PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 15 de Julio del 2024

Señor (a)
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5800684 del año (2024)

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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: El valor del presente contrato es Máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Diez pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($ 4.465.545) de los meses de Febrero a Noviembre b) y un último pago del mes de Diciembre por valor de DOS MILONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTI UN PESOS ($ 2.083.921)

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA EN EL AREA DE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación.	Se realizó alistamiento de procesos académicos impartió formación, en los programas de formación: **TECNICOS:** **2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 56 HORAS** **Competencia:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura **RAP2.** Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. **2994348-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS. 21 HORAS** **Competencia:** Controlar los productos en la cadena en frio de acuerdo a los criterios establecidos **R.A.** Establecer recursos para la cadena de frío de acuerdo con los procesos y políticas organizacionales **3014777-CURSO COMPLEMENTARIO FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS. 21 HORAS** **Competencia:** Formular el proyecto de acuerdo con métodos y técnicas de investigación **R.A.** Determinar las actividades a	**Anexo.1** Planeaciones Pedagógicas **Anexo 2**: Guías de Aprendizajes **Anexo 3**: Planes Concertados **Anexo 4**: Listas de Asistencias de fichas:**2965443, 2994348 y 3014777** **Anexo 5.** Reporte de Sofía plus de horas de apoyo a la formación.

		formular de acuerdo con el diseño metodológico y necesidades de la empresa.. Horas SENNOVA: 30 HORAS	
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	No se requirió autogestión de formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica.	No aplica para el mes objeto de pago
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	No aplica para el mes objeto de pago	No aplica para el mes objeto de pago
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	No aplica para el mes objeto de pago	No aplica para el mes objeto de pago
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos	Se presentó informe mensual de actividades.	Informe de ejecución contractual del mes de Julio cargado en Secop II.

	anexos.		
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se realizó en este mes debido a que los ambientes nuevos cumplen, con las condiciones mínimas.	No aplica para el mes objeto de pago
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe.
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No se recibió requerimientos de la Subdirección de centro, para actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas.	No aplica para el mes objeto de pago
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	No se realizó aun las fichas se encuentran en ejecución con las competencias	No aplica para el mes objeto de pago
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos, para las fichas No. **2965443, 2994348 y 3014777** • Guía de Aprendizaje. • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. • Listas de Asistencia.	**Anexo 9**: Pantallazo del portafolio del instructor (drive).

11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador. **Parágrafo**: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	Se realizaron Actividades de semillero de investigación SIIAP, elaboración de antipasto de carne de cachama. Proyecto aprobado convocatoria 2024 SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba.	**Anexo 10.** Evidencias fotográficas **Realizando actividades Sennova**.
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	Una vez las fichas estén cargadas en Sofía plus se reportará las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Sena Sofía plus. Ficha **2965443, 2994348 y 3014777**	Evidencias reportadas en el **Anexo 11.** Registro de inasistencia de los aprendices. Fichas 2965443, 2994348 y 3014777
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se motivó aconsejándolos, mostrándoles lo importante que es para su proyecto de vida la formación.	No Aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo	Se siguió protocolo de seguridad y salud en el trabajo.	No aplica

	y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**
1	125924	Montería – Ciénega de oro - Berasategui – Ciénega de oro - Montería	07 Junio 2024	28 de Junio 2024

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No **30355133** de la planilla, expedida por Asopagos correspondiente al mes de Junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites") Evidencias en (53 Folios)

Cordialmente,

Firma
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
Contratista
C.C. No. 30685200

Recibí a satisfacción:

Firma
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Cargo del supervisor: **COORDINADOR ACADEMICO**

ANEXOS - EVIDENCIAS

1. Obligación Contractual 1

Anexo 1: Planeación pedagógica

2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	25/5/2022	
Denominación del Programa de Formación	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL	
Código y versión del Programa	Código 936113 Versión 1	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Diana Carolina Jiménez Casas	Cundinamarca - Centro de desarrollo Agroindustrial y Empresarial
	Carlos Alberto Guzmán Núñez	Tolima - Centro Agropecuario La Granja
	Magda Liliana Ávila Saldaña	Valle - Centro Agropecuario de Buga
	Angela Ibeth Avendaño Fonseca	Boyacá- Centro De Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS) HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
1. Inducción	1. Contextualizar el proceso de formación, la metodología y el proyecto de aprendizaje bajo los lineamientos institucionales.	Inducción	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Cognitivo - Procedimental: 1.Apropiar e interpretar la estructura organizacional teniendo en cuenta los lineamientos institucionales 2. Reconocer la estructura de la formación profesional integral según normativa institucional. Actitudinal Valorativo:	38	10	Socialización (carteleras, diapositivas, verbal, video) Trabajo en equipo Juego de Roles Diagrama o esquema Diagrama de asociación Exposición Informe escrito	Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.	Marcadores borrables Marcador permanente Pliego de papel periodico Borrador de tablero Resma tamaño carta Esferos	Instructor técnico	•Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos. •Identifica los componentes y estructura de la formación profesional integral según el programa de formación y su perfil como aprendiz del SENA. •Incorpora a su proyecto de vida las oportunidades ofrecidas por el SENA.	1. Evidencias de Producto: Exposicion de la frase donde resalte la fincion del Sena en el desarrollo del país y en su vida personal y social. Lista de chequeo	Guía 1 - Reconocimiento Institucional (14 horas) Guía 2. Estructura Curricular y Manejo de plataformas (21 horas) Guía 3. Proyecto de vida (13 horas)
2. Análisis	2. Reconocer los recursos necesarios para la elaboración de productos alimenticios.	Procesamiento de alimentos	Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.	Actividad Cognitiva: 1. Identificar los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación de alimentos para consumo humano de acuerdo con la normativa. 2. Reconocer la composición química, nutricional y reacciones de deterioro de los alimentos de acuerdo con su naturaleza. 3. Reconocer los equipos, instrumentos y operaciones unitarias aplicadas en la transformación de alimentos según el producto a elaborar. 4. Distinguir las operaciones matemáticas básicas aplicables según el producto a elaborar. Actividad procedimental: 5. Interpretar Procedimientos Operativos Estandarizados de Higienización aplicando principios de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo. 6. Preparar equipos necesarios para la elaboración de alimentos aplicando principios de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo. 7. Aplicar procedimientos matemáticos a situaciones reales en la elaboración de alimentos utilizando herramientas informáticas. Actividad valorativa/actitudinal 8. Valorar la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de alimentos bajo principios éticos y de responsabilidad social. 9. Estimar la importancia del trabajo decente y el respeto de los derechos individuales y colectivos del trabajo según constitución política y convenios internacionales.	32	8	1. Trabajo colaborativo 2. Estudio de casos 3 . Aprendizaje basado en problemas	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Lavamanos de acción no manual de un puesto Mesa en acero inoxidable PH metro digital manual Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Computador Portátil Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Desinfectante de ácido peracético Desinfectante a base de amonio cuaternario Detergente Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares) Pliego de papel periódico Jabón Industrial neutro (*Litro) Jabón Antibacterial para manos Toalla de papel desechable (Rollo x 100 servilletas) Tapabocas desechables (Caja por 100 unidades) Pipeta Graduada (10 ml) Gafas protectoras para laboratorio Vaso de precipitado de 50 mL clase A Cinta para Medir PH. C aja x 100 unidades	Instructor técnico	•Distingue los procedimientos operativos estandarizados de higienización según protocolos y normativa. •Selecciona el método de conservación teniendo en cuenta la naturaleza de las materias primas e insumos. •Dispone materias primas e insumos según orden de producción y normativa. •Acondiciona equipos e instrumentos de medición teniendo en cuenta los manuales técnicos y normativa.	Evidencias de conocimiento: • Método de preguntas, taller y cuestionario composición de los alimentos (química y nutricional), las causas de deterioro y métodos de conservación • Mapa mental sobre recursos necesarios, requisitos sanitarios y normativa • Método de preguntas sobre conocimientos previos. • Exposición sobre equipos, instrumentos y operaciones unitarias aplicadas en la transformación de alimentos según el producto a elaborar • Taller de operaciones matemáticas básicas. Evidencias de producto • Documento del desarrollo del taller de la interpretación de procedimientos operativos de higienización. • Documento que contenga la verificación de los equipos necesarios para la elaboración de alimentos. • Documento con la resolución de problemas matemáticos aplicados a la elaboración de alimentos. Evidencias de Desempeño: • Valoración del reconocimiento de los recursos necesarios para la elaboración de alimentos. • Valoración de la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de alimentos • Valoración de la interpretación de procedimientos operativos estandarizados de higienización.	Guía 1 de Análisis
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.		6	2				Instructor Ética	•Define su proyecto de vida de acuerdo con los criterios de Dignidad, de Respeto, Creencias, Ecología y Cultura. •Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo con los principios de dignidad y construcción cultural y autonomía.		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.		6	2				Instructor Ética	•Define su proyecto de vida con base en criterios axiológicos y culturales y hábitos de convivencia. •Cambia actitudes frente a su comportamiento con base en la dignidad, aportando a la cultura de paz.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente. •Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. •Interpreta los planes y programas de gestión ambiental y de la SST según las condiciones de su ambiente laboral. •Identifica los procedimientos de control operacional, ambiental y de seguridad y salud en el trabajo acorde con la política de la organización.		
		Derechos fundamentales del trabajo	Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. •Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo.		
		Derechos fundamentales del trabajo	Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.		6	2				Instructor Derechos Fundamentales	•Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. •Analiza de manera autónoma situaciones que repercuten en el desarrollo de los procesos sociales desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos.		
		Matemáticas	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos.		12	4				Instructor técnico	•Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno. •Define procedimientos matemáticos según la situación problemática.		
		TIC	Seleccionar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades identificadas.		6	2				Instructor TIC	•Reconoce características de equipos TIC, tipos de software y servicios de internet, de acuerdo con la tecnología a utilizar. •Elige herramientas TIC, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación.		
		Comunicación.	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad		6	2				Instructor Comunicación	•Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el contexto en el que se desarrolla. •Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante-oyente para retroalimentar el proceso. •Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.		
3. Planeación	3. Disponer los recursos para la elaboración de productos alimenticios.	Alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.	Alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.	Actividad Cognitiva: 10. Identificar los requisitos higiénicos de obligatorio cumplimiento para los establecimientos de elaboración de alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura. 11. Establecer los métodos de conservación según la naturaleza del alimento. 12. Apropiar técnicas, equipos y rotación de inventarios en el recibo y almacenamiento de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico. Actividad procedimental: 13. Realizar el alistamiento para la higienización de las áreas de recepción, producción y almacenamiento aplicando conceptos matemáticos, procedimientos técnicos y normativa. 14. Disponer instalaciones, equipos e implementos para recepción, procesamiento y almacenamiento para la producción de alimentos teniendo en cuenta procedimientos técnicos y normativa. 15. Seleccionar método de almacenamiento y conservación según tipo de alimento, procedimiento técnico y normativa. Actividad valorativa/actitudinal: 16. Valorar el uso racional de los recursos bajo los criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética. 17. Reflexionar sobre la importancia de las características emprendedoras personales de acuerdo con su proyecto de vida. 18. Aportar al fortalecimiento de la cultura de paz teniendo en cuenta la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.	12	4	1. Estudio de caso 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Trabajo colaborativo	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Bascula de piso *300Kg Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Mesa en acero inoxidable Acidimetro completo para titulaciones Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Penetrómetro manual Termo lactodensimetro PH metro digital manual Higrómetro Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Desinfectante de ácido peracético Desinfectante a base de amonio cuaternario Detergente Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares) Jabón Industrial neutro (*Litro) Jabón Antibacterial para manos Pliego de papel periódico Toalla de papel desechable (Rollo x 100 servilletas) Tapabocas desechables (Caja por 100 unidades) Pipeta Graduada (10 ml) Gafas protectoras para laboratorio Vaso de precipitado de 50 mL clase A Cinta para Medir PH. C aja x 100 unidades Probeta de 250ml Balde de 10 litros Canastilla Plástica 53 *35 Jarra medidora de plástico 2 litros Estibas Plásticas 60x60	Instructor técnico	Describe el procedimiento de almacenamiento, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y las buenas prácticas de manufactura. Prepara instalaciones, equipos, utensilios y elementos de movilización según buenas prácticas de manufactura y procedimiento de almacenamiento. Elige los elementos de protección personal teniendo en cuenta la normativa.	Evidencias de conocimiento • Método de preguntas, taller y cuestionario sobre la normativa de Buenas Prácticas de Manufactura y Guía técnica de limpieza y desinfección • Mapa conceptual sobre los métodos de conservación • Método de preguntas sobre técnicas, equipos y rotación de inventarios en el recibo y almacenamiento de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico. Evidencias de producto • Informe de práctica de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento, que contenga cálculos matemáticos de preparación de soluciones de detergentes, desinfectantes y Procedimiento Operativo Estandarizado de higienización • Valoración del procedimiento de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento • Informe de práctica que contenga el seguimiento a un producto perecedero asignado por el instructor en el que evidencie la aplicación de al menos dos métodos de conservación y la interpretación de los resultados obtenidos • Documento que contenga los recursos para la elaboración de un producto alimenticio asignado por el instructor • Diario de Fortalecimiento y Diario de Valoración Cuadro motivaciones, objetivos personales y competencias emprendedoras • Cuadro de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora Evidencias de Desempeño: • Valoración del procedimiento de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento • Valoración de la selección del método de conservación aplicado al producto perecedero asignado por el instructor	Guía 1 de Planeación
		Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa		12	4				Instructor técnico	Describe programas de higienización en plantas de procesamiento de alimentos basado en el procedimiento técnico y normativa. Prepara los recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos según procedimiento técnico y normativa. Reconoce normativa del sector para la higienización de plantas de alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico.		
		Almacenamiento de alimentos	Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa.		12	4				Instructor técnico	Dispone zona de recepción, equipos para el recibo de materias primas e insumos teniendo en cuenta procedimientos operativos estandarizados. Identifica las zonas de recepción de las materias primas e insumos teniendo en cuenta la naturaleza del producto y normativa		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico,		Instructor Ética	•Evidencia respeto por el bien común, la alteridad y el diálogo con el otro con base en principios axiológicos. •Modifica actitudes comportamentales a partir de la resolución pacífica de conflictos.		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Ética	•Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la pedagogía para la paz •Construye relaciones interpersonales a partir del enfoque diferencial y la promoción de una cultura de paz •Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz •Aplica acciones de prevención de acciones violentas con base en estrategias de comunicación asertiva.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.		6	2		Aula convencional dotada con tablero acrílico,		Instructor emprendimiento	•Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal. •Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial.		
		Matemáticas	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.		6	2		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor técnico	•Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados •Plantea reglas de tres de acuerdo con la relación entre las variables •Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas		
4. Ejecución	4. Ejecutar actividades para la transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Recepcionar alimentos, materias primas e insumos, según ficha técnica, orden de pedido y normativa	Actividad Cognitiva: 19. Identificar criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos de acuerdo con las fichas técnicas. 20. Reconocer técnicas y variables de control para la elaboración de alimentos según procedimiento técnico, buenas prácticas de manufactura y normativa. 21. Reconocer técnicas de toma de muestras de acuerdo con procedimiento técnico. 22. Identificar los residuos sólidos y líquidos resultantes del proceso de elaboración de alimentos para su disposición de acuerdo con el procedimiento técnico y normativa. 23. Identificar las falencias físicas para el acondicionamiento a través de los ejercicios generales y específicos. 24. Reconocer la condición física humana de acuerdo con las pruebas establecidas. 25. Asociar el paso a paso en el proceso de toma de decisiones personales, según el comportamiento emprendedor. Actividad procedimental: 26. Efectuar el recibo de materias primas e insumos utilizando instrumentos de medición según protocolo establecido por la empresa. 27. Diligenciar formatos generados en el proceso de elaboración de alimentos haciendo uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación de acuerdo con los procedimientos establecidos. 28. Elaborar productos alimenticios bajo condiciones de higiene, seguridad y salud en el trabajo aplicando conceptos matemáticos según procedimiento técnico y normativa. 29. Operar equipos controlando variables en el proceso de elaboración de productos alimenticios según procedimientos técnicos y manuales de operación. 30. Realizar la toma de muestras de materia prima, producto en proceso y terminado según procedimiento técnico y normativa. 31. Disponer los residuos sólidos y líquidos resultantes del proceso de elaboración de productos alimenticios protegiendo el medio ambiente según procedimiento técnico y normativa. 32. Establecer rutina de ejercicios para el desarrollo de las actividades según la condición física. 33. Aplicar capacidad creativa e innovadora en la solución de desafíos de acuerdo con la estrategia emprendedora. Actividad valorativa/actitudinal 34. Establecer la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de productos alimenticios según principios de respeto y responsabilidad. 35. Valorar la importancia de los hábitos de vida saludables, higiene y nutrición de acuerdo con el contexto social y laboral. 36. Utilizar mecanismos de defensa del derecho a un trabajo digno bajo principios de ética e igualdad. 37. Apreciar la importancia de la elaboración de productos alimenticios bajo principios éticos y normativos.	38	10	1. Estudio de caso 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Trabajo colaborativo 4. Prácticas de taller	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Termómetro análogo de punzón Bimetálico PH metro digital manual Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Acidimetro completo para titulaciones Penetrómetro de frutas Despulpadora de frutas Licuadora Industrial 10 litros Molino industrial Estufa industrial 1 puesto Embutidora (manual) *5L Amarradora Selladora de pedal Mesa en acero inoxidable Empacadora al vacío Tajadora en acero inoxidable Horno convencional 2 cámaras Amasadora industrial *10L Batidora industrial *10L Ollas de aluminio *60L Pailas en aluminio *35L Mecedores de silicona Escabiladero Descremadora *100 L/h Cuarto de crecimiento Cortadora de masa divisora *36 Porciones Procesador de frutas y verduras Cutter Afilador de cuchillos Prensa para queso Moldes para quesos *3lb Agitador manual EN ACERO INOXIDABLE CONGELADOR SENCILLO Nevera *260L Marmita a vapor Cantina de aluminio de alta pureza capacidad de 40 litros Chaira Cuchillos Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Pliego de papel periódico Fruta Mixta Vegetales Mixtos Especias Esencias para alimentos Fécula maíz pectina cítrica lenta Carboximetilcelulosa Salsa de soya Vinagre fruta Salsa tomate Aceite Sal marina Sal yodada Goma xantan (grado USP) Goma guar (grado USP) Mostaza Harina de trigo, Azúcar Polvo hornear Margarina Huevos Levadura seca Cernido guayaba Harina de maíz Tintura de caramelo Mantequilla Cocoa en polvo Chocolate amargo 70 % Cobertura Chocolate Crema Chantilly Queso costeño Almidón agrio de yuca Chips chocolate Carne de res Carne de cerdo Grasa tocino Pechuga de pollo Costilla de cerdo Carne de cerdo (pernil) Almidón Conservantes para alimentos Proteína de soya Humo líquido Condimentos para cárnicos Vino blanco Bolsa empaque al vacío por libra x200 Bolsa empaque al vacío por kilo x200 Hilo para amarrado Vinipel envoltura plástica (Rollo 2000 metros) Tripa multiflex blanco diámetro 90 mm x metro Tripa mulitiflex p naranja diámetro 60 mm x metro Tripa Natural de cerdo calibre 26-28mm por mts. Cloruro de calcio Cuajo liquido Cuajo en pastillas. Caja por 50 pastillas Cultivo liofilizado (yogurt)- MY800. Sobre para 40 a 50 litros de leche Cultivo liofilizado (Kumis)- MA4001. Sobre para 40 a 50 litros de leche Cultivo liofilizado choozit mozarella. Sobre aproximado para 50 litros de leche Panela solida cuadriculada de 500 gramos Avena molida Carboximetil celulosa - CMC Citrato de sodio grado alimenticio	Instructor técnico	Explica el procedimiento de recibo según naturaleza del producto y normativa Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en recibo de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimientos y normativa. Utiliza los equipos e instrumentos de medición de acuerdo con procedimiento técnico. Revisa las condiciones de transporte, rotulado y sellado teniendo en cuenta normativa. Dispone los productos no conformes basado en parámetros de aceptación y normativa. Efectúa la disposición de residuos teniendo en cuenta normativa. Realiza el diligenciamiento de formatos de recibo de alimentos, materias primas e insumos empleando herramientas tecnológicas de información y comunicación.	Evidencias de Conocimiento: • Respuestas a preguntas respecto a los criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos • Respuestas a preguntas sobre las operaciones unitarias y formulaciones de los productos alimenticios elaborados • Respuestas a preguntas sobre tipos, clasificación y disposición de residuos sólidos resultantes del proceso de elaboración de alimentos • Respuestas a preguntas sobre las técnicas y protocolos establecidos para el muestreo tanto de materias primas, producto en proceso y producto terminado • Mapa conceptual referente al marco normativo legal y de referencia para productos alimenticios • Respuestas a preguntas sobre los mecanismos y entidades responsables de la protección de los derechos de los pueblos, del trabajo y de la naturaleza • Respuestas a preguntas sobre sistemas de protección y normas de los derechos fundamentales del trabajo • Mapa conceptual Evidencia de Producto: • Fichas técnicas con criterios de aceptación y rechazo, discriminando el manejo del producto no conforme • Informe de producción con el instrumental pedagógico (Diagrama de flujo, diagrama de operaciones, diagrama de bloques,) teniendo presente lineamiento la inclusión de registros. • Formato diligenciado con el reporte del control de variables de proceso en la elaboración de productos alimenticios • Informe de las prácticas realizadas para la toma de muestras de materia prima, producto en proceso y producto terminado • Documento escrito sobre estilos de vida saludable y Plan Básico Preventivo de Ergonomía. • Resultado de observación de la adopción de posturas ergonómica. • Resultado de observación de la ejecución de las actividades físicas • Formato plan de acción personal diligenciado El molino de viento • Documento Word de negociación Evidencias de Desempeño: • Lista de chequeo aprobada por el instructor sobre toma y análisis de muestra • Lista de Chequeo aprobada por el instructor sobre desempeño en la práctica de laboratorio asignada • Aplicación de una lista de chequeo para verificar los criterios de aceptación o rechazo de un producto asignado, justificando la decisión tomada. • Prueba actitudinal relacionada con la solidaridad de los pueblos; la defensa de la naturaleza, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria.	Guía 1 de Ejecución - Recepción Guía 2 de Ejecución - Higienización Guía 3 de Ejecución - Almacenamiento Guía 4 de Ejecución - Procesar alimentos 1
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Realizar operaciones de limpieza y desinfección en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento operativo y normativa.		38	10				Instructor técnico	Higieniza planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento operativo y normativa. Efectúa la disposición de residuos según procedimiento operativo y normativa. Realiza dosificación de agentes de limpieza y desinfección acorde con programa de higienización y procedimiento técnico. Diligencia registros teniendo en cuenta el procedimiento operativo y normativa.		
		Almacenamiento de alimentos	Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura.		38	10				Instructor técnico	Valora las condiciones ambientales en el almacén de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura. Diferencia las técnicas de almacenamiento de productos alimenticios acorde con el procedimiento técnico y normativa. Efectúa el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y normativa. Prioriza la salida de producto según técnicas de almacenamiento y vida útil de producto. Efectúa la disposición de residuos teniendo en cuenta la normativa.		
		Procesamiento de alimentos	Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa.		378	94				Instructor técnico	Reconoce técnicas de procesamiento de alimentos según las características del producto. Realiza la medición de variables de proceso teniendo en cuenta procedimiento técnico y manual de operación. Acciona equipos para el procesamiento de alimentos según manual de operación y normativa. Toma muestra de producto en proceso cumpliendo el procedimiento técnico. Realiza disposición de los residuos según procedimiento técnico y normativa.		
		Protección para la salud y el medio ambiente . Sst - ambiental	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.		12	4				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Aplica técnicas y procedimientos de control para el manejo ambiental y prevención de enfermedades laborales y accidentes de trabajo teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por la organización. •Actúa frente a los incidentes ambientales y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con lo establecido en el plan de emergencias.		
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.		38	10		Campo deportivo		Instructor Actividad Física	- Identifica las técnicas de coordinación motriz teniendo en cuenta perfiles ocupacionales. - Interpreta los fundamentos de estilo de vida saludable, higiene y nutrición en los contextos productivo y social. - Selecciona técnicas para potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral. - Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada. - Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral. - Plantea rutinas de ejercicio físico según necesidades de los contextos laboral y social. - Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. - Administra plan de Higiene Corporal teniendo en cuenta el contexto productivo. - Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral. - Utiliza los conceptos básicos de la Miología Humana con base en el análisis del movimiento.		
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.										
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y										
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva.										
		Derechos fundamentales del trabajo	Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Derechos Fundamentales	•Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales, bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. •Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa. •Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. •Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral		
		Derechos fundamentales del trabajo	Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Derechos Fundamentales	•Relaciona los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. •Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.		32	8		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor emprendimiento	•Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial. •Integra elementos básicos de investigación de acuerdo con las necesidades descriptivas del plan de negocio.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.								•Determina grupos focales de mercado de acuerdo con la idea de negocio. •Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.								•Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo. •Argumenta la idea de negocio conforme con la propuesta y necesidades del sector productivo.		
		Matemáticas	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico,		Instructor técnico	•Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos. •Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica.		
		TIC	Usar herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor TIC	funcionalidades y manuales de uso. • Aplica funcionalidades de sistema operativo, de acuerdo con las necesidades de administración de los recursos del equipo. • Maneja procesador de texto, hoja de cálculo, software para presentaciones y software específico, de acuerdo con las funcionalidades de los programas. • Utiliza motores de búsqueda, programas de navegación, correo electrónico, transferencia de archivos, chat, programas de E-Learning y computación en la nube, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación. • Participa en redes sociales, de acuerdo con las necesidades de comunicación. • Aplica buenas prácticas de uso de la tecnología TIC, de acuerdo con los estándares y recomendaciones.		
		TIC	Implementar buenas prácticas de uso, de acuerdo con la tecnología empleada.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.					
		Comunicación.	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico,		Instructor Comunicación	•Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. •Interpreta señales, signos, símbolos e iconos propios de su actividad laboral. •Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. •Utiliza iconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. •Grafica la información con contenidos semánticos. •Utiliza la información según el propósito establecido. •Redacta textos con cohesión y coherencia siguiendo pautas de progresión temática. •Emplea en la elaboración de textos estructuras textuales básicas. •Produce textos explicativos, instructivos, descriptivos según especificaciones. •Selecciona el tipo de texto de acuerdo con sus intereses y necesidades de conocimiento. •Emplea para la producción de textos normatividad vigente. •Identifica los diferentes tipos de textos teniendo en cuenta su intencionalidad.		
		Comunicación.	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.					
5. Evaluación	5. Evaluar el proceso de transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	Actividad Cognitiva: 38. Reconocer el concepto de inventarios e instructivo de toma física de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. 39. Reconocer el concepto de reporte, formatos y técnicas de diligenciamiento según instructivo. 40. Reconocer metodología de acciones correctivas y oportunidades de mejora según procedimientos técnicos. Actividad procedimental: 41. Elaborar reporte de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con procedimiento establecido. 42. Verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado de acuerdo con las normas de calidad y procedimientos técnicos. 43. Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico. 44. Elaborar el reporte de novedades del proceso de elaboración de productos alimenticios, seguridad y salud en el trabajo, protección del ambiente haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación según parámetros técnicos. 45. Ejecutar acciones correctivas en el proceso productivo de acuerdo con las novedades reportadas. Actividad valorativa/actitudinal 46. Reflexionar sobre la importancia de la mejora en los procesos comunicativos en la elaboración de productos alimenticios. 47. Valorar la importancia de la aplicación de los procedimientos matemáticos según proceso productivo. 48. Reconocer la importancia del impacto ambiental generado en los procesos de elaboración de alimentos según principios éticos y normativos.	12	4	1. Trabajo colaborativo, 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Prácticas de taller 4. Estudio caso	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Lavamanos de acción no manual de un puesto Mesa en acero inoxidable PH metro digital manual Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Computador Portátil Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares)	Instructor técnico	Comprueba el diligenciamiento de los formatos de acuerdo con el procedimiento establecido. Verifica carpetas de recepción de documentos según procedimiento establecido. Reporta información del proceso de recepción de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	1. Evidencia de Conocimiento: Respuestas a preguntas sobre inventarios e instructivo de toma física de reporte, formatos y técnicas de diligenciamiento, metodología de acciones correctivas y oportunidades de mejora según procedimientos técnicos. 2. Evidencia de desempeño: Socialización de un reporte manual/digital de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento Socialización de una lista de chequeo para verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado. Socialización de un registro de monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado 3.Evidencia de Producto: Un Mapa conceptual metodologías de acciones correctivas y oportunidades de mejora Un reporte manual/digital aprobado por el instructor para la higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento Una lista de chequeo aprobada por el instructor para verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado. Un reporte manual/ digital aprobado por el instructor de novedades del proceso de elaboración de productos alimenticios, seguridad y salud en el trabajo, protección del ambiente	Guía 1 de Evaluación Guía 2 Evaluación
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según		12	4				Instructor técnico	Inspecciona la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento de establecido.		
		Almacenamiento de alimentos	Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico y normativa.		12	4				Instructor técnico	Identifica las condiciones para el almacenamiento de productos de acuerdo con ficha técnica y normativa. Reconoce el procedimiento para la toma física y disposición de producto según técnicas de almacenamiento, normativa. Actualiza inventarios teniendo en cuenta herramientas tecnológicas, procedimiento técnico y normativa.		
		Procesamiento de alimentos	Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos.		32	8				Instructor técnico	Verifica el procesamiento de alimentos frente al procedimiento técnico y normativa. Elabora reporte de novedades según procedimiento.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.		12	4				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	Identifica los mecanismos de control y seguimiento a las condiciones ambientales y del SST, para el monitoreo de las buenas prácticas ambientales según las condiciones y actos seguros de su entorno laboral. Aplica Técnicas y procedimientos para el control de las condiciones ambientales y de SST según política de la		
		Matemáticas	Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.		6	2				Instructor técnico	Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida. Representa un conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística. Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora.		
		TIC	Verificar los resultados obtenidos, de acuerdo con los requerimientos.		6	2				Instructor TIC	Prueba el funcionamiento de los equipos, productos o servicios obtenidos con el uso de herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos realizados.		
	6. Efectuar acciones correctivas en la transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Aplicar medidas correctivas en el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos, según procedimiento técnico.		12	4		*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Pliego de papel periódico Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Carpetas plásticas con gancho legajador Esferos	Instructor técnico	Realiza acciones correctivas en el proceso de recepción teniendo en cuenta las novedades reportadas.		
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Aplicar medidas correctivas a la higienización en planta de procesamiento de alimentos de		12	4				Instructor técnico	Elabora reporte de higienización en planta de procesamiento cumpliendo con el procedimiento.		
		Almacenamiento de alimentos	Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación.		12	4				Instructor técnico	Identifica acciones de mejora en el almacenamiento teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa. Ajusta las condiciones de almacenamiento de productos teniendo en cuenta las acciones de mejora		
		Procesamiento de alimentos	Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento		19	5				Instructor técnico	Realiza acciones correctivas en el procesamiento de alimentos, teniendo en cuenta las novedades reportadas.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	Prepara los reportes de actos y condiciones que afectan el desempeño ambiental y de la SST según objetivo del informe y lineamientos de la organización.		
		Comunicación.	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.		6	2				Instructor Comunicación	Apropia un método para leer comprensiva e interpretativamente. Utiliza el lenguaje según el destinatario, el propósito, el contexto y el contenido. Usa el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación relacionados con el área de desempeño laboral. Aplica las técnicas para la comunicación verbal y no verbal según requerimientos establecidos.		

2994348-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos JOSE ALBERTO BURGOS SUÁREZ	Regional y Centro de formación DISTRITO CAPITAL, CENTRO DE TECNOLOGÍAS DEL TRANSPORTE
	Nombres y Apellidos GABRIEL ERNESTO BARRAGAN MORENO	Regional y Centro de formación

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR Verbo Inf + Obj+ Condicion	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Acomodar el equipo según los procedimientos de la empresa	Disponer de los recursos necesarios para la operación logística de acuerdo con las condiciones de la carga y políticas de la organización.	12		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Metodo del caso Prácticas externas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y	Retorna el equipo a la base, de acuerdo con la política de la organización. Reporta novedades de		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Control de los productos en la cadena de frio	Inspeccionar recursos de la actividad de acuerdo con el manual del fabricante		20		Aprendizaje colaborativo	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines; o	Inspecciona lo elementos de protección personal y adecuado usos según normas Establecidas por la organización.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Control de los productos en la cadena de frio	Establecer recursos para la cadena de frio de acuerdo con los procesos y políticas organizacionales		20		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Metodo del caso Prácticas externas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena en frio		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.		12	1	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Metodo del caso	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Formación en Ciencias de la Comunicación, Periodismo, Lingüística, Filología, Lenguas Clásicas o Modernas, Español y Literatura.	Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. Utiliza iconos,		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social		16	1	Mentefacto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en desafíos	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Licenciado en Matemáticas o Ingeniero afín al programa de formación	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados Plantea reglas de tres de acuerdo a la		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS (2 SEMANAS)	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con necesidades de manejo de información	Usar herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares		16	1	Trabajo colaborativo Mentefacto conceptual	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Tecnólogo o Profesional en áreas afines con Tecnologías de la información y la comunicación.	•Maneja computadores, periféricos, tabletas y equipos celulares, de acuerdo con las funcionalidades y		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Implementar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con los	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos		14	1	Trabajo colaborativo Aprendizaje basado en desafíos	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Licenciado en Educación Física Profesional en Ciencias del Deporte. Tecnólogo en Actividad Física o Entrenamiento	Administra un plan de Higiene Corporal dentro del contexto productivo. Ejecuta rutinas de ejercicio físico según		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.		12	1	Mentefacto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Opción 1: profesional en carreras de formación relacionadas con filosofía, o antropología, o	Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la pedagogía para la paz		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Aplicar practicas de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la		10	1	Mentefacto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental o educación ambiental.	Aplica técnicas y procedimientos de control para el manejo ambiental y prevención de enfermedades laborales y accidentes		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Emplear elementos de cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con los contextos productivos, social y	Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social		12	1	Mentefacto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos Aprendizaje basado en desafíos	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Profesional en ciencias económicas o afines Profesional en administración de empresas o afines Profesional en	Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social	Interpretar los cambios que se presentan en los cuerpos según los principios y leyes físicas		16	1	Mentefacto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aaprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Licenciado en Física, o Físico, o Ingeniero en áreas afines, o profesional en área de la Ingeniería afín con el programa de	Interpreta cambios físicos de los cuerpos de acuerdo con teorías, leyes y principios.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Ejercicio de los Derechos Fundamentales del Trabajo	Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.		14	1	Mentedacto Estudio de casos Aprendizaje basado en proyectos Trabajo colaborativo	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Alternativa 1: CAP SENA y Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO que impartirá	Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos	Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida		36		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Metodo del caso Prácticas externas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Caracterización de ambiente mínimo. •Largo (profundidad) 8 metros •Ancho (Frente) 7	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento.	Completa formularios con información personal utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Determinar los equipos de manipulación de acuerdo con las especificaciones del fabricante	Preparar los equipos para la operación logística de acuerdo con las condiciones de la carga y políticas de la organización.	14		Aprendizaje colaborativo Prácticas externas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines; o	Identifica el equipo de acuerdo con los parámetros del fabricante. Selecciona el equipo de acuerdo con la		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Mantener el equipo de acuerdo con las instrucciones de la empresa y el fabricante.		14		trabajo colaborativo Aprendizaje basado en problemas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines; o	Aplica técnicas de limpieza del equipo según especificaciones del fabricante y políticas de la organización.		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el Marco Común	Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias		48		Juego de roles Aprendizaje basado en problemas	Largo (profundidad) 8 metros Ancho (Frente) 7 metros	Transpalet manual, carretilla manual, Bandas transportadoras, plataforma pesadora,	Profesional con título en licenciatura en idiomas o Profesional en cualquier área de conocimiento.	Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal,		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Dnominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: 936113
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). Disponer los recursos para la elaboración de productos alimenticios.
- Competencia: PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
  - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA
- Duración de la Guía: 144 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa de Elaboracion de productos alimenticios se diseñó para ofrecer al sector productivo pecuario y agroindustrial, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en asistir, inspeccionar y procesar alimentos con la aplicación de buenas prácticas de manufactura, seguridad industrial y medio ambiente. El aprendiz del Sena que aplica a esta especialidad desarrolla habilidades psicomotrices que le permiten un alto perfil de competencia para desempeñar funciones pertinentes en el contexto de elaboración de alimentos, dando respuesta integralmente a la dinámica del sector, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos, necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

Las leches fermentadas son productos que se consumen desde la antigüedad, en los escritos de los antepasados hacen referencia a este tipo de alimentos que se producían de manera espontánea por la fermentación de la leche y que con el transcurrir del tiempo se fueron elaborando de manera más tecnificada para que duraran por más tiempo. El uso de los productos fermentados se limitaba a recomendaciones médicas, pero actualmente, por las propiedades nutricionales que se les ha atribuido se han convertido en parte esencial de la dieta de los seres humanos. Se puede afirmar que los productos lácteos son elaborados por la fermentación de la leche o mediante productos derivados de ésta, con o sin modificaciones en su composición. También puede decirse que por medio de la adición de bacterias durante la fermentación los azúcares se convierten en ácido láctico haciendo que este alimento tenga características organolépticas y nutricionales importantes

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , contesta los siguientes interrogantes:

1. ¿Qué es una leche fermentada?
2. ¿Cuál es la relación que tienen las leches fermentadas con el yogur?
3. Mencione 3 productos fermentados

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Cuadro comparativo . Cultivos Lacticos

Consultar los diferentes cultivos lácticos comerciales que se encuentran para la preparación del yogurth y establecer sus ventajas y desventajas

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 1’, ‘Cuadro comparativo’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.2 . Mapa conceptual Teniendo en cuenta la Resolucion 2310 de 1986 del capitulo II Leche fermentada

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 2’, ‘Mapa conceptual’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.3 Informe escrito en grupos de trabajo max 5 aprendices realizar informe teniendo en cuenta lo siguiente:

Una asociación lechera está produciendo entre 10 y 20 litros de leche diarios aproximadamente. Dada la buena producción y con el fin de ofrecer un valor agregado a sus clientes, los miembros de esta agremiación requieren asesoría para ofrecer un nuevo producto, como yogur o kumis.
Para prestar esta asesoría, se debe realizar un video o una secuencia fotográfica teniendo en cuenta los siguientes pasos:

1. Mencionar el tipo de producto lácteo a realizar, así como los ingredientes, materiales y equipos a utilizar.
2. Describir el procedimiento y explicar los pasos que se deben seguir, por ejemplo, indicar por qué se debe pasterizar la leche, entre otras fase (Realizar el diagrama de flujo)
3. Innove en el sabor del yogurt
3. Una vez elaborado el producto, degustar y describir el resultado, es decir, el sabor, olor, textura, entre otras características. No importa si el producto no es el esperado, si presentó dificultades en el proceso, es importante explicar los inconvenientes y las soluciones que se pueden proponer para mejorar la calidad.

El informe deberá describir el proceso adelantado, incluyendo un comentario sobre la importancia que tiene el uso de los cultivos lácteos en la preparación de yogures y una presentación fotográfica o video alusivo al proceso, el cual debe de evidenciar las buenas practicas de manufactura. Este informe se debe socializar en clase

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 3', 'Informe: elaboración de un derivado lácteo'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.4 EXPOSICIONES . En sus grupos de trabajo investigar los siguientes temas, utilizar la biblioteca del sena, para las exposiciones realizar a travez de la herramienta prezi

GRUPO 1 Empaques para productos lácteos
Grupo 2 Equipos industria láctea (Fichas técnicas)
Grupo 3 Seguridad industrial y salud ocupacional en la industria (Ley 9 titulo III – Resolucion 2400 de 1979)
Grupo 4 Norma Tecnica colombiana 805 (Productos lácteos – leches fermentadas)
Grupo 5 Resolucion 5109 Etiquetado y rotulado de alimentos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, el link para acceso a la presentación en prezi en el botón 'Actividad 4', 'Exposicion'.

3.2.5 INFORME En la empresa Lácteos de Occidente dado sus conocimientos en aseguramiento de la calidad en productos lácteos requieren que realice una visita para analizar los productos lácteos ofrecidos en un centro de distribución y venta como: supermercados o almacenes de cadena.

Para cumplir con lo solicitado por la empresa, realice lo siguiente:

1. Diríjase hacia el supermercado más cercano y ubíquese en la sección de lácteos.

2. Seleccione un producto lácteo específico y analice su rotulado en cuanto a características descritas como: composición, marca, descripción y contenido nutricional.

3. Posteriormente elabore un informe de visita donde explique lo siguiente:

- ¿Por qué seleccionó dicho producto?
- Determine en el informe la NTC que rige dicho producto escogido por usted.
- Compare según la normatividad si el producto cumple con los requerimientos establecidos en el cuadro siguiente

Requisito exigido resolución 5109 de 2005	Nombre y marca del producto:	
	Cumple	No cumple

4. Presente imágenes o registros fotográficos alusivos a la visita.

5. Relate algunas conclusiones sobre la visita al sitio de venta del producto lácteo

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 5', 'Informe: "Etiquetado y rotulado'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Estudio de un caso: La empresa Lacteos de Occidente quiere invertir en los pequeños productores de lácteos para esto necesita que le presenten el portafolio de servicio de su empresa, usted como técnico en elaboracion de productos alimenticios en sus grupos de trabajo debe realizar

1. Proceso productivo de leche concentradas (Arequipe, manjar blanco y panelita) videos y muestras fotográficas del proceso, se debe observar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, recepción de materias primas

2. Diseñar la marca y el logo de la empresa

3. Diseñar la etiqueta del producto según Resolucion 5109

4. El portafolio debe de incluir

- Nombre de la empresa

- Mision y Vision de la empresa

- Objetivos coorporativos

- Organigrama

- Proceso productivo de leche concentradas

- Etiqueta de los productos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 6', 'Estudio de caso'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4.2 Realizar el cuestionarios evaluativos en la platafroma Territorium

Duración: 30 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con camaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.
Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Informe** **Evidencias de Desempeño:** Estudio de caso **Evidencias de Producto:** **Cuadro comparativo, Cuadro sinoptico**	REALIZA PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS ANTES Y DESPUÉS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO. INSPECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CONTROLA PROCESOS TÉRMICOS Y MEZCLAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA. ADICIONA CULTIVOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y TIPO DE PRODUCTO A ELABORAR. INOCULA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO INCUBA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO REALIZA LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTALES VIGENTES MONITOREA VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO. DILIGENCIA FORMATOS Y REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS DE PROCESO. ATIENDE LAS CONTINGENCIAS O CASOS PRESENTADOS EN EL PROCESO REPORTA NOVEDADES Y CONTINGENCIAS EN EL PROCESO DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:** Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Leche: Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior

Hato: Sitio destinado principalmente a la explotación y ordeño de animales destinados a la producción lechera.

Cámara frigorífica: Entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

Lactosa: azúcar de 12 átomos de carbono específica de la leche; disacárido compuesto de glucosa y galactosa. Por término medio, la leche de la vaca contiene un 5 por ciento de lactosa (se registra una ligera variación en el contenido de lactosa entre las vacas o las razas). Se transforma en ácido láctico en la leche agria y se utiliza en la producción de varios quesos y de suero de mantequilla

Leche fermentada :producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche (...) por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). (Codex Alimentarius)

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: “Consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 616 del 2006

NTC para productos lácteos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**JUNIO DE 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Descriptores para el desarrollo de la

ruta de aprendizaje

PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
	Actividad 1 Perfil emprendedor	Físico	Digital	28 de Mayo	SI	NO
	Actividad 2 Mapa conceptual	Físico	Digital	04 de Junio	SI	NO
	Actividad 3 Ensayo	Físico	Digital	13 de Junio		
	Actividad 4 Lectura de reflexion	Físico	Digital	20 de Junio		
	Actividad 5 Cuadro comparativo	Físico	Digital	25 de Junio		
	Actividad 6 Informe escrito	Físico	Digital	04 de Julio		
	Actividad 7 Exposiciones	Físico	Digital	11 de Julio		
	Actividad 8 Estudio de caso	Físico	Digital	18 de Julio		

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FICHA: _ 2965443

INSTRUCTOR: YANITH SANTAMARIA

FIRMA DEL APRENDIZ: _____

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: INTEGRACIONES DE OPERACIONES LOGISTICAS
- Código del Programa de Formación: 2531103
- Nombre del Proyecto: MANUAL TECNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGISTICA.
- Fase del Proyecto: Planeacion, ejecución y Evaluación
- Actividad de Proyecto: PREPARA AREAS, ALMACENAR LA CARGA, CONSOLIDAR LA OPERACION LOGÍSTICA
- Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES
  INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.
  CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.
  EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
- Duración de la Guía: 96 horas

2. PRESENTACIÓN

Cuando se habla de la cadena de frío, se hace mención a una secuencia de fases, en las que se aplica una temperatura controlada, a alimentos u otros productos. Esta cadena es de mucha importancia porque al preservarse, se le asegura al consumidor que está recibiendo un producto de excelente calidad. Para mantener la cadena frío se debe asegurar que un producto, que así lo requiera, esté refrigerado durante su producción, transporte, almacenamiento y venta.

Como se reseñó anteriormente, la cadena de frío puede ser aplicada a otros productos de importancia, aparte de los alimentos, como productos farmacéuticos. De esta forma, la cadena de frío se aplica para garantizar el efecto de las vacunas, desde su fabricación y hasta que sean aplicadas.

La importancia de la cadena de frío yace en sus usos, puesto que puede ser aplicada en productos alimenticios, farmacéuticos o químicos. En cada uno de estos casos, una ruptura, en cualquier eslabón de la cadena, puede traer consecuencias devastadoras. Es por ello que aparte de contar con sistemas de refrigeración, para almacenamiento, transporte y venta, también se debe contar con la logística adecuada. Después de todo, la cadena de frío podría ser descrita como una serie de procesos logísticos. Entre estos procesos se puede mencionar el almacenamiento, la distribución, los embalajes, el transporte y hasta la exhibición de productos. Lo importante es que, en cada uno de estos procesos se controle la temperatura y la humedad.

De acuerdo a los especialistas en el tema, una cadena de frío se compone de los siguientes eslabones: Preenfriamiento, almacenamiento en frío – previo al transporte-, transporte refrigerado, almacenamiento en frío –en puntos de venta- y exhibición y comercialización refrigerada.

Una tarea logística cuidadosa es de suma importancia, con el fin de evitar que en cualquiera de estos pasos, un producto deje de estar sometido a la temperatura indicada. Cuando un producto es congelado o refrigerado, su descomposición se detiene, si ese mismo producto deja de estar a temperaturas controladas, su proceso de descomposición se reactiva y es por ello, que hay que evitar rompimientos en la cadena de frío.

Algunos sostienen que mantener la cadena de frío es un proceso muy costoso, puesto que se requiere de diversos equipos de refrigeración como cuartos fríos, vehículos isotermos, contendores refrigerados, cámaras refrigeradas de exhibición, etc. Lo cierto es que con estos sistemas se reducen las pérdidas, se aumenta la calidad de producción, se logra la consecución de más clientes y se logra una mejor promoción de productos.

La exhibición es la forma especial de dar a conocer un producto o gama de productos dentro de una tienda. Además de los productos ubicados en los anaqueles acostumbrados, se exhiben productos en otros sitios; con frecuencia, en el caso de los supermercados, cerca del área de salida. En los alrededores de la tienda puede colocarse un mostrador de cartón con avisos alusivos al producto, que puede usarse para exhibiciones, posiblemente con afiches o pendones.
El merchandising es un componente del *marketing* que integra las técnicas de comercialización y que permite presentar el producto en las mejores condiciones.

Es la manera de tener la mercancía adecuada en el lugar conveniente con precios, cantidades y en el momento oportuno. Es el conjunto de actividades que permiten una mayor valoración del producto por parte del consumidor en el punto de venta. Hace énfasis en los atributos del establecimiento como: superficie de venta, surtido, ubicación del punto de venta, ambientación, imagen corporativa, mobiliario, personal, precios, promociones, número de puntos de pago, horarios de atención y umbral mínimo de percepción y cambia el concepto de despachar por el de vender con calidad, reduce los tiempos de compra, potencia la rotación de productos, exige una presencia activa del producto y genera una comunicación integral en el punto de venta haciendo que el producto salga a recibir al comprador.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS

https://youtu.be/EFt1H1SZFdg (Cadena de Frío en plazas de mercado)
https://youtu.be/6dBZq-RskPg (Manipulación de alimentos con seguridad)
https://www.youtube.com/watch?v=dGr0r31wsvU (Métodos de Conservación de los alimentos)

Al observar los videos socializar con el grupo la importancia de la conservación de los alimentos. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que conoces? ¿Cuál es la mejor manera de conservar las carnes, las verduras y los huevos? ¿Escaldar los alimentos se refiere a…? ¿Cuál es la mejor manera de descongelar los alimentos?

Reúnase con su grupo de trabajo, realicen la lectura del estudio de caso y resuelvan los interrogantes planteados.

Estudio de caso:

El municipio “Paraíso”, es un lugar de difícil acceso alejado de las principales ciudades del país. se caracteriza por sus suelos fértiles y un clima óptimo para el aprovechamiento agrícola y pecuario, entre Las principales actividades productivas encontramos: cultivos de Frutas (Mango, guanábano, papaya, piña, guayaba), carne de res, leche y porcinos los cuales son comercializados a nivel local y en municipios cercanos. Ya que es un lugar de difícil acceso, alejado de las principales ciudades del país.

Durante los últimos años en época de lluvias y de cosecha los productores reportaron grandes pérdidas, además los compradores pagaron menores precios por las deficientes condiciones de higiene y calidad con la que los recibieron.

Ante la situación los productores deciden buscar asesoría y resolver la problemática que los afecta. Por ello deciden consultar un equipo de expertos que les ayude a plantear alternativas para contrarrestar/minimizar las perdidas mejorando la calidad y vida útil de los productos. Los equipos entrevistados deberán responder a los siguientes interrogantes:

Por qué se deterioran los productos en el municipio “Paraíso”?

Que condiciones de almacenamiento creen que deberían tenerse en cuenta para prolongar la vida útil de estos productos?

Que alternativas de conservación se podrían implementar como medida para contrarrestar las pérdidas?

Actividad 1. Conceptos y contexto de la logística de la cadena de frío y normatividad vigente.

Reúnase con su grupo de trabajo y realice la consulta de la norma legal asignada por el instructor. Una vez realizada la lectura realice un cuadro sinoptico presentado un informe escrito y diapositivas

Grupo #1. Resolución 2505 de 2004

Grupo #2.Decreto 1500 de 2007

Grupo #3. Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013.

Grupo #4. Resolución 604 de 1993.

Grupo #5.Resolución 719 de 2015.

Grupo #6. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

Grupo #7. Resolución 5109 de 2005.

Actividad 2. Informe escrito visita punto de venta.

Los aprendices visitarán como actividad independiente puntos de venta, donde observaran si estos cumplen con los parámetros establecidos por ley en cuanto a procesos de higiene, manejo de temperatura y métodos de conservación de productos refrigerados. Como

evidencia entregaran un informe escrito detallado de los hallazgos con sus respectivas propuestas de mejora del proceso.

En esta temática usted debe:

- Identificar la importancia de la normatividad aplicada en la cadena de frio y su influencia en la conservación de la calidad de los productos según su naturaleza y características.

- Contextualizar la cadena de frio de productos alimenticios refrigerados en la región.

DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO

Actividad 3. Conocer y manejar los equipos utilizados en los proceso de controlar los productos en la cadena en frio.

Cuadro comparativo: evidencia N° 3



Por Conocimiento: Cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frio para el manejo logístico de las mercancías.
Desarrolle un cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frio para el manejo logístico de las mercancías, debe contener: Descripción del equipo, ventajas y desventajas de su utilización. Para esto se deberá desarrollar el cuadro comparativo en un computador portátil con conectividad a internet para desarrollar la investigación y utilizando cualquiera de las herramientas como Word, Excel o PowerPoint. Posteriormente cada grupo socializara el tema tratado. Tipo de Actividad: Grupal

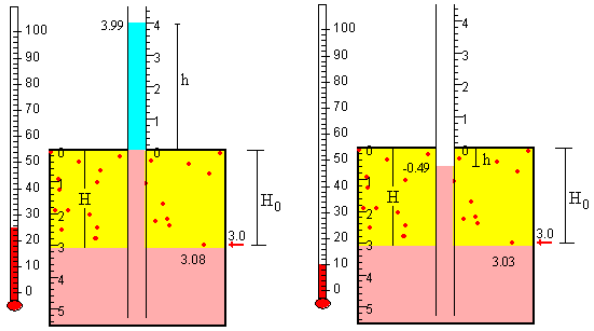
Actividad 4. Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas.
Objetivo: Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas para implementarlos en los procesos de cadena en frio.
Duración: 5 horas
Recursos: Computador portátil con conectividad a internet, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje

Cuestionario: evidencia N°4

Por conocimiento: Taller escrito sobre ejercicios de conversión temperaturas. Tipo de Actividad: Grupal

1- Convertir grados Celsius a Fahrenheit.

- 4ºC
- - 18ºC
- 20 ºC
- 30 ºC
- 12 ºC



2- Convertir grado Fahrenheit a Celsius

- 17ºF
- 80ºF
- 45 ºF
- 212 ºF
- 330 ºF

3- Un cocinero pone un termómetro en una olla con agua para ver qué tan caliente está. El termómetro mide 132°, pero el agua aún no está hirviendo. ¿Qué escala de temperatura mide el termómetro?

A) Centígrados
B) Fahrenheit

4- El punto de ebullición del agua es de 100°C. ¿A qué temperatura hierve el agua en la escala Fahrenheit?

5- El agua se congela a 32°F. En la escala Centígrada, ¿qué temperatura es esta?

6- Dos científicos realizan un experimento diseñado para identificar el punto de ebullición de un líquido desconocido. Uno de los científicos obtiene el resultado de 120°C; el otro obtiene el resultado de 250°F. ¿Qué temperatura es más alta y por cuánto?

7- Tatiana está buscando un lugar para irse de vacaciones y encuentra que la temperatura promedio de Barcelona, España es alrededor de 26°C. ¿Cuál es la temperatura promedio en grados Fahrenheit?

A) 79°F
B) -3°F
C) 45°F
D) 58°F

8- Convertir las siguientes escalas de temperaturas:

A) 234 °C a °F
B) 78°F a °C
C) 0°K a °C
D) 120°C a °K
E) 54°F a °C

CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cadena de frío.

La Psicrometría se define como la medición del contenido de humedad del aire. En términos más técnicos, es la ciencia que involucra las propiedades termodinámicas del aire húmedo y el efecto de la humedad atmosférica sobre los materiales y el confort humano. Es el método de control de las propiedades térmicas del aire húmedo.

Lo anterior, se puede llevar a cabo a través del uso de tablas psicométricas o de la carta psicométrica. Las tablas psicométricas ofrecen una gran precisión, ya que sus valores son de hasta cuatro decimales; sin embargo, en la mayoría de los casos, no se requiere tanta precisión; y con el uso de la carta psicométrica, se puede ahorrar mucho tiempo y cálculos.

Las propiedades termodinámicas de la mezcla aire seco y vapor de agua revisten gran interés en la etapa poscosecha de productos agrícolas, por el efecto que tiene la humedad del aire atmosférico en la humedad de los productos.

El conocimiento de las condiciones de humedad y temperatura es de gran importancia también en muchos aspectos de la actividad humana. La conservación de productos como frutas, hortalizas, huevos y carnes, en cámaras frigoríficas, depende en gran medida de la adecuada humedad relativa del ambiente.

Un **psicrómetro** es un instrumento de medición usado en meteorología que sirve para medir la humedad relativa del aire. Consta de un termómetro de bulbo húmedo y otro de bulbo seco, de tal manera que la humedad relativa se calcula a partir de la diferencia de temperatura entre ambos aparatos. Los psicrómetros que llevan acoplado un dispositivo capaz de registrar, gráfica o digitalmente, la humedad relativa del aire medida, se denominan psicrógrafos.

Actividad 5. Taller Lectura de Cartas psicrométricas:

Por Desempeño. Teniendo como herramienta la carta psicrometríca, realizar la lectura de esta en base a los siguientes ejemplos: Tipo de Actividad: Grupal

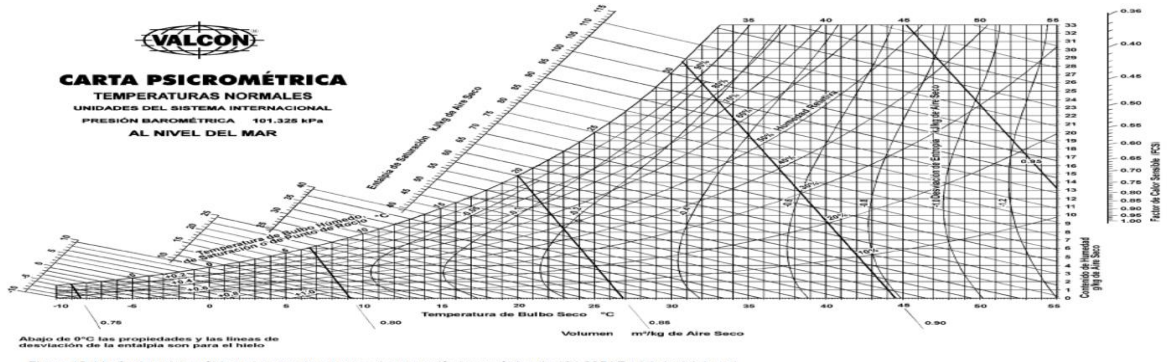


Figura 13.11 - Carta psicrométrica a temperaturas normales y presión barométrica de 101.325 kPa (al nivel del mar). Las unidades están en el sistema internacional (SI).

1. Si con un psicrómetro se toman las lecturas de temperaturas de bulbo seco y húmedo, siendo éstas de 24°C y 17°C, respectivamente. ¿Cuál será la humedad relativa?

2. A una muestra de aire se le midió con un higrómetro la humedad relativa y ésta es de 60%. Si la temperatura de bulbo seco es de 27°C, ¿cuál será el punto de rocío?

3. Encontrar la humedad relativa cuando la temperatura seca es de 32°C y el contenido de humedad es de 14 gr/kg aire seco.

4. Si a un aire se le toman las temperaturas de bulbo seco (35°C) y bulbo húmedo (22°C), ¿cuáles serán las demás propiedades?

Actividad 6. Construcción de un prototipo de cámara de refrigeración.

7.1 Consultar en el SBS los métodos de conservación de alimentos. Realizar un cuadro comparativo de estos, resaltando el objetivo, características, ventajas, desventajas y equipos.

7.2 Con el objetivo de Generar alternativas de conservación de los alimentos por fallas en fluido eléctrico en un punto de venta. Por grupos de trabajo los aprendices deben elaborar una maqueta con material reciclable que permita conservar las condiciones de refrigeración de productos alimenticios teniendo en cuenta su naturaleza y métodos de conservación.
Por grupo de trabajo teniendo en cuenta el alimento, construir la maqueta prototipo cuarto frio, Realizar la logística y entregar informe donde evidencie

- Proceso logístico del producto, en el caso de alimentos (descripción del producto)
- Funciones como técnico de logística
- Procedimiento operativo dentro del cuarto frio

a. Grupo 1 Carnes (Res, cerdo y pollo), pescados y productos cárnicos
b. Grupo 2 Leche y productos lácteos
c. Grupo 3 Frutas y hortalizas
d. Grupo 4 Medicamentos
e. Grupo 5 Flores
f. Grupo 6 Organos humanos

En esta temática usted debe:

Controla los productos que requieren refrigeración en los tiempos establecidos y las temperaturas indicadas el envase, las cámaras, el transporte y las vitrinas de las tiendas según los criterios de control, los lugares asignadas y las clasificaciones y las condiciones psicométricas.

-Verifica los productos antes y durante el almacenamiento de acuerdo con su estado e incompatibilidades, la cantidad y la calidad, las mermas, el registro de las entradas y salidas de los productos y los parámetros establecidos
-Verifica el pre enfriamiento de contenedores, vagones, cajas y vehículos antes de realizar las acciones de cargue, las temperaturas de los productos y vehículos de acuerdo con los parámetros establecidos,
-Controla las temperaturas de refrigeración y congelación de los productos teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento, exhibición y transporte.
-Verifica los instrumentos de medición y registro de temperatura de acuerdo con las ubicaciones o sitios establecidos
-Inspeccionar los cuartos fríos de acuerdo con las programaciones establecidas y las condiciones técnicas de operación.
-Verifica la programación de las actividades de higienes y limpieza y desinfección según los tiempos establecidos y las condiciones de calidad.
-Presenta los reportes de la inspección a las áreas respectivas, las entradas y salidas de los productos en los cuartos fríos de acuerdo con las normas de higiene, seguridad y parámetros establecidos

Ambiente Requerido: Ambiente de formación convencional/ No convencional.
Materiales: Material de apoyo, guía de aprendizaje, Lápiz, borrador, sacapuntas, papel, computador video beam, material multimedia.

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 : Respuesta a preguntas escritas acerca de la cadena de frio. **Evidencias de Desempeño.** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs **Evidencias de Producto:** Entrega de informe visita Prototipo de cámara de refrigeración	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller-cuestionario oral.-listas de chequeo Técnica valoración de productos: Informe escrito. Instrumentos: Lista de chequeo. Técnica de valoración del Prototipo: Instrumento : Lista de chequeo.

	TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Anaquel:** Estantería de metal o madera en bodegas, usada para almacenar mercancía embalada, generalmente bajo la forma de cargas unitarias en tarimas. En el comercio al menudeo o detalle, tablero o sistema similar para exhibir productos. En tiendas de autoservicio, mueble para presentar productos, el cual puede tener un diseño específico, por ejemplo los anaqueles para especias, botellas o sobres, o ser de uso promocional.
- **Atmósfera controlada:** Cuando la atmósfera de gas normal de un envase es remplazada por uno o varios gases específicos. El nitrógeno y el bióxido de carbono son ejemplos comunes de gases utilizados. El objetivo es extender la vida de anaquel y almacenamiento del producto.
- **Barril:** Contenedor cilíndrico abombado que tiene dos tapas de igual diámetro; fabricado generalmente de madera.
- **Bidón:** Contenedor de metal o plástico, generalmente de una capacidad de cinco galones. Se usa, por ejemplo, para gasolina y líquidos similares.
- **Bolsa:** Contenedor preformado, hecho de cualquier material flexible, abierto en un extremo por el cual se llena. Puede fabricarse de una capa o de capas múltiples de materiales similares o por combinación de materiales diferentes, por ejemplo; papel, hoja de aluminio, textiles o películas plásticas, Las bolsas grandes para embarque o para trabajo pesado se denominan sacos.

- **Botella:** Contenedor que tiene un cuello redondo, de un diámetro más pequeño que el cuerpo, y una boca que permite colocar una tapa o cierre. La sección de corte puede ser redonda, oval, cuadrada o de otra forma. La materia prima puede ser vidrio, plástico, cerámica, barro, etc.
- **Caja:** Contenedor rígido, generalmente de forma rectan gular, con sus caras cubiertas. Ver también: Caja de cartón.
- **Carga:** Embalaje o grupo de embalajes que representan una o varias unidades de embarque. Se distingue una carga de tarima de una carga de camión.
- **Código de barras:** Símbolo de identificación numérica, cuyo valor está codificado en una secuencia de barras y espacios altamente contrastados. El ancho relativo de estas barras y espacios contiene la información. La identificación se realiza por medios visuales o electrónicos.
- **Código de barras EAN:** Método Europeo de Numeración de Artículos, que consiste en un sistema de código de barras para la identificación comercial de productos.
- **Condiciones climáticas:** Medio ambiente, tanto natural como artificial, en el cual el embalaje y su contenido deben existir y realizar sus funciones.
- **Contenedores:** Cualquier recipiente usado como envase o embalaje para el transporte o la comercialización. Se distingue el contenedor de embarque: estructura reutilizable, relativamente grande, que se llena con objetos o embalajes de menor tamaño, para facilitar el transporte y la distribución de las mercancías.
- **Embalaje / embalar:** 1. (Sustantivo) Recipiente, generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución. También llamado envases primarios/ 2. (Verbo) Colocar envases primarios/ secundarios y/o productos sueltos en un recipiente grande (caja, cajón, saco, contenedor intermedio, bolsa grande, contenedor de embarque, etc.); integrar una unidad de carga (un atado bajo tensión o un grupo de cajas o sacos estibados en una tarima y asegurados), con el propósito de almacenarlos y/o transportarlos; construir un sistema de protección alrededor de un bien, con fines de transporte.
- **Envase / envasar:** 1. (Sustantivo) Envolvente sellado o recipiente (bolsa, sobre, botella, frasco, caja, lata, bote, charola, etc.) que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional (envase primario); envoltura o contenedor de un determinado número de artículos o envases primarios, en cantidades apropiadas para la distribución al menudeo y/o para exhibición ante el consumidor (envase secundario). (Verbo) Envolver un producto, o introducirlo en un recipiente, o colocar varios envases primarios en uno secundario mayor, con fines de exhibición al público o simplificación de las operaciones de manejo.
- **Envase y embalaje o empaque:** Términos genéricos que involucran tanto los diversos aspectos de la industria y el comercio de sistemas de contención y protección de bienes y mercancías, como los contenedores mismos, los cuales pueden definirse de la siguiente manera:

- Envase: Objeto manufacturado que contiene, protege y presenta una mercancía para su comercialización en la venta al detalle, diseñado de modo que tenga el óptimo costo compatible con los requerimientos de la protección del producto y del medio ambiente.
- Embalaje: Objeto manufacturado que protege, de manera unitario o colectiva, bienes o mercancías para su distribución física, a lo largo de la cadena logística; es decir, durante las operaciones de manejo, carga, transporte, descarga, almacenamiento, estiba y posible exhibición.
- Empaque: Nombre genérico que en ocasiones se usa para describir la industria y el comercio de los envases y embalajes; nombre genérico para un envase o un embalaje; material de amortiguamiento; sistema de sello en la unión de dos productos o de un envase y su tapa. Envase y embalaje para la exportación Contenedor especialmente diseñado para comercialización, transporte y/o distribución en mercados extranjeros.

- **Esquinero de cartón:** Elemento de refuerzo diseñado para acoplarse en las esquinas de una carga unitaria colocada sobre una tarima. Los esquineros brindan soporte para flejar sin causar daño a las cajas de cartón corrugado e incrementan la resistencia a la compresión de la carga.
- **Estiba / estibar:**1. (Sustantivo) Apilamiento de cajas o embalajes, ensamblados en un arreglo vertical. (Verbo) Apilar contenedores o cajas, uno sobre otro.
- **Etiqueta:** Pieza de papel, película u hoja de aluminio que se fija a un envase o embalaje. La etiqueta generalmente contiene diseños gráficos e información impresa relativa al producto.
- Recientemente han aparecido las eco-etiquetas, que informan sobre la calidad de impacto ambiental del conjunto envase – producto.
- **Garrafón:** Botella adaptada con asa o agarradera.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Sitios Web

- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11125854&p00=logistica
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11205493&p00=transporte+larga+distancia
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11286344&p00=manual+pr%C3%A1ctico+gesti%C3%B3n+log%C3%ADstica
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10584121&p00=envases+medio+ambiente
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10957931
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11312612&p00=packaging%3A+aprehender+envase
- http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/retrieve.do?tabID=T003&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&searchType=BasicSearchForm&cur

rentPosition=5&docId=GALE%7CCX4060400056&docType=Topic+overview&sort=RELEVANCE&contentSegment=&prodId=GVRL&contentSet=GALE%7CCX4060400056&searchId=R1&userGroupName=sena&inPS=true#
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10646275&p00=manual+preparaci%C3%B3n+pedidos

Libro tomado de base de datos:

- Castellanos, R. A. (2015). Logística comercial internacional. Bogota, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Fernández, D. D. L. R. J. (2015). Transporte de larga distancia: organización del transporte y la distribución (COML0209). Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Mendoza, R. C. (2016). Manual práctico para gestión logística: envase y embalaje, transporte y cadena de frío, preservación de productos del agro. Barranquilla, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Pardavé, L. W. (2004). Envases y medio ambiente (2a. ed.). Bogotá, CO: Ecoe Ediciones. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Soler, D. (2009). Diccionario de logística (2a. ed.). Barcelona, ES: Marge Books. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Somoza, E., & Gandman, A. (2004). Packaging: aprehender el envase. Buenos Aires, ARGENTINA: Editorial Nobuko. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Tompkins, J. A., White, J. A., Bozer, Y. A., & Tanchoco, J. M. A. (2006). Diseño de una Carga Unitaria. In Planeación de instalaciones (3rd ed., pp. 174-191). Mexico City: Cengage Learning. Retrieved from http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&it=r&id=GALE%7CCX4060400056&asid=93c4435e5c5fdec8dc2b241ad3678b41

Zapatero, Á. A. I. (2011). Manual preparación de pedidos: formación para el empleo. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH SANTAMARIA**			**JUNIO 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Descriptores para el desarrollo de la

ruta de aprendizaje

PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
	Actividad de reflexión	Físico	Digital	10 DE JULIO	SI	NO
	Actividad 1	Físico	Digital	17 DE JULIO	SI	NO
	Actividad 2	Físico	Digital		SI	NO
	Actividad 3	Físico	Digital		SI	NO
	Actividad 4	Físico	Digital		SI	NO
	Actividad 5	Físico	Digital		SI	NO
	Actividad 6	Físico	Digital		SI	NO
	EVALUACION	Físico	Digital		SI	NO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO OPERACIONES LOGISTICAS

FICHA: 2821870

INSTRUCTOR: Yanith Santamaria

FIRMA DEL APRENDIZ:_____

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: PORVENIR

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2965443
Competencia:	PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 4	DIA 9	DIA 11	DIA 16	DIA 18
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	3136716748	aroboango6@gmail	Aldo	Aldo		Aldo		
2	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	3013067602	atalegua@gmail.com			ANGY	ANGY		
3	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN								
4	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	3104137885	auracmendo3-17@gmail.com	Aura M	Aura M	Aura M.	Aura M.		
5	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	3132496888	Lopezbetilda28@gmail.com		Betilda	Betilda	Betilda		
6	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	3242265606	Yanesyanesvv@gmail.com	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos		
7	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	3004209859	darlisvelo@gmail.com	Darlis		Darlis			
8	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA			Jessica		Jessica	Jessica		
9	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA								
10	LUZ MARINA	YANES VEGA	3205870200	yanesyanes@gmail	Luzmarina	Luzmarina	Luzmarina	Luzmarina		
11	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ								
12	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES			Naidud		Naidud	Naidud		

Powered by CamScanner

Programa de Formación:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización** 2965443
Competencia:	PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada X** **Complementaria ____**	**Mes: JULIO** **Año: 2024**	**Instructor: YANITH SANTAMARIA**	**Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com**		**Teléfono: 3205107693**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 2	DIA 4	DIA 9	DIA 11	DIA 16	DIA 18
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	PIEDAD DEL PILAR	MENDEZ SIERRA	3233863454	pilmes10@hotmail.com	Piedad	Piedad	Piedad.	Piedad		
14	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	3147100486		Sulf	Sulf	Sulfl			
15	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO								
16	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	3148164656		Yaira	Yaira	Yaira.	Yaira		
17	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	3207591410		Yaqu	Yaqu	Yaq			
18	MARIA CLARA	VILLEGAS								
19	ANDY	SOLANO	3002008215		Andy	Andy	Andy	Andy		
20	ANA	RIVERA	3002355677		Ana	Ana	Ana.	Ana		
21	EIDER	CASTAÑO								
22	LINA	HERNANDEZ	3009815529	Worig200429@gmail.com	Linath	Linath	Linath			
23	HUGO ANDRES	SOTO	3214881089		Hugo	Hugo	Hugo	Hugo.		
24	SINDY	VEGA								
25										

Powered by CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Vitrinci - tarde

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR

Programa de Formación:	Integración de operaciones logísticas			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2944348
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 17	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Jaider	arroyo	3024103538	Jaiderarroyo213@gmail.com	Jaider					
	DANIEL	PASTRANA	3011446726	PastranaPetro@gmail.com	DANIEL					
	Gilma	RUBIO	3104689914	Rubio6ilma2@Gmail.com	G					
	Francisca	Padilla	3145437113	franciscaPadilla61@gmail.com	Francisca					
	Hilary	Segura	3215674506	hilaryPadilla0104@gmail.com	Hilary					
	Yuliana Vergara	Vergara	3023861354	Yuliana Vergara rodriguez@gmail	Yuliana					
	Rodrigo	Tovar	3113371640	Rodrigotovar333@gmail.com	Rodrigo					
	José	PETRO	3127224271							
	Andres	Rodriguez	3145365372	Andresrodriz2005@gmail.com	Andrés					
	Juan Felipe	Ganem Torres	3233774577	Juanfelipeganemtorres2@gmail.com						
	Idan Bustamante	BUSTAMANTE	3246088615	Idanbustamante45@gmail.com	Idan					
	Miguel	Saludo Lora	3002465405		Miguel					
	Victor	Arrieta Gonzalez	3177875732	arrietagonzalez0228@gmail.com	Victor Arrieta					
	Jhan	Warne	3246068317	Jhanluisiwarne@gmail.com						

Powered by CamScanner

Programa de Formación:				Código del Programa:		Ficha de Caracterización
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 17	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Luis Mario ~~Hernandez~~	Hernandez Lopez	323 769 78 14	~~1-062[illegible]~~ luismariohernandez917@gmail.com						
	Victor ~~Jairo Jose~~	Perez Durango	3009482791	VP557046@gmail.com						
	Jose Isaac	Tupirus Garcia	3002503439	Jurecocha23@gmail.com						
	Daniel	Llorente Causil	3106120644	danielllorentec@hotmail.com						
	Gemima	Cortecero	3147262845	Gemima.Cortecero.Perez@gmail.com						
	Herminia	Caballero	3244055663	herminiajimenacaballero@gmail.com						
	Leonel	Alean Urango	3102456867	aleanleonel@gmail.com						
	Elkin	Osuna	3215252052	osunaelkin@gmail.com						
	Victor	Rodriguez	3004914248	victordanielrodriguezbolanco@gmail.com						
	Bayron	Campo	3205104715	Bairon02.10@gmail.com						
	Walter	montes	3143080063	montesmelendez2014@gmail.com						
	BROSNAN	Alean	3022737189	brosnandavid00@gmail.com						

Powered by CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENEGA DE ORO - BERASTEGUI

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3014777
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

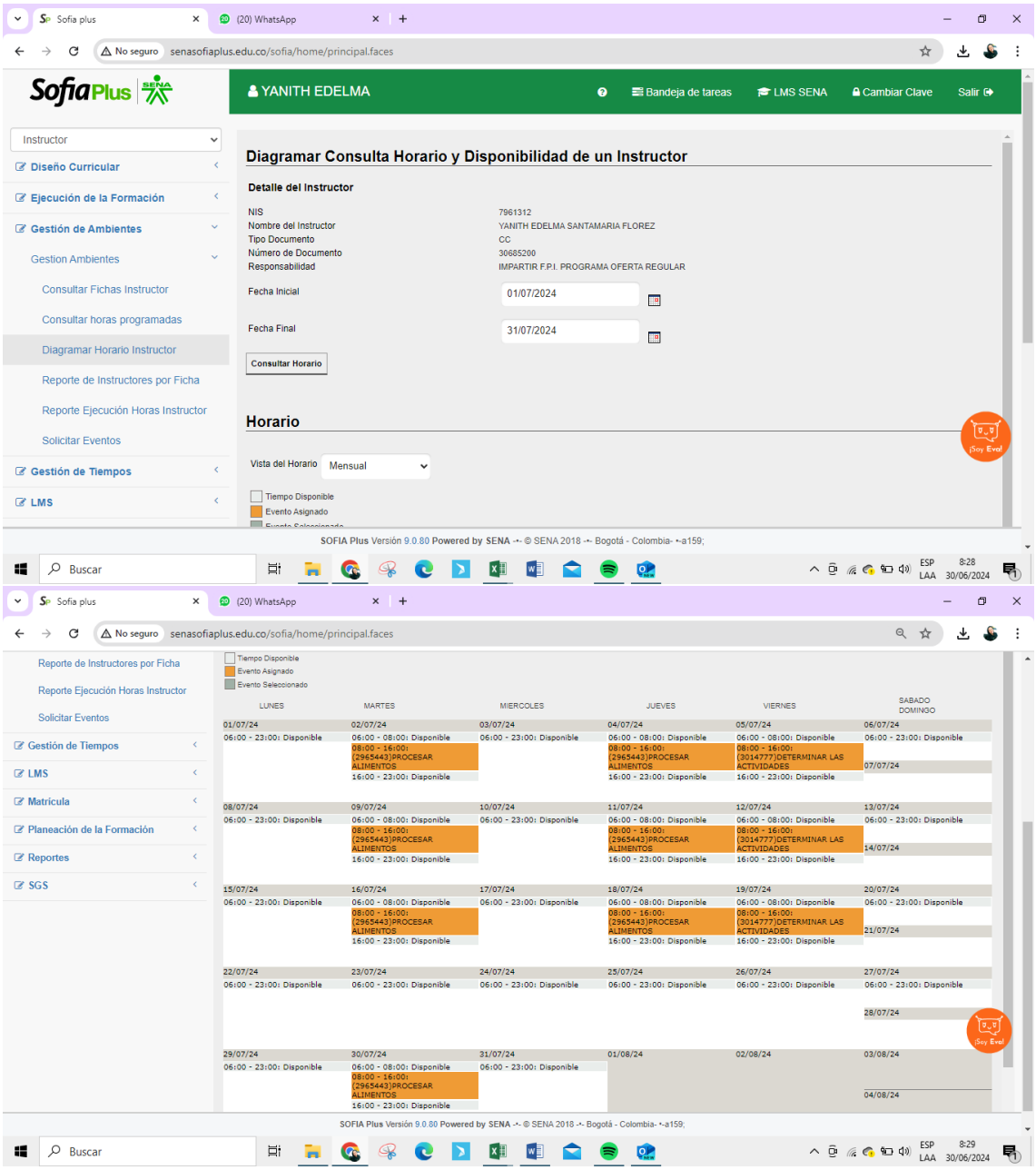
No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA 19	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANGIE PAOLA	NARANJO PATRON								
2	BELKI DEL CARMEN	AVILEZ OLIVERA								
3	BLEIDA DEL SOCORRO	SALGADO PEREIRA								
4	CARMEN ALICIA	CHICA SIMANCA								
5	CARMEN JULIETA	ARROYO BEDOYA								
6	CAROLINA	YANEZ MORELO								
7	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO								
8	DOMINGA ISABEL	GAVIRIA ARRIETA								
9	DUVIS DEL CARMEN	RANGEL GUZMAN								
10	GRENDY PAOLA	NARANJO PATRON								
11	HAIDITH DEL CARMEN	CARDOZO CORDOBA								
12	HELIODORA MARIA	PINEDA BLANCO								

Powered by CamScanner

Programa de Formación:	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3014777
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: JULIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA 19	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	INGRID MARCELA	MONTERROZA LERMA			Ingrid M.	—				
14	KARINA ELENA	BEDOYA RANGEL			—	—				
15	LEDYS ESTER	GUZMAN GOMEZ			—	—				
16	LUZ ELENA	GUZMAN PUCHE			—	—				
17	MARIA ALEJANDRA	OLIVERA CARDOZO			Maria Olivera	Maria Olivera				
18	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO			—					
19	MARIBEL	SALCEDO RIVAS	MARibel			—				
20	NAIDUT	DIAZ CARO			Naidut	—				
21	ROSA MARIA	PATRON BELTRAN	ROSA		ROSA	—				
22	ROSELI	PADILLA PETRO			—	—				
23	TRINIDAD DEL CARMEN	OLIVERA SOTO			—	—				
24	VIALIS BERTILDA	MARZOLA QUINTANA			—	Vialis Marzola				
25	YAMILETH	OLIVERA SOTO			—	—				
26	YULAITY PAOLA	FRANCO FERNANDEZ			—	Yulaity Franco				

Powered by CamScanner


Sofia plus
(20) WhatsApp
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
YANITH EDELMA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 7961312
Nombre del Instructor YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
Tipo Documento CC
Número de Documento 30685200
Responsabilidad IMPARTIR F.P.I. PROGRAMA OFERTA REGULAR
Fecha Inicial 01/07/2024
Fecha Final 31/07/2024
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a159;
Buscar
ESP LAA 8:28 30/06/2024

Sofia plus
(20) WhatsApp
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES MARTES MIERCOLES JUEVES VIERNES SABADO DOMINGO
01/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
02/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
03/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
04/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
05/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3014777)DETERMINAR LAS ACTIVIDADES 16:00 - 23:00: Disponible
06/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
07/07/24
08/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
09/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
10/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
11/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
12/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3014777)DETERMINAR LAS ACTIVIDADES 16:00 - 23:00: Disponible
13/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
14/07/24
15/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
16/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
17/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
18/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
19/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (3014777)DETERMINAR LAS ACTIVIDADES 16:00 - 23:00: Disponible
20/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
21/07/24
22/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
23/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
24/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
25/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
26/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
27/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
28/07/24
29/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
30/07/24 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2965443)PROCESAR ALIMENTOS 16:00 - 23:00: Disponible
31/07/24 06:00 - 23:00: Disponible
01/08/24
02/08/24
03/08/24
04/08/24
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a159;
Buscar
ESP LAA 8:29 30/06/2024

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
	REGIONAL CORDOBA
	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de Ficha	Consultar		Identificacion Instructor	Consultar

IDENTIFICACION:	30685200	TELEFONO:	
INSTRUCTOR:	YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	FECHA INICIO:	2024-02-01
AREA:	TODOS	FECHA FIN:	2024-12-14

<< Anterior	July 2024					Siguiente >>
DOMINGO	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**
	01	02 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR	03	04 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR	05 08-10 3014777- COMPLEMENTARIO CIENAGA DE ORO	06

		ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA		ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA		
07	08	09 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	10 08-16 2994348-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACU MONTERÍA-VITRINA	11 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	12 08-10 3014777- COMPLEMENTARIO CIENAGA DE ORO	13
14	15	16 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR	17 08-16 2994348-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS	18 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR	19 08-10 3014777- COMPLEMENTARIO CIENAGA DE ORO	20

		ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	ORGANIZACIONALES MONTERÍA-VITRINA	ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA		
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	31 08-16 2994348-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES MONTERÍA-VITRINA			

Obligación contractual 11

Anexo 10. Evidencias fotográficas

Se realizaron Actividades del proyecto en ejecución SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba.









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

Usuario que Genera Reporte:	MHtbrunal	TRINIELENA BRUNAL CABRALES
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 6 de junio de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	125924	**Fecha Solicitud**	2024-06-05	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-06-06	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	sennova			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	10324	**Dependencia Solicitante**	911582 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-FOMENTO DE LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3605-1300-3-40402A-3605007-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA ORIENTADOS A LA COMPETITIVIDAD DEL MERCADO DEL TRABAJO - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3605-1300-3-40402A-3605007-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA ORIENTADOS A LA COMPETITIVIDAD DEL MERCADO DEL TRABAJO - IMPLANTACIÓN SISTEMA DE INVESTIGACIÓN APLICADA, DESARROLLO TECNOLÓGICO Y COMPETITIVIDAD

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: 2024/06/06 11:10:54 -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.

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	CC: 30685200	INSTRUCTOR TECNICO	Autorizada	2024-06-07	2024-06-07	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50	4	4.465.545,00	113.812,00	455.248,00	152.000,00	607.248,00	Ejecutar actividades del proyect
				2024-06-07	2024-06-07	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2024-06-14	2024-06-14	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2024-06-14	2024-06-14	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2024-06-21	2024-06-21	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50							
				2024-06-21	2024-06-21	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							

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.

				2024-06-28	2024-06-28	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / CIENAGA - ORO	0,5	No	50						
				2024-06-28	2024-06-28	CORDOBA / CIENAGA - ORO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50						
													Totales Solicitud de Comisión	**455.248,00**	**152.000,00**	**607.248,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
Ejecutar actividades del proyect

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	50900576	Nombre:	TRINIELENA BRUNAL CABRALES	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		

Firma Responsable

Verificado Por:	MARCO DAVID CAMACHO FERNANDEZ	Fecha Verificación:	06/06/2024 8:39:08

Firmado digitalmente por:
Nombre: TRINIELENA BRUNAL CABRALES
Cédula de ciudadanía: 50900576
Usuario SIIF: MHtbrunal
6/06/2024 11:11:06 a. 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.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Montería, 08 de Julio 2024

PRESENTADO A: TRINIELENA BRUNAL CABRALES – Subdirectora E

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
125924	07 de Junio 2024	28 de Junio 2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO Monteia – Cienega de oro - Berastegui – Cienega de oro - Montería	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar actividades del proyecto SGPS-12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba con la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC" con quienes se estableció alianza de trabajo conjunto en la formulación del proyecto.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Día 1: 07/06/2023
Se desarrolló jornada de Socialización inicial del proyecto SGPS-12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba a la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC" con quienes se estableció alianza de trabajo conjunto en la formulación del proyecto y se aclarará los alcances del mismo.

Día 2: 14/06/2023

Se visitó a las productoras de ahuyama, ñame y yuca de la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"

Día 3: 21/06/2023

Se elaboró artesanalmente la bebida nutritiva con la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"

Día 4: 28/06/2023

Se elaboró artesanalmente la bebida nutritiva con la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"

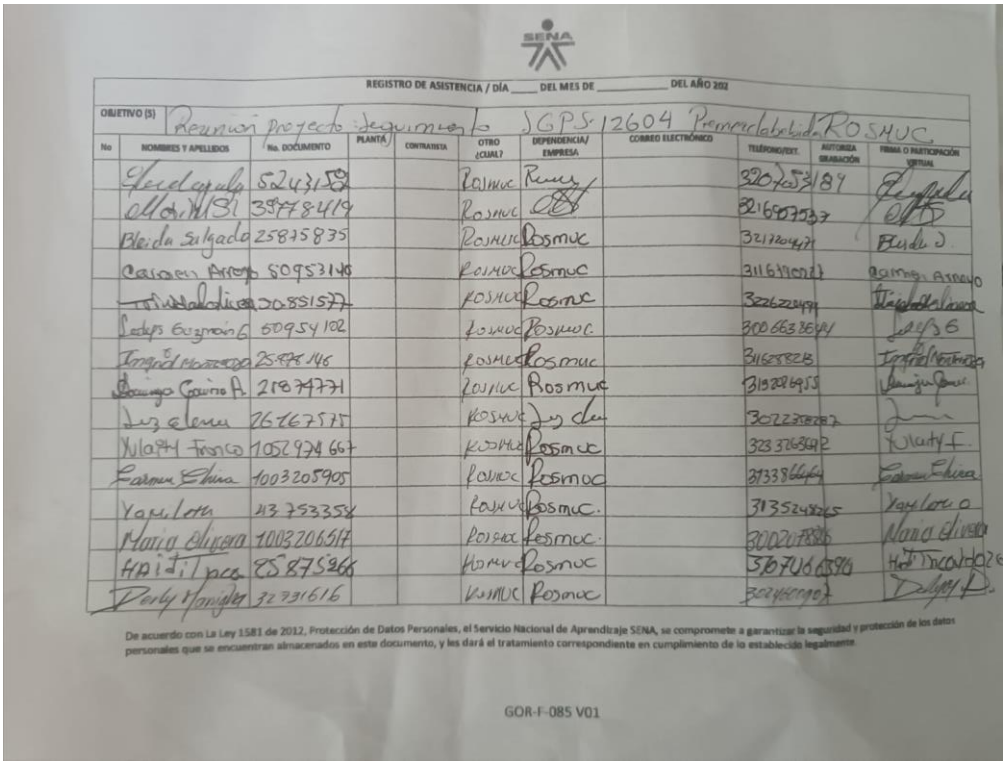
RESULTADOS:

1.

2.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**		
1. Listas de asistencias **2.** Registro fotográfico **3.** Pasajes		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		
CONCLUSIÓNES: **1.** **2.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
YANITH SANTAMARIA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADORA ACADÉMICA	VIVIANA BENAVIDES MESIAS	

Día 1: 07/06/2023

Se desarrolló jornada de Socialización inicial del proyecto SGPS-12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba a la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC" con quienes se estableció alianza de trabajo conjunto en la formulación del proyecto y se aclarará los alcances del mismo.



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 202

OBJETIVO (S): Reunión proyecto Seguimiento SGPS-12604 Premezclabilidad ROSMUC

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	52431[illegible]				ROSMUC		320[illegible]3189		
	[illegible]	39778419				Rosmuc		3216907537		
	Bleidis Salgado	25875835				ROSMUC	Rosmuc	3217204471		
	Carmen Arroyo	50753140				ROSMUC	Rosmuc	3116390727		
	[illegible]	30851577				ROSMUC	Rosmuc	3226224971		
	Sadys Guzmán G	50954102				ROSMUC	Rosmuc	3006636491		
	Ingrid [illegible]	25[illegible]46				ROSMUC	Rosmuc	3165[illegible]28		
	Domingo Cerino A.	2[illegible]4771				ROSMUC	Rosmuc	3132[illegible]955		
	Luz elena	26767515				ROSMUC	Luz elena	3022[illegible]87		
	Yulany Tirado	1052974667				ROSMUC	Rosmuc	3233763492		
	Carmen Elvira	1003205905				ROSMUC	Rosmuc	3133866[illegible]		
	Yamileth	113753358				ROSMUC	Rosmuc	3135248265		
	Maria Olivera	1003206617				ROSMUC	Rosmuc	3002[illegible]886		
	Hadith Pica	25875366				ROSMUC	Rosmuc	3[illegible]7066890		
	Darly Manjarres	32731616				ROSMUC	Rosmuc	3024[illegible]07		

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

GOR-F-085 V01





SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 41 N°. 20-11 TAQUILLAS N°5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $14.000

TIQUETE N° 85759

Origen	Destino
Montería	Ciénaga de Oro

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
7	06	2024		

NOMBRE: Yanith Santamaría

C.C.NIT

FIRMA DESPACHADOR:

Escaneado con CamScanner

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891.000.093-8
Calle 41 N°. 20-11 TAQUILLAS N°5 / Terminal de Transporte de Montería

TARIFA $14.000

TIQUETE N° 85781

Origen	Destino
Ciénaga de Oro	Montería

DÍA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
7	06	2024		

NOMBRE: Yanith Santamaría

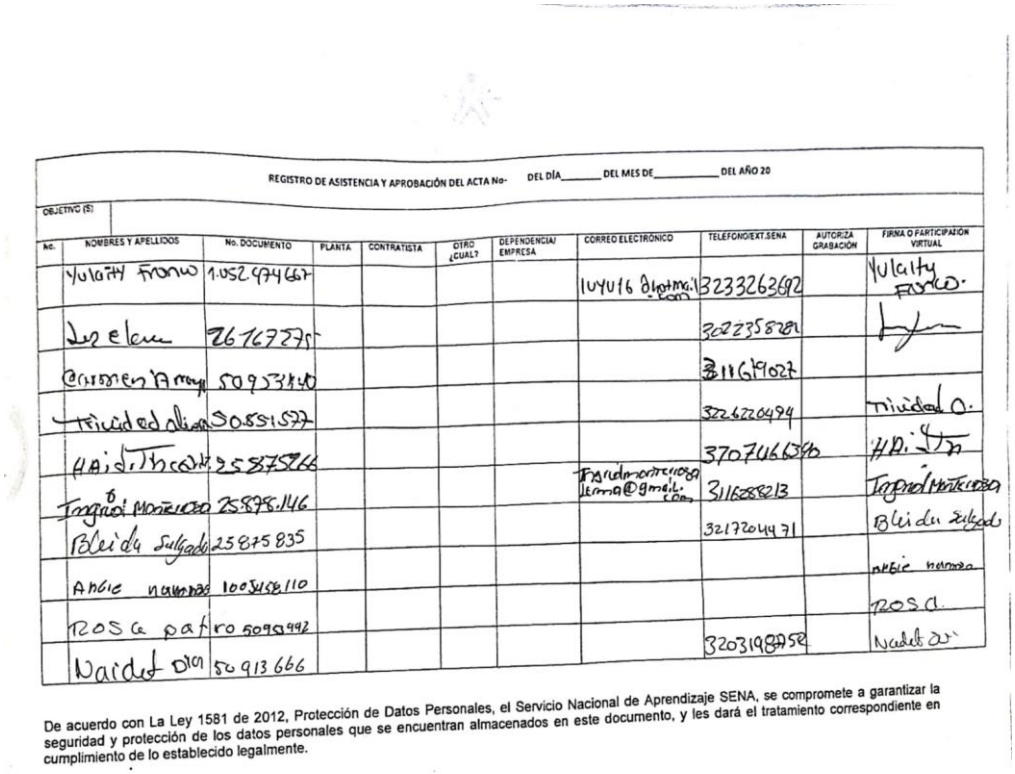
C.C.NIT

FIRMA DESPACHADOR:

Escaneado con CamScanner

Día 2: 14/06/2023

Se visitó a las productoras de ahuyama, ñame y yuca de la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"



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

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuliath Franco	1.052.974.667					1uyu16 @hotmail.com	3233263692		Yuliath Franco.
	Dorelen	26767775						3022358281		
	Carmen Arroyo	50953140						3116149027		
	Trinidad Olivero	50851577						3226220494		Trinidad O.
	Haidi Tuesca	25875866						3707466340		Haidi Tuesca
	Ingrid Montesinos	25875146					Ingridmontesinos lerma@gmail.com	3116888213		Ingrid Montesinos
	Bleidy Salgado	25875835						3217204471		Bleidy Salgado
	Angie Navarro	1003458110								Angie navarro
	Rosa Patricia	50909992								Rosa.
	Naidet Diaz	50913666						3203198758		Naidet Diaz

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





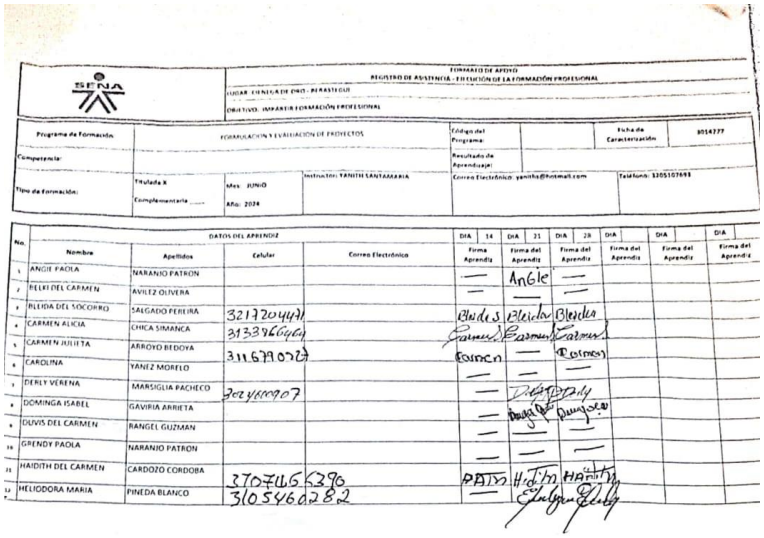




Escaneado con CamScanner

Día 3: 21/06/2023

Se elaboró artesanalmente la bebida nutritiva con la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"

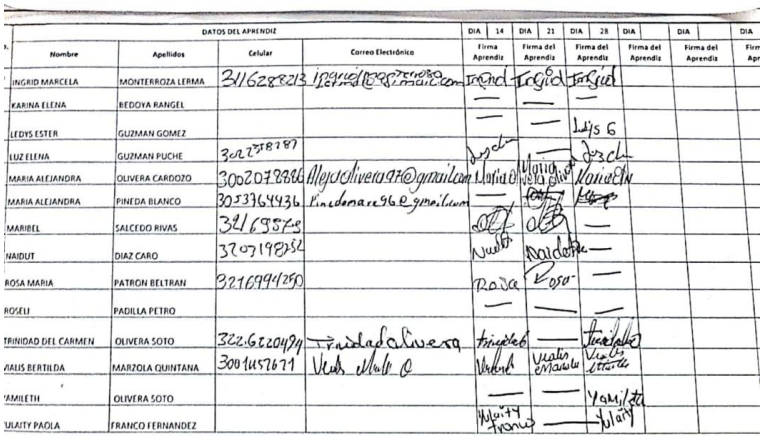


FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENEGA DE ORO - PARASTECUR
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 3014777
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de formación:	Titulada X / Complementaria ____	Mes: JUNIO / Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA
Correo Electrónico: yanitha@hotmail.com		Teléfono: 3205107698	

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 14 Firma Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA 28 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	ANGIE PAOLA	NARANJO PATRON			—	Angie	—			
2	BELKI DEL CARMEN	AVILEZ OLIVERA			—	—	—			
3	BLEIDA DEL SOCORRO	SALGADO PEREIRA	3217204471		Bleidas	Bleida	Bleida			
4	CARMEN ALICIA	CHICA SIMANCA	3133766961		Carmen	Carmen	Carmen			
5	CARMEN JULIETA	ARROYO BEDOYA	3116790723		Carmen	—	Carmen			
6	CAROLINA	YANEZ MORELO			—	—	—			
7	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	3024969907		—	Derly	Derly			
8	DOMINGA ISABEL	GAVIRIA ARRIETA			—	Dominga	Dominga			
9	DUVIS DEL CARMEN	RANGEL GUZMAN			—	—	—			
10	GRENDY PAOLA	NARANJO PATRON			—	—	—			
11	HAIDITH DEL CARMEN	CARDOZO CORDOBA	3707166290		PATIO	Haidith	Haidith			
12	HELIODORA MARIA	PINEDA BLANCO	3105460282		—	Eliodora	Eliodora			



No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 14 Firma Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA 28 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	INGRID MARCELA	MONTERROZA LERMA	3116288213	[illegible]	Ingrid	Ingrid	Ingrid			
	KARINA ELENA	BEDOYA RANGEL			—	—	—			
	LEDYS ESTER	GUZMAN GOMEZ			—	—	Ledys G			
	LUZ ELENA	GUZMAN PUCHE	3022738787		Luz	—	Luz			
	MARIA ALEJANDRA	OLIVERA CARDOZO	3002078886	Alejaolivera97@gmail.com	Maria O	Maria O	Maria O			
	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	3053764436	Pinedamare96@gmail.com	—	—	—			
	MARIBEL	SALCEDO RIVAS	3116957[illegible]		[illegible]	[illegible]	—			
	NAIDUT	DIAZ CARO	3207198352		Naidut	Naidut	—			
	ROSA MARIA	PATRON BELTRAN	3216994290		Rosa	Rosa	—			
	ROSELI	PADILLA PETRO			—	—	—			
	TRINIDAD DEL CARMEN	OLIVERA SOTO	3226220494	Trinidadolivera	Trinidad	—	Trinidad			
	YALIS BERTILDA	MARZOLA QUINTANA	3001457671	[illegible]	Yalis	Yalis	Yalis			
	YAMILETH	OLIVERA SOTO			—	—	Yamileth			
	YULAITY PAOLA	FRANCO FERNANDEZ			Yulaity	—	Yulaity			





COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA $12000—

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montería
DESTINO: Ciénaga de Oro
DÍA: 21 MES: 06 AÑO: 2024
HORA DE SALIDA:
BUS N°:
NOMBRE: Yanith Santamaría
FIRMA DESPACHADOR:
768660

COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

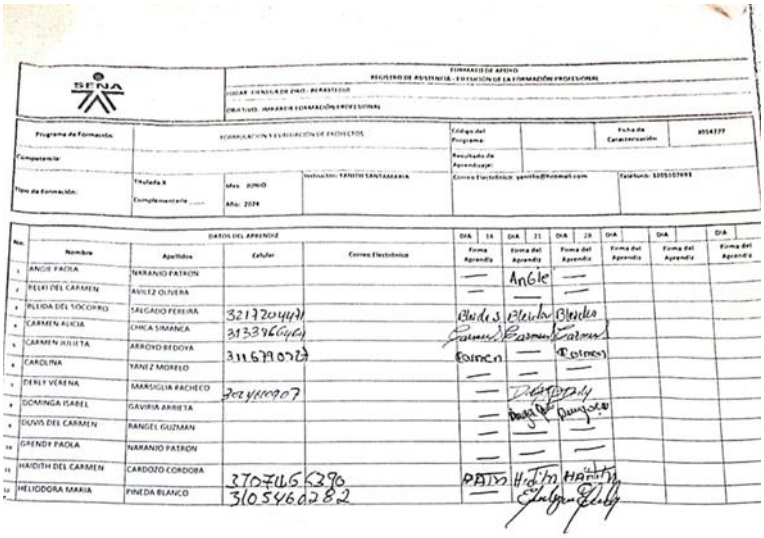
TARIFA $14.000—

TIQUETE DE VIAJE

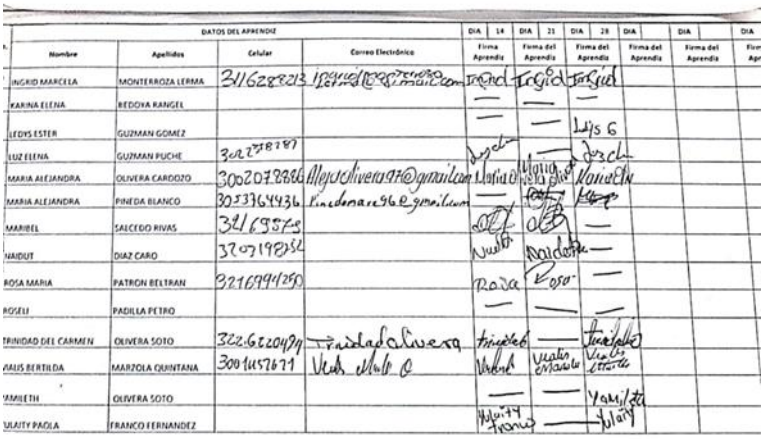
ORIGEN: Ciénaga de Oro
DESTINO: Montería
DÍA: 21 MES: 06 AÑO: 2024
HORA DE SALIDA:
BUS N°:
NOMBRE: YanithSantamaría
FIRMA DESPACHADOR:
768662

Día 4: 28/06/2023

Se elaboró artesanalmente la bebida nutritiva con la Red de Organizaciones sociales de mujeres comunales y comunitarias de Córdoba "ROSMUC"



No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 14 Firma Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA 28 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	ANGIE PAOLA	NARANJO PATRON			—	Angie	—			
2	FELIX DEL CARMEN	AVILEZ OLIVERA			—	—	—			
3	FLEIDA DEL SOCORRO	SALGADO PEREIRA	3217204471		Fleida S	Fleida	Fleida			
4	CARMEN ALICIA	CHICA SIMANCA	3133766961		Carmen	Carmen	Carmen			
5	CARMEN JULIETA	ARROYO BEDOYA	3116790723		Carmen	—	Carmen			
6	CAROLINA	YANEZ MORELO			—	—	—			
7	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO	3024110907		—	Derly	—			
8	DOMINGA ISABEL	GAVIRIA ARRIETA			—	Dominga	Dominga			
9	OLIVIS DEL CARMEN	RANGEL GUZMAN			—	—	—			
10	GRENDY PAOLA	NARANJO PATRON			—	—	—			
11	HAIDITH DEL CARMEN	CARDOZO CORDOBA	3707166290		PATIO	Haidith	Haidith			
12	HELIODORA MARIA	PINEDA BLANCO	3105460282		—	Heliodora	Heliodora			



	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 14 Firma Aprendiz	DIA 21 Firma del Aprendiz	DIA 28 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA
	INGRID MARCELA	MONTERROZA LERMA	3116288213		Ingrid	Ingrid	Ingrid			
	KARINA ELENA	REDOVA RANGEL			—	—	—			
	LEDYS ESTER	GUZMAN GOMEZ			—	—	Luis G			
	LUZ ELENA	GUZMAN PUCHE	3122738787		Luz	—	Luz			
	MARIA ALEJANDRA	OLIVERA CARDOZO	3002078886	Alejaolivera97@gmail.com	Maria O	Maria	Maria			
	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO	3053764436	Pinedamare96@gmail.com	—	—	—			
	MARIBEL	SALCEDO RIVAS	3116955??		Mari	Mari	—			
	NAIDUT	DIAZ CARO	3207198352		Naidut	Naidut	—			
	ROSA MARIA	PATRON BELTRAN	3216994250		Rosa	Rosa	—			
	ROSELI	PADILLA PETRO			—	—	—			
	TRINIDAD DEL CARMEN	OLIVERA SOTO	3226220479	Trinidadolivera	Trinidad	—	Trinidad			
	VALIS BERTILDA	MARZOLA QUINTANA	3001457671		Valis	Valis	Valis			
	YAMILETH	OLIVERA SOTO			—	—	Yamileth			
	YULAITY PAOLA	FRANCO FERNANDEZ			Yulaity	—	Yulaity			











COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA $14.000-

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Monteria DESTINO: Ciénaga de Oro

DIA 28 MES 06 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: BUS N°:

NOMBRE: Yanith Santamaria FIRMA DESPACHADOR: 768664



COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA $14.000-

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Ciénaga de Oro DESTINO: Montería

DIA 28 MES 06 AÑO 2024 HORA DE SALIDA: BUS N°:

NOMBRE: Yanith Santamaria FIRMA DESPACHADOR: 768668

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	**23**
Codigo Centro:	**9115**
Fecha de elaboración:	**01/02/2018**
ID Proceso:	

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: Monteria, 08 de Julio 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA: Yanith Santamaria
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 30685200

En desarrollo de la comisión No. **125924** durante los dias **07,14,21 y 28** del mes de Junio de **2024** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
	municipio - vereda - municipio	**colocar si fue moto, taxi, etc.**	$ 0
07/06/2024	**Cienega de oro - Berastegui - Cienega de oro**	**Moto**	$ 10.000
14/06/2024	**Cienega de oro - Berastegui - Cienega de oro**	**Moto**	$ 10.000
21/06/2024	**Cienega de oro - Berastegui - Cienega de oro**	**Moto**	$ 10.000
28/06/2024	**Cienega de oro - Berastegui - Cienega de oro**	**Moto**	$ 10.000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		$ 40.000

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA	SUPERVISOR DE CONTRATO	ORDENADOR DEL GASTO
Nombre completo: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	**Nombre completo:** VIVIANA BENAVIDES MESIAS	**Nombre completo:** TRINI ELENA BRUNAL CABRALES
	Cargo: COORDINADORA ACADÉMICA	**Cargo:** SUBDIRECTORA ENCARGADA
Firma:	**Firma:**	**Firma:**

GRF-F-076 V.01