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 Agroemprearial
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.	✓ Se realiza Planeación mensual, para impartir formación desescolarizada a través de grupos de WhatsApp, creación de instrumentos pedagógicos para la formación virtual en los programas de agroindustria, utilizando herramientas tecnológicas como google meet y video tutoriales que son montados en el canal de youtube, buscando atender los nuevos requerimientos emanados por la dirección Nacional SENA, implementados en el decreto nacional del aislamiento obligatorio preventivo debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19, buscando lograr una formación biridireccional. ✓ Fichas: (2084168, 2171556, 2171557) **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas.** ✓ Ficha: (2173785) **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos.** ✓ Ficha: (2173794) **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.**	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. Estas evidencias están 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-lgT6ll037dXmdsUUspbRSfIf4SZpVPu https://drive.google.com/drive/folders/1DtU4adkaktqngjQr25CRpWD-WmTgUqLY

		✓ 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 caul 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	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/1T5Ly1hkF0LtKmuo-Nb_H73r1wjFW-rE0 https://drive.google.com/drive/folders/1BxoYKNVqZg9PcBzjeORFsBxv0kwUXV9w https://drive.google.com/drive/folders/1ykNIqMR86qFJPmcXQ_EVYV3rdVcNEidW

		permita el aprendizaje y desarrollo local. ✓ "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/1YCBLWYYgGi6D4D5eJDp2BD6ngUqkI8WT
3.	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.	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: ✓ **Fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).** Código: **96151518**, denominación del programa: "**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas**". **Competencia:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación. **Resultados de aprendizaje:** • Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación • Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea	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-lgT6ll037dXmdsUUspbRSfIf4SZpVPu https://drive.google.com/drive/folders/1DtU4adkaktqngjQr25CRpWD-WmTgUqLY

		seleccionada y herramientas de planeación • Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido. • Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados • Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** • Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. • Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción. • Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. • Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.	

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** • Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. • Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. • Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. • 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 -	

		Pailitas), (2171557 - Aguachica). • Les suministre la actividad por medio de los grupos de WhatsApp y los aprendices están realizando el trabajo escrito. ✓ **Ficha: (2173785 – Pailitas).** Código: **96151514**, denominación del programa: "**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**". **Competencia:** Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente. • Aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos. • Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido. • Conservar leche cruda aplicando métodos de enfriamiento bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido. • Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	

		• Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta el procedimiento establecido. • Elaborar derivados lácteos fermentados y leches concentradas, según procedimiento establecido y aplicado normas de salud y seguridad en el trabajo. • Fabricar quesos teniendo en cuenta los procedimientos y normativa vigente. • Empacar productos lácteos de acuerdo a las especificaciones técnicas. • Verificar que los productos cumplan con los parámetros establecidos en la ficha técnica. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. • Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos. • Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento establecido. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. • Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los	

		alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente. • Se suministro la guía de aprendizaje, descripción de las actividades, video de bienvenida y se establecieron las reglas, que se deben seguir dentro del grupo de whatsapp, para llevar una formación acertiva. • 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. ✓ **Ficha: (2173794 – San Alberto).** Código: **22210014**, denominación del programa: "**Aplicación de procesos biotecnologicos en la producción de derivados cárnicos madurado**s". **Competencia:** Operar equipos para fermentación según especificaciones. • 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.	

		• 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.	✓ Se realizo la solicitud de los curos: "**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 matricula. Se realiza uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices	Registro en sofia plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

		de los programas de formación: "**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas"** de las fichas: (2171556, 2171557), "**Emprendedor en elaboración de derivados lacteos"** de la ficha: (2173785) y **"Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados"** de la ficha: (2173794) ✓ 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.	
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.	✓ Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores en la transformación del sector productivo y el sector social, con el fin de desarrollar los procesos misionales incrementando el desarrollo integral del país a través del conocimiento. (14/08/2020). ✓ Se utilizan todos los documentos establecidos en el siga, requeridos para la ejecución de las diferentes formaciones.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1QaQb-ed-U3CvdrcAonOw9k4fgqv5HQC9

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-lgT6ll037dXmdsUUspbRSfIf4SZpVPu 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.	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. ✓ Fichas: (2171556, 2171557). **“Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”,** ✓ Ficha: (2173785). “**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos” .** ✓ Ficha: (2173794) **“Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”**	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1T5Ly1hkF0LtKmuo-Nb_H73r1wjFW-rE0 https://drive.google.com/drive/folders/1BxoYKNVqZg9PcBzjeORFsBxv0kwUXV9w https://drive.google.com/drive/folders/1ykNIqMR86qFJPmcXQ_EVYV3rdVcNEidW https://drive.google.com/drive/folders/1YCBLWYYgGi6D4D5eJDp2BD6ngUqkI8WT

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 *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
13.	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que	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 caul lleva 2 secciones sincrónicas, la formación es impartida los días jueves.	Estas evidencias están disponible 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_hkpbvZWvE3EoChDCekqKM1DjHjV https://drive.google.com/drive/folders/15dj0hQcC-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
Instrructor 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 LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2173785 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 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 LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 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 LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

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

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

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 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

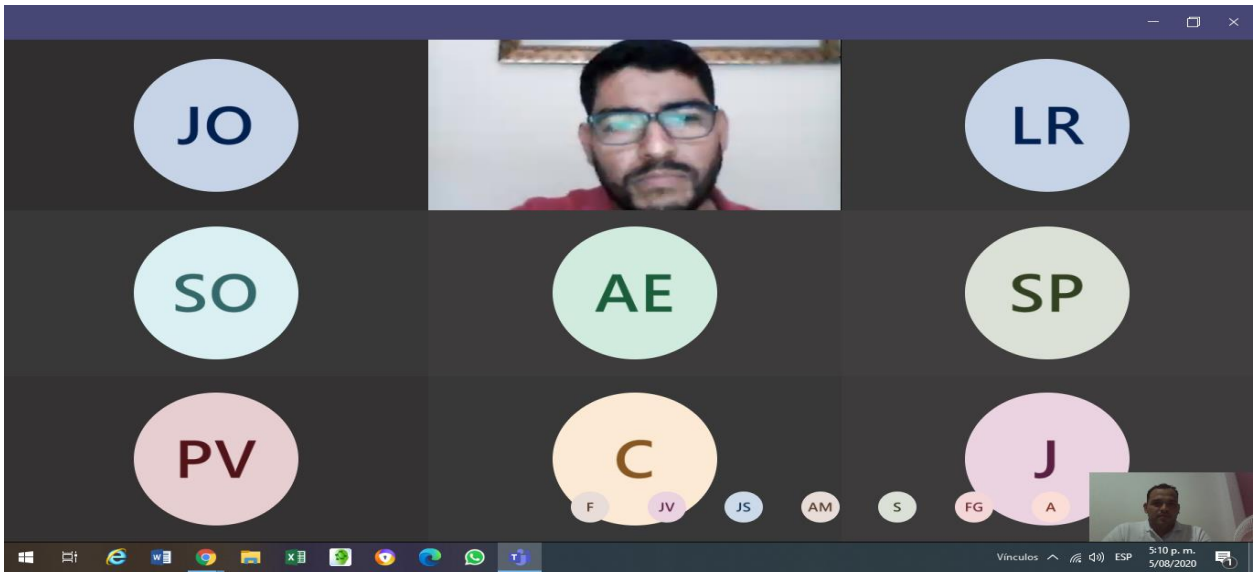
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

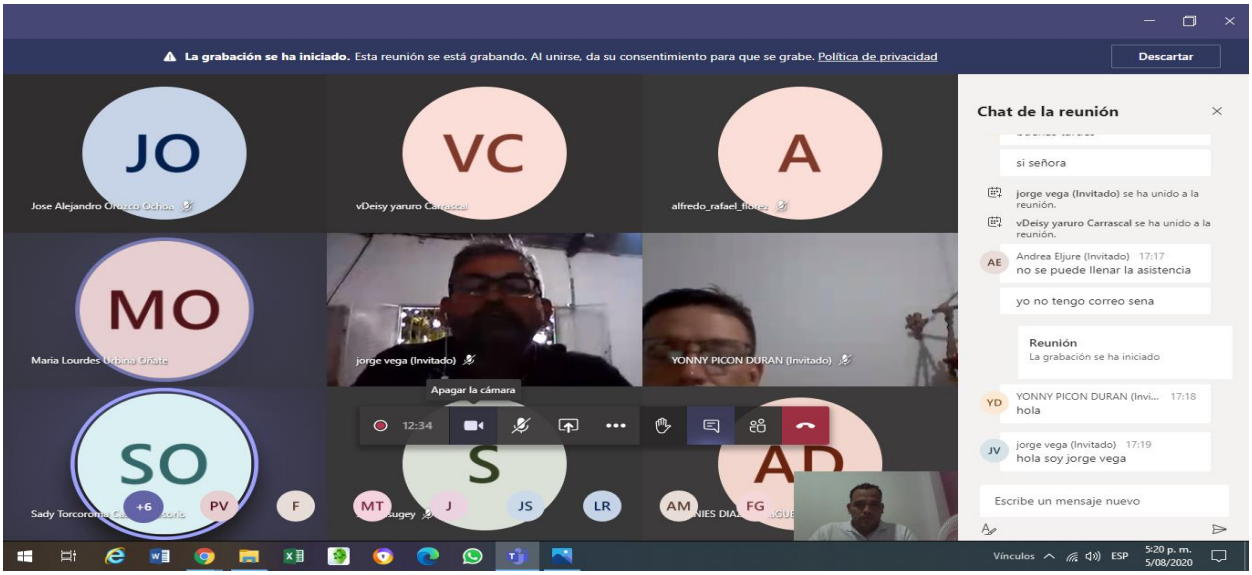
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

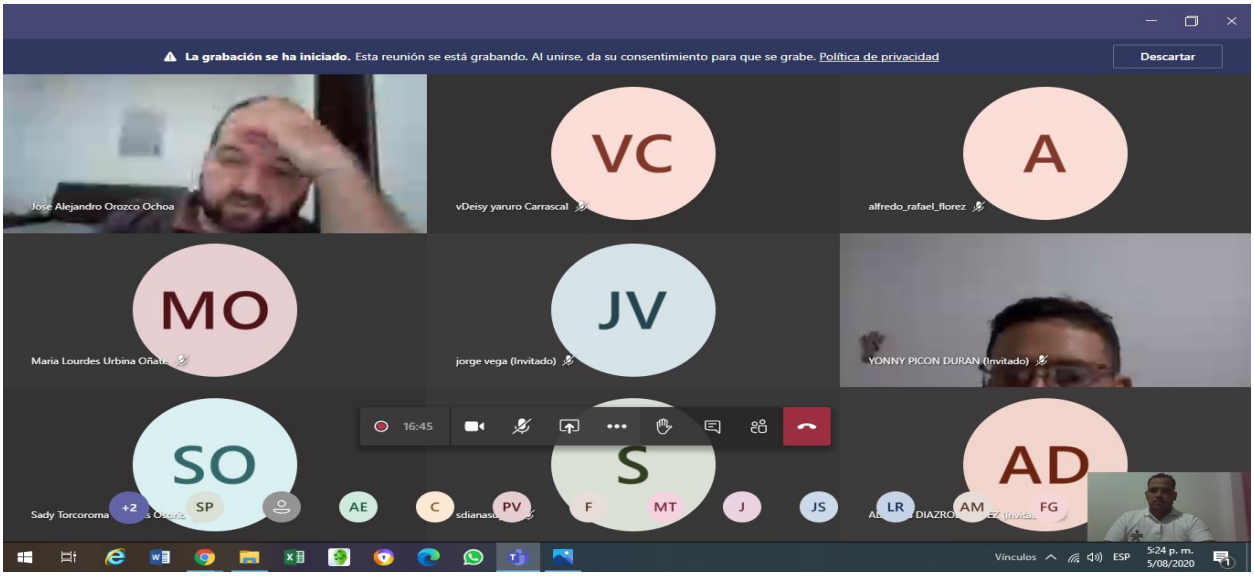


Participe de la reunión programada por la coordinadora Misional (05/08/2020).

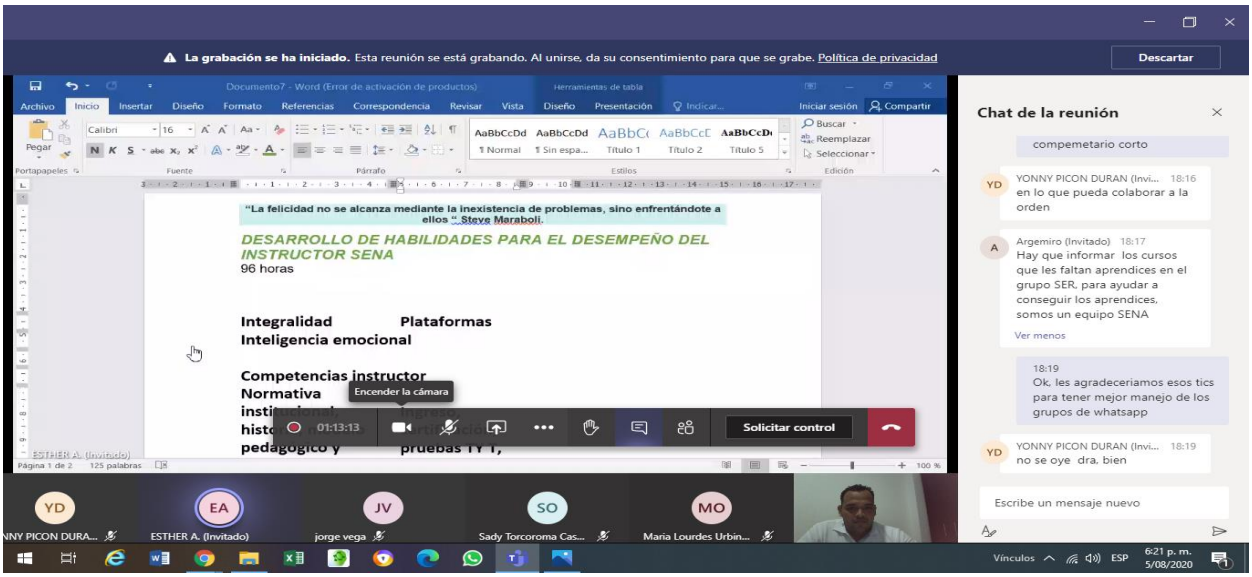


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

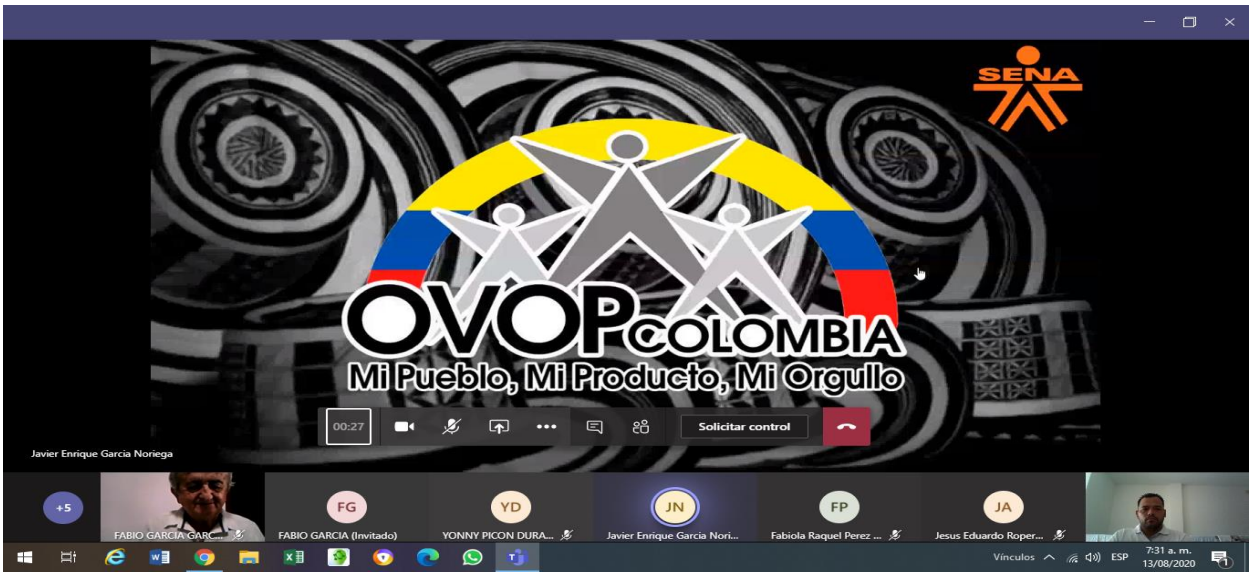


Participe de la reunión programada por la coordinadora Misional (05/08/2020).

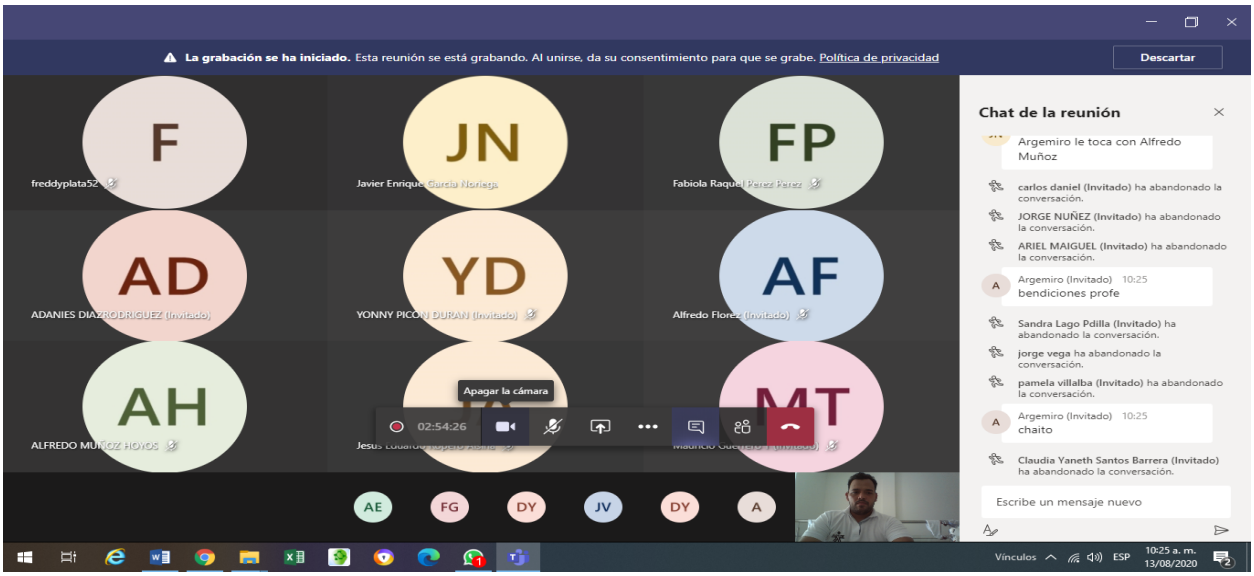


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

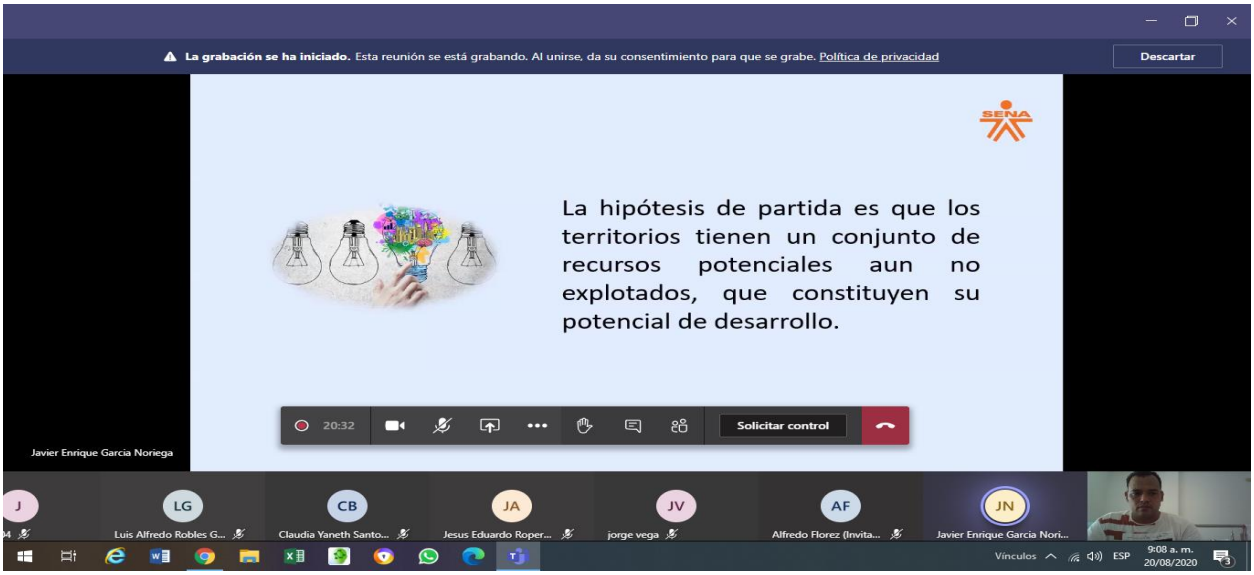


Secciones sincrónicas de la formación "**Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia**".

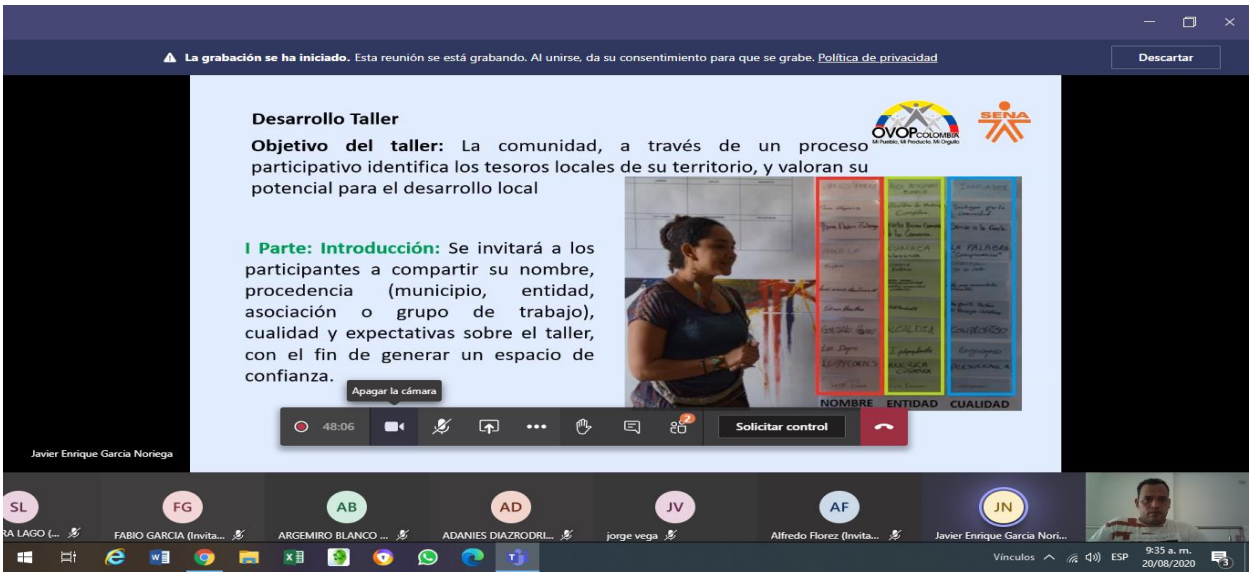


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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



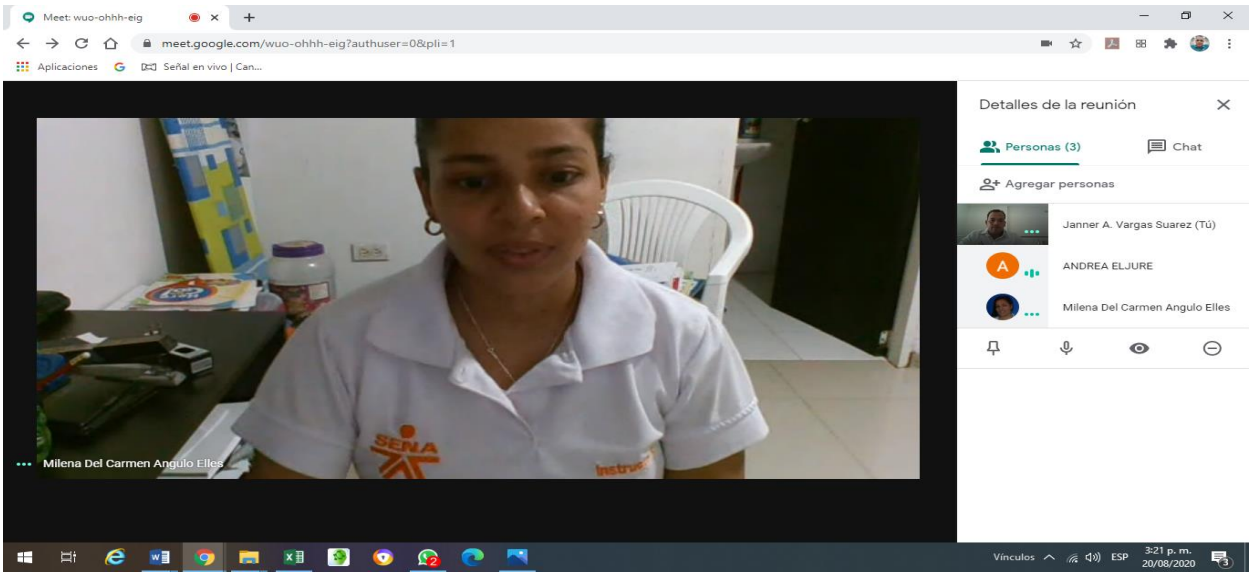
Secciones sincrónicas de la formación "**Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia**".



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

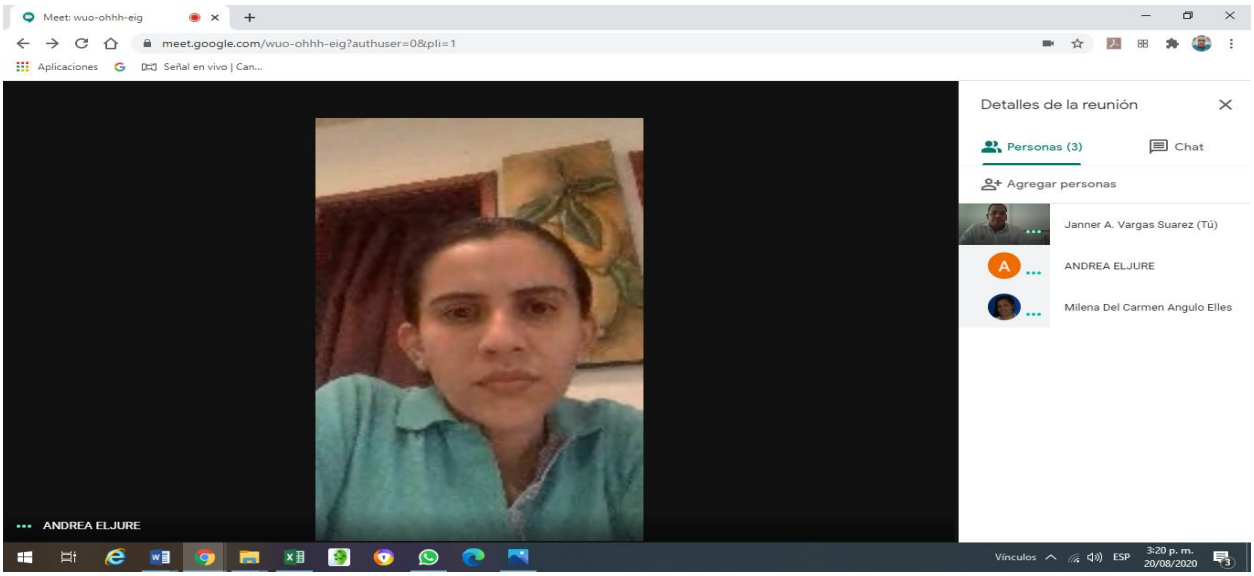
Verificacion del proceso para certificación en la norma de competencia laboral “290801092 – “**Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria**” (05/08/2020).

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.

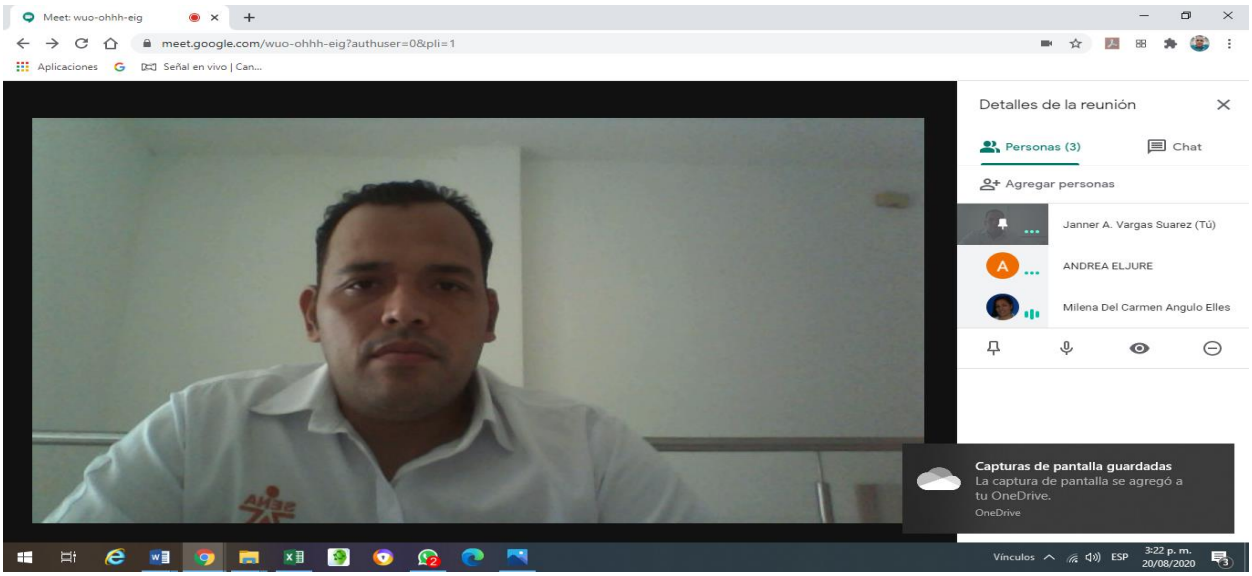


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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.

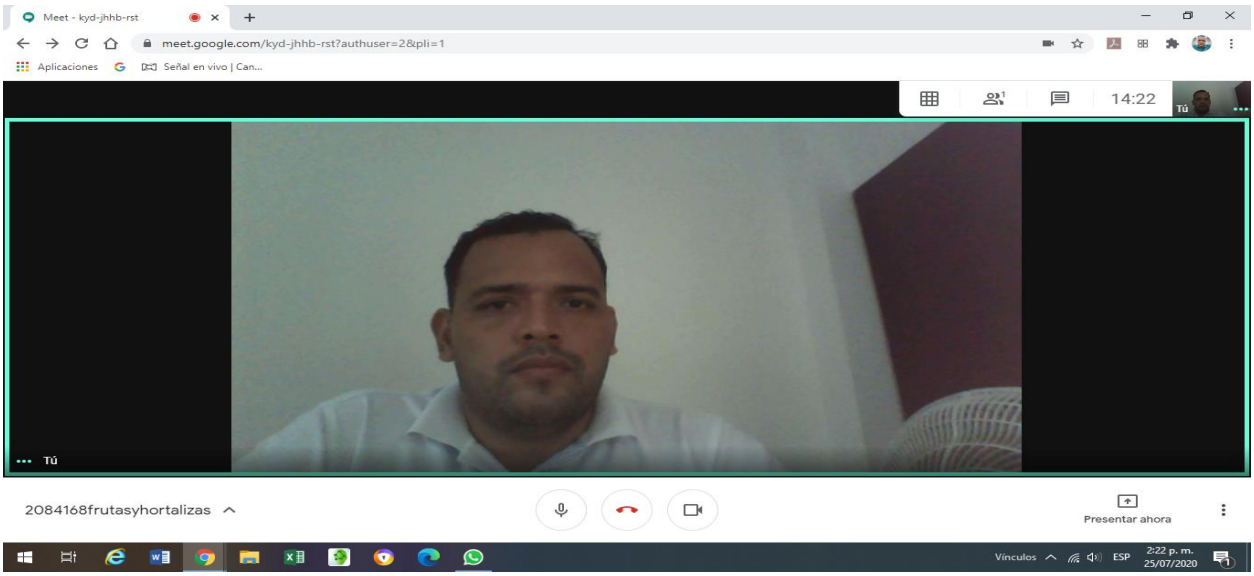


Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación.

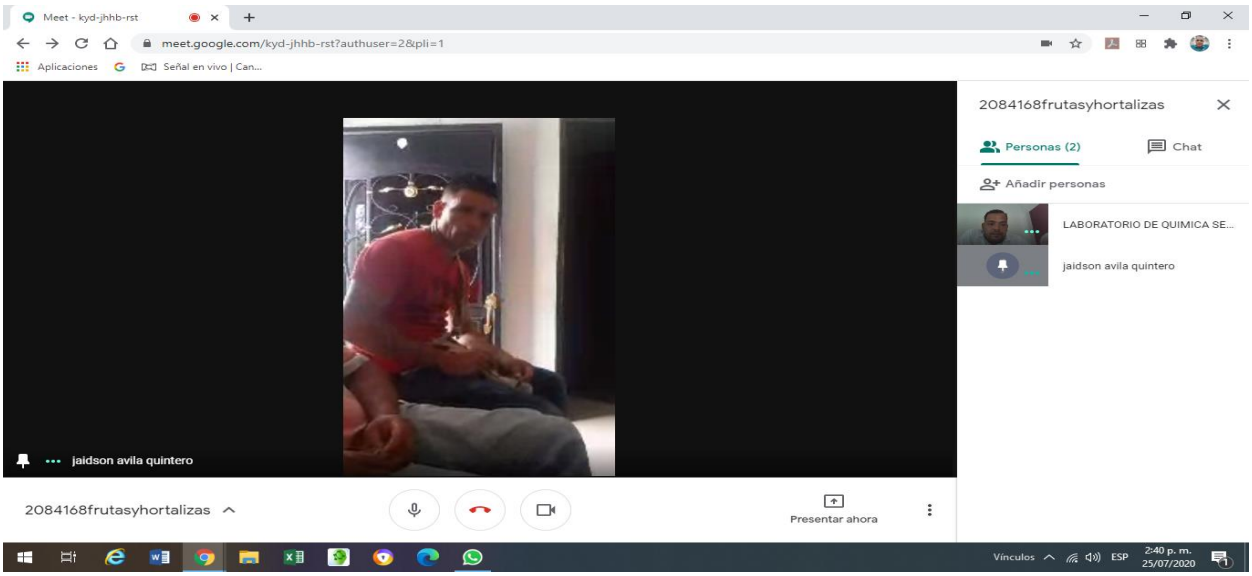


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

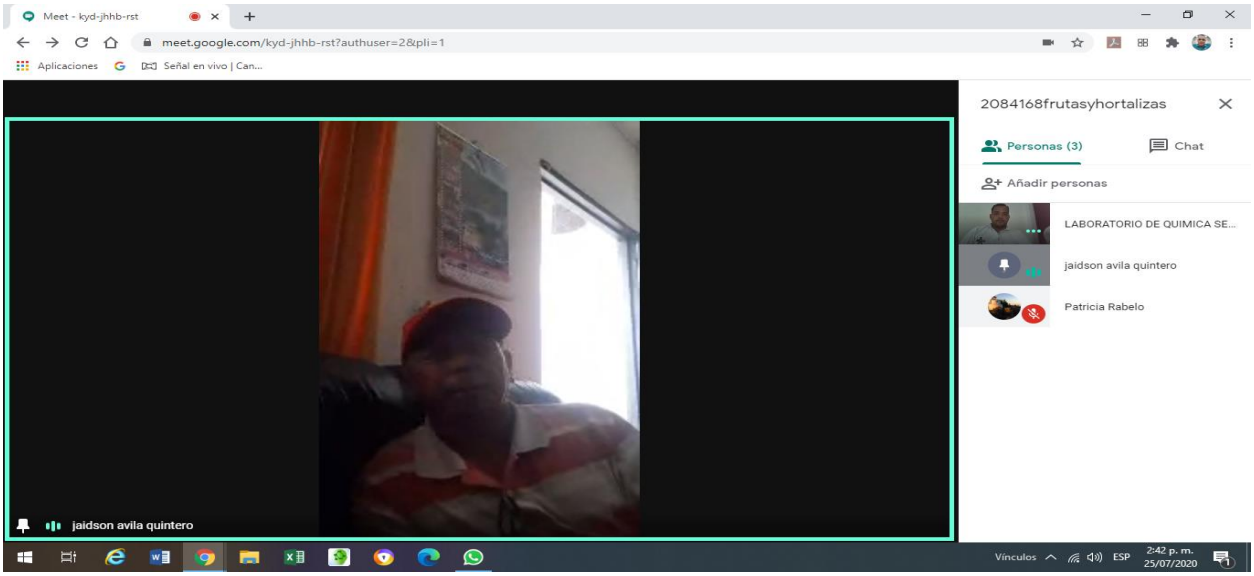


Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – "**Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas**".

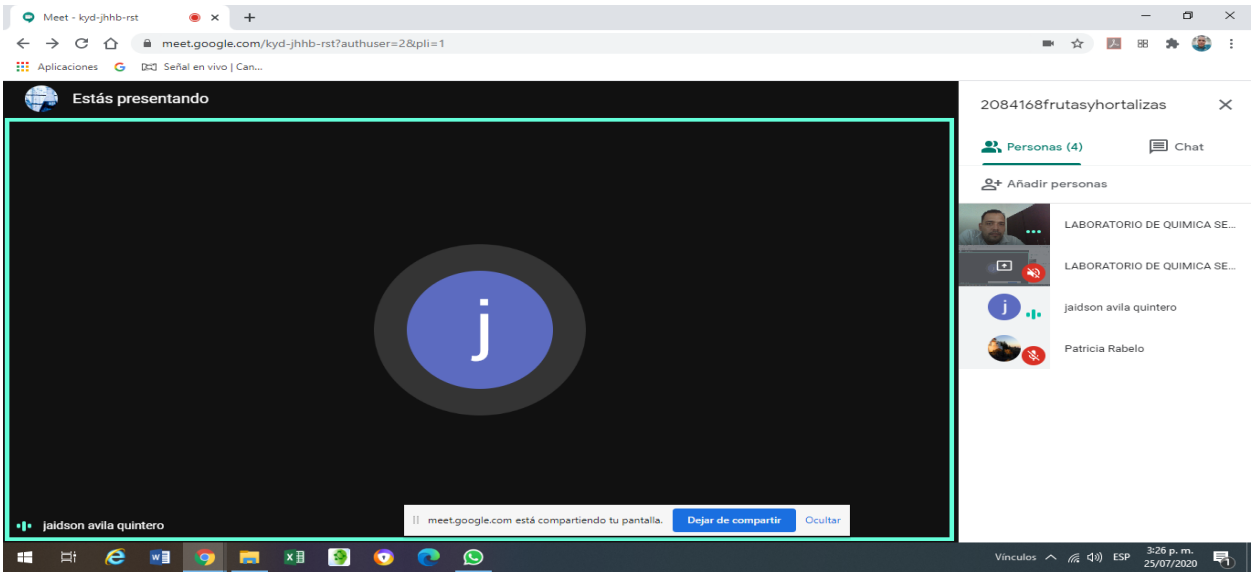


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

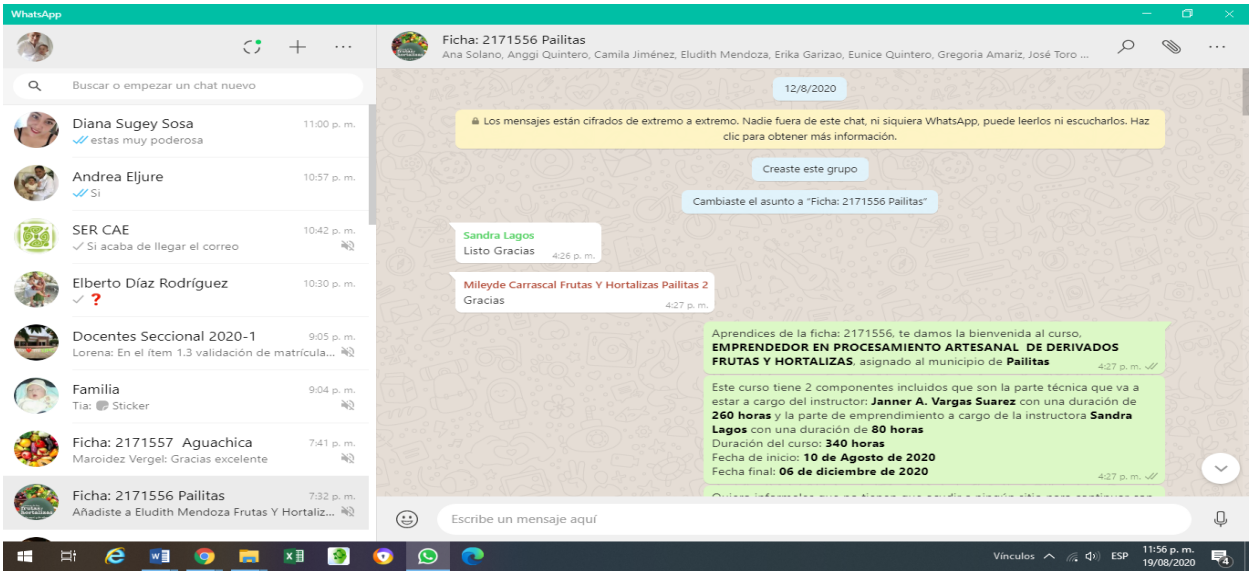


Culminacion proceso formativos de la ficha: 2084168 – "**Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas**".

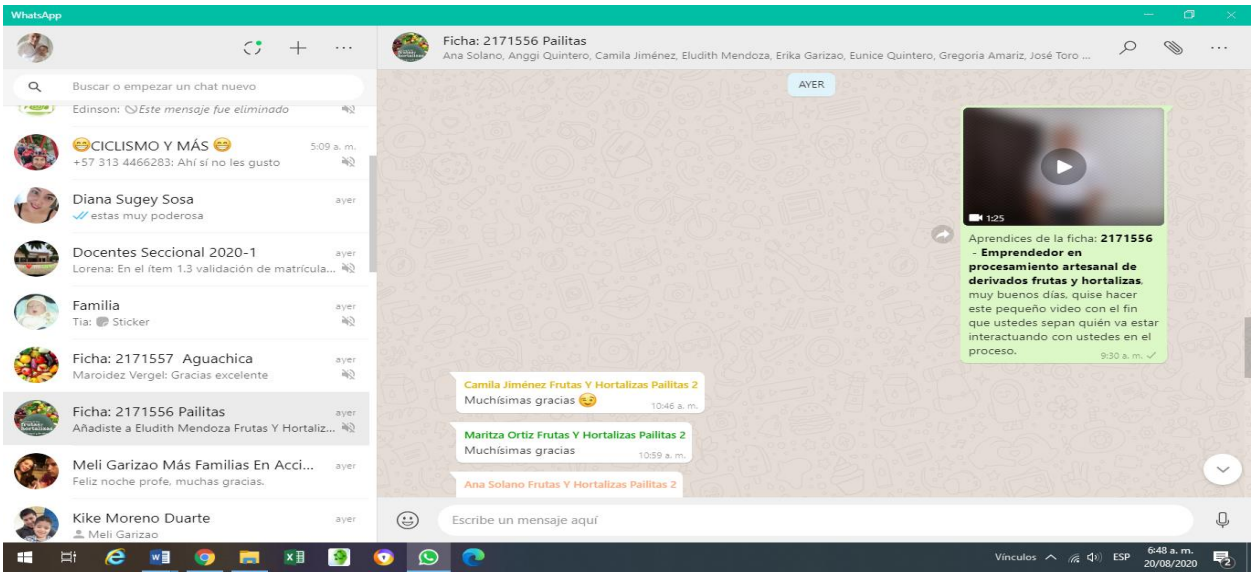


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

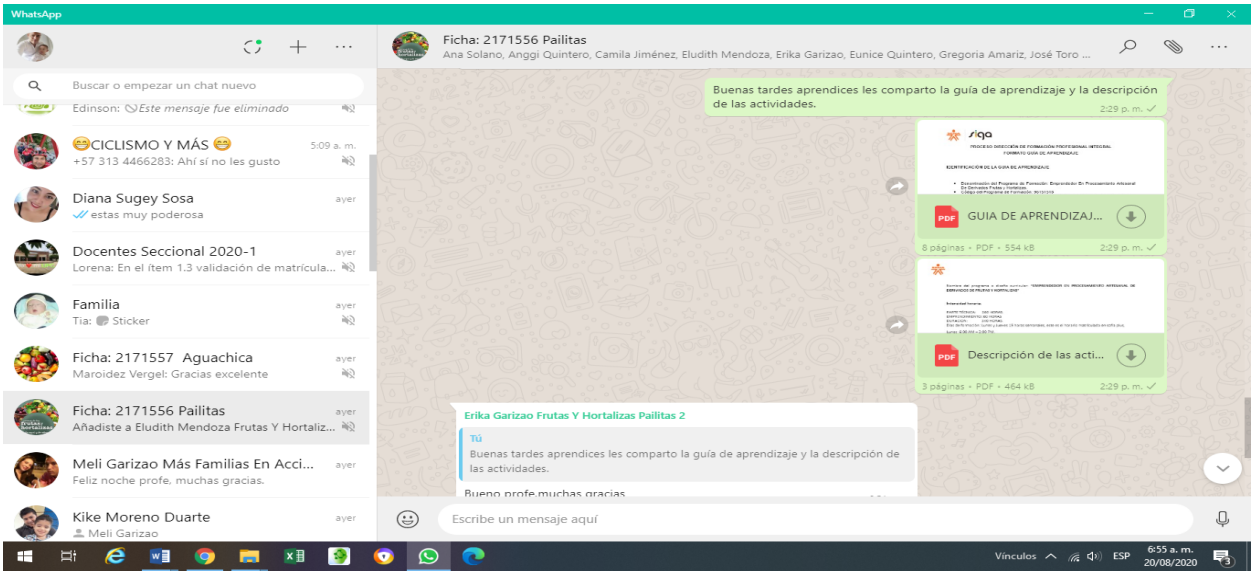


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

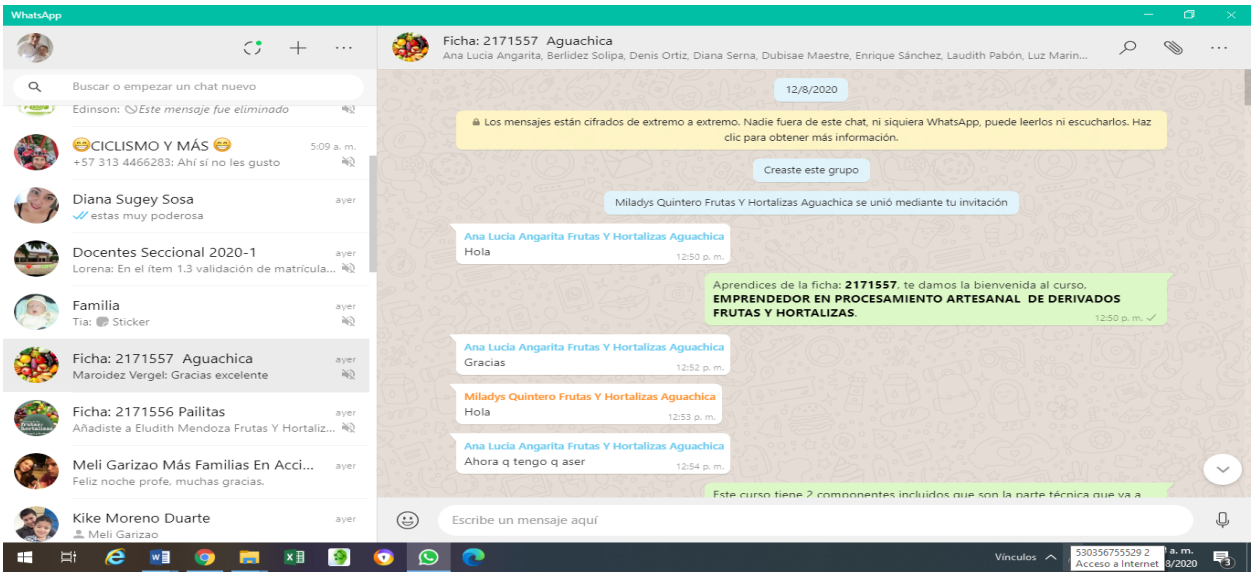


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

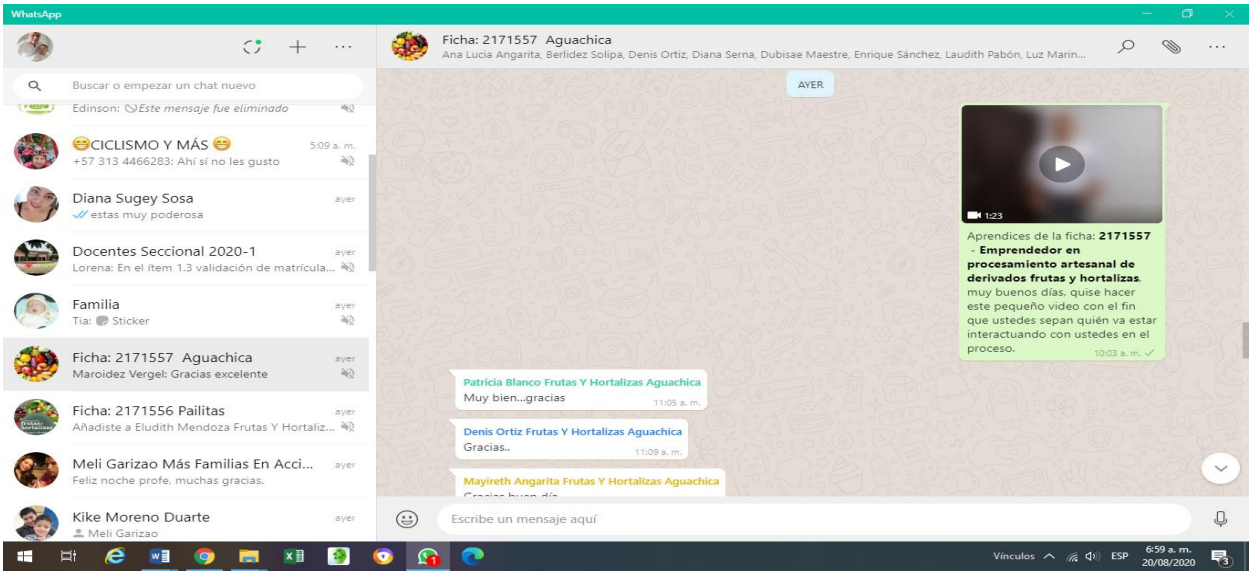


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

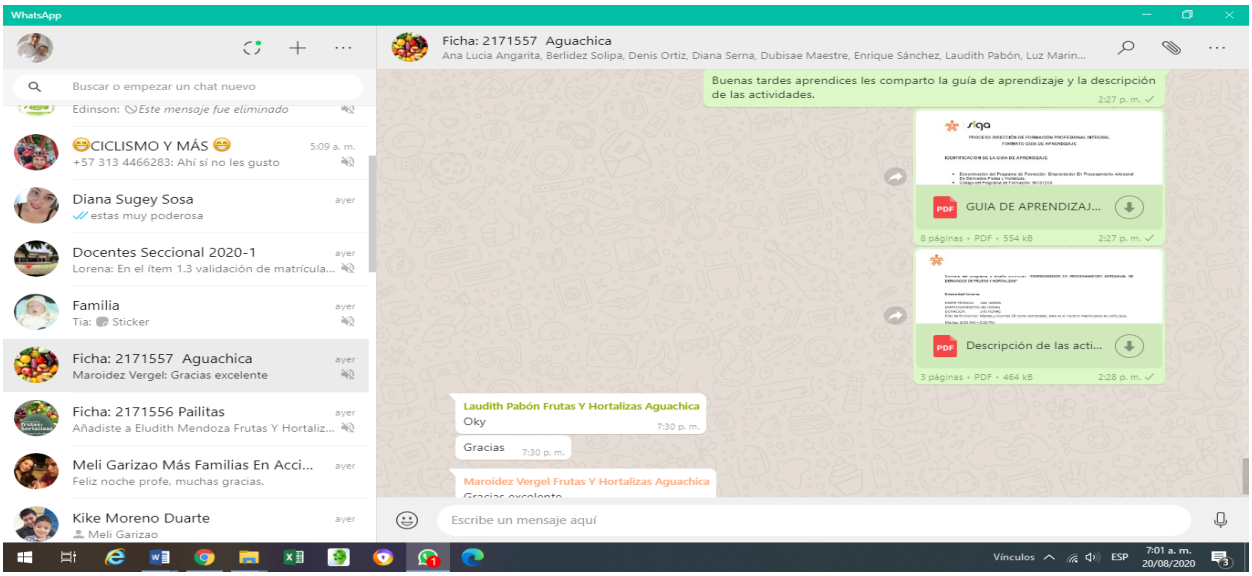


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

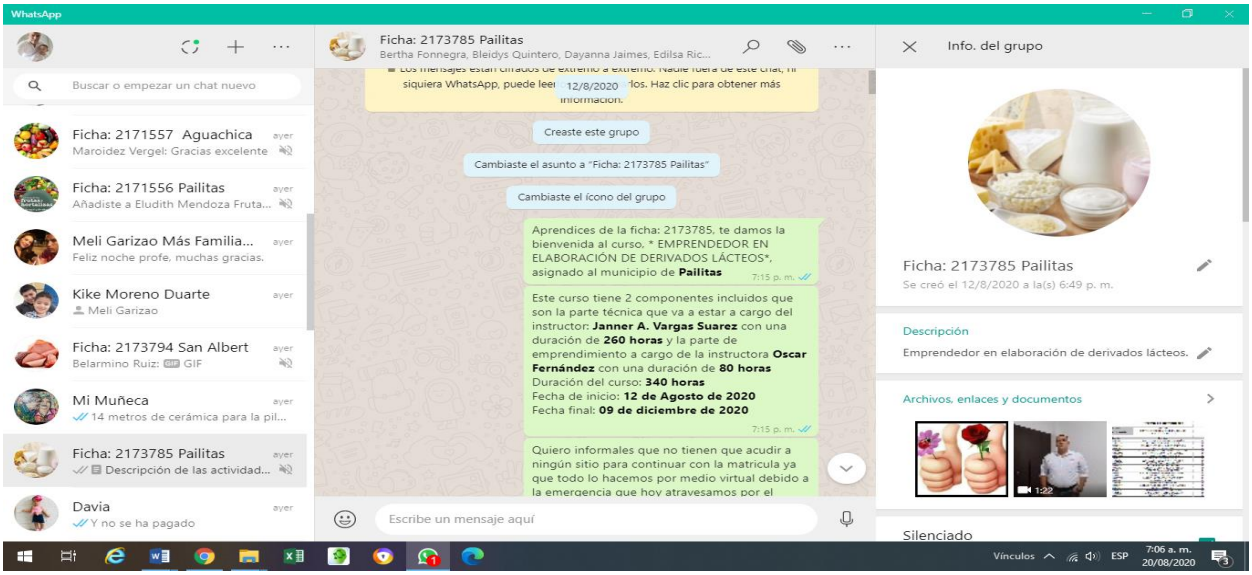


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

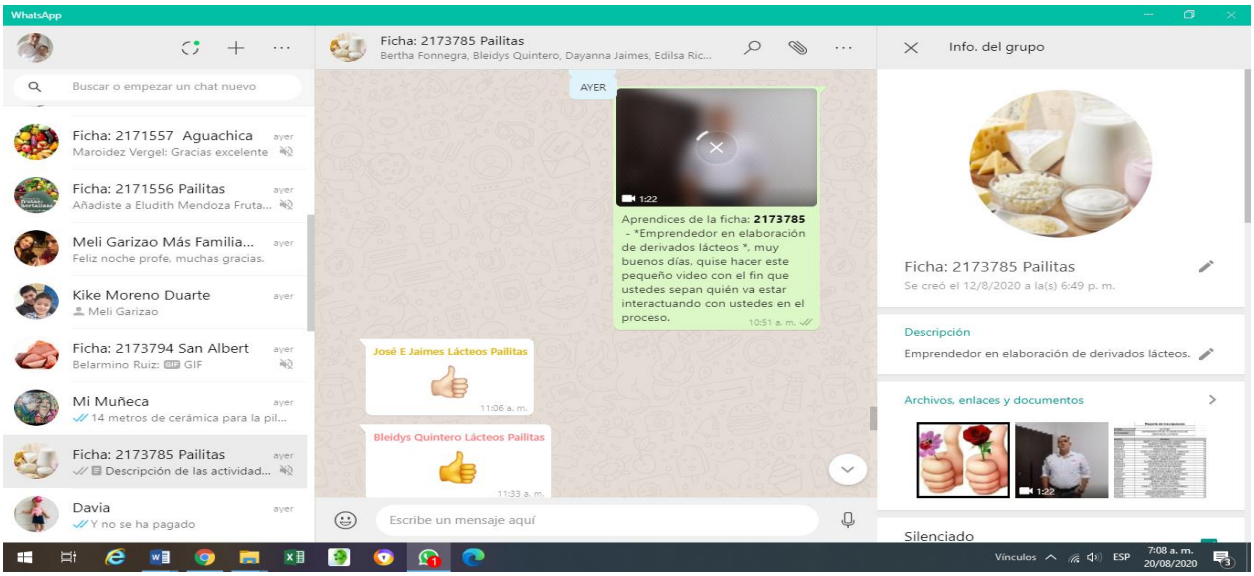


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

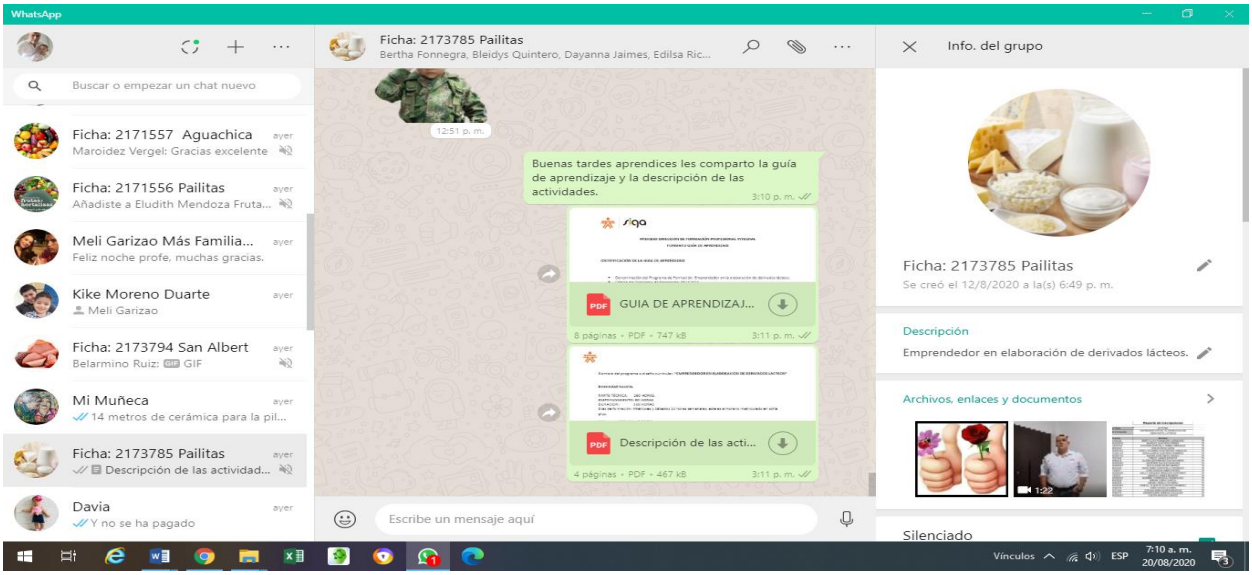


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos ”, ficha: (2173785 – Pailitas).

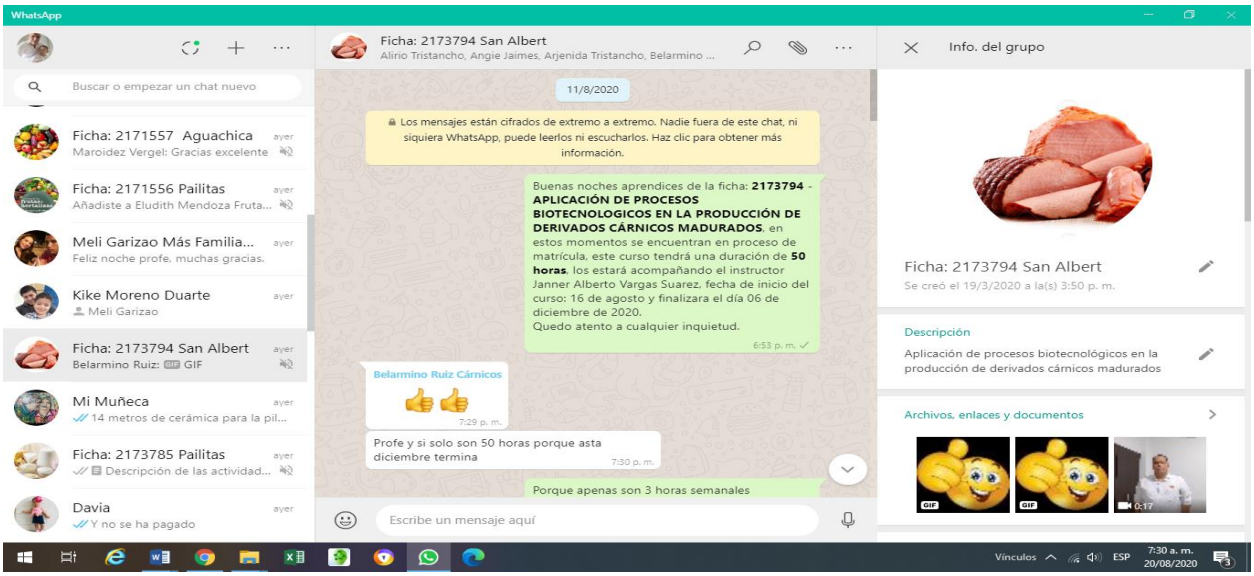


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

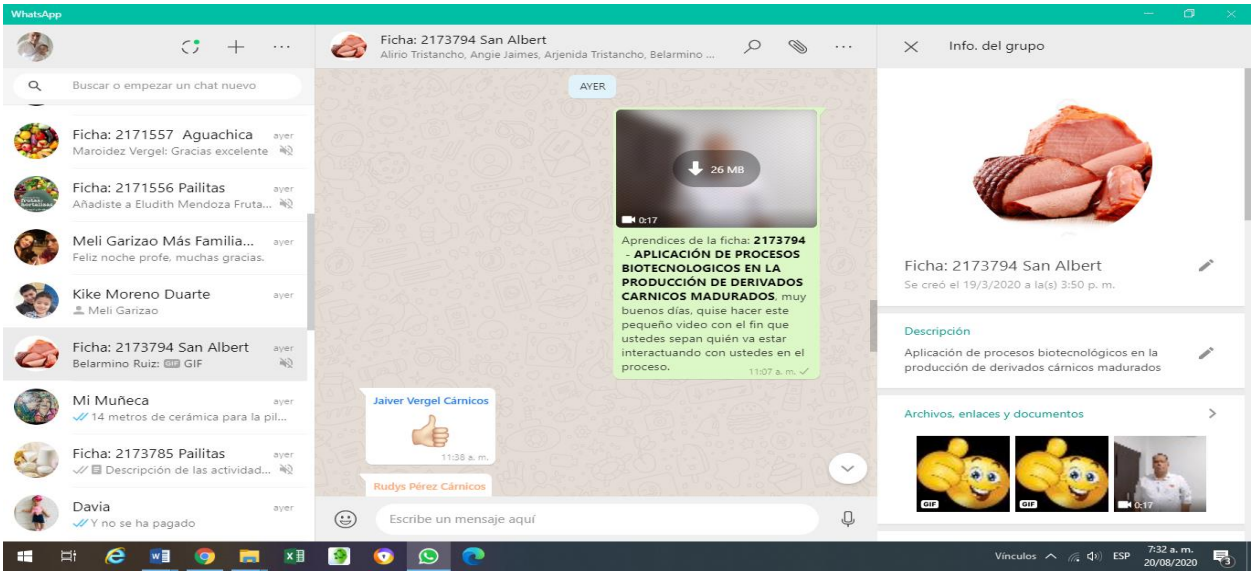


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “**Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”,** ficha: (2173794 – San Alberto).

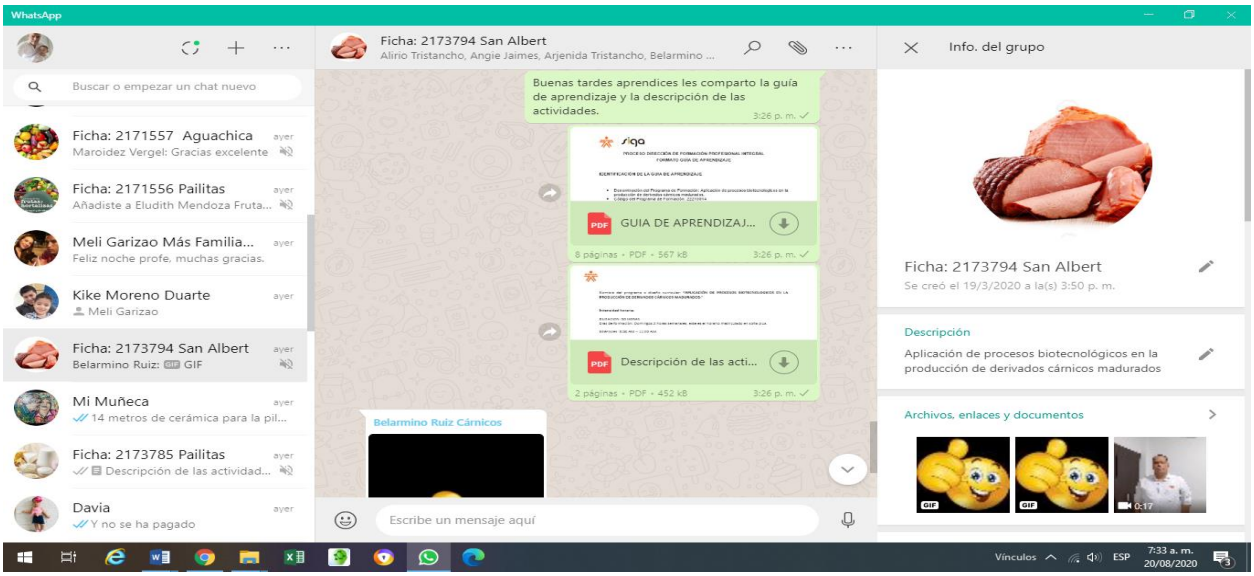


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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).

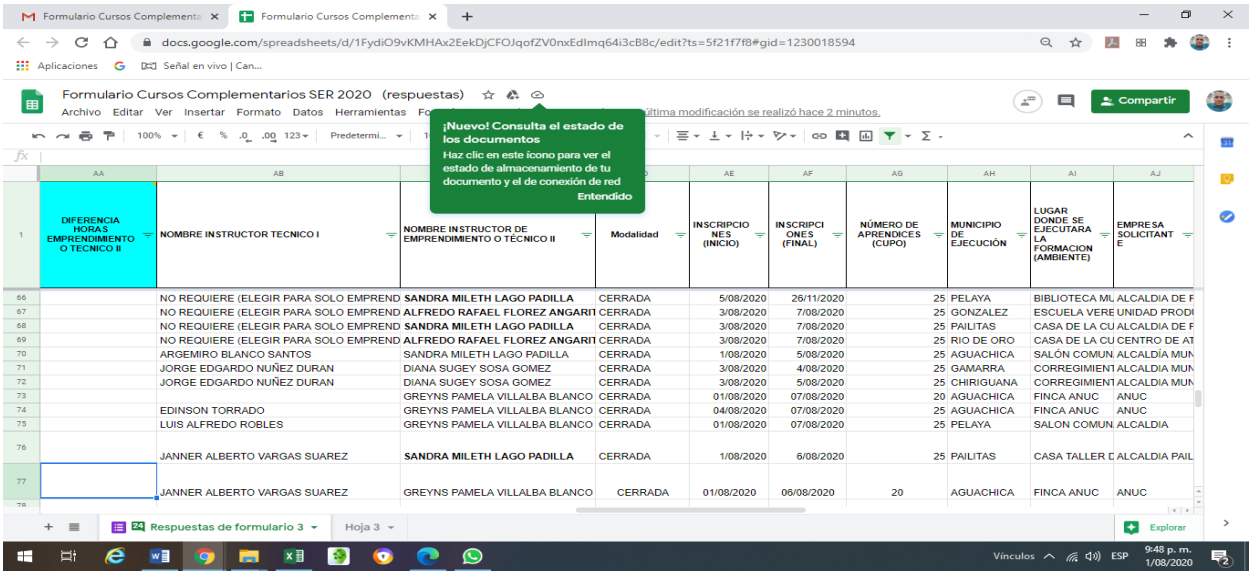


Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso "**Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados",** ficha: (2173794 – San Alberto).

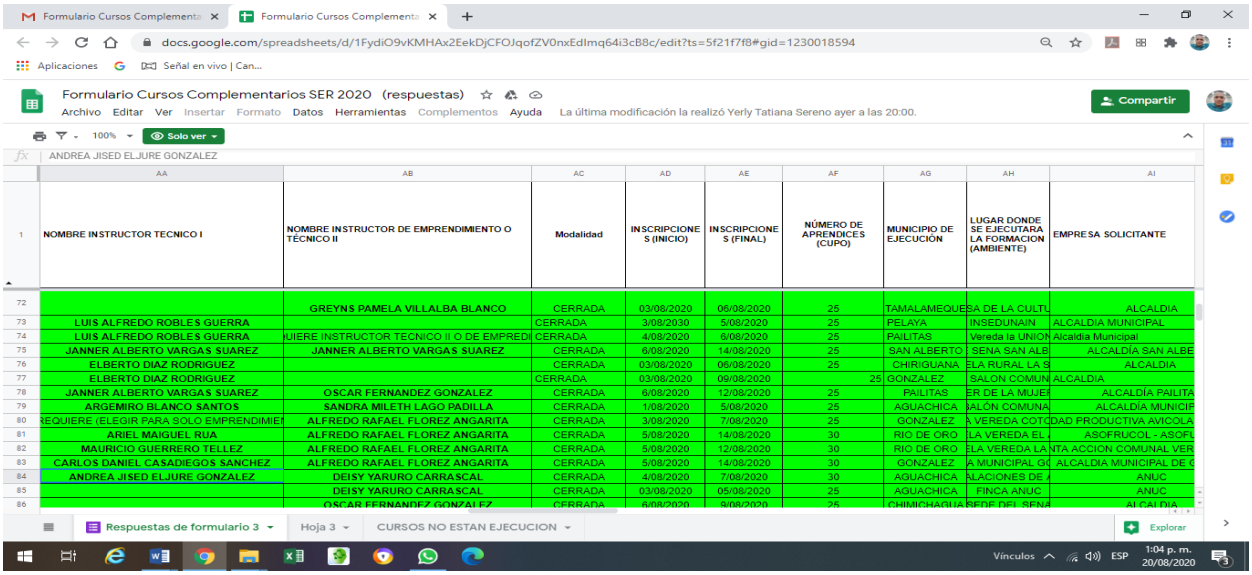


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Solicitud de los curos: **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”**.

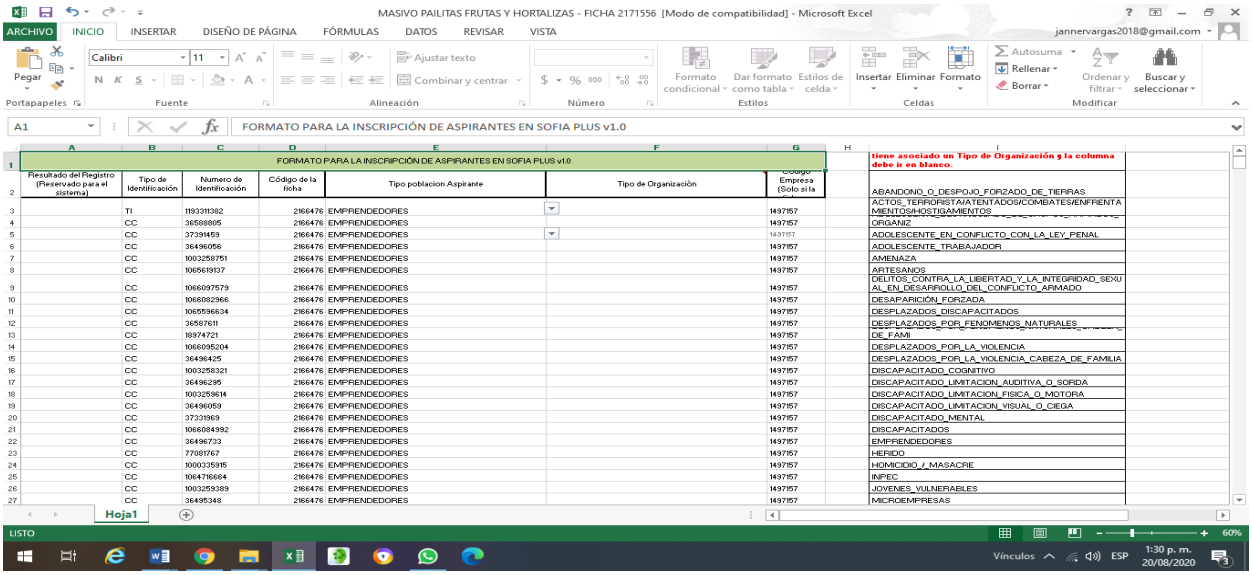


Solicitud de los curos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.

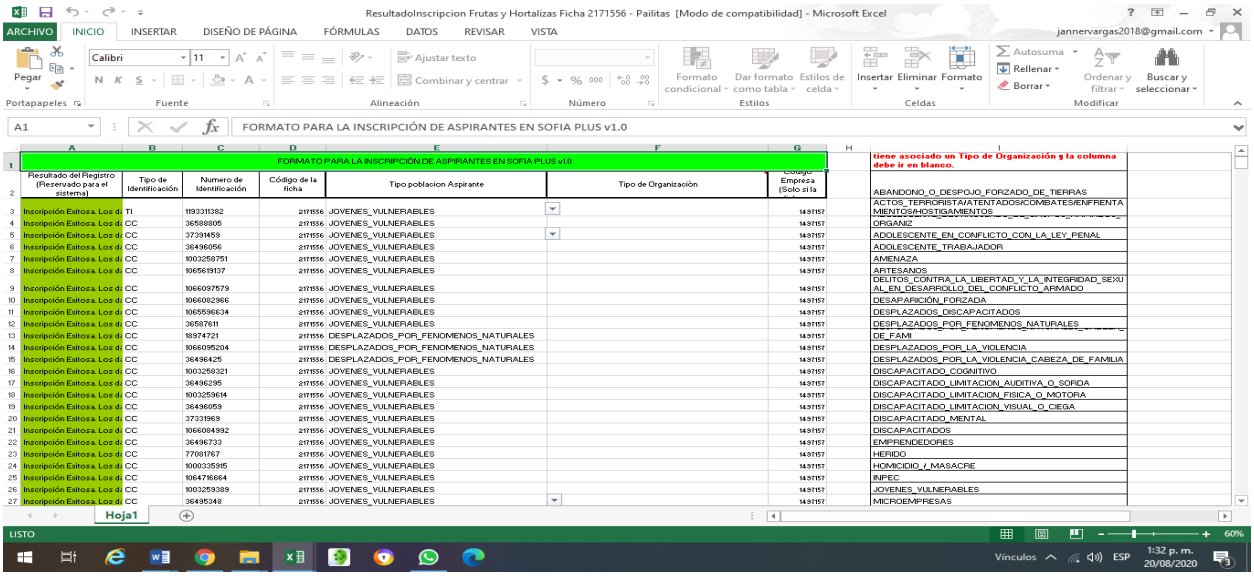


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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**.

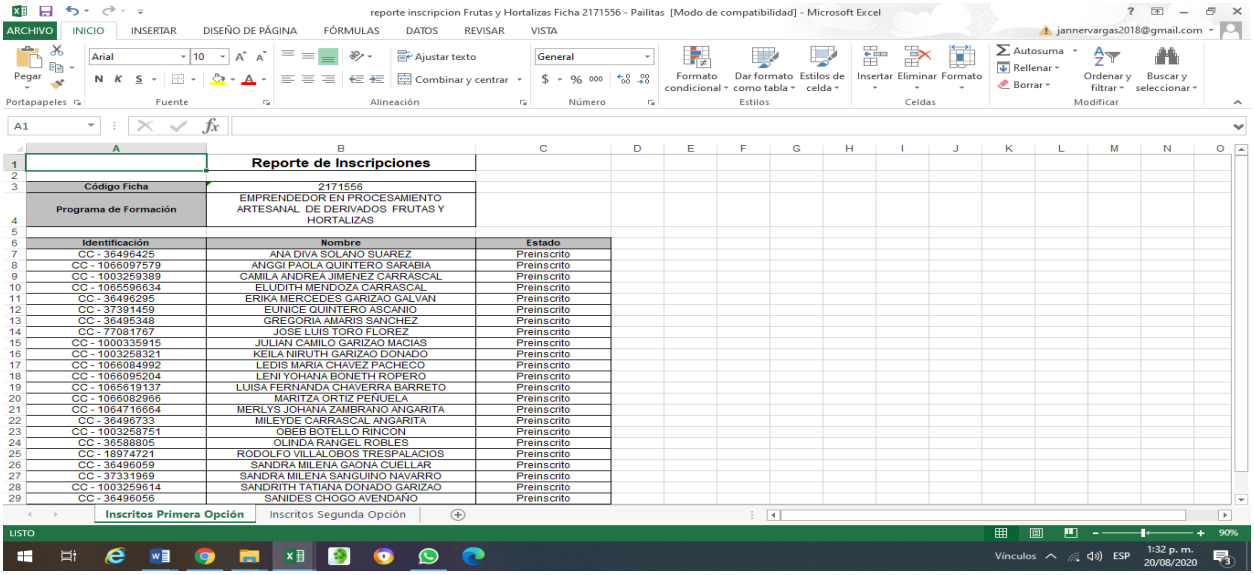


Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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

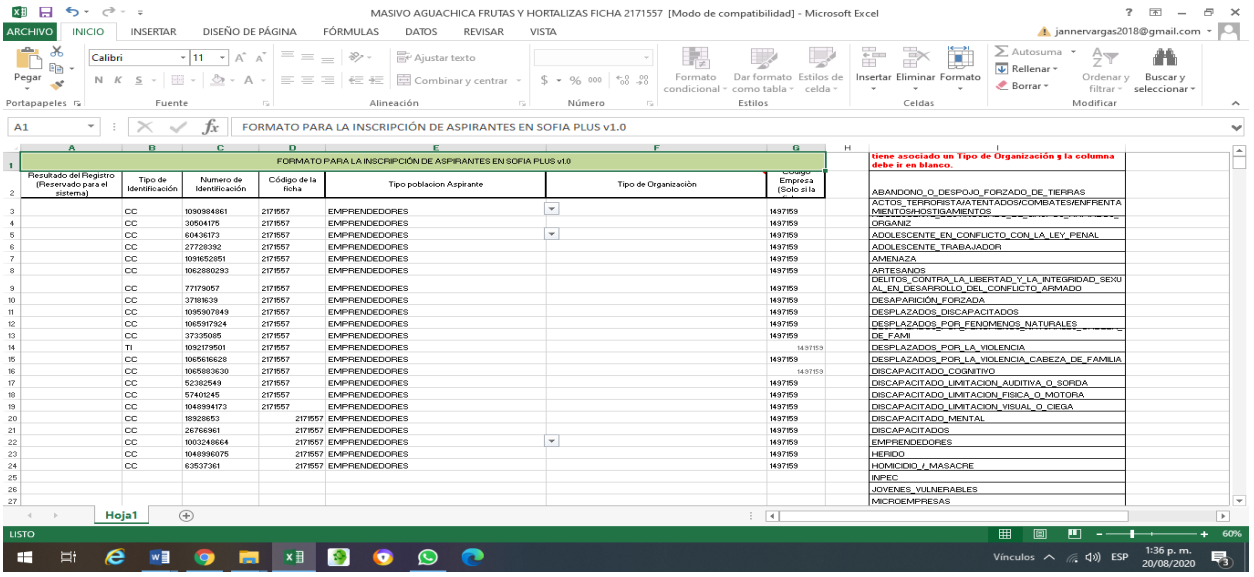
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2171556
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 36496425	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 - 36496295	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 NIRUTH GARIZAO DONADO	Preinscrito
CC - 1066084992	LEDIS MARIA CHAVEZ PACHECO	Preinscrito
CC - 1066095204	LENI YOHANA BONETH ROPERO	Preinscrito
CC - 1065619137	LUISA FERNANDA CHAVERRA BARRETO	Preinscrito
CC - 1066082966	MARITZA ORTIZ PEÑUELA	Preinscrito
CC - 1064716664	MERLYS JOHANA ZAMBRANO ANGARITA	Preinscrito
CC - 36496733	MILEYDE CARRASCAL ANGARITA	Preinscrito
CC - 1003258751	OBEB BOTELLO RINCON	Preinscrito
CC - 36588805	OLINDA RANGEL ROBLES	Preinscrito
CC - 18974721	RODOLFO VILLALOBOS TRESPALACIOS	Preinscrito
CC - 36496059	SANDRA MILENA GAONA CUELLAR	Preinscrito
CC - 37331969	SANDRA MILENA SANGUINO NAVARRO	Preinscrito
CC - 1003259614	SANDRITH TATIANA DONADO GARIZAO	Preinscrito
CC - 36496056	SANIDES CHOGO AVENDAÑO	Preinscrito

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Código Empresa (Solo si la
	CC	1090984861	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	30504175	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	60436173	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	27728392	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1091652851	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1062880293	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	77179057	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	37191639	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1095907949	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1065917924	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	37335085	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	TI	1092179501	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1065616628	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1065893630	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	52382549	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	57402245	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1048994173	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	18928653	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	26766961	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1003248664	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	1048996075	2171557	EMPRENDEDORES		1497159
	CC	63537361	2171557	EMPRENDEDORES		1497159

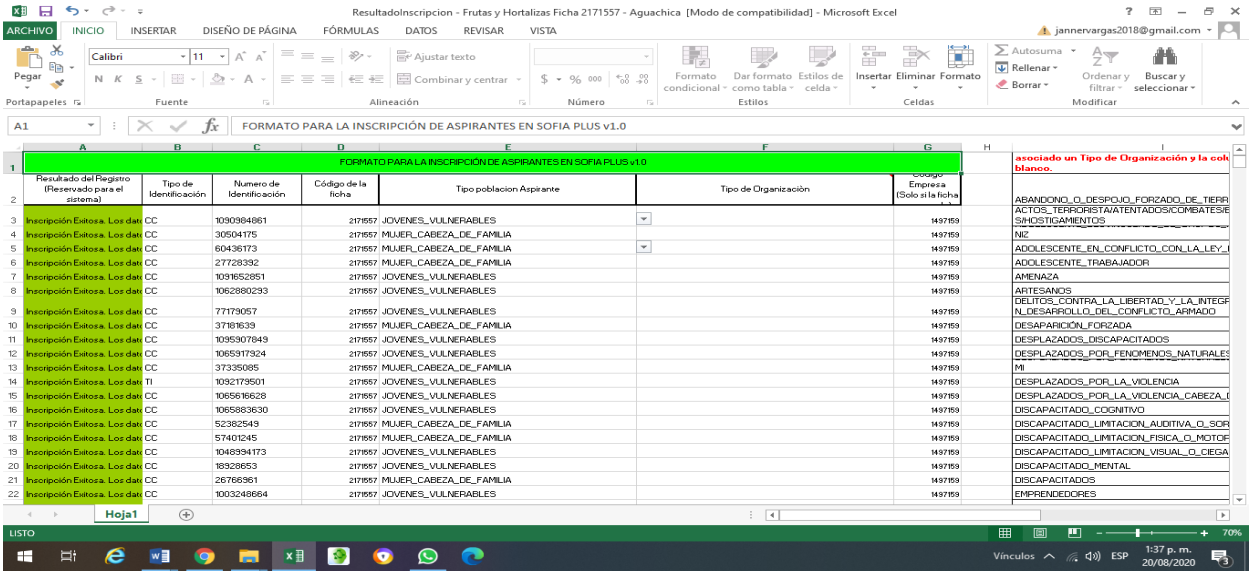
tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.

ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
ACTOS_TERRORISTA/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_FENOMENOS_NATURALES
DE_FAMI
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
MICROEMPRESAS

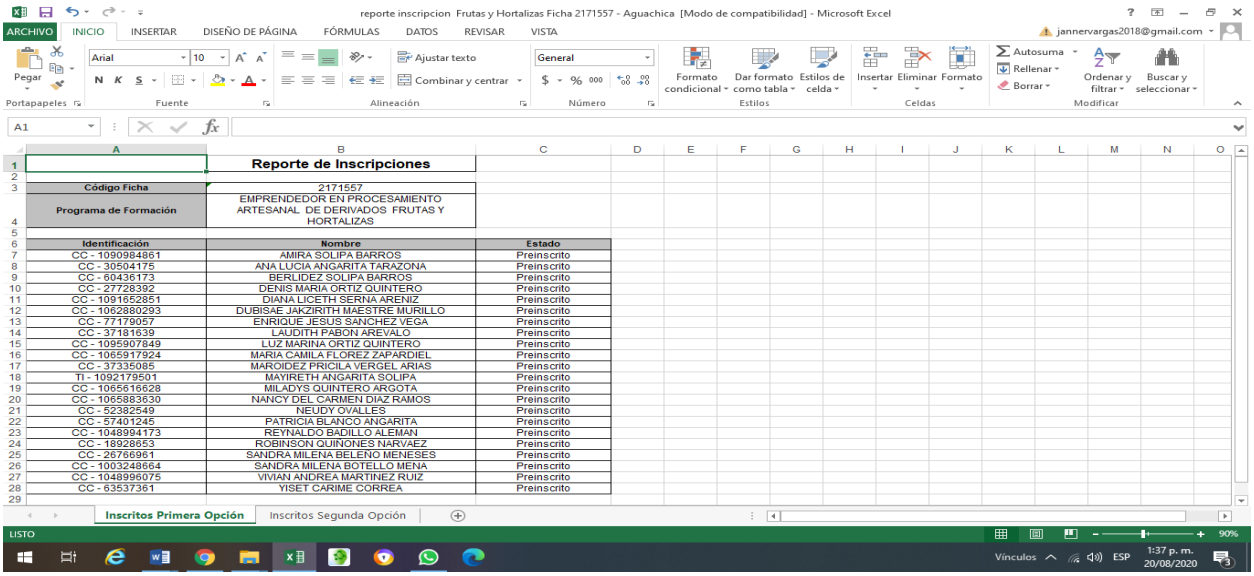
Hoja1

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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**.

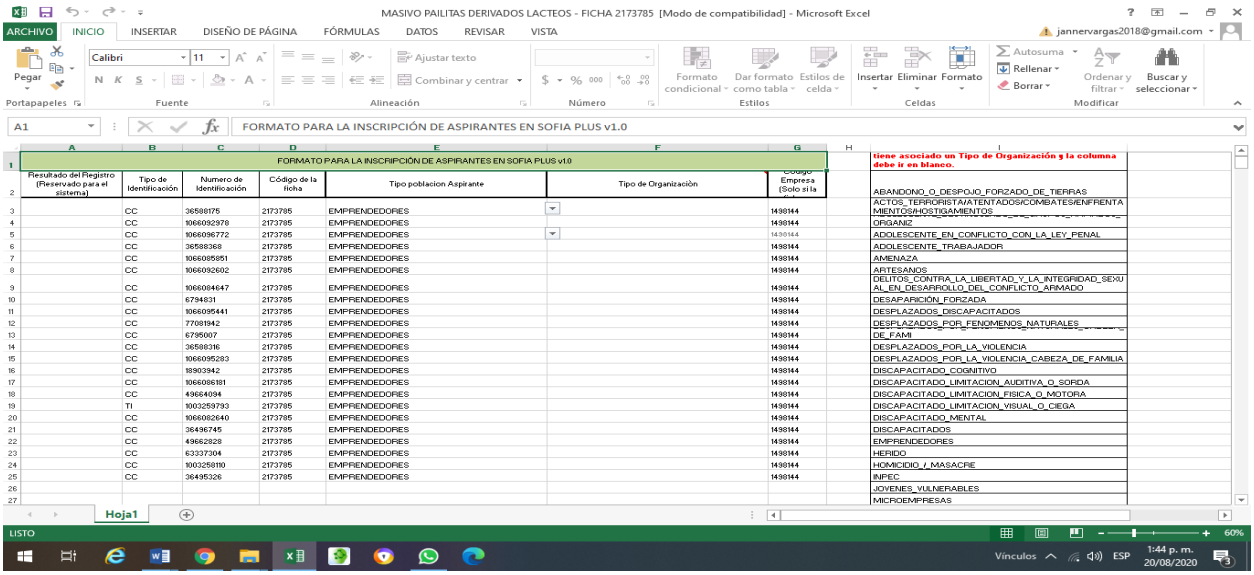


Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.

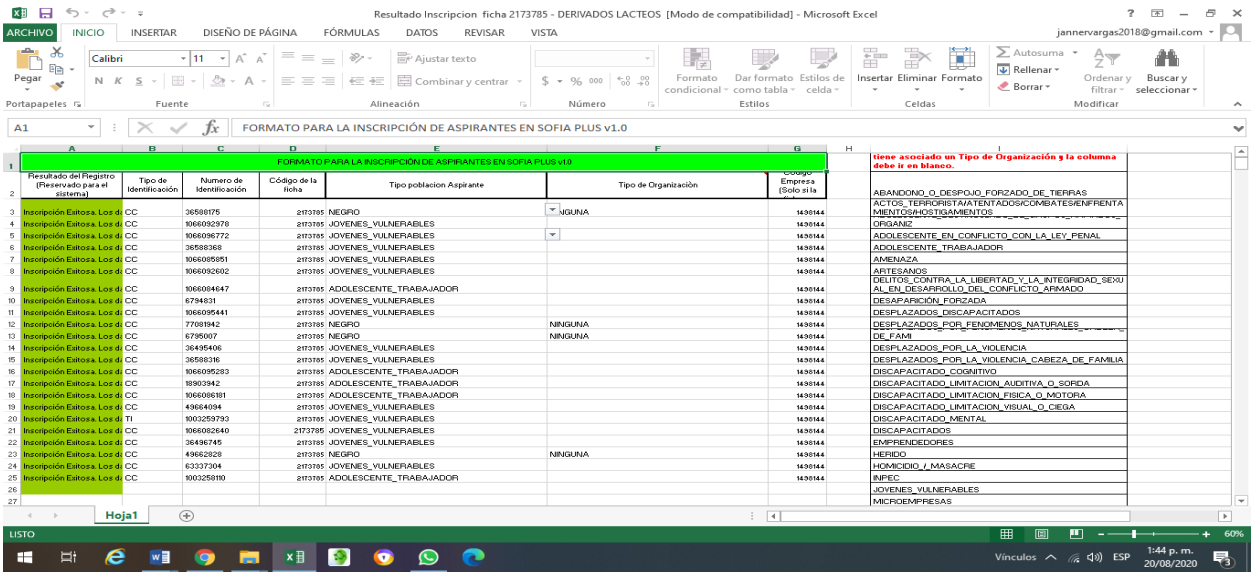


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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**.

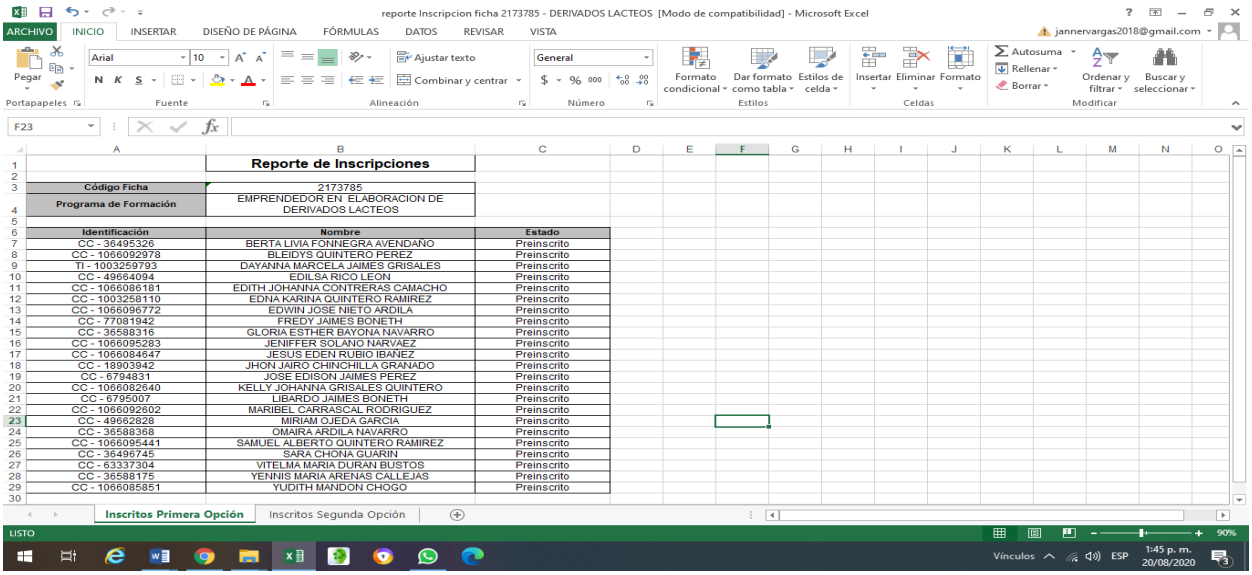


Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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 2173785 - DERIVADOS LACTEOS [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

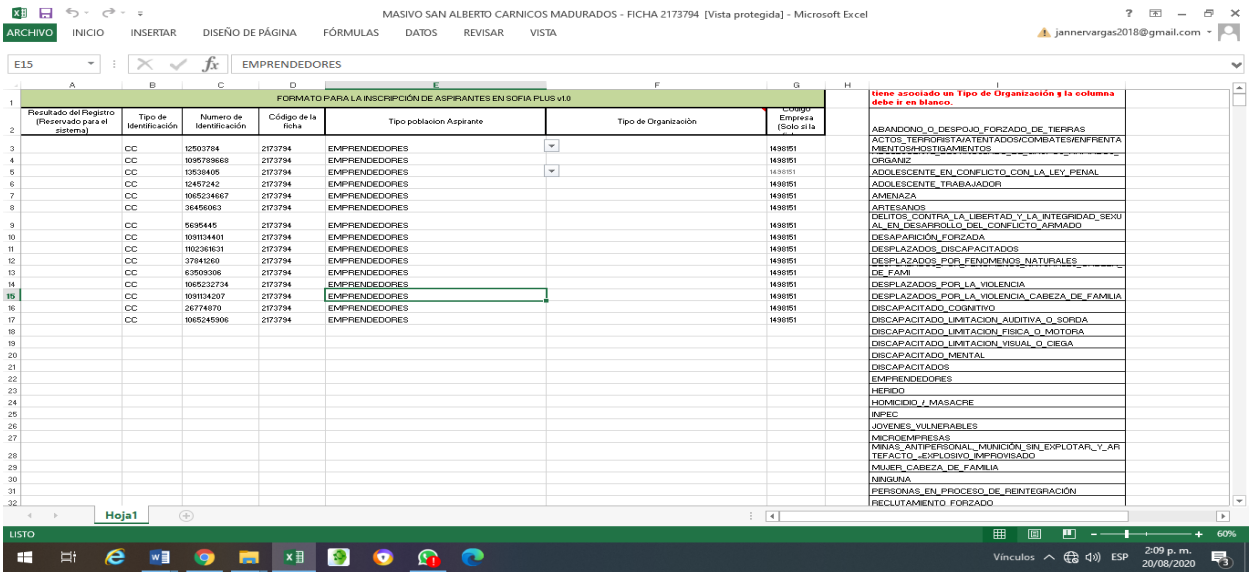
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2173785
Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 36495326	BERTA LIVIA FONNEGRA AVENDAÑO	Preinscrito
CC - 1066092978	BLEIDYS QUINTERO PEREZ	Preinscrito
TI - 1003259793	DAYANNA MARCELA JAIMES GRISALES	Preinscrito
CC - 49664094	EDILSA 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 JAIMES BONETH	Preinscrito
CC - 36588316	GLORIA ESTHER BAYONA NAVARRO	Preinscrito
CC - 1066095283	JENIFFER SOLANO NARVAEZ	Preinscrito
CC - 1066084647	JESUS EDEN RUBIO IBAÑEZ	Preinscrito
CC - 18903942	JHON JAIRO CHINCHILLA GRANADO	Preinscrito
CC - 6794831	JOSE EDISON JAIMES PEREZ	Preinscrito
CC - 1066082640	KELLY JOHANNA GRISALES QUINTERO	Preinscrito
CC - 6795007	LIBARDO JAIMES BONETH	Preinscrito
CC - 1066092602	MARIBEL CARRASCAL RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 49662828	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

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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

Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organización	Codigo Empresa (Solo si la
	CC	12503784	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1095789668	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	13539405	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	12457242	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1065234667	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	36456063	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	5695445	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1091134401	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1102361631	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	37841260	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	63509306	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1065232734	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1091104207	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	26774970	2173794	EMPRENDEDORES		1498151
	CC	1065245906	2173794	EMPRENDEDORES		1498151

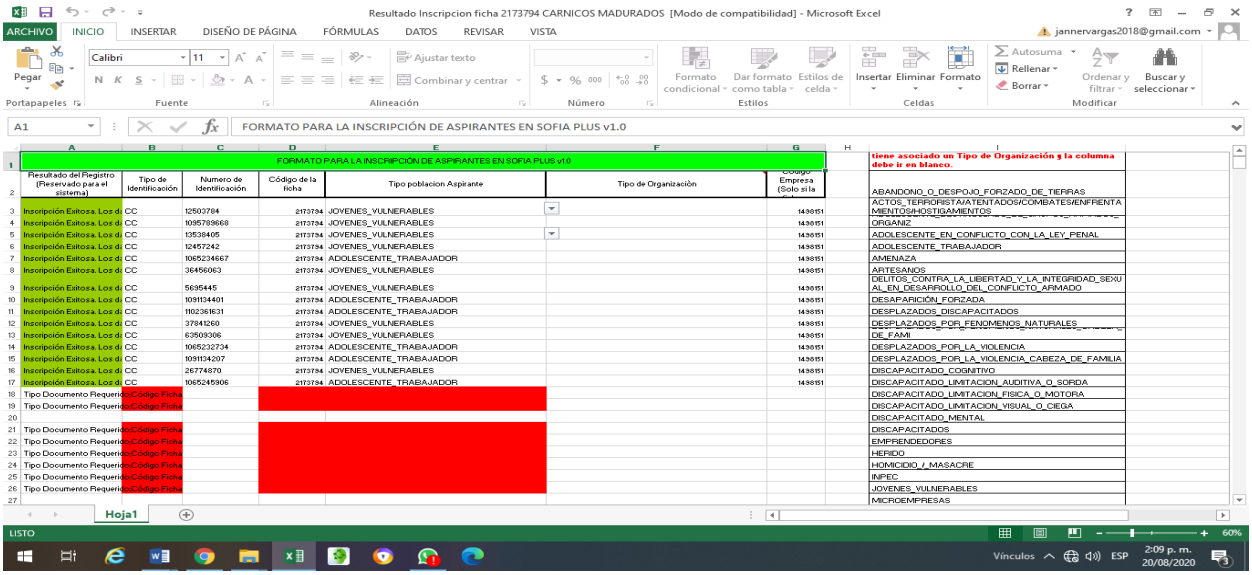
tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.

ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
ACTOS_TERRORISTA/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_FENOMENOS_NATURALES
DE_FAMI
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
MICROEMPRESAS
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IMPROVISADO
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA
NINGUNA
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN
RECLUTAMIENTO_FORZADO

Hoja1

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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 Inscripcion ficha 2173794 CARNICOS MADURADOS [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	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Codigo Empresa (Solo si la
Inscripción Exitosa. Los d	CC	12503784	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1095789668	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	13538405	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	12457242	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1065234667	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	36456063	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	5695445	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1091134401	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1102361631	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	37841260	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	63509306	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1065232734	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1091134207	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	26774870	2173794	JOVENES_VULNERABLES		1436151
Inscripción Exitosa. Los d	CC	1065245906	2173794	ADOLESCENTE_TRABAJADOR		1436151
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					
Tipo Documento Requerido	Código Ficha					

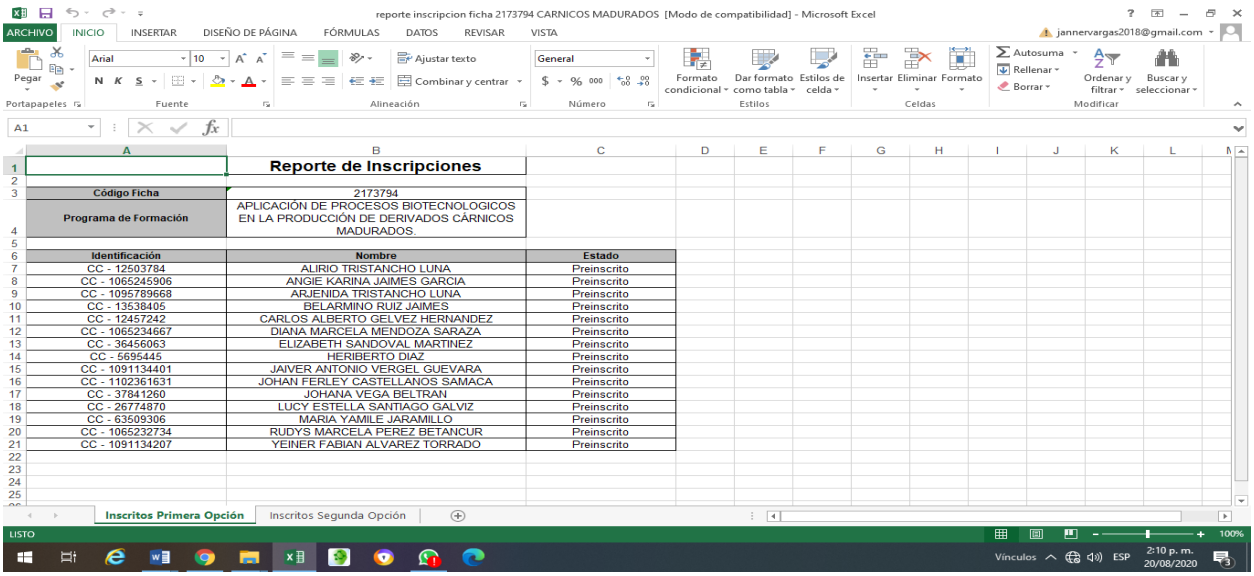
tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.

ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
ACTOS_TERRORISTA/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_FENOMENOS_NATURALES
DE_FAMI
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
INFEC
JOVENES_VULNERABLES
MICROEMPRESAS

Hoja1

LISTO

Envió de los respectivos masivos y confirmación de preinscritos de los curos: **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

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2173794
Programa de Formación	APLICACIÓN DE PROCESOS BIOTECNOLOGICOS EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS MADURADOS.

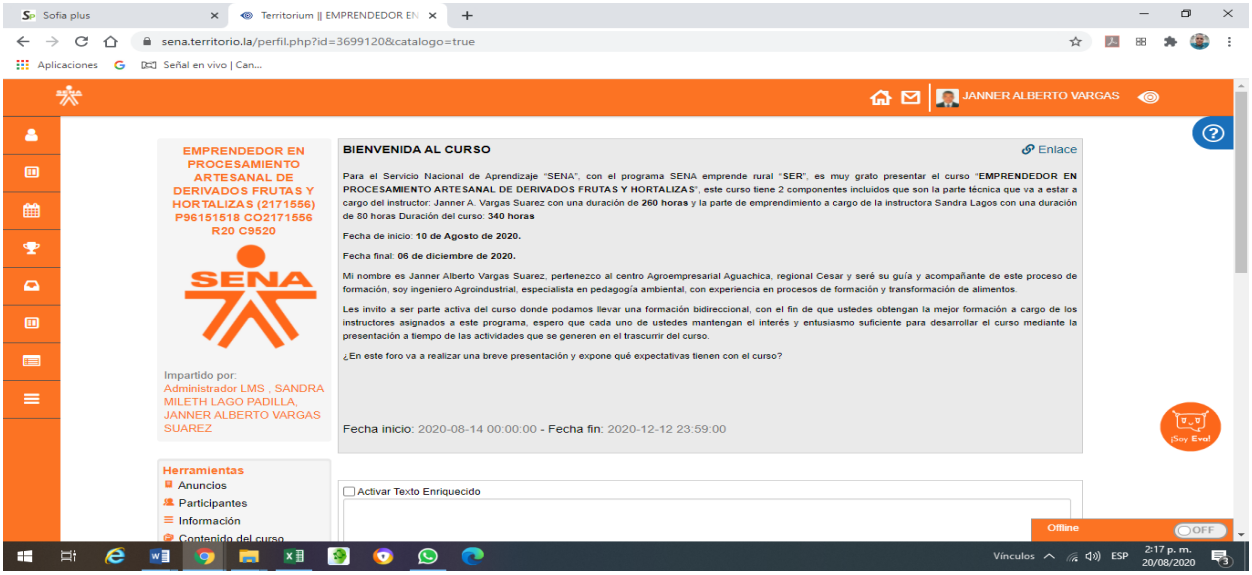
Identificación	Nombre	Estado
CC - 12503784	ALIRIO TRISTANCHO LUNA	Preinscrito
CC - 1065245906	ANGIE KARINA JAIMES GARCIA	Preinscrito
CC - 1095789668	ARJENIDA TRISTANCHO LUNA	Preinscrito
CC - 13538405	BELARMINO RUIZ JAIMES	Preinscrito
CC - 12457242	CARLOS ALBERTO GELVEZ HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1065234667	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 ESTELLA 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

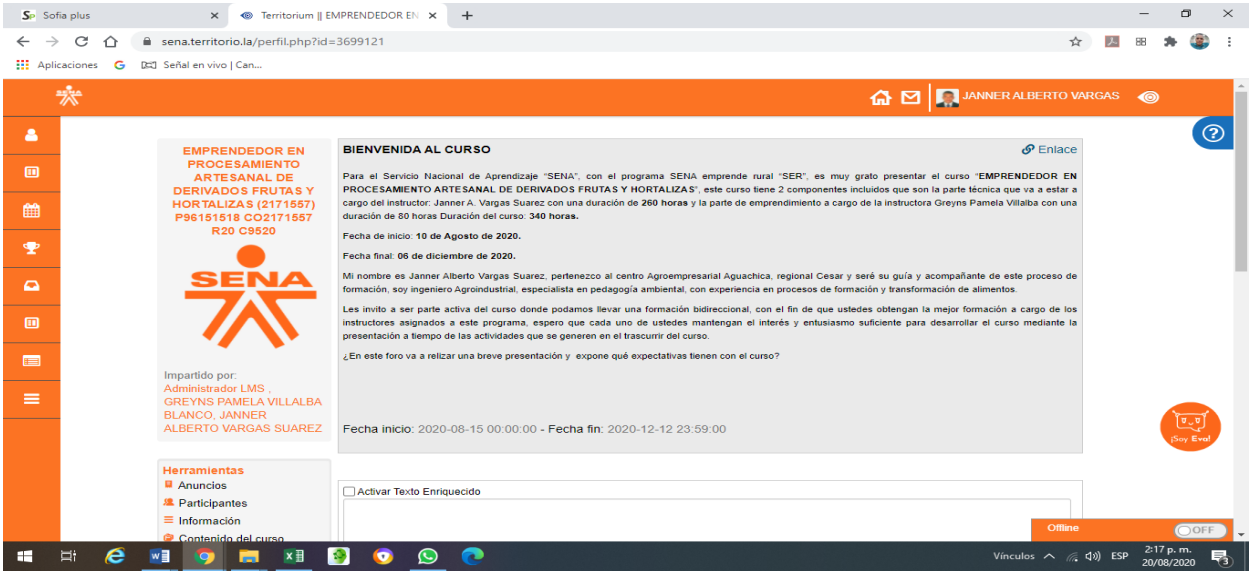
LISTO

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**.

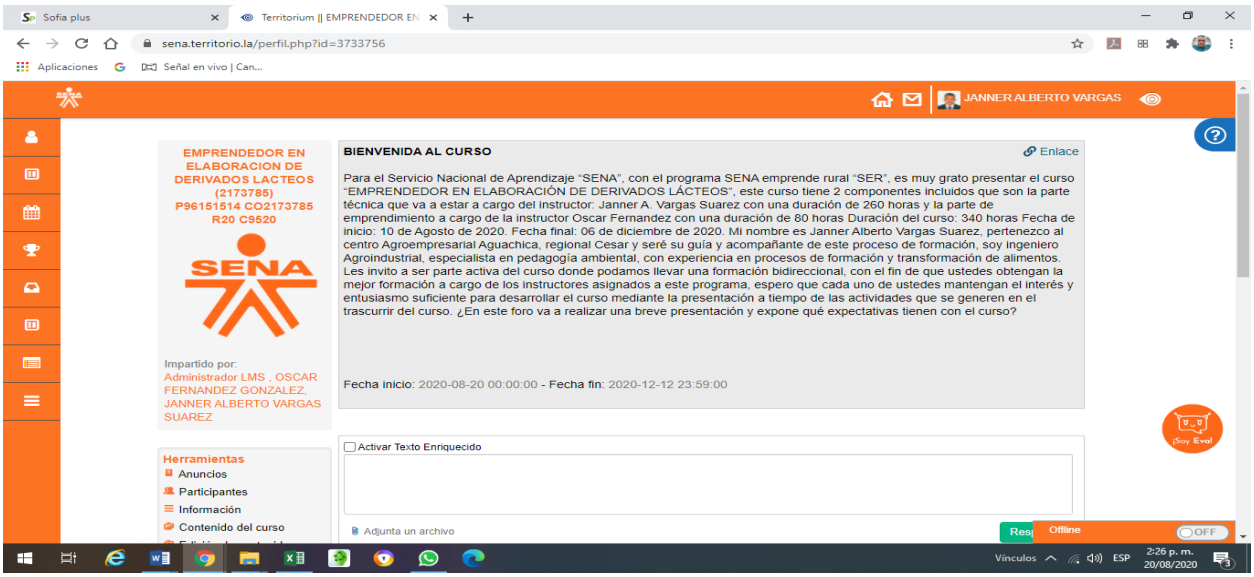


uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción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

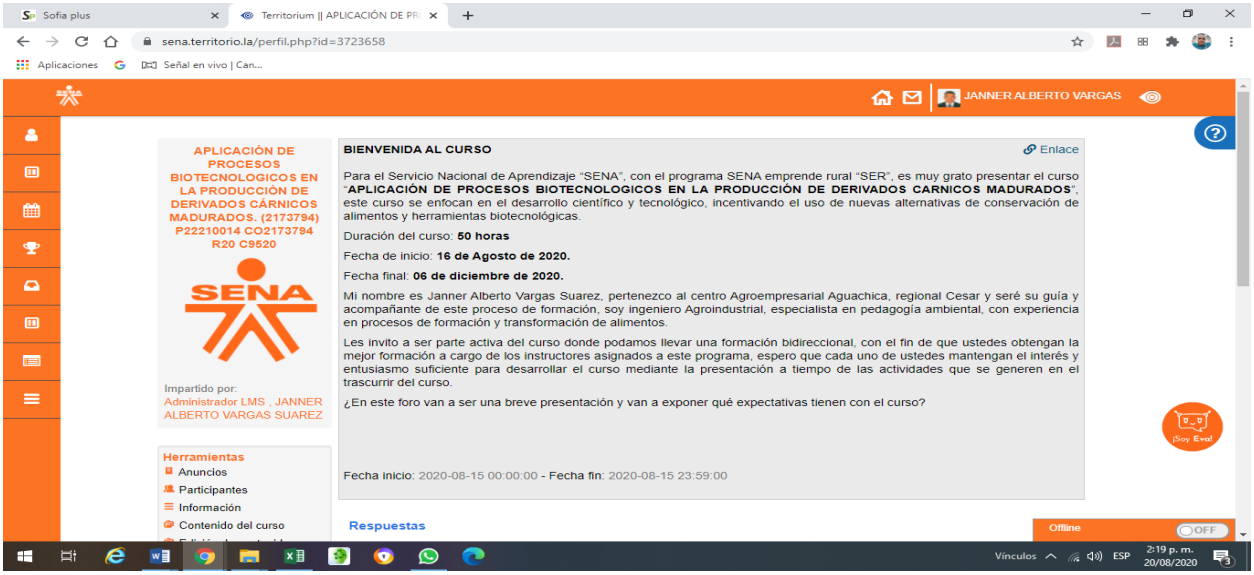


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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**.

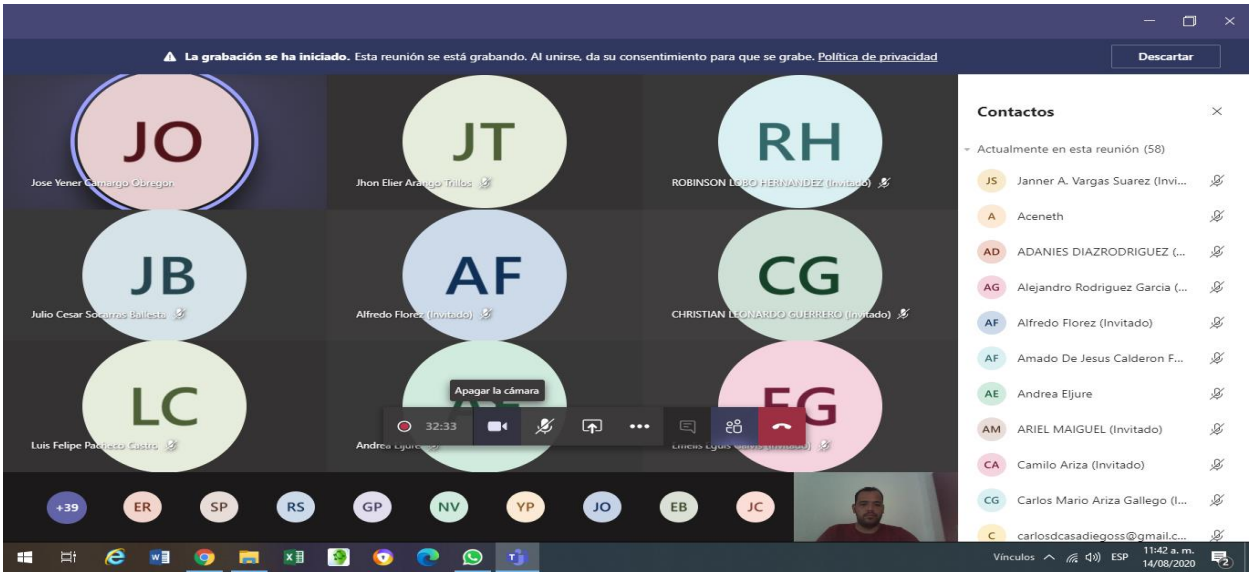


uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción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

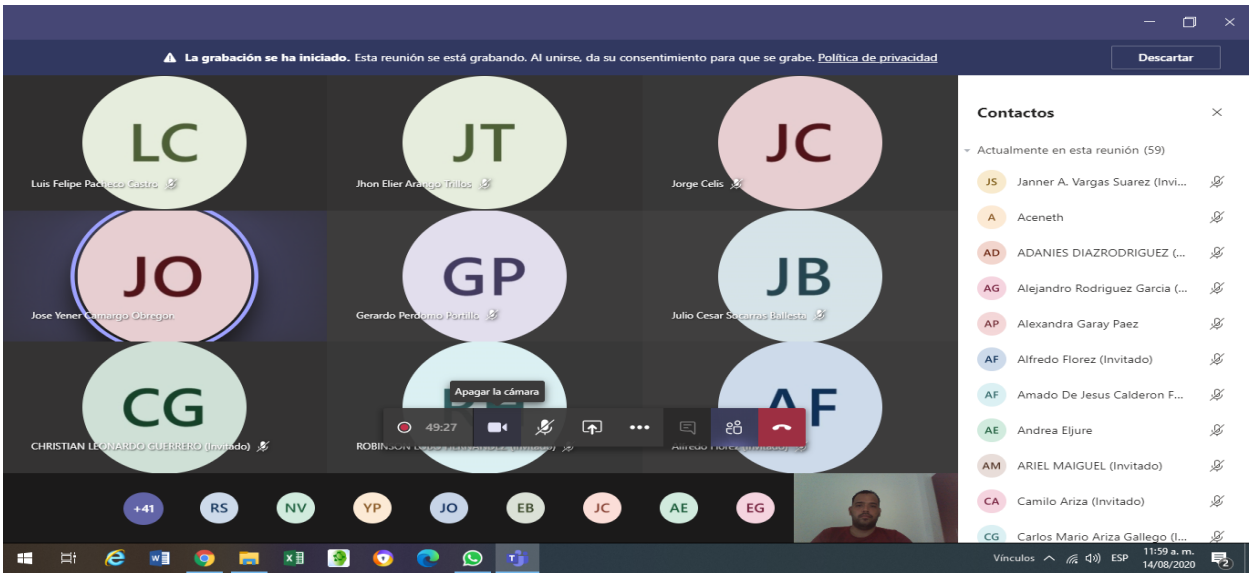


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

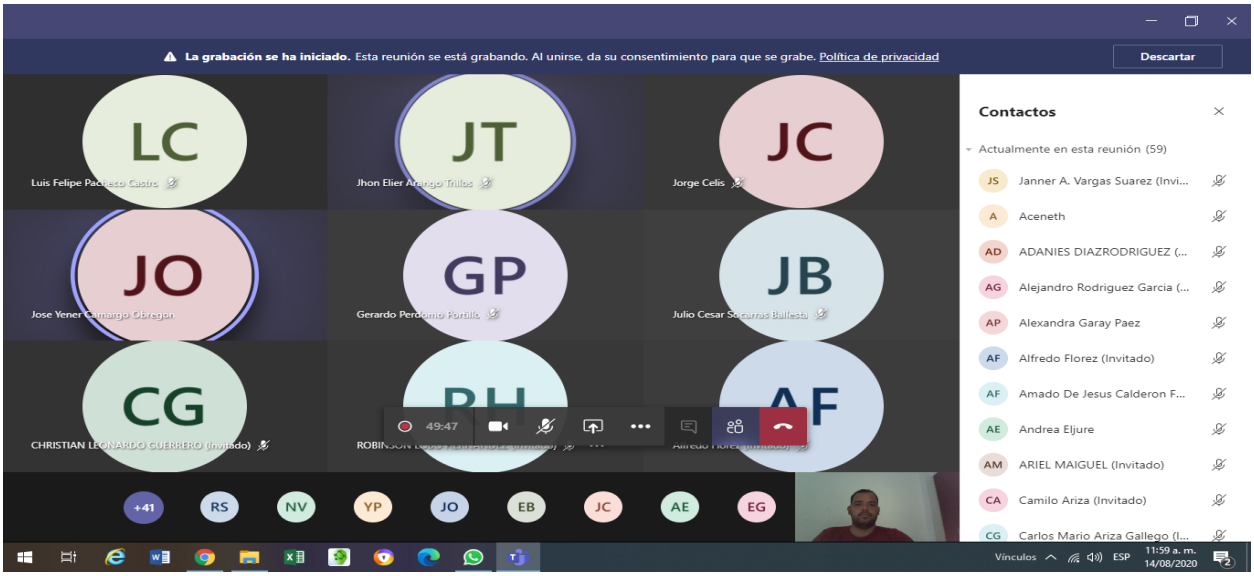


Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).

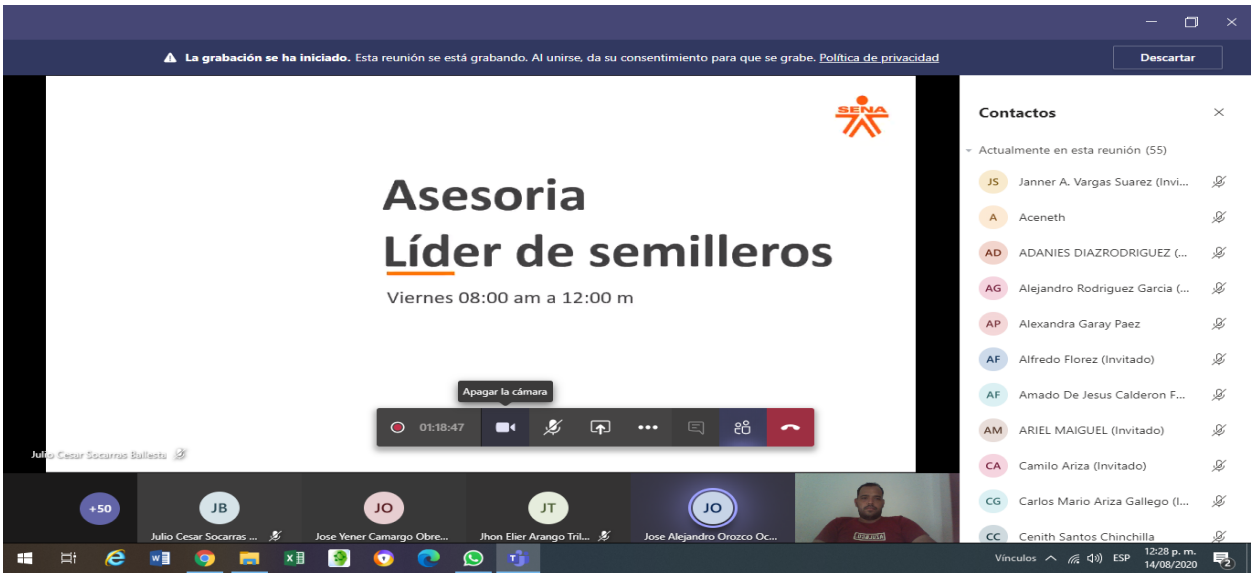


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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

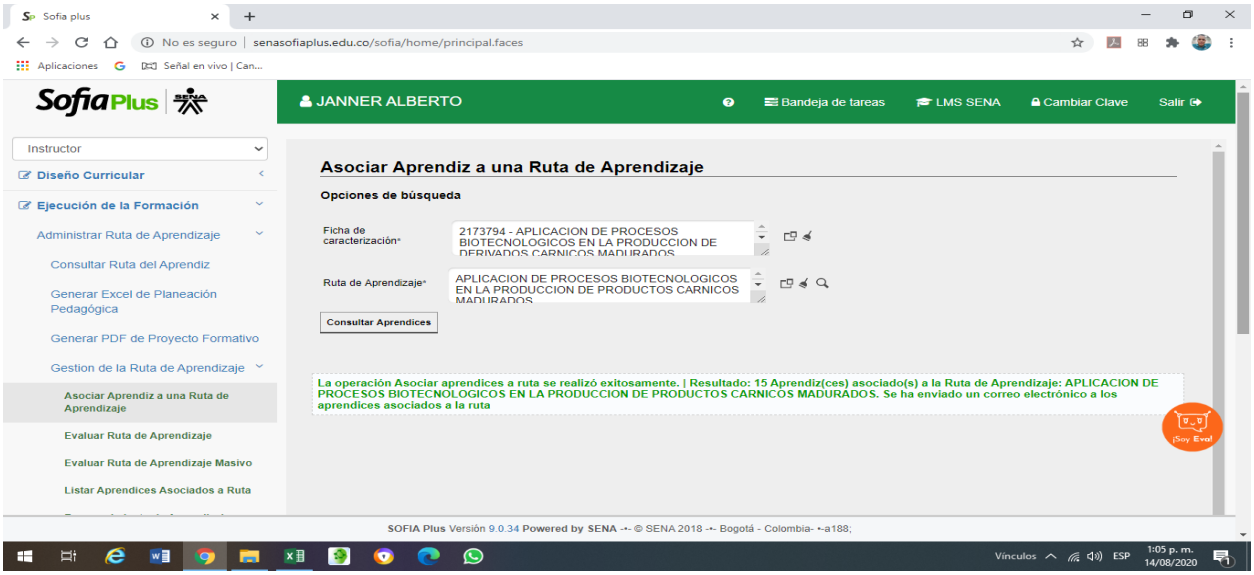


Participe en la socializacion estrategia SENNOVA, para instructores (14/08/2020).

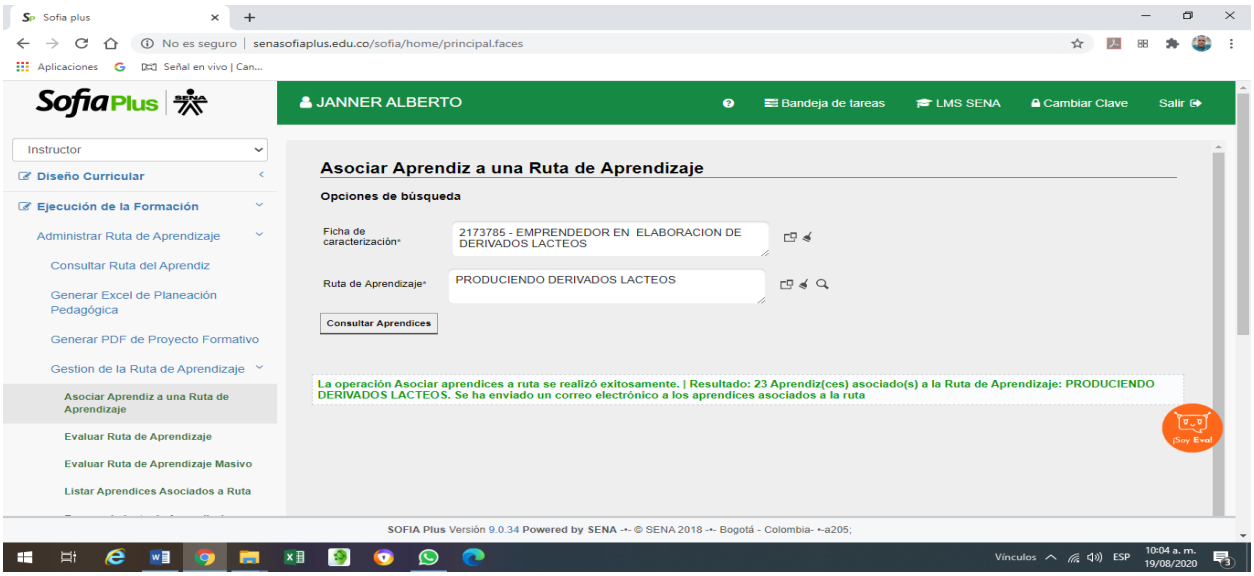


EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

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**.

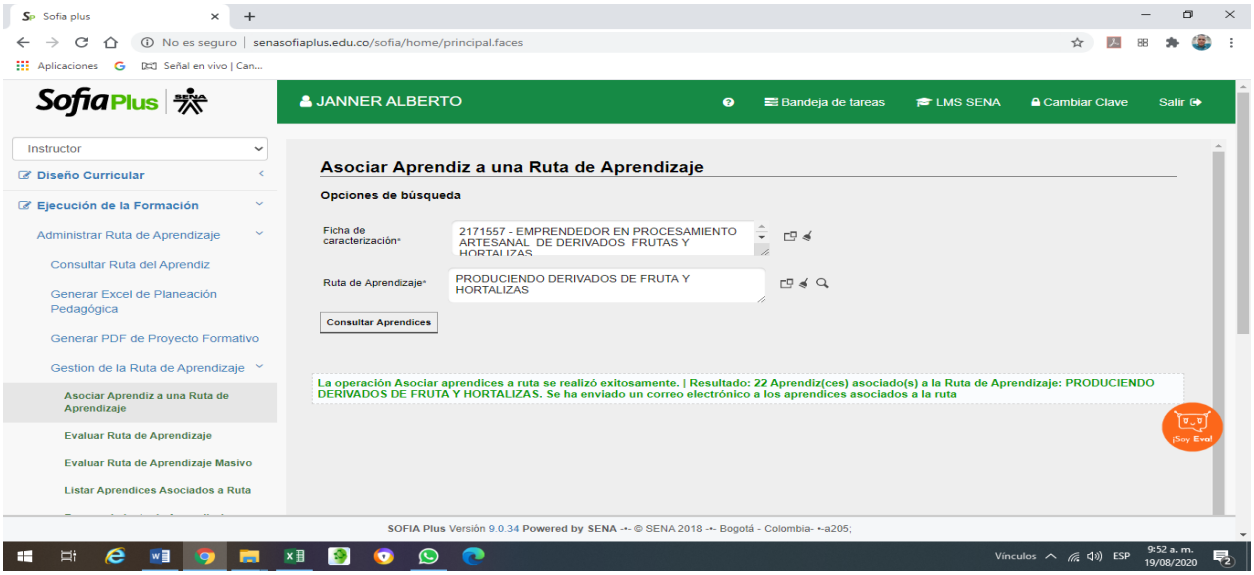
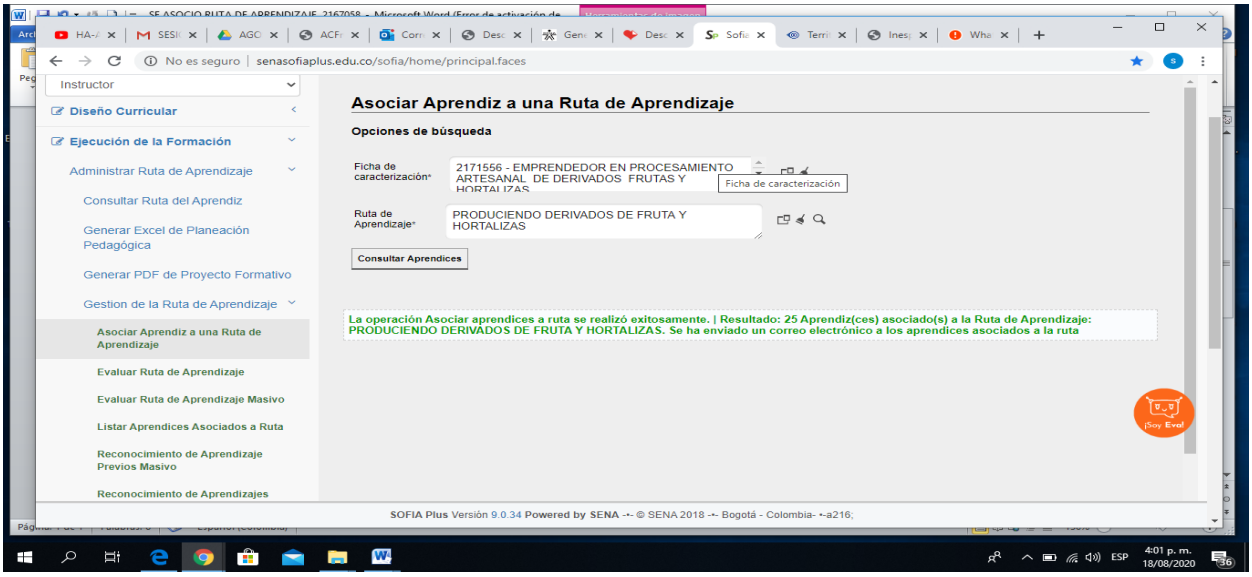


Se asocian los aprendices a la ruta de aprendizaje de los cursos: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados**.



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**.