



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Agosto de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1359211**
Cordinador Academico
instrutor G08
Centro Agroempresarial
aguachica

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

Referencia: No **1359211** del año 2020

JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.692.573** de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa Sena Emprende Rural SER, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: 1) UN (1) 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 (1) 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.)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	<p>✓ 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 birideccional.</p> <p>✓ Fichas: (2084168, 2171556, 2171557)</p> <p>Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas.</p> <p>✓ Ficha: (2173785)</p> <p>Emprendedor en elaboración de derivados lácteos.</p> <p>✓ Ficha: (2173794)</p> <p>Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.</p>	<p>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.</p> <p>Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOW2Bo8v</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOW2Bo8v</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1-lgT6lI037dXmdsUUspBR_Sflf4SZpVPu</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1DtU4adkaktqngiQr25CRpWD-WmTgUqLY</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 metodologia one village one product- ovop Colombia", el cual lleva 2 secciones sincrónicas. ✓ Me certifique en la norma de competencia laboral "290801092 – "Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria" (05/08/2020). 	
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	<p>Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible en el Drive en los siguientes link:</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1T5Ly1hkF0LtKmuo-Nb_H73r1wjFW-rEO</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1BxoYKNVqZg9PcBzjeORFsBxv0kwUXV9w</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1ykNIqMR86qFJPmcXQ_EVYV3rdVcNEidW</p>

		<p>permita el aprendizaje y desarrollo local.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2080739, 2084168). ✓ “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos”, ficha: 2090517. 	https://drive.google.com/drive/folders/1YCBLYYYgGi6D4D5eJDp2BD6ngUqkl8WT
3.	<p>Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de “formación por proyectos” de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.</p>	<p>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 los aprendices de los programas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica). <p>Código: 96151518, denominación del programa: “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”.</p> <p>Competencia: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible en el Drive en los siguientes link:</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOw2Bo8v</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOw2Bo8v</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1-IgT6lI037dXmdsUUspBR5flf4SZpVPu</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1DtU4adkaktqngjQr25CRpWD-WmTgUqLY</p>

		<p>seleccionada y herramientas de planeación</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. • 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. 	
--	--	---	--

		<p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • La ficha: (2084168 - Pailitas), culmino su formación. • 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. • Se ejecuta 1 actividad programada en la guía de aprendizaje de planeación (actividad de reflexión inicial) de las fichas:– (2171556 - 	
--	--	--	--

		<p>Pailitas), (2171557 - Aguachica).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les suministre la actividad por medio de los grupos de WhatsApp y los aprendices están realizando el trabajo escrito. <p>✓ Ficha: (2173785 – Pailitas).</p> <p>Código: 96151514, denominación del programa: “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos”.</p> <p>Competencia: Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.</p>	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> • Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta el procedimiento establecido. • Elaborar derivados lácteos fermentados y leches concentradas, según procedimiento establecido y 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. <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
--	--	---	--

		<p>alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Se ejecuta 1 actividad programada en la guía de aprendizaje de planeación (actividad de reflexión inicial) de la ficha: (2173785 – Pailitas). • Les suministre la actividad por medio del grupo de WhatsApp y los aprendices están realizando el trabajo escrito. <p>✓ Ficha: (2173794 – San Alberto).</p> <p>Código: 22210014, denominación del programa: “Aplicación de procesos biotecnologicos en la producción de derivados cárnicos madurados”.</p> <p>Competencia: Operar equipos para fermentación según especificaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar los registros del proceso de maduración de los derivados lácteos según normas técnicas vigentes. • Realizar la maduración de los derivados cárnicos en condiciones asépticas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa. 	
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> 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. Se ejecuta 1 actividad programada en la guía de aprendizaje (actividad de reflexión inicial) de la ficha: (2173794 – San Alberto). Les suministre la actividad por medio del grupo de WhatsApp y los aprendices están realizando el trabajo escrito. 	
4.	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el periodo objeto de pago ya que las formaciones se encuentran en ejecución.	N/A
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.	<p>✓ Se realizó la solicitud de los cursos: “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras”, “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos”, “Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”, envió de los respectivos masivos, confirmación de preinscritos, para cerrar el evento de matrícula.</p> <p>Se realiza uso de la plataforma Territorium donde se realiza el foro de bienvenida a los aprendices</p>	<p>Registro en sofia plus</p> <p>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p>

		<p>de los programas de formación:</p> <p>“Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas” de las fichas: (2171556, 2171557), “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos” de la ficha: (2173785) y “Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados” de la ficha: (2173794)</p> <p>✓ 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.</p>	
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 misional de centro SER.	<p>✓ Participe en la socialización 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 través del conocimiento. (14/08/2020).</p> <p>✓ Se utilizan todos los documentos establecidos en el siqa, requeridos para la ejecución de las diferentes formaciones.</p>	<p>Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes link.</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1QaQb-ed-U3CvdrcAonOw9k4fgqv5HQC9</p>

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: 2171556, 2171557, 2173785, 2173794, 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/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOw2Bo8v

			https://drive.google.com/drive/folders/1oA7Vb5UIOrAy4hym0EjVTPBAOw2Bo8v https://drive.google.com/drive/folders/1-lgT6lI037dXmdsUUspBRsf4f4SZpVPu https://drive.google.com/drive/folders/1DtU4adkaktqngjQr25CRpWD-WmTgUqLY
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.	<p>Realice ajustes a los proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizajes, planes de trabajo y los instrumentos de evaluación en la línea agroindustria en los programas de formación.</p> <p>✓ Fichas: (2171556, 2171557).</p> <p>“Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”,</p> <p>✓ Ficha: (2173785).</p> <p>“Emprendedor en elaboración de derivados lácteos” .</p> <p>✓ Ficha: (2173794)</p> <p>“Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”</p>	<p>Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1T5Ly1hkF0LtKmuo-Nb_H73r1wjFW-rEO</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1BxoYKNVqZg9PcBzjeORFsBxv0kwUXV9w</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1ykNlqMR86qFJPmcXQ_EVYV3rdVcNEidW</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1YCBWLWYYgGi6D4D5eJDp2BD6ngUqkl8WT</p>

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 las fichas: 2171556, 2171557, 2173785, 2173794. d. Fueron asociados a la ruta de aprendizaje, los aprendices pertenecientes a las fichas: 2171556, 2171557, 2173785, 2173794. e. 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 <i>diagnóstico final</i> , 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	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	una unidad participe en una formación.		
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 “Orientación en la metodología one village one product- ovop Colombia”, la cual lleva 2 secciones sincrónicas, la formación es impartida los días jueves.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en el siguiente link. https://drive.google.com/drive/folders/1QaQb-ed-U3CvdrcAonOw9k4fgqv5HQC9
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 de las fichas: (2080739, 2084168) – “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas” y la ficha: 2090517 “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos”, porque aun no se les a realizado la entrega de materiales de formación.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1QPSc_hkpbvZWvE3EoChDCek_gKM1DjHjV https://drive.google.com/drive/folders/15dj0h_QcC-U-92hzLYnIYJnYyPYYS5H1 https://drive.google.com/drive/folders/1bKZF8W2MwWUbsg7k1qMc3jVj52dB9SiT
19.	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	Me encuentro impartiendo formación para la ocupación rural en el municipio de San Alberto a la ficha: (2173794) - Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.	Estas evidencias están disponible en el Drive en el siguiente link. https://drive.google.com/drive/folders/1FPaM-4k4_kfMKQWV3LctGERgr-We3ixz
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	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	aplicativo establecido para este fin.		
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 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.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

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, **8608176125** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL expedido por **ASOPAGOS** correspondiente al mes de julio (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (36) folios

Cordialmente,

JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ
Contratista
C.C. No. 9.692573 de Aguachica Cesar

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato . 1359211 de 2020
Instructor G08

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

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: 2084168 - 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 LECHE 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 :	8,00
--------------------------------------	-------------

- **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 FÍSICOQUÍMICO 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 LECHE 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 : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2173794 - APLICACIÓN DE PROCESOS BIOTECNOLOGICOS EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS MADURADOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA MADURACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN NORMAS DE HIGIENE.

REALIZAR LA MADURACIÓN DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS EN CONDICIONES ASÉPTICAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN NORMAS TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	9,00
--------------------------------------	-------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 2171556 - 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 LECHE 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 : 53,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

**2171557 - 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 LECHE 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 : 45,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

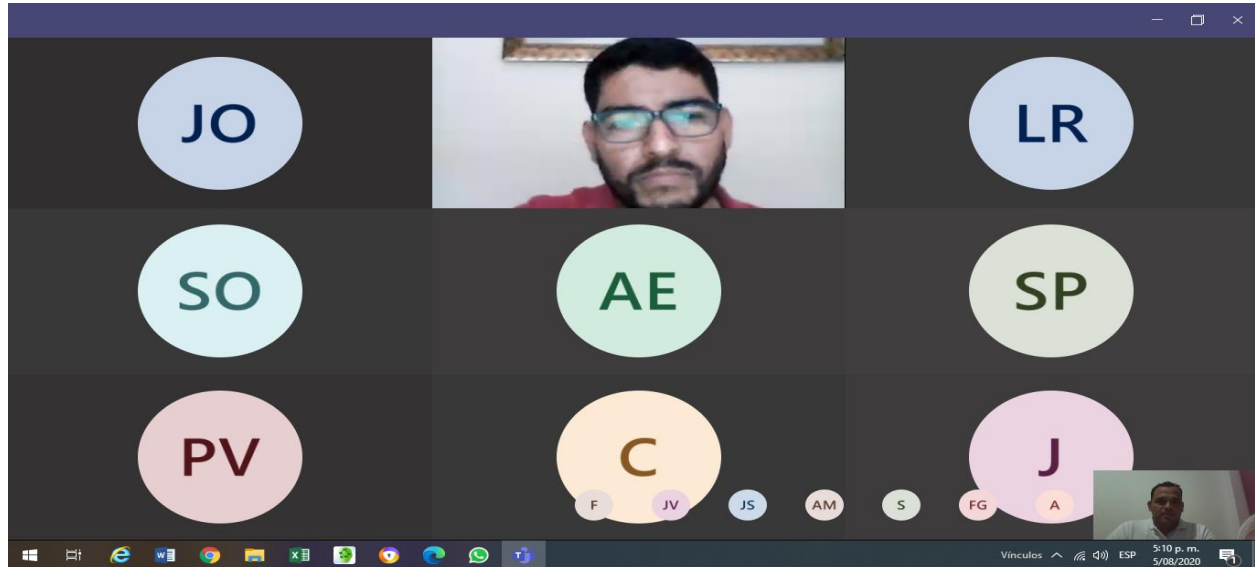
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

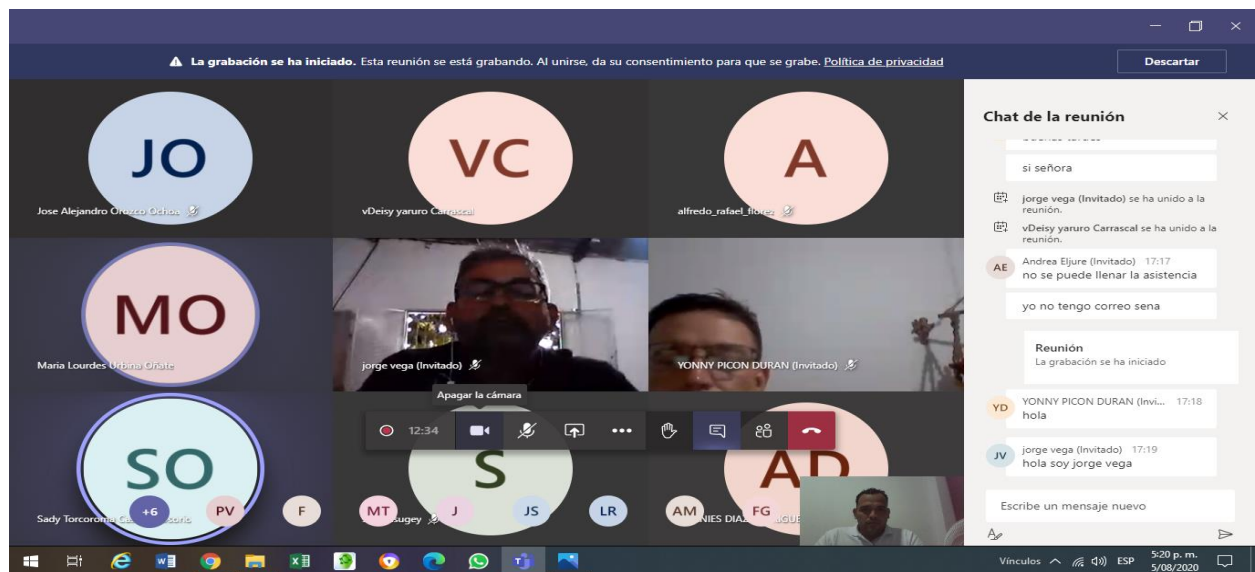
**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

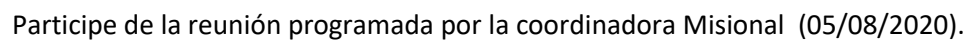
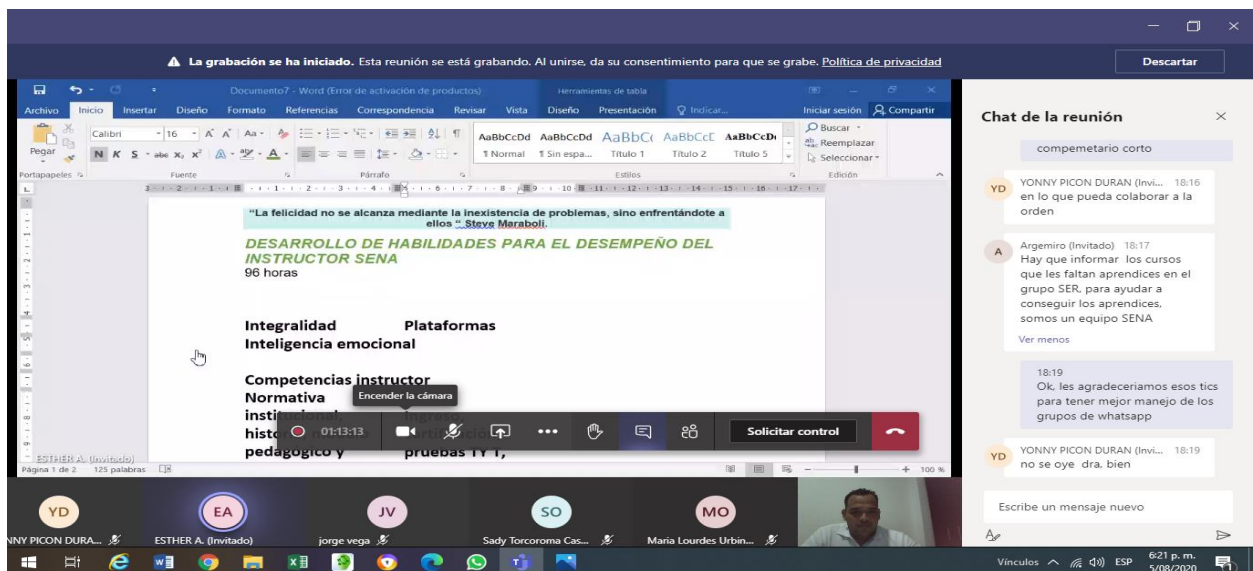
Participe de la reunión programada por la coordinadora Misional (05/08/2020).



Participe de la reunión programada por la coordinadora Misional (05/08/2020).



Participe de la reunión programada por la coordinadora Misional (05/08/2020).



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

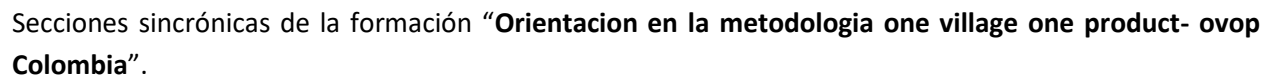
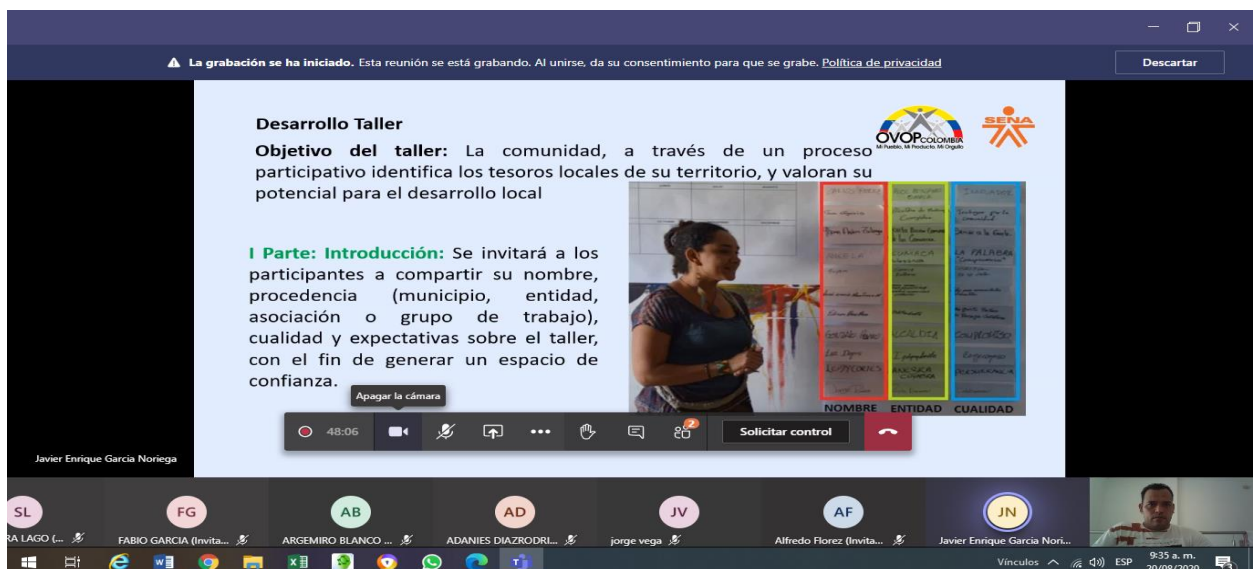
Secciones sincrónicas de la formación “Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia”.



Secciones sincrónicas de la formación “Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia”.



Secciones sincrónicas de la formación **“Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia”**.

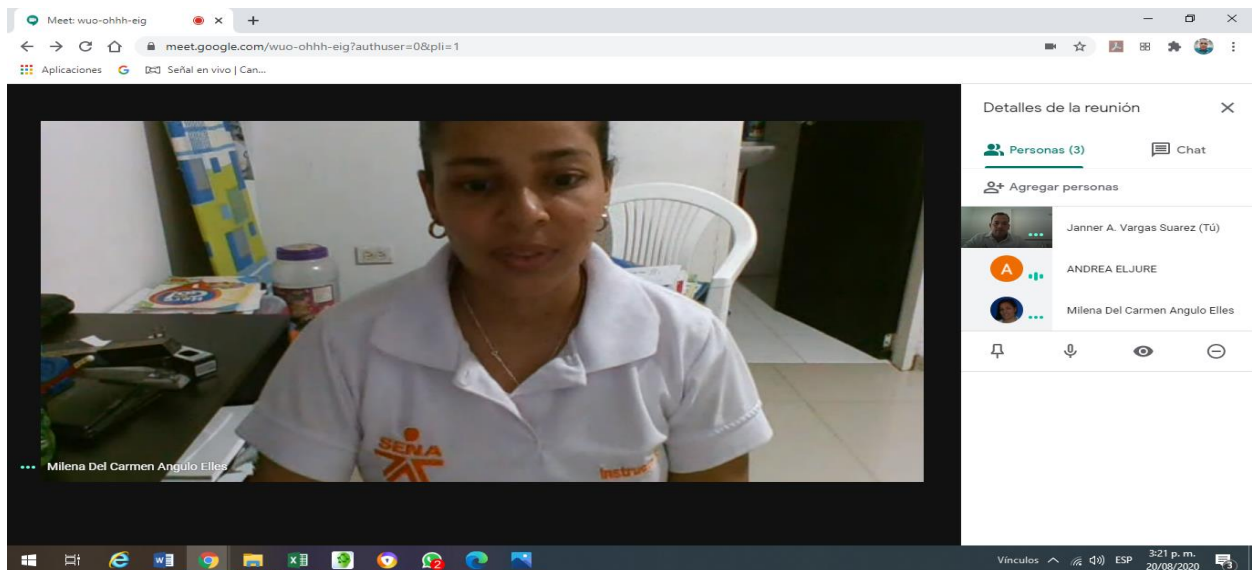


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Verificación del proceso para certificación en la norma de competencia laboral “290801092 – **“Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria”** (05/08/2020).

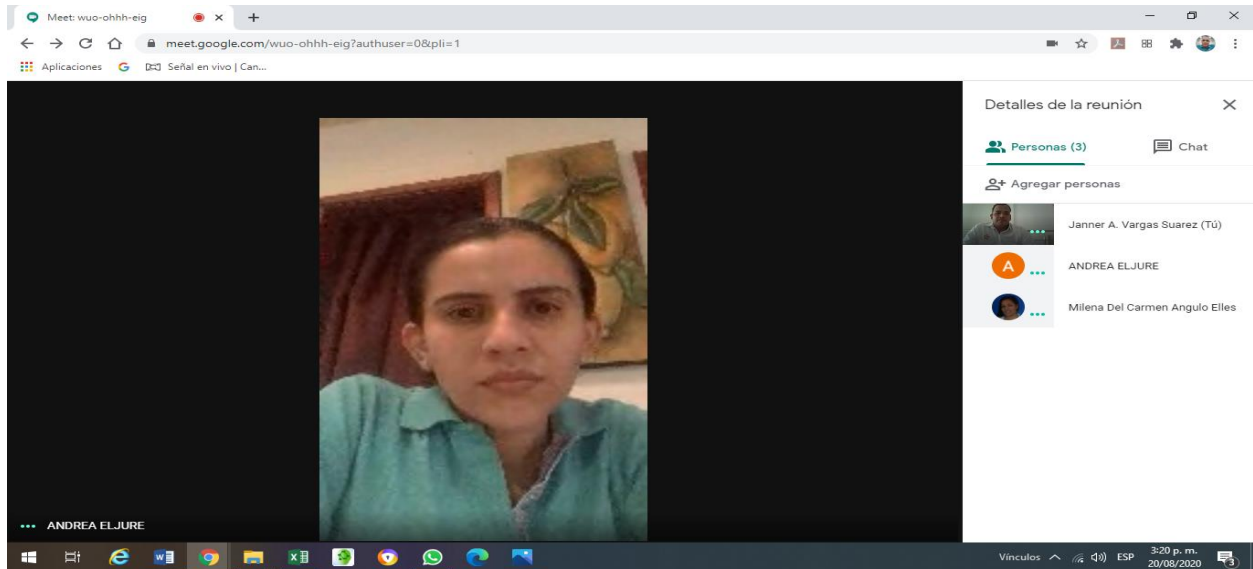


Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación.

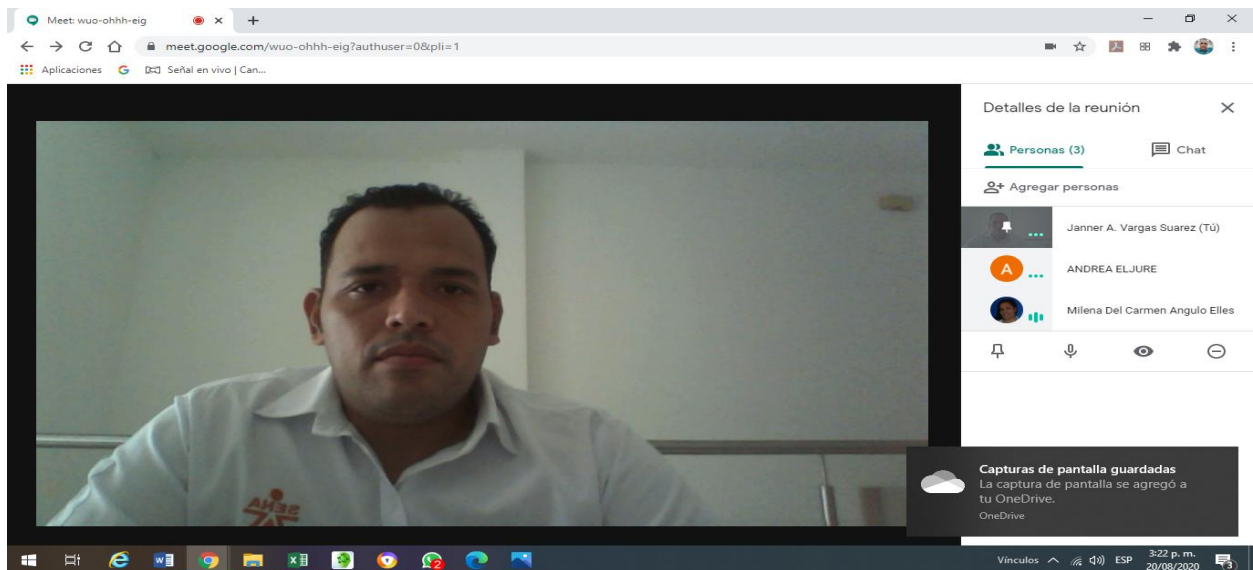


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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.

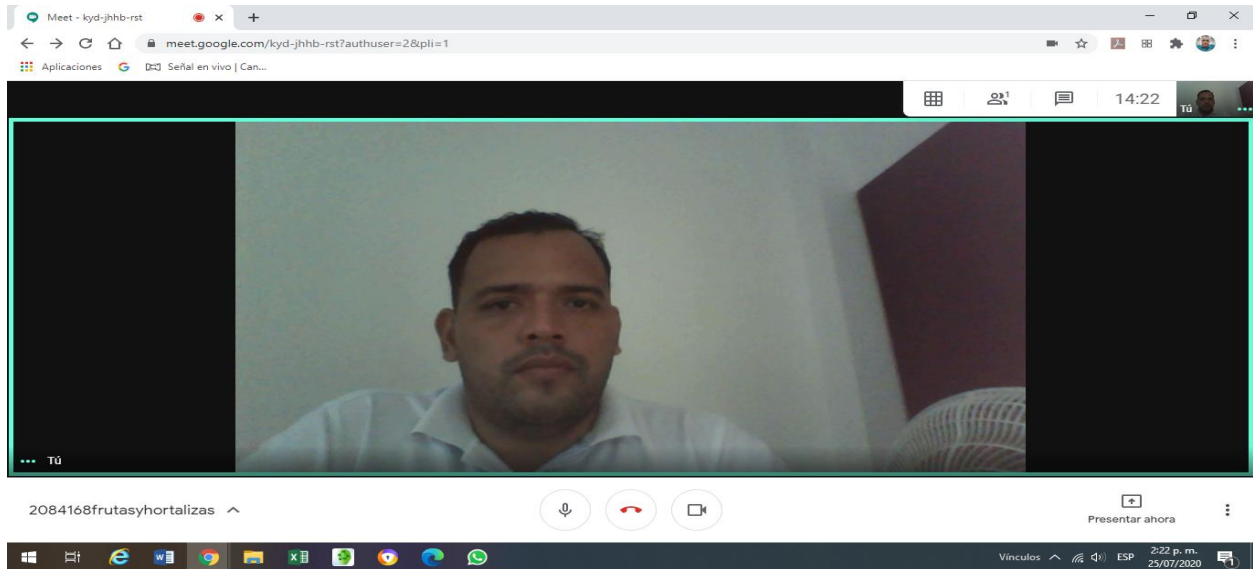


Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación.

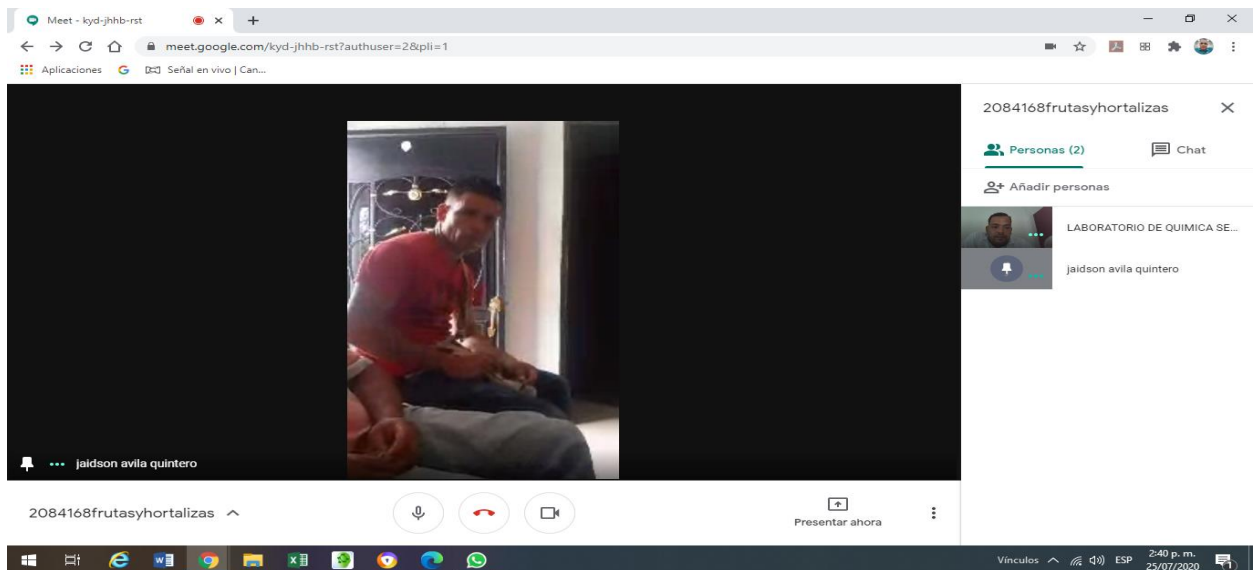


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – “Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas”.

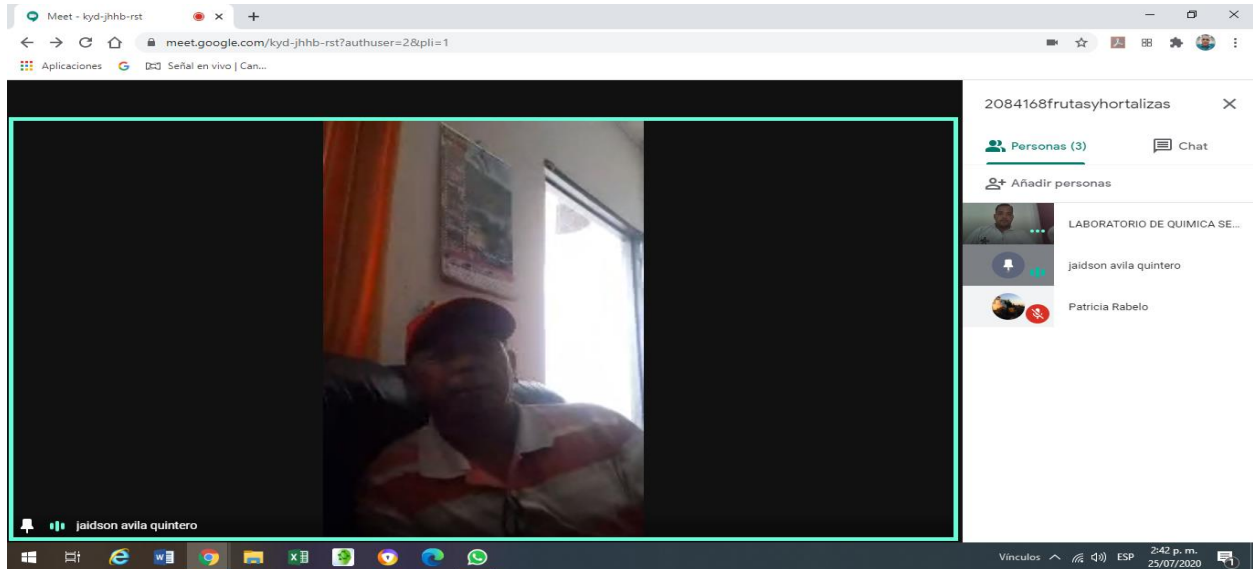


Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – “Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas”.

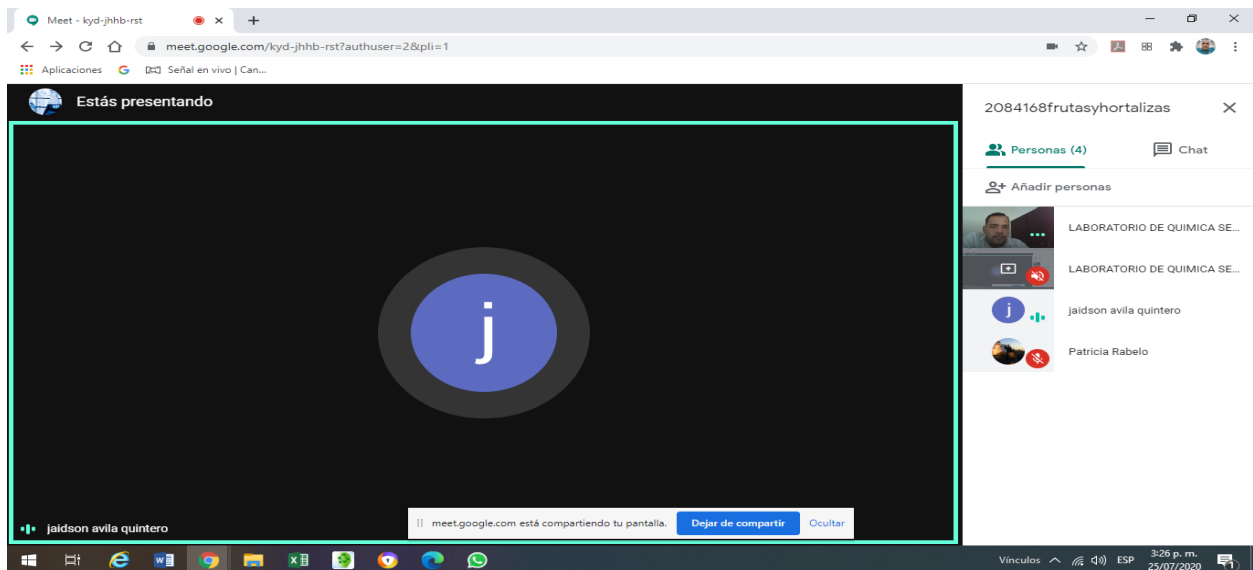


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – “Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas”.

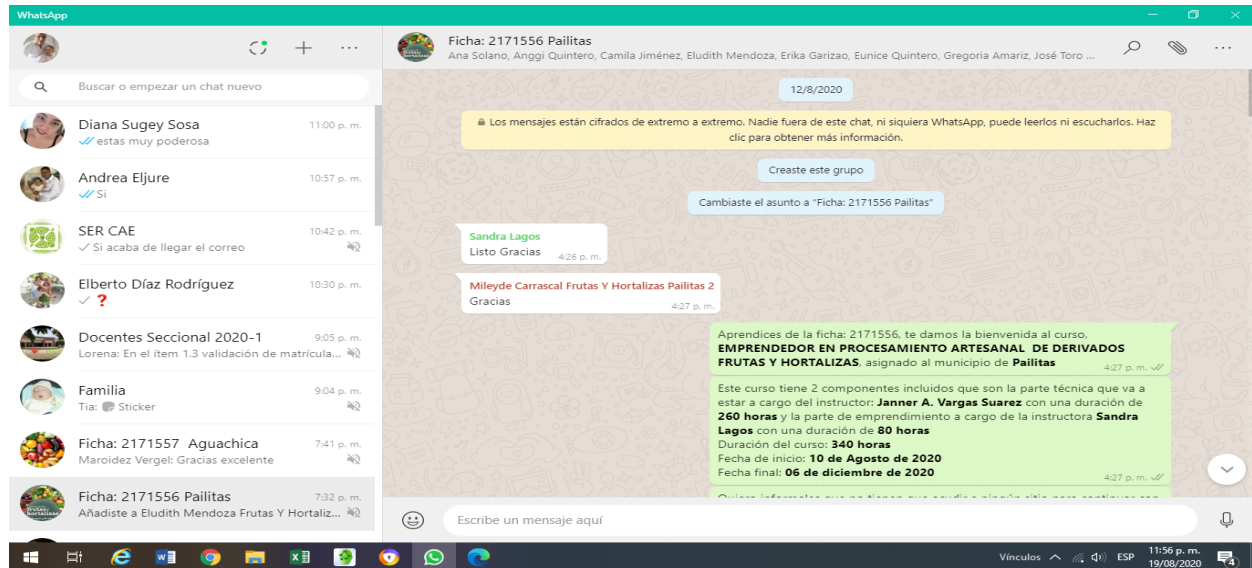


Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – “Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas”.

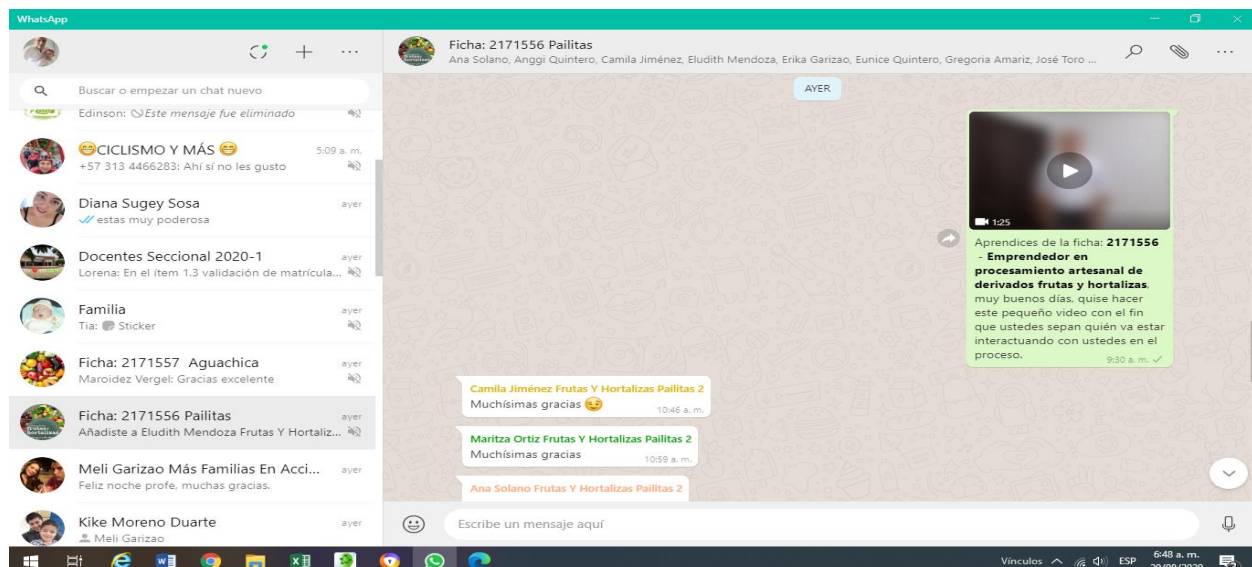


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

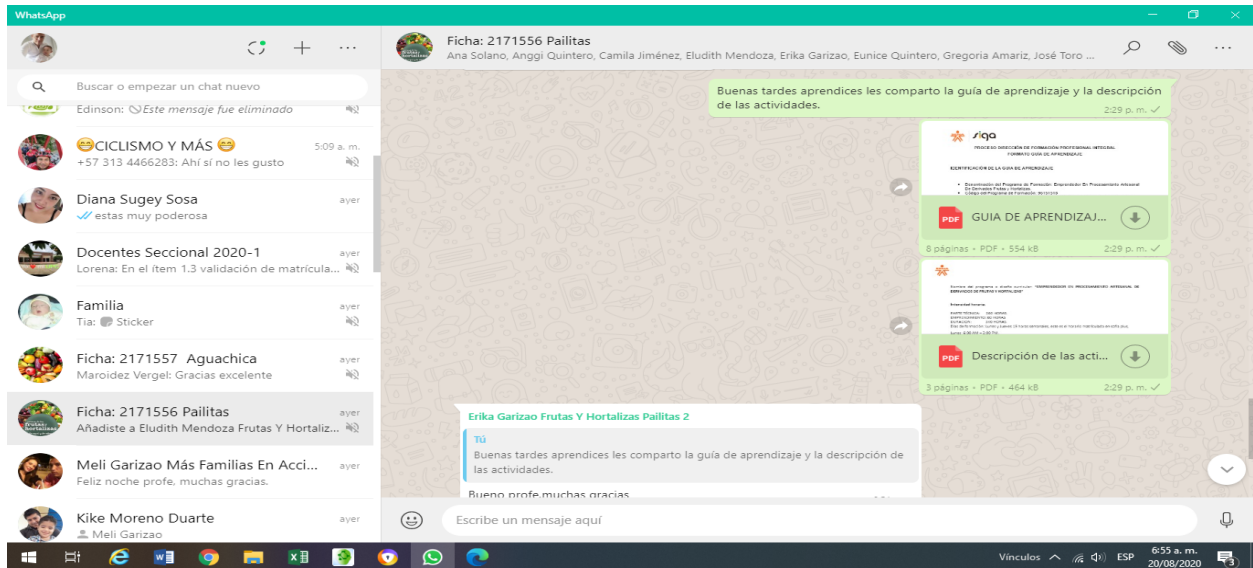


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

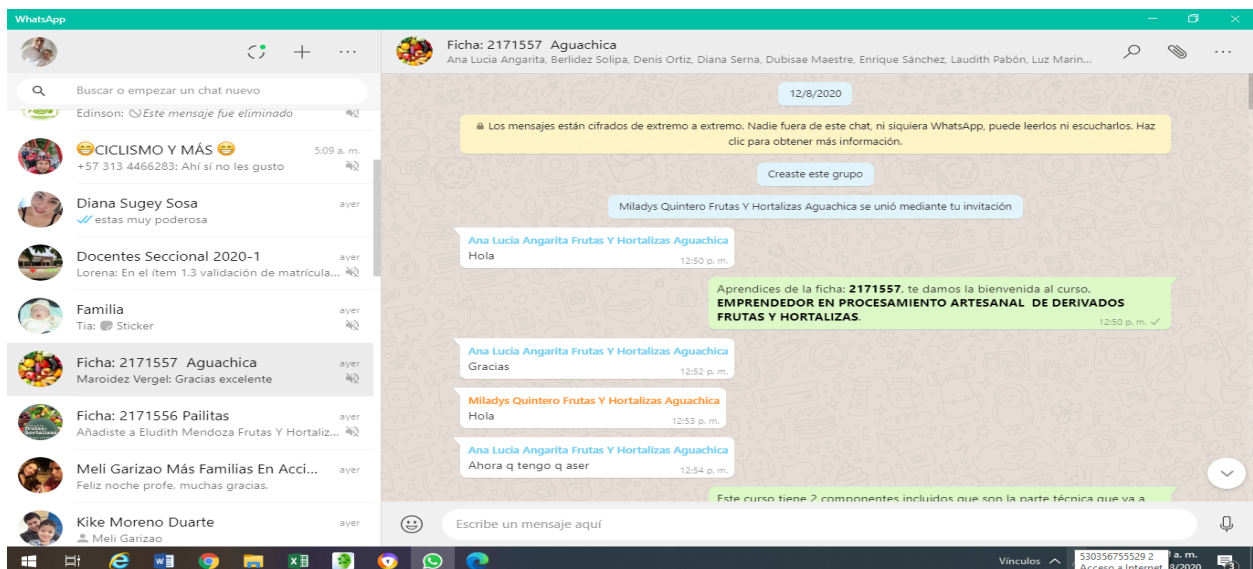


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

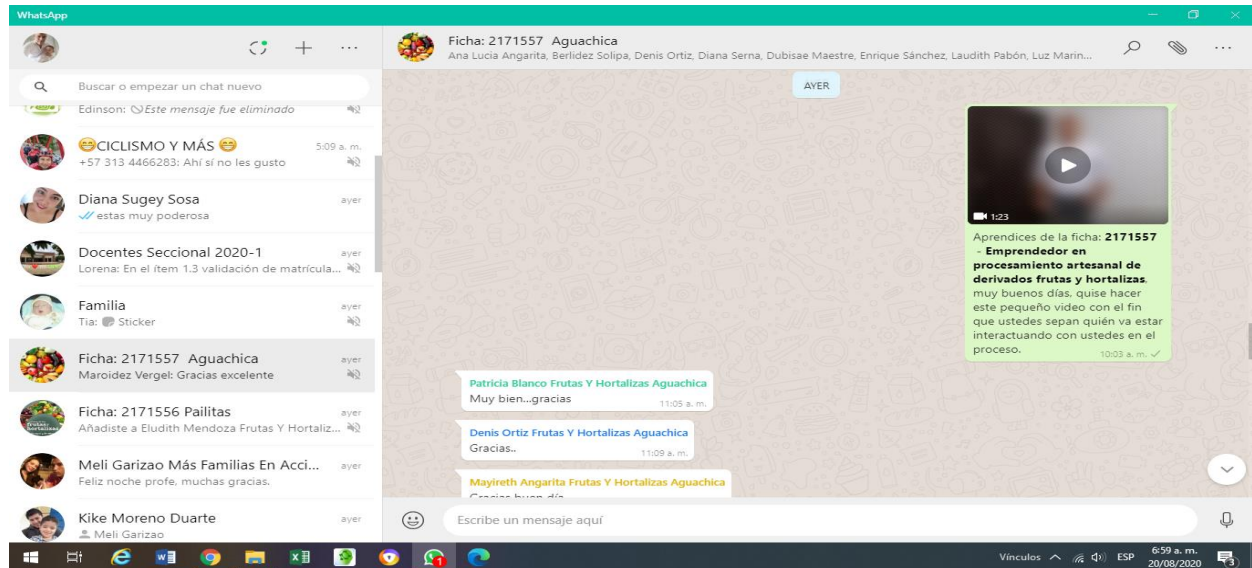


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

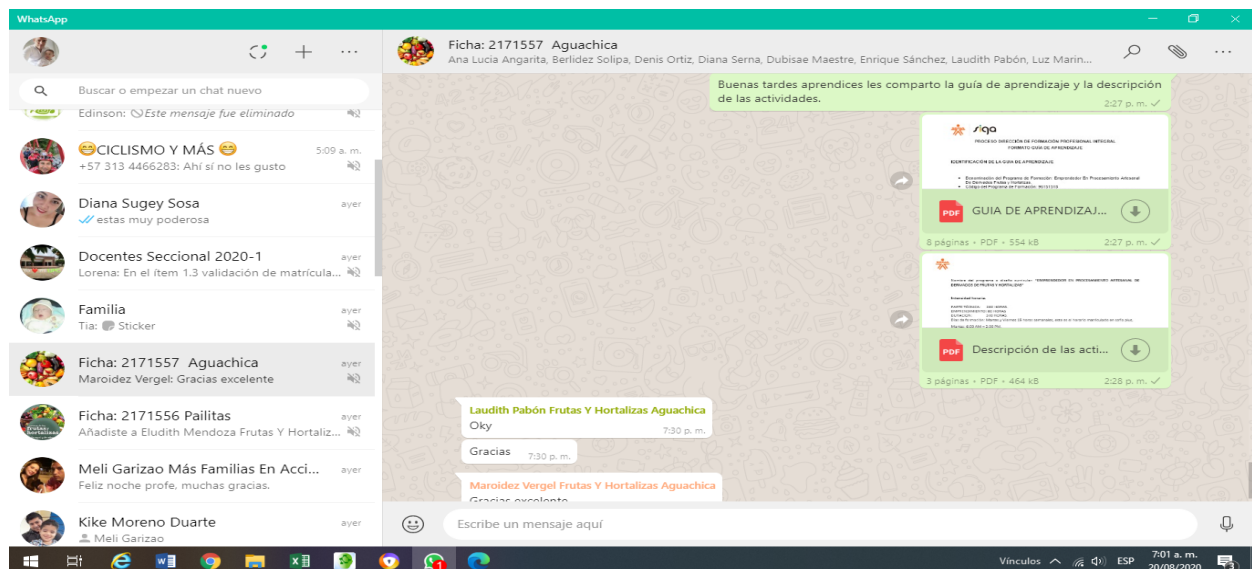


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

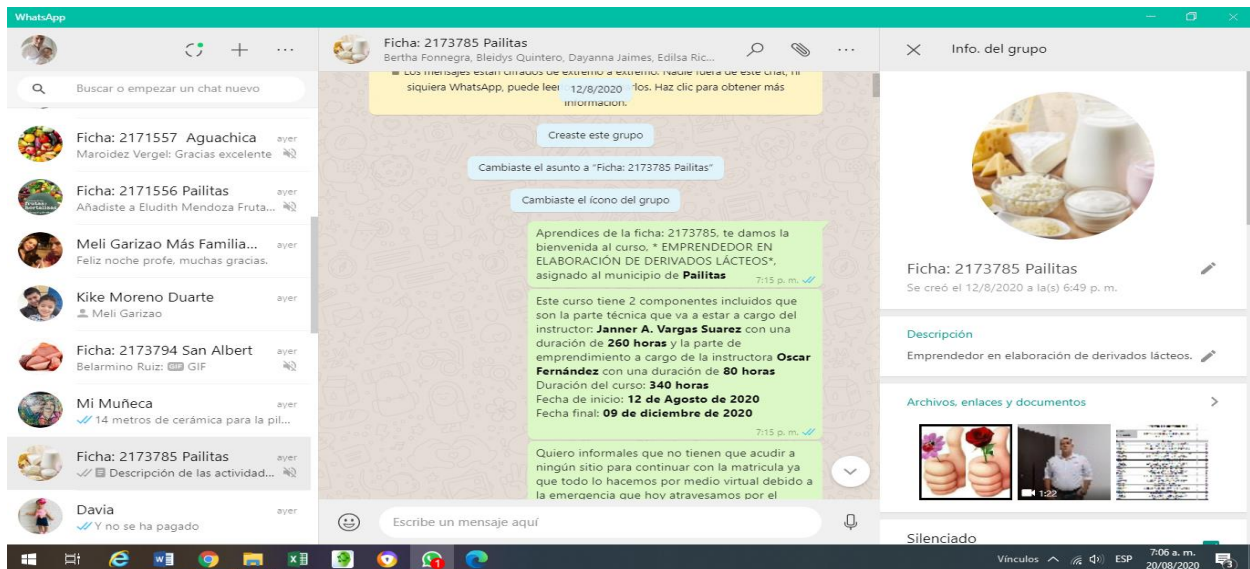


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

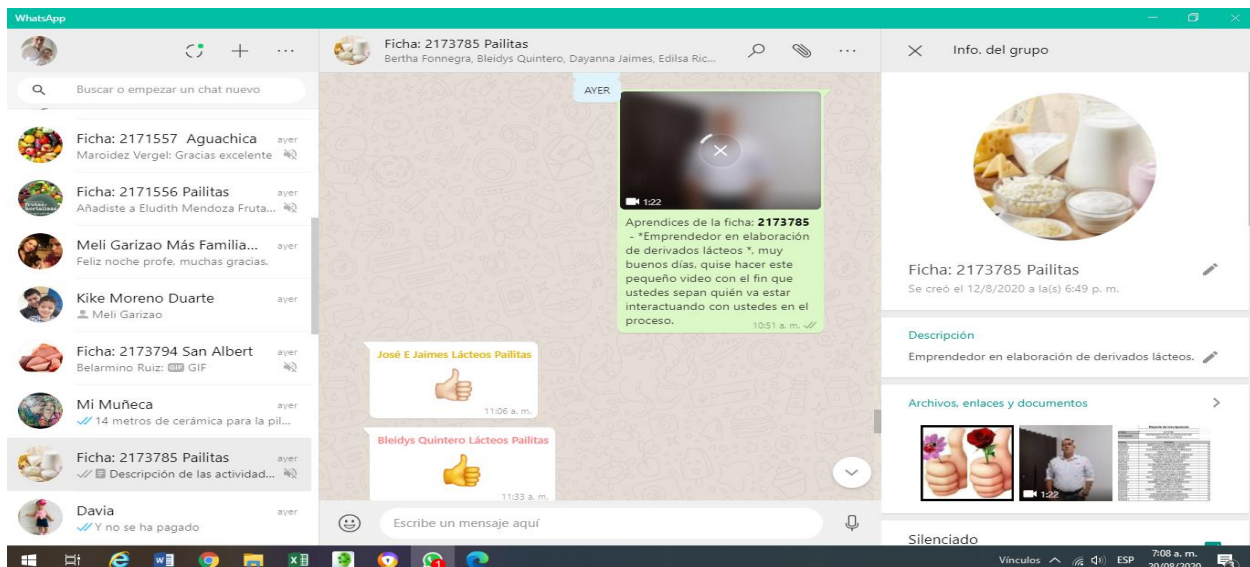


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos”, ficha: (2173785 – Pailitas).

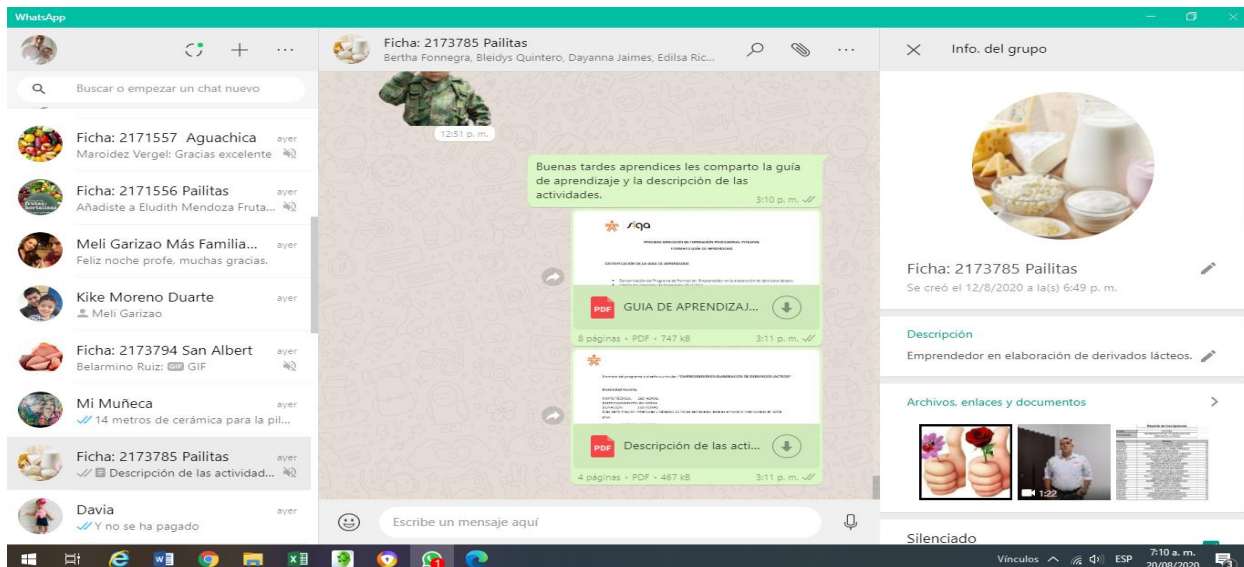


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos”, ficha: (2173785 – Pailitas).

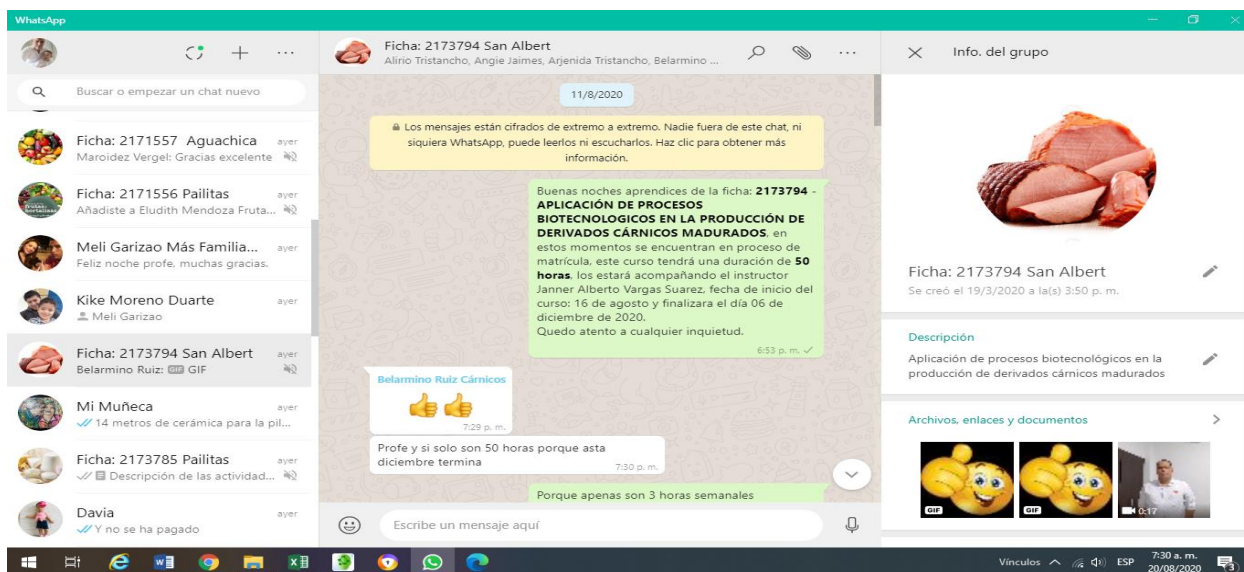


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos”, ficha: (2173785 – Pailitas).

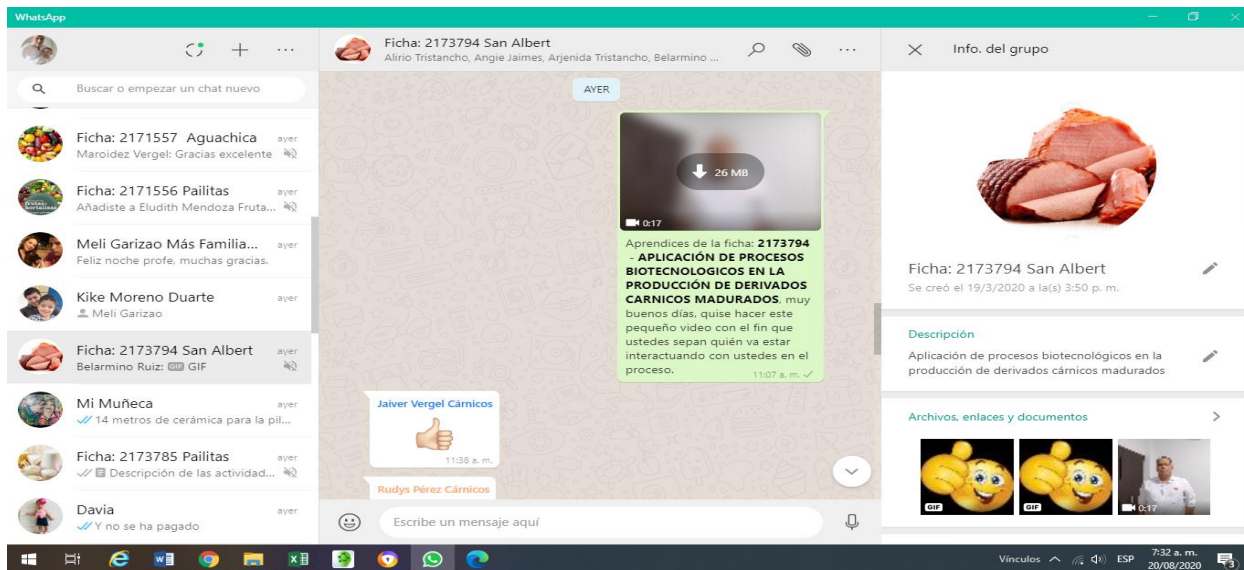


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”, ficha: (2173794 – San Alberto).

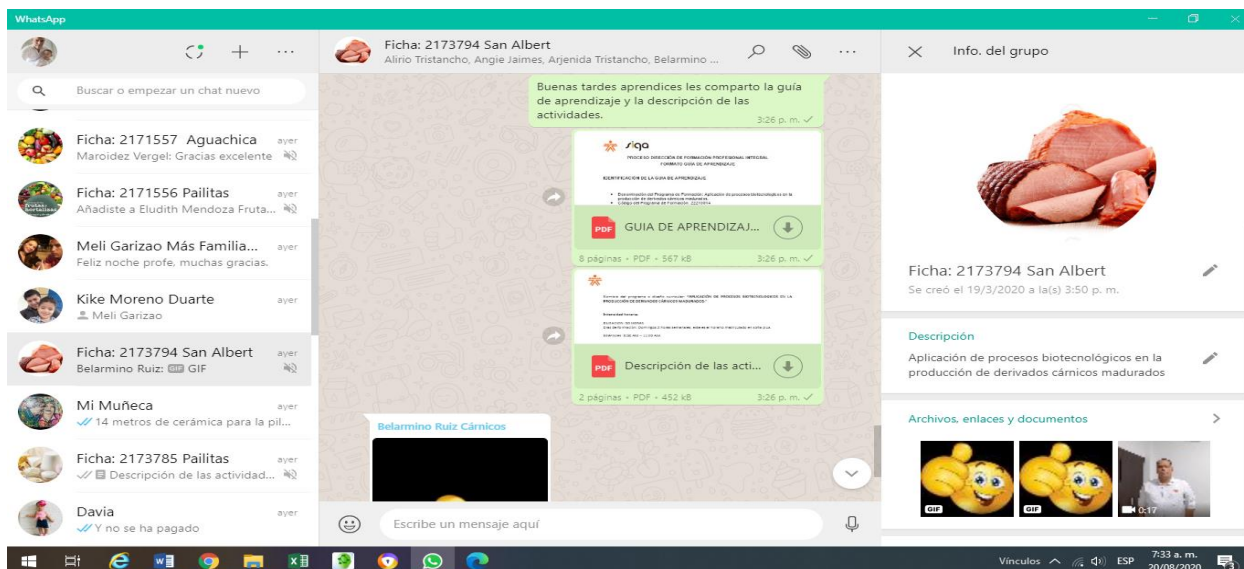


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso **“Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”**, ficha: (2173794 – San Alberto).



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso **“Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”**, ficha: (2173794 – San Alberto).



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Solicitud de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**”.

Formulario Cursos Complementarios SER 2020 (respuestas)

Última modificación se realizó hace 2 minutos.

¡Nuevo! Consulta el estado de los documentos
Haz clic en este icono para ver el estado de almacenamiento de tu documento y el de conexión de red Entendido

	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ
	DIFERENCIA HORAS EMPRENDIMIENTO O TÉCNICO II	NOMBRE INSTRUCTOR TÉCNICO I	NOMBRE INSTRUCTOR DE EMPRENDIMIENTO O TÉCNICO II	Modalidad	INSCRIPCIONES (INICIO)	INSCRIPCIONES (FINAL)	NÚMERO DE APRENDICES (CUPO)	MUNICIPIO DE EJECUCIÓN	LUGAR DONDE SE EJECUTARÁ LA FORMACIÓN (AMBIENTE)	EMPRESA SOLICITANTE
66		NO REQUIERE (ELEGIR PARA SOLO EMPREND	SANDRA MILETH LAGO PADILLA	CERRADA	5/08/2020	26/11/2020	25	PELAYA	BIBLIOTECA MUNICIPAL ALCALDIA DE F	
67		NO REQUIERE (ELEGIR PARA SOLO EMPREND	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARIT	CERRADA	3/08/2020	7/08/2020	25	GONZALEZ	ESCUELA VERE UNIDAD PRODI	
68		NO REQUIERE (ELEGIR PARA SOLO EMPREND	SANDRA MILETH LAGO PADILLA	CERRADA	3/08/2020	7/08/2020	25	PAULITAS	CASA DE LA CU ALCALDIA DE F	
69		NO REQUIERE (ELEGIR PARA SOLO EMPREND	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARIT	CERRADA	3/08/2020	7/08/2020	25	RIO DE ORO	CASA DE LA CU CENTRO DE AT	
70		ARGEMIRO BLANCO SANTOS	SANDRA MILETH LAGO PADILLA	CERRADA	1/08/2020	5/08/2020	25	AGUACHICA	SALON COMUN ALCALDIA MUN	
71		JORGE EDGARDO NUÑEZ DURAN	DIANA SUGEY SOSA GOMEZ	CERRADA	3/08/2020	4/08/2020	25	GAMARRA	CORREGIMIENTO ALCALDIA MUN	
72		JORGE EDGARDO NUÑEZ DURAN	DIANA SUGEY SOSA GOMEZ	CERRADA	3/08/2020	5/08/2020	25	CHIRIGUANA	CORREGIMIENTO ALCALDIA MUN	
73			GREYNS PAMELA VILLALBA BLANCO	CERRADA	01/08/2020	07/08/2020	20	AGUACHICA	FINCA ANUC	ANUC
74		EDINSON TORRADO	GREYNS PAMELA VILLALBA BLANCO	CERRADA	04/08/2020	07/08/2020	25	AGUACHICA	FINCA ANUC	ANUC
75		LUIS ALFREDO ROBLES	GREYNS PAMELA VILLALBA BLANCO	CERRADA	01/08/2020	07/08/2020	25	PELAYA	SALON COMUN ALCALDIA	
76		JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	SANDRA MILETH LAGO PADILLA	CERRADA	1/08/2020	6/08/2020	25	PAULITAS	CASA TALLER C ALCALDIA PAUL	
77		JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	GREYNS PAMELA VILLALBA BLANCO	CERRADA	01/08/2020	06/08/2020	20	AGUACHICA	FINCA ANUC	ANUC

Solicitud de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.

Formulario Cursos Complementarios SER 2020 (respuestas)

Última modificación la realizó Yerly Tatiana Sereno ayer a las 20:00.

Solo ver

	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI
	NOMBRE INSTRUCTOR TÉCNICO I	NOMBRE INSTRUCTOR DE EMPRENDIMIENTO O TÉCNICO II	Modalidad	INSCRIPCIONES (INICIO)	INSCRIPCIONES (FINAL)	NÚMERO DE APRENDICES (CUPO)	MUNICIPIO DE EJECUCIÓN	LUGAR DONDE SE EJECUTARÁ LA FORMACIÓN (AMBIENTE)	EMPRESA SOLICITANTE
72		GREYNS PAMELA VILLALBA BLANCO	CERRADA	03/08/2020	06/08/2020	25	TAMALAMEQUE	SA DE LA CULT	ALCALDIA
73		LUIS ALFREDO ROBLES GUERRA	CERRADA	3/08/2020	5/08/2020	25	PELAYA	INSEDAIN	ALCALDIA MUNICIPAL
74		LUIS ALFREDO ROBLES GUERRA	CERRADA	4/08/2020	6/08/2020	25	PAULITAS	Vereda la UNIO	Alcaldia Municipal
75		JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	CERRADA	6/08/2020	14/08/2020	25	SAN ALBERTO	SENA SAN ALB	ALCALDIA SAN ALB
76		ELBERTO DIAZ RODRIGUEZ	CERRADA	03/08/2020	06/08/2020	25	CHIRIGUANA	ELA RURAL LA S	ALCALDIA
77		ELBERTO DIAZ RODRIGUEZ	CERRADA	03/08/2020	06/08/2020	25	GONZALEZ	SALON COMUN ALCALDIA	
78		JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	CERRADA	6/08/2020	12/08/2020	25	PAULITAS	ER DE LA MUJE	ALCALDIA PAULITA
79		ARGEMIRO BLANCO SANTOS	CERRADA	1/08/2020	5/08/2020	25	AGUACHICA	SALON COMUNA	ALCALDIA MUNICI
80		REQUIERE (ELEGIR PARA SOLO EMPRENDIMIE	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARITA	CERRADA	3/08/2020	7/08/2020	25	GONZALEZ	VEREDA COTODAD PRODUCTIVA AMICOLA
81		ARIEL MAIGUEL RUA	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARITA	CERRADA	5/08/2020	14/08/2020	30	RIO DE ORO	LA VEREDA EL
82		MAURICIO GUERRERO TELLEZ	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARITA	CERRADA	5/08/2020	12/08/2020	30	RIO DE ORO	LA VEREDA LANTA ACCION COMUNAL VER
83		CARLOS DANIEL CASADIEGOS SANCHEZ	ALFREDO RAFAEL FLOREZ ANGARITA	CERRADA	5/08/2020	14/08/2020	30	GONZALEZ	A MUNICIPAL G ALCALDIA MUNICIPAL DE C
84		ANDREA JISEL ELJURE GONZALEZ	DEISY YARURO CARRASCAL	CERRADA	4/08/2020	7/08/2020	30	AGUACHICA	NACIONES DE
85			DEISY YARURO CARRASCAL	CERRADA	03/08/2020	06/08/2020	25	AGUACHICA	FINCA ANUC
86			OSCAR FERNANDEZ GONZALEZ	CERRADA	6/08/2020	6/08/2020	25	AGUACHICA	FINCA ANUC

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

MASIVO PAILITAS FRUTAS Y HORTALIZAS - FICHA 2171556 [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 A A A Ajustar texto

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles

A1

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Emprego (Solo síla)	
1							
2							
3	TI	193310382	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
4	CC	36588805	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
5	CC	37391459	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
6	CC	36496096	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
7	CC	1003259791	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
8	CC	1065619137	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
9	CC	1066097679	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
10	CC	1066082866	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
11	CC	1065598634	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
12	CC	36567611	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
13	CC	18974721	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
14	CC	1066096204	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
15	CC	36484425	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
16	CC	1003259631	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
17	CC	36496295	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
18	CC	1003259614	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
19	CC	36496059	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
20	CC	37333969	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
21	CC	1066084992	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
22	CC	36496733	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
23	CC	7760767	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
24	CC	1000335916	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
25	CC	106478664	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
26	CC	1003259389	286476	EMPRENDEDORES		1497857	
27	CC	36495348	286476	EMPRENDEDORES		1497857	

Hoja1

LISTO

Vínculos 1:30 p. m. 20/08/2020

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

ResultadosInscripcion Frutas y Hortalizas Ficha 2171556 - Pailitas [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 A A A Ajustar texto

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles

A1

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Emprego (Solo síla)	
1							
2							
3	Inscripción Exitosa, Los #	TI	193310382	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
4	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36588805	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
5	Inscripción Exitosa, Los #	CC	37391459	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
6	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36496096	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
7	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1003259791	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
8	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1065619137	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
9	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1066097679	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
10	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1066082866	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
11	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1065598634	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
12	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36567611	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
13	Inscripción Exitosa, Los #	CC	18974721	DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES		1497857	
14	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1066096204	DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES		1497857	
15	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36484425	DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES		1497857	
16	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1003259631	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
17	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36496295	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
18	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1003259614	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
19	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36496059	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
20	Inscripción Exitosa, Los #	CC	37333969	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
21	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1066084992	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
22	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36496733	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
23	Inscripción Exitosa, Los #	CC	7760767	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
24	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1000335916	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
25	Inscripción Exitosa, Los #	CC	106478664	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
26	Inscripción Exitosa, Los #	CC	1003259389	JOVENES_VULNERABLES		1497857	
27	Inscripción Exitosa, Los #	CC	36495348	JOVENES_VULNERABLES		1497857	

Hoja1

LISTO

Vínculos 1:32 p. m. 20/08/2020

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

reporte inscripcion Frutas y Hortalizas Ficha 2171556 - Pailitas [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	2171556	
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 36495425	ANA DIVA SOLANO SUAREZ	Preinscrito
CC - 1066097579	ANGGI PAOLA QUINTERO SARABIA	Preinscrito
CC - 1003259389	CAMILA ANDREA JIMENEZ CARRASCAL	Preinscrito
CC - 1065596634	ELUDITH MENDOZA CARRASCAL	Preinscrito
CC - 36495295	ERIKA MERCEDES GARIZAO GALVAN	Preinscrito
CC - 37391459	EUNICE QUINTERO ASCANIO	Preinscrito
CC - 36495348	GREGORIA AMARIS SANCHEZ	Preinscrito
CC - 77081767	JOSE LUIS TORO FLOREZ	Preinscrito
CC - 1000335915	JULIAN CAMILO GARIZAO MACIAS	Preinscrito
CC - 1003258321	KEILA NIROTH GARIZAO DONADO	Preinscrito
CC - 1066084892	LEIDIS MARIA CHAVEZ PACHECO	Preinscrito
CC - 1066095204	LENI YOHANA BONETH ROPERO	Preinscrito
CC - 1065619137	LUISA FERNANDA CHAVERRA BARRETO	Preinscrito
CC - 1066082866	MARITZA ORTIZ PENUELA	Preinscrito
CC - 1064716664	MERLYS JOHANA ZAMBRANO ANGARITA	Preinscrito
CC - 36496733	MILEYDE CARRASCAL ANGARITA	Preinscrito
CC - 1003258751	OSBE BOTELLO RINCON	Preinscrito
CC - 36588805	OLINDA RANGEL ROBLES	Preinscrito
CC - 18974721	RODOLFO VILLALOBOS TRESPALACIOS	Preinscrito
CC - 36496059	SANDRA MILENA GAONA CUELLAR	Preinscrito
CC - 37331959	SANDRA MILENA SANGUINO NAVARRO	Preinscrito
CC - 1003259614	SANDRITH TATIANA DONADO GARIZAO	Preinscrito
CC - 36496056	SANIDES CHOGO AVENDAÑO	Preinscrito

Inscritos Primera Opción Inscritos Segunda Opción

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

MASIVO AGUACHICA FRUTAS Y HORTALIZAS FICHA 2171557 [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la Ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Organismo Empresa (Solo sí/No)
CC	1090994861	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	30004175	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	60436173	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	27728382	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	109852081	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	196388023	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	77179057	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	37818639	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1095807849	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1065917824	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	37125045	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
TI	1092179501	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1065616628	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1065893630	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	52030949	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	57402445	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1048994173	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	19526853	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	25765861	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1003248664	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	1048996075	2171557	EMPRENDEDORES			1497159
CC	63537361	2171557	EMPRENDEDORES			1497159

tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en Blanco.

ABANDONO O DESPOJO FORZADO DE TIERRAS
ACTOS TERRORISTAS/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS
ORGANIZ
ADOLESCENTE EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL
ADOLESCENTE TRABAJADOR
AMENAZA
ARTESANOS
DELITOS CONTRA LA LIBERTAD Y LA INTEGRIDAD SEXUAL EN DESARROLLO DEL CONFLICTO ARMADO
DESAPARICIÓN FORZADA
DESPLAZADOS DISCAPACITADOS
DESPLAZADOS POR FENÓMENOS NATURALES
DE FAMILIA
DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA
DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA CABEZA DE FAMILIA
DISCAPACITADO COGNITIVO
DISCAPACITADO LIMITACIÓN AUDITIVA O SORDA
DISCAPACITADO LIMITACIÓN FÍSICA O MOTORA
DISCAPACITADO LIMITACIÓN VISUAL O CIEGA
DISCAPACITADO MENTAL
DISCAPACITADOS
EMPRENDEDORES
HERIDO
HOMICIDIO / MASACRE
INPEC
JOVENES VULNERABLES
MICROEMPRESAS

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

ResultadoInscripcion - Frutas y Hortalizas Ficha 2171557 - Aguachica [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 A A Ajustar texto

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Celdas Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Modificar

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

1	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0							8
2	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Empresa (Solo si la ficha)	9
3	Inscripción Entera, Los días	CC	1090904061	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	ABANDONO, O DESPOJO, FORZADO, DE TIERRAS, ACTOS TERRORISTAS/ATENTADOS/COMBATES/ESPIONAJES
4	Inscripción Entera, Los días	CC	30504175	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	NIE
5	Inscripción Entera, Los días	CC	60436173	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY, O
6	Inscripción Entera, Los días	CC	27728392	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	ADOLESCENTE TRABAJADOR
7	Inscripción Entera, Los días	CC	1091652851	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	AMENAZA
8	Inscripción Entera, Los días	CC	1062880293	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	ARTESANOS
9	Inscripción Entera, Los días	CC	77173057	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DELITOS CONTRA LA LIBERTAD Y LA INTEGRIDAD PERSONAL, DEL CONFLICTO ARMADO
10	Inscripción Entera, Los días	CC	37181639	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	DESAPARICIÓN FORZADA
11	Inscripción Entera, Los días	CC	1095907849	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DESPLAZADOS, DISCAPACITADOS
12	Inscripción Entera, Los días	CC	1065917924	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DESPLAZADOS POR FENÓMENOS NATURALES
13	Inscripción Entera, Los días	CC	37335085	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	MI
14	Inscripción Entera, Los días	TI	1092179501	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA
15	Inscripción Entera, Los días	CC	1065616628	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, CABEZA DE FAMILIA
16	Inscripción Entera, Los días	CC	1065883630	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DISCAPACITADO, COGNITIVO
17	Inscripción Entera, Los días	CC	52382549	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	DISCAPACITADO, LIMITACIÓN AUDITIVA, O SOR
18	Inscripción Entera, Los días	CC	57401245	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	DISCAPACITADO, LIMITACIÓN FÍSICA, O MOTOR
19	Inscripción Entera, Los días	CC	1048994173	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DISCAPACITADO, LIMITACIÓN VISUAL, O CIEGA
20	Inscripción Entera, Los días	CC	18528853	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	DISCAPACITADO, MENTAL
21	Inscripción Entera, Los días	CC	26766961	217557	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1497559	DISCAPACITADOS
22	Inscripción Entera, Los días	CC	1003248664	217557	JOVENES_VULNERABLES		1497559	EMPRENDEDORES

Hoja1

Vinculos 1:37 p. m. 20/08/2020

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

reporte inscripcion Frutas y Hortalizas Ficha 2171557 - Aguachica [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Arial 10 A A Ajustar texto General

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celda Insertar Eliminar Formato Celdas Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar Modificar

Reporte de Inscripciones

1	Reporte de Inscripciones		
2	Código Ficha	2171557	
3	Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	
4	Identificación	Nombre	Estado
7	CC - 1090904061	AMIRA SOLIPA BARROS	Preinscrito
8	CC - 30504175	ANA LUCIA ANGARITA TARAZONA	Preinscrito
9	CC - 60436173	BERLIDEZ SOLIPA BARROS	Preinscrito
10	CC - 27728392	DENIS MARIA ORTIZ QUINTERO	Preinscrito
11	CC - 1091652851	DIANA LICETH SERNA ARENIZ	Preinscrito
12	CC - 1062880293	DUBISAE JAKZIRITH MAESTRE MURILLO	Preinscrito
13	CC - 77173057	ENRIQUE JESUS SANCHEZ VEGA	Preinscrito
14	CC - 37181639	LAUDITH PABON AREVALO	Preinscrito
15	CC - 1095907849	LUZ MARINA ORTIZ QUINTERO	Preinscrito
16	CC - 1065917924	MARIA CAMILA FLOREZ ZAPARDIEL	Preinscrito
17	CC - 37335085	MARCELY PRICILA VERGEL ARIAS	Preinscrito
18	TI - 1092179501	MAYRETH ANGARITA SOLIPA	Preinscrito
19	CC - 1065616628	MILADYS QUINTERO ARGOTA	Preinscrito
20	CC - 1065883630	NANCY DEL CARMEN DIAZ RAMOS	Preinscrito
21	CC - 52382549	NEUDY OVALLES	Preinscrito
22	CC - 57401245	PATRICIA BLANCO ANGARITA	Preinscrito
23	CC - 1048994173	REYNALDO BADILO ALEMAN	Preinscrito
24	CC - 18928853	ROBINSON QUINONES NARVAEZ	Preinscrito
25	CC - 26766961	SANDRA MILENA BELENO MENESES	Preinscrito
26	CC - 1003248664	SANDRA MILENA BOTELLO MENA	Preinscrito
27	CC - 1048999075	VIVIAN ANDREA MARTINEZ RUIZ	Preinscrito
28	CC - 836537361	YISET CARIME CORREA	Preinscrito

Inscritos Primera Opción Inscritos Segunda Opción

Vinculos 1:37 p. m. 20/08/2020

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

MASIVO PAILITAS DERIVADOS LACTEOS - FICHA 2173785 [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Rellenar Borrar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles Fuente Alineación Número Estilos Celdas Modificar

A1 FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0								Ident asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.
	Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Empres (Solo si s		
2		CC	36588075	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		ABANDONO O DESPOJO FORZADO DE TIERRAS
3		CC	1060092970	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		ACTOS, TERRORES Y ATENTADOS CONTRA LA SEGURIDAD PERSONAL
4		CC	1060096772	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		ADOLESCENTES EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL
5		CC	365881268	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		ADOLESCENTE TRABAJADOR
6		CC	1060095051	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		AMENAZA
7		CC	1060092602	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		ARTESANOS
8		CC	1060084647	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		CRIMINACIÓN CONTRA LA LIBERTAD Y LA INTEGRIDAD SEXUAL AL EN DESARROLLO DEL CONFLICTO ARMADO
9		CC	67344031	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DESAPARICIÓN FORZADA
10		CC	1060095411	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DESPLAZADOS DISCAPACITADOS
11		CC	770381942	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DESPLAZADOS POR FENOMENOS NATURALES
12		CC	6785007	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DE FAM
13		CC	36588636	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA
14		CC	1060095203	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA CAREZA DE FAMILIA
15		CC	1060093942	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADO COGNITIVO
16		CC	10600808101	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADO LIMITACION AUDITIVA O SORDA
17		CC	439644094	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADO LIMITACION FISICA O MOTORA
18		CC	1002259702	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADO LIMITACION VISUAL O CIEGA
19		CC	1060082640	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADO MENTAL
20		CC	36495745	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		DISCAPACITADOS
21		CC	439642829	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		EMPRENDEDORES
22		CC	67337204	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		HEBOL
23		CC	1002259810	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		HOMICIDIO MASACRE
24		CC	36495326	2173785	EMPRENDEDORES		1430144		INPEC
25									JOVENES VULNERABLES
26									MICROEMPRESAS
27									

Hoja1

LISTO

Vinculos 1:44 p.m. 20/08/2020

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

Resultado Inscricion ficha 2173785 - DERIVADOS LACTEOS [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Celdas Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Celdas Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

A1 FÓRMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

FÓRMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						Debe asociar un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	
Resultado del Registro (Requerido para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Empres (Solo si la)	
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	36580875	2173785	NEGRO	NINGUNA		ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TERRAS
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060092978	2173785	JOVENES_VULNERABLES			ACTOS_TERRORISTAS_MATENTADOS_COMBATIENTES_FRENTE_A_MIENTOS_MOSTRISTAMENTOS
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060096772	2173785	JOVENES_VULNERABLES			ORGANIZ
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	365805268	2173785	JOVENES_VULNERABLES			ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060095951	2173785	JOVENES_VULNERABLES			ADOLESCENTE_TRABAJADOR
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060092602	2173785	JOVENES_VULNERABLES			AMENAZA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060094647	2173785	ADOLESCENTE_TRABAJADOR			ARTESANOS
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	67948331	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXU
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060095441	2173785	JOVENES_VULNERABLES			AL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	77081942	2173785	NEGRO	NINGUNA		DESAPARICION_FORZADA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	67959007	2173785	NEGRO	NINGUNA		DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	36495406	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DESPLAZADOS_POR_FENOMENOS_NATURALES
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	36589336	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DE_FAM
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060095233	2173785	ADOLESCENTE_TRABAJADOR			DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	19903242	2173785	ADOLESCENTE_TRABAJADOR			DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060096081	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DISCAPACITADO_COGNITIVO
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	43604404	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DISCAPACITADO_LIMITACION_AUDITIVA_O_SORDA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1002029793	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DISCAPACITADO_LIMITACION_FISICA_O_MOTORA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1060092640	2173785	JOVENES_VULNERABLES			DISCAPACITADO_LIMITACION_VISUAL_O_CIEGA
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	36496745	2173785	NEGRO	NINGUNA		DISCAPACITADO_MENTAL
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	43662329	2173785	NEGRO			DISCAPACITADOS
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	67537204	2173785	JOVENES_VULNERABLES			EMPREENDEDORES
Inscripcion Exitosa Log.d	CC	1002029810	2173785	ADOLESCENTE_TRABAJADOR			HERIDO
							HERIDO_O_MASACR
							INPEC
							JOVENES_VULNERABLES
							MICROEMPRESAS

Hoja1

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

reporte Inscripción ficha 2173785 - DERIVADOS LACTEOS [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	2173785	
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS	
Identificación	Nombre	Estado
CC - 36495326	BERTA LINA FOMNEGARA AVENDANO	Preinscrito
CC - 1066092978	BLEIDYS QUINTERO PEREZ	Preinscrito
TI - 1003259793	DAYANNA MARCELA JAIMES GRISALES	Preinscrito
CC - 49664094	EDIL SA RICO LEON	Preinscrito
CC - 1066086181	EDITH JOHANNA CONTRERAS CAMACHO	Preinscrito
CC - 1003258110	EDNA KARINA QUINTERO RAMIREZ	Preinscrito
CC - 1066096772	EDWIN JOSE NIETO ARDILA	Preinscrito
CC - 77081942	FREDY JAMES BONETH	Preinscrito
CC - 36588316	GLORIA ESTHER BAYONA NAVARRO	Preinscrito
CC - 1066095283	JENIFFER SOLANO NARVAEZ	Preinscrito
CC - 1066084647	JESUS EDEN RUBIO IBANEZ	Preinscrito
CC - 18903942	JHON JAIRO CHINCHILLA GRANADO	Preinscrito
CC - 6794831	JOSE EDISON JAIMES PEREZ	Preinscrito
CC - 1066092540	KELLY JOHANNA GRISALES QUINTERO	Preinscrito
CC - 6795007	LIBARDO JAMES BONETH	Preinscrito
CC - 1066092602	MARIBEL CARRASCAL RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 49662628	MIRIAM OJEDA GARCIA	Preinscrito
CC - 36588368	OMAIRA ARDILA NAVARRO	Preinscrito
CC - 1066095441	SAMUEL ALBERTO QUINTERO RAMIREZ	Preinscrito
CC - 36496745	SARA CHONA GUARIN	Preinscrito
CC - 63337304	VITELMA MARIA DURAN BUSTOS	Preinscrito
CC - 36588175	YENNIS MARIA ARENAS CALLEJAS	Preinscrito
CC - 1066085851	YUDITH MANDON CHOGO	Preinscrito

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

MASIVO SAN ALBERTO CARNICOS MADURADOS - FICHA 2173794 [Vista protegida] - Microsoft Excel

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS V1.0							Tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Organismo Empresa (Solo si la)	
	CC	12502704	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ABANDONO O DESPOJO FORZADO DE TIERRAS
	CC	1096789668	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ACTOS TERRORISTAS/ATENTADOS/COMBATES EN FRENTA
	CC	13538405	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	MEZCLAS/COMBUSTIBLES
	CC	12467242	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ORGANIZ
	CC	106524667	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ADOLESCENTE EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL
	CC	3646063	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ADOLESCENTE TRABAJADOR
	CC	5636445	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	AFERENCIA
	CC	108154401	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	ARTESANOS
	CC	102261631	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DELITOS CONTRA LA LIBERTAD Y LA INTEGRIDAD SEXU
	CC	37043169	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	AL EN DESARROLLO DEL CONFLICTO ARMADO
	CC	62509306	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DESAPARICION FORZADA
	CC	1065232734	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DESPLAZADOS DISCAPACITADOS
	CC	1091134207	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DESPLAZADOS POR FENOMENOS NATURALES
	CC	26774470	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DE FAMILIA
	CC	1065245906	2173794	EMPRENDEDORES		1490951	DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA
							DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA CABEZA DE FAMILIA
							DISCAPACITADO COGNITIVO
							DISCAPACITADO LIMITACION AUDITIVA O SORDA
							DISCAPACITADO LIMITACION FISICA O MOTORA
							DISCAPACITADO LIMITACION VISUAL O CIEGA
							DISCAPACITADO MENTAL
							DISCAPACITADOS
							EMPRENDEDORES
							HERIDO
							HOMICIDIO / MASACRE
							INPEC
							JOVENES VULNERABLES
							MACROEMPRESAS
							MINAS ANTIPERSONAL MUNICION SIN EXPLOTAR V AR
							TEFACTO DESPLOJO IMPROVISADO
							MUJER CABEZA DE FAMILIA
							NINGUNA
							PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACION
							RECLUTAMIENTO FORZADO

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

Resultado Inscripción ficha 2173794 CARNICOS MADURADOS [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Calibri 11 A⁺ Ajustar texto

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles

A1

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Número de Identificación	Código de la ficha	Tipo población Aspirante	Tipo de Organización	Emprego Empresa (Solo sí)	tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.
1							
2							
3	Inscripción Estancia Local	CC	12503784	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE TIERRAS
4	Inscripción Estancia Local	CC	1095789668	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ACTOS_TERRORISTAS/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTA MIENTOS/COMBATIMIENTOS
5	Inscripción Estancia Local	CC	13538405	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ORGANIZ
6	Inscripción Estancia Local	CC	12457242	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL
7	Inscripción Estancia Local	CC	1095234667	2173794 ADOLESCENTE TRABAJADOR		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
8	Inscripción Estancia Local	CC	36456063	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
9	Inscripción Estancia Local	CC	5695445	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
10	Inscripción Estancia Local	CC	1091134401	2173794 ADOLESCENTE TRABAJADOR		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
11	Inscripción Estancia Local	CC	102261631	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
12	Inscripción Estancia Local	CC	37841260	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
13	Inscripción Estancia Local	CC	63509306	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
14	Inscripción Estancia Local	CC	1065232734	2173794 ADOLESCENTE TRABAJADOR		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
15	Inscripción Estancia Local	CC	1091134207	2173794 ADOLESCENTE TRABAJADOR		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
16	Inscripción Estancia Local	CC	26774870	2173794 JOVENES_VULNERABLES		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
17	Inscripción Estancia Local	CC	1065245906	2173794 ADOLESCENTE TRABAJADOR		1430151	ADOLESCENTE TRABAJADOR
18	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
19	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
20	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
21	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
22	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
23	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
24	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
25	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
26	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR
27	Tipo Documento Pequeño	Código Ficha					ADOLESCENTE TRABAJADOR

Hoja1

LISTO

Vínculos 2:09 p. m. 20/08/2020

Envío de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

reporte inscripcion ficha 2173794 CARNICOS MADURADOS [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Arial 10 A⁺ Ajustar texto

Pegar Fuente Alineación Número Formato condicional Dar formato como tabla Estilos de celdas Insertar Eliminar Formato Autosuma Rellenar Ordenar y filtrar Buscar y seleccionar

Portapapeles

A1

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	Programa de Formación	Identificación	Nombre	Estado
2173794	APLICACIÓN DE PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS MADURADOS.			
		CC - 12503784	ALIRIO TRISTANCHO LUNA	Preinscrito
		CC - 1065245906	ANGIE KARINA JAIMES GARCIA	Preinscrito
		CC - 1095789668	ARJENIDA TRISTANCHO LUNA	Preinscrito
		CC - 13538405	BELARMINO RUIZ JAIMES	Preinscrito
		CC - 12457242	CARLOS ALBERTO GELVEZ HERNANDEZ	Preinscrito
		CC - 1065234667	DIANA MARCELA MENDOZA SARAZA	Preinscrito
		CC - 36456063	ELIZABETH SANDOVAL MARTINEZ	Preinscrito
		CC - 5695445	HERIBERTO DIAZ	Preinscrito
		CC - 1091134401	JAIVER ANTONIO VERGEL GUEVARA	Preinscrito
		CC - 1102361631	JOHAN FERLEY CASTELLANOS SAMACA	Preinscrito
		CC - 37841260	JOHANA VEGA BELTRAN	Preinscrito
		CC - 26774870	LUCY ESTELA SANTIAGO GALVIZ	Preinscrito
		CC - 63509306	MARIA YAMILE JARAMILLO	Preinscrito
		CC - 1065232734	RUDYS MARCELA PEREZ BETANCUR	Preinscrito
		CC - 1091134207	YEINER FABIAN ALVAREZ TORRADO	Preinscrito

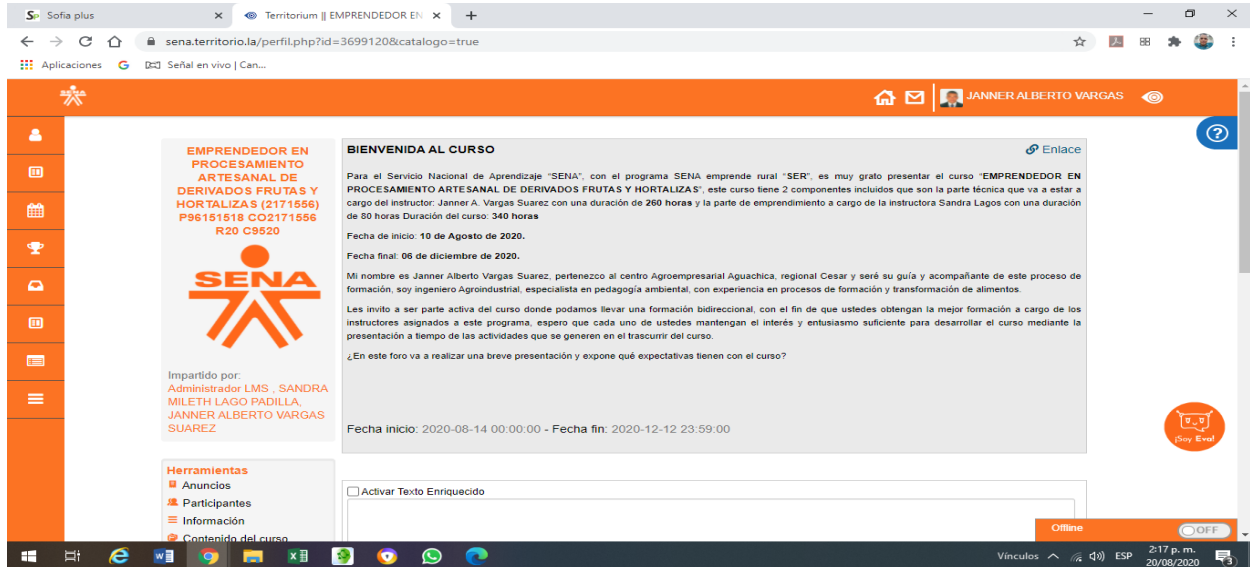
Inscritos Primera Opción Inscritos Segunda Opción

LISTO

Vínculos 2:10 p. m. 20/08/2020

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

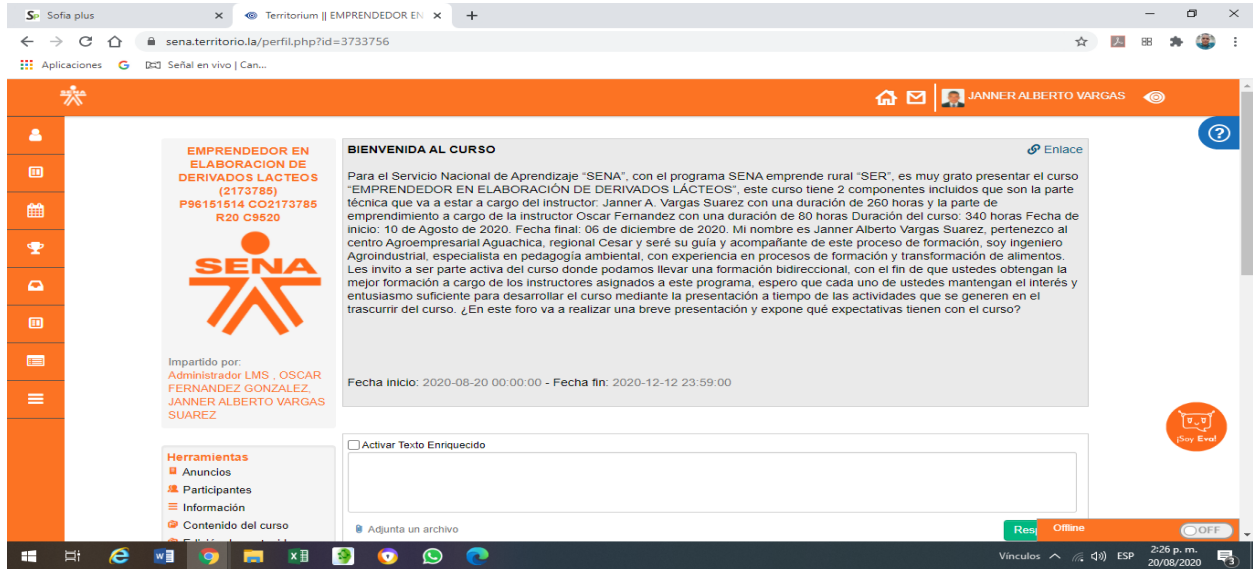


uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

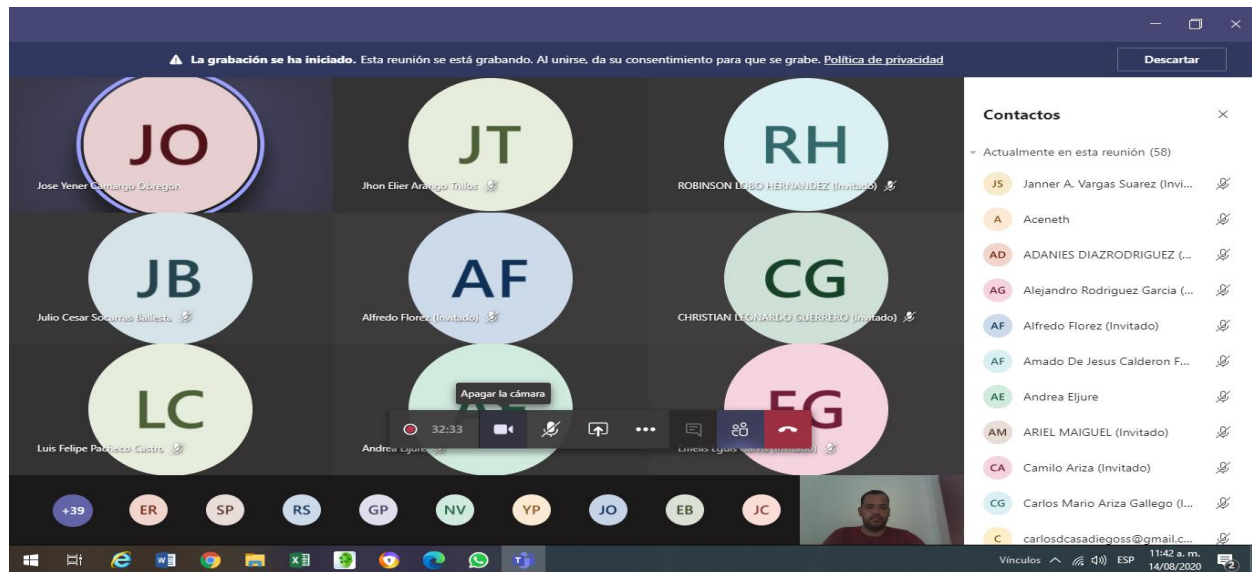


uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**

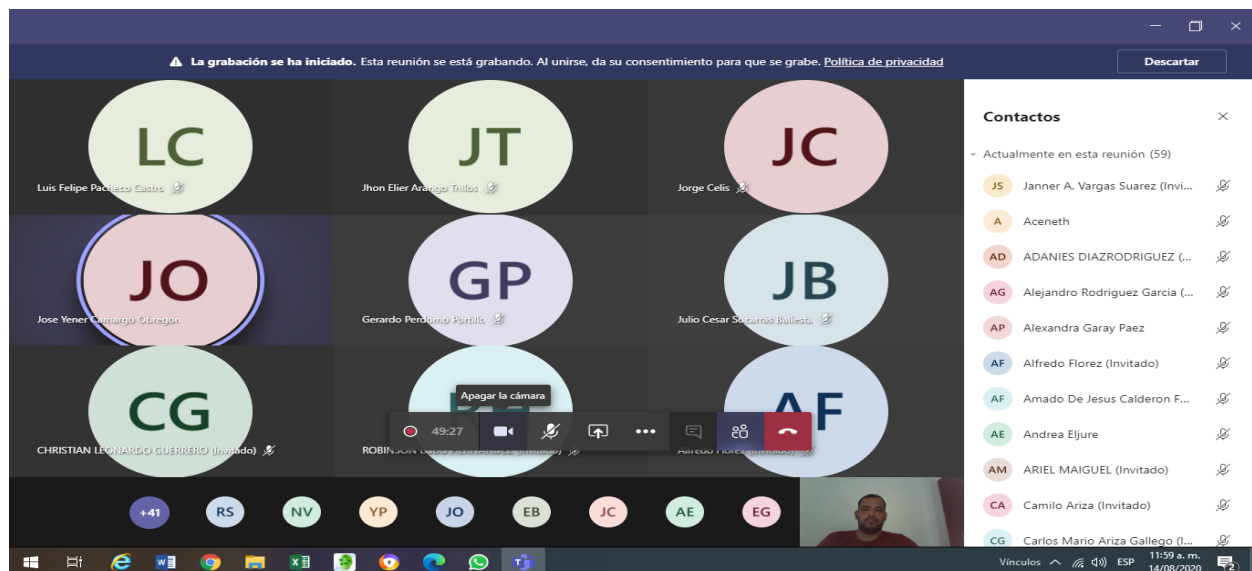


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).

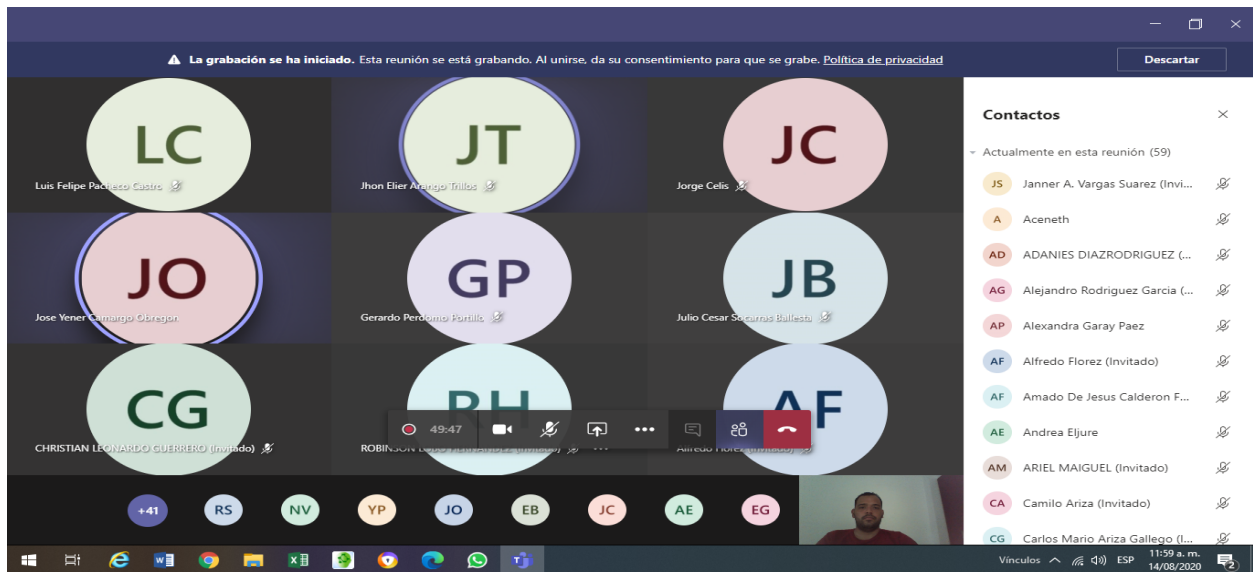


Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).

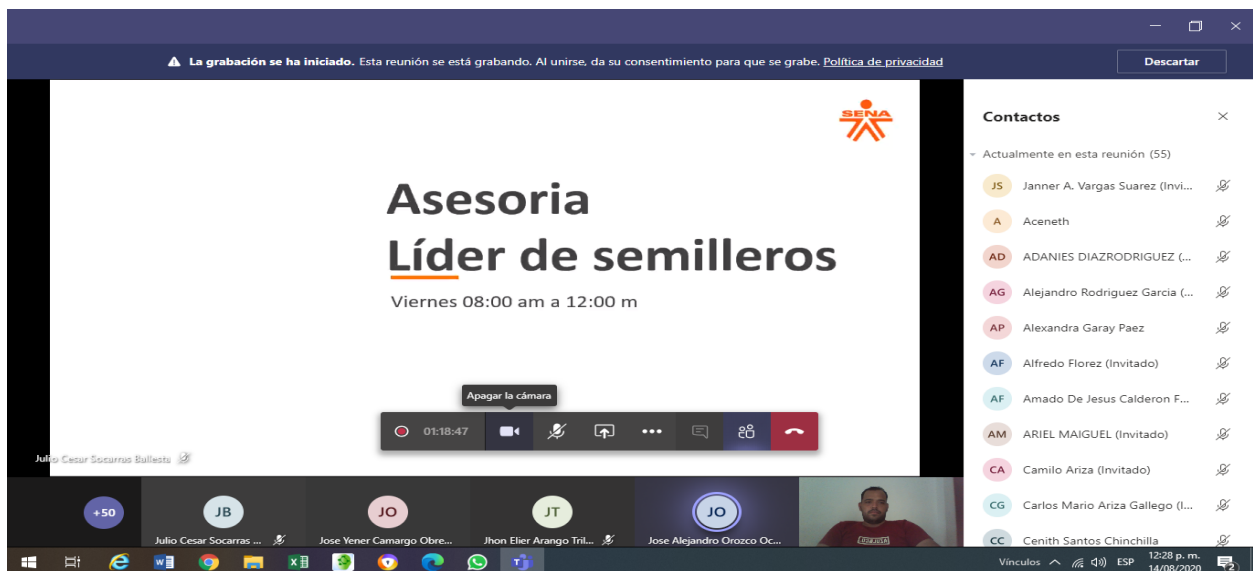


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).



Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).

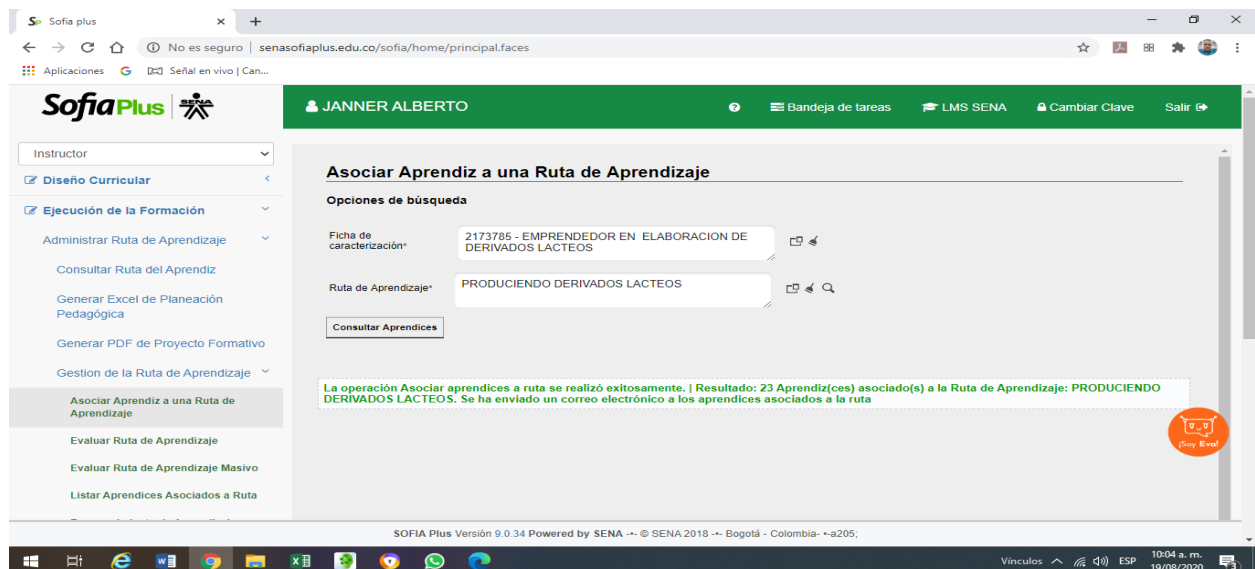


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se asocian los aprendices a la ruta de aprendizaje de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



Se asocian los aprendices a la ruta de aprendizaje de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se asocian los aprendices a la ruta de aprendizaje de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



Se asocian los aprendices a la ruta de aprendizaje de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.

