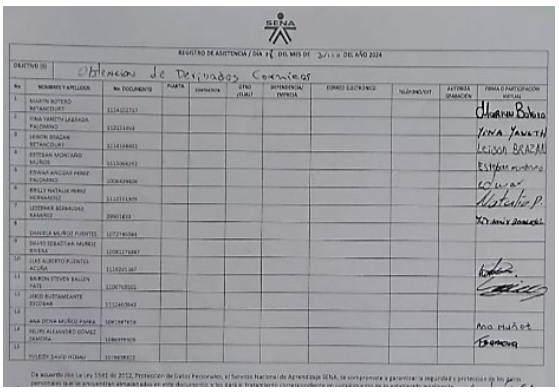
Registro fotográfico Collage:

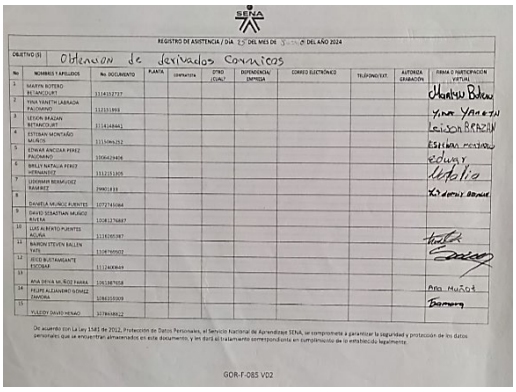




Ficha: 3019586
Nombre del Ambiente: I.E. Gabriela Mistral
Programas: 96151544 Obtención de derivados cárnicos
Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
Resultado de Aprendizaje1: Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 2: Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 3: Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 4: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.
RAP4 evaluado: Si
Fecha 5: 18/07/2025

Actividad de Aprendizaje desarrollada: formulación de productos cárnico, elaboración
Descripción de la sesión: Presentación y reconocimiento de habilidades en el área, elaboración de producto
Fecha 6: 25/07/2025
Actividad de Aprendizaje desarrollada: formulación de productos cárnico, elaboración
Descripción de la sesión: Presentación y reconocimiento de habilidades en el área, elaboración de producto
Registro de asistencia:





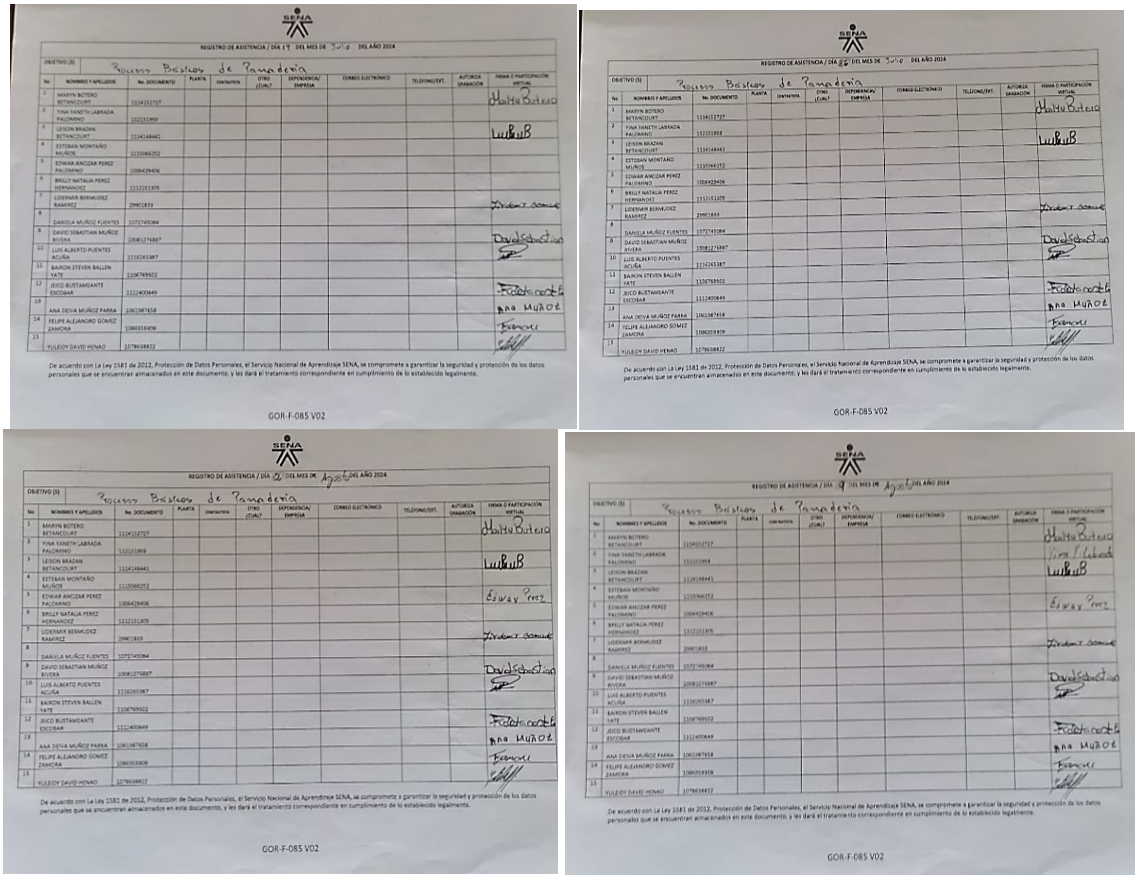
Registro fotográfico Collage:





Ficha: 3008213
Nombre del Ambiente: I.E. Gabriela Mistral
Programas: 63520166 - Procesos básicos de panadería
Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente
Resultado de Aprendizaje1: Alista la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso
RAP1 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 2: Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y

procedimiento establecido
RAP2 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 3: Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente
RAP3 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 4: Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
RAP4 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 5: Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente
RAP5 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje 6: Alistar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso
RAP6 evaluado: No
Fecha 9: 19/07/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de productos panificables
Descripción de la sesión: se realizan los productos siguiendo su protocolo se evalúa el producto
Fecha 10: 26/07/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de productos panificables
Descripción de la sesión: se realizan los productos siguiendo su protocolo se evalúa el producto
Fecha 11: 2/08/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de productos panificables
Descripción de la sesión: se realizan los productos siguiendo su protocolo se evalúa el producto
Fecha 11: 9/08/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de productos panificables
Descripción de la sesión: se realizan los productos siguiendo su protocolo se evalúa el producto
Registro de asistencia:

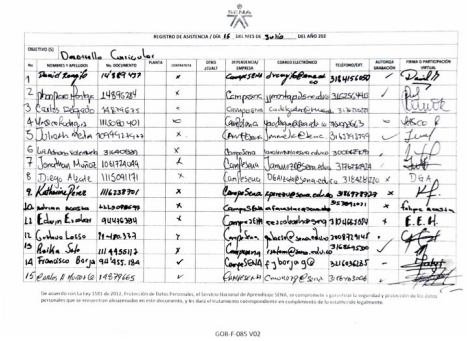


Registro fotográfico Collage:



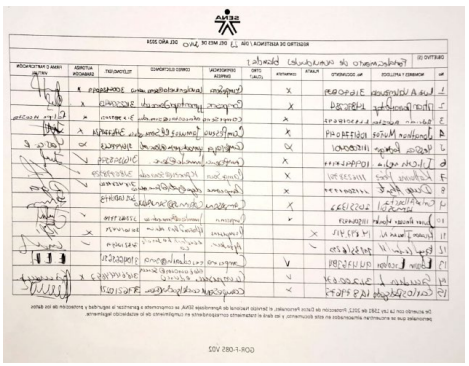
2. Asistir, participar en reuniones y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales. Sensibilización a la FPI e Inducción CampeSENA.
Evidencia: Se participó en los encuentros programados por el coordinador académico.

Fecha: 16 de julio de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: Desarrollo curricular y planeación**,** revisión de informe mensual
Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia





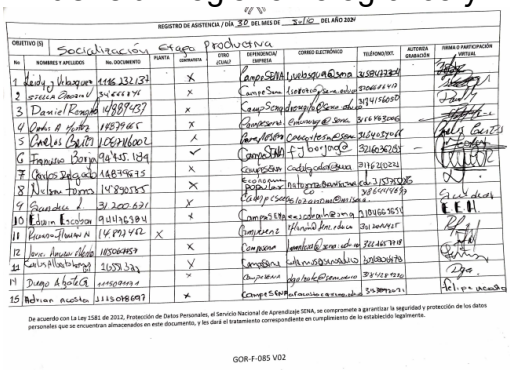
Fecha: 23 de julio de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: fortalecimiento de actividades blandas
Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia





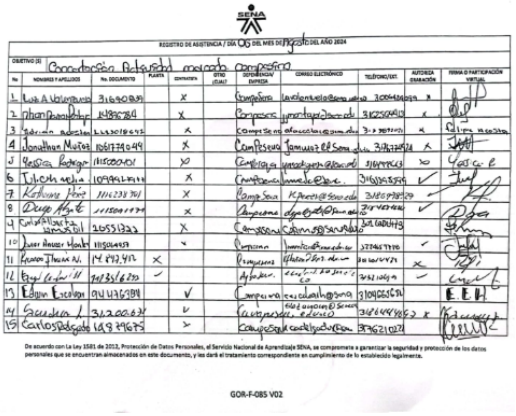
Fecha: 30 de julio de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: Desarrollo curricular y planeación

Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia



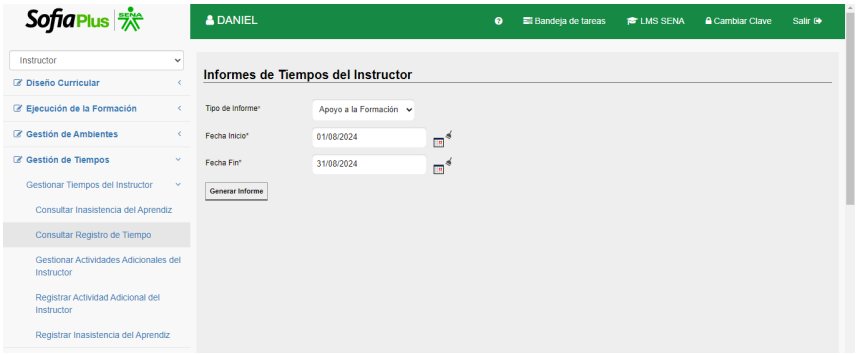


Fecha: 6 de agosto de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: Desarrollo curricular y planeación
Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia





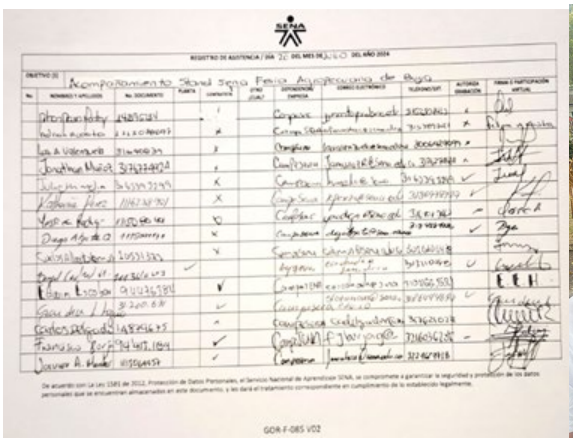
5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad
para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado
mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.



10. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.



14. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.
Fecha: 20 de julio de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: Acompañamiento stand SENA feria agropecuaria Buga
Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia




Fecha: 12 de agosto de 2024
Actividad: Encuentro
Objetivo: Jornadas de socialización y capacitación virtuales con directores regionales y promotores CampeSENA en proceso de conformación.
Evidencia: Registro Fotográfico y Registro de asistencia

