PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Señor
LUIS ALEJANDRO BAUTISTA SANCHEZ
Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.5961040
Instructor G18
Coordinación de Programas Especiales
Villavicencio

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5961040 del año 2024

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

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

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2024.

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

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Orienté formación profesional integral por proyectos de atención Ruta 2 a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 73310025 V.1 de la ficha n°2942255 municipio de Vista Hermosa vereda La Albania -Meta, Aprendices 12. Deserciones 13. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2.	Informe mensual de ejecución contractual, Lista de asistencia a formación PSER, Planeación SER de las fichas, Reporte de horas de apoyo Académico por ficha de SENA Sofia plus, Informe de legalización de desplazamiento, se encuentra publicada en los soportes generales de las fichas correspondientes PSER – Ruta2 en las carpetas de la Instructora, cuenta de cobro del mes en el OneDrive para su seguimiento y supervisión. Evidencias fotográficas

		2. Cód. DC 96151549 V.1 de la ficha n°2943612 municipio de Puerto Rico vereda San Rafael -Meta. Aprendices 9. Deserciones 17. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2. 3. Cód. DC 63520000 V.1 de la ficha n°2948822 municipio de Puerto Concordia vereda Guarupayas Asentamiento San Isidro -Meta. Aprendices 12. Deserciones 14. Evaluados Si. Se ejecuta 184 horas. Pendiente por registro Up ruta 2. 4. Cód. DC 62330148 V.1 de la ficha n°2975474 municipio de La Uribe vereda La Pista -Meta. Aprendices 12. Deserciones 14. Evaluados No. Se ejecuta 160 horas. 5. Cód. DC 96151549 v.1 de la ficha 3013698 municipio Puerto Concordia vereda Pororio – Meta. Aprendices	

		25. Deserciones 0. Evaluados No. Se ejecuta 128 horas. 6. Cód. DC 62330152 v.1 de la ficha 2965977 municipio Restrepo vereda Caney Alto – Meta. Aprendices 25. Deserciones 0. Evaluados No. Se ejecuta 56 horas. 7. Cód. DC 62330152 v.1 de la ficha 2942252 municipio Puerto Gaitán vereda Santa Barbara – Meta. Aprendices 24. Deserciones 0. Evaluados No. Se ejecuta 64 horas. Se atiende empresa para conformar un nuevo grupo de aprendices en atención Ruta 2 de solicitud a formación presencial en actividades relacionadas con la formación Aprender Haciendo. Con la Empresa: 1. ASOVICFRO "Asociación de víctimas del conflicto armado en condición de desplazamiento forzada" Nit: 901057926-9 del municipio de Fuente de Oro – Meta en solicitud para el Programa Complementario PSER Ruta 2 DC 62330148 v.1 "Desarrollo de proyectos	

		emprendedores en procesamiento de alimentos" de 260 horas para 27 personas.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Se realiza la articulación de alistamiento integral con el instructor de Emprendimiento para los procesos de formación de la línea de atención Ruta 2 de Negocios Rurales; se desarrolla con los aprendices de las correspondientes fichas la Implementación de la Estructura Seguimiento Integral, registro y el diagnóstico inicial, Ficha técnica del producto para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up sostenible y apoyo a la formulación de proyecto: • DC 62330152 v.1. Emprendedores en Procesamiento de Alimentos de ficha **2942252** del municipio de Puerto Gaitán vereda Santa Barbara. Horas 64. • DC 62330148 v.1. Desarrollo de Proyectos Emprendedores en Procesamiento de Alimentos de ficha **2975474** del municipio Uribe Vereda La Pista. Horas 160.	Reposan en el portafolio de la Instructora PSER – Ruta 2 en el OneDrive de evidencias generales de las fichas correspondientes como parte del alistamiento integral de los procesos de formación.

3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias, campesinas asignadas y beneficiarias del servicio de acompañamiento en las áreas comercial y de asociatividad, de acuerdo con el plan de acción concertado para la puesta en marcha de la unidad o proyecto productivo y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Se realizo acompañamiento al grupo de aprendices de la ficha 2942252 vereda Santa Barbara en solicitar a entidades como la Fundación Nuevo Amanecer y Pervivir del municipio de Puerto Gaitán; requerimiento de materiales e insumos para elaboración de productos lácteos e implementar el programa de formación al cual se matricularon de DC_ 62330152 con el SENA -PSER.	Acta de la reunión y lista de participantes en la gestión de recursos. Reposan en la Carpeta del Instructora – Planeación de la ficha correspondiente.
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Se realiza acompañamiento técnico con el grupo de aprendices de la ficha 2942252 del municipio de Puerto Gaitán vereda Santa Barbara en la consecución de materiales de formación con entidades Fundaciones; Nuevo Amanecer y Pervivir para apoyo y desarrollo de actividades de formación por proyecto en Elaboración y comercialización de productos de bebidas lácteas fermentadas del programa “Emprendedores en procesamiento en alimentos”.	Lista de asistencia y Acta de reunión en instalaciones propias de ACAPROPUGA; Centro de transformación VEREDA Santa Barbara municipio de Puerto Gaitán, reposa en la carpeta de la instructora de la ficha correspondiente en la subcarpeta de planeación.
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando	Se entrega de manera oportuna la información de Apoyo Académico implementada en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico según planeación pedagógica de formación correspondiente a las fichas n° 2975474, 2965977, 2942252 y la ficha	Reporte de horas de Sofia plus se encuentra publicada en la Carpeta de Informes de Apoyo del Instructora en el OneDrive del PSER para su seguimiento y supervisión.

	informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	3013698 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se solicita agenda de desplazamiento comisión n°107924 al municipio de Puerto Concordia vereda La Pororio ficha 3013698 por 2,5 días y comisión n°112424 al municipio de La Uribe vereda La Julia ficha 2975474 por 3,5 días, se entregan los informes de legalización de las comisiones conforme; reposan en archivos del Supervisor y ordenador de pago durante el periodo presente de actividades de formación Ruta 2 -PSER.	Se encuentran en archivo del Informe de legalización del desplazamiento comisión n° 107924 y 112424 firmadas por Coordinación de programas especiales PSER para su verificación y seguimiento.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No se emite juicios de evaluación a las fichas n° 2975474, 2965977, 2942252 y la ficha 3013698 se encuentran actualmente en estado de Formación en el periodo de pago. Y las ficha 2942255, 2943612, 2948822 se encuentra en espera por Certificar y registro como UP objeto de atención a Negocio Rural Ruta 2.	No se emiten reportes de juicios evaluativos de las correspondientes fichas en el periodo de pago.
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de	No se reporta creación de UP o Negocio rural durante el periodo de pago por encontrasen en espera de entregar los materiales de formación como capital semilla y recurso físico; las fichas n°2942255, 2943612,	No se informa durante el periodo de pago; registros de creación de UP´S o negocio rurales. Las fichas correspondientes se encuentran en remisión de lista de bienes y

	información de la Agencia Pública de Empleo.	2948822 y la ficha 3013698 del PSER ruta 2.	servicios por Almacén del Centro y Coordinación de programas especiales PSER.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	En el periodo de pago se participa en la jornada de actualización y transferencia del mes en el proceso de PSER y CampeSENA con el equipo de apoyo administrativo y de instructores según Coordinación de Programas Especiales.	Lista de asistencia presencial, reposa en archivos del supervisor de contrato y dinamizador Rural de Centro. Evidencia Fotográfica.
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Se gestiona con entes no gubernamentales; Fundaciones Nuevo Amanecer y Pervivir del municipio de Puerto Gaitán en articulación con el PSER en la canalización de recursos para fortalecer la implementación de las actividades de formación del programa SER ruta 2 de la ficha 2942252 municipio de Puerto Gaitán vereda Santa Barbara.	Acta de reunión de gestión y lista de asistencia a reunión para consecución de recursos físicos, reposa en el Portafolio de la Instructora; planeación de la ficha correspondiente.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se participa en la reunión mensual presencial de PSER con el equipo de instructores en las jornadas de actualización y transferencia convocada por la Coordinación de programas especiales PSER y CampeSENA para el seguimiento operativo.	Evidencia Fotográfica, Lista de asistencia a la reunión mensual; reposan en archivos del supervisor de contrato y Dinamizador Rural de Centro PSER.

12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Se participa en la coordinación de la entrega de materiales de formación pedido 1, correspondientes al área de Agroindustria Ruta 2- PSER por el Coordinación de programas especiales, Almacén del Centro y el Proveedor en el Centro Agroindustrial del Meta y se entrega las solicitudes Gil- de bienes y servicios de las fichas correspondientes para su autorización de entrega por el Coordinador de programas especiales PSER previamente programada para su entrega a cada UPS del PSER ruta 2.	Formatos GIL- Solicitud de materiales y bienes de servicio de las fichas 2942255, 2943612 y 2948822 se encuentran en archivos de Coordinación del CAM para su verificación y autorización de salida. Evidencia fotográfica.
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Se presenta el informe actividades mensual del instructor de ejecución de obligaciones contractuales correspondiente al mes objeto de cobro.	Informe mensual de ejecución contractual de actividades del mes y evidencia fotográficas reposan el OneDrive en la Carpeta de la Instructora en las actividades GC- Gestión Contractual para su verificación y supervisión.
14	Entregar a la supervisión cuenta de cobro y los demás informes que le sean solicitados.	Se presenta la cuenta de cobro para el pago de honorarios en prestación de servicios personales e implementación de	Planilla de pago de honorarios de Si contratista, Carpeta GF-Gestión financiera y GC-Gestión Contractual

		actividades contractuales correspondientes al mes.	Informe de supervisión, reposan en la Carpeta de Cuentas de cobro en el OneDrive para supervisión.
15	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Se participa en la reunión mensual presencial de PSER con el equipo de instructores en las jornadas de actualización y transferencia convocada por la Coordinación de programas especiales PSER y CampeSENA para el seguimiento operativo. Se participa en la coordinación de la entrega de materiales de formación pedido 1, correspondientes al área de Agroindustria Ruta 2- PSER por el Coordinación de programas especiales, Almacén del Centro y el Proveedor en el Centro Agroindustrial del Meta y se entrega las solicitudes Gil- de bienes y servicios de las fichas correspondientes para su autorización de entrega.	Lista de asistencia de reunión mensual del equipo de PSER y CampeSENA. Remisión n°533 Lista de materiales del área Agroindustria reposa en archivo de Coordinación de programas especiales y Almacén del Centro. Gil- de Solicitud de bienes y servicio de las fichas 2942255, 2943612 y 2948822 autorizadas por Coordinación programas especiales.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	107924	Puerto Concordia	11/09/2024	13/09/2024
2.	112424	Uribe – La Julia	18/09/2024	21/09/2024

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. 73189743 de la planilla, operador Arús- SuAporte y periodo mes agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (35) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente por Luis Alejandro Bautista Sanchez
Fecha: 2024.09.26 11:45:24 -05'00'

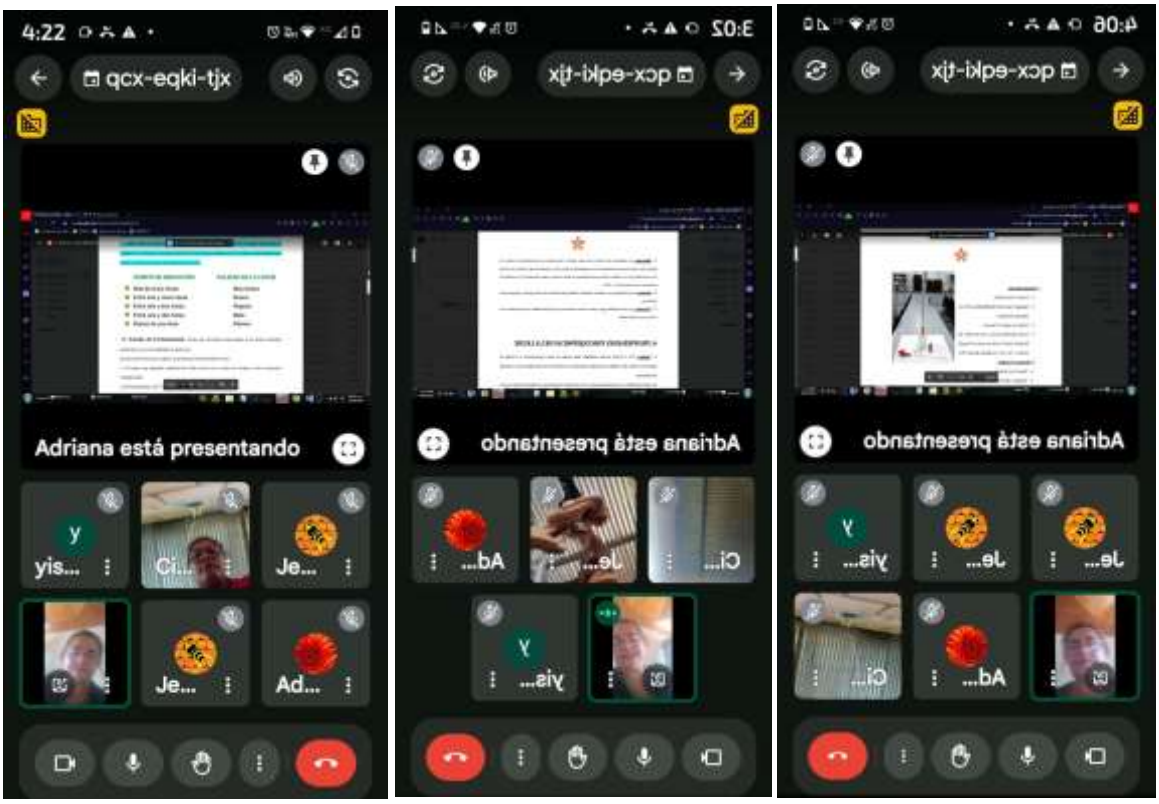
Luis Alejandro Bautista Sánchez
Supervisor Contrato 5961040 de 2024
Coordinador de programas Especiales

Evidencia Fotográficas

1. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 2942252

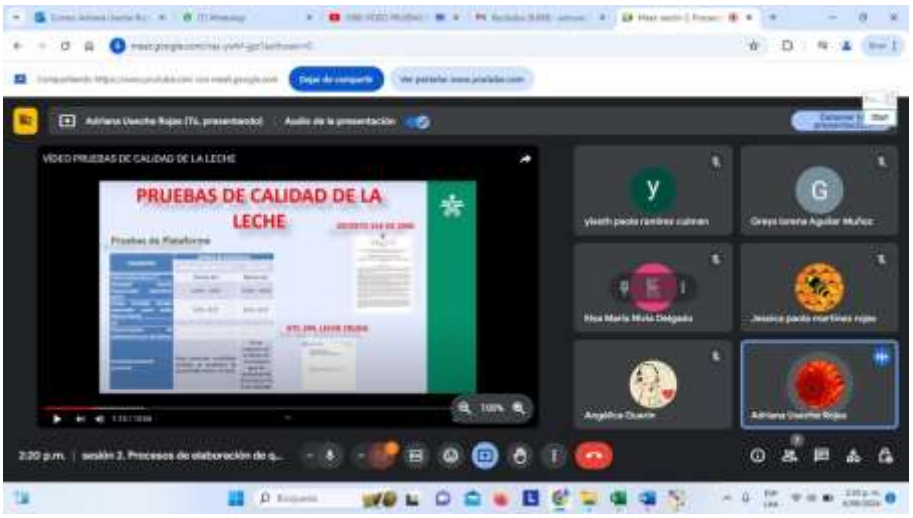
DC: 62330152 V.1
Programa de formación: Emprendedores en procesamiento de alimentos.
Ficha: 2942252 municipio de Puerto Gaitán vereda Santa Barbara.

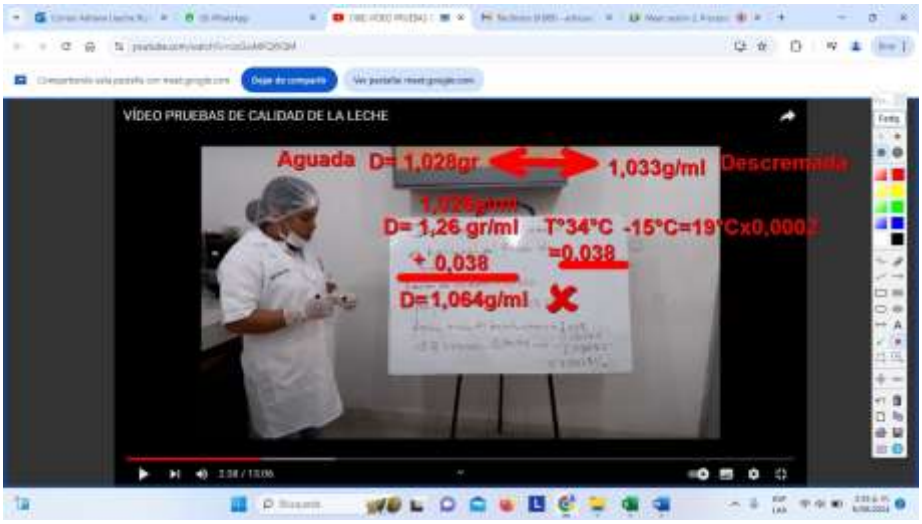
Figura 1. Obtener alimentos de acuerdo a procedimiento técnico establecido y orden de producción.



Nota: Describe con los aprendices los requisitos de la Materia prima, la leche como requisito técnico, legal y de producción que en forma diferencial enmarcan el sector económico en el cual se desarrolla su objeto empresarial. Ambiente virtual sincrónica por video Meet. Municipio de Puerto Gaitán.

Figura 2. Determinación de pruebas de calidad de la leche como materia prima.





Nota: Se les define a los aprendices las principales pruebas fisicoquímicos de control de calidad que se realiza durante la recepción de la leche como materia prima antes de iniciar los procesos de elaboración de alimentos lácteos. Ambiente virtual sincrónica municipio Puerto Gaitán.

Figura 3. Operaciones para realizar los cálculos y definir cantidades de ingredientes e insumos.





Nota: Las aprendices conocen los principios básicos de operaciones para determinar las cantidades para pesar los ingredientes e insumos para el procesamiento de alimentos lácteos definidos por la empresa con requerimientos técnicos. Ambiente virtual de manera sincrónica municipio Puerto Gaitán.

Listas de asistencia de formación virtual ficha 2942252





2. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 3013698

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

Figura 1. Registrar la información sobre los procesos adelantados conforme a políticas de la empresa.








Nota: Se describe el concento de Queso, tipos y aplica a los aprendices las operaciones para la fabricación de Quesos semi-madurados, determinación de cantidades de las mezclas de materiales e insumos según diagrama de procesos estandarizados, conocimiento de la prueba de fuerza de cuajo para determinar la calidad del Cuajo comercial. Taller cocina Centro de salud, vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 2. Pruebas de análisis físico-químico de las leches y el suero en el proceso de recepción de Quesos.








Nota: Las aprendices realizan con habilidad las pruebas para definir la calidad de las leches y el suero para alistar los materiales e insumos para la preparación de los diferentes productos lácteos fermentados aplicando los fundamentos técnicos. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 3. Elaboración quesos semi-maduros siguiendo procedimiento y normativa.
















Nota: Las aprendices controlan las variables de fermentación requeridos para el procesos de elaboración de Quesos, realizan la prueba del punto de hilado, conocen la prueba del hilado en paila seca de la cuajada y el moldeado según parámetros de la empresa. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 4. Implementar la Estructura Seguimiento Integral de la Creación del proyecto productivo.



Nota: Con las aprendices de implementa la estructura integral del proyecto productivo se implementa el Registro del grupo conformado de la Up, el diagnóstico inicial, selección del producto para realizar la Ficha técnica para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 5. Operaciones para la fabricación de leches fermentadas























Nota: Describen y aplican las aprendices las operaciones para la fabricación de bebidas fermentadas y las mermeladas de frutas típicas de la región (Zapallo, Borojó), teniendo en cuenta el manejo de la BPM, conocen el concepto de la inoculación de cultivos lácteos para yogurt y sus parámetros como de control para la estandarización del producto. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 6. Operaciones para la fabricación de Dulces concentrados







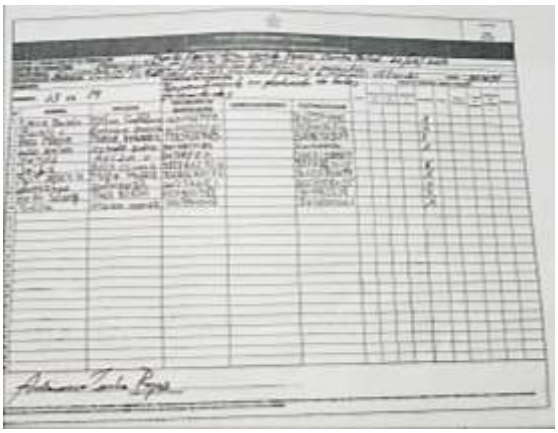


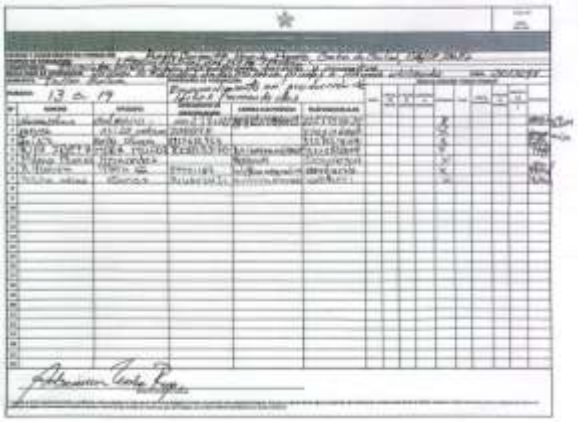


Nota: Las aprendices aplican la BPM en los procesos de elaboración de “Arequipe tradicional” y “Leche Condensada”; conoce el proceso de control de variables requerido

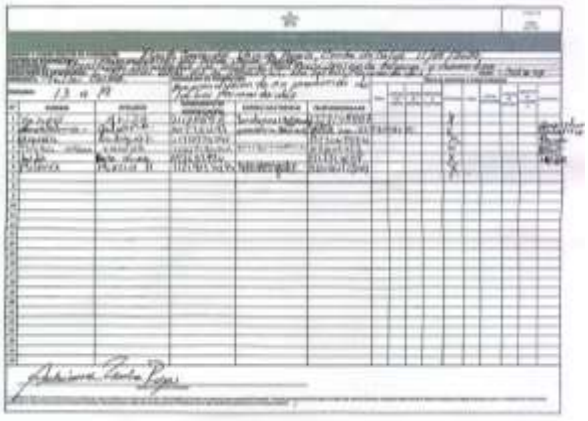
por el producto agitando continuamente y adicionando los aditivos requeridos y determinados a través de operaciones. Determina las características organolépticas y fisicoquímicas del producto antes del envasado terminal. Taller cocina Centro de Salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Lista de asistencia a formación ficha 3013698











3. **Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 2975474**

DC 62330148. Desarrollo de proyectos emprendedores en procesamiento de alimentos. Municipio La Uribe vereda La Pista

Figura 1. Elaborar y estandarizar productos alimenticios de acuerdo a parámetros técnicos, ordenes de producción y normativa vigente.





















Nota: Los aprendices verifican el cumplimiento de los parámetros de control estandarizados establecidos en la organización para la producción de alimentos escogidos para el plan de negocios; bebidas fermentadas (Yogures de frutas) y no fermentadas (Avena Cubana) como producto de innovación. Taller de procesos Nutripaz vereda La Pista municipio Uribe.

Figura 2. Conservar productos alimenticios según especificaciones técnicas para el proceso de conservación.





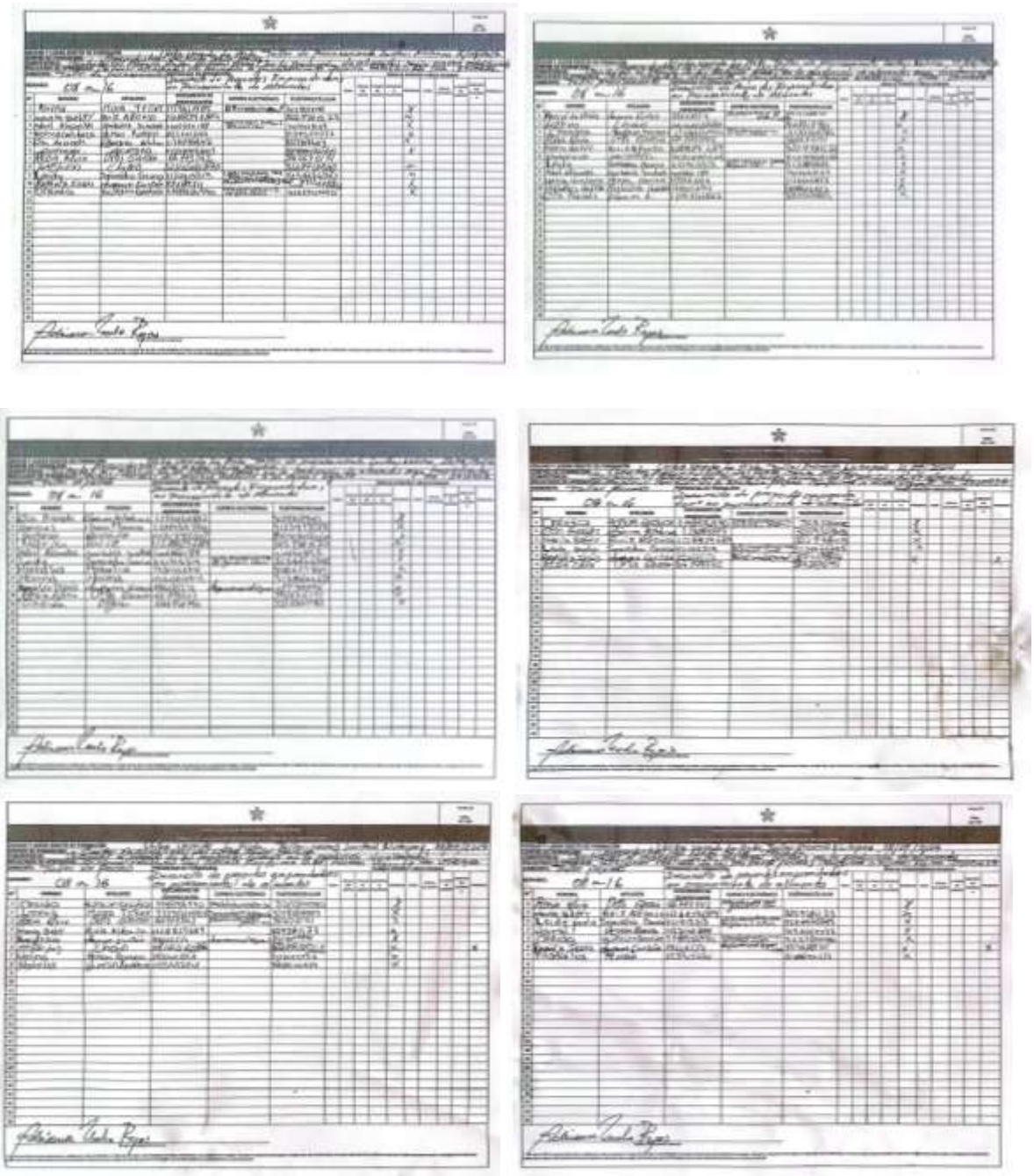


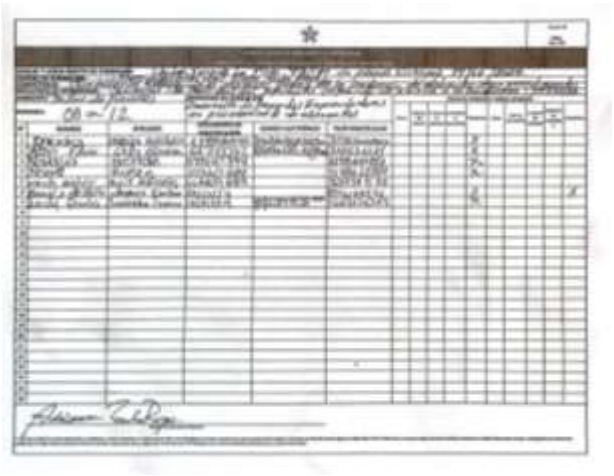




Nota: Verifica los aprendices con condiciones severas de asepsia en planta aplicando normas de higiene personal y seguridad industrial para establecer la calidad de un producto terminado y reportar las alteraciones identificadas. Taller de procesos Nutripaz vereda La Pista municipio Uribe.

Lista de asistencia a formación ficha 2975474





4. Ruta 2. Negocio Rurales. Ficha 2965977

DC 62330152. Emprendedores en procesamiento de alimentos.
Municipio Restrepo vereda Caney Alto Finca Villa Acacio. Comestibles El Baquiano.

Figura 1. Condiciones generales de Equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, envasado y expendio de alimentos dependiendo del tipo de alimento, materia prima o insumo.



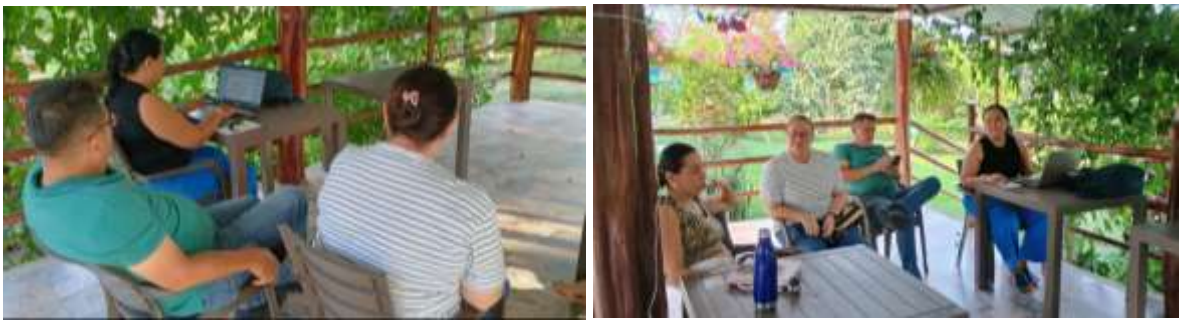
Nota: Los aprendices conocen los materiales de los Equipos y Herramientas según resolución 2674/2024 Capitulo II; diseñados e instalados de manera que se evite la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección y permitiendo el buen desempeño adecuación del uso previsto. Vereda Caney Alto Finca Acacio municipio de Restrepo.

Figura 2. Fundamentos del contenido estandarizados de los planes operativos de saneamiento en un establecimiento de alimentos.



Nota: Se verifica con los aprendices el cumplimiento de los estándares establecidos en sus empresas para la producción de alimentos a través de un diagnóstico modelo para definir los aspectos del perfil sanitario. Aula convencional vereda Caney Alto Finca Acacios municipio de Restrepo.

Figura 3. Plan operativo estandarizados de limpieza y desinfección.



Nota: Con los aprendices emprendedores se implementa el plan operativo de limpieza y desinfección en Establecimientos, Maquinaria, equipos y utensilios de cocina,

manipulador de alimentos como primer módulo para establecer mediante registros de chequeo el comportamiento higiénico de la empresa según el diagnóstico fortaleciendo las debilidades caracterizadas. Aula convencional vereda Caney Alto Finca Acacios municipio de Restrepo.

Lista de asistencia a formación ficha 2965977







5. Se participa en la coordinación de la entrega de materiales de formación pedido 1, correspondientes al área de Agroindustria Ruta 2- PSER por el Coordinación de programas especiales, Almacén del Centro y el Proveedor en el Centro Agroindustrial del Meta




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






TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ADRIANA USECHE ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FECHA INICIAL: 16/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR Y ADECUAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN DEL PRODUCTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2942252 - EMPRENDEDORES EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR Y ADECUAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN DEL PRODUCTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965977 - EMPRENDEDORES EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR Y ADECUAR LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN DEL PRODUCTO Y NORMAS DE SEGURIDAD

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

DISPONER RESIDUOS DEL PROCESO CONFORME A LAS NORMAS VIGENTES.

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3013698 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ADRIANA USECHE ROJAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Villavicencio – Meta, 16/09/2024

PRESENTADO A:
HECTOR EDUARDO DIAZ MONDRAGÓN SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
107924	**11/09/2024**	**13/09/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Meta – Agroindustrial del Meta	**Municipio de Puerto Concordia**

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.**
2. **Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.**

RESULTADOS:

1. **Aplicar los procedimientos operativos de higienización en instalaciones, maquinaria y herramientas en fábricas de elaboración de quesos semi - madurados, conforme a manuales de proceso y de buenas prácticas de manufactura.**
2. **Emplear procedimientos técnicos en el proceso de recepción de leche cruda, con base a normativa. Y Implementación de la Estructura Seguimiento Integral, registro y el diagnóstico inicial, Ficha técnica del producto para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up**
3. **Describir y aplicar operaciones para la fabricación de leches fermentadas, implementando buenas prácticas de manufactura.**

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

1. Planilla de asistencia a formación PSER ficha 3013698
2. Registro Fotográfico

3. Tiquetes de transporte terrestre Villavicencio- Granada - Puerto Concordia - Granada - Villavicencio.		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Aplican los aprendices la técnica de higienización en la instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas antes, durante y después de la elaboración de los productos.
2. Los aprendices realizan con conocimiento y responsabilidad los procedimientos técnicos de la recepción de la leche cruda, con base a normativa.
3. Se implementa con los aprendices la Estructura Seguimiento Integral, registro y el diagnóstico inicial, Ficha técnica del producto para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up.
4. Describen y aplican los aprendices las operaciones para la fabricación de leches fermentadas, Queso Doble Crema, Quesillo semi-maduro y dulces Concentrados teniendo en cuenta el manejo de las buenas prácticas de manufactura - BPM.

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

VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador de Programas Especiales	**Luis Alejandro Bautista Sánchez**	Firmado digitalmente por Alejandro Bautista Fecha: 2024.09.16 07:19:56 -05'00'

Evidencia Fotográfica

Figura 1. Registrar la información sobre los procesos adelantados conforme a políticas de la empresa.



Nota: Se describe el concento de Queso, tipos y aplica a los aprendices las operaciones para la fabricación de Quesos semi-madurados, determinación de cantidades de las mezclas de materiales e insumos según diagrama de procesos estandarizados, conocimiento de la prueba de fuerza de cuajo para determinar la calidad del Cuajo comercial. Taller cocina Centro de salud, vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 2. Pruebas de análisis físico-químico de las leches y el suero en el proceso de recepción de Quesos.





Nota: Las aprendices realizan con habilidad las pruebas para definir la calidad de las leches y el suero para alistar los materiales e insumos para la preparación de los diferentes productos lácteos fermentados aplicando los fundamentos técnicos. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 3. Elaboración quesos semi-maduros siguiendo procedimiento y normativa.












Nota: Las aprendices controlan las variables de fermentación requeridos, realizan la prueba del punto de hilado para los quesos, conocen la prueba del hilado en paila seca de la cuajada y el moldeado según parámetros de la empresa. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 4. Implementar la Estructura Seguimiento Integral de la Creación del proyecto productivo.



Nota: Con las aprendices de implementa la estructura integral del proyecto productivo se implementa el Registro del grupo conformado de la Up, el diagnóstico inicial, selección del producto para realizar la Ficha técnica para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 5. Operaciones para la fabricación de leches fermentadas






















Nota: Describen y aplican las aprendices las operaciones para la fabricación de bebidas fermentadas y las mermeladas de frutas típicas de la región (Zapallo, Borojó), teniendo en cuenta el manejo de la BPM, conocen el concepto de la inoculación de cultivos lácteos para yogurt y sus parámetros como de control para la estandarización del producto. Taller cocina Centro de salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Figura 6. Operaciones para la fabricación de Dulces concentrados





Nota: Las aprendices aplican la BPM en los procesos de elaboración de “Arequipe tradicional” y “Leche Condensada”; conoce el proceso de control de variables requerido por el producto agitando continuamente y adicionando los aditivos requeridos y determinados a través de operaciones. Determina las características organolépticas y fisicoquímicas del producto antes del envasado terminal. Taller cocina Centro de Salud vereda Pororio municipio de Puerto Concordia.

Versión: 03

Código: GDE-F-004

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia Vereda Porvenir, Centro de Salud, 11/09/2024.

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta Sede, Hidalgo

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar BPM en la producción de leches fermentadas

FICHA: 3013698

AMBIENTE: Taller Cocina.

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en producción de leches fermentadas

HORARIO: 13 a 19.

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELESONICA	PRESENCIAL
1	Yaned	Ariza	21178895	Yanedariza19@hma	3223138887					X					
2	Anastasia	Galeano.	40277481	anastasia.galeano9@gmail.com	3227258025.					X					
3	Marcela	Rodriguez.	1120924781		3123045974					X					
4	Yulisa	Urbina	1007794541	Erivayulisaurbina	3114602421					X					
5	Deidis	Bello oliveira	1127652924		3227324108					X					
6	Milena	Murcia H	1121925748	milenahernandez1 938@gmail.	3204072304					X					
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Anastasia Galeano. Manuela Deidis

Adriana Isabel Rojas

Nombre del instructora instructor

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

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: [illegible]

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia Vereda Puerto, Centro de Salud, 12/09/2024

CENTRO DE FORMACIÓN: Agroindustrial del Meta Sede Hocho

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Aplicar BPM en la produccion de lacteos fermentados

FICHA: 3013698

AMBIENTE: Taller Cocina.

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en produccion de lacteos fermentados

HORARIO: 13 a 19

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Marcela	Rodriguez Cardona	1120924241		3123045974					X					
2	Fajra Yulisa	urbina ramos	1007294541		3114607471					X					
3	Yaned	Ariza V	21788895		3223138887					X					Yaned
4	JUAN IBETH	MORA MUÑOZ	1006535176		3223967699					X					
5	Shirley Viviana	Galeano.	1027748121		3227258025					X					
6	MILENA	MURCIA HERNANDEZ	1120925748	milenahernandez7 9307@gmail.com	3204072309					X					
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Isabel Rojas

Nombre del instructor o instructor

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

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: 025-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Puerto Concordia Ubeda, Pororio, Centro de Salud, 13/09/2024.

CENTRO DE FORMACIÓN:

COMPETENCIA: Fermentar leches según procedimiento técnico y normativo

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Elaborar leches fermentadas siguiendo procedimiento y normativo FICHA: 3012698

AMBIENTE: Taller cocina.

HORARIO: 13 a 19

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en producción de leches fermentadas.

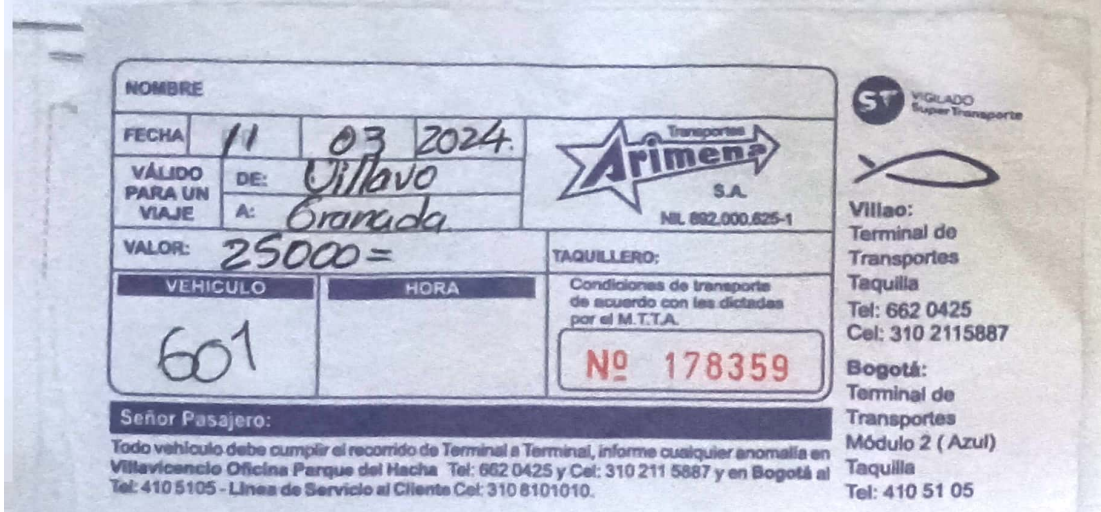
Nº	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Milena	Murcia	1120925748	milenamarcia07 0307 @gmail.com	3204072309					X					Milena
2	YULY IBETH	MORA MUÑOZ	1006535176	yulybethmora@gmail.com	3223386299					X					
3	Faina Yuyisa	urbina vanal	1007945111	yuisaurbinavanal@hotmail.com	3114602421					X					
4	Alexandra	Guevara.	1102774881		3227255625					X					
5	Yoned	Ariza	21178895		3223138887					X					
6	Jeidis	Bello olivera	7727652924		3227324108					X					
7	Marcela	Rodriguez F.	1120924781		3123045974					X					
8	H. Yonimi	Peña	39951157		3204918578					X					
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Isabel Rojas

Nombre del instructor o instructor

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

Powered by CamScanner



NOMBRE

FECHA 11 03 2024

VÁLIDO PARA UN VIAJE DE: Villavo A: Granada

Transportes Arimena S.A. NIt. 892.000.625-1

VALOR: 25000=

TAQUILLERO:

VEHICULO	HORA
601	

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

Nº 178359

Señor Pasajero:

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

VIGILADO Super Transporte

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

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



COOPERATIVA DE TRANSPORTADORES DEL GUAVIARE

Guaviare

COOTRANSGUAVIARE

NIT 822.002.964-6

Oficina Principal: El Retorno Cel: 316 889 9839 Oficina Calamar Cel: 318 614 8301
Oficina San José - Cel: 314 214 1200 Oficina Granada (M): Cel: 314 317 77 68
San José - Granada Cel: 310 281 26 33 Oficina La Libertad Cel: 315 899 3648
GERENCIA: 311 586 7718 - 313 282 6215

ORIGEN: Pto Concordia DESTINO: Granada

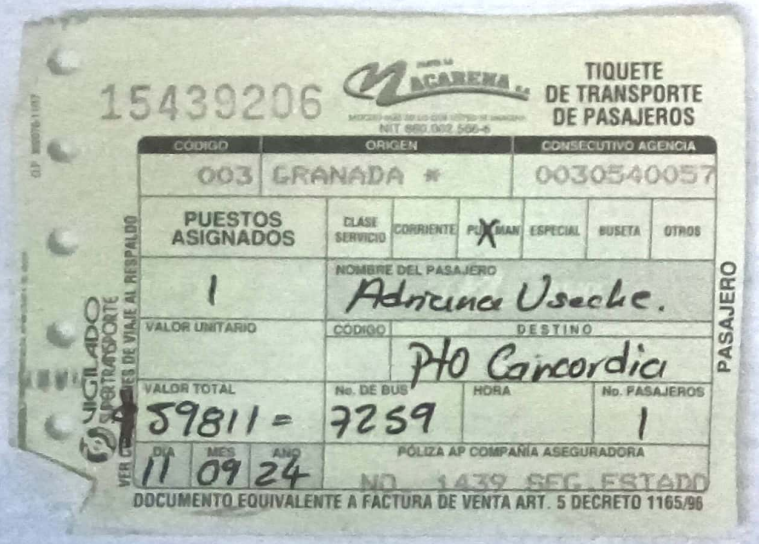
NOMBRE: Adriana Useche

SERVICIO:

FECHA	HORA	PUESTO	VALOR $	NOTA
13-09-24		1	$59811=	ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

CLASE DE VEHICULO	NÚMERO	VALIDO POR UN VIAJE
	020	54401

NOMADAS DEL CAMINO



15439206

TIQUETE DE TRANSPORTE DE PASAJEROS

NIT 860.002.506-6

CODIGO	ORIGEN	CONSECUTIVO AGENCIA
003	GRANADA *	0030540057

PUESTOS ASIGNADOS	CLASE SERVICIO	CORRIENTE	PULLMAN	ESPECIAL	BUSETA	OTROS
			X			

1

NOMBRE DEL PASAJERO: Adriana Useche.

VALOR UNITARIO

CODIGO DESTINO: Pto Concordia

VALOR TOTAL: $59811=

No. DE BUS: 7259

HORA

No. PASAJEROS: 1

DIA 11 MES 09 AÑO 24

PÓLIZA AP COMPAÑÍA ASEGURADORA: NO. 1439 SEG. ESTADO

DOCUMENTO EQUIVALENTE A FACTURA DE VENTA ART. 5 DECRETO 1165/96

PASAJERO

VIGILADO SUPERTRANSPORTE

VER CONDICIONES DE VIAJE AL RESPALDO



NOMBRE

FECHA 13 09 2024

VÁLIDO PARA UN VIAJE DE: Granada A: Villavo

Transportes Arimena S.A. NIt. 892.000.625-1

VALOR: 25000

TAQUILLERO:

VEHICULO	HORA
661	

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

Nº 180104

Señor Pasajero:

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

VIGILADO Super Transporte

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

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

Powered by CamScanner

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Villavicencio – Meta, 20/09/2024

PRESENTADO A:
HECTOR EDUARDO DIAZ MONDRAGÓN SUBDIRECTOR CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
112424	**18/09/2024**	**21/09/2024**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Meta – Agroindustrial del Meta	**Municipio de Uribe**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Impartir formación profesional integral del programa Complementaria SENA Emprende Rural - SER a la población objeto del municipio de Puerto Concordia vereda Pororio en la especialidad Agroindustria atención Ruta 2 Negocio Rural - "Desarrollo de proyectos emprendedores en procesamiento de alimentos" DC Cód. 62330148 v.01 Ficha 2975474.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. **Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.**
2. **Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.**

RESULTADOS:

1. **Concientizar en la práctica de la BPM aplicando las normas de higiene personal, seguridad industrial, preparación de las instalaciones, la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos lácteos.**
2. **Emplear pruebas de análisis físico químico como procedimientos técnicos en la recepción de leche cruda, con base a normativa.**
3. **Implementar la Estructura Seguimiento Integral, registro y el diagnóstico final de la UP, Ficha técnica del producto para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up**
4. **Alistar y operar los equipos e instrumentos para el procesamiento y conservación de los alimentos lácteos (Bebidas fermentadas) elegidos en el plan de negocio.**
5. **Controlar las variables de parámetros de control de manera calificable, cuantificables y registrar oportunamente la información sobre los procesos adelantados conforme a en el proceso productivo de acuerdo con las exigencias de la empresa.**

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

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

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES:

1. Los aprendice se concientizan en aplicar las BPM en las normas de higiene personal, seguridad industrial, preparación de las instalaciones y la aplicación de las técnicas de conservación de alimentos lácteos.
2. Emplean pruebas de análisis físico químico los aprendices como procedimientos técnicos en la recepción de leche cruda, con base a normativa.
3. Se implementa con los aprendices la Estructura Seguimiento Integral, registro y el diagnóstico Final, Ficha técnica del producto para el plan de negocio apoyando el recorrido hacia la consolidación de la Up.
4. Con conocimiento y habilidad los aprendices alistan y operan los equipos e instrumentos para el procesamiento y conservación de los alimentos lácteos (Bebidas fermentadas) elegidos en el plan de negocio.
5. Controlan además las variables de parámetros de control de manera calificable, cuantificables y registran oportunamente la información sobre los procesos adelantados conforme a en el proceso productivo de acuerdo con las exigencias de la empresa.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Adriana Useche Rojas	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador de Programas Especiales	**Luis Alejandro Bautista Sánchez**	Firmado digitalmente por Alejandro Bautista Fecha: 2024.09.23 08:38:41 -05'00'

Evidencia Fotográfica

Figura 14. Elaborar y estandarizar productos alimenticios de acuerdo a parámetros técnicos, ordenes de producción y normativa vigente.


























Nota: Los aprendices verifican el cumplimiento de los parámetros de control estandarizados establecidos en la organización para la producción de alimentos escogidos para el plan de negocios; bebidas fermentadas (Yogures de frutas) y no fermentadas (Avena Cubana) como producto de innovación. Taller de procesos Nutripaz vereda La Pista municipio Uribe.

Figura 15. Conservar productos alimenticios según especificaciones técnicas para el proceso de conservación.











Nota: Verifica los aprendices con condiciones severas de asepsia en planta aplicando normas de higiene personal y seguridad industrial para establecer la calidad de un producto terminado y reportar las alteraciones identificadas. Taller de procesos Nutripaz vereda La Pista municipio Uribe.

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe Vereda la Pista Taller Proceso Intrepaz, 16/09/2024

CENTRO DE FORMACION: Centro Agroindustrial del Huila sede Hacienda

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Proponer resultados de la materia prima conforme a norma Urgente. FICHA: 2933474

AMBIENTE: Taller proceso

HORARIO: 08 a 16

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Desarrollo de proyectos comprende dores en procesamiento de alimentos

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Onelcio	Holguin Escobar	1148956990	oneidaholguin21@gmail.com	3232300				X					
2	Elin Aracely	Ramirez Antolinez	1.214.164.697		3223302				X					
3	Maria Betty	Ruiz Alfonso	1124829689		321 934 1573				X					
4	Leidy Paola	Saavedra Garcia	1121915513	leidysaavedra1994@gmail.com	3234476745				X					
5	Reynel de Jesus	Chantaco Garzon	79667514	reynelsuarez@gmail.com	3144678346				X					
6	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	66773542		3142676151									X
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														

Adriana Cedeño Rosa

Nombre del instructora o instructor

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

Powered by CamScanner

SENA

Versión: 03

Código: GEE F-009

PROCESO GESTION DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACION SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe Vereda la Pista Taller proceso lacteos Nutripaz 17/09/2024

CENTRO DE FORMACION: Centro Agroindustrial del Meta Sede Hachon

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Disponer residuos del proceso conforme a las normas vigente

FICHA: 2735424

AMBIENTE: Taller de proceso

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

HORARIO: 08 a 16

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MÉDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Oneida	Holguin Escobar	1148956990	oneidaholguinescobar@gmail.com	3237501080					X					
2	Lorena	Moya Tellez	1122314985	Dasytellez530@gmail.com	3229059195					X					
3	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	66773542	rosaelviaortizgarcia@gmail.com	3426761 51					X					
4	Maria Betty	Ruiz Alfonso	1124829689		3229341573					X					
5	Ruben Jesus	chaparro Cardon	79662554	chaparroruniel@gmail.com	3214678346					X					
6	[illegible]	Chaco	1121446[illegible]		3238785442					X					X
7	Norma	Hernan Romero	1123141699		3138622337					X					
8	Natalia	Hernan Romero	1123147774		3138622337					X					
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Isabel Rojas

Nombre del instructora o instructor

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

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTION DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Uribe Vereda La Pista, Taller proceso Ustinpaz, 18/09/2024

CENTRO DE FORMACION: Agroindustrial del Yuca Sede Acacias

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Disponer resultados de las materias primas conforme a normas Vig. FICHA: 2975474

AMBIENTE: Taller proceso

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

HORARIO: 08 a 16

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Rosa Elvia	Ortiz García	66773542	rosaelviagarcia750@gmail.com						X					
2	Maria Betty	Ruiz Alfonso	1124829689		3279341573					X					
3	Leidy paola	Saavedra Garcia	1121915513	Leidysaavedra1999@gmail.com	3234476745					X					
4	Normei	Herron Rosero	1123141699		3133627737					X					
5	Onelda	Holguin Escobar	1140956990	onelda holguin21@gmail.com	3232501080					X					
6	Ruviel D Jesus	Chaparro Garzón	79667JJ4	chaparroruviel@gmail.com	3214628346					X					X
7	Natalia	Herron	1123147274		3136625527					X					
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adriana Cecilia Rojas

Nombre del instructora o instructor

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

Powered by CamScanner

Versión: 03

Código: GEE F-079

PROCESO GESTION DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Vijes Vereda La Pista, Taller de proceso Nutripoz, 19/09/2024.

CENTRO DE FORMACION: Agroindustrial del Valle Sede Acopi

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

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Controlar la calidad del producto obtenido de acuerdo a estandares

FICHA: 2935431

AMBIENTE: Taller de procesos

HORARIO: 08 a 12.

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

N°	NOMBRE	APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CELULAR	FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO									
						FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL	FECHA	VIRTUAL Y/O DIGITAL	A TRAVES DE EMISORA	CONFERENCIA TELEFÓNICA	PRESENCIAL
1	Onelda	Holguin Escobar	1148956990	Oneidaholguin2009@hotmail.com	3235301080					X					
2	Rosa Elvia	Ortiz Garcia	66773542	Rosaelviaortiz75@gmail.com	3142676151					X					
3	Natalia	Herran	1123147774		3138622337					X					
4	Norma	Herran	1123147699		3138622337					X					
5	Maria Betty	Ruiz Alfonso	1124829689		3209341573										
6	Ruviel de Jesus	Chaparro Garzon	79667554		3214678346					X					X
7	Lerdy Paola	Saavedra Garcia	1121915513	Lerdy-saavedra1999@gmail.com	3234476745					X					
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															
17															
18															
19															
20															
21															
22															
23															
24															
25															
26															

Adrienne Cedeño Rojas.

Nombre el instructora o instructor

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

Powered by CamScanner

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

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

VALIDO PARA UN VIAJE

Nº 6599

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

FECHA			HORA			PUESTO	No. PUESTOS
DD	MM	AA	HH	MM			
16	09	24	6	00	PM X		1

VALOR $ 25000=

NOTA: ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

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

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

SOMOS UNA EMPRESA LLANERA CON PROYECCIÓN AL PAÍS

FO-TRC-01 Version 1

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

NT 102320

VALIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre:
FECHA	16-09-2024	POLIZA No. AA010620
HORA		$ 56311.00
L. SALIDA	Granada	VEHÍCULO Nº 023
DESTINO	Jolia	PUESTO Nº 1

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

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

NT 105473

VÁLIDO PARA UN (1) PASAJERO		Nombre:
FECHA	19/09/2024	POLIZA No. AA010620
HORA		$ 56,311=
L. SALIDA	Jolia	VEHÍCULO Nº 108
DESTINO	Granada	PUESTO Nº 6

Pionera del Transporte, Progreso y Desarrollo del Ariari

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

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

VALIDO PARA UN VIAJE

Nº 33108

ORIGEN: GRANADA DESTINO: VILLAVICENCIO
NOMBRE: ADRIANA USECHE
SERVICIO:

FECHA			HORA			PUESTO	No. PUESTOS
DD	MM	AA	HH	MM			
19	09	24			AM / PM		1

VALOR $ 25000.

NOTA: ESTE VALOR INCLUYE SEGURO Y TERMINAL

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

Impresos LITOARTE Cel.: 310 559 6901 V

SOMOS UNA EMPRESA LLANERA CON PROYECCIÓN AL PAÍS

FO-TRC-01 Version 1

Powered by CamScanner