**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Septiembre 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 septiembre 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 Messenger que es enlazada desde la aplicación de WhatsApp 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.<br>✓ Fichas: (2171556, 2171557)<br><br>**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas.**<br><br>✓ Ficha: (2173785)<br><br>**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos.**<br><br>✓ Ficha: (2173794)<br><br>**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 WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger donde se crea una sala.<br><br>Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/12do-E8k-yGZkQ-fy3UWO2ZZopIICUJkj<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/17Fkmalu-onfUpgkj_8xzKC1wsVAJK9r0<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1sy4R02VRYy9hwC-cDu3TfLnAbvjVLaAr<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1cyUtJzrHzuzXQuqJmGyNMq2heI2TmJqg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ✓ Reaice la la verificación técnica de instrumentos de la norma 290801106 – Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos (24/08/2020).<br>✓ Participe en la reunión programada por la la líder del programa "SER", (REUNIÓN INSTRUCTORES SER – CAE) (26/08/2020).<br>✓ Participe en la reunión programada por la la líder regional del programa "SER", (Reunión capacitación E-COMMERCE - Instructores CAE) (01/09/2020).<br>✓ Asisti a la reunión programada por el instructor Julio Cesar Socarras sobre la socialización de la convocatoria SENNOVA 2021 a nivel Regional. (07/09/2020).<br>✓ Me encuentro realizando la formación "Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia", el caul lleva 6 secciones sincrónicas. | |
| 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; | 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, | Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger donde se crea una sala, disponible en el Drive en los siguientes link: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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. | bajo los lineamientos del programa SENA EMPRENDE RURAL (SER) y las directivas Administrativas de las diferentes dependencias del Centro Agroempresarial. Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local.<br><br>✓ Fichas: (2171556, 2171557) **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas.**<br>✓ Ficha: (2173785) **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos.**<br>✓ Ficha: (2173794) **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados.** | https://drive.google.com/drive/folders/12do-E8k-yGZkQ-fy3UWO2ZZopIICUJkj<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/17Fkmalu-onfUpgkj_8xzKC1wsVAJK9r0<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1sy4R02VRYy9hwC-cDu3TfLnAbvjVLaAr<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1cyUtJzrHzuzXQuqJmGyNMq2heI2TmJqg |
| 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 messenger y vídeos tutoriales que me permiten la interacción constante con los aprendices de los programas:<br><br>✓ **Fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).**<br><br>Código: **96151518**, denominación del programa: “**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas**”. | Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger donde se crea una sala, disponible en el Drive en los siguientes link:<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/12do-E8k-yGZkQ-fy3UWO2ZZopIICUJkj |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Competencia:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.<br><br>**Resultados de aprendizaje:**<br><br>• Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación<br>• Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación<br>• Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.<br>• Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados<br>• Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta los objetivos propuestos y requerimientos técnicos.<br>**Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.<br>**Resultados de aprendizaje:**<br>• Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos.<br>• Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de | https://drive.google.com/drive/folders/17Fkmaiu-onfUpgkj_8xzKC1wsVAJK9r0<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1sy4R02VRYy9hwC-cDu3TfLnAbvjVLaAr<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1cyUtJzrHzuzXQuqJmGyNMq2heI2TmJqg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción.<br>• Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.<br>• Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.<br><br>**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br><br>**Resultados de aprendizaje:**<br><br>• Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa.<br>• Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.<br>• Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.<br>• Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.<br>• La ficha: (2084168 - Pailitas), culmino su formación. | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • Se ejecuta 4 actividades programada en la guía de aprendizaje de planeación **(actividad de contextualización, actividad de apropiación del conocimiento, actividad de transferencia del conocimiento, actividad calcula y prepara una solución desinfectantes).** de las fichas:– (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).<br>• Les suministre las actividades por medio de los grupos de WhatsApp y los aprendices están realizando los trabajos escrito.<br><br>✓ **Ficha: (2173785 – Pailitas).**<br><br>Código: **96151514**, denominación del programa: "**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**".<br><br>**Competencia:** Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.<br><br>• Aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos.<br>• Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido.<br>• Conservar leche cruda aplicando métodos de enfriamiento bajo parámetros | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido.<br>• Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente.<br><br>**Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.<br><br>• Alistar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta el procedimiento establecido.<br>• Elaborar derivados lácteos fermentados y leches concentradas, según procedimiento establecido y aplicado normas de salud y seguridad en el trabajo.<br>• Fabricar quesos teniendo en cuenta los procedimientos y normativa vigente.<br>• Empacar productos lácteos de acuerdo a las especificaciones técnicas.<br>• Verificar que los productos cumplan con los parámetros establecidos en la ficha técnica.<br><br>**Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br><br>• 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.<br>• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente.<br>• Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.<br>• 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.<br>• Se ejecuta 4 actividad programada en la guía de aprendizaje de planeación **(actividad de contextualización, actividad de apropiación del conocimiento, actividad de transferencia del conocimiento, actividad calcula y prepara una solución desinfectante).** de la ficha: (2173785 – Pailitas).<br>• Les suministre las actividades por medio del grupo de WhatsApp y los aprendices están realizando los trabajos escritos.<br><br>✓ **Ficha: (2173794 – San Alberto).** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Código: **22210014**, denominación del programa: "**Aplicación de procesos biotecnologicos en la producción de derivados cárnicos madurado**s".<br><br>**Competencia:** Operar equipos para fermentación según especificaciones.<br><br>• Verificar los registros del proceso de maduración de los derivados lácteos según normas técnicas vigentes.<br>• Realizar la maduración de los derivados cárnicos en condiciones asépticas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.<br>• 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.<br>• Se ejecuta 1 actividad programada en la guía de aprendizaje **(actividad de contextualización)** de la ficha: (2173794 – San Alberto).<br>• 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 | No aplica para el periodo objeto de pago ya que las formaciones se encuentran en ejecución. | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | luego de finalizada la formación. | | |
| 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 realiza uso de la plataforma Territorium donde se efectúa el foro de inquietudes a los aprendices 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)<br>✓ Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía plus, para reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco del objeto contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones. | Registro en sofia plus<br>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces |
| 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. | ✓ Asisti a la reunión programada por el instructor Julio Cesar Socarras sobre la socialización de la convocatoria SENNOVA 2021 a nivel Regional. (07/09/2020).<br>✓ Se utilizan todos los documentos establecidos en el | Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.<br>https://drive.google.com/drive/folders/1EQ5toetrFrQ3GMTYqWDIEZKjIOyClpfL |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | siga, requeridos para la ejecución de las diferentes formaciones. | |
| 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 | Se reporta a la líder del programa (SER), las actividades programadas en los grupos de WhatsApp, herramienta utilizada para impartir formación desescolarizada con los aprendices de las fichas: 2171556, | Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. | 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. | la aplicación Messenger donde se crea una sala, disponible en el Drive en los siguientes link:<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/12do-E8k-yGZkQ-fy3UWO2ZZopIICUJkj<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/17Fkmalu-onfUpgkj_8xzKC1wsVAJK9r0<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1sy4R02VRYy9hwC-cDu3TfLnAbvjVLaAr<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1cyUtJzrHzuzXQuqJmGyNMq2heI2TmJqg |
| 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 de agroindustria en los programas de formación.<br><br>✓ Fichas: (2171556, 2171557).<br><br>**“Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”,**<br><br>✓ Ficha: (2173785). | Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1BxoYKNVqZg9PcBzjeORFsBxv0kwUXV9w<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1T5Ly1hkF0LtKmuo-Nb_H73r1wjFW-rE0<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1sy4R0 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | "**Emprendedor en elaboración de derivados lácteos" .**<br><br>✓ Ficha: (2173794)<br><br>**"Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados"** | 2VRYy9hwC-cDu3TfLnAbvjVLaAr<br><br>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.<br><br>a. El 100% de los aprendices aparecen debidamente matriculados.<br>b. Los proyectos formativos del área de agroindustria están debidamente estructurados y fueron adjuntados a la plataforma sofia plus.<br>c. Fueron enrutados los aprendices de las fichas: **2171556, 2171557, 2173785, 2173794.**<br>d. Fueron asociados a la ruta de aprendizaje, los aprendices pertenecientes a las fichas: **2171556, 2171557, 2173785, 2173794.**<br>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.<br><br>http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces |
| 12. | Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER. | | |
| 13. | Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación. | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |
| 14. | Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados. | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |
| 15. | Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva. | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |
| 16. | Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el | ✓ Me encuentro realizando la formación “Orientación en la metodología one village one | Estas evidencias están disponible en el Drive en el siguiente link. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo. | product- ovop Colombia", la caul lleva 6 secciones sincrónicas, la formación es impartida los días jueves. | https://drive.google.com/drive/folders/1EQ5toetrFrQ3GMTYqWDIEZKjlOyClpfL |
| 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.<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1QPsC_hkpbvZWvE3EoChDCekqKM1DjHjV<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/15dj0hQcC-U-_92hzLYnIYJnYyPYYS5H1<br><br>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.<br><br>https://drive.google.com/drive/folders/1cyUtJzrHzuzXQuqJmGyNMq2heI2TmJqg |
| 20. | Realizar orientación ocupacional personalizada y | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. | | |
| 21. | Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin. | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |
| 22. | Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas. | No aplica para el periodo objeto de pago. | N/A |
| 23. | Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y 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, **8608742679** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL expedido por **ASOPAGOS** correspondiente al mes de agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (39) 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:** 01/09/2020 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/09/2020 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**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 :** 68,00

**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:** 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 :** 68,00

**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 :** 60,00

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 205,00 |
|---|---|

## 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 |
|---|---|---|---|

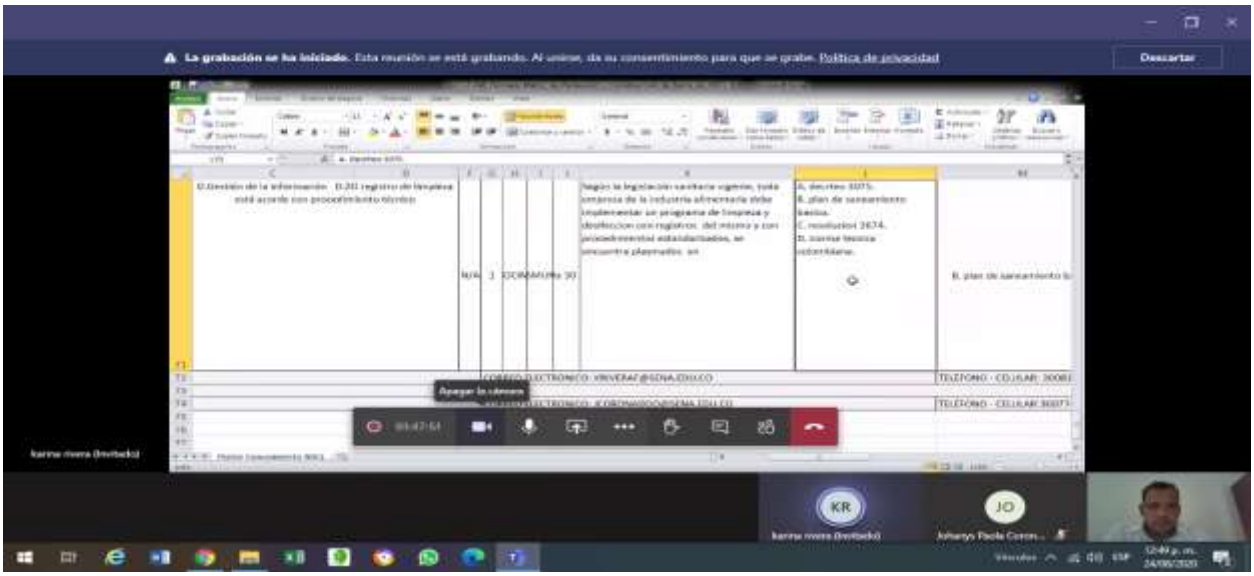
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | 0,00 |
|---|---|

**INSTRUCTOR:** JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

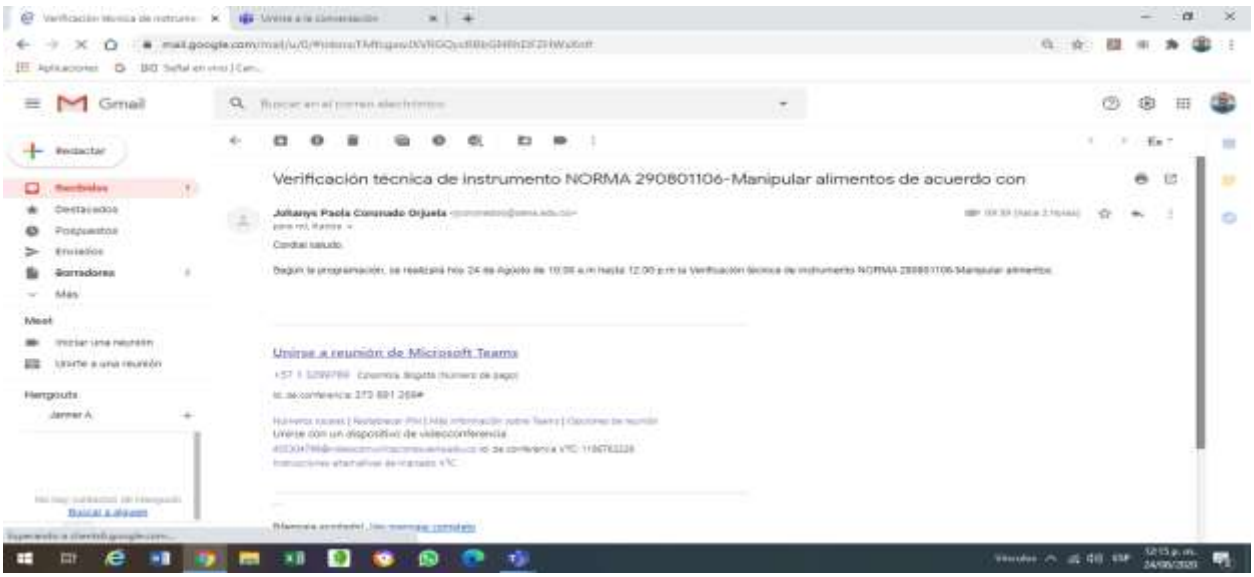
**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Reaice la  la verificación técnica de instrumentos de la norma 290801106 – Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos (24/08/2020).




Reaice la  la verificación técnica de instrumentos de la norma 290801106 – Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos (24/08/2020).

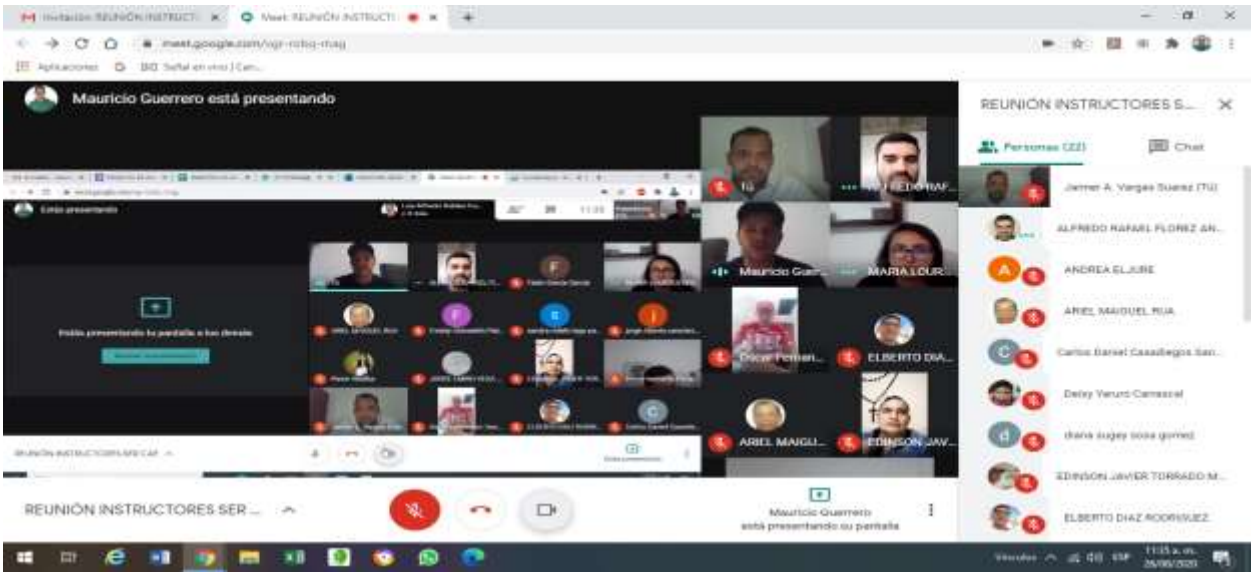


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Participe en la reunión programada por la la líder del programa “SER”, (REUNIÓN INSTRUCTORES SER – CAE) (26/08/2020).




Participe en la reunión programada por la la líder del programa “SER”, (REUNIÓN INSTRUCTORES SER – CAE) (26/08/2020).



**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Participe en la reunión programada por la la líder regional del programa “SER”, (Reunión capacitación E-COMMERCE - Instructores CAE) (01/09/2020).




Participe en la reunión programada por la la líder regional del programa “SER”, (Reunión capacitación E-COMMERCE - Instructores CAE) (01/09/2020).



**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**".

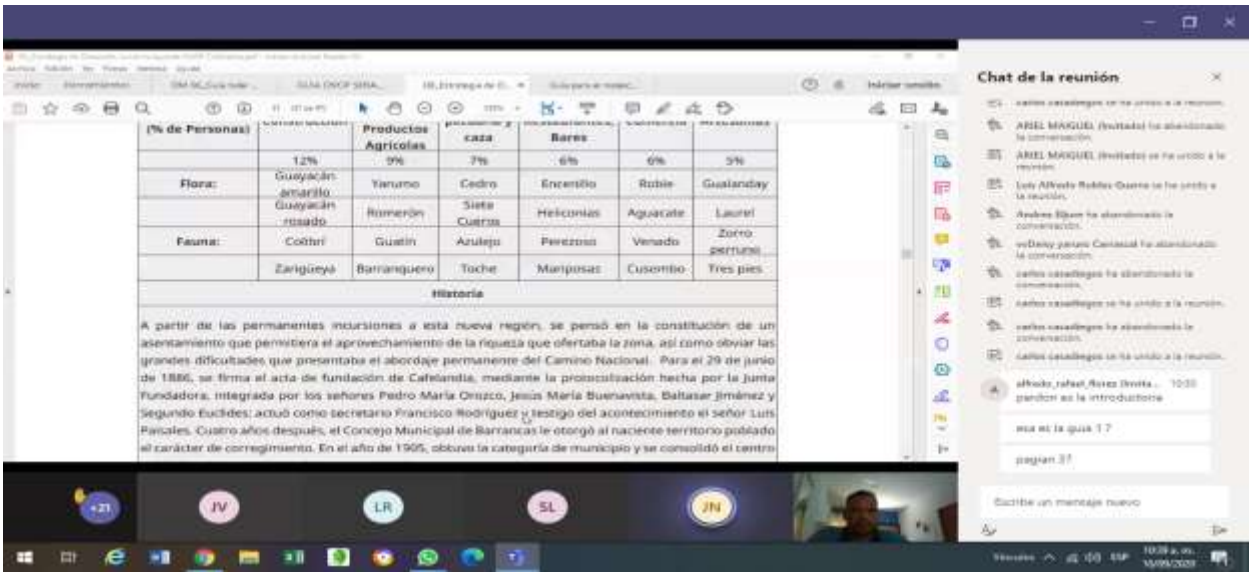



Secciones sincrónicas de la formación "**Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia**".

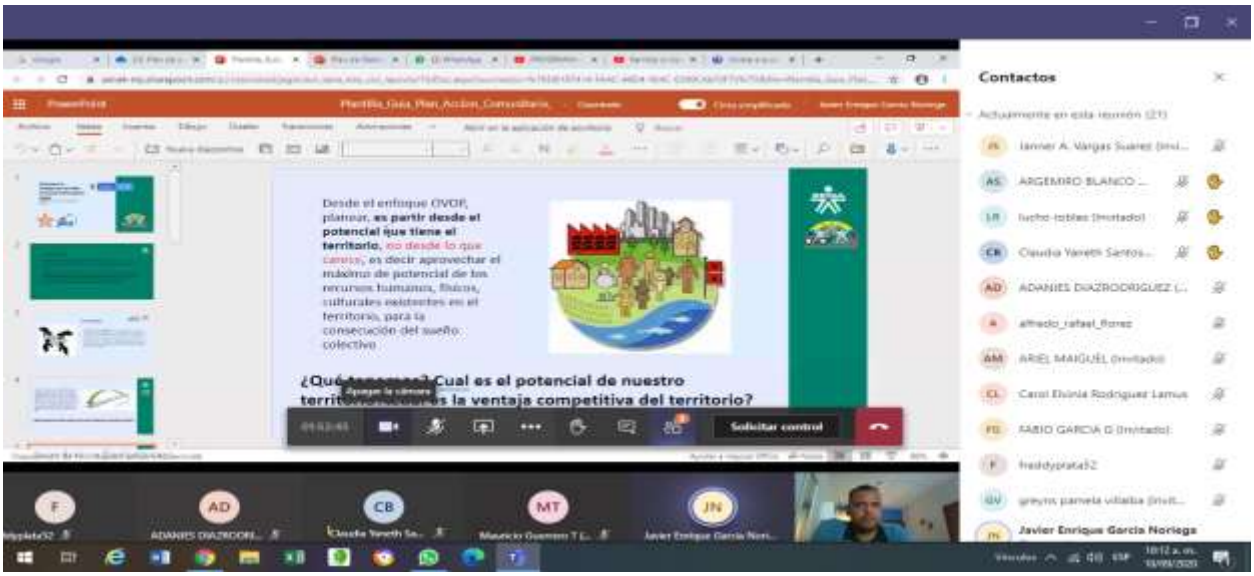


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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

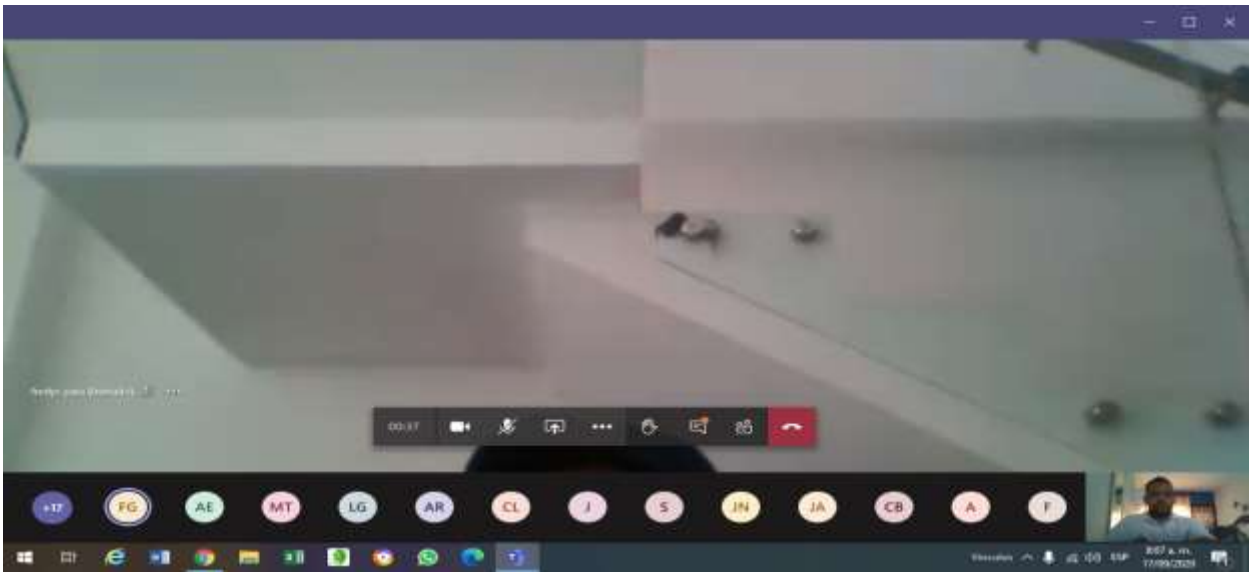



Secciones sincrónicas de la formación "**Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia**".

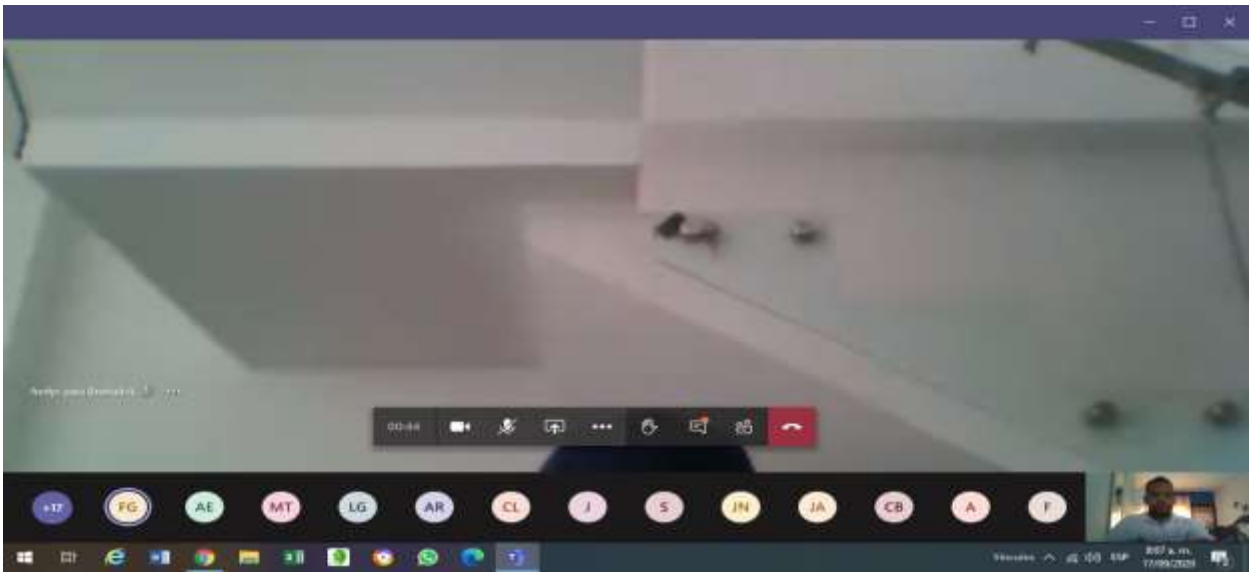


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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

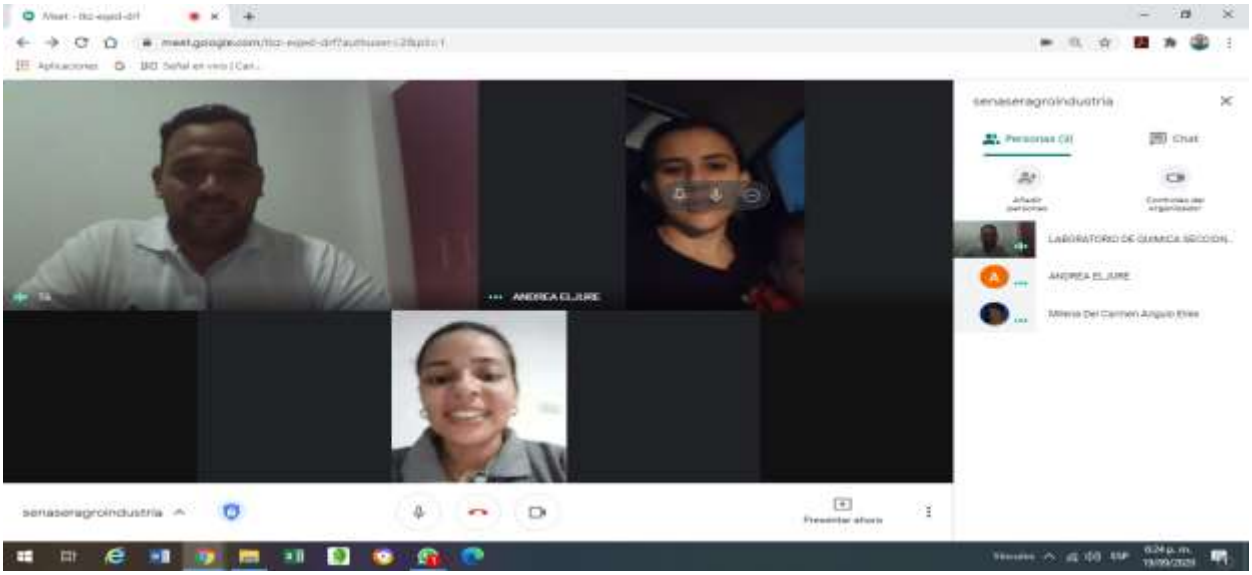


Secciones sincrónicas de la formación "**Orientacion en la metodologia one village one product- ovop Colombia**".

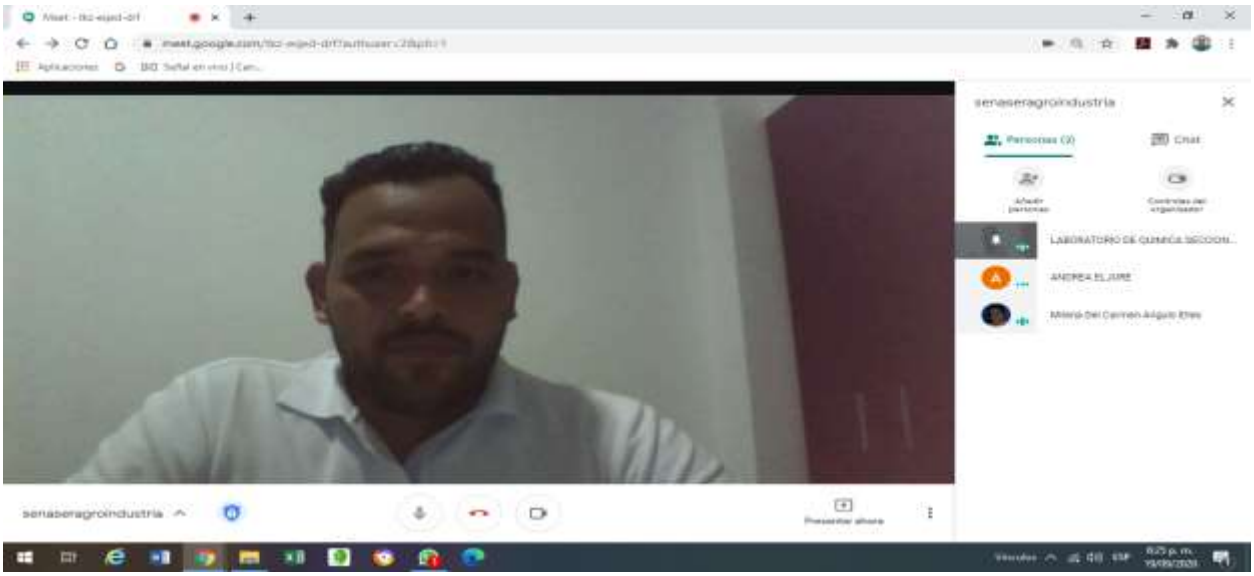


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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.

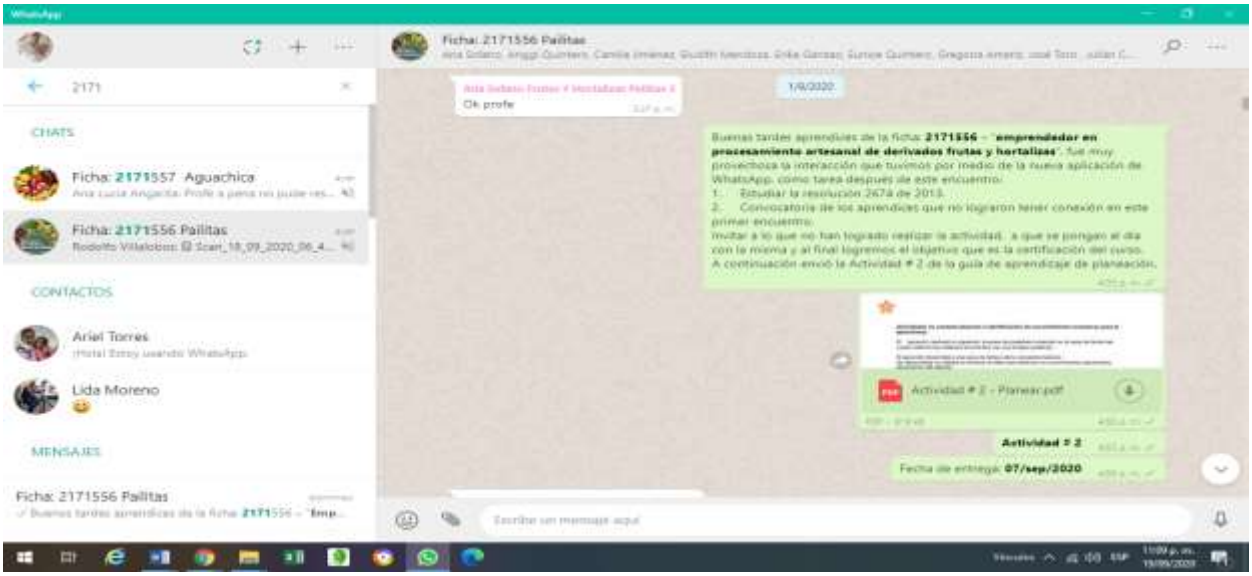



Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación.

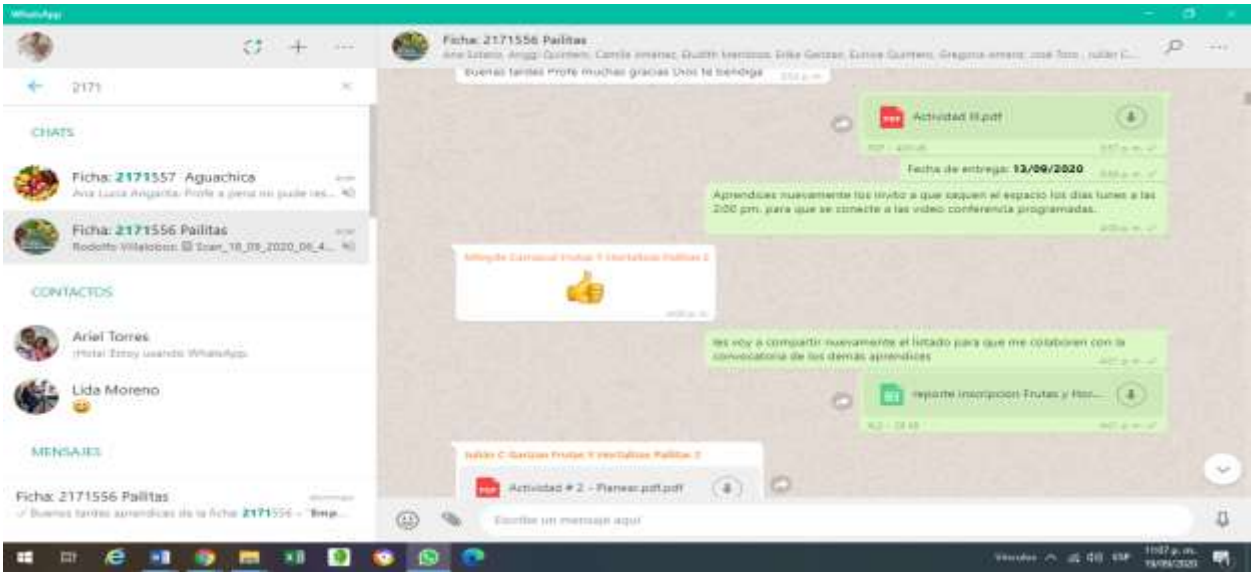


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

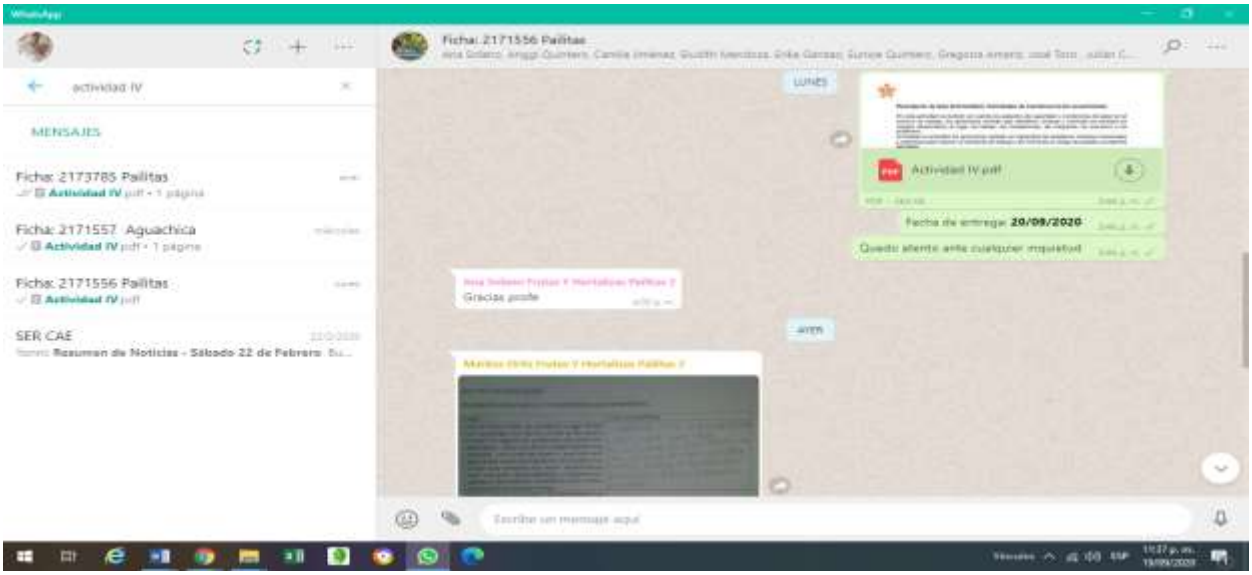



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

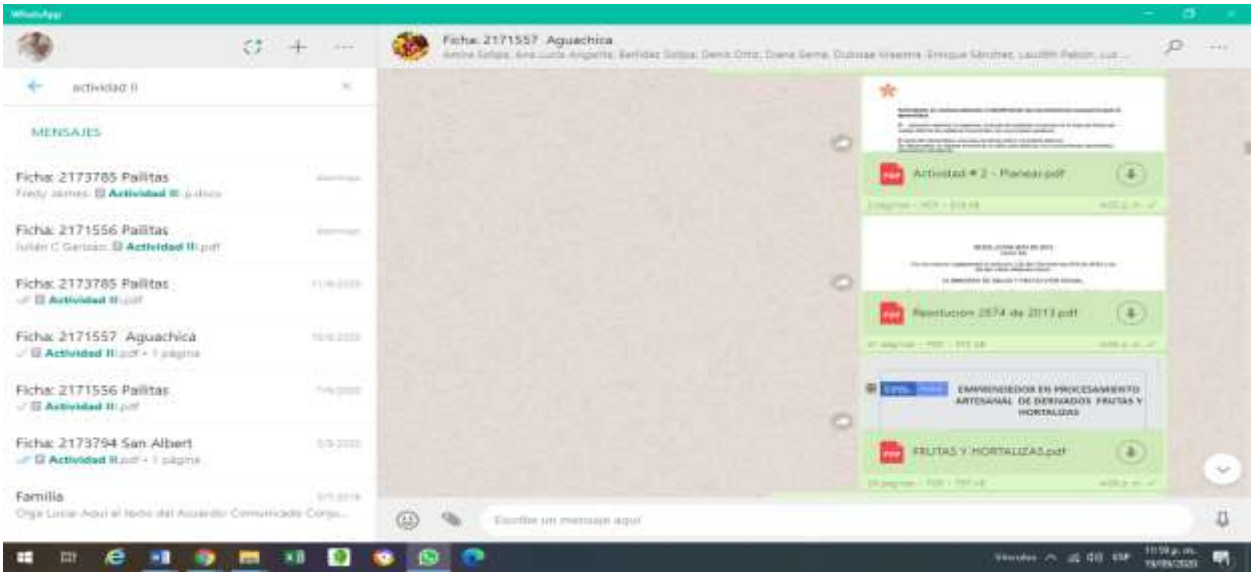


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

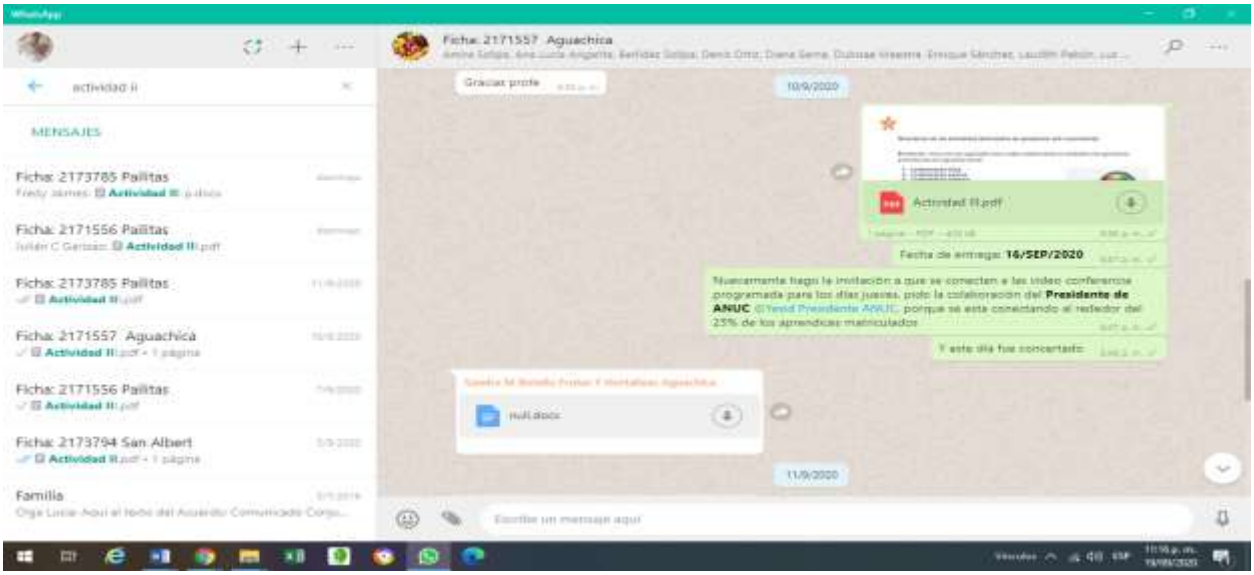



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

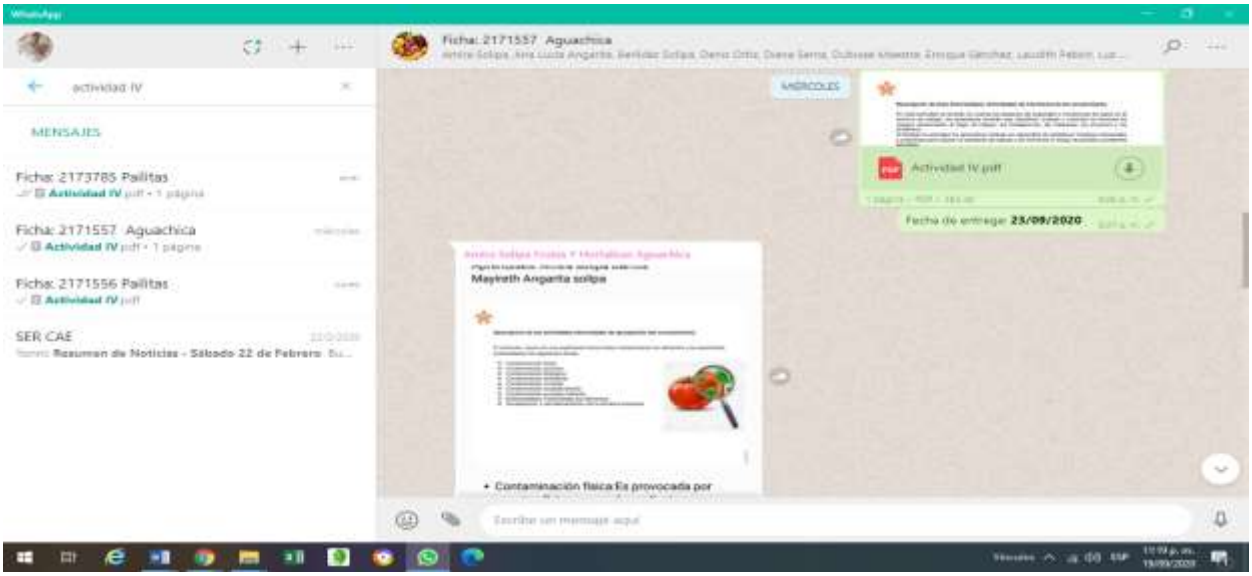


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

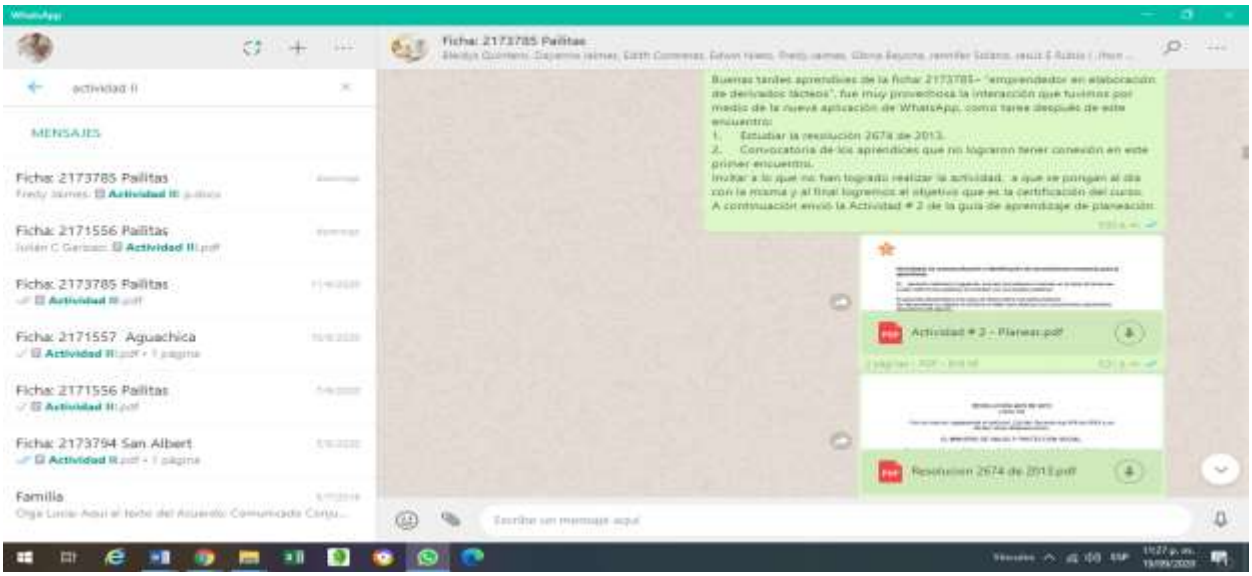



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: (2171556 - Pailitas), (2171557 - Aguachica).

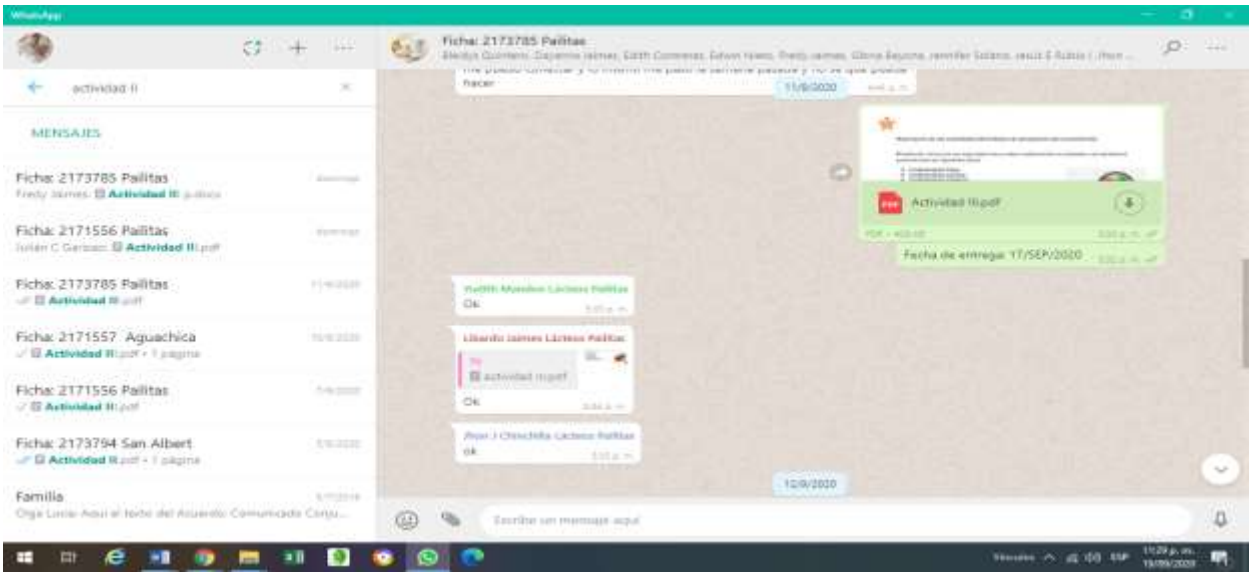


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

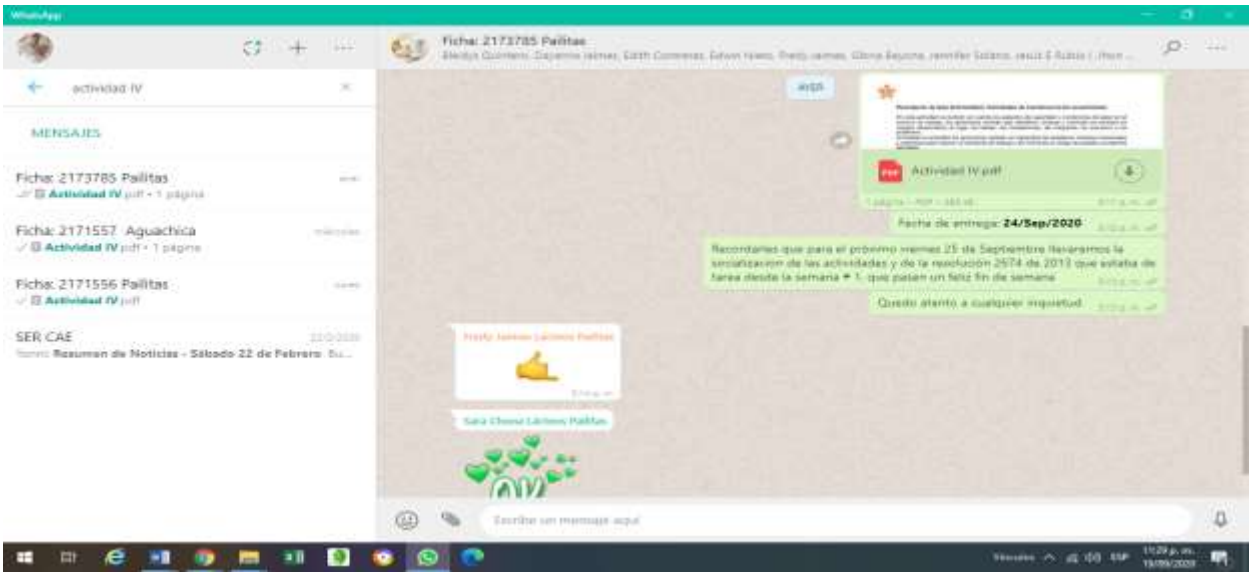



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en elaboración de derivados lácteos ”, ficha: (2173785 – Pailitas).

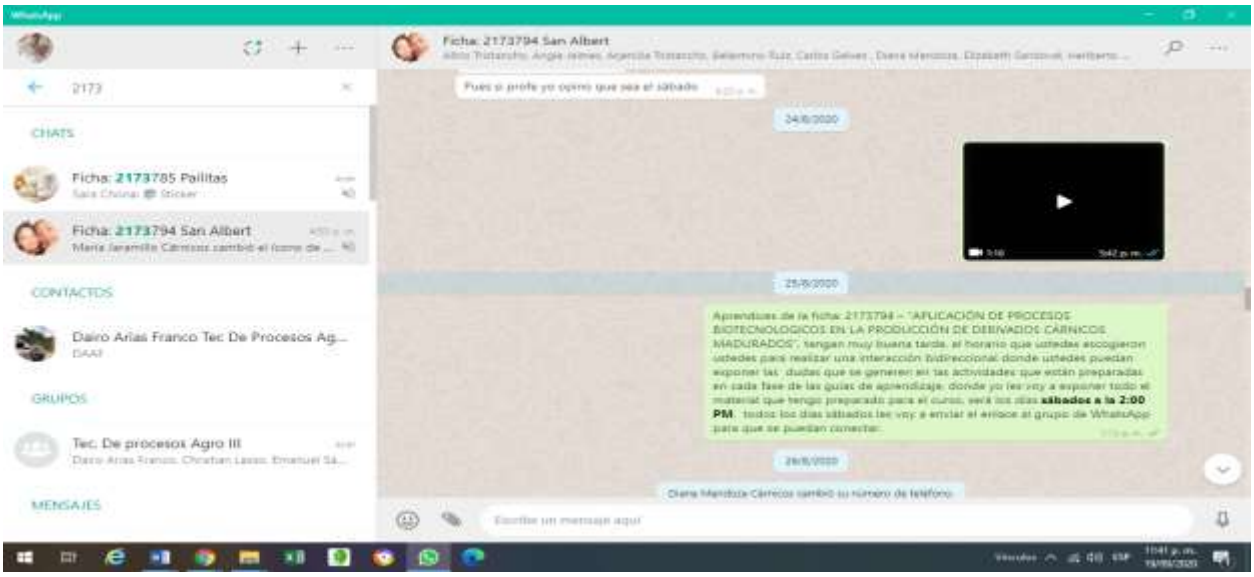


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

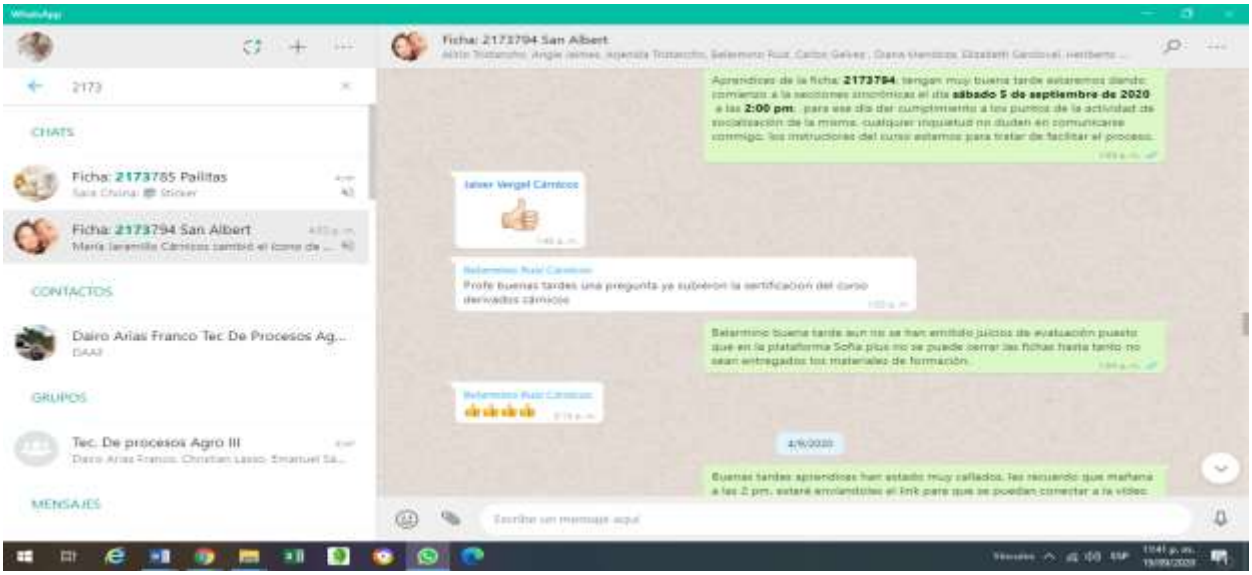



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “**Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados”,** ficha: (2173794 – San Alberto).

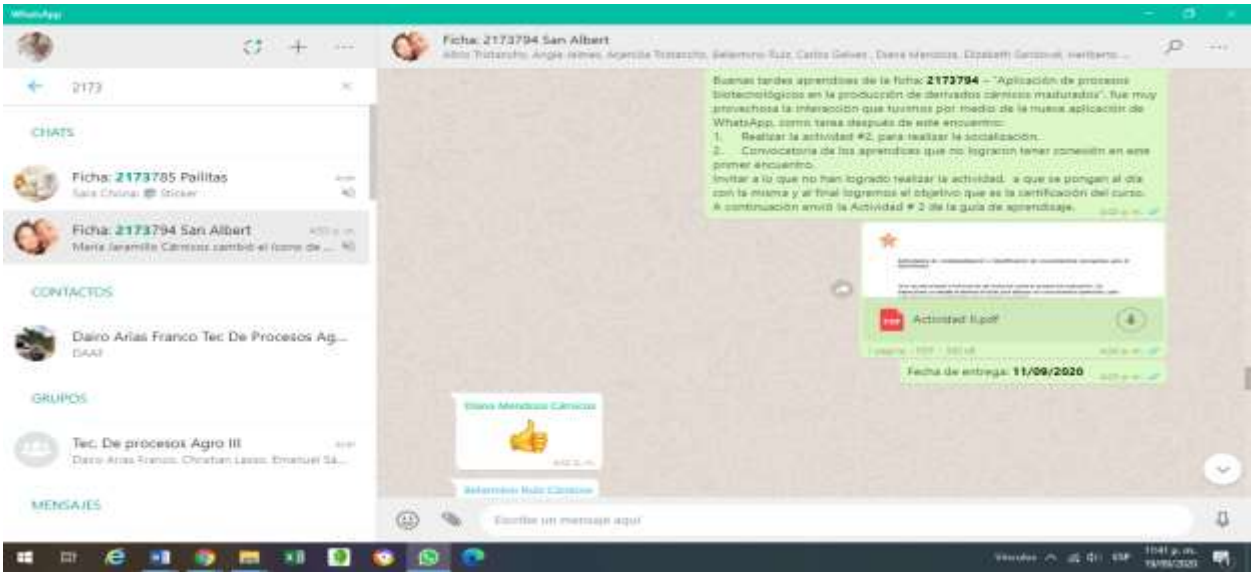


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

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).

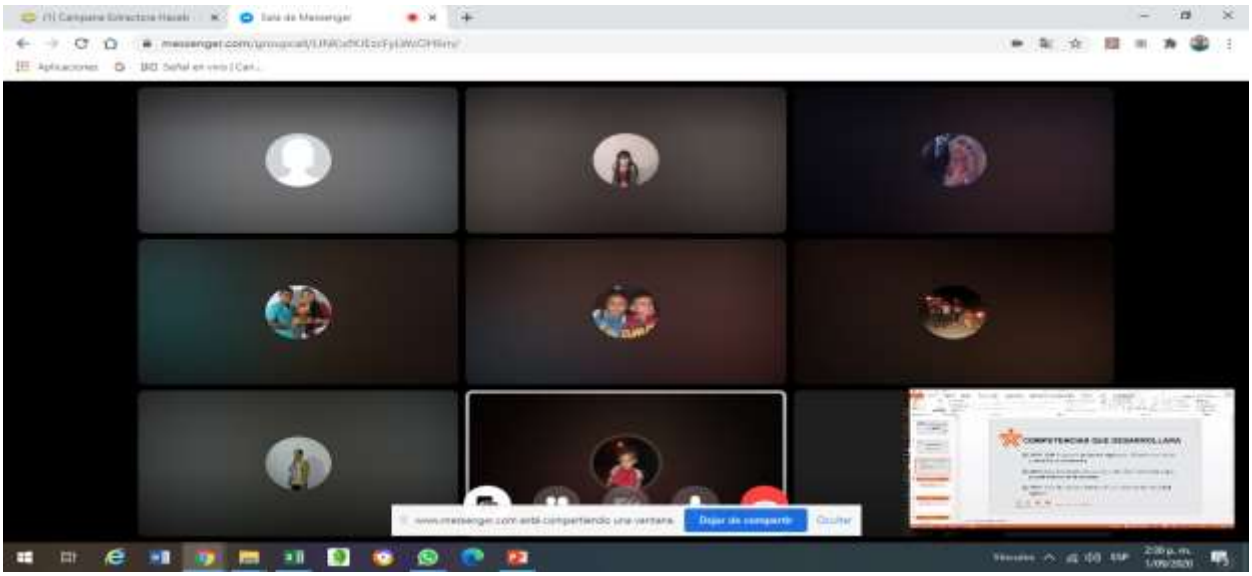



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso "**Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción de derivados cárnicos madurados",** ficha: (2173794 – San Alberto).

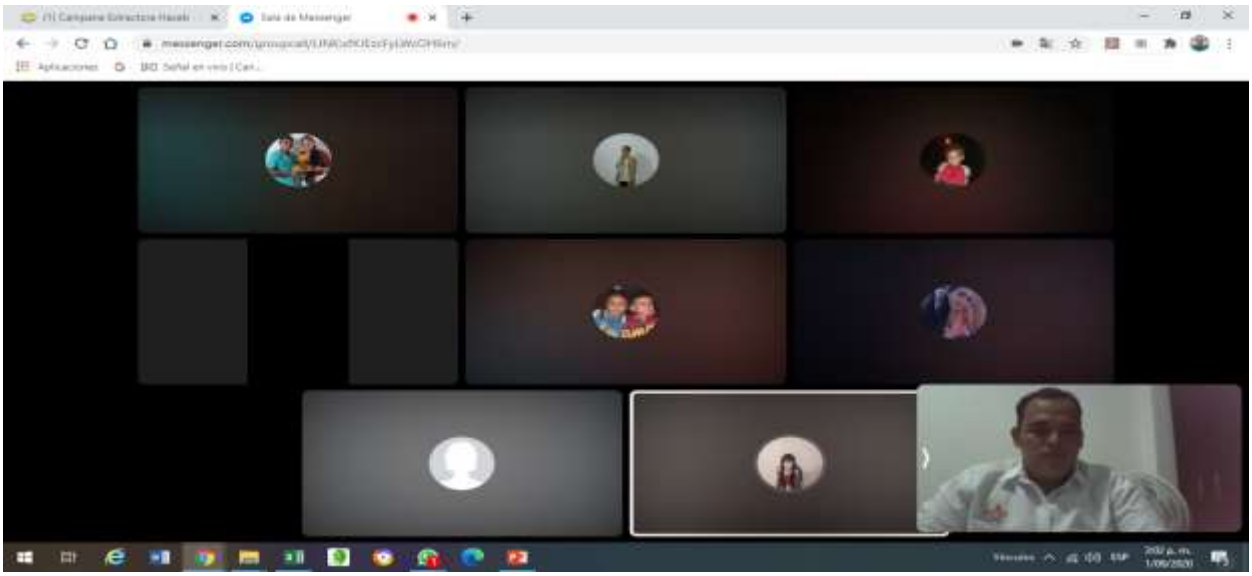


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

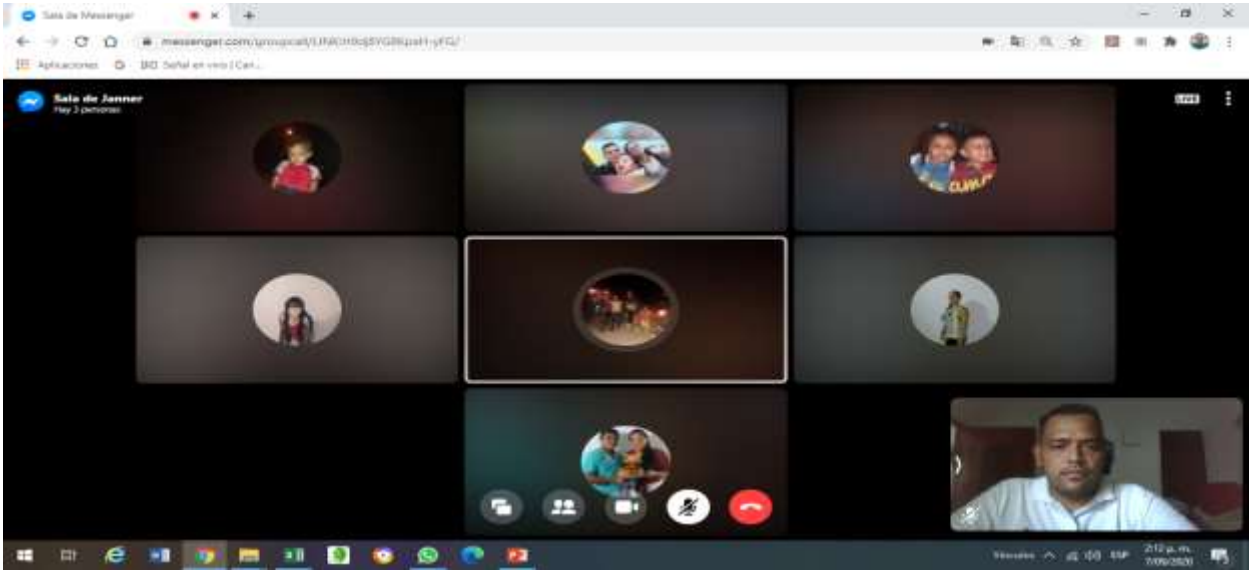


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

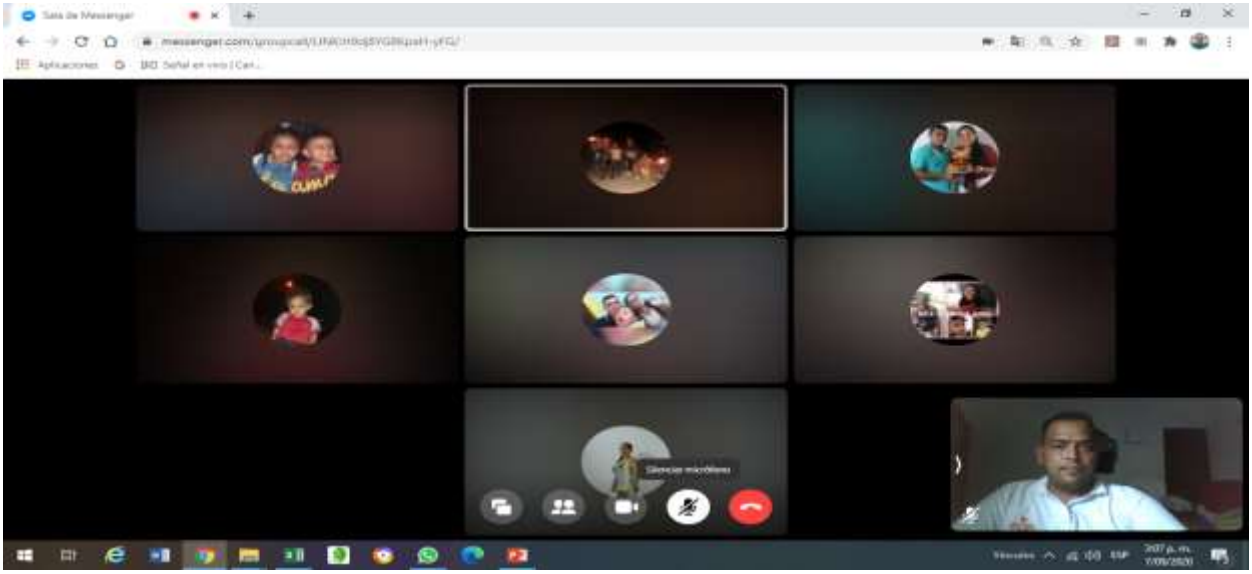


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

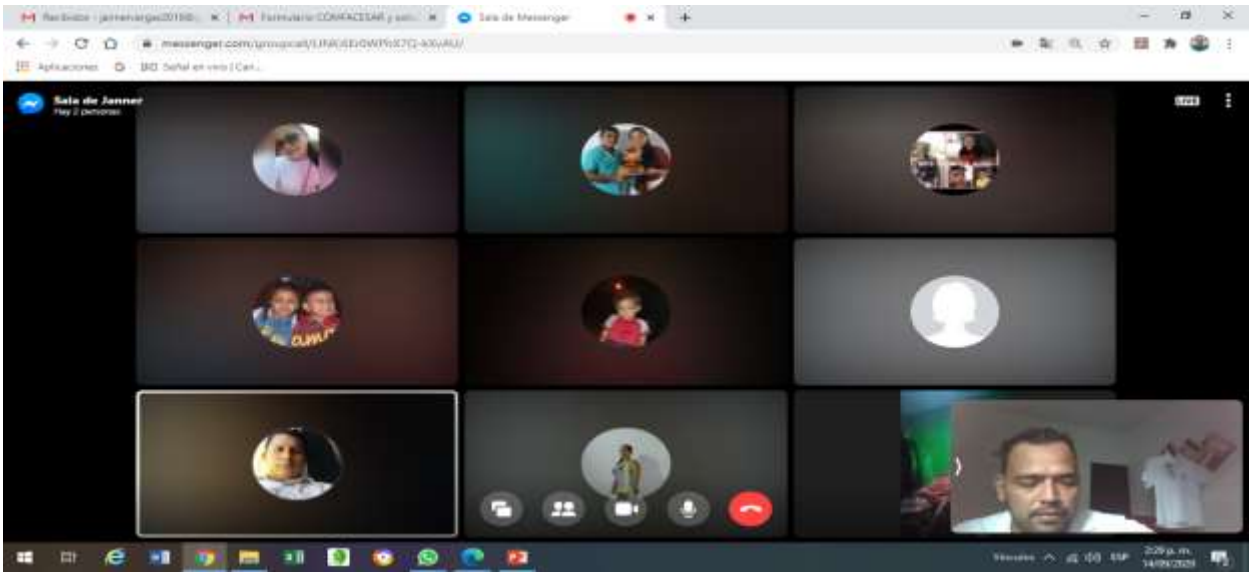



Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

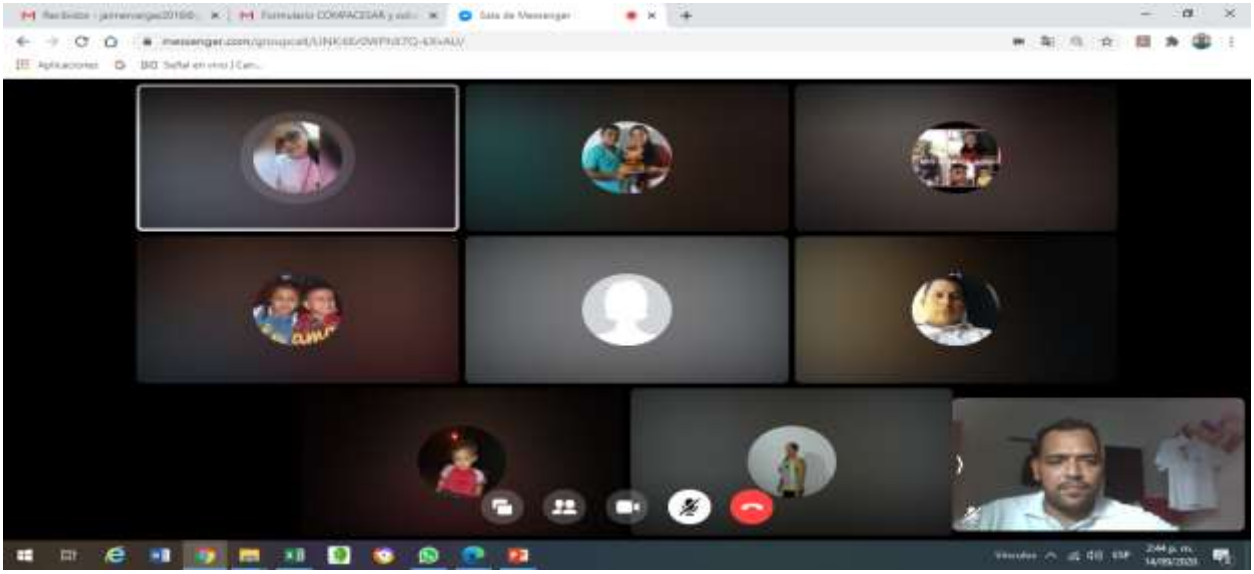


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

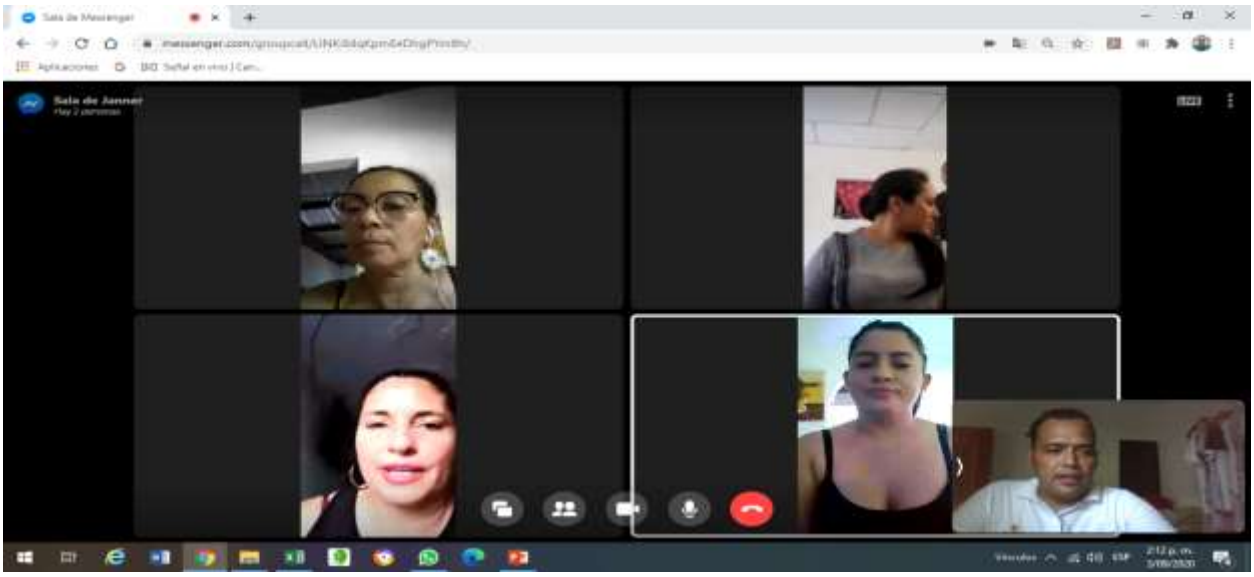



Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

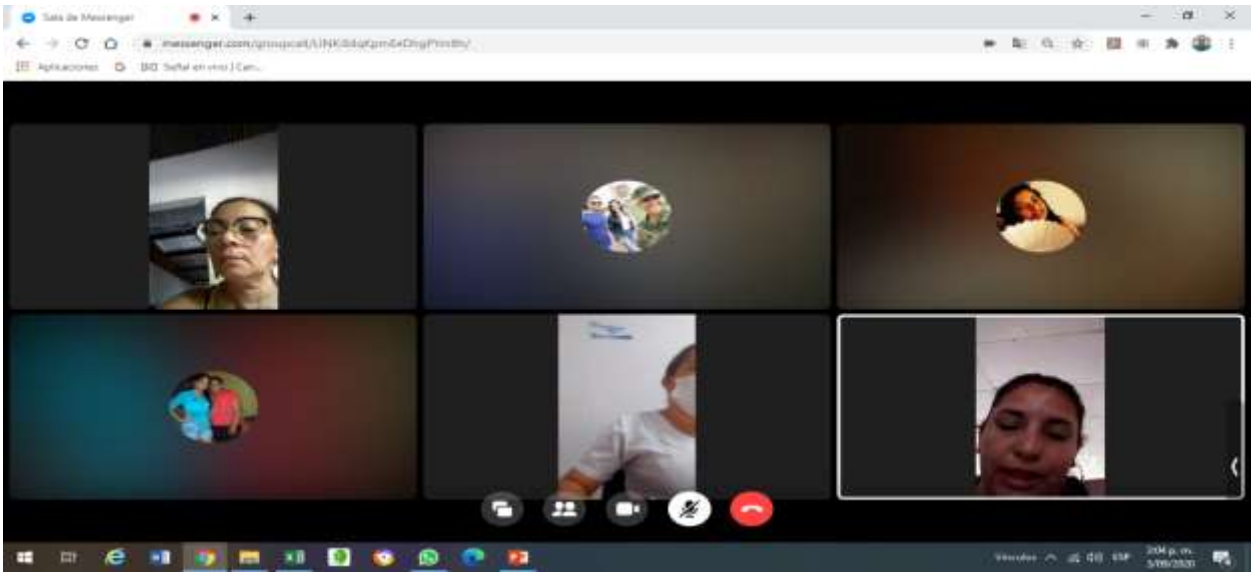


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

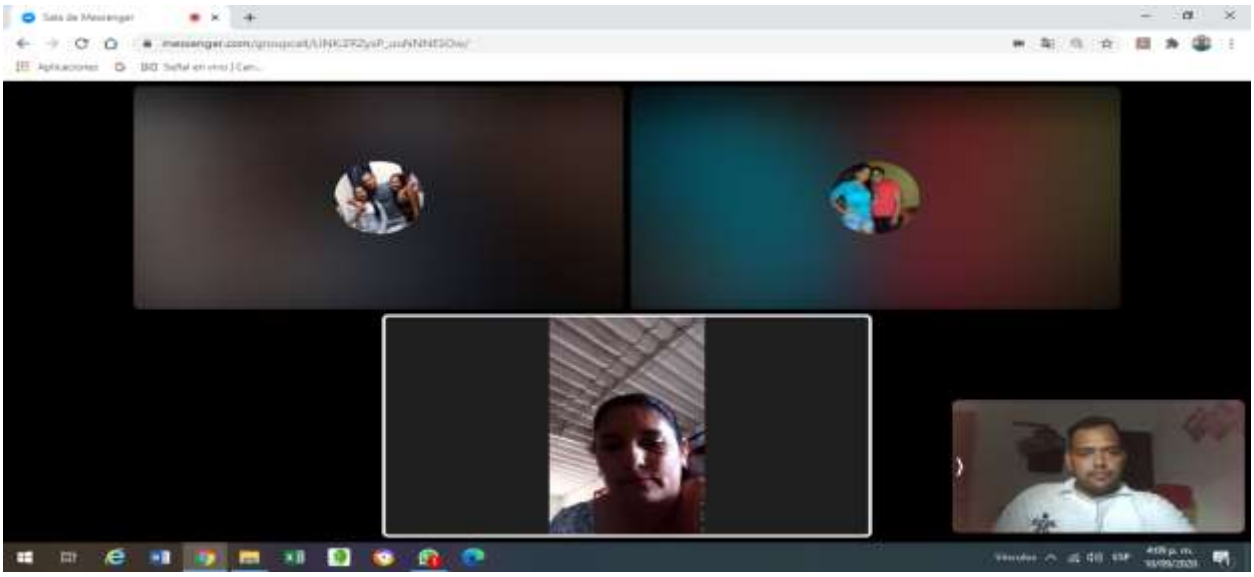


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

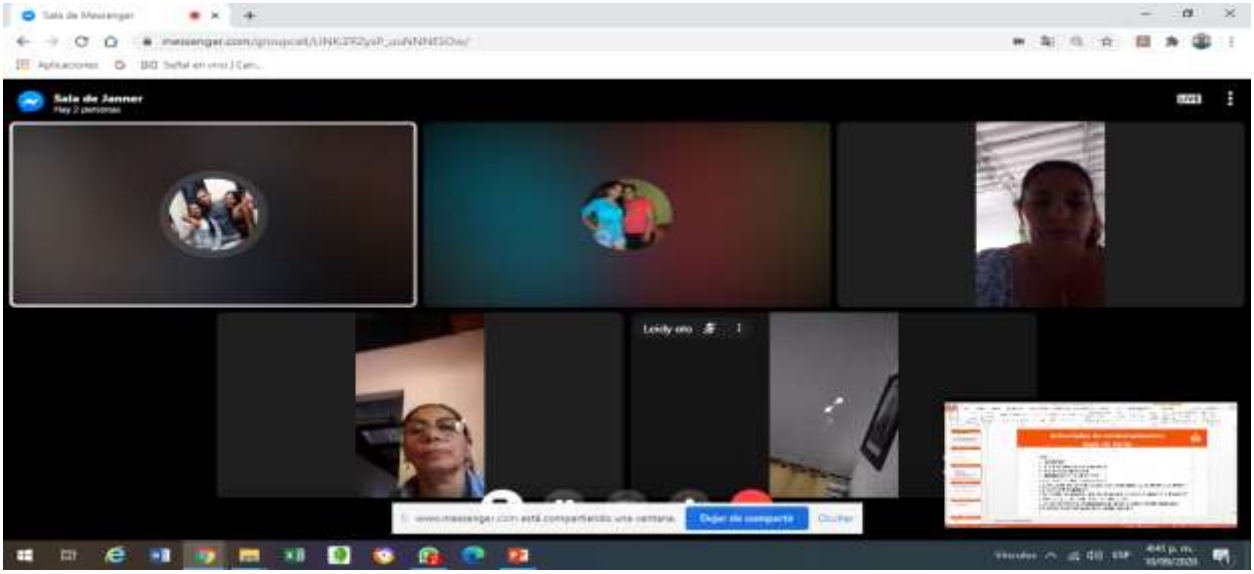


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

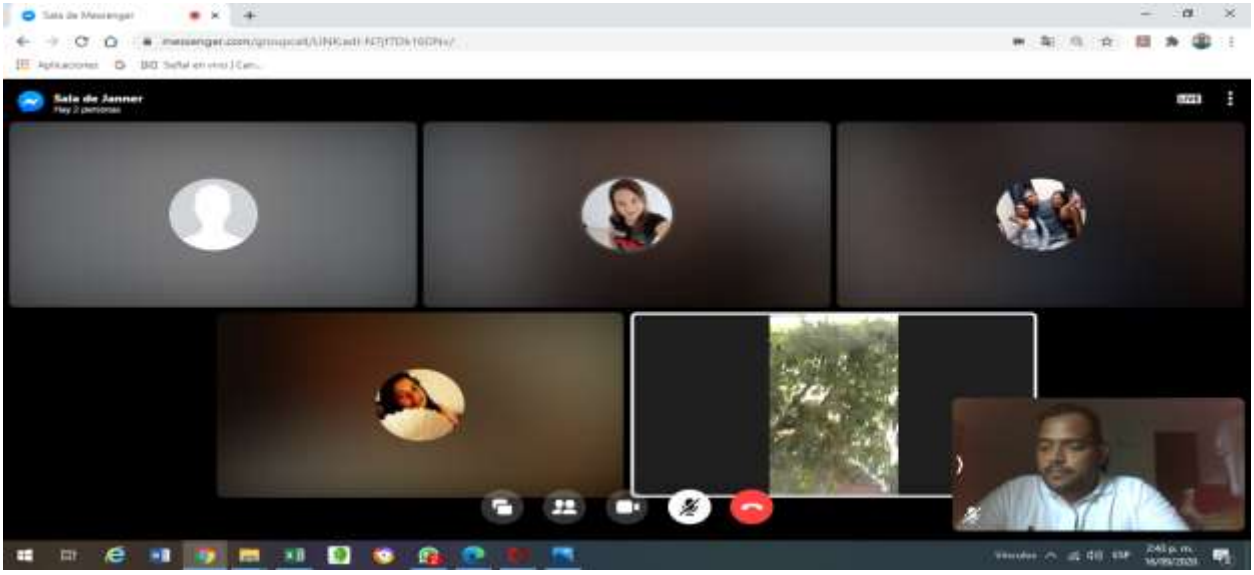


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

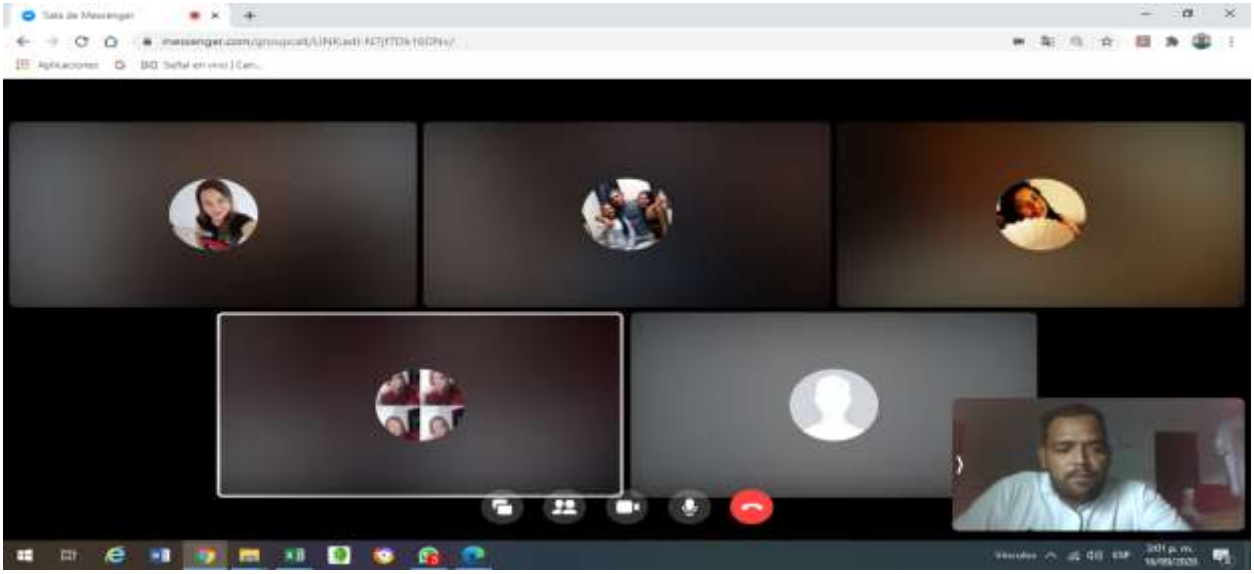


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).

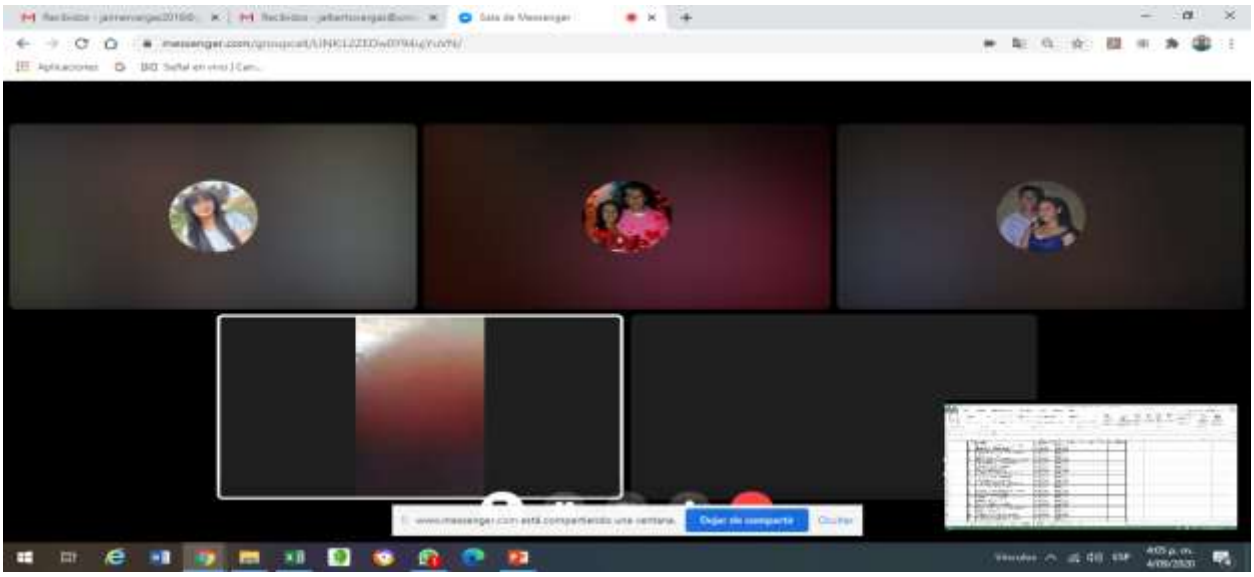



Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de las fichas: (2171556, 2171557).



**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

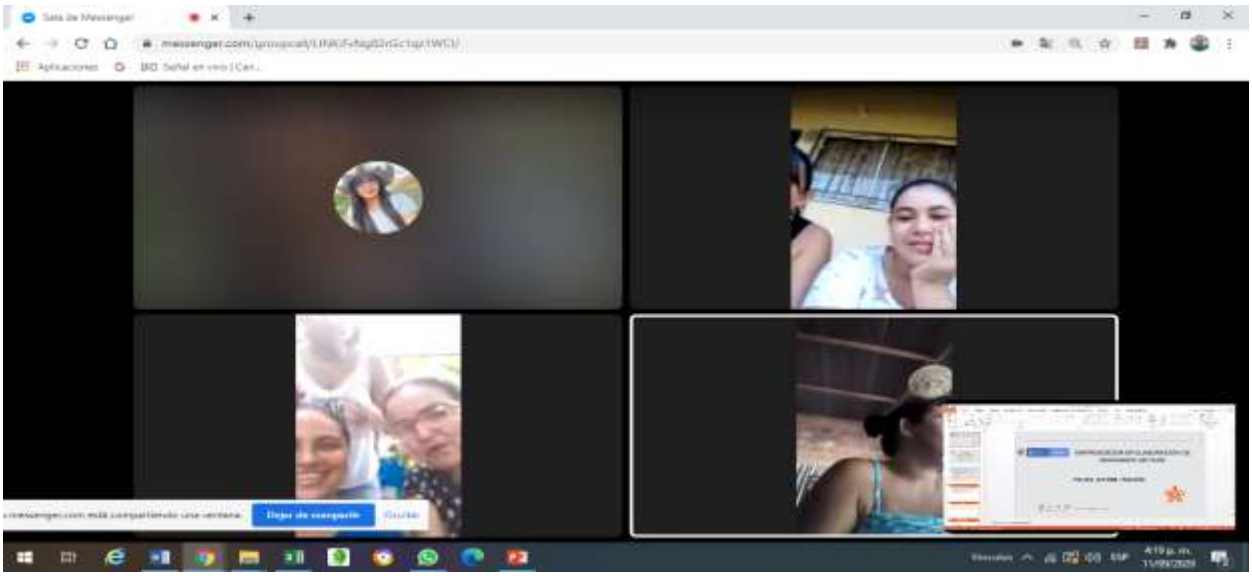


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

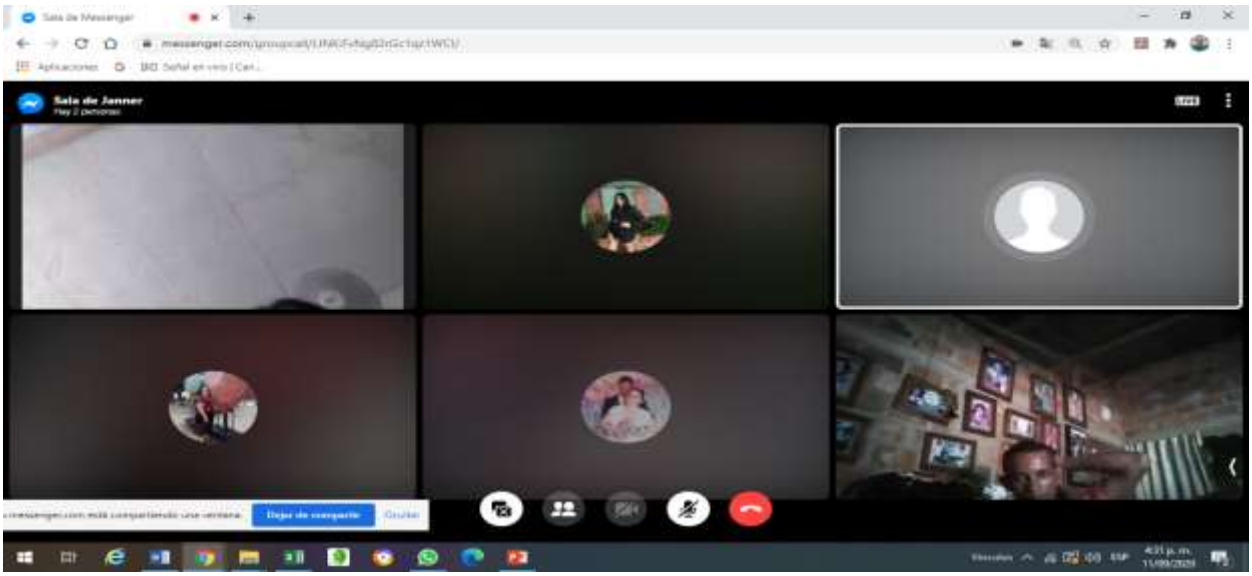


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

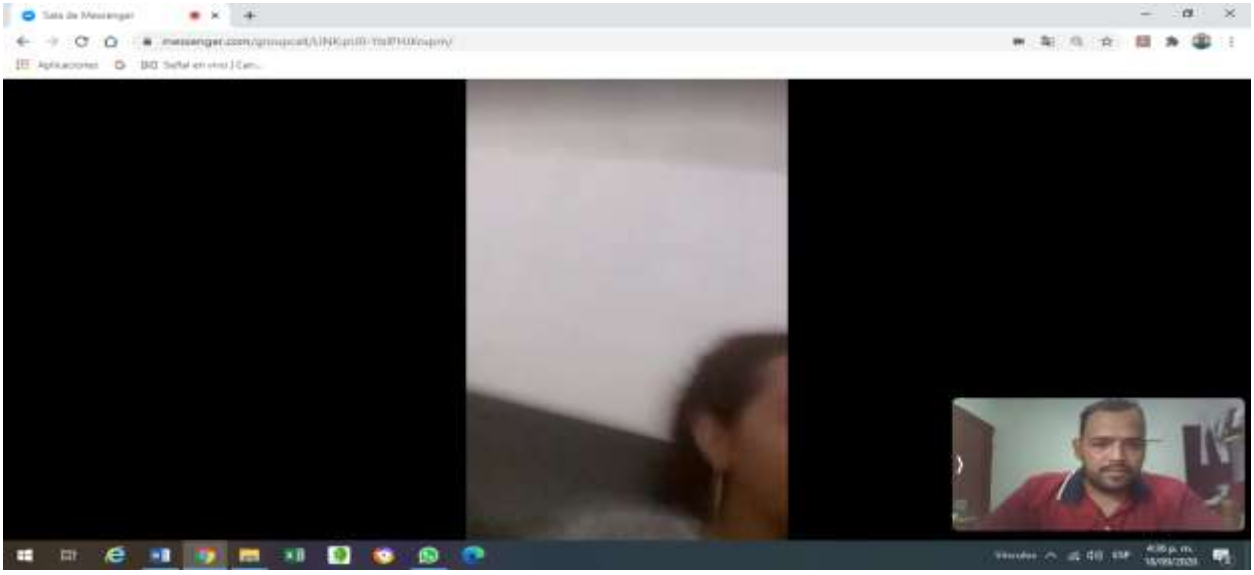


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

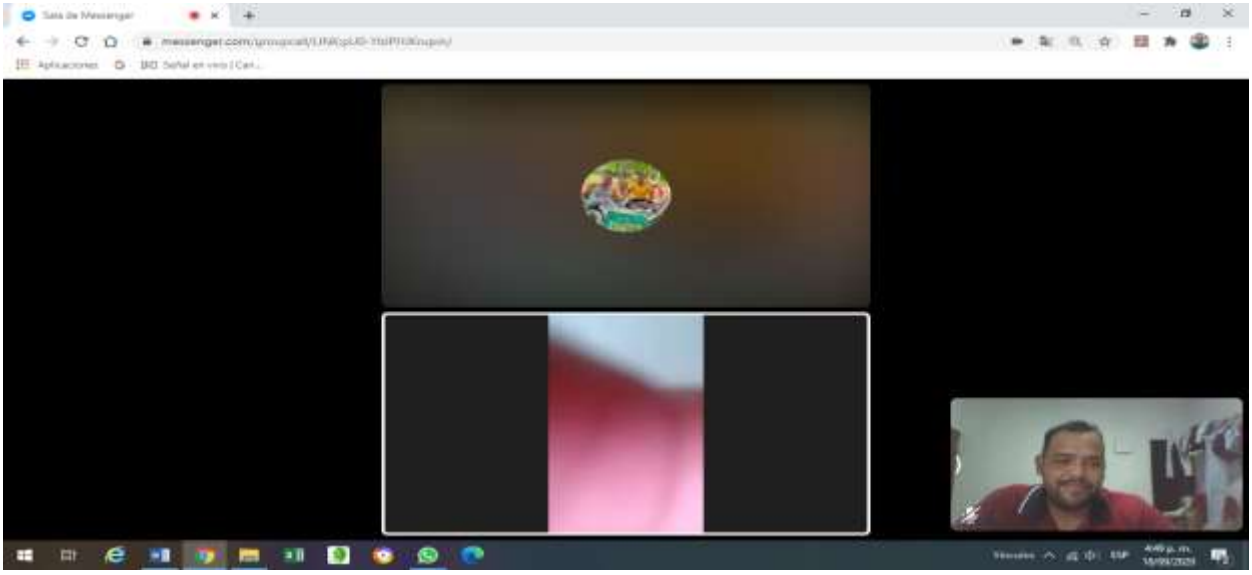


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

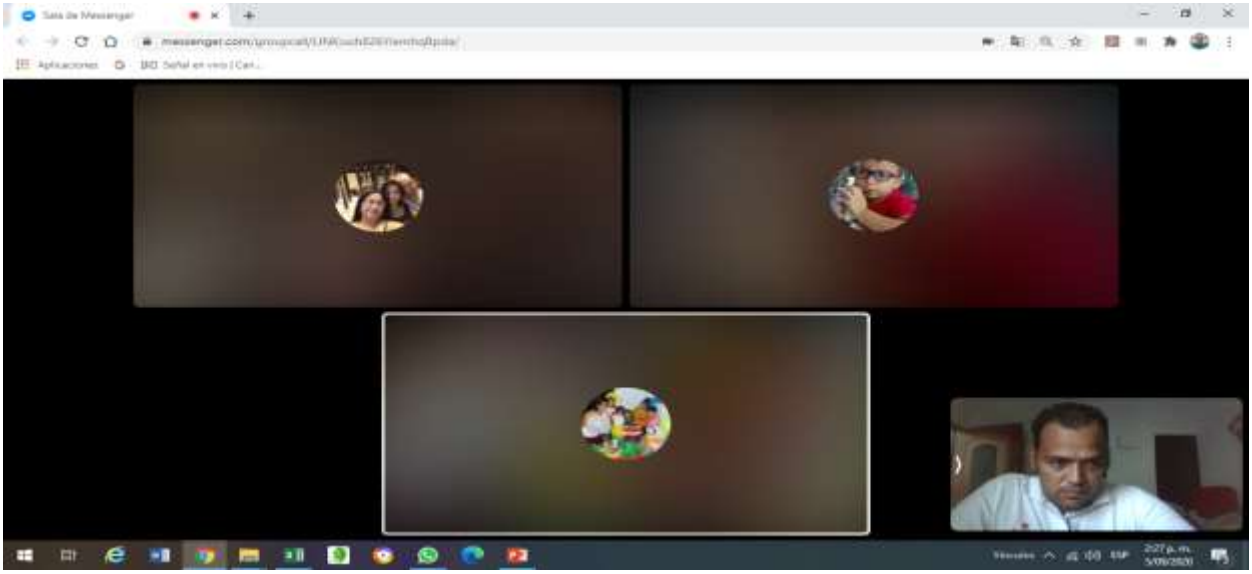


Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173785).

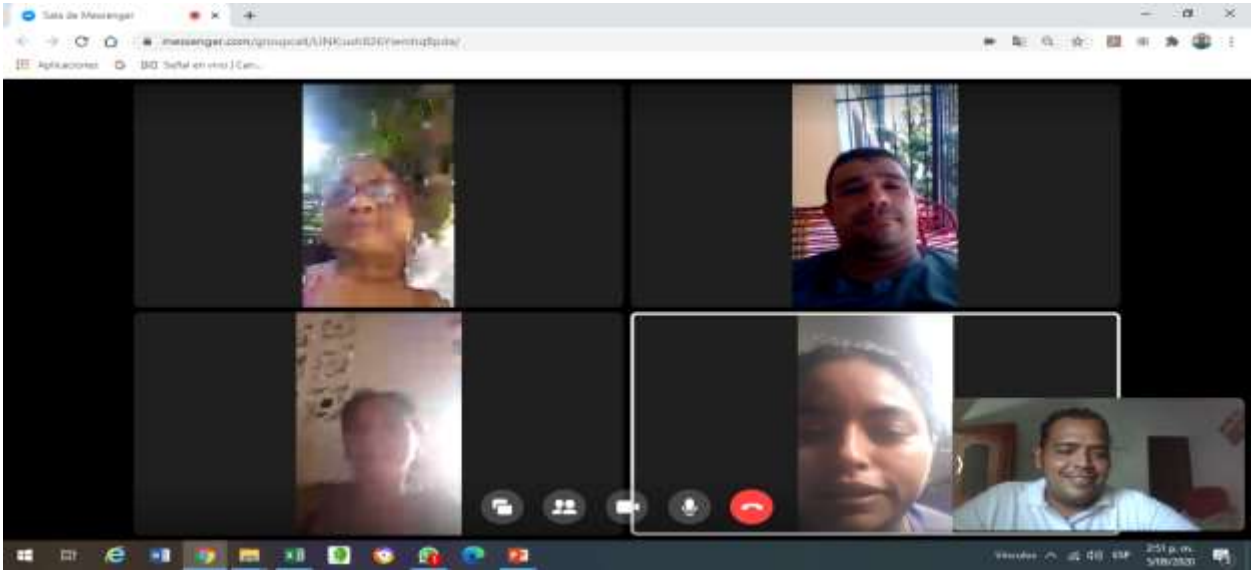


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173794).



Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173794).

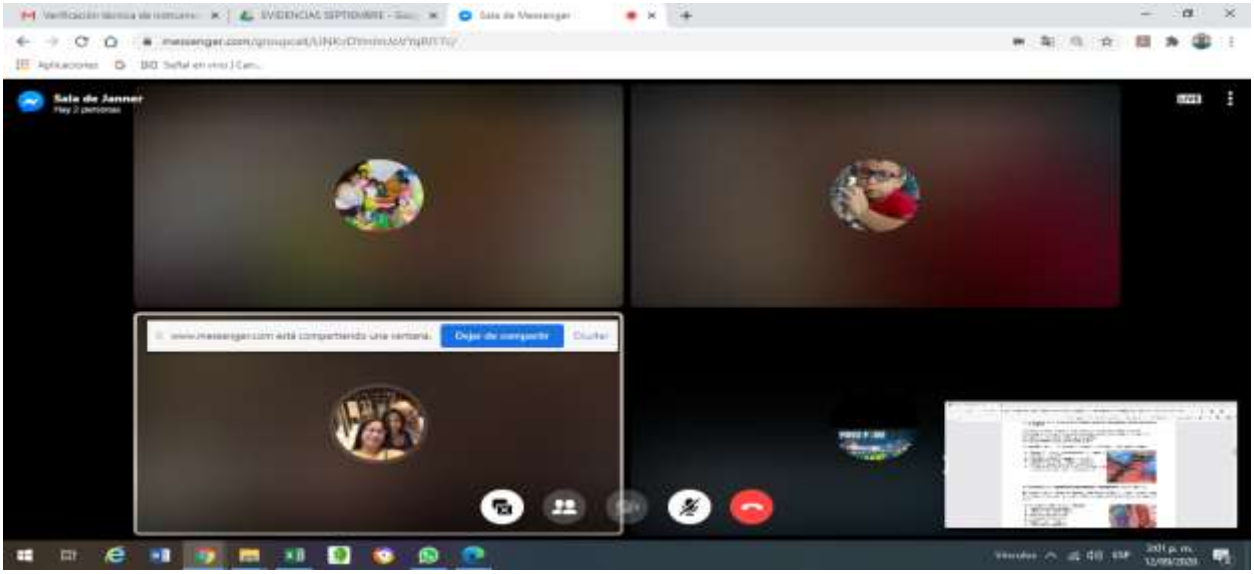


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173794).

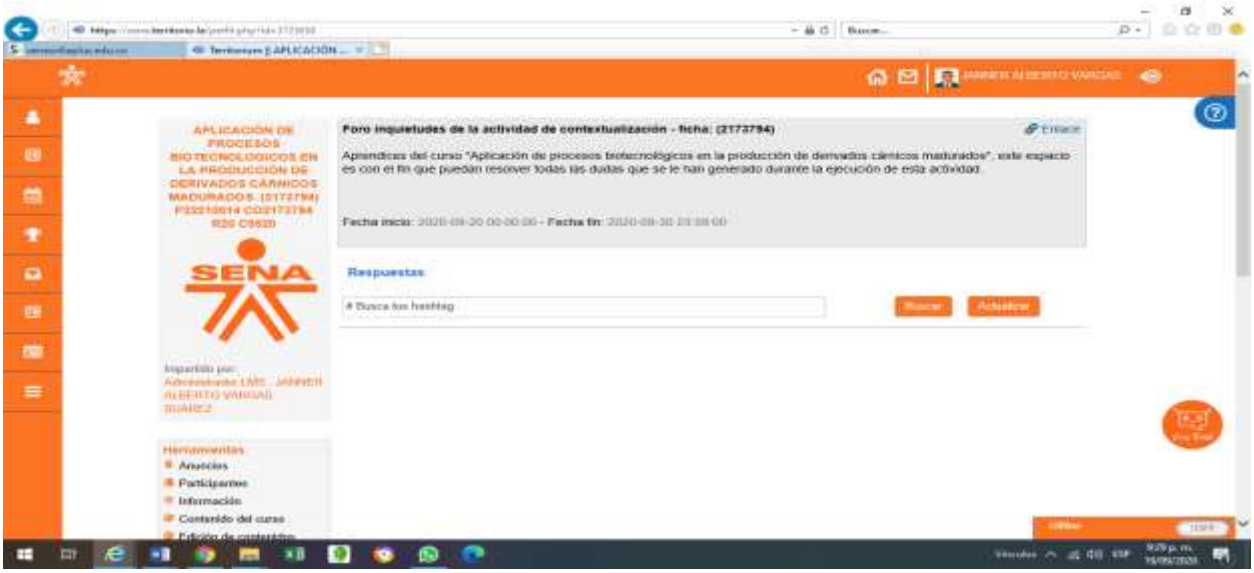



Video conferencia por la herramienta tecnológica WhatsApp enlazada con la aplicación Messenger de la ficha: (2173794).

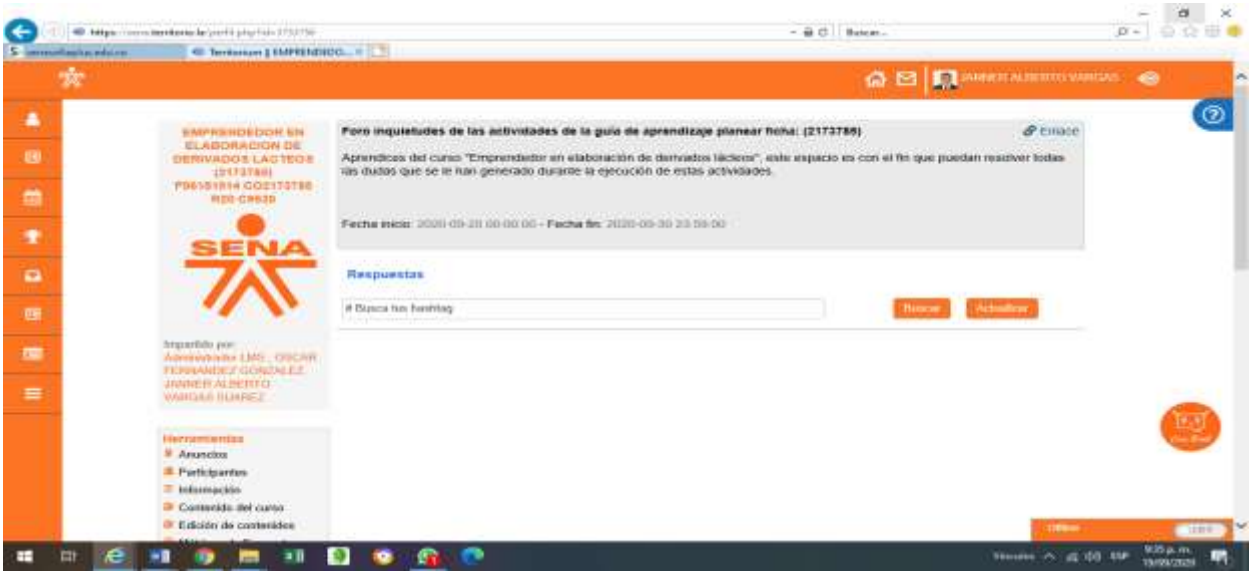


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de inquietudes 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 inquietudes 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**.

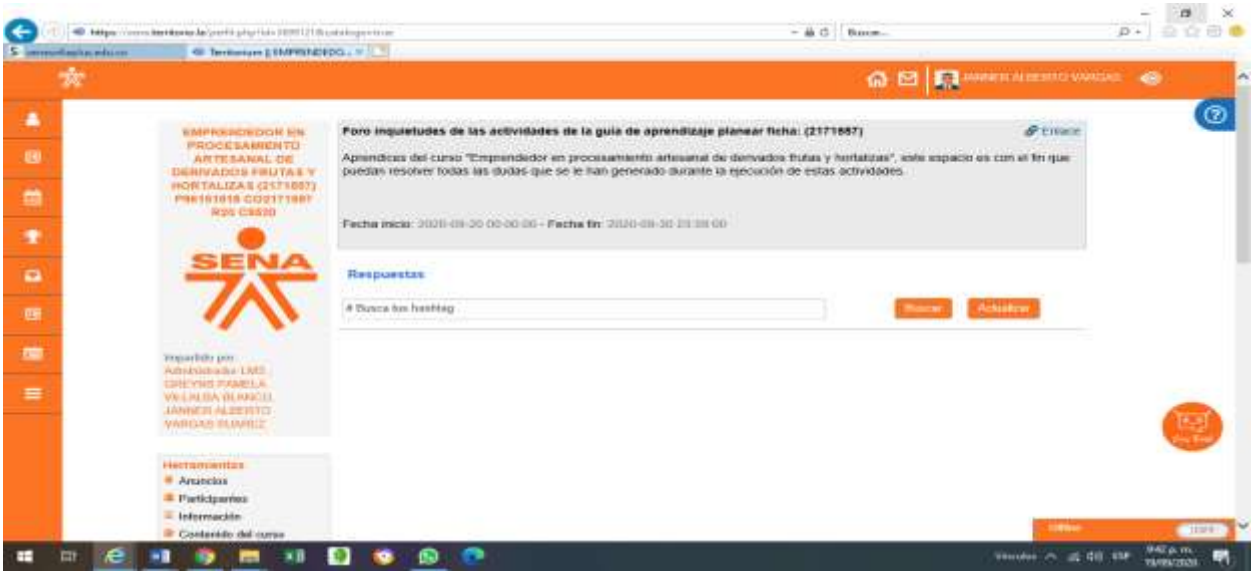


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de inquietudes 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**.

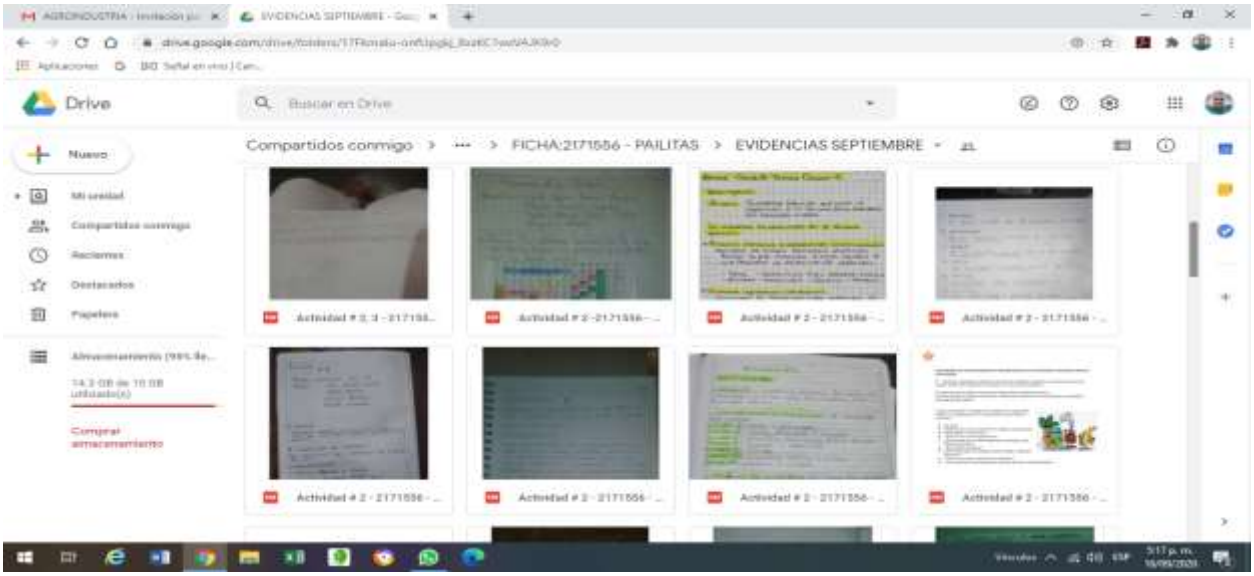



Uso de la plataforma Territorium donde se realiza el el foro de inquietudes a los aprendices de los programas de formación: **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y verduras**, **Emprendedor en elaboración de derivados lácteos**, **Aplicación de procesos biotecnológicos en la producción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

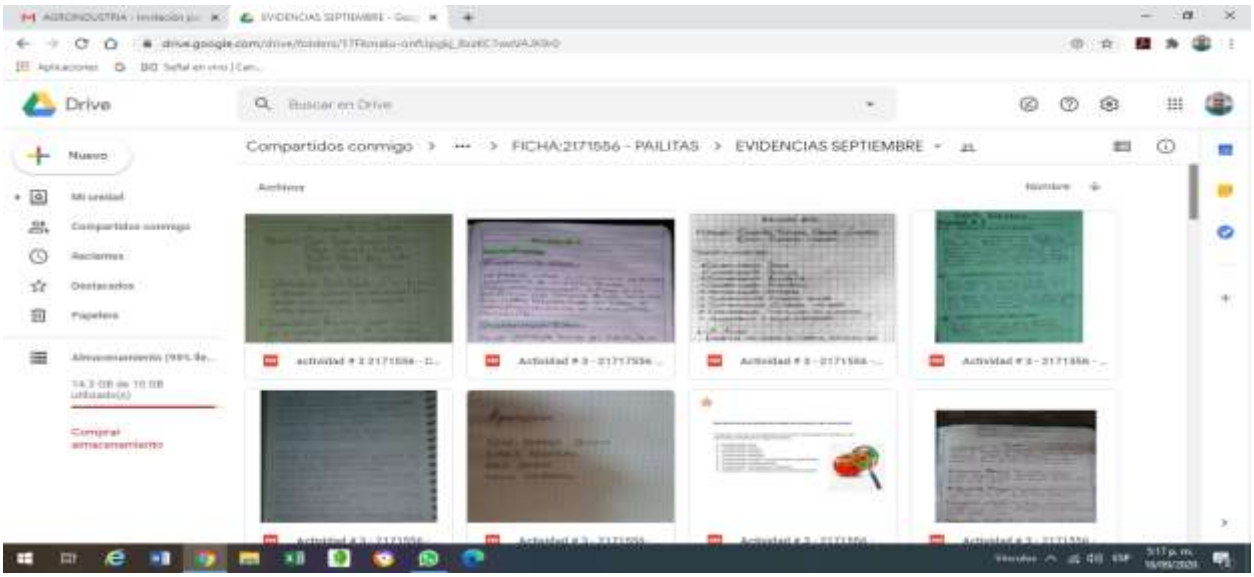


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2171556, 2171557).

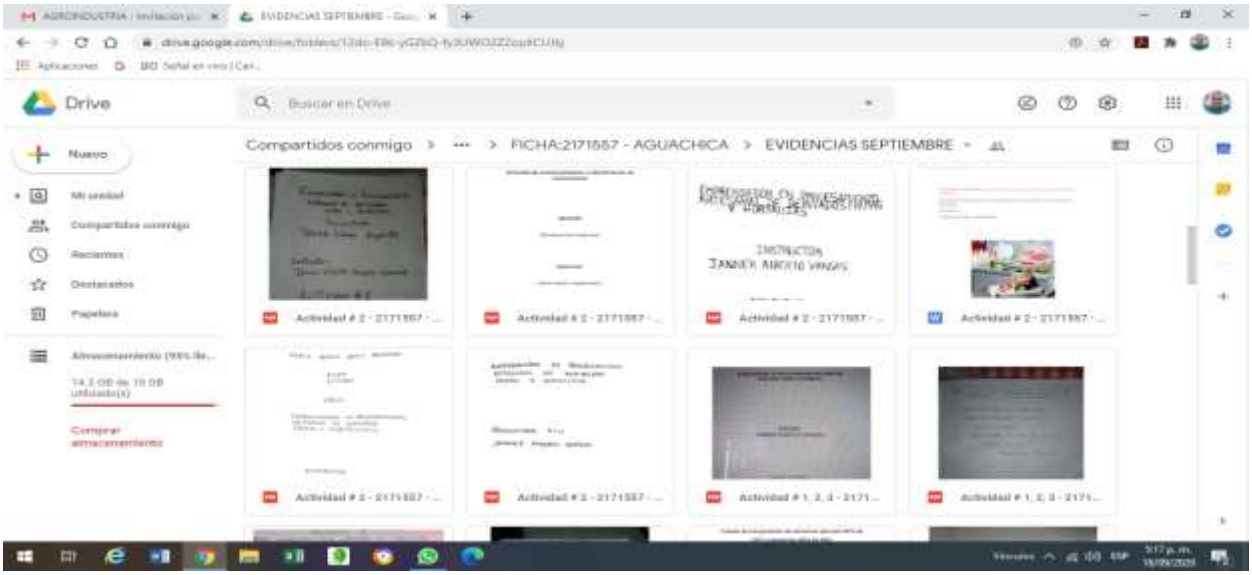



Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2171556, 2171557).

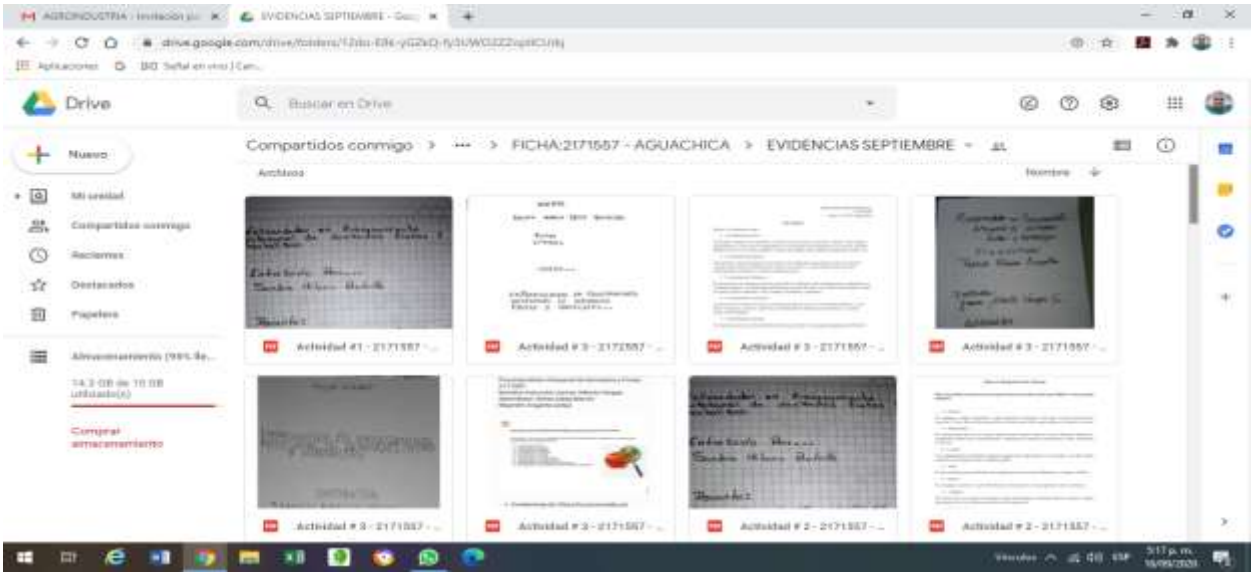


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2171556, 2171557).

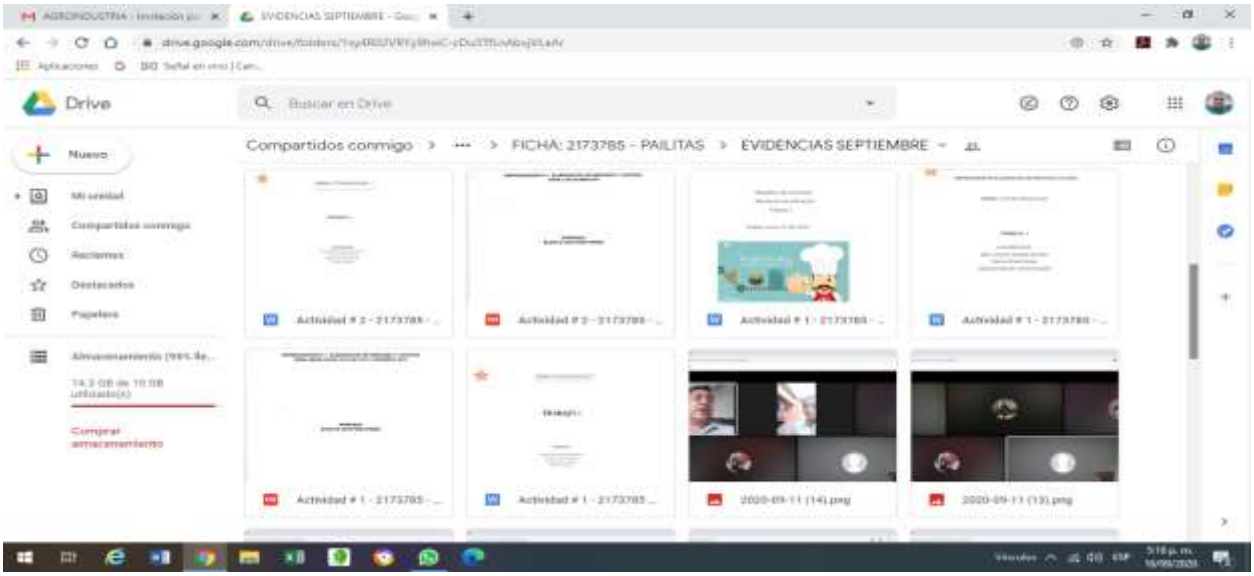



Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2171556, 2171557).

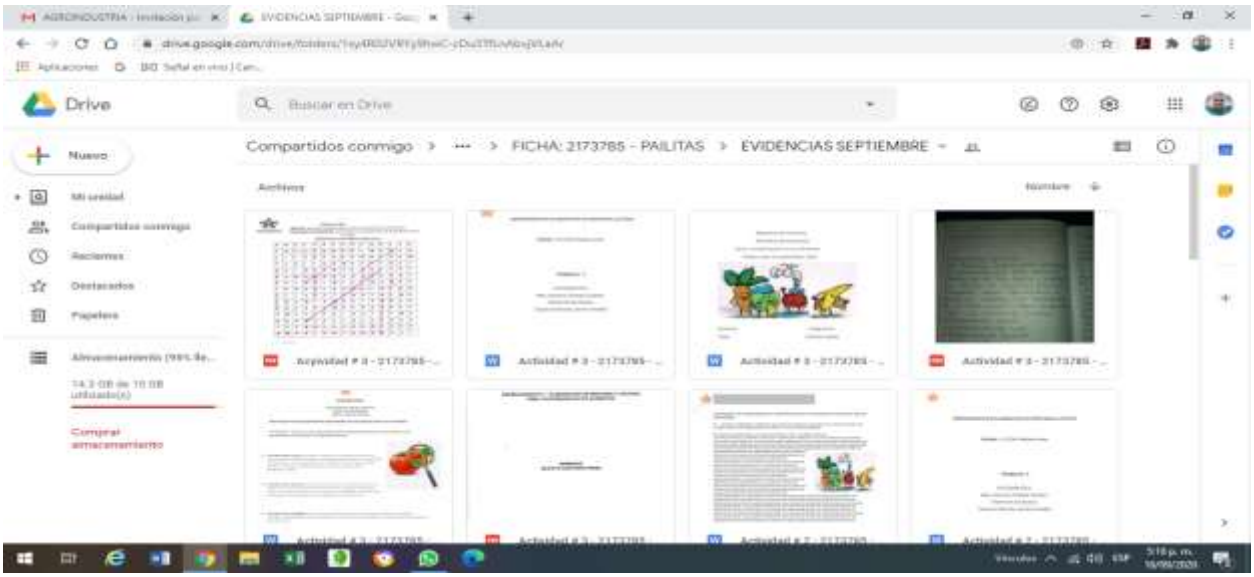


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2173785).

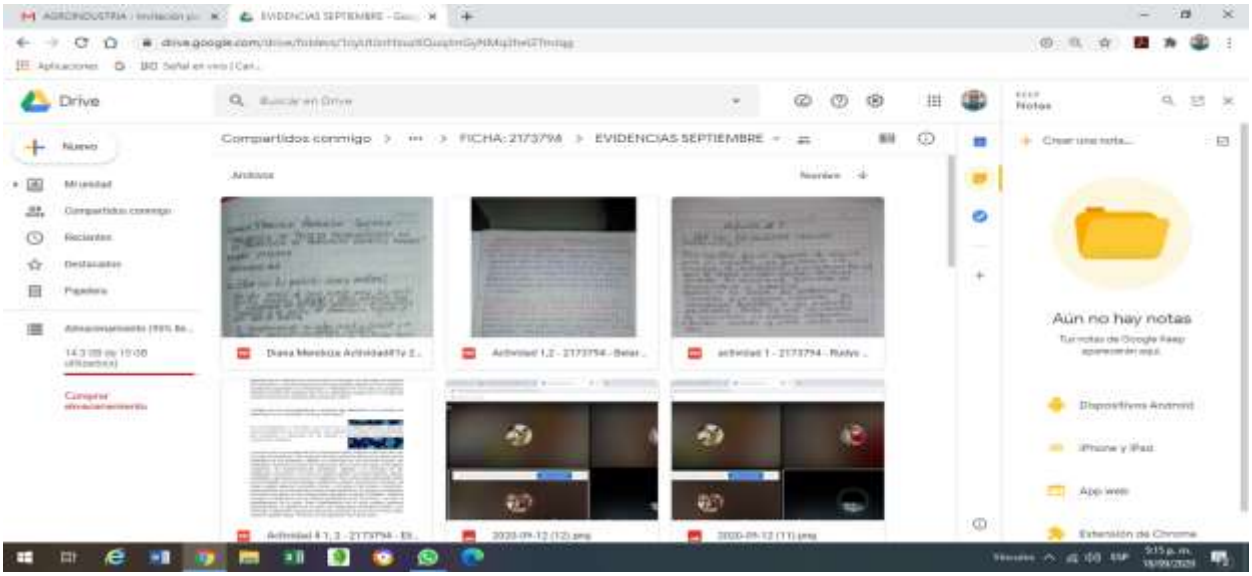



Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2173785).

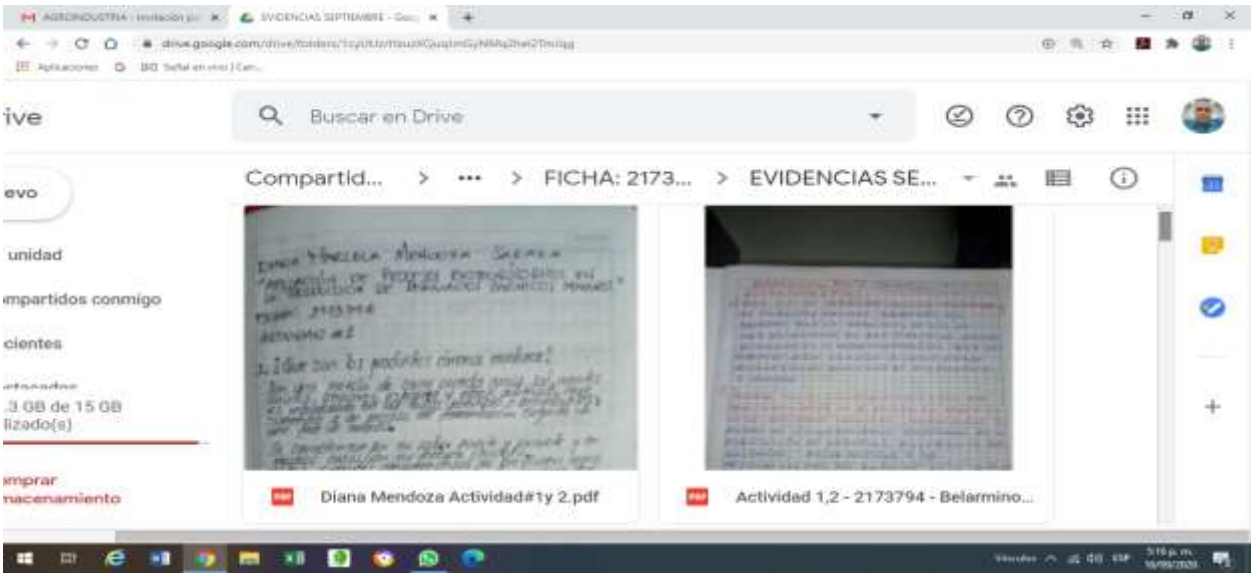


**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2173794).

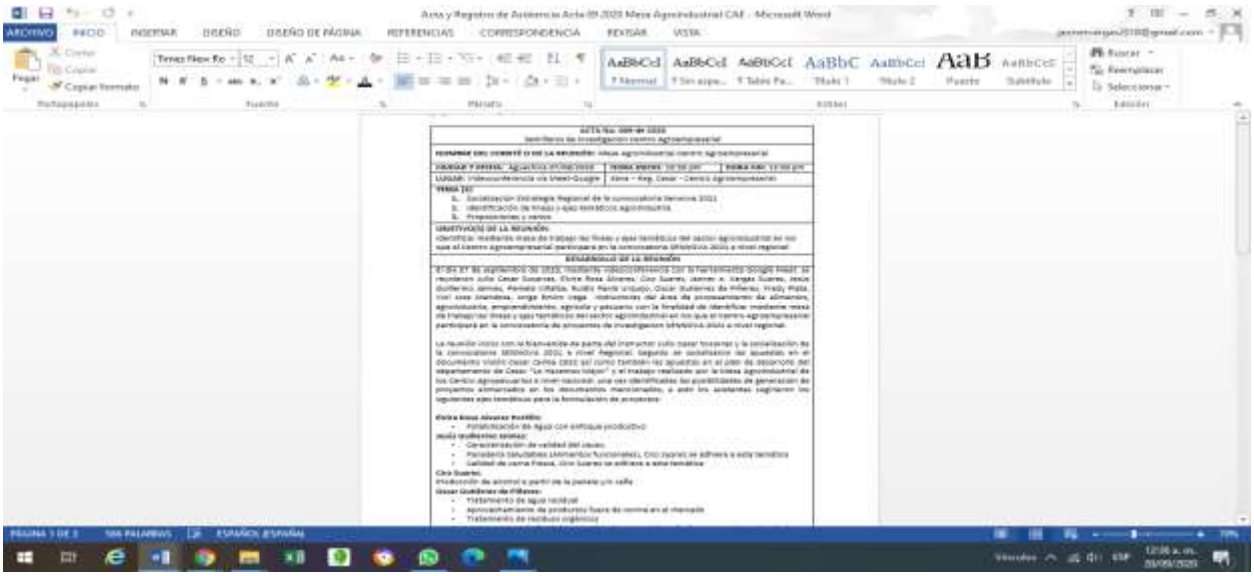



Evidencias de las actividades desarolladas por los aprendices de las fichas: (2173794).



**EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.**

Asisti a la reunión programada por el instructor Julio Cesar Socarras sobre la socialización de la convocatoria SENNOVA 2021 a nivel Regional. (07/09/2020).



Asisti a la reunión programada por el instructor Julio Cesar Socarras sobre la socialización de la convocatoria SENNOVA 2021 a nivel Regional. (07/09/2020).

