PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería Córdoba, SEPTIEMBRE 30 - 2020

Señor
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1338109
Coordinador Académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

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

Referencia: No 1338109 del año 2020

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.102.853.224 de Sincelejo, en mi calidad de Contratista del SENA, en Regional Córdoba, 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: El valor total del presente contrato es de veintiocho millones cientonoventa y nuevemil seiscientos pesos **M/CTE. (**$28.199.600,00**).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago del mes de Febrero por valor de **UN MILLON SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.769.386)** b) Siete (7) pagos iguales por los meses de Marzo a Septiembre de 2019, por valor de **TRES MILLÓNES TRESCIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($3.317.600)** cada uno. Y c) un último pago de Octubre por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS SIETE MIL CATORCE PESOS M/CTE ($3.207.014).** Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de Ahorros No. 550-211558-95 de Bancolombia,** cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 29 de Octubre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES TÉCNICOS PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL Y APOYO A LA GESTIÓN DE FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL PROGRAMA DE SENA EMPRENDE RURAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR. EN EL MARCO DE LOS LINEAMIENTOS DE (SER)

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área asignada dentro del programa SER, en las competencias, resultados	Se impartió formación en los programas complementarios del programa SER matriculados en los	Ver anexo 1.evidencias Informes semanales, capturas de WhatsApp,

	de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	municipios que a continuación: Formación en las Ficha: MOMIL - CASCO URBANO - NEGOCIO RURAL (2077831) Formación en las Ficha: MOMIL - SABANETA - NEGOCIO RURAL (2085085) Formación en las Ficha: SAN ANTERO - LAS DELICIAS - NEGOCIO RURAL (2088407) Formación en las Ficha: MONTERIA - MOCARI - NEGOCIO RURAL (2179380)	Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. **https://drive.google.com/drive/folders/1Sc_LbkX0NKPLoA4d05248Ew5ccHjU5_z?usp=sharing**
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
3	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus	Se asocio aprendices en el programa Emprendedor en elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas en la ficha Nº 2179380	Ver anexo 3. Capturas de plataforma Sena Sofia Plus.
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se Desarrollaron guias de aprendizajes, adaptadas de la mejor forma a la modalidad no presencial, debido a la pandamia actual de que atraviesa nuestro país.	Ver anexo 1.Evidencias Informes semanales, capturas de WhatsApp, Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. **https://drive.google.com/drive/folders/1Sc_LbkX0NKPLoA4d05248Ew5ccHjU5_z?usp=sharing**
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Se ejecuto las actividades plasmadas en los proyectos formativos.	Ver anexo 1.evidencias Informes semanales, capturas de WhatsApp, Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. **https://drive.google.com/drive/folders/1Sc_LbkX0NKPLoA4d05248Ew5ccHjU5_z?usp=sharing**
6	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	-Codigo de formación: 96151518. N° de ficha: 2085085. N° de solicitud: 1448964. horas 260. MOMIL. -Codigo de formación: 96151518 . N° de ficha: 2077831. N° de solicitud: 1442475.	Ver anexo 6. Informe sofia plus, Ver anexo 1. Capturas de publicación de oferta.

		Horas 260. MOMIL. -Codigo de formación: 96151518 . N° de ficha: 2088407. N° de solicitud: 1451726. horas 260. SAN ANTERO. -Codigo de formación:96151518 . N° de ficha: 2179380. N° de solicitud: 1502257. horas 260. MONTERIA.	
7	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se impartió formacion de manera no presencial en las distintas formaciones seleccionados en el área Agroindustrial.	Ver anexo 1.evidencias Informes semanales, capturas de WhatsApp, Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. **https://drive.google.com/drive/folders/1Sc_LbkX0NKPLoA4d05248Ew5ccHjU5_z?usp=sharing**
8	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
9	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
10	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presento informe correspondiente al mes de Septiembre.	Ver Informe mensual de ejecución cargado en SECOP II.
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Certificado en la NCL 240201056	Ver anexo 12. Certificado de la norma

13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollo la formación según programación académica del mes objeto de cobro	Ver anexo 6. Reporte de tiempo mes de Septiembre generado en sofiaplus.
14	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
15	Apoyar las diferentes acciones definidas por el programa dentro de las líneas de atención (autoconsumo, activos bioculturales, negocios rurales, fortalecimiento y ocupaciones rurales) de acuerdo con los diseños curriculares y la distribución del momento	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
16	Planear, ejecutar, realizar seguimiento y evaluar las acciones de formación para el emprendimiento rural de acuerdo al procedimiento y actividades establecidas para el programa SER en el Sistema Integrado de gestión de Calidad del SENA de acuerdo a las orientaciones del Líder de Programa SER de su Centro de formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
17	Entrega de informes y resultados parciales mensuales en cada uno de los reportes de cuentas	Se presento informe correspondiente al mes de Septiembre.	Ver Informe mensual de ejecución cargado en SECOP II.
18	Apoyar la planeación, ejecución y sistematización de las acciones de convocatoria de población objetivo para la conformación de los grupos de formación, ya sean directas o en articulación con entidades públicas o privadas del orden local, regional o nacional, priorizando la participación y vinculación de la población entre 15 y 28 años	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
19	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" para formación complementaria especial, de acuerdo al procedimiento de calidad del programa SER dentro del proceso "Gestión del emprendimiento y empresarismo".	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
20	Formular y orientar los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.		
21	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, GISENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Líder del programa en su centro de formación.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
22	Ejecutar los talleres trasversales de apoyo a la generación de emprendimientos rurales en el marco de las acciones del programa SER, como mínimo: taller de fortalecimiento de competencias para la innovación, taller identificación perfil emprendedor, taller de liderazgo y competencias blandas, taller de educación financiera, taller de ideación y modelo de negocio CANVAS, taller de gestión financiera.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
23	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del Líder del Programa SER	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
24	Crear al menos una unidad productiva rural sostenible resultado de la ejecución del respectivo programa de formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
25	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural: realizar el diagnóstico inicial, georeferenciación y caracterización de las unidades productivas asignadas, creadas en la vigencia anterior y diseñar un plan de fortalecimiento de acuerdo al procedimiento y formatos establecidos para esta actividad por el programa SER; así mismo caracterizar y sistematizar los casos exitosos del programa.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
26	Ejecutar las acciones de acompañamiento y asesoría técnica a las unidades productiva en el marco del procedimiento de fortalecimiento empresarial del	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	programa SER, orientadas a los siguientes logros: gestión tecnológica y actualización del sistema productivo, actividades de gestión de recursos (ferias, muestras empresariales, convocatorias, concursos, negociaciones y contrataciones), adopción de esquemas o normas de buenas prácticas y otras orientadas a la producción, refinamiento, diseño y mejora del producto y de los procesos de la unidad productiva.		
27	Entregar oportunamente, con pertinencia y adecuadamente diligenciados los informes de acompañamiento y fortalecimiento a unidades productivas al supervisor del contrato en concertación con el Líder del programa SER y las orientaciones del programa.	Se prestó los servicios con profesionalismo e integridad	Ver Evidencias soportadas en el informe mensual de ejecución cargado en SECOP II.
28	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Líder del programa y/o por la coordinación del programa SER de la Dirección General, para su implementación en las acciones del programa	Participamos activamente en las capacitaciones programadas por la coordinación academica. - Curso de Extension rural	Ver anexo 1.evidencias Informes semanales, capturas de WhatsApp, Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. **https://drive.google.com/drive/folders/1Sc_LbkX0NKPLoA4d05248Ew5ccHjU5_z?usp=sharing**
29	Realizar su afiliación ante la Administradora de Riesgo Laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
30	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
31	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el Líder del programa SER de acuerdo a los lineamientos del programa SER.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
32	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
33	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
34	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

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.

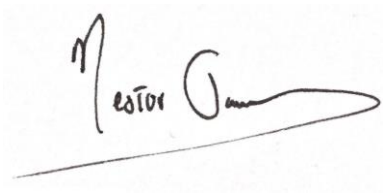
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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. 9410026004 de la planilla correspondiente al mes de Agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (92) folios

Cordialmente,



Firma
NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
Contratista
C.C. No. 1.102.853.224 DE Sincelejo.

Recibí a satisfacción:

Firma
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1338109
Coordinador Académico

ANEXOS

Anexo 1 Obligación contractual 1, también aplican para los objetos contractuales No.4, No5, No.6, No.7, No. 28.

EN QUE ANDAMOS



PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES - SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	SIN FORMACION	LUNES 17 DE AGOSTO 2020	SIN FORMACION	SIN FORMACION	SIN FORMACION	FESTIVO
	FICHA: 2088407, VEREDA: LAS DELICIAS, MUNICIPIO: SAN ANTERO, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MARTES 18 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	9 APRENDICES	Esta semana la tomamos para hablar con el grupo, para saber que pasa, que cosas estan pendientes, para motivarlos para seguir con la formacion debido a la falta de compromiso, y la desmotivacion presentada.
	FICHA: 2085085, VEREDA: SABANETA, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MIERCOLES 19 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	15 APRENDICES	Esta semana la tomamos para hablar con el grupo, para saber que pasa, que cosas estan pendientes, para motivarlos para seguir con la formacion debido a la falta de compromiso, y la desmotivacion presentada.
	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	JUEVES 20 DE AGOSTO 2020	ALISTAMIENTO	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Estamos en la etapa de alistamiento inicial.
	FICHA: 2077831, VEREDA: CASCO URBANO, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	VIERNES 21 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	12 APRENDICES	Esta semana la tomamos para hablar con el grupo, para saber que pasa, que cosas estan pendientes, para motivarlos para seguir con la formacion debido a la falta de compromiso, y la desmotivacion presentada.

ELABORADO POR:

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

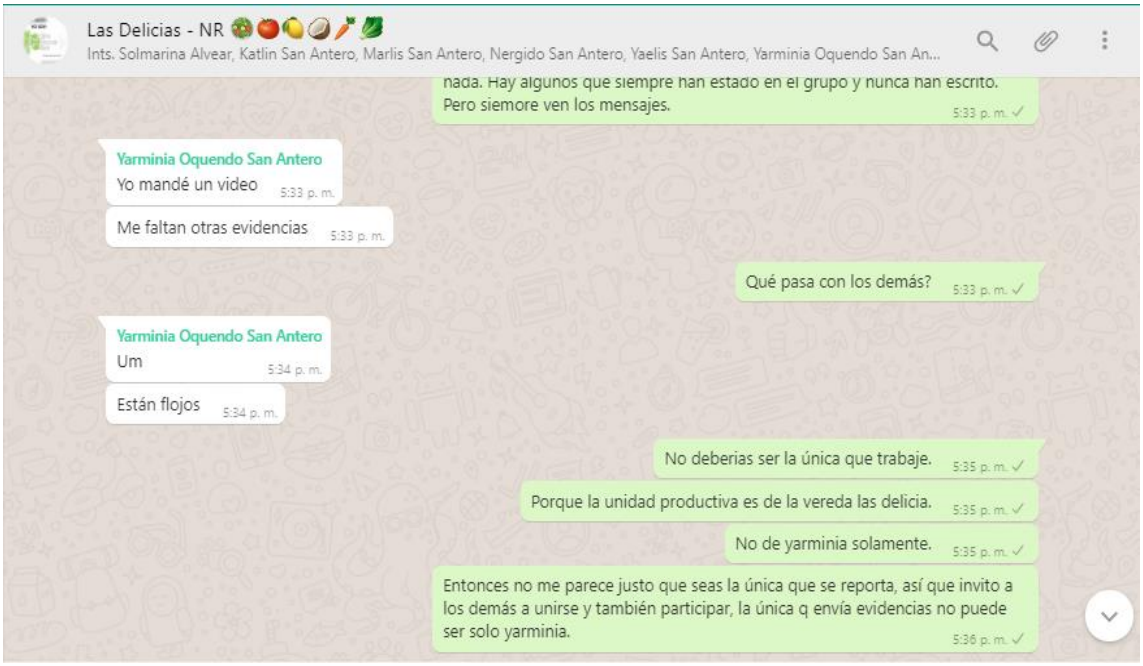
FECHA:	18/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2088407
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	LAS DELICIAS, SAN ANTERO – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Yarmina Oquendo
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3217068800
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día se tomó la decisión de hablar con la líder más que todo, hablar con los demás aprendices para saber que pasa que no han querido enviar las evidencias, algunos manifiestan que por la pandemia se han encontrado un poco desanimados, en este grupo desde un inicio evidenciamos que pocos aprendices trabajaban debido a la falta de señal de la vereda, y que no todos tenían acceso a un teléfono celular.

EVIDENCIAS:


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San An...
Buenas tardes A todos, quiero saber porque no se reportan con las evidencias que hacen falta, y que sucede que todos los del grupo ven los mensajes, y solo habla yarminia? 2:23 p. m.
Solo es yarminia la interesada en continuar la formación? 2:23 p. m.
@Marlis San Antero ??? 2:49 p. m.
Nadie responde nada? 5:30 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Hla buenas tardes 5:31 p. m.
Hola Yarminia. 5:32 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Cómo están 5:33 p. m.
Cuentame tu, qué pasa con los demás aprendices que solo leen y no dicen nada. Hay algunos que siempre han estado en el grupo y nunca han escrito. Pero siemore ven los mensajes. 5:33 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San An...
nada. Hay algunos que siempre han estado en el grupo y nunca han escrito. Pero siemore ven los mensajes. 5:33 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Yo mandé un video 5:33 p. m.
Me faltan otras evidencias 5:33 p. m.
Qué pasa con los demás? 5:33 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Um 5:34 p. m.
Están flojos 5:34 p. m.
No deberias ser la única que trabaje. 5:35 p. m.
Porque la unidad productiva es de la vereda las delicia. 5:35 p. m.
No de yarminia solamente. 5:35 p. m.
Entonces no me parece justo que seas la única que se reporta, así que invito a los demás a unirse y también participar, la única q envía evidencias no puede ser solo yarminia. 5:36 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

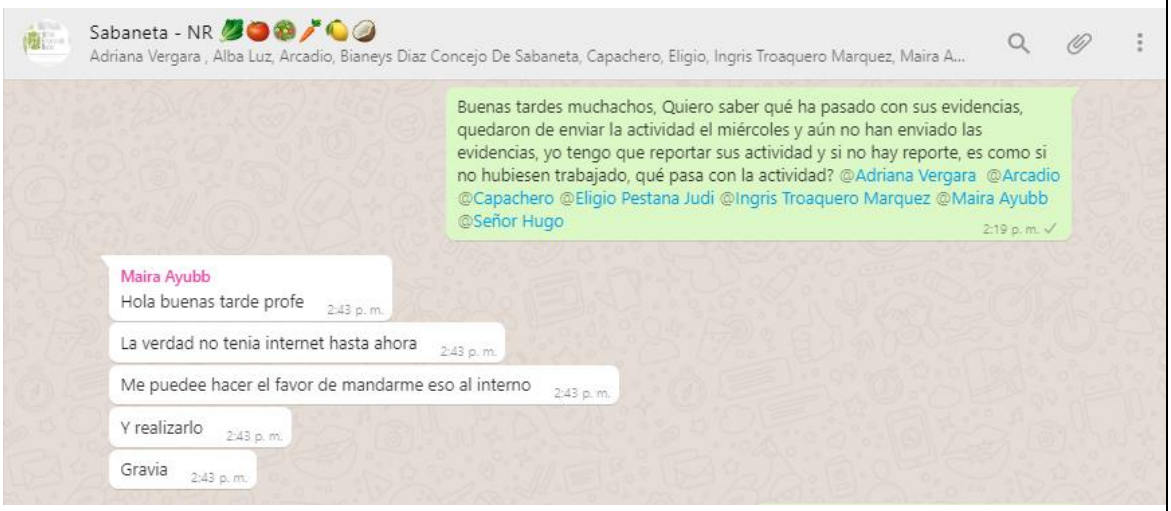
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	19/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2085085
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	SABANETA, MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Julio Cesar Vega
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3012022442
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día intentamos escribirles a los aprendices para saber por qué se han atrasado con el envió de sus evidencias, para intentar motivarlos, muchos se han encontrado desmotivados por la pandemia, o por lo menos estos son los motivos que nos dan, otros dicen que es falta de tiempo y algunos dicen que por falta de datos, hemos intentado por todos los medios seguir con la formación pese a la falta de compromiso del grupo.

EVIDENCIAS:


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Capachero, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira A...
Buenas tardes muchachos, Quiero saber qué ha pasado con sus evidencias, quedaron de enviar la actividad el miércoles y aún no han enviado las evidencias, yo tengo que reportar sus actividad y si no hay reporte, es como si no hubiesen trabajado, qué pasa con la actividad? @Adriana Vergara @Arcadio @Capachero @Eligio Pestana Judi @Ingris Troaquero Marquez @Maira Ayubb @Señor Hugo
2:19 p. m.
Maira Ayubb
Hola buenas tarde profe 2:43 p. m.
La verdad no tenia internet hasta ahora 2:43 p. m.
Me puedee hacer el favor de mandarme eso al interno 2:43 p. m.
Y realizarlo 2:43 p. m.
Gravia 2:43 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	20/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	AUN POR DEFINIR
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	----------
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

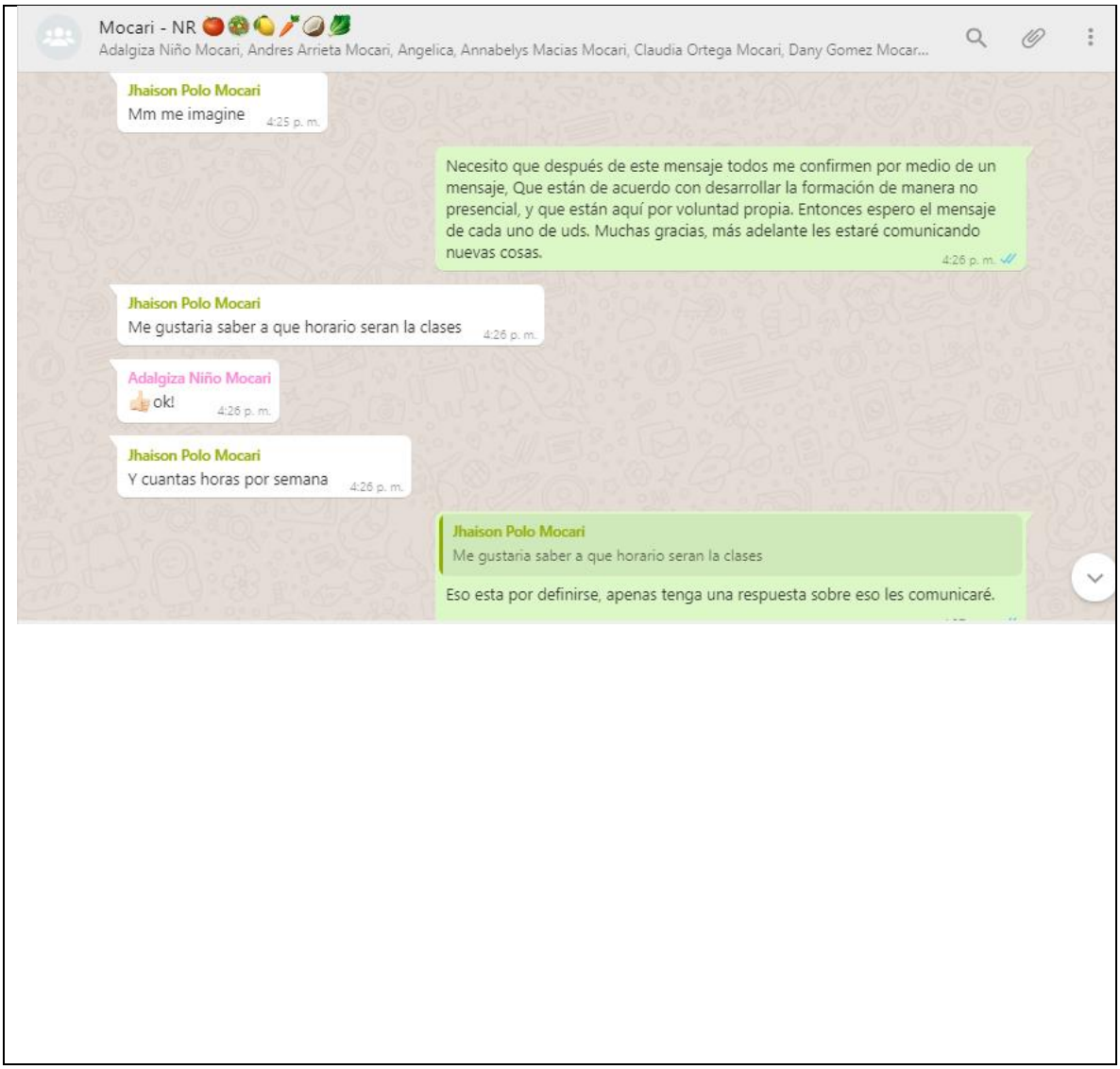
Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de inducción, donde desarrollamos las actividades de reconocimiento de la misión y visión SENA, los valores SENA, Las dos competencias que trabajaremos son: **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**

En este día nos dedicamos a darle inicio a la formación, a crear el grupo de WhatsApp, y agregar a cada uno de los aprendices al gripo de la formación, explicándoles un poco de la formación en cuestión, y explicándoles un poco y aclarando algunas de sus dudas.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Creaste el grupo "Mocari - NR
Los mensajes están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Haz clic para obtener más información.
Añadiste a Diana Vega Mocari, +57 321 8113873, Claudia Ortega Mocari, Karen Villasiego Mocari, Jaider Monrrosis Mocari, Vieris Tirado Mocari, Denisse Perez Mocari, Annabelys Macias Mocari, +57 301 3972991, Andres Arrieta Mocari, Jorge Peralta Mocari, Adalgiza Niño Mocari, Davier Perarita Mocari, Isaac Barrios Mocari, Jhaison Polo Mocari, Jose Atencia Mocari, Manuel Barrios Mocari, +57 311 6052299, Maryerlis Sanchez Mocari, Saidis Torreglosa Mocari, Sady Tobio Mocari, y Dany Gomez Mocari
Añadiste a Eduin Roqueme Mocari, Jesus Rios Mocari, Agustin Oviedo Mocari, +57 311 6990298, Kelly Gonzalez Mocari, y Elias Mejia Mocari
Adalgiza Niño Mocari
.???
4:23 p. m.
4:23 p. m.
Hola buenas tardes, espero todos se encuentren muy bien de salud, al igual que todos en su familia.
4:23 p. m.
Les habla el instructor Nestor Tamara.
4:23 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Les habla el instructor Nestor Tamara.
4:23 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
Ahh!
4:23 p. m.
Voy a estar acompañándolos en su formacion que está pronto en iniciar.
4:24 p. m.
Jhaison Polo Mocari
Hola buenas tarde
4:24 p. m.
Este es el curso sobre procesamiento de fruta y vegetales si no estoy mal
4:24 p. m.
Soy el instructor de la parte técnica, este grupo fue creado con el fin unicA y exclusivamente para compartir las actividades y evidencias que vayamos desarrollando
4:24 p. m.
Jhaison Polo Mocari
Este es el curso sobre procesamiento de fruta y vegetales si no estoy mal
Si señor Jhaison.
4:24 p. m.
Jhaison Polo Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Jhaison Polo Mocari
Mm me imagine
4:25 p. m.
Necesito que después de este mensaje todos me confirmen por medio de un mensaje, Que están de acuerdo con desarrollar la formación de manera no presencial, y que están aquí por voluntad propia. Entonces espero el mensaje de cada uno de uds. Muchas gracias, más adelante les estaré comunicando nuevas cosas.
4:26 p. m.
Jhaison Polo Mocari
Me gustaria saber a que horario seran la clases
4:26 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
ok!
4:26 p. m.
Jhaison Polo Mocari
Y cuantas horas por semana
4:26 p. m.
Jhaison Polo Mocari
Me gustaria saber a que horario seran la clases
Eso esta por definirse, apenas tenga una respuesta sobre eso les comunicaré.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

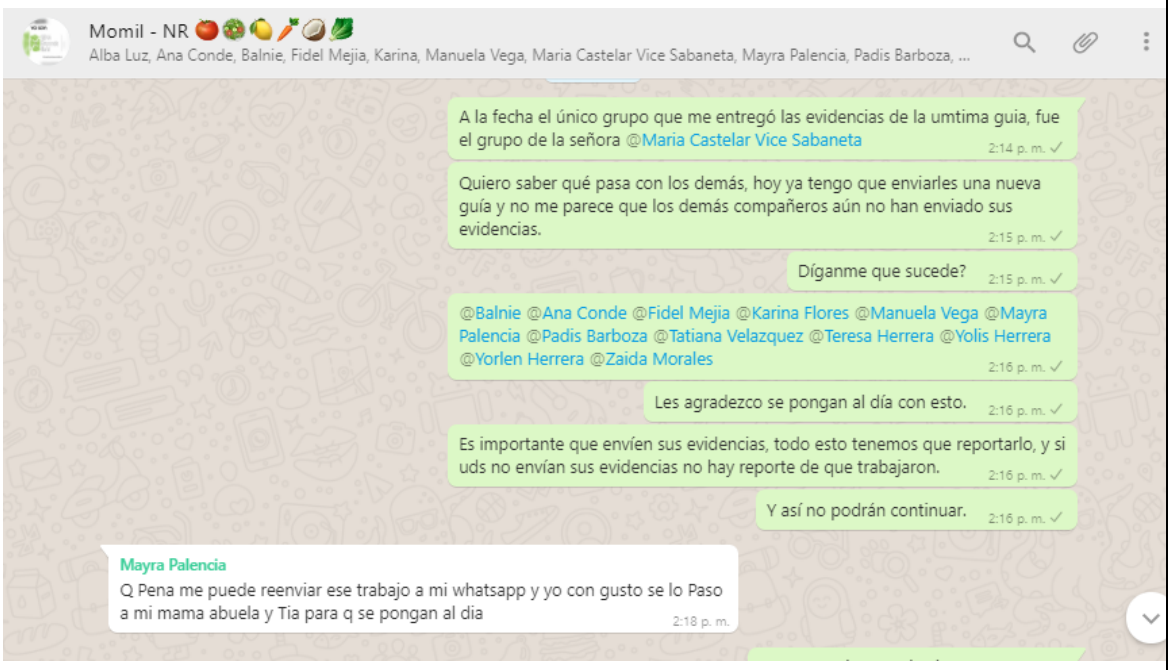
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	21/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2077831
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Diego Hermosilla
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145528316
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

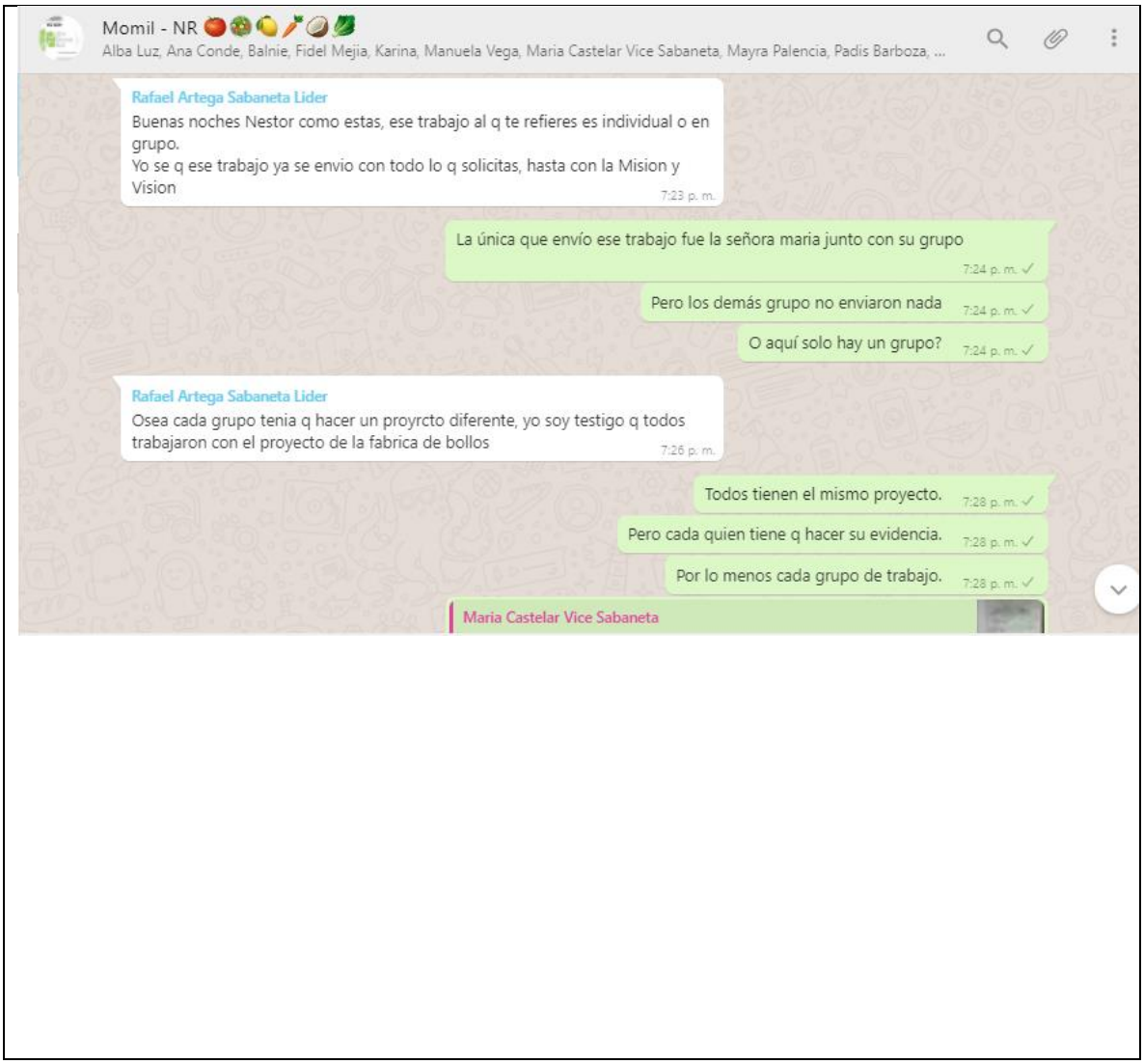
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

En este día intentamos conocer el por qué los aprendices se han atrasado y no han cumplido con el envió de sus evidencias, por lo cual escribimos pidiendo explicaciones, y pidiéndoles por favor se pusieran al día, transcurrido el tiempo de pandemia hemos encontrado un poco de resistencia y falta de compromiso con el envió de dichas actividades. Algunos se han comprometido con el envió de sus actividades en la semana próxima.

EVIDENCIAS:


Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
A la fecha el único grupo que me entregó las evidencias de la umtima guia, fue el grupo de la señora @Maria Castelar Vice Sabaneta 2:14 p. m.
Quiero saber qué pasa con los demás, hoy ya tengo que enviarles una nueva guía y no me parece que los demás compañeros aún no han enviado sus evidencias. 2:15 p. m.
Díganme que sucede? 2:15 p. m.
@Balnie @Ana Conde @Fidel Mejia @Karina Flores @Manuela Vega @Mayra Palencia @Padis Barboza @Tatiana Velazquez @Teresa Herrera @Yolis Herrera @Yorlen Herrera @Zaida Morales 2:16 p. m.
Les agradezco se pongan al día con esto. 2:16 p. m.
Es importante que envíen sus evidencias, todo esto tenemos que reportarlo, y si uds no envían sus evidencias no hay reporte de que trabajaron. 2:16 p. m.
Y así no podrán continuar. 2:16 p. m.
Mayra Palencia
Q Pena me puede reenviar ese trabajo a mi whatsapp y yo con gusto se lo Paso a mi mama abuela y Tia para q se pongan al dia 2:18 p. m.

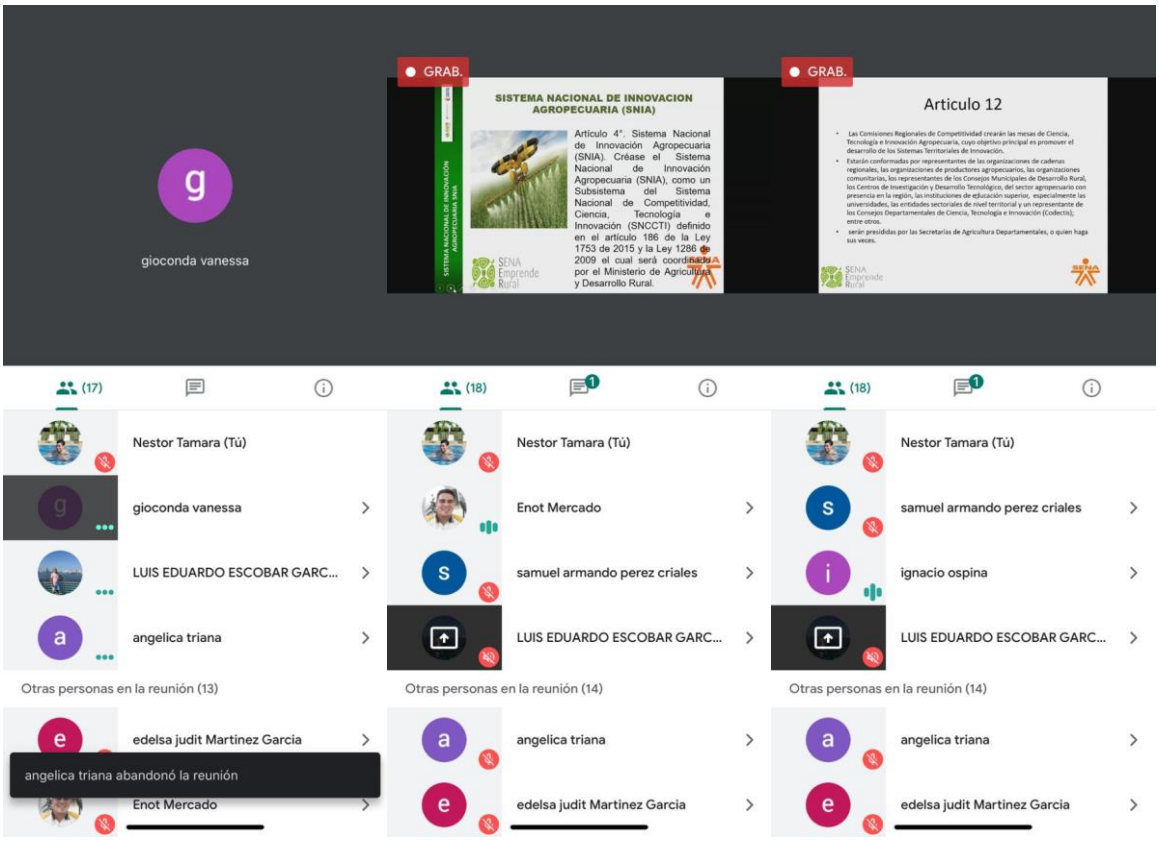

Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Mayra Palencia
Q Pena me puede reenviar ese trabajo a mi whatsapp y yo con gusto se lo Paso a mi mama abuela y Tia para q se pongan al dia
Esta fue la actividad. 2:20 p. m.
Mayra Palencia
Si gracias 2:21 p. m.
Esta actividad ya tiene más
De un mes de haberla enviado 2:21 p. m.
Mayra Palencia
Si 2:21 p. m.
Bueno espero sus evidencias. 2:22 p. m.
Mayra Palencia
Ok 2:23 p. m.
Los demas leen y no dicen nada, qué pasa con la evidencia de los demás? 5:32 p. m.


Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Rafael Artega Sabaneta Lider
Buenas noches Nestor como estas, ese trabajo al q te refieres es individual o en grupo.
Yo se q ese trabajo ya se envio con todo lo q solicitas, hasta con la Mision y Vision
7:23 p. m.
La única que envío ese trabajo fue la señora maria junto con su grupo
7:24 p. m.
Pero los demás grupo no enviaron nada
7:24 p. m.
O aquí solo hay un grupo?
7:24 p. m.
Rafael Artega Sabaneta Lider
Osea cada grupo tenia q hacer un proyrcto diferente, yo soy testigo q todos trabajaron con el proyecto de la fabrica de bollos
7:26 p. m.
Todos tienen el mismo proyecto.
7:28 p. m.
Pero cada quien tiene q hacer su evidencia.
7:28 p. m.
Por lo menos cada grupo de trabajo.
7:28 p. m.
Maria Castelar Vice Sabaneta

OTRAS ACTIVIDADES SEMANA DEL 17 AL 21 DE AGOSTO 2020

- MARTES 18 DE AGOSTO 2020

Asistimos a la formación en el curso de “DIAGNOSTICO DE LA ZONA DE ESTUDIO, LA ORGANIZACIÓN Y EMPRESA AGROPECUARIA RURAL” Esta fue la segunda sesión. En la cual desarrollamos unas exposiciones de temas asignados por el instructor encargado.

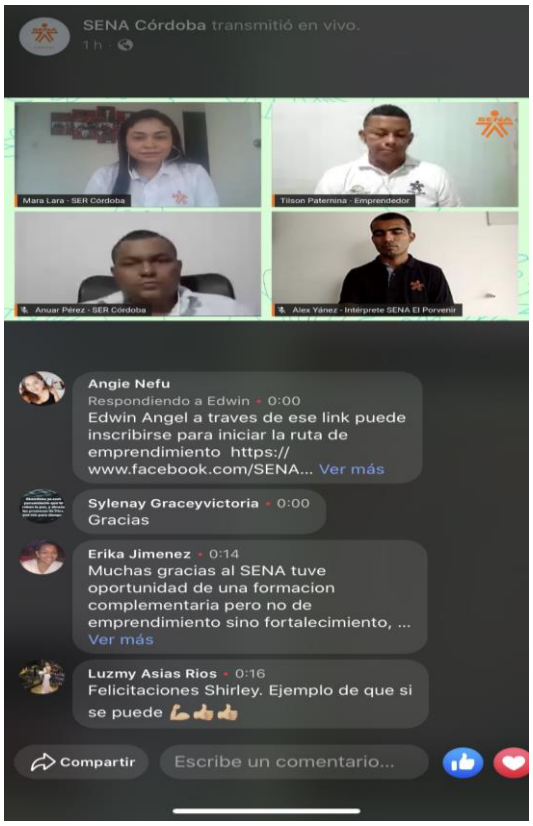


- JUEVES 20 DE AGOSTO 2020

Asistimos al Facebook live, donde se habló sobre nuestro programa SER en Córdoba, en donde escuchamos la experiencia de muchos emprendedores beneficiados por este programa, el Facebook live estuvo a cargo de nuestra líder regional Mara Lara.







EN QUE ANDAMOS



PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES - SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	LUNES 24 DE AGOSTO 2020	ALISTAMIENTO	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Estamos en la etapa de alistamiento inicial.
	FICHA: 2088407, VEREDA: LAS DELICIAS, MUNICIPIO: SAN ANTERO, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MARTES 25 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	9 APRENDICES	A los aprendices se los invito asistir aun conversatorio sobre como desarrolar pulpa de frutas, el link se les compartio por Whatsapp. Y la plataforma era facebook.
	FICHA: 2085085, VEREDA: SABANETA, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MIERCOLES 26 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	15 APRENDICES	Se recibieron las actiades pendientes por entregar, luego de que charlaramos con todos para que pudieran colocarse al dia con las evidencias faltantes.
	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	JUEVES 27 DE AGOSTO 2020	ALISTAMIENTO	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	INDUCCION A LOS APRENDICES
	FICHA: 2077831, VEREDA: CASCO URBANO, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	VIERNES 28 DE AGOSTO 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	12 APRENDICES	Se recibio la actividad que estaba pendiente, del otro grupo de trabajo que faltaba por entregar la actividad. Se lez hizo las correcciones pertinentes y se los felicito por el esfuerzo.

ELABORADO POR:

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

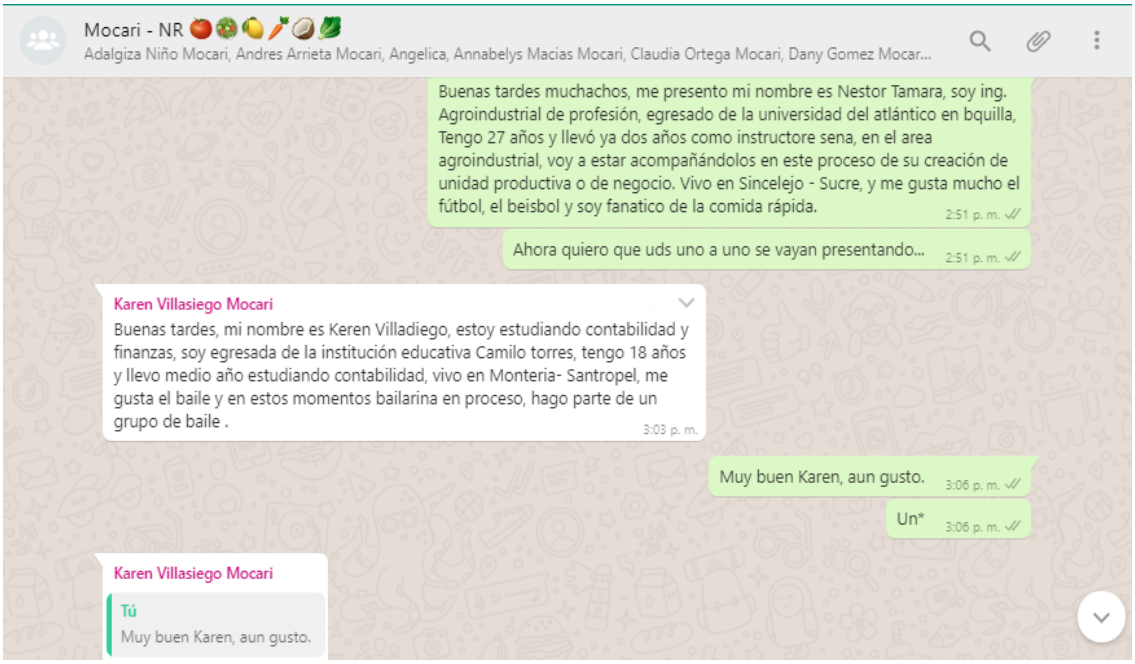
FECHA:	24/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	POR DEFINIR
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	POR DEFINIR
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

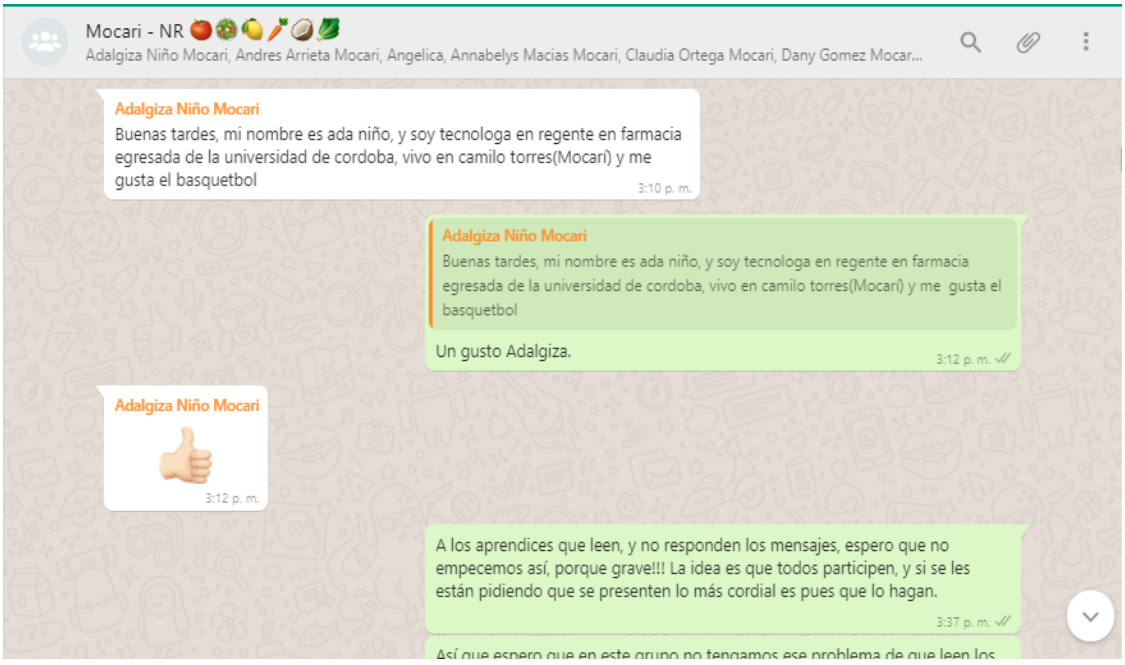
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

EN ESTA ETAPA ESTAMOS EN ALISTAMIENTO, PREPARANDO EL GRUPO Y ACLARANDO ALGUNAS DE SUS DUDAS INICIALES, EXPLICANDOLES LA METODOLOGIA QUE UTILIZAREMOS, HORARIOS, DIAS DE CLASES, ETC.

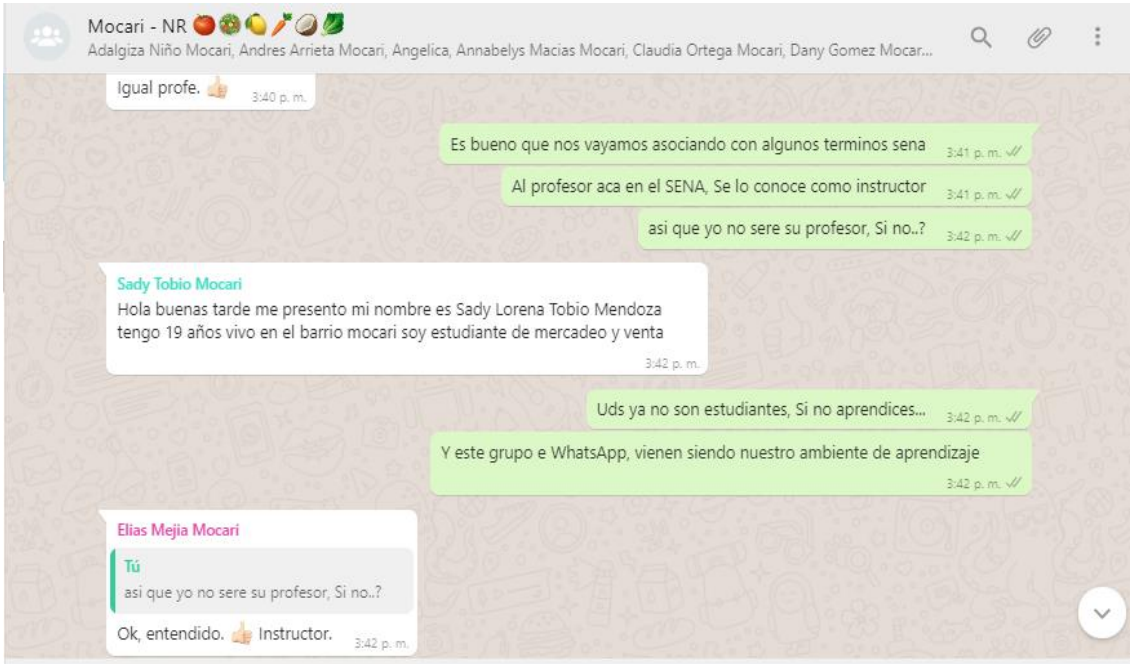
HICIMOS LA PRESENTACION DEL INSTRUCTOR, Y LA DINAMICA CONSISTIA EN QUE UNO A UNO HICIERA SU PRESENTACION.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Buenas tardes muchachos, me presento mi nombre es Nestor Tamara, soy ing. Agroindustrial de profesión, egresado de la universidad del atlántico en bquilla, Tengo 27 años y llevó ya dos años como instructore sena, en el area agroindustrial, voy a estar acompañándolos en este proceso de su creación de unidad productiva o de negocio. Vivo en Sincelejo - Sucre, y me gusta mucho el fútbol, el beisbol y soy fanatico de la comida rápida. 2:51 p. m.
Ahora quiero que uds uno a uno se vayan presentando... 2:51 p. m.
Karen Villasiego Mocari
Buenas tardes, mi nombre es Keren Villadiego, estoy estudiando contabilidad y finanzas, soy egresada de la institución educativa Camilo torres, tengo 18 años y llevo medio año estudiando contabilidad, vivo en Monteria- Santropel, me gusta el baile y en estos momentos bailarina en proceso, hago parte de un grupo de baile . 3:03 p. m.
Muy buen Karen, aun gusto. 3:06 p. m.
Un* 3:06 p. m.
Karen Villasiego Mocari
Tú
Muy buen Karen, aun gusto.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Adalgiza Niño Mocari
Buenas tardes, mi nombre es ada niño, y soy tecnologa en regente en farmacia egresada de la universidad de cordoba, vivo en camilo torres(Mocari) y me gusta el basquetbol 3:10 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
Buenas tardes, mi nombre es ada niño, y soy tecnologa en regente en farmacia egresada de la universidad de cordoba, vivo en camilo torres(Mocari) y me gusta el basquetbol
Un gusto Adalgiza. 3:12 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
3:12 p. m.
A los aprendices que leen, y no responden los mensajes, espero que no empecemos así, porque grave!!! La idea es que todos participen, y si se les están pidiendo que se presenten lo más cordial es pues que lo hagan. 3:37 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
mensajes y no se reportan, ni hacen las actividades, ni participan. 3:37 p. m.
Ojo con eso. 3:37 p. m.
Elias Mejia Mocari
Hola a todos, mi nombre es Elías Mejía, soy Lic Ciencias Naturales y Educación Ambiental de la universidad de Córdoba, tengo 35 años, vivo en el barrio Camilo Torres de Montería, me gusta los sistemas informáticos. 3:38 p. m.
Elias Mejia Mocari
Tú
Ojo con eso.
ESO MERECE MULTA
3:38 p. m.
Elias Mejia Mocari
Hola a todos, mi nombre es Elías Mejía, soy Lic Ciencias Naturales y Educación Ambiental de la universidad de Córdoba, tengo 35 años, vivo en el barrio Camilo


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Igual profe. 3:40 p. m.
Es bueno que nos vayamos asociando con algunos terminos sena 3:41 p. m.
Al profesor aca en el SENA, Se lo conoce como instructor 3:41 p. m.
asi que yo no sere su profesor, Si no..? 3:42 p. m.
Sady Tobio Mocari
Hola buenas tarde me presento mi nombre es Sady Lorena Tobio Mendoza tengo 19 años vivo en el barrio mocari soy estudiante de mercadeo y venta 3:42 p. m.
Uds ya no son estudiantes, Si no aprendices... 3:42 p. m.
Y este grupo e WhatsApp, vienen siendo nuestro ambiente de aprendizaje 3:42 p. m.
Elias Mejia Mocari
Tú
asi que yo no sere su profesor, Si no..?
Ok, entendido. Instructor. 3:42 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	25/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2088407
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	LAS DELICIAS, SAN ANTERO – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Yarmina Oquendo
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3217068800
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día recibimos le brindamos el espacio a la instructora Solmarina Alvear, la cual los aprendices también le debían ciertas actividades, las cuales debido a los reiterados problemas de conectividad no han podido enviar, también les estuvimos compartiendo un conversatorio sobre elaboración de pulpa, Por medio de Facebook.

EVIDENCIAS:


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San An...
NECESITAS
=SER=
CONSTANTE
Muy buenos días, Bendecida semana para todos .
7:06 a. m.
Ints. Solmarina Alvear
Reenviado
Conversatorio virtual gratuito: Elaboración de pulpas de fruta
Comida event by Cimpa sas on miércoles, agosto 26 2020 with 4,1 mil people interested and 541 people going.
facebook.com
mié., 26 ago. a las 15:00 - jue., 16 oct. a las 11:00 COT Evento online
https://facebook.com/events/s/conversatorio-virtual-


facebook
Registrarte
Eventos
Eventos
AGO
26
Conversatorio virtual gratuito: Elaboración de pulpas de fruta
Público · Organizado por Cimpa sas
Miércoles, 26 de agosto de 2020 de 15:00 a 17:00 UTC-05
hace 5 días

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	26/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2085085
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	SABANETA, MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Julio Cesar Vega
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3012022442
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

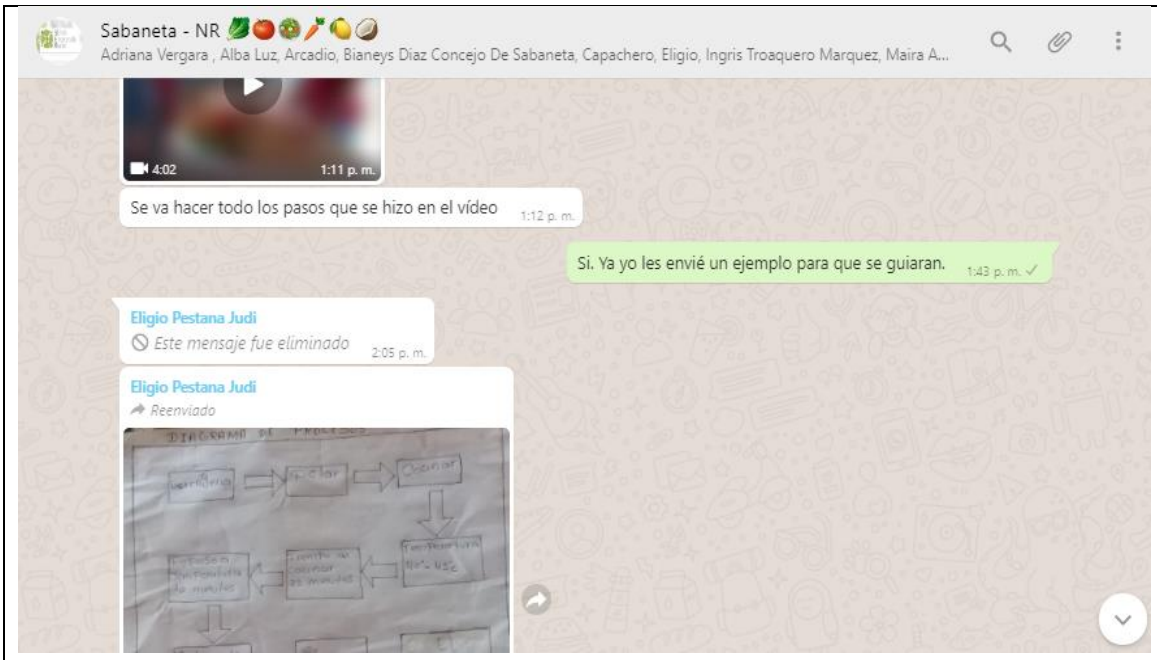
Después que en la clase anterior tuviéramos una charla con el líder, y demás estudiantes, sobre la problemática que estaban teniendo con él envió de las evidencias, en esta clase como fue el compromiso, los aprendices cumplieron con el envió de la actividad pendiente.

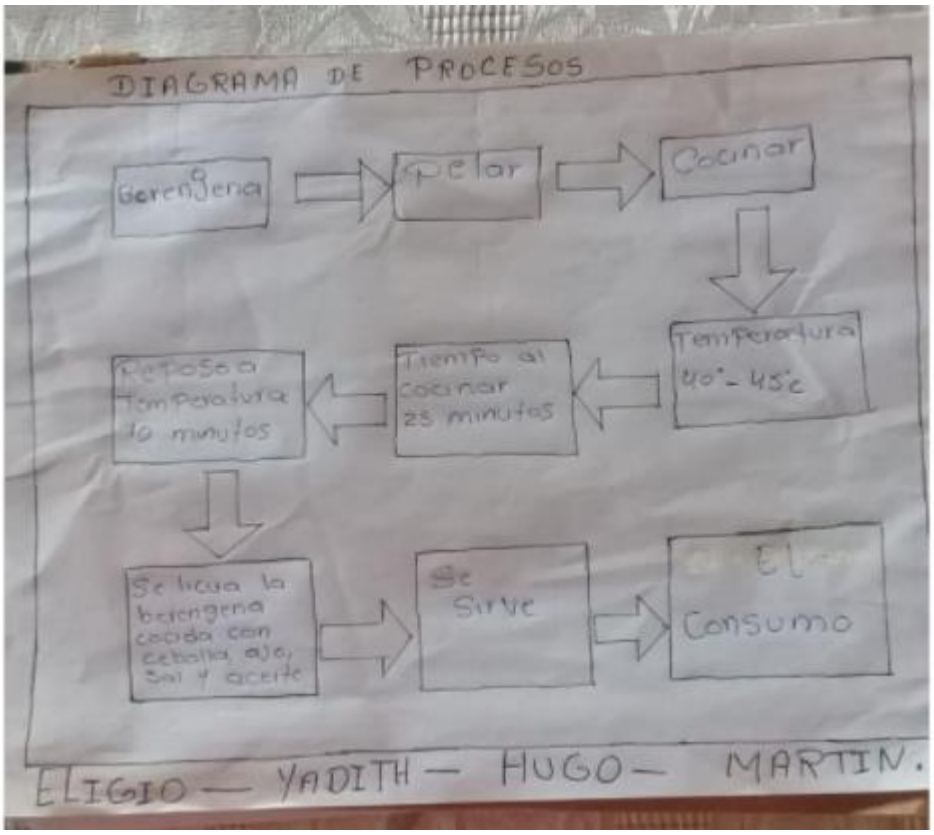
Por lo cual fue muy satisfactorio poder llegar a un acuerdo y que ellos puedan continuar con el desarrollo adecuado de la formación.

EVIDENCIAS:


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Capachero, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira A...
Eligio Pestana Judi
12:39 p. m.
12:39 p. m.
12:39 p. m.
+3
Esto tiene que venir acompañado del diagrama de proceso. 12:44 p. m.
Y El Paso a paso ue realizaron. 12:44 p. m.


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Capachero, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira A...
Esto tiene que venir acompañado del diagrama de proceso. 12:44 p. m.
Y El Paso a paso ue realizaron. 12:44 p. m.
Eligio Pestana Judi
Si profesor enseguida se lo mandamos 12:47 p. m.
Listo perfecto 1:07 p. m.
Feliz fin de semana y bendiciones a todos. 1:07 p. m.
Eligio Pestana Judi
Porfe en el diagrama de qué e se va hacer 1:11 p. m.
Eligio Pestana Judi
4:02
1:11 p. m.


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Capachero, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira A...
4:02
1:11 p. m.
Se va hacer todo los pasos que se hizo en el vídeo
1:12 p. m.
Si. Ya yo les envié un ejemplo para que se guiaran.
1:43 p. m.
Eligio Pestana Judi
Este mensaje fue eliminado
2:05 p. m.
Eligio Pestana Judi
Reenviado


DIAGRAMA DE PROCESOS
Gerengena
Pelar
Cocinar
Temperatura
40°-45c
Tiempo al
Cocinar
25 minutos
Reposo a
Temperatura
10 minutos
Se licua la
berengena
cocida con
cebolla ajo,
Sal y aceite
Se
Sirve
El
Consumo
ELIGIO — YADITH — HUGO — MARTIN.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

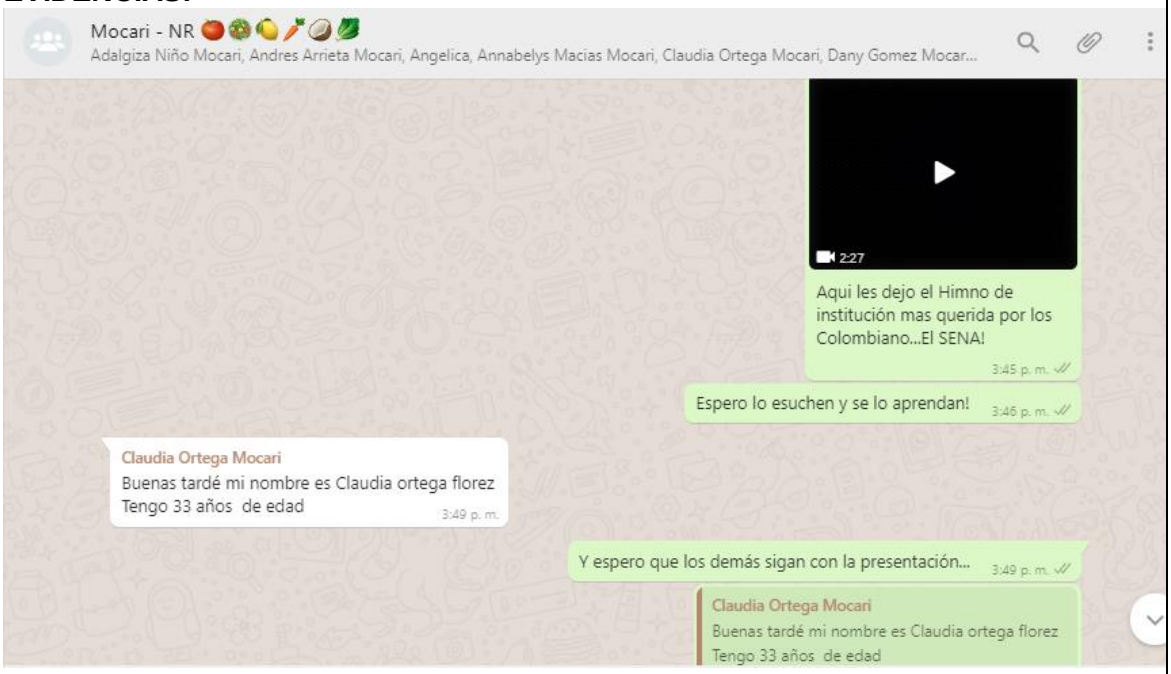
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	27/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Por definir
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	Por definir
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

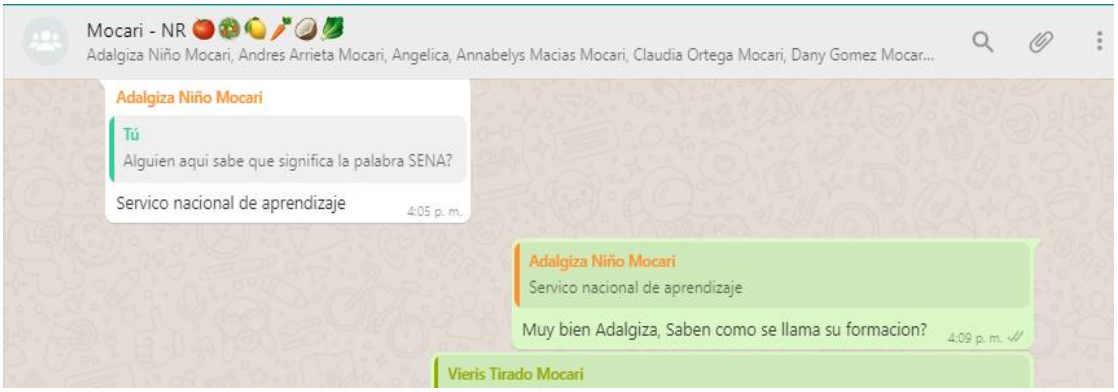
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

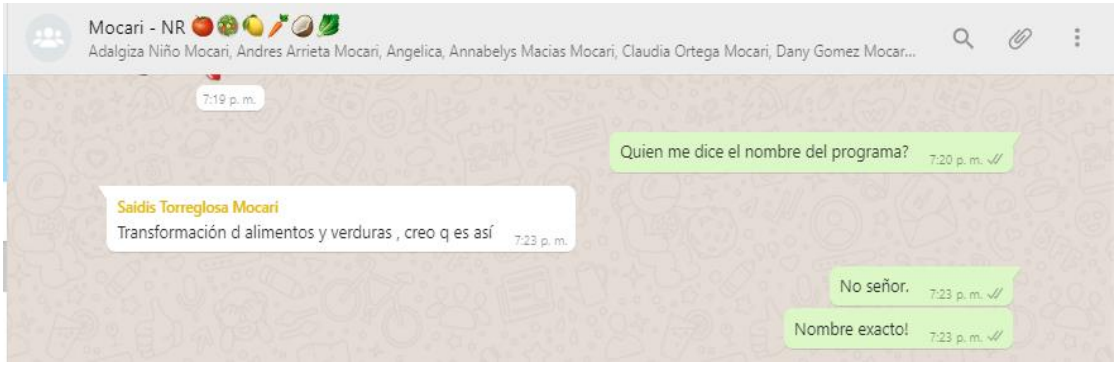
Las actividades de este día fueron las de una pequeña inducción a los aprendices a lo que es el SENA, Se les compartieron varios videos, como por ejemplo el himno del SENA, La historia del SENA contada por el Sr. Rodolfo Martínez, y otro sobre los símbolos, como el escudo, la bandera, el logo…

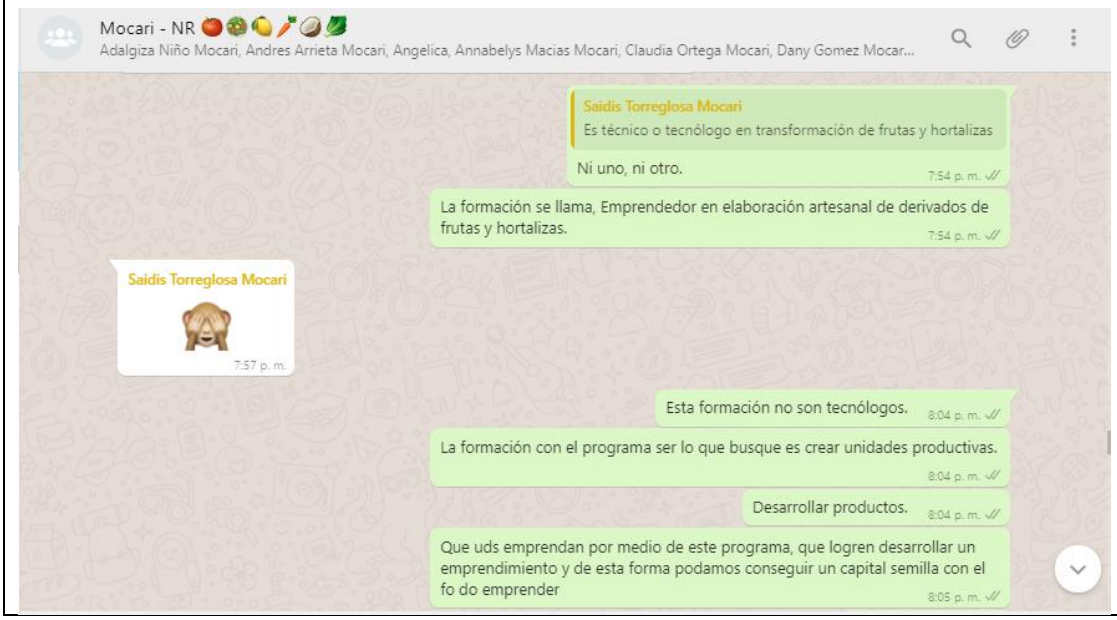
EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
2:27
Aqui les dejo el Himno de institución mas querida por los Colombiano...El SENA!
3:45 p. m.
Espero lo esuchen y se lo aprendan!
3:46 p. m.
Claudia Ortega Mocari
Buenas tardé mi nombre es Claudia ortega florez
Tengo 33 años de edad
3:49 p. m.
Y espero que los demás sigan con la presentación...
3:49 p. m.
Claudia Ortega Mocari
Buenas tardé mi nombre es Claudia ortega florez
Tengo 33 años de edad


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
5:34
Este es un video de los simbolos y significados del SENA, Y el otro es la historia del SENA contada por su fundador... El señor Rodolfo Martinez Tono
3:51 p. m.
1:03
3:51 p. m.
Alguien aqui sabe que significa la palabra SENA?
3:52 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Adalgiza Niño Mocari
Tú
Alguien aqui sabe que significa la palabra SENA?
Servico nacional de aprendizaje 4:05 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
Servico nacional de aprendizaje
Muy bien Adalgiza, Saben como se llama su formacion? 4:09 p. m.
Vieris Tirado Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
7:19 p. m.
Quien me dice el nombre del programa? 7:20 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
Transformación d alimentos y verduras , creo q es así 7:23 p. m.
No señor. 7:23 p. m.
Nombre exacto! 7:23 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Saidis Torreglosa Mocari
Es técnico o tecnólogo en transformación de frutas y hortalizas
Ni uno, ni otro. 7:54 p. m.
La formación se llama, Emprendedor en elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas. 7:54 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
7:57 p. m.
Esta formación no son tecnólogos. 8:04 p. m.
La formación con el programa ser lo que busque es crear unidades productivas. 8:04 p. m.
Desarrollar productos. 8:04 p. m.
Que uds emprendan por medio de este programa, que logren desarrollar un emprendimiento y de esta forma podamos conseguir un capital semilla con el fo do emprender 8:05 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

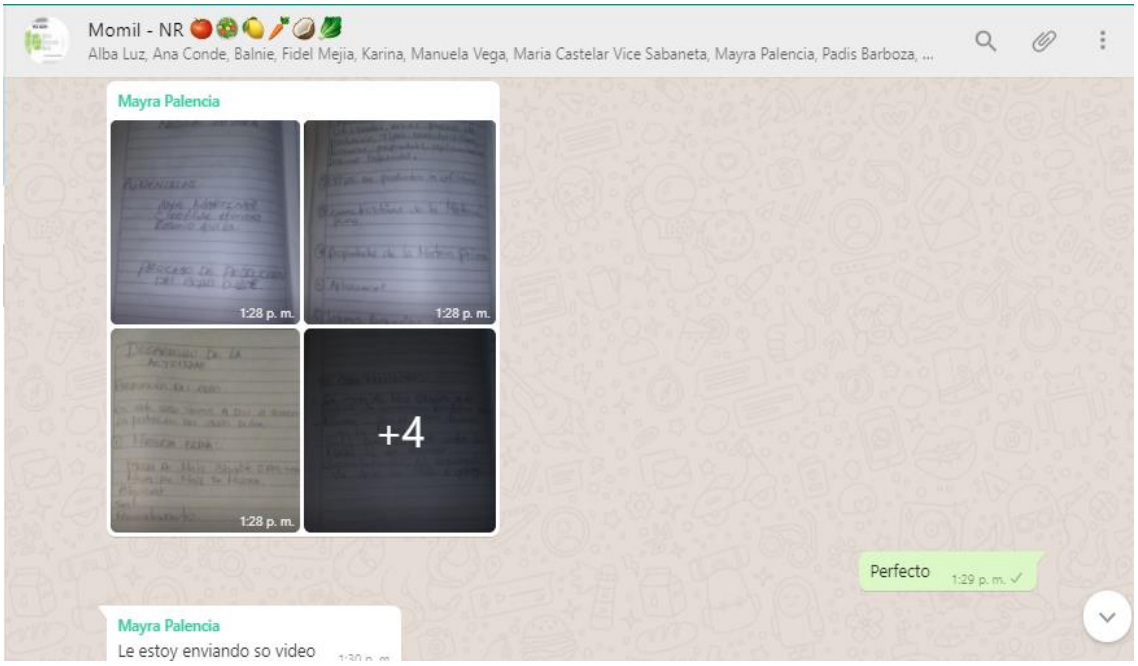
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

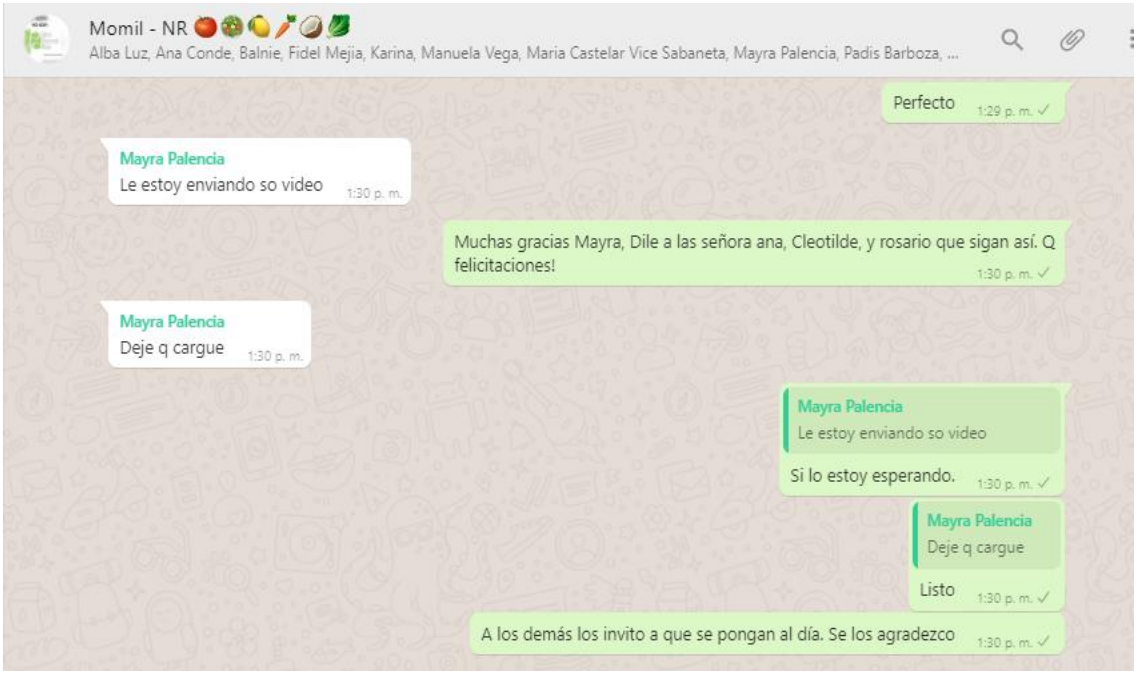
FECHA:	28/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2077831
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Diego Hermosilla
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145528316
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

En este día recibimos las actividades que estaban pendiente por los aprendices que aún no habían enviado sus respectivas evidencias, luego de que en la clase anterior se hablara con ellos, y se comprometieran a enviar las actividades faltantes, para así estar al día y poder continuar con el desarrollo adecuado de la formación.

EVIDENCIAS:

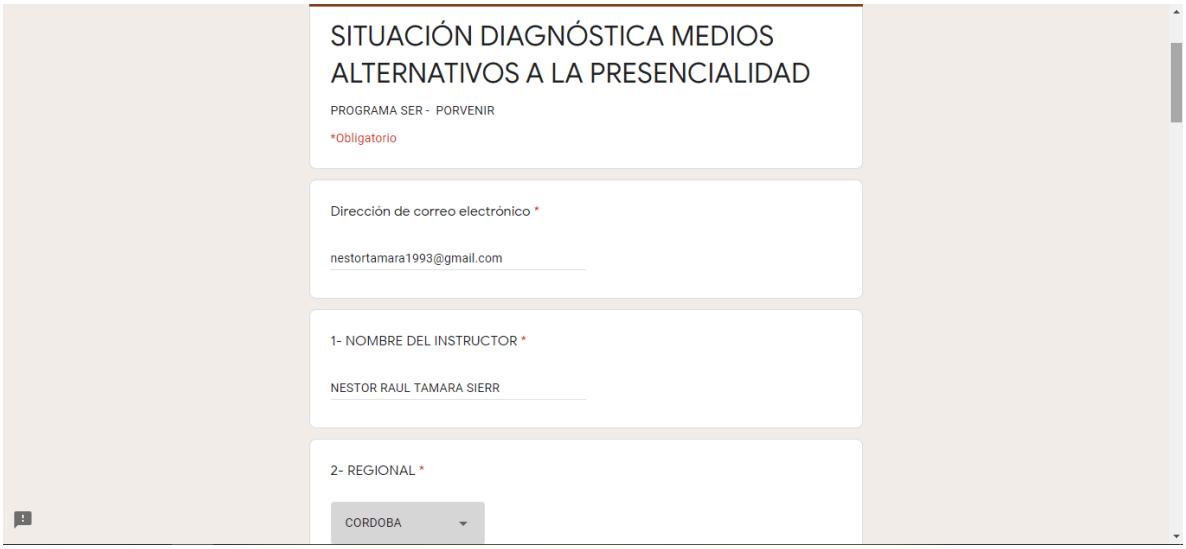

Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Mayra Palencia
1:28 p. m.
1:28 p. m.
1:28 p. m.
+4
Perfecto 1:29 p. m.
Mayra Palencia
Le estoy enviando so video


Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Perfecto 1:29 p. m.
Mayra Palencia
Le estoy enviando so video 1:30 p. m.
Muchas gracias Mayra, Dile a las señora ana, Cleotilde, y rosario que sigan así. Q felicitaciones! 1:30 p. m.
Mayra Palencia
Deje q cargue 1:30 p. m.
Mayra Palencia
Le estoy enviando so video
Si lo estoy esperando. 1:30 p. m.
Mayra Palencia
Deje q cargue
Listo 1:30 p. m.
A los demás los invito a que se pongan al día. Se los agradezco 1:30 p. m.

OTRAS ACTIVIDADES SEMANA DE 24 AL 28 DEL MES DE AGOSTO 2020

Diligenciar la información acerca de la Situación diagnóstica de medios alternativos para la presencialidad de las formaciones.

Esta información es solicitada teniendo en cuenta que las condiciones actuales frente a la pandemia podrían persistir por varios meses en la próxima vigencia, y con miras a poder implementar estrategias para la planeación de la vigencia 2021





EN QUE ANDAMOS



PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES - SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	LUNES 31 DE AGOSTO 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Escogimos al representante del grupo y adicionalmente a un vice representante, y se envió la primera actividad para realizar.
	FICHA: 2088407, VEREDA: LAS DELICIAS, MUNICIPIO: SAN ANTERO, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MARTES 01 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	9 APRENDICES	Se programa el envio de la guia Nº3 con resultado de aprendizaje Nª 2 Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. "
	FICHA: 2085085, VEREDA: SABANETA, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MIERCOLES 02 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	15 APRENDICES	Se programa el envio de la guia Nº3 con resultado de aprendizaje Nª 2 Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.
	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	JUEVES 03 DE SEPTIEMBRE 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Recibimos la actividad que enviamos, la dinámica de la actividad consistía en que ellos enviaban su actividad por medio de una foto y después de que todos la enviaran, entonces procedimos a compartir las respuestas y socializarlas.
	FICHA: 2077831, VEREDA: CASCO URBANO, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	VIERNES 04 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	12 APRENDICES	Se programa el envio de la guia Nº2 con resultado de aprendizaje Nª 2 Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.

ELABORADO POR:

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

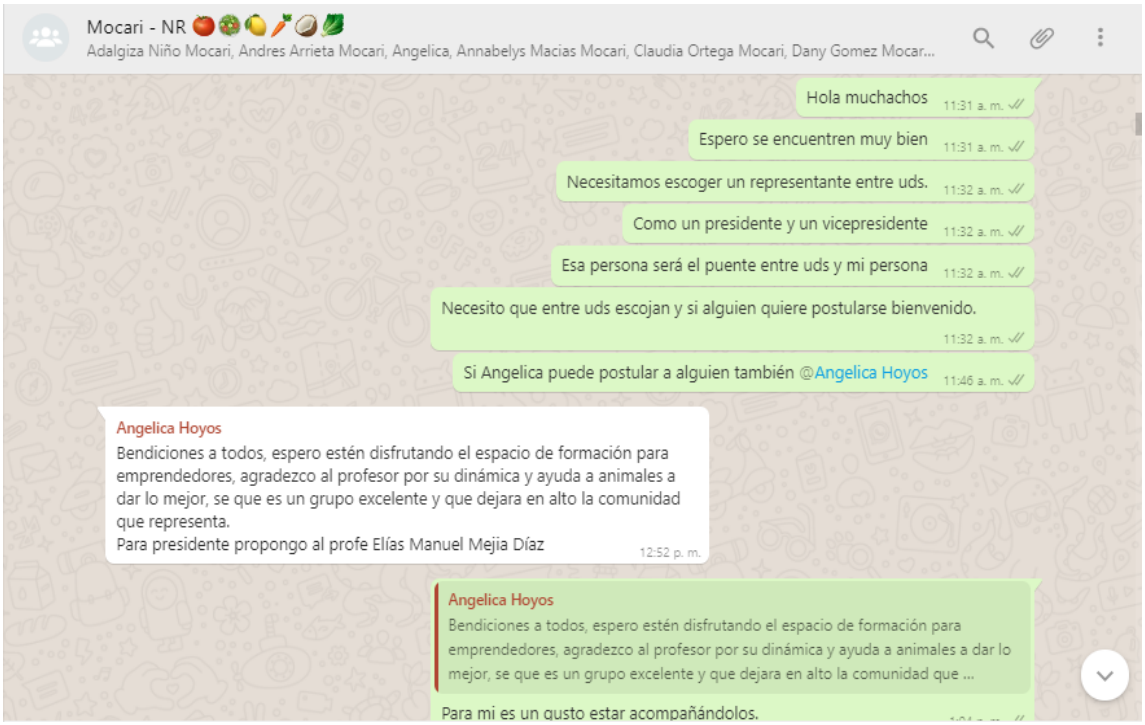
FECHA:	31/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

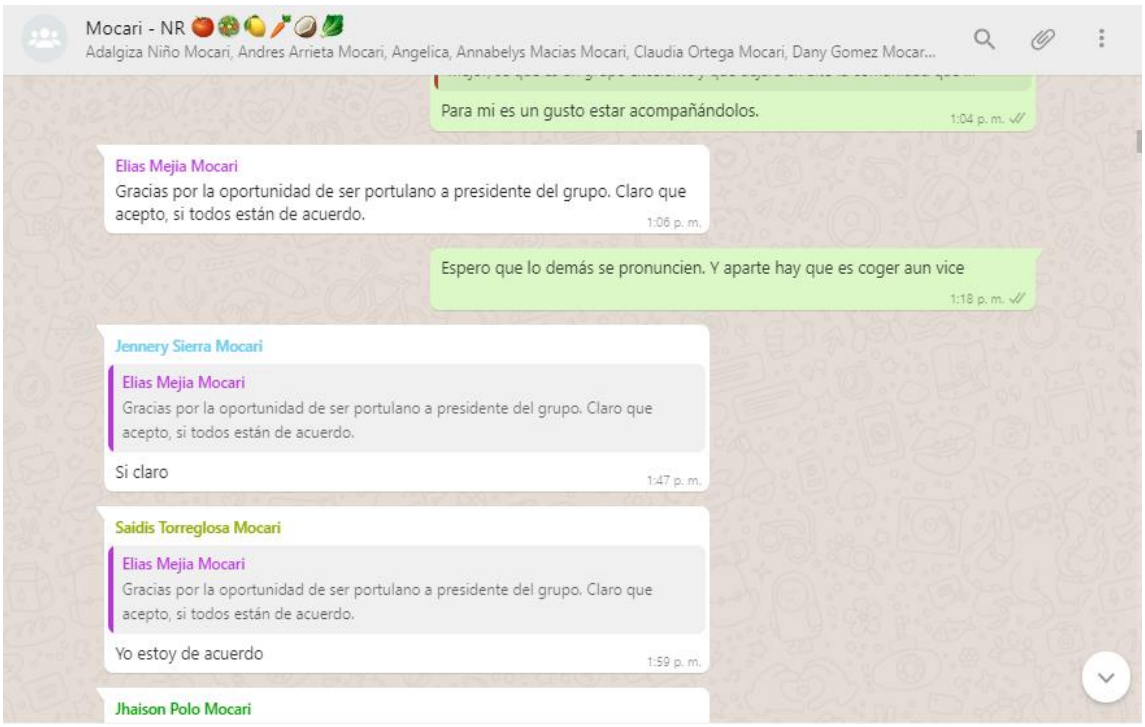
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de inicial de la formación, donde realizamos las actividades de; estudio de conceptos básicos, familiarización de términos, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,** En este día nos encargamos inicialmente de escoger un representante, y un vicevocero del grupo, los cuales serán los representantes del resto de los aprendices ante cualquier eventualidad y será nuestro puente de comunicación con ellos ante cualquier información.

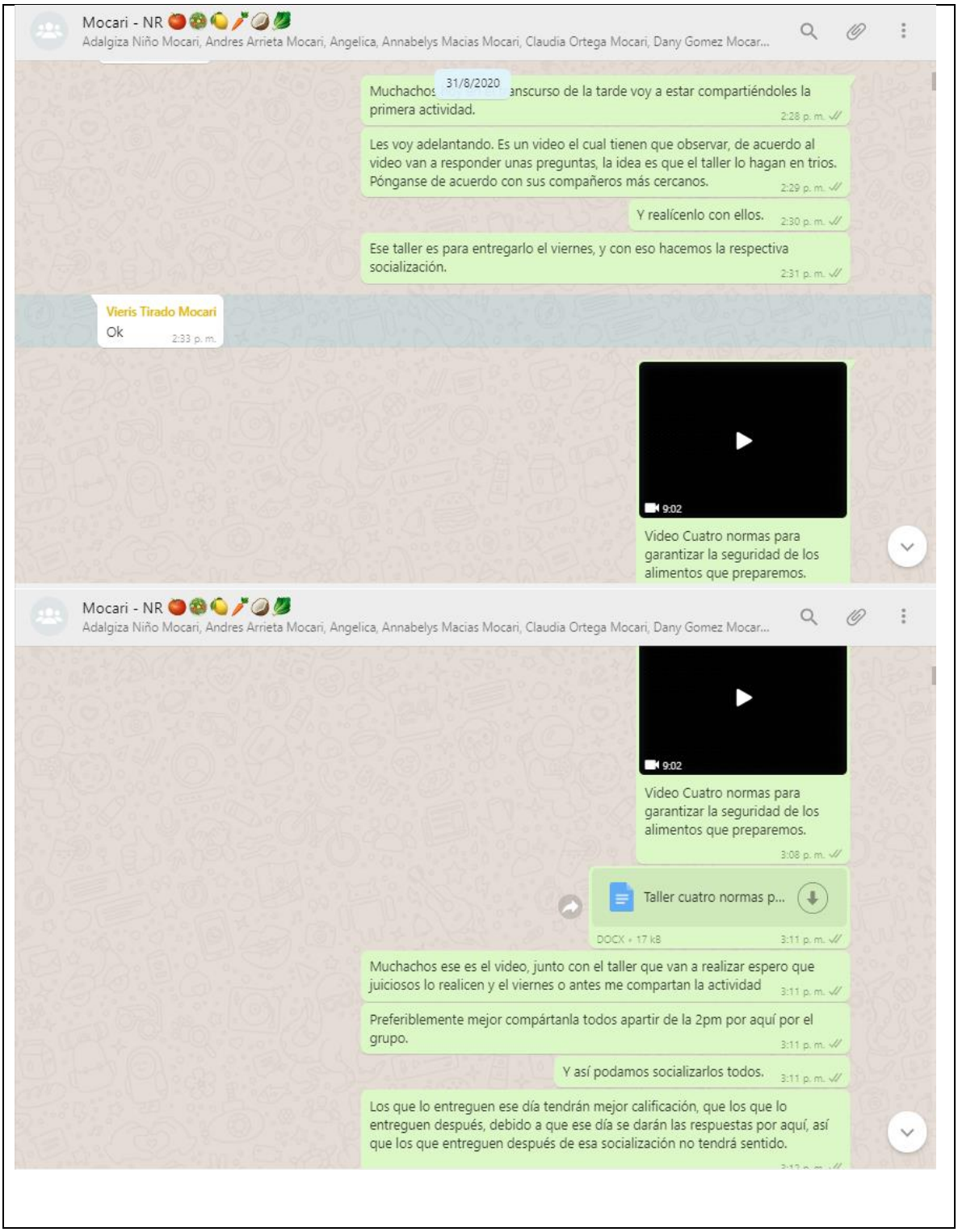
A demás enviamos la primera actividad por medio del grupo de WhatsApp, la cual consistía en un video que tenían que observar y por medio de ese video responder cierto de preguntas en base al video, y en la próxima clase debíamos socializar las respuestas por medio del grupo.

Las evidencias tenían que enviarlas por medio de fotos, ya sea al chat privado, o al mismo grupo, la actividad podían realizarla la de manera individual, o grupal.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Hola muchachos 11:31 a. m.
Espero se encuentren muy bien 11:31 a. m.
Necesitamos escoger un representante entre uds. 11:32 a. m.
Como un presidente y un vicepresidente 11:32 a. m.
Esa persona será el puente entre uds y mi persona 11:32 a. m.
Necesito que entre uds escojan y si alguien quiere postularse bienvenido. 11:32 a. m.
Si Angelica puede postular a alguien también @Angelica Hoyos 11:46 a. m.
Angelica Hoyos
Bendiciones a todos, espero estén disfrutando el espacio de formación para emprendedores, agradezco al profesor por su dinámica y ayuda a animales a dar lo mejor, se que es un grupo excelente y que dejara en alto la comunidad que representa.
Para presidente propongo al profe Elías Manuel Mejia Díaz 12:52 p. m.
Angelica Hoyos
Bendiciones a todos, espero estén disfrutando el espacio de formación para emprendedores, agradezco al profesor por su dinámica y ayuda a animales a dar lo mejor, se que es un grupo excelente y que dejara en alto la comunidad que ...
Para mi es un gusto estar acompañándolos.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Para mi es un gusto estar acompañándolos. 1:04 p. m.
Elias Mejia Mocari
Gracias por la oportunidad de ser portulano a presidente del grupo. Claro que acepto, si todos están de acuerdo. 1:06 p. m.
Espero que lo demás se pronuncien. Y aparte hay que es coger aun vice 1:18 p. m.
Jennery Sierra Mocari
Elias Mejia Mocari
Gracias por la oportunidad de ser portulano a presidente del grupo. Claro que acepto, si todos están de acuerdo.
Si claro 1:47 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
Elias Mejia Mocari
Gracias por la oportunidad de ser portulano a presidente del grupo. Claro que acepto, si todos están de acuerdo.
Yo estoy de acuerdo 1:59 p. m.
Jhaison Polo Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
31/8/2020
Muchachos anscurso de la tarde voy a estar compartiéndoles la primera actividad. 2:28 p. m.
Les voy adelantando. Es un video el cual tienen que observar, de acuerdo al video van a responder unas preguntas, la idea es que el taller lo hagan en trios. Pónganse de acuerdo con sus compañeros más cercanos. 2:29 p. m.
Y realícenlo con ellos. 2:30 p. m.
Ese taller es para entregarlo el viernes, y con eso hacemos la respectiva socialización. 2:31 p. m.
Vieris Tirado Mocari
Ok 2:33 p. m.
9:02
Video Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparemos.
Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
9:02
Video Cuatro normas para garantizar la seguridad de los alimentos que preparemos. 3:08 p. m.
Taller cuatro normas p...
DOCX • 17 kB 3:11 p. m.
Muchachos ese es el video, junto con el taller que van a realizar espero que juiciosos lo realicen y el viernes o antes me compartan la actividad 3:11 p. m.
Preferiblemente mejor compártanla todos apartir de la 2pm por aquí por el grupo. 3:11 p. m.
Y así podamos socializarlos todos. 3:11 p. m.
Los que lo entreguen ese día tendrán mejor calificación, que los que lo entreguen después, debido a que ese día se darán las respuestas por aquí, así que los que entreguen después de esa socialización no tendrá sentido.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	01/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2088407
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	LAS DELICIAS, SAN ANTERO – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Yarmina Oquendo
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3217068800
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día enviamos la guía Nº3, para seguir desarrollando la segunda competencia, en la cual se proponen 3 productos nuevos para desarrollar en su unidad de negocio, la idea es que el grupo escoja uno de esos tres y pueda desarrollarlo, y en la próxima clase pueda enviar las evidencias donde desarrollan dicho producto tomando todas las medidas sanitarias requeridas, y enviando también el diagrama de procesos de dicho producto.

EVIDENCIAS:





Bocadillo...

Es considerado como pasta de fruta más azúcar, así que no solamente existe bocadillo de Guayaba sino también de otras frutas tropicales como mango, tamarindo, plátano papaya, otras frutas como tomate de árbol, árbol del pan y de tubérculos como ñame, de verdura como el apio, etc

En Colombia el producto insignia de los manjares es el Bocadillo Veleño, protegido y declarado por la SIC (Superintendencia de Industria y Comercio) con el sello "Denominación de Origen Protegido - DOP", lo que la certifica que es única de esa región, conserva las propiedades organolépticas propias

En nuestro departamento existe solo un producto con este sello y no es agroalimentario: el sombrero tejido por los resguardos indígenas de San Andrés de Sotavento. Tenemos oportunidades de hacer historia en este campo de diversidad y potencial agroalimentario que tiene nuestra región, podemos hacer historia, tal como el bocadillo veleño tiene su historia

Imagen de Sello DOP
Fuente: SIC

Salsa de Berenjena

Esta fruta no-climatérica, llega a nuestras cocinas por las influencias árabes en nuestro país, sobre todo en nuestra región Caribe donde se asentaron en épocas de migración, pero no son ellos quienes la introducen

El origen de este fruto es de la India, son los españoles quienes en la época de la colonización la introducen en el continente americano. Ellos la dan a conocer en el mundo europeo y se populariza en España en el siglo XVI (16), luego los franceses se apropian de ella en el siglo XVII (17) empiezan a utilizarla en su gastronomía. Aunque hay historiadores que disputan que su origen fue en China

Aun así, este fruto en nuestro país es atribuido a los árabes, porque ellos en su gastronomía le dan gran variabilidad de usos. Un asentamiento de árabes en nuestro departamento fue en la población San José de Gaita (hoy Lorica) , donde turcos, sirios y libaneses ven una oportunidad comercial de progresar ante el movimiento activo del embarcadero.

La cocina criolla Cordobesa incluye este producto en sus

Salsa de Ají dulce o de Pimentón

Uno de los cultivos en los cuales no se necesita de mucha tecnificación y se ha convertido en cultivo urbano es el ají dulce y el pimentón. Característico porque sus plantas pueden ser resistentes ante épocas de verano

Para los ingenieros agrónomos los costos de cultivar esta hortaliza son bajos y de alta rentabilidad, como también mencionan de fácil manejo post cosecha

Existe una gran demanda de este producto en plazas de la región Caribe, como es la de Santa Marta, Barranquilla y Cartagena. Y en los últimos años se han dado exportaciones hacia Venezuela.

Al igual que la mayoría de las hortalizas que se producen en nuestra región, no estamos acostumbrados a ver productos transformados en los supermercados locales, típico encontrar y ver únicamente el ají picante o ají vasco, pero de este producto se pueden hacer muchas conservas, como el ají deshidratado, ají en polvo, ají en encurtidos, salsas de ají con especies, pastas de ají y otras decenas de formas de

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

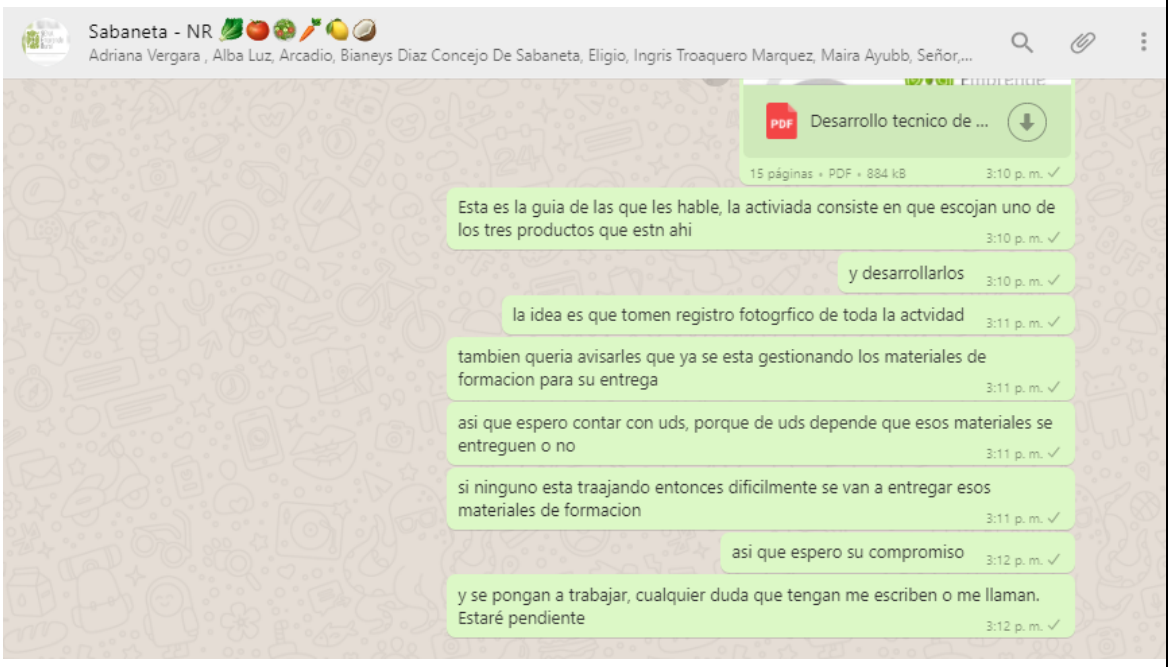
FECHA:	02/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2085085
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	SABANETA, MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Julio Cesar Vega
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3012022442
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día enviamos la guía Nº3, para seguir desarrollando la segunda competencia, en la cual se proponen 3 productos nuevos para desarrollar en su unidad de negocio, la idea es que el grupo escoja uno de esos tres y pueda desarrollarlo, y en la próxima clase pueda enviar las evidencias donde desarrollan dicho producto tomando todas las medidas sanitarias requeridas, y enviando también el diagrama de procesos de dicho producto.

EVIDENCIAS:


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira Ayubb, Señor,...
Buenas tardes muchachos. 1:48 p. m.
Espero se encuentren bien. 1:48 p. m.
Hoy voy a estar compartiéndoles una guía 1:48 p. m.
Para el próximo trabajo que tenemos que realizar. 1:48 p. m.
Espero todos se encuentren bien y puedan ponerse juiciosos a realizarla. 1:48 p. m.
@Señor Hugo cuento con ud? 1:51 p. m.
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba
SENA Emprende
Desarrollo tecnico de ...
15 páginas • PDF • 884 kB 3:10 p. m.
Esta es la guia de las que les hable, la activiada consiste en que escojan uno de los tres productos que estn ahi 3:10 p. m.


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira Ayubb, Señor,...
Desarrollo tecnico de ...
15 páginas • PDF • 884 kB 3:10 p. m.
Esta es la guia de las que les hable, la activiada consiste en que escojan uno de los tres productos que estn ahi 3:10 p. m.
y desarrollarlos 3:10 p. m.
la idea es que tomen registro fotogrfico de toda la actvidad 3:11 p. m.
tambien queria avisarles que ya se esta gestionando los materiales de formacion para su entrega 3:11 p. m.
asi que espero contar con uds, porque de uds depende que esos materiales se entreguen o no 3:11 p. m.
si ninguno esta traajando entonces dificilmente se van a entregar esos materiales de formacion 3:11 p. m.
asi que espero su compromiso 3:12 p. m.
y se pongan a trabajar, cualquier duda que tengan me escriben o me llaman. Estaré pendiente 3:12 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

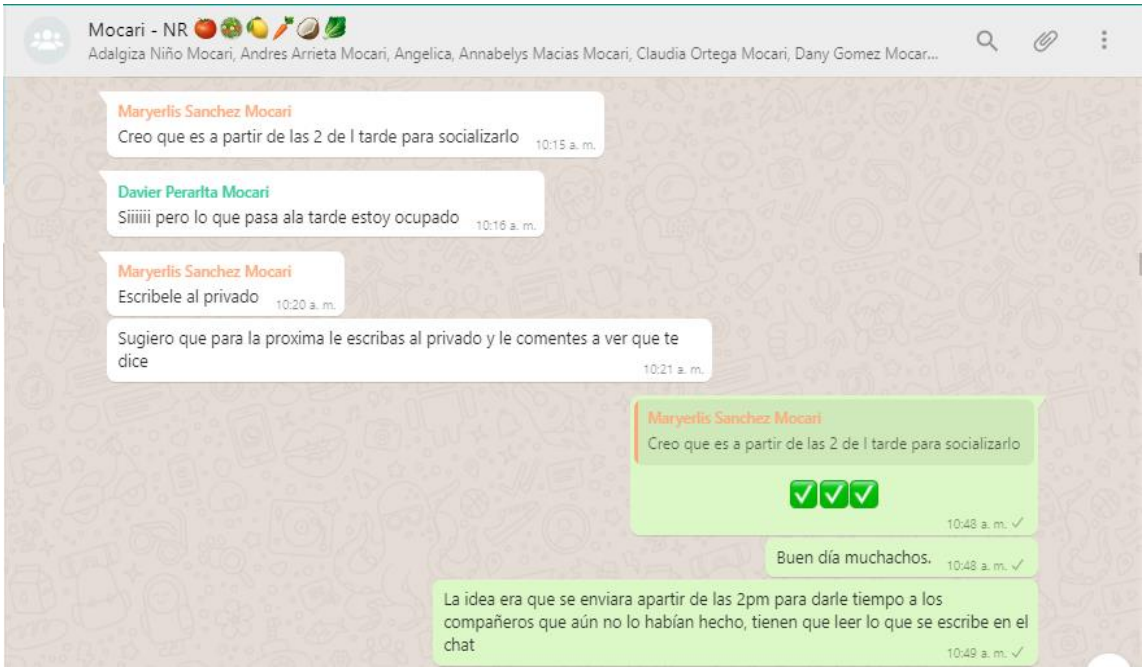
FECHA:	03/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

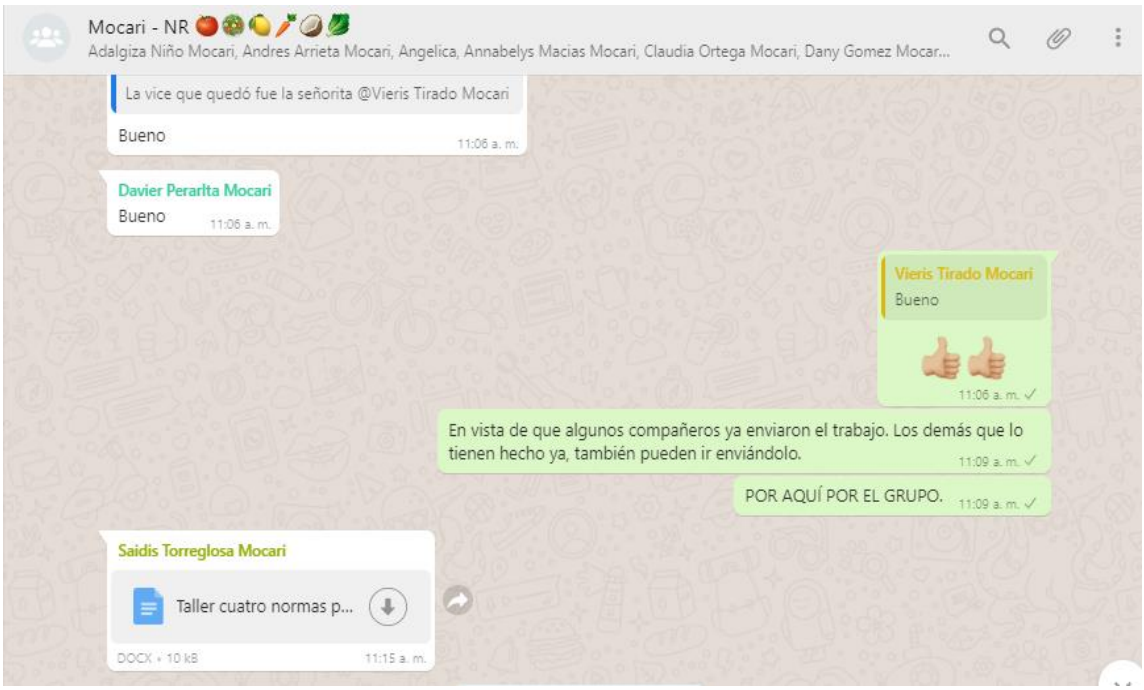
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de inicial de la formación, donde realizamos las actividades de; estudio de conceptos básicos, familiarización de términos, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**

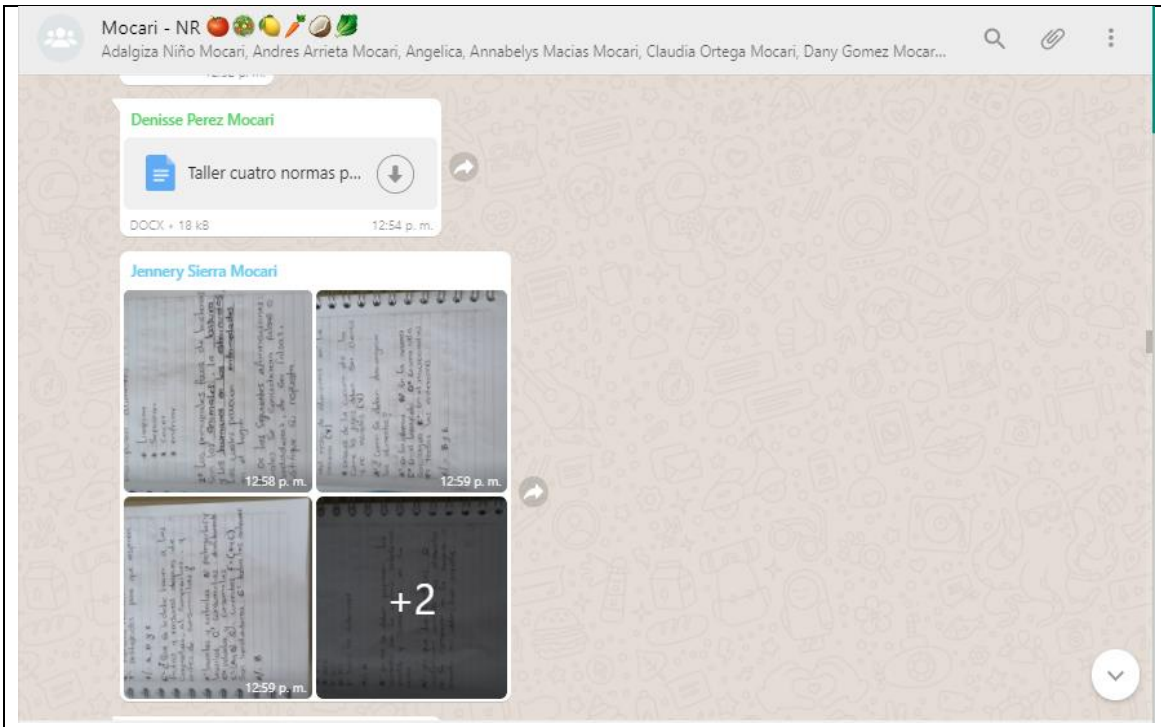
Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

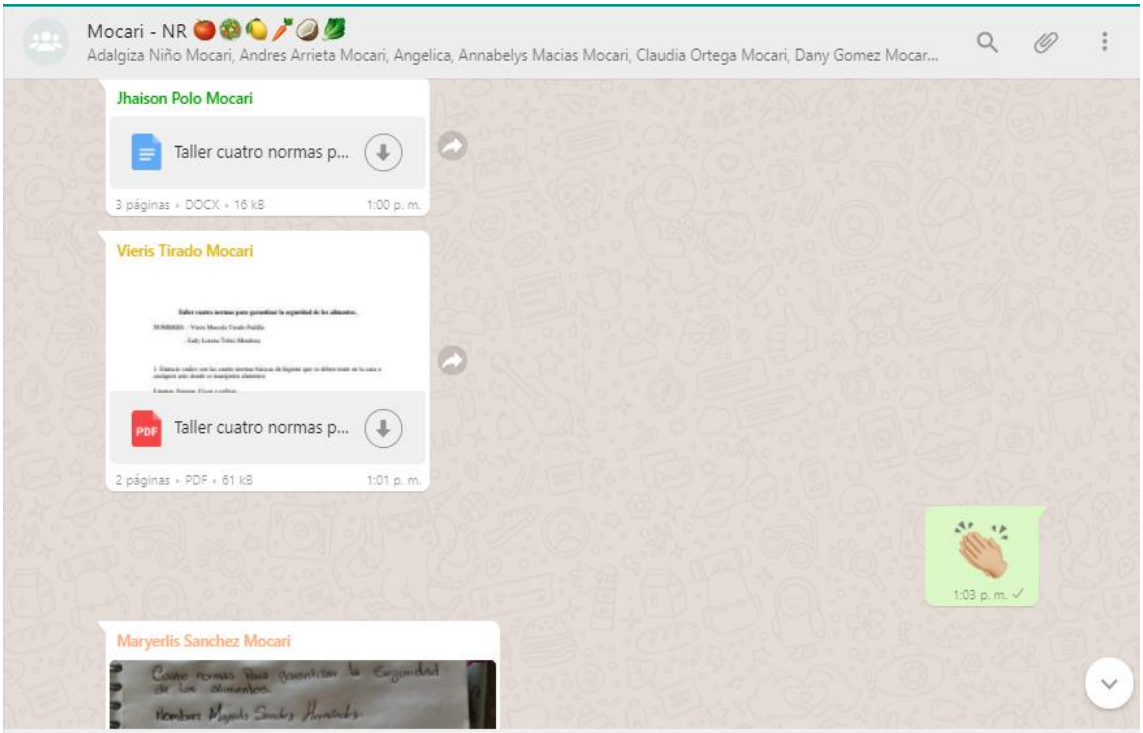
En este día la actividad que realizamos fue la de recibir las evidencias correspondientes a la actividad que se les dejo la clase pasada, los aprendices debían enviar foto de sus apuntes o enviar el documento con las respuestas del taller, y después de esto socializamos las respuestas y compartimos comentarios.

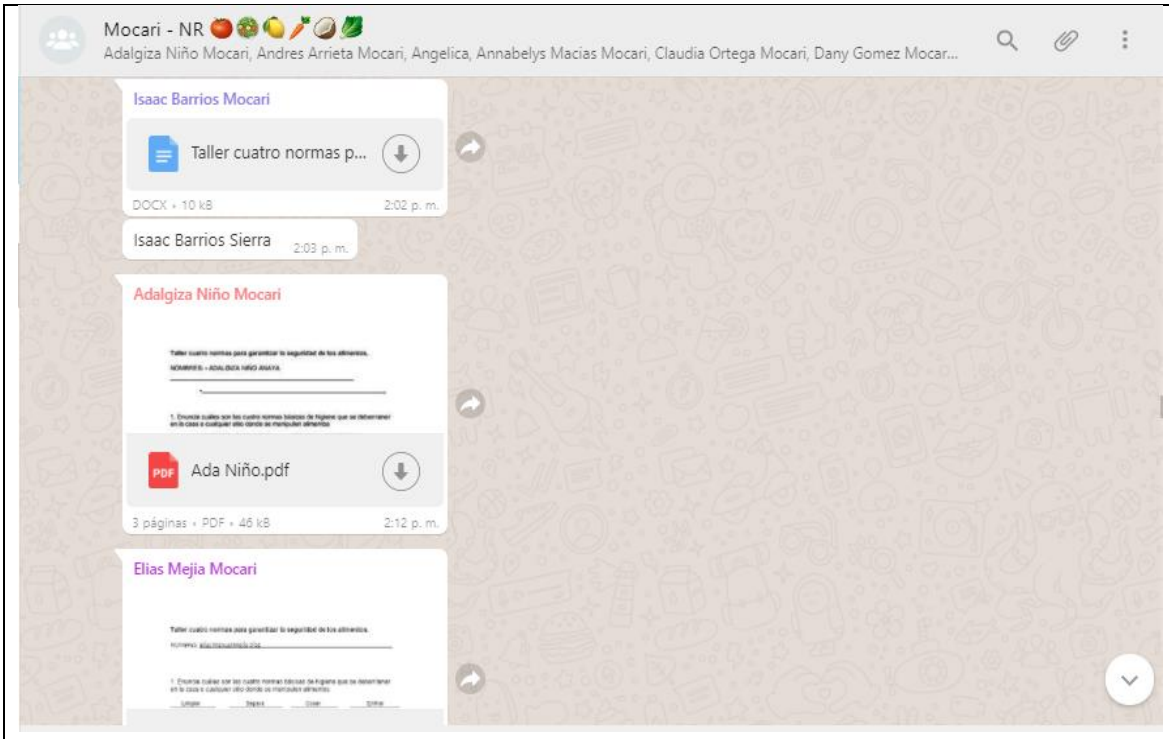
EVIDENCIAS:

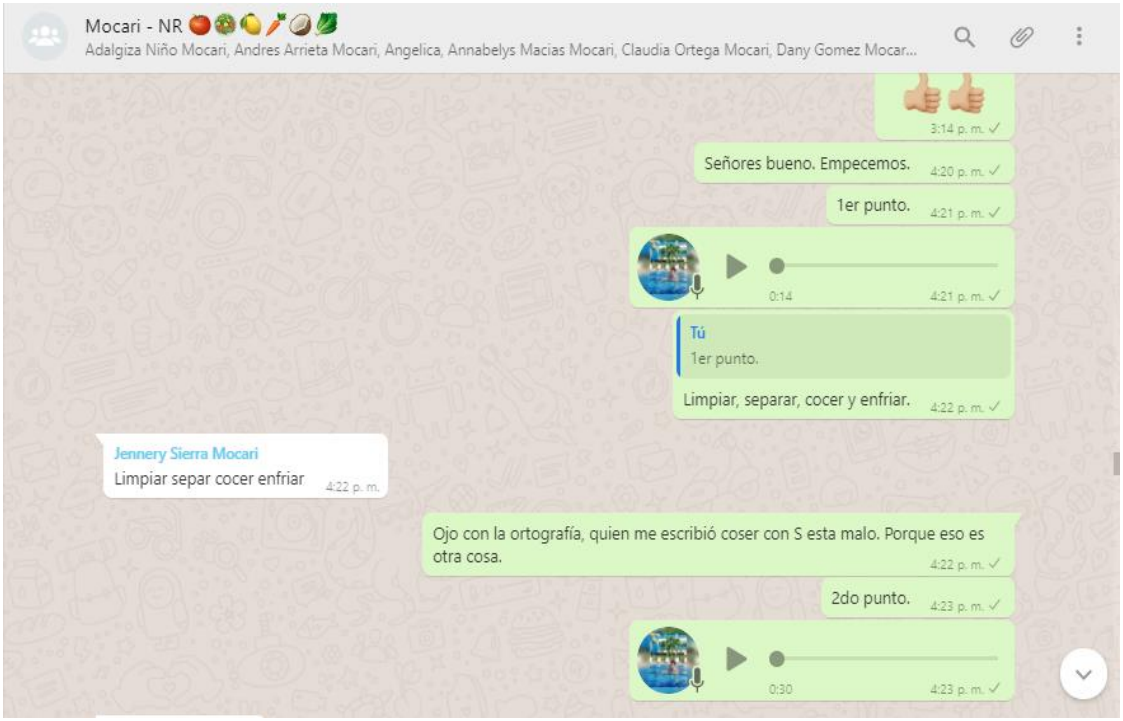

Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Maryerlis Sanchez Mocari
Creo que es a partir de las 2 de l tarde para socializarlo 10:15 a. m.
Davier Perarlta Mocari
Siiiiii pero lo que pasa ala tarde estoy ocupado 10:16 a. m.
Maryerlis Sanchez Mocari
Escribele al privado 10:20 a. m.
Sugiero que para la proxima le escribas al privado y le comentes a ver que te dice 10:21 a. m.
Maryerlis Sanchez Mocari
Creo que es a partir de las 2 de l tarde para socializarlo
✅✅✅
10:48 a. m.
Buen día muchachos. 10:48 a. m.
La idea era que se enviara apartir de las 2pm para darle tiempo a los compañeros que aún no lo habían hecho, tienen que leer lo que se escribe en el chat 10:49 a. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
La vice que quedó fue la señorita @Vieris Tirado Mocari
Bueno 11:06 a. m.
Davier Perarlta Mocari
Bueno 11:06 a. m.
Vieris Tirado Mocari
Bueno
11:06 a. m.
En vista de que algunos compañeros ya enviaron el trabajo. Los demás que lo tienen hecho ya, también pueden ir enviándolo. 11:09 a. m.
POR AQUÍ POR EL GRUPO. 11:09 a. m.
Saidis Torreglosa Mocari
Taller cuatro normas p...
DOCX • 10 kB 11:15 a. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Denisse Perez Mocari
Taller cuatro normas p...
DOCX • 18 kB
12:54 p. m.
Jennery Sierra Mocari
12:58 p. m.
12:59 p. m.
12:59 p. m.
+2


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Jhaison Polo Mocari
Taller cuatro normas p...
3 páginas • DOCX • 16 kB
1:00 p. m.
Vieris Tirado Mocari
Taller cuatro normas p...
2 páginas • PDF • 61 kB
1:01 p. m.
1:03 p. m.
Maryerlis Sanchez Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
Isaac Barrios Mocari
Taller cuatro normas p...
DOCX • 10 kB
2:02 p. m.
Isaac Barrios Sierra
2:03 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
Ada Niño.pdf
3 páginas • PDF • 46 kB
2:12 p. m.
Elias Mejia Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocar...
3:14 p. m.
Señores bueno. Empecemos.
4:20 p. m.
1er punto.
4:21 p. m.
0:14
4:21 p. m.
Tú
1er punto.
Limpiar, separar, cocer y enfriar.
4:22 p. m.
Jennery Sierra Mocari
Limpiar separ cocer enfriar
4:22 p. m.
Ojo con la ortografía, quien me escribió coser con S esta malo. Porque eso es otra cosa.
4:22 p. m.
2do punto.
4:23 p. m.
0:30
4:23 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	04/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2077831
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Diego Hermosilla
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145528316
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

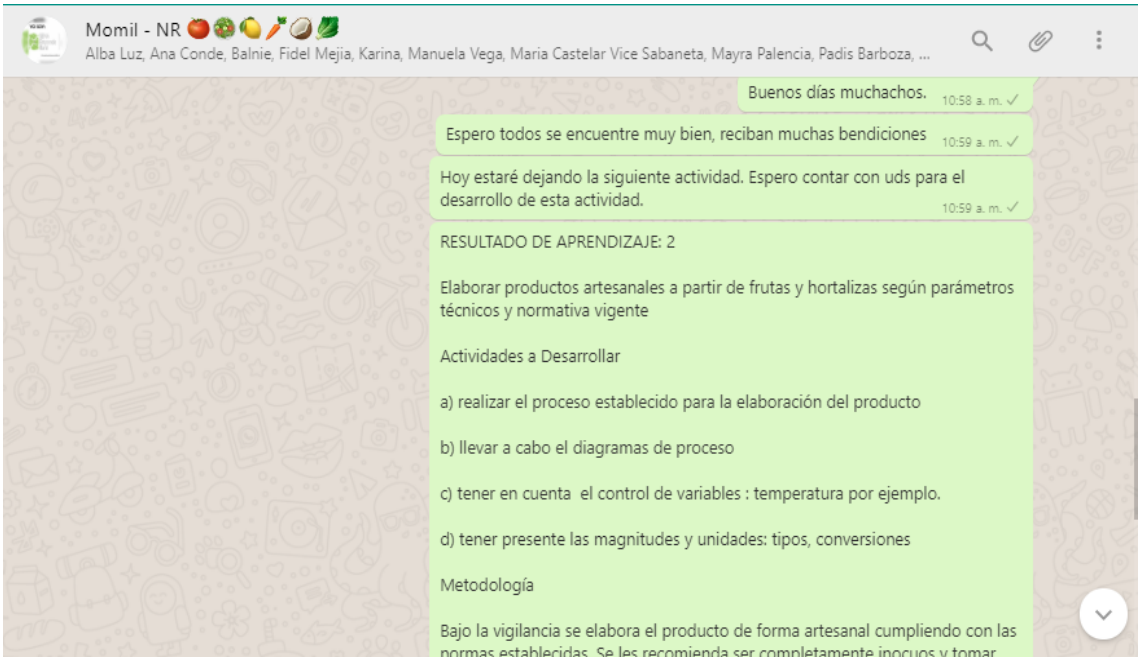
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

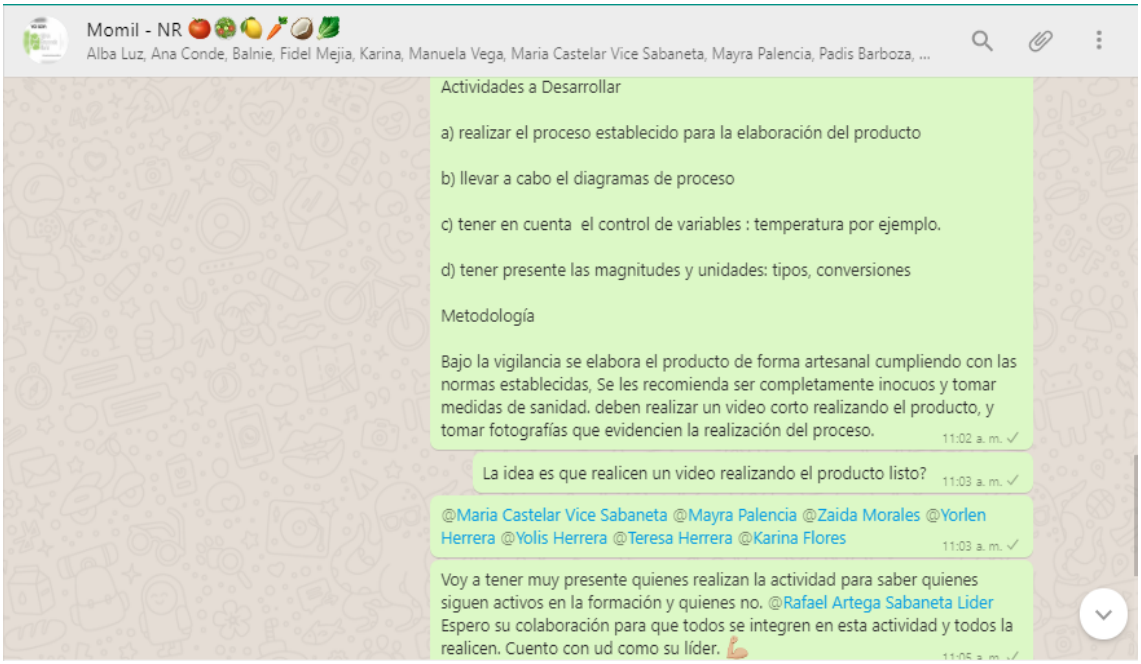
En este día enviamos la guía Nº2, COMPETENCIA, EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADO DE APRENDIZAJE Nº2, Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.

La actividad fue enviada vía WhatsApp, Se les socializo lo que deben hacer y cómo desarrollar la actividad, La actividad las evidencias las enviaran la semana siguiente y será por medios de videos grabados por los aprendices en el que evidencien el desarrollo de la guía, si se les imposibilitaba él envió del video, tenían que hacer registro fotográfico de dicha actividad.

EVIDENCIAS:


Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Buenos días muchachos. 10:58 a. m.
Espero todos se encuentre muy bien, reciban muchas bendiciones 10:59 a. m.
Hoy estaré dejando la siguiente actividad. Espero contar con uds para el desarrollo de esta actividad. 10:59 a. m.
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 2
Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente
Actividades a Desarrollar
a) realizar el proceso establecido para la elaboración del producto
b) llevar a cabo el diagramas de proceso
c) tener en cuenta el control de variables : temperatura por ejemplo.
d) tener presente las magnitudes y unidades: tipos, conversiones
Metodología
Bajo la vigilancia se elabora el producto de forma artesanal cumpliendo con las

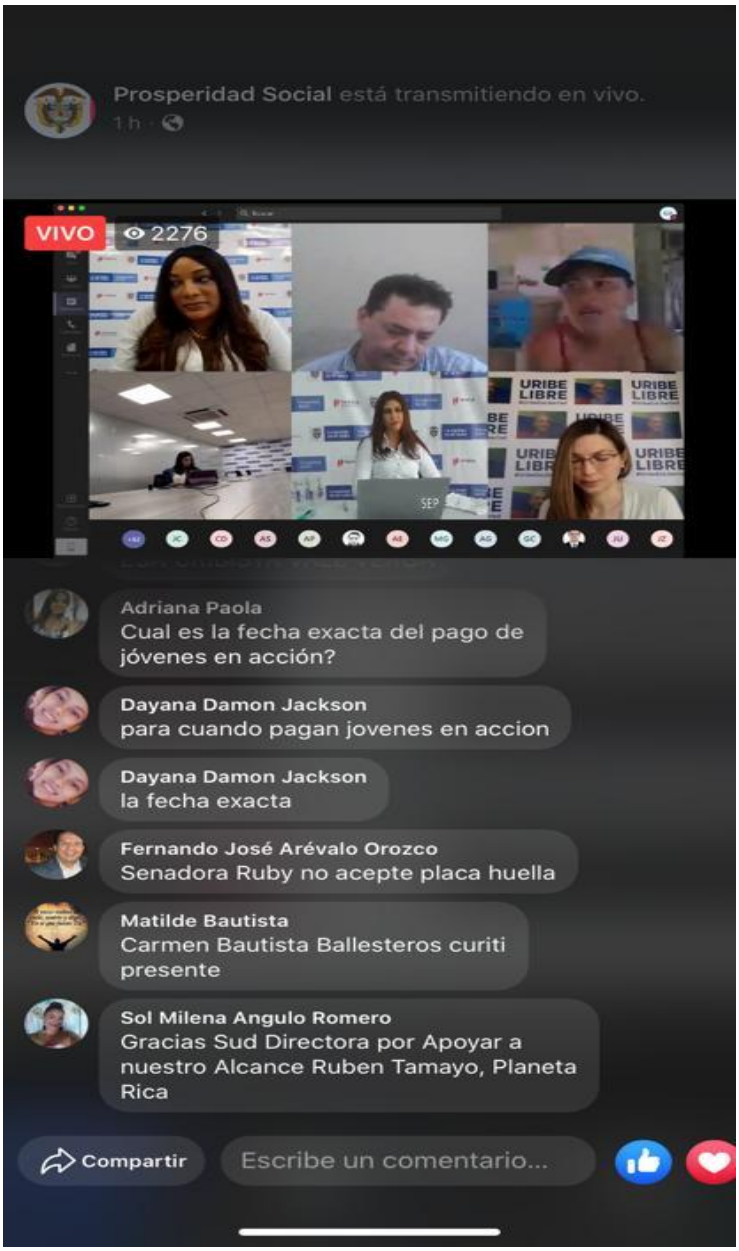

Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, ...
Actividades a Desarrollar
a) realizar el proceso establecido para la elaboración del producto
b) llevar a cabo el diagramas de proceso
c) tener en cuenta el control de variables : temperatura por ejemplo.
d) tener presente las magnitudes y unidades: tipos, conversiones
Metodología
Bajo la vigilancia se elabora el producto de forma artesanal cumpliendo con las normas establecidas, Se les recomienda ser completamente inocuos y tomar medidas de sanidad. deben realizar un video corto realizando el producto, y tomar fotografías que evidencien la realización del proceso. 11:02 a. m.
La idea es que realicen un video realizando el producto listo? 11:03 a. m.
@Maria Castelar Vice Sabaneta @Mayra Palencia @Zaida Morales @Yorlen Herrera @Yolis Herrera @Teresa Herrera @Karina Flores 11:03 a. m.
Voy a tener muy presente quienes realizan la actividad para saber quienes siguen activos en la formación y quienes no. @Rafael Artega Sabaneta Lider Espero su colaboración para que todos se integren en esta actividad y todos la realicen. Cuento con ud como su líder.

OTRAS ACTIVIDADES

SEMANA DEL 31 DE AGOSTO AL 04 DE SEPTIEMBRE 2020

- VIERNES 04 DE SEPTIEMBRE 2020

Asistimos a la invitación al evento: “Prosperidad en las Regiones”, En la cual podíamos conocer las diferentes intervenciones e inversiones que se han desarrollado en el departamento de Córdoba y el avance en nuestros programas y proyectos.



EN QUE ANDAMOS



PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES - SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	LUNES 07 DE AGOSTO 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Se elaboran unas diapositivas con la temática a desarrollar, se les envían también una serie de preguntas en base a esas diapositivas, se les envían en formato PowerPoint, haciendo la salvedad de que si alguno tiene problemas en abrirlas se les hará el envió por medio de imágenes, Esta actividad se envió por medio de grupo de WhatsApp.
	FICHA: 2088407, VEREDA: LAS DELICIAS, MUNICIPIO: SAN ANTERO, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MARTES 08 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	9 APRENDICES	Se les guía a los aprendices para el desarrollo de la guía Nº3 dejada en la clase anterior, debido a lo complejo de esta aún no se reciben todos los resultados, y se los va motivando, contándoles de la posible entrega de los materiales de formación.
	FICHA: 2085085, VEREDA: SABANETA, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MIERCOLES 09 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	15 APRENDICES	Se les guía a los aprendices para el desarrollo de la guía Nº3 dejada en la clase anterior, debido a lo complejo de esta aún no se reciben todos los resultados, y se los va motivando, contándoles de la posible entrega de los materiales de formación.
	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	JUEVES 10 DE SEPTIEMBRE 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	28 APRENDICES	Se realizará la retroalimentación de la actividad enviada la clase pasada, además de recibir los entregables, que se pidieron en forma de foto, una foto la cual correspondía al desarrollo de la actividad y otra foto en la cual se pudiera observar al aprendiz desarrollando dicha actividad, Le hacemos preguntas abiertas para saber cómo se sintieron realizando la actividad, para conocer sus aportes y sus distintas sensaciones.
	FICHA: 2077831, VEREDA: CASCO URBANO, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	VIERNES 11 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	12 APRENDICES	Se recoben las envidencias del desarrollo de la guia Nº2, Se los guia para aclarar todas las dudas y pudan desarrollar las activiades de manera adecuada.

ELABORADO POR:

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

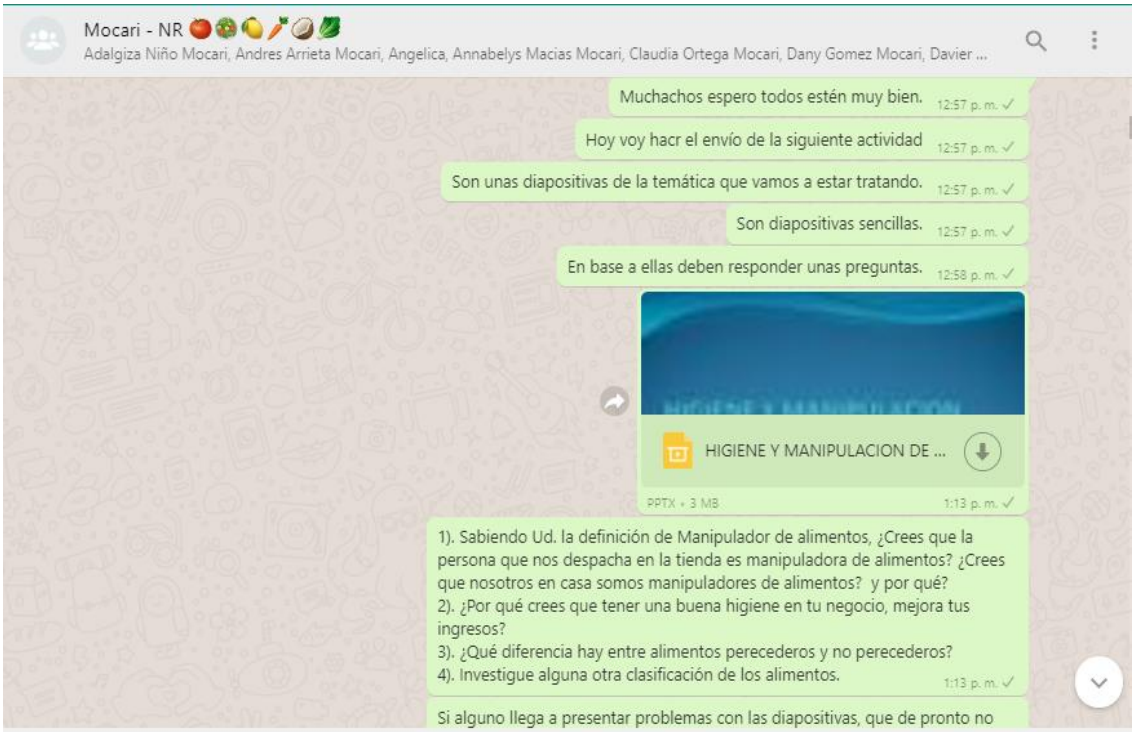
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

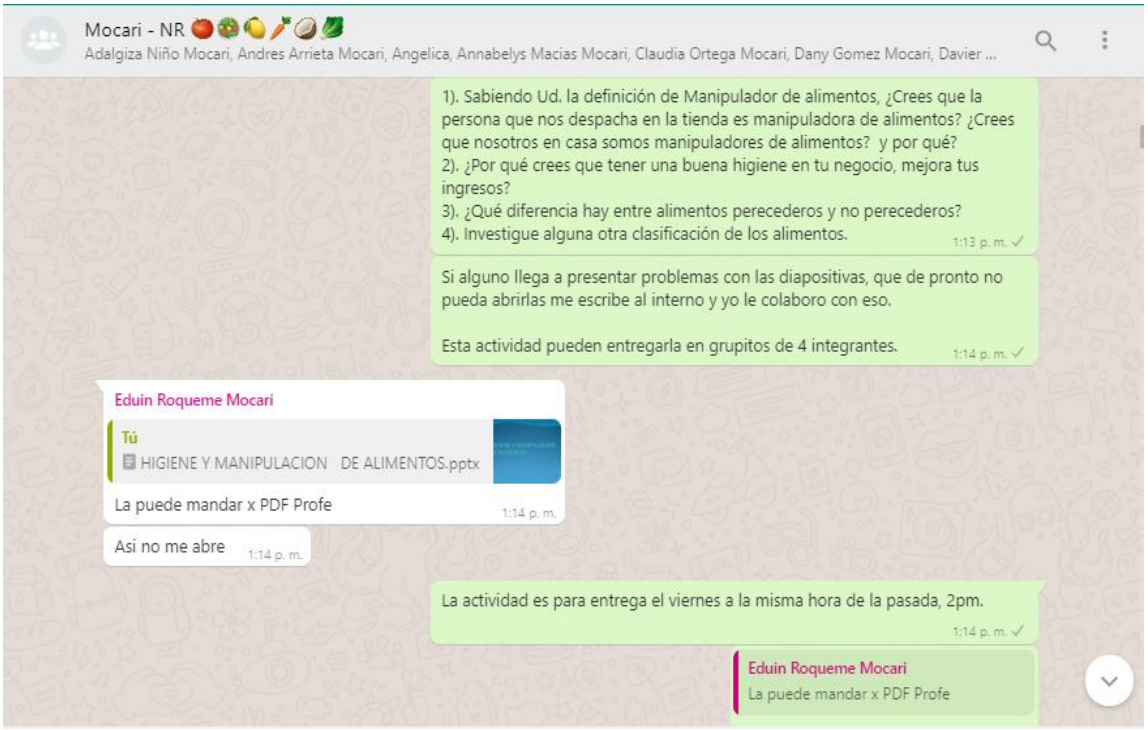
FECHA:	07/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

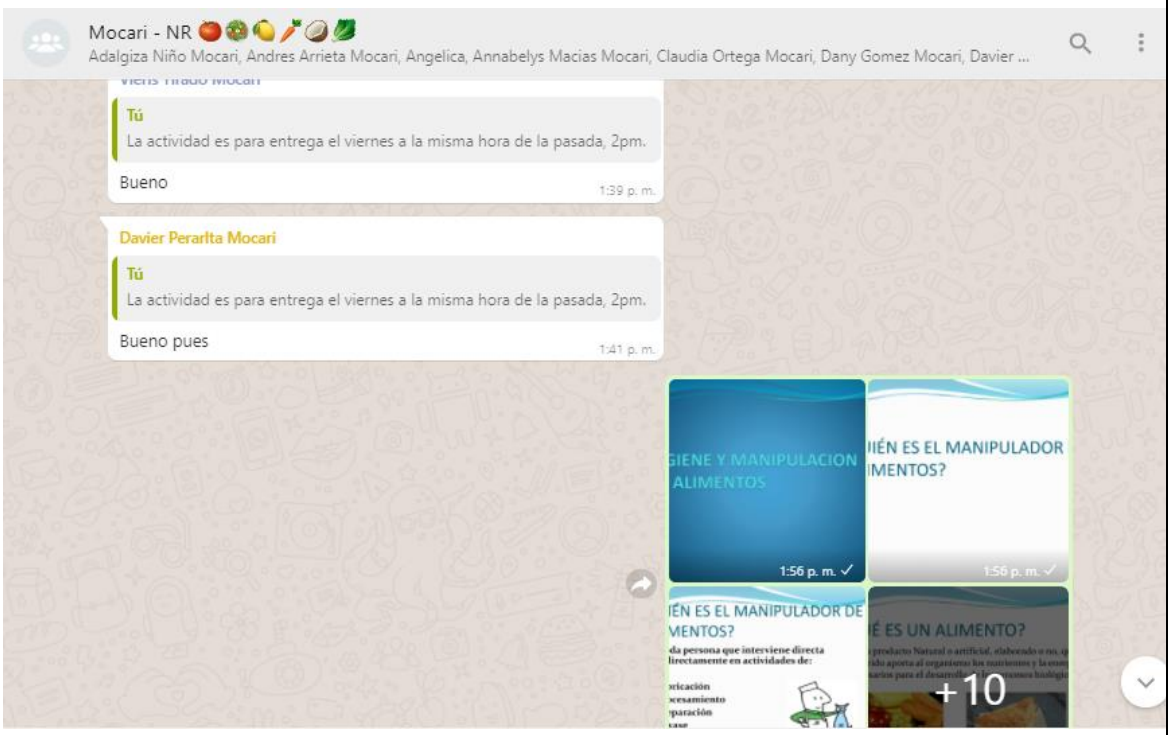
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de inicio, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

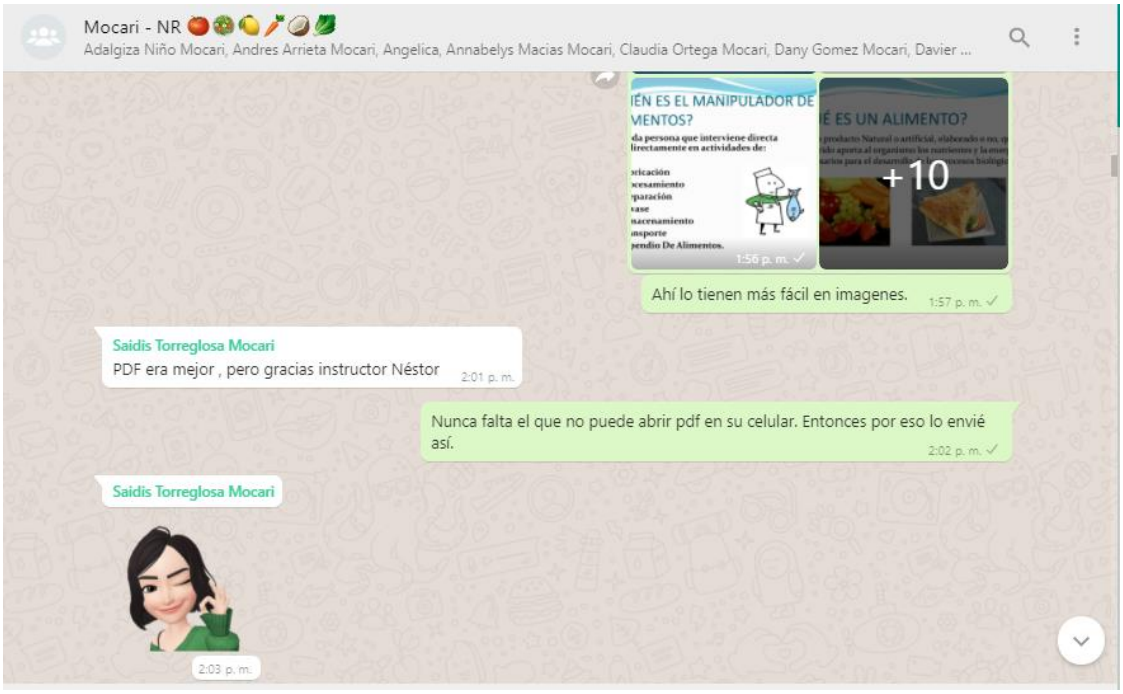
La actividad programada para este día fue el de realizar unas diapositivas sobre manipulación de alimentos, sobre la clasificación de los alimentos, Alimentos perecederos, semi perecederos, y no perecederos, también lo importante que es la higiene en los negocios de comidas, Se dejan 4 preguntas en base a las diapositivas que se les entregaron por el grupo de WhatsApp. Se les pide que envíen la actividad por medio de una foto, tanto de ellos realizando la actividad, como de la actividad misma.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Muchachos espero todos estén muy bien. 12:57 p. m.
Hoy voy hacr el envío de la siguiente actividad 12:57 p. m.
Son unas diapositivas de la temática que vamos a estar tratando. 12:57 p. m.
Son diapositivas sencillas. 12:57 p. m.
En base a ellas deben responder unas preguntas. 12:58 p. m.
HIGIENE Y MANIPULACION DE ...
PPTX • 3 MB 1:13 p. m.
1). Sabiendo Ud. la definición de Manipulador de alimentos, ¿Crees que la persona que nos despacha en la tienda es manipuladora de alimentos? ¿Crees que nosotros en casa somos manipuladores de alimentos? y por qué?
2). ¿Por qué crees que tener una buena higiene en tu negocio, mejora tus ingresos?
3). ¿Qué diferencia hay entre alimentos perecederos y no perecederos?
4). Investigue alguna otra clasificación de los alimentos. 1:13 p. m.
Si alguno llega a presentar problemas con las diapositivas, que de pronto no


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
1). Sabiendo Ud. la definición de Manipulador de alimentos, ¿Crees que la persona que nos despacha en la tienda es manipuladora de alimentos? ¿Crees que nosotros en casa somos manipuladores de alimentos? y por qué?
2). ¿Por qué crees que tener una buena higiene en tu negocio, mejora tus ingresos?
3). ¿Qué diferencia hay entre alimentos perecederos y no perecederos?
4). Investigue alguna otra clasificación de los alimentos. 1:13 p. m.
Si alguno llega a presentar problemas con las diapositivas, que de pronto no pueda abrirlas me escribe al interno y yo le colaboro con eso.
Esta actividad pueden entregarla en grupitos de 4 integrantes. 1:14 p. m.
Eduin Roqueme Mocari
Tú
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.pptx
La puede mandar x PDF Profe 1:14 p. m.
Asi no me abre 1:14 p. m.
La actividad es para entrega el viernes a la misma hora de la pasada, 2pm. 1:14 p. m.
Eduin Roqueme Mocari
La puede mandar x PDF Profe


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Tú
La actividad es para entrega el viernes a la misma hora de la pasada, 2pm.
Bueno
1:39 p. m.
Davier Perarlta Mocari
Tú
La actividad es para entrega el viernes a la misma hora de la pasada, 2pm.
Bueno pues
1:41 p. m.
+10


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
+10
Ahí lo tienen más fácil en imagenes.
1:57 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
PDF era mejor , pero gracias instructor Néstor
2:01 p. m.
Nunca falta el que no puede abrir pdf en su celular. Entonces por eso lo envié así.
2:02 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
2:03 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	08/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2088407
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	LAS DELICIAS, SAN ANTERO – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Yarmina Oquendo
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3217068800
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

Se les guía a los aprendices para el desarrollo de la guía Nº3 dejada en la clase anterior, debido a lo complejo de esta aún no se reciben todos los resultados, y se los va motivando, contándoles de la posible entrega de los materiales de formación.

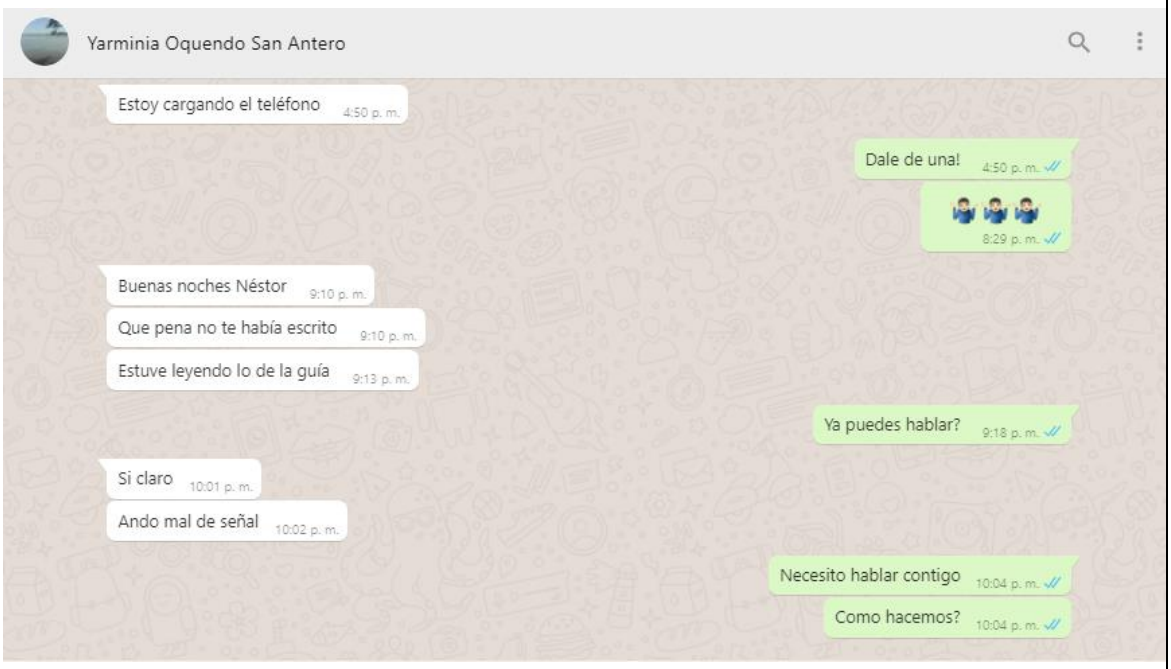
Se contacta también a la líder para explicarle más sobre la guía a desarrollar, se contactó por chat privado, y por medio de llamadas de WhatsApp, debido a lo complicado que es la comunicación.

EVIDENCIAS:


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
Hola Yarminia 1:47 p. m.
Y hola a todos! 1:47 p. m.
Espero todos se encuentren muy bien. Yarminia q paso que quede esperando las evidencias de esta semana. 1:47 p. m.
Necesito las evidencias. Recuerden q de eso depende la entrega de los materiales de formación. 1:48 p. m.
Colaborenme con eso muchachos. 1:48 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Hla buenas tardes 2:30 p. m.
Ya estoy en esas 2:30 p. m.
Es que los ajices estaban pequeño hoy miramos y ya están grandecito 2:31 p. m.
Bueno perfecto 2:31 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Ya para el miércoles se le enviará evidencias 2:32 p. m.


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
Necesito las evidencias. Recuerden q de eso depende la entrega de los materiales de formación. 1:48 p. m.
Colaborenme con eso muchachos. 1:48 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Hla buenas tardes 2:30 p. m.
Ya estoy en esas 2:30 p. m.
Es que los ajices estaban pequeño hoy miramos y ya están grandecito 2:31 p. m.
Bueno perfecto 2:31 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Ya para el miércoles se le enviará evidencias 2:32 p. m.
Bueno por favor. Porque después nos atrasamos. 2:33 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero
Aja 2:34 p. m.


Yarminia Oquendo San Antero
Hola Yarminia 2:00 p. m.
Hla Néstor 4:50 p. m.
Como vas. Avísame cuando puedas hablar. 4:50 p. m.
En la noche te contesto bien 4:50 p. m.
Vale listo. 4:50 p. m.
Estoy cargando el teléfono 4:50 p. m.
Dale de una! 4:50 p. m.
8:29 p. m.
Buenas noches Néstor 9:10 p. m.
Que pena no te había escrito 9:10 p. m.
Estuve leyendo lo de la guía 9:13 p. m.


Yarminia Oquendo San Antero
Estoy cargando el teléfono 4:50 p. m.
Dale de una! 4:50 p. m.
8:29 p. m.
Buenas noches Néstor 9:10 p. m.
Que pena no te había escrito 9:10 p. m.
Estuve leyendo lo de la guía 9:13 p. m.
Ya puedes hablar? 9:18 p. m.
Si claro 10:01 p. m.
Ando mal de señal 10:02 p. m.
Necesito hablar contigo 10:04 p. m.
Como hacemos? 10:04 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

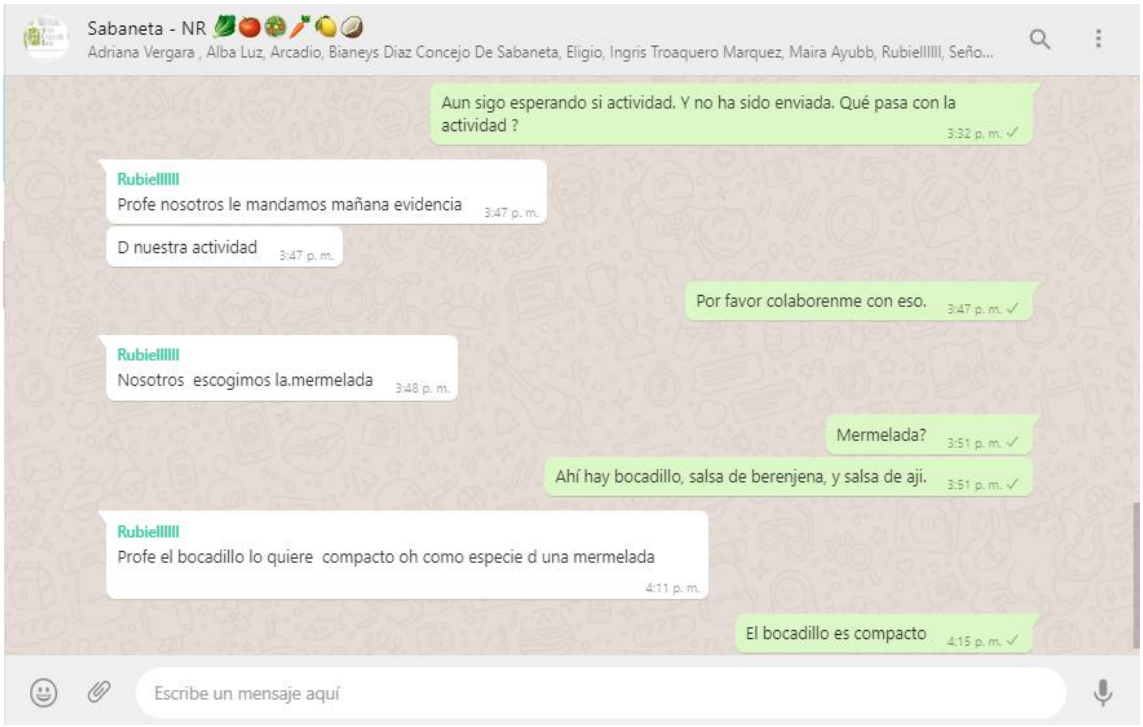
FECHA:	09/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2085085
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	SABANETA, MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Julio Cesar Vega
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3012022442
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día tendríamos que recibir la evidencia de la actividad que debían realizar de la guía enviada la clase pasada, la guía Nº3 al parecer los aprendices han tenido inconvenientes ajenos a la formación (Tiempo y disponibilidad) para desarrollar dichas evidencias por lo cual hemos quedado en que la semana entrante recibiremos la actividad pendiente y con su respectiva retroalimentación.

O por lo menos a ese fue el acuerdo al que llegamos entre todos los aprendices que se han comprometido con el desarrollo de la formación. Con esta es la segunda guía la cual ellos no entregan a tiempo y no cumplen con la programación, se les comento de la entrega de los materiales de formación con el fin de motivarlos.

EVIDENCIAS:


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Eligio, Ingris Troaquero Marquez, Maira Ayubb, Rubiellllll, Seño...
Aun sigo esperando si actividad. Y no ha sido enviada. Qué pasa con la actividad ?
3:32 p. m.
Rubiellllll
Profe nosotros le mandamos mañana evidencia
3:47 p. m.
D nuestra actividad
3:47 p. m.
Por favor colaborenme con eso.
3:47 p. m.
Rubiellllll
Nosotros escogimos la.mermelada
3:48 p. m.
Mermelada?
3:51 p. m.
Ahí hay bocadillo, salsa de berenjena, y salsa de ají.
3:51 p. m.
Rubiellllll
Profe el bocadillo lo quiere compacto oh como especie d una mermelada
4:11 p. m.
El bocadillo es compacto
4:15 p. m.
Escribe un mensaje aquí

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

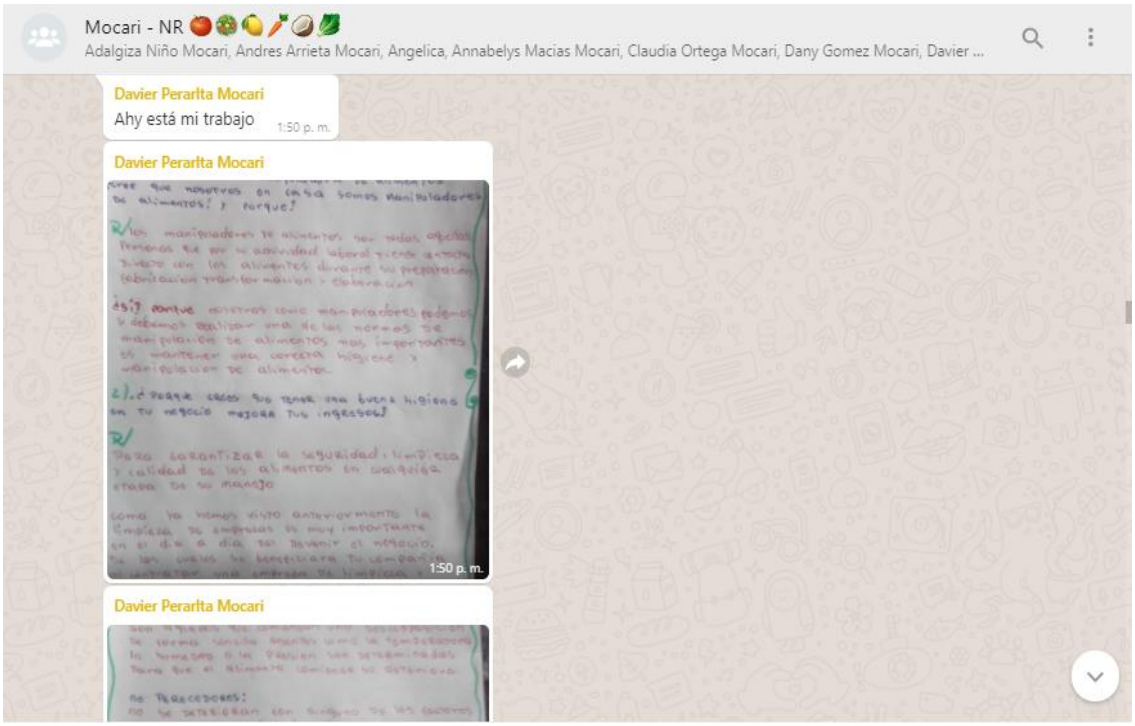
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

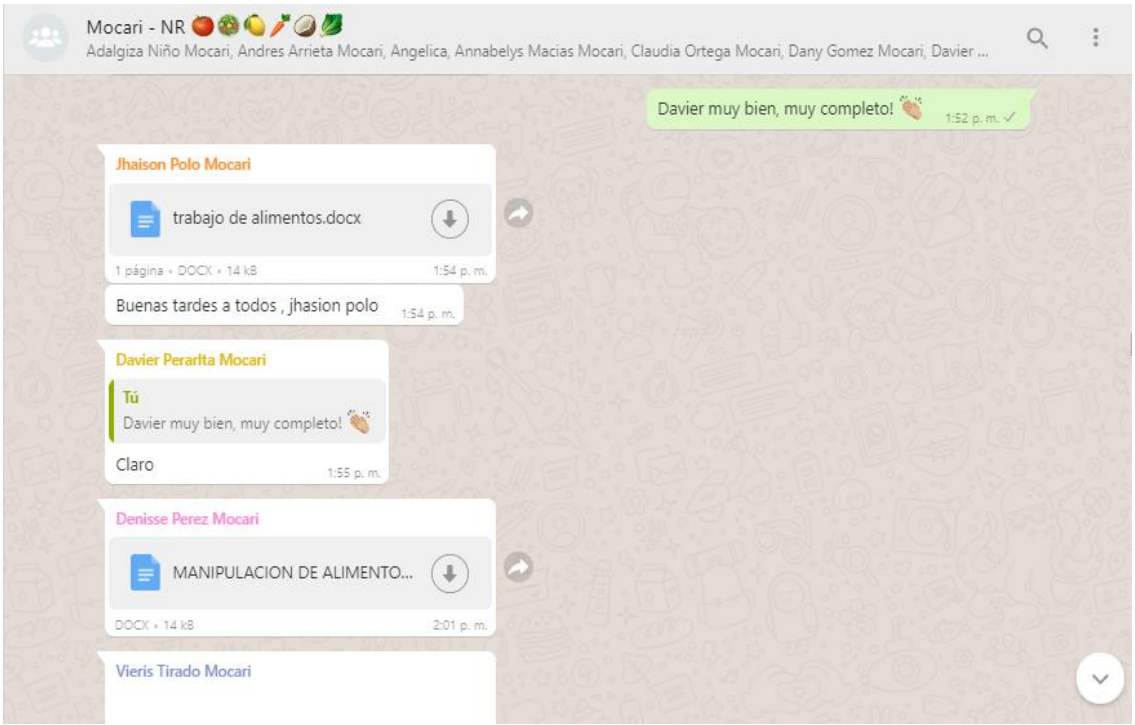
FECHA:	10/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

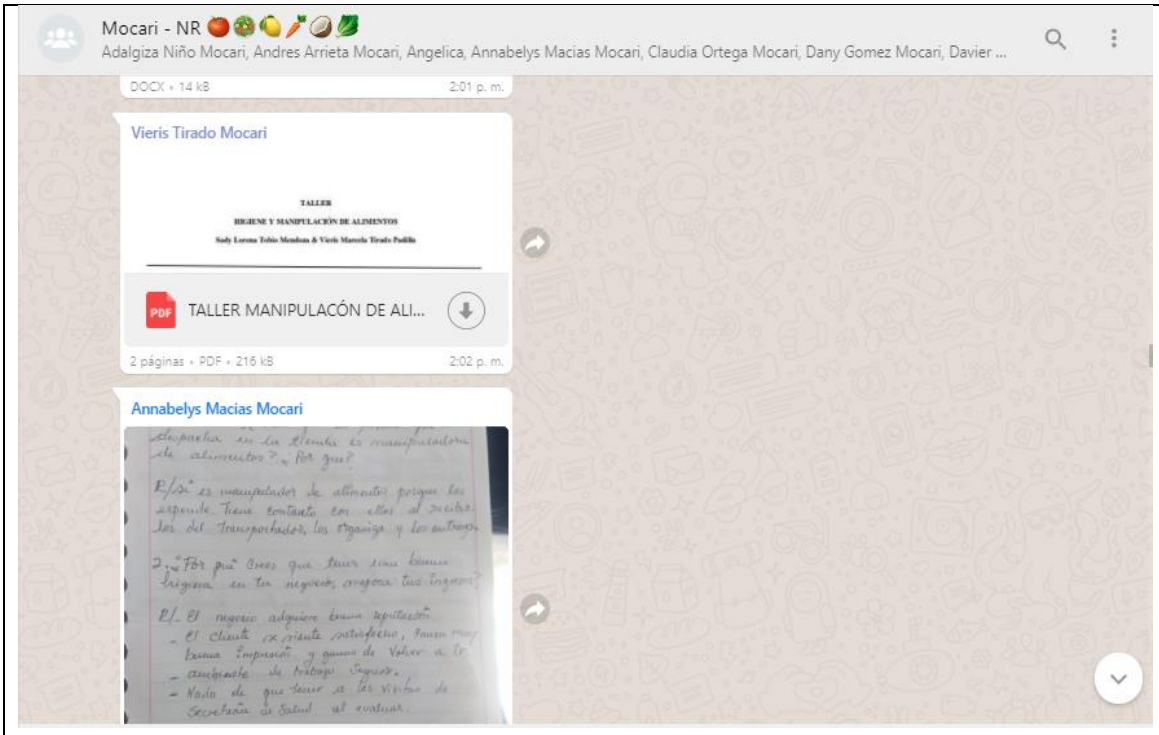
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de inicio, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

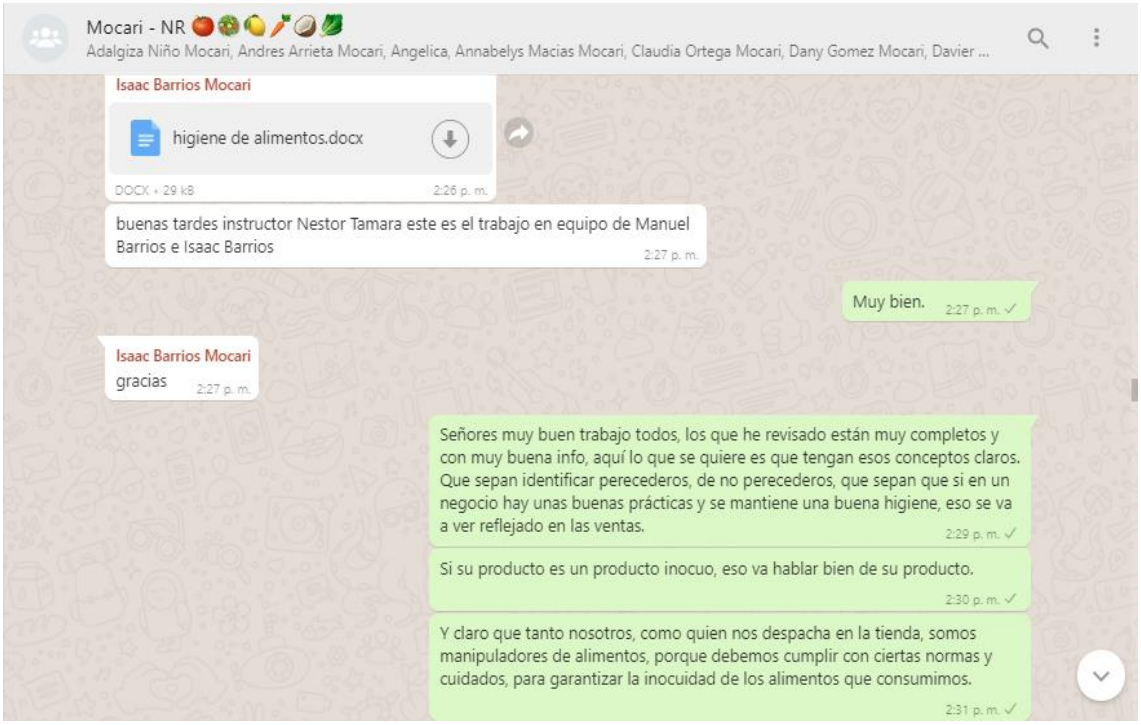
La actividad programada para este día fue el de realizar una retroalimentación por el grupo de WhatsApp, con todos los aprendices activos en el grupo, se les recibe la actividad pendiente, cuya actividad era un taller que constaba de 4 preguntas, que tenían que desarrollar en base a unas diapositivas sobre manipulación de alimentos, La retroalimentación se hace en conjunto con mi persona, preguntándoles sobre las sensaciones que tuvieron, lo que más importancia para ellos tuvo, y poniendo fin a las dudas que tenían con respecto a esas preguntas.

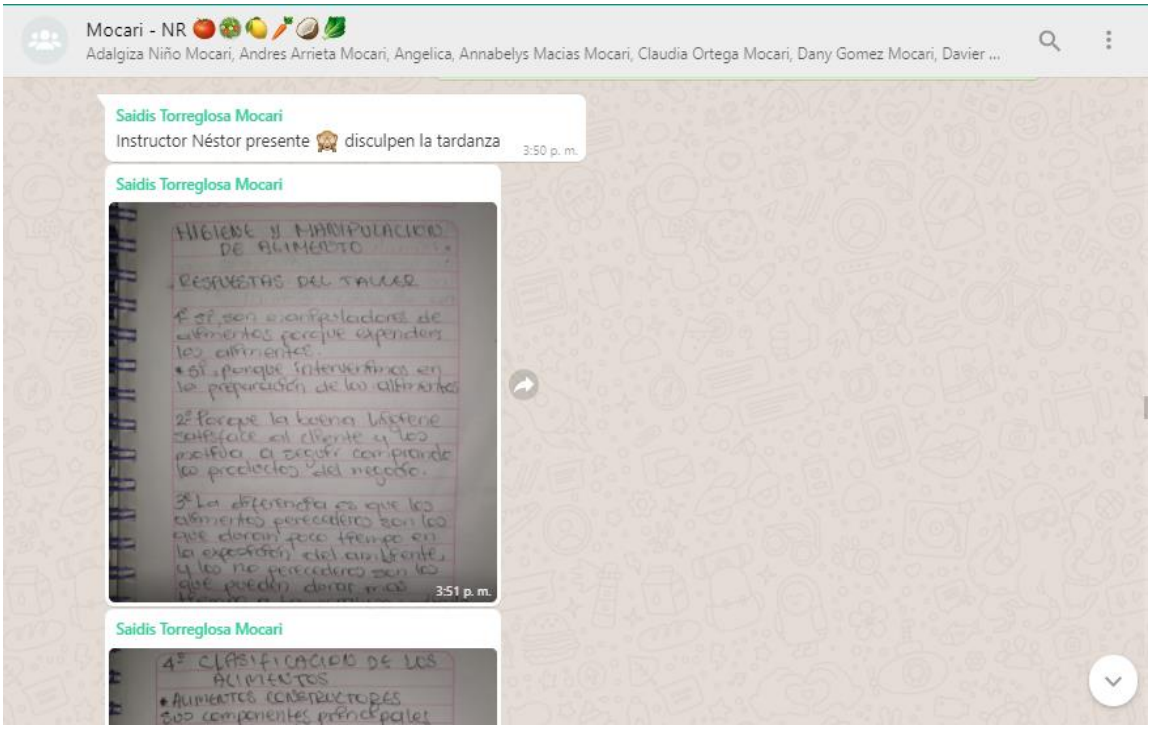
EVIDENCIAS:

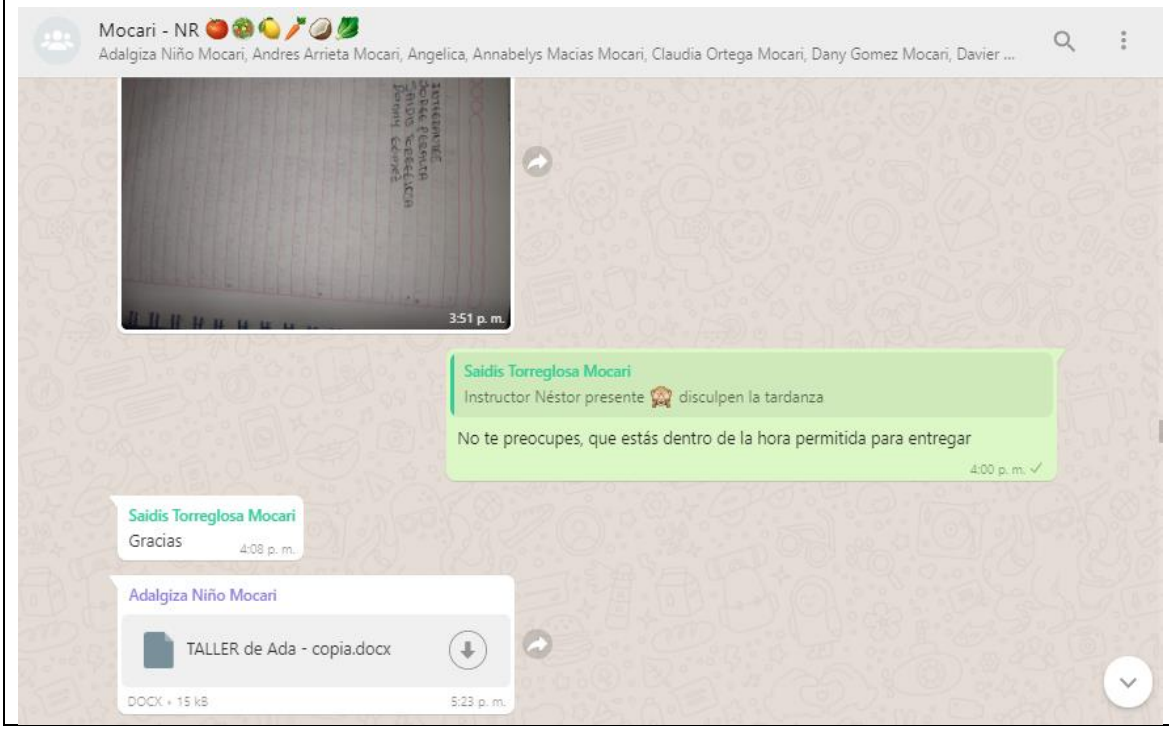

Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Davier Peralta Mocari
Ahy está mi trabajo
1:50 p. m.
Davier Peralta Mocari
1:50 p. m.
Davier Peralta Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Davier muy bien, muy completo!
1:52 p. m.
Jhaison Polo Mocari
trabajo de alimentos.docx
1 página • DOCX • 14 kB
1:54 p. m.
Buenas tardes a todos , jhasion polo
1:54 p. m.
Davier Peralta Mocari
Tú
Davier muy bien, muy completo!
Claro
1:55 p. m.
Denisse Perez Mocari
MANIPULACION DE ALIMENTO...
DOCX • 14 kB
2:01 p. m.
Vieris Tirado Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
DOCX • 14 kB 2:01 p. m.
Vieris Tirado Mocari
TALLER
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TALLER MANIPULACÓN DE ALI...
2 páginas • PDF • 216 kB 2:02 p. m.
Annabelys Macias Mocari


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Isaac Barrios Mocari
higiene de alimentos.docx
DOCX • 29 kB 2:26 p. m.
buenas tardes instructor Nestor Tamara este es el trabajo en equipo de Manuel Barrios e Isaac Barrios 2:27 p. m.
Muy bien. 2:27 p. m.
Isaac Barrios Mocari
gracias 2:27 p. m.
Señores muy buen trabajo todos, los que he revisado están muy completos y con muy buena info, aquí lo que se quiere es que tengan esos conceptos claros. Que sepan identificar perecederos, de no perecederos, que sepan que si en un negocio hay unas buenas prácticas y se mantiene una buena higiene, eso se va a ver reflejado en las ventas. 2:29 p. m.
Si su producto es un producto inocuo, eso va hablar bien de su producto. 2:30 p. m.
Y claro que tanto nosotros, como quien nos despacha en la tienda, somos manipuladores de alimentos, porque debemos cumplir con ciertas normas y cuidados, para garantizar la inocuidad de los alimentos que consumimos. 2:31 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Saidis Torreglosa Mocari
Instructor Néstor presente disculpen la tardanza
3:50 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO
RESPUESTAS DEL TALLER
3:51 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
4ª CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS
• ALIMENTOS CONSTRUCTORES


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
3:51 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
Instructor Néstor presente disculpen la tardanza
No te preocupes, que estás dentro de la hora permitida para entregar
4:00 p. m.
Saidis Torreglosa Mocari
Gracias
4:08 p. m.
Adalgiza Niño Mocari
TALLER de Ada - copia.docx
DOCX • 15 kB
5:23 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	11/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2077831
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Maria Castelar
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3004784268
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

En este día las actividades a entregar eran las evidencias de la guía Nº2, la cual debido a que la líder no está en la comunidad no se ha puesto en frente de esta actividad por lo cual no han podido presentar evidencias alguna de la realización de esta actividad, por lo cual hablamos con ellos e intentamos motivarlos avisándoles de la posible entrega de los materiales de formación, adquiriendo un compromiso para la próxima clase de por lo menos tener un adelanto de la actividad requerida.

EVIDENCIAS:

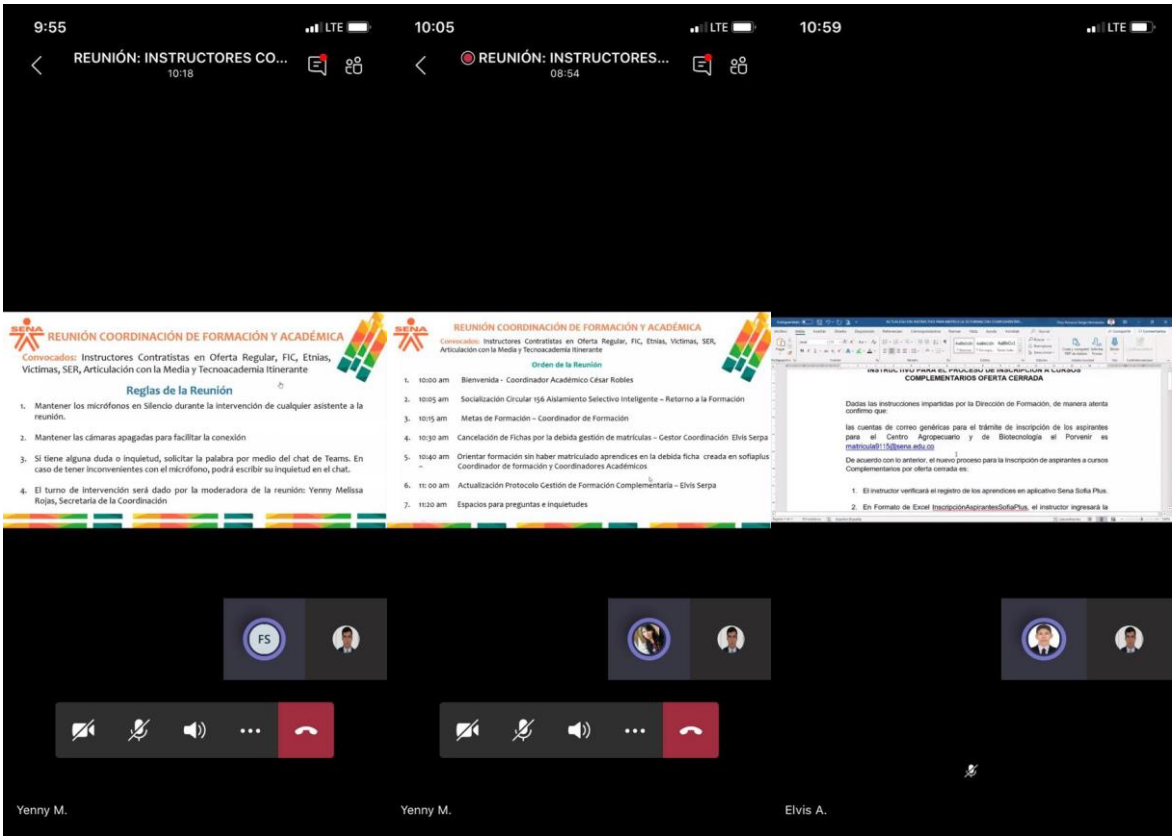

Momil - NR
Alba Luz, Ana Conde, Balnie, Fidel Mejia, Karina, Manuela Vega, Maria Castelar Vice Sabaneta, Mayra Palencia, Padis Barboza, Rafael Ar...
4/9/2020
Leche entera
Filtrar
Pasteurizacion
Reposo a temperatura de refrigeración
Incubacion 2 horas y media
Enfriamiento 43°c 45°c
Homogenización (se agregra el almibar de berenjena y azucar)
Envasado
Conservación
3:10 p. m.
LUNES
Señores buen día, no han enviado la evidencias de la semana pasada. Estamos pendientes.
1:45 p. m.
Recuerden que les comenté que del envío de estas actividades depende la entrega de los materiales de formación.
1:46 p. m.
Así que señorees por favor colaboren con esto.
1:46 p. m.

OTRAS ACTIVIDADES SEMANA DEL 07 AL 11 DE SEPTIEMBRE 2020

Miércoles 09 de septiembre

Asistimos a una reunión por la plataforma Teams, por solicitud del Coordinador de Formación ing. Eduin Negrete, reunión de carácter obligatorio, La reunión fue el miércoles 9 de septiembre a las 10:00 am.

Reunión que se realizó para tratar temas como las metas del centro entre otros.



EN QUE ANDAMOS



PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES - SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	LUNES 14 DE AGOSTO 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	25 APRENDICES	Se le da la bienvenida al instructor comercial Benito Vélez, se le brinda este espacio, para hacer su presentación y trabajar con los aprendices, además se les avisa de una próxima actividad.
	FICHA: 2088407, VEREDA: LAS DELICIAS, MUNICIPIO: SAN ANTERO, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MARTES 15 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	9 APRENDICES	Se les recibe las evidencias de la guía Nº3, la cual pudieron culminar, de manera satisfactoria. Enviaron el paso a paso del desarrollo del producto.
	FICHA: 2085085, VEREDA: SABANETA, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	MIERCOLES 16 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	15 APRENDICES	Se reciben las evidencias de la guia Nº3, el envio fue por medio de WhatsApp.
	FICHA: 2179380, VEREDA: MOCARI, MUNICIPIO: MONTERIA, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	JUEVES 17 DE SEPTIEMBRE 2020	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	NESTOR TAMARA	25 APRENDICES	Se organiza la siguiente actividad que serán unas exposiciones, se divide el grupo en 7 grupos, para trabajar cada uno de los temas de las exposiciones, asignándole a cada grupo, un tema.
	FICHA: 2077831, VEREDA: CASCO URBANO, MUNICIPIO: MOMIL, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.	VIERNES 18 DE SEPTIEMBRE 2020	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	NESTOR TAMARA	12 APRENDICES	Se recoben las envidencias del desarrollo de la guia Nº2, debido a los problemas presentados para la entrega de evidencias de este grupo se les brinda varios dias, para ponerse al dia.

ELABORADO POR:

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

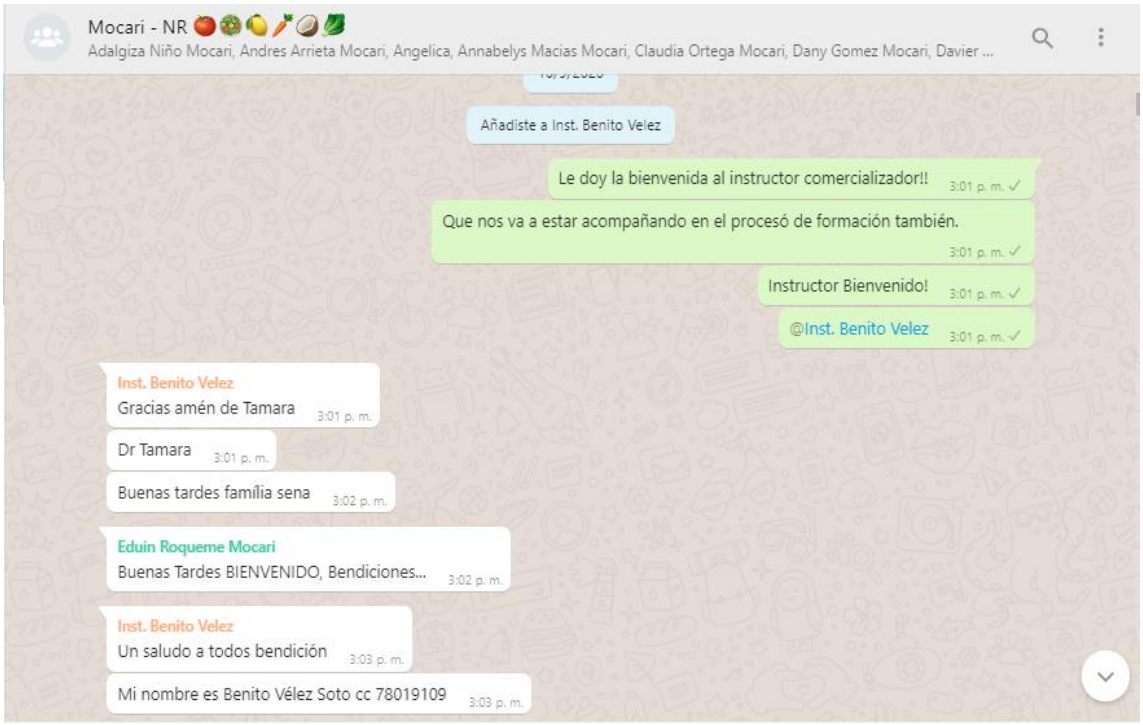
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

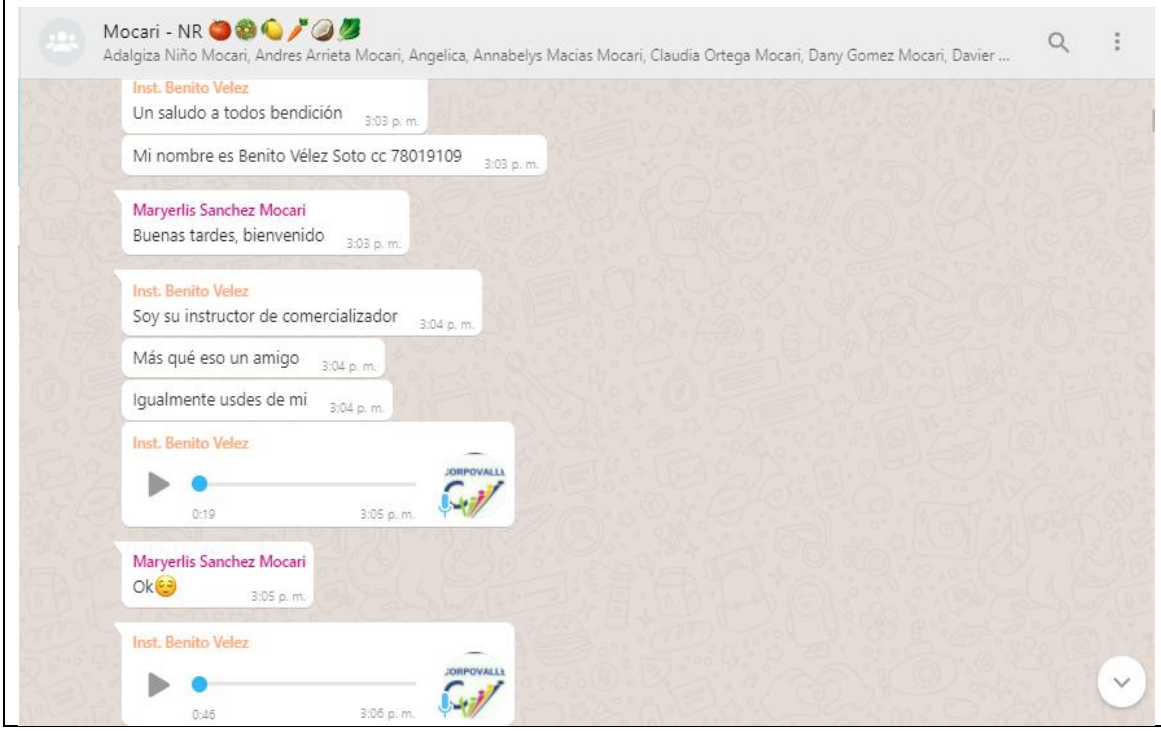
FECHA:	14/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias, **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente,**

En este día le dimos la bienvenida al grupo al instructor Benito Vélez, hicimos la debida presentación con el grupo dejando claro lo importante que es su trabajo y el poder trabajar de la mano con él, para el desarrollo óptimo de la formación, se le brindo el espacio para que dejara su primera actividad, y se les informo a los aprendices sobre la próxima actividad a realizar con mi persona.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Añadiste a Inst. Benito Velez
Le doy la bienvenida al instructor comercializador!! 3:01 p. m.
Que nos va a estar acompañando en el procesó de formación también. 3:01 p. m.
Instructor Bienvenido! 3:01 p. m.
@Inst. Benito Velez 3:01 p. m.
Inst. Benito Velez
Gracias amén de Tamara 3:01 p. m.
Dr Tamara 3:01 p. m.
Buenas tardes família sena 3:02 p. m.
Eduin Roqueme Mocari
Buenas Tardes BIENVENIDO, Bendiciones... 3:02 p. m.
Inst. Benito Velez
Un saludo a todos bendición 3:03 p. m.
Mi nombre es Benito Vélez Soto cc 78019109 3:03 p. m.


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Inst. Benito Velez
Un saludo a todos bendición 3:03 p. m.
Mi nombre es Benito Vélez Soto cc 78019109 3:03 p. m.
Maryerlis Sanchez Mocari
Buenas tardes, bienvenido 3:03 p. m.
Inst. Benito Velez
Soy su instructor de comercializador 3:04 p. m.
Más qué eso un amigo 3:04 p. m.
Igualmente usdes de mi 3:04 p. m.
Inst. Benito Velez
0:19 3:05 p. m.
Maryerlis Sanchez Mocari
Ok 3:05 p. m.
Inst. Benito Velez
0:46 3:06 p. m.

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

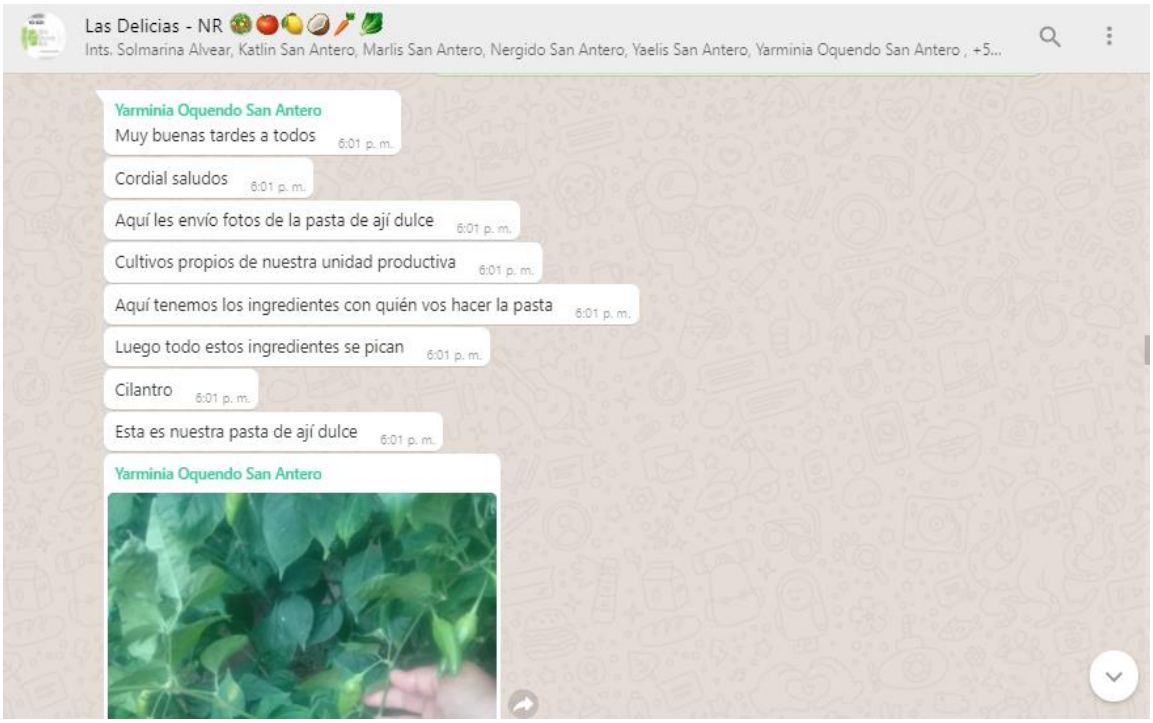
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

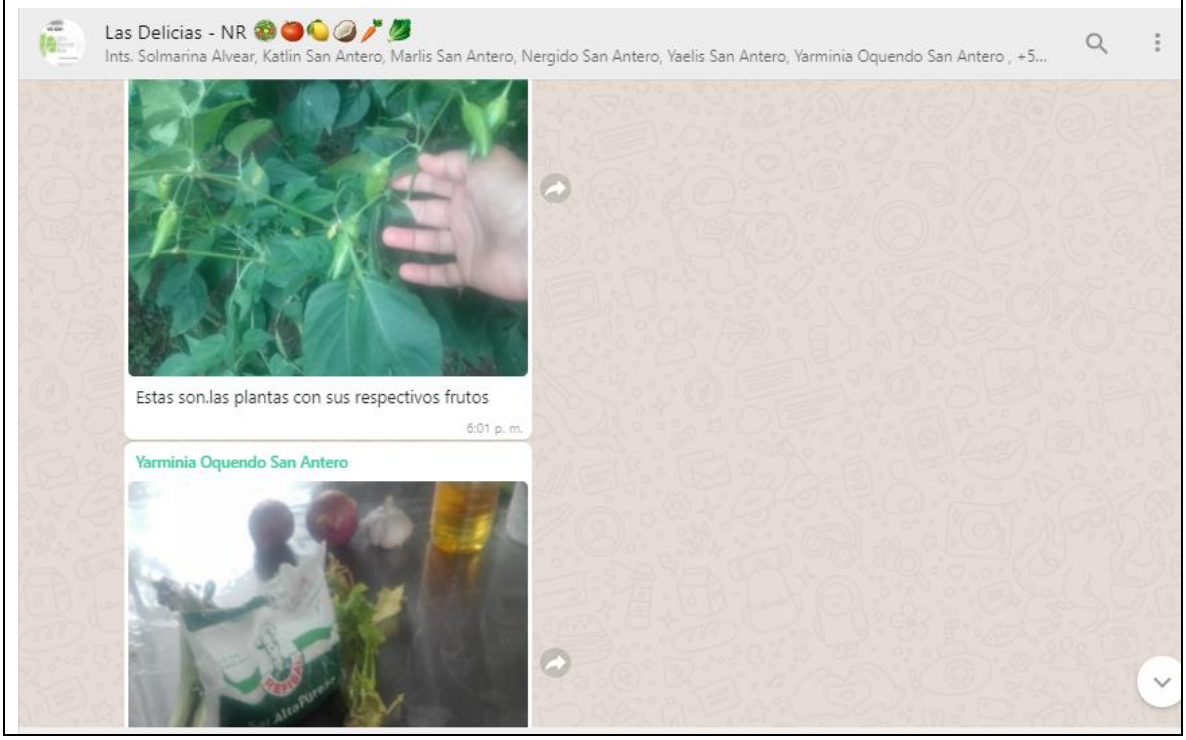
FECHA:	15/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2088407
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	LAS DELICIAS, SAN ANTERO – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Yarmina Oquendo
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3217068800
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

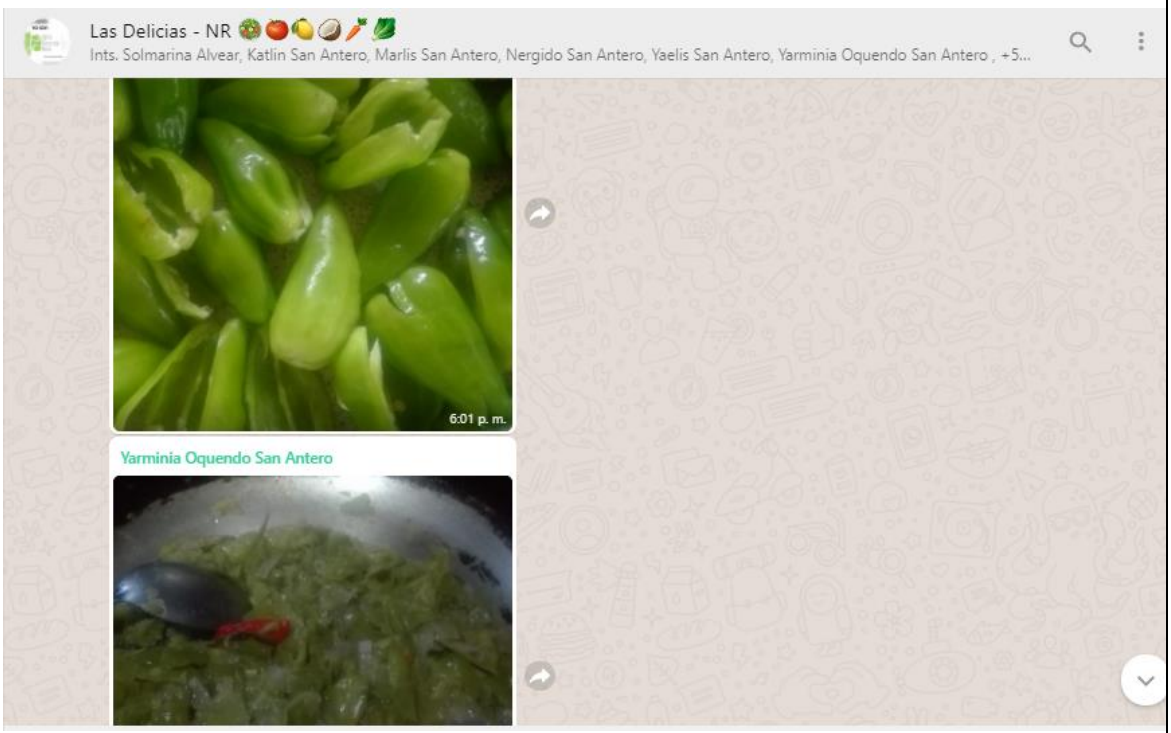
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde realizaremos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias, **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que nos encontramos trabajando en la segunda competencia que será la de, **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

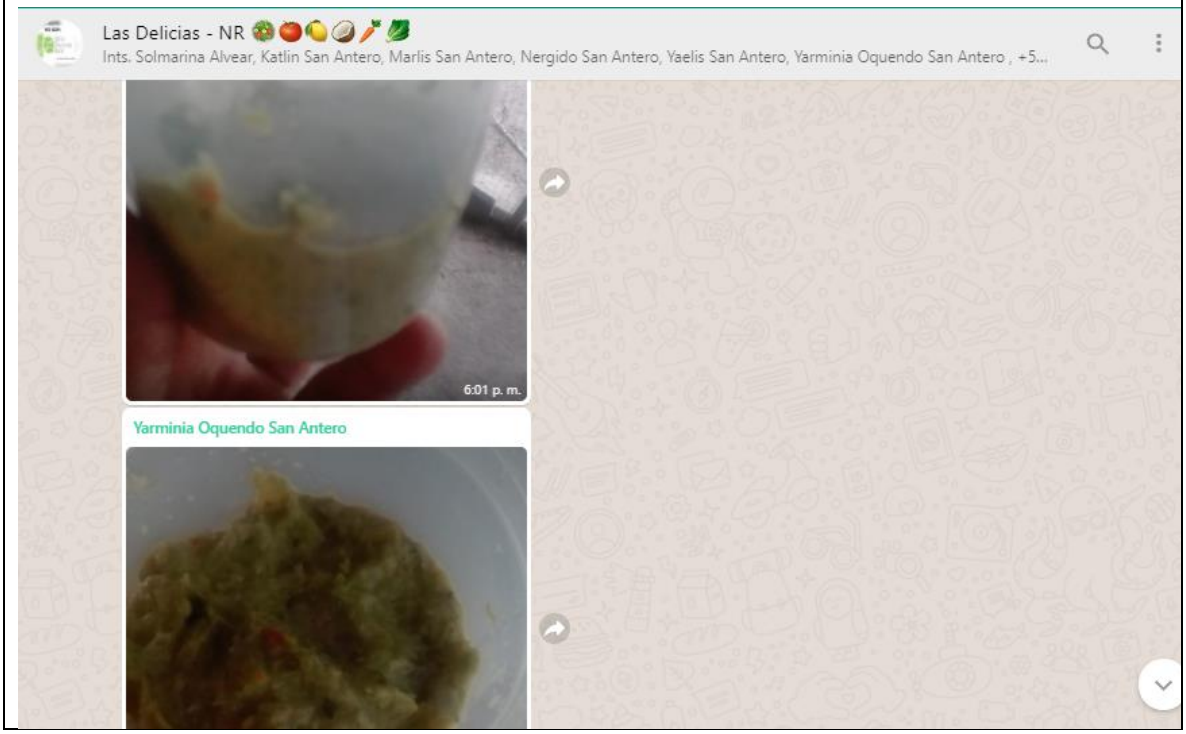
En este día recibimos el desarrollo de la guía Nº3 que fue enviada en clases pasadas, enviaron registro fotográfico, e hicieron un video en donde nos mostraban como desarrollaban el producto, quedaron algunos ítems de la guía por desarrollar, los cuales se comprometieron de enviar la próxima clase, debido a que por la señal no habían podido realizarlos.

EVIDENCIAS:


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
Yarminia Oquendo San Antero
Muy buenas tardes a todos 6:01 p. m.
Cordial saludos 6:01 p. m.
Aquí les envío fotos de la pasta de ají dulce 6:01 p. m.
Cultivos propios de nuestra unidad productiva 6:01 p. m.
Aquí tenemos los ingredientes con quién vos hacer la pasta 6:01 p. m.
Luego todo estos ingredientes se pican 6:01 p. m.
Cilantro 6:01 p. m.
Esta es nuestra pasta de ají dulce 6:01 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
Estas son.las plantas con sus respectivos frutos
6:01 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
6:01 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero


Las Delicias - NR
Ints. Solmarina Alvear, Katlin San Antero, Marlis San Antero, Nergido San Antero, Yaelis San Antero, Yarminia Oquendo San Antero , +5...
6:01 p. m.
Yarminia Oquendo San Antero

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

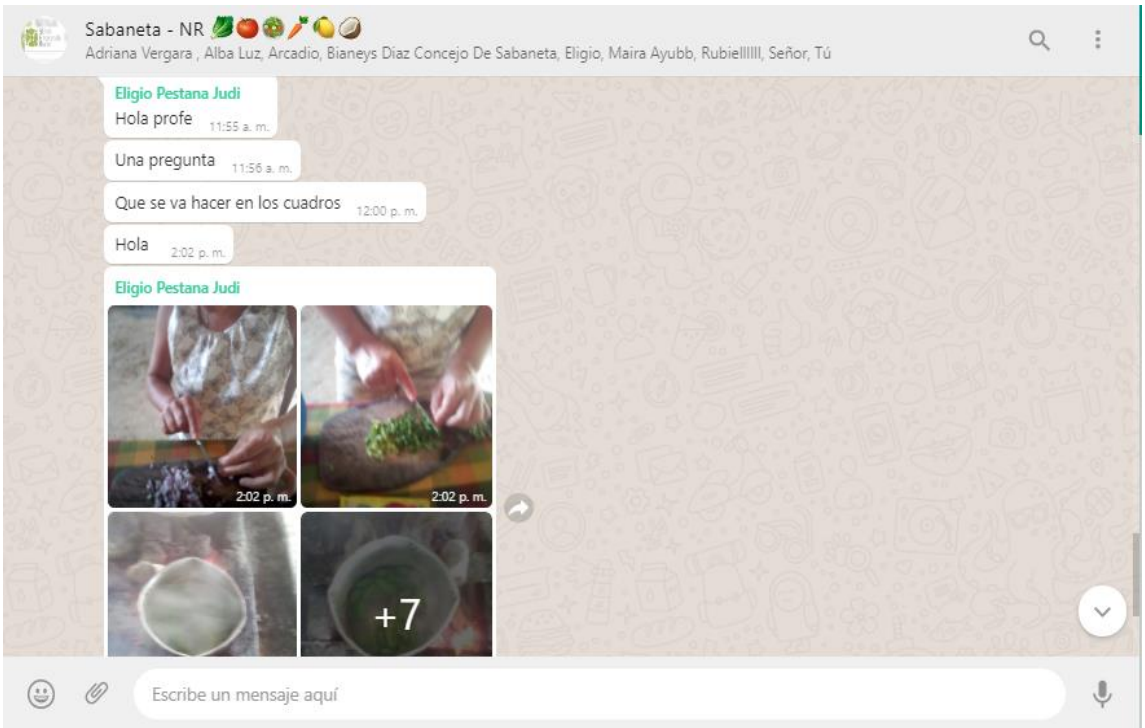
FECHA:	16/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2085085
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	SABANETA, MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Julio Cesar Vega
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3012022442
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

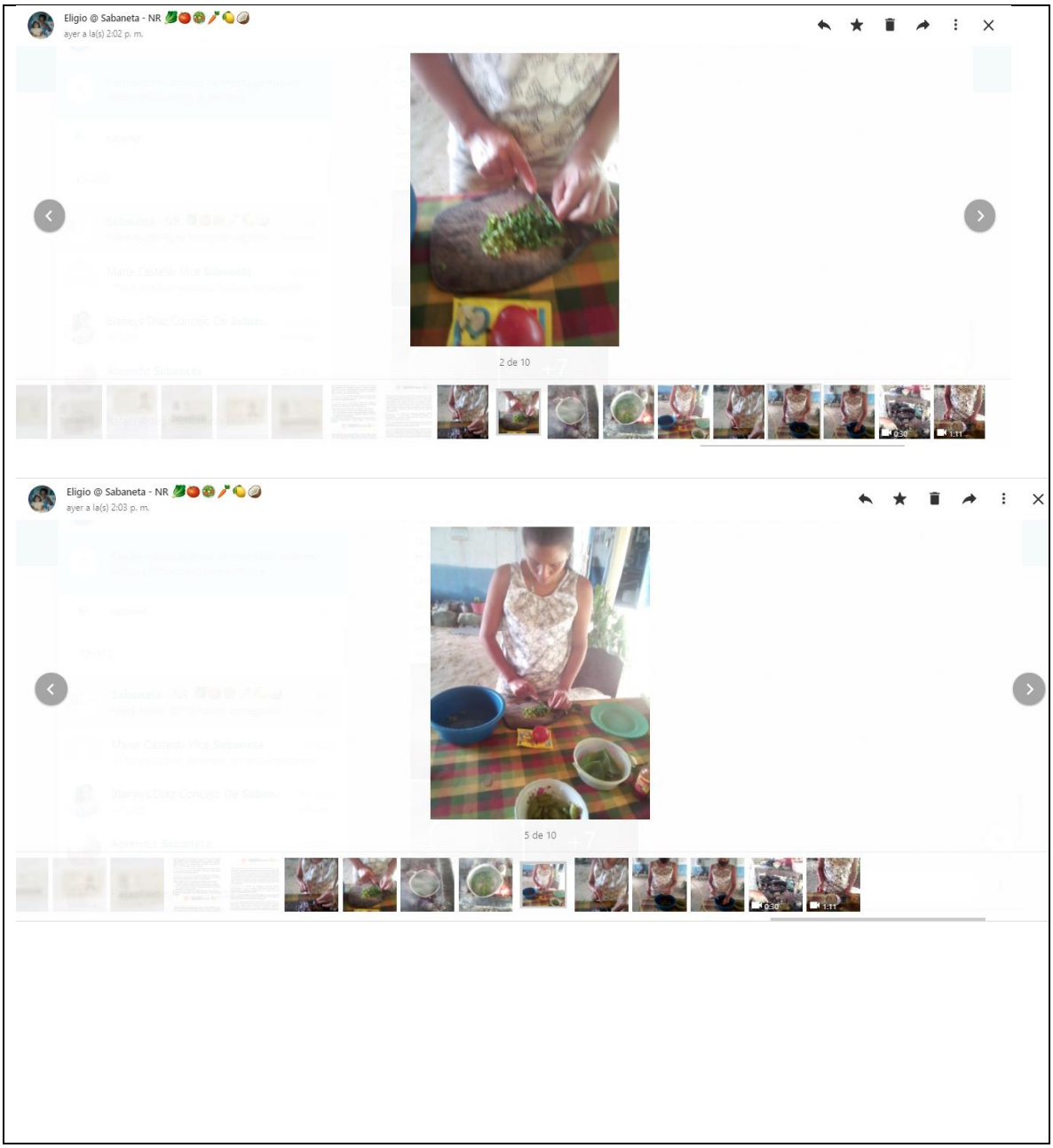
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde realizaremos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias, **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que nos encontramos trabajando en la segunda competencia que será la de, **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día recibimos una parte del desarrollo de la guía Nº3 que fue enviada la clase pasada, enviaron registro fotográfico, e hicieron un video en donde nos mostraban como desarrollaban el producto, quedaron algunos ítems de la guía por desarrollar, los cuales se comprometieron de enviar la próxima clase.

EVIDENCIAS:


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Eligio, Maira Ayubb, Rubiellllll, Señor, Tú
Nosotros escogimos la.mermelada 3:48 p. m.
Mermelada? 3:51 p. m.
Ahí hay bocadillo, salsa de berenjena, y salsa de aji. 3:51 p. m.
Rubiellllll
Profe el bocadillo lo quiere compacto oh como especie d una mermelada 4:11 p. m.
El bocadillo es compacto 4:15 p. m.
VIERNES
Hola muchachos. Cuentenme ya está lista la actividad?? 1:07 p. m.
@Rubiellllll @Eligio Pestana Judi 1:07 p. m.
Eligio Pestana Judi
Si Dios lo permite mañana se lo enviamos 3:23 p. m.
Bueno que no pase de mañana. 3:25 p. m.


Sabaneta - NR
Adriana Vergara , Alba Luz, Arcadio, Bianeys Diaz Concejo De Sabaneta, Eligio, Maira Ayubb, Rubiellllll, Señor, Tú
Eligio Pestana Judi
Hola profe 11:55 a. m.
Una pregunta 11:56 a. m.
Que se va hacer en los cuadros 12:00 p. m.
Hola 2:02 p. m.
Eligio Pestana Judi
2:02 p. m.
2:02 p. m.
+7
Escribe un mensaje aquí


Eligio @ Sabaneta - NR
ayer a la(s) 2:02 p. m.
2 de 10
Eligio @ Sabaneta - NR
ayer a la(s) 2:03 p. m.
5 de 10

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

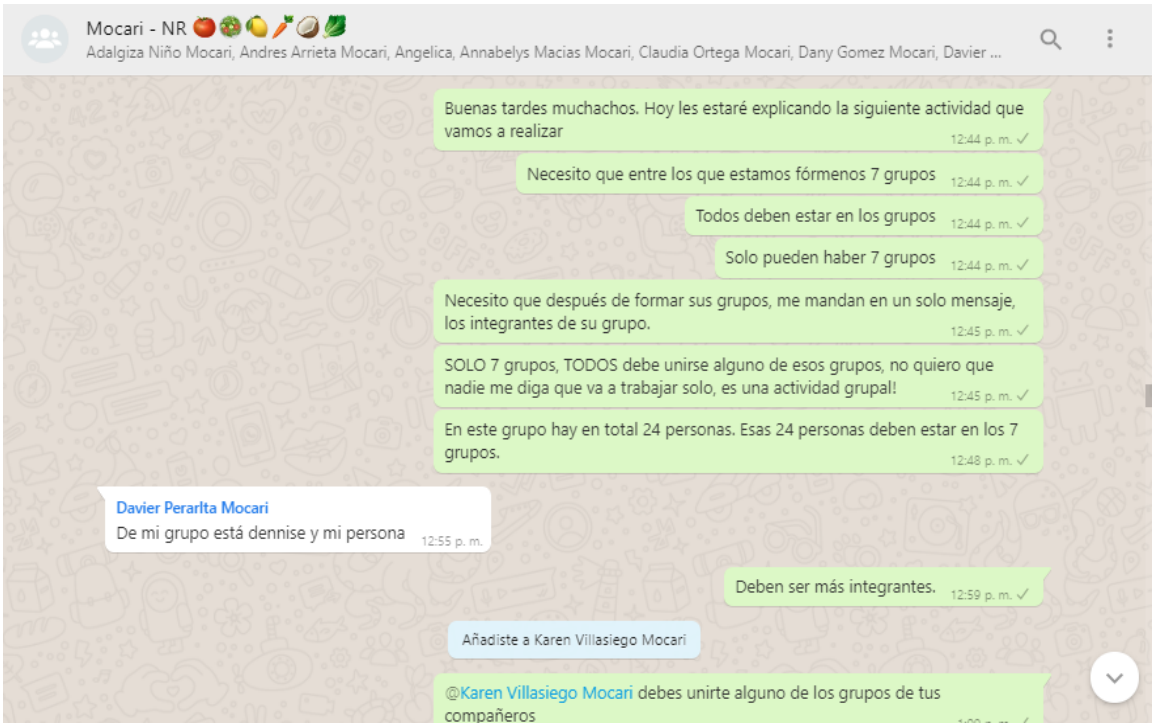
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

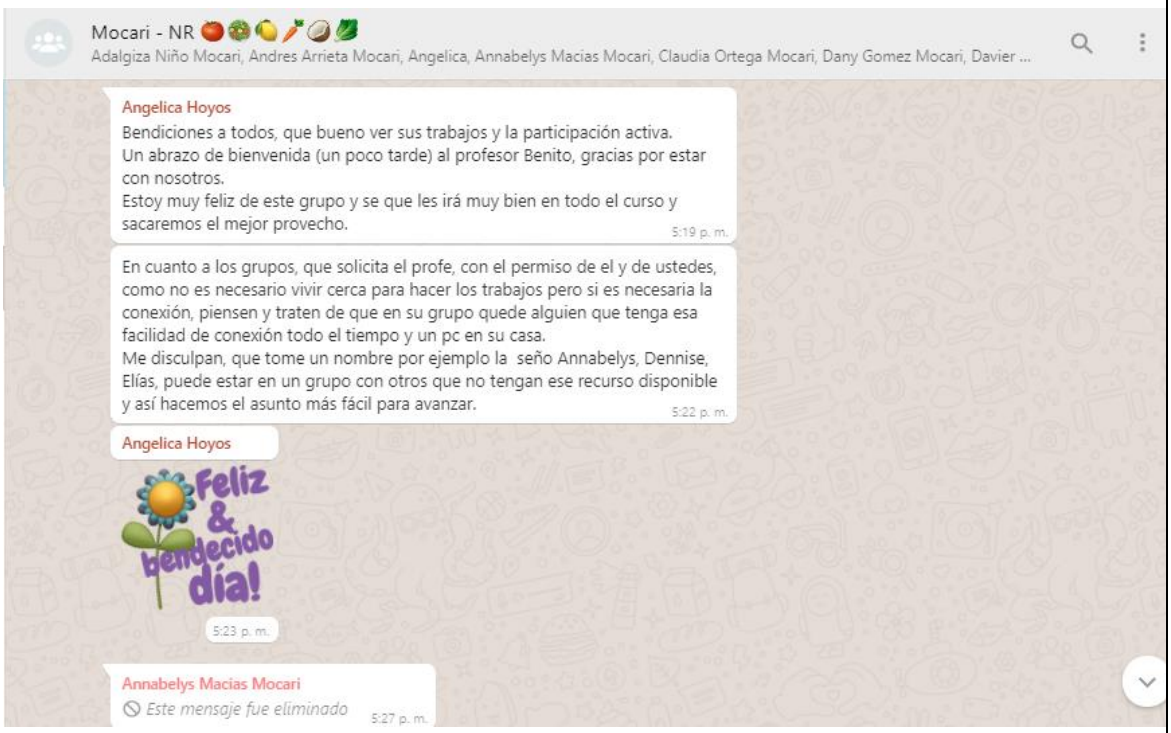
FECHA:	17/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2179380
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOCARI, MONTERIA – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ELIAS MEJIA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3225996239
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

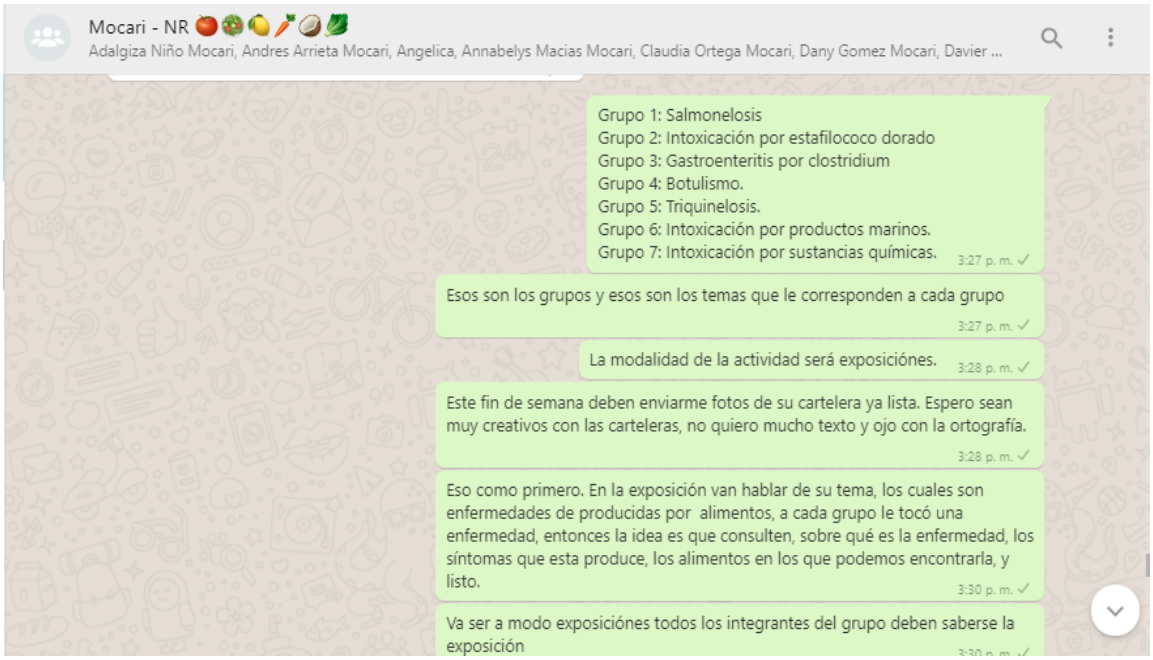
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de análisis, donde desarrollamos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a la competencia **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que en la primera competencia que trabajaremos será en la de **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día estaba programado darle inicio a la siguiente actividad de la formación, la cual consistía en una exposición que vamos a dividir en varias evidencias, lo que se hizo en este día, fue organizar los grupos, explicarles en qué consistía la actividad, y repartir los temas, los temas de las exposiciones serán algunas de las enfermedades causadas por los malos manejos a los alimentos.

EVIDENCIAS:


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Buenas tardes muchachos. Hoy les estaré explicando la siguiente actividad que vamos a realizar 12:44 p. m.
Necesito que entre los que estamos fórmenos 7 grupos 12:44 p. m.
Todos deben estar en los grupos 12:44 p. m.
Solo pueden haber 7 grupos 12:44 p. m.
Necesito que después de formar sus grupos, me mandan en un solo mensaje, los integrantes de su grupo. 12:45 p. m.
SOLO 7 grupos, TODOS debe unirse alguno de esos grupos, no quiero que nadie me diga que va a trabajar solo, es una actividad grupal! 12:45 p. m.
En este grupo hay en total 24 personas. Esas 24 personas deben estar en los 7 grupos. 12:48 p. m.
Davier Perarlta Mocari
De mi grupo está dennise y mi persona 12:55 p. m.
Deben ser más integrantes. 12:59 p. m.
Añadiste a Karen Villasiego Mocari
@Karen Villasiego Mocari debes unirte alguno de los grupos de tus compañeros


Mocari - NR
Adalgiza Niño Mocari, Andres Arrieta Mocari, Angelica, Annabelys Macias Mocari, Claudia Ortega Mocari, Dany Gomez Mocari, Davier ...
Angelica Hoyos
Bendiciones a todos, que bueno ver sus trabajos y la participación activa.
Un abrazo de bienvenida (un poco tarde) al profesor Benito, gracias por estar con nosotros.
Estoy muy feliz de este grupo y se que les irá muy bien en todo el curso y sacaremos el mejor provecho. 5:19 p. m.
En cuanto a los grupos, que solicita el profe, con el permiso de el y de ustedes, como no es necesario vivir cerca para hacer los trabajos pero si es necesaria la conexión, piensen y traten de que en su grupo quede alguien que tenga esa facilidad de conexión todo el tiempo y un pc en su casa.
Me disculpan, que tome un nombre por ejemplo la seño Annabelys, Dennise, Elías, puede estar en un grupo con otros que no tengan ese recurso disponible y así hacemos el asunto más fácil para avanzar. 5:22 p. m.
Angelica Hoyos
Feliz & bendecido día!
5:23 p. m.
Annabelys Macias Mocari
Este mensaje fue eliminado 5:27 p. m.



NOMBRE	Grup	Teléfono
Davier Jesus Peralta Bautista	1	3217092309
Denisse Camely Perez Tordecilla		3022017206
Nelson David Alvarez Mejia		3013972991
Jesus David Rios Contreras	2	313 5229022
Claudia Ortega Florez		3145294007
?		3145136965
Andres Felipe Arrieta Nuñez		3053409995
Saidis Torreglosa Escobar	3	3176815909
Jorge Eliecer Peralta Din		3205336227
Dany Luz Gomez Berrio		3003283471
Eduin de Jesus Roqueme Cardenas		3016992849
Elias Manuel Mejia Diaz	4	3225996239
Jaider David Monrrosis Usme		3022928172
Diana Luz Vega Berrio		3226238743
Kelly Yesenia Gonzalez Banquet		3122920169
Manuel Segundo Barrios Gomez	5	3145876740
Isaac David Barrios Sierra		3209209245
Jose Carlos Atencia Santos		3233888363
Jennery Sierra Florez	6	3136363795
Keren Lorena Villadiego Quintana		302 3680999
Adalgiza Niño Anaya		3104184210
Annabelys Macias Garcia		301 6749564
Jhaison Esmit Polo Izquierdo	7	3003674552
Vieris Marcela Tirado Padilla		3116081166
Sady Lorena Tobio Mendoza		3106221118
Maryerlis Sanchez Hernandez		300 2998531

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

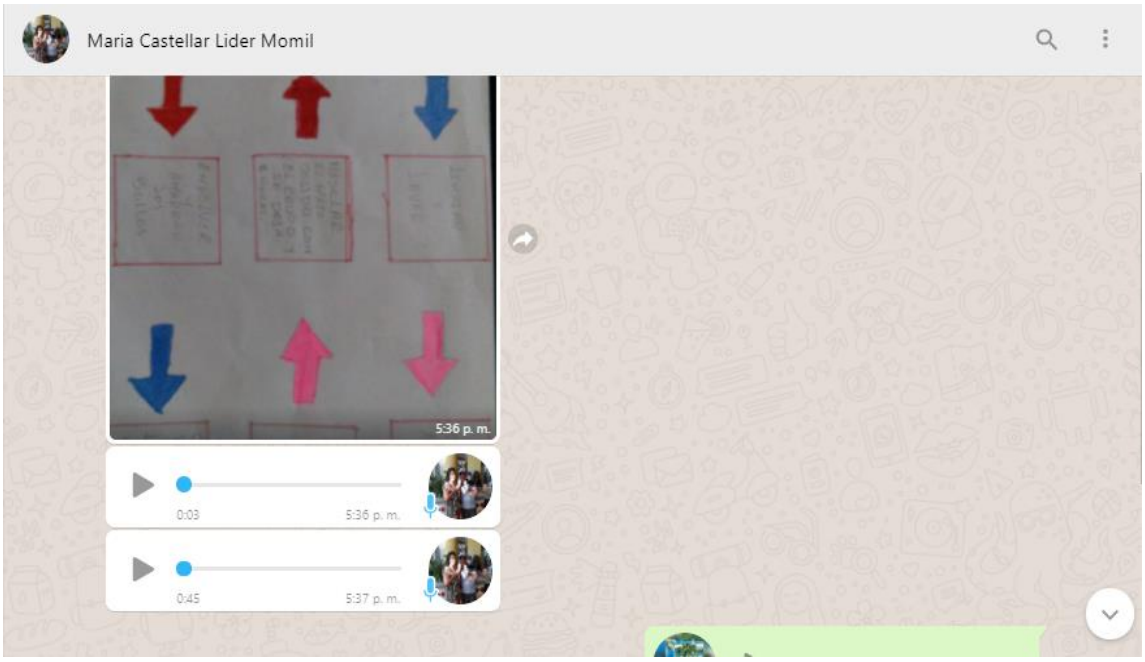
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER-REGIONAL CÓRDOBA

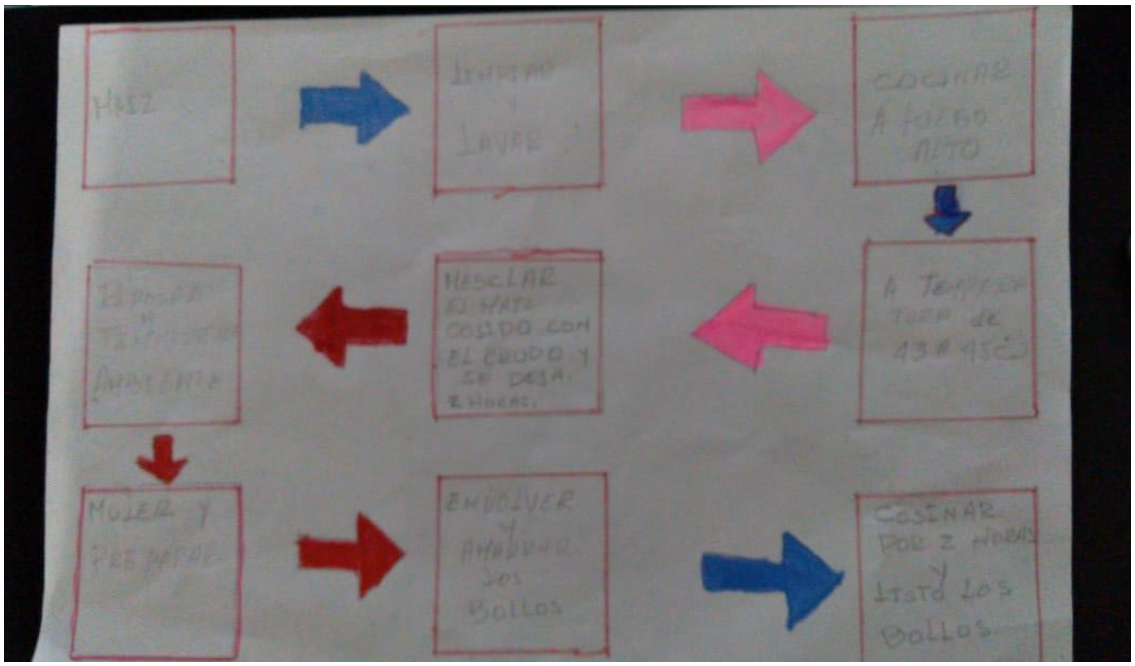
FECHA:	18/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	NESTOR RAUL TAMARA SIERRA
CÓDIGO DE FICHA:	2077831
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.
UBICACIÓN:	MOMIL – CORDOBA.
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Diego Hermosilla
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145528316
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP Y LLAMADAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Para la presente ficha, el proyecto formativo se encuentra en la fase de desarrollo, donde realizaremos las actividades de; ajustar el proceso de elaboración de derivados de frutas y hortalizas con base en la evaluación y normatividad, y así dándole cumplimiento primeramente a las competencias, **290801023 - manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 290801022 - ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.**
Haciendo la salvedad que nos encontramos trabajando en la segunda competencia que será la de, **ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa,**

En este día recibimos una parte del desarrollo de la guía Nº2 que fue enviada la primeramente esta semana realizaron lo que fue el diagrama de procesos, debido a que se han retardado un poco con el envió de las evidencias completas, por problemas personales que han presentado muchos de los aprendices, entonces con el fin de ser un poco comprensivos, y con la finalidad de que la formación continúe hemos sido pacientes y comprensivos en estos casos particulares.

EVIDENCIAS:


Maria Castellar Lider Momil
5:36 p. m.
0:03
5:36 p. m.
0:45
5:37 p. m.

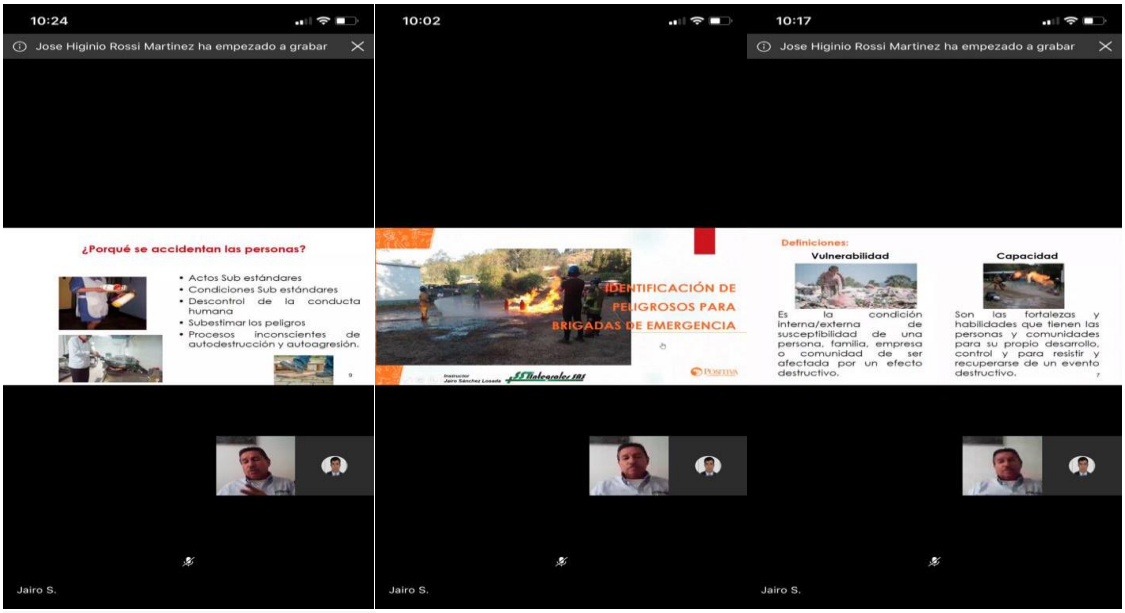

HAZ
LAVAR
COCINAR
MEZCLAR
A TERCER
MOLER Y
COCINAR
Listo los
Bollos

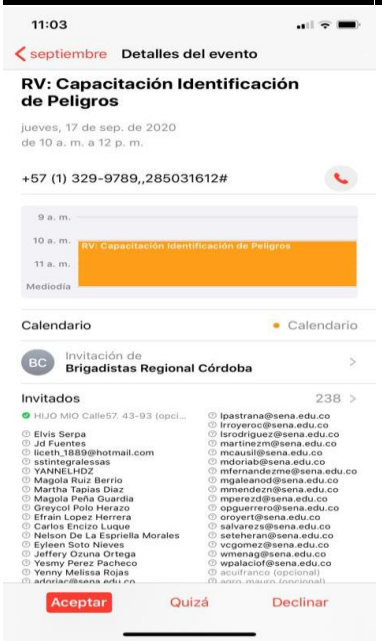
OTRAS ACTIVIDADES SEMANA DEL 14 AL 18 DE SEPTIEMBRE 2020

Jueves 17 de septiembre

Asistimos a una reunión por la plataforma Teams, por solicitud del eje de higiene u seguridad en el trabajo y el subsistema de gestión ambiental, La reunión fue el miércoles 9 de septiembre a las 10:00 am.

Tema de la reunión: Identificación de peligros.





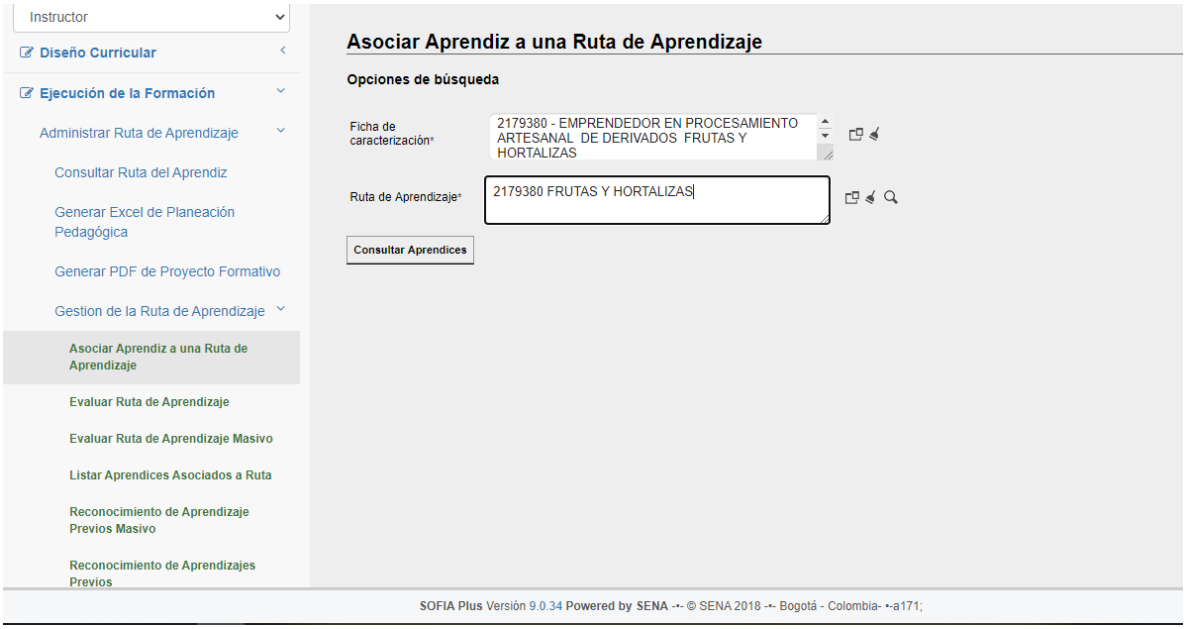
OTROS ANEXOS

Se compartió la oferta de cursos complementarios virtuales en mis redes sociales, Buscando apoyar y dar a conocer la oferta para el provecho de algún interesado.





ANEXO 3 Obligación contractual 3, Capturas de pantalla Sena Sofía plus.





Anexo 6 Obligación contractual **6**, Informe de tiempos en Sofía plus, Aplica también para obligación contractual **No. 13**.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 17/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 18/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2077831 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

- 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.

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085085 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

• 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.

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2179380 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

• 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.

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 104,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2088407 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

• 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.

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	224,00

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: NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Anexo 12 Obligación contractual **12**, certificado de la norma.

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

NESTOR RAUL TAMARA SIERRA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1102853224

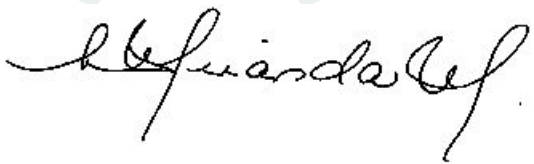
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL BASICO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diez (10) días del mes de Diciembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por



740752 - 10/12/2019
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 10 de Diciembre de 2022

AURA JOSEFINA MIRANDA MENDOZA
SUBDIRECTORA CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
REGIONAL CÓRDOBA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 952300240201056CC1102853224C.