PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Noviembre del 2024

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6010905 del 2024

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa campeSENA, 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 CINCO MILLONES SETECIENTOS VEINTICUATRO MIL TRECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($35.724.360). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno.

ADICION: Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de ($6.400.615) en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($42.124.975). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) y c) UN (01) pago por los 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA PESOS (1.935.070) cada uno.

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor campeSENA en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación campeSENA **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS** **Horas: 48** **FICHA:3116214** **FECHA INICIO: 22/10/2024** **FECHA FINAL: 16/11/2024** **AGUACHICA-VEREDA LA ESMERALDA** **FICHA:3116207** **FECHA INICIO: 21/10/2024** **FECHA FINAL: 15/11/2024** **AGUACHICA VEREDA LA MORENA** **COMPETENCIA:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **RESULTADOS** COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotografico

		Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. **FORMACION TITULADA** **PROGRAMA:** **PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.** **FICHA: 3071499** **COMPETENCIA:** PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS. **RESULTADOS** RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	

		COMPETENCIA: APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA **RESULTADOS** DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y desarrollar medios didácticos para el desarrollo de la formación	Evidencias soportadas el el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotográfico
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y evidencia fotográfica. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%2

			0PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotográfico
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados	Evidencias fotográficas Ver anexo fotográfico
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS** Se registran inasistencias en el programa de formación titulada **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**	Lista de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotográfico
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y	Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria	Plataforma Sofía Plus Ver capture de pantalla

	verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	**PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**	
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se emitieron juicios evaluativos de los programas de formación **PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS**	Plataforma Sofía Plus Ver capture de pantalla
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje, emitir juicios evaluativos	Aplicativo Sofía plus Ver capture de pantalla
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	institucionales que lo requieran.		
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista, adjuntar el formato de ejecución FPI, y demás soportes para legalización del pago del mes de Noviembre	Presentar documentos requeridos soportados en el Secop II
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de Noviembre	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/ANDREA%20JULIANA%20BUITRAGO%20PINZON?csf=1&web=1&e=jl1DAw Ver anexo fotográfico

15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográfica Ver anexo fotográfico
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft,	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.		
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro	Se realiza divulgación de los cursos complementarios y/o titulada ofertados por el centro agro empresarial correspondiente al mes de Noviembre del año 2024	Redes sociales Ver anexo fotográfico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Noviembre con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Videos tutoriales Ver anexo fotografico

24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Mantener organizado con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación CampeSENA	Evidencias fotográficas Ver anexo fotografico
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se presentó las legalizaciones de la comisión 172324 correspondiente del mes de octubre	Legalizaciones firmadas adjuntas en GF Ver capture de pantalla
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en Secop II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Adjunte certificado de la norma de competencia laboral ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD	Certificado adjunto Ver capture de pantalla

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.	172324	AGUACHICA	28/10/2024	28/10/2024
2.	172324	AGUACHICA	29/10/2024	29/10/2024
3.	172324	AGUACHICA	30/10/2024	30/10/2024
4.	172324	AGUACHICA	31/10/2024	31/10/2024
5.	172324	AGUACHICA	01/11/2024	01/11/2024

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.2331012767 expedido por ASOPAGOS correspondiente al mes de Octubre del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON
Contratista
C.C. No. 1098716986 de Bucaramanga-Santander
Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010905
Coordinador Académico

EVIDENCIAS MES NOVIEMBRE

OBLIGACION 1: Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.

PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA:3116214
FECHA INICIO: 22/10/2024
FECHA FINAL: 16/11/2024
AGUACHICA-VEREDA LA ESMERALDA





PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

FICHA:3116207
FECHA INICIO: 21/10/2024
FECHA FINAL: 15/11/2024
AGUACHICA-VEREDA LA MORENA





FORMACION TITULADA

PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

FICHA: 3071499

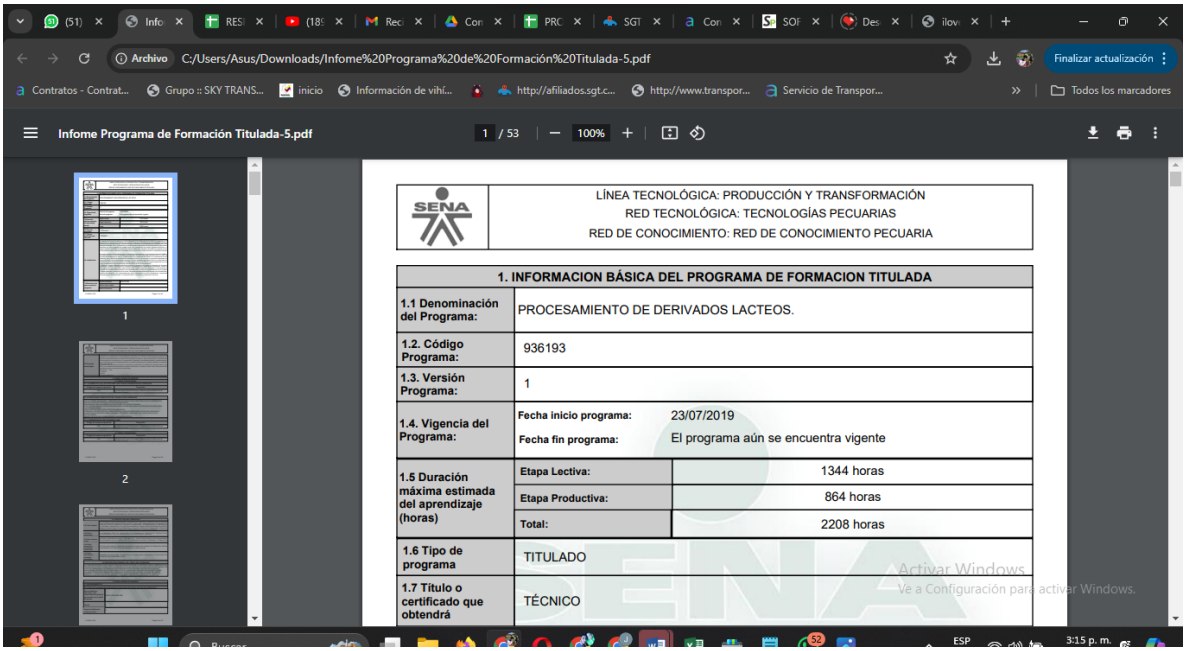






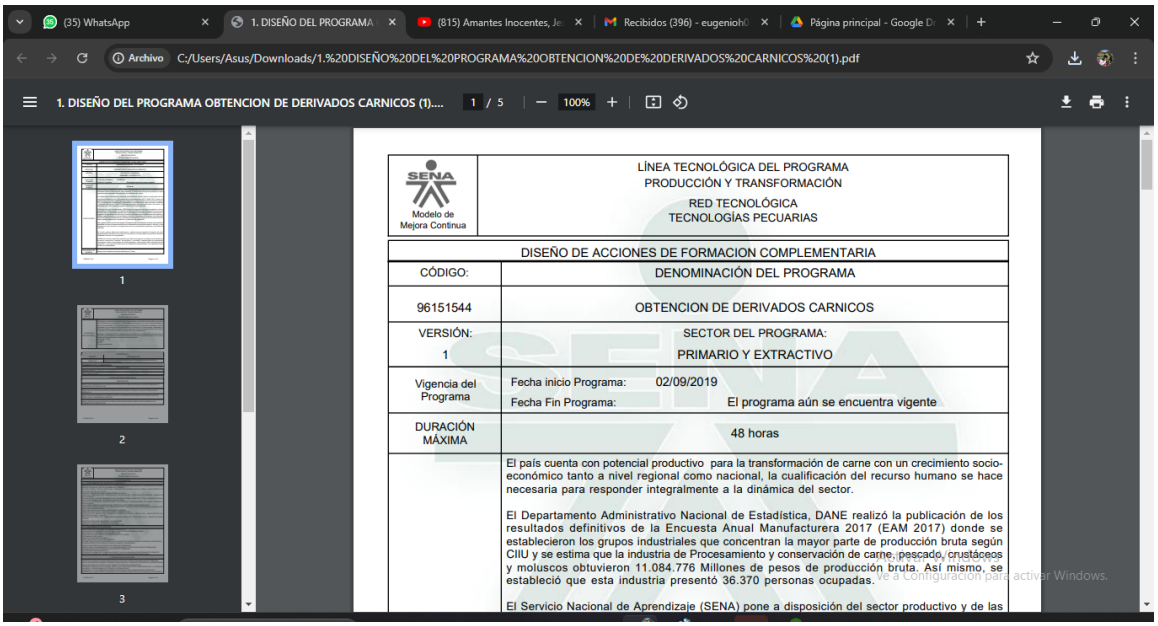


OBLIGACION 2: Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato



LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS PECUARIAS
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO PECUARIA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	
1.2. Código Programa:	936193	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: 23/07/2019 Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS PECUARIAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151544	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 02/09/2019 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas

El país cuenta con potencial productivo para la transformación de carne con un crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, la cualificación del recurso humano se hace necesaria para responder integralmente a la dinámica del sector.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE realizó la publicación de los resultados definitivos de la Encuesta Anual Manufacturera 2017 (EAM 2017) donde se establecieron los grupos industriales que concentran la mayor parte de producción bruta según CIIU y se estima que la industria de Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos obtuvieron 11.084.776 Millones de pesos de producción bruta. Así mismo, se estableció que esta industria presentó 36.370 personas ocupadas.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) pone a disposición del sector productivo y de las

OBLIGACION: 3- Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

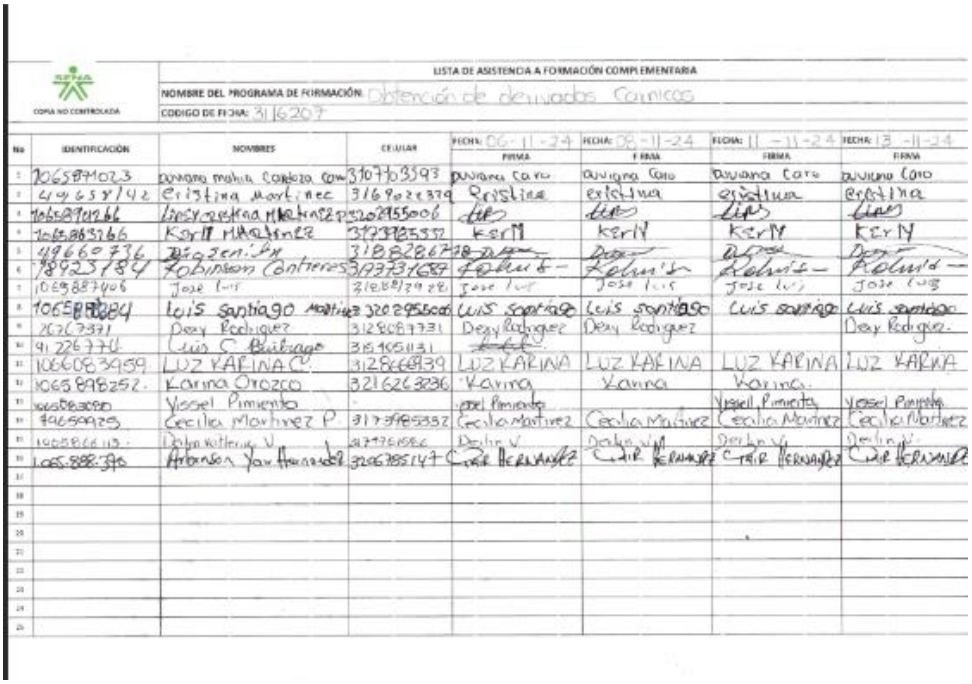




OBLIGACION 4: Participar en el proceso de inducción de los aprendices.



OBLIGACION: 6 Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación



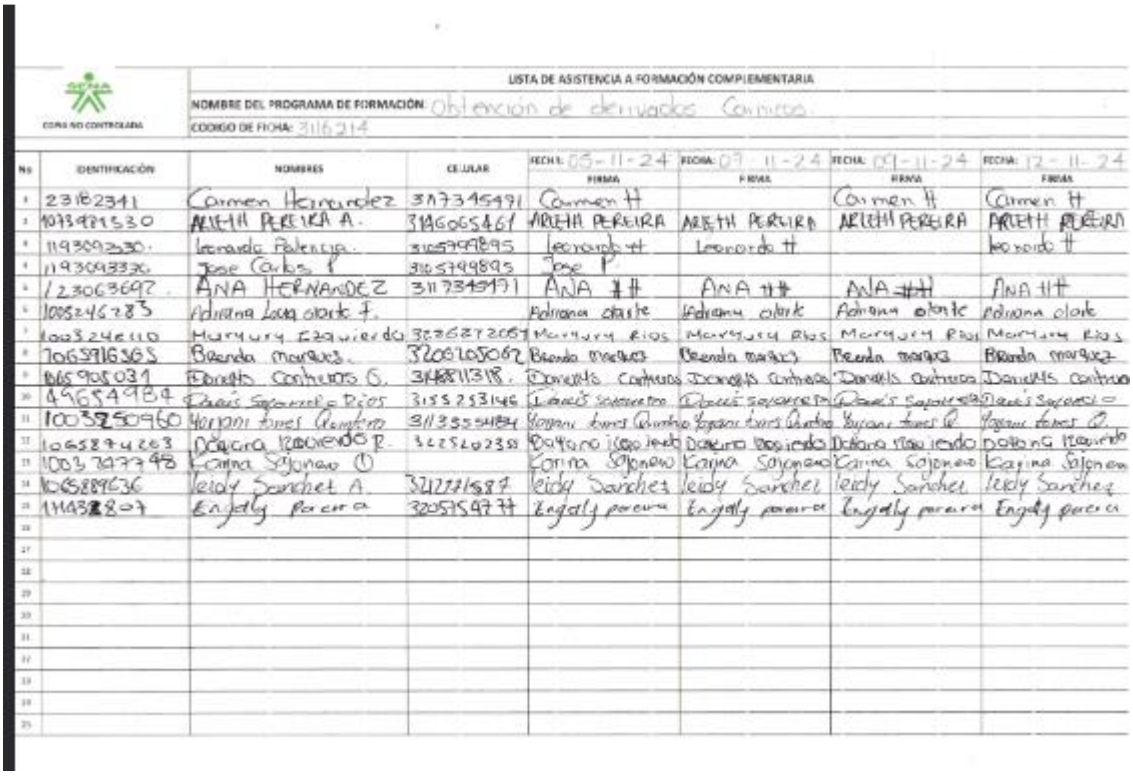
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Detención de derivados Cannicos

CODIGO DE FICHA: 3116207

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 06-11-24 FIRMA	FECHA: 08-11-24 FIRMA	FECHA: 11-11-24 FIRMA	FECHA: 13-11-24 FIRMA
1	1065871023	Daviana Maria Cardoza Coro	3107703393	Daviana Coro	Daviana Coro	Daviana Coro	Daviana Coro
2	1049658142	Cristina Martinez	3169022379	Cristina	cristina	cristina	cristina
3	1065869266	Lizeth Martinez Pacheco	3202955006	Liz	Liz	Liz	Liz
4	1065883266	Keril Martinez	3173785552	Keril	Keril	Keril	Keril
5	49660736	Dioseni [illegible]	3188282678	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	78923184	Robinson Contreras	3173731687	Robin's	Robin's	Robin's	Robin's
7	1069887406	Jose Luis	3126873128	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis	Jose Luis
8	1065[illegible]84	Luis Santiago Martinez	3202955006	Luis Santiago	Luis Santiago	Luis Santiago	Luis Santiago
9	2627371	Dexy Rodriguez	3128087731	Dexy Rodriguez	Dexy Rodriguez		Dexy Rodriguez
10	91 226 770	Luis C Buitrago	3151951131	[illegible]	[illegible]		
11	1066083959	LUZ KARINA C.	3128666139	LUZ KARINA	LUZ KARINA	LUZ KARINA	LUZ KARINA
12	1065898252	Karina Orozco	3216263236	Karina	Karina	Karina	
13	1065836260	Yissel Pimienta		Yissel Pimienta		Yissel Pimienta	Yissel Pimienta
14	1065869259	Cecilia Martinez P	3173985332	Cecilia Martinez	Cecilia Martinez	Cecilia Martinez	Cecilia Martinez
15	1065866113	Darlin Vallenilla V	3177615862	Darlin V	Darlin V	Darlin V	Darlin V
16	1065888396	Arbenson Yair Hernandez	3206785147	Cair Hernandez	Cair Hernandez	Cair Hernandez	Cair Hernandez
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



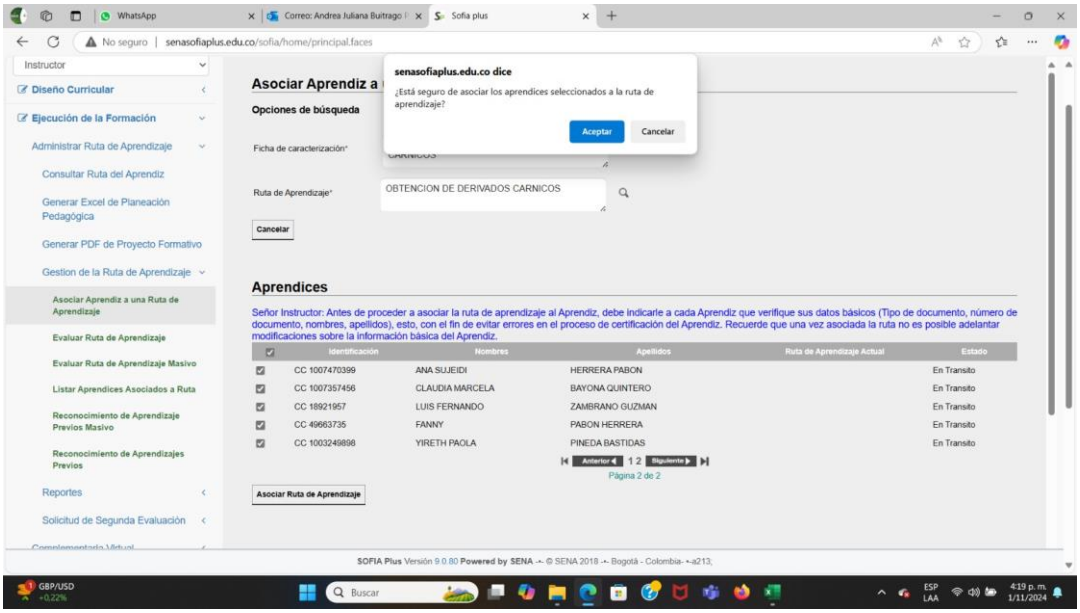
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

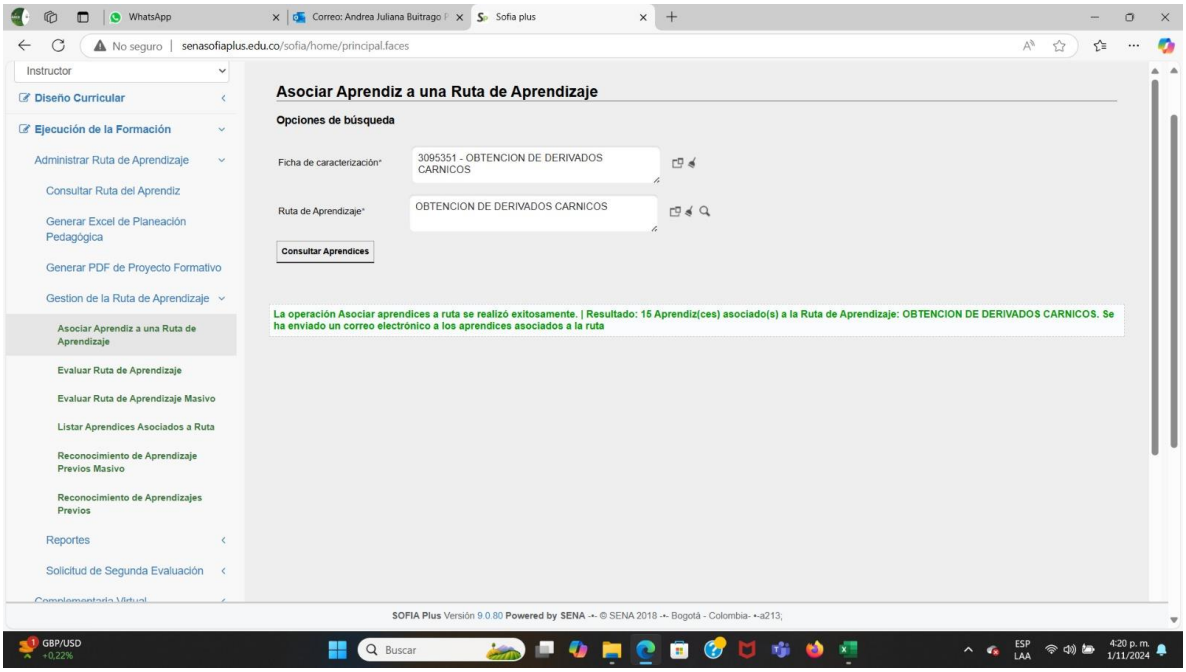
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Obtencion de derivados Carnicos

CODIGO DE FICHA: 3116214

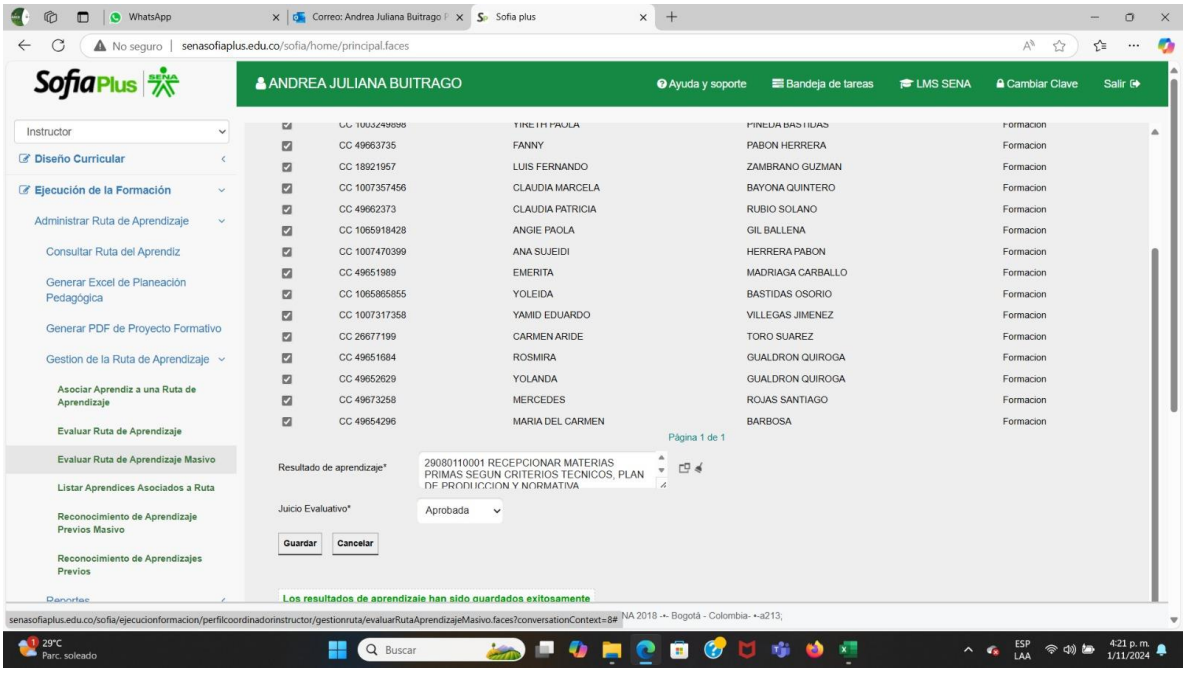
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 05-11-24 FIRMA	FECHA: 07-11-24 FIRMA	FECHA: 09-11-24 FIRMA	FECHA: 12-11-24 FIRMA
1	23162341	Carmen Hernandez	3177395991	Carmen H		Carmen H	Carmen H
2	1073991530	ARETH PEREIRA A.	3186065461	ARETH PEREIRA	ARETH PEREIRA	ARETH PEREIRA	ARETH PEREIRA
3	1193593330	Leonardo Palencia.	3165799895	Leonardo H	Leonardo H		Leonardo H
4	1193093330	Jose Carlos P	3165799895	Jose P			
5	1230639?.	ANA HERNANDEZ	3117349191	ANA H	ANA HH	ANA HH	ANA HH
6	1085245283	Adriana Lana clark J.		Adriana clark	Adriana clark	Adriana clark	Adriana clark
7	1003246110	Murmury Espinel Rios	3236272067	Murmury Rios	Murmury Rios	Murmury Rios	Murmury Rios
8	1069916965	Brenda marquez.	3209105067	Brenda marquez	Brenda marquez	Brenda marquez	Brenda marquez
9	1065905031	Daniela Contreras G.	3148811318.	Daniela Contreras	Daniela Contreras	Daniela Contreras	Daniela Contreras
10	1096549864	Edwin Sepulveda Rios	3155253146	Edwin Sepulveda	Edwin Sepulveda	Edwin Sepulveda	Edwin Sepulveda
11	1003250960	Yoyani Lines Quintero	3113554184	Yoyani Lines Quintero	Yoyani Lines Quintero	Yoyani Lines Q.	Yoyani Lines Q.
12	1065894283	Daiana Valencia P.	3225202355	Daiana Valencia	Daiana Valencia	Daiana Valencia	Daiana Valencia
13	1003 7977 98	Karina Sojanow		Karina Sojanow	Karina Sojanow	Karina Sojanow	Karina Sojanow
14	1065889636	Leidy Sanchez A.	3212771887	Leidy Sanchez	Leidy Sanchez	Leidy Sanchez	Leidy Sanchez
15	1143828?7	Engely Pereira	3205159777	Engely pereira	Engely pereira	Engely pereira	Engely pereira

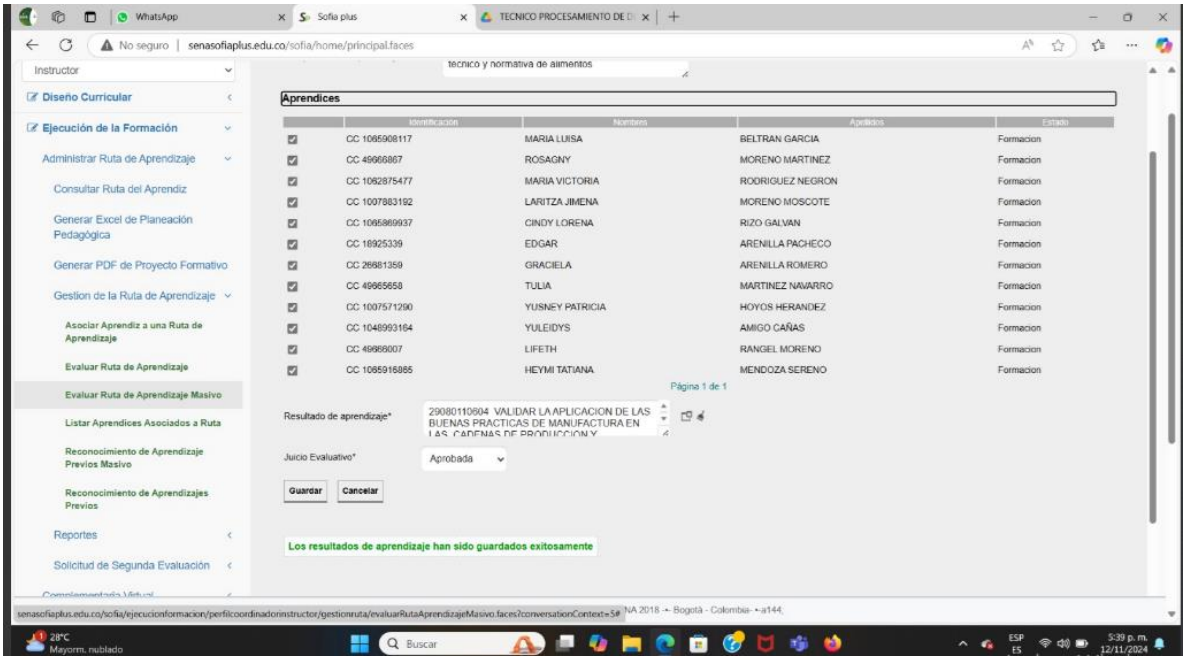
OBLIGACION 7: Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional



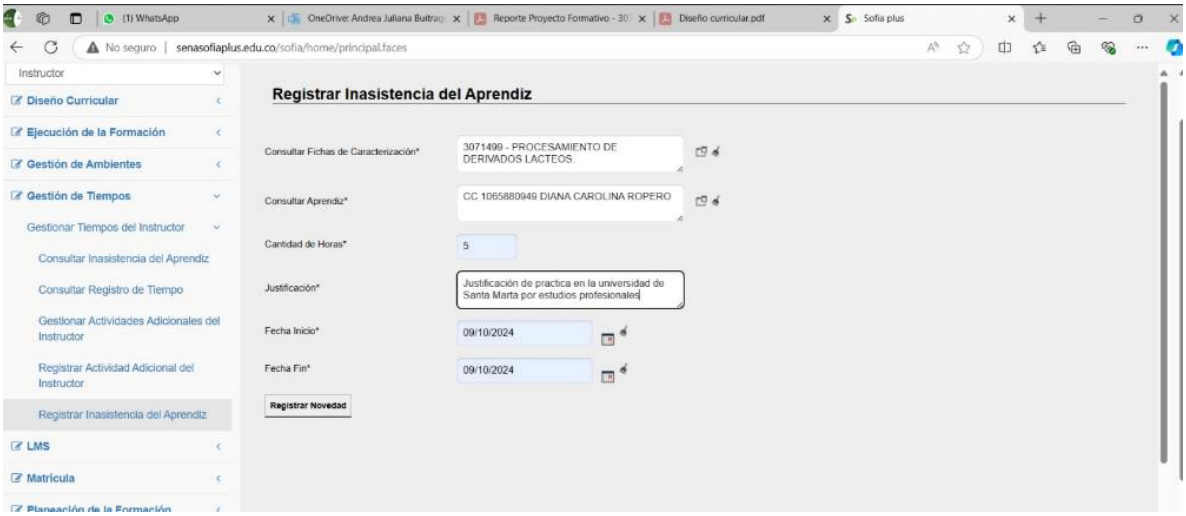


OBLIGACION 8: Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.

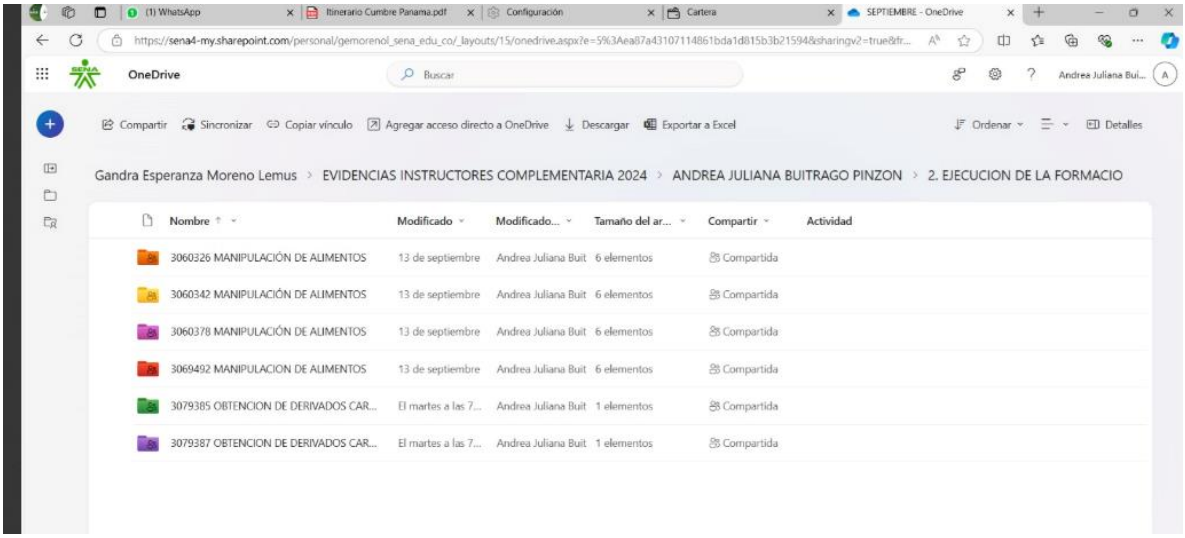


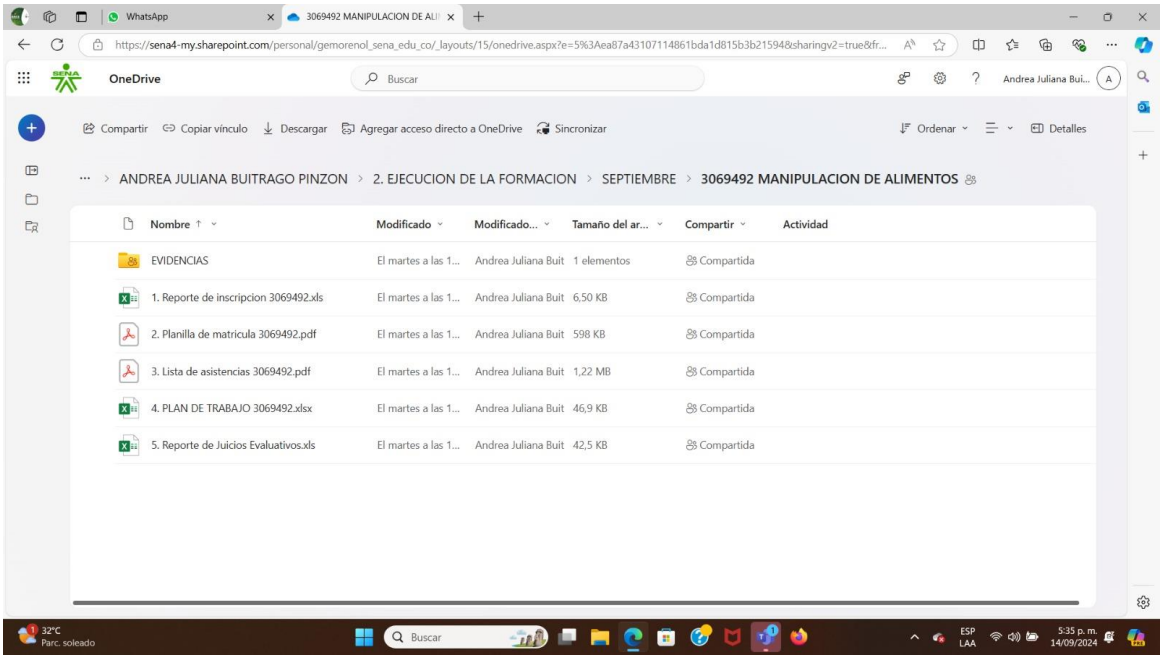


OBLIGACION 9: Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol



OBLIGACION 14: Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.





OBLIGACION 15: Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado



OBLIGACION 19: Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro





OBLIGACION 23: Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares

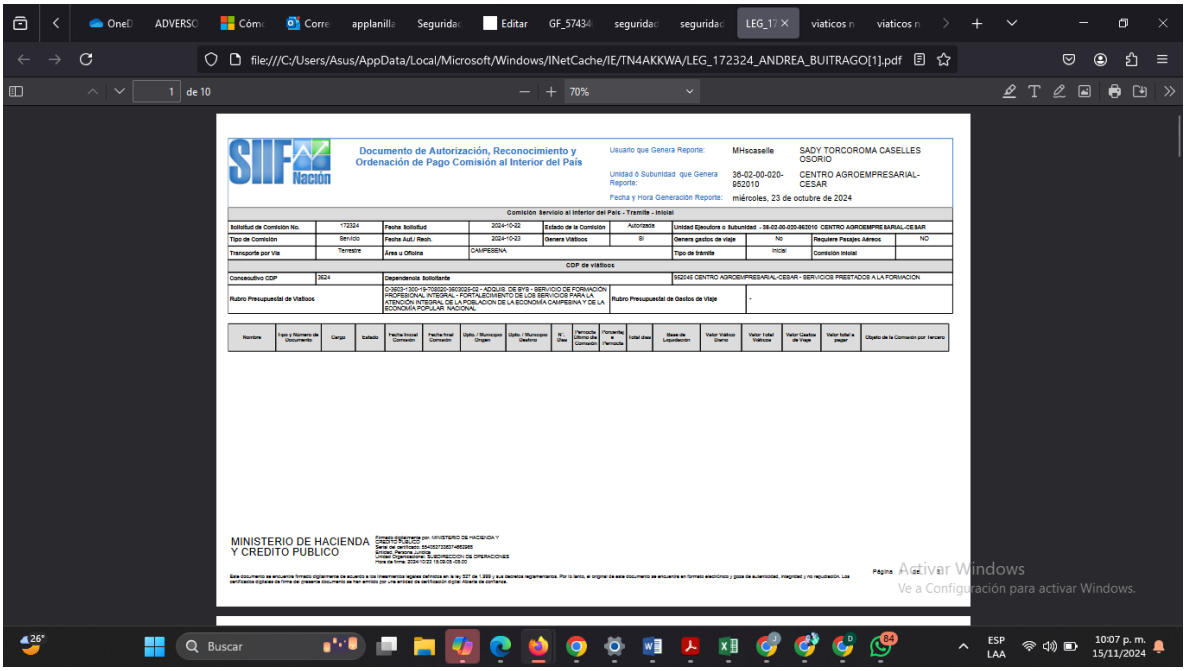




OBLIGACION 24: Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.



OBLIGACION 25: Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.



OBLIGACION 27: Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1098716986

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PIEDECUESTA. A los doce (12) días del mes de Junio de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

1901675 - 12/06/2024
No Y FECHA REGISTRO

ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

Activar Windows
Ve a Configuración para activ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3071499 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

• 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:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• 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 : 75,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3100777 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,00

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: ANDREA JULIANA BUITRAGO PINZON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETRENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3116214	PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	42	22/10/2024	16/11/2024	AGUACHICA VEREDA ESMERALDA	NA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
2	3116207	PROGRAMA: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	48	21/10/2024	15/11/2024	AGUACHICA VEREDA MORENA	NA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN. RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS. REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
			90								