PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de Octubre del 2024.

Señor
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800377**
INSTRUCTOR G 16
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5800377 de 2024**

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Monteria en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es CUARENTA Y SEIS MILLONES SETESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) M/Cte., el Sena pagara al contratista Diez pagos de los meses de Febrero a Noviembre por valor de ($4.465.545) CUATRO MILLONES CUATROSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS. Y un pago de diciembre por valor de ($ 2.083.921)DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVESCIENTOS VEINTIUN PESOS

Plazo: Será hasta el 14 de Diciembre de 2024.

OBJETO:

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación..	Se impartiendo formación, en los programas de formación: TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Horas 152	**Anexo 1**: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 Ficha# 2923765 **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación ficha # 2965443 Ficha# 2923765 **Anexo 3**: Plan Concertado Ficha # 2965443 Ficha# 2923765 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas # 2965443 #3065275 #3073360 **Anexo 5** Reporte de sofia plus
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el	Se realizó la gestión para la formación complementaria en Manipulacion de alimentos– de Ficha # 3094181 # 3073360	**Anexo 6** Trazabilidad del Correo electrónico de solicitud de matricula Ficha# 309418 # 3073360

	proceso requerido para tal fin		
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados	se asociado la ficha# 3094181	**Anexos 7** pantallazo de asociados
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se apoyo en el plan tecnológico del centro agropecuario el porvenir	Anexo 8 Listado de asitencias
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la secretaria de la coordinación académica	**Anexo 9** Informe de ejecución contractual del mes de octubre cargado en secopII
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se presento ninguna noveda en este mes	No aplica
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe
8	Atender según los requerimientos de la	No se aplica para este mes ya que no fui requerida para las	No aplica

	Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar	actividades de apoyo para la supervicion de contrato	
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de estos a los aprendices	Se realizó emisión de juicios evaluativos para las este mes sofia plus para la ficha# 3065275	**Anexo10** Pantallazo de los juicios evaluativos
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos - GFPI-G-013, para las FICHA # 2965443 FICHA # 2923765 FICHA #3094181 Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. Listas de Asistencia	**Anexo11** Pantallazo de portafolio DRIVE LINK https://sena4-my.sharepoint.com/personal/vbenavides_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708017600024&or=OWA%2DNT&cid=167fa8b8%2Dba0d%2D25e9%2Df41b%2D361c62887967&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fvbenavides%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCoordinaci%C3%B3n%202024%2FInstructores%20Contratistas%2FSANDRA%20PATRICIA%20ZULUAGA%20MENDOZA
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de	No aplica para este ya que no estoy apoyando proyectos de senova en este mes	No aplica

	investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador y cargar horas adicionales en el aplicativo SofiaPlus Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.		
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el eglamento del aprendiz SENA vigente	Se reportó las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Senasofiaplus. Fichas # 2965443	Anexo 12 Evidencias reportadas de inasistencias
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices	No se presento ninguna novedad en este de mes para los aprendices en este informe	No aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud. b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad	Se atendió el protocolo de seguridad y salud en el trabajo	Evidencias en drive

	contratada, para lo cual asumirá su costo. c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato		

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

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

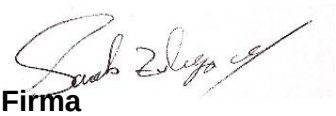
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y certificados de seguridad social salud y pension # **4567637941** Bancomeva periodo de septiembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en folios 50

Cordialmente,



Firma
SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
CC No. 50891088 de Monteria

Recibí a satisfacción:

Firma

VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5800377
INSTRUCTOR G16

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 ficha# 2923765,

Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas # 2965443 , ficha# 2923765,

Anexo 3:
Plan Concertado ficha # 2965443, ficha# 2923765,
Anexo 4
Listas de Asistencias Fichas # 2965443 ficha # 3065275 # 3094181

Anexo 5
Reporte de Horas en sofia plus

Obligacion contractual 2
Anexo6
Ficha de matricula ficha# 3094181, # 3073360
y correo
Obligacion contractual 4
Anexo 7
Listados de asistencia
Obligacion contractual 5
Anexo 08
Pantallazo de asociados a la ficha
Informe mensual de ejecución subido a secop II
Obligacion contractual 9
Anexo 9
Pantallazo de juicios evaluativos ficha# 3073360
Obligacion contractual 10
Anexo 10
Pantallazo del portafolio del instructor
Obligacion Contractual 12
Anexo 11
Pantallazo de las inasistencias

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	oct-02
Denominación del Programa de Formación	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	936113
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUXION	EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA transformacion de los alimentos	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.			DISTINGUE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS Y NORMATIVA. SELECCIONA EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN TENIENDO EN CUENTA LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. DISPONE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. ACONDICIONA EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS MANUALES TÉCNICOS Y NORMATIVA. RECONOCE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. REALIZA LA MEDICIÓN DE VARIABLES DE PROCESO TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y MANUAL DE OPERACIÓN. ACCIONA EQUIPOS PARA E	ALISTAR EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.				GUIAS DE APRENDIZAJE	AULA		SANDRA ZULUAGA	

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	oct-02
Denominación del Programa de Formación	PRODUCCION DE ESPECIES MENORES
Modalidad de Formación	PRESENCIAL
Código y versión del Programa de Formación	1332056
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUXION	EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA transformacion de los alimentos	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE	ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO			ALISTA MAQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAR LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO. APLICA SISTEMAS DE MEDICIÓN, RAZONES Y PROPORCIONES SEGÚN FORMULACIONES. PREPARA MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA SALUD OCUPACIONAL Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. OPERA MAQUINAS Y EQUIPOS NECESARIOS SEGÚN PRODUCTO LÁCTEO A ELABORAR Y NORMAS DESEGURIDAD INDUSTRIAL. PRESENTA PRODUCTO TERMINADO SEGÚN TIPOS PRESENTACIÓN REALIZA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETRO ESTABLECIDO. REGISTRA APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.	ALISTAR EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.				GUIAS DE APRENDIZAJE	AULA		SANDRA ZULUAGA	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: 2767752
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto (EJECUCION)
- Actividad de Proyecto Formativo
- Competencia: PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

  Resultados de Aprendizaje:

  RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

  Duración de la Guía de Aprendizaje (120 horas):

2. PRESENTACIÓN

El agro contribuye de manera significativa al crecimiento de los países en desarrollo, en particular en aquellos con bajos niveles de ingreso en los cuales aporta tres cuartas partes del empleo, casi la mitad del ingreso y más del cincuenta por ciento de las exportaciones. Por otra parte, la industria de alimentos en Colombia es uno de los principales motores para el desarrollo rural del país, además tiene una relevancia particular ya que estamos llamados a convertirnos en una de las despensas alimentarias del mundo tal como lo afirma la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la

Alimentación y la Agricultura; es ahí donde los alimentos procesados tienen grandes oportunidades. Acorde con los lineamientos estratégicos de la política pública de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria que orienta el desarrollo de las capacidades sociales, económicas y políticas de familias, comunidades y organizaciones, se promueve el fortalecimiento de la transformación de productos alimenticios que permitan mejorar sus capacidades para emprender actividades económicas alternativas, con competencias técnicas en la producción sostenible, la transformación, comercialización y mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos locales. Sumado a esto, el plan estratégico de ciencia, tecnología e innovación del sector agropecuario colombiano cuyo propósito es fomentar el cambio técnico, la generación de valor y la evaluación de resultados de sostenibilidad, productividad y competitividad, contempla como pilares fundamentales la seguridad alimentaria, la producción, transformación y distribución de alimentos con calidad e inocuidad. Además, en el marco de la ley de emprendimiento (Ley 2069 del 2020) el SENA está llamado a impulsar la innovación y el desarrollo empresarial en las comunidades. Por último, los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU de Hambre cero y Consumo y producción responsables, apuntan respectivamente: al aumento de la productividad agrícola y de los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas; y por otra parte, a la reducción del desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. En este contexto, el proyecto de formación Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral brinda la oportunidad de generar procesos de desarrollo a través de la transformación de materias primas generando valor agregado y aportando conocimiento al sector agroindustrial.

• 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad de reflexión Inicial

Cuando se trabaja con alimentos, los cuidados en su procesamientos , tratamiento y distribucion deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para aplicar las normatividad en el procesamiento de alimentos?

¿Identificas los métodos de conservación de alimentos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA	-	**Respuesta a temas de la guía mediante cuestionarios de preguntas.**	DISTINGUE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS Y NORMATIVA. SELECCIONA EL MÉTODO DE CONSERVACIÓN TENIENDO EN CUENTA LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. DISPONE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.	**TALLER,** **EXPOSICION**

				ACONDICIONA EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN TENIENDO EN CUENTA LOS MANUALES TÉCNICOS Y NORMATIVA. RECONOCE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO. REALIZA LA MEDICIÓN DE VARIABLES DE PROCESO TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y MANUAL DE OPERACIÓN. ACCIONA EQUIPOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN Y NORMATIVA. TOMA MUESTRA DE PRODUCTO EN PROCESO CUMPLIENDO EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO. REALIZA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. VERIFICA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS FRENTE AL	

				PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. ELABORA REPORTE DE NOVEDADES SEGÚN PROCEDIMIENTO. REALIZA ACCIONES CORRECTIVAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.
- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones .

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**JULIO 2024.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: : **PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES**
- Código del Programa de Formación: **723107**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): MANEJO INTEGRAL Y SOSTENIBLE DE LAS ESPECIES MENORES
- Fase del Proyecto (EJECUCION)
- Actividad de Proyecto Formativo ALISTAR INSTALACIONES MAQUINAS EQUIPO, HERRAMIENTAS E INSUMOS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

  COMPETENCIA: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- . ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN
- REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR
- DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
- ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Duración de la Guía de Aprendizaje (120 horas):

2. PRESENTACIÓN

El agro contribuye de manera significativa al crecimiento de los países en desarrollo, en particular en aquellos con bajos niveles de ingreso en los cuales aporta tres cuartas partes del empleo, casi la mitad del ingreso y más del cincuenta por ciento de las exportaciones. Por otra parte, la industria de alimentos en Colombia es uno de los principales motores para el desarrollo rural del país, además tiene una relevancia particular ya que estamos llamados a convertirnos en una de las despensas alimentarias del mundo tal como lo afirma la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Alimentación y la Agricultura; es ahí donde los alimentos procesados tienen grandes oportunidades. Acorde con los lineamientos estratégicos de la política pública de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria que orienta el desarrollo de las capacidades sociales, económicas y políticas de familias, comunidades y organizaciones, se promueve el fortalecimiento de la transformación de productos alimenticios que permitan mejorar sus capacidades para emprender actividades económicas alternativas, con competencias técnicas en la producción sostenible, la transformación, comercialización y mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos locales. Sumado a esto, el plan estratégico de ciencia, tecnología e innovación del sector agropecuario colombiano cuyo propósito es fomentar el cambio técnico, la generación de valor y la evaluación de resultados de sostenibilidad, productividad y competitividad, contempla como pilares fundamentales la seguridad alimentaria, la producción, transformación y distribución de alimentos con calidad e inocuidad. Además, en el marco de la ley de emprendimiento (Ley 2069 del 2020) el SENA está llamado a impulsar la innovación y el desarrollo empresarial en las comunidades. Por último, los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU de Hambre cero y Consumo y producción responsables, apuntan respectivamente: al aumento de la productividad agrícola y de los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas; y por otra parte, a la reducción del desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. En este contexto, el proyecto de formación Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral brinda la oportunidad de generar procesos de desarrollo a través de la transformación de materias primas generando valor agregado y aportando conocimiento al sector agroindustrial.

• 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad de reflexión Inicial

Cuando se trabaja con productos lacteos los cuidados en su procesamientos , tratamiento y distribucion deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para aplicar las normatividad en el procesamiento de productos lacteos?

¿Identificas los métodos de conservación de los productos lacteos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

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

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	• ALISTAR INSTALACIONES MAQUINAS EQUIPO, HERRAMIENTAS E INSUMOS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	-	**Respuesta a temas de la guía mediante cuestionarios de preguntas.**	Alista Maquinas Y Equipos Para Procesar Leche Y Derivados Lácteos Según Manuales De Procedimiento. Aplica Sistemas De Medición,	**TALLER,** **EXPOSICION**

				Razones Y Proporciones Según Formulaciones. Prepara Materias Primas E Ingredientes Según La Formulación Requerida Salud Ocupacional Y Buenas Prácticas De Manufactura. Opera Maquinas Y Equipos Necesarios Según Producto Lácteo A Elaborar Y Normas De	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

. caseína: proteína de la leche, la más importante para la elaboración del queso.

catar: operación por la cual percibimos, analizamos y juzgamos las características organolépticas y táctiles del queso.

coagulación: proceso por el cual la leche se transforma pasando de un estado líquido a un estado sólido o semisólido.

coagulación enzimática: esta forma de fermentación se produce cuando se añade cuajo a la leche. el cuajo desestabiliza la caseína, lo que da lugar al coágulo que engloba el suero y los gránulos grasos.

coagulación láctica o ácida: es la forma de fermentación más antigua ya que se lleva a cabo de forma natural por medio de las bacterias lácticas que viven en la leche y actúan sobre la lactosa degradándola a ácido láctico.

cuajar: provocar la coagulación de la leche mediante cuajo, acidificación o ambos procedimientos.

cuajo: sustancia procedente del estómago de rumiantes lactantes que se utiliza para favorecer el cuajado de la leche. También existe el cuajo vegetal, procedente del cardo o del jugo de higuera, y el cuajo microbiano.

desuerado: proceso por el cual se elimina el suero de la cuajada.

extracto seco: todos los componentes del queso, excluida el agua.

fermentación: proceso que se da durante la curación por el que la grasa, las proteínas y los carbohidratos se descomponen mediante cambios bioquímicos con la ayuda de la temperatura, la humedad, las bacterias y los enzimas. Todo ello afecta a la textura, al sabor y al aroma del queso curado.

glóbulos: forma que adopta la grasa en la leche. Su tamaño variará según la raza del animal.

glucólisis: degradación de la lactosa en ácido láctico.

lactasa: enzima producida por el intestino delgado que permite la digestión de la lactosa y corta el enlace entre sus dos componentes, la glucosa y la galactosa.

lactosa: azúcar presente en la leche, compuesto por glucosa y galactosa.

lipólisis: proceso responsable de la formación de aromas característicos en el queso, como consecuencia de la degradación de la parte grasa.

microfiltrar: separar la nata, que se somete a un proceso de pasteurización, de la leche. Una vez desnatada es sometida a un proceso de filtrado a través de membranas microporosas que atrapan las bacterias. Finalizado el proceso, se vuelve a mezclar la leche con la nata.

moho: microorganismo que crece en la superficie o en el interior de los quesos. Pertenece a los géneros Aspergillus, Mucor y Penicillium.

molde: contenedor, de fondo no desmontable, en el que se vierte la cuajada fresca después del salado. Normalmente está abierto por arriba, tiene el fondo y las paredes perforadas y está fabricado en acero inoxidable o plástico alimenticio.

moldeo: consiste en el llenado de los moldes con los granos de la cuajada. Estos moldes actualmente son de acero inoxidable o de plástico alimenticio.

ojos: pequeños y uniformes orificios que se forman en la pasta de algunos quesos durante el proceso de fermentación. En el caso del queso Emmentaler, los orificios son mucho más grandes y se denominan “agujeros”.

pasta: (pâte en francés) término utilizado para denominar el interior de los quesos.

pasteurizar: calentar la leche entre 70 y 72 ºc durante 30 segundos.

Penicillium candidum: moho blanco con aroma y sabor a hongos que crece en los quesos tiernos blancos, como el Camembert y el Brie.

prensado: consiste en dar la forma definitiva al queso, evacuar el suero y el aire atrapado entre los granos de la cuajada y favorecer su unión. La presión y la duración del prensado dependerán del tipo de queso que se quiera elaborar. Actualmente, este proceso se realiza de forma mecánica.

proteolisis: propensión de algunos quesos a que su pasta se vuelva líquida con la maduración.

queso de mesa: término utilizado en Italia para describir un queso duro que se podía utilizar para comer o de aperitivo, así como para cocinar. Antiguamente, se dejaba en la mesa.

queso procesado: queso que se calienta junto con un emulsionante, aceite y agua. Cuando está caliente, se moldea y se sella inmediatamente en su envoltorio final.

rancio: utilizado como término general para designar sabores desagradables de la grasa.

suero: parte líquida de la leche que se separa del gránulo tras la coagulación.

termizar: calentar la leche entre 55 y 68 ºC durante 16 segundos.

tina: contenedor en el que se guarda la leche para la producción de queso.

voltear: término que define el proceso de girar regularmente un queso durante el proceso de maduración para garantizar que la humedad y el moho se distribuyen uniformemente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**OCTUBRE 2024.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA	2965443
COMPETENCIA	PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA..
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

DOCUMENTO	NOMBRE	**APELLIDO**	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1003406499	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1068416691	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1062957221	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1067875462	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1003397034	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1067937023	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1064982494	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1067877758	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1003406315	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
TI 1073978840	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1133795474	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1062955725	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1007765641	LUZ MARINA	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1000270277	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
TI 1062962743	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
TI 1073817929	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1001589596	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1003082653	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1067875139	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1003406749	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 50926188	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1007765640	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X
CC 1067867417	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		11/10/2024		X

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ESPECIES MENORES
FICHA	2923765
COMPETENCIA	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

DOCUMENTO	NOMBRE	**APELLIDO**	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
1062425487	YAKELIN	RUIZ DELGADO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1064977224	ELIECER JOSE	RIVAS CORREA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1065292573	JULIO CESAR	YEPEZ HERRERA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067850395	SANTIAGO	JIMENEZ CORREA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067851145	MIGUEL MATEO	PEREZ RODRIGUEZ	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067855123	LAURA ELENA	ABRIL VALLEJO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067865177	DINA LUZ	PEREZ SOTO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067914064	CARMEN MARIA	MARTINEZ LORA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1072254248	YOGLI ANDRES	ALMANZA SALGADO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1073817693	JOSE LUIS	BARON MARTINEZ	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1073970832	ELIAS JOSE	SANTERO CALDERA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1073972417	JUAN SEBASTIAN	ACOSTA MADERA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1073974027	VALENTINA	RESTAN OVIEDO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1073980369	EDER LUIS	MURILLO CAVADIA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
50925814	LEIVY MILDRETH	CAVADIA DIAZ	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1011095888	RAFAEL GUSTAVO	BULA TRIANA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1035642649	OSCAR IVAN	ESPITIA VERTEL	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1041259886	YESID PAOLA	JARABA PACHECO	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1062971971	JUAN SEBASTIAN	GARCIA ARGEL	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1066728258	SHARITH	DIAZ RUIZ	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067870231	JORGE LUIS	LLORENTE CORREA	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1067886088	EVERLIN	CASTAÑO HOYOS	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1068660570	STHEFANIA	PAEZ GUZMAN	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X
1068813801	CARLOS ANDRES	VELASQUEZ ROSALES	IDENTIFICAR ADULTERACIONES, ALTERACIONES DE LA MATERIA PRIMA PARA PRODUCTO LACTEOS	X		16/10/2024		X

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2923855
Competencia:	PROCESAR ALIMENTOS	Resultado de Aprendizaje:			
Nro de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: Octubre Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono: 3114183766

DATOS DEL APRENDIZ				DIA 04	DIA 07	DIA 01	DIA
Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	3027523733	—	ARLYS R	ARLYS R	ARLYS R	
AURA CRISTINA 2	MENDOZA MENDEZ	3104137885	auramendoza17@hotmail.com	Aura M.	Aura Mendoza	Aura M.	
YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	3148164656	yamaedelos3@gmail.com	Yaira Ojeda	Yaira Ojeda	—	
[redacted]	[redacted]	—	—	—	—	—	
SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	3173783344	vegasindy272@gmail	Sindy V	Sindy V	Sindy V	
MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	3148403770		Mayerlis	Mayerlis	—	
LINA MARCELA 2	HERNANDEZ BOLAÑO	3009855529	Linam18.hbo@gmail.com	Lina H	—	Lina H	
LUZ MARINA	YANES VEGA	—	—	—	—	—	
BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	3132496888	Lopezbetilda28@mail.com	Betilda	Betilda L.	—	
ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	—	—	—	—	—	
JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA		July.Hoyos@460	July	July.		
ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	3002008215	andysolano1960@gmail.com	Andy S	Andy Solano	Andy Solano	
YAQUELIN DEL CARMEN 2	CARMONA TEHERAN	-	Telma Yaqueline Carmona Teheran mumo@data.gmail.com	Yaq	Yaq	—	
MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	3105925496		María Clara	María Clara	—	
ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	—	—	—	—	—	
IAGO ANDRES	SOTO MENDOZA	-		Hugo Soto	Hugo Soto	Hugo	
DO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	3136767585	cruboaryumedo@gmail.com	[redacted]	[redacted]	—	
RLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	3225329986	darlisvertel@gmail.com	[redacted]	[redacted]	—	
IDRA MILENA 2	FAJARDO THERAN	3117004186		Sulfa.	Sulfa.	—	
R MANUEL	CASTAÑO MACEA	—	—	—	—	—	

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	Ensamble de producto		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 292389
Competencia:	Programar sistemas		Resultado de Aprendizaje:		
de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: actual Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:

DATOS DEL APRENDIZ				DIA 01	DIA 07	DIA 11	DIA
Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma A
CARLOS ANDRES	YANES VEGA						
NAZLY SALOMÓN	TALAIGUA MORALES						
PIEDAD DEL PILAR 2	MENDEZ SIERRA	3237624511	Pilimen10@hotmail.com	Piedad M.	Piedadff	Piedad ff.	
VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	3011150608		V.Vian		V.Vian	

Powered by CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA

OBJETIVO:

Programa de Formación:	Manipulación de Alimentos		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3094181
mpetencia:			Resultado de Aprendizaje:		
o de Formación:	Titulada _x_ Complementaria	Mes: Octubre Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono: 3114[illegible] cel

	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 03	DIA 08	DIA 10	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	Shirley	Gonzalez P	3113121119	shirley.pasgon15@gmail	Shirley G P.	Shirley G P.	Shirley G P.	
2	Maria Fernanda	Cabrera padilla	5091525	mariafernanda@gmail.com	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
3	Cecilia Esther	Benitez Lopez	3002514068	ceciliaconsuelo@gmail.com	Cecilia Benitez Lop.	Cecilia Benitez Lop.		
4	Rocio del pilar	Yanez Nisperuza	3215731615	PYanez.nisper@gmail.com	Rocio Yanez	Rocio Yanez N	Rocio Yanez N	
5	Anedys Maria	Chaves Montes	318 4935973	Karlymolendrez@gmail.com				
6	Doris Tamayo	Tamayo	34.981326	dorisita1958-56@hotm				
7	Dalis Gaviria	Hernandez	3145970459		Dalis Gaviria	Dalis Gaviria		
8	Elvis Ruiz	Abad	3176789288	Elvisruiz.180@hotm	Elvis Ruiz	Elvis Ruiz Abad	Elvis Ruiz Abad	
9	Mabel Macias	Maussa	3136842658	maussamabel@gmail	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10								
11								
12	Lina M	Garcia B	3146420190	glina9286@gmail.com	Lina Garcia	Lina Garcia		
13	Fanny Estrada	Ortiz	3013723520	Estradaortizfanny@jesus6@gmail.com	Fanny E.	Fanny Estrada		
14	Ana Barrera	plaza	3146303485	anabarreraplaza@gmail.com	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
15	Shirley Milan	Gonzalez Pastrana	3113121119	Shirley.Pasgon15@gmail.com	Shirley G P.	Shirley G P.	Shirley G P.	
16	Dalis Gaviria		3145970459		Dalis Gaviria	Dalis	Dalis Gaviria	
17								
18								
19								
20								
21								
22								

Powered by CamScanner

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

LUGAR:
OBJETIVO:

Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	2923855
Competencia:	Procesar Sustancias			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** X **Complementaria** ___	**Mes:** SABATINA	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	3114163294

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 16	DIA 20	DIA 23	DIA 27
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	3027523733	Arosario072@gmail.com	ARLYS ROSARIO	ARLYS ROSARIO	ARLYS R	ARLYS R.
2	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	3104137885	auracmendoza7@gmail.com	Aura M.	Aura M.	Aura M.	Aura M.
3	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	3148964656	gomezeder603@gmail.com	yaira O			Yaira Ojeda
4	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA						
5	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	3113788344	vegasindy2122@gmail.com	sindy v	sindy v	Sindy v	Sindy v
6	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	3148403776				Mayerlis	Mayerlis
7	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	3009815521	lina0418.her@gmail.com	lina Hernandez	Lina H.	Lina H	Lina H
8	LUZ MARINA	YANES VEGA	3205870200	Yanez	luz marina		Luz marina	
9	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	3132496888				Betilda	Betilda L
10	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA						
11	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	3227221730	andreahoyos460@gmail.com	July Hoyos	JULY HOYOS	JULY HOYOS	July Hoyos
12	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	3007009215	andysolano1910@gmail.com	Andy Solano	Andy S.	Andy S.	Andy S.
13	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	3207519710	Tehenyaqy660@gmail.	Yaqui		Yaqui	Yaqui
14	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	3105925841		Maria clara	Maria Clara	Maria clara	Maria clara
15	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO						
16	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA	3247484039	Sotomendoza1Hugoandres66@	Hugo Soto	Hugo	Hugo	Hugo
17	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	-	-				
18	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	3004209259	darlisvetel@gm..com			Darlis	Darlis
19	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	3147100486	Sandramfajardo87@gmail.	Sandra F.	Sandra F.	Sandra F.	
20	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA						

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	Procesamiento De Alimentos			Código del Programa:	Ficha de Caracterización
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada __X__ Complementaria ____	Mes:	Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es / Teléfono:

DATOS DEL APRENDIZ				DIA 16	DIA 20	DIA 23
Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
CARLOS ANDRES	YANES VEGA					
ADOLFO SALOMON	TALAIGUA MORALES					
EDAD DEL PILAR	MENDEZ SERNA	3233163454	Almes10@hotmail.co	Presente	Presente	Presente
IVAN SOFIA	ROMERO ATILANO	3017150608		Vivian	Vivian	Vivian

Powered by CamScanner

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

LUGAR:
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS — Código del: 30733
Resultado de
Mes: Octubre Año: 2023 — Instructor: Sandra Racines — Correo Electrónico: 3114183248

Nombre	Apellidos	CEDULA	Celular	Correo Electrónico	DIA 01 Firma Aprendiz	DIA 02 Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	DIA Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
Sandra E	Racine F	50.890.986	3016360719	sandraracinef@hotmail	SandraRacinF	SandraRacinF	SandraRacinF		
Miriam Luc	Bichos P	50857359	3003424499	mbeluc2@gmail.com	MiriamP	MiriamP	MiriamP		
Lady Vanessa	Morelos B.	1062956732	3002120859	vanessaBayma.com	Lady M. P.	Lady B.	Lady B.		
Elia	Pérez E.	50912578	3106639376	eliaperez@gilmail.com	Elia Perez	Elia Perez	Elia Perez		
Silvia	Padilla	1003308763524287		SILVIA@HOTMAIL.COM					
Rocio del P.	BERROCAL	50955047	3136039915	rocioberrocal2111@gm.					
Randys	REDONDO	1067907857	3011699060	grandysredondos@gmail.com	Grandys Red.				
WALTER	MESA	1073811318490807							
LUIS	RUIZ	1067896411	3146189253	LUIS RUIZ 1502@hotmail	LUIS RUIZ				
Mabel	MAUSSA RUIZ	1082076105	3736547655	maussamabel@gmail.com	Mabel Mauss.				
WALTER	MESA SEGURA	1073811318490807		MESASEGURAB@gmail.com	MESA	MESA			
GRENDYS	REDONDO	1067907857	3011699060	grendysredondos@hotmail.	GRENDYS Red.	GRENDYS Red.			

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 9 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Elaboración y ejecución Plan tecnológico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Claudia Parra	34.994.467	✓			CABP	cparrac@sena	300 896 5293		Claudia Parra
2	Alexandra G.	7781719		✓		CABP		321 1755 72		
3	Heiber S. Rojas V.	2.761.521	✓			CABP		3142871966		
4	William Fusese	580816		✓		CABP				
5	Camilo Revueltas	1067.836.848	✓			CABP		3205254014		
6	Javier Marquez	78794173		✓		CABP		3016947413		
7	Simon Zuloaga	5089.011		✓		CABP		3114183264		
8	Yenith Santamaria	30685200		✓		CABP		3068520		
9	IVAN DARIO OJEDA	30135156	✓			CABP		78705662		
10	Yenis Monterroza	50937873		✓		CABP		3005299525		
11	Johnny Corchos	15611687	✓			CABP		3107511		
12	Edgar J. Martinez	50966983		✓		CABP		3114150204		
	Heiber Rojas	50896811	✓			CABP				

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

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 8 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	IVAN OJEDA	7870562	X				iojeda@sena.edu.co	3013776881		
	Ana C Gonzalez	1073810475	✓				agonzalezl@sena.edu.	3017751271		
	javier Marquez	78744173		✓			jmarquezae@sena	3016947941		
	Yenis Monterroza	50937873		✓			cmonterroza@sena.edu.co	3005299525		
	Jhon Corchuo P	15611682	L				jcorchuo@sena.edu.co			
	Ricardo Del Valle	9691892	✓				rjvalle@sena.edu.co	314546 4431		
	Claudia Perea	34.994.469	✓				cperea@sena.edu.co	300886 5293		
	Yasmina Durante	25388032	✓				yduranteo@sena.edu.co	3135742823		
	Yesmith Santamaria	30685200		✓			Yesmithsantamaria@sena.edu	3205147693		
	Edda Judit Martinez	3114150204		✓			edelsajuditm@gmail.com	5096693		
	Luis Jose Jaa	5089684	✓							
	Sandra Zela	50896101		✓			Szabalza@sena.edu	3114163		
	Alexandra G	7381519		X			avargas200@sena.edu.co	5215055		
	William Fusese	5808116		✓			wfusese@sena.edu.co			
	Camilo Revuelta	1067836849	✓				crevueltas@sena.edu.co	3205254011		

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

Scanned with CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Plan Tecnologico de Centro.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jacob Correa	30840406	X			CABP	jcorrea@sena.edu.co			
	Johnny Cordero	75611685	x			CABP	jcorchero@sena.edu.co			
	Esmeralda Zapata	45.456.451	x			CABP	EZAPATEO@SENA.EDU	300 7783006		
	William Fusese	580816		x		CABP	wfusese@sena.edu			
	Juan N. Padilla	11'004485		x		CABP	Jnpadilla@sena.c	3107273391		
	Alex Orozco	7381519		x		CABP	aaorozco@sena.edu.co	3215135172		
	Ariel Alvarez	1067839884		x		CABP	aagalvarez@sena.edu.co	3013709052		
	Edelsa Judith Martinez	50966983		x		CABP	edelsajudithm@gmail.com	3114150204		
	Sandra Educa	56-861 081		x		CABP	Szduquem@sena.edu.co	3114181347		
	Yanith Santamaria	30685200		x		CABP	ysantamaric@sena.edu.co	3205107653		
	ENAIS M. ORTEGA M.	26174351	✓			CABP	eortega@sena.edu.co	3133356811		
	Jose Dario Hoyos Jaramillo	5089681	✓			CABP	Jhoyosb@sena.edu.co	3133278318		
	Adrias Luis Alvarez	1050952597		x		CABP	abluarez@sena.edu	3225729686		
	Hector S. Duque V.	2.761.521	✓			CABP	hduque-ve@sena.edu.co	3114287366		
	Yenis Monterroza	50937873		x		CABP	cmonterroza@sena.edu.co	3005299535		

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

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3094181 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3073360 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

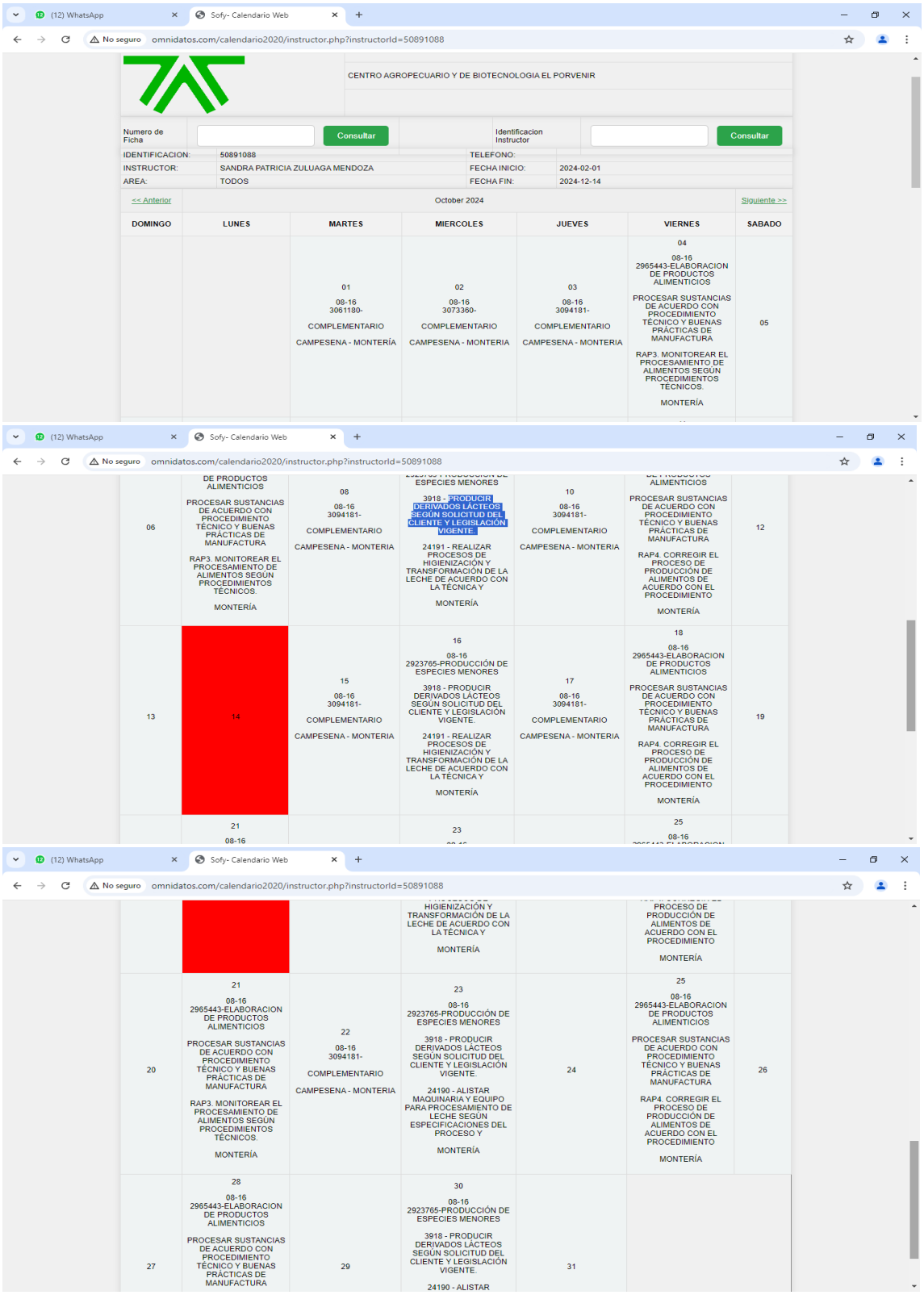
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

HORARIO DEL INSTRUCTOR



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

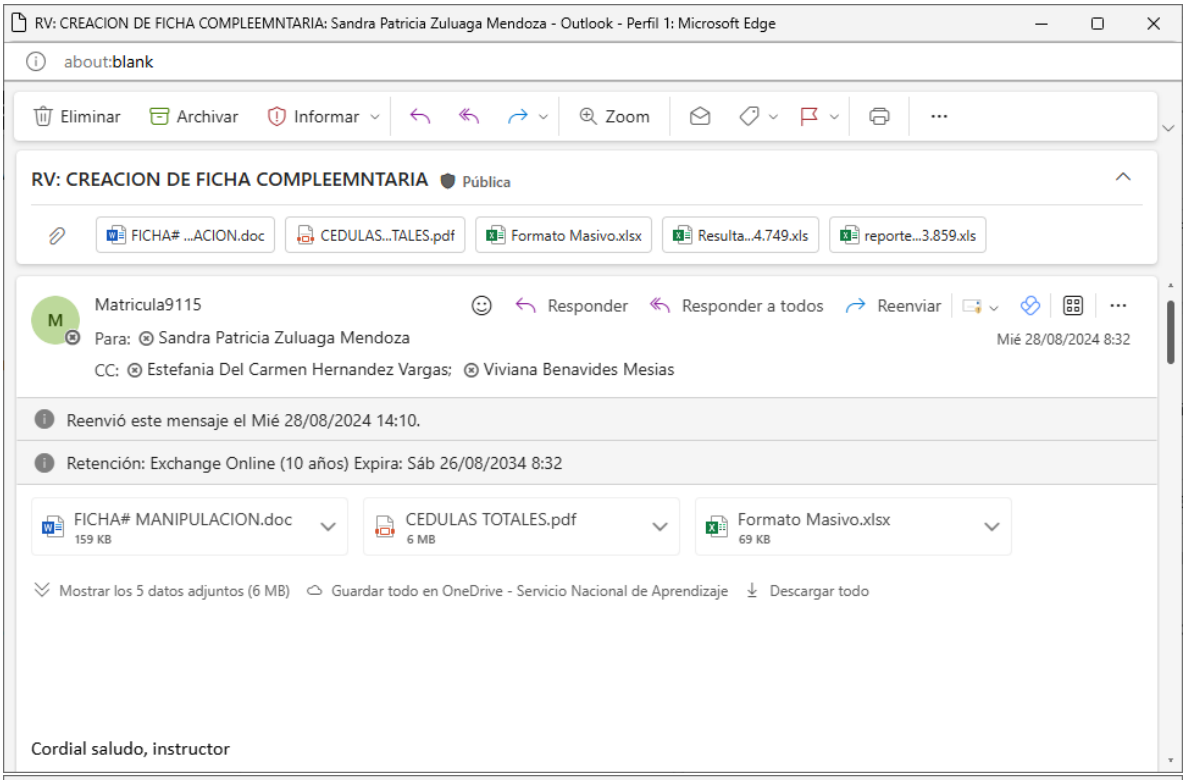
Numero de Ficha — Consultar — Identificacion Instructor — Consultar

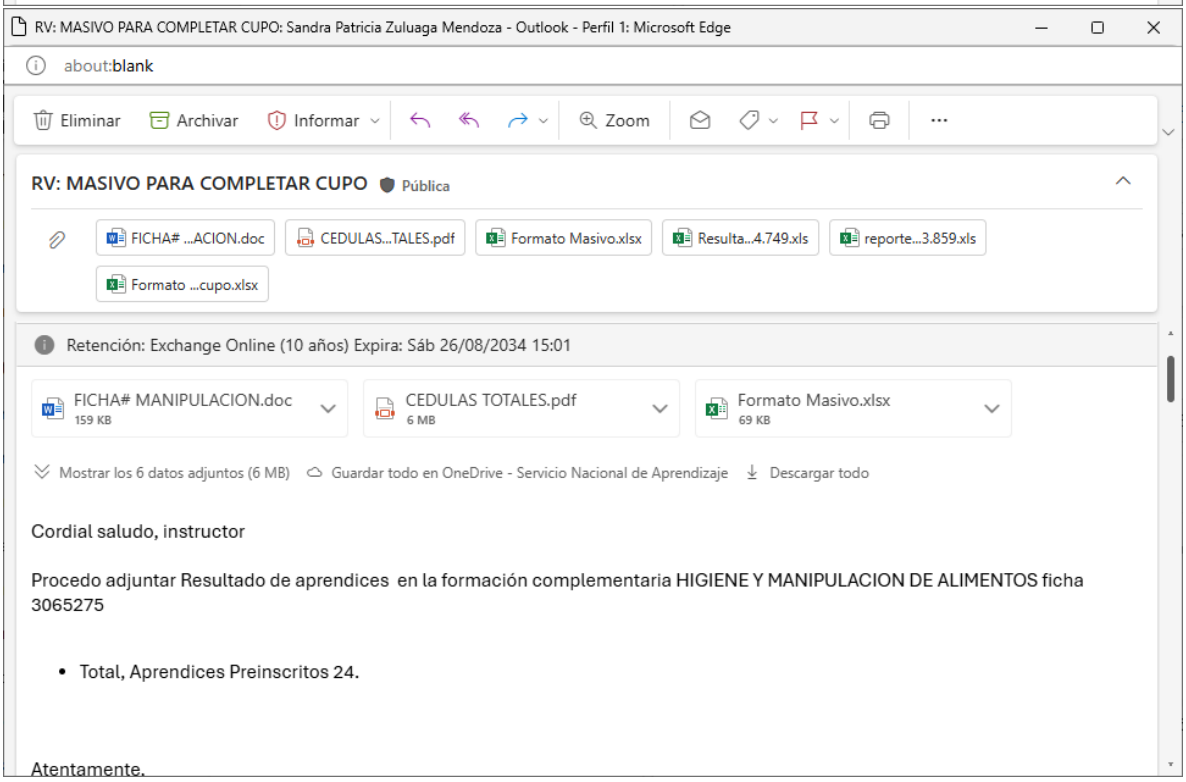
IDENTIFICACION:	50891088	TELEFONO:	
INSTRUCTOR:	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA	FECHA INICIO:	2024-02-01
AREA:	TODOS	FECHA FIN:	2024-12-14

<< Anterior — October 2024 — Siguiente >>

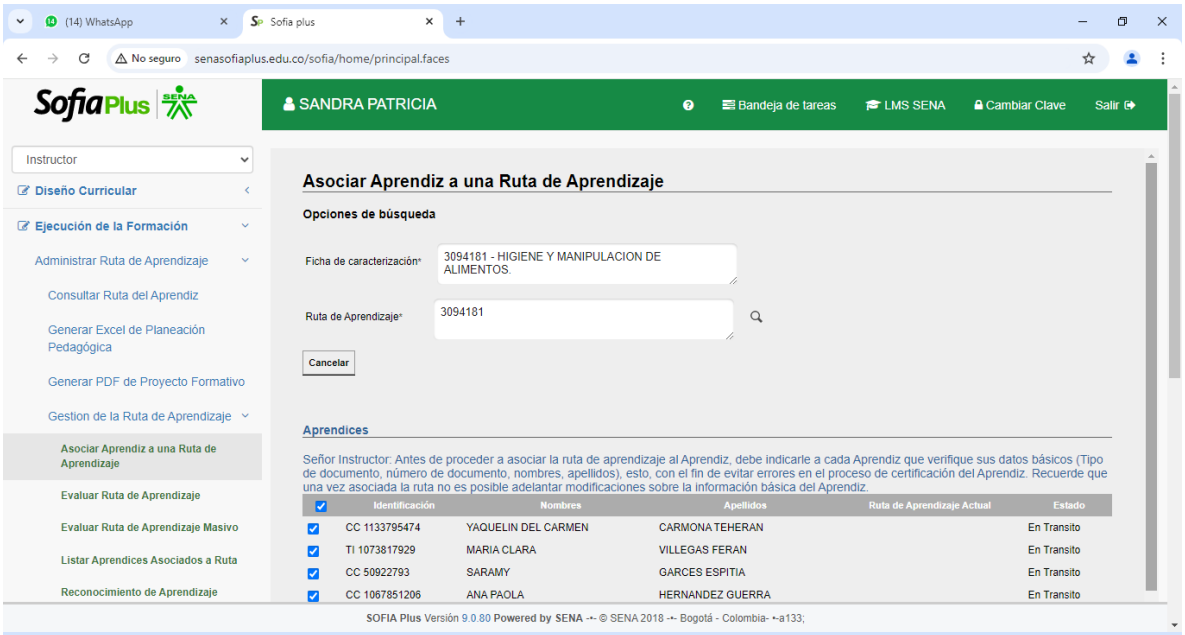
DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
		01 08-16 3061180- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERÍA	02 08-16 3073360- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	03 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	04 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. MONTERÍA	05
06	DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. MONTERÍA	08 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	ESPECIES MENORES 3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE. 24191 - REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y MONTERÍA	10 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO MONTERÍA	12
13	14	15 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	16 08-16 2923765-PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES 3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE. 24191 - REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y MONTERÍA	17 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	18 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO MONTERÍA	19
	21 08-16		23		25 08-16	
			HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y MONTERÍA		PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO MONTERÍA	
20	21 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. MONTERÍA	22 08-16 3094181- COMPLEMENTARIO CAMPESENA - MONTERIA	23 08-16 2923765-PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES 3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE. 24190 - ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MONTERÍA	24	25 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO MONTERÍA	26
27	28 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	29	30 08-16 2923765-PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES 3918 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE. 24190 - ALISTAR	31		

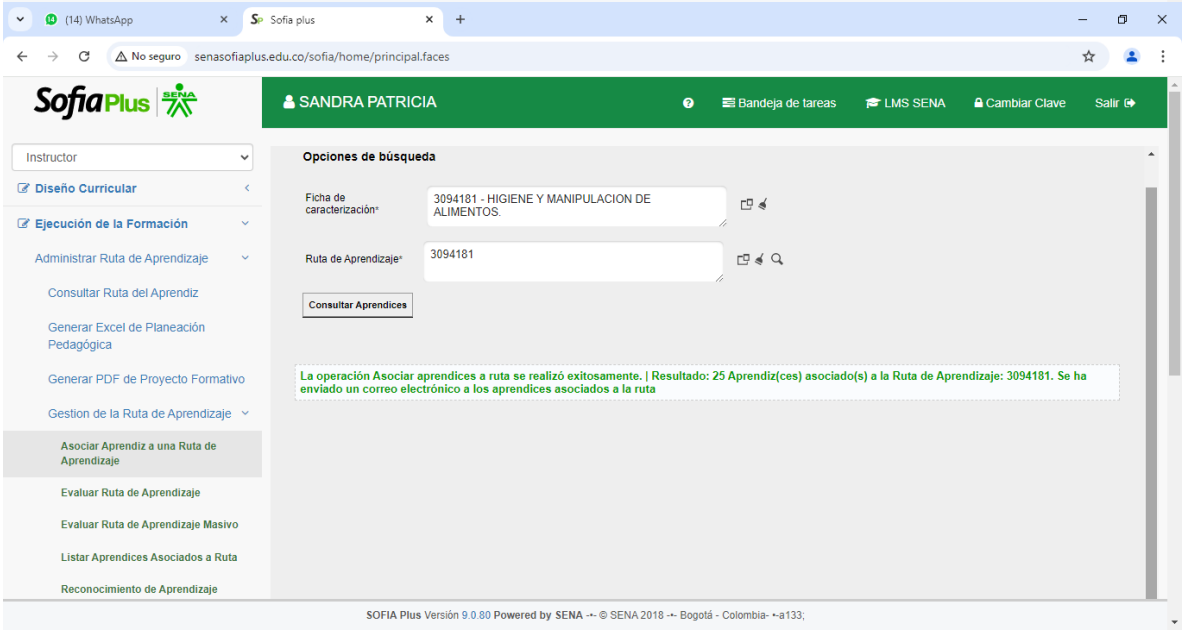
CORREO ENVIADO PARA CREACION DE CURSO COMPLEMENTARIO



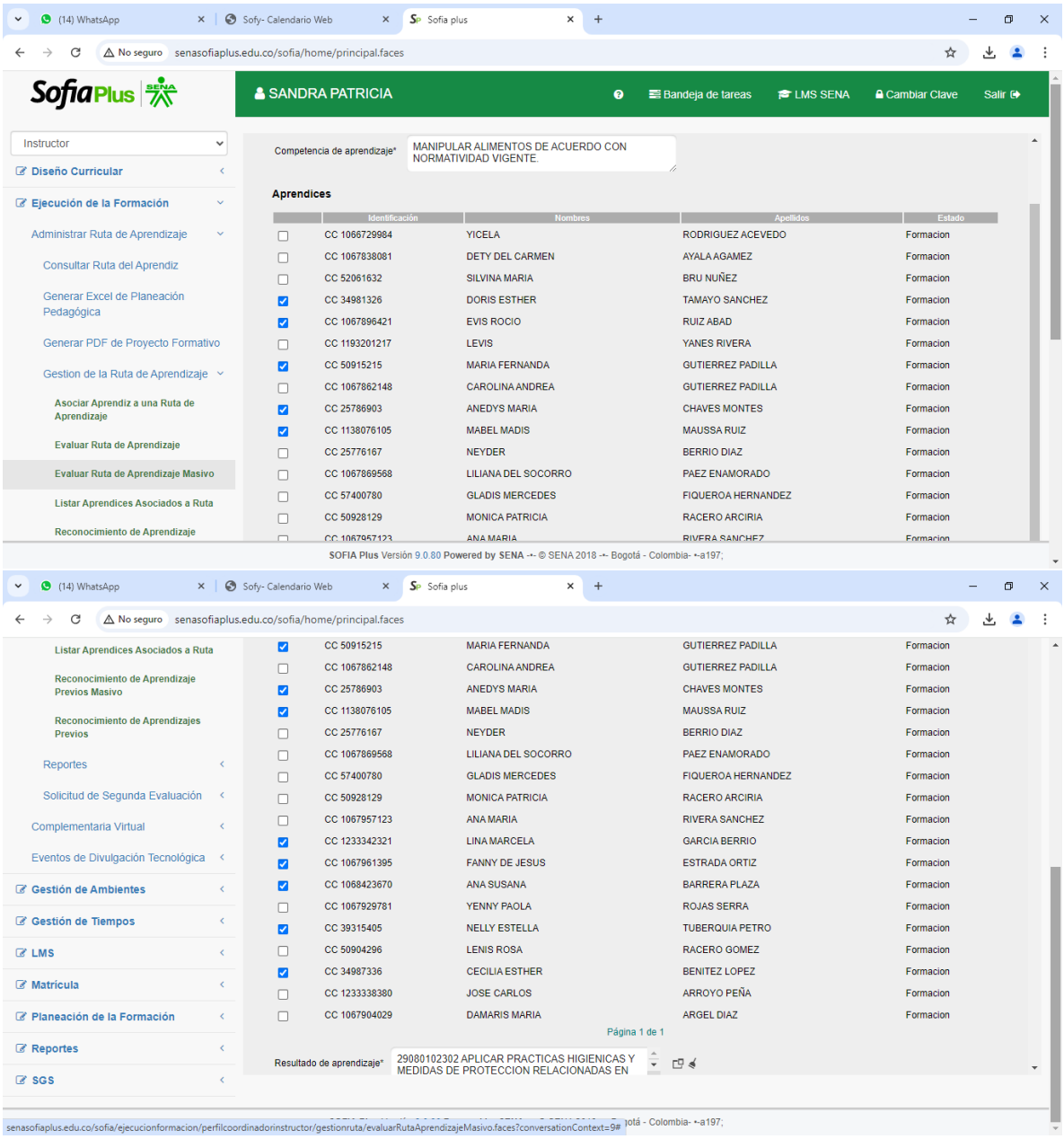


ASOCIAR FICHA 3094181 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

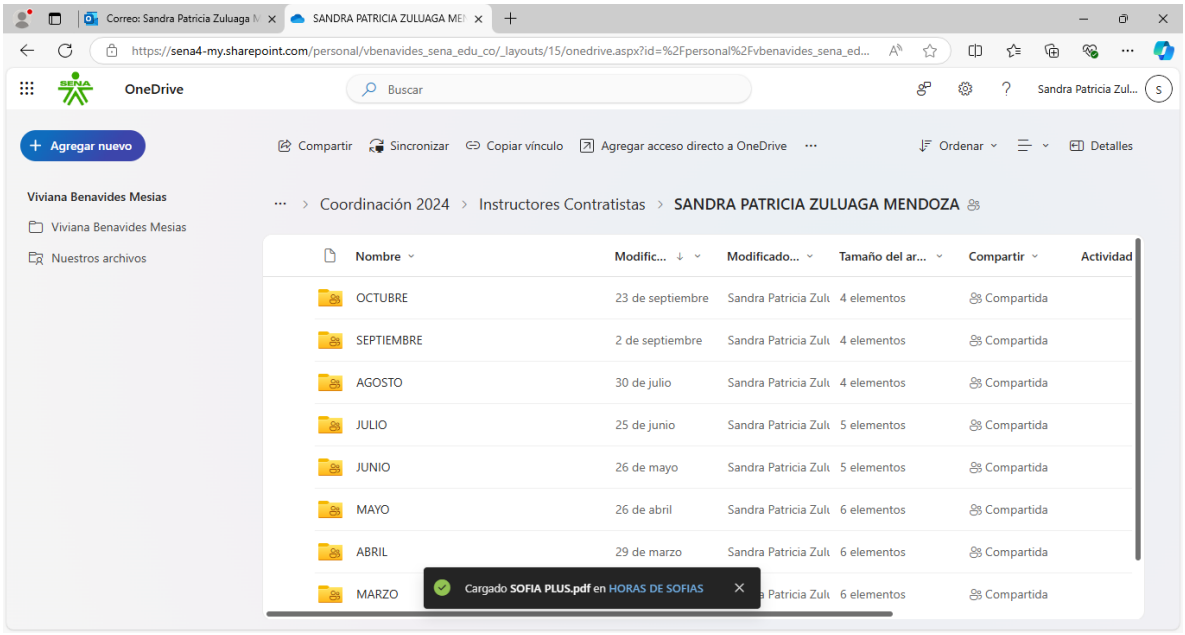


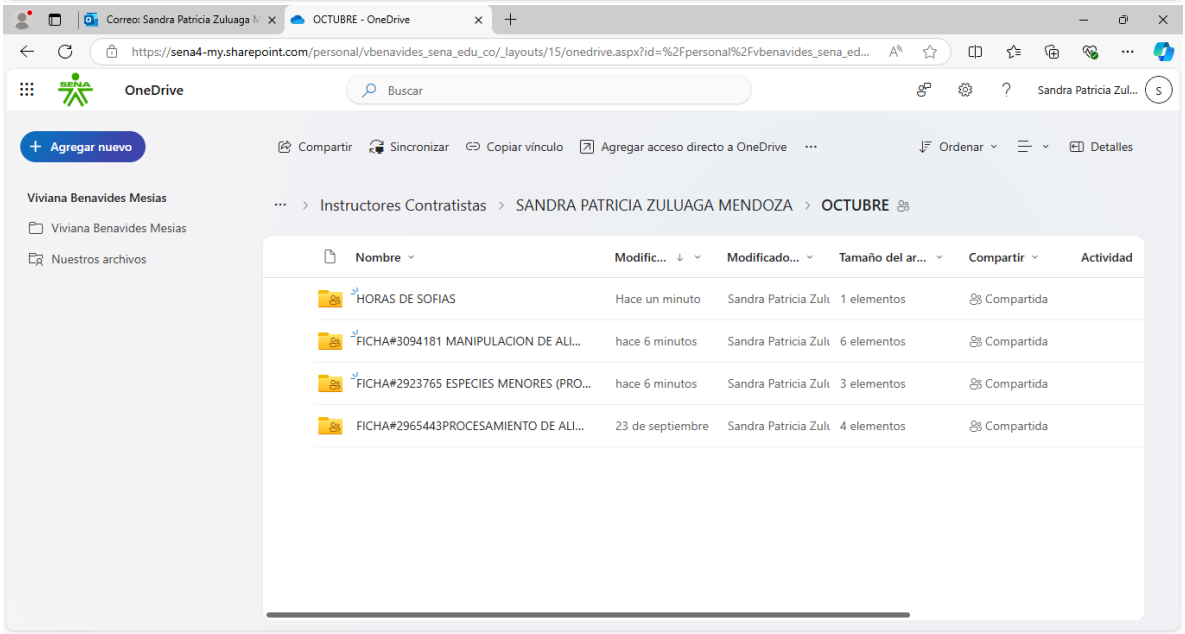


JUICISO EVALUATIVOS DE FICHA# 3065275-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

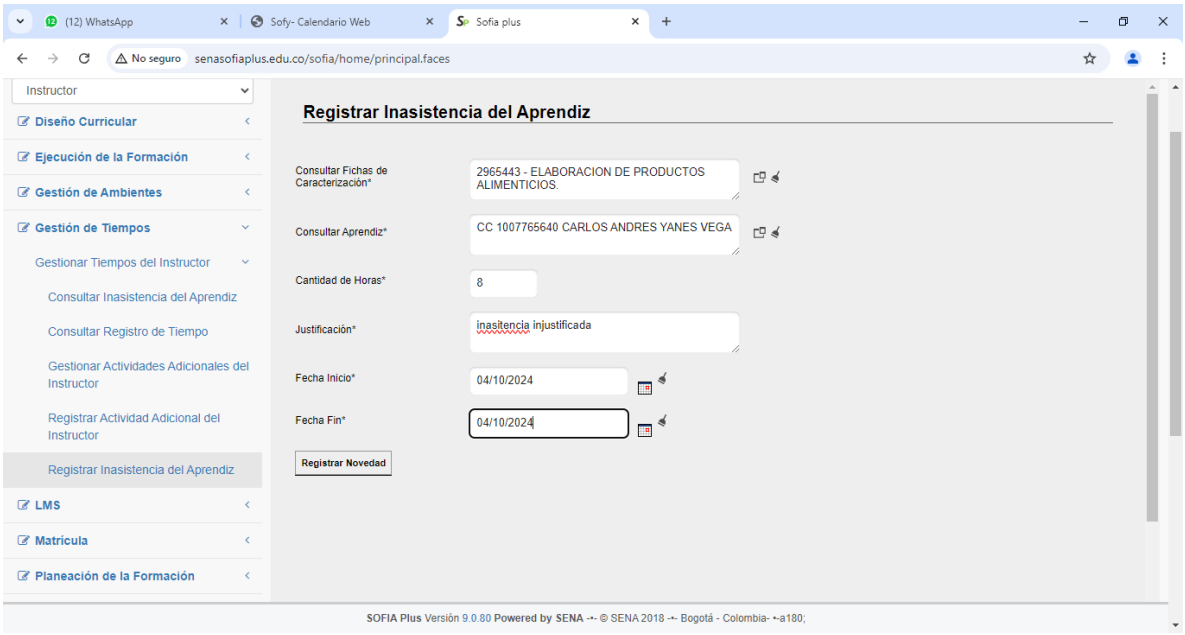


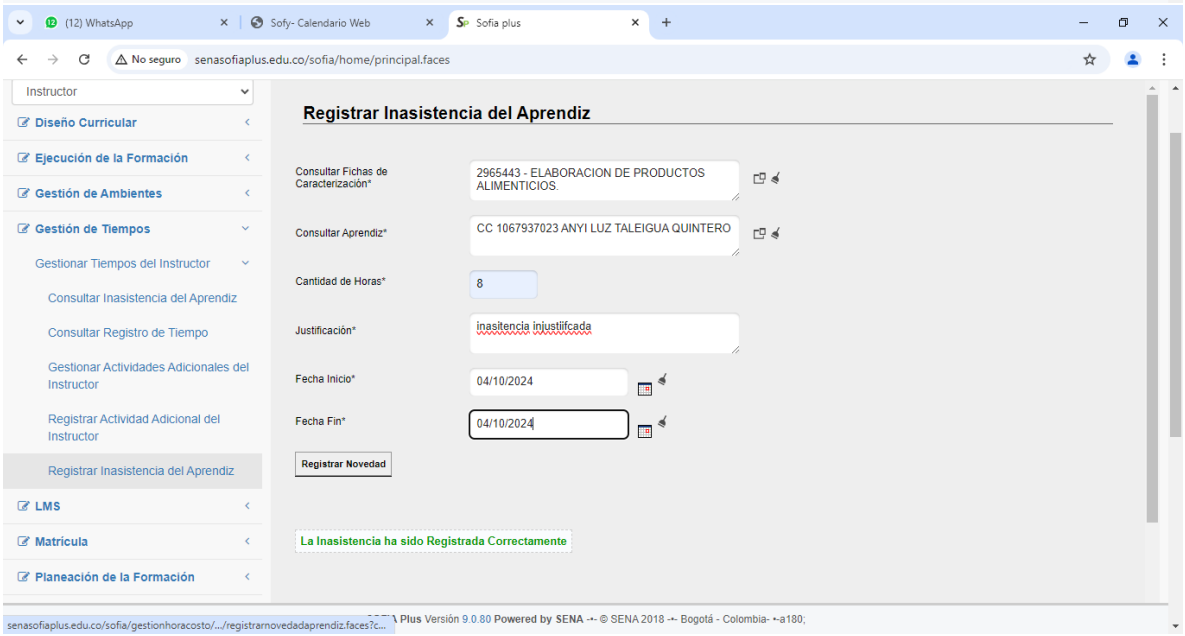
PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DEL MES DE OCTUBRE

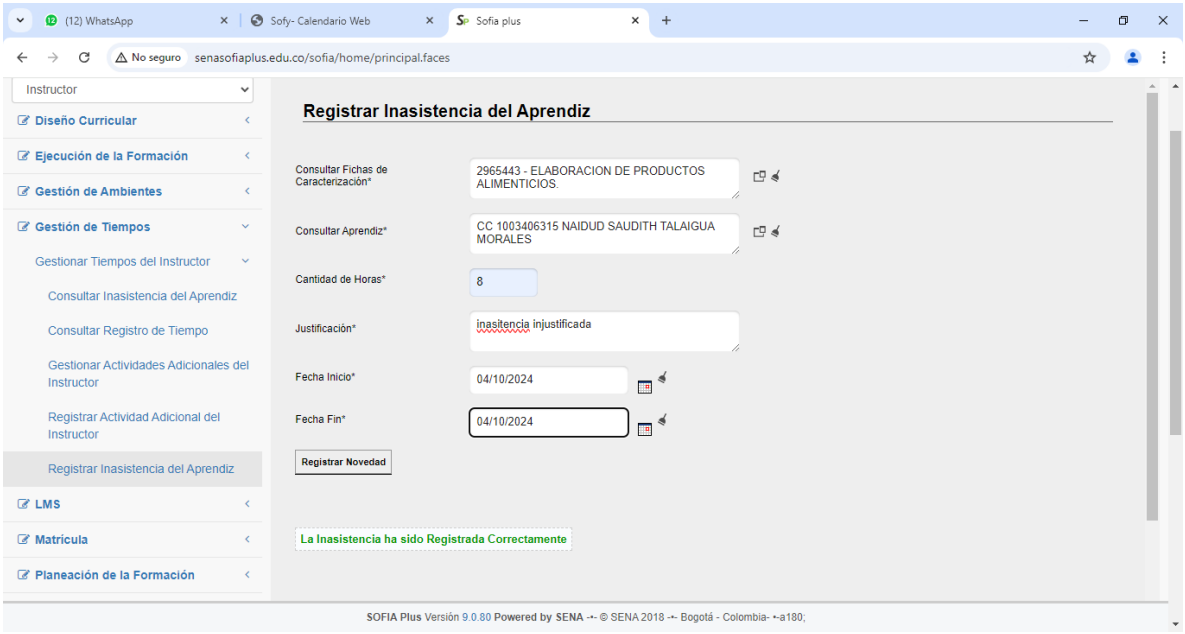


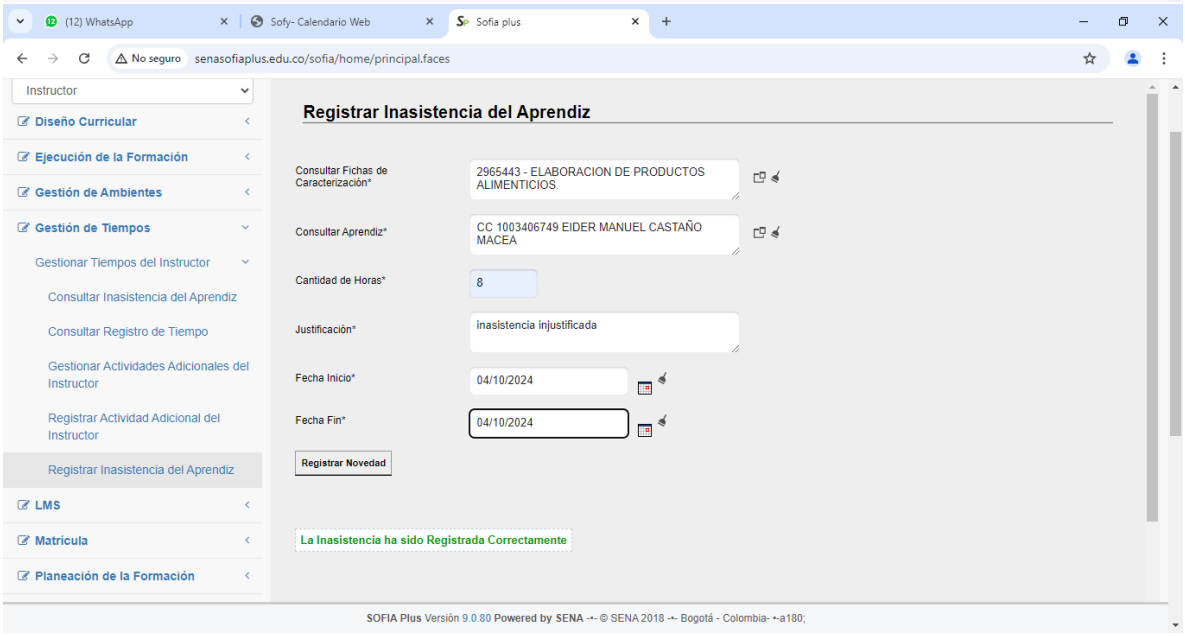


INASITENCIAS DE LA FICHA# 2965443






(12) WhatsApp
Sofy- Calendario Web
Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
Consultar Aprendiz*
CC 1003406315 NAIDUD SAUDITH TALAIGUA MORALES
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasitencia injustificada
Fecha Inicio*
04/10/2024
Fecha Fin*
04/10/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a180;


(12) WhatsApp
Sofy- Calendario Web
Sofia plus
No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
Consultar Aprendiz*
CC 1003406749 EIDER MANUEL CASTAÑO MACEA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasistencia injustificada
Fecha Inicio*
04/10/2024
Fecha Fin*
04/10/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a180;