PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Septiembre de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
Cargo del supervisor PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: **CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($44.208.895)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de:Un Millon Novecientos Treinta Y Cinco Mil Sesenta Y Nueve Pesos* ***$ (*****1.935.069*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje. 7 GTH-F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guias de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico..	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guias de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Apendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

4	en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	Adjunto acta con sus evidencias fotograficas

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias		

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

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	93624	Fonseca – San Juan Del Cesar - Fonseca	27-08-2024	31-08-2024

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. **4562654961** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de Agosto del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria

Código del Programa de Formación: 936161 versión 1

Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de La Guajira.

Fase del Proyecto: Evaluación

Actividad de Proyecto: VALORACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDAD Y APROVECHAMIENTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS LOCALES.

Competencia: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa
- Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Entre las industrias alimentarias, la seguridad de los productos debe considerarse sin ninguna duda, la prioridad máxima. Que un alimento sea seguro es frecuentemente uno de los requisitos no estrictos incluido en muchas de las especificaciones de los clientes.

El HACCP es un sistema de control de los alimentos basado en la prevención. Identificando los puntos donde probablemente aparecerán los peligros durante el proceso de producción, se tendrá la oportunidad de aplicar las medidas necesarias para evitar que los citados peligros sean una realidad.

La presente guía lo orientará para que desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

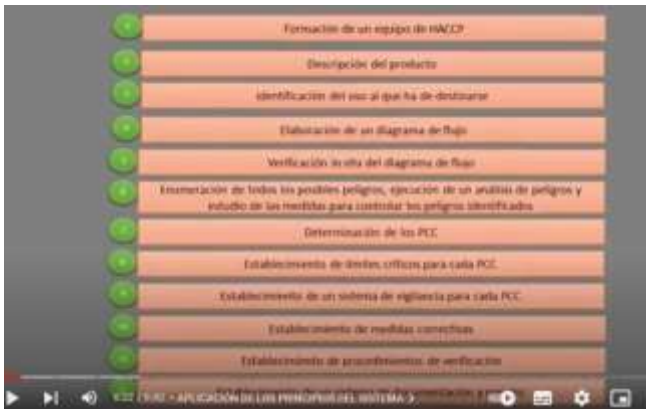
- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades De Reflexión Inicial

A1: Realizar la verificación de conocimientos previos.

Observe el video: Principio 4 del plan HACCP

https://www.youtube.com/watch?v=jTQGwJzVQqA



En grupos de trabajo de dos aprendices discuta sobre las siguientes preguntas, luego socialice con el grupo.

- ¿En qué consiste el monitoreo de PCC?
- ¿Cree usted que se puede aplicar un plan HACCP sin el principio 4 (monitoreo de PCC)?

Tiempo sugerido**: 2** horas

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje.

Apreciado aprendiz, Mediante explicación del instructor y documentos de apoyo sobre el tema, realizar este segundo momento de la guía de aprendizaje, Para iniciar la comprensión del tema es necesario identifica cada concepto del tema que se quiera abordar y desde allí Procedo a mi autodiagnóstico tomando como referencia la situación problémica planteada. Los siguientes temas serán los que se desarrollarán en la presente guía de aprendizaje:

- ✓ Monitorear los pc y pc, según protocolos establecidos.
- ✓ Verificar el funcionamiento del sistema de monitoreo y control de puntos críticos.

3.3 Actividades de Apropiación de Conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente, el aprendiz realizará las siguientes actividades de acuerdo con las explicaciones y el material de apoyo suministrado por el instructor en cada formación:

Actividad de desarrollo cognitivo

A2: Realice una lectura autoregulada del material de apoyo" Procedimientos de monitoreo de los pcc" y participe en Phillips 6/6 propuesto por el instructor.

A3. En la libreta de apuntes realice un resumen del tema" Procedimientos de monitoreo de los pcc"

A4. Apoyándose en la wed, realice un mapa conceptual del Principio IV: Establecer procedimientos de monitoreo de los PCC, según la OMS/OPS.

Para esto puede utilizar la herramienta TIC: https://docentesaldia.com/2020/10/18/como-hacer-un-mapa-conceptual-explicacion-paso-a-paso-y-ejemplos/.

A5. Resuelva el taller didáctico propuesto por el instructor

A6. Participe en la evaluación didáctica propuesta por el instructor.

Tiempo sugerido: 15 Horas

Actividad de desarrollo procedimental

A7: Utilizando el material de apoyo proporcionado por el instructor, trabajen en grupo de tres aprendices para elaborar un folleto sobre el procedimiento de monitoreo de los Puntos Críticos de Control (PCC). Realicen la actividad en una hoja bien organizada y preséntenla al instructor**.**

A8. El instructor entregara un caso de una empresa que desea implementar HACCP en la elaboración de un producto, en grupo de 2 aprendices deberán desarrollar las actividades referentes al monitoreo de los puntos críticos de control. Entregar formatos diligenciados.

A9. Visite una empresa de su municipio que empleen el plan HACCP y realice un informe del sistema de monitoreo de PCC que aplican en el plan.

Tiempo sugerido: 15 Horas

Actividad de desarrollo Actitudinal

Individualmente, responda y argumente:

Si usted trabajara como supervisor en una planta de proceso de alimentos y se diera cuenta que esta no se realiza monitoreo a los puntos críticos de control exigidos por el plan HACCP, que haría?

- **Tiempo Sugerido:** 2 Horas
- **Ambiente Requerido:** Institución educativa, salón de clase.
- **Material requerido:** papel, lapiceros, guía de aprendizaje, hojas de papel bond, material de apoyo que se suministra.

3.4 Actividades De Transferencia Del Conocimiento

Este cuarto momento de esta guía de aprendizaje, el instructor busca aplicar, transferir, practicar y desarrollar las habilidades técnicas y pedagógicas relacionadas con los resultados de aprendizaje, este proceso se lleva a cabo mediante la práctica activa del 'aprender haciendo.

A10. Formar grupos de trabajo de 4 aprendices, el instructor asignara un producto a elaborar; cada grupo debe desarrollar la practica teniendo en cuenta los primeros 9 pasos de la aplicacion del plan HACCP.

Presentar un informe escrito con sus respectivas imágenes.

Tiempo sugerido: 6 horas

- **Ambiente Requerido**: Institución educativa, salón de clase.
- **Materiales:** Tableros, Resma tamaño carta, Lápices, Marcadores, Computadores, cartulina,cinta adhesiva.

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: • Prueba escrita de los temas tratados	Monitorea los pc y pcc, según protocolos establecidos Diligencia los reportes e informes manuales o	**Técnica:** **Formulación de preguntas** **Instrumento: Cuestionario**

Evidencias de Desempeño: ● Formatos de Monitoreo de PCC. **Evidencias de Producto**: ● Practica Monitoreo PCC.	sistematizados documentando el proceso y las deviaciones en los limites críticos, según procedimientos establecidos.	**Técnica: Observación Instrumento:** Observación directa **Instrumento. Lista de Chequeo.** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en La producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir

o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://www.bibliotecavirtual.sena.edu.co/

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10917:2015-principio-iv-establecer-procedimientos-monitoreo-pcc&Itemid=41432&lang=es

https://ferramentasdaqualidade.org/fluxograma/?utm_source=blogdelacalidad&utm_medium=diagrama-de-flujo-flujograma-de-procesohttp://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm#bm3.5

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**PATRICIA REY RAMOS** **WILMER IBAÑEZ** **SANDRA IRIARTE** **DALIS FRAGOZO** **SADAM HERNANDEZ** **JOSE ALBERTO GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**C A A**	**22 JULIO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

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

e

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.

Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
María Liz Martínez Plata	Actividad 1: Observación directa		X	18/09/2024		
	Actividad 2: Formulación de preguntas		X	23/09/2024		
	Actividad 3: Mapa Conceptual		X	30/09/2024		

Nombre del Instructor: Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: Maria Liz Martinez
Firma:	

Observaciones:

Scanned with CamScanner

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO	Versión: 01

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

Laura Córdoba / Sherly Pertuz / Andrea carolina.

04/08/24

Diagrama de flujo de Proceso de yogurt

1. Recepcion de materias prima

Accion
Recepcion de leche y cultivo
Punto critico controlar la calidad de la leche

2. Pasteurizacion

Accion
calentar la leche a 85-90c°
Punto critico verificar temperatura y tiempo (30min).

3. Enfriamiento

Accion
enfriar la leche rapiramente 43-45c
Punto critico asegurar un enfriamiento rapido para evitar contaminacion

4 Inoculacion

Accion
Añadir cultivo bacteriano a la leche
punto critico controlar la proporcion y viabilidad de cultivo.

5. fermentacion

Accion
mantener a 42-45c° durante 4-8 horas
Punto critico
fermentacion: controlarlo el tiempo
monitorear el PH (debe bajar aproximadamente a 4.5).

El sistema Haccp fue desarrollado en la decada de 1960 por la compañía Pillbury, en colaboración con la NASA y los laboratorios del ejercito de los estados unidos, para garantizar la seguridad de los alimentos destinados a las astronautas. El principal reto era asegurarse de que los alimentos consumidos en el espacio, estuvieran libres de cualquier tipo de contaminación que pudiera poner en riesgo la salud de los tripulantes. Esta Colaboración llevo al desarrollo de un sistema que prevenía problemas de seguridad alimentaria mediante el control de los procesos de producción, en lugar de depender unicamente en pruebas del producto final.

Desde su creación el Haccp a evolucionado para convertirse en una estandar relacionalmente conocido para la gestión de la inocuidad de los alimentos. En la actualidad es adoptado por organizaciones de diferentes tamaños y sectores de la industria alimentaria. Incluyendo la producción, procesamiento como el consumo y distribución de alimentos

El Haccp es crucial en la industria alimentaria porque proporciona un marco sistematico para identificar y gestionar los riesgos asociados con la producción de alimentos. este enfoque preventivo ayuda a las empresas a garantizar la seguridad de productos alimentarios, protegiendo así la seguridad publica y fortaleciendo la confianza de los consumidores. Ademas el Haccp no solo ayuda a prevenir problemas de salud, sino que tambien puede mejorar la eficiencia operativa y reducir los costos asociados con retiros de productos y otros incidentes de seguridad alimentaria.

Firma: Heilys Conrado Perez
Luis Alfonso Rivera
Jafer Soluno Barrios

Scanned with CamScanner

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación: 936161**
- **Nombre del Proyecto:** implementacion de tecnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecucion
- **Actividad de Proyecto:** aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de Alimentos.
- **Competencia**:
  - ✓ Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.
- **Duración de la Guía**: 50 Horas

2. PRESENTACION

Los alimentos, por su condición de perecibilidad requieren de operaciones especiales orientadas a prolongar la vida útil de los nutrientes que estos poseen. La aplicación de algún tipo de tratamiento térmico a un alimento tiene como finalidad la destrucción de la carga microbiana que ocasione deterioro en su calidad física, química o biológica, o que origine algún tipo de perjuicio en la salud del consumidor.

Apreciado aprendiz; Es por esta razón que a través del desarrollo de la competencia “Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes” y los resultados de aprendizaje, generaremos alternativas de procesamiento que garanticen la inocuidad y la seguridad nutricional del alimento. Con el desarrollo de las actividades planteadas en esta guía usted podrá profundizar en los diferentes métodos, equipos y medios de conservación de los alimentos, así mismo este espacio constituirá un escenario para aprender a través de las diferentes fuentes de conocimiento.

La presente guía plantea desarrollar diferentes prácticas de elaboración de productos agroindustriales, aplicando procesos térmicos como: Cocción, Pasteurización, Condensación, Escaldado, Esterilización, Refrigeración y Congelación, con las cuales se podra identificar el control de las variables de producción en los procesos de transformación de materias primas, la aplicación de procesos térmicos necesarios para la obtención de productos sanos saludables y seguros que cumplan las expectativas del consumidor y normatividad.

Recuerde que el instructor brindará LA ORIENTACIÓN permanente con la colaboración de sus compañeros de formación. Comparta e interactúe con ellos para hacer más agradable el proceso formativo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

“Nuestros ancestros utilizaban como medio de conservación técnicas como el ahumado, secado, curado y salado. Es así como los tratamientos térmicos no son un invento actual, pues esto ha sido heredado y lo que se ha hecho es mejorar los procesos con técnicas que reducen la presencia de microorganismos y alargan la vida útil del producto.

Las empresas que manejan alimentos y que cumplen con la legislación sanitaria, deben utilizar tratamientos térmicos como una opción para alargar la vida útil de los productos y ofrecer al consumidor, alimentos con baja o nula carga microbiana, contribuyendo así, a reducir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)”.

Analiza la situación y determina la importancia de la aplicación de procesos térmicos en la agroindustria alimentaria.

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

A continuación, deberas apropiarte de los conceptos básicos necesarios para el desarrollo de la presente guía de aprendizaje.

Todos los alimentos crudos contienen microorganismos que pueden causar su deterioro o afectar la salud pública. Una forma de eliminarlos o reducir su carga es por medio de los tratamientos térmicos. Solo si conoces cuales son los microorganismos y las enfermedades que pueden transmitir, tomaras conciencia de la importancia de eliminarlos. A continuación en el siguiente link encontrarás información relacionada con estos detestables microorganismos:

https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM.

Realiza un análisis de la información contenida en el documento y elabora un mapa conceptual donde se pueda identificar el microorganismo, características, enfermedades que produce y como combatirlo.

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

Para dar inicio a la temática, consulta los conceptos básicos de los tratamientos térmicos relacionados a continuacion:

- Congelacion
- Coccion
- horneo y/o asado
- fritura en aceite
- horno microondas
- Escaldado
- Pasteurizacion
- Ultrapasteurizacion
- Esterilizacion
- Atmosferas modificadas (medición de variables)

Evidencia los conocimientos adquiridos desarrollando la siguiente actividad:

a. Ubica palabras claves relacionadas con los tipos de tratamiento térmicos mencionados, la maquinaria utilizada para llevar a cabo estos procesos y ejemplos de productos reales que han sido tratados con los procesos térmicos relacionados.

b. Realiza una consulta, profundizando en internet los conceptos desconocidos. Diseña y elabora una presentación en power point sobre los diferentes tipos de tratamientos utilizados en:

- Tecnologia De Carnicos
- Tecnologia De Fruver
- Tecnologia De Lacteos
- Tecnologia De Panaderia

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos y para una adecuada transferencia del conocimiento, en conjunto con sus compañeros e instructor, desarrolla las siguientes actividades:

a. Escoge un producto para analizar su proceso productivo
b. Con base en el producto escogido, consulta el diagrama de flujo e identifica en qué momento se utiliza el tratamiento térmico, para que sirve y con qué temperatura usualmente se trabaja.
c. Diseña un formato de control de temperaturas durante el proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Apren dizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Consultas e investigación, exposiciones orales, que demuestren dominio cognitivo en saberes relacionados con los fundamentos de los procesos térmicos. **Evidencias de Desempeño** Valoración de habilidades y destrezas durante el desarrollo de procesos en las diferentes líneas de producción Agroindustrial. **Evidencias de Producto:** Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con el informe de las practicas.	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden examen Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. Selecciona las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, según características del producto y la normatividad vigente. Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto. Muestrea e inspecciona	**Técnica de Evaluación:** Formulación de Preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario Técnica de Evaluación: Observación Directa Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo Técnica de Evaluación: trabajo escrito. Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo

	los productos según el protocolo • Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto. • Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos • Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos • Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa. • Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.
- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de alargar la vida útil del producto.
- DENSIDAD: La densidad o masa específica se define como su masa por unidad de volumen, expresándose normalmente en gm/cm3.
- DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.
- GRADOS BRIX: (símbolo °Bx) miden el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido
- PRESIÓN: La presión es la relación entre una fuerza y el área sobre la cual actúa la misma, es decir, que las unidades de presión están expresadas por unidades de fuerza/unidades de área (longitud)
- PESO ESPECIFICO: El peso específico es el peso del fluido por unidad de volumen. Por lo tanto, entre el peso específico y la densidad existirá la relación. Peso específico = densidad x g
- TEMPERATURA: La temperatura se define como la cantidad de calor expresada en grados que contiene un cuerpo. Es decir, la temperatura mide o da la idea del calor de un cuerpo, siendo el calor una de las formas de presentarse de la energía.

- VARIABLE DE PROCESO: Son aquellas que pueden cambiar las condiciones de un proceso industrial ya sea, sus aspectos físicos, químicos o ambos según la composición de la sustancia, que pueden afectar al producto.
- VIDA ÚTIL: Es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas. La vida útil es establecida por cada empresa alimentaria.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Introducción a la Ingeniería de Alimentos. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Bogotá.
- Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. Republica de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

- http://biblioteca.sena.edu.co
- http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm
- http://www.maldonado.gub.uy/documentosmalimentos.pdf
- http://www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- http://www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- http://www.mundohelado.com
- http://www.consumaseguridad.com
- http://www.fao.org
- http://www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Dalis elena Fragozo Vergara**	**Instructor**	**Centro agroempresarial**	**3 de marzo de 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Duván Felipe Rico Cervantes	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	20/09/2024		
	Actividad 2: observación Directa		x	27/09/2024		
	Actividad 3: Trabajo escrito		x	04/10/2024		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: duvan Rico
Firma:		

Observaciones:

Scanned with CamScanner

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

proceso de elaboracion de yogort

yogort

Leche

Brayan Muestre
Carlos alberto Diaz
ingris muñoz
Tatiana Suarez

18139 gr de leche ← Recepcion y analisis

18139 gr leche → Filtrado

Acondicionamiento de la leche → 18120g de leche + estabili-zante

pasteurizacion
T= 85°C
t= 10min

Siembra del cultivo
T= 45°C

incubacion
T= 45°C

Enfriamiento
T= 20°C

1000gr de pulpa fresa
1,8g conservante
→ Mezcla →

Envasado, etiquetado

Maduracion

Yogurt de fresa

ACTA No. 2_FASE_3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con Directivos		
CIUDAD Y FECHA: SAN JUAN DEL CESAR, 21 de agosto 2024	**HORA INICIO:** 11:00	**HORA FIN:** 13:00
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa María Auxiliadora	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroempresarial y Acuícola	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludos inicial 2. Presentación del objetivo de la reunión 3. Otros Asuntos 5. Cierre		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con coordinadora Osmary Milian		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:00 AM del día 21 de agosto del 2024 nos reunimos en la I.E María Auxiliadora en la oficina de coordinación académica con el rector Darlin Gámez, la coordinadora Osmary Milán, sicorientadora Liliana Anaya e Instructor Sandra Iriarte, con el objetivo de hacer seguimiento tecnopedagógico e informar cómo van los aprendices del programa de formación Técnico en Agroindustria alimentaria.

El rector Darlin Gámez comunico en esta reunión que se debía cambiar de ambiente de formación debido a unos arreglos que va realizar en el ambiente que estamos utilizando (Sala de Bilingüismo), nos trasladaran para el curso 9-01 visitamos el ambiente para ver las condiciones.

La instructora sandra Iriarte le informó a la coordinadora Osmary Milán y sicorientadora Liliana Anaya cómo va la formación con las diferentes fichas.
Los aprendices están motivados asistiendo en su totalidad se le enviara a final de mes relación de los aprendices que no asistan durante cada mes.

Se le entregaron impresas todas las prácticas realizadas de las diferentes fechas con los distintos productos elaborado en esta institución a la coordinadora Osmary Milián como fue acordada en la reunión anterior.

Se dio por ter a minada la reunión siendo las 13:00 am estableciendo algunos compromisos de las partes que se encuentran descritos en el espacio para tal fin de la presente acta.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





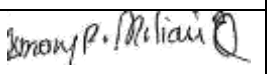


CONCLUSIONES

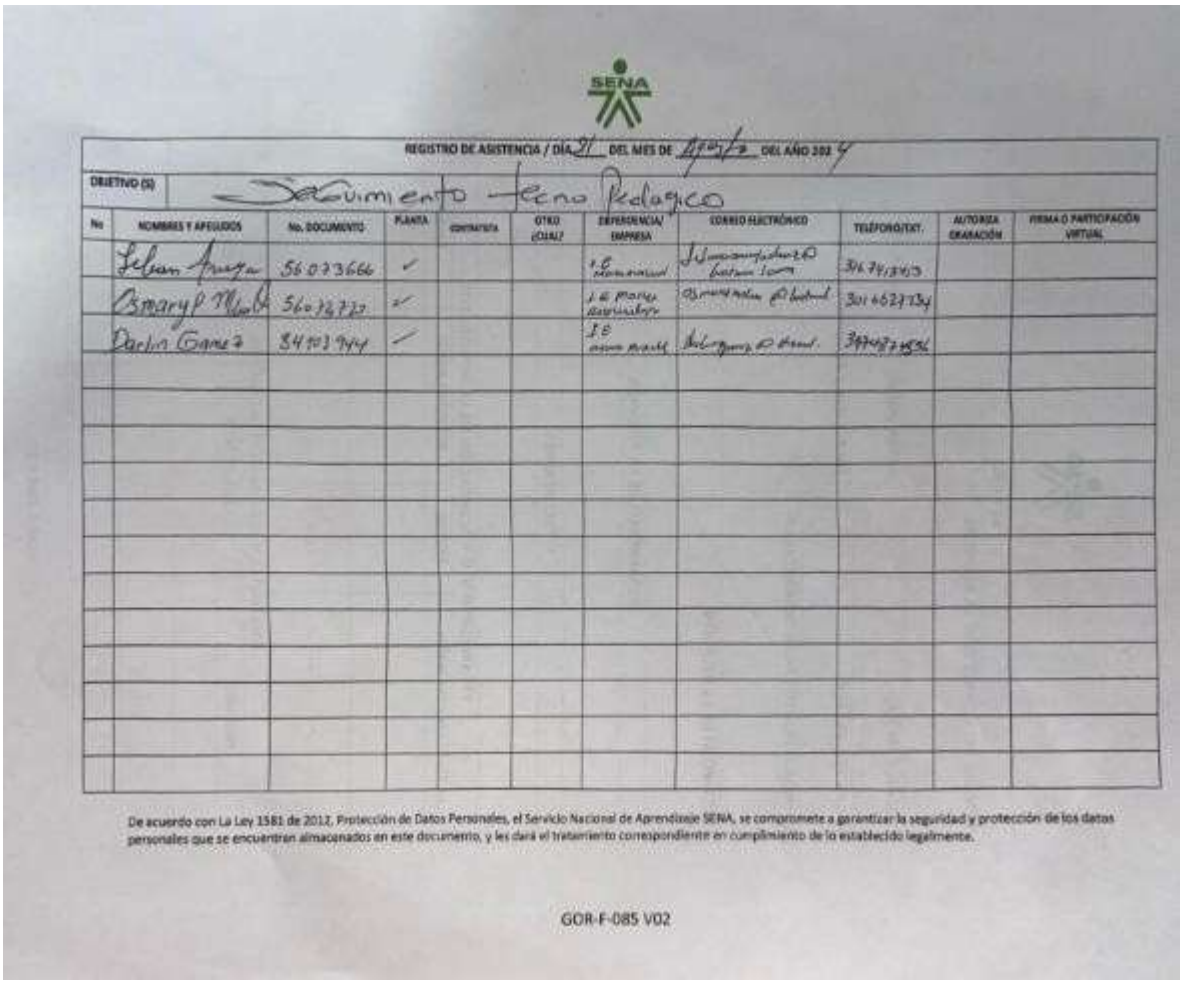
Se logro realizar acuerdo entre los Directivos e Instructor en garantizar la asistencia de los aprendices a la formación. Además, enfatizar la importancia de la colaboración de Todos para crear un ambiente de aprendizaje inclusivo y de apoyo mutuo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Se Consigna el compromiso del seguimiento (mensual) (transferencias Técnico pedagógicas) entre los docentes de área, coordinadora académica y/o Líder designado por la institución educativa e instructores SENA con el objeto de que la articulación de los currículos sea dinámica y se tenga pleno conocimiento de ambas partes del desarrollo del proceso de formación de los aprendices matriculados en el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
○ Hacer Seguimiento a (transferencia técnico pedagógica)	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Cumplimiento con la Formación	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Seguimiento y cumplimiento a la formación	Permanentemente	Osmary Milián	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Seguimiento Tecno Pedagógico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Leidy Arroyo	56073666	✓			I.E Manuela	JJaramillo120 @ hotmail.com	3167433		
	Mary P Mejía	56076773	✓			I.E Manuela Beltrán	Mpmejia @ hotmail	3016627734		
	Darlin Gamez	34103744	✓			IE Manuela Beltrán	Dalgamez @ hotmail.	3194874536		

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941408 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 52,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727559 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727560 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 188,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación elaboración de productos, Pan de Queso







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

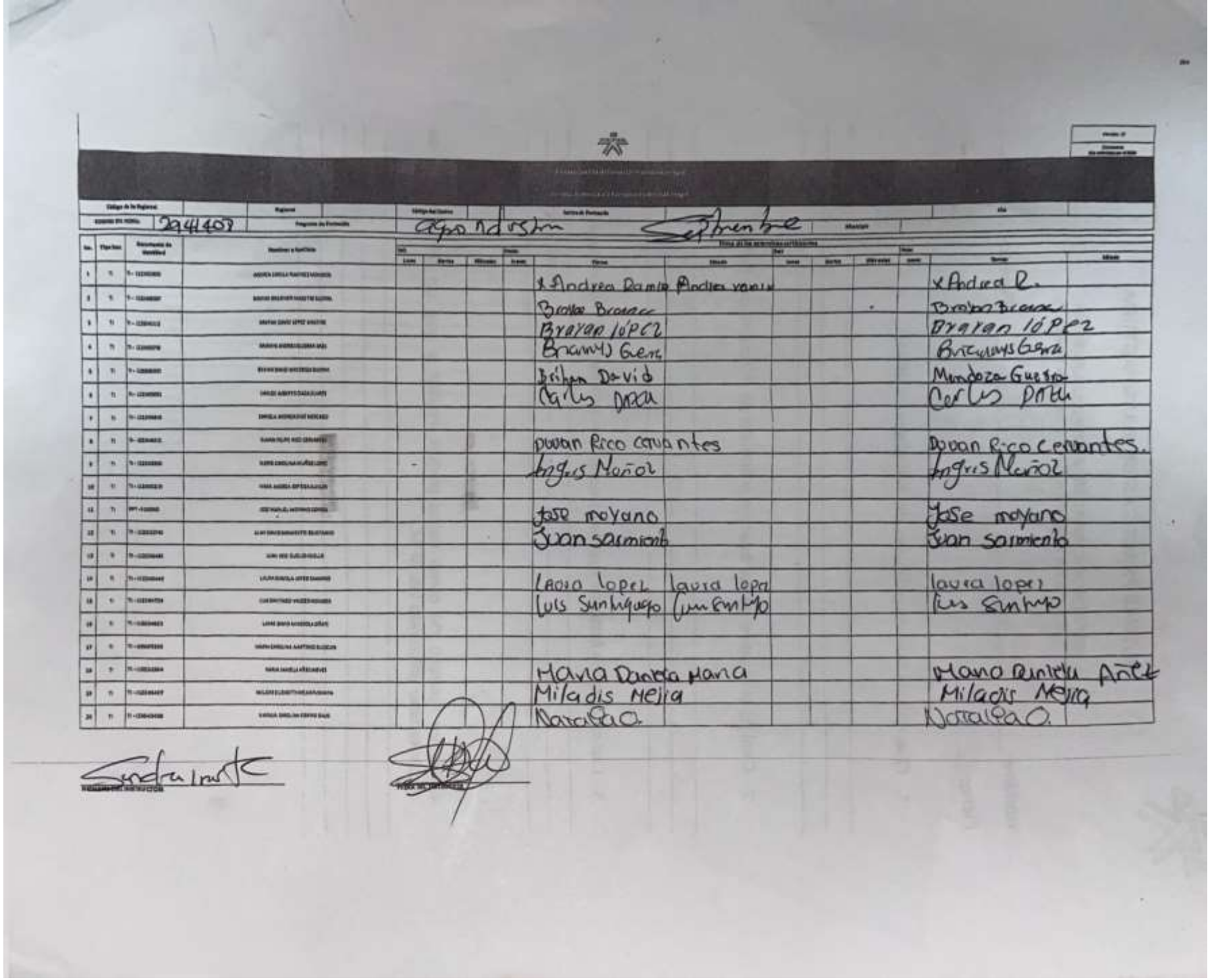
FICHA 2941408 Ejecución de la formación



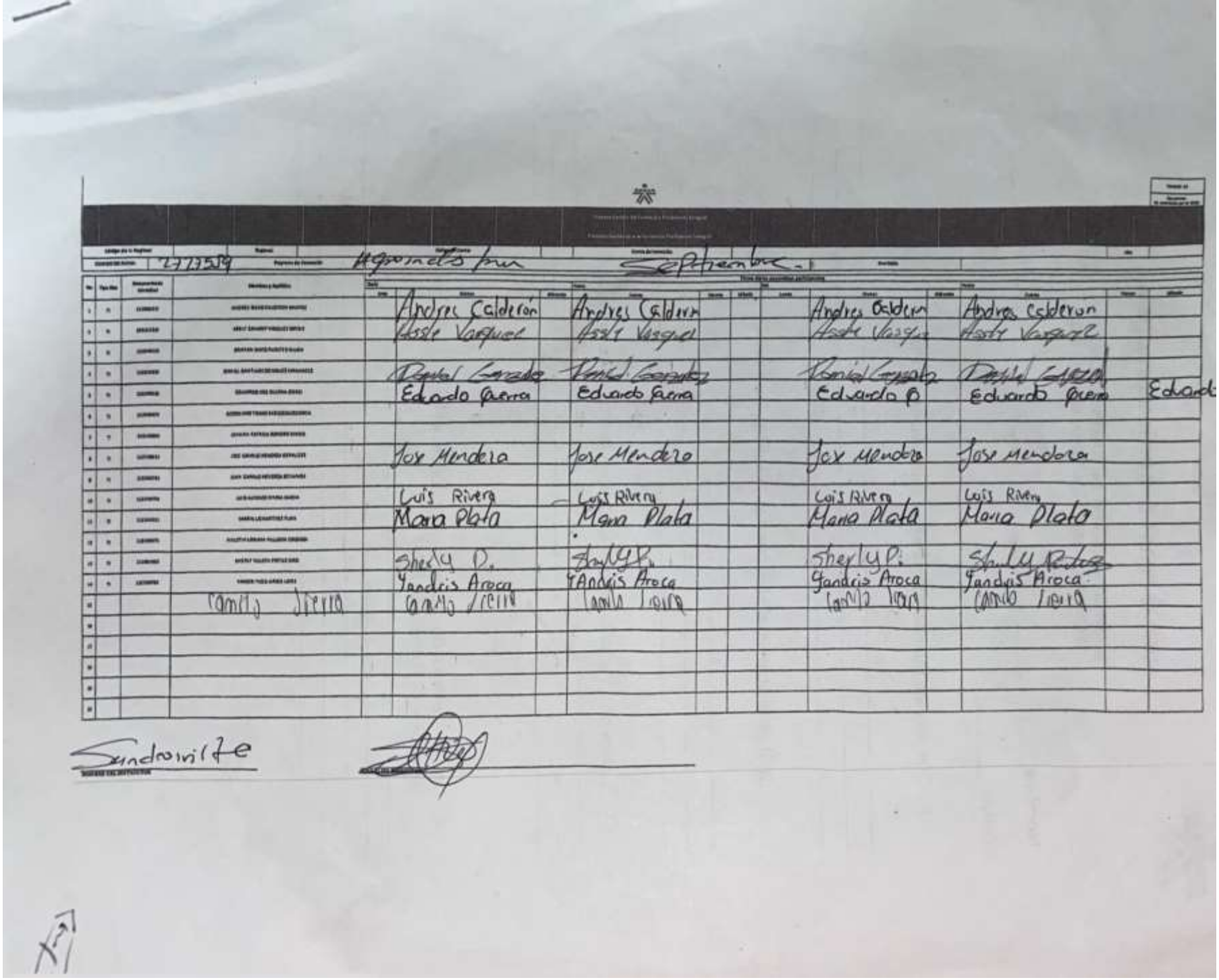




Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar







FORMATO INFORME LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: FONSECA 05 DE SEPTIEMBRE DE 2024

PRESENTADO A: ANGÉLICA PATRICIA SANJUANELO MORAN

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACIÓN:**
	27 DE AGOSTO DE 2024	31 DE AGOSTO DE 2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO (FONSECA – SAN JUAN SAN JUAN – FONSECA)	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACIÓN**	**OTRA : (ciudad)**
	Agroempresarial y Acuícola	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir el desarrollo a la formación Integral en la INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA dentro del programa de articulación con la media del CAA.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Desarrollo de la formación en la competencia: Aplicar procesos térmicos según procedimientos y normas vigente

RESULTADOS:

DÍA 1: 27/08/2024

El día 27 de agosto se inició el desarrollo la formación con la ficha 2727559, en la competencia Aplicar procesos térmicos según procedimientos y normas vigente donde se realizó practica de elaboración de producto carne para hamburguesa





***Imagen 1 Y 2 Ejecución** de la formación elaboración de producto, carne para hamburguesa.*

DÍA 2: 28/08/2024

El día 28 de agosto se inició el desarrollo la formación con la ficha 2727560, en la competencia Aplicar procesos térmicos según procedimientos y normas vigente donde se realizó práctica de elaboración de producto carne para hamburguesa





***Imagen 1 Y 2 Ejecución** de la formación elaboración de producto, carne para hamburguesa.*

DÍA 3: 29/08/2024

El día 29 de agosto se continúa la sesión de formación con la ficha 2727559, la socialización de la guía de aprendizaje y participación de los aprendices en el desarrollo de las actividades propuestas, identificación de las diferentes temperaturas para los tratamientos térmicos, ventajas y desventajas que se presentan en la aplicación de este proceso en los alimentos.



Imagen 1: *trabajamos los métodos de conservación, pasteurización, escaldado, secado por aspersión en los diferentes procesos*

DÍA 4: 30/08/2024

El día 30 de agosto se continúa la sesión de formación con la ficha 2727560, se realizó la socialización de la guía de aprendizaje y actividades a desarrollar de forma participativa, dinámica, la coordinadora Osmary Milián nos visitó en formación ese día para dar una información a los aprendices



Imagen 1: *Aplicar Proceso Térmico Según Procedimiento Y Normas Vigentes*

DÍA 5: 31/08/2024

El día 31 de agosto se inició la sesión de formación con la ficha 2941408 se realizó la socialización de la guía de aprendizaje y actividades a desarrollar de forma participativa, dinámica

Imagen 1: *Aplicar Proceso Térmico Según Procedimiento Y Normas Vigentes*



Imagen 2: *Ejecución de la formación elaboración de producto, carne para hamburguesa.*



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

1. **Fotografías**
2. **Listado de asistencias**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Revisión de las actividades y evidencias recolectadas. 2. Presentar trabajo escrito de las actividades desarrolladas	SANDRA MARCELA IRIARTE Programa de Articulación con la Media CAA	Agosto de 2024

CONCLUSIONES:

1. Se desarrollo la formación en la Institución INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA del municipio de San juan del Cesar, en esta institución se logró interactuar con los grupos de grado 10°y11° identificados con código de ficha: 2727559 ,2727560 y 2941408 con quienes se desarrolló la formación con actividades que permiten evidenciar las técnicas y habilidades alcanzadas por los aprendices.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
SANDRA MARCELA IRIARTE	

VISTO BUENO SUPERVISOR

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

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades

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

Usuario que Genera Reporte:	MHasanjuan	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 22 de agosto de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	93624	**Fecha Solicitud**	2024-08-21	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-08-22	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	CONTRATISTA ISTRUCTOR			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

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

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

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.

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS	CC: 1140824998	CONTRATISTA INSTRUCTOR	Autorizada	2024-08-27	2024-08-27	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50	2,5	4.465.000,00	252.390,00	630.975,00	100.000,00	730.975,00	Impartir Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.
				2024-08-28	2024-08-28	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-08-29	2024-08-29	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-08-30	2024-08-30	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-08-31	2024-08-31	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**100.000,00**	**730.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.

ORDENADOR DEL GASTO

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

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

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

Usuario que Genera Reporte:	MHasanjuan	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA
Fecha y Hora Generación Reporte:	jueves, 22 de agosto de 2024	

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KENDRY JULIETH ONATE JEREZ	Fecha Verificación:	22/08/2024 15:08:29

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.

DÍA 1: 27/08/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27 - Agosto - 2024 Valor: $10.000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: Fonseca Hora: 12:30 pm
Destino: San Juan Vehiculo No. BPm 653
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27 - Agosto - 2024 Valor: $10.000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. BSY 854
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 2: 28/08/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 28-Agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: Fonseca Hora: 12:30pm
Destino: San Juan Vehiculo No. Pm 334
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 28-Agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. BPm 653
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 3: 29/08/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 29-agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: Fonseca Hora: 12:30
Destino: San Juan Vehiculo No. SYA 703
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 29-agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. RCN 334
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 4: 30/08/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 30-agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: Fonseca Hora: 12:30
Destino: San Juan Vehiculo No. BSY 834
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

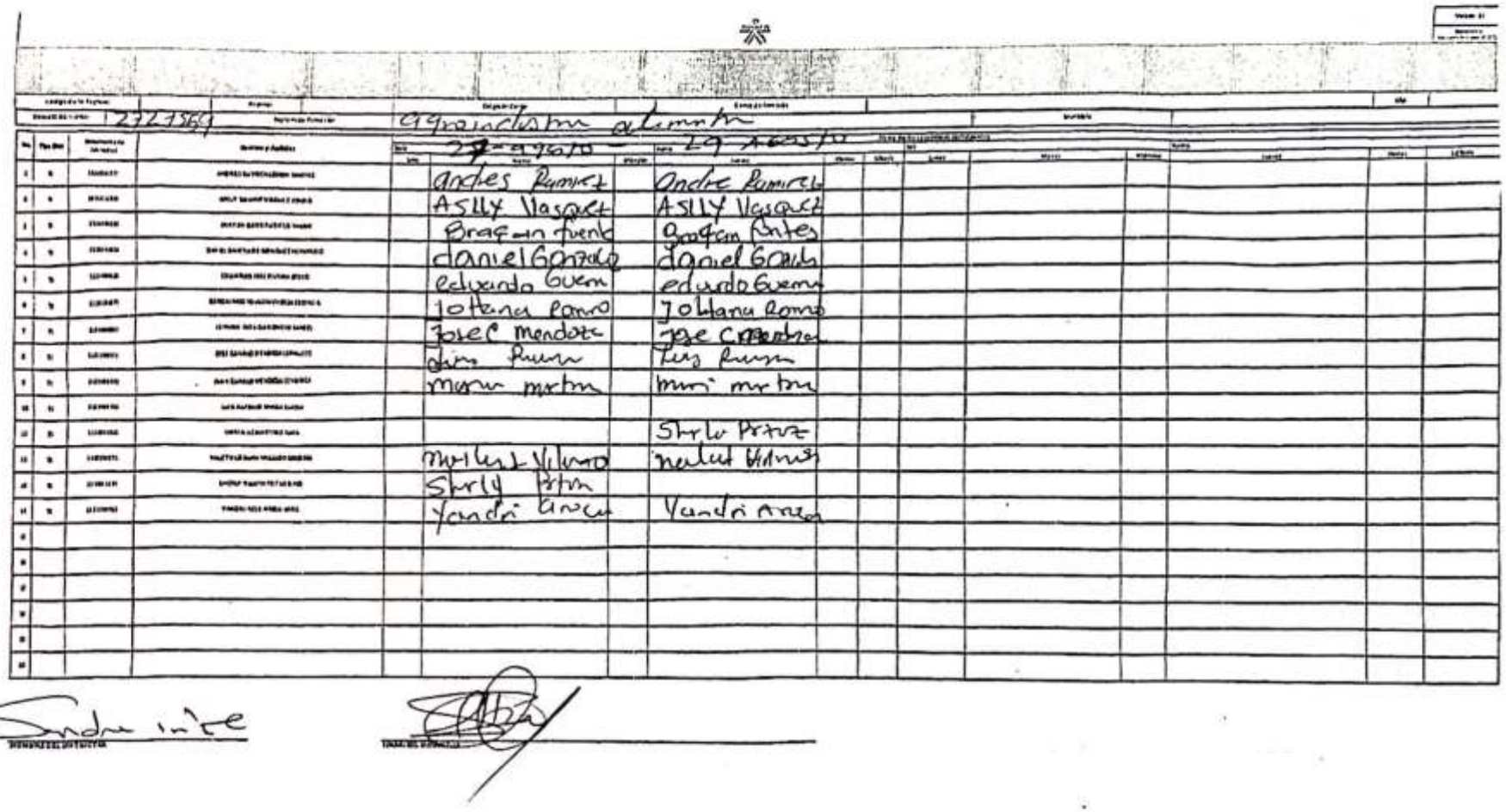
ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 30-agosto-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. RTO 265
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

DÍA 5: 31/08/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Bishocha: Calle 13 NO. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2646 - 318 515 0560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 31 agosto Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 11:20
Destino: Fonseca Vehiculo No. Bpm 653
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

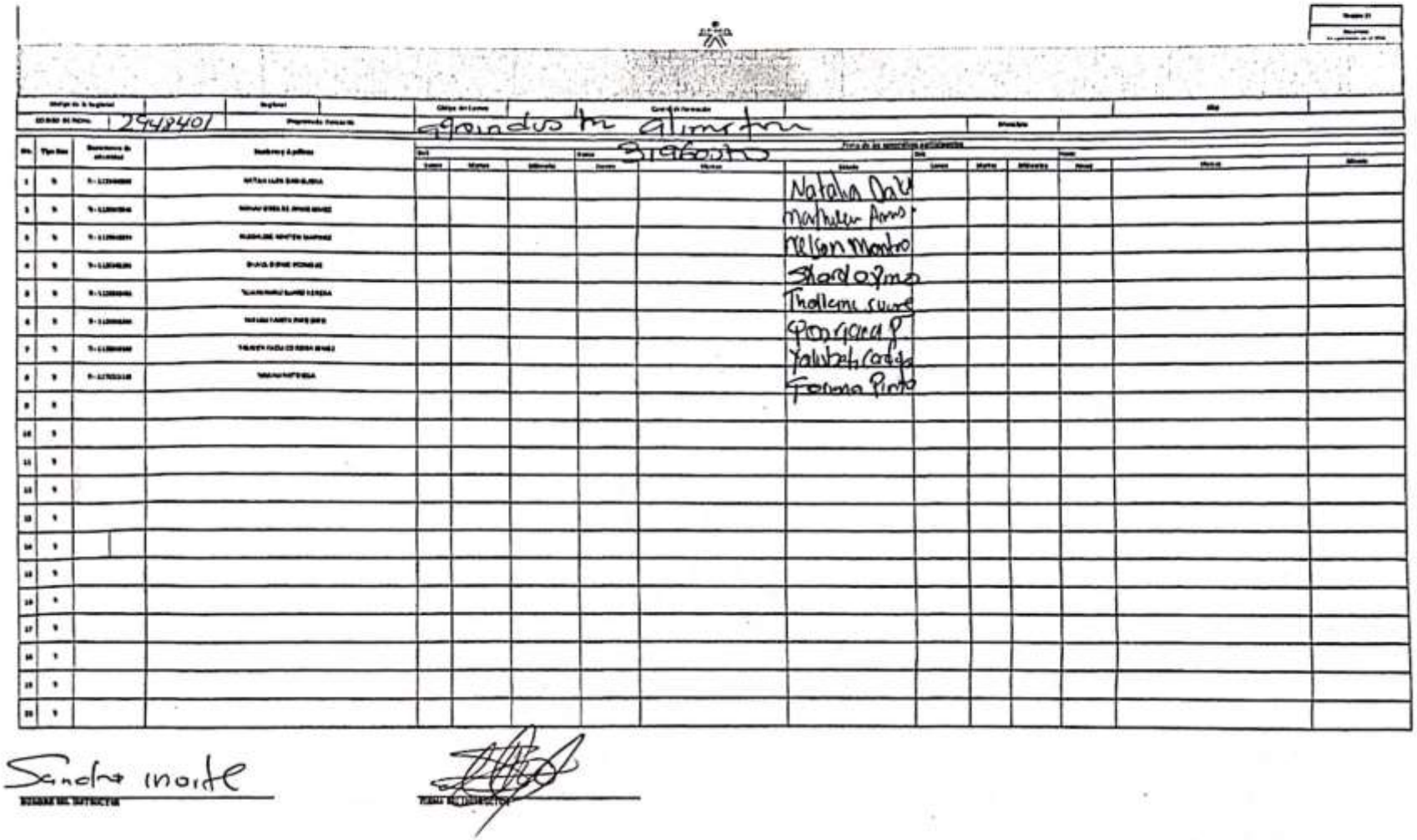
ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Bishocha: Calle 13 NO. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2646 - 318 515 0560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 31-agosto Valor: 10000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: fonseca Hora: 8:00 Am
Destino: San juan Vehiculo No. Rcn 334
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



| | | |

| | | |

| | | |



Sandra Morte

Scanned with CamScanner

SIIF Nación

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante: MH-kcnata KENDRY JULIETH ONATE JEREZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-044- CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-
Fecha y Hora Sistema: 23/08/2024 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

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

Número:	228024	**Fecha Registro:**	2024-08-23	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	730.975,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	730.975,00	**Saldo x Obligar:**	730.975,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	1140824388	**Razón Social:**	SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	52447940381	**Banco:**	BANCOLOMBIA S.A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	57444761	**Nombre:**	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**			
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Núm. Solicitud de Contratac:**	93624	**Número:**	93624	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2024-08-23

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
952411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3803-1300-15-3030SC-3003025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nacion	10	CSF		730.975,00	0,00		
					Total:	730.975,00	0,00	730.975,00	730.975,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 93624, LOS DIAS 27,28,29, 30 Y 31 AGOSTO 2024, FICA SAN JUAN(IE MARIA AUXILIADORA) FICA, Impacte Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA dentro del programa de Articulación con la media del CAA. RADICADO 44-9-2024-009092 DE 22.08.2024.

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA	3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-08-23	730.975,00	730.975,00	NINGUNO

JANYA PÉREZ SUAREZ

JANYA PÉREZ SUAREZ
COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYD ADMINISTRATIVO