**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Riohacha, diciembre de 2024

Señor (a)
**ALEXIS SOLANO MENDOZA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.5891214
Cargo del supervisor: Profesional grado 10
Dependencia: Centro Agroempresarial y Acuícola
Ciudad: Fonseca

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes 12 del año 2024

**Referencia:** CO1. PCCNTR. 5891214 del año 2024

**RAFAEL ENRIQUE CAMARGO MENDOZA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77189904 de valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempresarial y Acuícola, 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 de este contrato asciende a la **SUMA DE CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS ($44.655.450) M/CTE**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago correspondiente a quince (15) días del mes de febrero por un valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS ($2.232.773) M/CTE**., luego nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre por un valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($4.465.545) M/CTE**., y un último pago correspondiente a quince (15) días del mes de diciembre por el valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y DOS PESOS ($2.232.772) M/CTE**.

.
**Plazo:** Será hasta el 15 de diciembre de 2024.

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico o de emprendimiento aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definido por la dirección de empleo y trabajo y la coordinación nacional del SENA Emprende Rural. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Ejecutar las acciones de formación en emprendimiento 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 lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA. | Se ejecuto las acciones de formación en emprendimiento 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 lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.Código: **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL** Código: 96151517 LOCALIDAD: Municipio de ManaureComunidad Pirruwaitamana Aprendices matriculados: 30 | Portafolio de evidencias Lista de asistencia a matticula,ficha de caracerizacion, evidencias fotográficas,guía de aprendizaje,planeación pedagogica |
| 2 | Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de | Se articulo con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de | Lista de asistencia a matricula,concertación de horario,autorizacion audiovisuales,ficha de caracterización. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | emprendimiento y construcción del modelo de negocio con las herramientas establecidas en el protocolo de atención definido por la Coordinación SER | emprendimiento y construcción del modelo de negocio con las herramientas establecidas en el protocolo de atención definido por la Coordinación SER **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL** Código: 96151517 LOCALIDAD: Municipio de ManaureComunidad Pirruwaitamana Aprendices matriculados: 30 | |
| **3** | Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias, campesinas asignadas y beneficiarias del servicio de acompañamiento en las áreas comercial y de asociatividad, de acuerdo con el plan de acción concertado para la puesta en marcha de la unidad o proyecto productivo y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **4** | . Brindar a los grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias el servicio de acompañamiento técnico necesario para la formulación de proyectos productivos asociativos y | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | comunitarios a fin de que sus propuestas reúnan las condiciones requeridas para ser sometidas a consideración en las convocatorias institucionales y externas en temas de acceso a mercados y/o fuentes de financiamiento. | | |
| **5** | Apoyar la organización de eventos para la participación de unidades productivas en actividades de comercialización, rutas de aprendizaje (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por el programa de Emprendimiento SENA | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **6** | 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 proyectos y unidades productivas escalables | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **7** | Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad, veracidad y completitud en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, | Se reporto la información con claridad, oportunidad, veracidad y completitud en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de | Informe mensual presentado al supervisor y al apoyo administrativo |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique. | actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique. | |
| **8** | 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. | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **9** | Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación. | Se evaluo los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación al programa **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL** Código: 96151517 LOCALIDAD: Municipio de ManaureComunidad Pirruwaitamana Aprendices matriculados: 30 | Juicio evaluativo anexado al informe mensual |
| **10** | Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos) | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **11** | Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago con observancia del | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias. | esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias. | |
| **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. | No se ejecuto acciones de este tipo en este periodo de pago | |
| **13** | Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER en la lista de Chequeo - portafolio de evidencias. | Se presento informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas | Informe mensual presentado al supervisor |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **14** | Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato. | Se presento el informe mensual de ejecución de contrato al supervisor | Se presento el informe mensual de ejecución del contrato al supervisor |

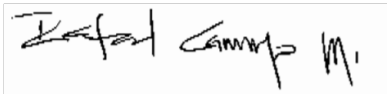
A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas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

**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 los No. 1067849947 de la planilla, de PAGOSIMPLE y periodo correspondientes al mes de noviembre del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



**Firma**
**RAFAEL ENRIQUE CAMARGO MENDOZA**
**Contratista**
**C.C. No 77.189.904**

Recibí a satisfacción:

**Firma** 
**ALEXIS SOLANO MENDOZA**
**Supervisor(a) Contrato 5891214 de 2024**
**Cargo Profesional grado 10**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO MENDOZA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

**FECHA INICIAL:** 01/12/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/12/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3115789 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| 28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN |
| 28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN |
| 28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO |
| 28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS. |
| 28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 92,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 92,00

## 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:** RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO MENDOZA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO MENDOZA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

**FECHA INICIAL:** 01/02/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/12/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3074952 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 80,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3091789 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 250,00 |
|---|---|

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2935878 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080109201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080109202 REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS APLICANDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

29080109203 VERIFICAR EL ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS ACORDE CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080109201 ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080109202 REALIZAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS, CONFORME A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080109203 VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS CONFORME CON NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080109201 ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109202 ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109203 VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

26010105901 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 192,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3115789 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 260,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2990440 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 250,00 |
|---|---|

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2972001 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 250,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3047060 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 250,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 1532,00

## 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 |
|---|---|---|---|
| 19/02/2024 | 01/03/2024 | OTROS | 36,00 |
| 05/08/2024 | 07/08/2024 | OTROS | 20,00 |
| 02/09/2024 | 03/09/2024 | OTROS | 12,00 |

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 68,00

**INSTRUCTOR:** RAFAEL ENRRIQUE CAMARGO MENDOZA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA**<br>**PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER** | | | |
| **EVIDENCIAS DEL PROCESO DE FORMACION** | | | |
| **PERIODO DE FORMACION** | Noviembre/2024 | **Código de FICHA** | 3115789 |
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN:** | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL | | |
| **INSTRUCTORES:** | RAFAEL CAMARGO MENDOZA<br>DIANA CARRILLO PEREZ | | |
| **OBLIGACION:** | Ejecutar las acciones de formación en emprendimiento 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 lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA | | |

| | |
|---|---|
| **TEMAS :** | LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS<br>• Manipulador de alimentos<br>• Enfermedades transmitidas por alimentos - ETAS<br>• BPM aplicada a utensilios<br>• BPM aplicada a maquinarias<br>• BPM aplicada a edificaciones e instalaciones |






























INVASION
PRODIA

SENA

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

| | |
|---|---|
| CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN | Manaure,comunidad Pirruwaitamana |
| CENTRO DE FORMACIÓN: | AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA |
| COMPETENCIA: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| RESULTADO DE APRENDIZAJE: | IUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA |
| AMBIENTE: Enrramada comunitaria | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL |
| HORARIO: 8:00 - 16:00 | |

FICHA: 3115789

FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO

| N° | NOMBRE | APELLIDOS | DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CELULAR | 04 DIC FECHA | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | PRESENCIAL | 05 DIC FECHA | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | 06 DIC PRESENCIAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ALEJANDRO BRAND | PINEDO AGUILAR | CC - 84034240 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 2 | ALEXANDER JAVIER | ARPUSHAINA PUSHAINA | CC - 84049504 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 3 | ANA ROSA | PUSHAINA | CC - 1123413876 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 4 | CAROL JULIANA | GONZALEZ PUSHAINA | CC - 1192919110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 5 | EDER | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1006580321 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 6 | ETIENET MARIA | DELUQUEZ LARRADA | CC - 40934148 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 7 | FREDY ENRIQUE | PUSHAINA EPIEYU | CC - 84049500 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 8 | INES | PUSHAINA EPIEYU | CC - 40933373 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 9 | ISABELLY | PINEDO AGUILAR | CC - 40925343 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 10 | JESUS ALFONSO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1118846122 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 11 | JESUS EDUARDO | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119396405 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 12 | JOSE LEONCIO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1006615277 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 13 | KENNDRI PAOLA | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 14 | LAIDA MELISSA | DELUQUE | CC - 1192900619 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 15 | LUIS GERARDO | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224111 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 16 | LUZBINA | PUSHAINA EPIAYU | CC - 1006574505 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 17 | MARCIO ANTONIO | PUSHAINA USAYU | CC - 1006577345 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 18 | MARIA ANTONIA | JUSAYU | CC - 1124367478 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 19 | MARIA MARTINA | PUSHAINA URIANA | CC - 1118864828 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 20 | NARLO ENRIQUE | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1176213082 | | | X | | | | | X | | | | ✓ |
| 21 | OLENA ALUNA | WOURIYU DELUQUEZ | CC - 1118820775 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 22 | PETRA | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119702339 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 23 | SANDRA MILENA | PUSHAINA ARPUSHANA | CC - 52692718 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 24 | SARA | PEREZ EPIAYU | CC - 1118810120 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 25 | SEBASTIAN | PUSHAINA PUSHAINA | CC - 1118862103 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 26 | SERGIO ANDRES | FAJARDO AGUILAR | CC - 1118852509 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 27 | SONIA MARIA | URIANA URIANA | TI - 1124516607 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 28 | VERONICA | VILORIA BOHORQUEZ | CC - 1118874071 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 29 | VIVIANA | GIRNU | CC - 1124013515 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 30 | YURIANGEL | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119701927 | | | | | | | | | | | | |

RAFAEL CAMARGO MENDOZA - Instructor de Agroindustria

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

SENA

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

| | |
|---|---|
| CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN | Manaure,comunidad Pirruwaitamana |
| CENTRO DE FORMACIÓN: | AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA |
| COMPETENCIA: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| RESULTADO DE APRENDIZAJE: | UENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA |
| FICHA: | 3115789 |
| AMBIENTE: Enramada comunitaria | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL |
| HORARIO: 8:00 - 16:00 | |

| | | | | | | FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 01 FECHA DIC. | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | PRESENCIAL | 02 FECHA DIC. | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | 03 PRESENCIAL DIC |
| N° | NOMBRE | APELLIDOS | DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CELULAR | | | | | | | | | | |
| 1 | ALEJANDRO BRAND | PINEDO AGUILAR | CC - 84034240 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 2 | ALEXANDER JAVIER | ARPUSHAINA PUSHAINA | CC - 84049504 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 3 | ANA ROSA | PUSHAINA | CC - 1123413876 | | | ✓ | | | | | ✗ | | | | ✓ |
| 4 | CAROL JULIANA | GONZALEZ PUSHAINA | CC - 1192919110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✗ |
| 5 | EDER | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1006580321 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 6 | ETIENET MARIA | DELUQUEZ LARRADA | CC - 40934148 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 7 | FREDY ENRIQUE | PUSHAINA EPIEYU | CC - 84049500 | | | ✓ | | | | | ✗ | | | | ✓ |
| 8 | INES | PUSHAINA EPIEYU | CC - 40933373 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 9 | ISABELLY | PINEDO AGUILAR | CC - 40925343 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 10 | JESUS ALFONSO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1118846122 | | | ✗ | | | | | ✓ | | | | ✗ |
| 11 | JESUS EDUARDO | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119396405 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 12 | JOSE LEONCIO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1006615277 | | | ✓ | | | | | ✗ | | | | ✓ |
| 13 | KENNDRI PAOLA | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 14 | LAIDA MELISSA | DELUQUE | CC - 1192900619 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 15 | LUIS GERARDO | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224111 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 16 | LUZBINA | PUSHAINA EPIAYU | CC - 1006574505 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 17 | MARCIO ANTONIO | PUSHAINA USAYU | CC - 1006577345 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✗ |
| 18 | MARIA ANTONIA | JUSAYU | CC - 1124367478 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 19 | MARIA MARTINA | PUSHAINA URIANA | CC - 1118864828 | | | ✓ | | | | | ✗ | | | | ✓ |
| 20 | NARLO ENRIQUE | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1176213082 | | | ✗ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 21 | OLENA ALUNA | WOURIYU DELUQUEZ | CC - 1118820775 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 22 | PETRA | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119702339 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 23 | SANDRA MILENA | PUSHAINA ARPUSHANA | CC - 52692718 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 24 | SARA | PEREZ EPIAYU | CC - 1118810120 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 25 | SEBASTIAN | PUSHAINA PUSHAINA | CC - 1118862103 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✗ |
| 26 | SERGIO ANDRES | FAJARDO AGUILAR | CC - 1118852509 | | | ✗ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 27 | SONIA MARIA | URIANA URIANA | TI - 1124516607 | | | ✓ | | | | | ✗ | | | | ✓ |
| 28 | VERONICA | VILORIA BOHORQUEZ | CC - 1118874071 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 29 | VIVIANA | GIRNU | CC - 1124013515 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 30 | YURIANGEL | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119701927 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |

RAFAEL CAMARGO MENDOZA - Instructor de Agroindustria

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

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

| | |
|---|---|
| CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN | Manaure,comunidad Pirruwaitamana |
| CENTRO DE FORMACIÓN: | AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA |
| COMPETENCIA: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| RESULTADO DE APRENDIZAJE: | UENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA |
| FICHA: | 3115789 |
| AMBIENTE: Enramada comunitaria | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL |
| HORARIO: 8:00 - 16:00 | |

| | | | | | | FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 07 FECHA DIC | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | PRESENCIAL | 08 FECHA DIC | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | 09 PRESENCIAL DIC |
| N° | NOMBRE | APELLIDOS | DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CELULAR | | | | | | | | | | |
| 1 | ALEJANDRO BRAND | PINEDO AGUILAR | CC - 84034240 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 2 | ALEXANDER JAVIER | ARPUSHAINA PUSHAINA | CC - 84049504 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 3 | ANA ROSA | PUSHAINA | CC - 1123413876 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 4 | CAROL JULIANA | GONZALEZ PUSHAINA | CC - 1192919110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 5 | EDER | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1006580321 | | | X | | | | | X | | | | X |
| 6 | ETIENET MARIA | DELUQUEZ LARRADA | CC - 40934148 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 7 | FREDY ENRIQUE | PUSHAINA EPIEYU | CC - 84049500 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 8 | INES | PUSHAINA EPIEYU | CC - 40933373 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 9 | ISABELLY | PINEDO AGUILAR | CC - 40925343 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 10 | JESUS ALFONSO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1118846122 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 11 | JESUS EDUARDO | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119396405 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 12 | JOSE LEONCIO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1006615277 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 13 | KENNDRI PAOLA | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 14 | LAIDA MELISSA | DELUQUE | CC - 1192900619 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 15 | LUIS GERARDO | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224111 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 16 | LUZBINA | PUSHAINA EPIAYU | CC - 1006574505 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 17 | MARCIO ANTONIO | PUSHAINA USAYU | CC - 1006577345 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 18 | MARIA ANTONIA | JUSAYU | CC - 1124367478 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 19 | MARIA MARTINA | PUSHAINA URIANA | CC - 1118864828 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 20 | NARLO ENRIQUE | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1176213082 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 21 | OLENA ALUNA | WOURIYU DELUQUEZ | CC - 1118820775 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 22 | PETRA | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119702339 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 23 | SANDRA MILENA | PUSHAINA ARPUSHANA | CC - 52692718 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 24 | SARA | PEREZ EPIAYU | CC - 1118810120 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 25 | SEBASTIAN | PUSHAINA PUSHAINA | CC - 1118862103 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 26 | SERGIO ANDRES | FAJARDO AGUILAR | CC - 1118852509 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 27 | SONIA MARIA | URIANA URIANA | TI - 1124516607 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 28 | VERONICA | VILORIA BOHORQUEZ | CC - 1118874071 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 29 | VIVIANA | GIRNU | CC - 1124013515 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 30 | YURIANGEL | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119701927 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |

RAFAEL CAMARGO MENDOZA - Instructor de Agroindustria

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

Versión: 03

Código: GEE-F-009

PROCESO GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTO Y EMPRESARISMO

FORMATO LISTA DE ASISTENCIA PARA PROGRAMAS DE FORMACIÓN SENA EMPRENDE RURAL

| | |
|---|---|
| CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN | Manaure,comunidad Pirruwaitamana |
| CENTRO DE FORMACIÓN: | AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA |
| COMPETENCIA: | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| RESULTADO DE APRENDIZAJE: | UENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA |
| FICHA: | 3115789 |
| AMBIENTE: Enramada comunitaria | PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL |
| HORARIO: 8:00 - 16:00 | |

| N° | NOMBRE | APELLIDOS | DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN | CORREO ELECTRÓNICO | TELÉFONO/CELULAR | FECHA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 10 FECHA DIC | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | PRESENCIAL | 11 FECHA DIC. | VIRTUAL Y/O DIGITAL | A TRAVES DE EMISORA | CONFERENCIA TELEFÓNICA | 12 PRESENCIAL DIC |
| 1 | ALEJANDRO BRAND | PINEDO AGUILAR | CC - 84034240 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 2 | ALEXANDER JAVIER | ARPUSHAINA PUSHAINA | CC - 84049504 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 3 | ANA ROSA | PUSHAINA | CC - 1123413876 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 4 | CAROL JULIANA | GONZALEZ PUSHAINA | CC - 1192919110 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 5 | EDER | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1006580321 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 6 | ETIENET MARIA | DELUQUEZ LARRADA | CC - 40934148 | | | X | | | | | X | | | | ✓ |
| 7 | FREDY ENRIQUE | PUSHAINA EPIEYU | CC - 84049500 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 8 | INES | PUSHAINA EPIEYU | CC - 40933373 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 9 | ISABELLY | PINEDO AGUILAR | CC - 40925343 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 10 | JESUS ALFONSO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1118846122 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 11 | JESUS EDUARDO | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119396405 | | | X | | | | | X | | | | ✓ |
| 12 | JOSE LEONCIO | FAJARDO PUSHAINA | CC - 1006615277 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 13 | KENNDRI PAOLA | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224110 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 14 | LAIDA MELISSA | DELUQUE | CC - 1192900619 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 15 | LUIS GERARDO | PIMIENTA PUSHAINA | CC - 1193224111 | | | X | | | | | X | | | | ✓ |
| 16 | LUZBINA | PUSHAINA EPIAYU | CC - 1006574505 | | | X | | | | | X | | | | ✓ |
| 17 | MARCIO ANTONIO | PUSHAINA USAYU | CC - 1006577345 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 18 | MARIA ANTONIA | JUSAYU | CC - 1124367478 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 19 | MARIA MARTINA | PUSHAINA URIANA | CC - 1118864828 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 20 | NARLO ENRIQUE | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1176213082 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 21 | OLENA ALUNA | WOURIYU DELUQUEZ | CC - 1118820775 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 22 | PETRA | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119702339 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 23 | SANDRA MILENA | PUSHAINA ARPUSHANA | CC - 52692718 | | | X | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 24 | SARA | PEREZ EPIAYU | CC - 1118810120 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 25 | SEBASTIAN | PUSHAINA PUSHAINA | CC - 1118862103 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 26 | SERGIO ANDRES | FAJARDO AGUILAR | CC - 1118852509 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 27 | SONIA MARIA | URIANA URIANA | TI - 1124516607 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 28 | VERONICA | VILORIA BOHORQUEZ | CC - 1118874071 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |
| 29 | VIVIANA | GIRNIU | CC - 1124013515 | | | ✓ | | | | | X | | | | ✓ |
| 30 | YURIANGEL | PIMIENTA PUSHAINA | TI - 1119701927 | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | ✓ |

RAFAEL CAMARGO MENDOZA - Instructor de Agroindustria

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

## 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** SENA Emprende Rural SER

- **Código del Programa de Formación:** 96151517

**Código de Ficha: 3010009**

**Nombre del Proyecto:** Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal.
**Fase del Proyecto:** Ejecución.

- **Actividad de Proyecto:** Asistir procesos de producción de alimentos según programa de limpieza y desinfección y Normatividad vigente.

- **Competencia:** 290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. (Resolución 00002674 del 2013 y Decreto 3075 1997)

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- 29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

- 29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

- 29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

- 29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

**Duración de la Guía:** **8**0 horas

## 2. PRESENTACION

Con la implementación del programa de formación Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal, se aplicarán técnicas de transformación en los procesos agroindustriales, empleando líneas de proceso según los criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigentes, lo que permitirá darle un valor agregado transformación de frutas de la región, como medio para generación de empleo.

A continuación de esta guía se da las pautas para que el manipulador de alimento aplique la normatividad vigente en el sitio de trabajo y pueda garantizar la inocuidad en higiene de los alimentos.

## 3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

| **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1:** |
|---|
| **Descripción** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. |
| **Ambiente(s) requerido:** Ambientes de formación y planta de procesos. |
| **Medios y Recursos requeridos: Plataforma zoom, Meet, Team, WhatsApp, Llamadas,** Papel y lápiz etc. |

| **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2:** |
|---|
| **Descripción** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. |
| **Ambiente(s) requerido:** Ambientes de formación y planta de procesos. |
| **Medios y Recursos requeridos: Plataforma zoom, Meet, Team, WhatsApp, Llamadas,** Papel y lápiz etc. |

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:** | Aseo e higiene: conceptos y normas<br>Limpieza y desinfección: conceptos, elementos, sustancias, preparación de soluciones, programas y técnicas de limpieza y Desinfección: conceptos de seguridad industrial y salud en el trabajo<br>Buenas prácticas de manufactura -BPM: concepto, principios, interpretación y legislación sanitaria<br>Plagas: tipos y controles<br>Manejo de residuos líquidos y sólidos: conceptos y procesos.<br>Registro: formatos y diligenciamiento. | -Trabajos colaborativos.<br>-Exposiciones individuales o grupales.<br>-Análisis de textos.<br>-Mesas redondas.<br>-Manejo de lenguaje técnico del programa.<br>-Diagramación de procesos.<br>-Descripción de procesos según diagramas.<br>-Evaluaciones teóricas y práctica.<br>-Trabajos en línea. |

| | | |
|---|---|---|
| **Evidencias de Desempeño:** | Alistar los recursos para el proceso de higienización.<br>Preparar las soluciones de higienización para los procesos de limpieza y desinfección.<br>Usar la dotación personal garantizar limpieza, higiene en la presentación personal.<br>Lavar y desinfectar las manos frecuentemente.<br>Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios.<br>Manipular materia prima, insumos y producto terminado.<br>Limpiar y desinfectar equipos, utensilios y áreas de trabajo.<br>disponer residuos generados en el proceso<br>Controlar la presencia de plagas.<br>Evitar la contaminación cruzada entre materia prima, insumos y productos lácteos.<br>Verificar condiciones de salud personal para la manipulación de los alimentos. | -Trabajos colaborativos.<br>-Exposiciones individuales o grupales.<br>-Análisis de textos.<br>-Manejo de lenguaje técnico del programa.<br>-Diagramación de procesos.<br>-Descripción de procesos según diagramas.<br>-Evaluaciones teóricas y práctica. |
| **Evidencias de Producto:** | Realiza el proceso de aseo e higiene personal de acuerdo al método establecido.<br>Utiliza los elementos de protección personal de acuerdo con las normas de seguridad y salud en el trabajo.<br>Prepara los elementos de aseo y desinfección de acuerdo con el procedimiento establecido.<br>Realiza el proceso de higienización de acuerdo al programa de limpieza y desinfección.<br>Manipula materia prima, insumos y producto terminado según criterio técnico.<br>Dispone los residuos generados en el proceso según normativa vigente.<br>Identifica la presencia y riesgos de ingreso de plagas según programa de control de plagas. | Trabajos colaborativos.<br>-Exposiciones individuales o grupales.<br>-Manejo de lenguaje técnico del programa.<br>-Diagramación de procesos.<br>-Descripción de procesos según diagramas.<br>-Evaluaciones teóricas y práctica. |

**5. GLOSARIO DE TERMINOS**

**BPM, LIMPIEZA Y DESINFECCION, HIGIENE, MANIPULADOR DE ALIMENTO, CONTAMINACION, PLAGAS, MATERIA PRIMA, INSUMO, NORMAS TECNICAS DE BPM, NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO.**

## 6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

**LACTOLOGIA TECNICA, MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, BPM, RESOLUCIÓN 00002674 DEL 2013 Y DECRETO 3075 1997.**

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | Manuel F. Oñate G. | Instructor | SER | 1-07-2024 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

# Reporte de Inscripciones

| Código Ficha | 3115789 |
|---|---|
| Programa de Formación | EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL |

| Identificación | Nombre | Estado |
|---|---|---|
| CC - 84034240 | ALEJANDRO BRAND PINEDO AGUILAR | Aprobado |
| CC - 84049504 | ALEXANDER JAVIER ARPUSHAINA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1123413876 | ANA ROSA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1192919110 | CAROL JULIANA GONZALEZ PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1006580321 | EDER PIMIENTA PUSHAINA | No Aprobado |
| CC - 40934148 | ETIENET MARIA DELUQUEZ LARRADA | No Aprobado |
| CC - 84049500 | FREDY ENRIQUE PUSHAINA EPIEYU | No Aprobado |
| CC - 40933373 | INES PUSHAINA EPIEYU | Aprobado |
| C. C40925343 | ISABELLY PINEDO AGUILAR | Aprobado |
| CC - 1118846122 | JESUS ALFONSO FAJARDO PUSHAINA | Aprobado |
| TI - 1119396405 | JESUS EDUARDO PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1006615277 | JOSE LEONCIO FAJARDO PUSHAINA | No Aprobado |
| CC - 1193224110 | KENNDRI PAOLA PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1192900619 | LAIDA MELISSA DELUQUE | No Aprobado |
| CC - 1193224111 | LUIS GERARDO PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1006574505 | LUZBINA PUSHAINA EPIAYU | No Aprobado |
| CC - 1006577345 | MARCIO ANTONIO PUSHAINA USAYU | No Aprobado |
| CC - 1124367478 | MARIA ANTONIA JUSAYU | Aprobado |
| CC - 1118864828 | MARIA MARTINA PUSHAINA URIANA | No Aprobado |
| TI - 1176213082 | NARLO ENRIQUE PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 1118820775 | OLENA ALUNA WOURIYU DELUQUEZ | Aprobado |
| TI - 1119702339 | PETRA PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |
| CC - 52692718 | SANDRA MILENA PUSHAINA ARPUSHANA | Aprobado |
| CC - 1118810120 | SARA PEREZ EPIAYU | Aprobado |
| CC - 1118862103 | SEBASTIAN PUSHAINA PUSHAINA | No Aprobado |
| CC - 1118852509 | SERGIO ANDRES FAJARDO AGUILAR | No Aprobado |
| TI - 1124516607 | SONIA MARIA URIANA URIANA | Aprobado |
| CC - 1118874071 | VERONICA VILORIA BOHORQUEZ | Aprobado |
| CC - 1124013515 | VIVIANA GIRNU | Aprobado |
| TI - 1119701927 | YURIANGEL PIMIENTA PUSHAINA | Aprobado |

Rafael Camargo
c.c 77.189.904

Diana Carrillo
C.c 26.995.336

Recibió: D. Bioneey
13-12-2024