PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 24 de Septiembre del 2020

Señor (a)
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1357591
COORDINADOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA
Montería

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

Referencia: No. 1357591 del año 2020

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, 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 del **1 al 30 de Septiembre de 2020.**

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de **TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOCIENTOS PESOS M/CTE. ($32.947.200)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista según el plan de pago establecido.

Dichos 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. **677-324929-73** de **Bancolombia**, cuyo titular es el (la) Contratista; el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 20 de Nopviembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR TÉCNICO Y DE EMPRENDIMIENTO PARA CREAR Y FORTALECER UNIDADES PRODUCTIVAS RURALES SOSTENIBLES EN EL MARCO DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL EN EL AREA DE PRODUCCION Y TRANSFORMACION – AGROINDUSTRIA (FORTALECIMIENTO).

CLÁUSULA 2. OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo a los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Participación en talleres de capacitación de utilización de plataforma territorio	Informes semanales de evidencias
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos de carácter empresarial, adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo.	Formulación de proyectos formativos, Planeación pedagógica y Guías de aprendizaje	Proyectos formativos, Planeación pedagógica y Guías de aprendizaje
3	Ejecutar las acciones de formación, haciendo uso de la estrategia pedaógica “formación por proyectos”, de acuerdo a los lineamientos y procedimientos establecidos por la dirección de formación profesional integral	Impartir formación Fase de Análisis Ficha 2123386, 2098414, 2105144 y 2167053, 2179722.	Evidencias fotográficas
4	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, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones	Plan de trabajo e informe semanal de actividades de formación y actividades extracurriculares de capacitación	Informe mensual de ejecución de actividades Mes Septiembre
5	Apoyar la articulación de las acciones del porgrama SER con las estrategias institucionales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.		
6	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales	Entrega de documentación requerida para la creación de Ficha 2123386, 2098414, 2105144, 2167053 y 2179722.	Informe mensual de ejecución de actividades Mes Septiembre

7	Realizar o gestionar la inscripción en el sistema de información dde la APE del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto	Gestionar la inscripción en el sistema de información dde la APE del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto	Archivo plano inscripción formación Transformar técnicamente frutas y hortalizas – Ficha 2123386, 2098414, 2105144, 2167053 y 2179722.
8	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con antelación minima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito la movilización previa a la salida, en el marco del objeto contractual.		
9	Participar, cuando el centro de formación lo requiera en las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la coordinación nacional de emprendimiento.	Capacitaciones virtuales Programa SER Centro de Industria Comercio y Turismo, Socialización de oferta, Socialización de estrategias articuladas con entidades nacionales y departamentales.	Informe mensual de ejecución de actividades Mes Septiembre
10	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno mediante las siguientes actividades: a) Verificando la totalidad de aprendices creada b) Proyecto formativo aprobado c) Ruta de aprendizaje d) aprendices asociados a la ruta e) Registro de juicios evaluativos.		
11	Realizar diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas en el marco de la fase I del programa SER		
12	Realizar diagnóstico final de las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera.		
13	Apoyar el programa SER en la ejecución de las actividades estratégicas como: fortalecimiento técnico,		

	acompañamiento a unidades productivas.		
14	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.		
15	Participar en las jornadas de actualización y sistematización de casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales		
16	Consolidar la creación de unidades productivas sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.		

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: Evidencias fotográficas, Registro de asistencia a matrícula y acta de concertación de horario. Comprobante de pago y soporte Planilla No**. 4351459741** de Bancoomeva correspondiente al mes de **AGOSTO** del año **2020**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
Contratista
C.C. No. 10.766.027 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma
ALFONSO MARIO CORREA NAVARRO
Supervisor(a) Contrato 1357591 de 2020
Coordinador de formación profesional integral

VoBo. JAIRO VERGARA CUADRADO
Profesional de apoyo misional SER CCIT

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 19/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 21/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2098414 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2167053 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 111.80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2105144 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2123386 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39.90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 199.60

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: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	22/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2098414
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA GUAYABAL; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	CERLY RAMOS PEREZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3004263226
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Fase del proyecto: EJECUCION.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.

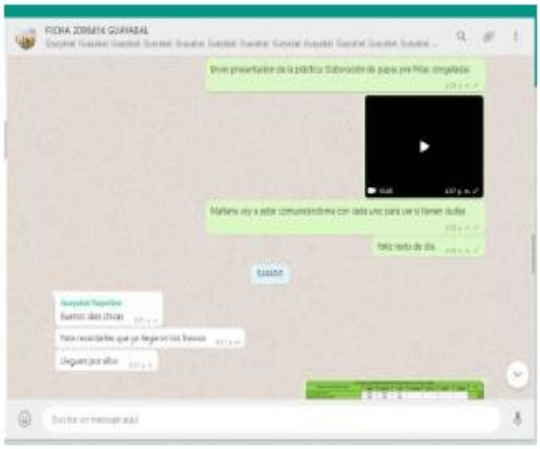
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

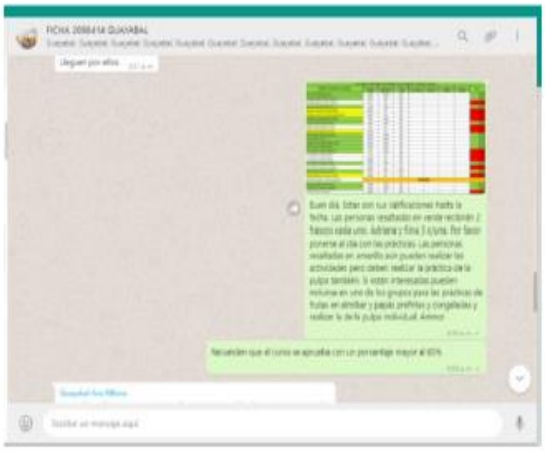
Información enviada a los aprendices:
Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación). Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas pre fritas congeladas. Entrega de envases para prácticas de elaboración de conservas.

EVIDENCIAS:

Jueves 20/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación). Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas prefritas congeladas.









SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	22/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2105144
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA SABANAS DE LOS FUENTES; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	MARI LUZ OTERO ZABALETA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126190030
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

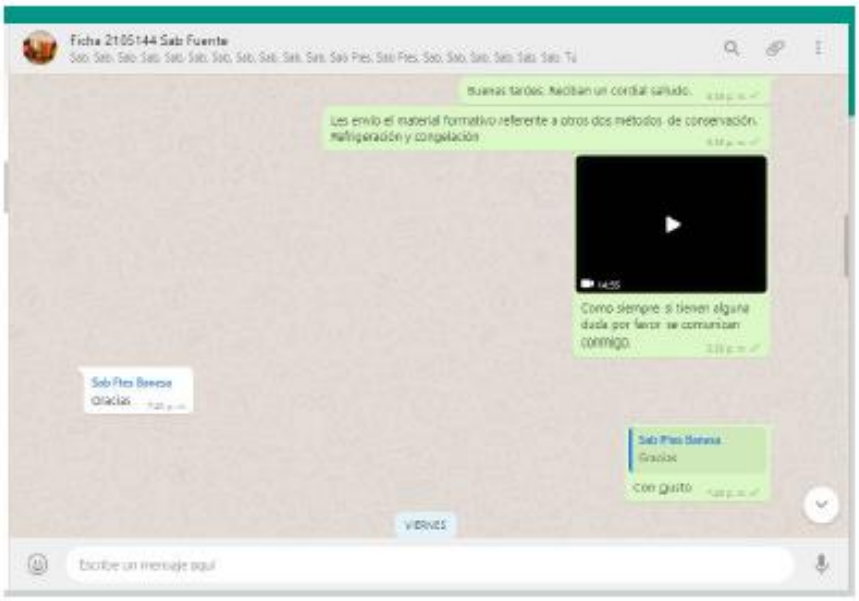
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

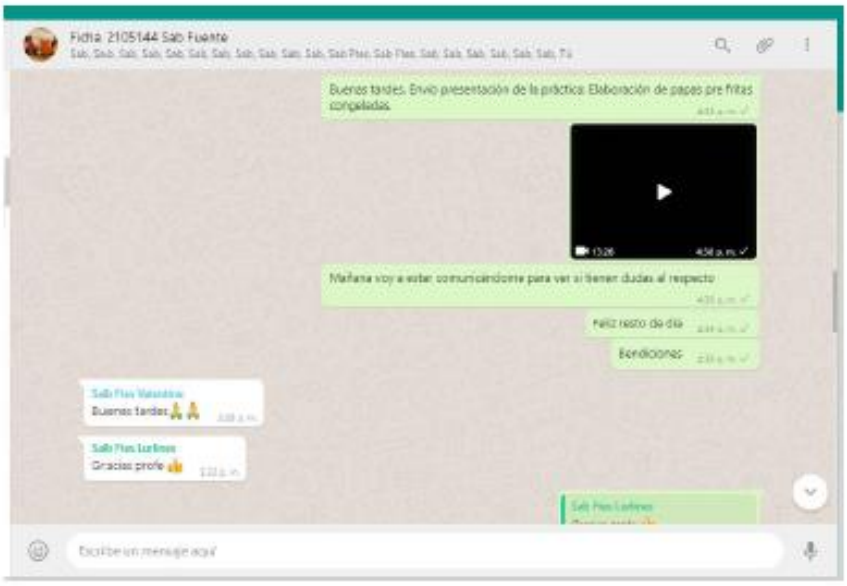
Información enviada a los aprendices:

Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación).
Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas pre fritas congeladas. Entrega de envases para prácticas de elaboración de conservas.

EVIDENCIAS:

Viernes 21/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación).
Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas prefritas congeladas.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	22/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2123386
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERIA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	IRENE MARTINEZ JARABA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145666817
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

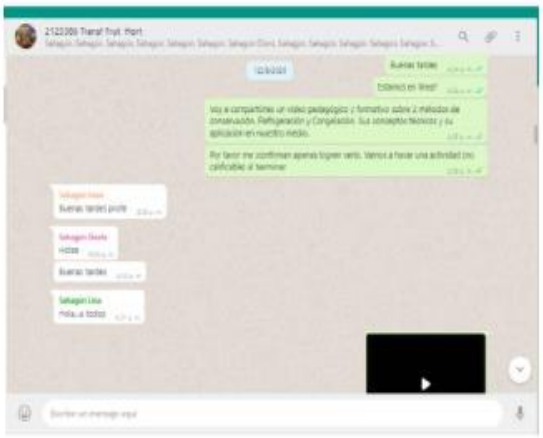
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

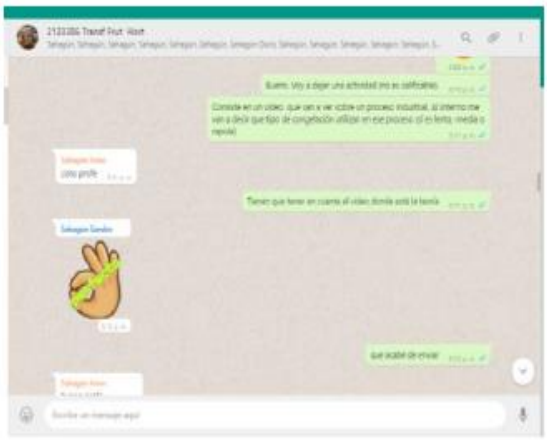
Información enviada a los aprendices:

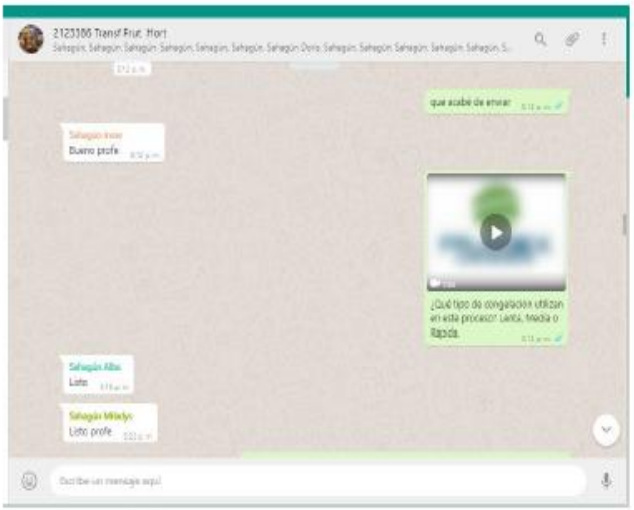
- Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación). Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas pre fritas congeladas.

EVIDENCIAS:

Miércoles 19/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación (Refrigeración y congelación). Envío de material formativo teórico - práctico: Vídeo. Práctica: Elaboración de papas pre fritas congeladas.







SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	22/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2167053
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA VIJAGUAL; VALENCIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ADRIANA MOLINA QUIROZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3114060364
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS O UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

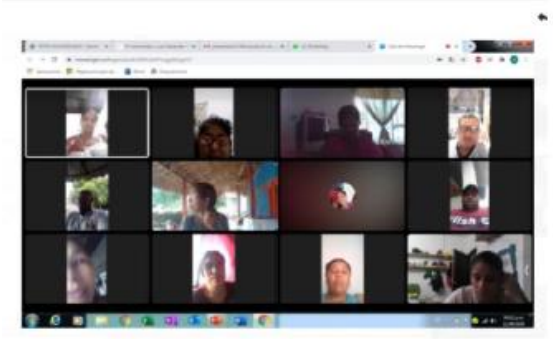
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos

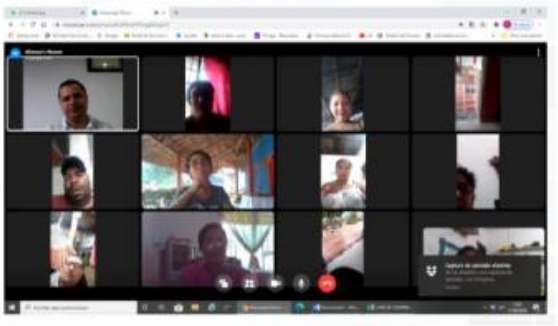
Información enviada a los aprendices:

- Videoconferencia: Conceptos generales de la manipulación de alimentos.
- Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Los alimentos. Generalidades, Clasificación, Alteración y Contaminación.

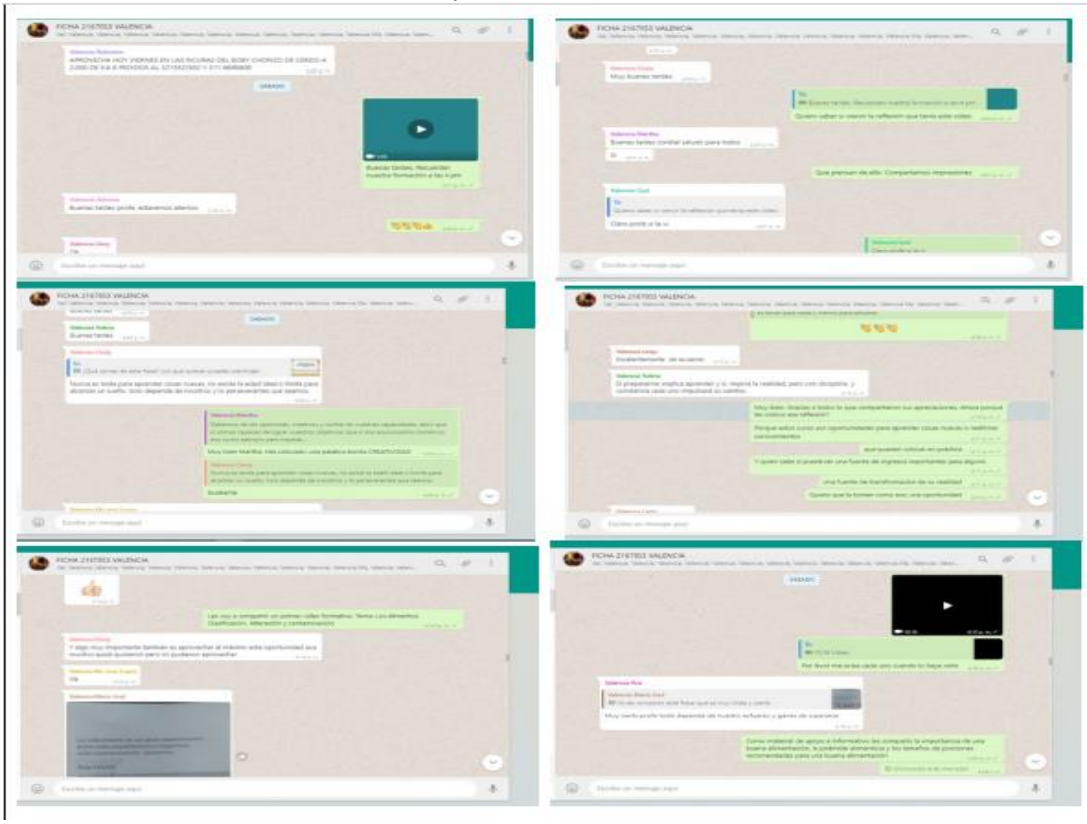
EVIDENCIAS:

Martes 18/08/2020. Creación de grupo de WhatsApp. Saludo de bienvenida formación TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS. Publicación de perfil del instructor.





Sábado 22/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Los alimentos. Generalidades, Clasificación, Alteración y Contaminación.



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	29/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2098414
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA GUAYABAL; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	CERLY RAMOS PEREZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3004263226
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Fase del proyecto: EVALUACIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Valorar la conformidad de los productos derivados de frutas y hortalizas obtenidos teniendo en cuenta la calidad deseada, la formulación y la orden de producción.
Almacenar adecuadamente los productos derivados de frutas y hortalizas procesados

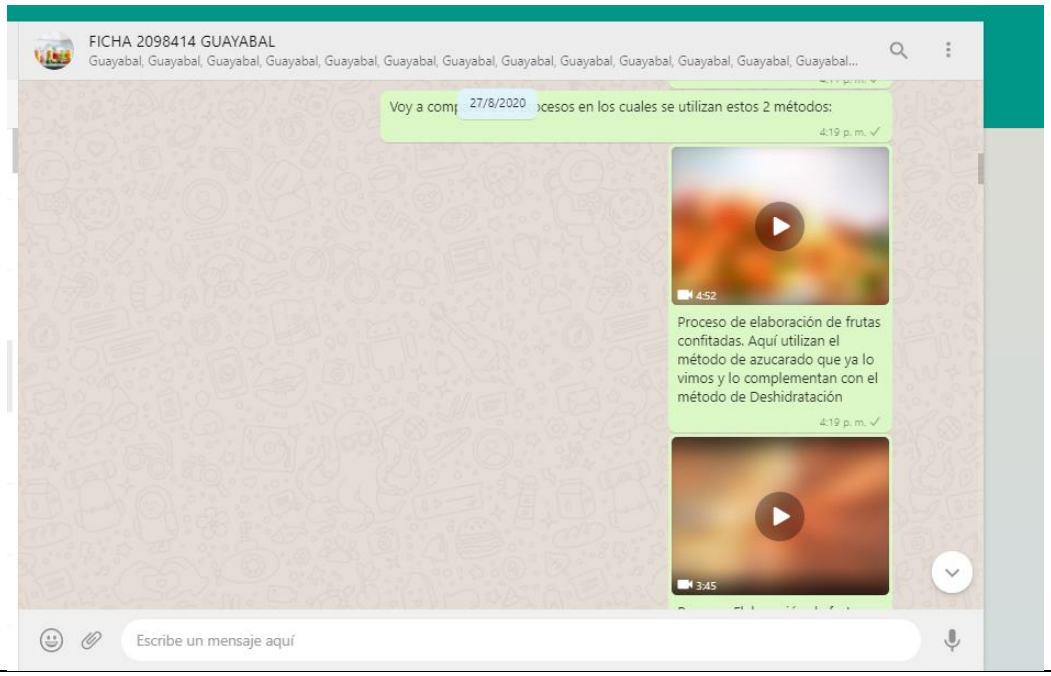
Información enviada a los aprendices:

- Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.

EVIDENCIAS:

Jueves 27/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	29/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2123386
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERIA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	IRENE MARTINEZ JARABA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145666817
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

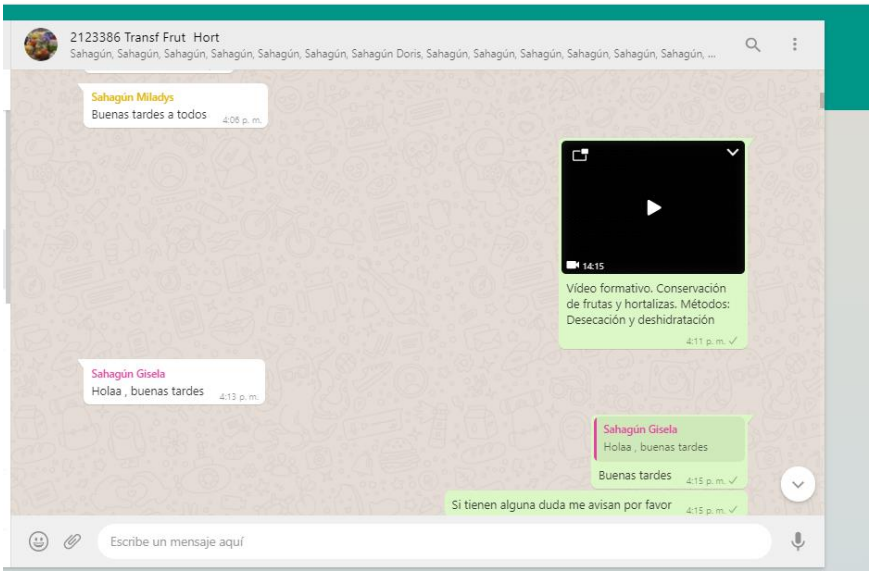
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

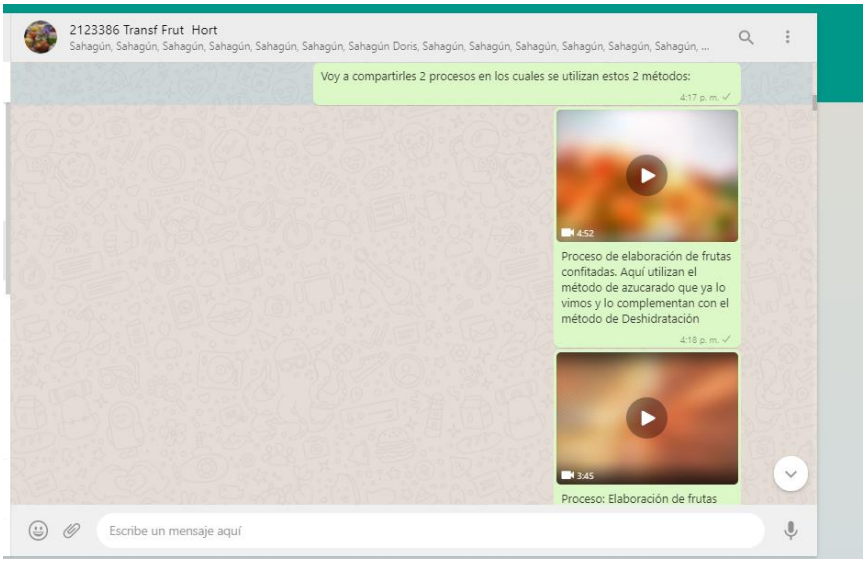
Información enviada a los aprendices:

- Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.

EVIDENCIAS:

Miércoles 26/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	29/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2105144
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA SABANAS DE LOS FUENTES; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	MARI LUZ OTERO ZABALETA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126190030
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

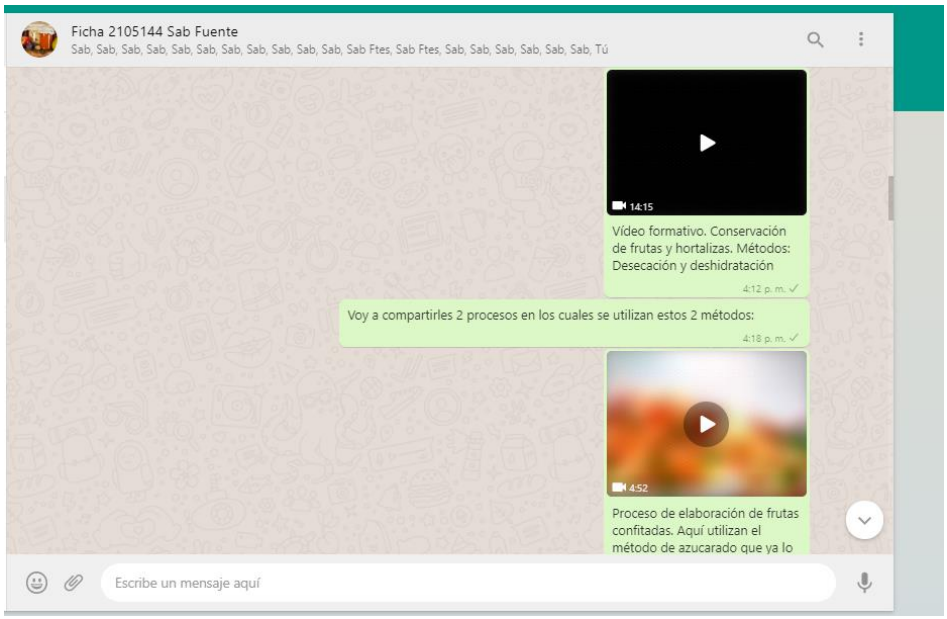
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

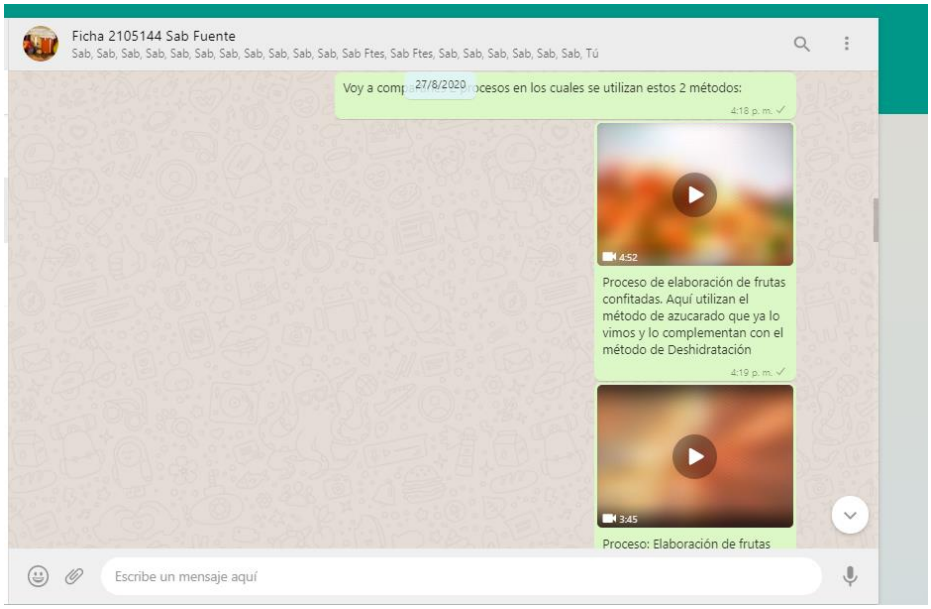
Información enviada a los aprendices:

Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.

EVIDENCIAS:

Viernes 28/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Ejemplos de procesos artesanales e industriales.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	29/08/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2167053
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA VIJAGUAL; VALENCIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ADRIANA MOLINA QUIROZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3114060364
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS O UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos.

Información enviada a los aprendices:

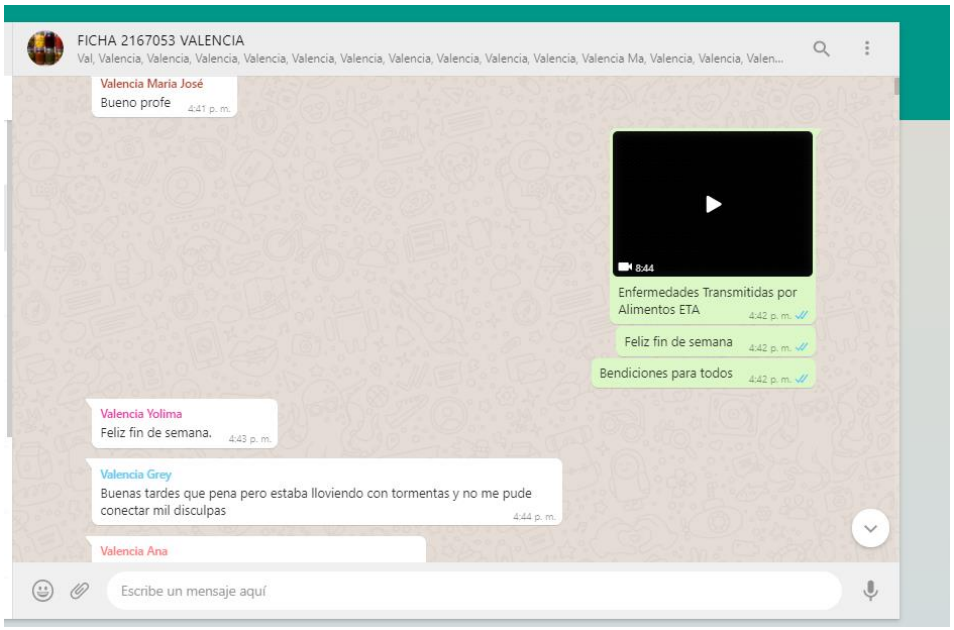
Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Enfermedades transmitidas por alimentos. Reflexión: Diferencia entre ETA, alergia alimentaria e intolerancia alimentaria.

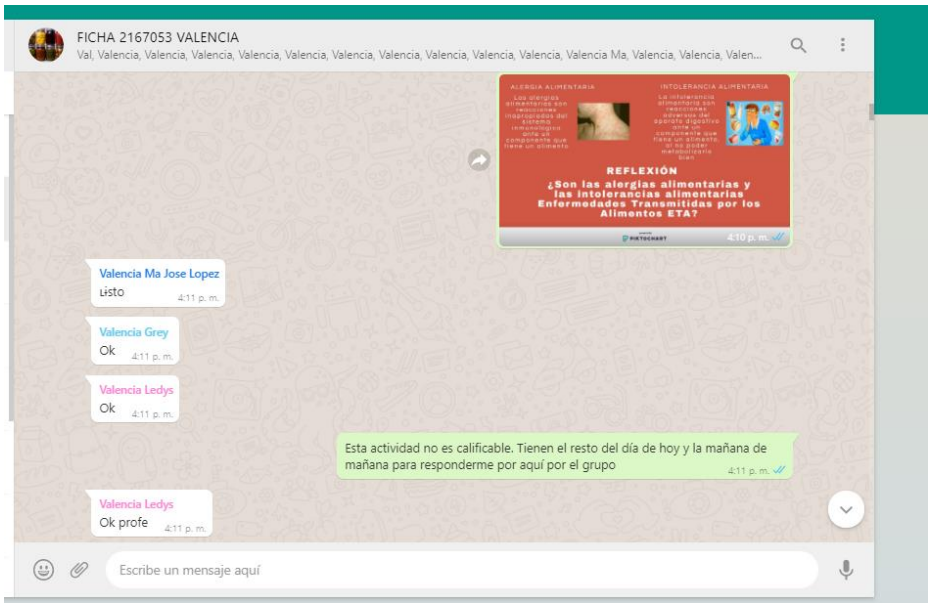
Respuesta a actividad de reflexión: Diferencia entre ETA, alergia alimentaria e intolerancia alimentaria. Envío de material pedagógico y formativo. Vídeo Medidas preventivas para la manipulación de alimentos (Parte 1).

Envío de material pedagógico y formativo. Vídeo Medidas preventivas para la manipulación de alimentos (Parte 2). Ejemplos: cálculos de dosificación de detergentes y desinfectantes para limpieza y desinfección.

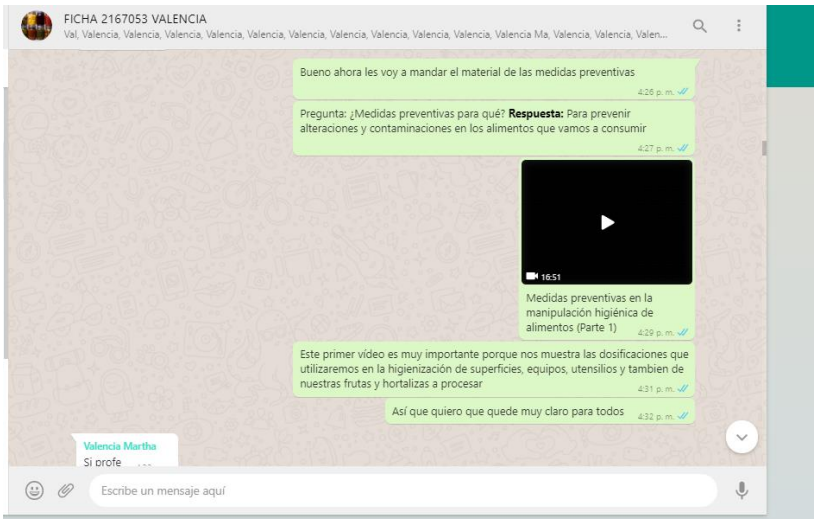
EVIDENCIAS:

Lunes 24/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Enfermedades transmitidas por alimentos. Reflexión: Diferencia entre ETA, alergia alimentaria e intolerancia alimentaria

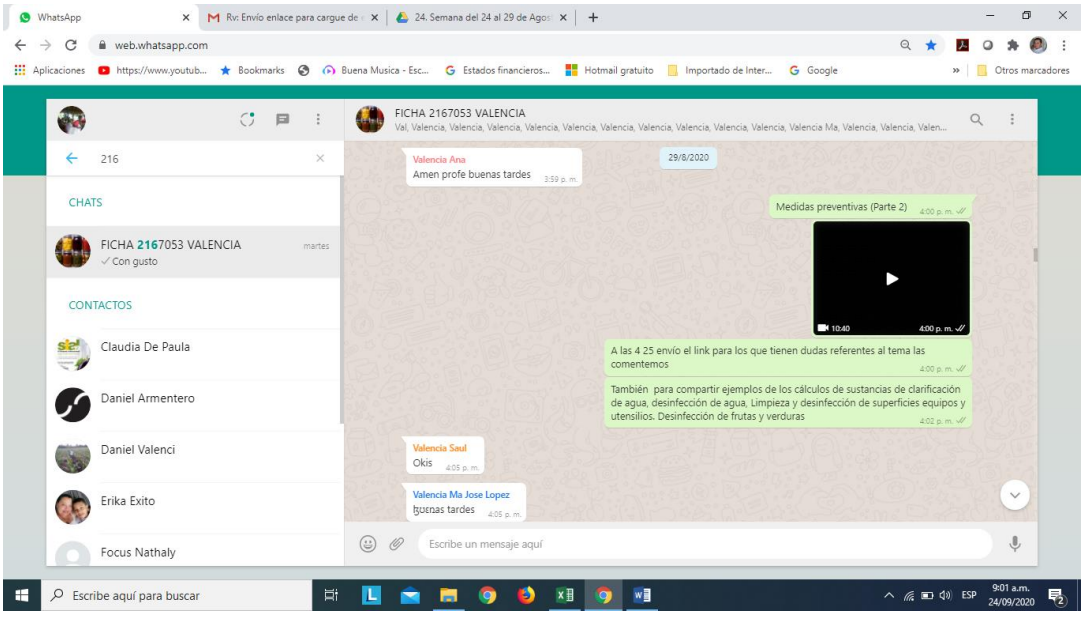




Martes 25/08/2020. Respuesta a actividad de reflexión: Diferencia entre ETA, alergia alimentaria e intolerancia alimentaria. Envío de material pedagógico y formativo. Vídeo Medidas preventivas para la manipulación de alimentos (Parte 1).



Sábado 29/08/2020. Envío de material pedagógico y formativo. Vídeo Medidas preventivas para la manipulación de alimentos (Parte 2). Ejemplos: cálculos de dosificación de detergentes y desinfectantes para limpieza y desinfección.



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	05/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2123386
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERIA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	IRENE MARTINEZ JARABA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145666817
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

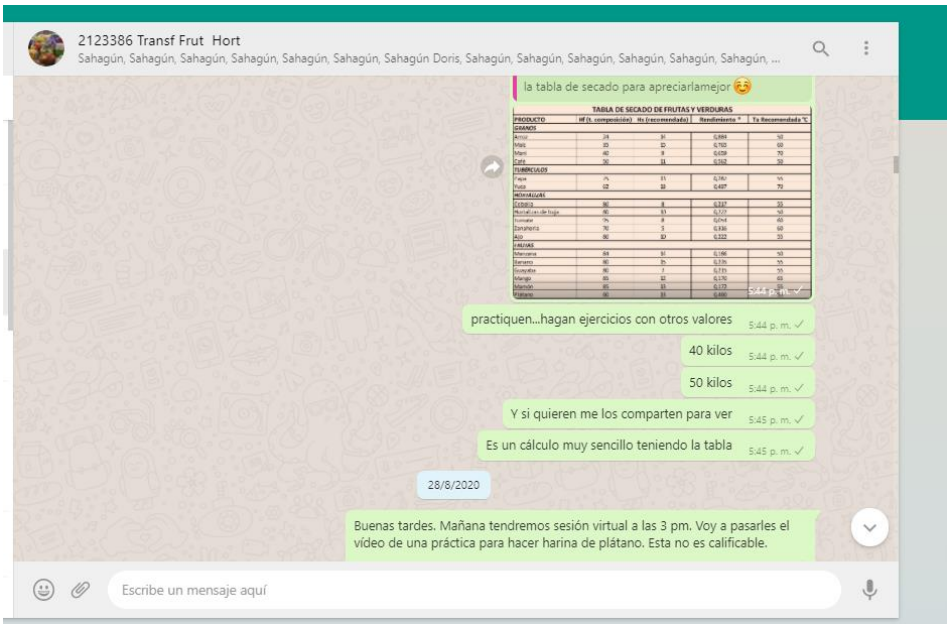
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

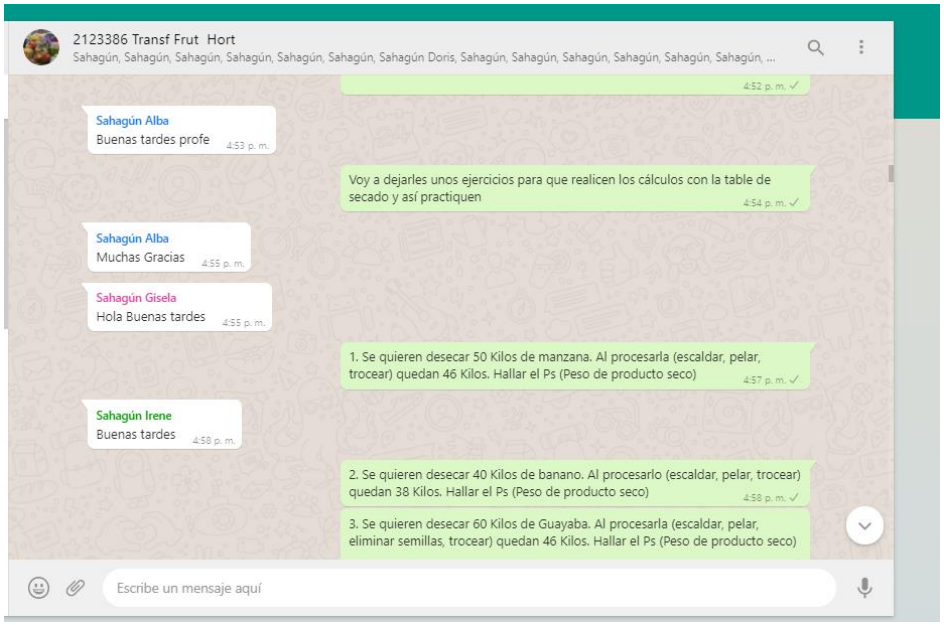
Información enviada a los aprendices:

- Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Cálculos de secado de frutas y hortalizas.

EVIDENCIAS:

Miércoles 02/09/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Procesamiento de frutas y hortalizas. Método de conservación: Desecación y deshidratación. Cálculos de secado de frutas y hortalizas.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	05/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2167053
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA VIJAGUAL; VALENCIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ADRIANA MOLINA QUIROZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3114060364
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS O UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos.

Información enviada a los aprendices:

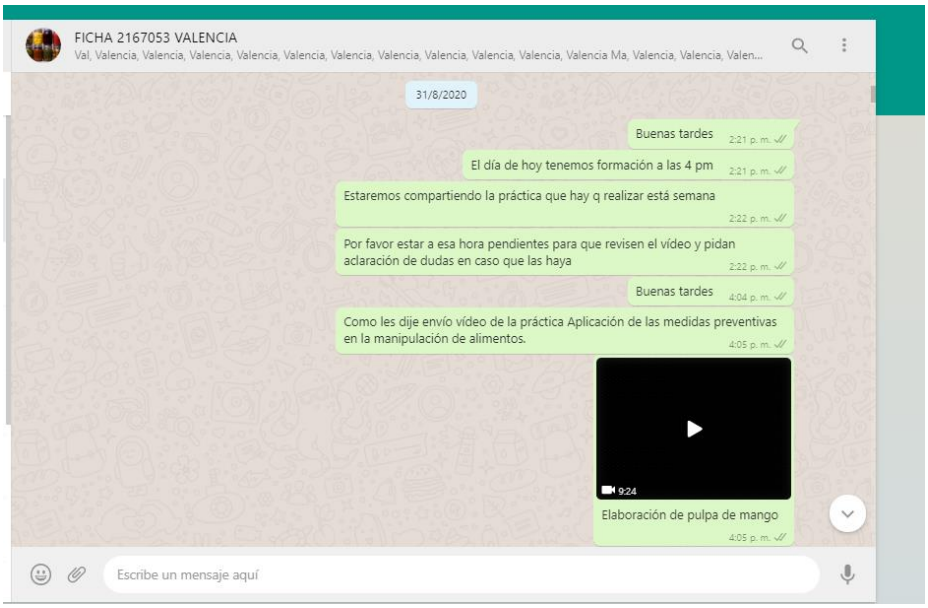
Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Elaboración de pulpa de mango. Actividad de aprendizaje: Aplicación de medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

Envío de material formativo: Fotografías y vídeos. Procesamiento de frutas y hortalizas. Etapas y conceptos.

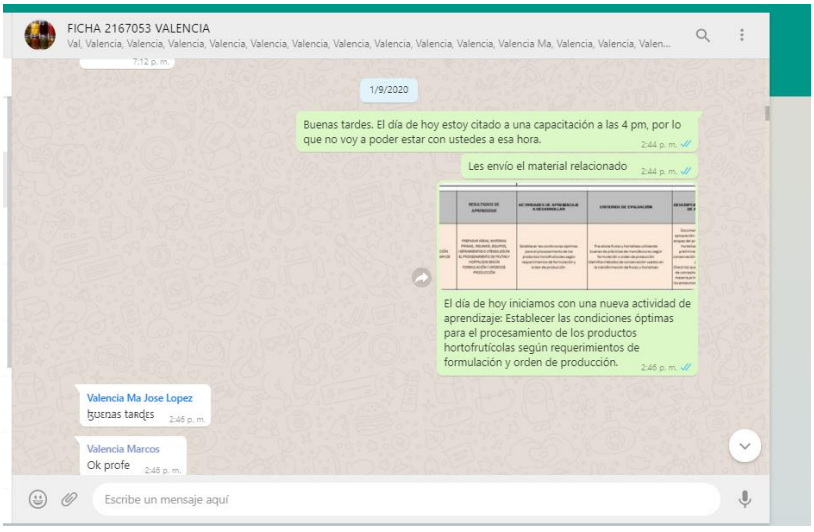
Envío de material formativo: Fotografías y vídeos. Procesamiento de frutas y hortalizas. Etapa de alistamiento. Ejemplos de operaciones preliminares o alistamiento.

EVIDENCIAS:

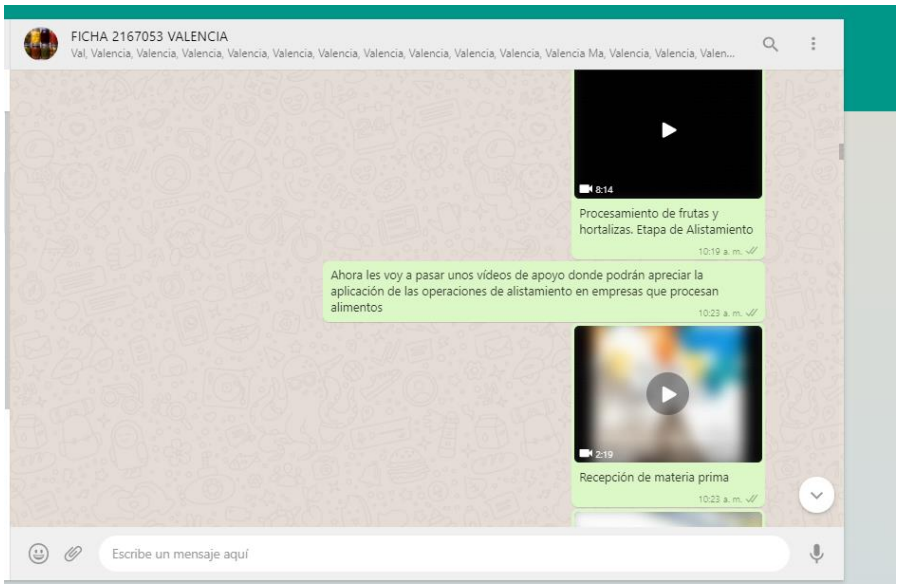
Lunes 31/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Elaboración de pulpa de mango. Actividad de aprendizaje: Aplicación de medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

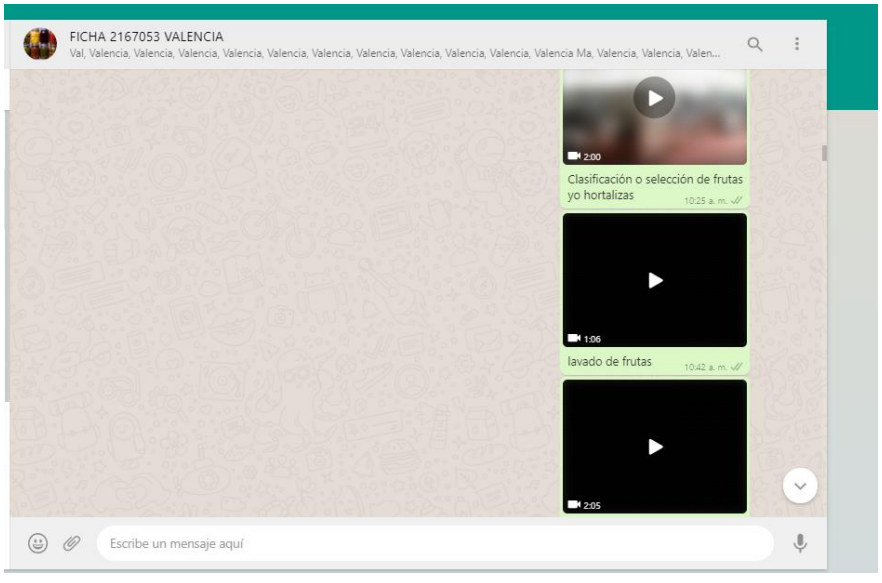


Martes 01/09/2020. Envío de material formativo: Fotografías y vídeos. Procesamiento de frutas y hortalizas. Etapas y conceptos.



Sábado 05/09/2020. Envío de material formativo: Fotografías y vídeos. Procesamiento de frutas y hortalizas. Etapa de alistamiento. Ejemplos de operaciones preliminares o alistamiento.





SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	05/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2105144
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA SABANAS DE LOS FUENTES; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	MARI LUZ OTERO ZABALETA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126190030
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

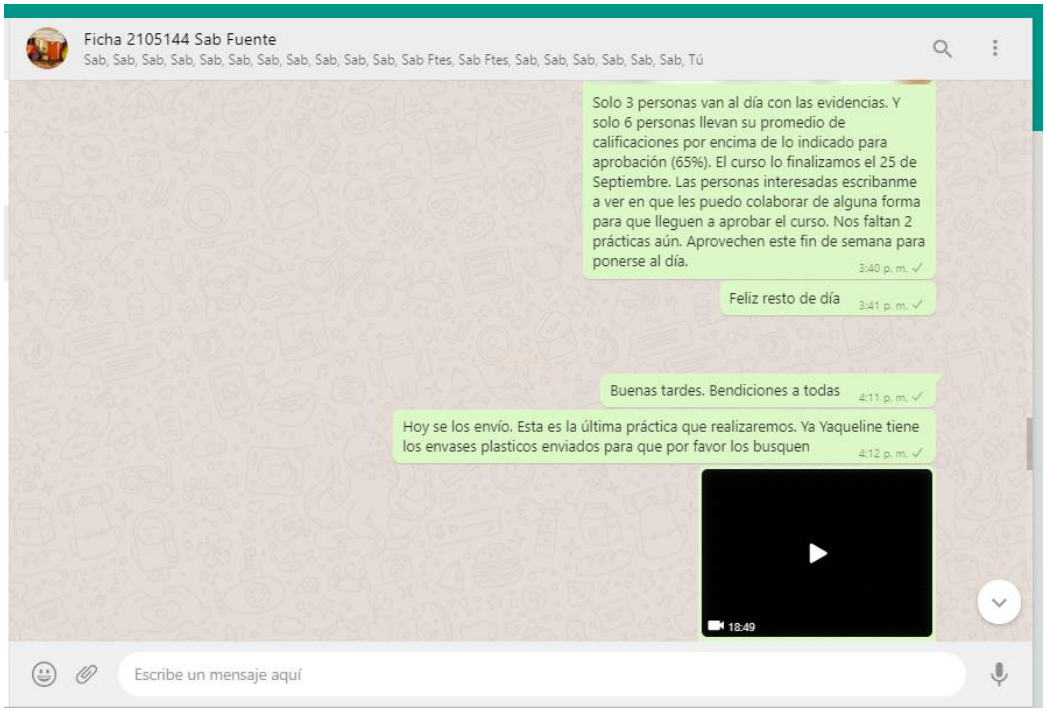
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

Información enviada a los aprendices:

Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de conservación. Práctica Elaboración de compotas

EVIDENCIAS:

Viernes 04/09/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de conservación. Práctica Elaboración de compotas



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	12/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2105144
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA SABANAS DE LOS FUENTES; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	MARI LUZ OTERO ZABALETA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126190030
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

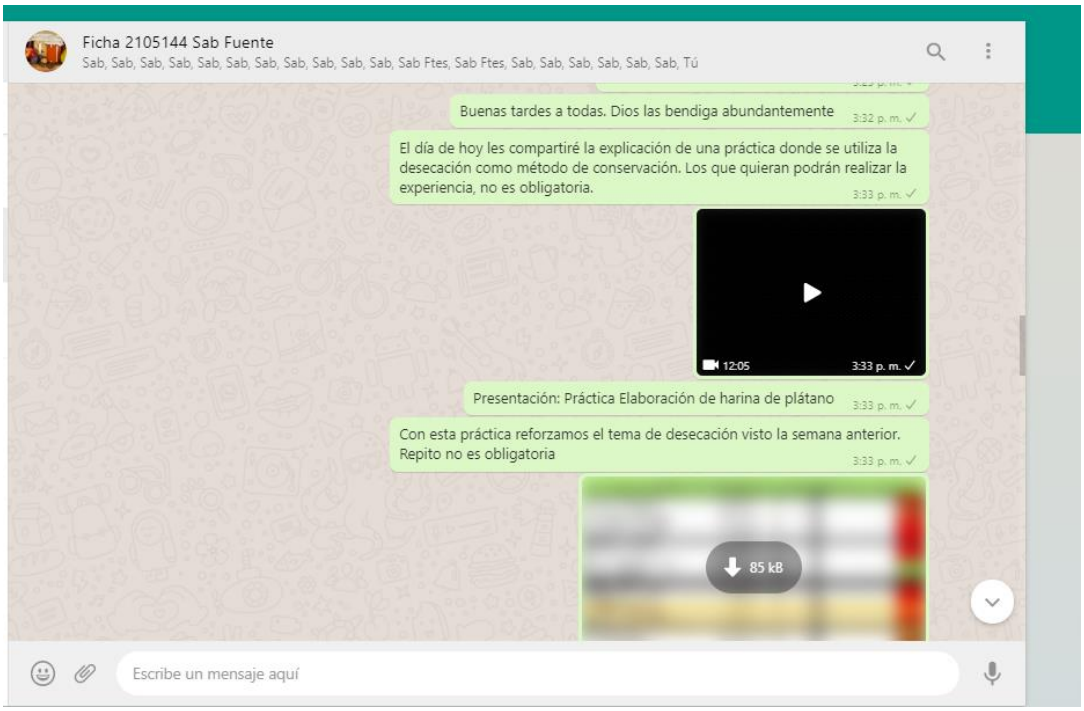
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

Información enviada a los aprendices:

Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de conservación. Práctica Elaboración harina de Plátano. Retroalimentación estado de entrega de actividades y calificaciones

EVIDENCIAS:

Viernes 28/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de conservación. Práctica Elaboración harina de Plátano. Retroalimentación estado de entrega de actividades y calificaciones



SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	12/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2123386
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERIA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	IRENE MARTINEZ JARABA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145666817
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

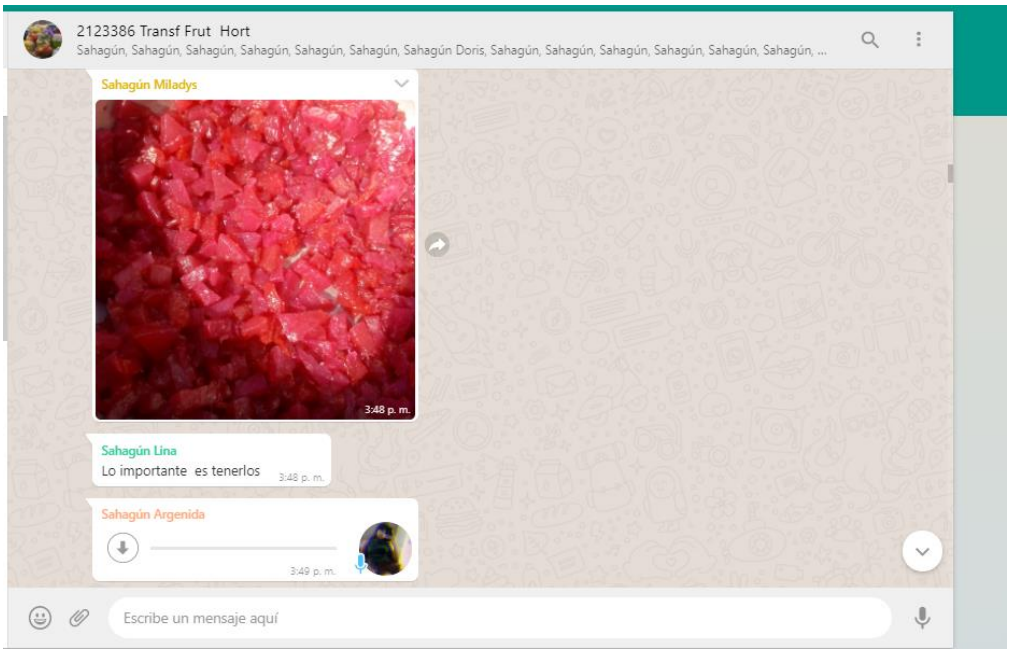
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

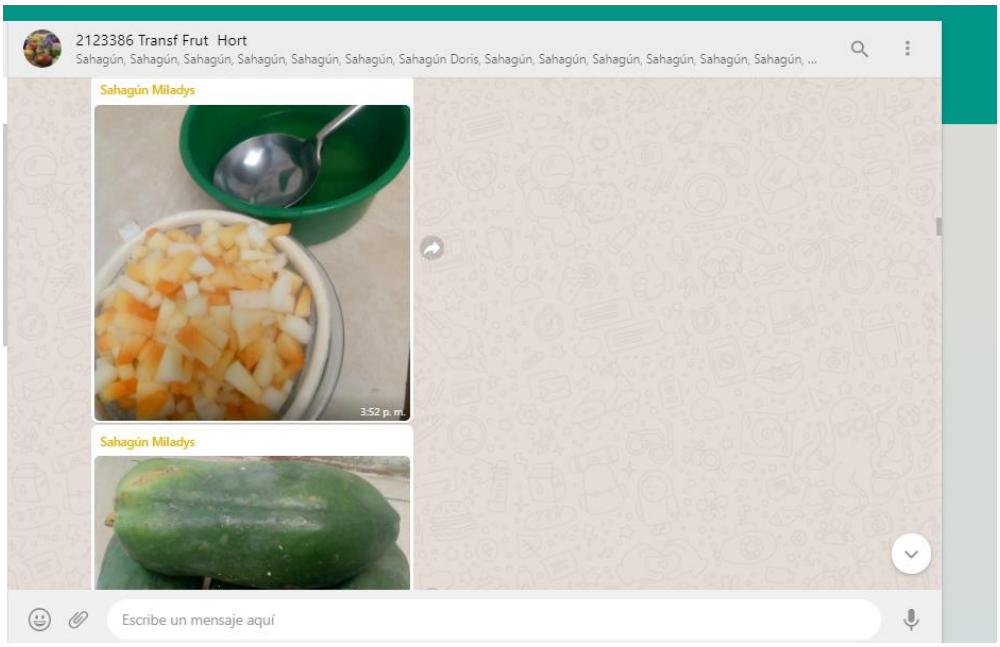
Información enviada a los aprendices:

- Recepción de actividad: Elaboración de frutas confitadas. Retroalimentación al grupo

EVIDENCIAS:

Miércoles 09/09/2020. Recepción de actividad: Elaboración de frutas confitadas. Retroalimentación al grupo.





SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	12/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2167053
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA VIJAGUAL; VALENCIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ADRIANA MOLINA QUIROZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3114060364
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.

Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS O UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos.

Información enviada a los aprendices:

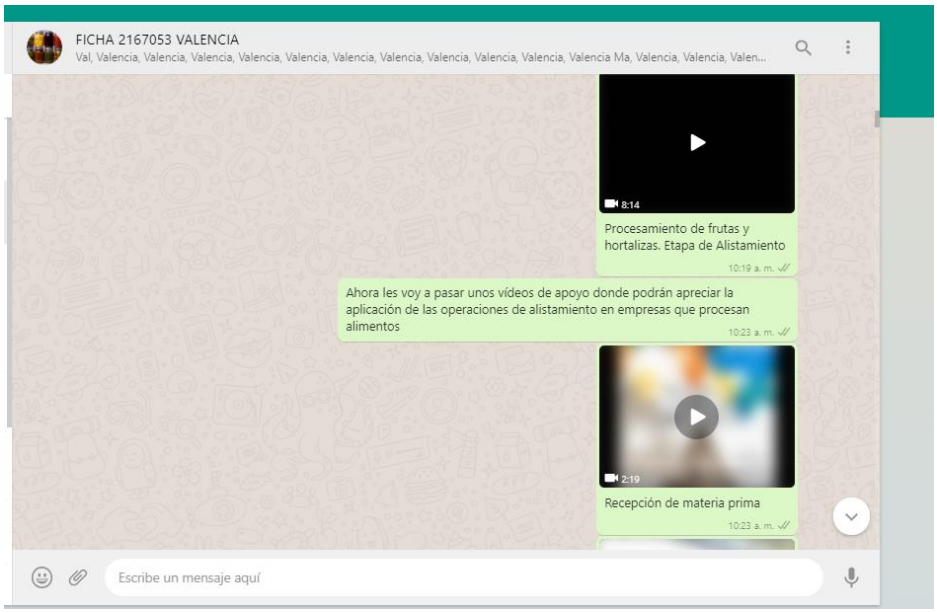
Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de alistamiento. Ejemplos de operaciones preliminares o de alistamiento.

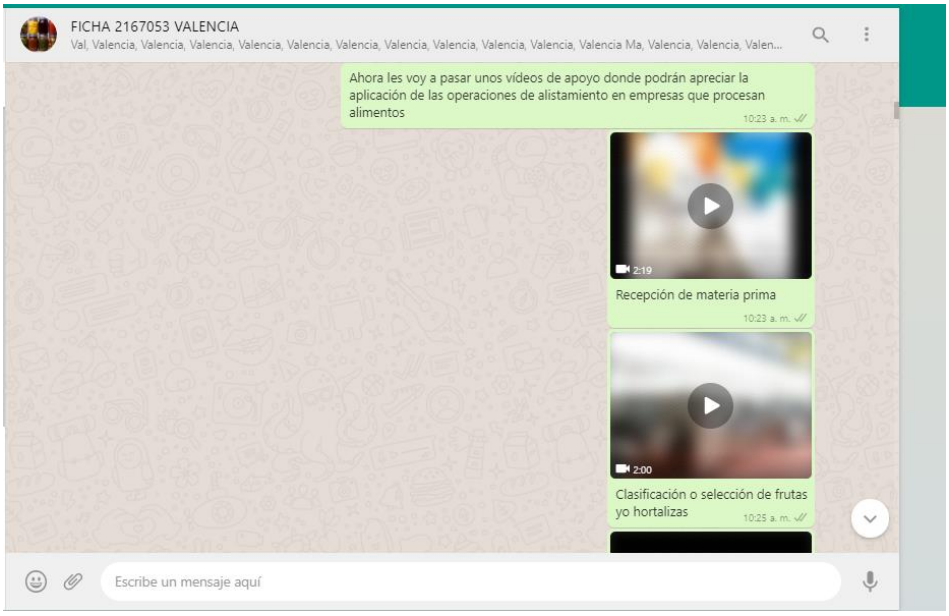
Actividad de aprendizaje: Reconocimiento de las operaciones preliminares o alistamiento en un proceso industrial de transformación de frutas y hortalizas. Retroalimentación entrega de actividades y calificaciones.

Retroalimentación Actividad: Reconocer operaciones de alistamiento en proceso de transformación de frutas y hortalizas. Envío de material pedagógico y formativo. Transformación de frutas y hortalizas. Métodos de conservación: Escaldado y Azucarado

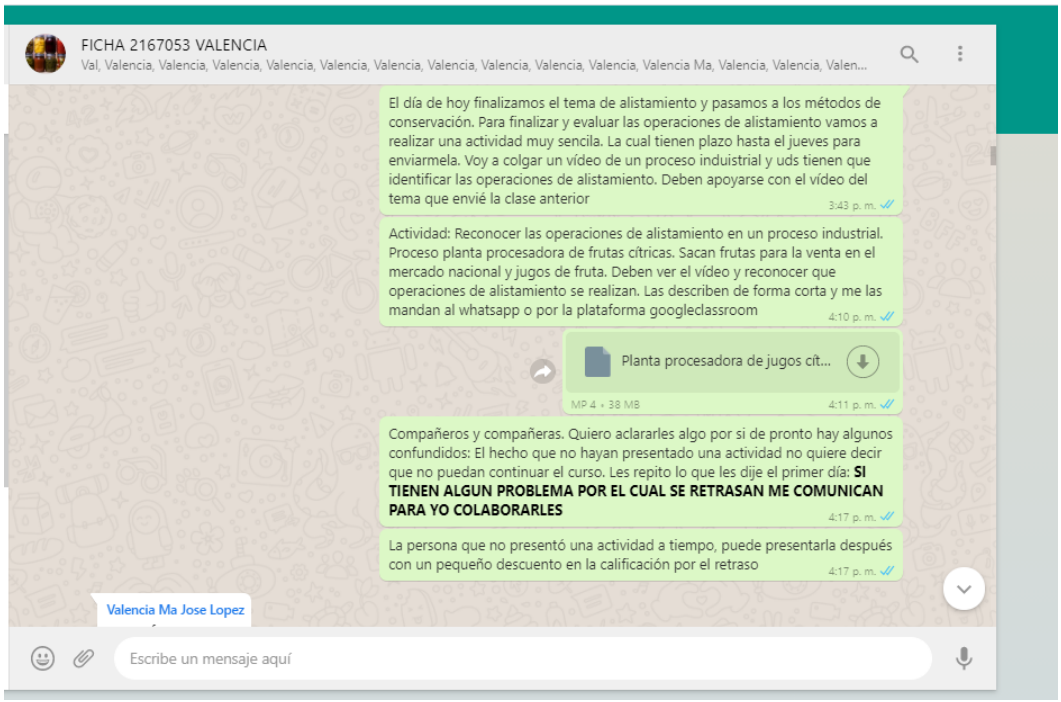
EVIDENCIAS:

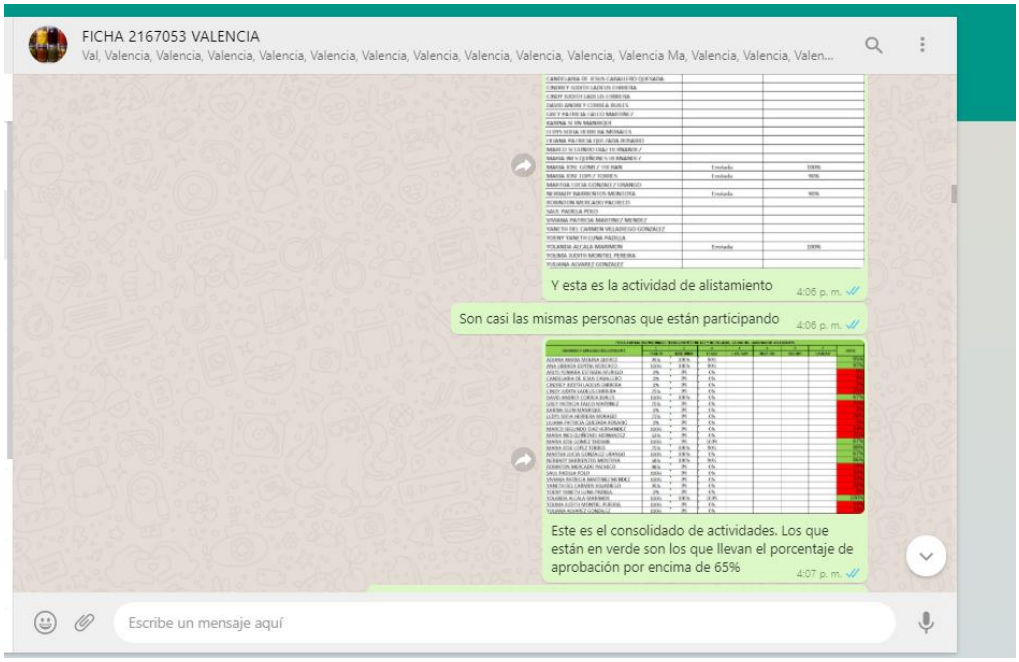
Lunes 07/09/2020. Envío de material formativo y pedagógico: Vídeo: Transformación de frutas y hortalizas. Etapa de alistamiento. Ejemplos de operaciones preliminares o de alistamiento.



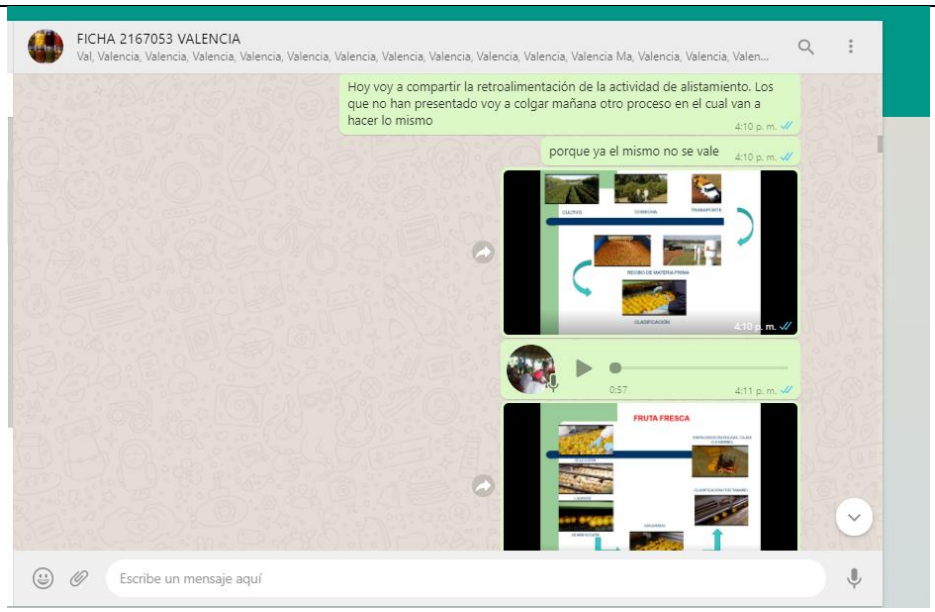


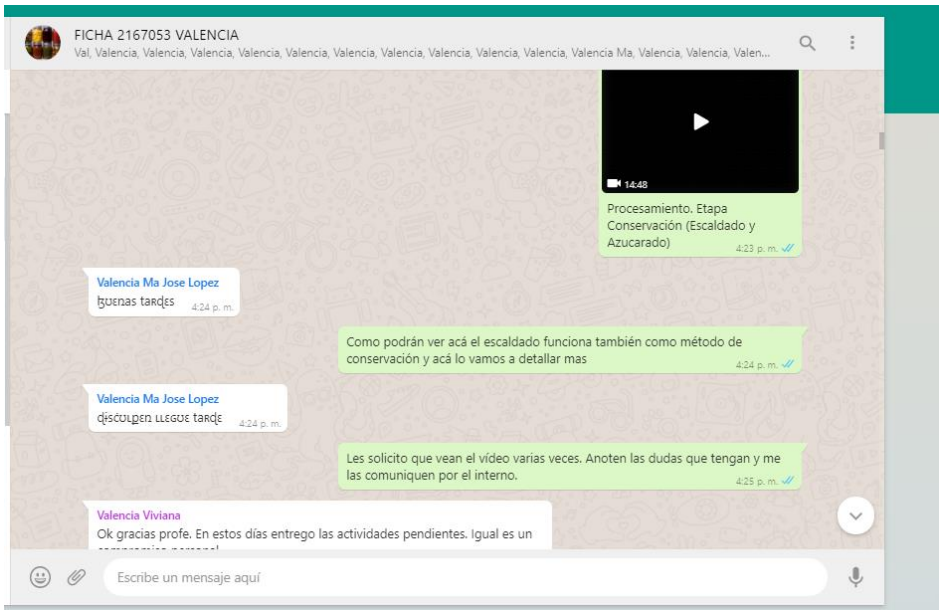
Martes 08/09/2020. Actividad de aprendizaje: Reconocimiento de las operaciones preliminares o alistamiento en un proceso industrial de transformación de frutas y hortalizas. Retroalimentación entrega de actividades y calificaciones.





Sábado 12/09/2020. Retroalimentación actividad: Reconecer operaciones de alistamiento en proceso de transformación de frutas y hortalizas. Envío de material pedagógico y formativo. Transformación de frutas y hortalizas. Métodos de conservación: Escaldado y Azucarado


FICHA 2167053 VALENCIA
Val, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia Ma, Valencia, Valencia, Valen...
Hoy voy a compartir la retroalimentación de la actividad de alistamiento. Los que no han presentado voy a colgar mañana otro proceso en el cual van a hacer lo mismo
4:10 p. m.
porque ya el mismo no se vale
4:10 p. m.
4:10 p. m.
0:57
4:11 p. m.
FRUTA FRESCA
Escribe un mensaje aquí


FICHA 2167053 VALENCIA
Val, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia, Valencia Ma, Valencia, Valencia, Valen...
14:48
Procesamiento. Etapa Conservación (Escaldado y Azucarado)
4:23 p. m.
Valencia Ma Jose Lopez
buenas tardes
4:24 p. m.
Como podrán ver acá el escaldado funciona también como método de conservación y acá lo vamos a detallar mas
4:24 p. m.
Valencia Ma Jose Lopez
disculpen llegue tarde
4:24 p. m.
Les solicito que vean el vídeo varias veces. Anoten las dudas que tengan y me las comuniquen por el interno.
4:25 p. m.
Valencia Viviana
Ok gracias profe. En estos días entrego las actividades pendientes. Igual es un
Escribe un mensaje aquí

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	20/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2105144
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA SABANAS DE LOS FUENTES; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	MARI LUZ OTERO ZABALETA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3126190030
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: ANÁLISIS.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

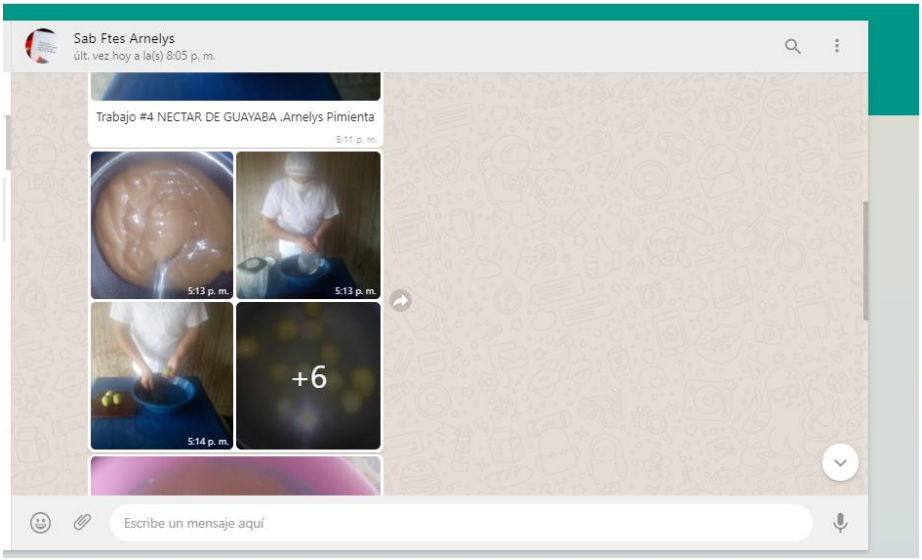
Información enviada a los aprendices:

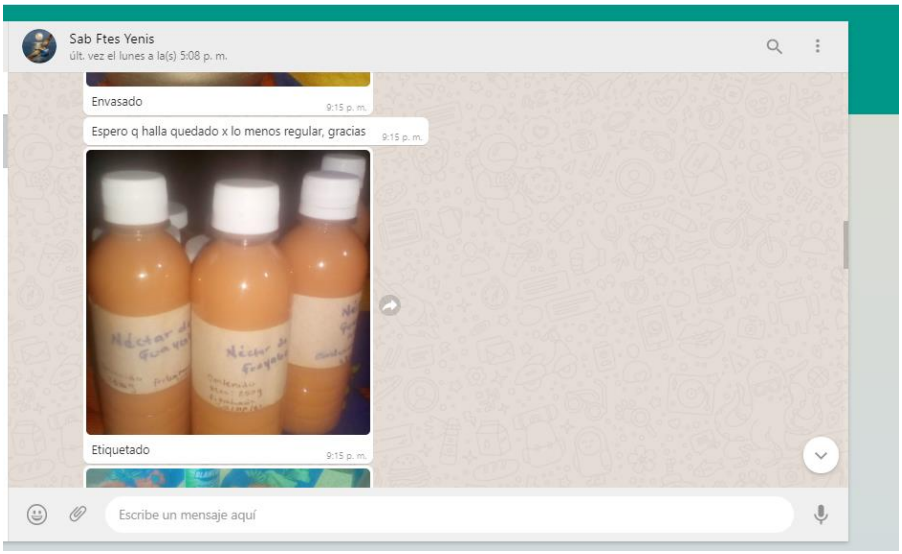
- Recepción de práctica Elaboración de néctares de frutas.

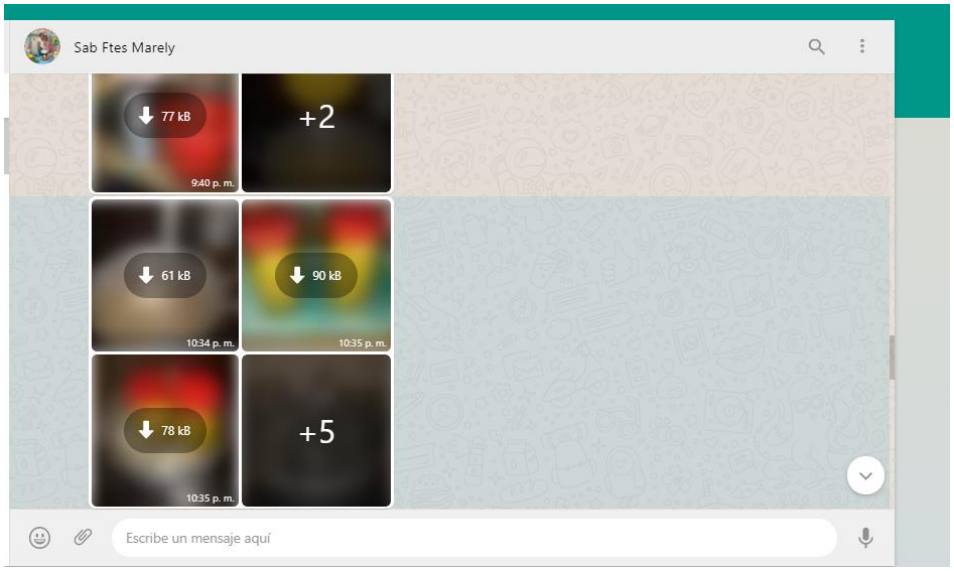
- Retroalimentación

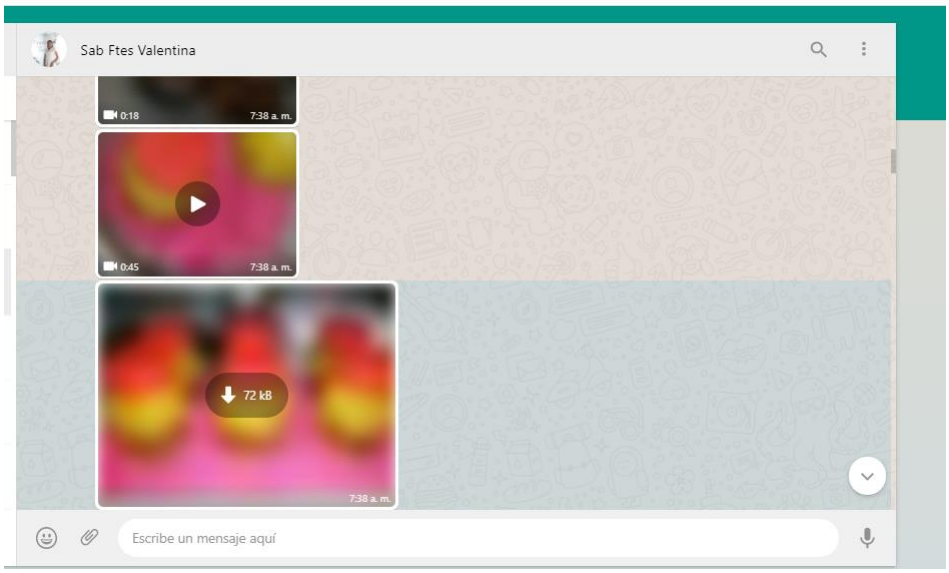
EVIDENCIAS:

Viernes 18/09/2020. Recepción de práctica Elaboración de néctares de frutas. Retroalimentación






Sab Ftes Marely
77 kB
9:40 p. m.
+2
61 kB
10:34 p. m.
90 kB
10:35 p. m.
78 kB
10:35 p. m.
+5
Escribe un mensaje aquí


Sab Ftes Valentina
0:18
7:38 a. m.
0:45
7:38 a. m.
72 kB
7:38 a. m.
Escribe un mensaje aquí

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	20/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2167053
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA VIJAGUAL; VALENCIA
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	ADRIANA MOLINA QUIROZ
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3114060364
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción. Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

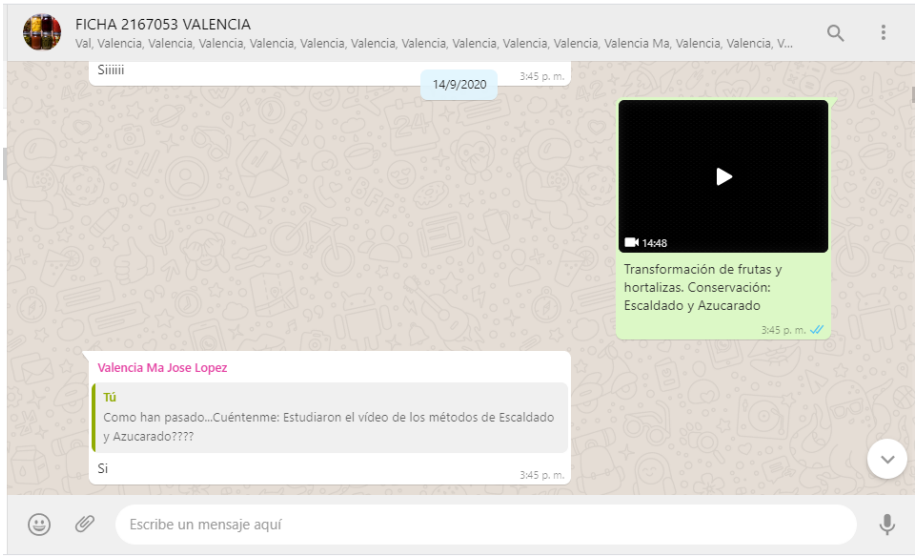
Información enviada a los aprendices:

Envío de material pedagógico y formativo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación Escaldado y azucarado.

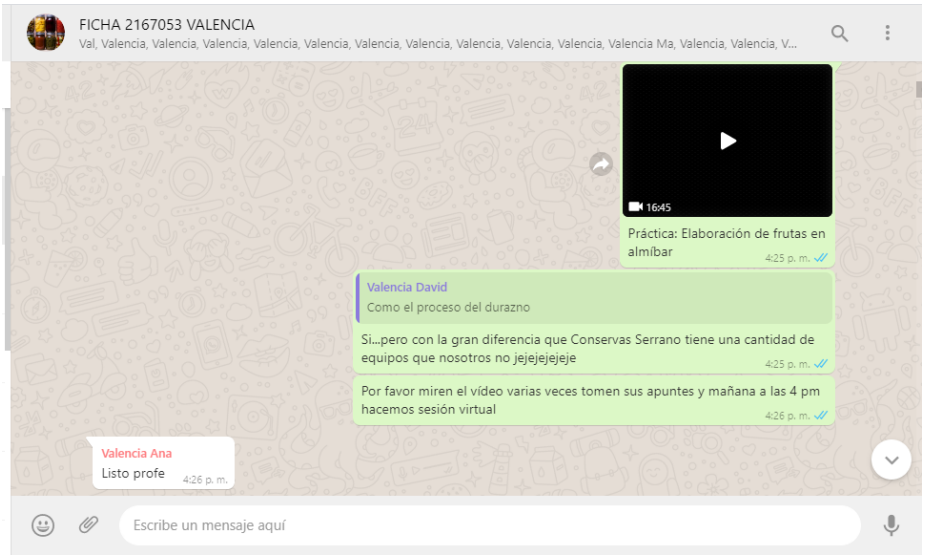
Envío de material pedagógico y formativo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Práctica Elaboración de frutas en almíbar. Videoconferencia aclaración de dudas

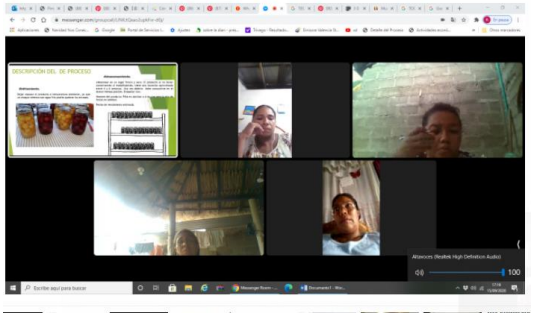
EVIDENCIAS:

Lunes 14/09/2020. Envío de material pedagógico y formativo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Métodos de conservación Escaldado y azucarado



15/09/2020. Envío de material pedagógico y formativo. Procesamiento de frutas y hortalizas. Práctica Elaboración de frutas en almíbar. Videoconferencia aclaración de dudas.

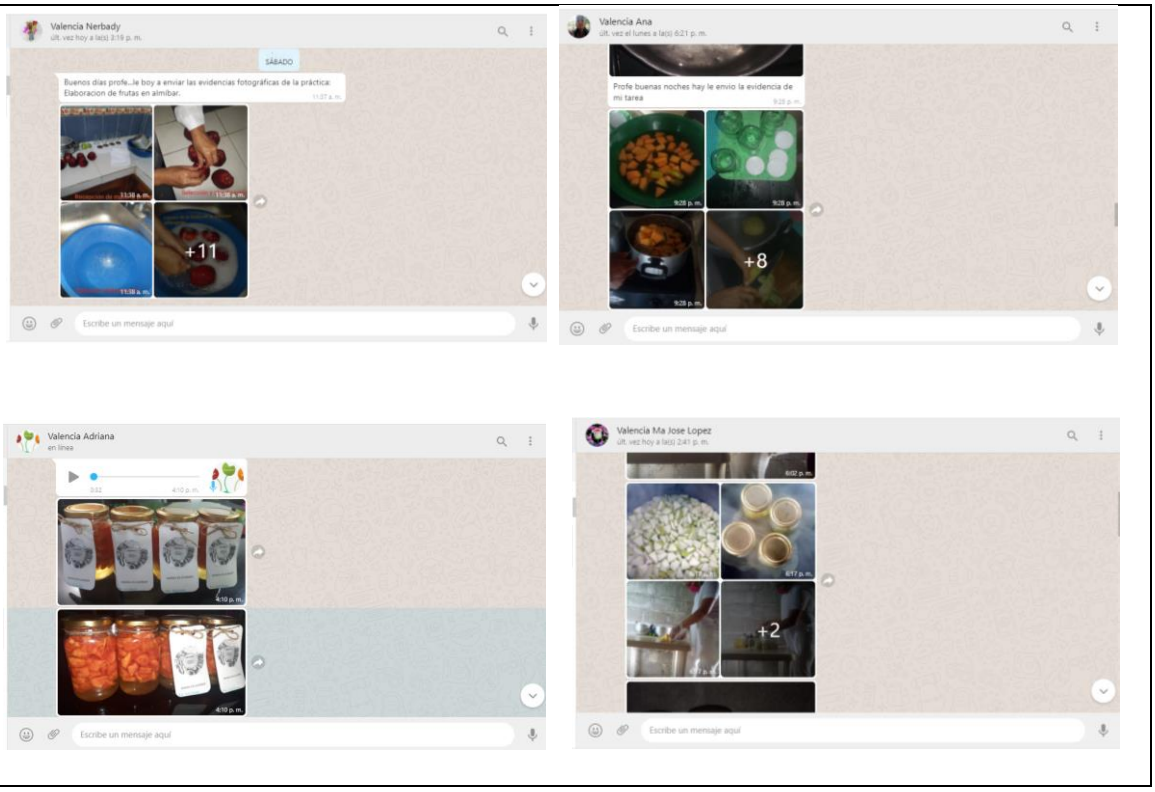






Sábado 19/09/2020. Recepción de práctica Elaboración de frutas en almíbar. Envío de material pedagógico y formativo. Método de conservación Pasteurización.




Valencia Nerbady
SÁBADO
Buenos días profe..le boy a enviar las evidencias fotográficas de la práctica: Elaboracion de frutas en almibar.
+11
Escribe un mensaje aquí
Valencia Ana
Profe buenas noches hay le envio la evidencia de mi tarea
+8
Escribe un mensaje aquí
Valencia Adriana
en línea
Escribe un mensaje aquí
Valencia Ma Jose Lopez
+2
Escribe un mensaje aquí

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	20/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2179722
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA ESCOBALITO; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	CESAR TULIO FABRA HOYOS
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3133585028
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM

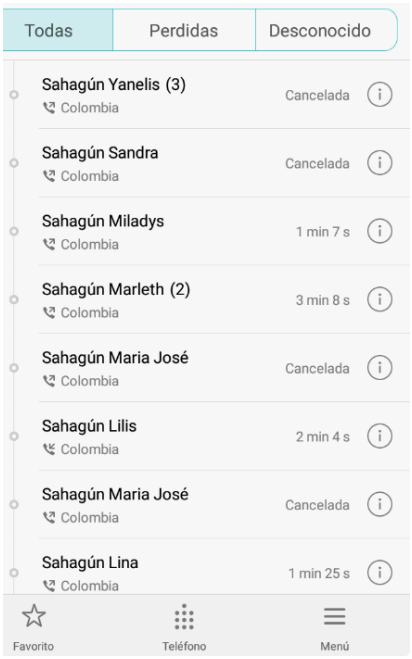
ACTIVIDADES DESARROLLADAS: Fase del proyecto: EJECUCION.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
Resultado de aprendizaje a alcanzar: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS O UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
Actividades de aprendizaje a desarrollar: Manipular según la normatividad vigente, teniendo en cuenta todas las medidas preventivas para evitar la alteración y contaminación de los alimentos

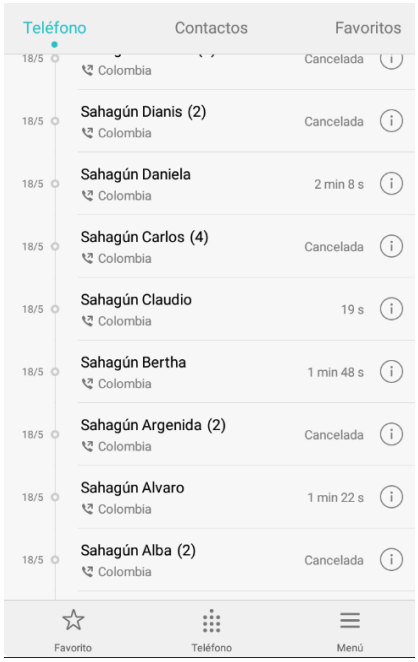
Información enviada a los aprendices:
Comunicación con los aprendices vía telefónica para presentar el instructor y caracterizar el curso.

Envío perfil del instructor. Presentación del programa de formación y realización de taller de reconocimiento de conceptos previos

EVIDENCIAS:

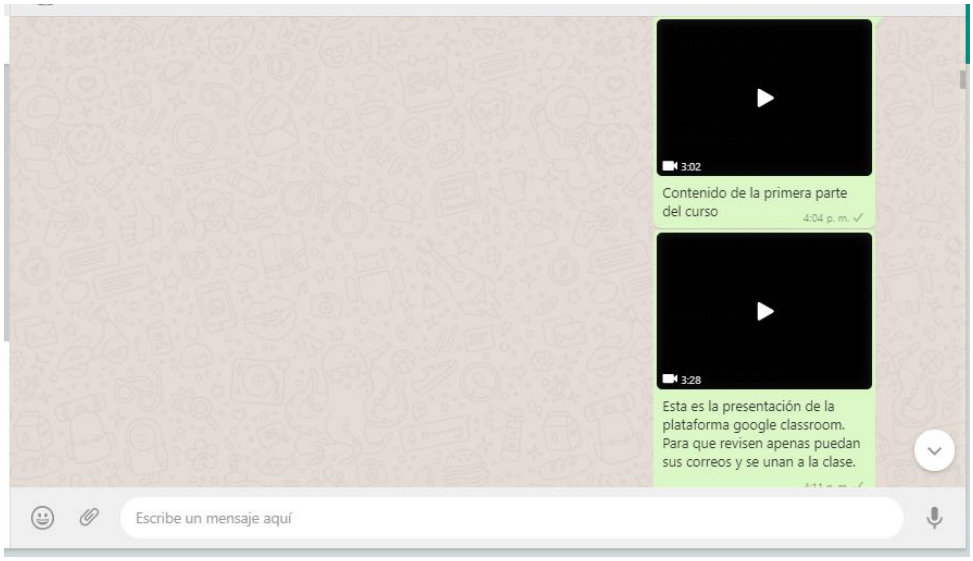
Jueves 17/09/2020. Comunicación con los aprendices vía telefónica para presentar el instructor y caracterizar el curso.

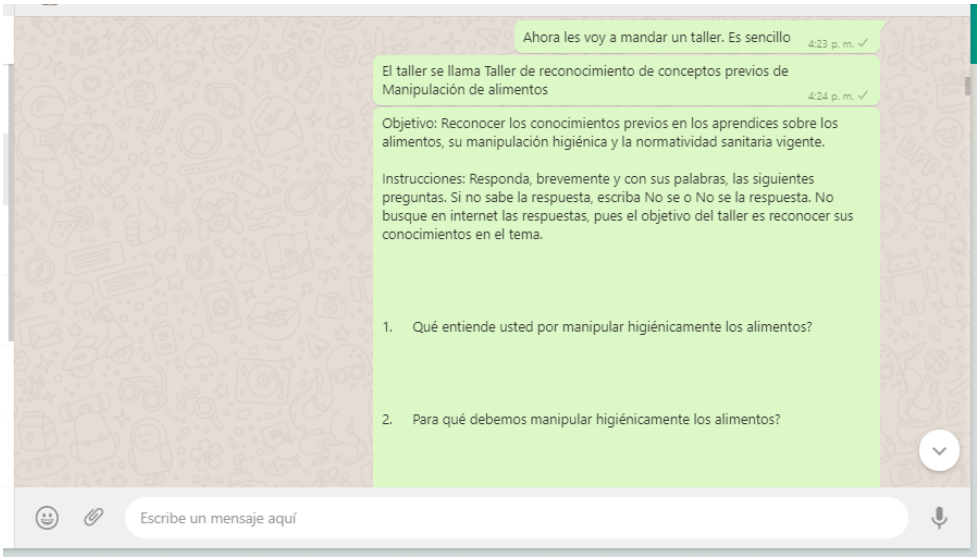




Domingo 20/09/2020. Envío perfil del instructor. Presentación del programa de formación y realización de taller de reconocimiento de conceptos previos.




3:02
Contenido de la primera parte del curso
4:04 p. m.
3:28
Esta es la presentación de la plataforma google classroom. Para que revisen apenas puedan sus correos y se unan a la clase.
Escribe un mensaje aquí


Ahora les voy a mandar un taller. Es sencillo
4:23 p. m.
El taller se llama Taller de reconocimiento de conceptos previos de Manipulación de alimentos
4:24 p. m.
Objetivo: Reconocer los conocimientos previos en los aprendices sobre los alimentos, su manipulación higiénica y la normatividad sanitaria vigente.
Instrucciones: Responda, brevemente y con sus palabras, las siguientes preguntas. Si no sabe la respuesta, escriba No se o No se la respuesta. No busque en internet las respuestas, pues el objetivo del taller es reconocer sus conocimientos en el tema.
1. Qué entiende usted por manipular higiénicamente los alimentos?
2. Para qué debemos manipular higiénicamente los alimentos?
Escribe un mensaje aquí

SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

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

FECHA:	20/09/2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
CÓDIGO DE FICHA:	2123386
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	96151388 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
UBICACIÓN:	VEREDA RANCHERIA; SAHAGÚN
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	IRENE MARTINEZ JARABA
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3145666817
MEDIO DE CONTACTO USADO:	LLAMADAS TELEFÓNICAS / WHATSAPP / GOOGLE CLASSROOM / VIDEOCONFERENCIAS

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Fase del proyecto: EJECUCIÓN.
Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Resultado de aprendizaje a alcanzar: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Actividades de aprendizaje a desarrollar: Desarrollar transformación técnica de frutas y hortalizas teniendo en cuenta la estandarización de materias primas y procesos para la elaboración de productos según la formulación y orden de producción.
Realizar el control del proceso productivo teniendo en cuenta el registro de las variables de control y rendimientos de los procesos.

Información enviada a los aprendices:

- Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Práctica: Elaboración de néctares de frutas.

EVIDENCIAS:

Miércoles 19/08/2020. Envío de material formativo y pedagógico. Vídeo. Práctica: Elaboración de néctares de frutas.

