PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería Córdoba, Julio 31 - 2020

Señor
IVÁN GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. 1338523
Coordinador Académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Julio** del año 2020

Referencia: No 1338523 del año 2020

Yo, SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté, 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. 68000013815 del 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. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área asignada dentro del programa	Se inició en la modalidad no presencial con la bienvenida y	Anexo #1 Captures grupo whatssap, carpeta

	SER, en las competencias, resultados 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	desarrollo de la primera guía de aprendizaje correspondiente al programa Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	drive con informes semanales https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?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	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
3	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se planeo y se ejecuto las guias de aprendizaje para la formación Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819 ajustada a la modalidad de no presencialidad	Anexo # 2Pantallazos de guias. Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa 96151518 código de proyecto 2084733 de la formación emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	Anexo #3 planeacion pedagógica. Y anexo 2 guias de aprendizajes Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?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	Se Apoyó en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices en redes sociales	Anexo #4 captura de pagina de Facebook
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 formalizo Matricula de los cursos gestionados programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	Anexo #5 Formato de Caracterización firmada por el coordinador académico 2. Pantallazo de correo con los códigos de solicitud y ficha 3. Correo de confirmación de matricula Tambien es posible

			evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
8	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se desarrollo una estrategia motivacionales y de reflexiones en las formaciones programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819, permitiendo la permanencia de los aprendices en el programa	Anexo#1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
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	Se realizo el seguimiento de la formacion como también la retroalimentación en las actividades	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
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 Elaboró el informe mensual, atendiendo los requerimientos por parte de la supervicion	Informe mensual de ejecución cargado en plataforma 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	Cuento con la certificación en Orientar formacion presencial de acuerdo con procedimientos tecnicos y normativa y Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Se estará atento a cualquier proceso de certificación en competencia para mejorar el proceso formativo.	Anexo #6 certificados de la norma

	PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollaron las horas de formación requeridas por el programa de formación emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	Anexo # 7 registro Gestión de tiempo sofia plus
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	Se apoyo las acciones definidas en el programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819 para atender la línea de negocio rural	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
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	Se planeo, ejecuto, realizo seguimiento del programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819para atender la línea de negocio rural	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
17	Entrega de informes y resultados parciales mensuales en cada uno de los reportes de cuentas	Se Presento el informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro	Informe contractual cargado en secopII
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	Se apoyo planeación, ejecución y sistematización de formaciones en emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	Anexo # 8 captures de whatssap de las solicitudes de la formación.

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 ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Se formulo proyecto formativo de acuerdo a las condiciones locales y carácter empresarial, código proyecto 2084733	Anexo #3
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.	Se reporto y se sistematizo las acciones y resultados del proceso de matricula del programa de formación emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819	Anexo #5 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1-aa9mUiEOehyTnzBgfZuY3yT2hjX73VK?usp=sharing
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 ejecuto la obligación	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 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.	durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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.	durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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	Se participo en una capacitación de Finagro, taller de educación financiera y el campo a un click	Anexo #9 pantallazo del taller por videoconferencia finagro y el campo a un click
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. **9408131674** de la planilla correspondiente al mes de **Junio**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en 76 folios

Cordialmente,

Sonia Abisambra
Firma
SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
Contratista
C.C. No. 30.687.389 De Cereté

Recibí a satisfacción:

Firma
IVÁN GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1338523
Coordinador Académico

ANEXOS

Anexo #1 aplica para Obligación contractual 1, 8, 9, 15, 16,

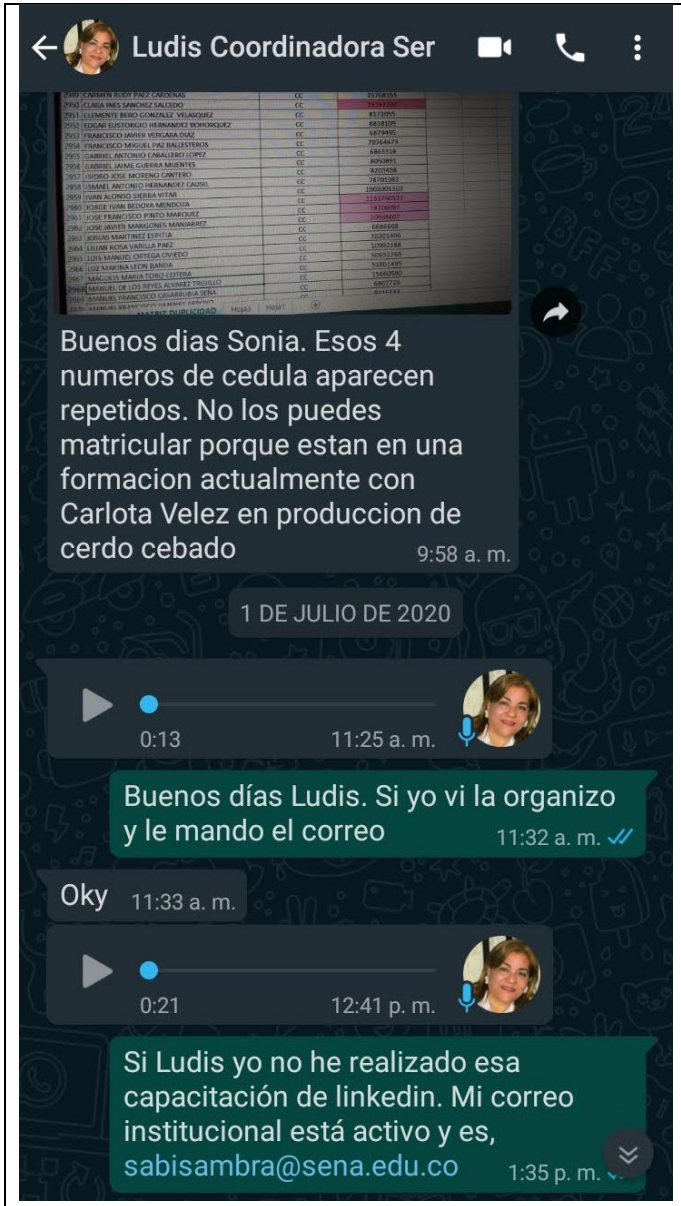
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 01 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TRANSFORMACION FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	MONTERIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	El día miércoles se realiza requerimiento de Mara en realizar cambio en uno de los entregables de los grupos ya finalizados como es la matriz de colocados.
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



outlook.live.com/mail/0/sentitems/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJlNjAtMDACLTAwCgAQAKXi3bH45klLjuoRfE8Jlg8%3D?RpsCsrfState=51f3cc31...
Aplicaciones TOP COACH Convertidor Youtub... Manipulación de ali... 3 rompehielos diná... Página principal de... Resolución 2674 de... Legislación de Alim...

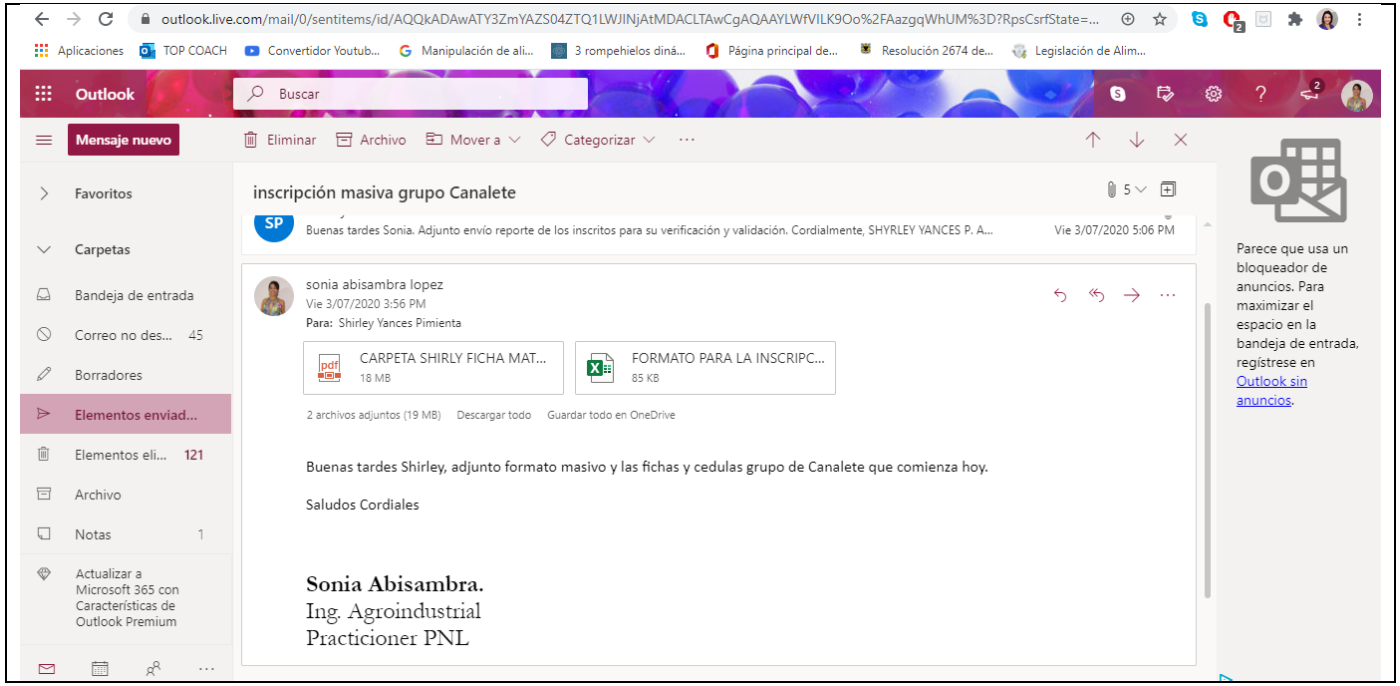
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

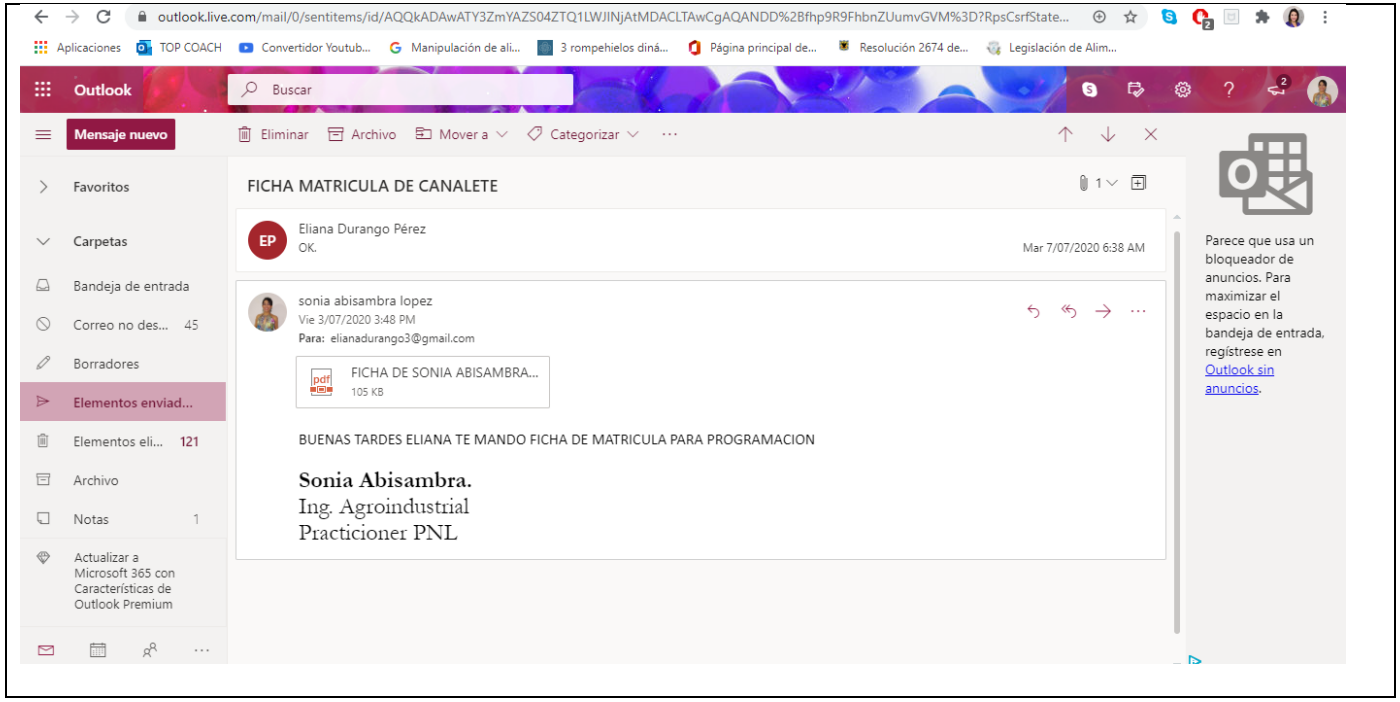
FECHA:	Julio 02 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	TRANSFORMACION FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN: (Indicar Vereda y Municipio)	MONTERIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de whatsap, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

Competencia desarrollada:	
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	El día jueves se terminó de organizar archivo para matricula de grupo en canalete.
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


outlook.live.com/mail/0/sentitems/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJlNjAtMDACLTAwCgAQAAYLWfVILK9Oo%2FAazgqWhUM%3D?RpsCsrfState=...
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Outlook
Buscar
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Bandeja de entrada
Correo no des... 45
Borradores
Elementos enviad...
Elementos eli... 121
Archivo
Notas 1
Actualizar a Microsoft 365 con Características de Outlook Premium
inscripción masiva grupo Canalete
5
SP
Buenas tardes Sonia. Adjunto envío reporte de los inscritos para su verificación y validación. Cordialmente, SHYRLEY YANCES P. A...
Vie 3/07/2020 5:06 PM
sonia abisambra lopez
Vie 3/07/2020 3:56 PM
Para: Shirley Yances Pimienta
CARPETA SHIRLY FICHA MAT...
18 MB
FORMATO PARA LA INSCRIPC...
85 KB
2 archivos adjuntos (19 MB)
Descargar todo
Guardar todo en OneDrive
Buenas tardes Shirley, adjunto formato masivo y las fichas y cedulas grupo de Canalete que comienza hoy.
Saludos Cordiales
Sonia Abisambra.
Ing. Agroindustrial
Practicioner PNL
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.



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

FECHA:	Julio 03 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ

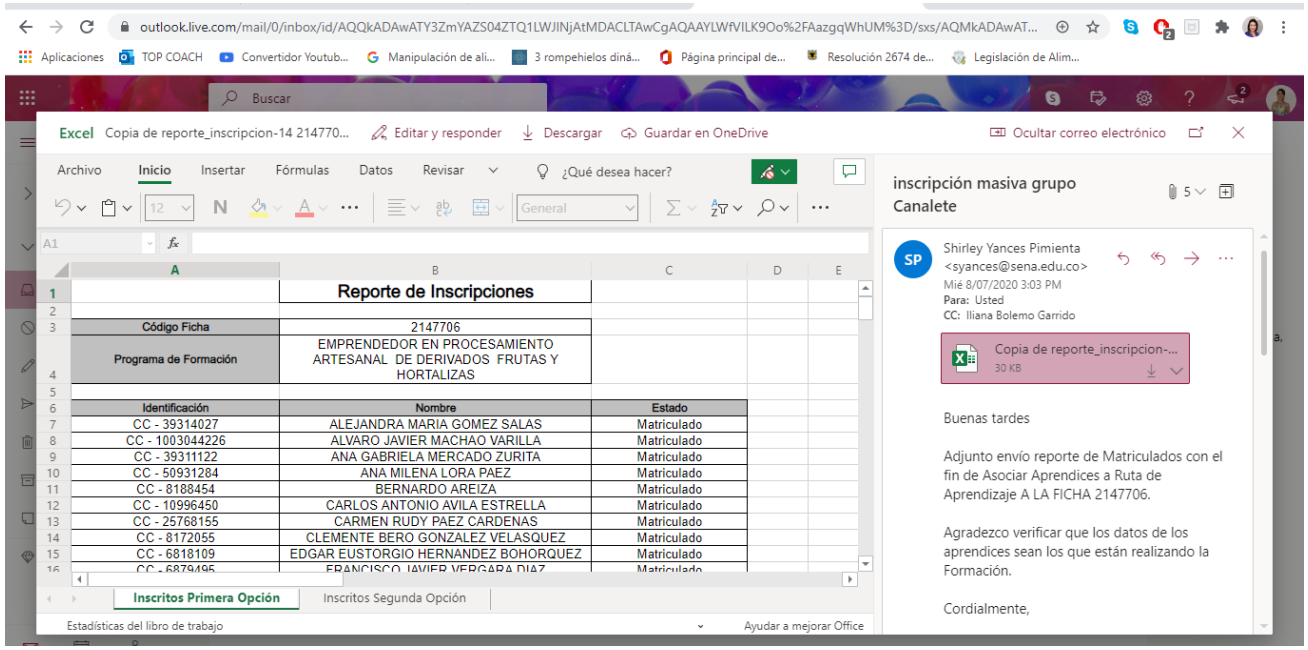
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	Canalete
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

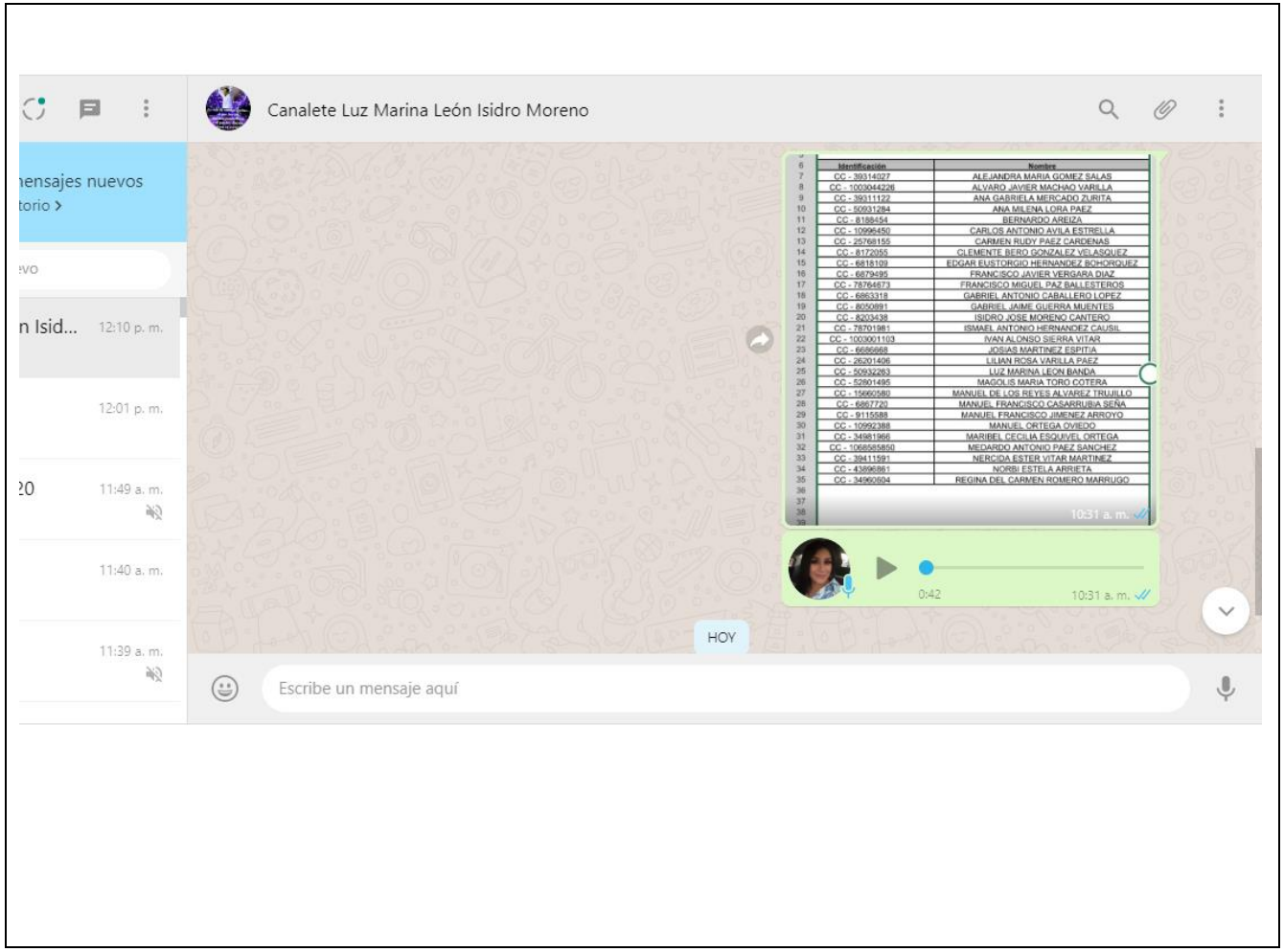
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje	Organización con líder grupo para corroborar infor-

desarrolladas:	mación de los preinscritos	
Observaciones:		

EVIDENCIAS:



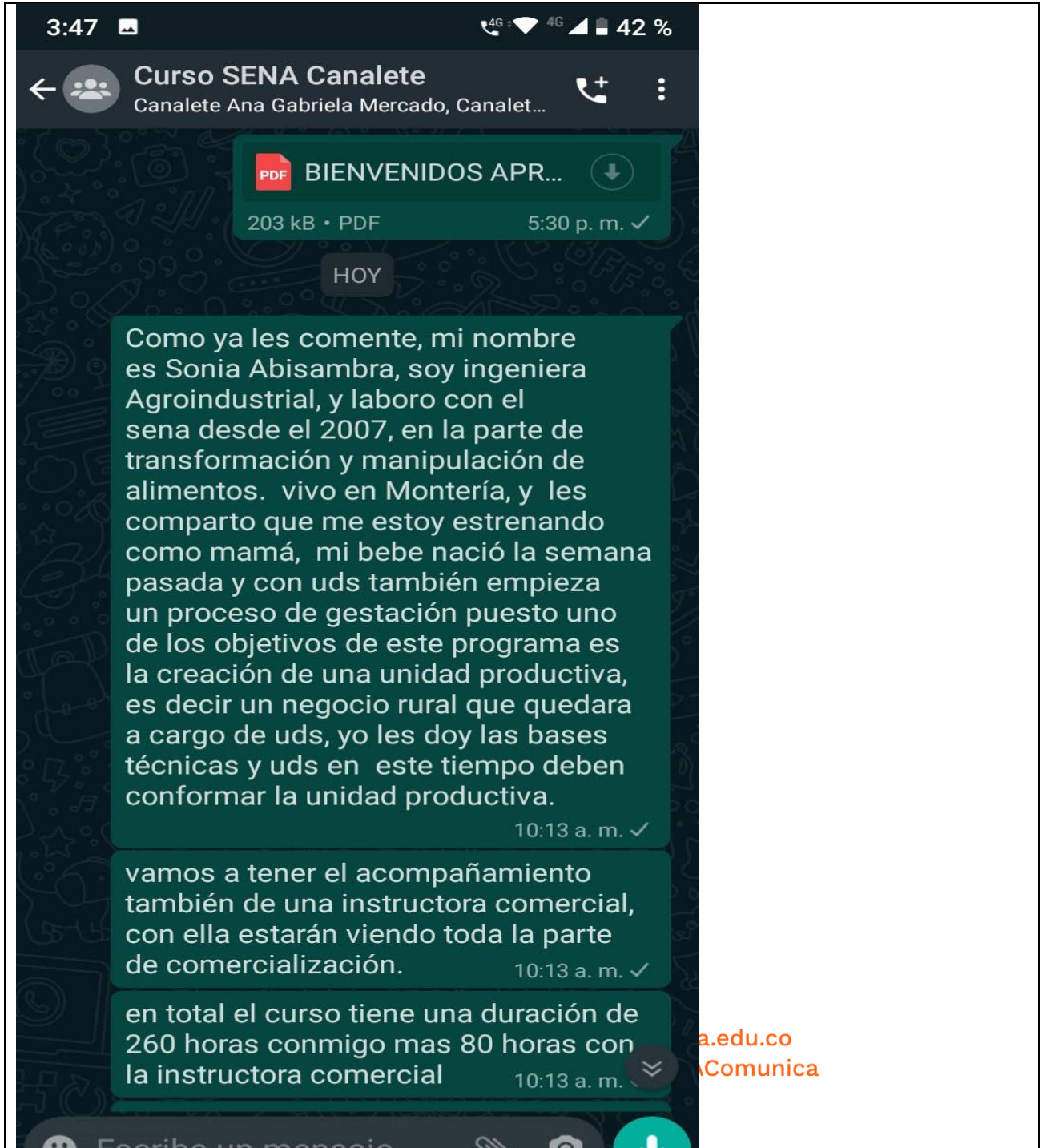


INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 06 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de whatsap, llamadas
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

Competencia desarrollada:	No aplica

Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica	
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Se realiza socialización y bienvenida al grupo de aprendices	
Observaciones:		
EVIDENCIAS:		



a.edu.co
AComunica

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

FECHA:	Julio 07 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Presentación del programa de formacion
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete...
DISEÑO CURRICULAR ...
PDF • 51 kB
1:03 p. m.
buenas tardes apreciados aprendices
1:03 p. m.
hoy les envío el diseño curicular que es el programa de lo que vamos a ver, están las competencias que verán conmigo en la parte técnica que es lo relacionado con la higiene y manipulación de alimentos y la transformación de los alimentos, y la parte comercial que es lo que desarrollaran con la instructora Estela
1:06 p. m.
espero se encuentren todos bien al lado de sus familiares y Dios los bendiga enormemente
1:10 p. m.
recuerden cualquier duda o inquietud me escriben al interno
1:10 p. m.
saludos
1:11 p. m.
GIF
Escribe un mensaje aquí

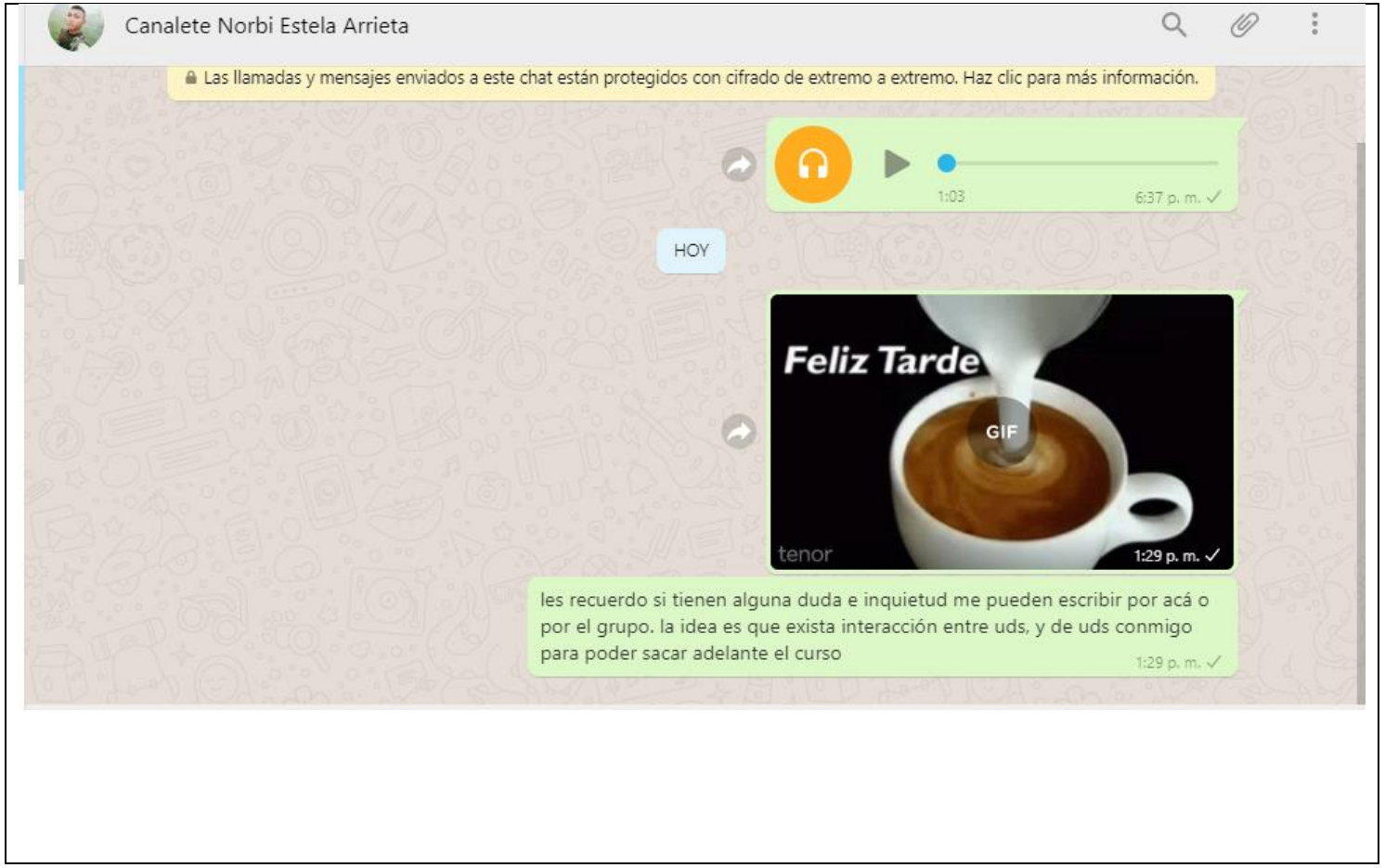

Canalete Iván Alonso Sierra
Feliz Tarde
GIF
tenor
1:28 p. m.
les recuerdo si tienen alguna duda e inquietud me pueden escribir por acá o por el grupo. la idea es que exista interacción entre uds, y de uds conmigo para poder sacar adelante el curso
1:29 p. m.
Buenas tarde licenciada el día de mañana le estaré enviando toda las actividades
3:52 p. m.
Tú
GIF GIF
Gracias
3:52 p. m.
Que pase una feliz tarde
3:52 p. m.
Igualmente
3:59 p. m.

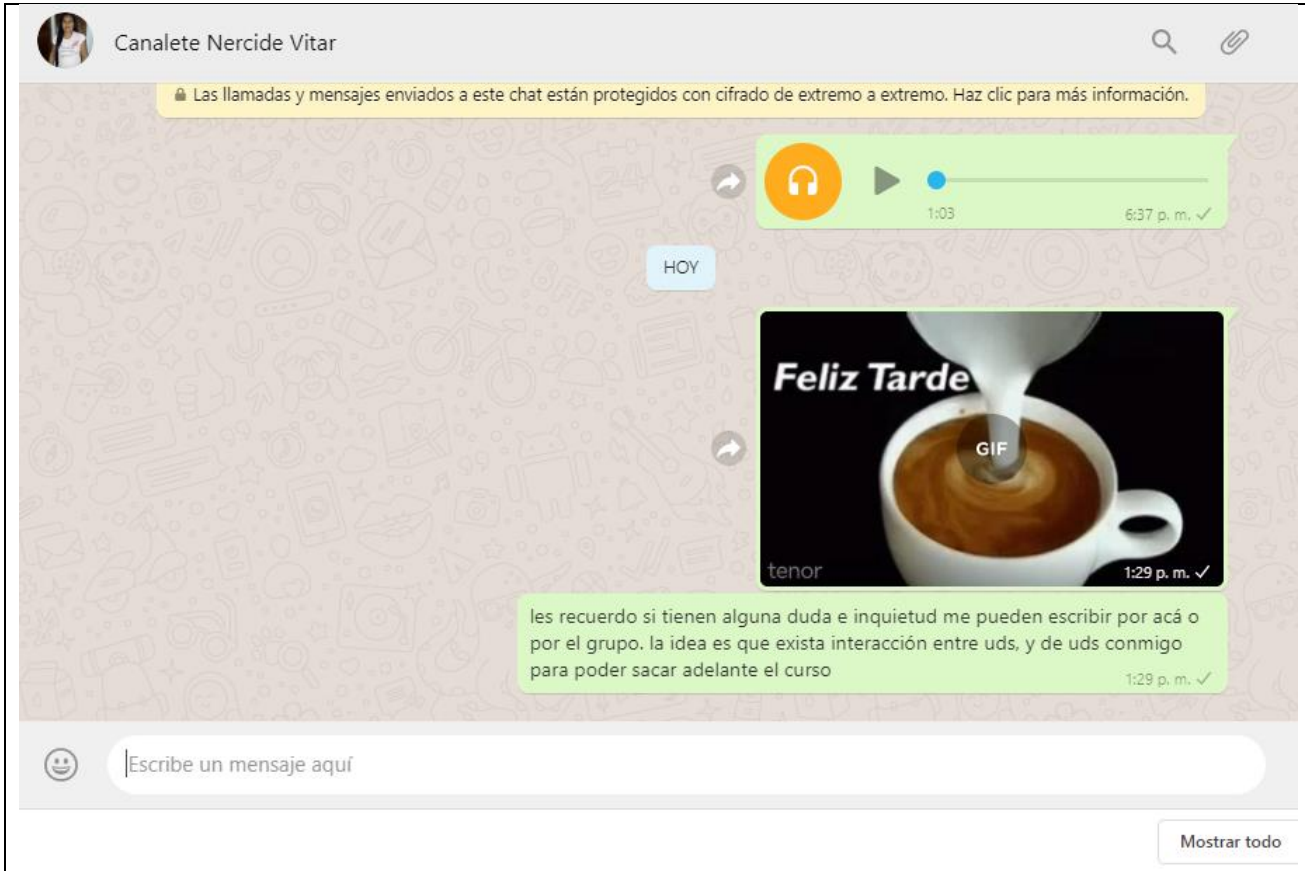
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

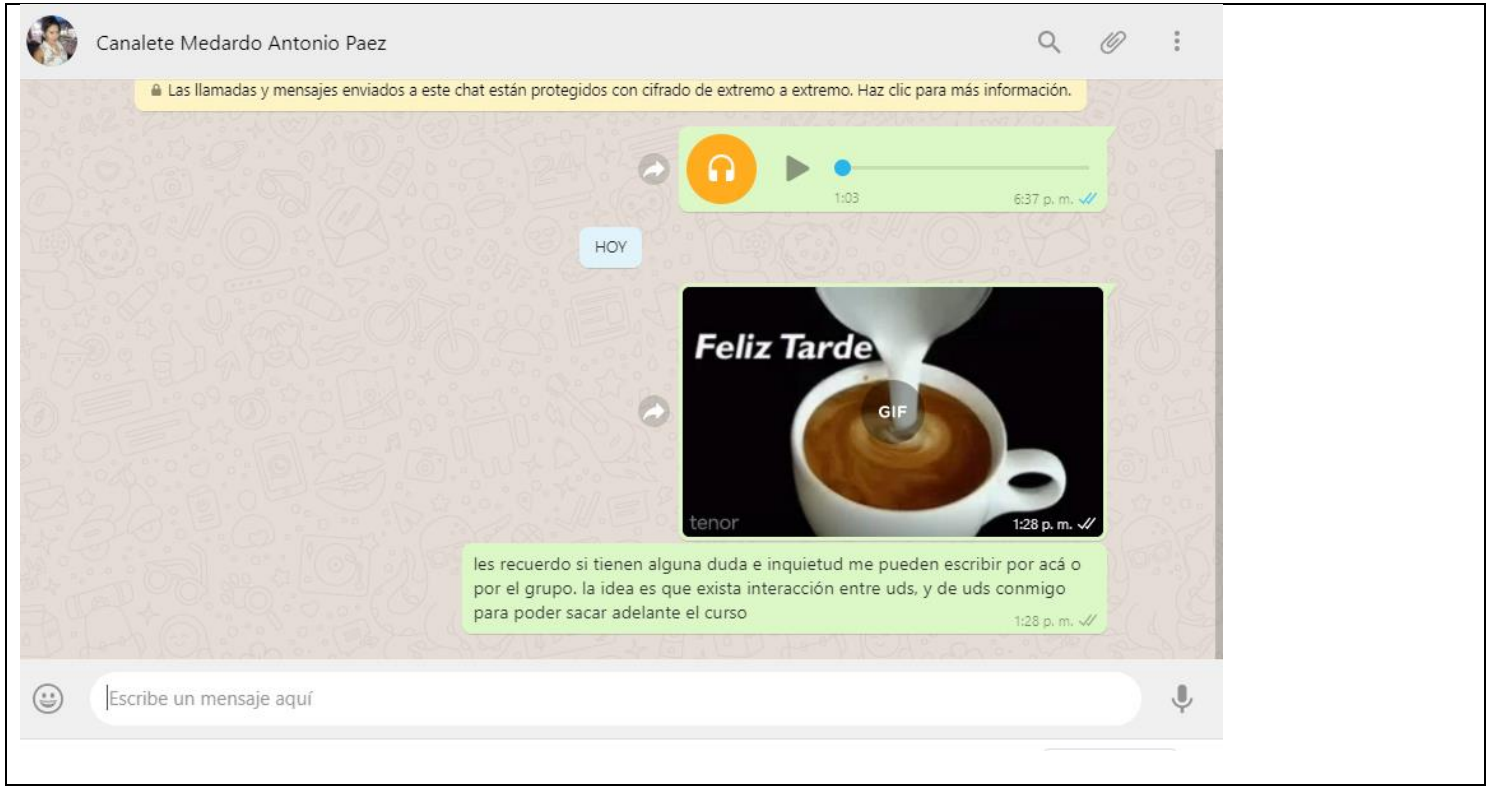
FECHA:	Julio 08 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

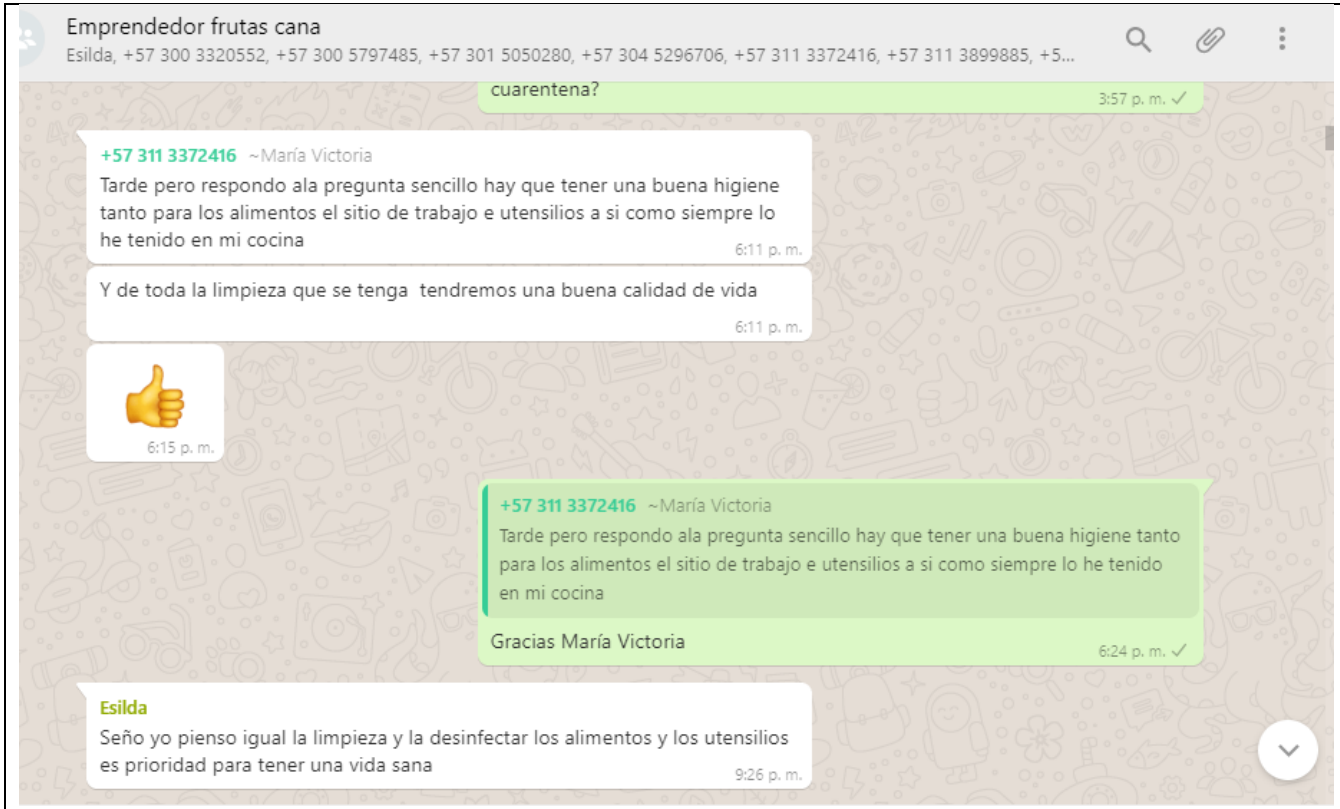
Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Espacio para dudas o inquietudes
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Canalete Norbi Estela Arrieta
Las llamadas y mensajes enviados a este chat están protegidos con cifrado de extremo a extremo. Haz clic para más información.
1:03
6:37 p. m.
HOY
Feliz Tarde
GIF
tenor
1:29 p. m.
les recuerdo si tienen alguna duda e inquietud me pueden escribir por acá o por el grupo. la idea es que exista interacción entre uds, y de uds conmigo para poder sacar adelante el curso
1:29 p. m.


Canalete Nercide Vitar
Las llamadas y mensajes enviados a este chat están protegidos con cifrado de extremo a extremo. Haz clic para más información.
1:03
6:37 p. m.
HOY
Feliz Tarde
GIF
tenor
1:29 p. m.
les recuerdo si tienen alguna duda e inquietud me pueden escribir por acá o por el grupo. la idea es que exista interacción entre uds, y de uds conmigo para poder sacar adelante el curso
1:29 p. m.
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo


Canalete Medardo Antonio Paez
Las llamadas y mensajes enviados a este chat están protegidos con cifrado de extremo a extremo. Haz clic para más información.
1:03
6:37 p. m.
HOY
Feliz Tarde
GIF
tenor
1:28 p. m.
les recuerdo si tienen alguna duda e inquietud me pueden escribir por acá o por el grupo. la idea es que exista interacción entre uds, y de uds conmigo para poder sacar adelante el curso
1:28 p. m.
Escribe un mensaje aquí

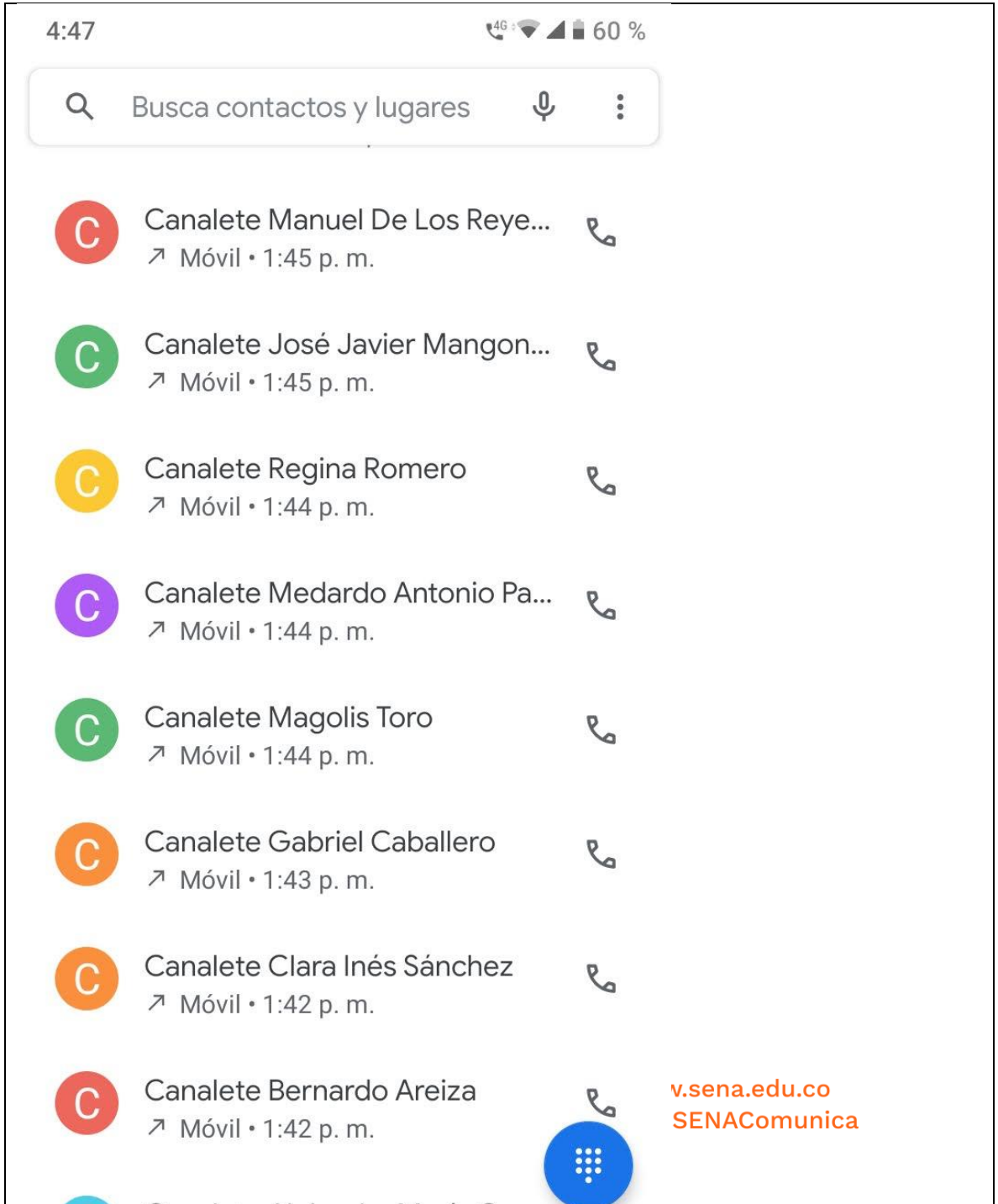

Emprendedor frutas cana
Esilda, +57 300 3320552, +57 300 5797485, +57 301 5050280, +57 304 5296706, +57 311 3372416, +57 311 3899885, +5...
cuarentena?
3:57 p. m.
+57 311 3372416 ~María Victoria
Tarde pero respondo ala pregunta sencillo hay que tener una buena higiene tanto para los alimentos el sitio de trabajo e utensilios a si como siempre lo he tenido en mi cocina
6:11 p. m.
Y de toda la limpieza que se tenga tendremos una buena calidad de vida
6:11 p. m.
6:15 p. m.
+57 311 3372416 ~María Victoria
Tarde pero respondo ala pregunta sencillo hay que tener una buena higiene tanto para los alimentos el sitio de trabajo e utensilios a si como siempre lo he tenido en mi cocina
Gracias María Victoria
6:24 p. m.
Esilda
Seño yo pienso igual la limpieza y la desinfectar los alimentos y los utensilios es prioridad para tener una vida sana
9:26 p. m.

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

FECHA:	Julio 09 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Llamadas a aprendices que no tienen WhatsApp.
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



v.sena.edu.co
SENAComunica

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

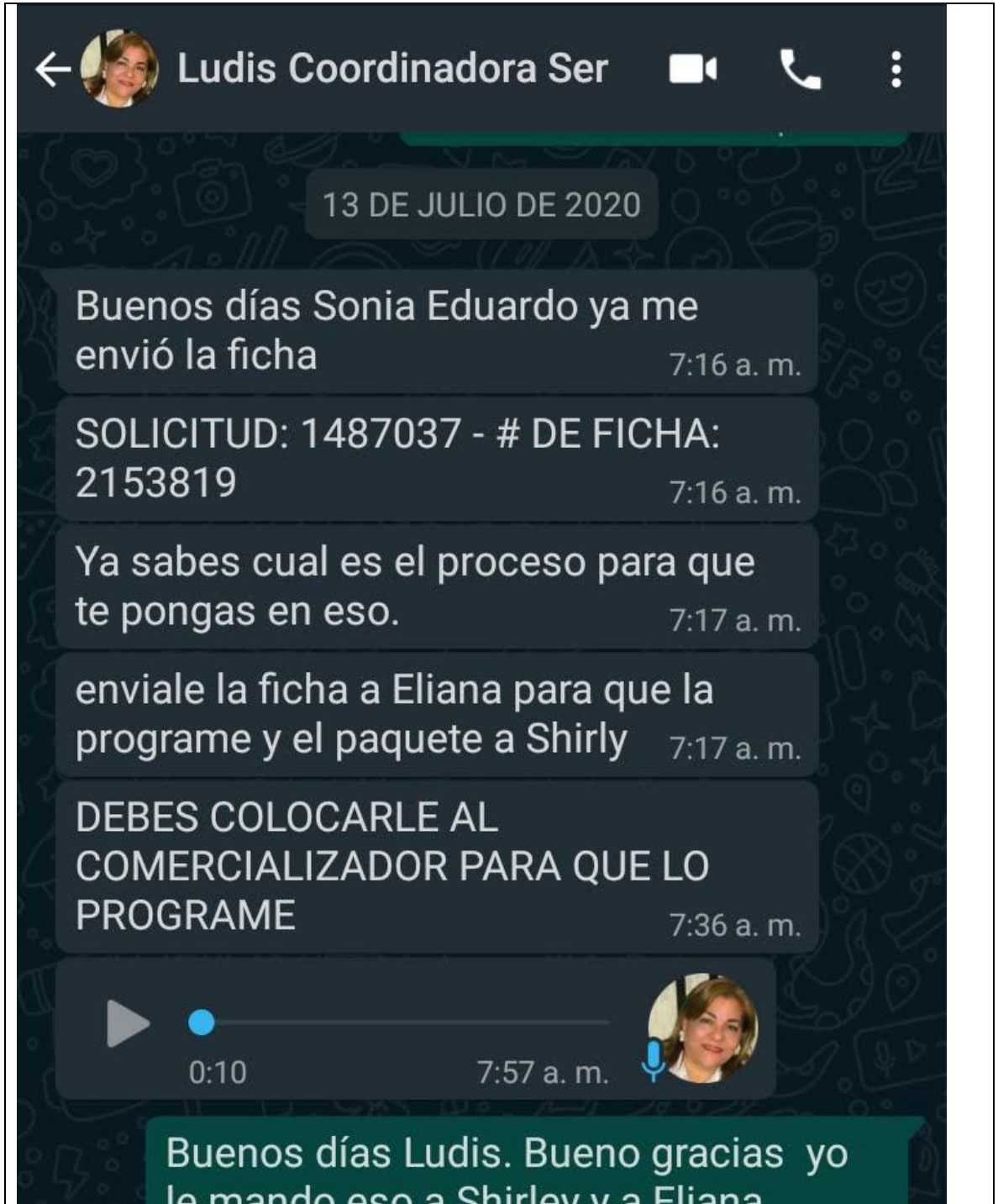
FECHA:	Julio 13 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Temilda ramos

TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3205849668
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de whatsap, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Proceso de matrícula. Organizar papeles para enviar a shirley
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Ludis Coordinadora Ser
13 DE JULIO DE 2020
Buenos días Sonia Eduardo ya me envió la ficha 7:16 a. m.
SOLICITUD: 1487037 - # DE FICHA: 2153819 7:16 a. m.
Ya sabes cual es el proceso para que te pongas en eso. 7:17 a. m.
enviale la ficha a Eliana para que la programe y el paquete a Shirly 7:17 a. m.
DEBES COLOCARLE AL COMERCIALIZADOR PARA QUE LO PROGRAME 7:36 a. m.
0:10 7:57 a. m.
Buenos días Ludis. Bueno gracias yo

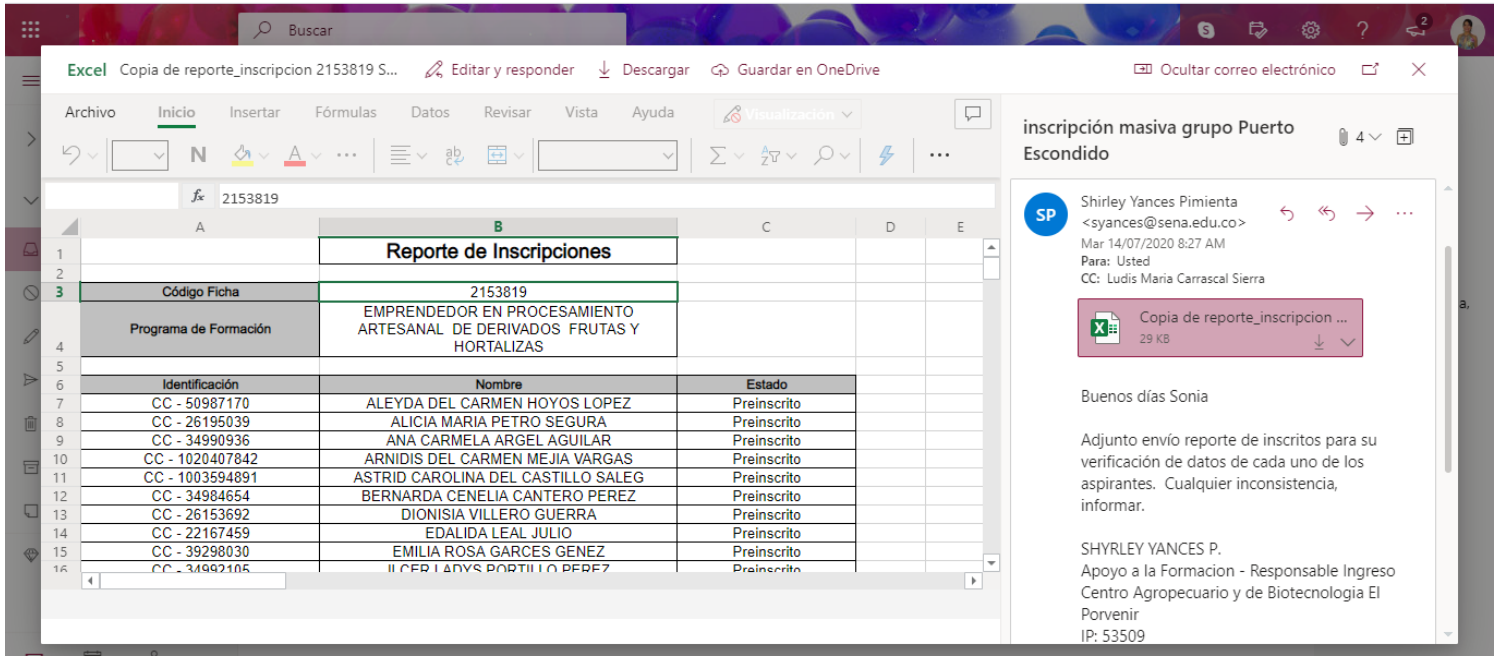
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 14 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Temilda ramos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3205849668
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:	

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Proceso de matrícula.
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Buscar
Excel Copia de reporte_inscripcion 2153819 S... Editar y responder Descargar Guardar en OneDrive Ocultar correo electrónico
Archivo Inicio Insertar Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda
2153819
Reporte de Inscripciones
Código Ficha 2153819
Programa de Formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Identificación Nombre Estado
CC - 50987170 ALEYDA DEL CARMEN HOYOS LOPEZ Preinscrito
CC - 26195039 ALICIA MARIA PETRO SEGURA Preinscrito
CC - 34990936 ANA CARMELA ARGEL AGUILAR Preinscrito
CC - 1020407842 ARNIDIS DEL CARMEN MEJIA VARGAS Preinscrito
CC - 1003594891 ASTRID CAROLINA DEL CASTILLO SALEG Preinscrito
CC - 34984654 BERNARDA CENELIA CANTERO PEREZ Preinscrito
CC - 26153692 DIONISIA VILLERO GUERRA Preinscrito
CC - 22167459 EDALIDA LEAL JULIO Preinscrito
CC - 39298030 EMILIA ROSA GARCES GENEZ Preinscrito
inscripción masiva grupo Puerto Escondido
SP
Shirley Yances Pimienta <syances@sena.edu.co>
Mar 14/07/2020 8:27 AM
Para: Usted
CC: Ludis Maria Carrascal Sierra
Copia de reporte_inscripcion ... 29 KB
Buenos días Sonia
Adjunto envío reporte de inscritos para su verificación de datos de cada uno de los aspirantes. Cualquier inconsistencia, informar.
SHYRLEY YANCES P.
Apoyo a la Formacion - Responsable Ingreso
Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir
IP: 53509

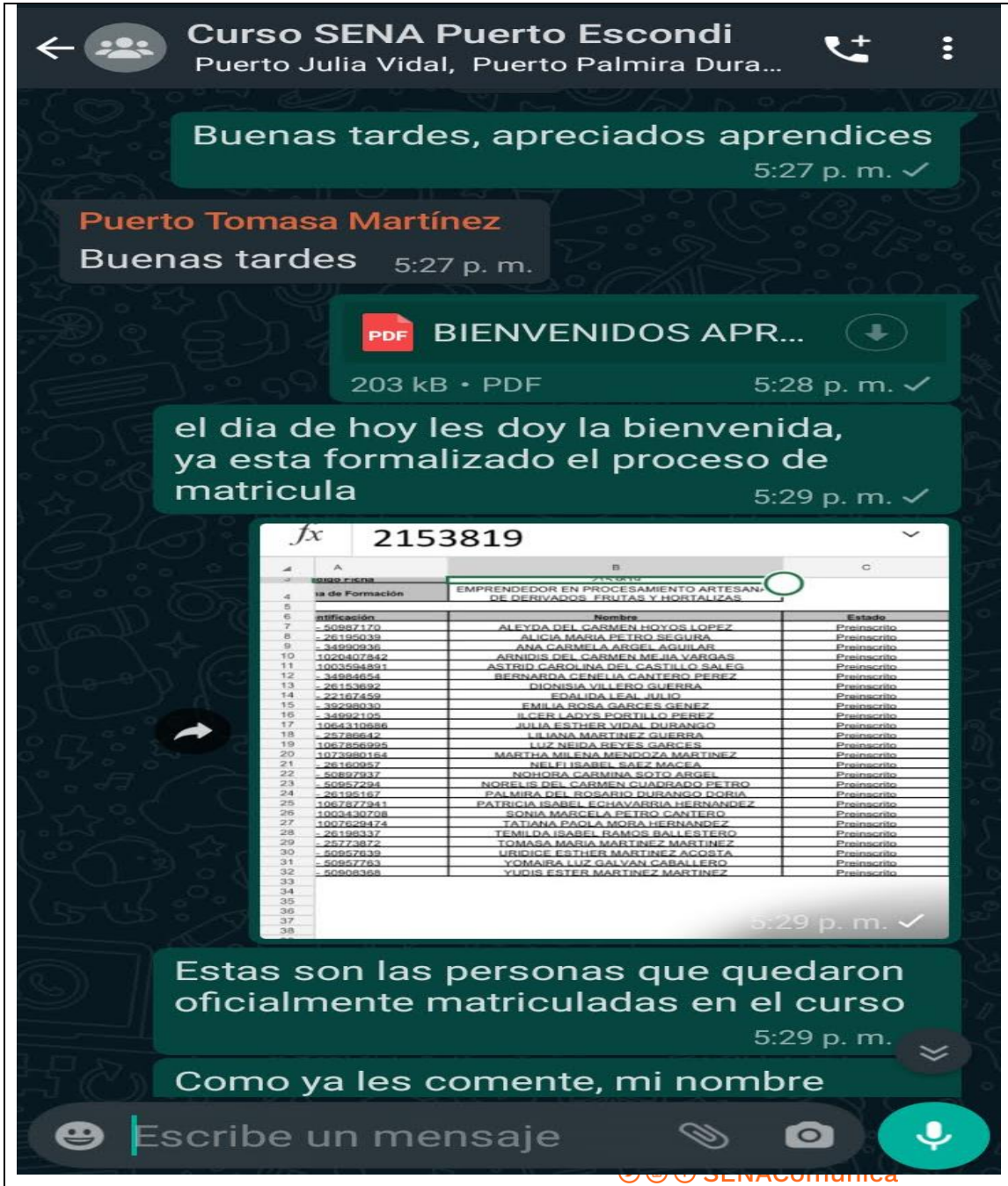
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 15 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Temilda ramos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3205849668
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	No aplica
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	No aplica
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Proceso bienvenida e inducción aprendices
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Puerto Escondi
Puerto Julia Vidal, Puerto Palmira Dura...
Buenas tardes, apreciados aprendices
5:27 p. m.
Puerto Tomasa Martínez
Buenas tardes 5:27 p. m.
PDF BIENVENIDOS APR...
203 kB • PDF 5:28 p. m.
el dia de hoy les doy la bienvenida, ya esta formalizado el proceso de matricula
5:29 p. m.
fx 2153819
EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Nombre
Estado
ALEYDA DEL CARMEN HOYOS LOPEZ Preinscrito
ALICIA MARIA PETRO SEGURA Preinscrito
ANA CARMELA ARGEL AGUILAR Preinscrito
ARNIDIS DEL CARMEN MEJIA VARGAS Preinscrito
ASTRID CAROLINA DEL CASTILLO SALEG Preinscrito
BERNARDA CENELIA CANTERO PEREZ Preinscrito
DIONISIA VILLERO GUERRA Preinscrito
EDALIDA LEAL JULIO Preinscrito
EMILIA ROSA GARCES GENEZ Preinscrito
ILCER LADYS PORTILLO PEREZ Preinscrito
JULIA ESTHER VIDAL DURANGO Preinscrito
LILIANA MARTINEZ GUERRA Preinscrito
LUZ NEIDA REYES GARCES Preinscrito
MARTHA MILENA MENDOZA MARTINEZ Preinscrito
NELFI ISABEL SAEZ MACEA Preinscrito
NOHORA CARMINA SOTO ARGEL Preinscrito
NORELIS DEL CARMEN CUADRADO PETRO Preinscrito
PALMIRA DEL ROSARIO DURANGO DORIA Preinscrito
PATRICIA ISABEL ECHAVARRIA HERNANDEZ Preinscrito
SONIA MARCELA PETRO CANTERO Preinscrito
TATIANA PAOLA MORA HERNANDEZ Preinscrito
TEMILDA ISABEL RAMOS BALLESTERO Preinscrito
TOMASA MARIA MARTINEZ MARTINEZ Preinscrito
URIDICE ESTHER MARTINEZ ACOSTA Preinscrito
YOMAIRA LUZ GALVAN CABALLERO Preinscrito
YUDIS ESTER MARTINEZ MARTINEZ Preinscrito
5:29 p. m.
Estas son las personas que quedaron oficialmente matriculadas en el curso
5:29 p. m.
Como ya les comente, mi nombre
Escribe un mensaje

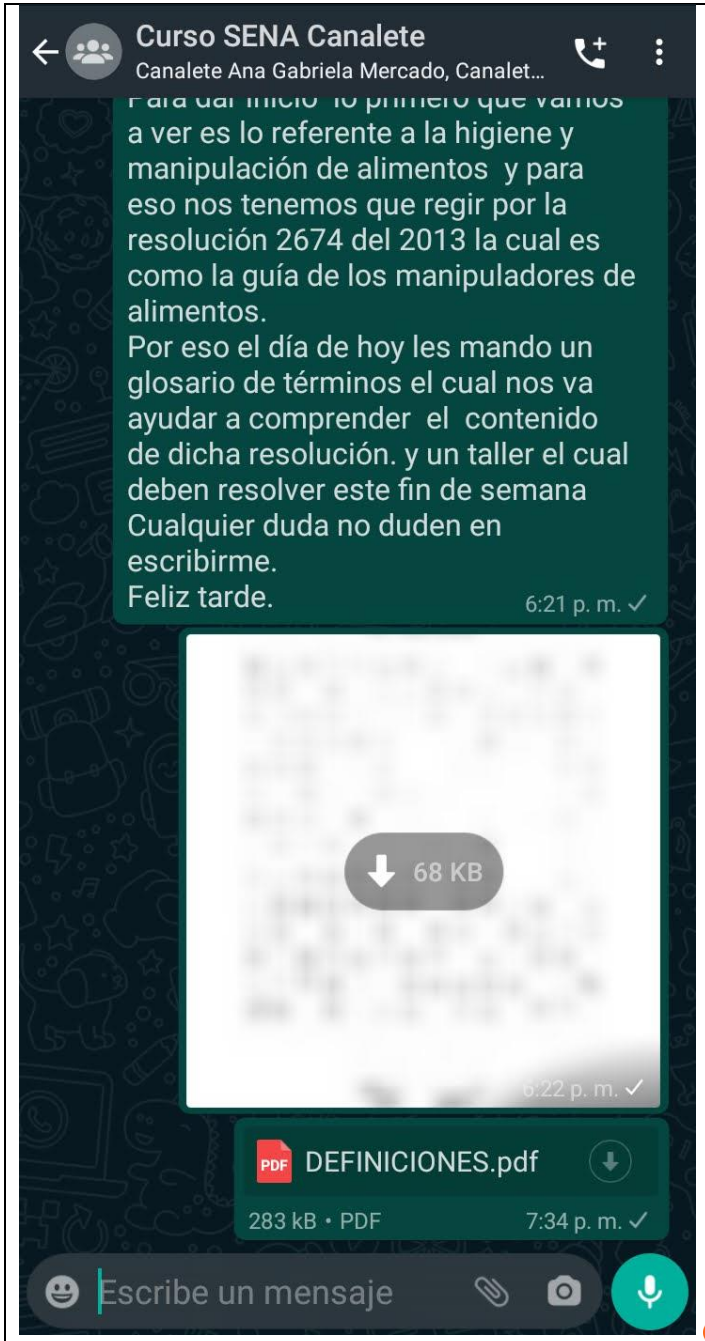
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 16 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Introducción a la norma alimentaria, empezamos con unas definiciones para conocer los términos utilizados en la normatividad vigente
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalet...
a ver es lo referente a la higiene y manipulación de alimentos y para eso nos tenemos que regir por la resolución 2674 del 2013 la cual es como la guía de los manipuladores de alimentos.
Por eso el día de hoy les mando un glosario de términos el cual nos va ayudar a comprender el contenido de dicha resolución. y un taller el cual deben resolver este fin de semana
Cualquier duda no duden en escribirme.
Feliz tarde.
6:21 p. m.
68 KB
6:22 p. m.
DEFINICIONES.pdf
283 kB • PDF
7:34 p. m.
Escribe un mensaje

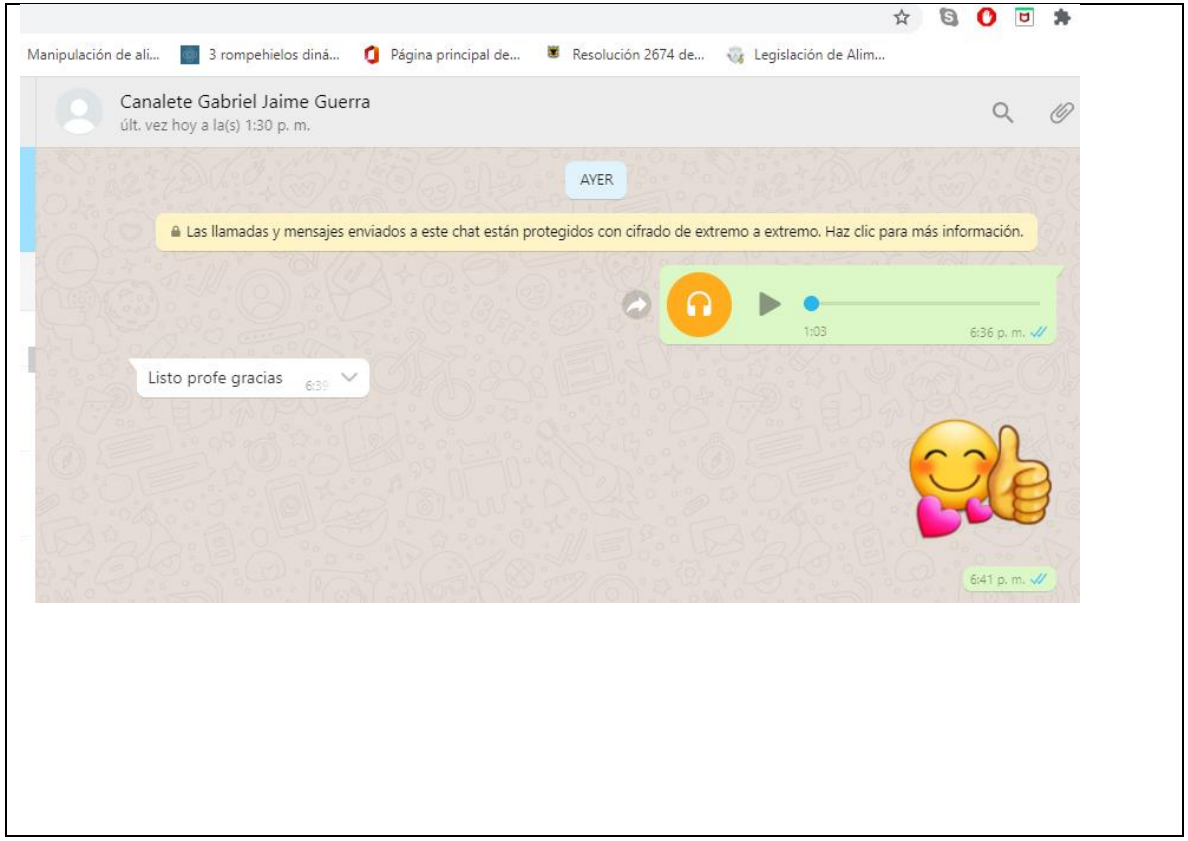
INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

FECHA:	Julio 17 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	Taller de sopa de letras sobre las definiciones
Observaciones:	

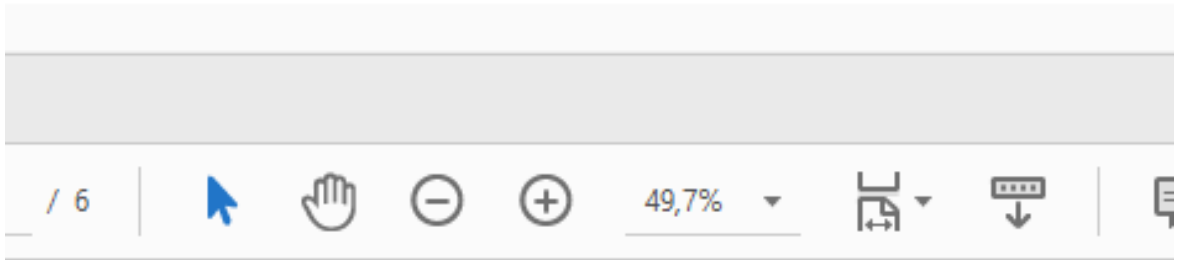
EVIDENCIAS:



Enlace Drive:

https://drive.google.com/drive/folders/15paFuGflseQOeMm6mSnVtpjT7qddZntU?usp=sharing

Anexo #2 aplica para Obligación contractual 4 y 5



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

Denominación del Programa de Formación: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- **Código del Programa de Formación**: 96151518
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA

Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definidos.

- **Competencia**: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
- ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

Duración de la Guia: 130 H

2. PRESENTACIÓN

A raiz de la emergencia sanitaria que esta viviendo el mundo hoy dia sobre la pandemia del COVID 19 esta guia de aprendizaje la estaremos desarrollando con los aprendices de forma virtual,donde

Estos procesos serán orientados de forma teórico y utilizando el aprendizaje autónomo, donde el aprendiz realizara de forma practica en su casa todo el proceso descrito por el instructor en la parte teorica.
Con el fin de garantizar la correcta adquisición de conocimientos por parte del aprendiz; además manejara todo los temas relacionados con limpieza, desinfección e higienización de equipos, utensilios e instalaciones.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

. Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1 Actividad de reflexión inicial

Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos previos

Actividad 1

Estrategia de aprendizaje

1- Leer y analizar las "materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas" entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:

- Necesidades de materias primas e insumos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Importancia de la selección de materias primas
- Métodos para lavar equipos y utensilios

Una vez realizada la actividad realiza un escrito donde describas cada una de las actividades que realizastes durante el proceso de enseñanza y envíala al instructor por medio de correo electronico o whatsapp.

3.3 Actividad de Apropiación



- **Actividad 2**
- **Estrategia de aprendizaje**
- Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar.

a. Identificar y determinar las materias primas a utilizar.
b. Realizar carteleras, esquemas e ilustraciones con respecto al tema
c. Toma una foto a la cartelera que elaborastes y enviala a tu instructor via whatsapp.
d. Priorizar materias primas en cosecha.

- **Actividad 3**
- **Estrategia de aprendizaje**
- Aprender a clasificar las materias primas en condiciones organolépticas para la elaboración del producto.

Estrategia de aprendizaje

- Elabora una lista de las caracteristicas que deben tener las materias al momento de ser clasificadas.
- Realizar lista de insumos y equipos necesarios en la elaboración de productos de derivados de frutas y hortalizas.
- Responder dudas e inquietudes por parte los aprendices.

Una vez terminada la actividad elabora un mapa conceptual donde decribas la importancia de la clasificación de las materias primas.y envialo al istructor por medio de correo electronico o whatsapp.

- **Ambiente Requerido**

Ambiente virtual, llamada telefonica, mensajes de texto, mensajes de voz,mensajes de Whatsapp, videos, correos entre otros.

- Materiales.

MATERIALES	N°
Documento de apoyo en Word	
Lápices de colores	12
Lápices negros	1
Hojas en blanco	10
Celulares – computadoras	1
Internet	1
Borrador	1
Libretas de apuntes	1
papelografos	1
Dispositivos Manos libres	1
Memoria USB	1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Conocimientos en** materias primas: tipos, caracteristicas, funciones, propiedades, aplicaciones Insumos: tipos,	dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Descripcion de actividades por

Evidencias de Desempeño: alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos dosificar materia primas e insumos operar equipos de proceso e instrumentos de medición	Reconoce el adecuado alistamiento de instalaciones, equipos, materia prima e insumos	**Técnica de evaluación** Análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Identifica y conoce el alistamiento de las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas	describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos	Técnica-formulacion de preguntas Instrumento-lista de chequeo

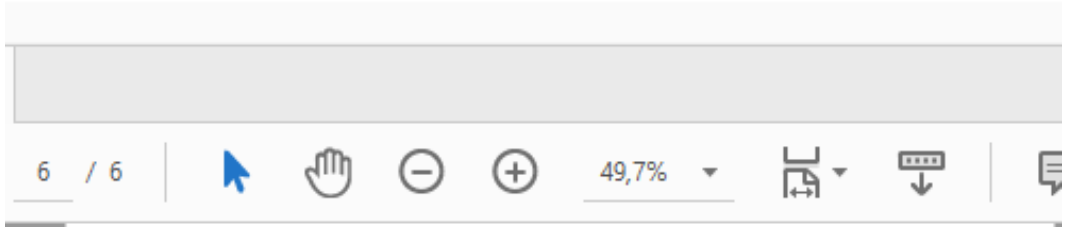
5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (DECRETO 3075/97

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.



6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- https://www.google.com/search?ei=2uodx_-obo6q_qb0qkfwbq&q=ejecutar+procesos+de+producci%c3%93n+de+alimentos+seq%c3%9an+procedimientos+de+la+empresa.&oq=

- **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR (ES)	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INSTRUCTOR INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	JULIO -06-2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

Denominación del Programa de Formación: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- **Código del Programa de Formación:** 96151518
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA

Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definidos.

- **Competencia:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO
- ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

Duración de la Guia: 130 H

2. PRESENTACIÓN

A raiz de la emergencia sanitaria que esta viviendo el mundo hoy dia sobre la pandemia del COVID 19 esta guia de aprendizaje la estaremos desarrollando con los aprendices de forma virtual,donde utilizaremos las herramientas tecnológicos como son el correo electrónico el whatsapp y llamadas telefónicas, acatando el cumplimiento de la cuarentena y seguridad de cada uno de nosotros.

Es de destacar, que ustedes en su proceso de formación profesional integral deben adoptar todas estas técnicas

Apreciado aprendiz, mediante el desarrollo de la siguiente guia de aprendizaje, desarrollaremos el control de los procesos en la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas realizando previamente el informe del proceso de estandarización acorde con procedimientos

- Inspeccionar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

Técnicos y normsativa vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

. Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1 Actividad de reflexión inicial

Estrategia de aprendizaje

Conocer la legislación alimentaria, ambiental, el código sanitario nacional, así como el perfil higiénico de una empresa, con el fin de ponerlo en práctica durante el desarrollo del proyecto.

Actividad 1

a. Realizar una actividad practica (dramatizado) atravez de una gravacion y enviala al instructor via wathsapp donde se evidencie la importancia de seguir las normas y/o reglas de seguridad dentro de una empresa.
realizar minimo 15 reglas de inspección en el proceso de elaboración artesanal del producto

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos previos

Actividad 2

elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos

3.3 Actividad de Apropiación

Elaborar un escrito a mano donde realices un informe sobre el proceso de estandarización relacionada con los procedimientos técnicos realizados en la elaboración de los productos.

.

Una vez terminado la actividad enviaio al istructor por medio de correo electronico o whatsapp.

- **Ambiente Requerido**

Ambiente virtual, llamada telefónica, mensajes de texto, mensajes de voz,mensajes de Whatsapp, videos, correos entre otros.

- Materiales.

MATERIALES	N°
Documento de apoyo en Word	
Lápices de colores	12
Lápices negros	1
Hojas en blanco	10
Celulares – computadoras	1
Internet	1
Borrador	1
Libretas de apuntes	1
papelografos	1
Dispositivos Manos libres	1
Memoria USB	1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Conocimientos en** registros: tipos, formatos, diligenciamiento proceso: concepto, tipos, métodos de producción, diagramas de proceso, variables, medición y registro	describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Descripcion de actividades por medio de un escrito
Evidencias de Desempeño: ajustar condiciones de proceso verificar variables de proceso. registrar información	documenta las operaciones realizadas en la elaboración de productos artesanales según los requerimientos de la empresa	**Técnica de evaluación** Análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas y elaborar informes del proceso de estandarización	reconoce la normatividad vigente para la producción de alimentos de acuerdo con el tipo de producto	Técnica-formulacion de escrito Instrumento-lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- https://www.google.com/search?ei=2uodx_-obo6q_qb0qkfwbq&q=ejecutar+procesos+de+producci%c3%93n+de+alimentos+seg%c3%9an+procedimientos+de+la+empresa.&oq=

- **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

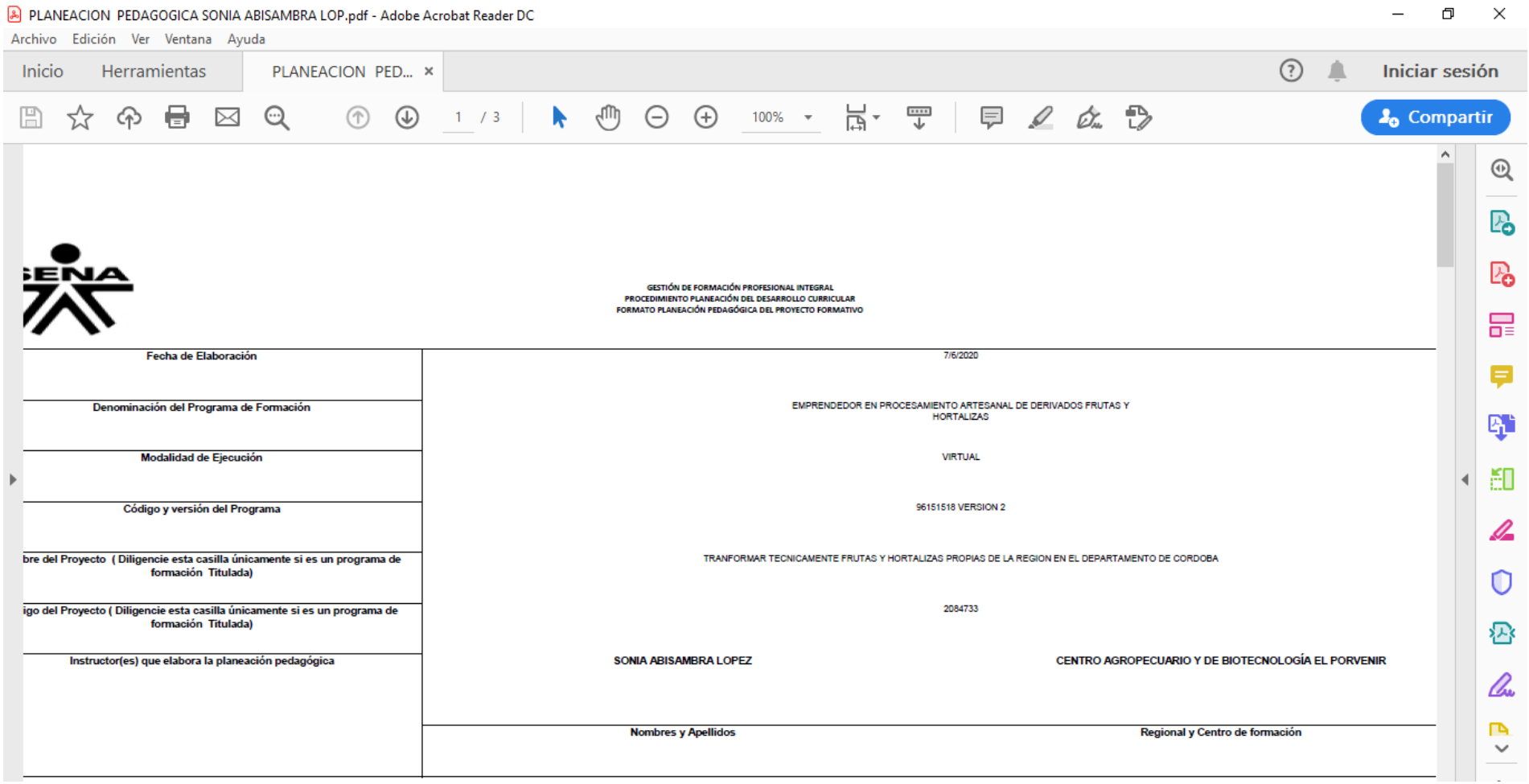
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR (ES)	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INSTRUCTOR INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	JULIO -06-2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Car
Autor (es)		

https://www.google.com/search?ei=2uodx_-o
wbg&q=ejecutar+procesos+de+producciÓn+
s+segÚn+procedimientos+de+la+empresa.&c

Anexo #3 aplica para Obligación contractual 5, 20


PLANEACION PEDAGOGICA SONIA ABISAMBRA LOP.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

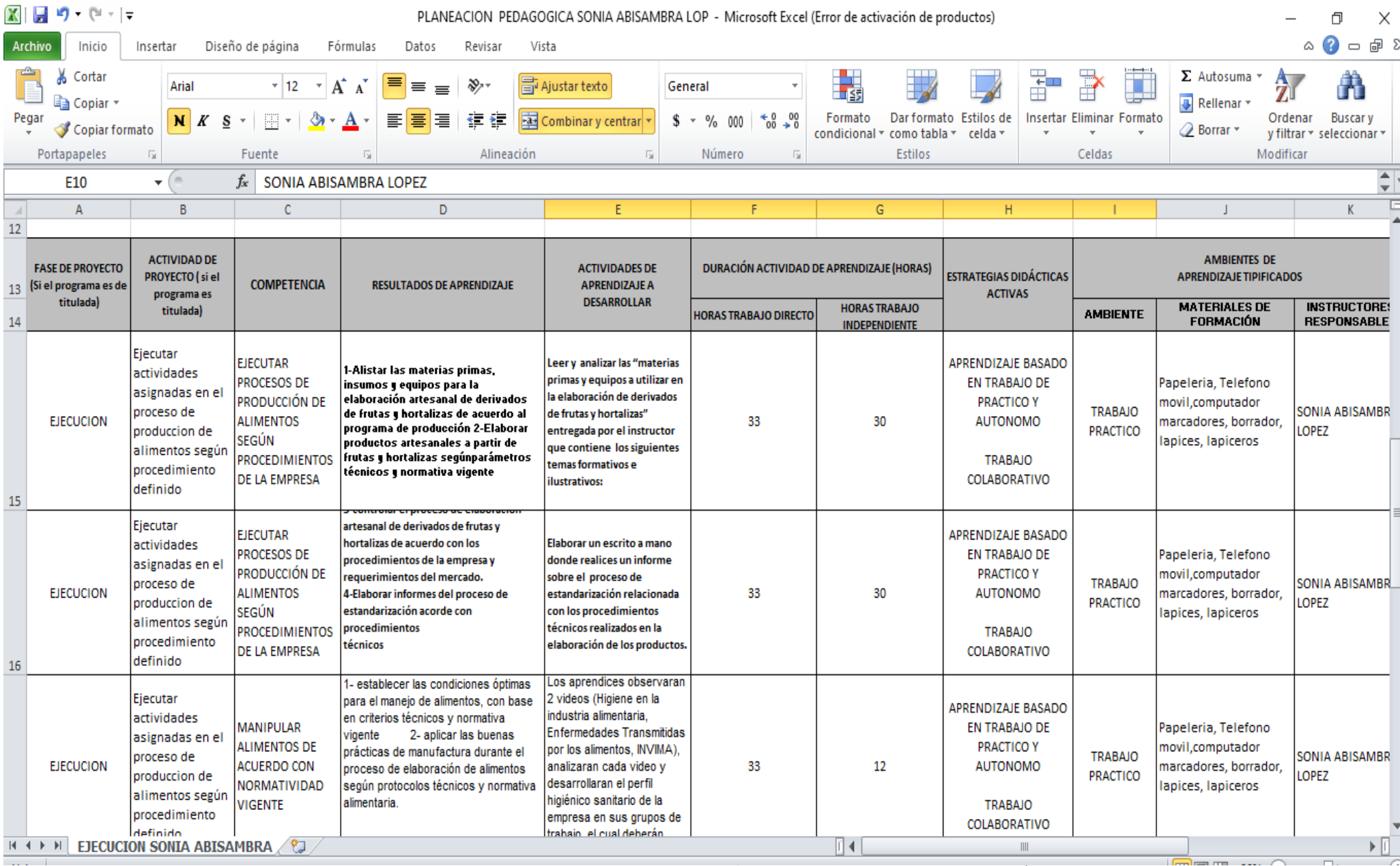
Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

Inicio Herramientas PLANEACION PED... Iniciar sesión

1 / 3 100% Compartir

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	7/6/2020	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL	
Código y versión del Programa	96151518 VERSION 2	
bre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	TRANFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA	
igo del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2084733	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
	Nombres y Apellidos	Regional y Centro de formación



PLANEACION PEDAGOGICA SONIA ABISAMBRA LOP - Microsoft Excel (Error de activación de productos)

Archivo | Inicio | Insertar | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista

Pegar | Cortar | Copiar | Copiar formato | Portapapeles

Arial | 12 | Fuente

Ajustar texto | Combinar y centrar | Alineación

General | Número

Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Estilos

Insertar | Eliminar | Formato | Celdas

Autosuma | Rellenar | Borrar | Ordenar y filtrar | Buscar y seleccionar | Modificar

E10 | SONIA ABISAMBRA LOPEZ

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLE
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	**1-Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción 2-Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas segúnparámetros técnicos y normativa vigente**	**Leer y analizar las "materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas" entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:**	33	30	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	**artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. 4-Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos**	**Elaborar un escrito a mano donde realices un informe sobre el proceso de estandarización relacionada con los procedimientos técnicos realizados en la elaboración de los productos.**	33	30	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	1- establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente 2- aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.	Los aprendices observaran 2 videos (Higiene en la industria alimentaria, Enfermedades Transmitidas por los alimentos, INVIMA), analizaran cada video y desarrollaran el perfil higiénico sanitario de la empresa en sus grupos de trabajo, el cual deberán	33	12	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ

EJECUCION SONIA ABISAMBRA

Anexo #4 aplica para Obligación contractual 6



Anexo #5 aplica para Obligación contractual 7, 21

Matricula de la formación gestionada



CHA DE SONIA A... ×

50%

Comercial : Estella Serrucho.

CARACTERIZACION DE LA FORMACION
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administración educativa
Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 2147706 No. SOLICITUD 1482745

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DERIVADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TIPO DE FORMACION: TITULADA: ___ COMPLEMENTARIA: _X____

CODIGO PROGRAMA: 96151518 VERSION 2 SECTOR:

CONVENIO ALCALDIA CANALETE SER

PROGRAMA ESPECIAL: SER

FECHA: INICIO: 03-07-2020 TERMINACIÓN: 09-10-2020 TOTAL HORAS 260 +80 Comercial

Nº APRENDICES: 29 MUNICIPIO CANALETE

VEREDA: SANTA CRUZ DIRECCIÓN:_____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	06-07-2020	10:00	18:00
MARTES	07-07-2020	10:00	18:00
MIERCOLES	08-07-2020	10:00	18:00
JUEVES	09-07-2020 HASTA 08-10-2020	10:00	18:00
VIERNES	(03-07-2020 , 10-07-2020, -- HASTA 08-10-2020)	10:00	18:00
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha: NOTA EL DIA 09-10-2020	10:00	14:00

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRALOPEZ CC. Nº30 687 389 TELEFONO3135719444
EMAIL: sabisambra@sena.edu.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: _____ALCALDIA MUNICIPAL CANALETE

NIT Nº_____ TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: Canalete vereda Santa Cruz APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO:_____MUNICIPIO:_____GREMIO:_____

TIPO DE EMPRESA

Sonia Abisambra
INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

30/6/2020
FECHA DE ENTREGA

Página 1 de 1

DC



HA DE SONIA A... | 2-FICHA SONIA AB... ×

50%

Comercial: Solmarina Olvear

CARACTERIZACION DE LA FORMACION
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administración educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: 2153819 No. SOLICITUD 1487037
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DERIVADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
TIPO DE FORMACION: TITULADA: ____ ____COMPLEMENTARIA: _X____
CODIGO PROGRAMA: 96151518 VERSION 2 SECTOR:
CONVENIO ALCALDIA PUERTO ESCONDIDO SER
PROGRAMA ESPECIAL: SER
FECHA: INICIO: 13-07-2020 TERMINACIÓN: 28-10-2020 TOTAL HORAS 260 + 80
Nº APRENDICES: 26 MUNICIPIO PUERTO ESCONDIDO
VEREDA: EL PANTANO DIRECCIÓN:____ ____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	13-07-2020 HASTA 26-10-2020	10:00	18:00
MARTES			
MIERCOLES	15-07-2020 HASTA 28-10-2020	10:00	18:00
JUEVES			
VIERNES			
SABADO	08 DE AGO 2020, 05 Y 12 DE SEPT 2020	10:00	18:00
DOMINGO			
FESTIVO *			

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRALOPEZ CC. Nº30 687 389 TELEFONO3135719444
EMAIL: sabisambra@sena.edu.com

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: _____ALCALDIA MUNICIPAL PUERTO ESCONDIDO
NIT Nº_____ TELEFONO: _____ FAX: _____
DIRECCION: Puerto Escondido vereda el Pantano APARTADO:_____
E-MAIL:_____
NOMBRE DEL GERENTE: _____
No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____
DPTO:_____MUNICIPIO:_____GREMIO:_____

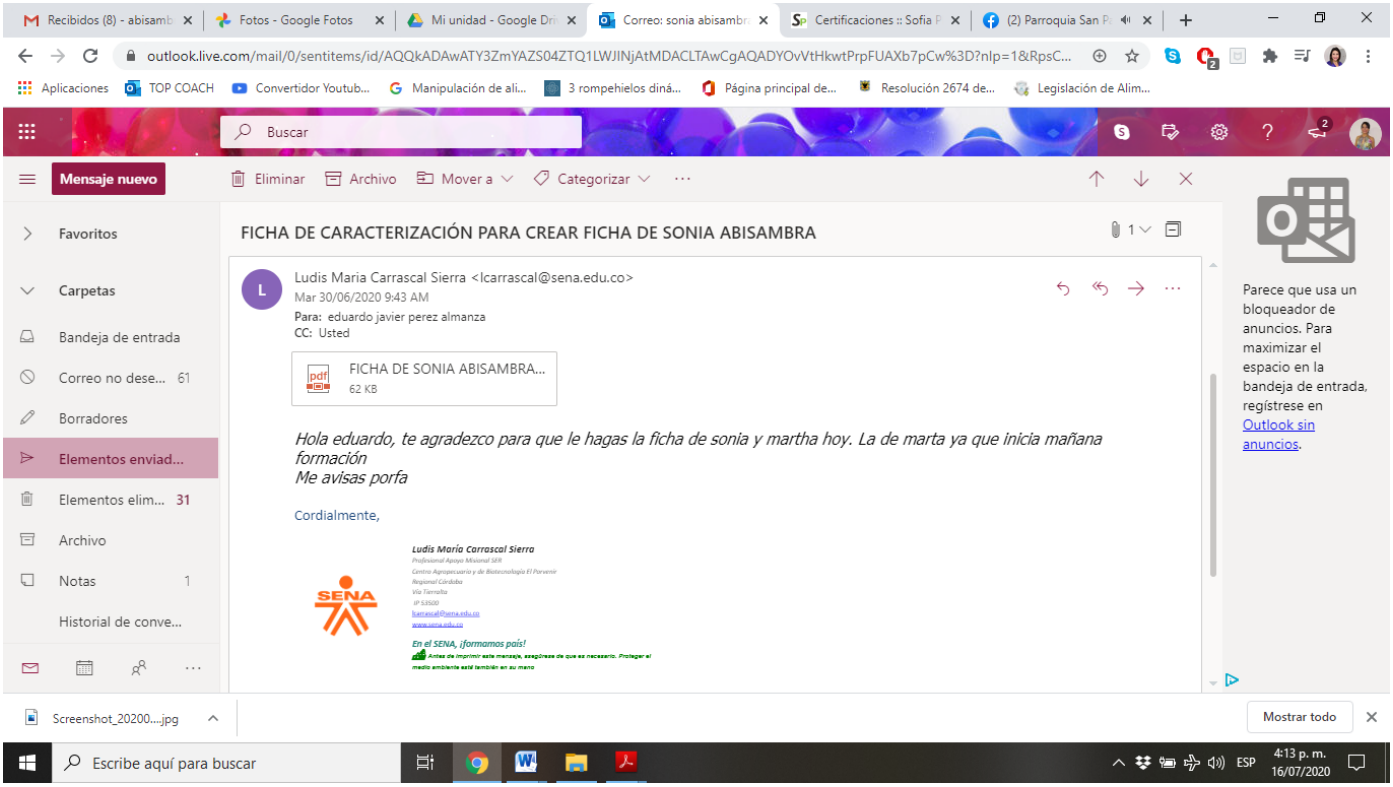
TIPO DE EMPRESA

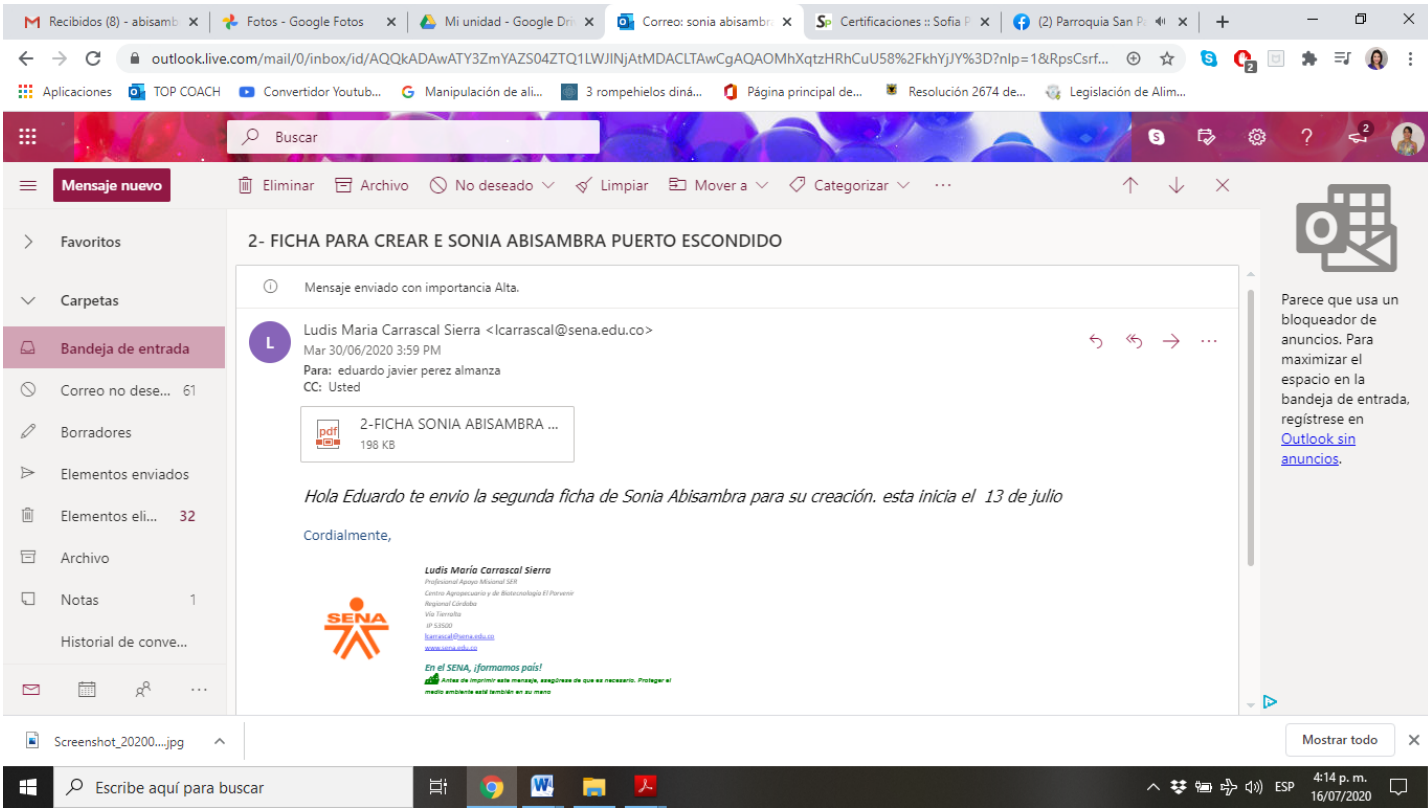
Sonia Abisambra
INSTRUCTOR

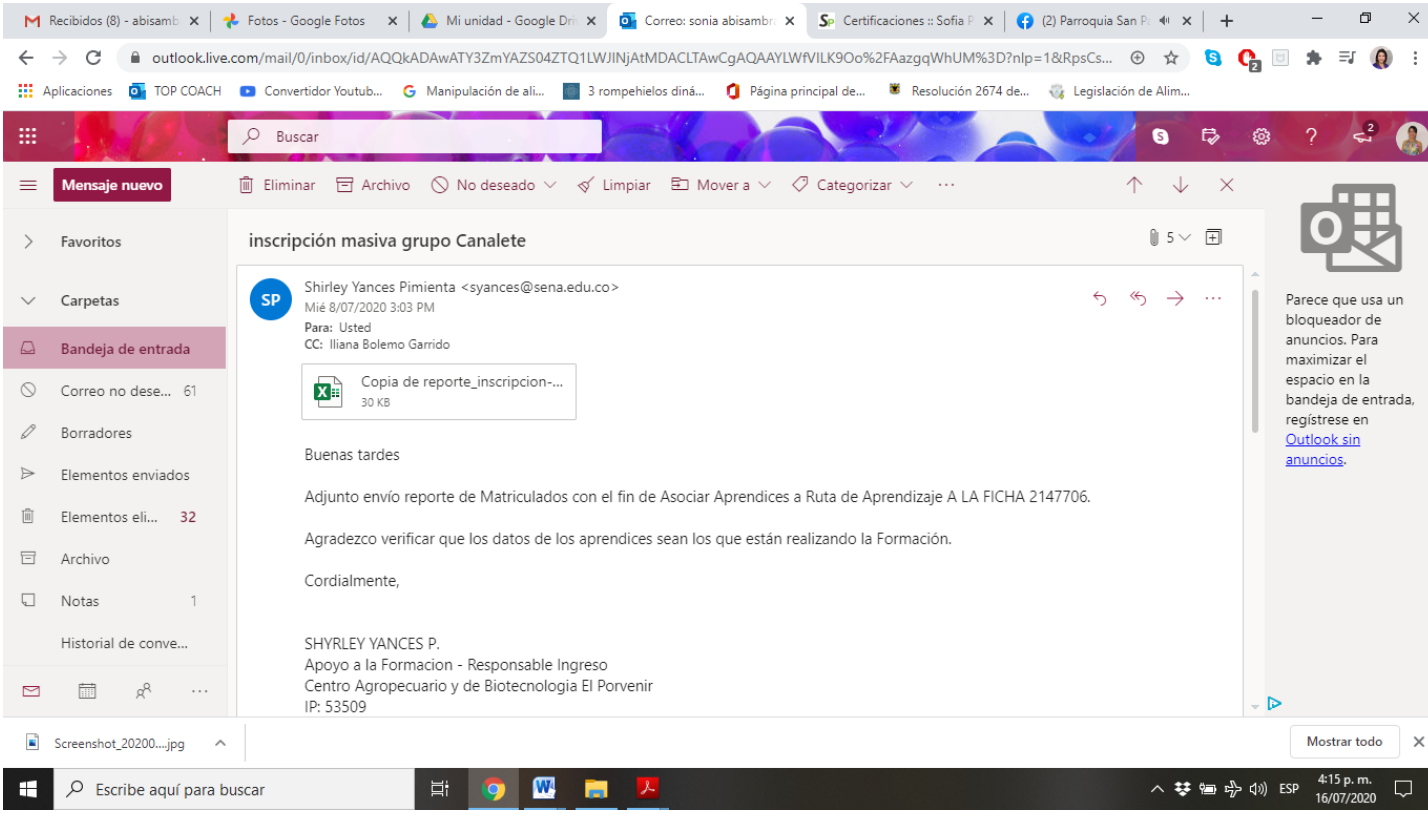
COORDINADOR ACADÉMICO

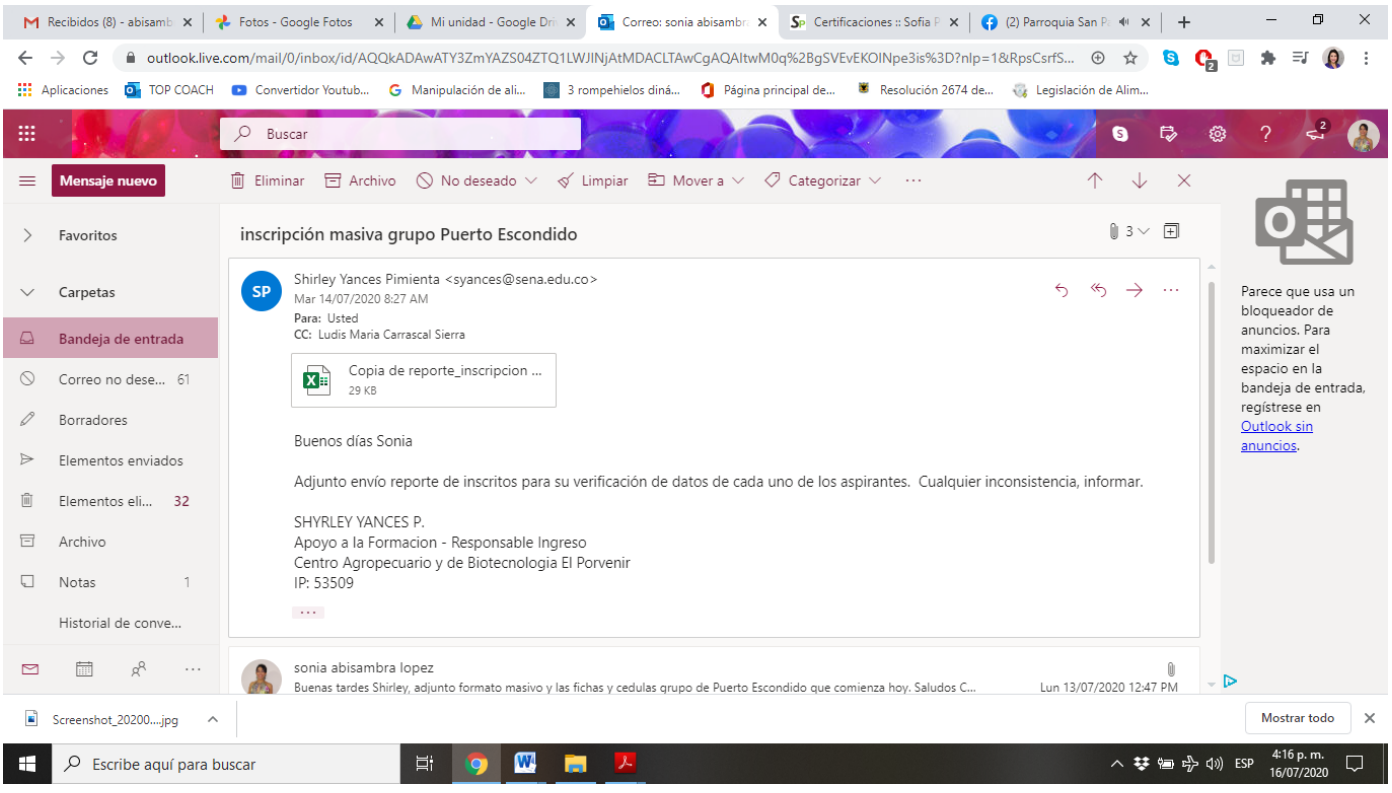
FECHA DE ENTREGA
30/6/2020

Página 1 de 1


Recibidos (8) - abisamb
Fotos - Google Fotos
Mi unidad - Google Dri
Correo: sonia abisambr
Certificaciones :: Sofia P
(2) Parroquia San P
outlook.live.com/mail/0/sentitems/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJINjAtMDACLTAwCgAQADYOvVtHkwtPrpFUAXb7pCw%3D?nlp=1&RpsC...
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Buscar
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Bandeja de entrada
Correo no dese... 61
Borradores
Elementos enviad...
Elementos elim... 31
Archivo
Notas 1
Historial de conve...
FICHA DE CARACTERIZACIÓN PARA CREAR FICHA DE SONIA ABISAMBRA
Ludis Maria Carrascal Sierra <lcarrascal@sena.edu.co>
Mar 30/06/2020 9:43 AM
Para: eduardo javier perez almanza
CC: Usted
FICHA DE SONIA ABISAMBRA...
62 KB
Hola eduardo, te agradezco para que le hagas la ficha de sonia y martha hoy. La de marta ya que inicia mañana formación
Me avisas porfa
Cordialmente,
Ludis María Carrascal Sierra
En el SENA, ¡formamos país!
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
Screenshot_20200....jpg
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
ESP
4:13 p. m.
16/07/2020

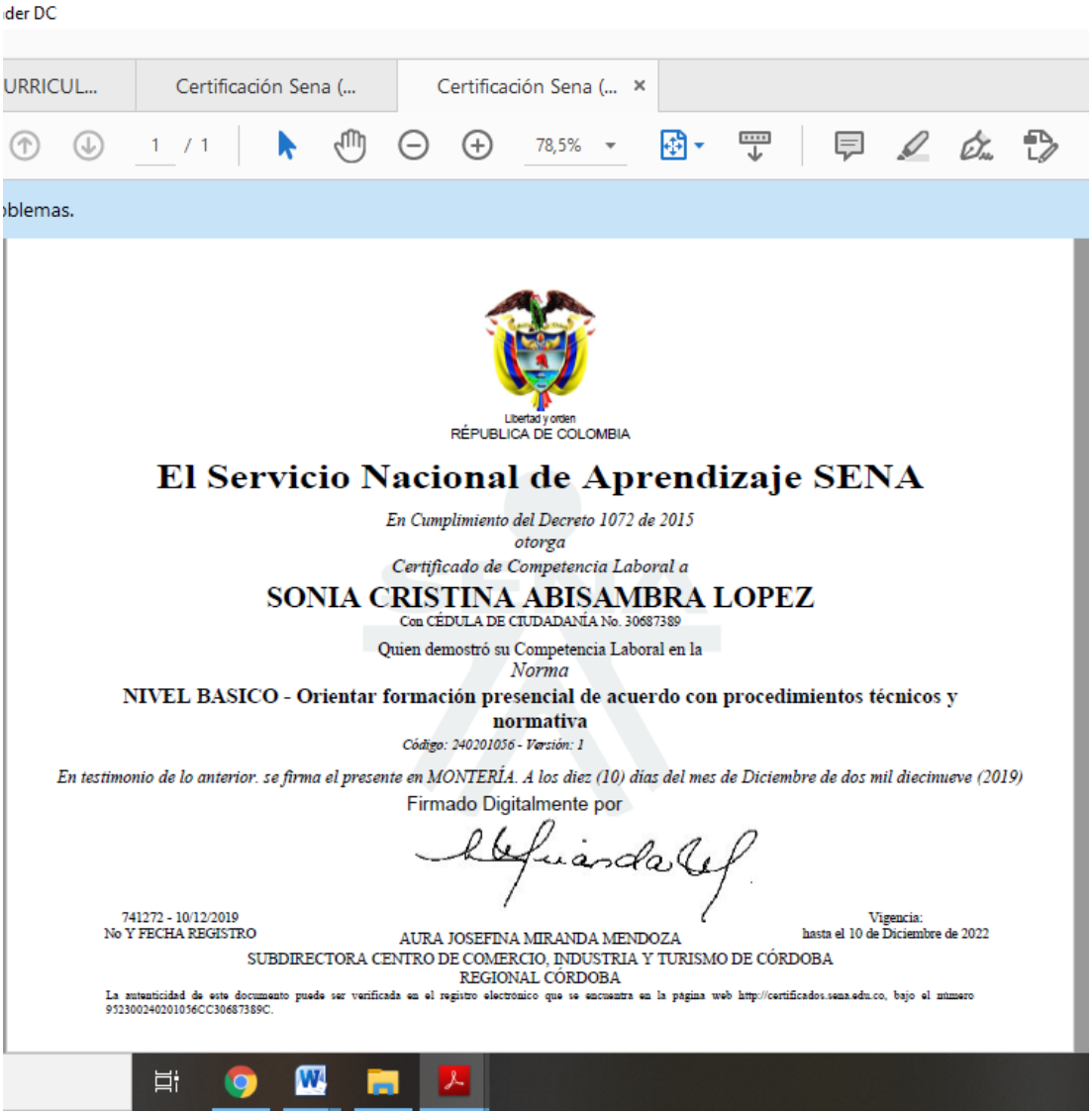

Recibidos (8) - abisamb
Fotos - Google Fotos
Mi unidad - Google Dri
Correo: sonia abisambr
Certificaciones :: Sofia P
(2) Parroquia San P
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJINjAtMDACLTAwCgAQAOMhXqtzHRhCuU58%2FkhYjJY%3D?nlp=1&RpsCsrf...
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Buscar
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
No deseado
Limpiar
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Bandeja de entrada
Correo no dese... 61
Borradores
Elementos enviados
Elementos eli... 32
Archivo
Notas 1
Historial de conve...
2- FICHA PARA CREAR E SONIA ABISAMBRA PUERTO ESCONDIDO
Mensaje enviado con importancia Alta.
Ludis Maria Carrascal Sierra <lcarrascal@sena.edu.co>
Mar 30/06/2020 3:59 PM
Para: eduardo javier perez almanza
CC: Usted
2-FICHA SONIA ABISAMBRA ...
198 KB
Hola Eduardo te envio la segunda ficha de Sonia Abisambra para su creación. esta inicia el 13 de julio
Cordialmente,
Ludis María Carrascal Sierra
En el SENA, ¡formamos país!
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
Screenshot_20200....jpg
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
ESP
4:14 p. m.
16/07/2020


Recibidos (8) - abisamb
Fotos - Google Fotos
Mi unidad - Google Dri
Correo: sonia abisambr
Certificaciones :: Sofia P
(2) Parroquia San P
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJlNjAtMDACLTAwCgAQAAYLWfVILK9Oo%2FAazgqWhUM%3D?nlp=1&RpsCs...
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Buscar
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
No deseado
Limpiar
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Bandeja de entrada
Correo no dese... 61
Borradores
Elementos enviados
Elementos eli... 32
Archivo
Notas 1
Historial de conve...
inscripción masiva grupo Canalete
5
SP
Shirley Yances Pimienta <syances@sena.edu.co>
Mié 8/07/2020 3:03 PM
Para: Usted
CC: Iliana Bolemo Garrido
Copia de reporte_inscripcion-...
30 KB
Buenas tardes
Adjunto envío reporte de Matriculados con el fin de Asociar Aprendices a Ruta de Aprendizaje A LA FICHA 2147706.
Agradezco verificar que los datos de los aprendices sean los que están realizando la Formación.
Cordialmente,
SHYRLEY YANCES P.
Apoyo a la Formacion - Responsable Ingreso
Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir
IP: 53509
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
Screenshot_20200....jpg
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
ESP
4:15 p. m.
16/07/2020


Recibidos (8) - abisamb
Fotos - Google Fotos
Mi unidad - Google Dri
Correo: sonia abisambr
Certificaciones :: Sofia P
(2) Parroquia San P
outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATY3ZmYAZS04ZTQ1LWJlNjAtMDACLTAwCgAQAltwM0q%2BgSVEvEKOlNpe3is%3D?nlp=1&RpsCsrfS...
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Buscar
Mensaje nuevo
Eliminar
Archivo
No deseado
Limpiar
Mover a
Categorizar
Favoritos
Carpetas
Bandeja de entrada
Correo no dese... 61
Borradores
Elementos enviados
Elementos eli... 32
Archivo
Notas 1
Historial de conve...
inscripción masiva grupo Puerto Escondido
3
SP
Shirley Yances Pimienta <syances@sena.edu.co>
Mar 14/07/2020 8:27 AM
Para: Usted
CC: Ludis Maria Carrascal Sierra
Copia de reporte_inscripcion ...
29 KB
Buenos días Sonia
Adjunto envío reporte de inscritos para su verificación de datos de cada uno de los aspirantes. Cualquier inconsistencia, informar.
SHYRLEY YANCES P.
Apoyo a la Formacion - Responsable Ingreso
Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir
IP: 53509
sonia abisambra lopez
Buenas tardes Shirley, adjunto formato masivo y las fichas y cedulas grupo de Puerto Escondido que comienza hoy. Saludos C...
Lun 13/07/2020 12:47 PM
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
Screenshot_20200....jpg
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
ESP
4:16 p. m.
16/07/2020

Anexo #6 aplica para Obligación contractual 12

certificación de las normas de competencia



der DC

URRICUL... | Certificación Sena (... | Certificación Sena (... ×

1 / 1 | 78,5%

blemas.

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

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ
Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

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

741272 - 10/12/2019
No Y FECHA REGISTRO

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

Vigencia:
hasta el 10 de Diciembre de 2022

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 9123002402010 56CC30687389C.

ader DC

CURRICUL... | Certificación Sena (... × | Certificación Sena (...

1 / 1 | 78,5%

stándar PDF/A y se ha abierto en modo de solo lectura para evitar que se modifique.



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

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diecinueve (19) días del mes de Marzo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

754147 - 19/03/2020
No Y FECHA REGISTRO

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA - EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

Vigencia:
hasta el 19 de Marzo de 2023

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 91150029080 1023CC30687389C.

Anexo #7 aplica para Obligación contractual 13

lio.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

a Ayuda

Informe_Apoyo_For... ×

1 / 2 49,7%

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147706 - 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

290801102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 96,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2153819 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

17/07/20 08:15 PM Page 1 of 2

- 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

290801102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

17/07/20 08:15 PM Page 2 of 2

ara buscar

Anexo #8 aplica para Obligación contractual 18



OFICIOS DE SOLICI... × SOLICITUD SENA F...

/ 1 50%

Republica de Colombia
Municipio de Canalete – Córdoba
Nit: 800.096.740-6
SECRETARÍA DE MUJER Y GENERO

Canalete, 23 de junio de 2020

Señores:
SENA EMPRENDE RURAL.

ASUNTO: SOLICITUD DE PROGRAMAS EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

CORDIAL SALUDO.

La Oficina de Mujer y Género y Juventudes viene adelantando estrategias con iniciativas, cuyo objetivo es la generación de capacidades para la inclusión productiva urbana y rural del municipio con enfoque diferencial, que promueve principalmente el Emprendimiento y la sostenibilidad en la comunidad.
Por medio de la presente nos dirigimos a ustedes muy respetuosamente, para solicitarles el programa de **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** A tan prestigiosa entidad como lo es el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), de antemano se les agradece su positiva y pronta respuesta.

Atentamente,

OSCAR QUINTIVA MANJARREZ
SECRETARIO DE JUVENTUD

YESENIA MORA BALLESTEROS
SECRETARÍA DE MUJER Y GENERO

CANALETE Comprometido con la Gente

Calle 3 Nº 3 – 76 Palacio Municipal telefax: 760-10-16
Email: alcaldia@canalete-cordoba.gov.co

A.pdf - Adobe Acrobat Reader DC

me_Apoyo_For... SOLICITUD SENA F... ×

1 / 2 50%

REPÚBLICA DE COLOMBIA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE PUERTO ESCONDIDO
CÓRDOBA
NIT: N 800096770-7

Puerto Escondido, junio 25/2020

OFICIO N° 069

SEÑORES
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
Regional- Córdoba

Cordial Saludo

Me permito informarles que en el Municipio de Puerto Escondido se encuentra una población interesada en la formación Agroindustria, tenemos disponibilidad de recibir el curso a través de documentos instructivos y medios de conectividad virtual.

El desarrollo de ésta formación es de interés de la Alcaldía Municipal y de vital importancia para los aprendices.

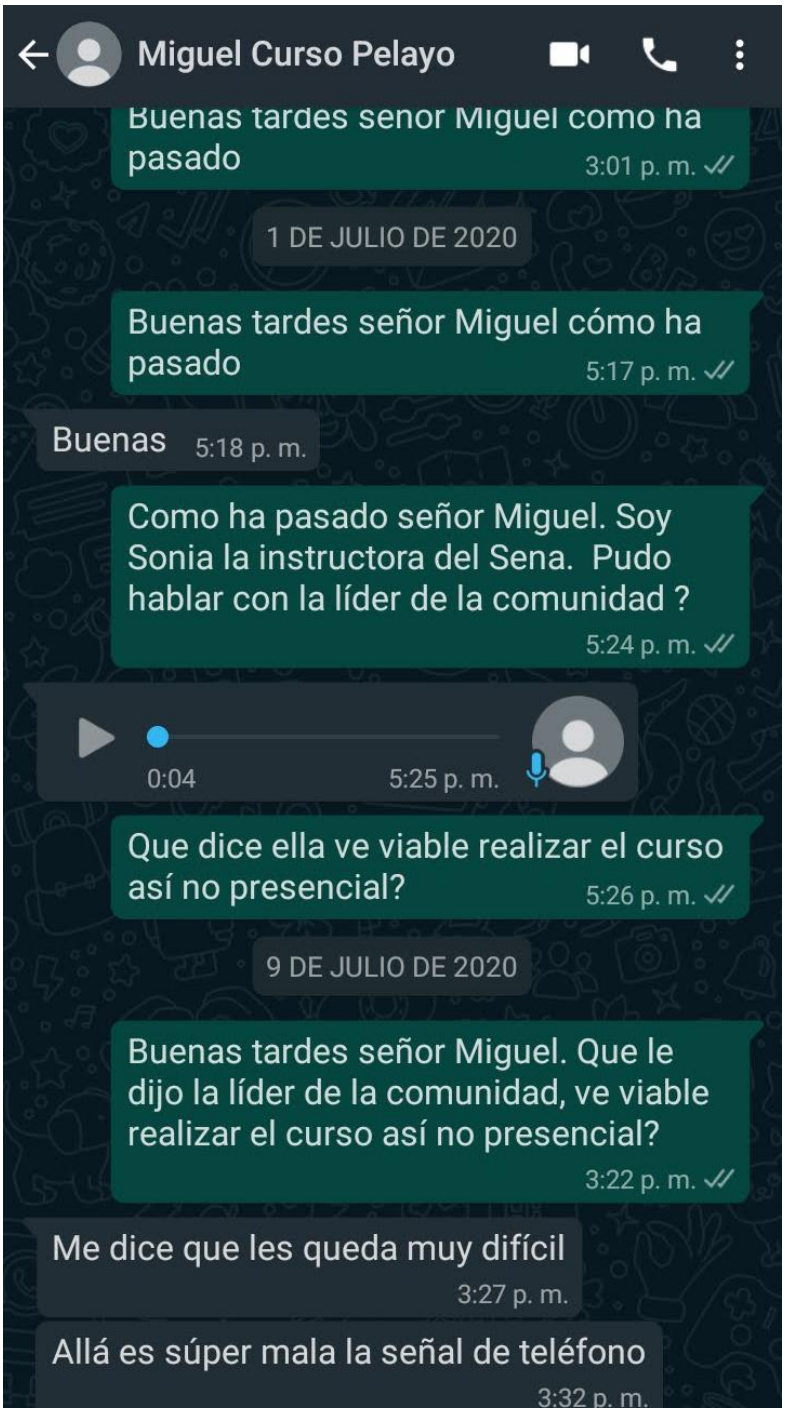
Gracias por su atención.

YAMIL JANNA MESTRA
Secretario de Desarrollo Económico Cultura y Turismo
Cel.: 3114007902
Correo: desarrollo@puertoescondido-cordoba.gov.co

Elaborado por: Liliana Martinez Escobar
Revisado por: Yamil Janna Mestra
Aprobado por: Yamil Janna Mestra

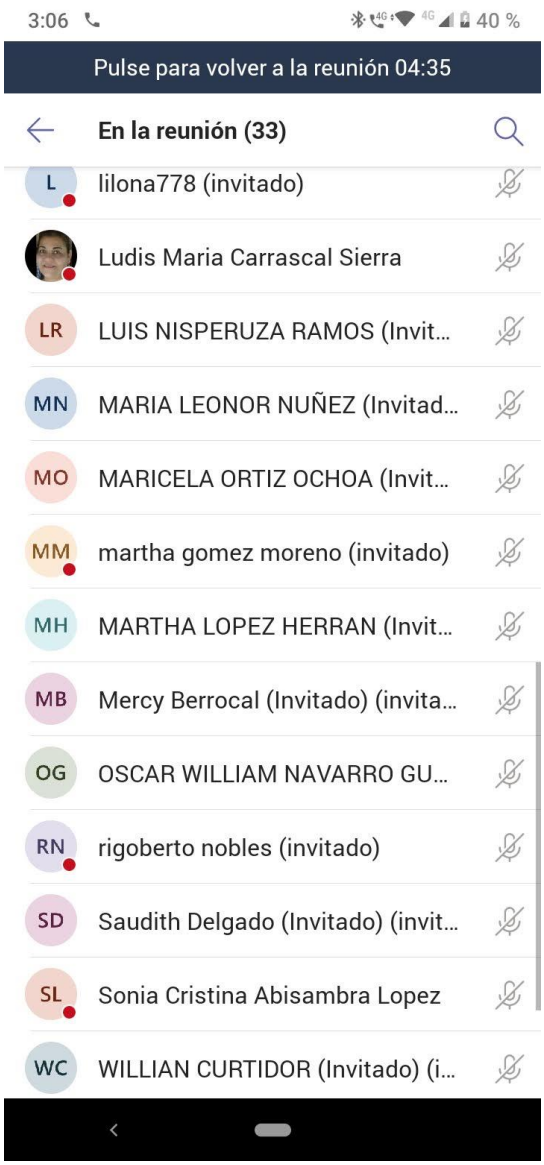
Haciendo la Diferencia

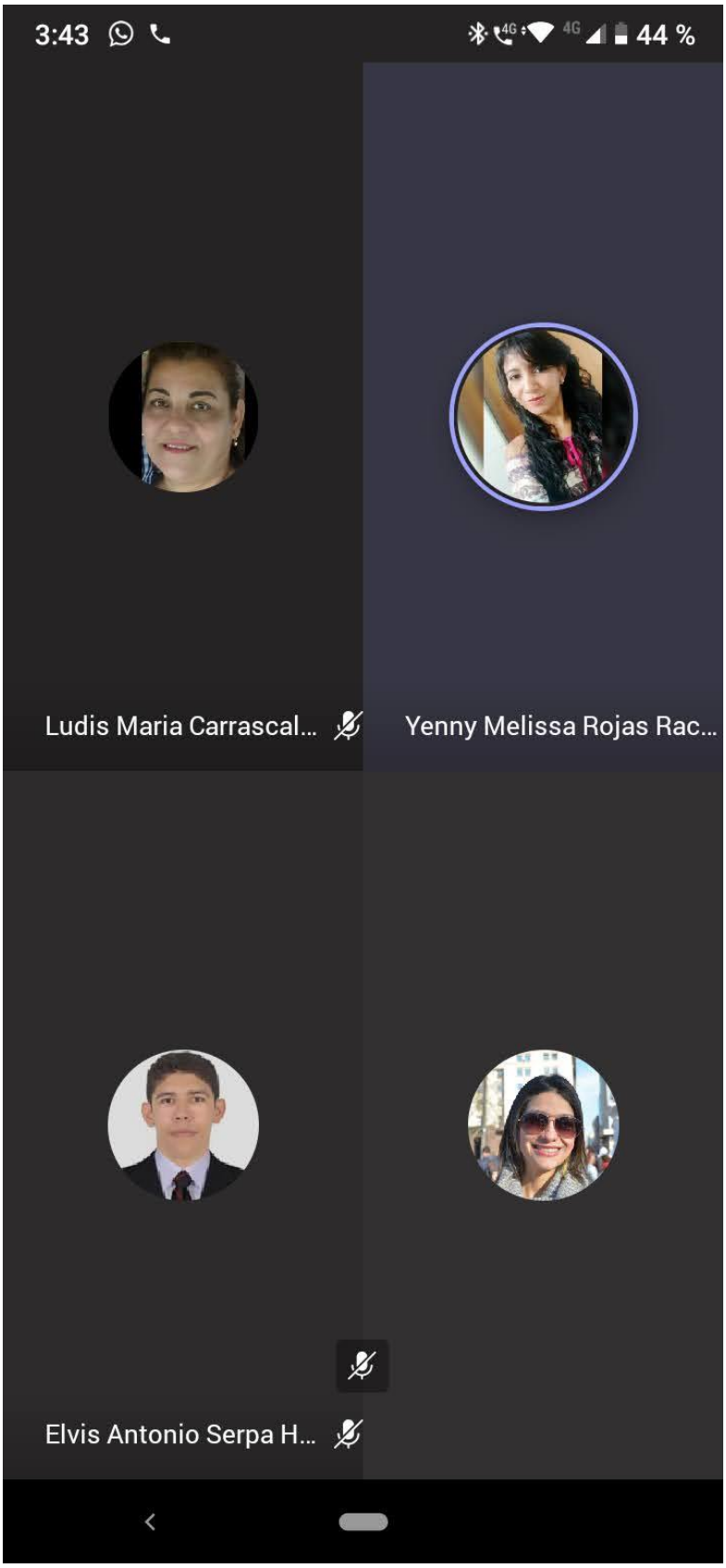
GTH-F-062 V.06


Miguel Curso Pelayo
Buenas tardes senor Miguel como ha pasado
3:01 p. m.
1 DE JULIO DE 2020
Buenas tardes señor Miguel cómo ha pasado
5:17 p. m.
Buenas 5:18 p. m.
Como ha pasado señor Miguel. Soy Sonia la instructora del Sena. Pudo hablar con la líder de la comunidad ?
5:24 p. m.
0:04
5:25 p. m.
Que dice ella ve viable realizar el curso así no presencial?
5:26 p. m.
9 DE JULIO DE 2020
Buenas tardes señor Miguel. Que le dijo la líder de la comunidad, ve viable realizar el curso así no presencial?
3:22 p. m.
Me dice que les queda muy difícil
3:27 p. m.
Allá es súper mala la señal de teléfono
3:32 p. m.

Anexo #9 aplica para Obligación contractual 28

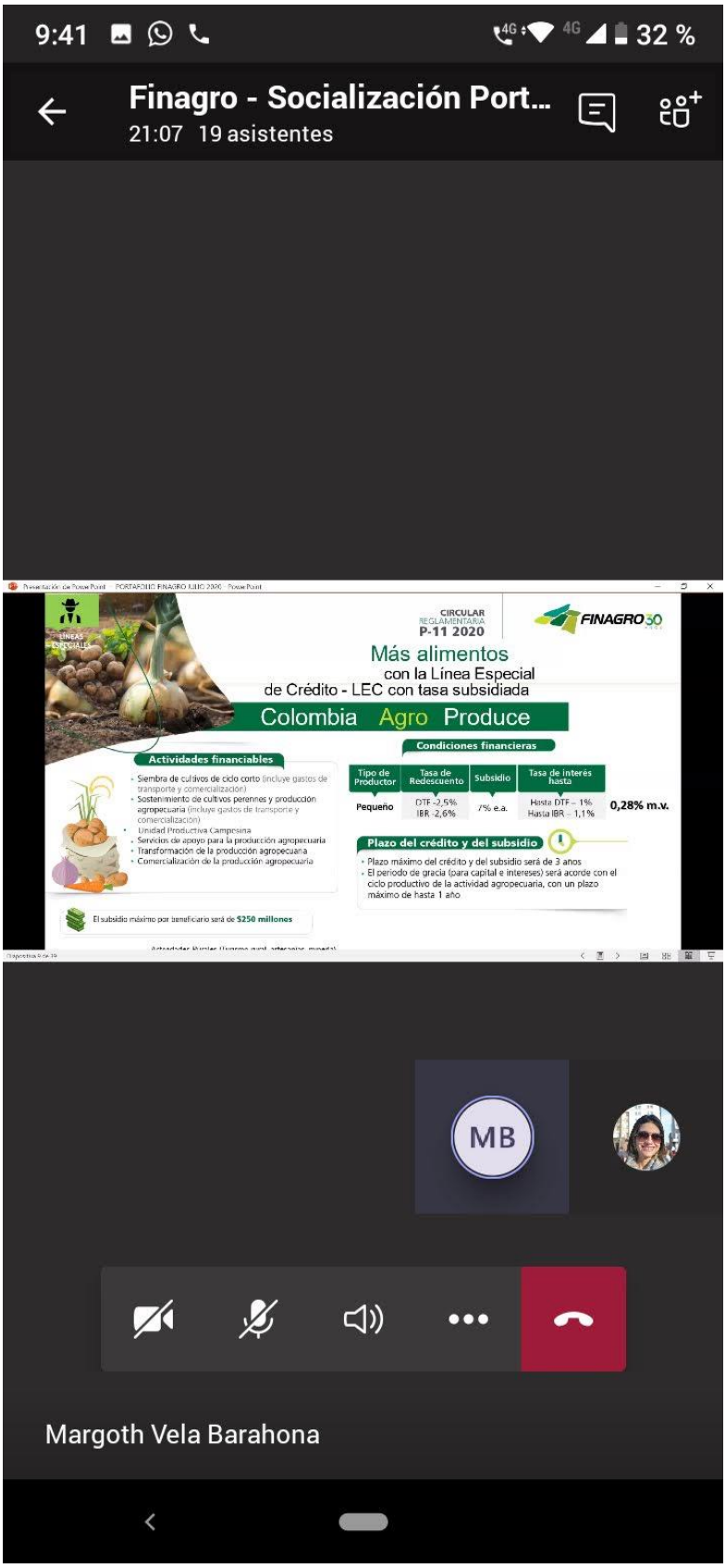
Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Líder del programa



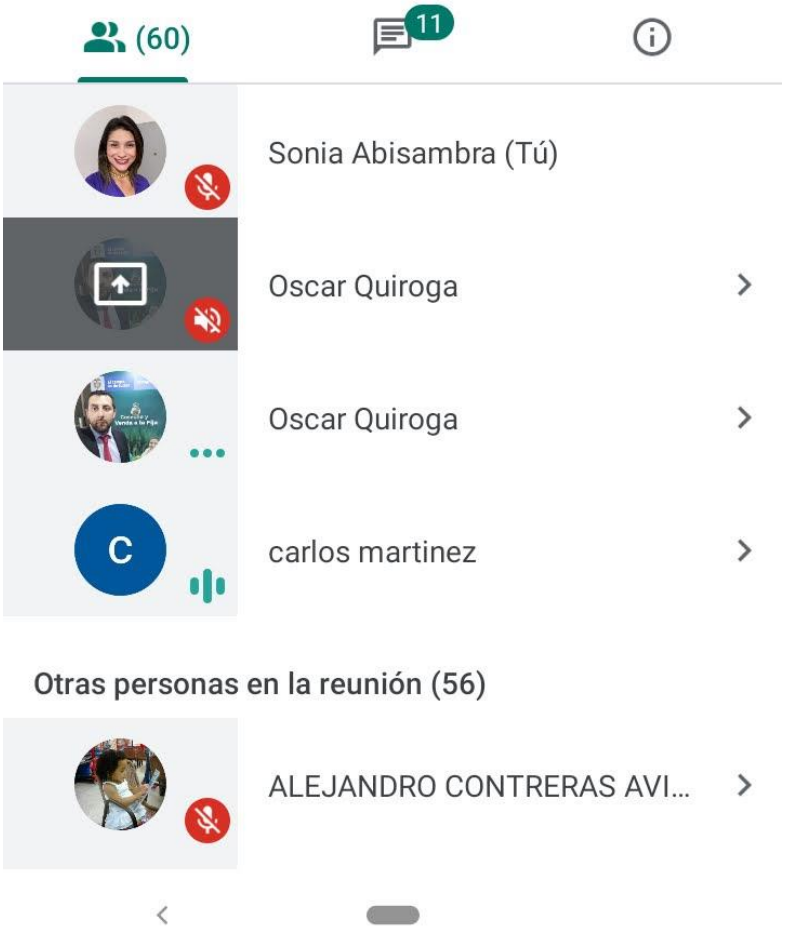

3:43
44 %
Ludis Maria Carrascal...
Yenny Melissa Rojas Rac...
Elvis Antonio Serpa H...

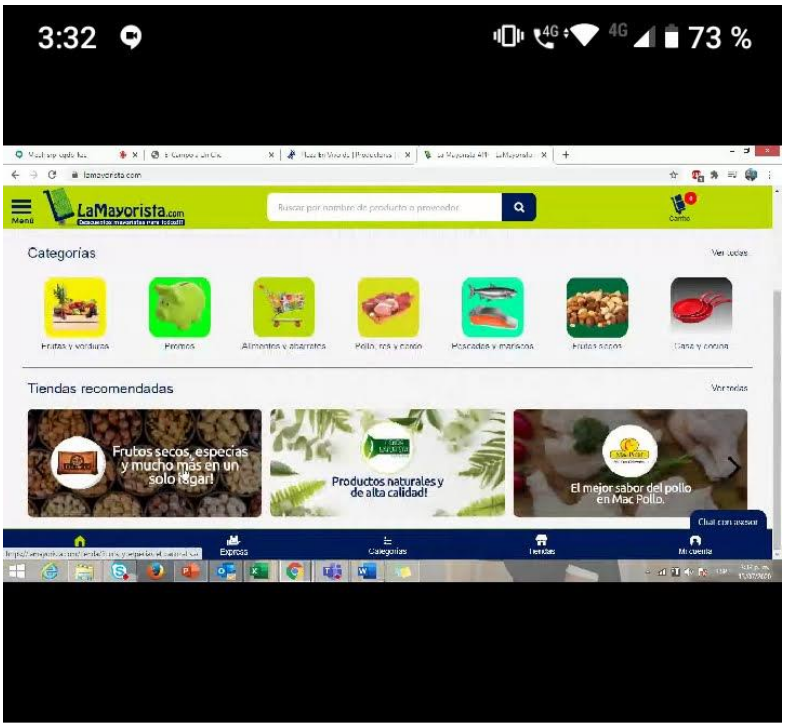

9:30
35 %
¿Qué es el crédito agropecuario y rural?
Es aquel que se otorga para ser utilizado en el territorio nacional, en los distintos eslabones de las cadenas productivas agropecuarias y rurales, así como en los servicios de apoyo y/o complementarios relacionados.
1. El productor es quien elabora su proyecto, lo lleva a la entidad financiera y solicita un crédito línea FINAGRO
2. La entidad financiera es quien aprueba el crédito
BANCO
3. La solicitud de los recursos se registra automáticamente en línea a FINAGRO
FINAGRO
4. FINAGRO entrega los recursos de crédito a la entidad financiera
5. La entidad financiera gira los recursos al productor
Margoth Vela Barahona

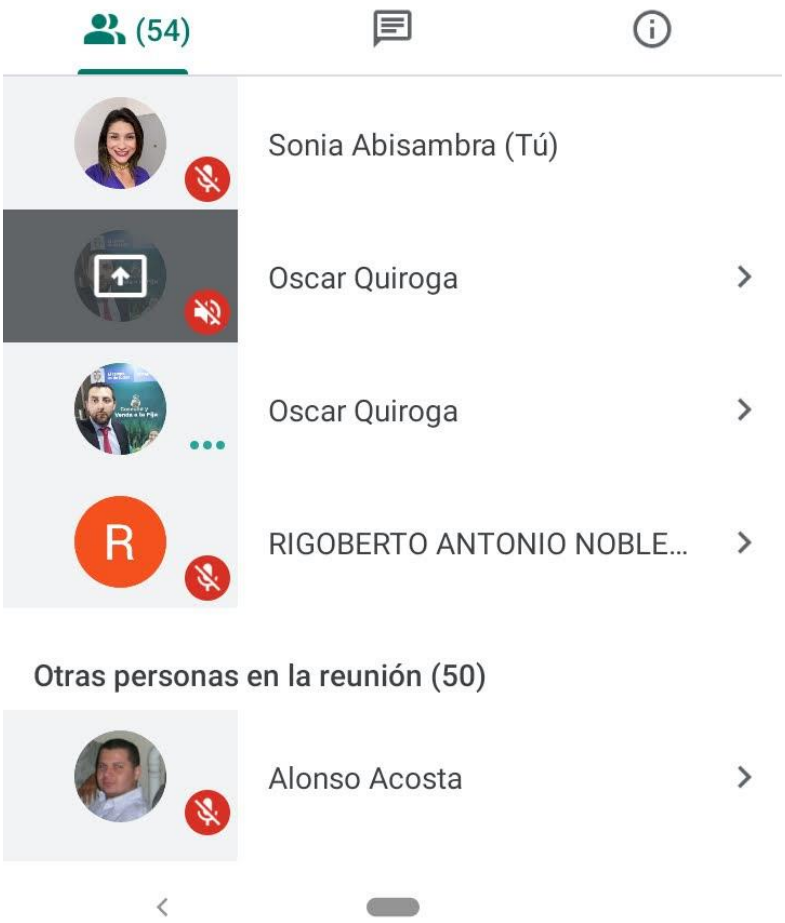

9:41
32 %
Pulse para volver a la reunión 20:57
En la reunión (19)
EE Estella Maria Sarmiento Espitia
I INGCONTRERAS1979@ (Invitad...
MM Mara Stefany Lara Meza
MB Margoth Vela Barahona
MD MARIA CLAUDIA DUEÑAS (Invit...
MF MARIA FATIMA (Invitado)
MO MARICELA ORTIZ OCHOA (Invi...
MM martha gomez moreno (invitado)
ML Martha López
M MOISÉS (Invitado)
Nestor Raul Tamara Sierra
SL Sonia Cristina Abisambra Lopez
YY YOJANA YEPES (Invitado)

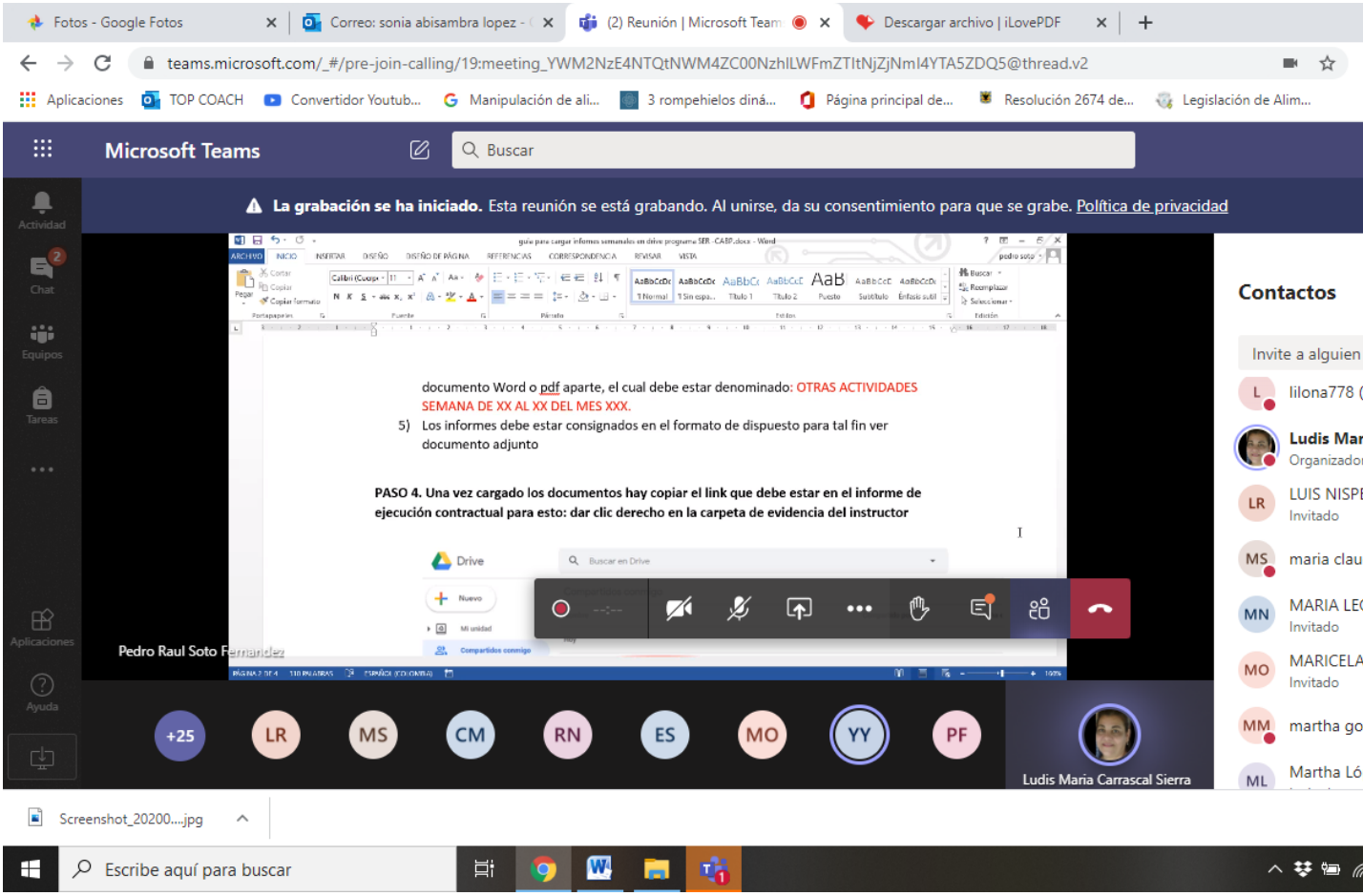

9:41
32 %
Finagro - Socialización Port...
21:07 19 asistentes
CIRCULAR REGLAMENTARIA P-11 2020
FINAGRO 30
Más alimentos
con la Línea Especial
de Crédito - LEC con tasa subsidiada
Colombia Agro Produce
Actividades financiables
Condiciones financieras
Tipo de Productor
Tasa de Redescuento
Subsidio
Tasa de interés hasta
Pequeño
DTF -2,5%
IBR -2,6%
/% e.a.
Hasta DTF – 1%
Hasta IBR – 1,1%
0,28% m.v.
Plazo del crédito y del subsidio
Plazo máximo del crédito y del subsidio será de 3 años
El periodo de gracia (para capital e intereses) será acorde con el ciclo productivo de la actividad agropecuaria, con un plazo máximo de hasta 1 año
El subsidio máximo por beneficiario será de $250 millones
MB
Margoth Vela Barahona


2:32
65 %
Avances El Campo a un Clic
A 30 de junio de 2020:
6.173
Nuevos usuarios inscritos.
• 15 plataformas de comercio electrónico.
• 28 departamentos con inscripciones de nuevos usuarios.
• 55% más tráfico en plataformas tras la firma de los acuerdos de trabajo conjunto.
• 110 invitaciones a empresas e industrias del sector agropecuario.
• Articulación ANDI y Fenalco.
• SENA a inscrito a 589 organizaciones de productores en las plataformas.
Articulación y capacitaciones
• 520 profesionales, instructores y aprendices del SENA • 32 regionales DPS • MinAmbiente-CAR • Campo Emprende •
• Entidades sectoriales • Alta Consejería para la Estabilización • 30 secretarías de agricultura departamentales • UMATAS •


(60)
11
Sonia Abisambra (Tú)
Oscar Quiroga
Oscar Quiroga
C
carlos martinez
Otras personas en la reunión (56)
ALEJANDRO CONTRERAS AVI...


3:32
73 %
LaMayorista.com
Categorías
Tiendas recomendadas
Frutos secos, especias y mucho más en un solo lugar!
Productos naturales y de alta calidad!
El mejor sabor del pollo en Mac Pollo.


(54)
Sonia Abisambra (Tú)
Oscar Quiroga
Oscar Quiroga
R
RIGOBERTO ANTONIO NOBLE...
Otras personas en la reunión (50)
Alonso Acosta


Fotos - Google Fotos
Correo: sonia abisambra lopez -
(2) Reunión | Microsoft Team
Descargar archivo | iLovePDF
teams.microsoft.com/_#/pre-join-calling/19:meeting_YWM2NzE4NTQtNWM4ZC00NzhlLWFmZTItNjZjNmI4YTA5ZDQ5@thread.v2
Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Microsoft Teams
Buscar
La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. Política de privacidad
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Aplicaciones
Ayuda
documento Word o pdf aparte, el cual debe estar denominado: OTRAS ACTIVIDADES SEMANA DE XX AL XX DEL MES XXX.
5) Los informes debe estar consignados en el formato de dispuesto para tal fin ver documento adjunto
PASO 4. Una vez cargado los documentos hay copiar el link que debe estar en el informe de ejecución contractual para esto: dar clic derecho en la carpeta de evidencia del instructor
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartidos conmigo
Pedro Raul Soto Fernandez
Contactos
Invite a alguien
lilona778
Ludis Mar
Organizador
LUIS NISPE
Invitado
maria clau
MARIA LE
Invitado
MARICELA
Invitado
martha go
Martha Ló
+25
LR
MS
CM
RN
ES
MO
YY
PF
Ludis Maria Carrascal Sierra
Screenshot_20200....jpg
Escribe aquí para buscar

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147706 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 96,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2153819 - 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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL