PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar Agosto de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1356620
Cargo del supervisor INSTRUCTOR G08
COORDINACION ACADEMICA
Aguachica cesar

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

Referencia: No 1356620 del 2020

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065875211 de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa SENA EMPRENDE RURAL, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No 1356620 de 12 de Febrero del 2020, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 12 de febrero y el 29 de Febrero del 2020.

Valor y forma de Pago: 1) UN PRIMER PAGO EN EL MES DE FEBRERO POR VALOR DE DOS MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. (2.228.490), 2) NUEVE (9) PAGOS IGUALES EN LOS MESES DE MARZO A NOVIEMBRE POR VALOR DE TRES MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL CIENTO CINCUENTA PESOS M/CTE. (3.714.150) CADA UNO. 3) UN ULTIMO PAGO EN EL MES DE DICIEMBRE POR VALOR DE UN MILLON CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE. (1.485.660)

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor en el área AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el Programa Sena Emprende Rural – SER del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	✓ Se realiza Planeación mensual, para impartir formación desescolarizada a través de grupos de WhatsApp, creación de instrumentos pedagógicos para la formación virtual en los programas de agroindustria, utilizando herramientas tecnológicas como google meet y video tutoriales que son montados en el canal de youtube, buscando atender los nuevos requerimientos emanados por la dirección Nacional SENA, implementados en el decreto nacional del aislamiento obligatorio preventivo debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19, buscando lograr una formación biridireccional. **FICHAS 2171543 PROGRAMA TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS** **FICHA 2174963 PROGRAMA EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS** **FICHA 2174941 PROGRAMA EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS** ✓ Participe en la reunión programada por la coordinadora misional, donde hablo de los avances del programa SENA EMPRENDE RURAL "SER" (05/08/2020). ✓ Me encuentro realizando la formación "Orientacion en la	Las actividades son compartidas a través de los grupos de WhatsApp, se realizan captures de pantalla de las secciones por la herramienta tecnológica google meet. Disponible en el drive Agroindustria en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mbUMQQdwSa10IIpa2TZA4RTQd76urRKT Disponible en el drive Agroindustria en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1iROYpBxcJL7T2kZbHoV0rOJrKnwFMUY-

		metodologia one village one product- ovop Colombia", el caul lleva 2 secciones sincrónicas. ✓ Me encuentro realizando la formación "Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA ✓ Participe en la transferencia de chocolatería fina artesanal	
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación de acuerdo a las condiciones establecidas en la reglamentación por la emergencia sanitaria generada por el covid-19, bajo los lineamientos del programa SENA EMPRENDE RURAL (SER) y las directivas Administrativas de las diferentes dependencias del Centro Agroempresarial. Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local. FICHAS 2171543 PROGRAMA TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS , duración 220 horas municipio de ejecución Curumani Cesar FICHA 2174963 PROGRAMA EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS, duración 340	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet Disponible en el drive Agroindustria en el siguiente linkhttps://drive.google.com/drive/u/1/folders/1iROYpBxcJL7T2kZbHoV0rOJrKnwFMUY-

		horas, municipio de ejecución Rio de Oro Cesar. FICHA 2174941 PROGRAMA EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS, duración 340 horas, municipio de ejecución Aguachica Cesar. ✓ Se realiza el cargue de los proyectos formativos a la plataforma Sofia Plus. 2108696 PROCESAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA REGION DEL SUR DEL CESAR 2108747 SANIDAD Y MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BOVINO EN LA GANADERIA DEL SUR DEL CESAR 2111074 CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA DE DERIVADOS CARNICOS EN EL SUR DEL CESAR 2111011 ESTABLECER UN SISTEMA DE MONITOREO PARTICIPATIVO DE LOS RECURSOS NATURALES PARA LA PROTECCION DE CUENCAS HIDROGRAFICASEN EL SUR DEL CESAR 2111324 ELABORACION DE UN PLAN DE MEJORAMIENTO QUE PERMITA FORTALECER LAS UNIDADES PRODUCTIVAS RURALES SOSTENIBLES EN LA REGION	Disponible http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de 'formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos	Se realizan acciones de formación a través de WhatsApp, video conferencias por la herramienta tecnológica google Meet y vídeos tutoriales que me permiten la interacción constante con	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet,

	y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	los aprendices de los programas: Código: **96151388**, denominación del programa: "**Transformar técnicamente frutas y hortalizas**". **Competencia:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación. **Resultados de aprendizaje:** • Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación • Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación • Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido. • Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados • Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** • Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mTtHmoKUzsxDe8xnAbf9xs0sSpaC-d-E

		• Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción. • Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. • Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** • Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. • Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. • Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. • Se suministro la guía de aprendizaje, descripción de las actividades, video de bienvenida y se establecieron las reglas, que se	

		deben seguir dentro del grupo de whatsapp, para llevar una formación acertiva. Código: **96151514**, denominación del programa: "**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**". **Competencia:** Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente. • Aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos. • Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido. • Conservar leche cruda aplicando métodos de enfriamiento bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido. • Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. • Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta el procedimiento establecido. • Elaborar derivados lácteos fermentados y leches concentradas, según procedimiento establecido y	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1VApqnL9b-477YtPf9A_E0WGAasu6O5ib

		aplicado normas de salud y seguridad en el trabajo. • Fabricar quesos teniendo en cuenta los procedimientos y normativa vigente. • Empacar productos lácteos de acuerdo a las especificaciones técnicas. • Verificar que los productos cumplan con los parámetros establecidos en la ficha técnica. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos. • Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. • Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente. • Se suministro la guía de aprendizaje, descripción de las actividades, video de bienvenida y se establecieron las reglas, que se deben seguir dentro del grupo de whatsapp, para llevar una formación acertiva.	

4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el mes de ejecución	
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	✓ Se realizo la solicitud de los curos: "**Transformar técnicamente frutas y hortalizas**"," **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, "**Emprendedor en procesamiento de derivados carnicos"**, envio de los respectivos masivos, confirmación de preinscritos, para cerrar el evento de matricula. ✓ Se realiza uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: transformar técnicamente frutas y hortalizas. ✓ Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía plus, para reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco del objeto contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	Registro en sofia plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Hfoem_ZmCGQ1TdEP63MOTUnXYuN_n3l_ https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1t7hd8J3668dkxYgZNk6AbWoFPunT_Kyl
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo	✓ Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores en la transformación del sector productivo y el sector social, con el fin de desarrollar los procesos misionales incrementando el desarrollo integral del país a	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1iROY

	misional de centro SER.	través del conocimiento. (14/08/2020). ✓ Se utilizan todos los documentos establecidos en el siga, requeridos para la ejecución de las diferentes formaciones.	pBxcJL7T2kZbHoV0rOJrKnwFMUY-
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se reporta a la líder del grupo (SER) la creación de los grupos de WhatsApp, para iniciar con la formación desescolarizada con los aprendices de las fichas: 2171543,2174941,2174963 donde la líder está incluida para realizar seguimiento a las formaciones de los programas en ejecución, debido a la pandemia del covid-19.	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com

			/drive/u/1/folders/1mbUMQQdwSa10IIpa2TZA4RTQd76urRKT
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	En espera para seguir participando de las transferencias de la implementación de los ajustes a los diseños curriculares	N/A
11	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 queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se realiza verificación e inscripción de aprendices. a. El 100% de los aprendices aparecen debidamente matriculados. b. Los proyectos formativos del área de agroindustria están debidamente estructurados y fueron adjuntados a la plataforma sofia plus. c. Fueron enrutados los aprendices de la ficha: **2174941** d. Fueron asociados a la ruta de aprendizaje, los aprendices pertenecientes a las ficha: **2174941** No hay juicios evaluativos teniendo en cuenta que los programas de formación del área de agroindustria se encuentran aún en formación.	Estas evidencias están disponible en la pagina. http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	✓ Me encuentro realizando la formación “Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia”, el cual lleva 2 secciones sincrónicas. ✓ Me encuentro realizando la formación “Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA. ✓ Participe en la tranferencia sobre chocolatería fina artesanal .	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1iROYpBxcJL7T2kZbHoV0rOJrKnwFMUY-

17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	No se han creado las unidades productivas en las fichas 2081797 2090547 correspondiente a la formación de EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZASy la ficha 2084179 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS, porque aun no se les ha realizado la entrega de materiales de formación .	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1mbUMQQdwSa10IIpa2TZA4RTQd76urRKT
19	Realizar acciones de formación para la ocupación rural	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
20	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
21	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
22	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
23	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	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.		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 2326388724 expedido por SOI correspondiente al mes de AGOSTO (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 1065875211 DE Aguachica cesar

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato 1356620 del 2020
Cargo INSTRUCTOR G08

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2174941 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

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

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

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

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2090547 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

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

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

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

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2171543 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2174963 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PEDIDO, NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	21,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	96,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

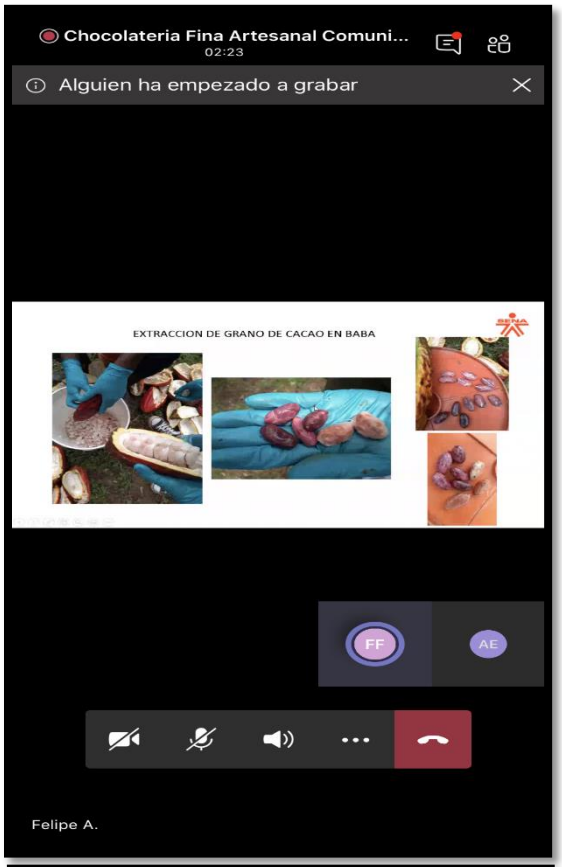
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

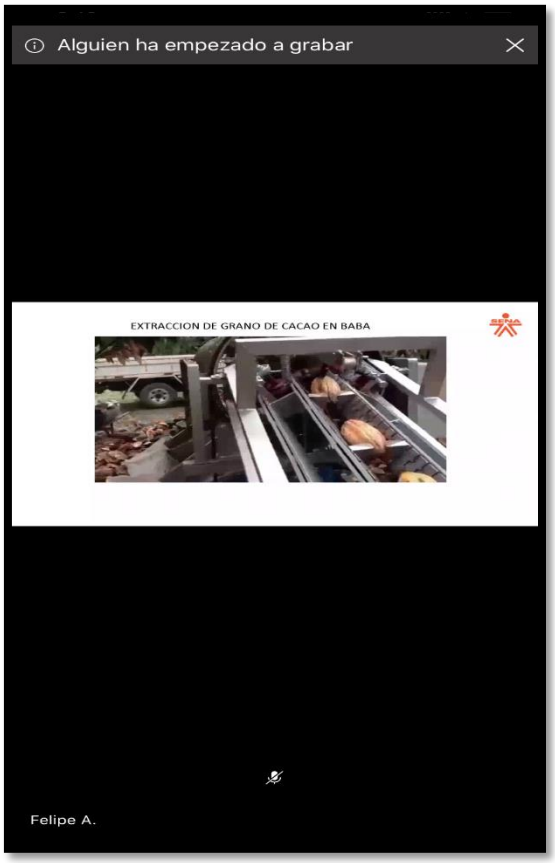
INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

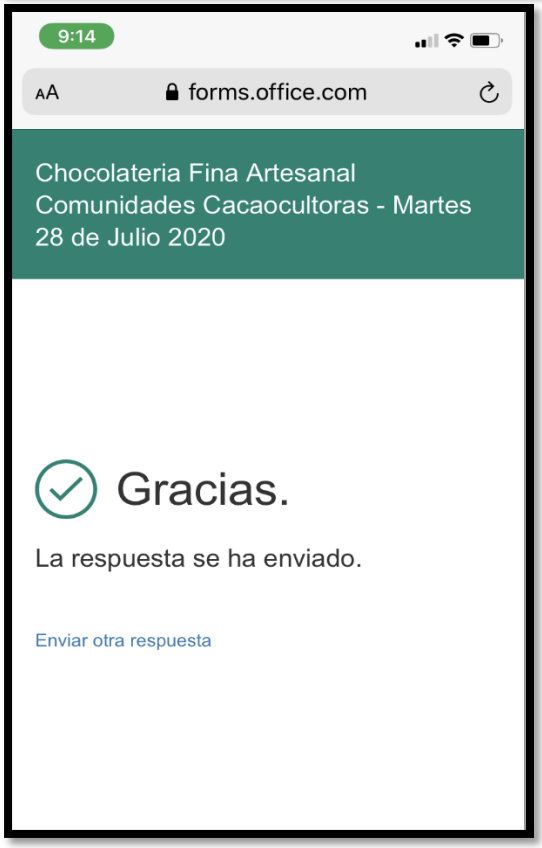
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MES DE AGOSTO 2020

1. PARTICIPE EN CHARLA DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL EN COMUNIDADES CACAOCULTORAS

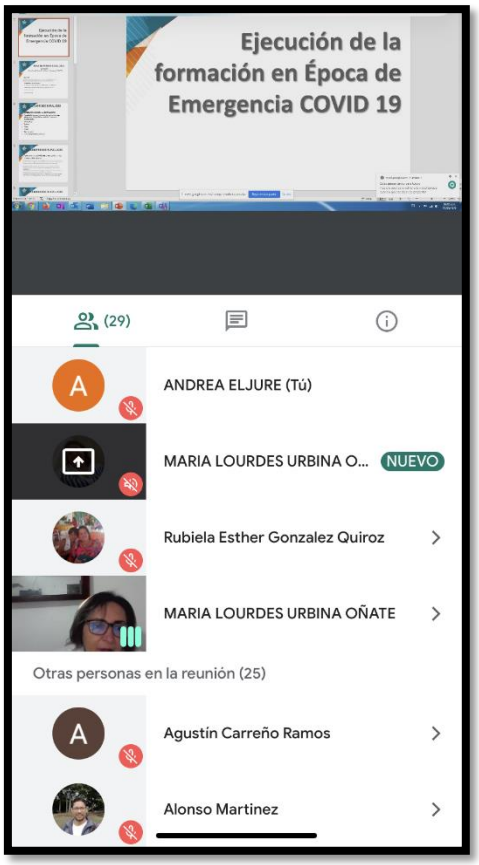


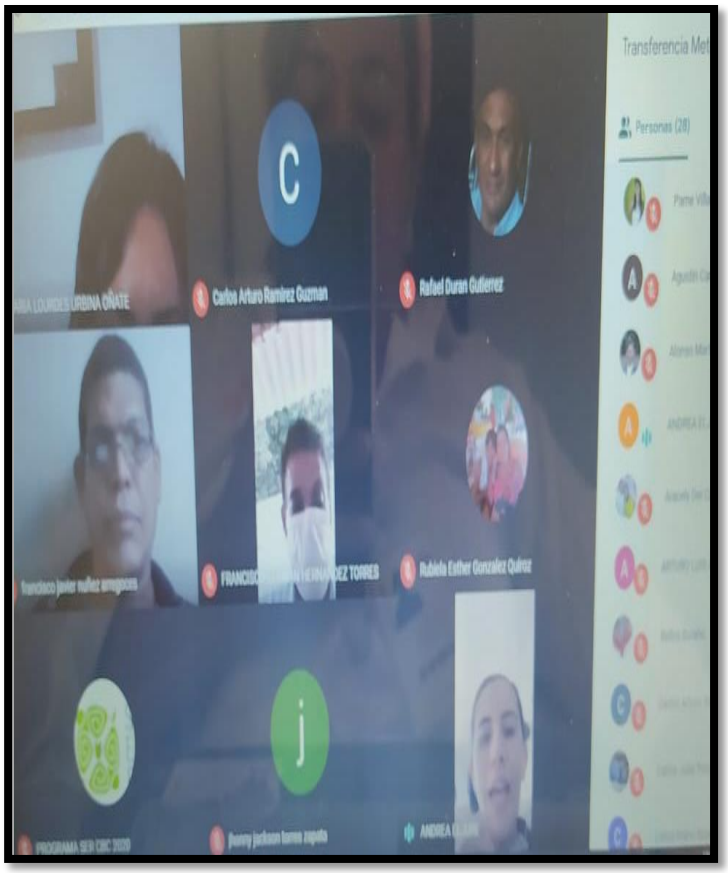


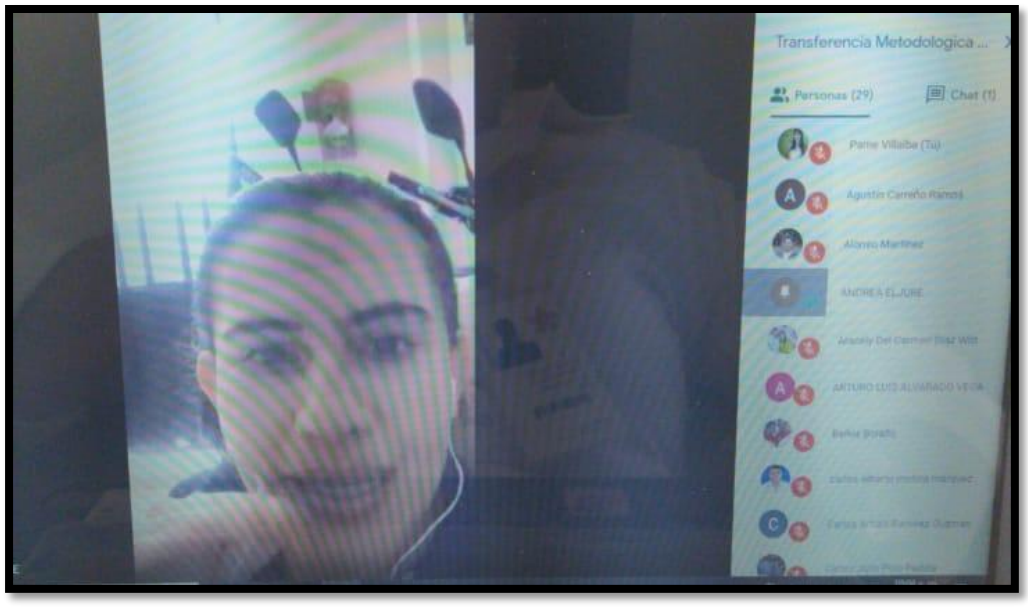




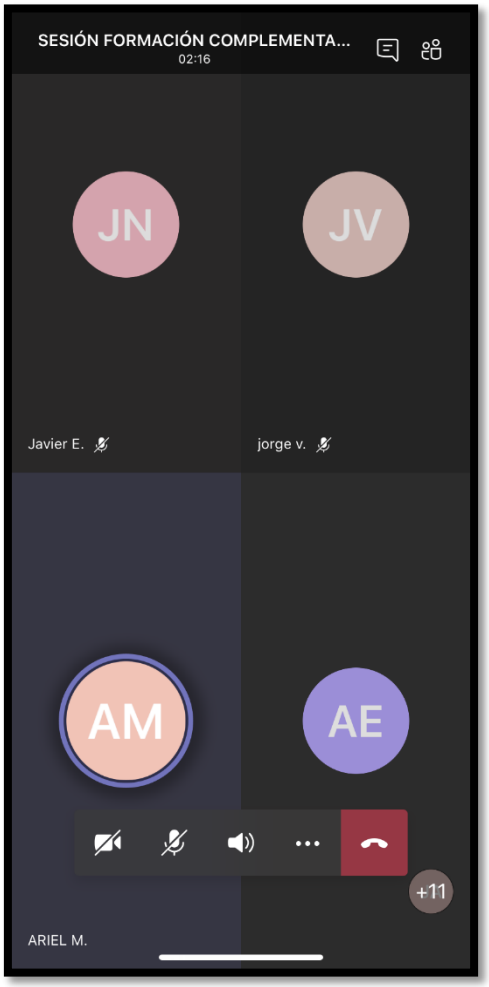
2. TRANSFERENCIA METODOLOGIA DE FORMACION VIRTUAL APOYO CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE.



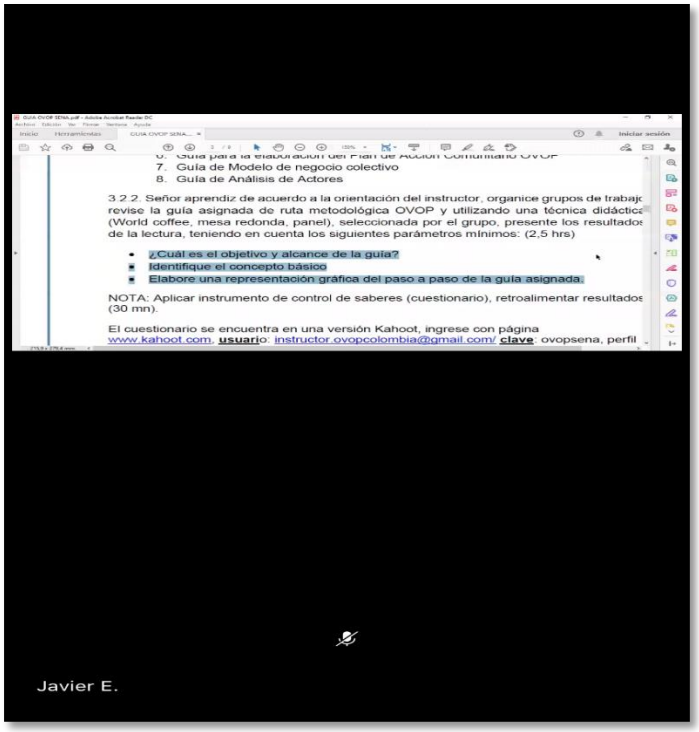




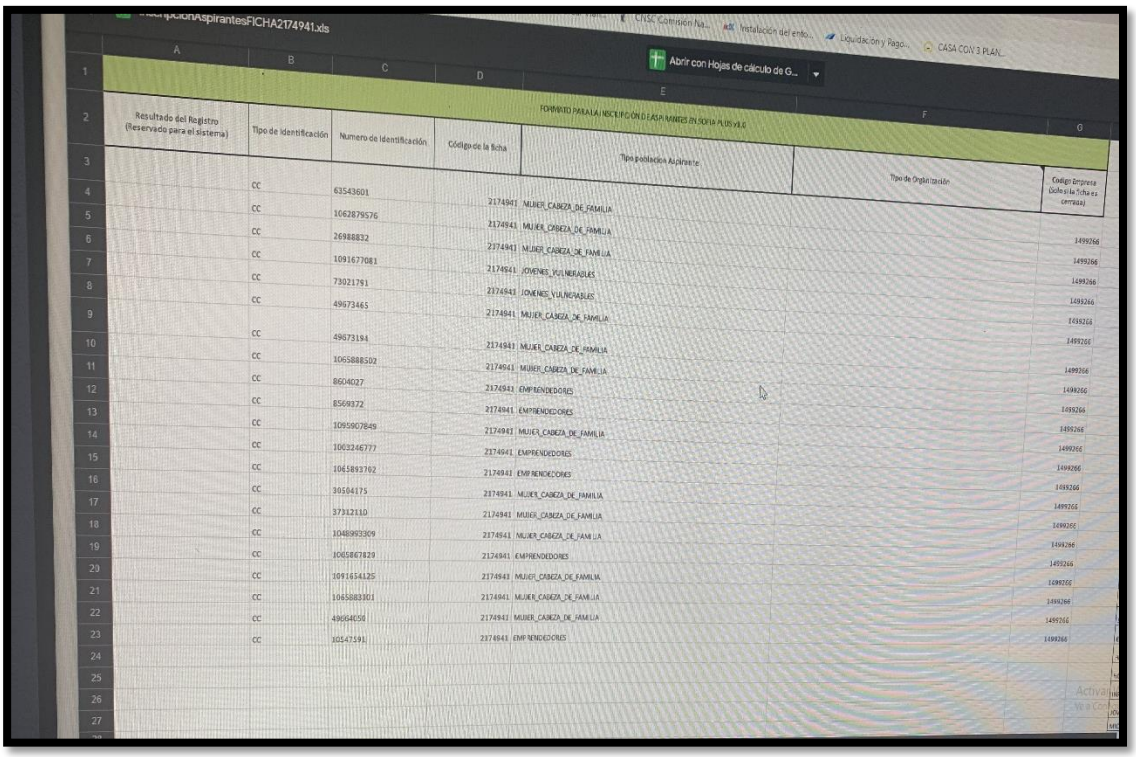
3. CURSO COMPLEMENTARIO ONE VILLAGE ONE PRODUCT OVOP COLOMBIA.

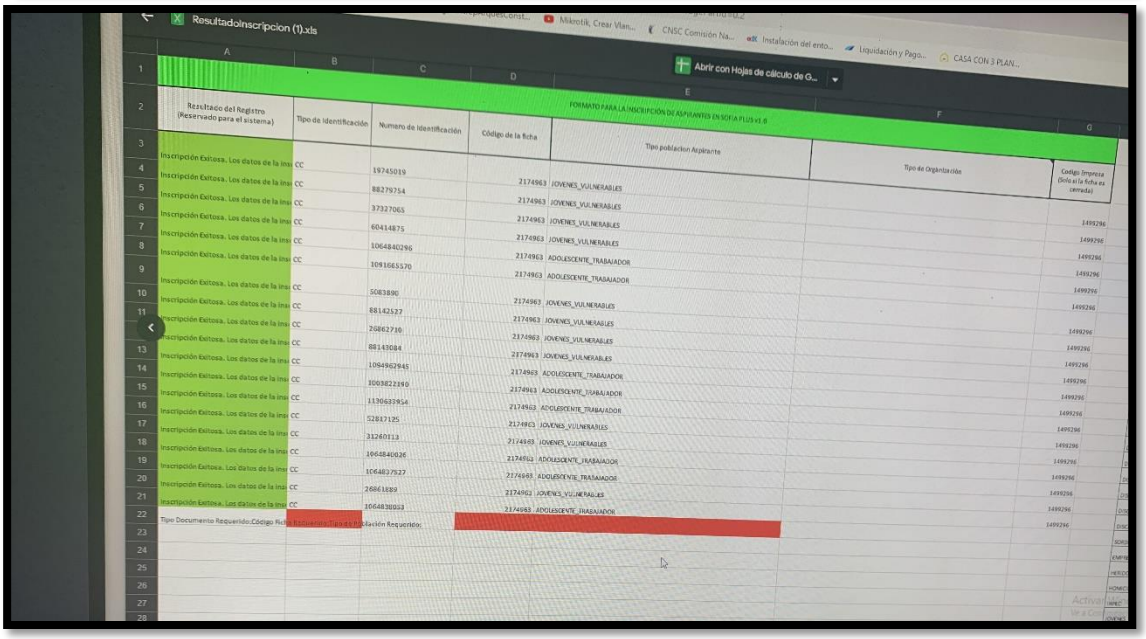




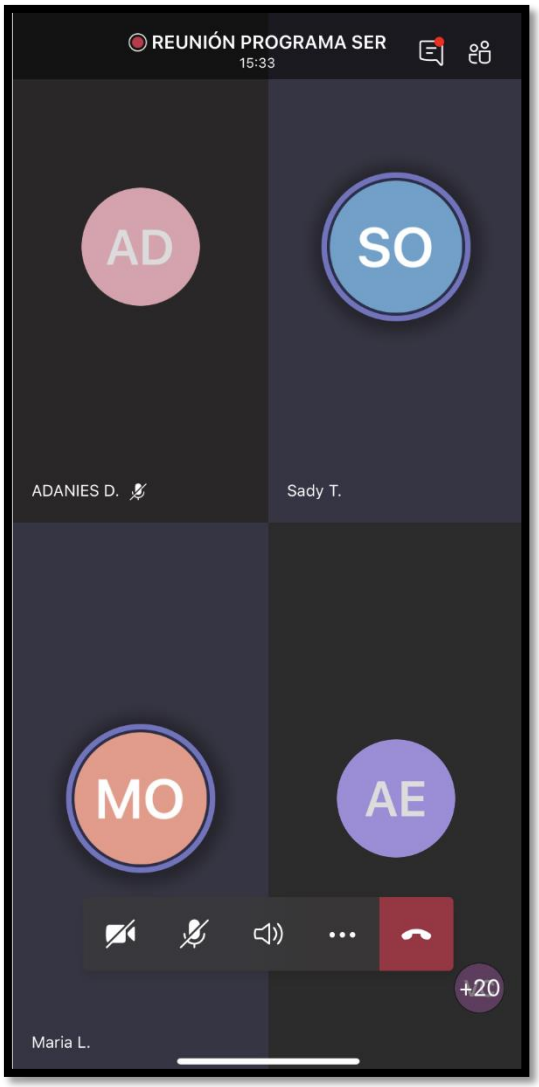


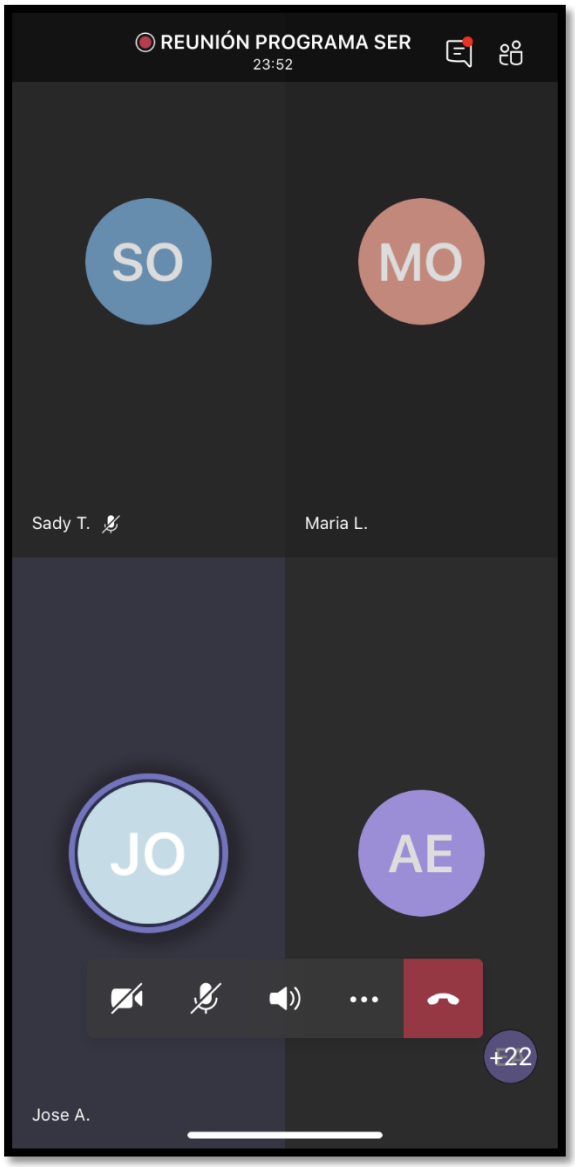
4. ENVIO DE LISTADOS MASIVOS PARA PROCESO DE MATRICULA APRENDICES



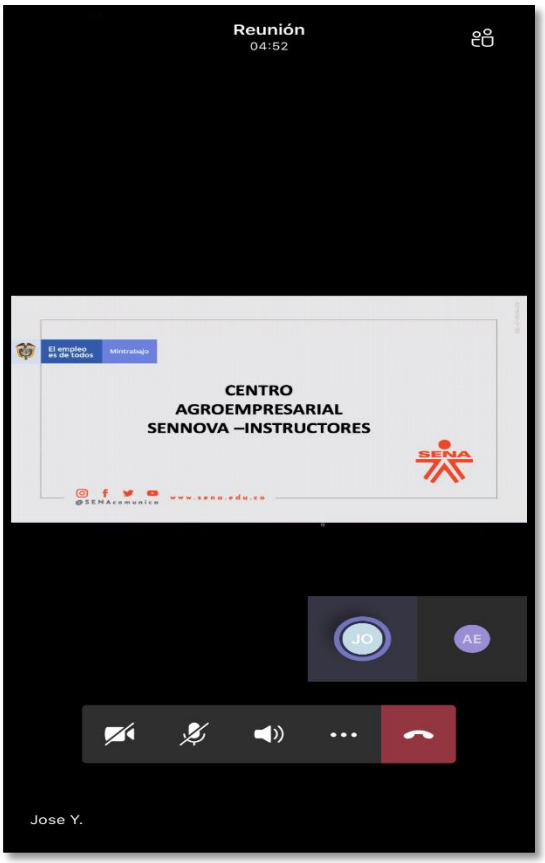


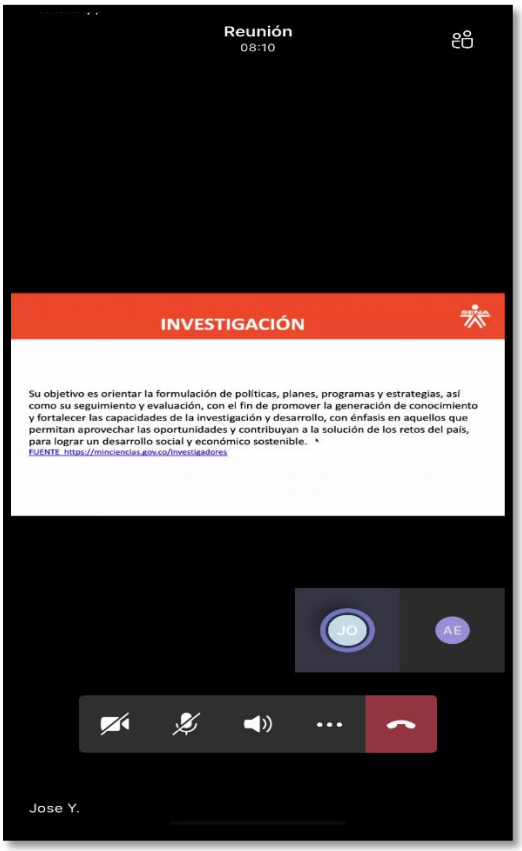
5. REUNION CON LIDER DEL PROGRAMA SER, COORDINADOR ACADEMICO, COORDINADORA MISIONAL PARA SOCIALIZAR II SEMESTRE DEL AÑO 2020





6. TRANSFERENCIA PARA SOCIALIZAR LA ESTRATEGIA SENNOVA, SU MISIÓN Y LOS GRANDES RETOS QUE ENFRENTA LA HUMANIDAD.

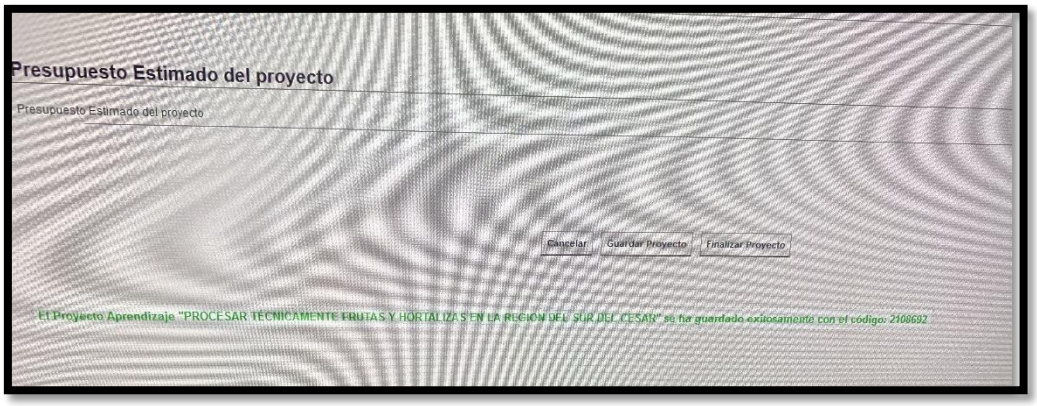


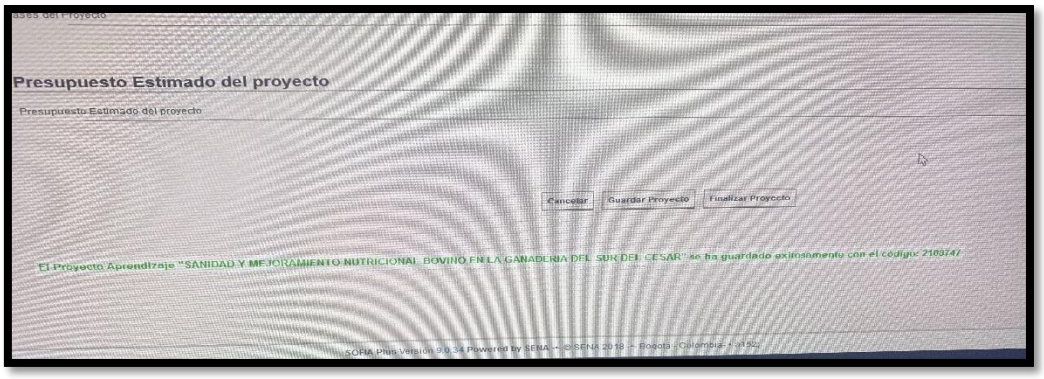


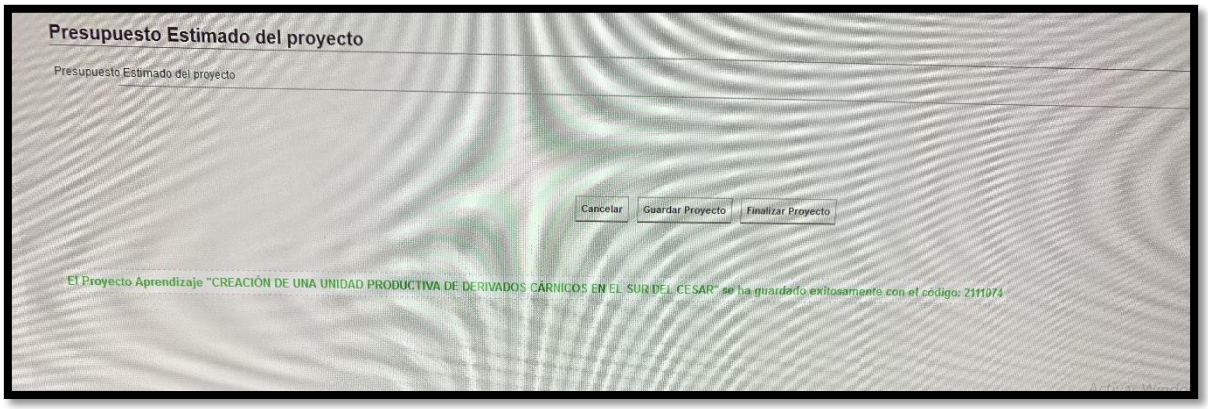


7. SE REALIZO EL CARGUE A LA PLATAFORMA SOFIA PLUS DE LOS PROYECTOS FORMATIVOS

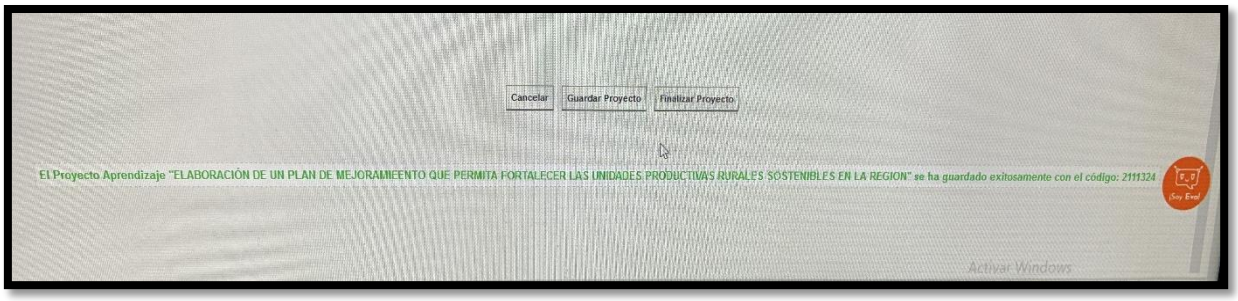
CODIGO SOFIA	NOMBRE DE PROYECTO	PROGRAMA
2108696	PROCESAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA REGION DEL SUR DEL CESAR	AGROINDUSTRIA
2108747	SANIDAD Y MEJORAMIENTO NUTRICIONAL BOVINO EN LA GANADERIA DEL SUR DEL CESAR	PECUARIO
2111074	CREACION DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA DE DERIVADOS CARNICOS EN EL SUR DEL CESAR	AGROINDUSTRIA
2111011	ESTABLECER UN SISTEMA DE MONITOREO PARTICIPATIVO DE LOS RECURSOS NATURALES PARA LA PROTECCION DE CUENCAS HIDROGRAFICASEN EL SUR DEL CESAR	AGRICOLA
2111324	ELABORACION DE UN PLAN DE MEJORAMIENTO QUE PERMITA FORTALECER LAS UNIDADES PRODUCTIVAS RURALES SOSTENIBLES EN LA REGION	EMPRENDIMIENTO



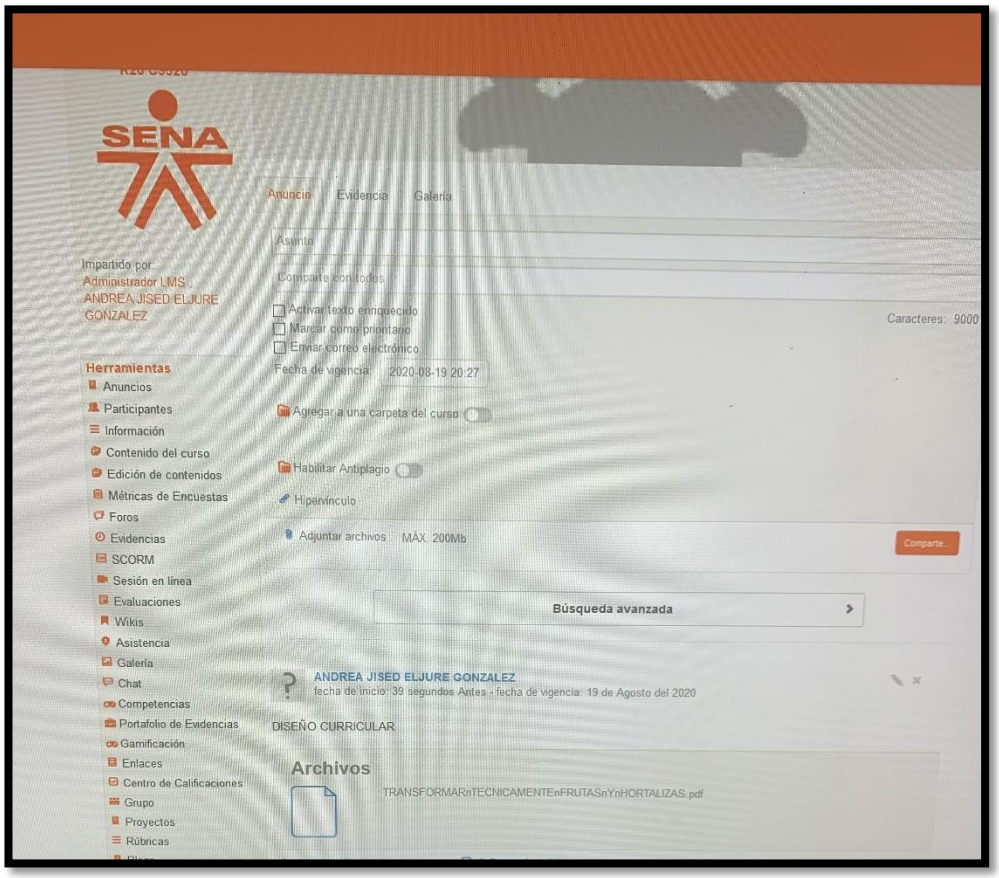



Presupuesto Estimado del proyecto
Presupuesto Estimado del proyecto
Cancelar
Guardar Proyecto
Finalizar Proyecto
El Proyecto Aprendizaje "CREACIÓN DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA DE DERIVADOS CÁRNICOS EN EL SUR DEL CESAR" se ha guardado exitosamente con el código: 2111074

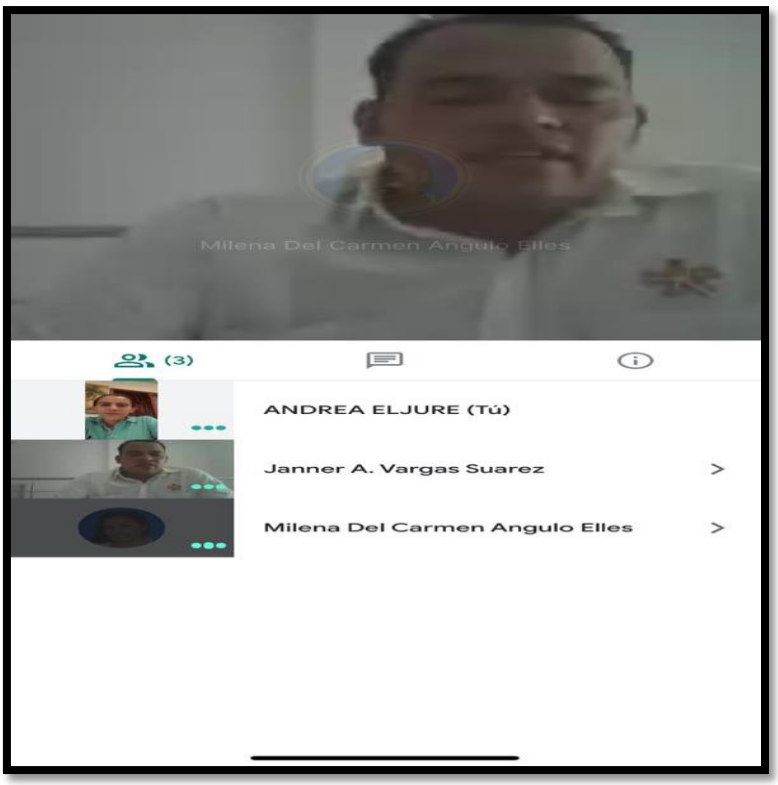

Cancelar
Guardar Proyecto
Finalizar Proyecto
El Proyecto Aprendizaje "ESTABLECER UN SISTEMA DE MONITOREO PARTICIPATIVO DE LOS RECURSOS NATURALES PARA LA PROTECCION DE CUENCAS HIDROGRAFICAS EN EL SUR DEL CESAR" se ha guardado exitosamente con el código: 2111011
Activar Windows

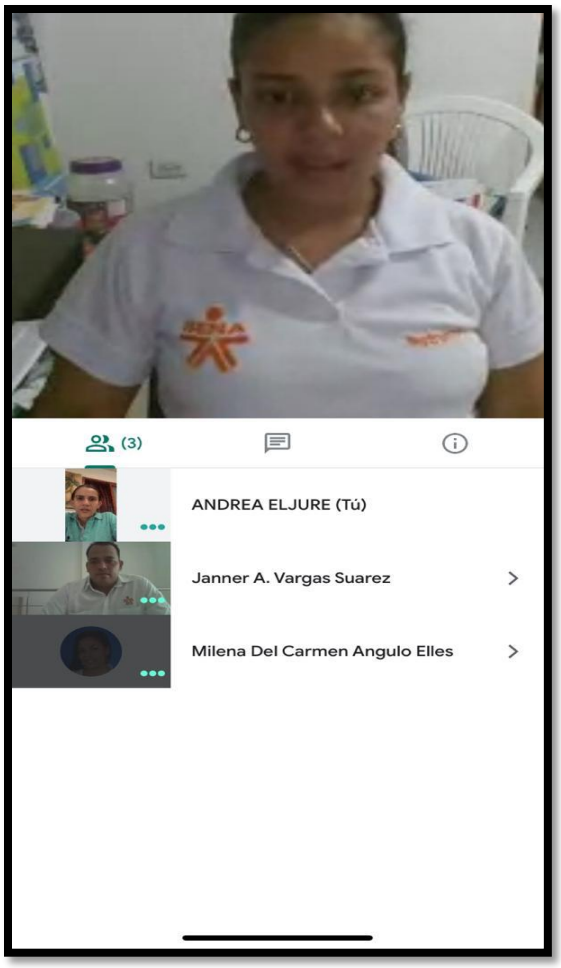

Cancelar
Guardar Proyecto
Finalizar Proyecto
El Proyecto Aprendizaje "ELABORACIÓN DE UN PLAN DE MEJORAMIEENTO QUE PERMITA FORTALECER LAS UNIDADES PRODUCTIVAS RURALES SOSTENIBLES EN LA REGION" se ha guardado exitosamente con el código: 2111324
Activar Windows

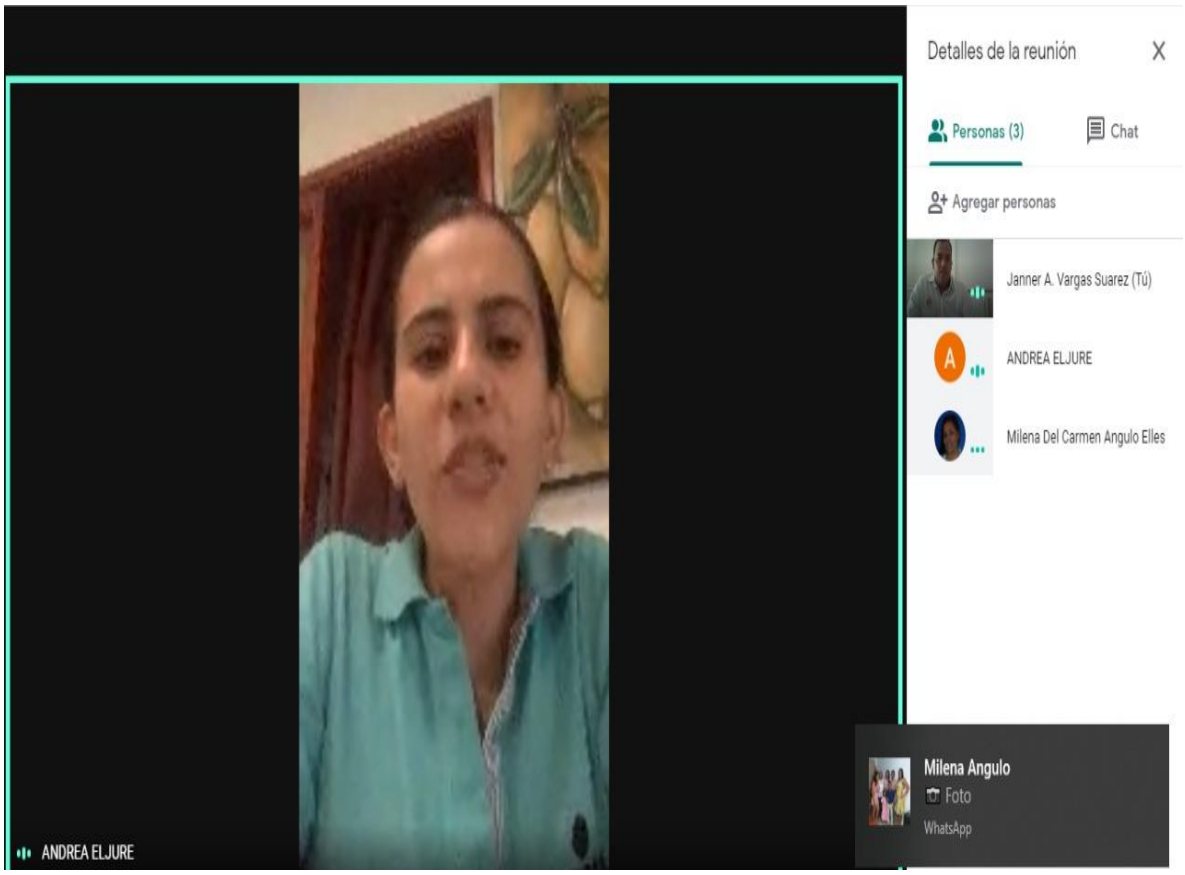
8. SE REALIZO EL CARGUE DE DOCUMENTOS A LA PLATAFORMA TERRITORIO DE LA FICHA ASIGNADA HASTA EL MOMENTO.



9. Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica.



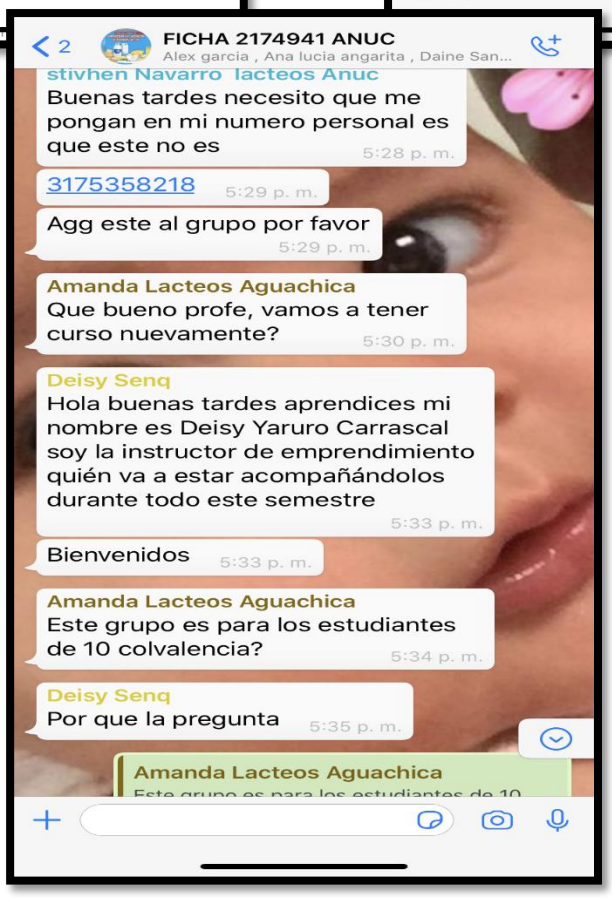

(3)
ANDREA ELJURE (Tú)
Janner A. Vargas Suarez
Milena Del Carmen Angulo Elles


Detalles de la reunión
X
Personas (3)
Chat
Agregar personas
Janner A. Vargas Suarez (Tú)
ANDREA ELJURE
Milena Del Carmen Angulo Elles
ANDREA ELJURE
Milena Angulo
Foto
WhatsApp

10. CREACION DE GRUPOS DE WHASSAPP PARA DAR INICIO A LAS FORMACIONES. EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS.







11. CREACION DE GRUPOS DE WHASSAPP PARA DAR INICIO A LAS FORMACIONES EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS.

