PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Noviembre 2024

Señor (a)
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5977572 del año (2024)
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES.

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5976244 del año (2024)

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065875211 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en (el Programa SENA Emprende Rural - SER), 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 total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO SESENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE ($43.166.936). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a siete (7) días del mes de febrero de 2024 por valor de UN MILLÓN CUARENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE ($1.041.961); y b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno; y c) Un pago final correspondiente a trece (13) días del mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA CINCO MIL SETENTA PESOS M/CTE ($1.935.070) cada uno
Plazo: Será hasta 13 de Diciembre del 2024

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal en el rol de instructor técnico en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Se realiza planeación mensual de las actividades de formación y aprendizaje a través de la metodología presencial en los cursos de formación que me fueron asignados en el área de agroindustria y los diferentes componentes del programa SER. Se realizó la distribución de materiales por ficha de cada uno de los programas de agroindustria. Se participó de la reunión "Trazabilidad del plan de gestión ambiental del eje estratégico desarrollo sustentable – Cambio climático – programada por el Dinamizador de oferta (01/11/2024). Se certificó en la norma de competencia 240201056 Orientar Formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX

		Se está construyendo el documento “Trazabilidad del plan de gestión ambiental del eje estratégico desarrollo sustentable – Cambio climático – programada por el Dinamizador de oferta los días 5, 6, 7, 8, 15 de Noviembre de 2024. Se asistió a reunión programada por parte del dinamizador ruta 1 para aclarar dudas sobre las asesorías técnicas a realizar. Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas. Programas de formación primer ciclo: **Emprendimiento en producción de leches fermentadas** Municipio: San Martin vereda Santa Lucia Código de programa: 96151549 Horas:288 Inicio de formación: 11-03-2024 Fin formación: 25-06-2026 código de empresa: 2008016 Código de ficha :2940773 **Emprendimiento en producción de leches fermentadas** Municipio: González	

		Código de programa: 96151549 Horas:288 Inicio de formación: 15-03-2024 Fin formación: 27-07-2024 código de empresa: 2008623 Código de ficha :2940792 **Emprendedor en producción y comercialización de derivados cárnicos** Municipio: Tamalameque vereda puerto bocas Código empresa: 96151477 Horas: 280 Inicio de formación:20 de marzo Código de empresa: 2021829 Código de ficha: 2953443 **Emprendedor en procesamiento y comercialización de derivados de frutas y hortalizas** Municipio: las vegas Chimichagua Código de empresa: 2079324 Código de Ficha: 3033644 Horas: 280 Fecha de inicio: 4 de Julio de 2024 Fecha de finalización: 26 de noviembre de 2024 **Cocina Básica** Municipio: Pelaya corregimiento de las vegas Código de Empresa: 208419 Ficha:3041942 Horas: 60 Horario: viernes	

		Emprendimiento en producción de leches fermentadas Municipio: Tamalameque Vereda Cunguito Código de programa: 96151549 Horas:288 Inicio de formación: 13-08-2024 Fin formación: 02-12-2024 código de empresa: 2084024 Código de ficha :3041943	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Se efectúan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área de Agroindustria, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local. Apoyo con el instructor de emprendimiento para la elabora del modelo de negocios CANVAS.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.		
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía plus, para reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados, además de realizar matriculas especiales y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX

	administrativo SER según aplique		
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se reporta al dinamizador de oferta (SER) las actividades programadas para realizar la socialización de la oferta formativa 2024, donde realiza seguimiento a los avances logrados, mediante las evidencias reportadas en el Google Drive.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus	Se participó de la INDUCCIÓN EQUIPO SENA Emprende Rural FEBRERO 2024, realizada los días 23, 26, 27, 28, 29 de Febrero de 2024 – dirigida por el	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links.

	componentes y procedimientos	equipo de Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.	https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación	Se participó de la reunión Socialización de metas Programa SENA Emprende Rural 2024 - programada por la Dinamizador de Oferta Rural SER, programada para el día (27/02/2024). Se asistió el día 31 de julio de 2024 en las instalaciones del CAE con el fin de socializar algunos formatos, asegurar la correcta ejecución de las obligaciones por parte del	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX

	nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	coordinador académico de programas especiales.	
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.a	Se participó en el mercado campesino como conmemoración del día Nacional del campesino el día 02 de Junio de 2024. Se participó en la primera feria de Agricultura campesina, familiar y comunitaria realizada en la ciudad de Bogotá.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos	Se presenta informe mensual donde se ejecutan cada uno de los entregables que están en la lista de chequeo programados para el mes de Noviembre y se adjuntan las evidencias a Google Drive, que el Dinamizador de oferta rural organizo, para realizar seguimiento a las obligaciones contractuales del contratista .	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX

	solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.		
14	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Se Realizó la Afiliación a la ARL POSITIVA bajo la clase Riesgo Tipo II, la cual se anexa como requisito de pago para la primera cuenta de cobro.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links. https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/ANDREA%20JISED%20ELJURE%20GONZALEZ?csf=1&web=1&e=QXDhhX
15	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	163924	TAMALAMEQUE TAMALAMEQUE CHIMICHAGUA CHIMICHAGUA PELAYA	21/10/2024 22/10/2024 23/10/2024 24/10/2024 25/10/2024	21/10/2024 22/10/2024 23/10/2024 24/10/2024 25/10/2024

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.

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 2331007917 de la planilla, SOI correspondiente al mes de Octubre (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)
Evidencias en quince (15) folios

Cordialmente,



Firma
ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 1065875211 de Aguachica Cesar

Recibí a satisfacción:

Firma
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5977572 del año (2024)
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

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: 3041942 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3033644 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3041943 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3074180 - PRODUCCION DE RONES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar la fermentación de bebidas de acuerdo con procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL MONITOREO

ALISTAR INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA LA FERMENTACIÓN DE JUGO DE CAÑA Y MIELES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SEGÚN MANUALES DE EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD

MONTAR PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA ACORDE CON MANUALES Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manejar proceso de concentración de alcohol según procedimiento técnico y normativa vigente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR PARÁMETROS DEL PROCESO DE DESTILACIÓN CON BASE EN LOS RESULTADOS DEL MONITOREO

ALISTAR SISTEMA DE DESTILACIÓN ALCOHÓLICA CON BASE EN MANUALES Y CRITERIOS TÉCNICOS

CONCENTRAR ALCOHOL ETÍLICO DE ACUERDO CON MANUALES DEL EQUIPO Y PROCESOS DE DESTILACIÓN DISCONTINUA

MANEJAR VINAZAS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

MONITOREAR PRODUCTOS DE LA DESTILACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE ANÁLISIS DE CALIDAD Y MANUALES DE PROCESO DE RONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar lícores según formulación técnica y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR SISTEMAS DE AÑEJAMIENTO DE TAFIAS SIGUIENDO PROTOCOLOS Y NORMATIVA.

AJUSTAR CARACTERÍSTICAS DEL RON ARTESANAL CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA DE PRODUCCIÓN DE

ALISTAR LOS EQUIPOS, INSTRUMENTOS E INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE RON ARTESANAL DE ACUERDO CON MANUALES TÉCNICOS Y NORMATIVA.

CONTROLAR VARIABLES DE PRODUCCIÓN DEL RON ARTESANAL ACORDE CON PROCEDIMIENTOS Y CRITERIOS DE CALIDAD

PREPARAR RON ARTESANAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS DE CALIDAD

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 52,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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 JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

EVIDENCIAS FOTOGRAFICA NOVIEMBRE
EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS
MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE VEREDA COGUITO
















SENA

















EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS NOVIEMBRE

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

MUNICIPIO DE CHIMICHAGUA CORREGIMIENTO DE LAS VEGAS





































EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS NOVIEMBRE
PRODUCCION DE RON ARTESANAL
MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE










AMOUR









CAPACITACION INVIMA





