

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. 1655860
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes
Agosto del año 2020

Referencia: No 1655860 del año 2020

Sandra Consuelo Cupa Soler, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.042.664 de Tunja, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de DIECISIETE MILLONES SETECIENTOS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/cte (\$17.700.588). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cuatro (04) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. (\$3.612.365), correspondiente a los meses de julio a octubre de 2020; b) Un último pago por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO VEINTI NUEVE PESOS M/cte (\$3.251.128) correspondiente a la fracción del mes de noviembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal; amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020.

Plazo: Será hasta el 27 de Noviembre de 2020.

Fecha de inicio: 01 de Julio 2020

Fecha de finalización: 27 de Noviembre de 2020.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área AGROINDUSTRIAL que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades,

atendiendo las políticas institucionales y la normatividad

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	<p>Durante el mes de Agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido. Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020 Competencia:</p>	<p>EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020. Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>1.1. Diagramador del instructor 1.2. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” 1.3. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas</p> <p>EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>1.4. Diagramador del instructor 1.5. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” 1.6. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas</p>

		<p>Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplimiento al diagramador del instructor 2. Verificación y organización centro de calificaciones <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Consolidación de cédulas para curso complementario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de ficha de caracterización 2. Elaboración de guía de aprendizaje. 	<p>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020 Competencia: Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>1.7 Archivo de consolidación de cédulas.</p> <p>1.8 ficha de caracterización</p> <p>1.9 guía de aprendizaje</p> <p>1.10 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices</p>
--	--	---	--

		Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles	
2.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724 Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido. Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p>	<p>EVIDENCIAS 2 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>Fecha: 03 al 06 Agosto del 2020. Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724 Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido.</p> <p>2.1. Pantallazo de Actividad de saberes previos 2.2. Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos</p> <p>EVIDENCIAS 2 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p>

		<p style="text-align: center;">PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> Cumplimiento al diagramador del instructor Verificación y organización centro de calificaciones <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos</p>	<p>Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020.</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido.</p> <p>APRENDIZAJES PREVIOS</p> <p>2.3. Pantallazo de Actividad de saberes previos</p> <p>2.4. Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>2.5. Pantallazo de evaluación saberes previos</p> <p>2.6. Evidencia de aplicación de saberes previos</p>
--	--	---	---

		según programa establecido y normatividad vigente. 1- Evaluación de saberes previos	
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	<p>Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en:</p> <p>Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p>	<p>EVIDENCIAS 3 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>3.1. Guía de aprendizaje 3.2. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados 3.3. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. 3.4 Plan de trabajo 3.5 Planeación Pedagógica</p> <p>Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>3.6. Guía de aprendizaje 3.7. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados 3.8. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. 3.9 Plan de trabajo 3.10 Planeación Pedagógica</p>

		<p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guía de aprendizaje No. 1 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Desarrollo y seguimiento de actividades 4. Plan de trabajo 5. Planeación pedagógica <p>Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guías de aprendizaje No. 1 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Procedimiento de evaluación de resultados. 	<p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>3.11 Guía de aprendizaje 3.12 Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices 3.13 Evidencia de resultados de aprendizaje</p>
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	<p>Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos</p>	<p>EVIDENCIAS 4 ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p>

	<p>ficha 2024724</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido.</p> <p>Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje</p>	<p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido.</p> <p>4.1. Estrategias y herramientas de aprendizaje</p> <p>4.2. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices</p> <p>4.3. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados</p> <p>4.4. pantallazo del desarrollo de clases virtuales</p> <p>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>4.5. Estrategias y herramientas de aprendizaje</p> <p>4.6. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices</p> <p>4.7. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados</p> <p>4.8. pantallazo del desarrollo de clases virtuales.</p>
--	---	---

		<p>2. Calificación y realimentación de trabajos</p> <p>3. Aplicación de instrumentos de evaluación</p> <p>4. Realización de clases virtuales.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>5. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje</p> <p>6. Calificación y realimentación de trabajos</p> <p>7. Aplicación de instrumentos de evaluación</p> <p>8. Realización de clases virtuales.</p> <p>Complementaria</p>	<p>Complementaria</p> <p>a. Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>Fecha: Julio del 2020</p> <p>Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>4.9 Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos)</p> <p>4.10 Invitación y desarrollo de sesiones en línea.</p>
--	--	---	--

		<p>a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Julio del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Realización de sesiones en línea.</p>	
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724 Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido. Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos</p>	<p>EVIDENCIAS</p> <p>EVIDENCIAS 5 JUICIOS VALORATIVOS PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 03 al 06 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724 Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con Protocolo Establecido. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis</p>

		<p>establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por sena sofiaplus.</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos</p>	<p>Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, Protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente.</p> <p>5.1 Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.</p> <p>5.2. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>JUICIOS VALORATIVOS Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.</p> <p>5.3. Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.</p> <p>5.4. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus.</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>Fecha: Agosto del 2020</p>
--	--	---	---

		<p>Fecha: Agosto del 2020</p> <p>Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.</p>	<p>Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>5.5. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus</p>
8.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
9.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>03 al 06 Agosto del 2020</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos</p> <p>ficha 2024724</p> <p>1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual</p> <p>2. Seguimiento de desempeño de aprendices</p>	<p>Evidencias</p> <p>Evidencias 6</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>03 al 06 Agosto del 2020.</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos</p> <p>ficha 2024724</p> <p>SEGUIMIENTO</p> <p>6.1. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma.</p> <p>6.2. PDF de reporte de actividades de aprendices</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p>

	oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	<p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo Establecido</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020</p> <p>1. Seguimiento de desempeño de aprendices</p>	<p>Fecha:</p> <p>10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020</p> <p>SEGUIMIENTO</p> <p>6.3. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma.</p> <p>6.4 PDF de reporte de actividades de aprendices</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: Agosto del 2020</p> <p>6.5. Pantallazo evidencias presentadas por los aprendices</p>
10.	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza:</p> <p>Titulada: PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Fecha:</p> <p>03 al 06 Agosto del 2020.</p>	<p>EVIDENCIA 7</p> <p>REGLAMENTO Y MANUAL 7.1</p> <p>Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. (en contenidos del curso)</p>

		Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724 PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020 Publicar reglamento del aprendiz	
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16.	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa:	EVIDENCIA 8 PERMANENCIA APRENDICES PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA

		<p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>Fecha: 03 al 06 Agosto del 2020.</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada 3. Respuesta a dudas e inquietudes. <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>Fecha: 10 al 14 de Agosto del 18 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020. Publicar reglamento del aprendiz.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicación personal y permanente con aprendices 2. Seguimiento y atención personalizada 3. Respuesta a dudas e inquietudes. 	<p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>8.1. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico</p> <p>8.2. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices</p> <p>8.3. Respuestas a foros de dudas e inquietudes</p> <p>PERMANENCIA APRENDICES</p> <p>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724</p> <p>8.4. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico</p> <p>8.5. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices</p> <p>8.6. Respuestas a foros de dudas e inquietudes</p>
17.	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

18.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20.	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	<p>Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación 2. Elaboración informe contractual del mes objeto de pago <p>Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes</p>	<p>EVIDENCIAS</p> <p>EVIDENCIA 9</p> <p>DEMÁS ACTIVIDADES</p> <p>9.1. Informe contractual del mes objeto de contrato</p> <p>9.2. Correo de citación a entrega de documentos</p>

		objeto de pago de manera virtual.	
--	--	-----------------------------------	--

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No , 8608652431 expedida por el operador Asopagos del mes Julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

Firma

Sandra Consuelo Cupa Soler

Contratista

C.C. No.40.042664 de Tunja

Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez

Supervisor Contrato No 1655860 del año 2020

Coordinador Académico

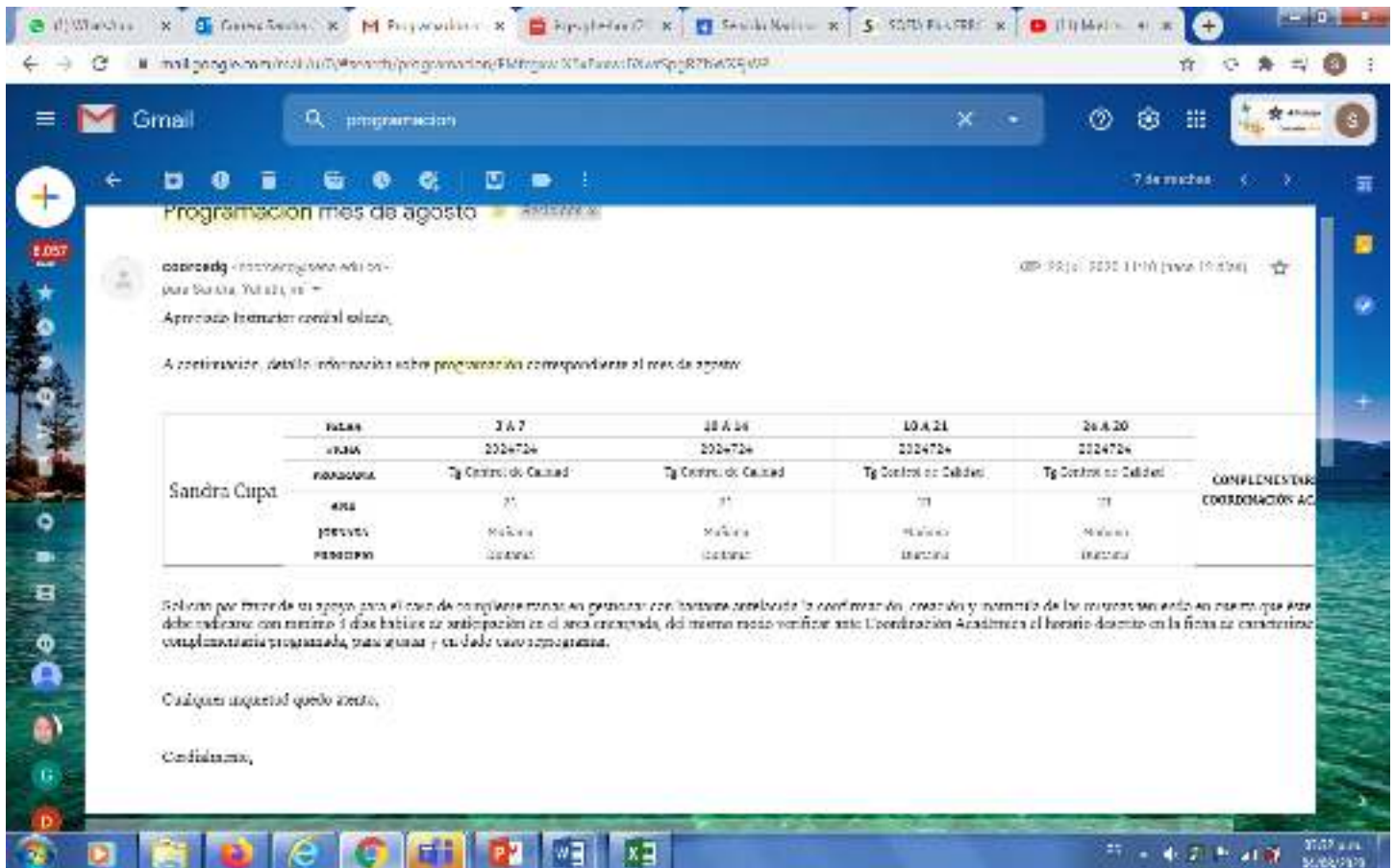
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

FORMACION TITULADA CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS 2024724

Evidencia 1

Evidencia 1.1- Diagramador del Instructor



Programacion mes de agosto

coorcedg <coorcedg@unad.edu>
para Sandra Cupa Soler <scupa@unad.edu>

Apreciado Instructor, cordial saludo,

A continuación, detallo información sobre programación correspondiente al mes de agosto:

	01 A 07	08 A 14	15 A 21	22 A 28	
FECHA	2024724	2024724	2024724	2024724	
PROGRAMA	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	COMPLETAR COORDINACIÓN AC
HORA	7h	7h	7h	7h	
PREVISTA	Matutina	Matutina	Matutina	Matutina	
PERIODO	Quintana	Quintana	Quintana	Quintana	

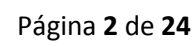
Relevo por rotación de apoyo para el caso de no haberse podido asistir con puntualidad, con base en la confirmación de asistencia y momento de las rotaciones en el aula, que debe radicarse con mínimo 3 días hábiles de anticipación en el aula correspondiente, del mismo modo verificar ante la Coordinación Académica el horario docente en la ficha de características complementarias programada, matutinas y cuada de cada correspondiente.

Cualquier inquietud quedo atento,

Cordialmente,

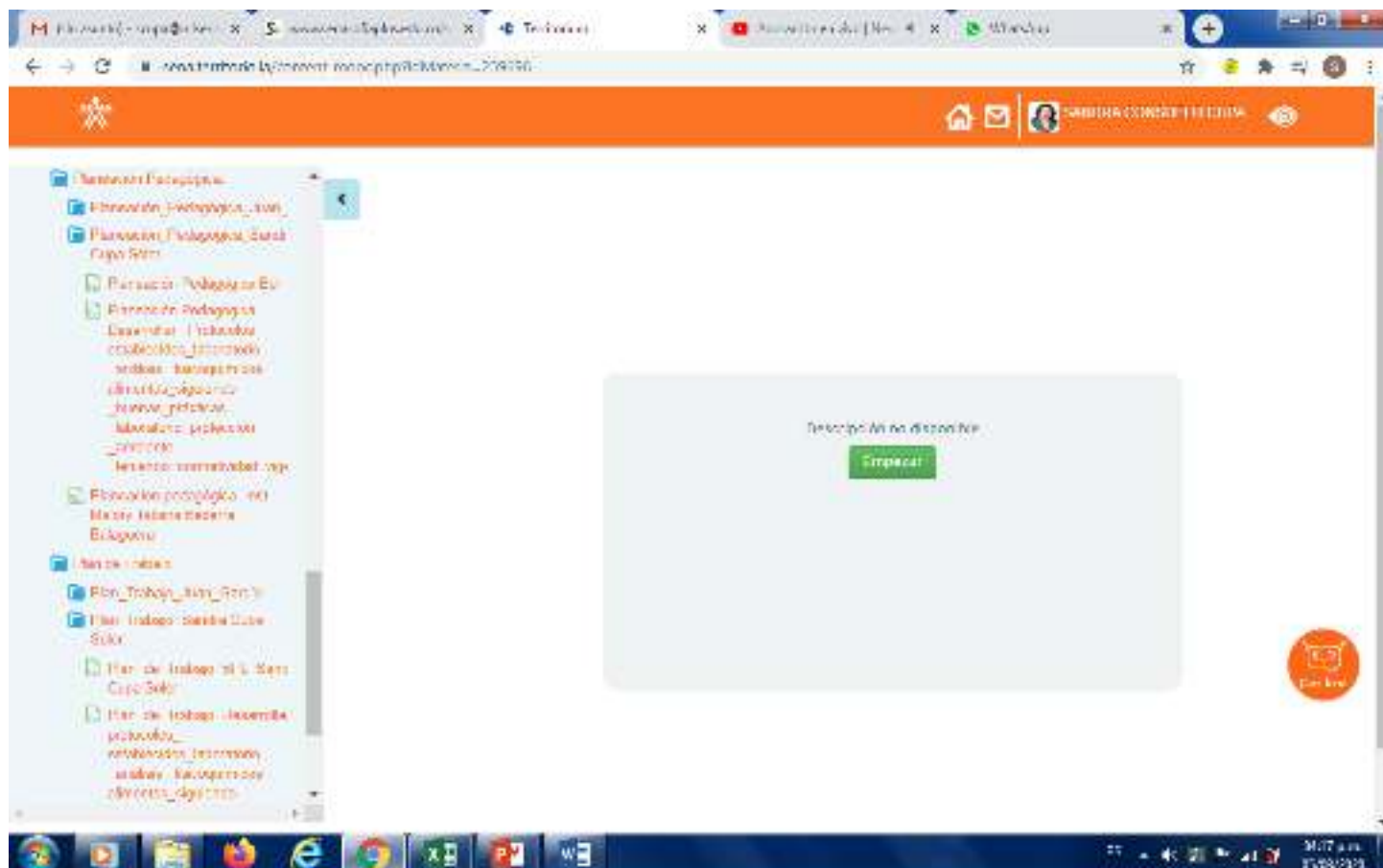
Evidencia 1.2 – Pantallazo de carpetas de "contenido del curso" Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



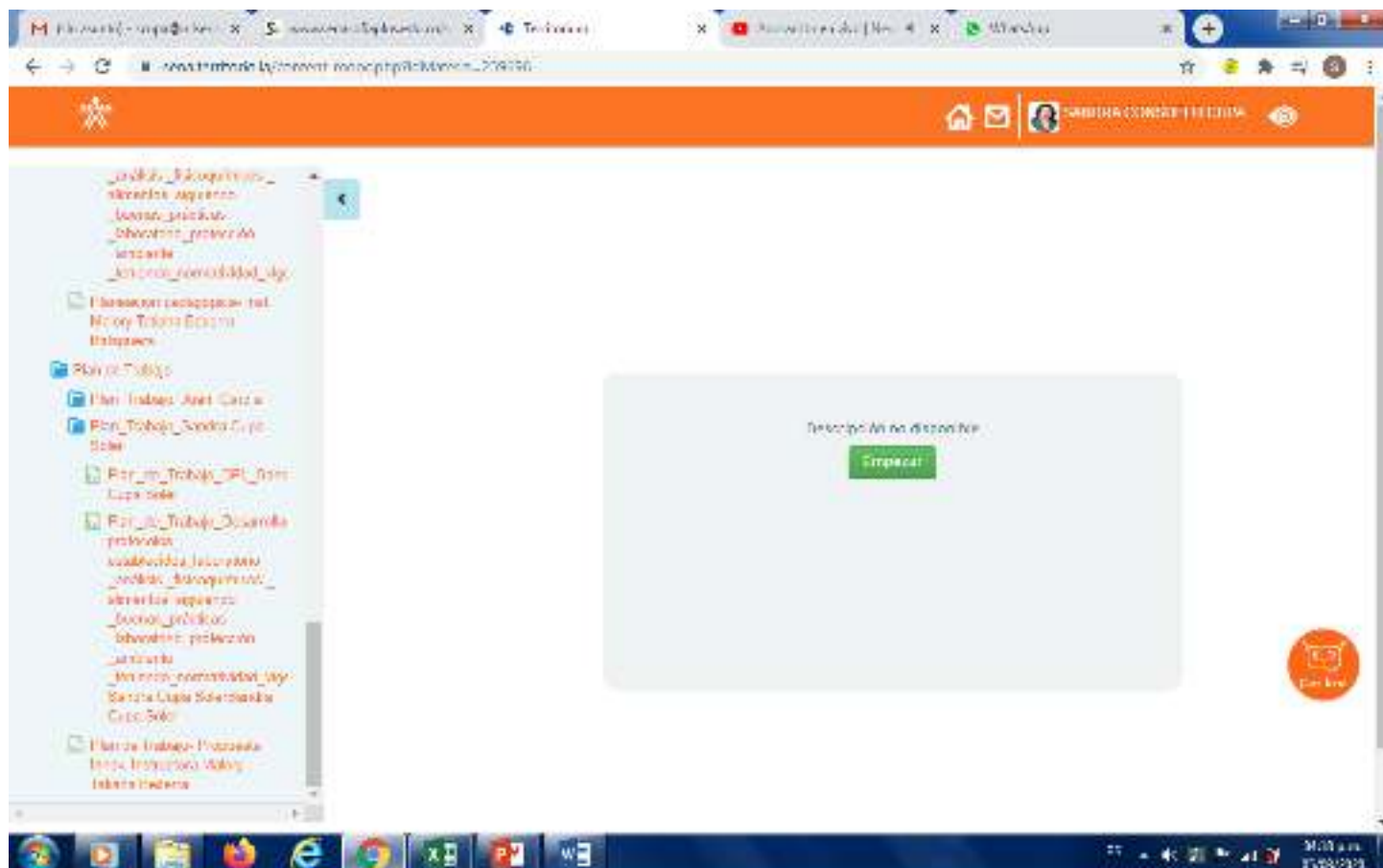
EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 1.3 -pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

The screenshot displays the SENA instructor dashboard. On the left, there is a sidebar with the SENA logo and a list of students. The main area features a table with columns for various assessment types and rows for individual students. The table shows scores for students like MARTA VILLALBA DEL CARRERO and VILHELOMENA AGOSTA AGOSTO. The bottom of the screen shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock indicating 11:57 AM on 11/02/2019.

Alumno	Selección de la primera actividad	Selección de la segunda actividad	Selección de la tercera actividad	Selección de la cuarta actividad	Selección de la quinta actividad	Selección de la sexta actividad	Selección de la séptima actividad	Selección de la octava actividad	Selección de la novena actividad	Selección de la décima actividad	Selección de la undécima actividad	Selección de la duodécima actividad
MARTA VILLALBA DEL CARRERO	0	100.0	100.0	95.0	60.0	65.0	92.0	90.0	60	80	80	80
VILHELOMENA AGOSTA AGOSTO	0	60	80	80	60	80	80	80	80	80	80	80
LEONARDO ALBA	0	100.0	100.0	95.0	60.0	65.0	92.0	90.0	60	80	80	80

Evidencia 2.4- Diagramador del Instructor

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Programación mes de agosto

cooracadg <cooracadg@cooracadg.edu>
para Sandra, Yulisy, et al.
Apreciado instructor central soler,

A continuación, detallo información sobre programación correspondiente al mes de agosto:

	01 A 07	08 A 14	15 A 21	22 A 28	
FECHA	01/08/2024	08/08/2024	15/08/2024	22/08/2024	
PROGRAMA	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	Tg Control de Calidad	COMPLETAR COORDINACIÓN AC
AREA	SI	SI	SI	SI	
PREVEN	Matutino	Matutino	Matutino	Matutino	
PERIODO	01/08/2024	08/08/2024	15/08/2024	22/08/2024	

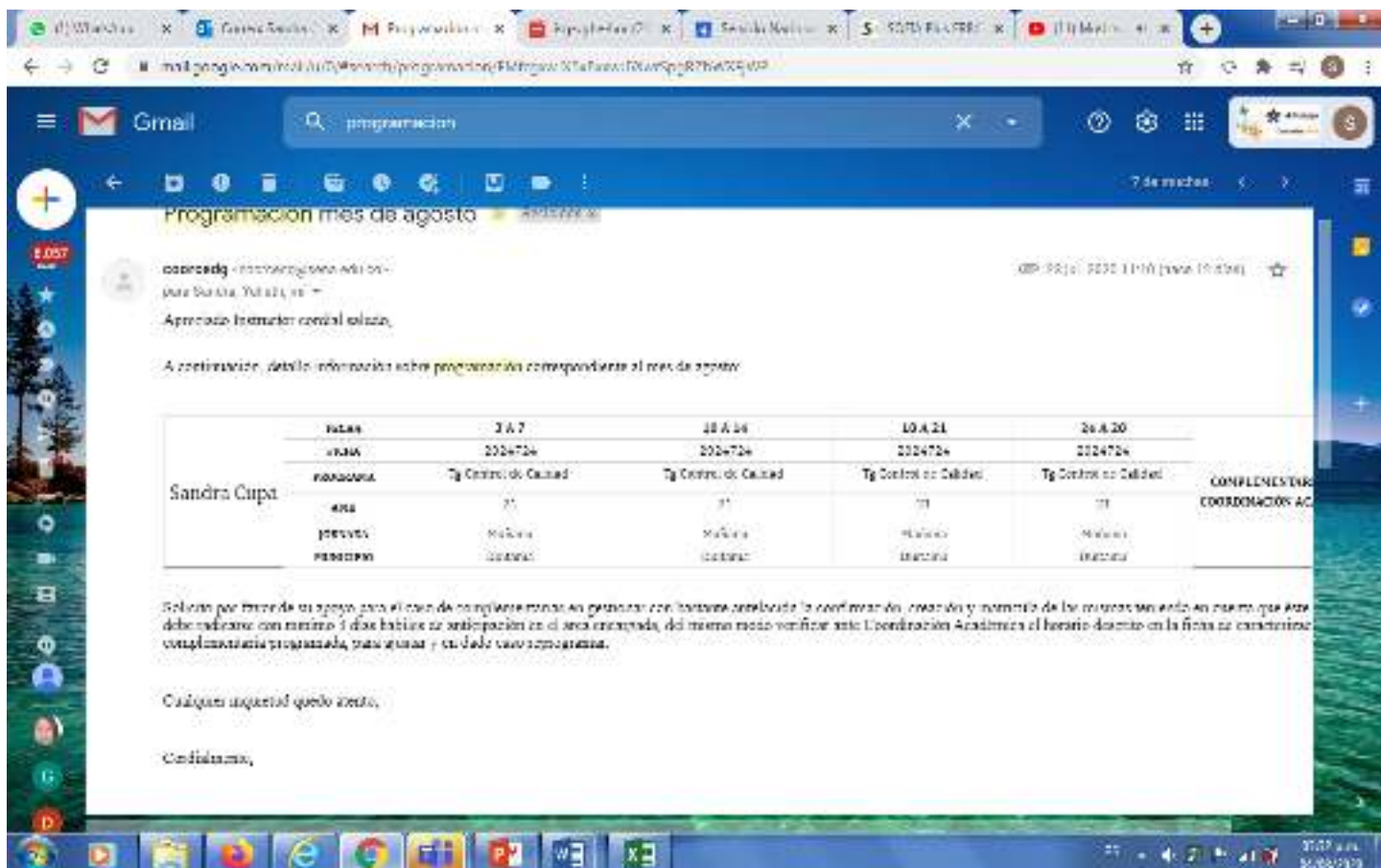
Se le pide por favor de su apoyo para el caso de no poder asistir en persona con bastante antelación le confirmamos, cuando y momento de la reunión sin embargo es necesario que debe radicarse con mínimo 3 días hábiles de anticipación en el área correspondiente, del mismo modo verificar ante la Coordinación Académica el horario docente en la ficha de características complementaria programada, para guías y en cada caso programarse.

Cualquier inquietud quedo atento,

Cordialmente,

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 1.5 – Pantallazo de carpetas de "contenido del curso" Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos ficha 2024724

Evidencia 1.6 – Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas

FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 1.7 – Pantallazo consolidación de cédulas de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 1.8– Pantallazo ficha de caracterización Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 1.9 – Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y Manipulación de Alimentos

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENTAJE

- Denominación del Programa de Formación: *Aplicación de las BPM según normatividad vigente*
- Código del programa de formación: 06051463
- Nombre del Proyecto (o del Programa Educativo): *PAE*
- Nombre del Proyecto (o de la Formación Educativa): *PAE*
- Actividad del Proyecto (o de la Formación Educativa): *PAE*
- Competencias: *de acuerdo a lo dispuesto por normatividad vigente*
- Resultados de aprendizaje: *alumnos verifiquen el cumplimiento de los programas de limpieza y saneamiento, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente; identifiquen los factores de contaminación de los alimentos y los modos de prevención; asocie los procedimientos establecidos aplicando las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con normatividad vigente y validados según el establecimiento; registre la información del plan de conservación básico y se procedan los operativos según criterios establecidos por la empresa.*
- Competencias: *Analizar proceda de legislación para el procesamiento de alimentos según programas validados de normatividad vigente.*
- Resultados de Aprendizaje: *Alumno:*
 • Desarrollar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
 • Verificar el estado de salubridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
 • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos.

Register variables as arrays and conditional expressions within register expressions.

- Directed to a **Query2** object

2. PRESENTATION



Siendo el principal ítem de toda industria el inventario la calidad, el MIBTEC se ha centrado en desarrollar una metodología propia a la planta de calidad. Cada día se hace más apuro a respecto de la calidad, ya que cada día los consumidores de alimentos van mejorando sus hábitos y el nivel de exigencia es cada vez más alto. En consecuencia, hacen obligatoria al sistema de análisis y al gusto y control de punto crítico (HACCP), que es uno de las Buenas Prácticas de Manufactura, y la norma equivalente a la misma.

[a] Higher-order models [2] are needed to capture a link between long-term and short-term volatility dynamics in a more meaningful and consistent way than a GARCH model could do.

La limpieza y desinfección de manos es deber permanente con o sin actividad de atención para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, y la transmisión de enfermedades, así mismo:

Nada de la teoría de la desinculturación, reducida a su versión decimonónica en la época de la apropiación de los alimentos, se hay que pensar en el trabajo de los panaderos, herreros, carpinteros, artesanos, tejedores en donde la información de los medios de comunicación, como los periódicos, revistas, programas y otros, influyen en su vida. En suma con la cultura, que al estar afectados, surgen de forma diversa la cultura nacional, como:

[illegible]

Podemos concluir que "LA LIMPIEZA Y LA DESINFECTACIÓN NO SON NECESARIAS EN UN NINGÚN ASPECTO."

Evidencia 1.10 – Pantallazo correo con Actividades y material de apoyo Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 2

Evidencia 2.1 – Pantallazo de actividad de saberes previos Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 2.2 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.

Evidencia 2.3 – Pantallazo de actividad de saberes previos Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 2.4 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.

Evidencia 2.5– Pantallazo de actividad de saberes previos: Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 2.6 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 3

Evidencia 3.1 – Pantallazo de guía de aprendizaje Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

SEPTIEMBRE PLAN DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACION DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Desarrollo del Programa de Formación TECNOLÓGICO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

Código del Programa de Formación: 221318 - 4to sem.

Nombre del Programa: IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE CALIDAD E INICIACIÓN DE ACTIVIDADES AGROINDUSTRIALES DE ROMANA - COLEGIO TAWA del Proyecto EDUCACIÓN

Actividad de Programa: APLICAR E IMPLEMENTAR NORMATIVAS VIGENTES, EN SISTEMAS DE DOCUMENTACIÓN

Competencia: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO

Resultados de Aprendizaje: Akaxax Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis físicoquímico de los alimentos, siguiendo las normas previas de laboratorio y prevención del ambiente trabajado en su entorno comunitario vigente.

Derivación de la Guía: 120 horas

2. PRESENTACION

Usted debe conocer el procedimiento estándar a desarrollar, materiales y equipos, variables y fichas técnicas de cada una de dos variables de variables del análisis, acciones en caso de emergencias.

Señalar - Aprender (a) Caja desarrollo de actividades propuestas en esta guía, Usted debe apropiarse el conocimiento en conceptos en teoría y aplicados de la química general y la química orgánica.

La química es la ciencia que describe la materia, sus propiedades físicas y químicas, los cambios que experimenta y los intercambios de energía que ocurren en dichos procesos, como la conservación, síntesis, análisis.



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

3. FORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) actividad(es)

3.1. Actividades de Reflexión inicial

Observa el video "La química a tu vida" <https://www.youtube.com/watch?v=EC0yFzFz> y responde con sus compañeros la importancia de la química en la vida diaria especialmente en lo relacionado al control de calidad de alimentos.

3.2. Actividades de conceptualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje (Defina y desarrolle):

Con sus compañeros defina:

- 3.2.1. ¿Qué es materia?
- 3.2.2. ¿Qué es densidad?
- 3.2.3. ¿Qué es temperatura?
- 3.2.4. ¿Qué es volumen?
- 3.2.5. ¿Qué es masa?
- 3.2.6. ¿Qué es molalidad?
- 3.2.7. ¿Qué es normalidad?
- 3.2.8. ¿Qué es una reacción química?
- 3.2.9. ¿Qué son ácidos, bases y sales?
- 3.2.10. ¿Cuáles son las grupos funcionales de la química orgánica?

3.3. Actividades de aplicación del conocimiento (Conceptualización y Transferencia)

Actividad conceptual:

Comprende y <https://www.youtube.com/watch?v=EC0yFzFz> además de la química básica y la química en los procesos de la industria alimentaria.

Actividad conceptual:

Desarrolla cálculos y fórmulas de química física y química orgánica según procesos de la industria alimentaria. Realizar el laboratorio del material necesario para <https://www.youtube.com/watch?v=EC0yFzFz> de laboratorio que permitan conocer la aplicación de la química básica y la orgánica.

Actividad práctica – laboratorio:

Aplicar con destreza el conocimiento básico de unidades y fórmulas químicas para realizar mediciones, cálculos y preparación de soluciones en un laboratorio. Usar de forma segura y habil los elementos, materiales y equipos de

Evidencia 3.2 – Pantallazo de PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 3.3 – Pantallazo de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Tecnólogo de Control de Calidad Ficha 2024724.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

The screenshot displays a web application interface with a sidebar menu on the left and a main content area. The sidebar menu includes options like 'Inicio', 'Usuarios', 'Roles', 'Permisos', 'Configuración', and 'Colaboradores'. The main content area shows a list of users with their names, roles, and associated documents. The users listed are:

- RAFAEL JULIO HIZABALA ROJAS** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10
- EDISON ALEXANDER CACHOPE CANARCO** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10
- FRANK ESTHER GARCIA ALONSO** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10
- EVELIN SOFIA GARCIA ROJAS** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10
- FRANK GONZALEZ VELGAREJO CRUZ** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10
- LUIS HERNANDEZ VELAZQUEZ HERRERA** (Rol: Profesor) - Archivos adjuntos: 10/10

The interface also features a top navigation bar with a search icon and a user profile dropdown. The bottom of the screen shows a Windows taskbar with various application icons and the system clock.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

The screenshot displays a web application interface for 'Tecnología en Control de Calidad de Alimentos'. The interface is divided into three main sections: a sidebar on the left, a main content area in the center, and a bottom navigation bar.

Sidebar: Contains a list of users with their names and roles. The users listed are: CRUZ (Instituto), HERNANDO VITEZ (Instituto), HERNANDO VITEZ (Instituto), JUAN CARLOS CARRERA CORREDO (Instituto), SANDRA CONSUELO CUPA SOLER (Instituto), YINETH VANESSA BECERRA (Instituto), ANGELA VILELA (Instituto), HERNANDO VITEZ (Instituto), YINETH VANESSA BECERRA (Instituto), and SANDRA CONSUELO CUPA SOLER (Instituto).

Main Content Area: Displays a table of tasks. The table has columns for 'Nombre de la tarea', 'Estado', and 'Completado'. The tasks listed are:

- DAYANA ALEJANDRA FORERO SILVA:** Tarea: 'Tarea de control de calidad de alimentos', Estado: 'Pendiente', Completado: ☐.
- JUAN MANUEL MONTAÑO GRANADOS:** Tarea: 'Tarea de control de calidad de alimentos', Estado: 'Pendiente', Completado: ☐.
- LAURA YINETH REYES MEDINA:** Tarea: 'Tarea de control de calidad de alimentos', Estado: 'Pendiente', Completado: ☐.
- YENY CAROLINA SILVA RODRIGUEZ:** Tarea: 'Tarea de control de calidad de alimentos', Estado: 'Pendiente', Completado: ☐.
- VIVIAN DANIELA CUSPOCA PARRA:** Tarea: 'Tarea de control de calidad de alimentos', Estado: 'Pendiente', Completado: ☐.

Bottom Navigation Bar: Contains icons for various functions, including a home icon, a search icon, and a user profile icon.

Evidencia 3.4 – Pantallazo de plan de trabajo Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Plan trabajo Ejecución de la Formación Profesional Integral

APLICAR E IMPLEMENTAR NORMATIVIDAD VIGENTE, BASADA EN

1		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO				
2		Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral				
3		PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE				
4	Programa de formación	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS		Cód. prog.	FICHA: 2026724	
5	Proyecto formativo	IMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LAS EMPRESAS AGRO INDUSTRIALES DE BOYACÁ				
6	Área del proyecto	Especialidad	Docentes instructores	ENTR	Sandra Consuelo Cupa Soler	
7	Actividad del proyecto	SISTEMAS DE DOCUMENTACIÓN				
8	Contexto	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO				
9	Resultados Aprendizaje	DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, SEGUIENDO LAS NORMAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE, TRABAJANDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.				
10	Ho.	Nombre del aprendiz	Apellido del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad Hoja Legible	Fecha de entrega revisión
				<ul style="list-style-type: none"> • Implementar el control de calidad • Controlar la calidad de los alimentos • Controlar el nivel de higiene • Controlar el nivel de seguridad 	X	02/08/2024

Plan trabajo perfilizar

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Plan trabajo Pedagógico 2024724 - Final												
APLICACIÓN E IMPLEMENTACIÓN NORMATIVIDAD VIGENTE, BASADA EN												
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
13	1	SANDRA MARÍA GONZÁLEZ RIVERA	Fidelización de Normativa: • De las competencias funcionales ordenadas			X		09/08/2023				
15				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
14				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
13				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
15				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
16	2	SANDRA MARÍA GONZÁLEZ RIVERA	Fidelización de Normativa: • De las competencias funcionales ordenadas			X		09/08/2023				
17				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
18				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
19				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				
20				Indicadores de Seguimiento:		X		09/08/2023				

Evidencia 3.5 – Pantallazo de planeación pedagógica Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

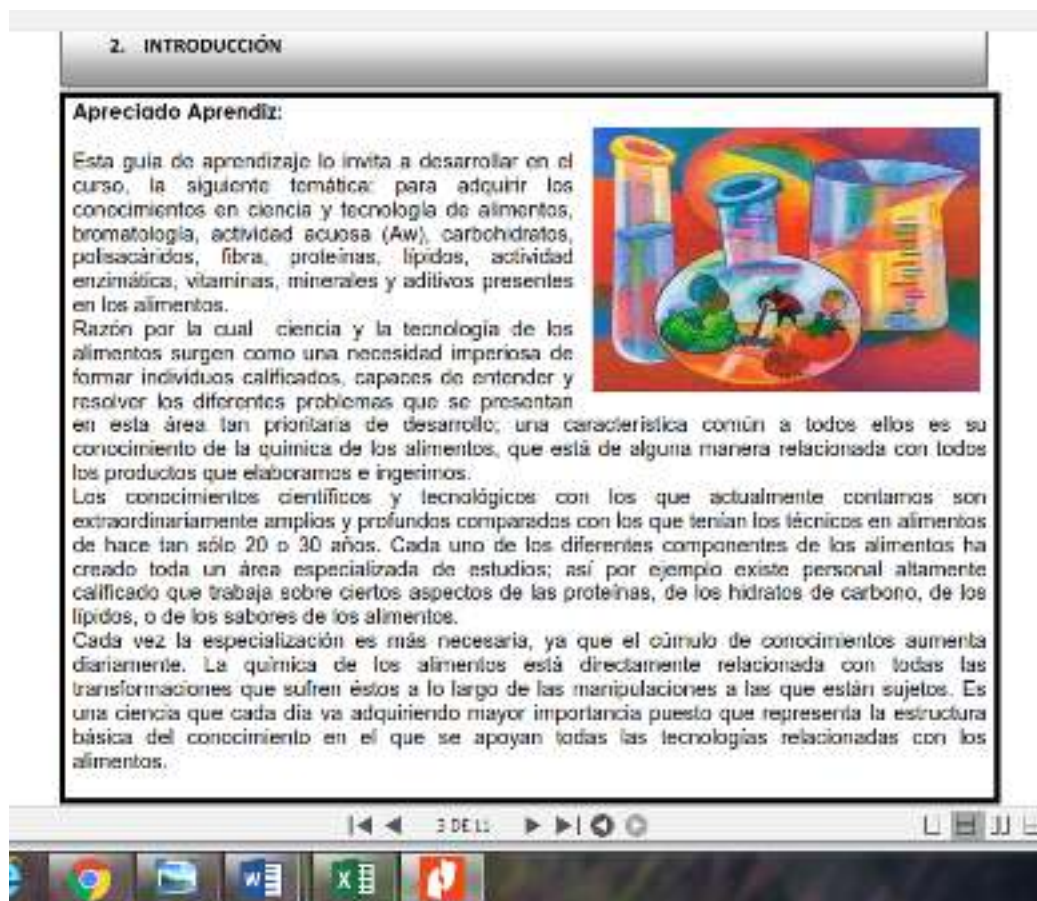
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Microsoft Word 2010 interface showing a document titled "CSE-FCR Plan de Manejo, Embajada de México, Embajada de México en Chile". The document content is a table with 10 columns and 1 row, detailing the management plan for the Chilean Consulate in Santiago. The table includes sections for "Instrucciones", "Monitoreo y Reportes", "Regulación y Control de la Gestión", and "Evaluación de la Gestión". The table is partially filled with text, and a large watermark "Página 2" is visible across the center.

Evidencia 3.6. Pantallazo de Guía de aprendizaje Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 3.7. Pantallazo PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 3.8. Pantallazo Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 3.9 Pantallazo Plan de trabajo Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 3.10 Pantallazo de Planeación Pedagógica Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

[illegible]

FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 3.11– Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 3.12– Pantallazo de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 3.13– Pantallazo de evidencia de resultados de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 4

FORMACION TITULADA

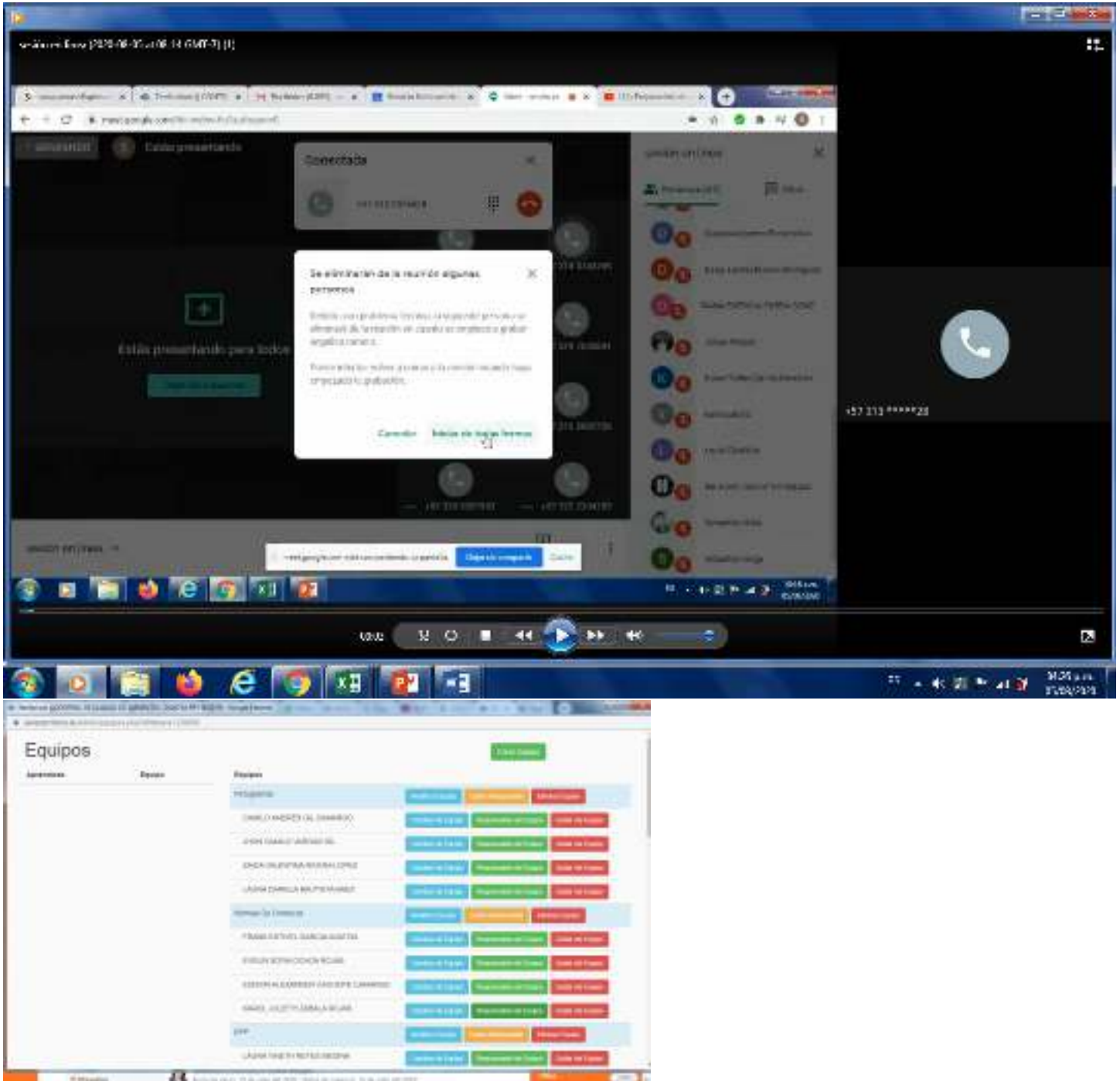
Evidencia 4.1– Pantallazo de evidencia de Estrategias y herramientas de aprendizaje Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 4.2– Pantallazo evidencia de calificación y realimentación a aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 4.3– Pantallazo evidencia de instrumentos de evaluación aplicados Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 4.4– Pantallazo del desarrollo de clases virtuales Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 4.5– Pantallazo de evidencia de Estrategias y herramientas de aprendizaje Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 4.6– Pantallazo evidencia de calificación y realimentación a aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 4.7– Pantallazo evidencia de instrumentos de evaluación aplicados Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 4.8– Pantallazo del desarrollo de clases virtuales Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 4.9– Pantallazo de estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) Higiene y manipulación de alimentos

código 96151461 V2

Evidencia 4.10– Pantallazo de invitación y desarrollo de sesiones en línea Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 5

Evidencia 5.1– Pantallazo de evidencia de Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.Tecnólogo en Control de Calidad Ficha 2024724.

Evidencia 5.2– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724

Evidencia 5.3– Pantallazo de evidencia de Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación.Tecnólogo en Control de Calidad Ficha 2024724.

Evidencia 5.4– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724

COMPLEMENTARIA

Evidencia 5.5– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 5.6– Pantallazo evidencia asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 6

6.1– Pantallazo de Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

6.2– Pantallazo de PDF de reporte de actividades de aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

6.3– Pantallazo de Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

6.4– Pantallazo de PDF de reporte de actividades de aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

6.5– Pantallazo de evidencias presentadas por los aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 7

7.1– Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 8

8.1– Pantallazo de Evidencias de mensajería interna, correo electrónico Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

8.2– Pantallazo de Evidencias de comunicación personalizada con aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

8.3– Pantallazo de Respuestas a foros de dudas e inquietudes Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

8.4– Pantallazo de Evidencias de mensajería interna, correo electrónico Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

8.5– Pantallazo de Evidencias de comunicación personalizada con aprendices Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

8.6– Pantallazo de Respuestas a foros de dudas e inquietudes Tecnólogo Control de Calidad de Alimentos Ficha 2024724.

Evidencia 10

10.1– Pantallazo de Informe contractual del mes objeto de contrato

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

No.	Obligaciones	Actividades realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales para el desarrollo de los planes contractuales.	<p>Durante el mes de <u>agosto</u> teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA: Fecha: 02 al 07 de <u>agosto</u> del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Fecha 2020724</p> <p>Competencias: Realizar un análisis físico-químico de alimentos con Protocolo Estándar de Resultados de Aprendizaje: Desarrollar los procesos analíticos para el diagnóstico por el análisis físico-químico de los alimentos, aplicando las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente vinculado a su normatividad vigente.</p> <p>PROGRAMA DE</p>	<p>EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Fecha: 02 al 07 de <u>agosto</u> del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Fecha 2020724</p> <p>1.1. Elaboración del instructor 1.2. Formulario de carpetas de "contenidos del curso" 1.3. Planificación de control de calidad en el laboratorio condiciones y actividades asociadas</p> <p>EVIDENCIAS 4 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Fecha: 10 al 14 de <u>agosto</u> del 2020 al 21 del 24 al 28 y el 31 de Agosto del 2020 Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos Fecha 2020724</p>

10.2– Pantallazo de Correo de citación a entrega de documentos

EVIDENCIAS - AGOSTO

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Lista de asistencia de la inducción

Nº.	NOMBRES Y APELLIDOS	HORA	DIAS
1	OSCAR MANUEL BLANCO CASTAÑEDA	7:00 A.M	MISMOLES 15 DE JULIO
2	YASMINA LUCIA SERRANO HERNANDEZ	8:00 A.M	
3	DIAGLUCIA NÚÑEZ RODRÍGUEZ	8:00 A.M	
4	LURENA DIAZ SOLÍS	9:00 A.M	
5	SANDRA NELSON CARRILLO TIGUIT	9:00 A.M	
6	YENNY LURENA AREVALO (CONVALEC)	10:00 A.M	
7	JOHANNY ALEJANDRO LUCERO MONTEJO	10:00 A.M	
8	IRINNY PATY A TORALDO GARCÍA	11:00 A.M	
9	JANDREA RIVELA CARRASCO RIVERA	11:00 A.M	
10	MARCELA YIMEL ESCOBAR CARRASCO	12:00 P.M	
11	IRIDY CAROLINE PEREZ BOLAÑOS	2:00 P.M	
12	LINA FERNANDA RAMÍREZ MESA	2:00 P.M	
13	SANDRA CONSUELO CUPA SOLER	4:00 P.M	

Se agradece su puntual asistencia en los tiempos asignados.

10.3– Pantallazo de Listados de asistencia de la inducción