PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Vélez, octubre de 2024

Señor Arq.
CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5885270**
Instructor G14
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
Vélez

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.5885270 del** año 2024

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27983750 de Barbosa, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, 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: TREINTA Y OCHO MILLONES SETECIENTOS UN MIL TRESCIENTOS DIEZ PESOS ($ 38.701.310), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondientes al mes de febrero de 2024, por valor de TRES MILLONES CIENTO OCHENTA MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS ($3.180.930) b) Ocho (08) pagos iguales por los meses de (marzo) a (octubre) de 2024, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS ($ 3.976.162) cada uno. c) un último pago correspondiente al mes de noviembre de 2024 por valor dos TRES MILLONES SETECIENTOS ONCE MIL OCHENTA Y CUATRO PESOS ($ 3.711.084)

Plazo: Será hasta el 05/12/2024.

Adición: Novecientos veintisiete mil setecientos setenta y un mil pesos M/cte. (927.771)

Prorroga: 7 días

Valor Total: Treinta y nueve millones seiscientos veintinueve mil ochenta y un mil pesos M/cte. (39.629.081)

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para planificar, ejecutar y orientar la formación profesional integral, que programe el centro de formación en programas de articulación con la media en el área de Alimentos, de acuerdo con lineamientos institucionales y normatividad vigentes.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Alistamiento para el programa en formación TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, PROGRAMA DE ARTICULACION Fichas No. 2716177- 2712769, 2716177 de los colegios, San Benito de Palermo y Colegio Don Bosco, para actividades de la formación profesional integral Sena. Y	**Portafolio del instructor:** https://sena4my.sharepoint.com/personal/dmsuarezm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A1bb431c3e17e4ab281ab287c2d489fa0&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1720731589993&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=11f6774f%2Dedddc%2Dbc56%2De532%2D52fe5c1bdfcb&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNDA2MjgwMDQuMTkiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&

		TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ficha 2931102 Colegio San Benito. Realización FPI en la institución educativa Colegio San Benito de Palermo, del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, con número de código 2925841	cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fdmsuarezm%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FARTICULACION%202024%2FDESARROLLO%20CURRICULAR%202024%2FPORTAFOLIOS%2FTC%2E%20PROCESAMIENTO%20DE%20FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS&FolderCTID=0x012000226B8E08F73F8342A5080DCE44C551A2&view=0 **Agroindustria:** **https://sena4my.sharepoint.com/personal/dmsuarezm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A1bb431c3e17e4ab281ab287c2d489fa0&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1720731589993&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=11f6774f%2Deddc%2Dbc56%2De532%2D52fe5c1bdfcb&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNDA2MjgwMDQuMTkiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fdmsuarezm%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FARTICULACION%202024%**

			2FDESARROLLO%20CURRICULAR%202024%2FPORTAFOLIOS%2FTC%2E%20PROCESAMIENTO%20DE%20FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS&FolderCTID=0x012000226B8E08F73F8342A5080DCE44C551A2&view=0 **Evidencia compartida a la instructora Deicy Magaly, líder de pedagogía del CGAO.** **Obligaciones**: mes de febrero, marzo, abril, mayo. Junio, julio, Agosto, septiembre y octubre.
2	Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos	Se tienen las listas de asistencia de aprendices inscritos, y seleccionados al programa Agroindustria Alimentaria se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje. Entrega de formatos diagnósticos de las instituciones educativas. Verificación de asistencia a cada uno de los aprendices y registros de asistencia Lista de asistencia a la F.P.I	Envío de listado aprendices inscritos al programa técnico en Agroindustria de Alimentos; recibido por nuestro líder Pantallazo de correo electrónico de formatos de ambientes de formación Evidencia compartida en Obligaciones mes de marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre

	por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.		
5	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.	Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes de febrero, a agosto según programación. Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos.	Documento pdf. Evidencia correo electrónico: Carpeta compartida a nuestro líder José Guillermo Obligaciones mes de febrero, marzo abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre.
6	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	Se hace entrega de materiales a la I.E Colegio Integrado Don Bosco de La Belleza, fichas 2712182, 2712769 y I.E Colegio San Benito de Palermo, de San Benito fichas 2931102 y 2716177, del programa de formación; Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas y técnico en agroindustria alimentaria	Fotos Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes De Octubre
7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su	Se creo Ruta de aprendizaje, y se realizó asociación de fichas para el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria ficha; 2931102 articulado con Colegio San Benito de Palermo	Evidencia Pantallazos de creación de ruta y asociación de aprendices a la plataforma para subir actividades a Sofia Plus. Documentos de evidencias

	responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Envío de información a onedrive a la formadora de instructores, profe Deicy Magaly, anexando el portafolio de instructor. Creación de actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos.	compartida y enviada a nuestro líder meses de Marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre.
	Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.	Se está realizando seguimiento y evaluación de la Etapa Productiva a los aprendices del programa **TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Fichas No. 2712182 y**	Actas Evidencia compartida Obligaciones mes de Junio, julio y Agosto, Septiembre y octubre- acta N°1 y 2- Bitácoras 1, 2, 3, 4,y 5 Certificados de Sena APE, de cada uno de los aprendices.

9		**2712769, de la I.E DON BOSCO de la Belleza, Y 2716177 San Benito de Palermo.**	
10	Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia	**Drive** organizado para las actividades presenciales; organización de actividades en **DRIVER, CARPETA ARTICULADA 2024, compartida a formadora de instructores, profe Deicy Magaly.**	Link de acceso público: https://sena4my.sharepoint.com/personal/dmsuarezm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A1bb431c3e17e4ab281ab287c2d489fa0&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1720731589993&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=11f6774f%2Deddc%2Dbc56%2De532%2D52fe5c1bdfcb&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNDA2MjgwMDQuMTkiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fdmsuarezm%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FARTICULACION%202024%2FDESARROLLO%20CURRICULAR%202024%2FPORTAFOLIOS%2FTC%2E%20PROCESAMIENTO%20DE%20FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS&FolderCTID=0x012000226B8E08F73F8342A5080DCE44C551A2&view=0 **Evidencia compartida a la instructora Deicy Magaly, líder de pedagogía del CGAO. Obligaciones**; mes de febrero, marzo Abril, mayo y junio, julio, agosto, septiembre y octubre
12	Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato y que sean concertadas	Realización de actividad de medicina preventiva y del trabajo- PVE Riesgo Cardiovascular y biomecánico.	Evidencias: GC mes de Octubre

	con la supervisión del contrato.	Realización de EDT Transformación Agroindustrial de Productos Agropecuarios de la Región. Trabajo colaborativo en grupo de semilleros de investigación,	

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.				

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. 8632304920 de la planilla, operador Asopagos y periodo mes de septiembre 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
Contratista
C.C. No. 27.983.750

Recibí a satisfacción:

Firma

CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5885270**
Instructor G14
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
Vélez

EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE OCTUBRE DEL 2024

EVIDENCIA 1

Alistamiento para el programa en formación TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, Y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, PROGRAMA DE ARTICULACION Fichas No. 2716177- 2712769, 2716177 y 2931102 de los colegios, San Benito de Palermo y Colegio Don Bosco, para actividades de formación profesional integral Sena.

A. PORTAFOLIO DRIVE TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

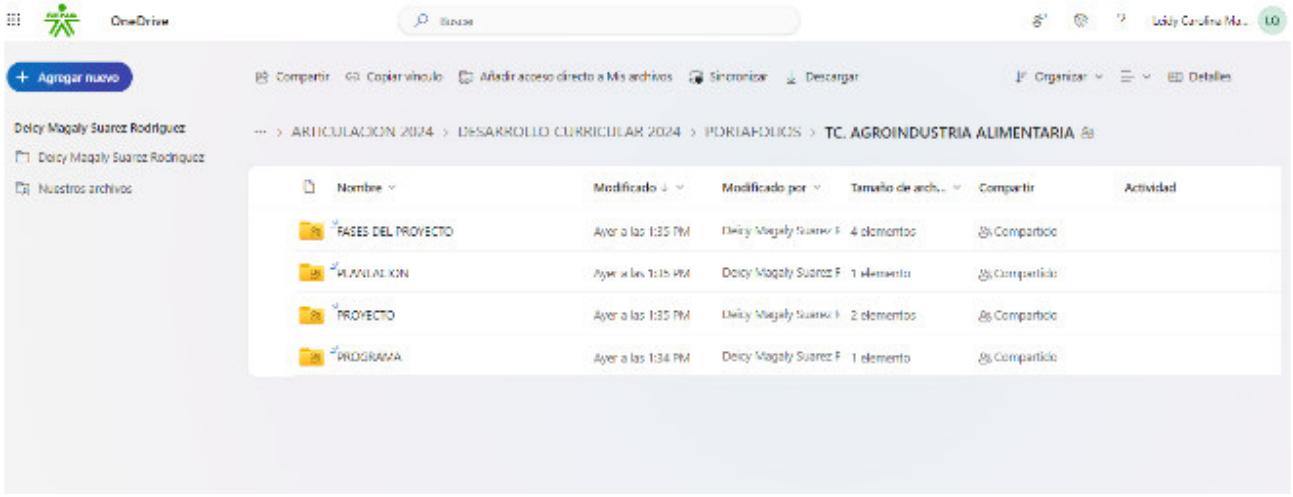


IMAGEN: Portafolio instructores que se encuentra en el onedrive:
https://sena4my.sharepoint.com/personal/dmsuarezm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A1bb431c3e17e4ab281ab287c2d489fa0&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1720731589993&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=11f6774f%2Deddc%2Dbc56%2De532%2D52fe5c1bdfcb&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNDA2MjgwMDQuMTkiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fdmsuarezm%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FARTICULACION%202024%2FDESARROLLO%20CURRICULAR%202024%2FPORTAFOLIOS%2FTC%2E%20PROCESAMIENTO%20DE%20FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS&FolderCTID=0x012000226B8E08F73F8342A5080DCE44C551A2&view=0

B. PORTAFOLIO INSTRUCTOR

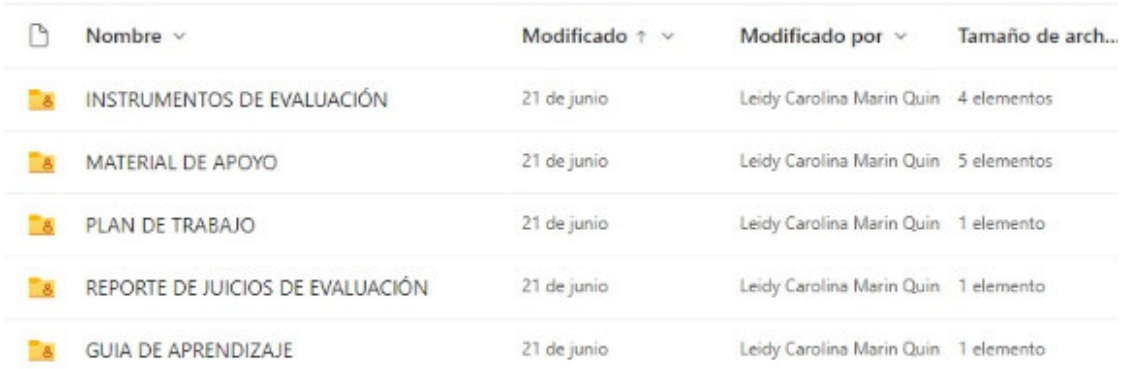


IMAGEN: Portafolio instructores que se encuentra en el onedrive:

https://sena4my.sharepoint.com/personal/lmarinq_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Flmarinq%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FDatos%20adjuntos%2FPORTAFOLIO%20INSTRUCTORA%20CAROLINA%20MARIN%2Erar&parent=%2Fpersonal%2Flmarinq%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FDatos%20adjuntos&ct=1710300736007&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=dfd2d30d%2D177d%2D3b8c%2Dcdc8%2D181937b5f801&ga=1

Realización de nuevas guías del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, con número de código 2925841

GUIAS ACTUALIZADA DEL PROGRAMA TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación: Técnico en Agroindustria Alimentaria**
- **Código del Programa de Formación:** 936101 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** ELABORACION DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA PROVINCIA DE VÉLEZ. **(Código -2925841)**
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar operaciones de producción de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura en los procesos agroindustriales en la unidad productiva.
- **Competencia:** Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
- Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.
- **Duración de la Guía en horas** : 30 horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las actividades de aprendizaje a desarrollar relacionadas con los proyectos productivos, incentivando al aprendiz a desarrollar conocimientos acerca de las generalidades y definiciones propias de un proyecto, clasificaciones, ciclo, etapas, características de una cadena productiva, principalmente. Lo anterior esta dado pues la formulación de un proyecto, se convierte en una técnica gerencial que permite visionar una unidad productiva y predecir el futuro de acuerdo a las condiciones actuales y a los resultados que se esperan alcanzar.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Descripción de la actividad:

Desarrollar el activador cognitivo "Combinación de Letras".

Ambiente requerido: Salón de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Sopa de letras
Materiales de formación: Lápiz, hoja, colores
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 2 horas.

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

Descripción de la actividad:

Suponga que Ud. gerencia su propia empresa procesadora de mermeladas, cuenta con la posibilidad de adquirir su materia prima principal (fruta), entre el proveedor que ha tenido por un año y un nuevo proveedor que le ofrece la Materia Prima pero un 10% más barata y un porcentaje mas alto de fruta sobremadura, Cúal de los dos escogería y por qué? Que factores consideraría para su elección?.

Ambiente requerido: Salon de clases
Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudio de caso
Materiales de formación: Bolígrafo negro, lápiz, borrador de nata, hojas tamaño carta.
Material de apoyo: N/A
Duración de la actividad: 5 horas.

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

Descripción de la actividad:

Realizar el plan de producción para el producto seleccionado en el proyecto productivo.

Ambiente requerido: Planta de procesamiento del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica
Materiales de formación: EPP, materias primas requeridas, equipos y utensilios para procesamiento de alimentos.
Material de apoyo: Guía Práctica BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe escrito plan de producción.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 8 horas

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Descripción de la actividad:

Realizar diagnóstico de maquinaria, equipos y utensilios con la que cuenta el laboratorio de agroindustria de la Institución Educativa
Producir prototipos de diversas formulaciones que cumplan con los parámetros necesarios para el producto.

Ambiente requerido: Planta procesamiento de alimentos del Colegio
Estrategias o técnicas didácticas activas: Práctica
Materiales de formación: Equipos y utensilios requeridos para el procesamiento en planta.
Material de apoyo: BPM
Evidencias de aprendizaje: Informe práctica
Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo
Duración de la actividad: 15 horas.

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
	Realizar operaciones de producción de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura en los procesos agroindustriale	Identificar el mínimo de unidades para que el proyecto sea rentable de acuerdo a el estudio financiero hecho por el aprendiz	**Evidencias de Conocimiento** : Informe escrito	Participa en el desarrollo de los procesos productivos y labores técnicas propias de la empresa según línea productiva.	Instrumento: Lista de chequeo (Anexo 1)

Ejecución	s en la unidad productiva.	Diligenciar los registros establecidos en el proyecto para el control y documentación del mismo según lo establecido por la empresa. Presentar el proyecto final de manera oportuna con las mejoras de acuerdo a las recomendaciones efectuadas durante la formación."	**Evidencias de Producto:** Informe final **Evidencias de Desempeño:** Informe	Examina la capacidad de producción industrial como base para el manejo de la empresa en su respectiva línea productiva según protocolos empresariales . Participa en la planeación de las actividades administrativas para la gestión de proyectos productivos, según políticas de la empresa. Entrega de proyecto elaborado de acuerdo al protocolo establecido. Propone ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos agrícolas según protocolos de investigación. Promueve el buen clima	Instrumento: Lista de chequeo (Anexo 2) Instrumento: Rúbrica (Anexo 3) Técnica: Informe escrito Instrumento: Lista de chequeo (Anexo 1) Técnica: Informe final Instrumento: Lista de chequeo (Anexo 2)

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
	Realizar operaciones de producción de alimentos aplicando las buenas prácticas de manufactura en los procesos agroindustriale	Identificar el mínimo de unidades para que el proyecto sea rentable de acuardo a el estudio financiero hecho por el aprendiz	**Evidencias de Conocimiento :** Informe escrito	Participa en el desarrollo de los procesos productivos y labores técnicas propias de la empresa según línea productiva.	Instrumento: Lista de chequeo (Anexo 1)

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- http://www.cobaev.edu.mx/vinculacion/guia_pps.pdf
- **Cartilla de Proyectos,** Programa Articulación con la Media Versión 1.0. 2003 - SENA
- **Ing. Arturo Salcedo Cárabez**, *Director de Agrupamientos Empresariales*: En Línea: http://www.contactopyme.gob.mx/agrupamientos/que.html

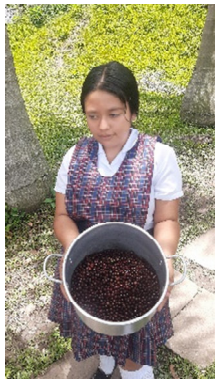
7 CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO HELENA LEGUIZAMÓN G.	Instructora Agroindustrial	SENA – Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente. Progama de Articulación	Junio 2024

TRABAJO COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO











EVIDENCIA 2

se utiliza formato actualizado de la guía de aprendizaje.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE



Actividades de Reflexión Inicial.

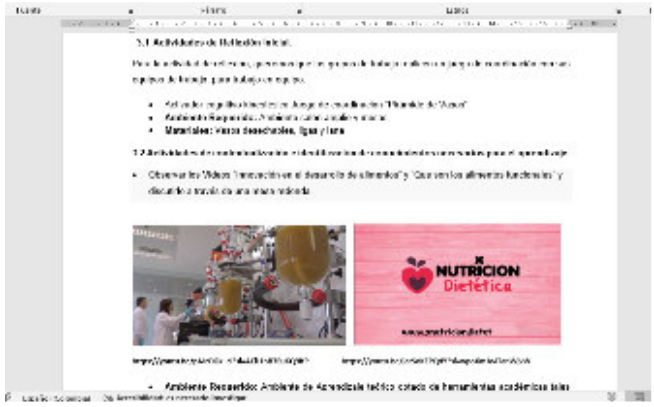
GUIAS DEL PROGRAMA TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 10.0.002

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación:** 935161 V 1
- **Nombre y Código del Proyecto:** PLANIFICACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES A PARTIR DE PROCESOS AGROINDUSTRIALES QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA CON RECURSOS Y MATERIAS PRIMAS DE LA REGIÓN. (Código -2925841)
- **Fase del Proyecto:** PLANEACIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Definir las actividades y los recursos técnicos, tecnológicos y económicos para el mejoramiento de los procesos agroindustriales de la unidad productiva
- **Competencia:** Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa
- **Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:**
  - Incluir los parámetros de Sostenibilidad, responsabilidad social y Ciclo de vida del proyecto en la formulación de la hoja de factibilidad según protocolo de investigación



EVIDENCIA 5

Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados mes de febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio y agosto, septiembre y octubre a nuestro líder y supervisor de contrato según programación. Se anexa reporte de actividades académicas de tiempos.

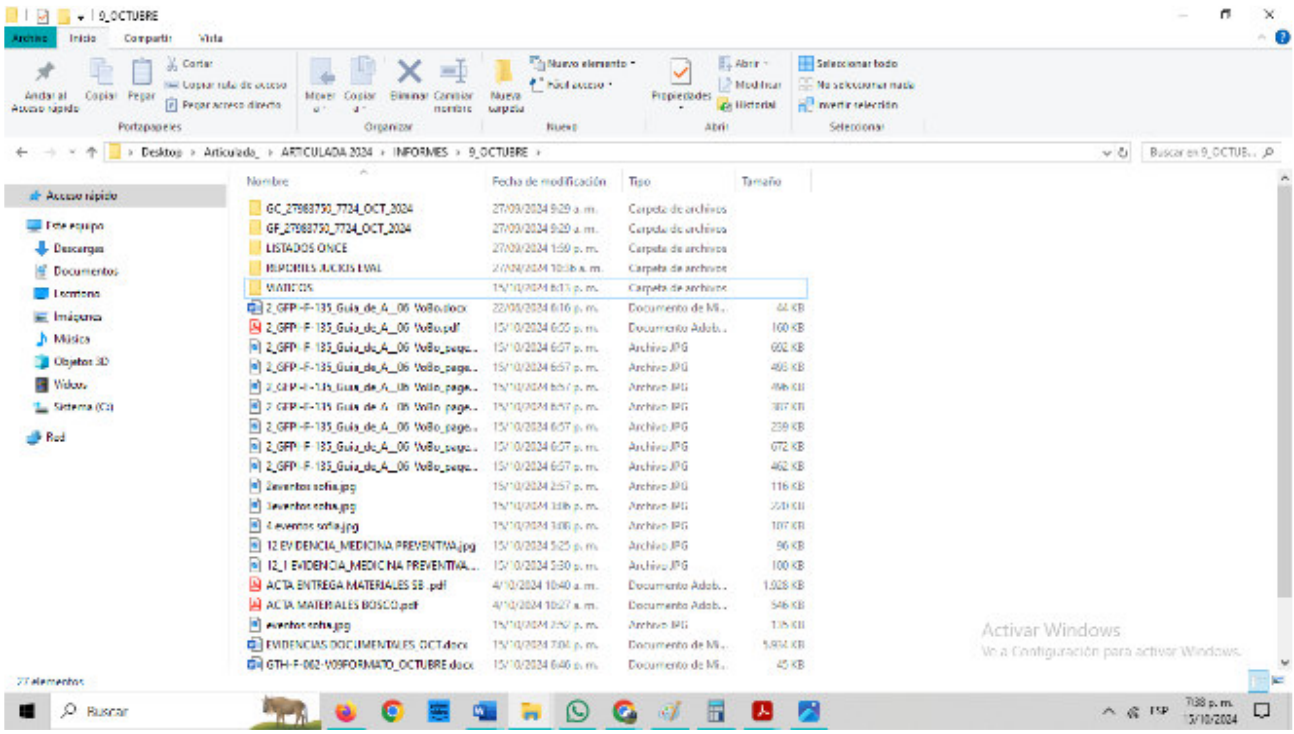


Imagen: Se evidencian los informes requeridos para la formación profesional integral.

b. Pantallazo de reporte de actividades académicas de tiempos:



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

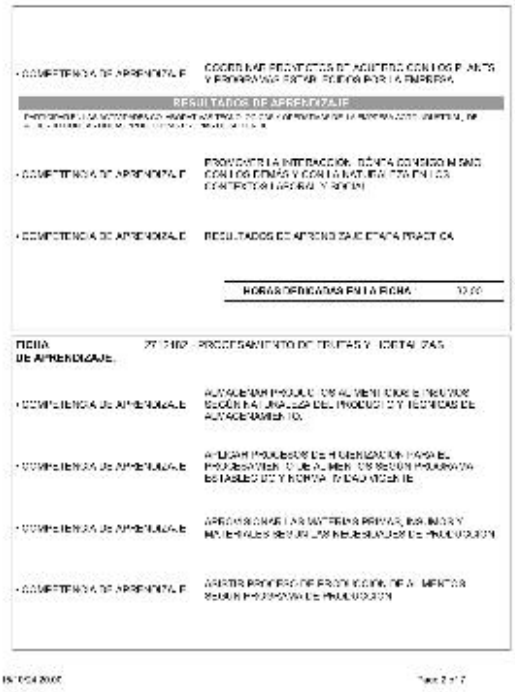
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	2901107 - AGRO INDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA PRÁCTICA Y EFICAZ
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS PARA SU EJECUCIÓN EN LA EMPRESA
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR LA INTEGRACIÓN DE LA EMPRESA CON LOS CLIENTES Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
	HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2901107 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROBAR CURSO EN LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LOS REQUISITOS DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROFESIONALMENTE EN LA APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD DE PRODUCCIÓN



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA PRÁCTICA Y EFICAZ
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS DE EJECUCIÓN EN LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROYECTAR LA INTEGRACIÓN DE LA EMPRESA CON LOS CLIENTES Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS LEGALES VIGENTES
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
	HORAS DEDICADAS EN LA FICHA: 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 136,00

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
07/10/2024	11/10/2024	DESARROLLO CURRICULAR	24,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

INSTRUCTOR: LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

EVIDENCIA 6

Se hace entrega de materiales a la I.E Colegio Integrado Don Bosco de La Belleza, fichas 2712182, 2712769 y I.E Colegio San Benito de Palermo, de San Benito fichas 2931102 y 2716177, del programa de formación; Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas y técnico en agroindustria alimentaria

A. ACTA DE MATERIALES DEL COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO

ACTA No. 04

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN, DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA Y PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CIUDAD Y FECHA: SAN BENITO, 26 DE SEPTIEMBRE DEL 2024		**HORA INICIO:** 07:40 am	**HORA FIN:** 9:00 am
LUGAR Y/O ENLACE: COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO		**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Gestión Agro empresarial del Oriente.	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:
Entrega de Materiales de Formación del Área de Alimentos, del **COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO** del programa **Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas** Y **Agroindustria Alimentaria**, con fichas **No.** 2712182 y 2931102 por parte de la instructora **LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO.**

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
1. Hacer entrega de los materiales de formación por parte del **CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE** a la **I.E Colegio San Benito de Palermo** para el desarrollo de las practicas del Programa Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas y Agroindustria Alimentaria perteneciente al Programa de Articulación o Doble Titulación

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Lineamientos Etapa Productiva

Siendo las 08:00 am del día 26 de Septiembre de 2024, nos reunimos el docente Homologo **GERARDO SANCHEZ ARIZA**, del programa de formación Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas y Agroindustria Alimentaria, con los grados decimo y once, número de fichas: 2716177 y 2931102 , correspondientes a un once y un décimo, Colegio San Benito de Palermo, y por otra parte la Instructora **LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO** del área Alimentos, quien en nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA dará a conocer y, hará entrega de los materiales de formación, a la I.E, la cual a su vez va a hacer entrega de los mismos a los aprendices de las fichas mencionadas. Estos materiales de Formación son entregados por el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, para que nuestros aprendices pertenecientes al programa doble titulación desarrollen sus prácticas de formación, a continuación, se relacionan los materiales entregados:

GOR-F-084 V02

DESCRIPCION DE ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
Azucar blanca refinada	25 libras	1
Botella frasco de vidrio tapa metalica para bebidas x unidad 250 cc	unidad	48
Café en polvo liofilizado frasco x 500 grs	frasco x 500 grs	1
Chispas de chocolate	caja	1
CLORURO DE CALCIO	KILO	1
CMC	kilo	1
Cocoa 50%	libra	1
Crema chantilli en polvo	kilo	1
Cuajo tableta	unidad	1
ENVASE PLÁSTICO PEAD BLANCO DE YOGURT CAPACIDAD 2000 ML	UNIDAD	40
ENVASE PLÁSTICO PEADBLANCO PARA YOGURT PARA 250 GRS.	UNIDAD	80
Fécula de maiz	kilo	1
FOSFATO EMBUTIDOS	KILO	1
Frasco de vidrio redondo con tapa rosca twist off capacidad 250 grs	unidad	24
Frasco de vidrio redondo con tapa rosca twist off capacidad 500 grs	unidad	24
Gelatina de sabor	kilo	1
GLUCOSA EN POLVO	KILO	1
HARINA DE TRIGO X BULTO 125 libras	UNIDAD	1
Levadura instantánea	libra	1
Maní refrigerado	bolsa x 900 grs	1
MANTEQUILLA DE CALAO	KILO	1
Mini capacillos metalicos colores conforito x 100 Unidades	paquete	4
Papel aluminio x 40 mts	rollo	4
Papel encerado rollo x 100 mts	rollo	4
Papel vegetal rollo x 500 mts	unidad	1
Pectina citrica lenta	kilo	1
Saborizante fresa liquido x 250 ml	frasco	1
Saborizante maracuya - liquido x 250 ml	frasco	1
Saborizante vainilla con pasas - liquido x 250 ml	frasco	1
Sales de fundido	kilo	1
Tapa base desechable blanco	unidad	400
TOALLAS REUTILIZABLES PARA MANO	ROLLO	5
Uvas pasas	kilo	1

GOR-F-084 V02

CONCLUSIONES

Se hace entrega de los materiales de formación, a cada uno de los aprendices para sus prácticas y proyectos productivos en el colegio San Benito de Palermo, articulada con el Sena CGAO

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Se realiza la entrega a aprendices y homologo; Gerardo Sanchez Ariza, para que nuestros aprendices pertenecientes al programa donde titulación desarrollen sus practicas de formacion tuvieron los materiales de formación, para los cursos en el procesamiento de Frutas y Hortalizas y Agroindustria Alimentaria	26 de septiembre 2024	LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	
	26 de septiembre 2024	GERARDO SANCHEZ ARIZA (HOMOLOGO)	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APROBADA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	INSTRUCTORA SENA	X		
GERARDO SANCHEZ ARIZA (HOMOLOGO)	HOMOLOGO	X		

GOR-F-084 V02

Por medio de la Ley 1581 de 2012 (Habeas Data) y Decreto Reglamentario 1377 de 2013, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en esta documento, bases de datos, archivos o cualquier otro medio físico o digital.

ANEXOS






GOR-F-084v02

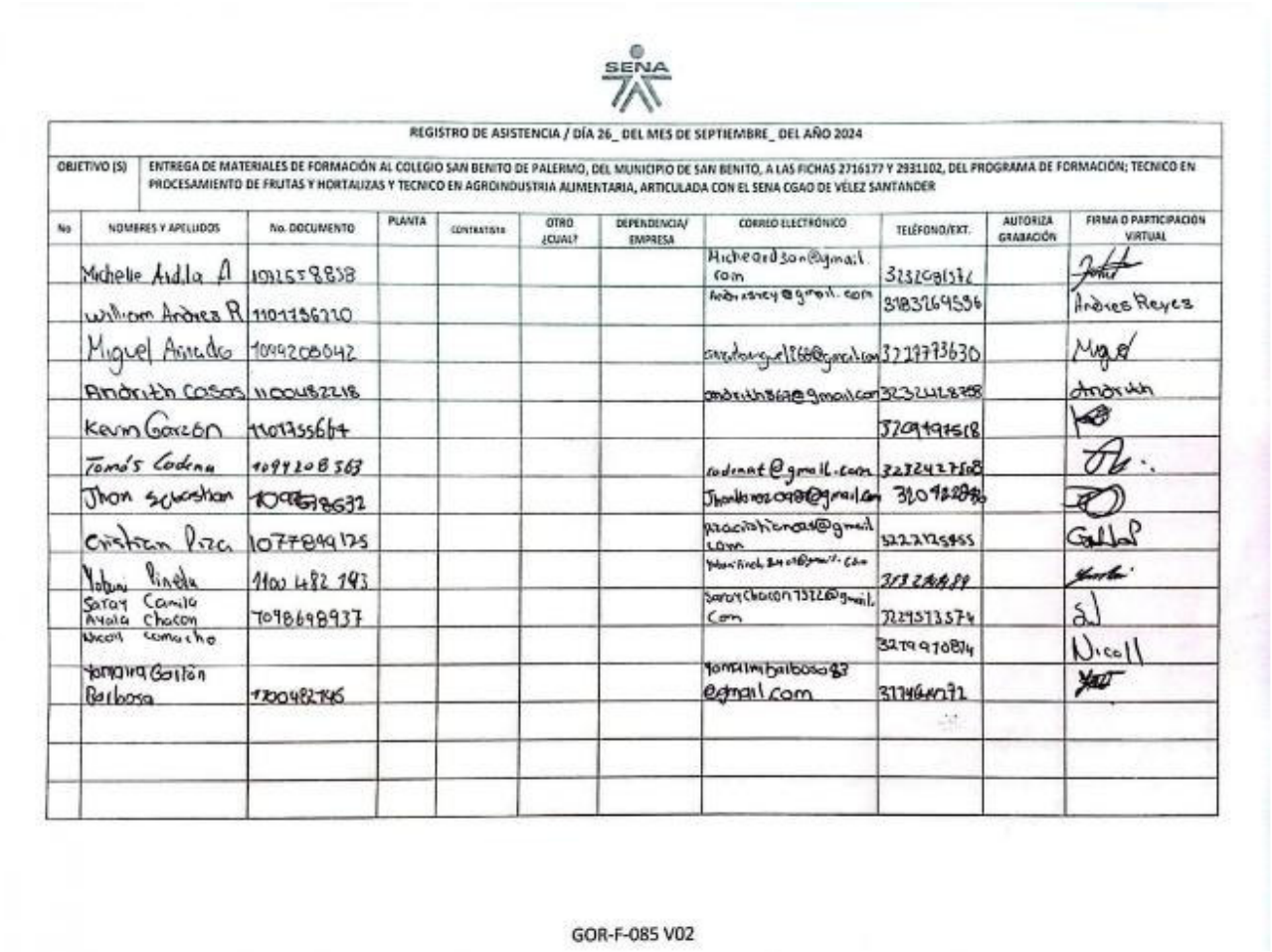
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26_ DEL MES DE SEPTIEMBRE_ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN AL COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO, DEL MUNICIPIO DE SAN BENITO, A LAS FICHAS 2716177 Y 2931102, DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN; TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ARTICULADA CON EL SENA CGAO DE VÉLEZ SANTANDER

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yeidy Carolina Marin Quintero	1.088.329.915				Cgio San Benito	adesdelsur510@gmail.com	3132357870		
	Soraida Camacho Arevalo	1016054780				Colegio San Benito de Palermo	soracamacho@gmail.com	3109112412		
	Ana Sofia Egana Trompiano	1094688588				Colegio San Benito de Palermo	anasofiaegana1025@gmail.com	3226102494		
	David Felipe Mancera Sanchez	1094706405				Colegio San Benito de Palermo	dfmanceras1990@gmail.com	3138367825		
	Maria Camila Ariza Chacon	1100482196				Colegio San Benito de P.	arizachacon@gmail.com	3114324419		
	Juan Pablo Camacho Ayala	1101755206				Colegio San Benito de P.	juanpablo@gmail.com	3213056971		
	Daniel Camilo Molano Vargas	1028663775				Colegio San Benito de P.	danielmolano1999@gmail.com	3114631663		
	Karen Dayana Camacho Arias	1107555699				Colegio San Benito de Palermo	karendayanacamacho@gmail.com	3154973000		
	Gustavo Gonzalez	1098208243				Colegio San Benito de Palermo	gustavo@gmail.com	3124918936		
	Henry Alexander Serrano Serrano	1106824474				Colegio San Benito de Palermo	gilderdoserrano@gmail.com	3106824474		
	Karen Vanessa Chamorro Castro	1100482190				Colegio San Benito de Palermo	Kchamorro1031@gmail.com	3214419881		
	Yineth Mateo Tavera Noreña	1097 638 479				Colegio San Benito de Palermo	tavera.yineth@gmail.com	3117049835		
	Maura Alejandra Tavera Sanabria	1100482205				Colegio San Benito de Palermo	alejatavera01@gmail.com	3214461597		
		1076407987				Colegio San Benito de Palermo		3203941217		
	Stiven Arrado Anca	1007638686				Colegio San Benito de Palermo	amadeariza@gmail.com	3132602794		

GOR-F-085 V02

Escaneado con CamScanner



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26_ DEL MES DE SEPTIEMBRE_ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN AL COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO, DEL MUNICIPIO DE SAN BENITO, A LAS FICHAS 2716177 Y 2931102, DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN; TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Y TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ARTICULADA CON EL SENA CGAO DE VÉLEZ SANTANDER

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Michelle Ardila A	1091559838					Richeard3an@gmail.com	3132981376		
	William Andres R	1101356210					Andresreyes@gmail.com	3183269556		Andres Reyes
	Miguel Aguado	1094208042					aguadomiguel1668@gmail.com	3219773630		Miguel
	Amarilin Cosas	1100482248					amarilin3648@gmail.com	3232428358		amarilin
	Kevin Garzon	1101355664						3209495618		
	Tomás Cadena	1094208363					tadenat@gmail.com	3232427568		
	Jhon sebastian	1094878632					Jhonbarros098@gmail.com	3109828		
	Cristian Plaza	1077849125					gracielaplazas@gmail.com	3222725455		Cristian
	Yuban Pinilla	1100 482 193					Yubanpinilla3@outlook.com	3132888		
	Sara y Camila Angela Chacon	1098698937					saray Chacon73226@gmail.com	3229573574		SJ
	Nicol Camacho							3219970814		Nicol
	Yanaina Gallón Barbosa	1100482745					Yanainabarbosa87@gmail.com	3174647172		

GOR-F-085 V02

B. **ACTA DE MATERIALES DE FORMACIÓN, COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, LA BELLEZA SANTANDER.**



ACTA No. 35

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

1. Hacer entrega de los materiales de formación por parte del CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE – la LE COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO, LA BELLEZA para el sostenimiento de los productos del Programa Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas y Agroindustria Alimentaria, pertenecientes al Programa de Articulación a Doble Titulación

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1 Inconveniente Time Productivo

Siendo las 09:10 am. del día 27 de Septiembre de 2024, nos encontramos la docente Homologa LUZ PARRY GUEVARA del programa de formación técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas y Agroindustria alimentaria, con el objeto declarado y antes numero de actas 2716182 – 2712769 – 2884812 y 2884813 y 2900412 correspondientes grados 11° y 10° Colegio Integrado Don Bosco, con los instructores HELENA PATRICIA LEGUIZAMON GONZALEZ Y LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO quienes informaron que el centro del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA cuya misión es contribuir y hacer entrega de los materiales de formación y la LE, cuenta con una bodega adecuada, los insumos y los equipos para los talleres mencionados. Estos materiales de formación son entregados por el Centro de Gestion Agroempresarial del Oriente, para sus fines específicos para el cumplimiento del objetivo de desarrollar sus practicas de formación y demostración, así mismo serán los materiales entregados.

GOR-F-085 V02



DESCRIPCION DE ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
Jarabe	Galon x 3200 cc	2
Azúcar blanca refinada	50 kg	1
Sacarosa en polvo	kilo	1
Ácido cítrico monohidratado en polvo grado alimenticio	Kilogramo	1
Acido benzoico o sorbato de potasio	gramos	2
Cloruro de calcio	Kilogramo	1
Colorante en polvo	kilo	1
Glicerina vegetal	litro	1
CMC	kilo	1
Pectina	kilo	1
Goma arabiga en polvo	PAQUETE X 25 GR	1
Glucosa o jarabe de maiz liquido o en polvo	KILOGRAMO	1
Goma guar o xantana	kilo	1
Cloruro de potasio	gramos	10
Hidroxido de sodio	MEDIDA	1
Cloruro de magnesio	LIBRAS	40
Acido fosforico	mililitros	60
Fosfato dipotasico	Kilogramo	1
Fosfato de sodio	kilo	1
CMC TIPO HS	FRASCO X 100 GR	1
Acido ascorbico	gramos	60
Acido de sodio reforzado con minerales calcio/K	gramos	2
Acido cloridrico	kilo	1
Alcohol de 96 grados	MEDIDA	1
Fosfato de calcio	LIBRAS	1
DIVISION INDUSTRIAL S.A. BIOLOGICO	FRASCO X 100 ML	1
Sulfato de potasio	kilo	2
Sulfato de magnesio	kilo	1
Cloruro de calcio	Kilogramo	1
CONTENEDORES	UNIDAD	1
Empaque al vacio para bolsas de 1 lb	UNIDAD	30
Empaque al vacio para bolsas de 2 lb	empaque	1

GOR-F-085 V02



Acido ascorbico en polvo	kilo	1
Acido citrico monohidratado	kilo	1
Acido de sodio reforzado con minerales	gramos	1
Acido fosforico	litros	1
Acido sorbico	kilo	1
Alcohol de 96 grados	litros	1
Azucar blanca	kilo	1
Bolsas de 1 lb	unidad	100
Bolsas de 2 lb	unidad	100
Cloruro de calcio	kilo	1
Cloruro de magnesio	kilo	1
Cloruro de potasio	kilo	1
Colorante en polvo	kilo	1
Fosfato de calcio	kilo	1
Fosfato de sodio	kilo	1
Fosfato dipotasico	kilo	1
Glicerina vegetal	litros	1
Goma arabiga en polvo	kilo	1
Goma guar o xantana	kilo	1
Hidroxido de sodio	kilo	1
Jarabe	galon x 3200 cc	1
Pectina	kilo	1
Sacarosa en polvo	kilo	1
Sorbato de potasio	kilo	1
Tapa rosca con sello inviolable en aluminio x 500 gramos	unidad	100
Tapa rosca	unidad	100

COMPROMISOS

RESPONSABLE / ACTIVIDAD	FECHA	DESCRIPCIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

GOR-F-085 V02

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	INSTRUCTORA SENA	SI		
HELENA PATRICIA LEGUIZAMON GONZALEZ	INSTRUCTORA SENA	SI		
NELLY SOFIA ORTIZ	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO- RECTORA I.E	SI		
LUZ FANNY GUEVARA (HOMOLOGA)	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO - HOMOLOGA	SI		

De acuerdo con la ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y se dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la actualidad legal vigente.

ANEXOS



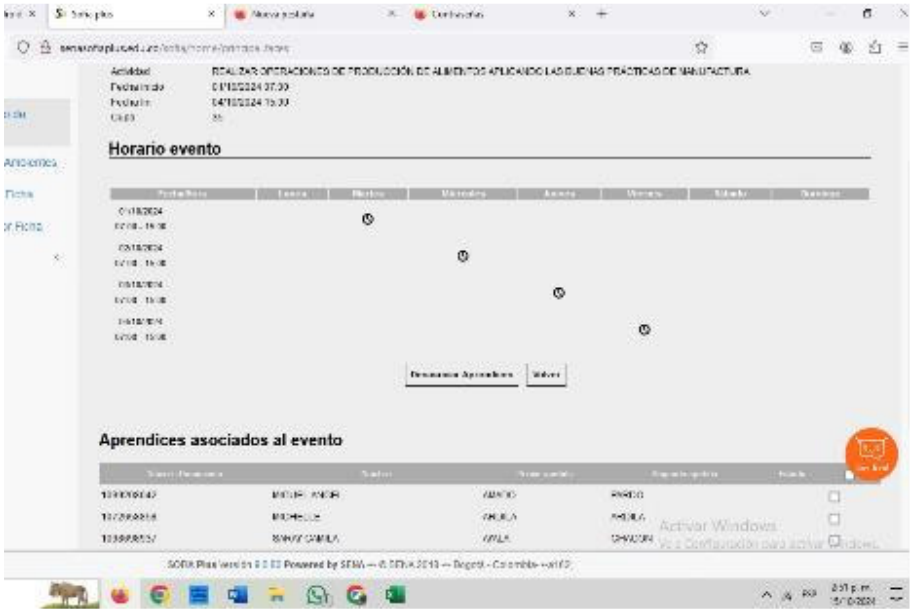
COR-F-084V02

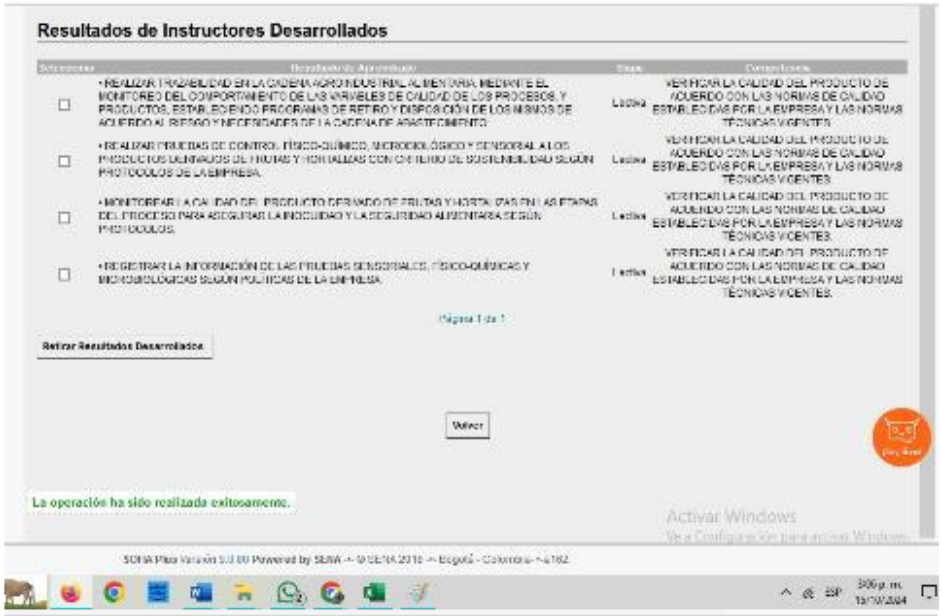


GOR F 084 V02

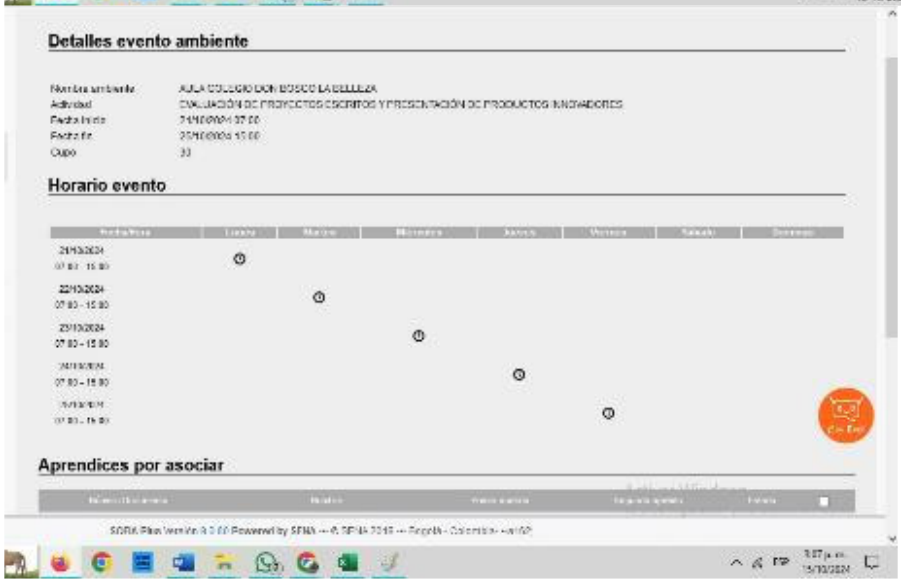
EVIDENCIA 7

Creación de mis actividades en la plataforma Sena, como gestor de proyectos



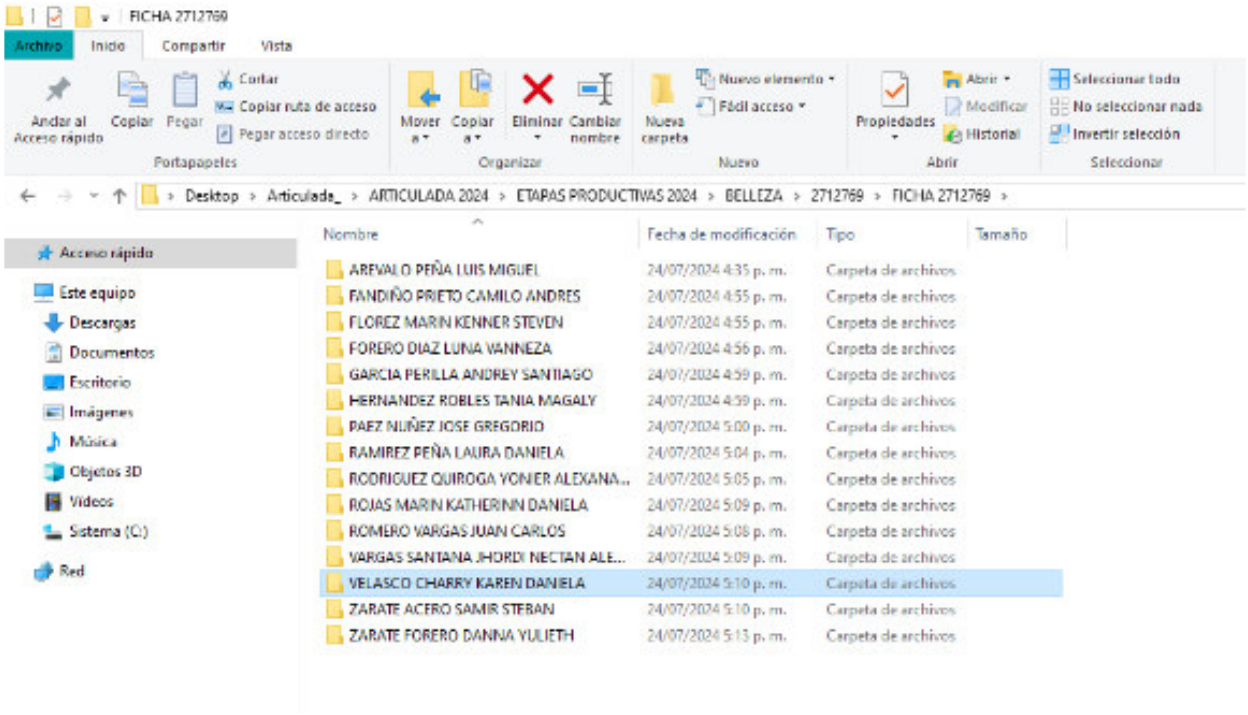

Resultados de Instructores Desarrollados
Retirar Resultados Desarrollados
Volver
La operación ha sido realizada exitosamente.


Consultar Instructores
Programar Instructor Día a Día
Instructores Programados al Evento
Listado de Instructores Asignados al Evento
LEIDY CAROLINA
MARIN
QUINTERO
EVALUACIÓN PROYECTOS ESCRITOS Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS INNOVADORES
PERFIL LIDER
Volver
El Funcionario ha sido guardado satisfactoriamente.
No se encontraron instructores disponibles para el evento


Detalles evento ambiente
Horario evento
Aprendices por asociar

EVIDENCIA 9

Se está realizando seguimiento y evaluación de la Etapa Productiva a los aprendices del programa **TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Fichas No. 2712182 y 2712769, de la I.E DON BOSCO de la Belleza, Y 2716177 San Benito de Palermo.**





DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	**DEPENDENCIA/ EMPRESA**	**APRUEBA (SI/NO)**	**OBSERVACIÓN**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
JAHURY FABIAN CARRILLO DELGADO	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	SI	Trabajo en equipo de proyecto agroindustrial	
DANETH SHARITH FAJARDO ARIZA	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	SI	Trabajo en equipo de proyecto agroindustrial	
JAIDER SANTIAGO FLOREZ ORTEGA	COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	SI	Trabajo en equipo de proyecto agroindustrial	
LUZ FANNY GUEVARA	HOMOLOGA	SI	N.A	
NELLY SOFIA ORTIZ MATEUS	RECTORA- COLEGIO INTEGRADO DON BOSCO	SI	N.A	
LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO	INSTRUCTORA SENA	SI	N.A	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se

EVIDENCIA 10

Drive organizado para las actividades presenciales; organización de actividades en DRIVE, CARPETA ARTICULADA 2024, compartida que comparti.ó la formadora de instructores; Deicy Magaly

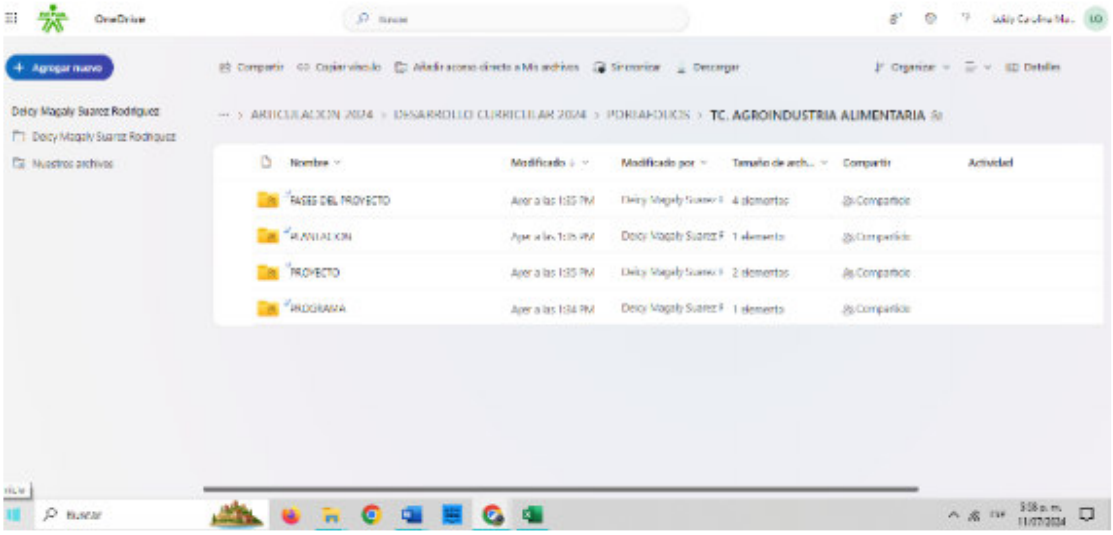
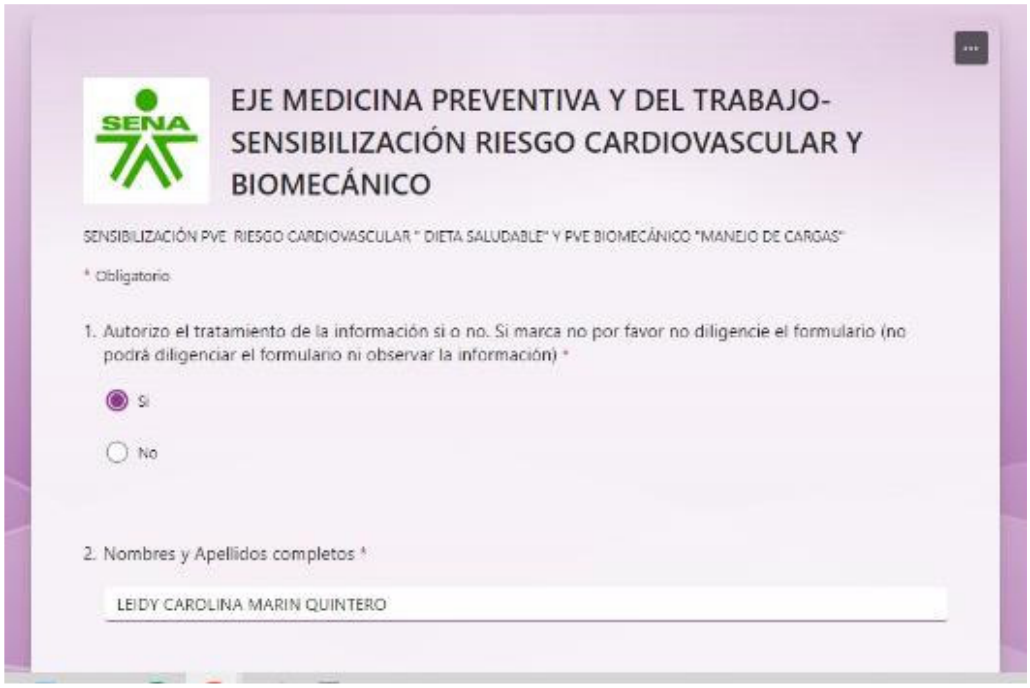
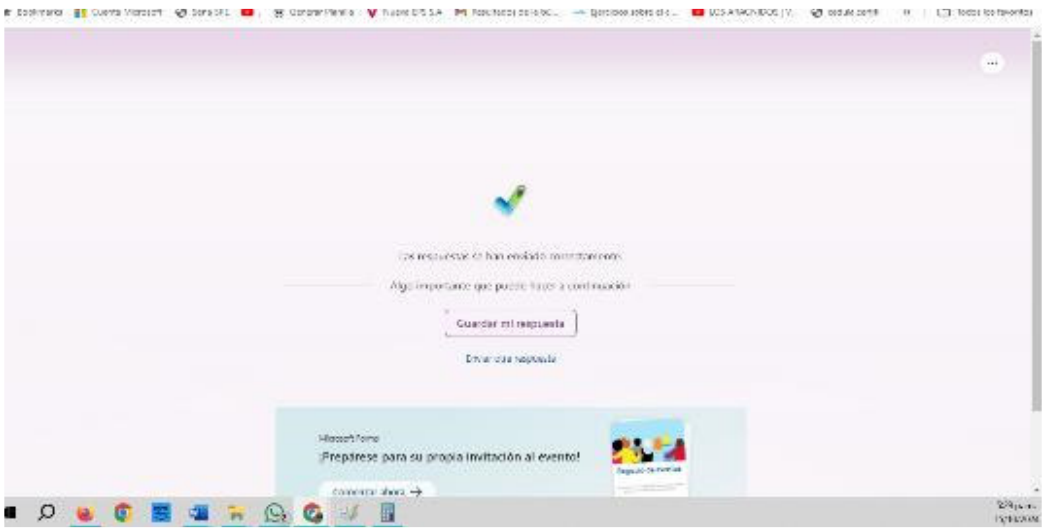


IMAGEN: Portafolio instructores que se encuentra en el onedrive: **IMAGEN**: Portafolio instructores que se encuentra en el onedrive: https://sena4my.sharepoint.com/personal/dmsuarezm_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?e=5%3A1bb431c3e17e4ab281ab287c2d489fa0&sharingv2=true&fromShare=true&at=9&CT=1720731589993&OR=OWA%2DNT%2DMail&CID=11f6774f%2Deddc%2Dbc56%2De532%2D52fe5c1bdfcb&clickParams=eyJYLUFwcE5hbWUiOiJNaWNyb3NvZnQgT3V0bG9vayBXZWIgQXBwIiwiWC1BcHBWZXJzaW9uIjoiMjAyNDA2MjgwMDQuMTkiLCJPUyI6IldpbmRvd3MgMTAifQ%3D%3D&cidOR=Client&id=%2Fpersonal%2Fdmsuarezm%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FARTICULACION%202024%2FDESARROLLO%20CURRICULAR%202024%2FPORTAFOLIOS%2FTC%2E%20PROCESAMIENTO%20DE%20FRUTAS%20Y%20HORTALIZAS&FolderCTID=0x012000226B8E08F73F8342A5080DCE44C551A2&view=0

EVIDENCIA 12

Realización de actividad de medicina preventiva y del trabajo- PVE Riesgo Cardiovascular y biomecánico.





b. Realización de EDT Transformación Agroindustrial de Productos Agropecuarios de la Región.









c. Trabajo colaborativo en grupo de semilleros de investigación del CGAO, para preparación del V encuentro de investigación en el centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.

a. Grupo de WhatsApp semilleros de investigación del CGAO



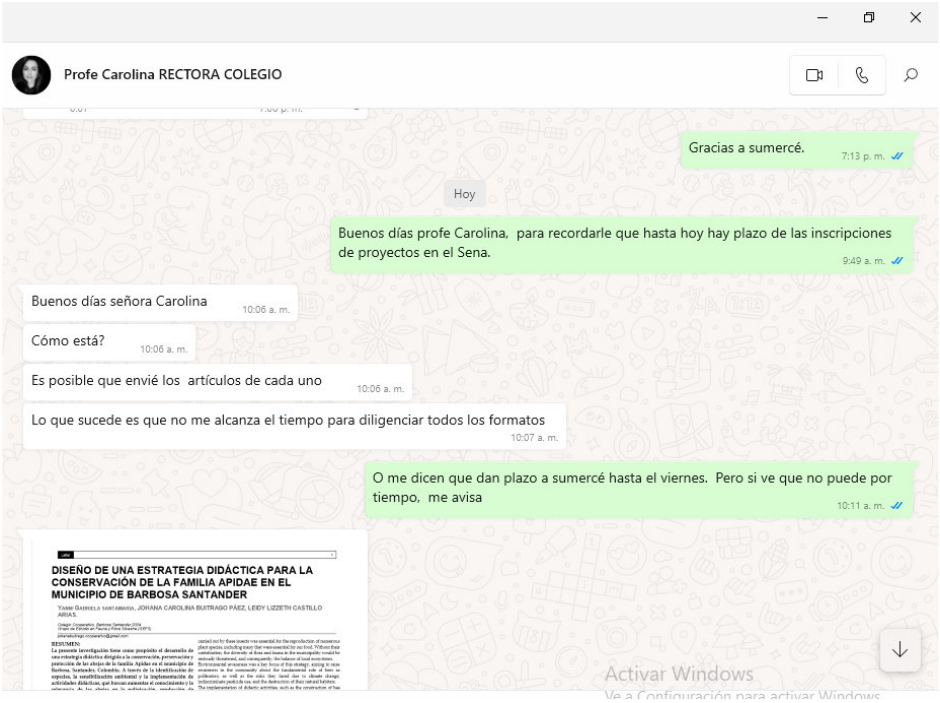
b. Actividades pactadas en reuniones con el grupo de investigación

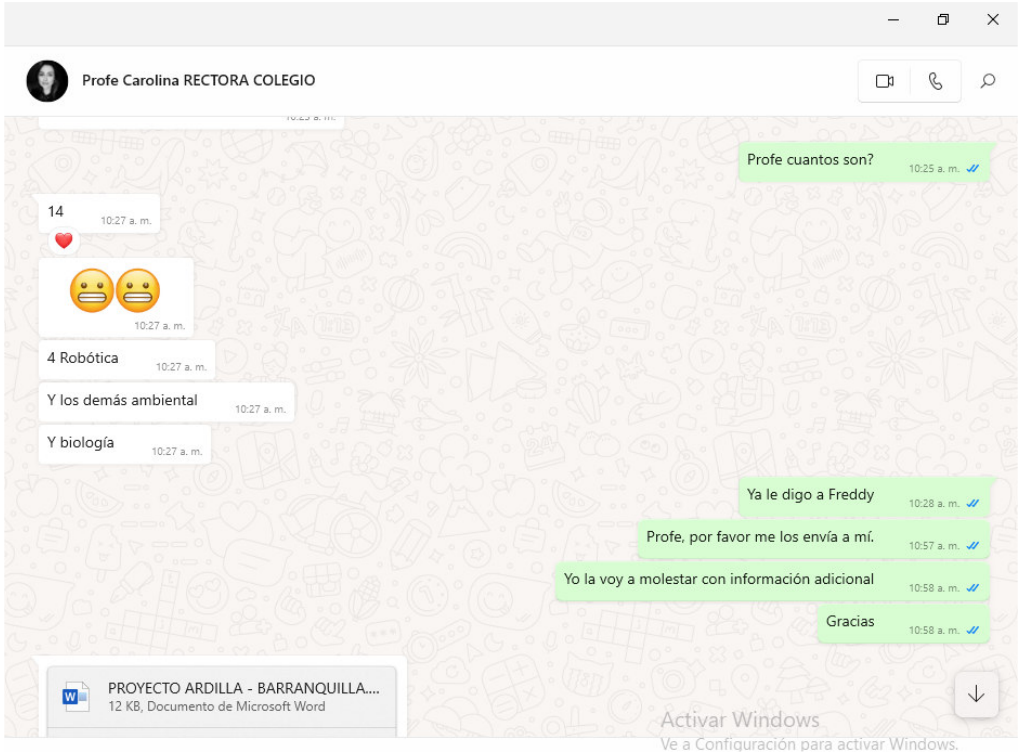
V ENCUENTRO DE INVESTIGACION E INNOVACION EN DESARROLLO RURAL Y CIENCIAS AFINES

5 y 6 de noviembre de 2024

COMITES	FUNCIONES	RESPONSABLES	COMPROMISOS
RECEPCION	Inscripción de participantes, y entrega de escarapelas, souvenirs. (la colaboración de los aprendices con el traje típico), verificar datos para los certificados, código QR	Juan camilo Galeano Deisy Suarez Aprendices apoyo Julio Ochoa Erika rueda Apoyo Bienestar (Recibimiento Típico. Conjunto)	El día del evento
AGENDA Y PUBLICIDAD	organizar la agenda, diseño de invitaciones, formulario de inscripciones, modelo de certificado, escarapelas, diseño de poster, organizar ponencias por área	Edwin Rincón Yohana Rivera Andrés Reyes Fredy Zafra Jimmer Camacho	Presentar Avances Reunión 17 de octubre. 08. 00 AM Sala de Juntas
APERTURA EVENTO Y CHARLAS MAGISTRALES	Acto de apertura Auditorio (Apoyo Bienestar, recepción de los conferencistas (Estar pendiente como anfitriones de ellos), infraestructura, sonido, tv, hidratación, Detalles a los conferencistas (ambiente prototipado)	Alba Vargas Aprendiz apoyo Victorugo Téllez Erika Rueda Edwin Rincon Nataly Pinzón Apoyo Bienestar	Presentar Avances Reunión 17 de octubre. 08. 00 AM Sala de Juntas
PONENCIAS	Posters en Polideportivo, organizar ambientes para las charlas virtuales (110), organizar los ambientes, tv, sillas, estar pendientes de los evaluadores, apoyos y monitores	Mónica serrano Jorge William espinosa Alex Barbosa Eduard Camacho Esneyder Ortiz Jhan Carlos Carolina Marín Edison Quintero Equipo Tecnoacademia	El día del Evento
REFRIGERIOS-ALMUERZOS Y ESTACION DE CAFÉ Y AGUA	Organizar, y distribuir según la necesidad (ponentes, conferencistas)	Equipo Tecnoacademia Equipo Laboratorio	El día del evento

c. INSCRIPCIÓN A 14 PONENCIAS DE INVESTIGACIÓN





PONENCIAS DONDE GESTIONÉ CON COLEGIO COOPERATIVO PARA QUE SUSTENTEN

