PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería Córdoba, Septiembre 30- 2020

Señor
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. 1338523
Coordinador Académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Septiembre** 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 impartió formación modalidad no presencial, en los programas	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	complementarios del programa SER, ***Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas***, matriculados en los siguientes municipios Formación en ficha: CANALETE – SANTA CRUZ-NEGOCIO RURAL (2147706) Formación en ficha: PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO - NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	drive con informes semanales Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. https://drive.google.com/drive/folders/1XhZArhbCWbrCQnPqIow4ebG4n0ghukOD?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, 2153819 Y 2176804 ajustada a la modalidad de no presencialidad	Anexo # 2Pantallazos de guias.
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Se elaboró 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, 2153819 Y 2176804	Anexo #3 planeacion pedagógica. Y anexo #2 guias de aprendizajes
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	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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	Anexo#1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive

		2153819, 2176804 permitiendo la permanencia de los aprendices en el programa	
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/1XhZArhbCWbrCQnPqIow4ebG4n0ghukOD?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 PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	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 #5 certificados 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 desarrollaron las horas de formación requeridas por el programa de formación emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804	Anexo # 6 registro Gestión de tiempo sofia plus
14	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar		
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, 2153819 Y 2176804 para atender la línea de negocio rural	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1XhZArhbCWbrCQnPqIow4ebG4n0ghukOD?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, 2153819 Y 2176804 para atender la línea de negocio rural	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1XhZArhbCWbrCQnPqIow4ebG4n0ghukOD?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	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 ingresos y empleo, en articulación	Se formuló proyecto formativo de acuerdo a las condiciones locales y carácter empresarial, código proyecto 2084733	Anexo #3 planeacion pedagógica.

	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 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	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar		
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. **9410142173** de la planilla correspondiente al mes de **Agosto**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en 87 folios

Cordialmente,

Sonia Abisambra

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

Recibí a satisfacción:

Firma
JIMMY TORRES BUSTILLO
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

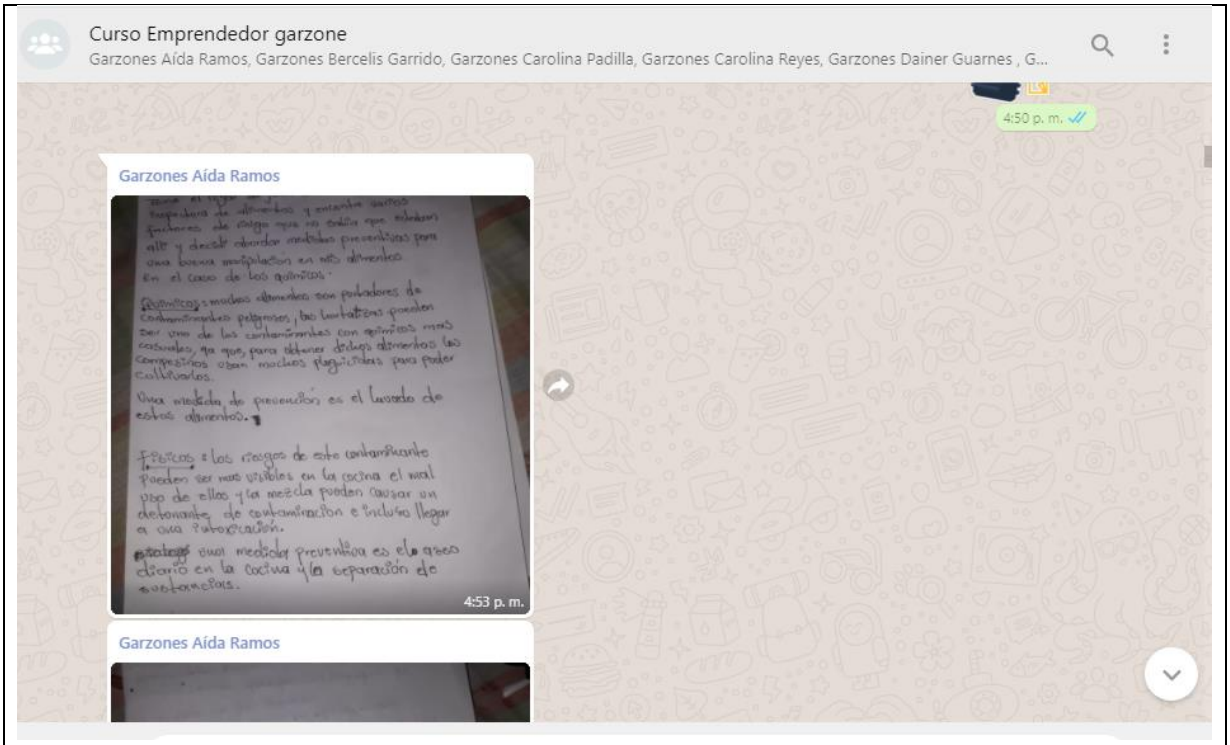
FECHA:	SEPTIEMBRE 01 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE

alcanzar	ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL DE INTRODUCCION DE LA HIGIENE Y DESINFECCION
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
4:50 p. m.
Garzones Aída Ramos
4:53 p. m.
Garzones Aída Ramos


Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
Actividad de Aida Ramos 4:53 p. m.
Muy bien 4:54 p. m.
1/9/2020
Buenas tardes estimados aprendices. Les envío el día de hoy una guía y una actividad que por favor les agradezco me envíen en una foto o una nota de voz los que les quede mas fácil la respuesta a la pregunta que esta en la ultima pagina.
3:11 p. m.
BUENAS PRÁCTICAS EN LA HIGIENE
DE ALIMENTOS
PDF
BUENAS PRACTICAS EN LA HIGI...
8 páginas • PDF • 668 kB
3:11 p. m.
2/9/2020
Garzones Rafael Arias salió del grupo

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

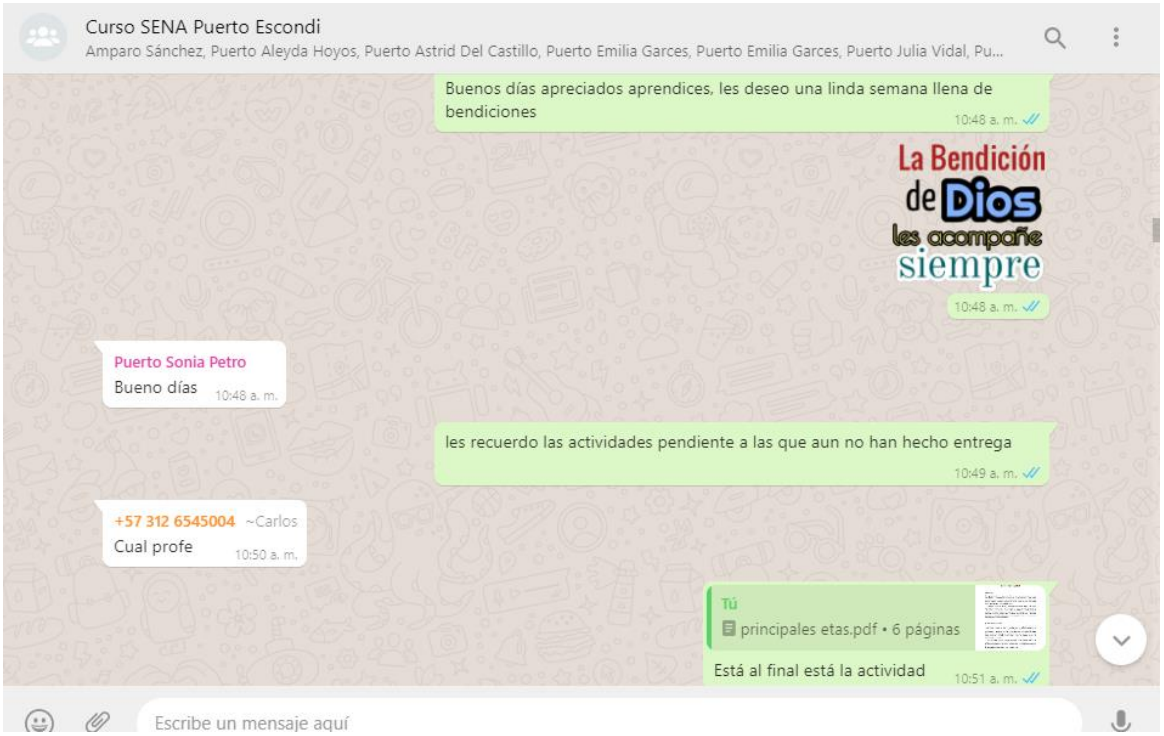
FECHA:	SEPTEMBRE 02 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

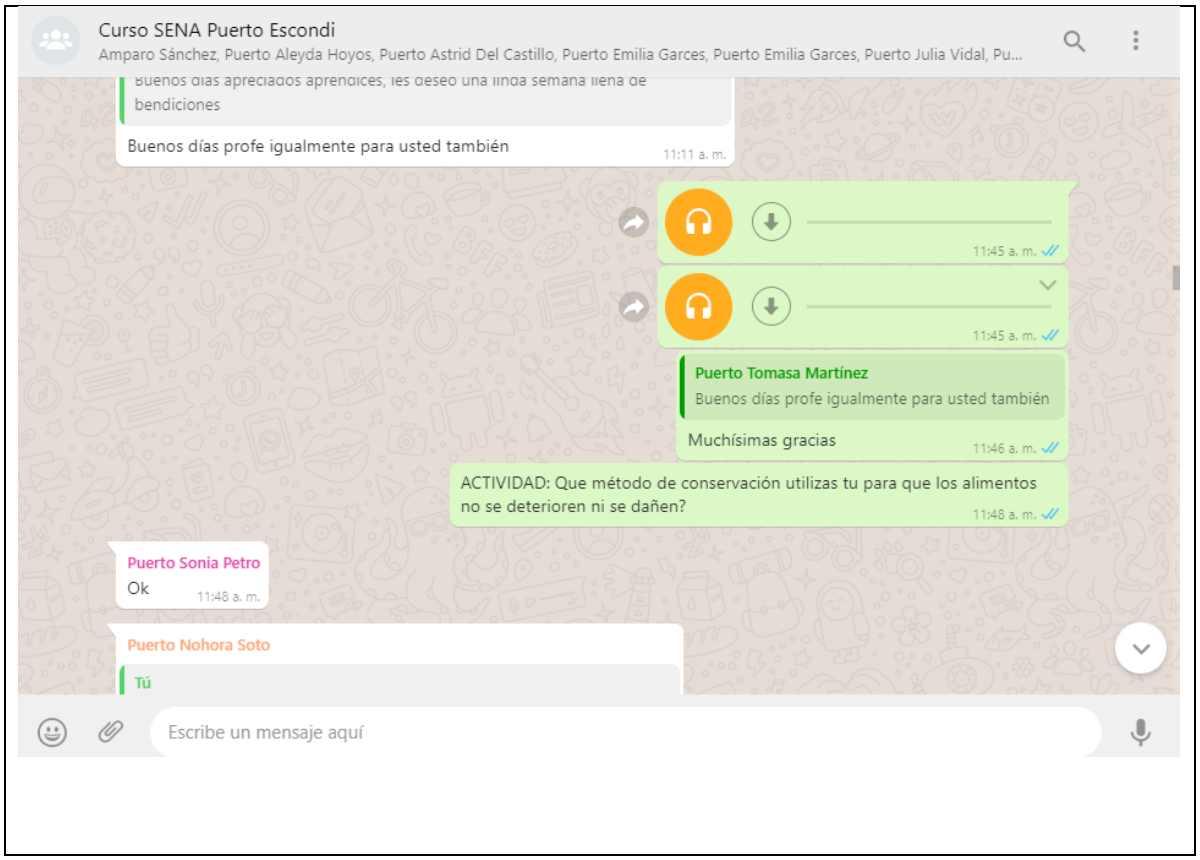
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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	COMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS. EXPLICACION POR PARTE DEL INTRUCTOR Y ENVIO DE TA-

desarrolladas:	LLER
Observaciones:	

EVIDENCIAS:





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

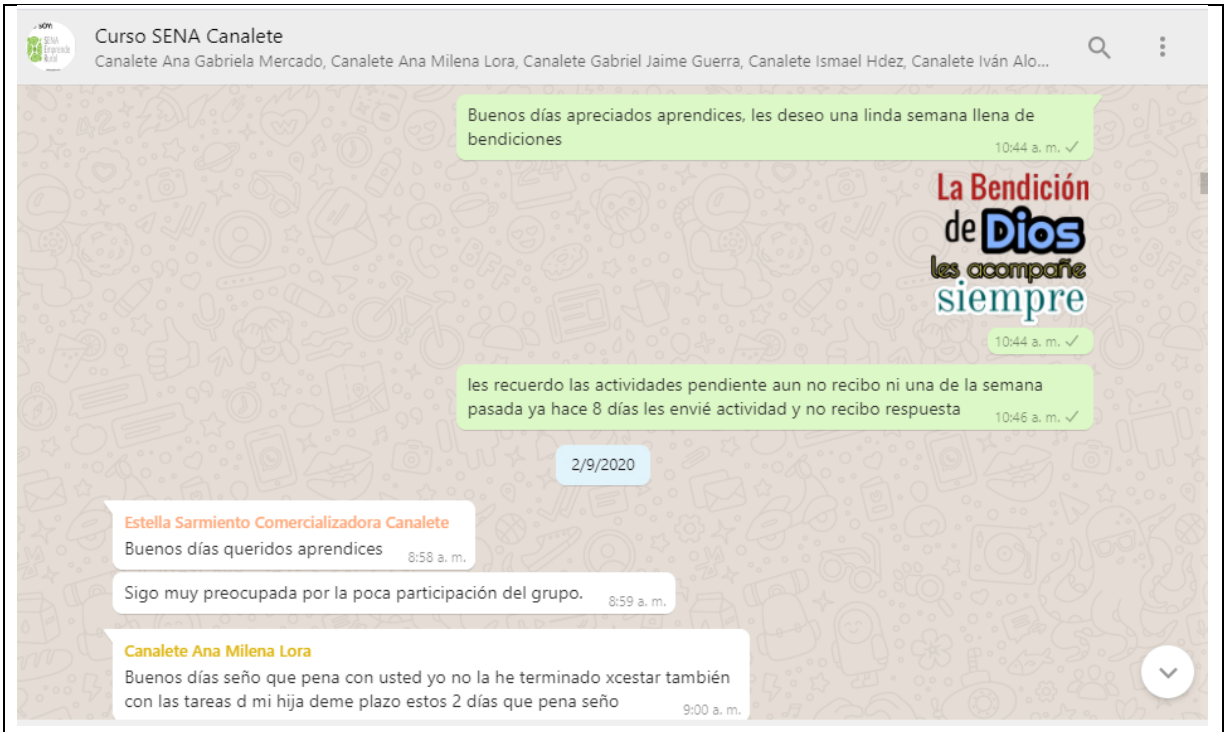
FECHA:	SEPTIEMBRE 03 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

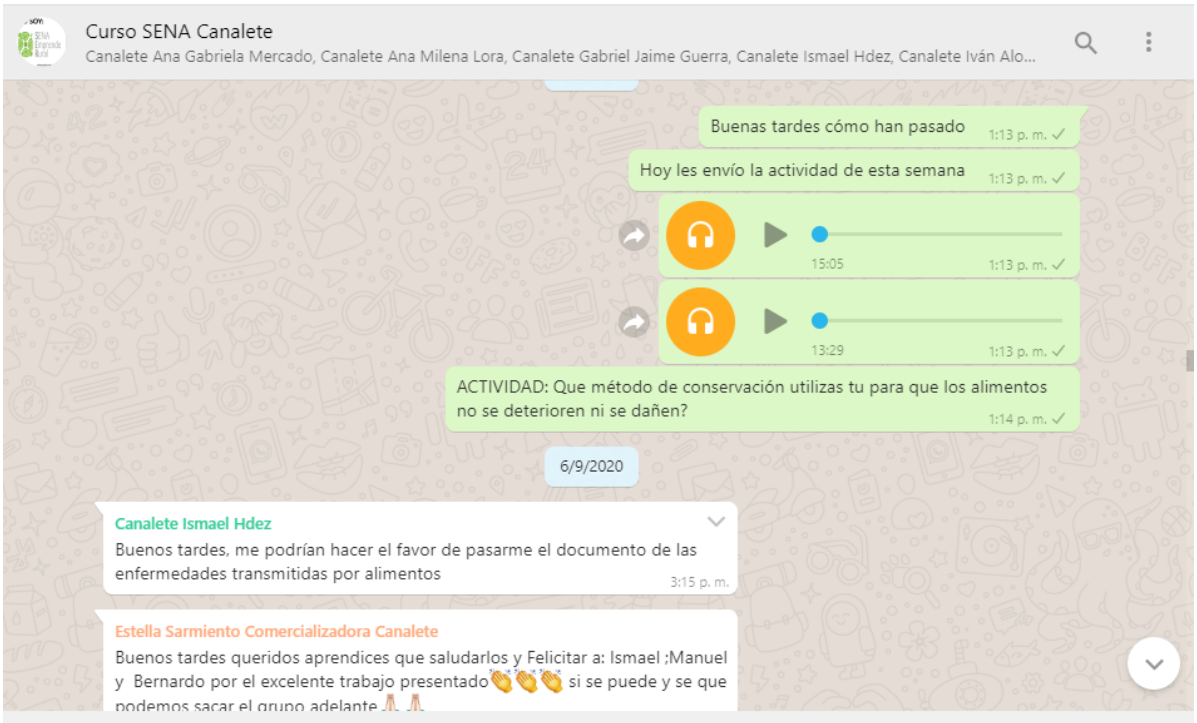
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

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:	ENVIO DE MATERIAL AUDITIVO POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
Buenos días apreciados aprendices, les deseo una linda semana llena de bendiciones
10:44 a. m.
La Bendición de Dios les acompañe siempre
10:44 a. m.
les recuerdo las actividades pendiente aun no recibo ni una de la semana pasada ya hace 8 días les envié actividad y no recibo respuesta
10:46 a. m.
2/9/2020
Estella Sarmiento Comercializadora Canalete
Buenos días queridos aprendices
8:58 a. m.
Sigo muy preocupada por la poca participación del grupo.
8:59 a. m.
Canalete Ana Milena Lora
Buenos días seño que pena con usted yo no la he terminado xcestar también con las tareas d mi hija deme plazo estos 2 días que pena seño
9:00 a. m.


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
Buenas tardes cómo han pasado
1:13 p. m.
Hoy les envío la actividad de esta semana
1:13 p. m.
15:05
1:13 p. m.
13:29
1:13 p. m.
ACTIVIDAD: Que método de conservación utilizas tu para que los alimentos no se deterioren ni se dañen?
1:14 p. m.
6/9/2020
Canalete Ismael Hdez
Buenos tardes, me podrían hacer el favor de pasarme el documento de las enfermedades transmitidas por alimentos
3:15 p. m.
Estella Sarmiento Comercializadora Canalete
Buenos tardes queridos aprendices que saludarlos y Felicitar a: Ismael ;Manuel y Bernardo por el excelente trabajo presentado si se puede y se que podemos sacar el grupo adelante

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

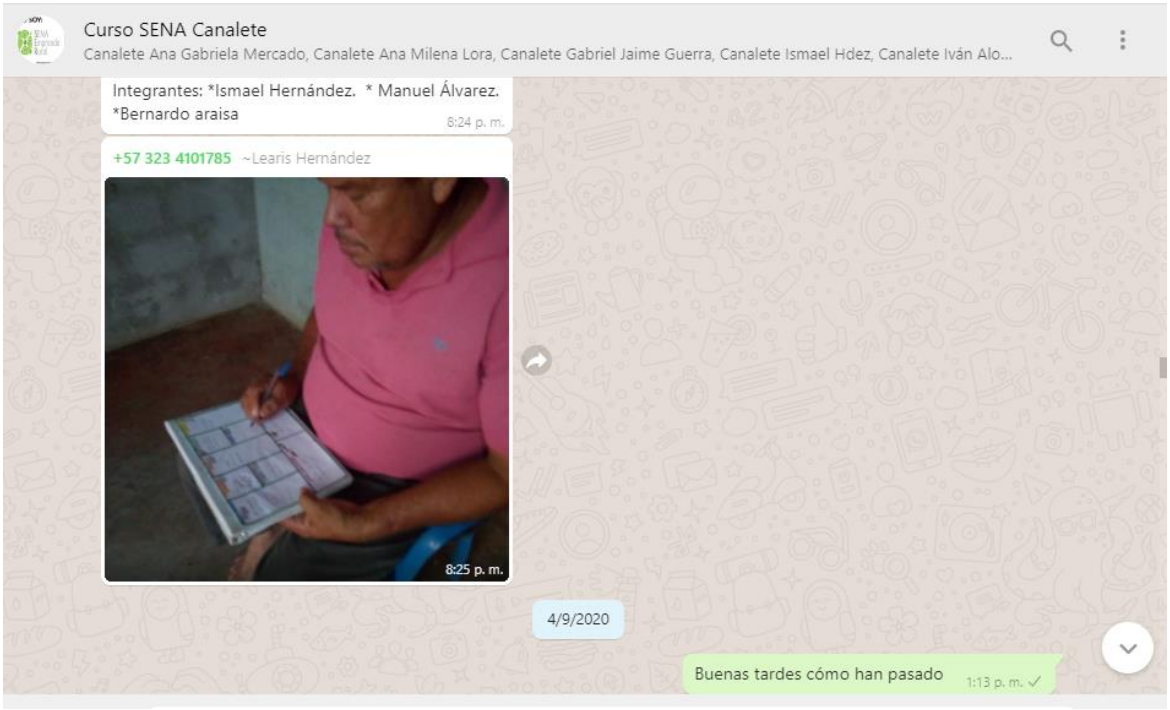
FECHA:	SEPTIEMBRE 04 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

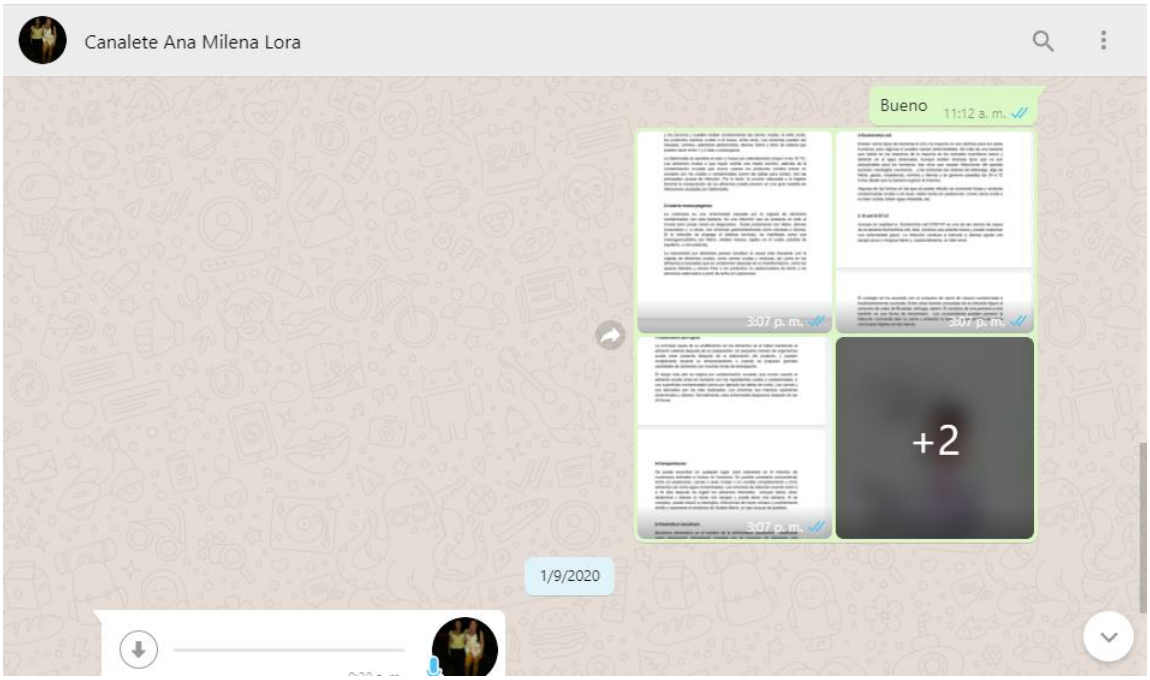
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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:	RETROALIMENTACION
Observaciones:	

EVIDENCIAS:





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

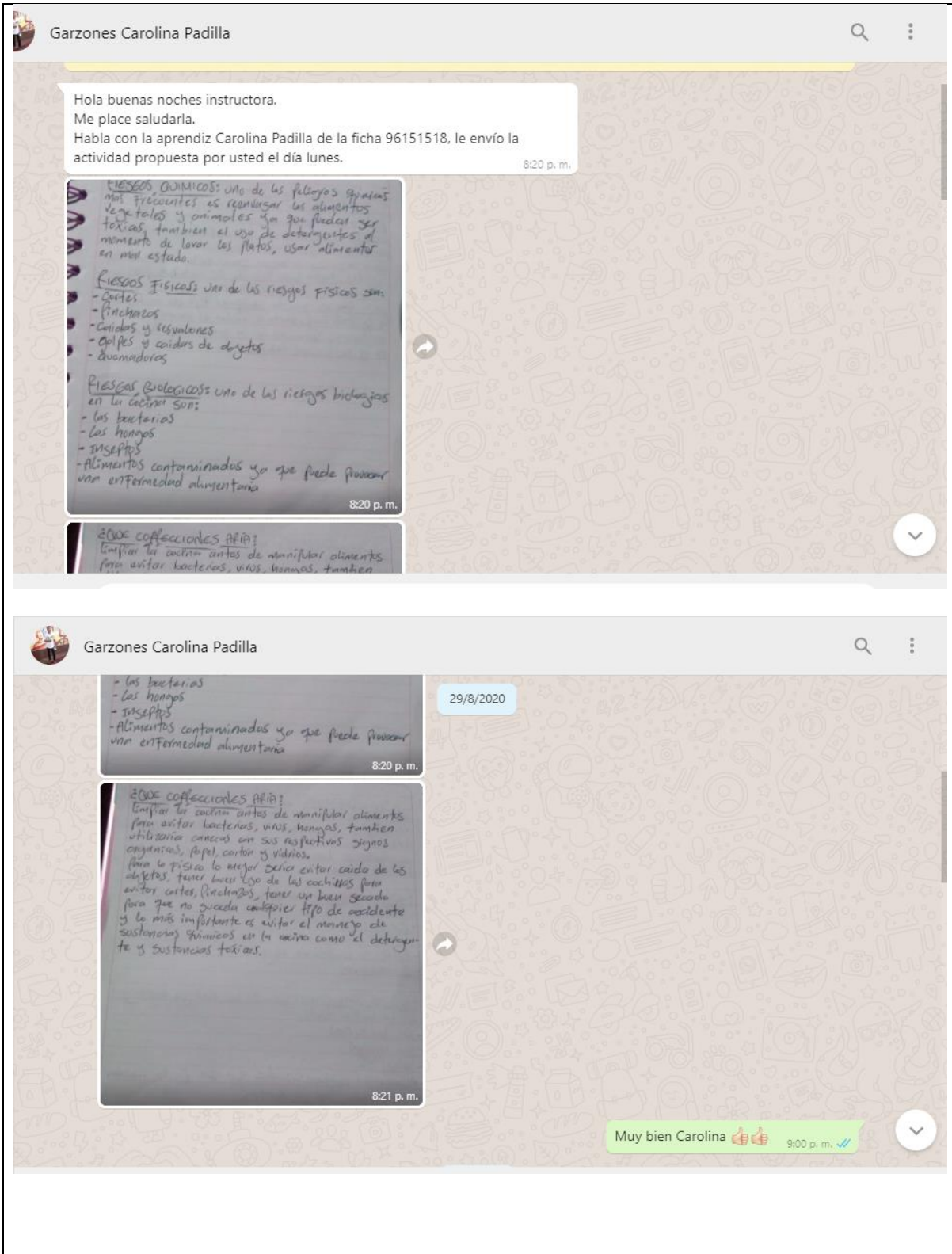
FECHA:	SEPTIEMBRE 05 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones

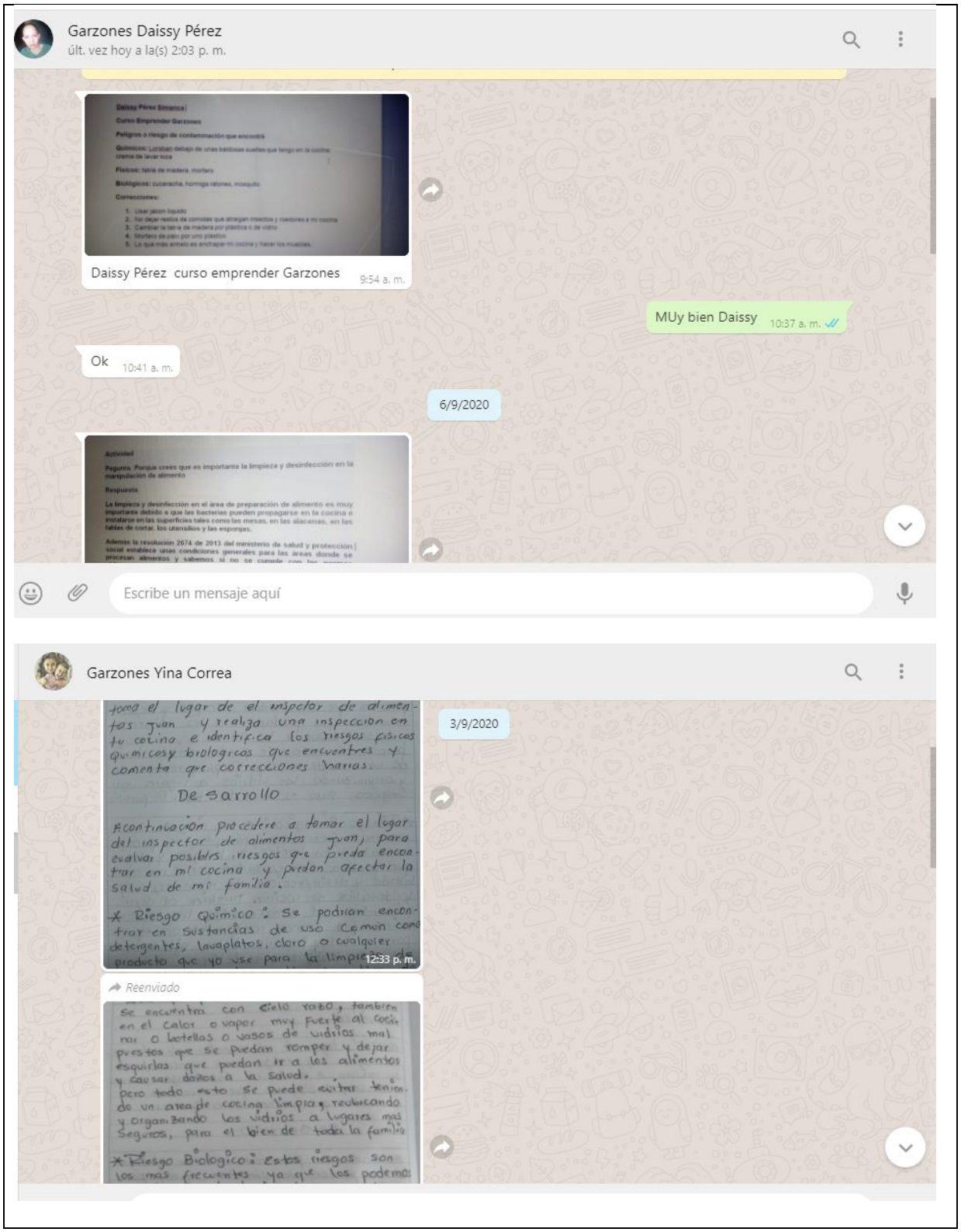
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

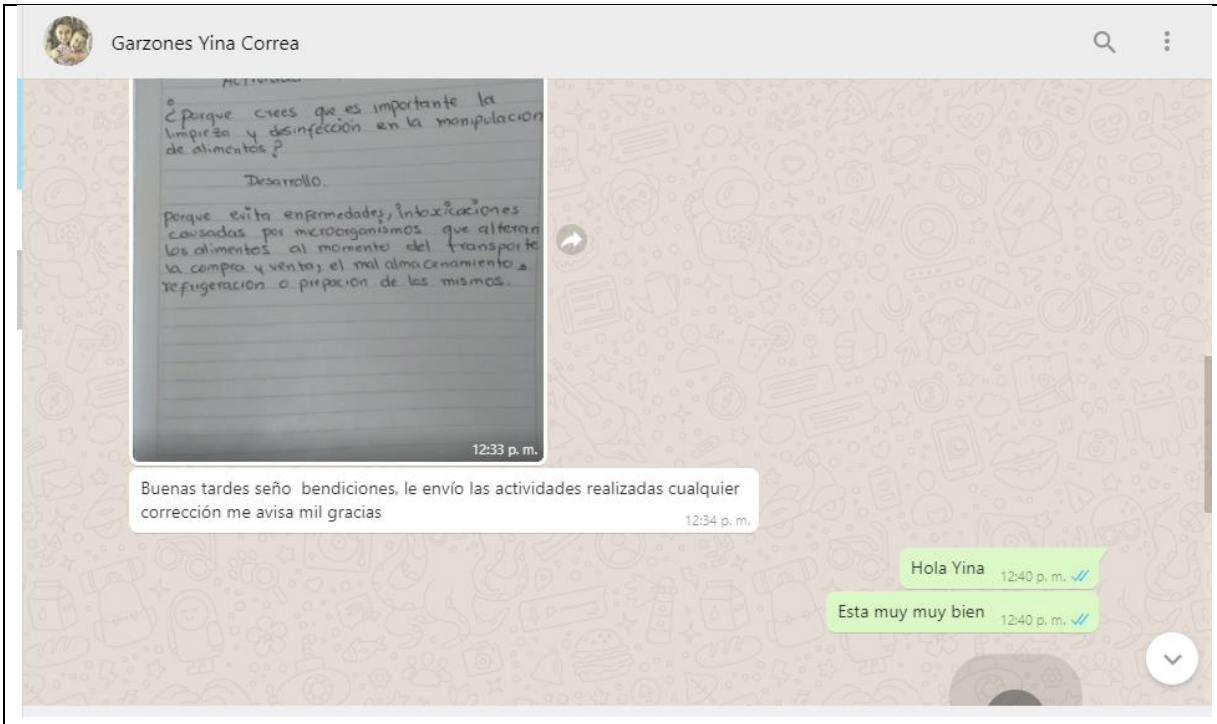
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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:	RECEPCION TALLERES.
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Garzones Carolina Padilla
Hola buenas noches instructora.
Me place saludarla.
Habla con la aprendiz Carolina Padilla de la ficha 96151518, le envío la actividad propuesta por usted el día lunes.
8:20 p. m.
RIESGOS QUIMICOS: uno de los peligros químicos más frecuentes es reemplazar los alimentos vegetales y animales ya que pueden ser toxicas, tambien el uso de detergentes al momento de lavar los platos, usar alimentos en mal estado.
RIESGOS FISICOS: uno de los riesgos FISICOS son:
- Cortes
- Pinchazos
- Caidas y resbalones
- Golpes y caidas de objetos
- Quemaduras
RIESGOS BIOLOGICOS: uno de los riesgos biologicos en la cocina son:
- las bacterias
- Los hongos
- Insectos
- Alimentos contaminados ya que puede provocar una enfermedad alimentaria
8:20 p. m.
¿COMO COMBATIRLOS AHÍ?
Limpiar la cocina antes de manipular alimentos para evitar bacterias, virus, hongos, tambien
Garzones Carolina Padilla
- las bacterias
- Los hongos
- Insectos
- Alimentos contaminados ya que puede provocar una enfermedad alimentaria
8:20 p. m.
29/8/2020
¿COMO COMBATIRLOS AHÍ?
Limpiar la cocina antes de manipular alimentos para evitar bacterias, virus, hongos, tambien utilizarlos canecas con sus respectivos signos organicos, papel, carton y vidrios.
para lo fisico lo mejor seria evitar caida de los objetos, tener buen uso de los cuchillos para evitar cortes, pinchazos, tener un buen secado para que no suceda cualquier tipo de accidente y lo más importante es evitar el manejo de sustancias químicos en la cocina como el detergente y sustancias toxicas.
8:21 p. m.
Muy bien Carolina
9:00 p. m.


Garzones Daissy Pérez
últ. vez hoy a la(s) 2:03 p. m.
Daissy Pérez curso emprender Garzones
9:54 a. m.
MUy bien Daissy
10:37 a. m.
Ok
10:41 a. m.
6/9/2020
Escribe un mensaje aquí
Garzones Yina Correa
3/9/2020
12:33 p. m.
Reenviado


Garzones Yina Correa
¿Porque crees que es importante la limpieza y desinfección en la manipulacion de alimentos?
Desarrollo.
Porque evita enfermedades, intoxicaciones causadas por microorganismos que alteran los alimentos al momento del transporte la compra y venta, el mal almacenamiento a refrigeracion o preparacion de los mismos.
12:33 p. m.
Buenas tardes seño bendiciones, le envío las actividades realizadas cualquier corrección me avisa mil gracias
12:34 p. m.
Hola Yina 12:40 p. m.
Esta muy muy bien 12:40 p. m.


Garzones Dayana Ramos
últ. vez hoy a la(s) 3:43 p. m.
CamScanner 08-27-2020 16.43....
3 páginas • PDF • 673 kB
4:46 p. m.
actividad de curso emprendedores
4:47 p. m.
Manipulación de alimento Dayana Ramos Martínez
4:48 p. m.
Muy bien dayana
5:29 p. m.
excellent!
5:29 p. m.

Garzones Carolina Reyes
últ. vez hoy a la(s) 3:52 p. m.

El peligro que yo puedo encontrar en mi casa en la parte Química son: fuego, gas, cloro y hipoclorito.
Físicos: Cuchillos, utensilios pesados y corriente eléctrica.
Biológicos: Bacterias, parásitos, moos y virus.
9:46 a. m.

Mi nombre es Carolina reyes solera 9:46 a. m.

Muy bien Carolina. 10:35 a. m.

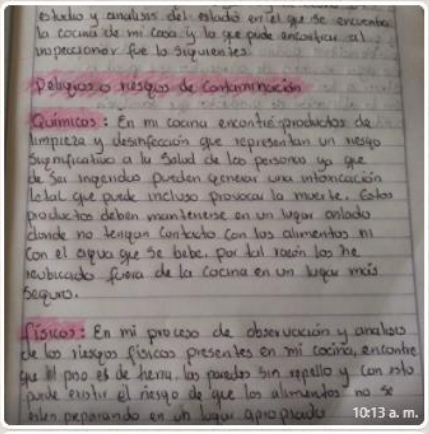
Hola seño una pregunta, yo anterior mente me inscribí en otra carrera y mi tutor es José diario beltran..
Y yo no me había fijado de que me habían aceptado ala carrera en acciones básicas para la atención de una persona con afectación de la salud.. Yo tengo registrado el correo de mi mamá..
Y usted que me puede decir al respecto sobre eso, que puedo hacer..
Y además estoy inscrita en otra, y esa la estoy dando con usted.
Que es emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
10:35 a. m.

Carolina si tú quieres puedes estar en ambas. No hay problema 10:36 a. m.

Bueno..
Pero no se nada de la otra carrera, no he dado clases..
Ademas no me han dicho nada que tengo que hacer, solo me han enviado

Garzones Gladis Vásquez
en línea

Hola profesora soy Gladys Vásquez del curso de emprendedores de Garzones, aquí le mando mi tarea de la semana pasada, disculpe la demora, no se si me lo acepte hasta ahora
10:13 a. m.

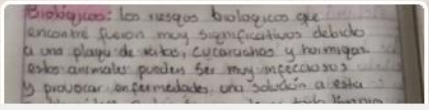

estudio y analisis del estado en el que se encuentra la cocina de mi casa y lo que pude encontrar al inspeccionar fue lo siguiente:

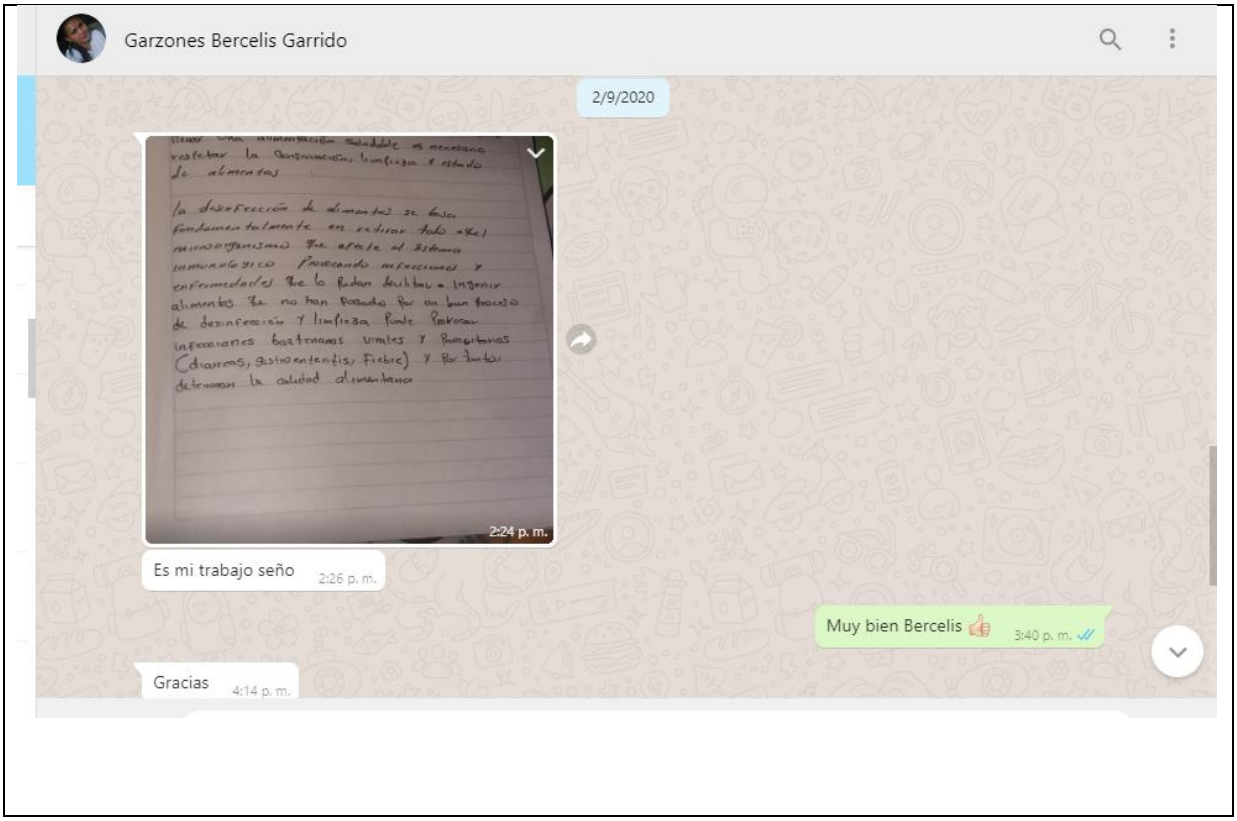
Peligros o riesgos de contaminación

Químicos: En mi cocina encontré productos de limpieza y desinfección que representan un riesgo significativo a la salud de las personas ya que de ser ingeridos pueden generar una intoxicación letal que puede incluso provocar la muerte. Estos productos deben mantenerse en un lugar aislado donde no tengan contacto con los alimentos ni con el agua que se bebe. por tal razón los he reubicado fuera de la cocina en un lugar más seguro.

Físicos: En mi proceso de observación y analisis de los riesgos físicos presentes en mi cocina, encontré que el piso es de tierra, las paredes sin repello y con esto puede existir el riesgo de que los alimentos no se estén preparando en un lugar apropiado.

10:13 a. m.


Biológicos: los riesgos biologicos que encontré fueron muy significativos debido a una plaga de ratas, cucarachas y hormigas. estos animales pueden ser muy infecciosos y provocar enfermedades una solución a esta



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

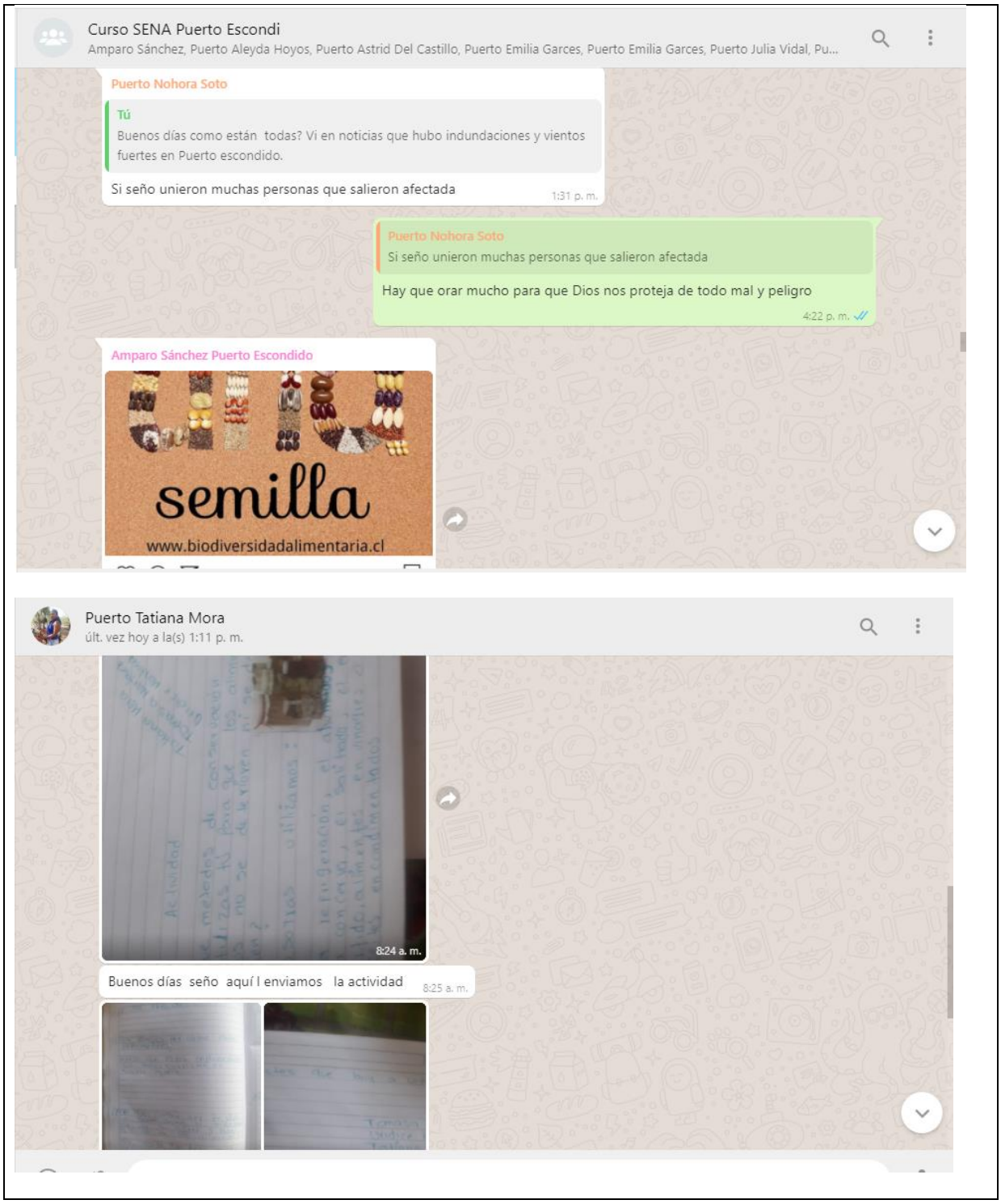
FECHA:	SEPTEMBRE 07 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano

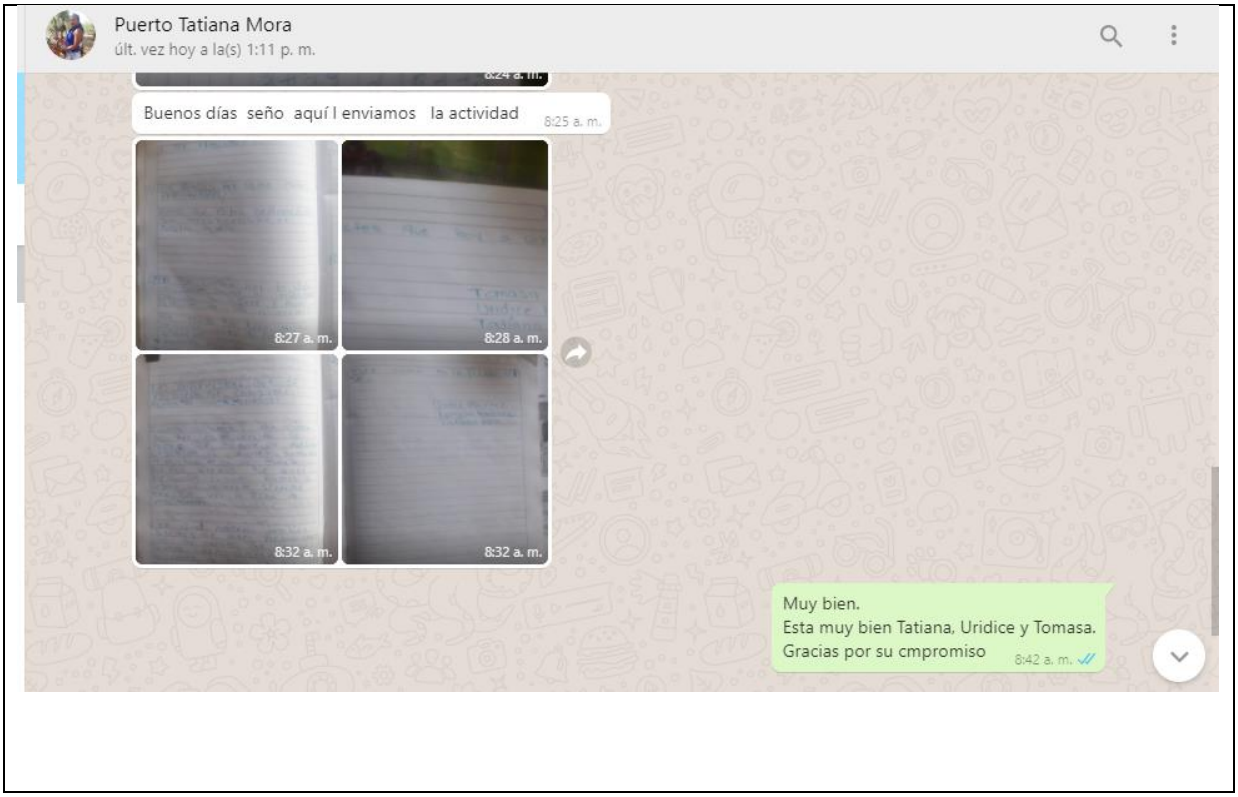
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

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:	INTERACCION CON APRENDICES, RECIBO DE TALLERES
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Aleyda Hoyos, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Pu...
Puerto Nohora Soto
Tú
Buenos días como están todas? Vi en noticias que hubo indundaciones y vientos fuertes en Puerto escondido.
Si seño unieron muchas personas que salieron afectada
1:31 p. m.
Puerto Nohora Soto
Si seño unieron muchas personas que salieron afectada
Hay que orar mucho para que Dios nos proteja de todo mal y peligro
4:22 p. m.
Amparo Sánchez Puerto Escondido
semilla
www.biodiversidadalimentaria.cl
Puerto Tatiana Mora
últ. vez hoy a la(s) 1:11 p. m.
8:24 a. m.
Buenos días seño aquí l enviamos la actividad
8:25 a. m.



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

FECHA:	SEPTIEMBRE 08 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones

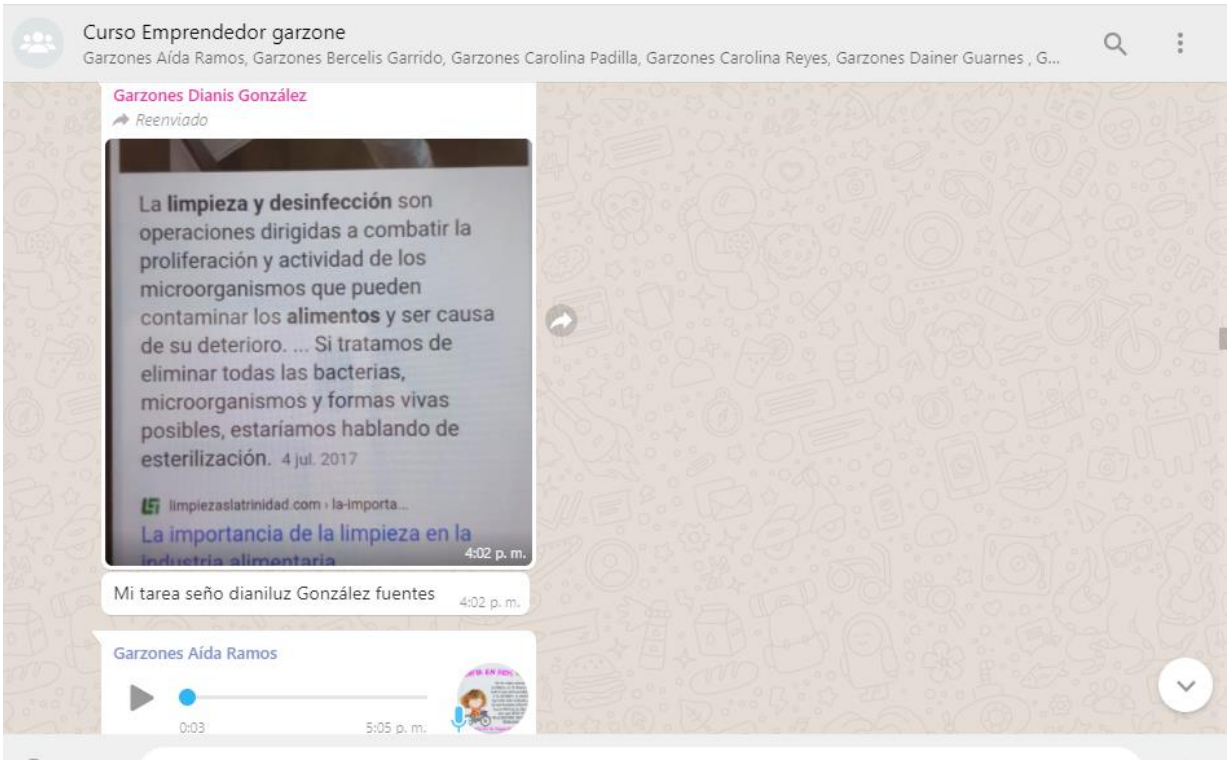
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

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:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
Buenos días apreciados aprendices, les deseo un feliz día ya estamos a mitad de semana, Recuerden Colocarse al día con las actividades. me pueden avisar por el interno si tienen alguna duda para llamarlos. tengan en cuenta que mediante el envío de las evidencias es la única forma que nosotros tenemos para evaluar y retroalimentarnos pero si no hay respuestas por parte de uds no tengo evidencias de que uds están desarrollando las actividades
8:20 a. m.
Garzones Daissy Pérez
Ok
8:21 a. m.
recuerden enviar los talleres anteriores quienes no lo han hecho aún. Si hay algunos que vivan juntos pueden hacer las actividades en grupo pueden enviar foto trabajando o si les queda mas fácil un audio dando respuesta a la actividad, o me avisan y yo les hago una llamada
8:22 a. m.
14:44
8:23 a. m.
16:19
8:23 a. m.


Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
Garzones Dianis González
Reenviado
La limpieza y desinfección son operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro. ... Si tratamos de eliminar todas las bacterias, microorganismos y formas vivas posibles, estaríamos hablando de esterilización. 4 jul. 2017
limpiezaslatrinidad.com › la-importa...
La importancia de la limpieza en la
4:02 p. m.
Mi tarea seño dianiluz González fuentes
4:02 p. m.
Garzones Aída Ramos
0:03
5:05 p. m.

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

FECHA:	SEPTEMBRE 09 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:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

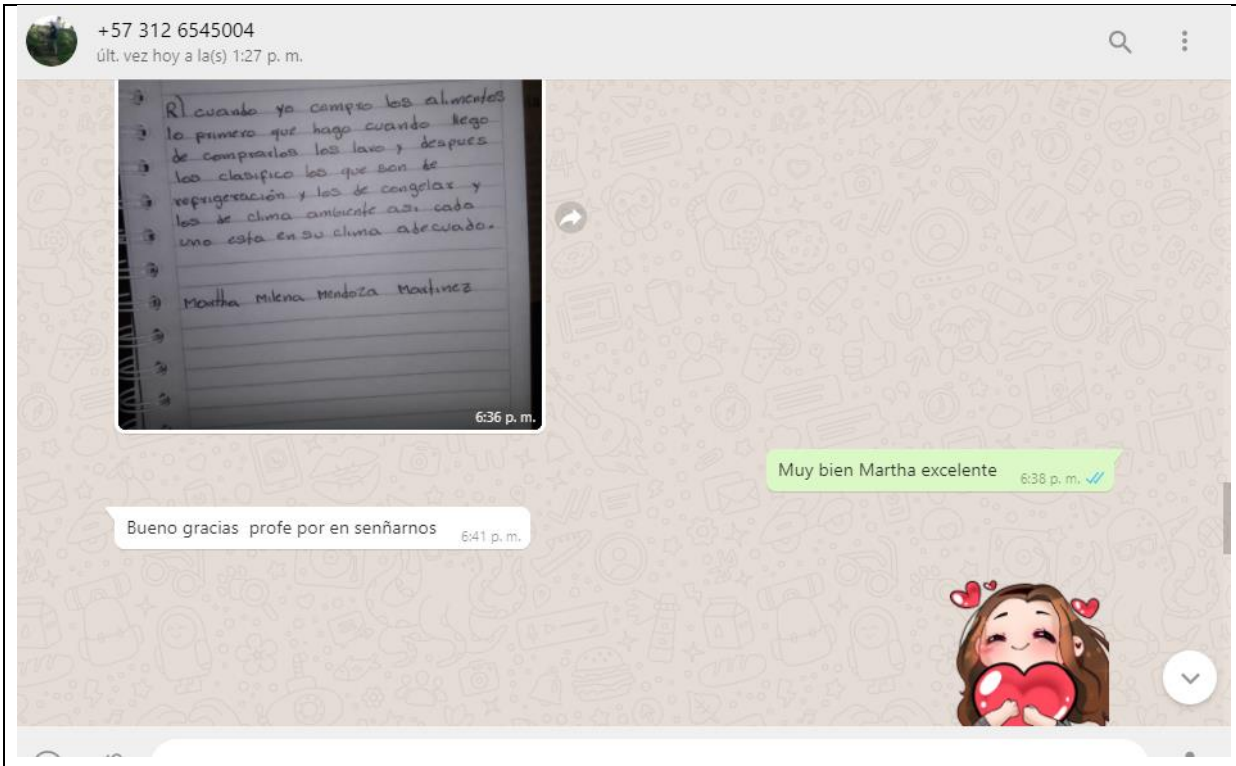
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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	ENVIO DE MATERIALES SOBRE RESOLUCION 2674

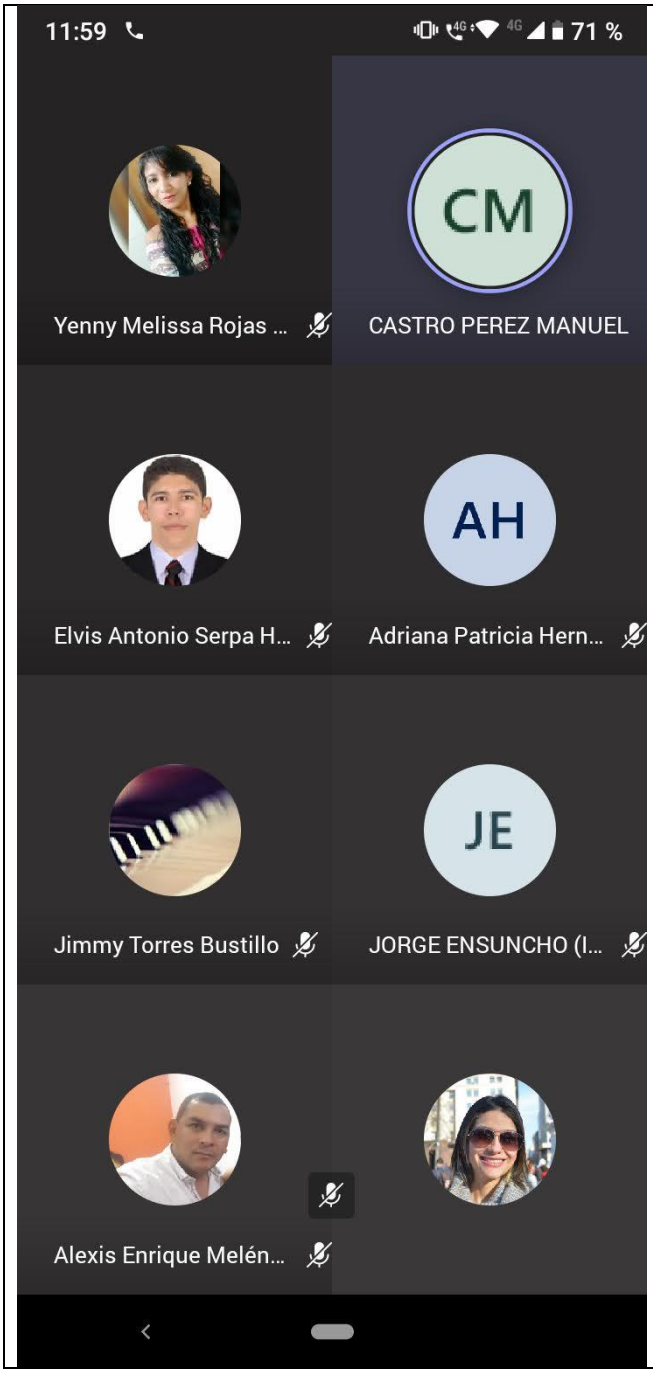
desarrolladas:	DEL 2013	
Observaciones:		

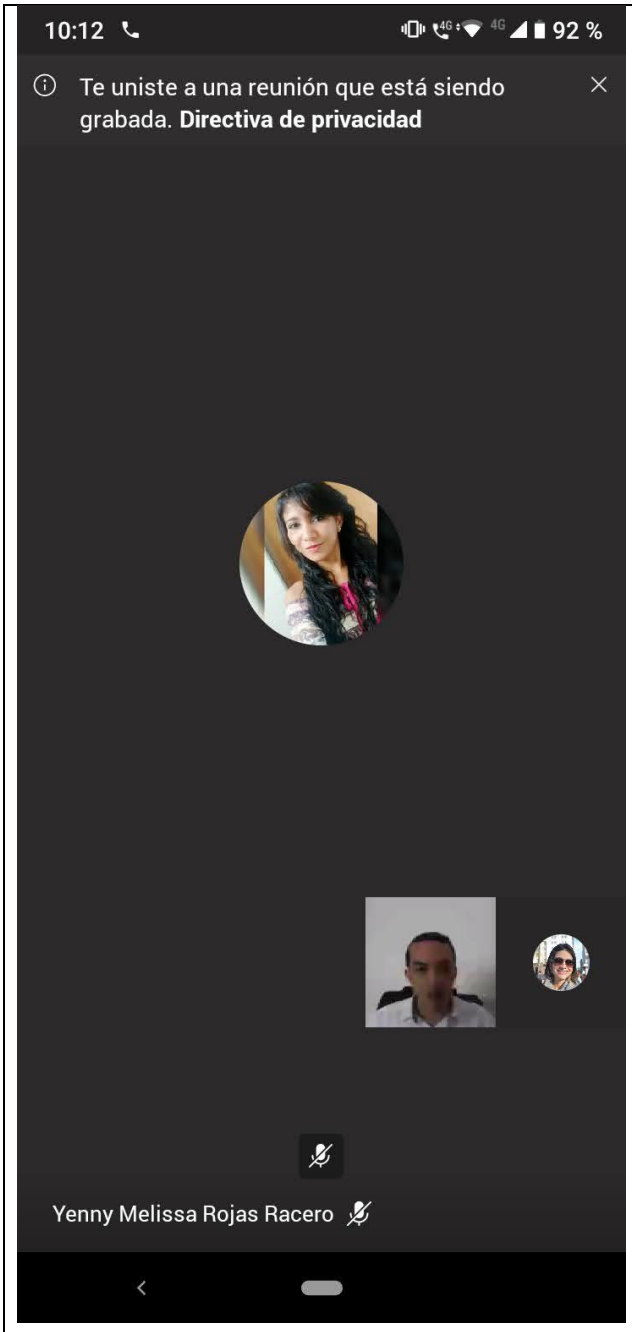
EVIDENCIAS:





OTRAS ACTIVIDADES REUNION COORDINACION


11:59
71 %
Yenny Melissa Rojas ...
CM
CASTRO PEREZ MANUEL
Elvis Antonio Serpa H...
AH
Adriana Patricia Hern...
Jimmy Torres Bustillo
JE
JORGE ENSUNCHO (I...
Alexis Enrique Melén...


10:12
92 %
Te uniste a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
Yenny Melissa Rojas Racero

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

FECHA:	SEPTIEMBRE 10 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:	WHATSAPP

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	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR

desarrolladas:	
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



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

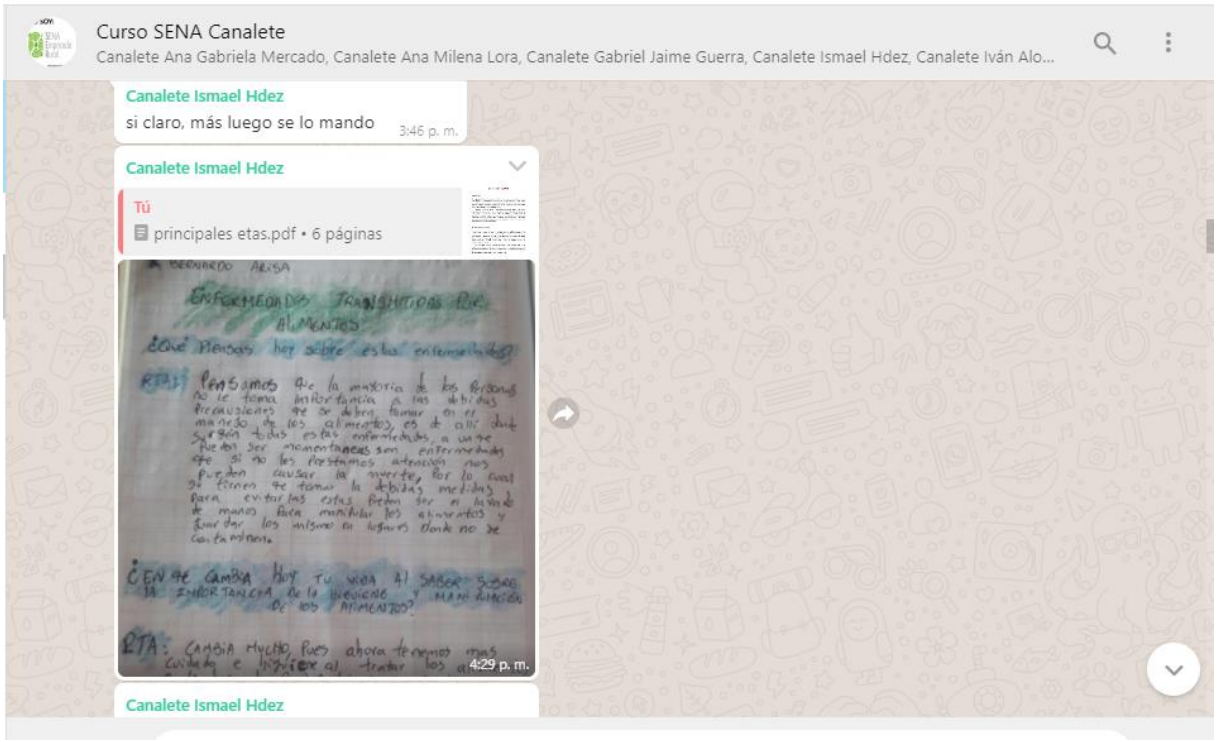
FECHA:	SEPTIEMBRE 11 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ

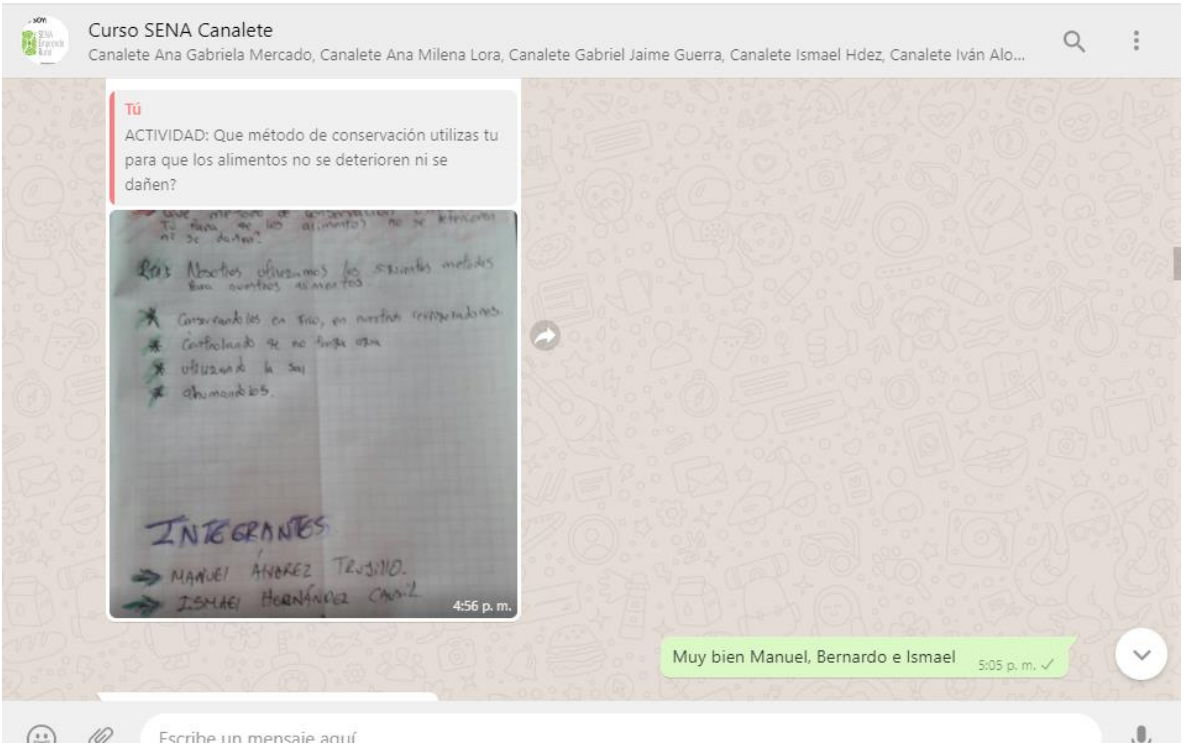
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

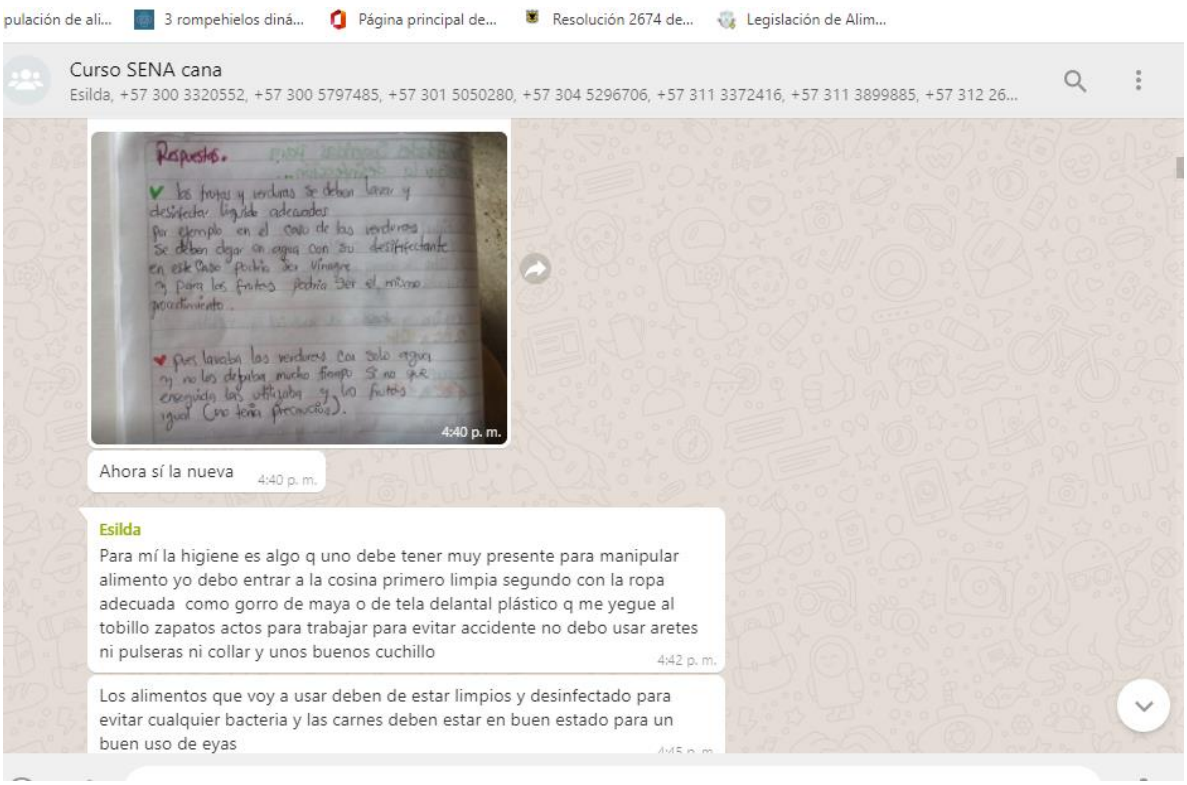
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

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:	RETROALIMENTACION
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
Canalete Ismael Hdez
si claro, más luego se lo mando
3:46 p. m.
Canalete Ismael Hdez
Tú
principales etas.pdf • 6 páginas
4:29 p. m.
Canalete Ismael Hdez


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
Tú
ACTIVIDAD: Que método de conservación utilizas tu para que los alimentos no se deterioren ni se dañen?
INTEGRANTES
4:56 p. m.
Muy bien Manuel, Bernardo e Ismael
5:05 p. m.
Escribe un mensaje aquí



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

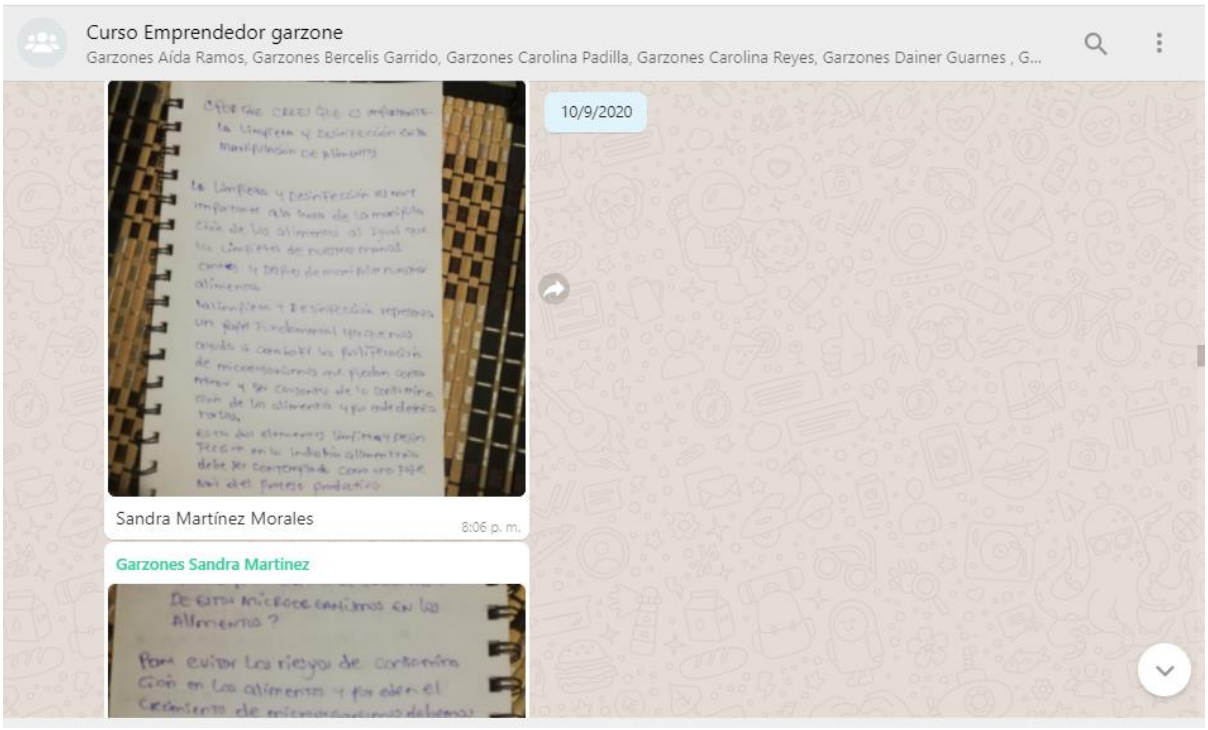
FECHA:	SEPTIEMBRE 12 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

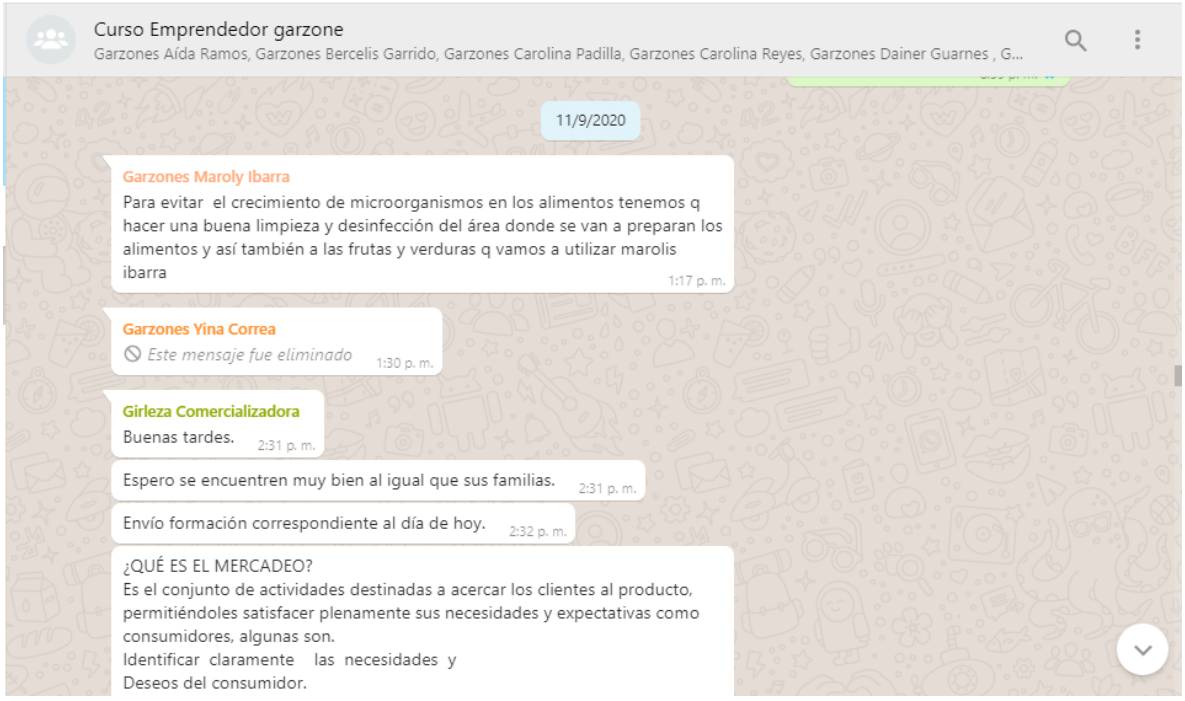
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

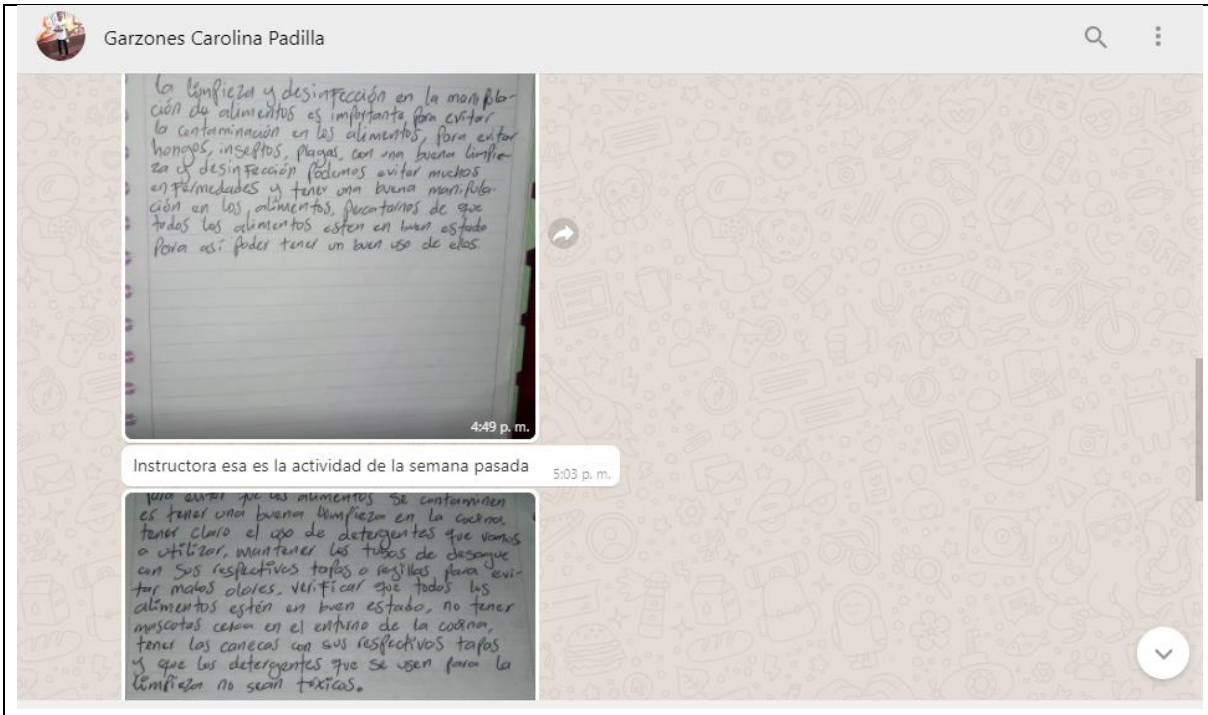
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

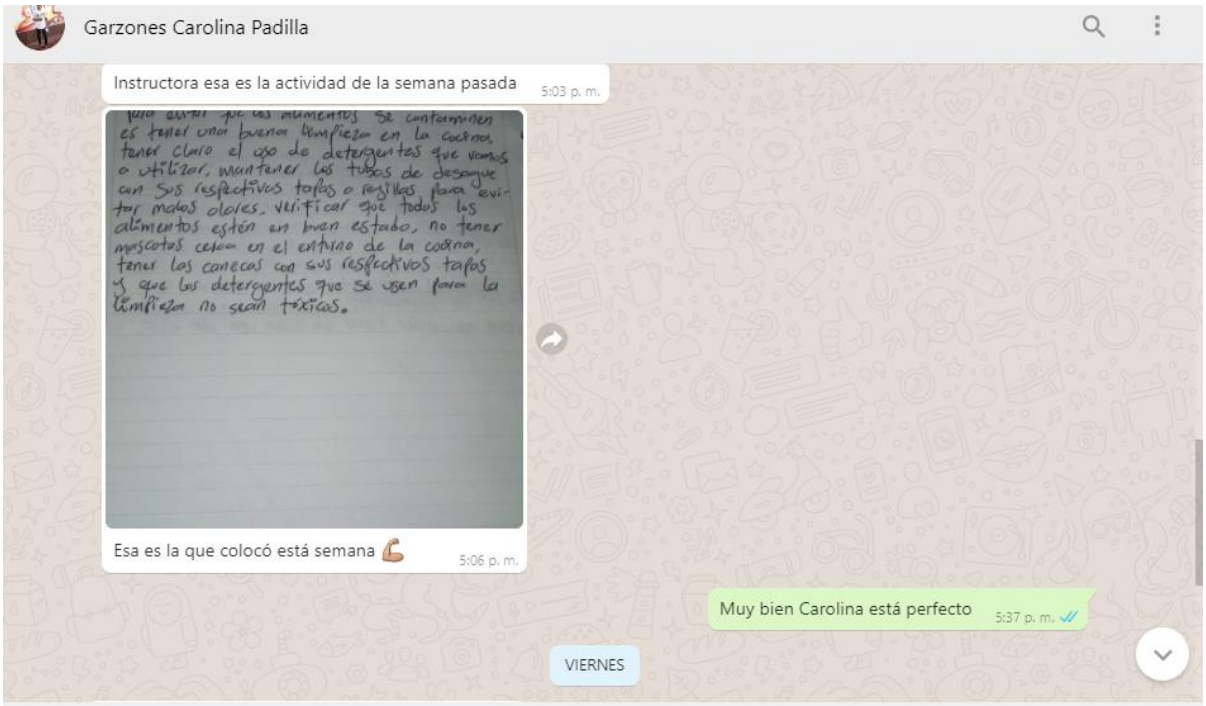
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas: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

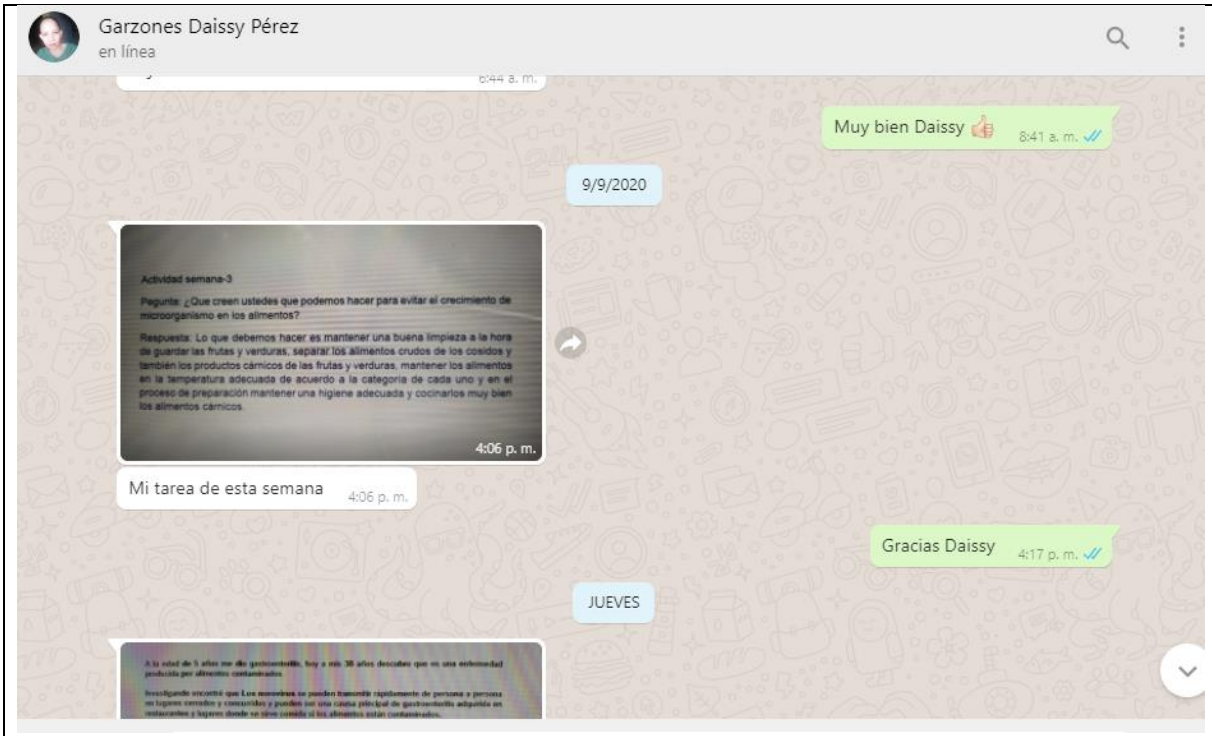
EVIDENCIAS:


Curso Emprendedor garzone
Garzones Aida Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
10/9/2020
Sandra Martínez Morales
8:06 p. m.
Garzones Sandra Martinez

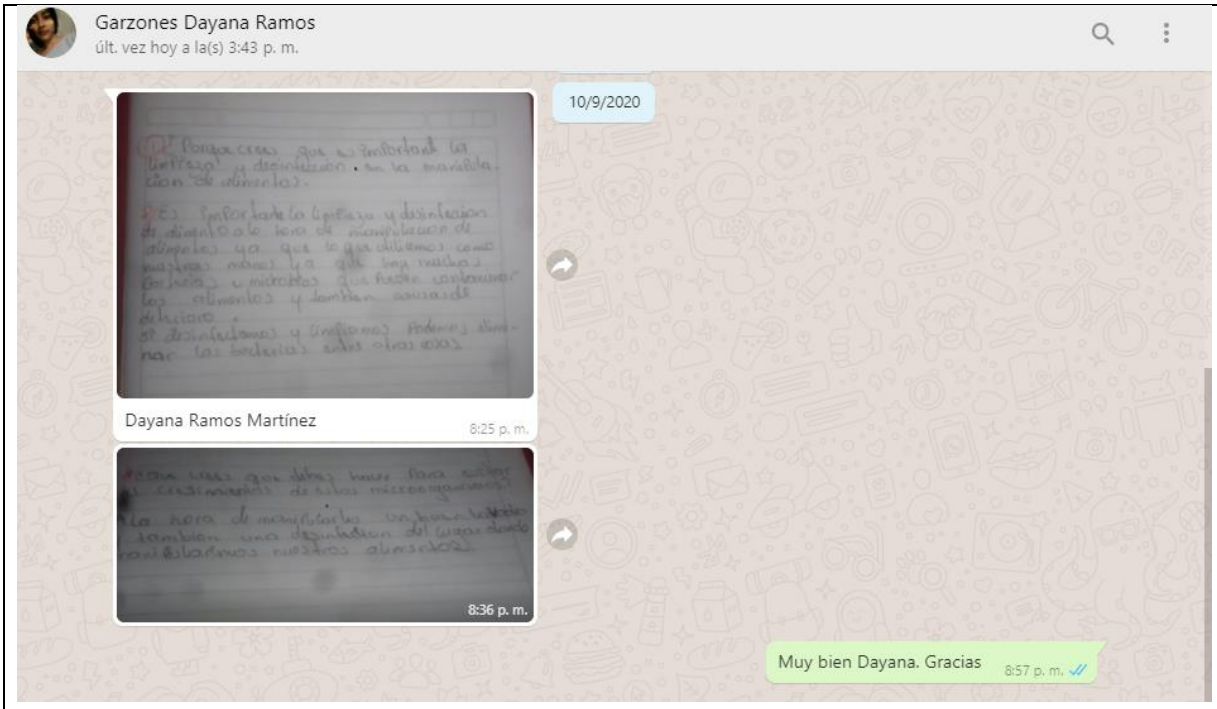

Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , G...
11/9/2020
Garzones Maroly Ibarra
Para evitar el crecimiento de microorganismos en los alimentos tenemos q hacer una buena limpieza y desinfección del área donde se van a preparan los alimentos y así también a las frutas y verduras q vamos a utilizar marolis ibarra
1:17 p. m.
Garzones Yina Correa
Este mensaje fue eliminado
1:30 p. m.
Girleza Comercializadora
Buenas tardes.
2:31 p. m.
Espero se encuentren muy bien al igual que sus familias.
2:31 p. m.
Envío formación correspondiente al día de hoy.
2:32 p. m.
¿QUÉ ES EL MERCADEO?
Es el conjunto de actividades destinadas a acercar los clientes al producto, permitiéndoles satisfacer plenamente sus necesidades y expectativas como consumidores, algunas son.
Identificar claramente las necesidades y
Deseos del consumidor.

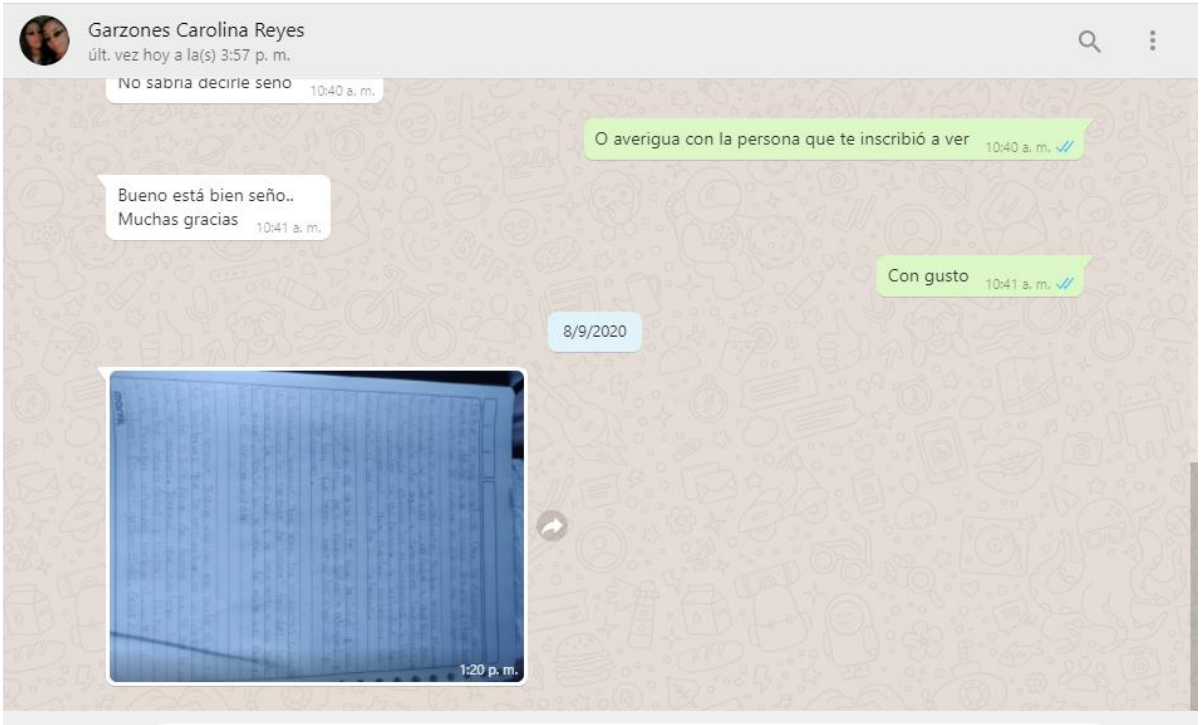

Garzones Carolina Padilla
la limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos es importante para evitar la contaminación en los alimentos, para evitar hongos, insectos, plagas, con una buena limpieza y desinfección podemos evitar muchas enfermedades y tener una buena manipulación en los alimentos, recordemos de que todos los alimentos estén en buen estado para así poder tener un buen uso de ellos.
4:49 p. m.
Instructora esa es la actividad de la semana pasada
5:03 p. m.
es tener una buena limpieza en la cocina, tener claro el uso de detergentes que vamos a utilizar, mantener los tubos de desague con sus respectivos tapas o rejillas para evitar malos olores. verificar que todos los alimentos estén en buen estado, no tener moscotas cerca en el entorno de la cocina, tener las canecas con sus respectivos tapas y que los detergentes que se usen para la limpieza no sean toxicas.


Garzones Carolina Padilla
Instructora esa es la actividad de la semana pasada
5:03 p. m.
es tener una buena limpieza en la cocina, tener claro el uso de detergentes que vamos a utilizar, mantener los tubos de desague con sus respectivos tapas o rejillas para evitar malos olores. verificar que todos los alimentos estén en buen estado, no tener moscotas cerca en el entorno de la cocina, tener las canecas con sus respectivos tapas y que los detergentes que se usen para la limpieza no sean toxicas.
Esa es la que colocó está semana 💪
5:06 p. m.
Muy bien Carolina está perfecto
5:37 p. m.
VIERNES


Garzones Daissy Pérez
en línea
Muy bien Daissy 8:41 a. m.
9/9/2020
Actividad semana-3
Pegunta: ¿Que creen ustedes que podemos hacer para evitar el crecimiento de microorganismo en los alimentos?
Respuesta: Lo que debemos hacer es mantener una buena limpieza a la hora de guardar las frutas y verduras, separar los alimentos crudos de los cosidos y también los productos cárnicos de las frutas y verduras, mantener los alimentos en la temperatura adecuada de acuerdo a la categoria de cada uno y en el proceso de preparación mantener una higiene adecuada y cocinarlos muy bien los alimentos cárnicos.
4:06 p. m.
Mi tarea de esta semana 4:06 p. m.
Gracias Daissy 4:17 p. m.
JUEVES


Garzones Yina Correa
SUPER
1:17 p. m.
1:17 p. m.
11/9/2020
Para evitar el crecimiento y la propagación de microorganismos como hongos, bacterias y levaduras en nuestros alimentos debemos realizar una buena limpieza y desinfección de los mismos como del lugar dónde se almacenan, transportan, comercializan, procesan y se elaboran, con todo esto evitamos enfermedades e intoxicaciónes producidas por estos microorganismos.
Gracias Yina Correa
1:41 p. m.
Quedó atenta cualquier corrección bendiciones
1:42 p. m.
Muy bien Yina es correcto 6:19 p. m.
Ok gracias 6:41 p. m.


Garzones Dayana Ramos
últ. vez hoy a la(s) 3:43 p. m.
10/9/2020
Dayana Ramos Martínez
8:25 p. m.
8:36 p. m.
Muy bien Dayana. Gracias
8:57 p. m.


Garzones Carolina Reyes
últ. vez hoy a la(s) 3:57 p. m.
No sabría decirle seño
10:40 a. m.
O averigua con la persona que te inscribió a ver
10:40 a. m.
Bueno está bien seño..
Muchas gracias
10:41 a. m.
Con gusto
10:41 a. m.
8/9/2020
1:20 p. m.

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

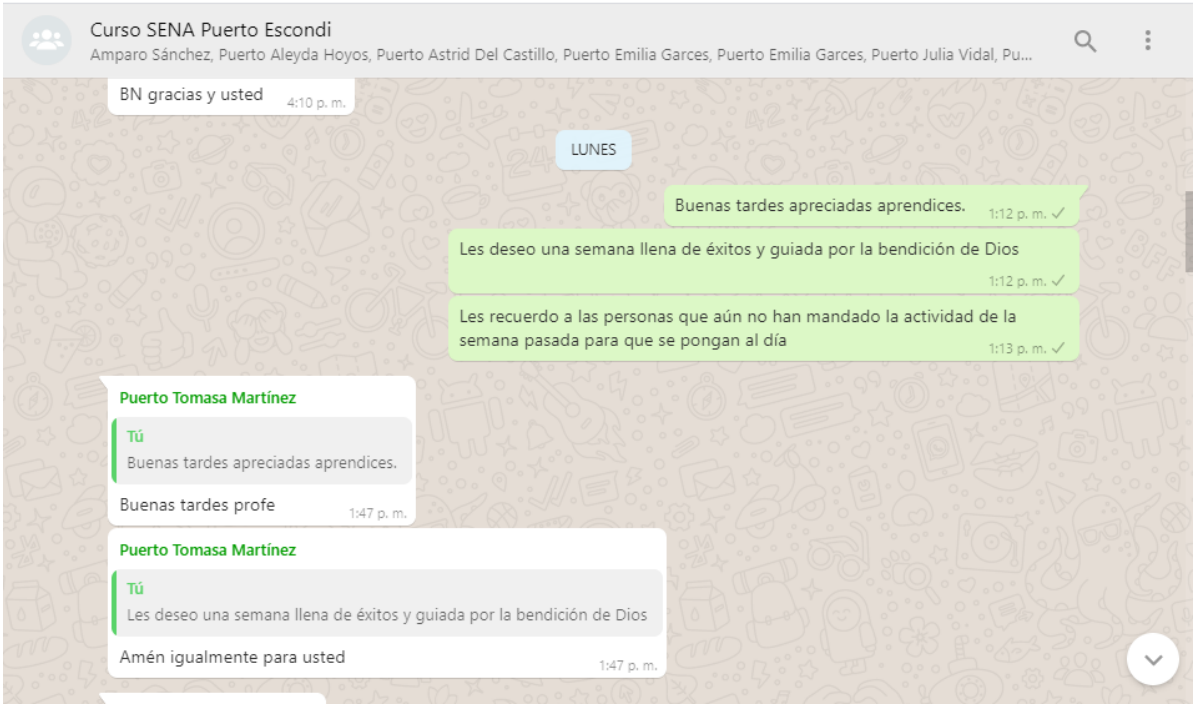
FECHA:	SEPTEMBRE 14 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

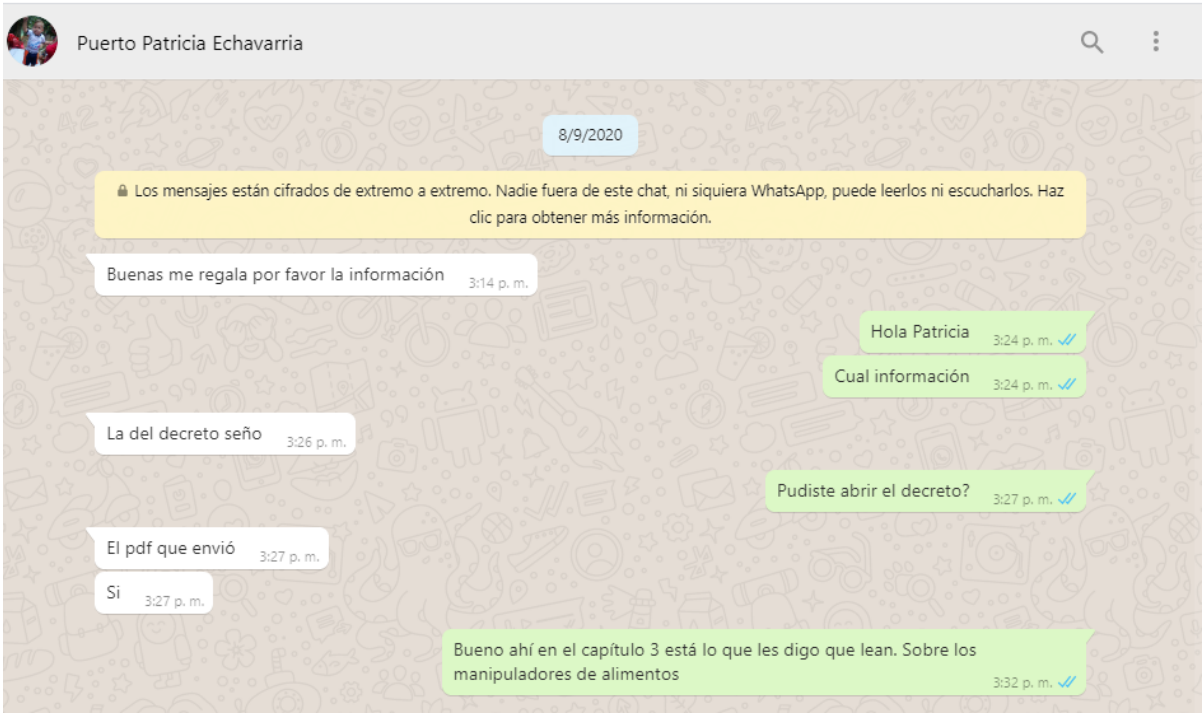
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

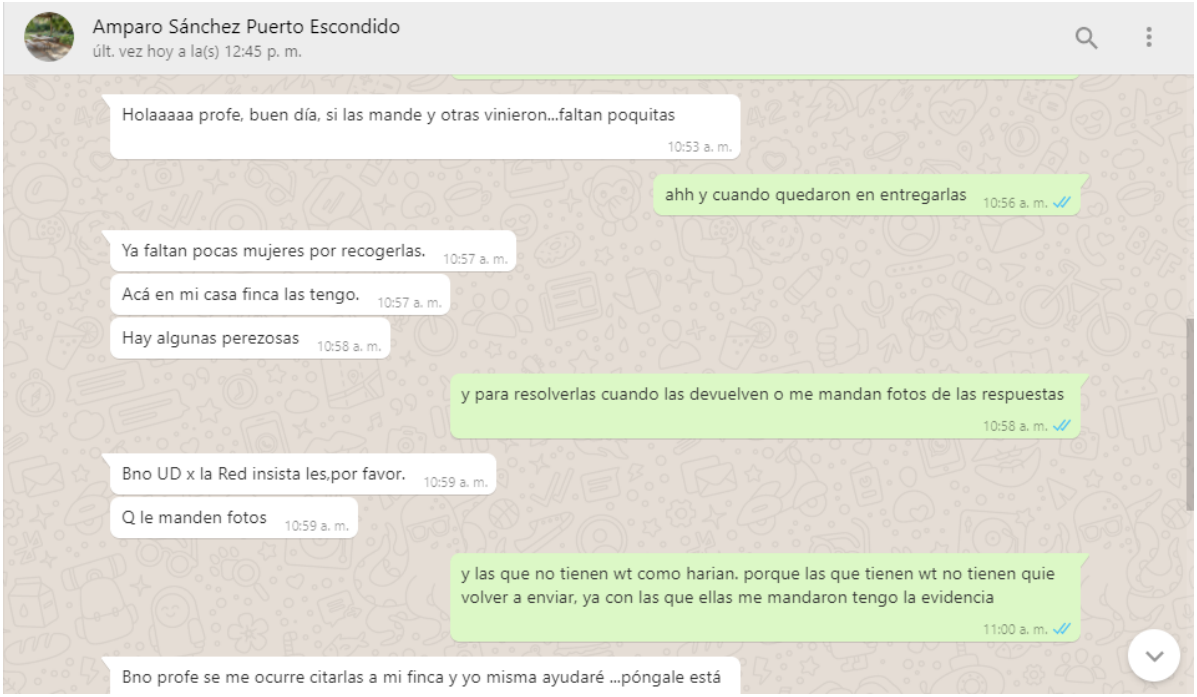
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje	INTERACCION CON APRENDICES

desarrolladas:		
Observaciones:		

EVIDENCIAS:




Puerto Patricia Echavarria
8/9/2020
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.
Buenas me regala por favor la información 3:14 p. m.
Hola Patricia 3:24 p. m.
Cual información 3:24 p. m.
La del decreto seño 3:26 p. m.
Pudiste abrir el decreto? 3:27 p. m.
El pdf que envió 3:27 p. m.
Si 3:27 p. m.
Bueno ahí en el capítulo 3 está lo que les digo que lean. Sobre los manipuladores de alimentos 3:32 p. m.


Amparo Sánchez Puerto Escondido
últ. vez hoy a la(s) 12:45 p. m.
Holaaaaa profe, buen día, si las mande y otras vinieron...faltan poquitas 10:53 a. m.
ahh y cuando quedaron en entregarlas 10:56 a. m.
Ya faltan pocas mujeres por recogerlas. 10:57 a. m.
Acá en mi casa finca las tengo. 10:57 a. m.
Hay algunas perezosas 10:58 a. m.
y para resolverlas cuando las devuelven o me mandan fotos de las respuestas 10:58 a. m.
Bno UD x la Red insista les,por favor. 10:59 a. m.
Q le manden fotos 10:59 a. m.
y las que no tienen wt como harian. porque las que tienen wt no tienen quie volver a enviar, ya con las que ellas me mandaron tengo la evidencia 11:00 a. m.
Bno profe se me ocurre citarlas a mi finca y yo misma ayudaré ...póngale está

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

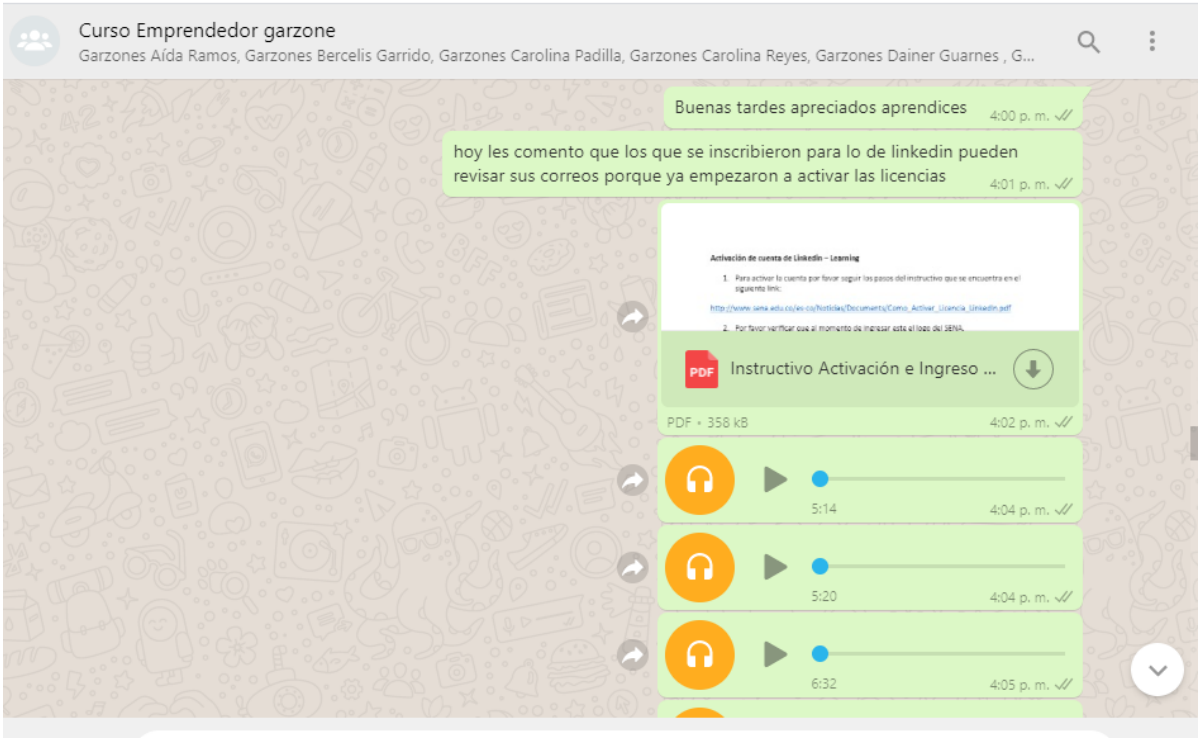
FECHA:	SEPTIEMBRE 15 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

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	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE COMO SE CONTAMINAN LOS ALI-

desarrolladas:	MENTOS	
Observaciones:		

EVIDENCIAS:





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

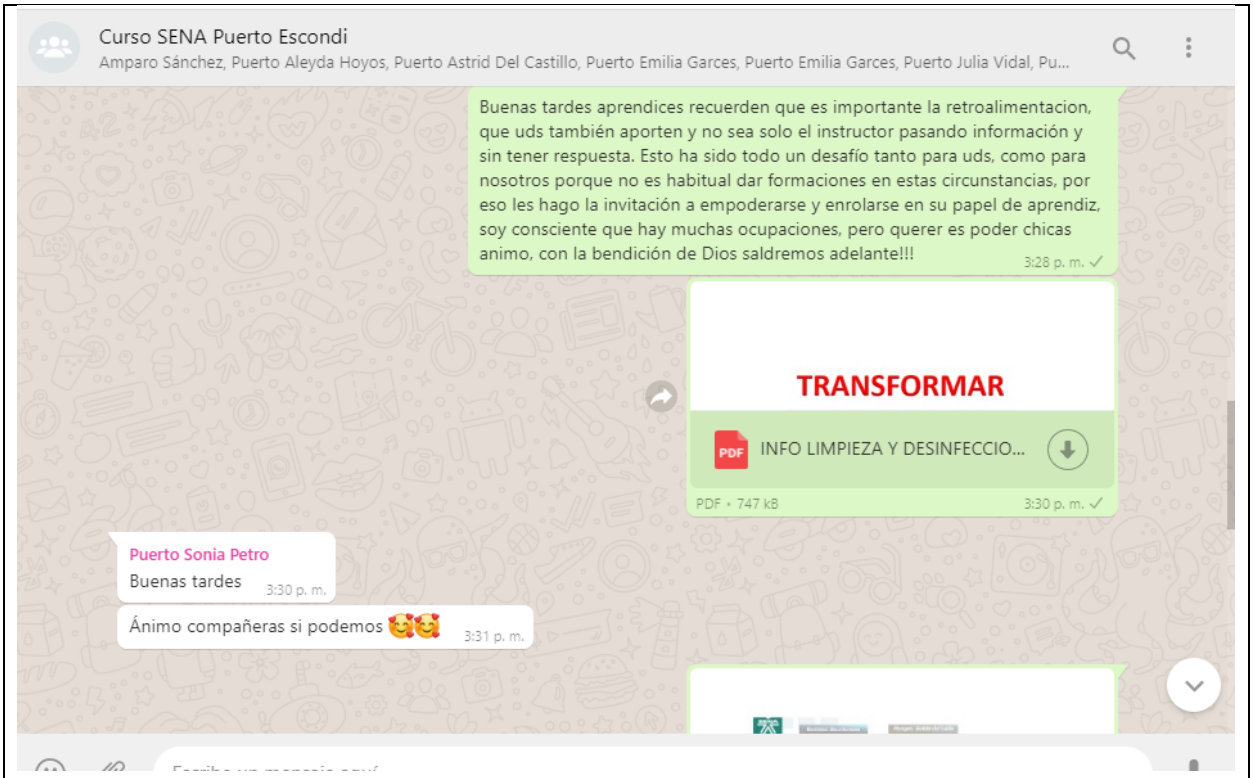
FECHA:	SEPTIEMBRE 16 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano

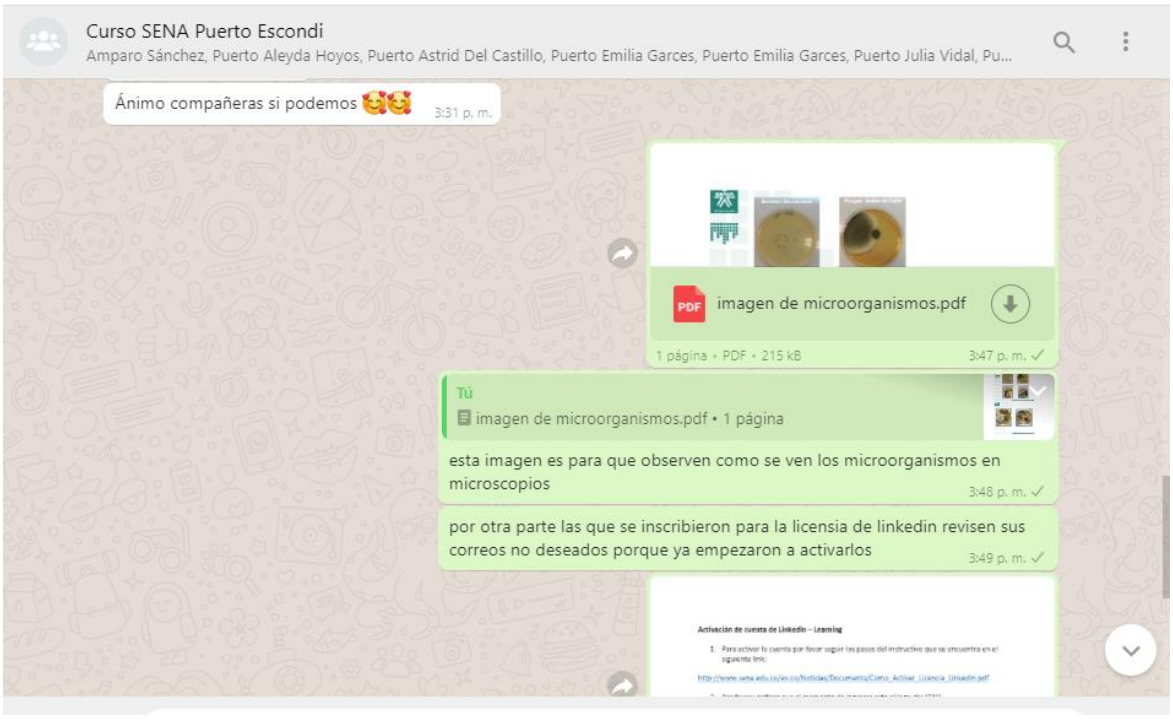
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

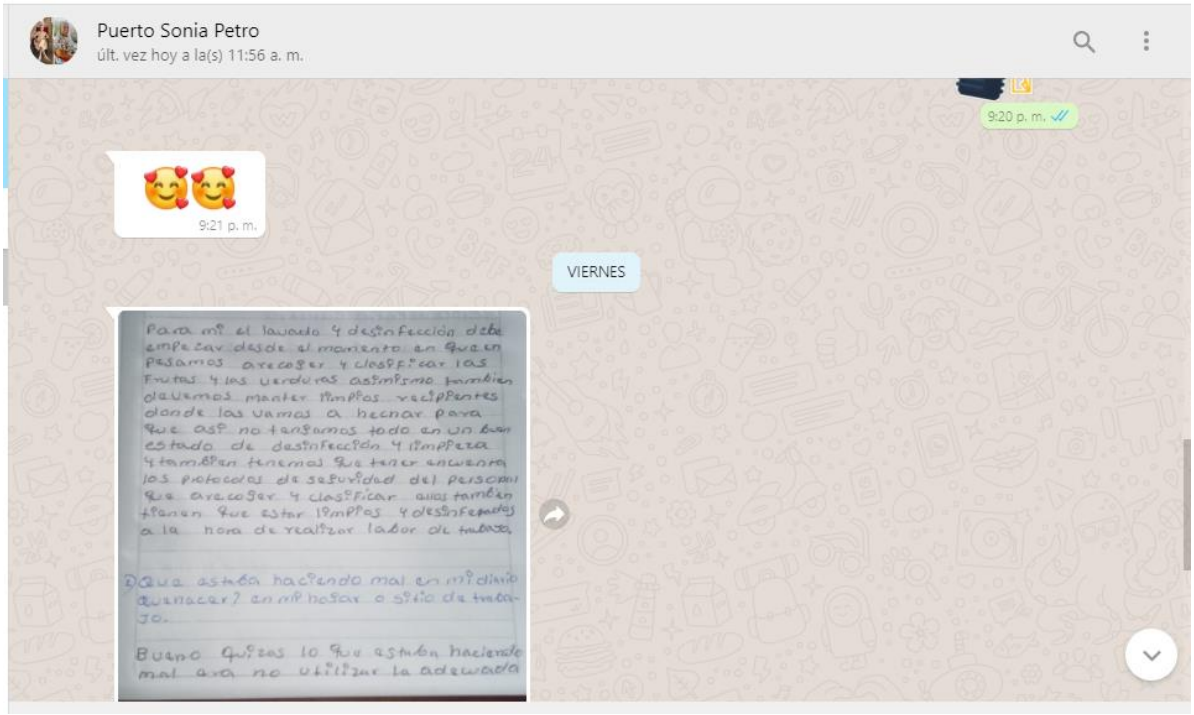
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Aleyda Hoyos, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Pu...
Buenas tardes aprendices recuerden que es importante la retroalimentacion, que uds también aporten y no sea solo el instructor pasando información y sin tener respuesta. Esto ha sido todo un desafío tanto para uds, como para nosotros porque no es habitual dar formaciones en estas circunstancias, por eso les hago la invitación a empoderarse y enrolarse en su papel de aprendiz, soy consciente que hay muchas ocupaciones, pero querer es poder chicas animo, con la bendición de Dios saldremos adelante!!! 3:28 p. m.
TRANSFORMAR
INFO LIMPIEZA Y DESINFECCIO...
PDF • 747 kB 3:30 p. m.
Puerto Sonia Petro
Buenas tardes 3:30 p. m.
Ánimo compañeras si podemos 3:31 p. m.


Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Aleyda Hoyos, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Pu...
Ánimo compañeras si podemos 3:31 p. m.
imagen de microorganismos.pdf
1 página • PDF • 215 kB 3:47 p. m.
Tú
imagen de microorganismos.pdf • 1 página
esta imagen es para que observen como se ven los microorganismos en microscopios 3:48 p. m.
por otra parte las que se inscribieron para la licensia de linkedin revisen sus correos no deseados porque ya empezaron a activarlos 3:49 p. m.
Activación de cuenta de Linkedin – Learning


Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Aleyda Hoyos, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Pu...
MIÉRCOLES
Activación de cuenta de Linkedin – Learning
Instructivo Activación e Ingreso ...
3 páginas • PDF • 358 kB
3:50 p. m.
Puerto Tomasa Martínez
Tú
Buenas tardes aprendices recuerden que es importante la retroalimentacion, que uds también aporten y no sea solo el instructor pasando información y sin tener respuesta. Esto ha sido todo un desafío tanto para uds, como para nosotros ...
Buenas noches profe
8:23 p. m.
Puerto Tomasa Martínez
Puerto Sonia Petro
Ánimo compañeras si podemos
Con la ayuda de Dios así será
8:25 p. m.


Puerto Sonia Petro
últ. vez hoy a la(s) 11:56 a. m.
9:20 p. m.
9:21 p. m.
VIERNES
Para mí el lavado y desinfección debe empezar desde el momento en que empezamos a recoger y clasificar las frutas y las verduras asimismo también debemos mantener limpios recipientes donde las vamos a hechar para que así no tengamos todo en un buen estado de desinfección y limpieza
también tenemos que tener encuenta los protocolos de seguridad del personal que va recoger y clasificar ellos también tienen que estar limpios y desinfectados a la hora de realizar labor de trabajo.
Que estaba haciendo mal en mi diario quehacer? en mi hogar o sitio de trabajo.
Bueno quizas lo que estaba haciendo mal era no utilizar la adecuada

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

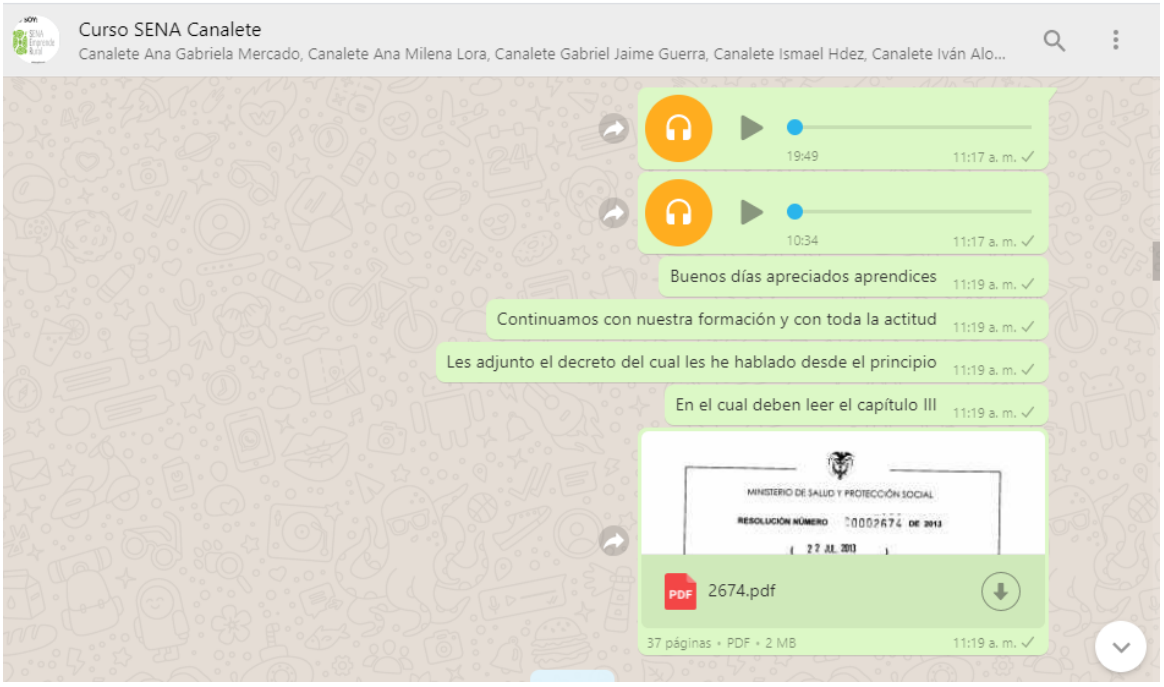
FECHA:	SEPTIEMBRE 17 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO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

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	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR

desarrolladas:	
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



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

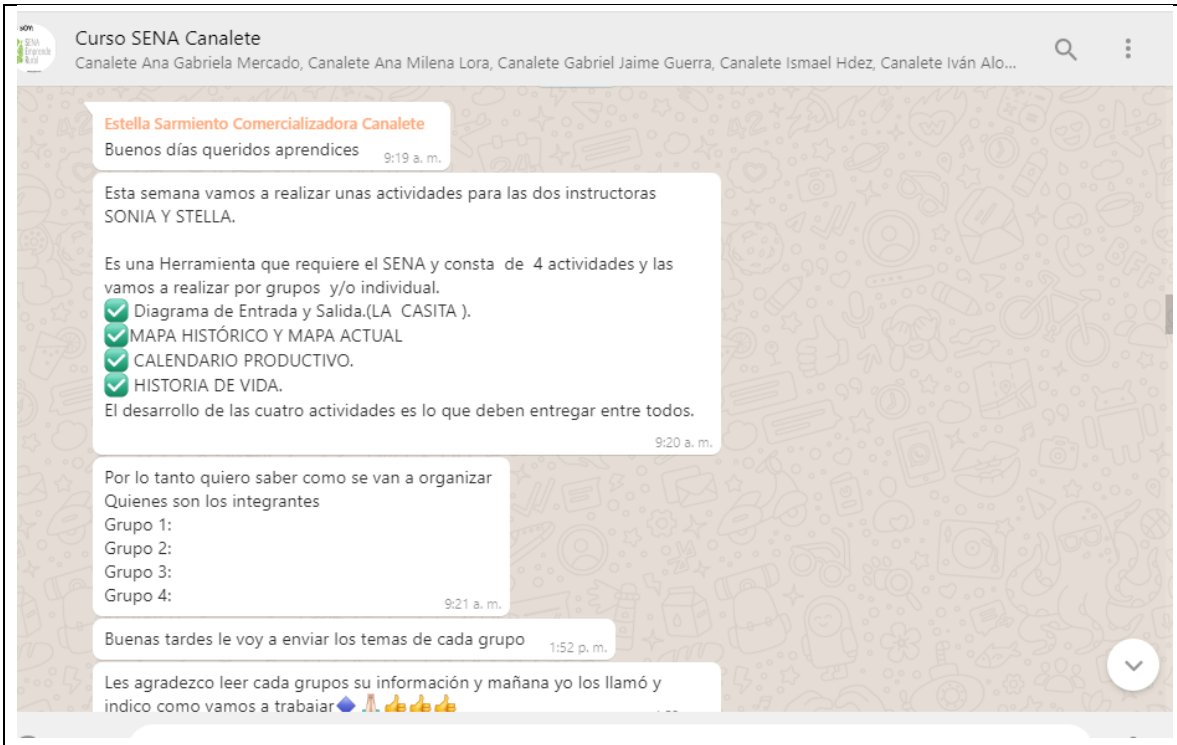
FECHA:	SEPTIEMBRE 18 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706

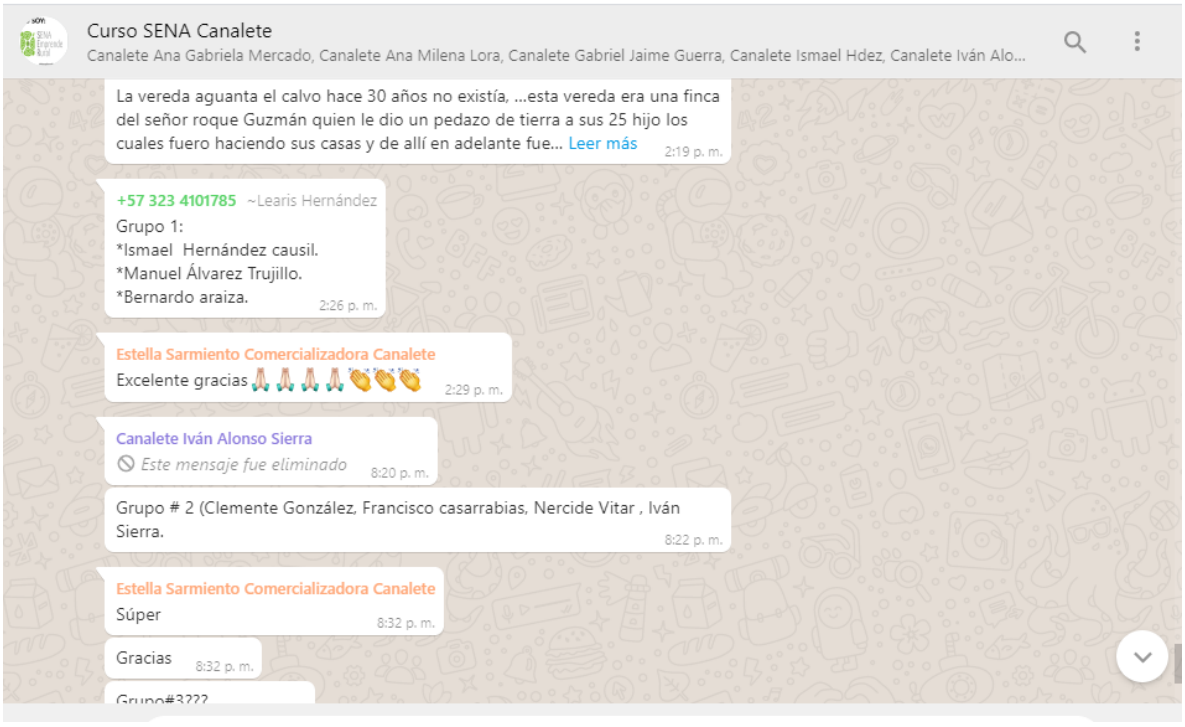
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

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:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR ACTIVIDAD EN CONJUNTO CON LA COMERCIALIZADORA
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
Estella Sarmiento Comercializadora Canalete
Buenos días queridos aprendices 9:19 a. m.
Esta semana vamos a realizar unas actividades para las dos instructoras SONIA Y STELLA.
Es una Herramienta que requiere el SENA y consta de 4 actividades y las vamos a realizar por grupos y/o individual.
Diagrama de Entrada y Salida.(LA CASITA).
MAPA HISTÓRICO Y MAPA ACTUAL
CALENDARIO PRODUCTIVO.
HISTORIA DE VIDA.
El desarrollo de las cuatro actividades es lo que deben entregar entre todos. 9:20 a. m.
Por lo tanto quiero saber como se van a organizar
Quienes son los integrantes
Grupo 1:
Grupo 2:
Grupo 3:
Grupo 4: 9:21 a. m.
Buenas tardes le voy a enviar los temas de cada grupo 1:52 p. m.
Les agradezco leer cada grupos su información y mañana yo los llamó y indico como vamos a trabaiar


Curso SENA Canalete
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Alo...
La vereda aguanta el calvo hace 30 años no existía, ...esta vereda era una finca del señor roque Guzmán quien le dio un pedazo de tierra a sus 25 hijo los cuales fuero haciendo sus casas y de allí en adelante fue... Leer más 2:19 p. m.
+57 323 4101785 ~Learis Hernández
Grupo 1:
*Ismael Hernández causil.
*Manuel Álvarez Trujillo.
*Bernardo araiza. 2:26 p. m.
Estella Sarmiento Comercializadora Canalete
Excelente gracias 2:29 p. m.
Canalete Iván Alonso Sierra
Este mensaje fue eliminado 8:20 p. m.
Grupo # 2 (Clemente González, Francisco casarrabias, Nercide Vitar , Iván Sierra. 8:22 p. m.
Estella Sarmiento Comercializadora Canalete
Súper 8:32 p. m.
Gracias 8:32 p. m.
Grupo#3???

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

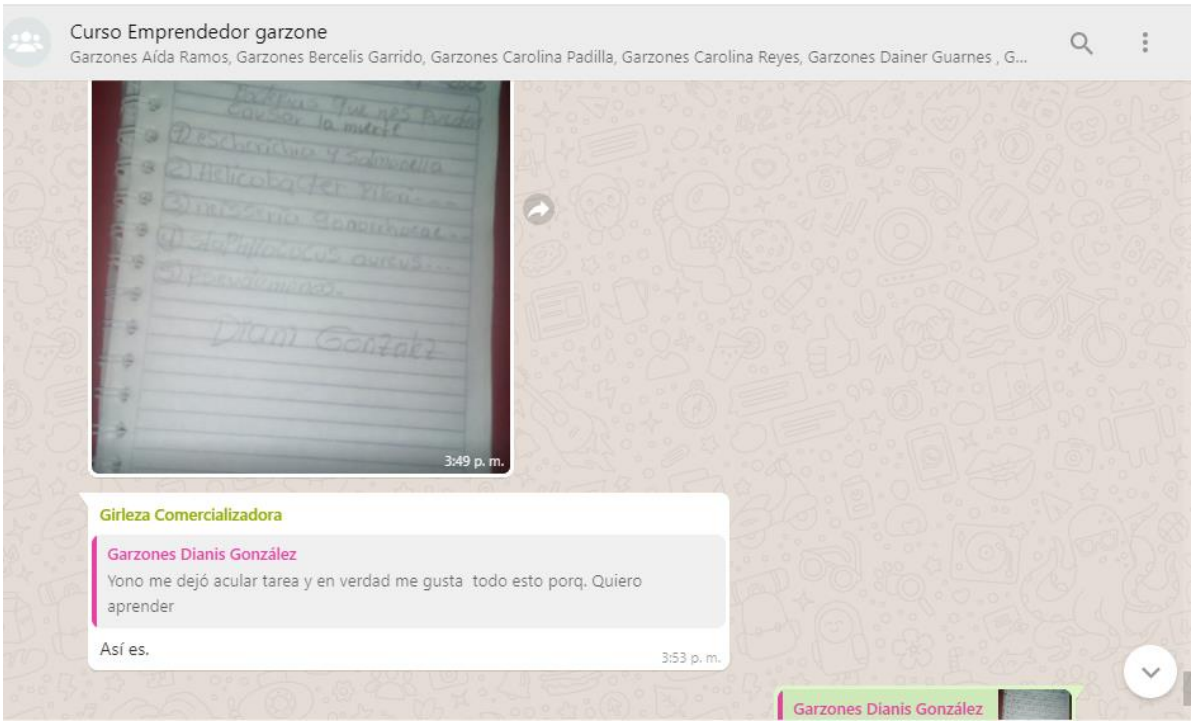
FECHA:	SEPTIEMBRE 19 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

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	RETROALIMENTACION

desarrolladas:		
Observaciones:		

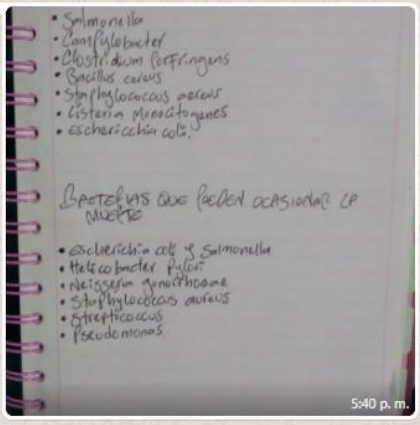
EVIDENCIAS:



Garzones Carolina Padilla

Muy bien Carolina está perfecto 5:37 p. m.

VIERNES



Muy bien Carolina 6:14 p. m.

Garzones Daissy Pérez
últ. vez hoy a la(s) 4:36 p. m.

JUEVES

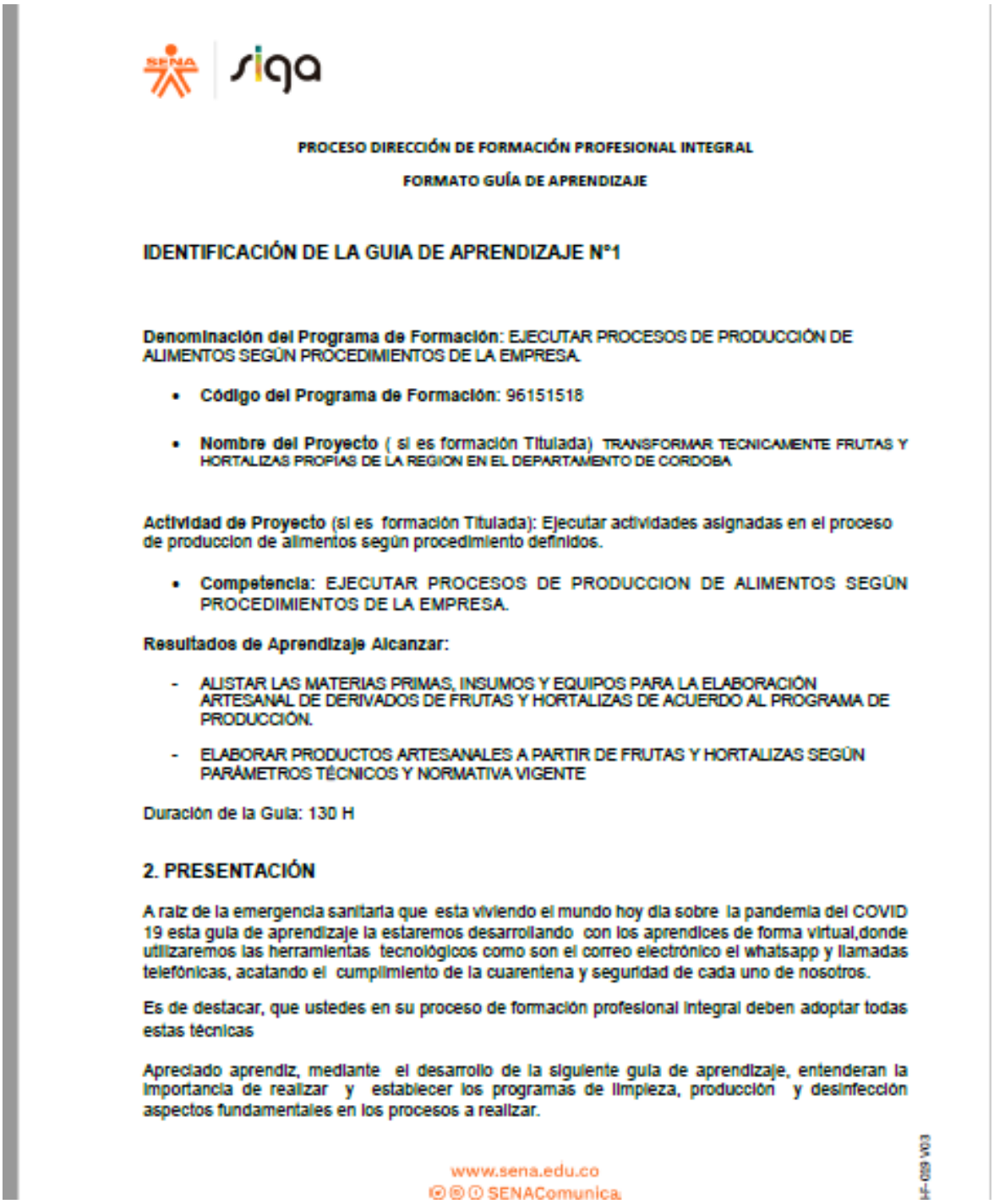


Profe está es mi tarea y también mi experiencia vivida. 10:28 a. m.

Muy bien Daissy. Interesante tu historia vivida y mira que muchas veces no se sabe de dónde se adquieren los virus y muchas veces es por la mala manipulación de alimentos y eso se da por la desinformación. Para mi a todo el mundo debe tener conocimiento de esto porque todos manipulamos 4:07 p. m.

4:09 p. m.

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 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, entenderan la importancia de realizar y establecer los programas de limpieza, producción y desinfección aspectos fundamentales en los procesos a realizar.

www.sena.edu.co
SENAComunica

F-039 V03

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 realiaza un escrito donde describas cada una de las actividades que realizastes durante el proceso de enseñanza y enviala al instructor por medio de correo electronico o whatsapp.

3.3 Actividad de Apropiación

www.sena.edu.co
SENAComunica
GTH-F-062 V.06

- **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.

www.sena.edu.co
SENAComunica
GTH-F-062 V.06

- 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, caracteristicas y funciones	dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Descripcion de actividades por medio de un escrito

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_qb0qkfwbog&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 Guía: 130 H

2. PRESENTACIÓN

A raíz 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 guía 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 envialo 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_qb0gkfwbg&q=ejecutar+procesos+de+producci%c3%93n+de+alimentos+seg%c3%9an+procedimientos+de+la+empresa.&oq=

- **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

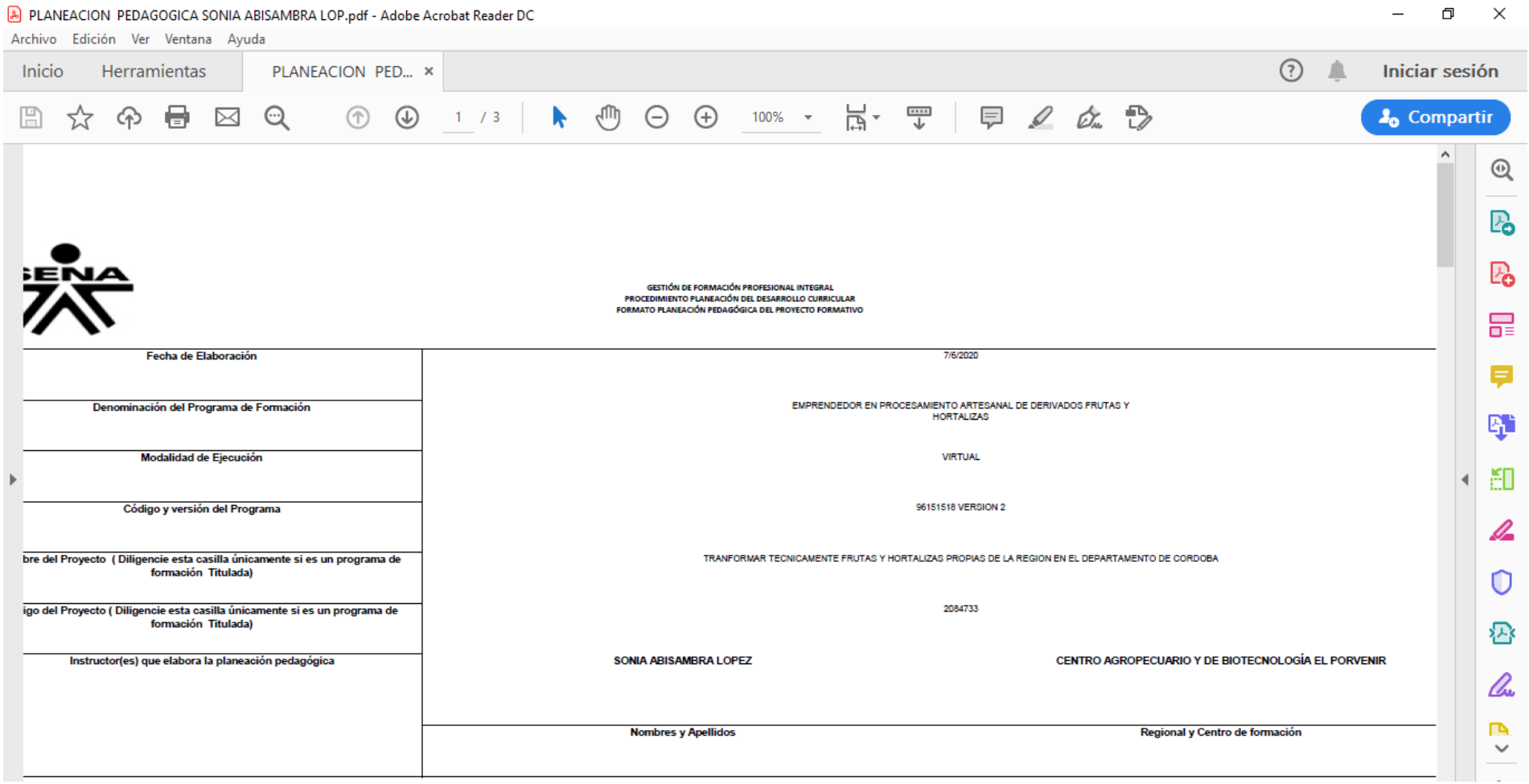
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR (ES)	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INSTRUCTOR INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	JULIO -06-2020

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

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

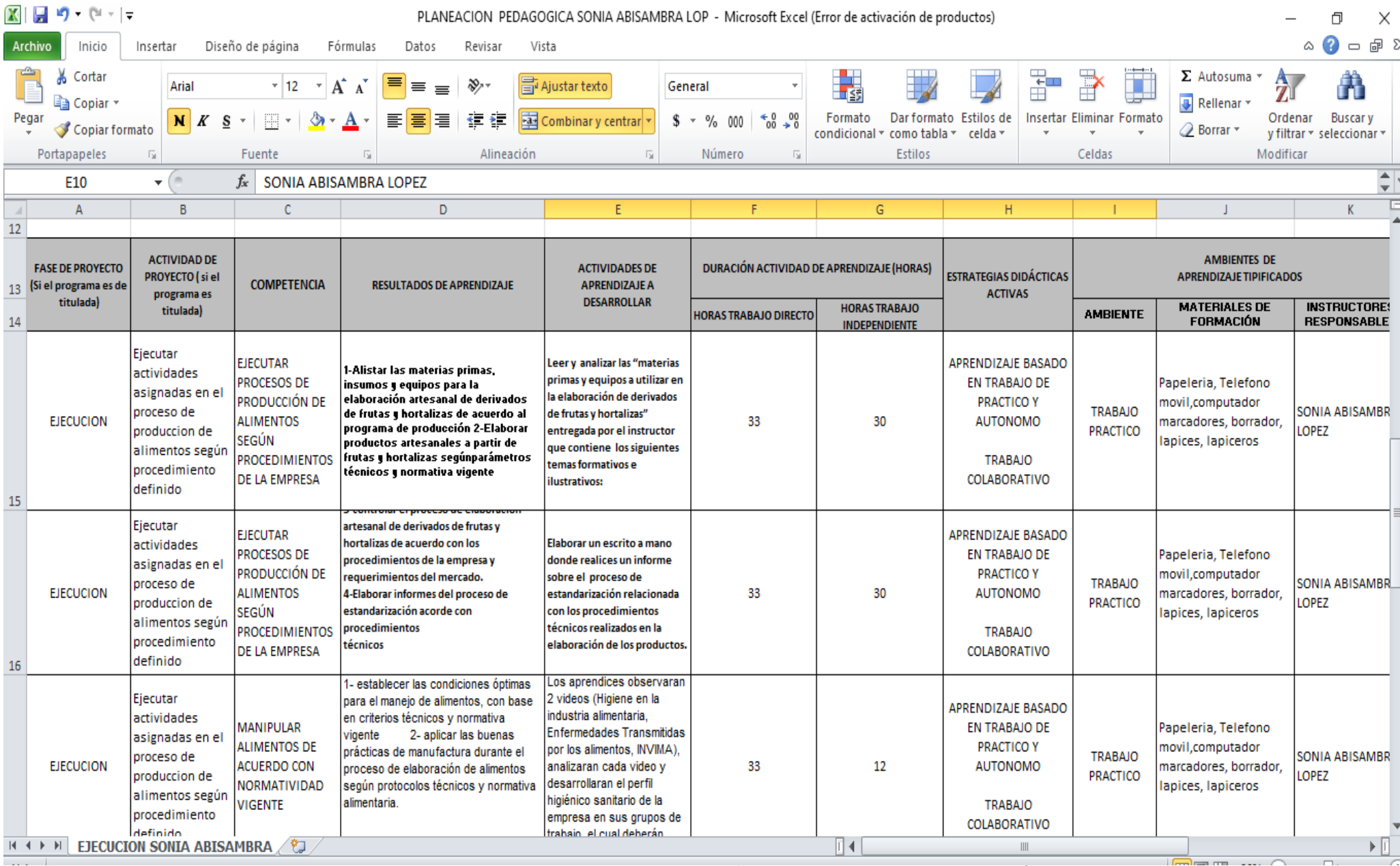
	Nombre	Car
Autor (es)		

Anexo #3 aplica para Obligación contractual 5, 20



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

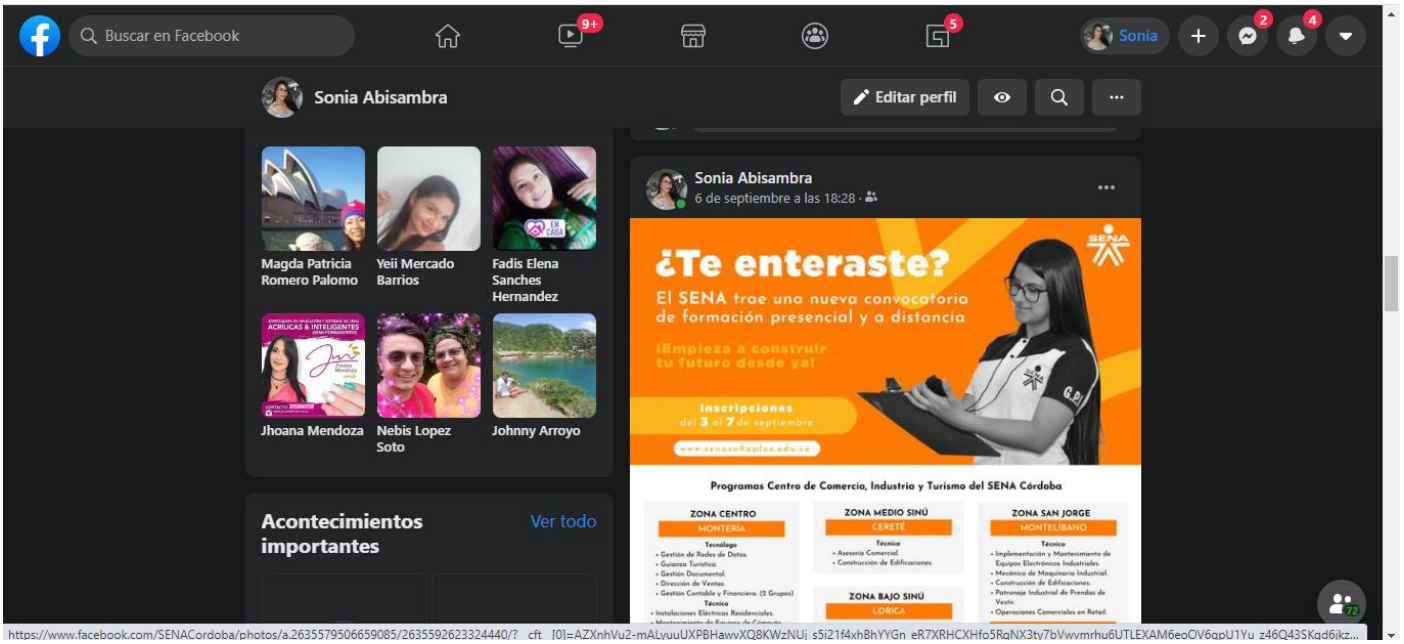
E10 | SONIA ABISAMBRA LOPEZ

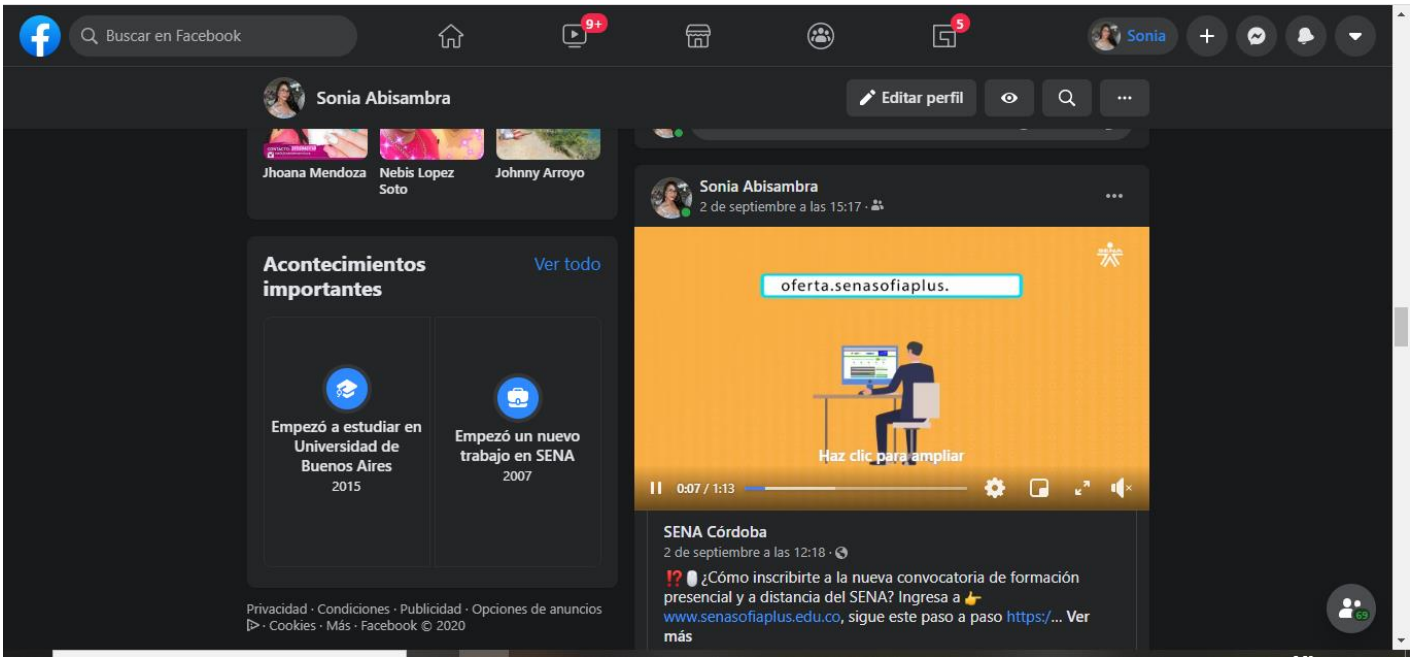
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS 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




Buscar en Facebook
Sonia
Sonia Abisambra
Editar perfil
Magda Patricia Romero Palomo
Yeii Mercado Barrios
Fadis Elena Sanches Hernandez
Jhoana Mendoza
Nebis Lopez Soto
Johnny Arroyo
Acontecimientos importantes
Ver todo
Sonia Abisambra
6 de septiembre a las 18:28
¿Te enteraste?
El SENA trae una nueva convocatoria de formación presencial y a distancia
¡Empieza a construir tu futuro desde ya!
Inscripciones del 3 al 7 de septiembre
Programas Centro de Comercio, Industria y Turismo del SENA Córdoba
ZONA CENTRO
MONTERÍA
ZONA MEDIO SINÚ
CERETÉ
ZONA SAN JORGE
MONTELÍBANO
ZONA BAJO SINÚ
LORICA


Buscar en Facebook
Sonia
Sonia Abisambra
Editar perfil
Jhoana Mendoza
Nebis Lopez Soto
Johnny Arroyo
Acontecimientos importantes
Ver todo
Empezó a estudiar en Universidad de Buenos Aires
2015
Empezó un nuevo trabajo en SENA
2007
Privacidad · Condiciones · Publicidad · Opciones de anuncios
Cookies · Más · Facebook © 2020
Sonia Abisambra
2 de septiembre a las 15:17
oferta.senasofiaplus.
Haz clic para ampliar
0:07 / 1:13
SENA Córdoba
2 de septiembre a las 12:18
¿Cómo inscribirte a la nueva convocatoria de formación presencial y a distancia del SENA? Ingresa a
www.senasofiaplus.edu.co, sigue este paso a paso https:/... Ver más

Anexo #5 aplica para Obligación contractual 12

certificación de las normas de competencia



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 952300240201056CC30687389C.



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

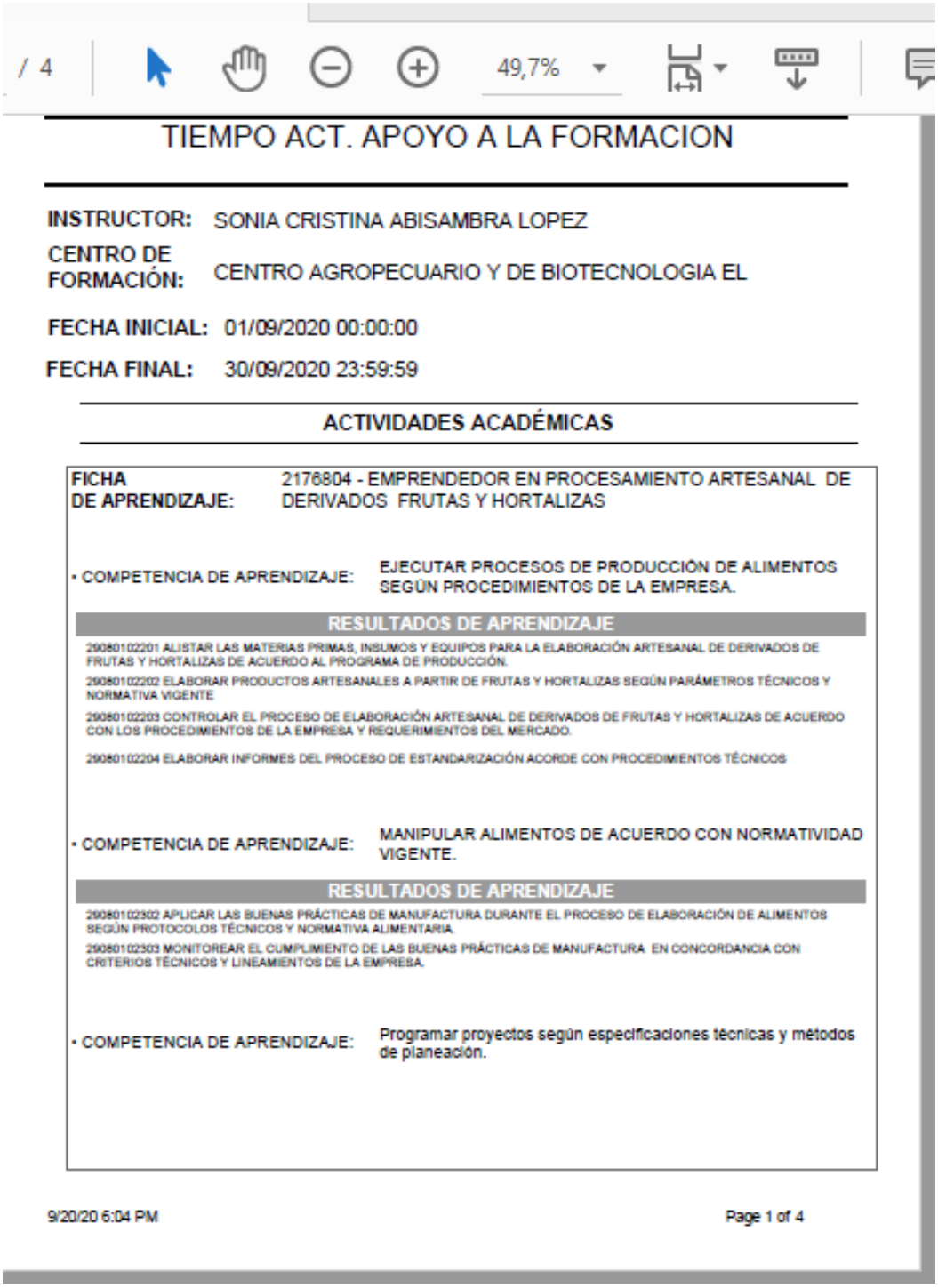
754147 - 19/03/2020
No Y FECHA REGISTRO

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 91150029080102 3CC30687389C.

Anexo #6 aplica para Obligación contractual 13



/ 4 49,7%

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176804 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

9/20/20 6:04 PM Page 1 of 4

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	72.00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64.00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 208.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176804 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72.00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64.00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 208.00

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