PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira, 1 de Octubre 2020

Señor (a)
Natalia Marulanda Mendez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1PCCNTR 1652136**
Coordinadora Academica
Centro Atencion Sector Agropecuario
Pereira

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

Referencia: No CO1PCCNTR 1652136 del 2020
Carlos Alberto Robles Garzon, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80415266 de Usaquen, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: Copiar el texto de la minuta del contrato.

El valor total del presente contrato asciende a la suma de DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($19.872.000). COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (5) pagos iguales por los meses de julio a diciembre del año 2020, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($3.680.000) cada uno. b) Un último pago correspondiente a Doce (12) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($1.472.000); con un promedio mensual de 160 horas, actividades que serán previamente coordinadas con el supervisor y que deben ser sustentadas en el informe mensual de actividades, para efecto de autorizar el pago de honorarios. En caso de no prestar el servicio por las 160 horas, el valor se cancelará de manera proporcional a las horas realmente impartidas, de conformidad con la programación de la entidad y el informe mensual de actividades, debidamente aprobado por el supervisor; pagos que se efectuarán con corte al día treinta (30) de cada mes. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General; **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. **PARÁGRAFO TERCERO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el contratista debe presentar la certificación expedida por el supervisor del contrato de cumplimiento y la certificación de pago de aportes al sistema general de salud, pensión y

riesgos laborales, así como el informe de ejecución, la planilla de pago y los demás documentos necesarios para el pago.
Plazo: Será hasta el (12) de Diciembre) de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro de Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2020.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participacipar en la planeación de los procesos formativos del área de alimentos,de acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la coordinación nacional de emprendimiento.	Colaboración con el equipo de Agroindustria SER para desarrollo de las guias de los programas de alimentos y de las fichas matriculadas	Guías de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación, listas de chequeo. de las fichas de Agroindustria a mi nombre: (2148837, 2152078) y 2155554 para los programas Emprendedor en transformación platano y Emprendedor en transformación de frutas y verduras y Emprendedor en transformación de caña panelera, para los municipios de Apia, Pereiray la Virginia, respectivamente.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas alas condiciones locales, en emprendimiento,.debidamente costeados y con actividades definidas en el marco y uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo, priorizando el uso de los materiales de formación.	Se descargan los proyectos hijos de agroindustria del año 2019 del programa SER . Donde se encuentran aprobados y publicados.	se estructuran los proyectos Agroindustria 2020 para las Fichas 2148837 – 2152078 – 2155554 donde se encuentran subidos a la plataforma sofia

			plus con los siguientes códigos: Emprendedor en transformación caña panelera cod 2109822 de sofia plus. Emprendedor en trasformación de platano cod. 2112417 de sofia plus. Emprendedor en transformación de frutas y verduras cod 2112308 de sofia plus.
3	Ejecutar las acciones de formacion 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.	Actividades realizadas de 1 al 30 de septiembre 2020. Se realiza sesiones de formación no presencial teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje. En los tres municipios. Se realizaron practicas de Agroindustria en los tres municipios en línea.Por la plataforma Meet.	Proyectos formativos estructurados para las fichas 2148837,2152078 y 2155554 pendientes por aprobación y publicación.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho dias hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica por este periodo	No aplica para este periodo
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 especificas, 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 comienza la sistematización de la información de los grupos de las fichas 2148837, 2152078 y 2155554 en el sistema Sofia Plus. Se realizo las Rutas de los tres grupos y se asocio	Sistematización Fichas 2148837, 2152078 y 2155554 en el sistema Sofia Plus.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias	Pendiente de convocatoria ya que	No aplica para este periodo

	institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de Centro.	posseo disposición para trabajar en equipo y lograr un objetivo conjunto.	
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 por este periodo	No aplica para este periodo
8	Realizar y-o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Publica 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, asi como los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, asi como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	No aplica por este periodo	No aplica
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación minima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa ala salida en en el marco de su objeto contractual.	No aplica	No aplica
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.	Pendiente de convocatoria; dispuesto a participar activamente con el equipo	No aplica
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 ala ruta e. Registro de juicios evaluativos evidenciando el resultado de aprendizaje. Comunicando	Se recepcionan 3 correo de administración educativa de Alexandra Valencia Carmona donde se confirma que las tres fichas que envié han sido matriculadas y se verifica en Sofia Plus rol Usuario Sena ítem Inscripción si cada uno de los aprendices aparece en	Correos de administración educativa del donde se evidencia por parte de Alexandra Valencia Carmona el estado de los aprendices como matriculados.

	al coordinador Academico oportunamente anomalías , inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	estado matriculado. Los proyectos se encuentran aprobados y publicados	

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.	NA por este periodo			
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 4351195795 de la planilla, Banco coomeva (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Carlos Alberto Robles Garzon
Contratista
C.C. No. 80415266 de Usaquen

Recibí a satisfacción:

Firma
Natalia Marulanda Mendez
Supervisor(a) Contrato . CO1PCCNTR 1652136 de 2020
Cargo Coordinadora Academica
Cc 42.089.039

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

CAÑA PANELERA

FICHA:214837

MUNICIPIO:LA VIRGINIA

EVIDENCIAS FORMACION:

FOTOS: ELABORACION DE MANJAR DE PANELA





FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE GUAYABA.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
4. CONCLUSIONES

RESPUESTA:
1. Guayaba madura

Panela
Guayaba verde

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

2. Total:$4.200
3. **Textura.** Semi blanda

Olor. Agradable a dulce
Sabor. Dulce suave
4. Es un dulce agradable al paladar y llamativo al olfato, completamente saludable

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE GUAYABA.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
4. CONCLUSIONES

RESPUESTA:
1. Guayaba madura

Panela
Guayaba verde
2. Total:$4.200
3. **Textura.** Semi blanda

Olor. Agradable a dulce
Sabor. Dulce suave
4. Es un dulce agradable al paladar y llamativo al olfato, completamente saludable

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE MANJAR DE PANELA
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
Nombre: Carmen oliva Valencia garcia.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

R/=
1 libra de panela
1 libra de arroz
1 litro de leche.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO

Total= $4.200.
3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA

Olor. Agradable a dulce.
Sabor. Deseable al paladar por su dulce.
Textura. Suave y compacta.
4. CONCLUSIONES.

Es ideal para nutrirse por las cualidades de sus ingredientes

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE DULCE DE PLATANO.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
4. CONCLUSIONES

RESPUESTA:
1. Plátanos

Gaseosa
Panela
2. Total:$3.000
3. **Textura:** semi blanda

Sabor: dulce suave
Olor: aroma dulce
4. Es un perfecto acompañante para otras recetas.

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE PLATANO AL RUBOR.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
3. COSTOS TOTAL DE LA SALSA DE TOMATE
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
5. CONCLUSIONES

Lista de productos
2 plátanos maduros 1.000
1 gaseosa 750
2 cucharadas de panela 400
Total $2.150
Resultado 10 tajadas de plátano al rubor vendidos a 4000 ganancia 1.850
ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
Olor DULCE
Sabor DULCE

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

Textura Suave y acaramelado
Luz elena zapata Serna
42022020
Tel

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE DULCE DE TOMATE DE ARBOL Y GRANIZADO DE PANELA.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
3. COSTOS TOTAL DEL DULCE TOMATE Y DEL GRANIZADO.
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
5. CONCLUSIONES

Granizado de panela
Lista de productos
250 gr panela $1000
1 litro de agua $800
3 limones $500
5gr canela $200
2 tasas de hielo $500
Total $3.000
Resultado 1500 ml granizado de panela
Olor dulce y cítrico
Sabor refrescante y dulce
Textura granulado
Conclusión un vaso se podría vender $1000 y salen 6 vasos dejando una ganancia del 100 %

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

Dulce panela
5 Tomates de árbol $1000
200gr panela $1000
500 ml agua $400
Canela $400
Total $2800
Olor a caramelo cítrico
Sabor dulce
Testura meloza
Conclusión resultó 400 ml que se puede vender $4000 ganancia 70%
Luz elena zapata Serna
42022020
Tel 3127488986

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE SALSA DE TOMATE.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
3. COSTOS TOTAL DE LA SALSA DE TOMATE
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
5. CONCLUSIONES

SALSA DE TOMATE
Lista de productos
1KG de tomate $3.000
1papeleta de canela $200
1papeleta de clavos $200
25gr de mantequilla $500
25gr de Maizena $500
1/2 de agua
100 gr de panela $ 400
25 gr de limon $200
Total $5.000
Resultado 1500 ml de salsa de tomate
ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

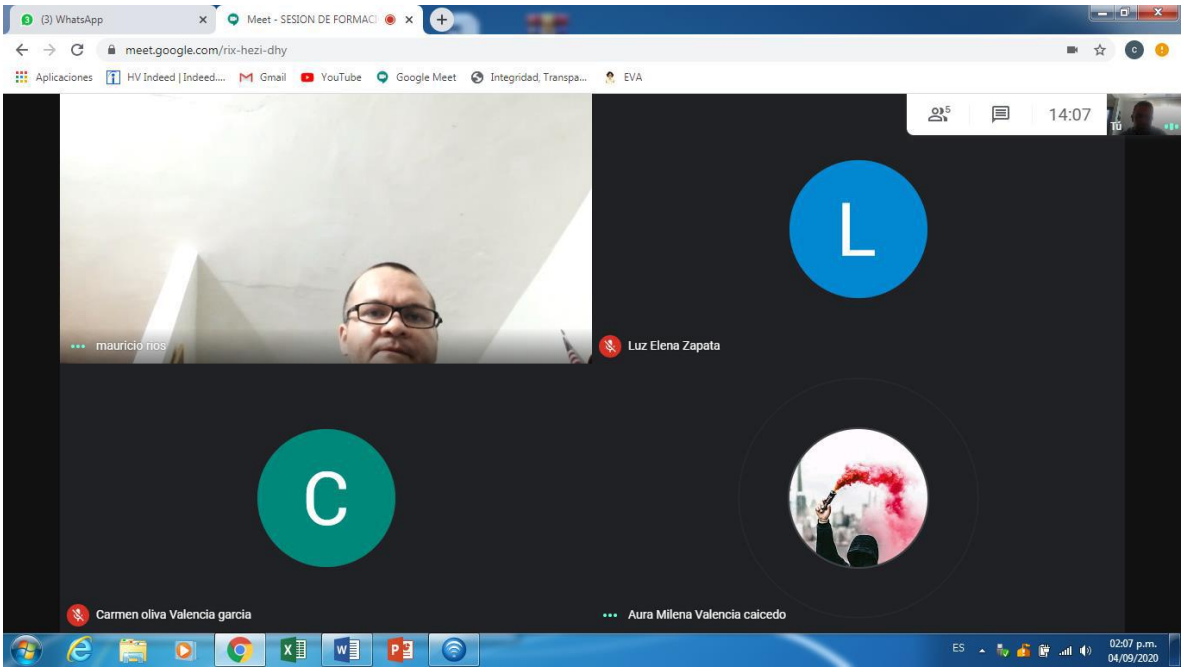
Olor
Sabor agridulce
Textura espesa
Conclusión un sobre de 500gr se podría vender en $3.000 y salen 3 sobres dejando una ganancia del 90%
Luz elena zapata Serna
42022020
Tel 3127488986

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
CENTRO AGROPECUARIO.
PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE PANELA.
OBJETIVOS:
CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
3. COSTOS TOTAL DEL BOCADILLO
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
5. CONCLUSIONES

Lista de productos
1 KILO GUAYABA 2000
800GR PANELA 1600
200 GR GUAYABA VERDE 200
CANELA 400
CLAVOS 200
Total $4.400
Resultado 20 de BOCADILLO VENDIDOS A 300 TOTAL DE VENTA 6.000
ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
Olor DULCE
Sabor DULCE

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

Textura SEMIDURO
Luz elena zapata Serna
42022020
Tel 3127488986



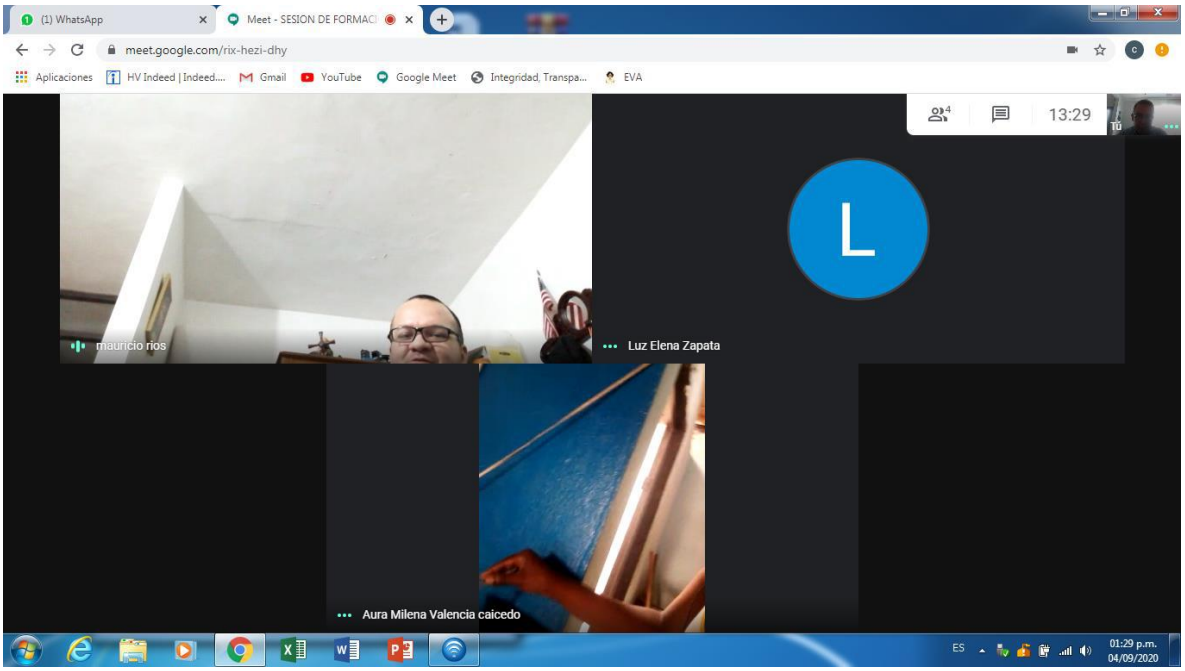
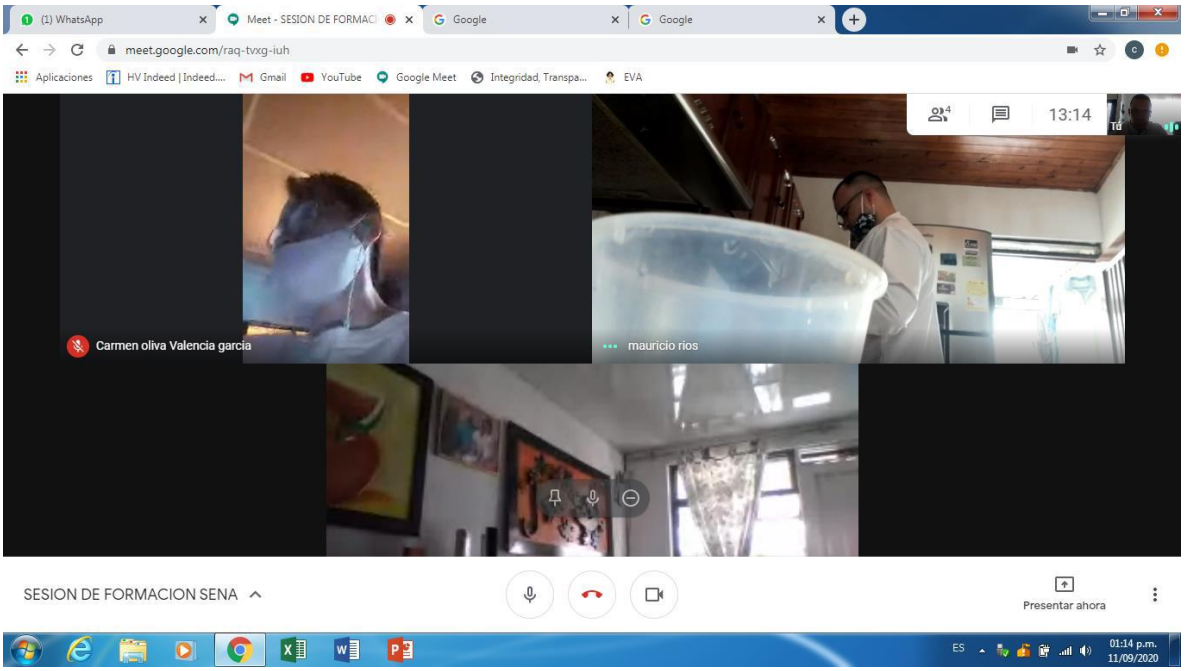


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



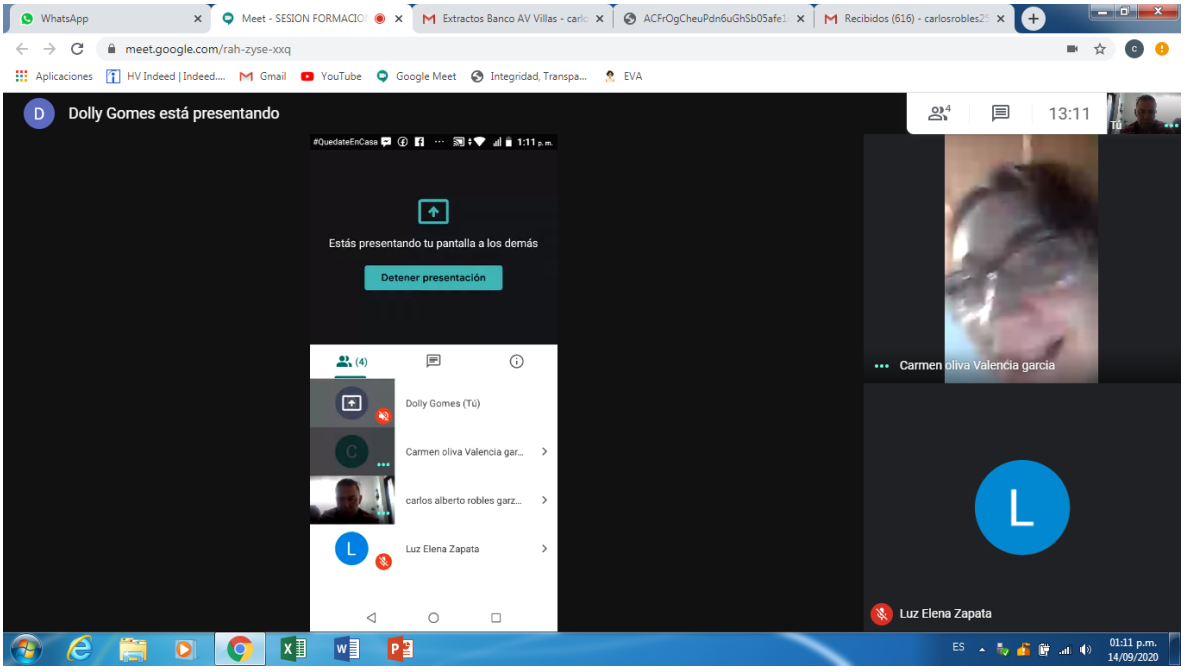
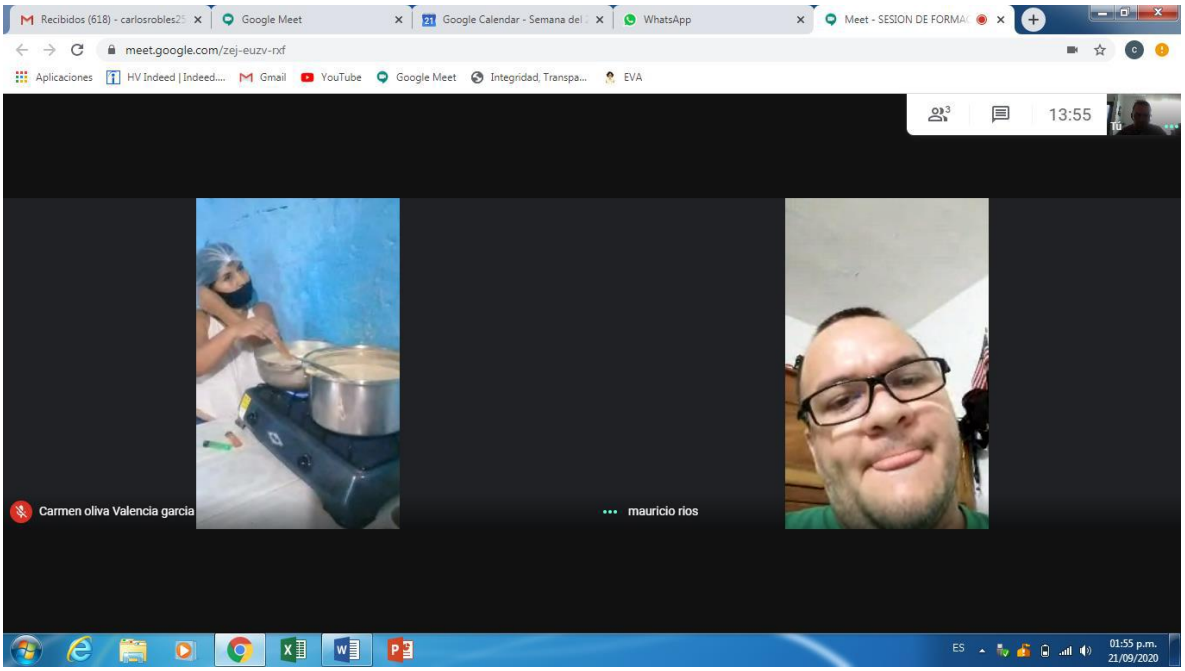


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



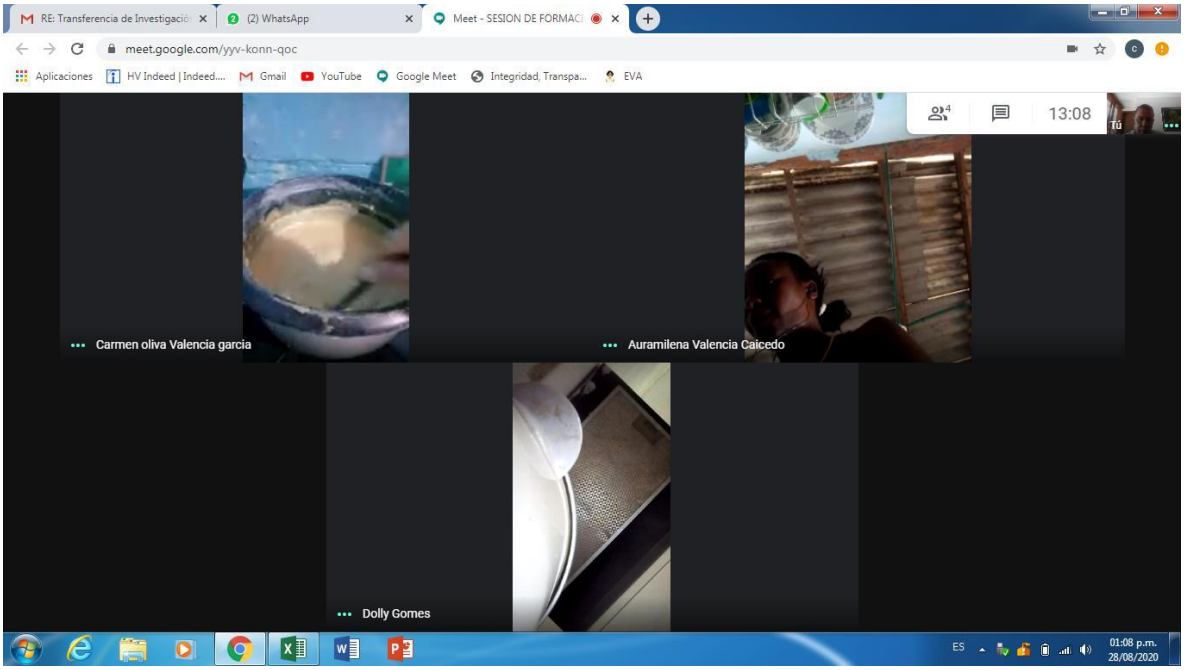
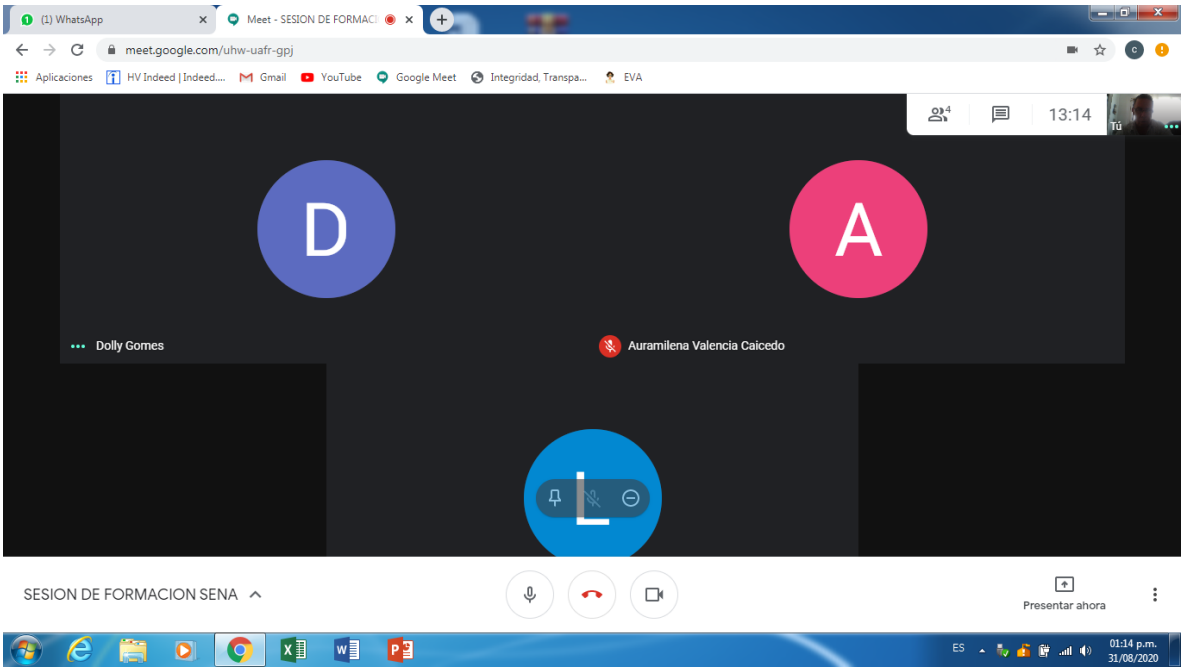


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



CURSO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE PLATANO

CODIGO DE FICHA: 2155554



FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



FOTOS DE ELABORACION DE PLATANOS AL RUBOR



FOTOS DE ELABORACION DE AREPAS DE PLATANO



FOTOS DE PLATANOS AL RUBOR

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



FOTOS DE ELABORACION DE AREPAS DE PLATANO

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

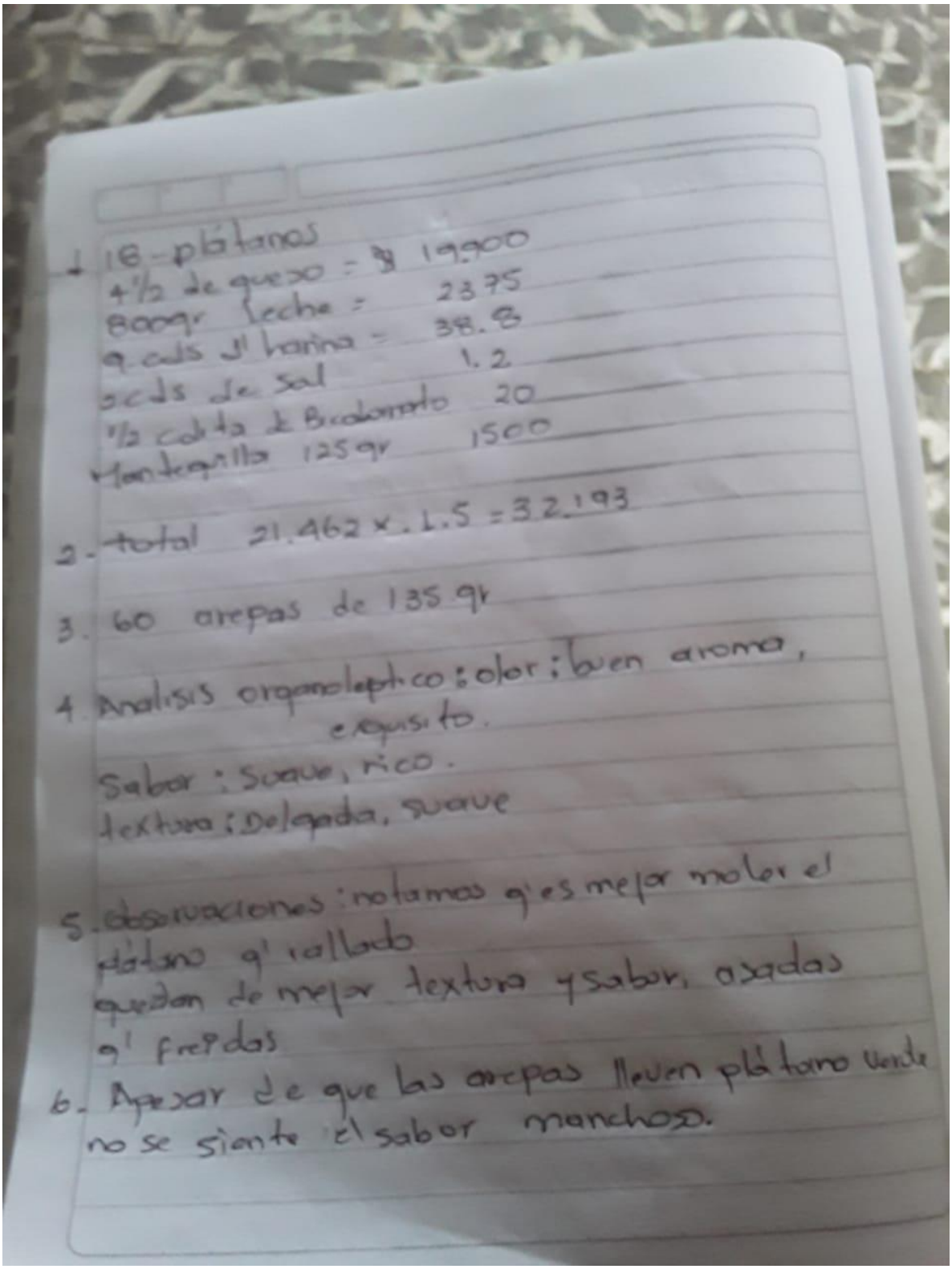


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

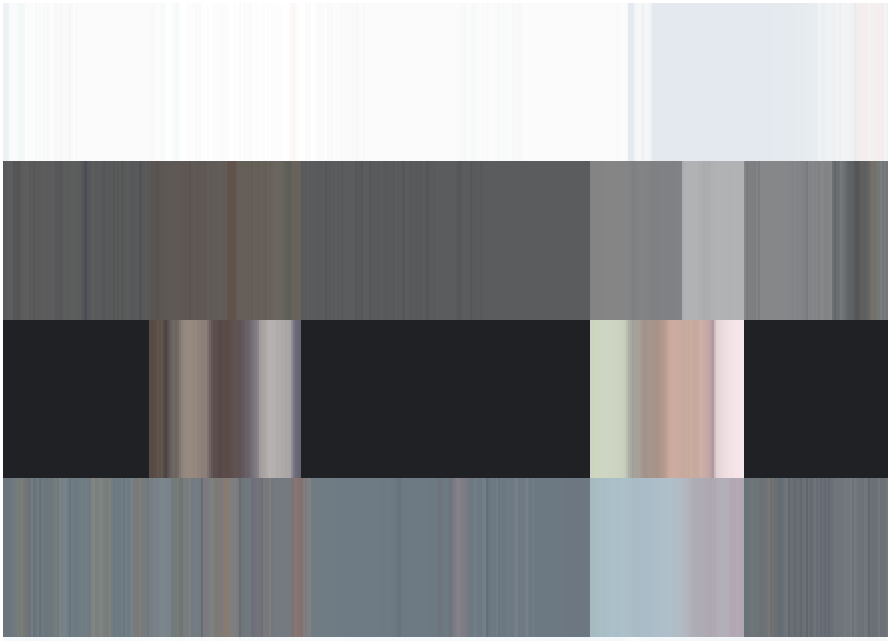
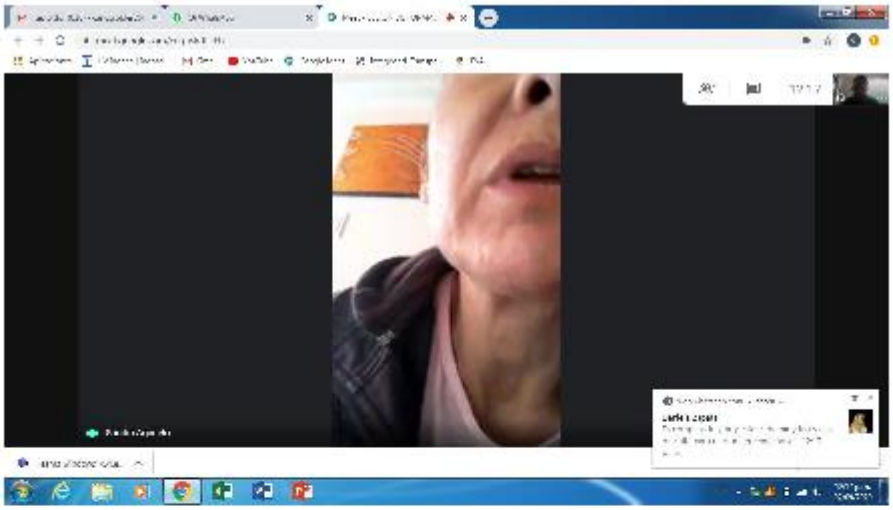


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



CURSO: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE FRUTAS Y VERDURAS

CODIGO DE FICHA: 2152078

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

FOTO DE ELABORACION DE TORTA DE PLATANO



FOTO DE ELABORACION DE CARIBAÑOLA

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

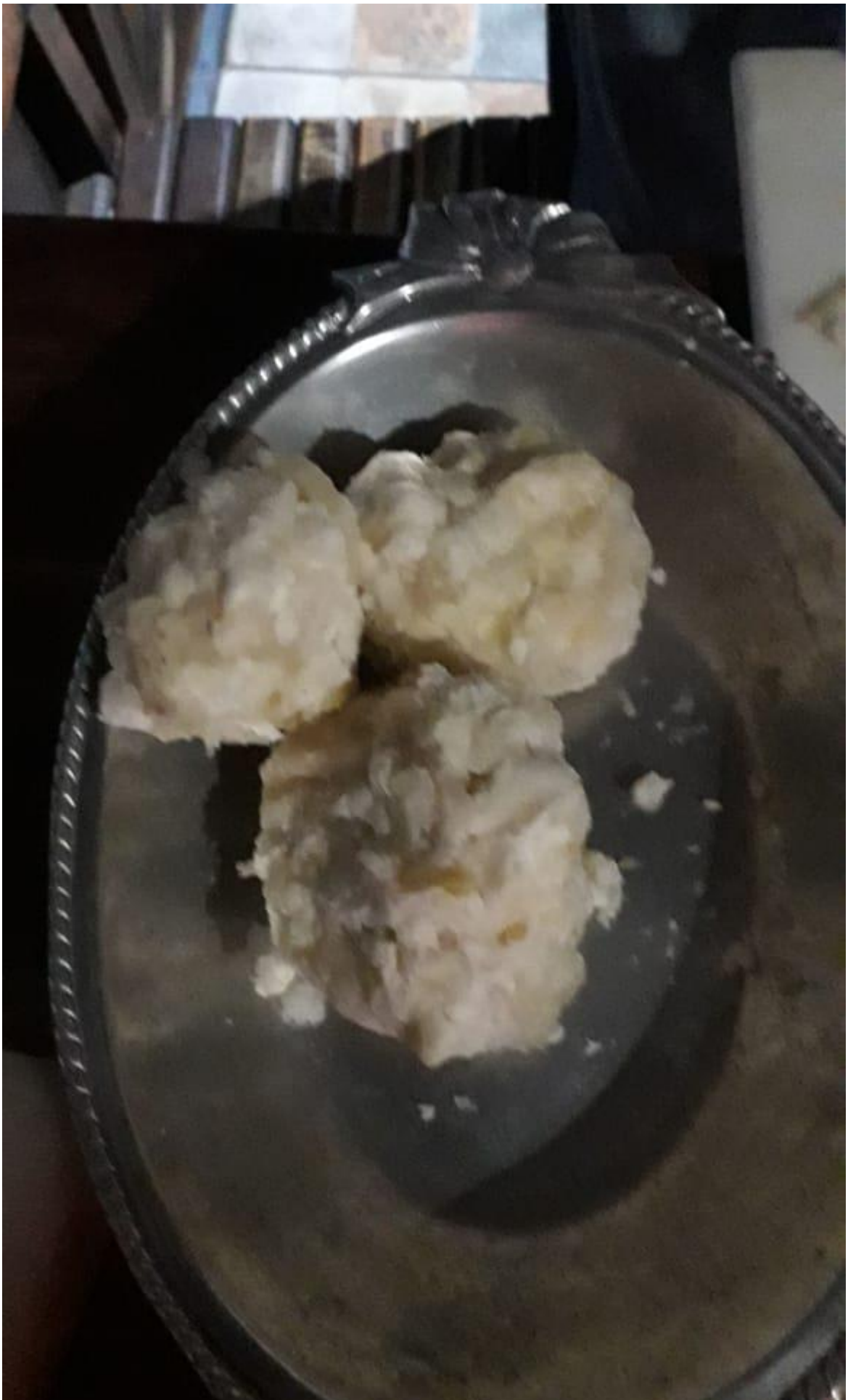


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA





FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

CASA Pizarro® NO COMERCIAL MUSEO NEWS

Autopista del Café, Km 14 Vía Pereira - Armenia,
Vereda Laguneta, Paraje San Felipe,
Hacienda "LA MARIA DEL PILAR"
Pereira - Risaralda - Colombia - S.A.

CENTRO AGROPECUARIO DE TRANSFORMACION: CASA MUSEO Piizarro®

INFORME FINAL

PRACTICA, ELABORACION DE **COMPOTA Piizarro®** DE GUAYABA REALIZADO EN LINEA
OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.
APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.
ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES DE LA COMPOTA Piizarro®.**

1.000	Gramos de Guayaba dulce	$ 2.850
300	Gramos de Azúcar	$ 840
80	Gramos de fécula de Maíz	$ 1.600
1000	Gramos de Agua	$ 1
20	Gramos de Jugo de Limón	$ 100
8	Recipientes de Aluminio de 250 Gramos	$ 800
2	Horas de gas Propano	$ 277
2	Horas de mano de obra	$12.500

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES** **$18.968**
3. **DETERMINAR EL PESO DE LOS INGREDIENTES Y EL DEL COMPOTA.**
Ingredientes: 2400 Gramos, **COMPOTA Piizarro®:** 2000 Gramos
4. **DETERMINAR EL RENDIMIENTO DE LA COMPOTA: PESO DE LA COMPOTA DIVIDIDO PESO DE LA PULPA MAS PESO AZUCAR X 100:** 83% Ochenta y tres por ciento.
5. **COSTO TOTAL DE LA COMPOTA.** $ 9.48/ Gramo, Unidad de empaque: 250 Gramos Costo: $2.370
6. **ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, COLOR, TEXTURA:** Agradable y aceptable, de acuerdo a lo que ofrecen las demás **COMPOTAS** del mercado.
7. **COMPARAR LOS TIEMPOS DE PROCESO Y ANALIZAR:** De nuestro análisis, encontramos que para optimizar el recurso, nos fue más conveniente transformar mayor cantidad de fruta, 4Kg.
8. **CONCLUSIONES:** Reconocemos en la transformación de nuestra fruta, un extraordinario aprovechamiento de los recursos disponibles, en la certeza de la calidad e ingredientes de nuestra **COMPOTA Piizarro®**

Nombre del Aprendiz: **MARIA DEL PILAR OSORIO GONZALEZ**
Nombre del Instructor SENA: **CARLOS ALBERTO ROBLES GARZÓN**
Fecha: Septiembre 8 DE 2020

CENTRO AGROPECUARIO
INFORME FINAL
PRACTICA DE ELABORACION DE COMPOTAS DE FRUTAS REALIZADO EN LINEA.
OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES.

Mandarinas
Azúcar
Fécula de maíz
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES

$ 4900
3. DETERMINAR EL PESO DE LOS INGREDIENTES Y EL DE LA COMPOTA

1 litro de jugo de mandarina
13 gr azucar de stevia
8 gr de fécula de maiz
250 gr de agua
Peso total de la compota fue de 1400 gr
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR , SABOR, COLOR, TEXTURA.

Olor fuerte a la mandarina
Sabor un poco amargo
Color naranja agradable
Textura suave, blanda
5. OBSERVACIONES

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

Es fácil de hacer, el tiempo de cocción fue de 1 hora aproximadamente se utilizaron los INGREDIENTES y utensilios necesarios.
6. CONCLUSIONES

Es una compota de fácil procedimientos pero no logré al sabor que quería quedo amargo.
APRENDIZ:Luz Maryory Agudelo.

CENTRO AGROPECUARIO
INFORME FINAL
PRACTICA DE ELABORACION DE TORTA DE PLATANO MADURO REALIZADO EN LINEA.
OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.
APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES.

- 5 maduros
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 250 gramos de harina
- 250 ml de leche
- 1 taza de queso rallado

2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES: INCLUYENDO MANO DE OBRA Y GAS

- 5 maduros $ 1700
- 2 huevos $ 800
- 1 taza de azúcar $ 1200
- 250 gramos de harina $ 500
- 250 ml de leche $ 1500
- 1 taza de queso rallado $ 5000
- Mano de obra (2 horas) $ 7500
- Gas: (2 horas) $ 500

- **TOTAL: $18.700**

3. CALCULAR EL PRECIO DE VENTA CON UNA UTILIDAD DEL 50%

PV: costo total dividido 1- 0.5
PV: precio de venta: **$37. 400**
4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR , SABOR, COLOR, TEXTURA

- Olor: Maduro asado
- Sabor: Dulce, agradable al paladar, a maduro asado con queso

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

 Color: caramelo
 Textura: suave, consistente y esponjosa

5. CONCLUSIONES

Es una torta que puede ser muy demandada en el mercado ya que, tiene buen sabor, consistencia, una excelente presentación y es muy económica porque se puede realizar con ingredientes de bajo costo y que se pueden conseguir fácilmente en el campo.
6. NOTA: LA MANO DE OBRA POR HORA ES $3750 PESOS

GAS: $220 PESOS HORA

CENTRO AGROPECUARIO
INFORME FINAL
PRACTICA DE ELABORACION DE TORTA DOÑA SOFI.
OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.
APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.
ACTIVIDADES A REALIZAR:
1. REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES.

2 Plátanos maduros
1 huevo
120 gr de harina
120 gr de azúcar
120 ml de leche
120 gr de queso rayado
aceite
2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES

1000 + 300 + 120 + 380 + 253 + 1200 + 720 = $3973
3. COSTO TOTAL DE LA TORTA

3973 + 4086 + 220 + 700= $8979
4. PRECIO DE VENTA DE LA TORTA

8979 X 1.4 = 12571
5. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR , SABOR, COLOR, TEXTURA.

OLOR AGRADABLE, A TORTA Y A PLÁTANO MADURO, SABOR DELICIOSO, SABE A ALMOJABANA, MADURO Y QUESO, COLOR BONITO, TEXTURA SUAVE
6. CONCLUSIONES

BUENA LA RECETA, BUENO EL RESULTADO, DE FÁCIL Y RÁPIDA PREPARACIÓN, NOVEDOSA

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

CENTRO AGROPECUARIO

INFORME FINAL

PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE LA COMPOTA REALIZADA EN LINEA

ELABORADO POR: María Nidia López P.

OBJETIVOS:

- MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN
- CONOCER EL PROCESO DE ELABORACIÓN.
- APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. LISTADOS DE LOS INGREDIENTES.

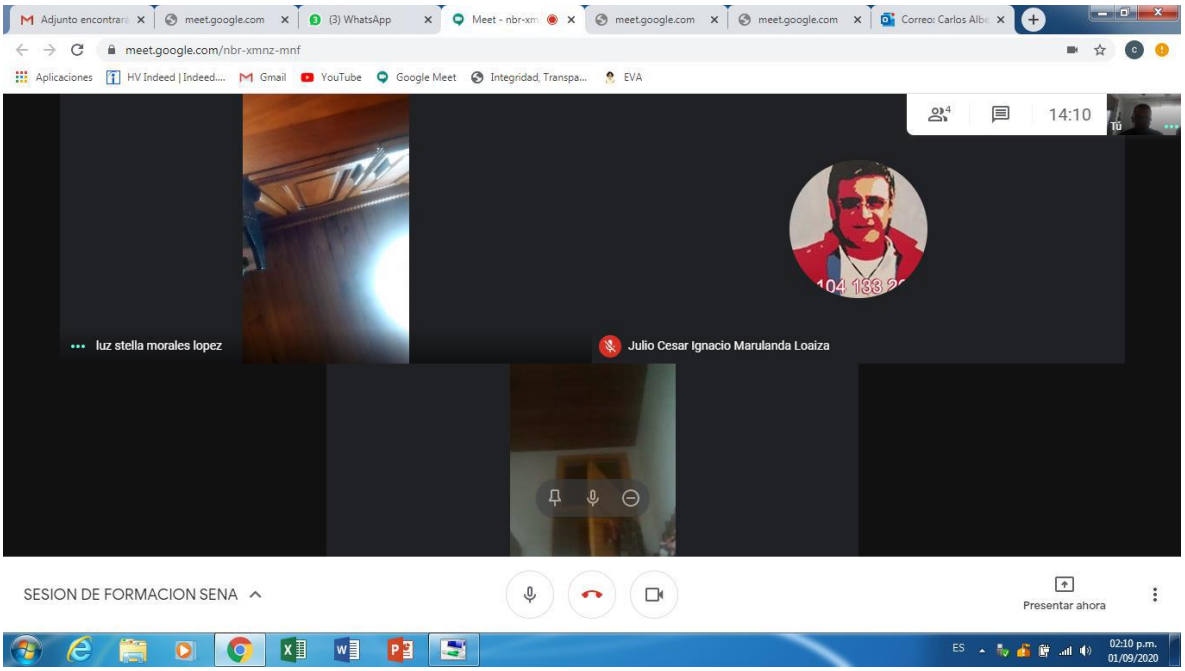
1 kilo de piña
250 gramos de azúcar
5 mililitros de limón
1 ½ taza de agua

2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES

1 kilo de piña … **$3.000**
250 gramos de azúcar … **$ 800**
5 mililitros de
limón … **$ 100**

COSTO
TOTAL
$3.900

FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



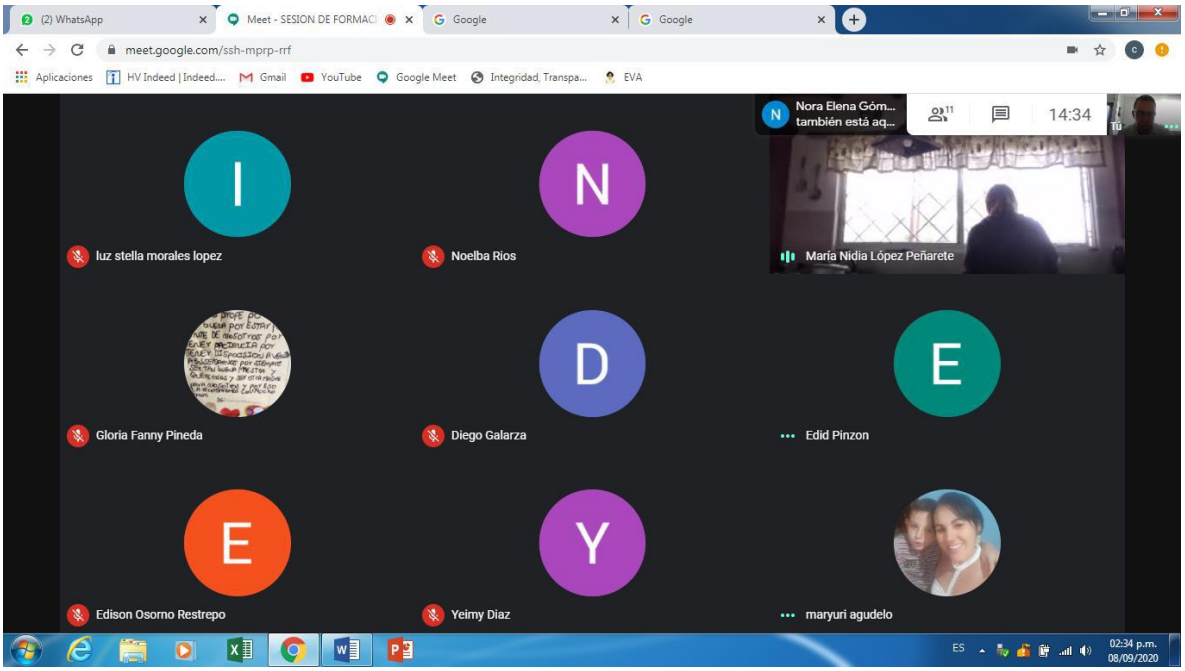
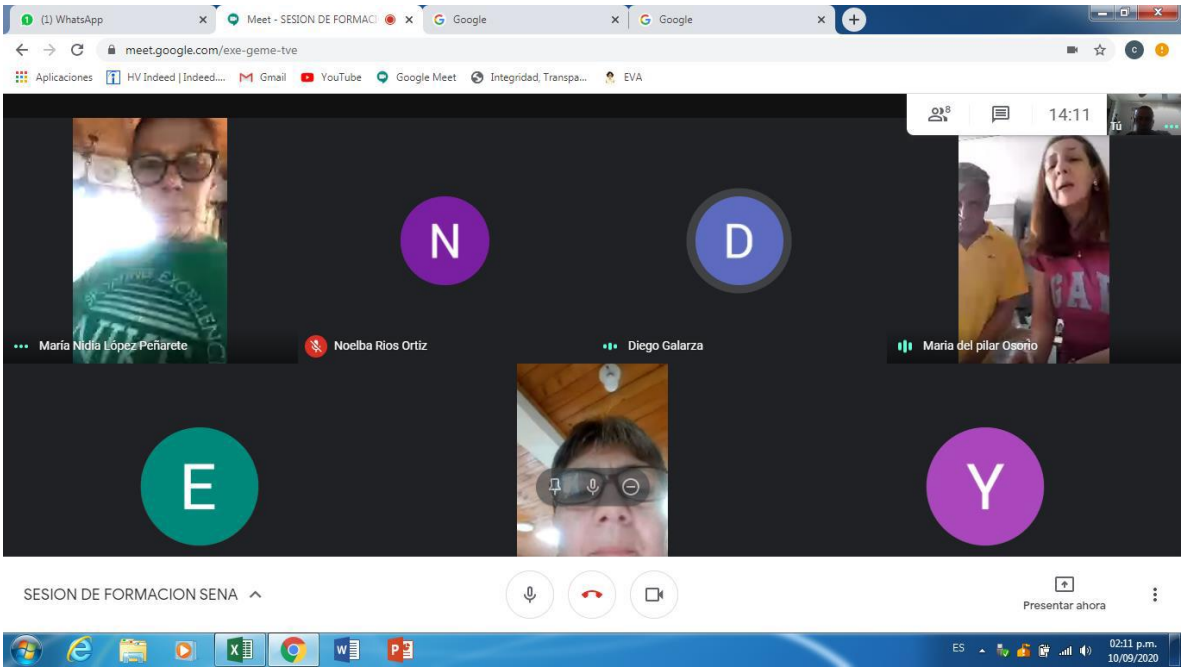


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA



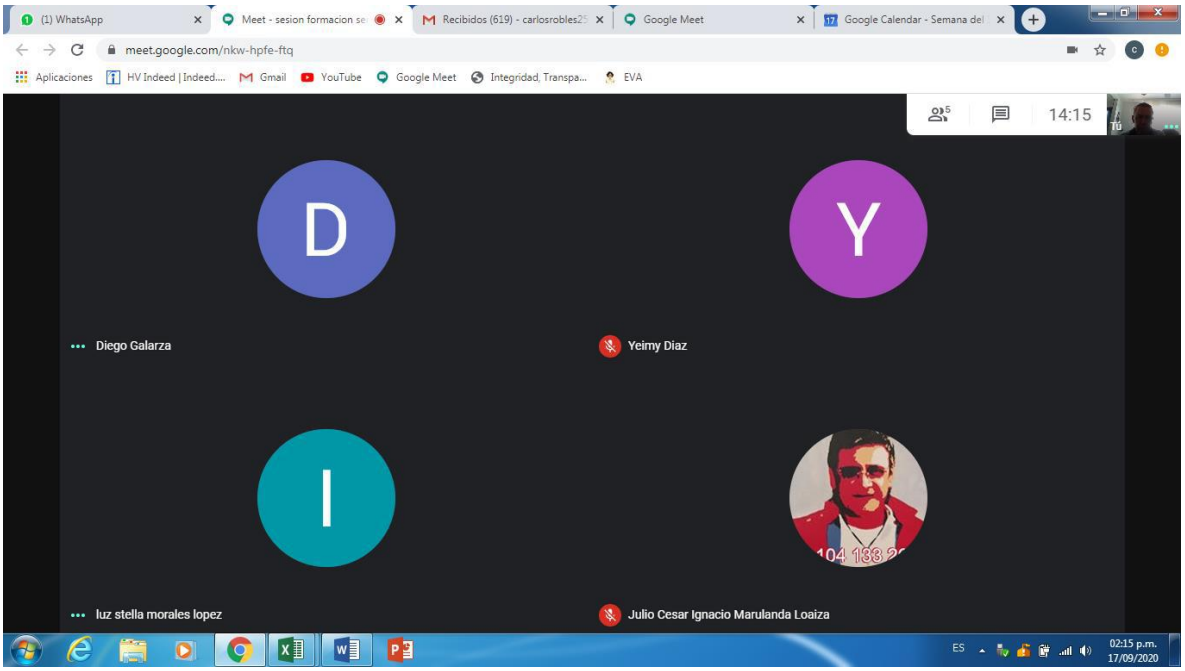


FOTO DE ELABORACION DE COMPOTA

