PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de Diciembre del 2024

Señor (a)
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5800684 del año (2024)

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es Máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Diez pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($ 4.465.545) de los meses de Febrero a Noviembre b) y un último pago del mes de Diciembre por valor de DOS MILONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTI UN PESOS ($ 2.083.921)

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

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

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación.	Se realizó alistamiento de procesos académicos impartió formación, en los programas de formación: **TECNICOS:** **2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 16 HORAS** **Competencia:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura **RAP4.** Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento **2994674-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS** **16 HORAS** **Competencia:** Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica **RAP2.** Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos y reportar las novedades. **COMPLEMENTARIOS** **3120868-ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS** **32 HORAS** Horas SENNOVA: 16 HORAS	**Anexo.1** Planeaciones Pedagógicas **Anexo 2**: Guías de Aprendizajes **Anexo 3**: Planes Concertados **Anexo 4**: Listas de Asistencias de fichas:**2965443, 2994674 y 3120868** **Anexo 5.** Reporte de Sofía plus de horas de apoyo a la formación.
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de	No aplica para el mes objeto de pago	No aplica para el mes objeto de pago

	desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.		
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	No aplica para el mes objeto de pago	No aplica para el mes objeto de pago
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	No aplica para el mes objeto de pago	No aplica para el mes objeto de pago
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presentó informe mensual de actividades.	Informe de ejecución contractual del mes de Diciembre cargado en Secop II.
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se realizó en este mes debido a que los ambientes nuevos cumplen, con las condiciones mínimas.	No aplica para el mes objeto de pago
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe.

	contratados.		
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Se atendió requerimiento de la Subdirección de centro, en la evaluación de la propuesta MC-RCDB-CABP-028-2024 cuyo objeto es contratar el servicio de alimentación y el suministro de agua para los aprendices y trabajadores oficiales del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir, en la parte técnica.	**Anexo 7:** Correo de solicitud de subdirección
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	Se realizó la evaluación de la ficha 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS **RAP4.** Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento 2994674-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS **Competencia:** Recibir la mercancía según procedimientos técnicos **RAP2.** Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos y reportar las novedades. **COMPLEMENTARIOS** **3120868-ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**	**Anexo 8:** Juicios evaluativos
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos, para las fichas No. **2965443, 2994674 y 3120868** • Guía de Aprendizaje. • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. • Listas de Asistencia.	**Anexo 9**: Pantallazo del portafolio del instructor (drive).

11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador. **Parágrafo**: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	Se realizaron Actividades de semillero de investigación SIIAP Proyecto aprobado convocatoria 2024 SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba.	**Anexo 10.** Evidencias fotográficas **Realizando actividades Sennova**.
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	Una vez las fichas estén cargadas en Sofía plus se reportará las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Sena Sofía plus. Ficha **2965443, 2994348**	Evidencias reportadas en el **Anexo 11.** Registro de inasistencia de los aprendices. Fichas 2965443, 2994348
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se motivó aconsejándolos, mostrándoles lo importante que es para su proyecto de vida la formación.	No Aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4.	Se siguió protocolo de seguridad y salud en el trabajo.	No aplica

	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

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

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.

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 el No **31915747** de la planilla, expedida por Asopagos correspondiente al mes de Noviembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (51 Folios)

Cordialmente,

Firma
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
Contratista
C.C. No. 30685200

Recibí a satisfacción:

Firma
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Cargo del supervisor: **COORDINADOR ACADEMICO**

ANEXOS - EVIDENCIAS

1. Obligación Contractual 1

Anexo 1: Planeación pedagógica

2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	25/5/2022
Denominación del Programa de Formación	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	Código 936113 Versión 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Diana Carolina Jiménez Casas — Cundinamarca - Centro de desarrollo Agroindustrial y Empresarial Carlos Alberto Guzmán Núñez — Tolima - Centro Agropecuario La Granja Magda Liliana Ávila Saldaña — Valle - Centro Agropecuario de Buga Angela Ibeth Avendaño Fonseca — Boyacá- Centro De Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS): HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS: AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
1. Inducción	1. Contextualizar el proceso de formación, la metodología y el proyecto de aprendizaje bajo los lineamientos institucionales.	Inducción	Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.	Cognitivo - Procedimental: 1.Apropiar e interpretar la estructura organizacional teniendo en cuenta los lineamientos institucionales 2. Reconocer la estructura de la formación profesional integral según normativa institucional. Actitudinal Valorativo: 3. Analizar la importancia de las oportunidades ofrecidas por la institución en	38	10	Socialización (carteleras, diapositivas, verbal, video) Trabajo en equipo Juego de Roles Diagrama o esquema Diagrama de asociación Exposición Informe escrito	Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.	Marcadores borrables Marcador permanente Pliego de papel periodico Borrador de tablero Resma tamaño carta Esferos	Instructor técnico	•Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos. •Identifica los componentes y estructura de la formación profesional integral según el programa de formación y su perfil como aprendiz del SENA. •Incorpora a su proyecto de vida las oportunidades ofrecidas por el SENA.	1. Evidencias de Producto: Exposicion de la frase donde resalte la fincion del Sena en el desarrollo del país y en su vida personal y social. Lista de chequeo	Guía 1 - Reconocimiento Institucional (14 horas) Guía 2. Estructura Curricular y Manejo de plataformas (21 horas) Guía 3. Proyecto de vida (13 horas)
2. Análisis	2. Reconocer los recursos necesarios para la elaboración de productos alimenticios.	Procesamiento de alimentos	Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.	**Actividad Cognitiva:** **1. Identificar los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas dedicadas a la fabricación de alimentos para consumo humano de acuerdo con la normativa.** **2. Reconocer la composición química, nutricional y reacciones de deterioro de los alimentos de acuerdo con su naturaleza.** **3. Reconocer los equipos, instrumentos y operaciones unitarias aplicadas en la transformación de alimentos según el producto a elaborar.** **4. Distinguir las operaciones matemáticas básicas aplicables según el producto a elaborar.** **Actividad procedimental:** **5. Interpretar Procedimientos Operativos Estandarizados de Higienización aplicando principios de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo.** **6. Preparar equipos necesarios para la elaboración de alimentos aplicando principios de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo.** **7. Aplicar procedimientos matemáticos a situaciones reales en la elaboración de alimentos utilizando herramientas informáticas.** **Actividad valorativa/actitudinal** **8. Valorar la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de alimentos bajo principios éticos y de responsabilidad social.** **9. Estimar la importancia del trabajo decente y el respeto de los derechos individuales y colectivos del trabajo según constitución política y convenios internacionales.**	32	8	1. Trabajo colaborativo 2. Estudio de casos 3 . Aprendizaje basado en problemas	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Lavamanos de acción no manual de un puesto Mesa en acero inoxidable PH metro digital manual Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Computador Portátil Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Desinfectante de ácido peracético Desinfectante a base de amonio cuaternario Detergente Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares) Pliego de papel periódico Jabón Industrial neutro (*Litro) Jabón Antibacterial para manos Toalla de papel desechable (Rollo x 100 servilletas) Tapabocas desechables (Caja por 100 unidades) Pipeta Graduada (10 ml) Gafas protectoras para laboratorio Vaso de precipitado de 50 mL clase A Cinta para Medir PH. C aja x 100 unidades	Instructor técnico	•Distingue los procedimientos operativos estandarizados de higienización según protocolos y normativa. •Selecciona el método de conservación teniendo en cuenta la naturaleza de las materias primas e insumos. •Dispone materias primas e insumos según orden de producción y normativa. •Acondiciona equipos e instrumentos de medición teniendo en cuenta los manuales técnicos y normativa.	**Evidencias de conocimiento:** • Método de preguntas, taller y cuestionario composición de los alimentos (química y nutricional), las causas de deterioro y métodos de conservación • Mapa mental sobre recursos necesarios, requisitos sanitarios y normativa • Método de preguntas sobre conocimientos previos. • Exposición sobre equipos, instrumentos y operaciones unitarias aplicadas en la transformación de alimentos según el producto a elaborar • Taller de operaciones matemáticas básicas. **Evidencias de producto** • Docuemnto del desarrollo del taller de la interpretación de procedimientos operativos de higienización. • Documento que contenga la verificación de los equipos necesarios para la elaboración de alimentos. • Documento con la resolución de problemas matemáticos aplicados a la elaboración de alimentos. **Evidencias de Desempeño:** • Valoración del reconocimiento de los recursos necesarios para la elaboración de alimentos. • Valoración de la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de alimentos • Valoración de la interpretación de procedimientos operativos estandarizados de higienización.	Guía 1 de Análisis
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Promover mi dignidad y la del otro a partir de los principios y valores éticos como aporte en la instauración de una cultura de paz.		6	2				Instructor Ética	•Define su proyecto de vida de acuerdo con los criterios de Dignidad, de Respeto, Creencias, Ecología y Cultura. •Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo con los principios de dignidad y construcción cultural y autonomía.		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.		6	2				Instructor Ética	•Define su proyecto de vida con base en criterios axiológicos y culturales y hábitos de convivencia. •Cambia actitudes frente a su comportamiento con base en la dignidad, aportando a la cultura de paz.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social.		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Contextualiza el entorno ambiental y de la seguridad y salud en el trabajo según la normatividad vigente. •Analiza la problemática ambiental, peligros y riesgos de las personas en su desempeño laboral según marco normativo. •Interpreta los planes y programas de gestión ambiental y de SST según las condiciones de su ambiente laboral. •Identifica los procedimientos de control operacional, ambiental y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la política de la organización.		
		Derechos fundamentales del trabajo	Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales en el trabajo. •Argumenta los momentos relevantes del devenir histórico de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo en la línea del tiempo.		
		Derechos fundamentales del trabajo	Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.		6	2				Instructor Derechos Fundamentales	•Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la normativa. •Analiza de manera autónoma situaciones que repercuten en el desarrollo de los procesos sociales desarrollando habilidades de comunicación según técnicas y protocolos.		
		Matemáticas	Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos		12	4				Instructor técnico	•Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno. •Define procedimientos matemáticos según la situación problemática.		
		TIC	Seleccionar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades identificadas.		6	2				Instructor TIC	•Reconoce características de equipos TIC, tipos de software y servicios de internet, de acuerdo con la tecnología a utilizar. •Elige herramientas TIC, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación.		
		Comunicación.	Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad		6	2				Instructor Comunicación	•Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el contexto en el que se desarrolla. •Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante-oyente para retroalimentar el proceso. •Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones.		
3. Planeación	3. Disponer los recursos para la elaboración de productos alimenticios.	Alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.	Alistar recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa.	**Actividad Cognitiva:** 10. Identificar los requisitos higiénicos de obligatorio cumplimento para los establecimientos de elaboración de alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura. 11. Establecer los métodos de conservación según la naturaleza del alimento. 12. Apropiar técnicas, equipos y rotación de inventarios en el recibo y almacenamiento de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico. **Actividad procedimental:** 13. Realizar el alistamiento para la higienización de las áreas de recepción, producción y almacenamiento aplicando conceptos matemáticos, procedimientos técnicos y normativa. 14. Disponer instalaciones, equipos e implementos para recepción, procesamiento y almacenamiento para la producción de alimentos teniendo en cuenta procedimientos técnicos y normativa. 15. Seleccionar método de almacenamiento y conservación según tipo de alimento, procedimiento técnico y normativa. **Actividad valorativa/actitudinal:** 16. Valorar el uso racional de los recursos bajo los criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética. 17. Reflexionar sobre la importancia de las características emprendedoras personales de acuerdo con su proyecto de vida. 18. Aportar al fortalecimiento de la cultura de paz teniendo en cuenta la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.	12	4	1. Estudio de caso 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Trabajo colaborativo *	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Bascula de piso *300Kg Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Mesa en acero inoxidable Acidímetro completo para titulaciones Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Penetrómetro manual Termo lactodensímetro PH metro digital manual Higrómetro Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Desinfectante de ácido peracético Desinfectante a base de amonio cuaternario Detergente Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares) Jabón Industrial neutro (*Litro) Jabón Antibacterial para manos Pliego de papel periódico Toalla de papel desechable (Rollo x 100 servilletas) Tapabocas desechables (Caja por 100 unidades) Pipeta Graduada (10 ml) Gafas protectoras para laboratorio Vaso de precipitado de 50 mL clase A Cinta para Medir PH. C aja x 100 unidades Probeta de 250ml Balde de 10 litros Canastilla Plástica 53 *35 Jarra medidora de plástico 2 litros Estibas Plásticas 60x60	Instructor técnico	Describe el procedimiento de almacenamiento, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento y las buenas prácticas de manufactura. Prepara instalaciones, equipos, utensilios y elementos de movilización según buenas prácticas de manufactura y procedimiento de almacenamiento. Elige los elementos de protección personal teniendo en cuenta la normativa.	**Evidencias de conocimiento** • **Método de preguntas, taller y cuestionario sobre la normativa de Buenas Prácticas de Manufactura y Guía técnica de limpieza y desinfección** • **Mapa conceptual sobre los métodos de conservación** • **Método de preguntas sobre técnicas, equipos y rotación de inventarios en el recibo y almacenamiento de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico.** **Evidencias de producto** • **Informe de práctica de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento, que contenga cálculos matemáticos de preparación de soluciones de detergentes, desinfectantes y Procedimiento Operativo Estandarizado de higienización** • **Valoración del procedimiento de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento** • **Informe de práctica que contenga el seguimiento a un producto perecedero asignado por el instructor en el que evidencie la aplicación de al menos dos métodos de conservación y la interpretación de los resultados obtenidos** • **Documento que contenga los recursos para la elaboración de un producto alimenticio asignado por el instructor** • **Diario de Fortalecimiento y Diario de Valoración Cuadro motivaciones, objetivos personales y competencias emprendedoras** • **Cuadro de las dimensiones de la responsabilidad emprendedora** **Evidencias de Desempeño:** • **Valoración del procedimiento de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento** • **Valoración de la selección del método de conservación aplicado al producto perecedero asignado por el instructor**	Guía 1 de Planeación
		Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa		12	4				Instructor técnico	Describe programas de higienización en plantas de procesamiento de alimentos basado en el procedimiento técnico y normativa. Prepara los recursos para la higienización de planta de procesamiento de alimentos según procedimiento técnico y normativa. Reconoce normativa del sector para la higienización de plantas de alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico.		
		Almacenamiento de alimentos	Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa.		12	4				Instructor técnico	Dispone zona de recepción, equipos para el recibo de materias primas e insumos teniendo en cuenta procedimientos operativos estandarizados. Identifica las zonas de recepción de las materias primas e insumos teniendo en cuenta la naturaleza del producto y normativa		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Promover el uso racional de los recursos naturales a partir de criterios de sostenibilidad y sustentabilidad ética y normativa vigente.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Ética	•Evidencia respeto por el bien común, la alteridad y el diálogo con el otro con base en principios axiológicos. •Modifica actitudes comportamentales a partir de la resolución pacífica de conflictos.		
		Ética para la construcción de una cultura de paz. Ética	Contribuir con el fortalecimiento de la cultura de paz a partir de la dignidad humana y las estrategias para la transformación de conflictos.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Ética	•Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la pedagogía para la paz •Construye relaciones interpersonales a partir del enfoque diferencial y la promoción de una cultura de paz •Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz •Aplica acciones de prevención de acciones violentas con base en estrategias de comunicación asertiva.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno.		6	2		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor emprendimiento	•Aplica acciones de emprendimiento de acuerdo con los elementos de desarrollo social y personal. •Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial.		
		Matemáticas	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.		6	2		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor técnico	•Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados •Plantea reglas de tres de acuerdo con la relación entre las variables •Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas		
4. Ejecución	4. Ejecutar actividades para la transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Recepcionar alimentos, materias primas e insumos, según ficha técnica, orden de pedido y normativa	Actividad Cognitiva: 19. Identificar criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos de acuerdo con las fichas técnicas. 20. Reconocer técnicas y variables de control para la elaboración de alimentos según procedimiento técnico, buenas prácticas de manufactura y normativa. 21. Reconocer técnicas de toma de muestras de acuerdo con procedimiento técnico. 22. Identificar los residuos sólidos y líquidos resultantes del proceso de elaboración de alimentos para su disposición de acuerdo con el procedimiento técnico y normativa. 23. Identificar las falencias físicas para el acondicionamiento a través de los ejercicios generales y específicos. 24. Reconocer la condición física humana de acuerdo con las pruebas establecidas. 25. Asociar el paso a paso en el proceso de toma de decisiones personales, según el comportamiento emprendedor. Actividad procedimental: 26. Efectuar el recibo de materias primas e insumos utilizando instrumentos de medición según protocolo establecido por la empresa. 27. Diligenciar formatos generados en el proceso de elaboración de alimentos haciendo uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación de acuerdo con los procedimientos establecidos. 28. Elaborar productos alimenticios bajo condiciones de higiene, seguridad y salud en el trabajo aplicando conceptos matemáticos según procedimiento técnico y normativa. 29. Operar equipos controlando variables en el proceso de elaboración de productos alimenticios según procedimientos técnicos y manuales de operación. 30. Realizar la toma de muestras de materia prima, producto en proceso y terminado según procedimiento técnico y normativa. 31. Disponer los residuos sólidos y líquidos resultantes del proceso de elaboración de productos alimenticios protegiendo el medio ambiente según procedimiento técnico y normativa. 32. Establecer rutina de ejercicios para el desarrollo de las actividades según la condición física. 33. Aplicar capacidad creativa e innovadora en la solución de desafíos de acuerdo con la estrategia emprendedora. Actividad valorativa/actitudinal 34. Establecer la importancia de la comunicación asertiva en la elaboración de productos alimenticios según principios de respeto y responsabilidad. 35. Valorar la importancia de los hábitos de vida saludables, higiene y nutrición de acuerdo con el contexto social y laboral. 36. Utilizar mecanismos de defensa del derecho a un trabajo digno bajo principios de ética e igualdad. 37. Apreciar la importancia de la elaboración de productos alimenticios bajo principios éticos y normativos.	38	10	1. Estudio de caso 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Trabajo colaborativo 4. Prácticas de taller	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Termómetro análogo de punzón Bimetálico PH metro digital manual Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Acidímetro completo para titulaciones Penetrómetro de frutas Despulpadora de frutas Licuadora Industrial 10 litros Molino industrial Estufa industrial 1 puesto Embutidora (manual) *5L Amarradora Selladora de pedal Mesa en acero inoxidable Empacadora al vacío Tajadora en acero inoxidable Horno convencional 2 cámaras Amasadora industrial *10L Batidora industrial *10L Ollas de aluminio *60L Pailas en aluminio *35L Mecedores de silicona Escabiladero Descremadora *100 L/h Cuarto de crecimiento Cortadora de masa divisora *36 Porciones Procesador de frutas y verduras Cutter Afilador de cuchillos Prensa para queso Moldes para quesos *3lb Agitador manual EN ACERO INOXIDABLE CONGELADOR SENCILLO Nevera *260L Marmita a vapor Cantina de aluminio de alta pureza capacidad de 40 litros Chaira Cuchillos Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Pliego de papel periódico Fruta Mixta Vegetales Mixtos Especias Esencias para alimentos Fécula maíz pectina cítrica lenta Carboximetilcelulosa Salsa de soya Vinagre fruta Salsa tomate Aceite Sal marina Sal yodada Goma xantan (grado USP) Goma guar (grado USP) Mostaza Harina de trigo, Azúcar Polvo hornear Margarina Huevos Levadura seca Cernido guayaba Harina de maíz Tintura de caramelo Mantequilla Cocoa en polvo Chocolate amargo 70 % Cobertura Chocolate Crema Chantilly Queso costeño Almidón agrio de yuca Chips chocolate Carne de res Carne de cerdo Grasa tocino Pechuga de pollo Costilla de cerdo Carne de cerdo (pernil) Almidón Conservantes para alimentos Proteína de soya Humo líquido Condimentos para cárnicos Vino blanco Bolsa empaque al vacío por libra x200 Bolsa empaque al vacío por kilo x200 Hilo para amarrado Vinipel envoltura plástica (Rollo 2000 metros) Tripa multiflex blanco diámetro 90 mm x metro Tripa mulitiflex p naranja diámetro 60 mm x metro Tripa Natural de cerdo calibre 26-28mm por mts. Cloruro de calcio Cuajo líquido Cuajo en pastillas. Caja por 50 pastillas Cultivo liofilizado (yogurt)- MY800. Sobre para 40 a 50 litros de leche Cultivo liofilizado (Kumis)- MA4001. Sobre para 40 a 50 litros de leche Cultivo liofilizado choozit mozarella. Sobre aproximado para 50 litros de leche Panela solida cuadriculada de 500 gramos Avena molida Carboximetil celulosa - CMC Citrato de sodio grado alimenticio	Instructor técnico	Explica el procedimiento de recibo según naturaleza del producto y normativa Aplica Buenas Prácticas de Manufactura en recibo de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimientos y normativa. Utiliza los equipos e instrumentos de medición de acuerdo con procedimiento técnico. Revisa las condiciones de transporte, rotulado y sellado teniendo en cuenta normativa. Dispone los productos no conformes basado en parámetros de aceptación y normativa. Efectúa la disposición de residuos teniendo en cuenta normativa. Realiza el diligenciamiento de formatos de recibo de alimentos, materias primas e insumos empleando herramientas tecnológicas de información y comunicación.	Evidencias de Conocimiento: • Respuestas a preguntas respecto a los criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos • Respuestas a preguntas sobre las operaciones unitarias y formulaciones de los productos alimenticios elaborados • Respuestas a preguntas sobre tipos, clasificación y disposición de residuos sólidos resultantes del proceso de elaboración de alimentos • Respuestas a preguntas sobre las técnicas y protocolos establecidos para el muestreo tanto de materias primas, producto en proceso y producto terminado • Mapa conceptual referente al marco normativo legal y de referencia para productos alimenticios • Respuestas a preguntas sobre los mecanismos y entidades responsables de la protección de los derechos de los pueblos, del trabajo y de la naturaleza • Respuestas a preguntas sobre sistemas de protección y normas de los derechos fundamentales del trabajo • Mapa conceptual Evidencia de Producto: • Fichas técnicas con criterios de aceptación y rechazo, discriminando el manejo del producto no conforme • Informe de producción con el instrumental pedagógico (Diagrama de flujo, diagrama de operaciones, diagrama de bloques,) teniendo presente lineamiento la inclusión de registros. • Formato diligenciado con el reporte del control de variables de proceso en la elaboración de productos alimenticios • Informe de las prácticas realizadas para la toma de muestras de materia prima, producto en proceso y producto terminado • Documento escrito sobre estilos de vida saludable y Plan Básico Preventivo de Ergonomía. • Resultado de observación de la adopción de posturas ergonómica. • Resultado de observación de la ejecución de las actividades físicas • Formato plan de acción personal diligenciado El molino de viento • Documento Word de negociación Evidencias de Desempeño: • Lista de chequeo aprobada por el instructor sobre toma y análisis de muestra • Lista de Chequeo aprobada por el instructor sobre desempeño en la práctica de laboratorio asignada • Aplicación de una lista de chequeo para verificar los criterios de aceptación o rechazo de un producto asignado, justificando la decisión tomada. • Prueba actitudinal relacionada con la solidaridad de los pueblos; la defensa de la naturaleza, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria.	Guía 1 de Ejecución - Recepción Guía 2 de Ejecución - Higienización Guía 3 de Ejecución - Almacenamiento Guía 4 de Ejecución - Procesar alimentos 1
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Realizar operaciones de limpieza y desinfección en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento operativo y normativa.		38	10				Instructor técnico	Higieniza planta de procesamiento de alimentos teniendo en cuenta procedimiento operativo y normativa. Efectúa la disposición de residuos según procedimiento operativo y normativa. Realiza dosificación de agentes de limpieza y desinfección acorde con programa de higienización y procedimiento técnico. Diligencia registros teniendo en cuenta el procedimiento operativo y normativa.		
		Almacenamiento de alimentos	Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura.		38	10				Instructor técnico	Valora las condiciones ambientales en el almacén de alimentos teniendo en cuenta procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura. Diferencia las técnicas de almacenamiento de productos alimenticios acorde con el procedimiento técnico y normativa. Efectúa el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y normativa. Prioriza la salida de producto según técnicas de almacenamiento y vida útil de producto. Efectúa la disposición de residuos teniendo en cuenta la normativa.		
		Procesamiento de alimentos	Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa.		378	94				Instructor técnico	Reconoce técnicas de procesamiento de alimentos según las características del producto. Realiza la medición de variables de proceso teniendo en cuenta procedimiento técnico y manual de operación. Acciona equipos para el procesamiento de alimentos según manual de operación y normativa. Toma muestra de producto en proceso cumpliendo el procedimiento técnico. Realiza disposición de los residuos según procedimiento técnico y normativa.		
		Protección para la salud y el medio ambiente . Sst - ambiental	Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización.		12	4				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	•Aplica técnicas y procedimientos de control para el manejo ambiental y prevención de enfermedades laborales y accidentes de trabajo teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por la organización. •Actúa frente a los incidentes ambientales y de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con lo establecido en el plan de emergencias.		
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.		38	10		Campo deportivo		Instructor Actividad Física	- Identifica las técnicas de coordinación motriz teniendo en cuenta perfiles ocupacionales. - Interpreta los fundamentos de estilo de vida saludable, higiene y nutrición en los contextos productivo y social. - Selecciona técnicas para potenciar su capacidad de reacción mental y mejorar sus destrezas motoras según la naturaleza de su entorno laboral. - Establece pausas de acuerdo con cargas de trabajo y tiempos de Actividad Física para una recuperación adecuada. - Discrimina ejercicios específicos para la prevención de riesgos ergonómicos según su actividad laboral. - Plantea rutinas de ejercicio físico según necesidades de los contextos laboral y social. - Aplica conceptos básicos de Ergonomía y Pausas Activas de acuerdo con la naturaleza de la función productiva. - Administra plan de Higiene Corporal teniendo en cuenta el contexto productivo. - Estructura un plan de Ergonomía y pausas activas según contexto laboral. - Utiliza los conceptos básicos de la Miología Humana con base en el análisis del movimiento.		
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene.										
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social.										
		Generar hábitos saludables de vida, mediante la aplicación de programas de actividad física en los contextos productivos y sociales. Actividad física	Implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva.										
		Derechos fundamentales del trabajo	Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Derechos Fundamentales	•Elabora documentos relacionados con las obligaciones económicas, sociales, bienestar derivadas de las acciones laborales de acuerdo con la normativa. •Evalúa los resultados de la aplicación de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral acorde con la normativa. •Propone estrategias de solución de conflictos y negociación de acuerdo con la normativa. •Justifica la importancia de los derechos de los pueblos y de la solidaridad en el ejercicio de la ciudadanía laboral		
		Derechos fundamentales del trabajo	Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Derechos Fundamentales	•Relaciona los derechos de los pueblos y de la solidaridad, la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el derecho al uso de la ciencia y la tecnología y la paz en función de los indicadores de desarrollo humano. •Propone acciones de defensa relacionadas con la autodeterminación de los pueblos, el desarrollo sostenible, la		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor.		32	8		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor emprendimiento	•Estructura un perfil de emprendedor teniendo en cuenta las habilidades y principios de la gestión empresarial. •Integra elementos básicos de investigación de acuerdo con las necesidades descriptivas del plan de negocio.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora.								•Determina grupos focales de mercado de acuerdo con la idea de negocio. •Construye propuestas empresariales y de negocio teniendo en cuenta las necesidades y segmentación del mercado.		
		Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales. Emprendimiento	Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación.								•Determina el impacto del plan de negocio conforme con las atribuciones y dinámicas del sector productivo. •Argumenta la idea de negocio conforme con la propuesta y necesidades del sector productivo.		
		Matemáticas	Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor técnico	•Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos. •Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica.		
		TIC	Usar herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor TIC	funcionalidades y manuales de uso. • Aplica funcionalidades de sistema operativo, de acuerdo con las necesidades de administración de los recursos del equipo. • Maneja procesador de texto, hoja de cálculo, software para presentaciones y software específico, de acuerdo con las funcionalidades de los programas. • Utiliza motores de búsqueda, programas de navegación, correo electrónico, transferencia de archivos, chat, programas de E-Learning y computación en la nube, de acuerdo con las necesidades de información y comunicación. • Participa en redes sociales, de acuerdo con las necesidades de comunicación. • Aplica buenas prácticas de uso de la tecnología TIC, de acuerdo con los estándares y recomendaciones.		
		TIC	Implementar buenas prácticas de uso, de acuerdo con la tecnología empleada.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.					
		Comunicación.	Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.		Instructor Comunicación	•Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. •Interpreta señales, signos, símbolos e iconos propios de su actividad laboral. •Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. •Utiliza iconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. •Grafica la información con contenidos semánticos. •Utiliza la información según el propósito establecido. •Redacta textos con cohesión y coherencia siguiendo pautas de progresión temática. •Emplea en la elaboración de textos estructuras textuales básicas. •Produce textos explicativos, instructivos, descriptivos según especificaciones. •Selecciona el tipo de texto de acuerdo con sus intereses y necesidades de conocimiento. •Emplea para la producción de textos normatividad vigente. •Identifica los diferentes tipos de textos teniendo en cuenta su intencionalidad.		
		Comunicación.	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.		12	4		Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas.					
5. Evaluación	5. Evaluar el proceso de transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	**Actividad Cognitiva:** 38. Reconocer el concepto de inventarios e instructivo de toma física de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. 39. Reconocer el concepto de reporte, formatos y técnicas de diligenciamiento según instructivo. 40. Reconocer metodología de acciones correctivas y oportunidades de mejora según procedimientos técnicos. **Actividad procedimental:** 41. Elaborar reporte de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con procedimiento establecido. 42. Verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado de acuerdo con las normas de calidad y procedimientos técnicos. 43. Realizar el monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado teniendo en cuenta procedimiento técnico. 44. Elaborar el reporte de novedades del proceso de elaboración de productos alimenticios, seguridad y salud en el trabajo, protección del ambiente haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación según parámetros técnicos. 45. Ejecutar acciones correctivas en el proceso productivo de acuerdo con las novedades reportadas. **Actividad valorativa/actitudinal** 46. Reflexionar sobre la importancia de la mejora en los procesos comunicativos en la elaboración de productos alimenticios. 47. Valorar la importancia de la aplicación de los procedimientos matemáticos según proceso productivo. 48. Reconocer la importancia del impacto ambiental generado en los procesos de elaboración de alimentos según principios éticos y normativos.	12	4	1. Trabajo colaborativo, 2. Aprendizaje basado en problemas 3. Prácticas de taller 4. Estudio caso	*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Balanza digital peso en gramos de 1gr/5000 gr Lavamanos de acción no manual de un puesto Mesa en acero inoxidable PH metro digital manual Termómetro digital de punzón -50°C a 300 °C Computador Portátil Refractómetro análogo (0-90%BRIX) Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Resma tamaño carta Gorros o cofia desechables(Paquete x 100 unidades) Guantes de Vinilo (Caja x 50 pares) Guantes de Nitrilo (Caja x 50 pares)	Instructor técnico	Comprueba el diligenciamiento de los formatos de acuerdo con el procedimiento establecido. Verifica carpetas de recepción de documentos según procedimiento establecido. Reporta información del proceso de recepción de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.	**1. Evidencia de Conocimiento:** Respuestas a preguntas sobre inventarios e instructivo de toma física de reporte, formatos y técnicas de diligenciamiento, metodología de acciones correctivas y oportunidades de mejora según procedimientos técnicos. **2. Evidencia de desempeño:** Socialización de un reporte manual/digital de higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento Socialización de una lista de chequeo para verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado. Socialización de un registro de monitoreo de las condiciones de almacenamiento de materias primas, insumos, producto en proceso y terminado **3.Evidencia de Producto:** Un Mapa conceptual metodologías de acciones correctivas y oportunidades de mejora Un reporte manual/digital aprobado por el instructor para la higienización de las áreas de recepción, proceso y almacenamiento Una lista de chequeo aprobada por el instructor para verificar las condiciones de materia prima, insumos, producto en proceso y terminado. Un reporte manual/ digital aprobado por el instructor de novedades del proceso de elaboración de productos alimenticios, seguridad y salud en el trabajo, protección del ambiente	Guía 1 de Evaluación Guía 2 Evaluación
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según		12	4				Instructor técnico	Inspecciona la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento de establecido.		
		Almacenamiento de alimentos	Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico y normativa.		12	4				Instructor técnico	Identifica las condiciones para el almacenamiento de productos de acuerdo con ficha técnica y normativa. Reconoce el procedimiento para la toma física y disposición de producto según técnicas de almacenamiento, normativa.		
		Procesamiento de alimentos	Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos.		32	8				Instructor técnico	Verifica el procesamiento de alimentos frente al procedimiento técnico y normativa. Elabora reporte de novedades según procedimiento.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral.		12	4				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	Identifica los mecanismos de control y seguimiento a las condiciones ambientales y del SST, para el monitoreo de las buenas prácticas ambientales según las condiciones y actos seguros de su entorno laboral. Aplica Técnicas y procedimientos para el control de las condiciones ambientales y de SST según política de la		
		Matemáticas	Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.		6	2				Instructor técnico	Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida. Representa un conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística. Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora.		
		TIC	Verificar los resultados obtenidos, de acuerdo con los requerimientos.		6	2				Instructor TIC	Prueba el funcionamiento de los equipos, productos o servicios obtenidos con el uso de herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos realizados.		
	6. Efectuar acciones correctivas en la transformación de alimentos.	Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos	Aplicar medidas correctivas en el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos, según procedimiento técnico.		12	4		*Aula convencional dotada con tablero acrílico, sillas y mesas. * Talleres para el procesamiento de alimentos que cuenten con los recursos necesarios para la ejecución de las actividades de aprendizaje.	Televisor 50" VideoBeam Computador de escritorio Marcadores borrables Marcador permanente Borrador de tablero Pliego de papel periódico Resma tamaño carta Tablas de soporte para escritura Carpetas plásticas con gancho legajador Esferos	Instructor técnico	Realiza acciones correctivas en el proceso de recepción teniendo en cuenta las novedades reportadas.		
		Higienización en planta de procesamiento de alimentos.	Aplicar medidas correctivas a la higienización en planta de procesamiento de alimentos de		12	4				Instructor técnico	Elabora reporte de higienización en planta de procesamiento cumpliendo con el procedimiento.		
		Almacenamiento de alimentos	Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación		12	4				Instructor técnico	Identifica acciones de mejora en el almacenamiento teniendo en cuenta procedimiento técnico y normativa. Ajusta las condiciones de almacenamiento de productos teniendo en cuenta las acciones de mejora		
		Procesamiento de alimentos	Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento		19	5				Instructor técnico	Realiza acciones correctivas en el procesamiento de alimentos, teniendo en cuenta las novedades reportadas.		
		Protección para la salud y el medio ambiente. Sst - ambiental	Reportar las condiciones y actos que afecten la protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.		6	2				Instructor Protección/ salud y medio ambiente	Prepara los reportes de actos y condiciones que afectan el desempeño ambiental y de la SST según objetivo del informe y lineamientos de la organización.		
		Comunicación.	Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.		6	2				Instructor Comunicación	Apropia un método para leer comprensiva e interpretativamente. Utiliza el lenguaje según el destinatario, el propósito, el contexto y el contenido. Usa el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación relacionados con el área de desempeño laboral. Aplica las técnicas para la comunicación verbal y no verbal según requerimientos establecidos.		

2994348 – COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	13 DE ABRIL DEL 2021
Denominación del Programa de Formación	Técnico Comercialización de Alimentos
Modalidad de Ejecución	Presencial y a distancia
Código y versión del Programa	822215 Versión 100
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1321000 C
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos Martoliz Ballesteros Herrera, Monica Luz Vallejo, Kerleen Tique, Betty Otero, Manuel Castro, Sonia Abisambra, Yanith Santamaria, Jaidith Jimenez, Eduardo Anaya, Jesús Feria, Martha Lopez, Luis Eduardo Escobar (EQUIPO EJECUTOR AGRINDUSTRIA) Rosa Rojas Moreno, Alexandra Escudero Otero, Lucia Villadiego Hamón, Maria Fernanda Valdés, Camilo Revueltas Morão, Nórida González Domínguez, Jota Yepez, Javier Méndez, Fortunato Morales, William Fuxesse (EQUIPO INGLES) Regional y Centro de formación Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de Modular)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es Modular)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES REQUERIDOS			
Inducción		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional.	Definir alternativas y acciones viables para una situación determinada con base en información documentada y valorada teniendo los aprendizajes previos frente al programa Definir la ruta de aprendizaje a partir de los proyectos vigilos	6	3		Aula Convencional, Ambiente con iluminación natural o artificial de acuerdo con normas técnicas con pasillos de circulación amplios de modo que permitan el movimiento seguro del personal. Conexión a Internet por cableado estructurado o wifi. Toma de energía regulada suficiente para conexión	Video beam,Computador, Celular, acceso a Internet,pizarra, tablero, marcadores, resma papel bond	Licenciado en Educación Basica y Licenciado en Ciencias Sociales Mitología, Desarrollista de Familia	Utilizar su rol en función de los derechos y deberes constitucionales, laborales institucionales.identificar fuentes de financiación del Estado.	Evidencia de Producto: Compañerismo, Respeto-bandera, logotipo Sena en la pagina Agiles Tecnica: Valoración del Producto Instrumento: Lista de Chequeo	
Inducción		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles.	Documentar su proceso de aprendizaje utilizando los recursos disponibles presentados en el proyecto	6	3				Licenciado en Educación Basica y Licenciado en Ciencias Sociales Mitología, Desarrollista de Familia	Optimizar los recursos requeridos en el desarrollo de sus actividades formativas y productivas, con base en los procedimientos establecidos.	Evidencia de Producto: Hojas de Word en Educaplay Tecnica: Valoración del Producto Instrumento: Lista de Chequeo	
Inducción	Reconocer los beneficios indicadores de la formación profesional integral y reflexionar sobre el rol del aprendiz dentro de este proceso	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	Desarrollar actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal con base en los principios y valores institucionales	6		Aprendizaje basado en problemas, panel de discusión, simulación y juegos. Actividades en línea por plataformas interactivas (KolourPay, Kahoot).	mínimo 30 computadores a la vez según normativa. Ambiente virtual: ambiente con acceso a Internet banda ancha, con sonido y videobeam, Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.		Licenciado en Educación Basica y Licenciado en Ciencias Sociales Mitología, Desarrollista de Familia	Regular su comportamiento actuando con base en normas, principios y valores universalmente reconocidos. Definir alternativas y acciones viables para una situación determinada con base en	Evidencia de Conocimiento: Quiz sobre Codigo de integridad en Kahoot Tecnica: Observación Instrumento: Lista de Chequeo	
Inducción		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional	Reconocer su condición humana frente a diferentes dimensiones del ser Definir propósitos, estrategias y metas a partir del reconocimiento de su condición humana	6	2				Licenciado en Educación Basica y Licenciado en Ciencias Sociales Mitología, Desarrollista de Familia	Identificar actos de los participantes y las fuentes del conocimiento en el proceso de formación.Ubicar su rol en función de los derechos y deberes constitucionales, laborales e	Evidencia de Desempeño: Relacionar columnas sobre el programa de formación en la pagina EducaPlay	
Inducción		Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demas y con la naturaleza en los contextos laboral y social.	Identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Identificar las oportunidades que ofrecen las organizaciones relacionadas con las actividades productivas del programa Identificar las posibilidades de acceso al portafolio de servicios del SENA	6	3				Licenciado en Educación Basica y Licenciado en Ciencias Sociales Mitología, Desarrollista de Familia	Relacionar los procesos y procedimientos vigentes en el SENA con su proceso de formación. Identificar el rol de los participantes y las fuentes conocimiento en el proceso de formación.	Evidencia de Producto: Video Ingresando a las plataformas SofiaPlus, Territorium, Biblioteca, SENA, Correo Misena Tecnica: Valoración de Producto Instrumento: Lista de Chequeo	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Dnominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: 936113
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). Disponer los recursos para la elaboración de productos alimenticios.
- Competencia: PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
  - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA
- Duración de la Guía: 144 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa de Elaboracion de productos alimenticios se diseñó para ofrecer al sector productivo pecuario y agroindustrial, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en asistir, inspeccionar y procesar alimentos con la aplicación de buenas prácticas de manufactura, seguridad industrial y medio ambiente. El aprendiz del Sena que aplica a esta especialidad desarrolla habilidades psicomotrices que le permiten un alto perfil de competencia para desempeñar funciones pertinentes en el contexto de elaboración de alimentos, dando respuesta integralmente a la dinámica del sector, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos, necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

Las leches fermentadas son productos que se consumen desde la antigüedad, en los escritos de los antepasados hacen referencia a este tipo de alimentos que se producían de manera espontánea por la fermentación de la leche y que con el transcurrir del tiempo se fueron elaborando de manera más tecnificada para que duraran por más tiempo. El uso de los productos fermentados se limitaba a recomendaciones médicas, pero actualmente, por las propiedades nutricionales que se les ha atribuido se han convertido en parte esencial de la dieta de los seres humanos. Se puede afirmar que los productos lácteos son elaborados por la fermentación de la leche o mediante productos derivados de ésta, con o sin modificaciones en su composición. También puede decirse que por medio de la adición de bacterias durante la fermentación los azúcares se convierten en ácido láctico haciendo que este alimento tenga características organolépticas y nutricionales importantes

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , contesta los siguientes interrogantes:

1. ¿Qué es una leche fermentada?
2. ¿Cuál es la relación que tienen las leches fermentadas con el yogur?
3. Mencione 3 productos fermentados

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Cuadro comparativo . Cultivos Lacticos

Consultar los diferentes cultivos lácticos comerciales que se encuentran para la preparación del yogurth y establecer sus ventajas y desventajas

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 1’, ‘Cuadro comparativo’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.2 . Mapa conceptual Teniendo en cuenta la Resolucion 2310 de 1986 del capitulo II Leche fermentada

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 2’, ‘Mapa conceptual’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.3 Informe escrito en grupos de trabajo max 5 aprendices realizar informe teniendo en cuenta lo siguiente:

Una asociación lechera está produciendo entre 10 y 20 litros de leche diarios aproximadamente. Dada la buena producción y con el fin de ofrecer un valor agregado a sus clientes, los miembros de esta agremiación requieren asesoría para ofrecer un nuevo producto, como yogur o kumis.
Para prestar esta asesoría, se debe realizar un video o una secuencia fotográfica teniendo en cuenta los siguientes pasos:

1. Mencionar el tipo de producto lácteo a realizar, así como los ingredientes, materiales y equipos a utilizar.
2. Describir el procedimiento y explicar los pasos que se deben seguir, por ejemplo, indicar por qué se debe pasterizar la leche, entre otras fase (Realizar el diagrama de flujo)
3. Innove en el sabor del yogurt
3. Una vez elaborado el producto, degustar y describir el resultado, es decir, el sabor, olor, textura, entre otras características. No importa si el producto no es el esperado, si presentó dificultades en el proceso, es importante explicar los inconvenientes y las soluciones que se pueden proponer para mejorar la calidad.

El informe deberá describir el proceso adelantado, incluyendo un comentario sobre la importancia que tiene el uso de los cultivos lácteos en la preparación de yogures y una presentación fotográfica o video alusivo al proceso, el cual debe de evidenciar las buenas practicas de manufactura. Este informe se debe socializar en clase

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 3', 'Informe: elaboración de un derivado lácteo'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.4 EXPOSICIONES . En sus grupos de trabajo investigar los siguientes temas, utilizar la biblioteca del sena, para las exposiciones realizar a travez de la herramienta prezi

GRUPO 1 Empaques para productos lácteos
Grupo 2 Equipos industria láctea (Fichas técnicas)
Grupo 3 Seguridad industrial y salud ocupacional en la industria (Ley 9 titulo III – Resolucion 2400 de 1979)
Grupo 4 Norma Tecnica colombiana 805 (Productos lácteos – leches fermentadas)
Grupo 5 Resolucion 5109 Etiquetado y rotulado de alimentos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, el link para acceso a la presentación en prezi en el botón 'Actividad 4', 'Exposicion'.

3.2.5 INFORME En la empresa Lácteos de Occidente dado sus conocimientos en aseguramiento de la calidad en productos lácteos requieren que realice una visita para analizar los productos lácteos ofrecidos en un centro de distribución y venta como: supermercados o almacenes de cadena.

Para cumplir con lo solicitado por la empresa, realice lo siguiente:

1. Diríjase hacia el supermercado más cercano y ubíquese en la sección de lácteos.

2. Seleccione un producto lácteo específico y analice su rotulado en cuanto a características descritas como: composición, marca, descripción y contenido nutricional.

3. Posteriormente elabore un informe de visita donde explique lo siguiente:

- ¿Por qué seleccionó dicho producto?
- Determine en el informe la NTC que rige dicho producto escogido por usted.
- Compare según la normatividad si el producto cumple con los requerimientos establecidos en el cuadro siguiente

Requisito exigido resolución 5109 de 2005	Nombre y marca del producto:	
	Cumple	No cumple

4. Presente imágenes o registros fotográficos alusivos a la visita.

5. Relate algunas conclusiones sobre la visita al sitio de venta del producto lácteo

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 5', 'Informe: "Etiquetado y rotulado'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Estudio de un caso: La empresa Lacteos de Occidente quiere invertir en los pequeños productores de lácteos para esto necesita que le presenten el portafolio de servicio de su empresa, usted como técnico en elaboracion de productos alimenticios en sus grupos de trabajo debe realizar

1. Proceso productivo de leche concentradas (Arequipe, manjar blanco y panelita) videos y muestras fotográficas del proceso, se debe observar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, recepción de materias primas

2. Diseñar la marca y el logo de la empresa

3. Diseñar la etiqueta del producto según Resolucion 5109

4. El portafolio debe de incluir

- Nombre de la empresa

- Mision y Vision de la empresa

- Objetivos coorporativos

- Organigrama

- Proceso productivo de leche concentradas

- Etiqueta de los productos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 6', 'Estudio de caso'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4.2 Realizar el cuestionarios evaluativos en la platafroma Territorium

Duración: 30 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con camaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.
Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Informe** **Evidencias de Desempeño:** Estudio de caso **Evidencias de Producto:** **Cuadro comparativo, Cuadro sinoptico**	REALIZA PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS ANTES Y DESPUÉS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO. INSPECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CONTROLA PROCESOS TÉRMICOS Y MEZCLAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA. ADICIONA CULTIVOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y TIPO DE PRODUCTO A ELABORAR. INOCULA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO INCUBA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO REALIZA LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTALES VIGENTES MONITOREA VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO. DILIGENCIA FORMATOS Y REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS DE PROCESO. ATIENDE LAS CONTINGENCIAS O CASOS PRESENTADOS EN EL PROCESO REPORTA NOVEDADES Y CONTINGENCIAS EN EL PROCESO DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:** Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Leche: Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior

Hato: Sitio destinado principalmente a la explotación y ordeño de animales destinados a la producción lechera.

Cámara frigorífica: Entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

Lactosa: azúcar de 12 átomos de carbono específica de la leche; disacárido compuesto de glucosa y galactosa. Por término medio, la leche de la vaca contiene un 5 por ciento de lactosa (se registra una ligera variación en el contenido de lactosa entre las vacas o las razas). Se transforma en ácido láctico en la leche agria y se utiliza en la producción de varios quesos y de suero de mantequilla

Leche fermentada :producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche (...) por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). (Codex Alimentarius)

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: “Consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 616 del 2006

NTC para productos lácteos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**JUNIO DE 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

• **Denominación del Programa de Formación:** Comercialización de Alimentos

• Código del Programa de Formación: 632215

• **Nombre del Proyecto:** Aplicacion de un sistema de comercializaciòn de alimentos empleando tecnicas de merchandising e innovacion en los procesos implementados.

• **Fase del Proyecto:**Planeación.

• **Actividad de Proyecto:** Recepción de productos alimenticios de acuerdo a normatividad vigente.

• **Competencia:** Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica.

• Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos y reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las técnicas y procedimientos operativos según políticas de la empresa.

- Identificar los procedimientos operativos y las novedades que se presentan en el proceso de recibo de productos alimenticios según documentación y política de la organización.

• **Duración de la Guía:** 100 horas

2. PRESENTACIÓN

El proceso de recibo de productos alimenticios es la primera operación que tiene lugar en un almacén o centro de distribución, bien sea de materias primas, producto en proceso o producto terminado. Esto en relación a lo que tiene que ver con el flujo de las productos al interior de dicho almacén o centro de distribución, proceso que a su vez se completa al momento previo de almacenar o ubicar los productos recibidos en sus respectivas ubicaciones dentro de las instalaciones del almacén o centro de distribución, es decir, una vez el producto es descargado, revisado, validado y puesta en zonas de tránsito o de espera para ser almacenados, bien sea en el mismo momento o posteriormente al recibo.

Por lo anterior el proceso de recibo es fundamental dentro de la operación logística de los almacenes o centros de distribución, pues un error cometido en esta actividad puede ocasionar diversos inconvenientes, dentro de los que se destacan principalmente los siguientes:

 Diferencias en los inventarios, es decir, que las cantidades y referencias de las existencias físicas no coincidan con las que deberian haber según los registros de inventarios.

 Ingresar materias primas o insumos de mala calidad que atenten contra la propia calidad del proceso de producción, generando sobrecostos por rechazos y desperdicios.

 Ingresar productos con empaques deteriorados que ocasionen averías o daños posteriores a dichos productos.

 Al no tener claro el plan operativo de los alimentos a recibir en el caso de alimentos perecedero puede no solo causar el deterioro de los alimentos, si no que además estos alimentos pueden perder su inocuidad, convirtiéndose en un gran peligro para la salud del consumidor, lo que puede convertirse en un problema legal y hasta conllevar al cierre del negocio.

Estos inconvenientes siempre se van a traducir en un sobrecosto para cualquier empresa, y de no ser detectados a tiempo se pueden reflejar en inconformidades percibidas por los clientes atentado contra el servicio ofrecido, factor que es incuantificable pues puede representar la pérdida de un cliente, que más allá de ser pequeño o grande, pondría en tela de juicio la calidad y el servicio de la empresa en el mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad inicial

Con el fin de que ustedes se familiaricen con la temática propuesta deberá observar los siguientes videos:

• https://www.youtube.com/watch?v=7eB5qseNAhI. (Recepción de materia prima)

• https://www.youtube.com/watch?v=DPOtfLADCRQ. (Proceso operativo de la recepción de materia prima).

Al observar los videos socializar con el grupo la importancia de recibir alimentos con calidad. Y responder las siguientes preguntas:

• ¿Cuáles son los parámetros a tener en cuenta para recibir un alimento?

• Enumere los implementos que necesita para la recepción de alimentos

• Que se revisa al empaque, embalaje del producto?

¿ Que y como se revisan los alimentos enlatados, que se revisa a los condimentos y especias

• ¿Cuáles son las temperaturas de conservación de los alimentos?

• Describa el proceso de recepción de alimentos

• ¿Por qué es importante realizar la inspección de los productos alimenticios e insumos?

3.2. Actividad de contextualización.

3.2.1. Actividad #1. Contextualicemonos con la Normatividad vigente

Por equipos de trabajo investigar los siguientes temas para exposición.

Equipo # 1 Resolución 2674 de 2013: Titulo I: Disposiciones generales, objeto y ámbito de aplicación. Definición de estos conceptos: Buenas Practicas de Manufactura, Alimento, A. alterado, A. adulterado, A. contaminado, A. falsificado, A. según el tipo de riesgo, A. Perecedero, A.No perecedero, empaque, envase, embalaje.

Equipo # 2 Resolución 2674 de 2013 Capitulo III: Personal manipulador de alimentos. Art (11,12,13,14).

Equipo # 3. Resolución 2674 de 2013: Capitulo IV: Requisitos Higienicos de fabricación (Art. 15,16, 17, 19).

Equipo # 4. Resolución 2505 de 2004: Condiciones de vehículos de transporte de carne, pescado, alimentos fácilmente corruptibles.

Equipo # 5. Resolución 2492 del 13 de Dic 2022: Requisitos derotulado o etiquetado de alimentos envasados. Traer etiquetas de diferentes productos.

Equipo # 6. Equipos utilizados en la inspección de alimentos. Ejemplos:termómetros (tipos), balanzas….etc.

Equipo # 7: Fichas técnicas de alimentos y materias primas. Definir lo que son las fichas técnicas, que información contiene, traer ejemplos de varias fichas técnicas de diferentes tipos de alimentos(carnes, cereales, lácteos, frutas y verduras) o materias primas..

3.2.2. Actividad # 2. Importancia de la higiene en la recepción de Alimentos. ETAS

En equipos de trabajo, investigar la ETA asignada, de la cual realizarán un cuadro con el resumen de los siguiente: Nombre del microorganismo, síntomas de la enfermedad, tiempo que dura,Temperatura óptima de crecimiento del microorganismo causante y temperatura que resisten, tiempo de incubación, medidas preventivas.

Socializar la ETA investigada con:

- Un cuadro resumen con la información investigada, el cual debe compartir por el grupo d ewhastAAp. a Realiza un drama de la enfermedad asignada, donde se evidencien la información anterior. Debe haber un manipulador de alimentos, un enfermo y un doctor como mínimo.

3.3. Actividad #3. Actividades de apropiación del conocimiento

En sus grupos de trabajo leer y analizar los documentos guía MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ARCHIES (PROCESO DE DESPACHO Y RECIBO DE MERCANCIA)

En esta evidencia usted va a asesorar a la señora Juana Garcia propietaria de Supermercado Ventas “GaBo”, acerca de la implementación de un sistema de gestión de calidad, específicamente programa de control de recibo de productos alimenticios, debido a que no existe un control en la recepción de alimentos.

Para realizar la asesoría lo que debe hacer es:

1. Determinar los productos alimenticios que reciben y clasificarlos

EQUIPO 1: Carnes (Res, cerdo y pollo),y derivados cárnicos,

EQUIPO 2: Huevos,ovoproductos.

EQUIPO 3: Pescados y mariscos.

EQUIPO 4: Leche y derivados lácteos.

EQUIPO 5: Frutas y hortalizas.

EQUIPO 6: Cereales, leguminosas y Harinas, Azúcar y dulces

EQUIPO 7: Tuberculos(ñame, yuca, papa)

2. Realizar un Procedimiento operativo de recepción de alimentos especificando:

a. Técnicas de inspección de los alimentos

b. Criterios de aceptación y rechazo de los productos.

c. Técnicas de análisis fisicoquímicos y sensoriales de los alimentos

3. Realizar los diferentes Formatos de registros de control en el proceso de recepción de alimentos.

4. Evidencie su trabajo a través de un informe en Word, que dispondrá en la carpeta grupal de Drive.

Asesore a la señora Juana Garcia para evitar pérdidas en su negocio y pueda comercializar productos de excelente calidad.

3.4. Actividad 4. Verificando que se Estan Recibiendo las Cantidades Correspondiente y a las temperaturas adecuadas.

Querido Aprendiz a continuación encontrará una serie de situaciones que ustedes deben dar solución.

1. Si el restaurante escolar le dan desayuno a 723 niños diariamente. En la minuta patrón dice que a cada niño le corresponde 40 g de carne y toca carne3 veces a la semana. ¿ Cuantos kg carne deben recibir?.
2. En la siguiente tabla se encuentra relacionado algunos alimentos que llegan al restaurante escolar del colegio.
   Complete la tabla.

ALIMENTO	CANTIDAD A RECIBIR	PRESENTACION DEL ALIMENTO	UNIDADES DEL PRODUCTO QUE SE DEBE RECIBIR
LECHE ENTERA EN POLVO	15,4 kg	380 g	
ACEITE	10,3 litros	900 ml	
CHOCOLATE	2,3 kg	120 g	
SAL	5,3 kg	450 g	
ARROZ	36,4 kg	450 g	
café	3, 4 kg	4 onz	
Avena Liquida	12 L	120 c.c	

3. ¿ ANA le toca recibir las carnes que llegan al restaurante escolar. En la ficha técnica dice que deben de llegar entre 0 y 2 ° C; pero el termómetro del que dispone ANA está en °F. ¿entre cuáles temperatura debe recibir ANA las carnes, midiendo con el termómetro del que dispone? .

4. JAVIER fue contratado en almacenes éxito para recepcionar 500 kg de carne fresca empacada al vacío que reciben cada 3 días. Javier por sus conocimientos sabe que por normatividad la temperatura máxima a que debe recibir la carne es a 4°C; pero el jefe le entrega la ficha técnica donde le especifica que la temperatura máxima a la que debe recibir la carne es a 30 ° F, el termómetro del que dispone JAVIER mide en °C. ¿ Que valor debe marcar como mínimo en el termómetro , para que pueda recibir JAVIER la carne satisfactoriamente? .

3.5.


SENA

Equipo # 4. Resolución 2505 de 2004: Condiciones de vehículos de transporte de carne, pescado, alimentos fácilmente corruptibles.

Equipo # 5. Resolución 2492 del 13 de Dic 2022: Requisitos derotulado o etiquetado de alimentos envasados. Traer etiquetas de diferentes productos.

Equipo # 6. Equipos utilizados en la inspección de alimentos. Ejemplos:termómetros (tipos), balanzas….etc.

Equipo # 7: Fichas técnicas de alimentos y materias primas. Definir lo que son las fichas técnicas, que información contiene, traer ejemplos de varias fichas técnicas de diferentes tipos de alimentos(carnes, cereales, lácteos, frutas y verduras) o materias primas..

3.2. Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Actividad 1. 1 CRUCIGRAMA. Realiza lecturas en sistema de biblioteca SENA y otras bibliografias sobre Inventarios-Conceptos y resuelva el crucigrama teniendo en cuenta las claves asignadas. Una vez resuelto el crucigrama defina cada concepto y suba su evidencia en el espacio correspondiente en la plataforma SAJUNA.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Realizar los cuestionarios evaluativo formulado por la instructora

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Ejecucion	• ELABORACIÓN DE PLAN DE SUMISTRO DE PRODUCTOS AL PUNTO DE VENTA	Crusigrama. Estudio de Caso-inventario en servicio de Alimentación-Restaurante Escolar Inventario físico por Promedio ponderado	Informe escrito Cuestionario resuelto Informe escrito	Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje -Elabora Y Mantiene Los Registros	Lista de chequeo Cuestionario Lista de chequeo

		Inventario digital por método FIFO	Informe escrito	Del Proceso Según Procedimiento De Control De Registros. -Ejecutar La Toma Física Del Inventario Según Frecuencia Y Procedimiento Establecido Por La Empresa	Lista de chequeo
		organizar el inventario aplicando el método **ABC**.	Informe escrito con fotos	Identifica y organiza inventario según categoría ABC	Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Criterios para la recepción de alimentos
- Herramientas tecnológicas en la logística
- Sistema de gestión de la calidad Iso 9001 – 2000
- Recepción de Alimentos
- Resolución 2505 de 2004
- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 0240 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**EDELSA JUDIT MARTINEZ GARCIA**	**INSTRUCTORA DE AGROINDUSTRIA**	**Centro Agropecuario y de Biotecnologia**	**Agosto 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR

Programa de Formación:	Elaboración de Productos Alimenticios			Código del Programa:	Ficha de Caracterización
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 03	DIA 10	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Yaqueline	Carmona	3207519710	Yaqueline.yaqui.6@hotmail.com						
	Argys	Rosario	3027523733		Argys	Argys				
	Sindy	Vega	3137888344	vegasindy1710@gmail.com	Sindy	Sindy				
	Yaira	Ojeda	3148164656		Yaira	Yaira				
	Andy	Solano	3002008215		Andy	Andy				
	Belitda	Lopez	3132196888	Lopezbelitda28@gmail.com	Belitda	Belitda				
	Mayelis	Alean S	3148403770		Mayelis	Mayelis				
	Sandra	Fajardo	3147100486	Sandracamposdo89@gm.						
	Lily	Hoyos	3227221730	andreahoyos460@gmail.com	Lily	Lily				
	Piedad	Hernandez	3233763454	filmes10@hotmail.com	Piedad	Piedad				
	Luna	Hernandez	3004815529	luna0418.he@gmail.com	Luna H	Luna H				
	María Clara	Villegas	3105925341		María	María				
	Vivian	Romero	3017750608		Vivian	Vivian				
	Aura	Mendoza	3104137885	auramendoza@gmail.com	Aura	Aura				

Escaneado con CamScanner

Programa de Formación:				Código del Programa:		Ficha de Caracterización
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 03	DIA 10	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Nicolo	Cantor	3136767468	nicolo.anjum@gmail.com						
	Darlys	Vertel	3004207259							

Escaneado con CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN PELAYO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización** 3120868
Competencia:				**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada X** **Complementaria ____**	**Mes:** Diciembre **Año:** 2024	**Instructor:** YANITH SANTAMARIA	**Correo Electrónico:** yaniths@hotmail.com		**Teléfono:** 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ			DIA 3	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
	Nombre	Apellidos	Celular	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	3012266003	Aida	Aida	Aida	Aida	Aida	Aida	Aida	Aida	Aida
2	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	3013742335	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA	AMARA
3	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ										
4	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	3175710399	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina	Claudina.
5	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ										
6	EDELINA DEL CARMEN	PAYARES LOPEZ										
7	ELIS YESENIA	GONZALEZ PETRO										
8	ELVIRA DEL CARMEN	LOPEZ COGOLLO										
9	FASSIA XIMENA	OROZCO CONDE	3024081589	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel	Yeel
10	KAREN CAROLINA	MARTINEZ MORALES										
11	KATY DEL CARMEN	CANTILLO MARTINEZ										
12	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO										

Escaneado con CamScanner

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	3120868
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: Diciembre Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ			DIA 3	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
	Nombre	Apellidos	Celular	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	LILIANA DEL CARMEN	CONDE LOPEZ										
14	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ										
15	MARIA MICHEL	BANDA PEREZ										
16	MARIELA DEL CARMEN	LOPEZ LOPEZ										
17	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	3106114299	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta
18	MARTHA ISABEL	LOPEZ GALVAN										
19	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA										
20	MILETH MARIELA	MARTINEZ MENDOZA										
21	MIRLE IBIS	MESA ANAYA										
22	NEILA EDITH	PEÑA CONDE										
23	NIVIA ESTER	MORALES SUAREZ										
24	SANDRA VANESA	GALVAN LOPEZ	3106460385	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G
25	SILVIA PATRICIA	BANDA PEREZ										
26	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	3135133748	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez.
27	TATIANA DEL CARMEN	BERROCAL NOBLE										
28	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	3026517882	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile
29												

Escaneado con CamScanner

ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN – ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Ficha: 3120868			
CIUDAD Y FECHA:	Montería, 11 de Diciembre de 2024	**HORA INICIO:** 08:00 am	**HORA FIN:** 12:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	San Pelayo	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludos - presentación 2. ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN – ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Ficha: 3120868.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar entrega de materiales a la formación ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS Ficha: 3120868			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
CONCLUSIONES			

Se entregó materiales de formación en el técnico en Elaboración de productos alimenticios Ficha: 2965443

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
Aceite vegetal por litro	Unidad	10
Ají dulce por libra	Unidad	10
Ají pimentón por kilo	Unidad	3
Ajo a granel por kilo	Unidad	3
Arverjas a granel bolsa x kilo	Unidad	1
Avena en hojuelas x bolsa de 500 gr	Unidad	2

Escaneado con CamScanner

Azúcar blanca refinada x bolsa de 1000 gr	Unidad	50	
Berenjena por kilo	Unidad	5	
Canela entera x bolsa de 20 gr	Unidad	10	
Cebolla Blanca a granel por kilo	Unidad	5	
Cebolla Roja a granel por kilo	Unidad	5	
Clavito de olor x bolsa de 9 gr	Unidad	20	
COCO	Unidad	20	
Esencia de canela x unidad de 500 gr	Unidad	1	
Esencia de coco x unidad de 250 cm3	Unidad	1	
Esencia de vainilla x unidad de 250 cm3	Unidad	1	
Fécula de maíz x kilo	Unidad	2	
Guayaba dulce a granel x kilo	Unidad	20	
Harina de trigo x kilo	Unidad	5	
Leche en polvo x bolsa de 500 gr	Unidad	4	
Mango a granel x kilo	Unidad	5	
MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL X KILO	Unidad	6	

Escaneado con CamScanner

ÑAME X KILO	Unidad	15	
VASO PLASTICO DE 7 OZ X PAQUETE DE 25 UN	Unidad	8	
pectina x 500 gr	Unidad	1	
Piña Perolera x unidad	Unidad	20	
Sal refinada x kilo	Unidad	2	
Salsa de tomate bolsa x kilo	Unidad	1	
Uvas Pasa x caja de 250 gr	Unidad	5	
Vinagre Blanco x frasco de 500 ml	Unidad	2	
Vinagre de frutas x frasco de 500 ml	Unidad	2	
Zanahoria x kilo	Unidad	2	
Bolsas Ziploc mediana x CAJA DE 100 unidades	Unidad	2	
Detergente desengrasante industrial neutro liquido, biodegradable y libre de X GALON	Unidad	1	
HIPOCLORITO DE SODIO (CLORO AL 13%) X GALÓN	Unidad	1	
Gorro desechable tipo oruga x caja de 50 unidades	Unidad	2	
Esponjillas lavaplatos	Unidad	10	

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1. Entrega de materiales de formación por parte del Sena	11 de Diciembre 2024	Yanith Santamaría – Instructor Agroindustria	
2.-Hacer uso adecuado de los materiales de formación por parte de los aprendices.	30 de Diciembre 2024	Aprendices	Sixta Pérez G.

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Sandra Catalina López	ASOMUVUES			
FABIA OROZCO CONDE	ASOMUVUES			
Aida Inés Holguín	ASOMUVUES			
AMARA	ASOMUJES			AMARA
Mayra Hoyos	ASOMUVUES			
Yomile Osorio	ASOMUVUES			Yomile Osorio
Sixta Pérez G.	ASOMUVUES			Sixta Pérez G.
Claudina López Cogollo	ASOMUVUES			Claudina.
Luisa Catalina Lopez	ASOMUVUES			Luisa G. L.
Darlis Gaspar	ASOMUVUES			Darlis Gaspar

Escaneado con CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3120868 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994674 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS Y REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	40,00

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
02/12/2024	02/12/2024	OTROS	8,00
09/12/2024	09/12/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Obligación contractual 11

Anexo 10. Evidencias fotográficas





Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHhpaterni	HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-023-911510	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 3 de diciembre de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	352224	**Fecha Solicitud**	2024-12-03	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-023-911510 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2024-12-03	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	formacion			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4124	**Dependencia Solicitante**		911545 CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3603-1300-19-708020-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LOS SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL DE LA POBLACION DE LA ECONOMÍA CAMPESINA Y DE LA ECONOMÍA POPULAR NACIONAL

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/12/03 13:52:21 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2024-12-03	2024-12-03	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								
				2024-12-03	2024-12-03	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2024-12-05	2024-12-05	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								
				2024-12-05	2024-12-05	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2024-12-06	2024-12-06	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								
				2024-12-06	2024-12-06	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2024-12-07	2024-12-07	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								
				2024-12-07	2024-12-07	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	CC: 30685200	CO1.PCCNTR.5800684	Autorizada	2024-12-09	2024-12-09	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50	9	2.083.921,00	77.839,00	700.551,00	216.000,00	916.551,00	impartir form	
				2024-12-09	2024-12-09	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2024-12-10	2024-12-10	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								
				2024-12-10	2024-12-10	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50								
				2024-12-11	2024-12-11	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50								

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

				2024-12-11	2024-12-11	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2024-12-12	2024-12-12	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50							
				2024-12-12	2024-12-12	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
				2024-12-13	2024-12-13	CORDOBA / MONTERIA	CORDOBA / SAN PELAYO	0,5	No	50							
				2024-12-13	2024-12-13	CORDOBA / SAN PELAYO	CORDOBA / MONTERIA	0,5	No	50							
														Totales Solicitud de Comisión	**700.551,00**	**216.000,00**	**916.551,00**

OBJETO DE LA COMISIÓN
impartir form

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificacion:	78023672	Nombre:	HUMBERTO PATERNINA ESPITIA	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR - CORDOBA

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	CARLOS ANDRES HOYOS SUAREZ	Fecha Verificación:	03/12/2024 11:30:02

Firmado digitalmente por:
Nombre: HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA
Cédula de ciudadanía: 78023672
Usuario SIIF: MHhpaterni
3/12/2024 1:52:39 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Montería, 13 de diciembre 2024

PRESENTADO A: HUMBERTO PATERNIA – Subdirector E

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
352224	03 de Diciembre 2024	13 de Diciembre 2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
Monteria – San Pelayo – Pelayito- San Pelayo – Monteria	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir	Montería

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: IMPARTIR FPI FUERA DE CENTRO – FICHA 3120868 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Día 1: 03/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices recibieron formación en buenas prácticas de manufactura.

Día 2: 05/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en obtención de pulpa de berenjena.

Día 3: 06/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de mermelada de naranja.

Día 4: 07/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de

producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de productos.

Día 5: 09/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de productos.

Día 6: 10/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de productos.

Día 7: 11/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices recibieron los materiales de formación.

Día 8: 12/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de productos.

Día 9: 13/12/2024

Se impartió formación en el programa complementario Elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3120868, en el corregimiento de Pelayito del municipio de San Pelayo en la competencia asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción los aprendices realizaron practica en elaboración de productos.

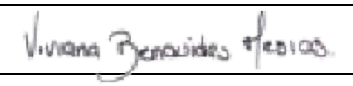
RESULTADOS:

1.
2.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Listas de asistencias
2. Registro fotográfico
3. Pasajes

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		
2.		

CONCLUSIÓNES: **1.** **2.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
YANITH SANTAMARIA		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADORA ACADÉMICA	VIVIANA BENAVIDES MESIAS	

FICHA 3120868 Elaboración de conservas de frutas y hortalizas – Corregimiento de Pelayito, municipio de San Pelayo.

SENA

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

LUGAR: SAN PELAYO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:	Ficha de Caracterización	3120868
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: Diciembre Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ			DIA 3	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
	Nombre	Apellidos	Celular	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	AIDA INES	HERNANDEZ PADILLA	3012266003									
2	AMARA LUZ	CARVAJAL HERNANDEZ	1073742235									
3	ARLEIDIS DEL PILAR	DORIA HERNANDEZ										
4	CLAUDINA	LOPEZ COGOLLO	3175710399									
5	DARLIS YANETH	GASPAR DIAZ										
6	EDELINA DEL CARMEN	PAYARES LOPEZ										
7	ELIS YESENIA	GONZALEZ PETRO										
8	ELVIRA DEL CARMEN	LOPEZ COGOLLO										
9	FASSIA XIMENA	OROZCO CONDE	1024081489									
10	KAREN CAROLINA	MARTINEZ MORALES										
11	KATY DEL CARMEN	CANTILLO MARTINEZ										
12	LEONIS ISABEL	JULIO LOZANO										

Programa de Formación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	3120868
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: Diciembre Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ			DIA 3	DIA 5	DIA 6	DIA 7	DIA 9	DIA 10	DIA 11	DIA 12	DIA 13
	Nombre	Apellidos	Celular	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	LILIANA DEL CARMEN	CONDE LOPEZ										
14	LUISA FERNANDA	GALVAN LOPEZ										
15	MARIA MICHEL	BANDA PEREZ										
16	MARIELA DEL CARMEN	LOPEZ LOPEZ										
17	MARTA LUZ	HOYOS CONDE	3106114299	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta	Marta
18	MARTHA ISABEL	LOPEZ GALVAN										
19	MERLYS MYLADYS	MONTIEL MADERA										
20	MILETH MARIELA	MARTINEZ MENDOZA										
21	MIRLE IBIS	MESA ANAYA										
22	NEILA EDITH	PEÑA CONDE										
23	NIVIA ESTER	MORALES SUAREZ										
24	SANDRA VANESA	GALVAN LOPEZ	3106460885	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G	Sandra G
25	SILVIA PATRICIA	BANDA PEREZ										
26	SIXTA MARIA	PEREZ GARCIA	3135133749	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez	S. Perez.
27	TATIANA DEL CARMEN	BERROCAL NOBLE										
28	YAMILE DEL SOCORRO	OSORIO CUADRADO	3026517888	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile	yamile
29												










Club Colombia







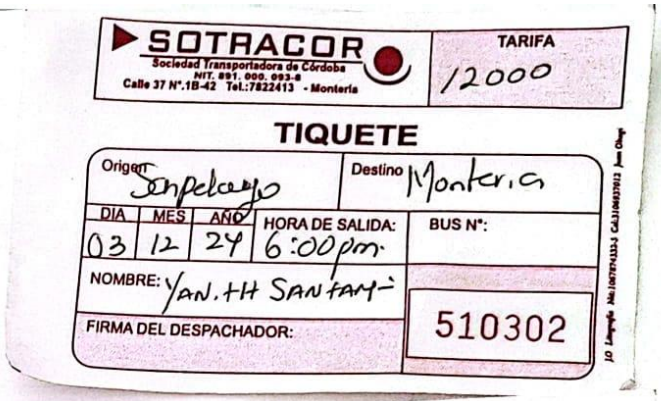


COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montería
DESTINO: San Pelayo
DIA: 03 MES: 12 AÑO: 24
HORA DE SALIDA: 1:30 pm
BUS N°:
NOMBRE: Yanith.
FIRMA DESPACHADOR:
629500



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000

TIQUETE

Origen: San Pelayo
Destino: Montería
DIA: 03 MES: 12 AÑO: 24
HORA DE SALIDA: 6:00 pm.
BUS N°:
NOMBRE: YANITH SANTAMARIA
FIRMA DEL DESPACHADOR:
510302



TORCOROMA LTDA.

TIQUETE
22708

ORIGEN: Montería
DESTINO: San Pelayo
DIA: 05 MES: 12 AÑO: 24
HORA: 1:00 pm
BUS:
TARIFA:
DOMICILIO OF. EXPEND:
FECHA EXPEDICIÓN
NIVEL DE SERVICIO
NOMBRES: Yanith Sant.
PLACA
PUESTO
- PASAJERO -

RECOMENDACIONES:
*NO OLVIDE SUS OBJETOS DE MANO
*EXIJA EL FICHO DE EQUIPAJE
*POR FAVOR INFORMENOS CUALQUIER IRREGULARIDAD
ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORA INDICADA.

$12000.

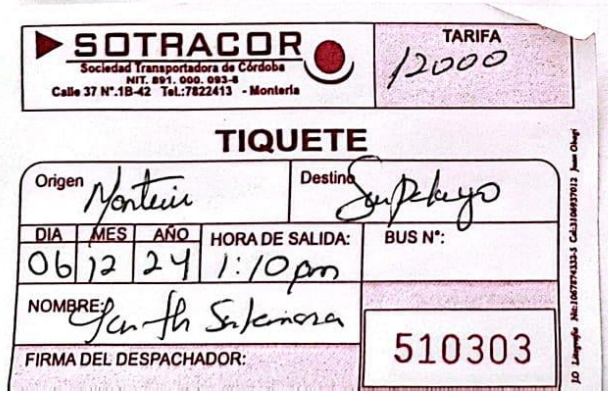


COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: S. Pelayo.
DESTINO: Montería
DIA: 05 MES: 12 AÑO: 24
HORA DE SALIDA:
BUS N°:
NOMBRE: Yanith Santamaria
FIRMA DESPACHADOR:
629594

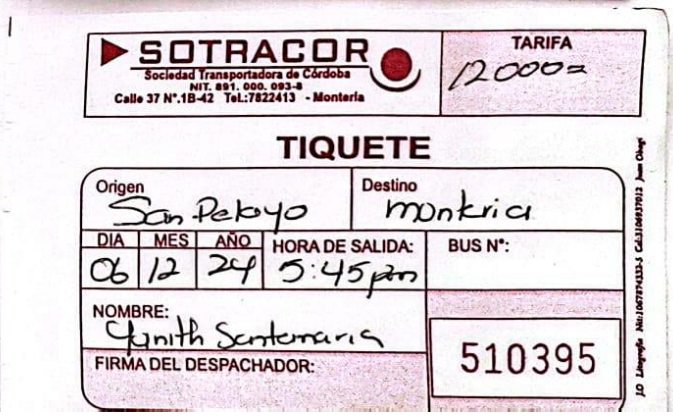


SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000

TIQUETE

Origen: Montería
Destino: San Pelayo
DIA: 06 MES: 12 AÑO: 24
HORA DE SALIDA: 1:10 pm
BUS N°:
NOMBRE: Yanith Salamanca
FIRMA DEL DESPACHADOR:
510303



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000

TIQUETE

Origen: San Pelayo
Destino: Montria
DIA: 06 MES: 12 AÑO: 24
HORA DE SALIDA: 5:45 pm
BUS N°:
NOMBRE: Yanith Santamaria
FIRMA DEL DESPACHADOR:
510395



COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montería | DESTINO: S. Pelayo.

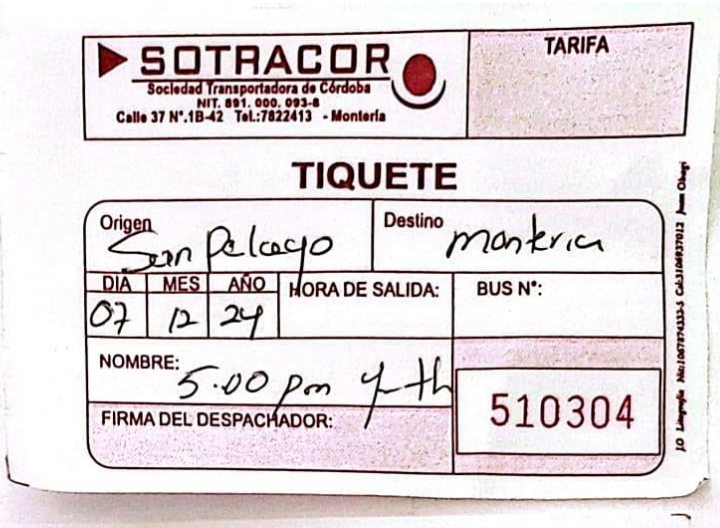
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
07	12	24	1:40pm	

NOMBRE: Yanith Sant.

FIRMA DESPACHADOR:

629501

Impresos JR Calle 33 No. 5-64 Montería



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA

TIQUETE

Origen: San Pelayo | Destino: Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
07	12	24	5:00 pm y th	

NOMBRE:

FIRMA DEL DESPACHADOR:

510304

Impreso Juan Obregón NIT 8907243335-5 CRA 31 #69-37 Tel 7822812 01



TORCOROMA LTDA.
COOPERATIVA ESPECIALIZADA DE TRANSPORTADORES
NIT. 890.406.556 - 5
Calle 38 No. 25 - 62 - Tel. 781 44 45 Chinulá - Sucre

TIQUETE
22697

ORIGEN: Montería | DESTINO: San Pelayo

DIA	MES	AÑO	HORA	BUS:	TARIFA:
09	12	24	1:20pm		

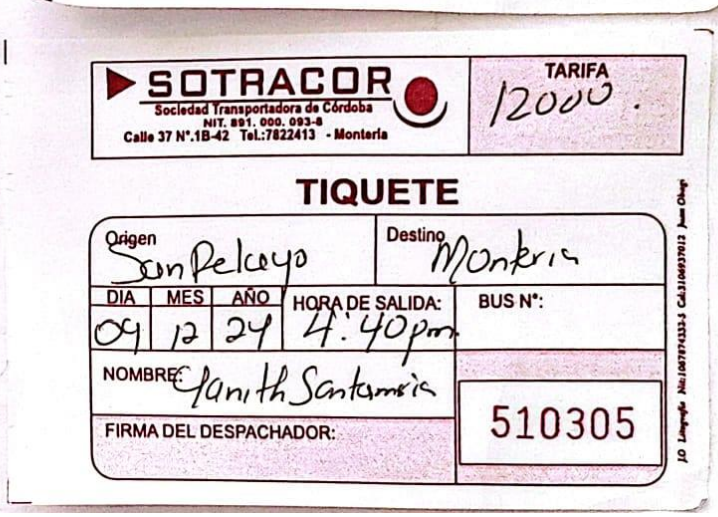
DOMICILIO OF. EXPEND:	FECHA EXPEDICIÓN	NIVEL DE SERVICIO

NOMBRES: Yanith Santamaría | PLACA | PUESTO

12000

- PASAJERO -

RECOMENDACIONES:
*NO OLVIDE SUS OBJETOS DE MANO
*EXIJA EL FICHO DE EQUIPAJE
*POR FAVOR INFORMENOS CUALQUIER IRREGULARIDAD
ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORA INDICADA.



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000.

TIQUETE

Origen: San Pelayo | Destino: Montería

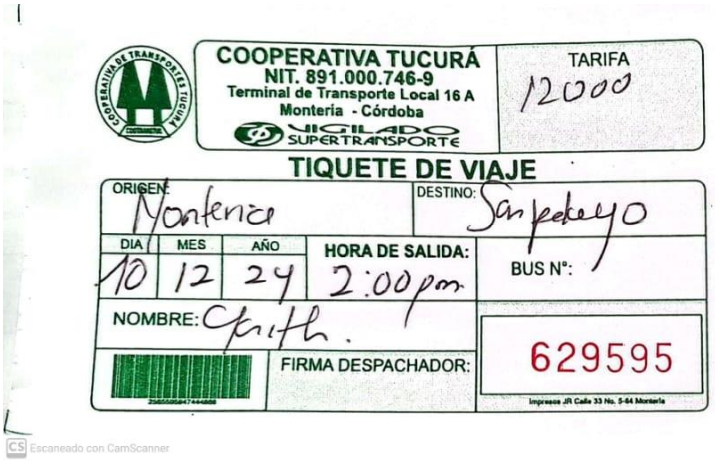
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
09	12	24	4:40pm	

NOMBRE: Yanith Santamaría

FIRMA DEL DESPACHADOR:

510305

Impreso Juan Obregón NIT 8907243335-5 CRA 31 #69-37 Tel 7822812 01



COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN: Montería | DESTINO: San pelayo

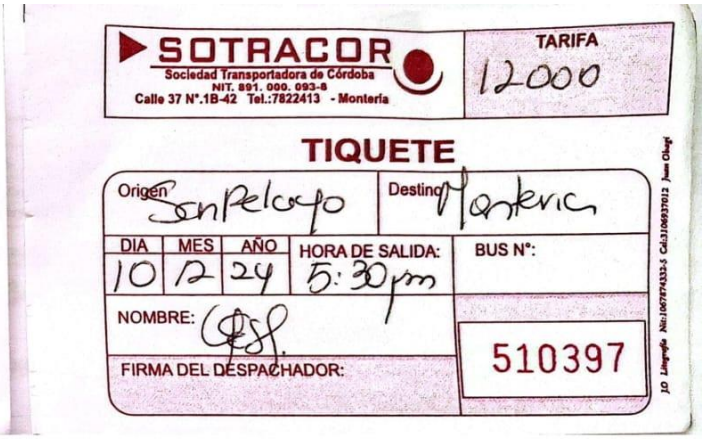
DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
10	12	24	2:00pm	

NOMBRE: Yanith.

FIRMA DESPACHADOR:

629595

Impresos JR Calle 33 No. 5-64 Montería



SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000

TIQUETE

Origen: San Pelayo | Destino: Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA:	BUS N°:
10	12	24	5:30pm	

NOMBRE:

FIRMA DEL DESPACHADOR:

510397

Impreso Juan Obregón NIT 8907243335-5 CRA 31 #69-37 Tel 7822812 01

CS Escaneado con CamScanner

COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN	DESTINO
Montería	San Pelayo

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS N°:
11	12	24	8:00am	

NOMBRE: Yanith.

FIRMA DESPACHADOR:

629504

COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12000.

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN	DESTINO
San Pelayo	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS N°:
11	12	24	12.40pm.	

NOMBRE: Yanith.

FIRMA DESPACHADOR:

629596

SOTRACOR
Sociedad Transportadora de Córdoba
NIT. 891. 000. 093-8
Calle 37 N°.1B-42 Tel.:7822413 - Montería

TARIFA 12000.

TIQUETE

Origen	Destino
Montería	San Pelayo

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS N°:
12	12	24	8:30am	

NOMBRE: Yanith Saturno

FIRMA DEL DESPACHADOR:

510306

COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12000.

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN	DESTINO
San Pelayo	Montería.

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS N°:
12	12	24	1:00pm	

NOMBRE: Yanith.

FIRMA DESPACHADOR:

629502

TORCOROMA LTDA.

TIQUETE
22716

ORIGEN:	DESTINO:
Montería	San Pelayo.

DIA	MES	AÑO	HORA	BUS:	TARIFA:
13	12	24	1:45pm		

DOMICILIO OF. EXPEND.	FECHA EXPEDICIÓN	NIVEL DE SERVICIO

NOMBRES:	PLACA	PUESTO
Yanith Saturno		

$ 12000

- PASAJERO.

RECOMENDACIONES:
*NO OLVIDE SUS OBJETOS DE MANO
*EXIJA EL FICHO DE EQUIPAJE
*POR FAVOR INFORMENOS CUALQUIER IRREGULARIDAD
ESTE TIQUETE ES VALIDO UNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORA INDICADA.

COOPERATIVA TUCURÁ
NIT. 891.000.746-9
Terminal de Transporte Local 16 A
Montería - Córdoba
VIGILADO SUPERTRANSPORTE

TARIFA 12.000

TIQUETE DE VIAJE

ORIGEN	DESTINO
San Pelayo	Montería

DIA	MES	AÑO	HORA DE SALIDA	BUS N°:
13	12	24	5:30 pm	

NOMBRE: Yanith S.

FIRMA DESPACHADOR:

629503