PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería,AGOSTO 31 de 2020

Señor (a)
IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

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

Referencia: No 1363143 del año 2020

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir , 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: TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS QUINIENTOS VEINTI SIETE MIL CIENTO NOVENTA PESOS MCTE. 32.527.190, Seran Pagados Al Contratista De La Siguente Manera . A) un pago por el mes de febrero por la suma de 2.168.479 b) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 3.252.719 cada uno. c) un ultimo pago por el mes de diciembre por valor de $ 1.084.240. 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. 09116003764 de BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención	Se impartio formación en las fichas 2163661 del programa de formación Elaboracion de conservas de frutas y	Evidencias fotográficas-DRIVE.y en el informe

	población victimas del desplazamiento por la violencia, 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.	hortalizas Y ficha 2147547 MANIPLACION DE ALIMENTOS Programa victima Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO	https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se establecio Rutas de aprendizaje de las ficha 2163661 creadas en el aplicativo SOFIA Plus	Verificacion en SOFIA PLUS.
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de la ficha 2163661 del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas Programa victima	en SOFIA PLUS.- DRIVE. Pantallazo https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje creada.en la ficha 2163661, en el programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas	Guía de aprendizaje.- DRIVE https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa elaboración de conservas de frurtas y hortliza código 96151455 Elaboración de otros recursos didácticos para el desarrollo de acciones formativas	Carpeta que contiene los elementos de desarrollo curricular del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas código 961511455carga da en drive
6.	Apoyar la gestión del programa de formación para	Se desarrollo todas las gestiones del programa de formación de victima	Evidencias Fotograficas.

	el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	para el posicionamiento de la regional. Con articulación de lideres comunitarios del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas con código 96151455 con ficha 2163661 en el Municipio de san antero ficha 2147547 MANIPLACION DE ALIMENTOS	DRIVE https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
7.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se participo activamente en el cumplimiento de las metas cuando sea requerido. Con el programa de elaboración de conservas de frutas y hortalizas con código 96151455 con ficha 2163661 en el Municipio de sana ntero ficha 2147547 MANIPULACION DE ALIMENTOS Se verifico en vivanto los aprendices	Curso verificados en Sofia y Vivanto. Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación. Elaboración de conservas de furtas y hortalizas , en el programa de vicitma	– Guias de aprendizaje., instrumentos de evaluación. Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
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.	No aplica	No A PLICA
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	Se entrega mensualmente los informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso.	Informe de supervisor. Drivehttps://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR

	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.		
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes	No pliaca para este mes
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo 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.	No aplica para este mes	No aplica. Para este mes
13.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe de actividades correspondiente al mes de Agosto	Informe de actividades. Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia,	Se desarrollo basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS.	Verificacion en SOFIA PLUS. Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oq

	oportunidad y diligencia estos servicios.		YA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
15.	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No aplica para este mes	No aplica para este mesl.
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se cumple con lo establecido en este ítem.como la creación de portafolio del instructor	Presentacion de Portafolio.-DRIVE https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas.	Informes – Cuenta de Cobro y Anexos.
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Apoyo a la oferta Institucional y actividades establecidades, se desarrollo la planeación pedagógica del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas de la ficha # 2163661 en población victima ficha 2147547	Fotografias – .DRIVE https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Contacto y gestión ante los enlaces de victimas de los municipios. Del municipio de san antero	Evidencias Fotograficas. DRIVEhttps://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
21.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema	Afilicacion a ARL – Capacitacion en SST.	Afiliacion a ARL – Certificado SST –

	General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		Examanes Preocupacionales.
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes
23.	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.	No plica para este mes.	No plica para este mes

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.8607997294 asopagos mes de **JULIO** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (35) folios

Cordialmente,

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
C.C. No. 50.891.088 de Montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico

ANEXO

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Programa de víctimas

Instructor: Sandra patricia Zuluaga Mendoza

No. identidad: 50891088

Área: Agroindustria

Formaciones orientadas: Manipulación de Alimentos.

A continuación, reportó las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se contactó por medio de wasap al líder de víctima Eunice rivera en el municipio de san antero para poder desarrollar el programa de elaboración de conservas de frutas y hortalizas, y poder concertar lo relacionado con el proceso de inscripción. Se carga evidencia en el drive, y pantallazo. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR



2. Se impartió formación en el curso de manipulación de alimentos en el municipio de Montería ficha 2147547. empezando el tercer módulo que es medidas higiénicas preventivas en la manipulación de alimentos, se carga la evidencia en el drive

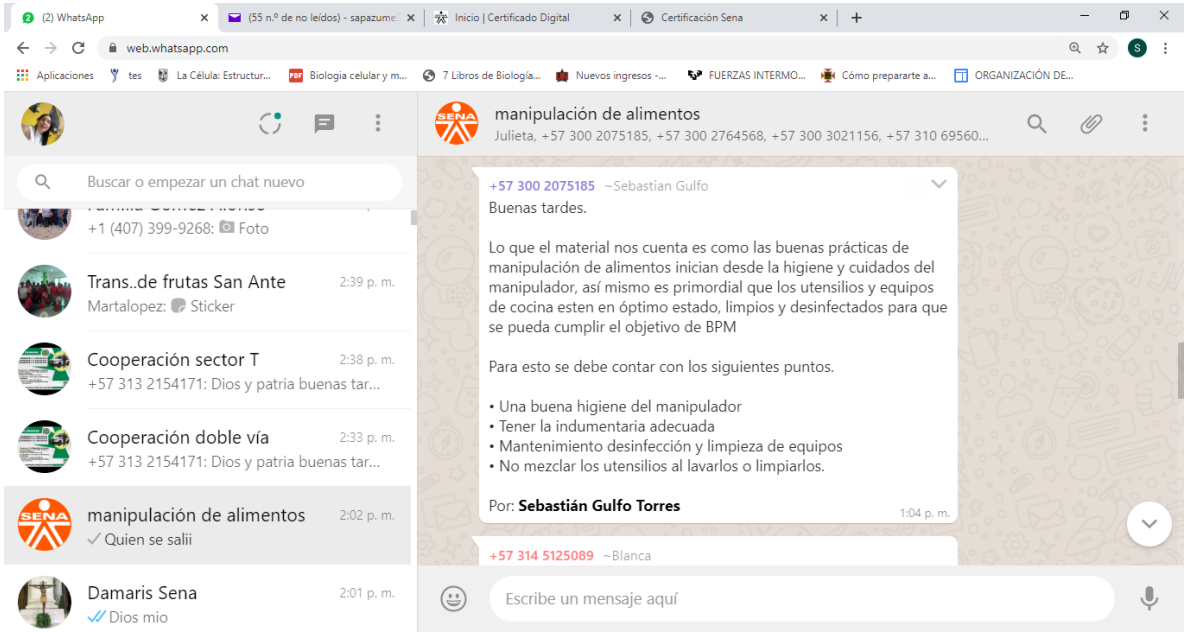
Se carga la evidencia en el Drive

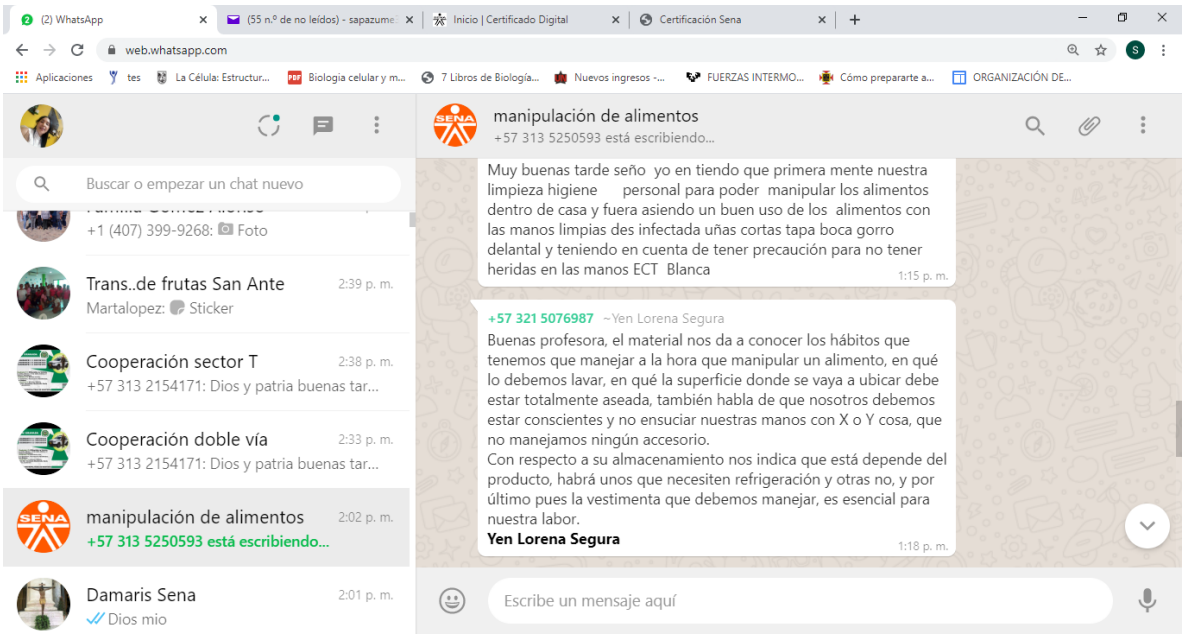




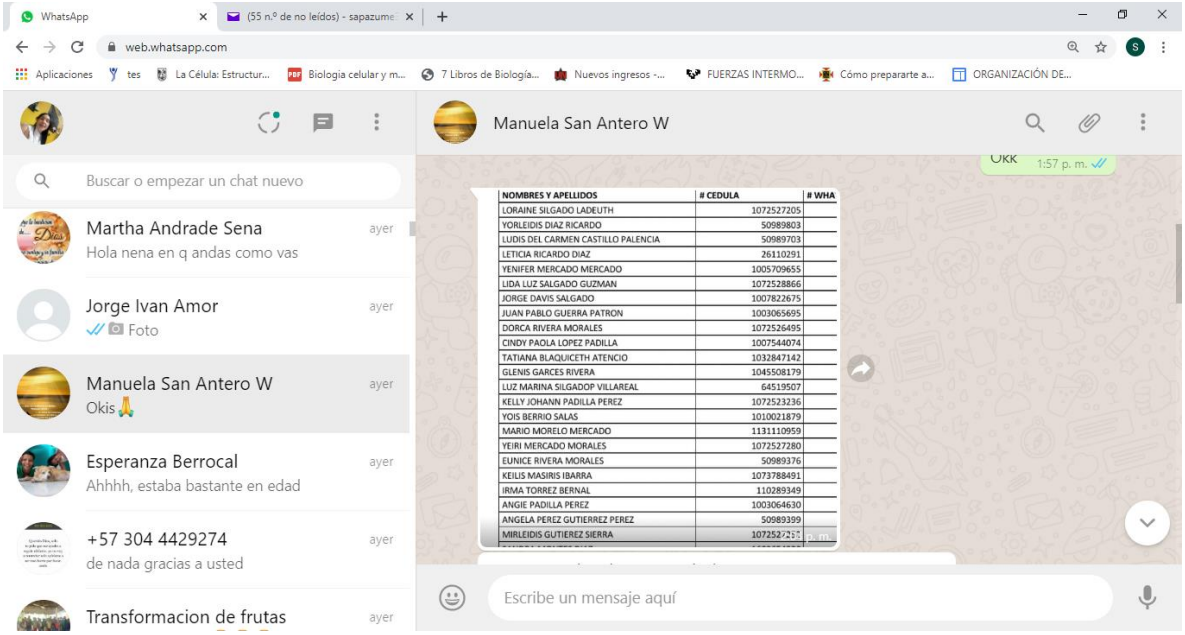
3. Impartir formación en el curso manipulación de alimentos en el municipio de montería ficha 2147547. ***Se carga la evidencia en el Drive***

evidencias en el drive y pantallazo

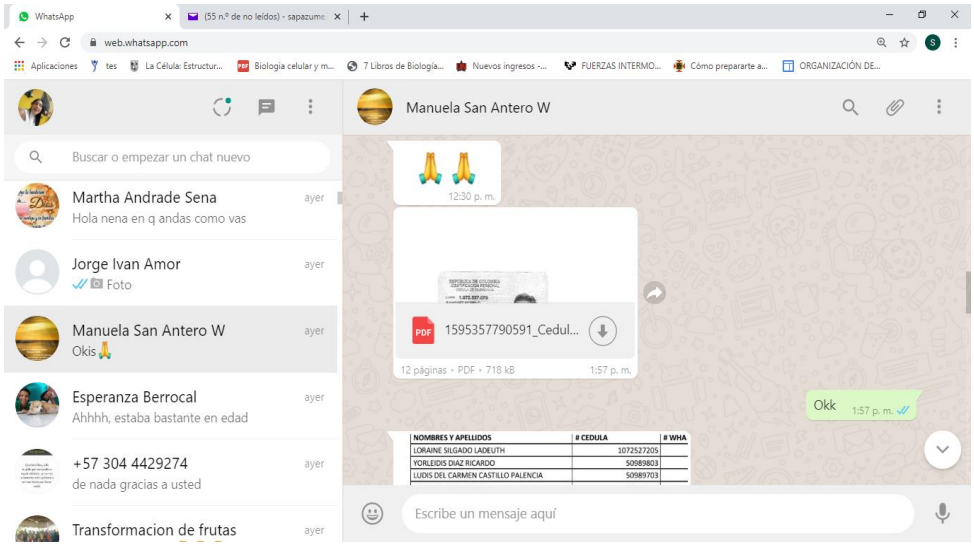




4. Se realiza el proceso de recepción de documentos para el proceso de alistamiento del programa de formación de elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el municipio de san antero ***Se carga la evidencia en el Drive***



Evidencias de cedulas y listados de aprendices

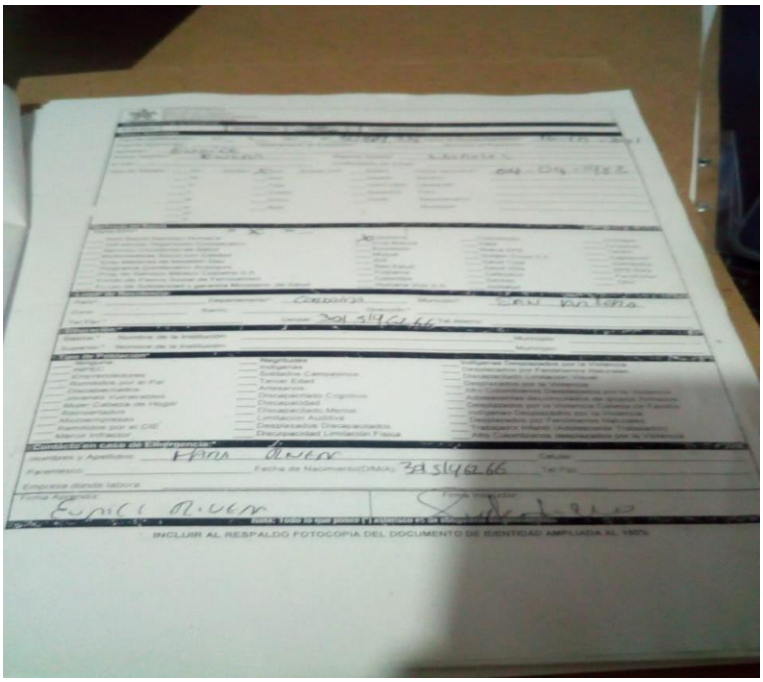


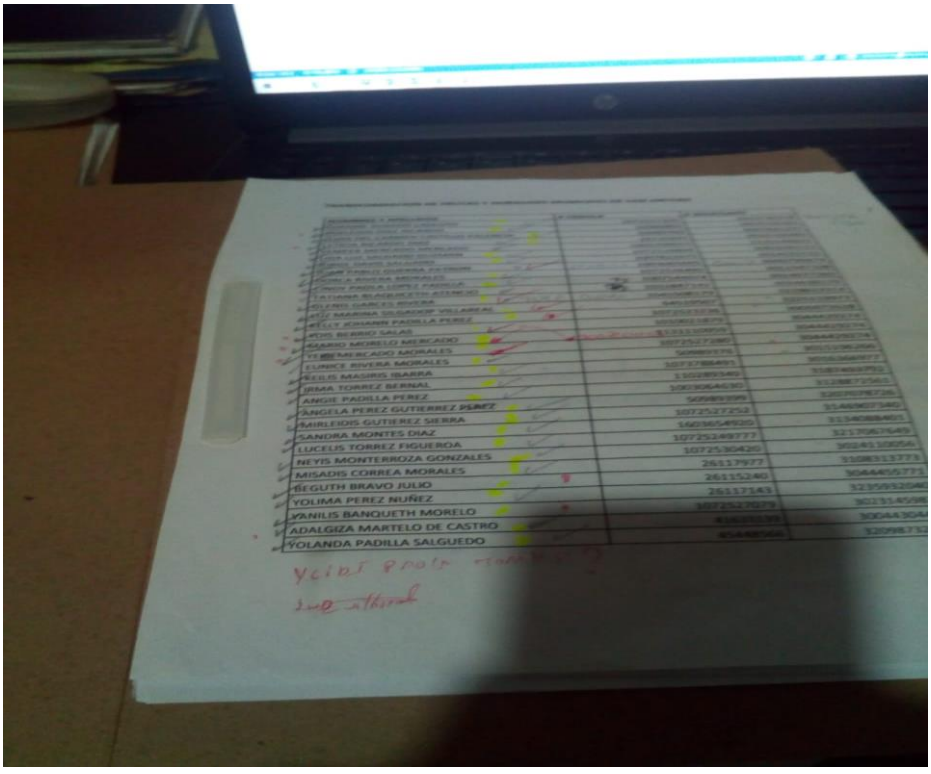
INFORME DE ACTIVIDADES

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

5- Se Recepción a los documentos enviados por el líder para organizar los pdf

Documentos para inscripción de la ficha de matrícula y las listados. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR

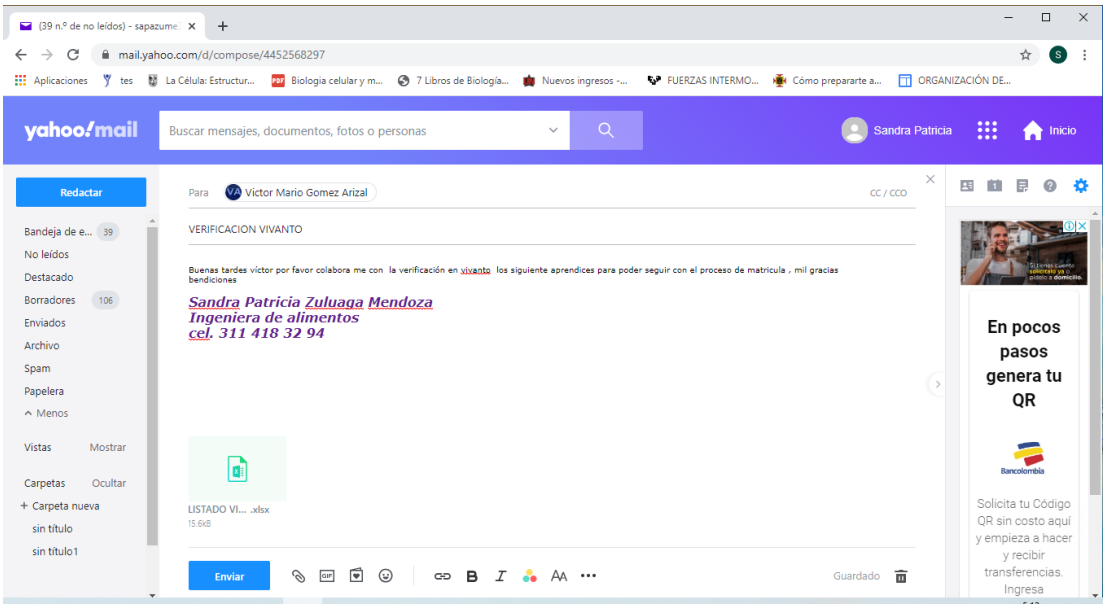




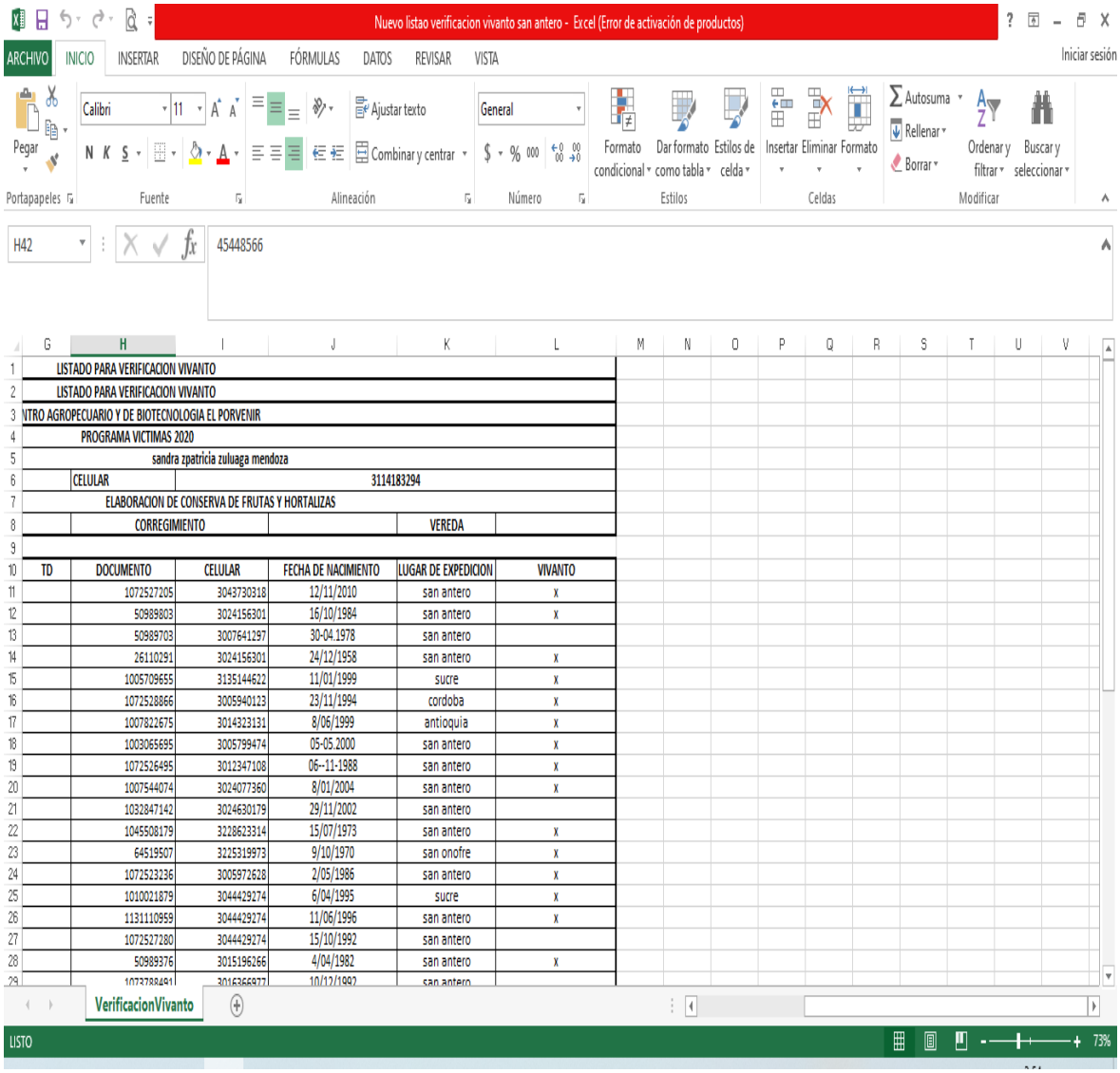
Se envió correo para verificación en plataforma de vivanto

Se carga la Evidencias en el Drive

6. SOLICITUD DE VERIFICACION DE APRENDICES EN VIVANTO



7. Listado de verificación en vivanto



Nuevo listao verificacion vivanto san antero - Excel (Error de activación de productos)

ARCHIVO | INICIO | INSERTAR | DISEÑO DE PÁGINA | FÓRMULAS | DATOS | REVISAR | VISTA

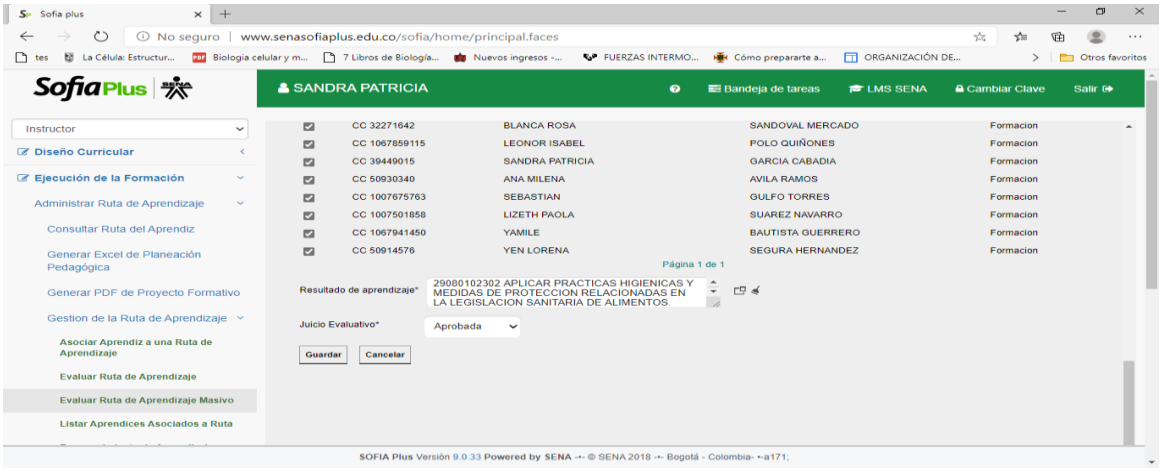
H42: 45448566

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO					
LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO					
NTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					
PROGRAMA VICTIMAS 2020					
sandra zpatricia zuluaga mendoza					
	CELULAR	3114183294			
ELABORACION DE CONSERVA DE FRUTAS Y HORTALIZAS					
	CORREGIMIENTO		VEREDA		
TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
	1072527205	3043730318	12/11/2010	san antero	x
	50989803	3024156301	16/10/1984	san antero	x
	50989703	3007641297	30-04.1978	san antero	
	26110291	3024156301	24/12/1958	san antero	x
	1005709655	3135144622	11/01/1999	sucre	x
	1072528866	3005940123	23/11/1994	cordoba	x
	1007822675	3014323131	8/06/1999	antioquia	x
	1003065695	3005799474	05-05.2000	san antero	x
	1072526495	3012347108	06--11-1988	san antero	x
	1007544074	3024077360	8/01/2004	san antero	x
	1032847142	3024630179	29/11/2002	san antero	
	1045508179	3228623314	15/07/1973	san antero	x
	64519507	3225319973	9/10/1970	san onofre	x
	1072523236	3005972628	2/05/1986	san antero	x
	1010021879	3044429274	6/04/1995	sucre	x
	1131110959	3044429274	11/06/1996	san antero	x
	1072527280	3044429274	15/10/1992	san antero	
	50989376	3015196266	4/04/1982	san antero	x

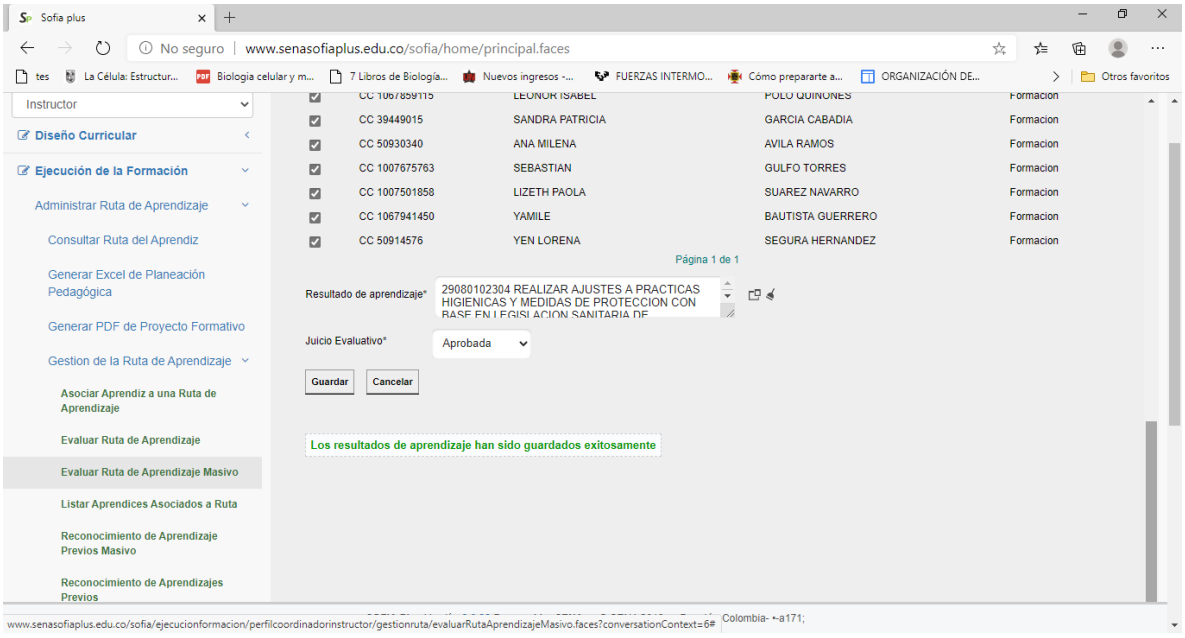
VerificacionVivanto

LISTO 73%

8.Se realiza el proceso de calificar la ficha 2147547 del programa manipulación de alimentos ***Se carga la evidencia en el Drive.***

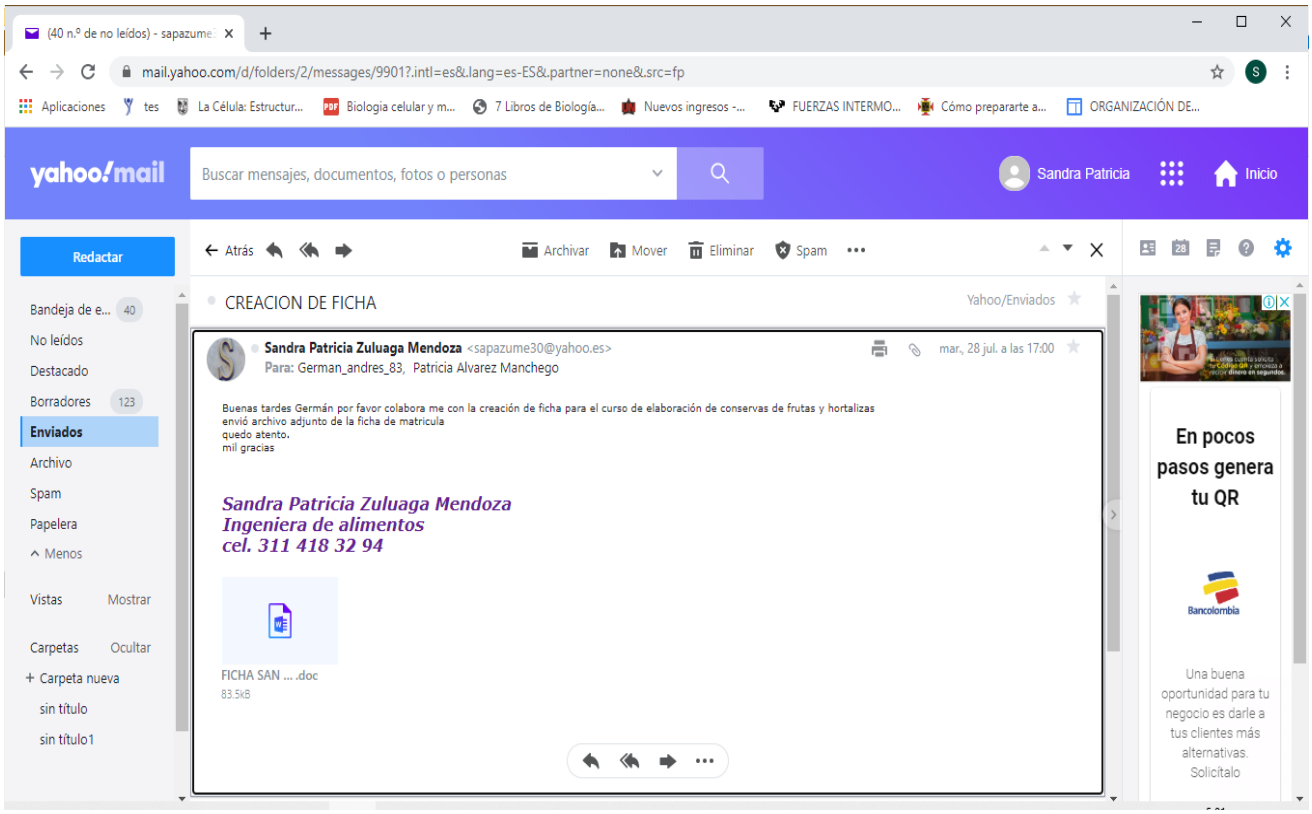


JUICIOS EVALUATIVOS



9- ***Se solicita la creación de la ficha por medio de correo para seguir en el proceso de alistamiento en el curso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas***

Se carga la evidencia en el Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR



10-Ficha de matrícula del curso elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el municipio de san antero ficha.# 2163661 ***Se carga la evidencia en el Drive***

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:	2163661	No. SOLICITUD	**1493168**		
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	**ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:	X	
CODIGO PROGRAMA:	**96151455**	VERSION	**2**	SECTOR:	
CONVENIO					
PROGRAMA ESPECIAL :	**VICTIMAS**				
FECHA DE INICIO	**05/08/2020**	TERMINACIÓN:	**19/08/2020**	TOTAL HORAS	**40**
Nº APRENDICES:	**32**	MUNICIPIO:	**SAN ANTERO**		
VEREDA		DIRECCIÓN	**SAN ANTERO**		

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	**SAN ANTERO**	**13. 00**	**19.00**
JUEVES	**SAN ANTERO**	**1300**	**190.00**
VIERNES	**SAN ANTERO**	**13-00**	**19.00**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** CC. Nº **50.891.088**

TELEFONO **3114183294** EMAIL: sapazume30@yahoo.es

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: _____

NIT Nº_____ TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: _____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **SAN ANTERO** GREMIO:_____

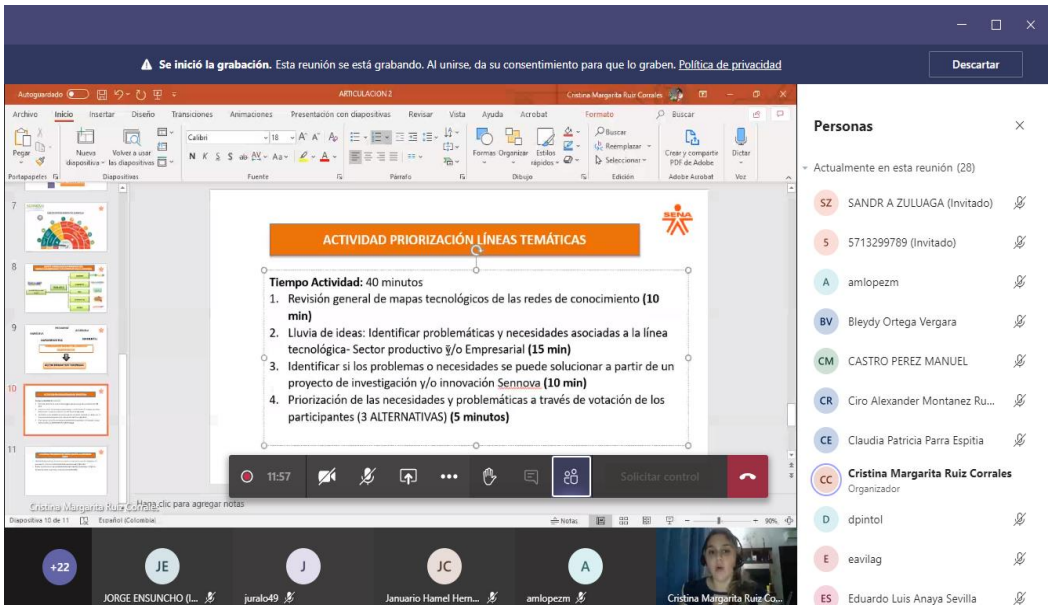
TIPO DE EMPRESA

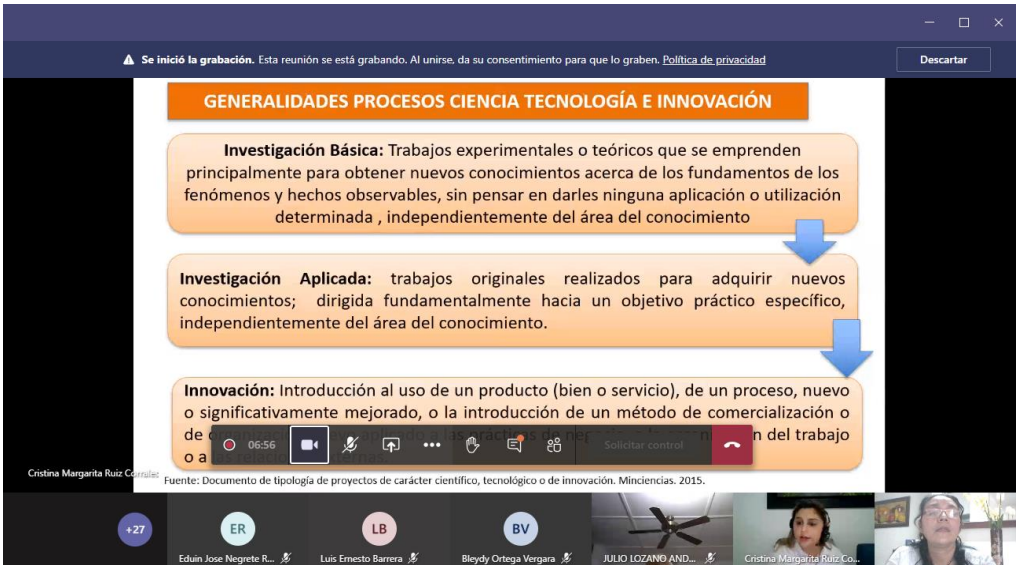
Animo de Lucro		Solidaria			
Limitada		Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
Anónima		Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
En Comandita		Cooperativas Públicas		**Otros**	
Economía Mixta		Empresas Comunales		Entes Territoriales	
Colectiva		Mutuales		ONGS	
Unipersonal		Fondo de Empleados		Grupos	

_____ _____ _____29/08/2020_____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

11 Se participó en video conferencia con el grupo de senova Sena





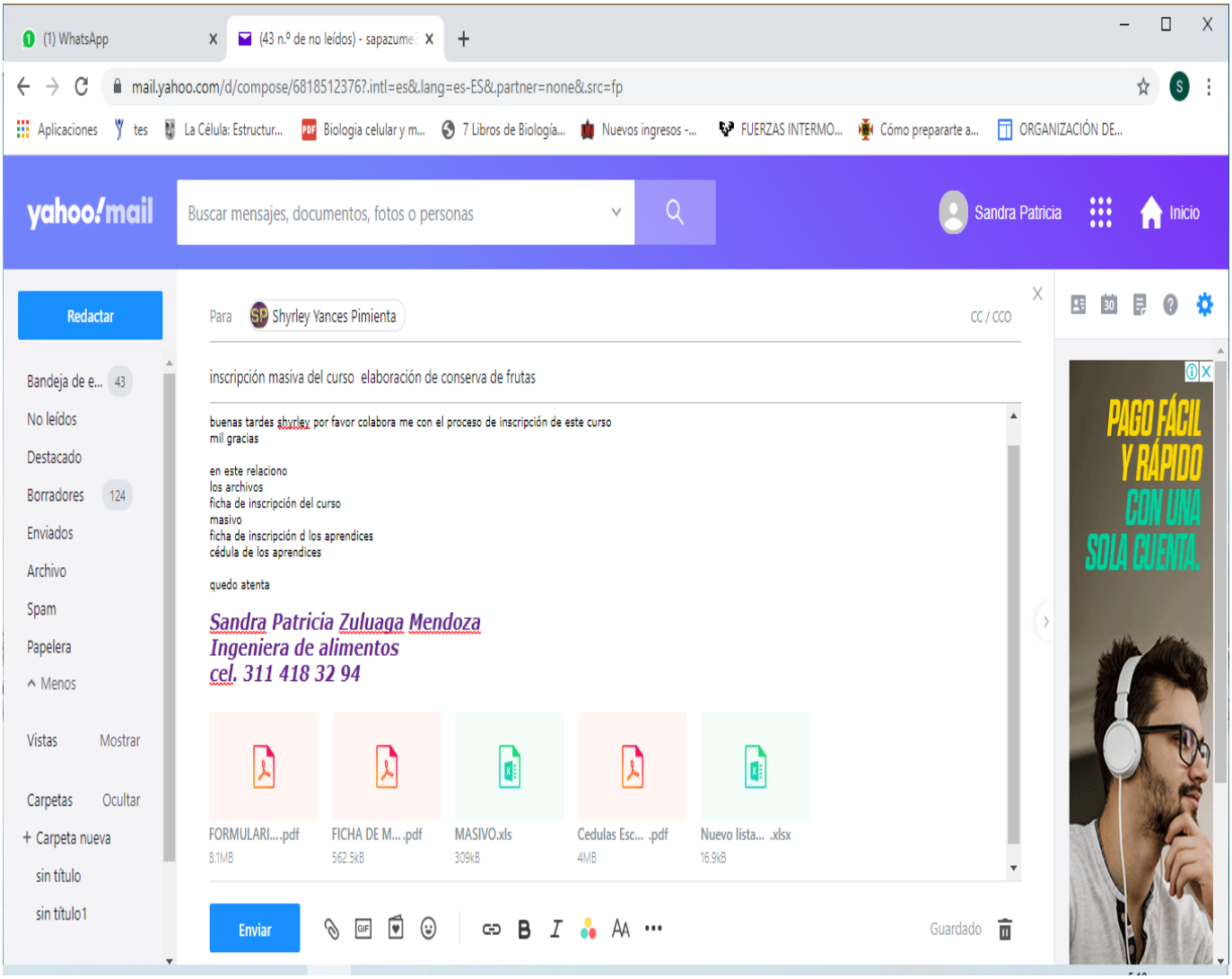
12- se envió correo agestión de centro para realizar el proceso de matrícula del curso donde relaciono los archivos adjuntos. ***Se carga la evidencia en el Drive***
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR

Masivo de los aprendices

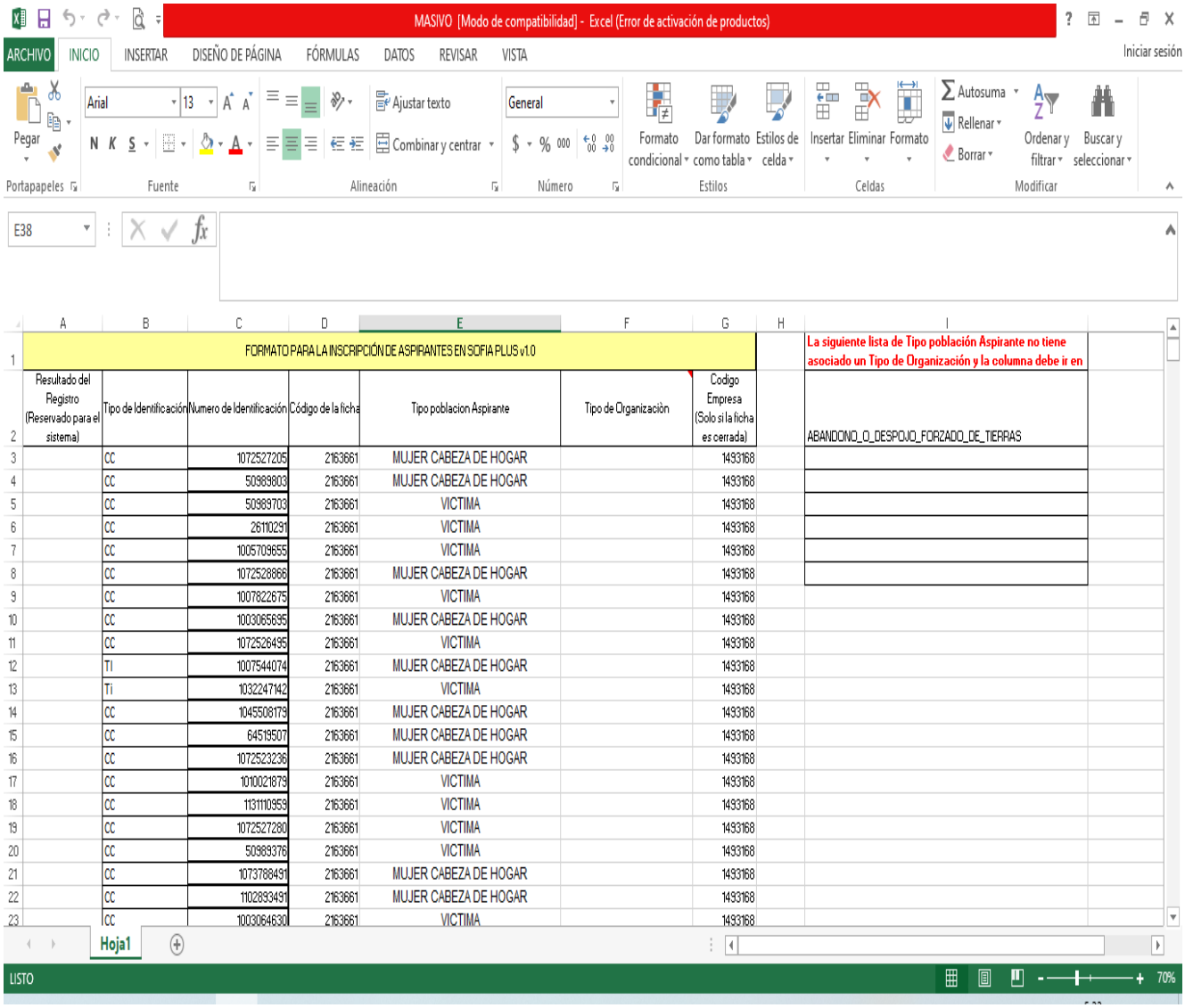
Ficha de matrícula de loa aprendices

Ficha de matrícula del curso

Listado de aprendices en vivanto



13- Masivo del curso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el municipio de san antero ficha # 2163661.

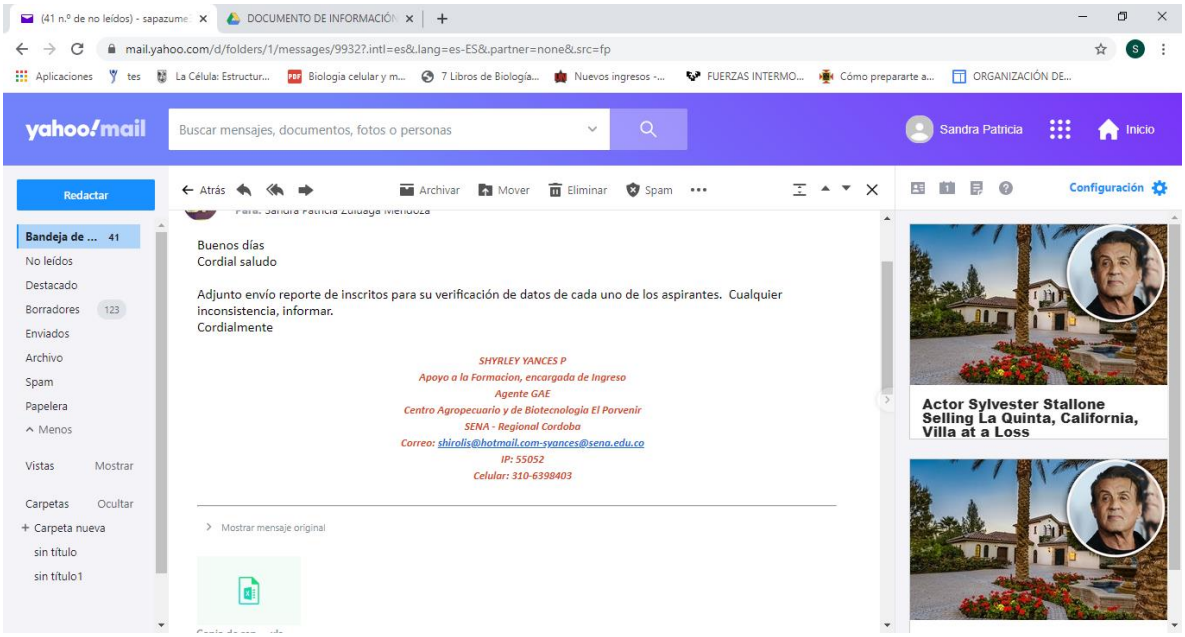


INFORME DE ACTIVIDADES

Formaciones orientadas: Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

14 Se recibe el listado de prescripto de la ficha 2163661 por medio de correo de gestión de centro se carga evidencia en drive. pantallazo del correo



Código Ficha	2163661
Programa de Formación	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 41633139	ADALGIZA MARTELO DE CASTRO	Preinscrito
CC - 50989399	ANGELA MARIA PEREZ GUTIERREZ	Preinscrito
CC - 1003064630	ANGIE MARIA PADILLA PEREZ	Preinscrito
CC - 26115240	BEGUTH BRAVO JULIO	Preinscrito
TI - 1007544074	CINDY PAOLA LOPEZ PADILLA	Preinscrito
CC - 1072526495	DORKA RIVERA MORALES	Preinscrito
CC - 50989376	EUNICE RIVERA MORALES	Preinscrito
CC - 1045508179	GLENIS GARCES RIVERA	Preinscrito
CC - 1102893491	IRMA ISABEL TORREZ BERNAL	Preinscrito
CC - 1007822675	JORGE DAVID SALGADO GUZMAN	Preinscrito
CC - 1003065695	JUAN PABLO GUERRA PATRON	Preinscrito
CC - 1073788491	KELLY ISABEL MASSIRIS IBARRA	Preinscrito
CC - 1072523236	KELY JOHANN PADILLA PEREZ	Preinscrito
CC - 26110291	LETICIA RICARDO DE DIAZ	Preinscrito
CC - 1072528866	LIDA LUZ SALGADO GUZMAN	Preinscrito
CC - 50989703	LIRIS MARIA PEREIRA ESPITIA	Preinscrito
CC - 1072527205	LORAINE SILGADO LADEUTH	Preinscrito
CC - 1072524977	LUCELIS TORREZ FIGUEROA	Preinscrito
CC - 64519507	LUZ MARINA SILGADO VILLARREAL	Preinscrito
CC - 1131110959	MARIO LUIS MORALES MERCADO	Preinscrito
CC - 1072527252	MIRLEIDIS GUTIERREZ SIERRA	Preinscrito
CC - 26117977	MISADIS CORREA MORALES	Preinscrito
CC - 1072530420	NEYIS MARIAS MONTERROZA GONZALEZ	Preinscrito
CC - 1003654920	SANDRA MILENA MONTES DIAZ	Preinscrito
TI - 1032247142	TATIANA MILDRET BLANQUICET ATENA	Preinscrito
CC - 1072527079	YANILIS ESTHER BANQUET MORELO	Preinscrito
CC - 1072527280	YEIDIS PAOLA MORALES MERCADO	Preinscrito
CC - 1005709655	YENIFER MERCADO MERCADO	Preinscrito
CC - 1010021879	YOIS ESTELA BERRIO SALAS	Preinscrito
CC - 45448566	YOLANDA ESTHER PADILLA SALGUEDO	Preinscrito
CC - 26117143	YOLIMA YAMEL PEREZ NUÑEZ	Preinscrito
CC - 50989803	YORLEIDIS DIAZ RICARDO	Preinscrito

15 Se elaboró la planeación pedagógica del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

a de Elaboración	4 DE JULIO 2020
el Programa de Formación	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
idad de Ejecución	VIRTUAL
ersión del Programa	96151455
ecto (Diligencie esta casilla rograma de formación Titulada)	
ecto (Diligencie esta casilla rograma de formación Titulada)	
abora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos SANDRA ZULUAGA MENDOZA — Regional y Centro de formación CORDOBA- CENTRO AGROPECUAEIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
	Nombres y Apellidos — Regional y Centro de formación

COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
			HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthaap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	
	VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS	VERIFICA VARIABLES DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthaap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	VERIFICA LAS VARIABLES DE MASA, VOLUMEN, TEMPERATURA, PH, °BRIX Y ACIDEZ DE ACUERDO CON LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
	ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS	REALIZAR OPERACIONES DE ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthaap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EMPAQUES, MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS.	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
	DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y	APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS REQUERIDAS PARA EL MEJORAMIENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthaap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	PRESENTA REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS VARIABLES SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	

Página 1

16. ELABORACION DE GUIAS DE APRENDIZAJES PARA LA FICHA 2163661 SE CARGA EN EL DRIVE

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del Programa de Formación: 96151455

Nombre del Proyecto:

Fase del Proyecto: EJECUCION.

Actividad de Proyecto: Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido

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

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

- Elaborar Conservas De Frutas Y/U Hortalizas, Cumpliendo Con Los Parámetros De Calidad Establecidos Por La Organización
- Verificar Las Características Fisicoquímicos Y Organolépticos Del Producto Terminado, De Acuerdo Con Los Protocolos Y Procedimientos Establecidos Por La Organización

Duración de la Guía: 20 HORAS

2. PRESENTACIÓN

En general los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación. Su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

Esto tiene implicaciones económicas evidentes, tanto para los fabricantes (deterioro de materias primas y productos elaborados antes de su comercialización, pérdida de la imagen de marca, etc.) como para distribuidores y consumidores (deterioro de productos después de su adquisición y antes de su consumo). Se calcula que más del 20% de todos los alimentos producidos en el mundo se pierden por acción de los microorganismos., las frutas y hortalizas son alimentos muy fácil de deteriora si no se tienen el cuidado requerido.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

- **PARTICIPAR EN FORO** Limpieza: Concepto, Protocolos, Detergentes, Concentraciones. Desinfección: Concepto, Protocolos, Concentración, Tiempo De Retención.
- **Relacione con una flecha el término que corresponde a cada palabra.**
- **Adjuntar su informe en la plataforma territorium**

Alimento	Enfermedades transmitidas por alimentos.
ETA	Sustancia destinada al consumo humano.
Intoxicación alimentaria	Invasión y multiplicación directa de microorganismos.
Alimento contaminado	Enfermedades causadas por microorganismos o químicos.
Infección alimentaria	Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- Realizar un ensayo sobre Procesos: Programación De Producción, Diagramas De Flujo, Almacenamiento De Conservas De Frutas Y Hortalizas.
  Adjuntar su informe en la plataforma territorium

- **Definir en grupos de 4:**

a) Selección: Concepto, Tipos, Métodos, Importancia, Ventajas Y Desventajas
b) Clasificación: Concepto, Tipos, Métodos, Importancia, Ventajas Y Desventajas
c) Análisis Organoléptico: Calidad Fitosanitaria, Estados De Madurez de las frutas y hortalizas

Adjuntar su informe en la plataforma territorium

- De acuerdo a sus conocimientos responder:

Frente a cada frase marque falso o verdadero, según corresponda:

a) La cadena de frío es un aseguramiento controlado de la temperatura de los alimentos. Perecederos como las frutas y hortalizas ( )
b) El control de la temperatura solo se hace en algunas fases de los alimentos.( )
c) Las bajas temperaturas permiten el crecimiento de microorganismos de las frutas.( )
d) La zona de peligro, donde las bacterias se reproducen rápidamente, se encuentra entre 4° C y 60° C. ( )

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento.

- **Participar en foro**: Maquinaria Y Equipo, funcionamiento para la realización de procedimientos con frutas y hortalizas
- Apoyándose del material de estudio realizar 3 procedimientos con frutas (compotas, conservas, mermeladas, dulces etc.)

Subir edicencia en la plataforma territorium

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento .

- **Foro:** Análisis Fisicoquímicos: Características, Acidez, Ph, °Brix, Temperatura.
- **Realizar taller:** Procesos: Programación De Producción, Diagramas De Flujo, Almacenamiento De Conservas De Frutas Y Hortalizas.

Ambiente Requerido ESCENARIO

Plataforma TERRITORIUM (Acatando las medidas de contingencias del Gobierno Nacional)

Materiales DEVOLUTIVO (Herramienta - equipo)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de desempeño:** **Evidencias de producto:**	Aplica Normas De Seguridad Industrial Según Procedimientos De La Empresa Y Normatividad Vigente. Alista Materias Primas, Insumos, Empaques, Maquinaria Y Equipos Requeridos Para La Elaboración De Conservas De Frutas Y Hortalizas Según Orden De Producción Y Criterios Técnicos. Elabora Conservas De Frutas Y Hortalizas, Aplicando Los Criterios Establecidos Por La Organización. Verifica Las Variables De Masa, Volumen, Temperatura, Ph, °Brix Y Acidez De Acuerdo Con Los Métodos De Conservación Y Parámetros Establecidos Por La Empresa Y Normatividad Vigente. Entrega Conservas De Frutas Y Hortalizas De Acuerdo Con Los Requerimientos Técnicos Y De La Empresa Presenta Registros De Las Verificaciones De Las Variables Según Protocolos Establecidos Por La Organización	**TALLERES, FOROS** **Lista de chequeo.** **Observación directa.** **Lista de chequeo.** **Observación directa.** **Lista de chequeo.** **Observación directa.**

5. GLOSARIO DE TERMINOS

EL ETILENO: El etileno conocido desde sus primeros descubrimientos como una sustancia invisible que era emanada de frutas en maduración y que aceleraba éste proceso en ellas, hoy es considerada una hormona por su comportamiento e incidencia fisiológica en frutas

ATMOSFERAS MODIFICADAS: La aplicación de EAM (Empaques de Atmósferas Modificadas), se refiere al uso de películas plásticas que son semipermeables a los gases de la respiración. El resultado es la acumulación y disminución alrededor del producto y por lo tanto incrementa su vida útil. Diferentes plásticos son usados para este propósito.

Transpiración: Pierden agua y por tanto deteriorando su apariencia.

Respiración: Se realiza por el proceso de generar calor y concentrar dióxido de carbono.

Envejecimiento: Todas las frutas emiten etileno (C2H4) durante el proceso de maduración; a este gas se le atribuye ser un acelerante de la maduración, influyendo en el ablandamiento, cambios de color, sabor, aroma. Es conocido como el gas de la maduración y puede ser producido por frutas y hortalizas o por combustión de gasolina, propano, madera y tabaco.

PLAGA: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- **Decreto 616 del 2006**
- **Resolución 2674 del 2013**
- **Software procesamiento frutas y hortalizas Sena**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	MARZO 2020

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

17-Se crea el grupo de wasap para realización de la formación del curso manipulación de alimentos del programa víctimas. ***Se carga la evidencia en el Drive.*** https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR



18- se imparte formación no presencial en el programa manipulación de alimentos en la ficha 2163661 agosto dándole la bienvenida a los aprendices. trabajando el primer módulo peligros en los alimentos. ***Se carga la evidencia en el Drive***

clase de agosto por medio de wasap trabajando el módulo de bpm


#QuedateEnCasa
70 % 4:40 p. m.
DERIVADOS DE FRUTAS
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Euni...
Hola
1:07 p. m.
Reenviado
Buenas tardes queridos aprendices es grato estar nuevamente a través de este medio, como para todos no es motivo de desconocimiento, que estamos en tiempos difíciles por medio de una situación que está afectando a toda la humanidad esta situación a tomado el nombre de pandemia. La cual nos limita a un encuentro presencial y ustedes saben que estamos obligados a un aislamiento social que no nos debe limitar mentalmente como ser humano. Con ayuda de las tecnologías vamos a estar conectados en nuestro proceso de aprendizaje, es por eso que
Escribe un men...
#QuedateEnCasa
70 % 4:41 p. m.
DERIVADOS DE FRUTAS
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Euni...
3:05 p. m.
0:50 3:06 p. m.
+57 320 9873215 ~Yolanda Padilla
Mi nombre es yolanda padilla salguedo estoy muy interesada en el.curso
3:09 p. m.
3:09 p. m.
+57 320 9873215 ~Yolanda Padilla
Gracias por hacerme participe de este aprendizaje
3:09 p. m.
3:18 p. m.
Escribe un men...

FORMACION EN WASSAT



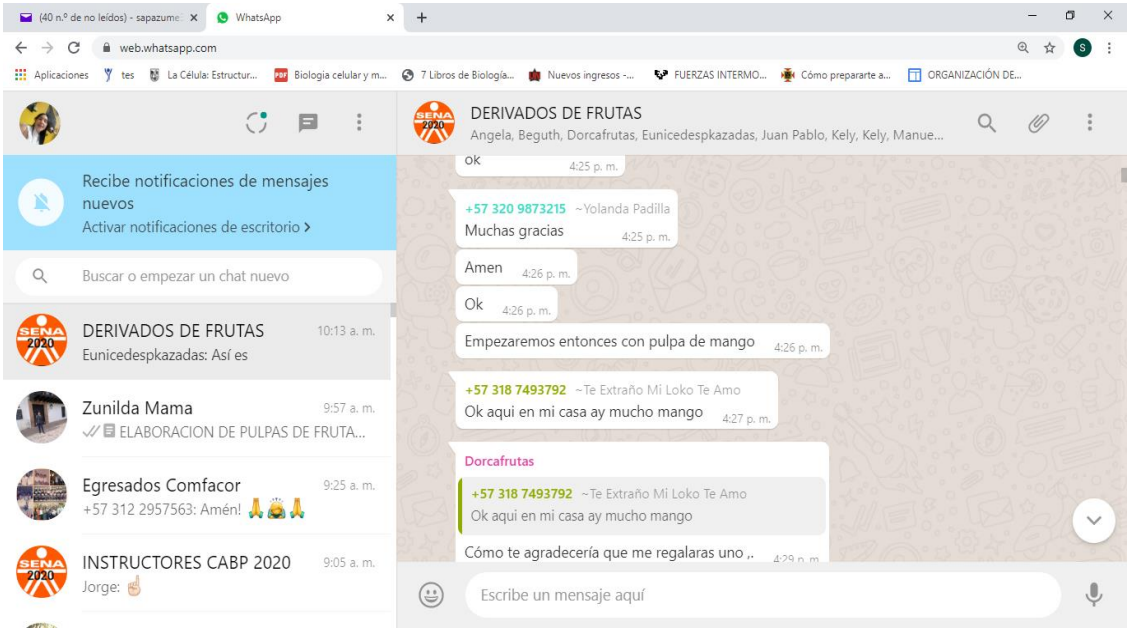
EVIDENCIAS DE FORMACION



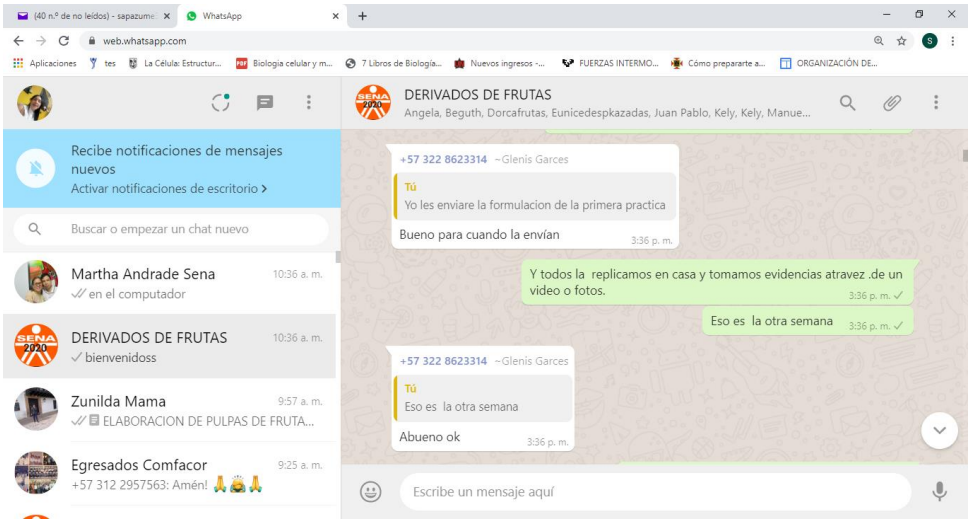
Clase de agosto tema enfermedades transmitidas por alimentos contaminados



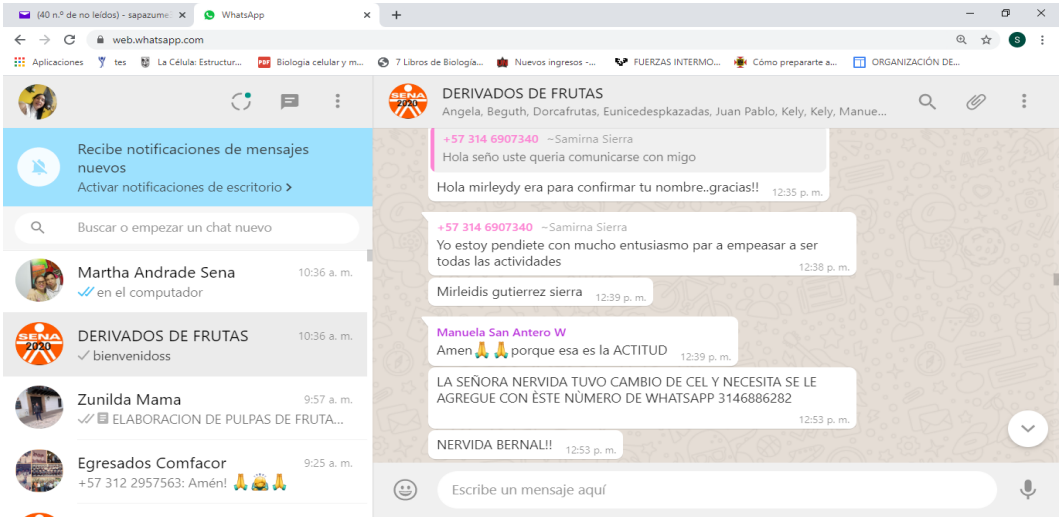
FORMACION CON LOS APREDICES EN WASSAT

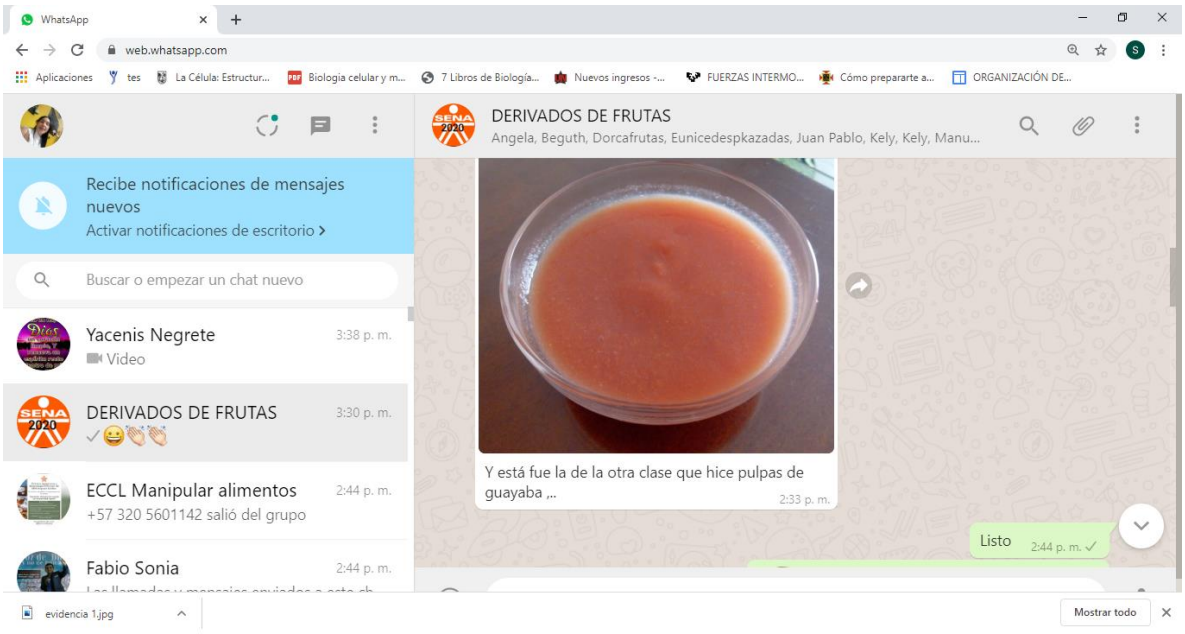


Formación de agosto se interactuó con los aprendices través de mensajes por wassp

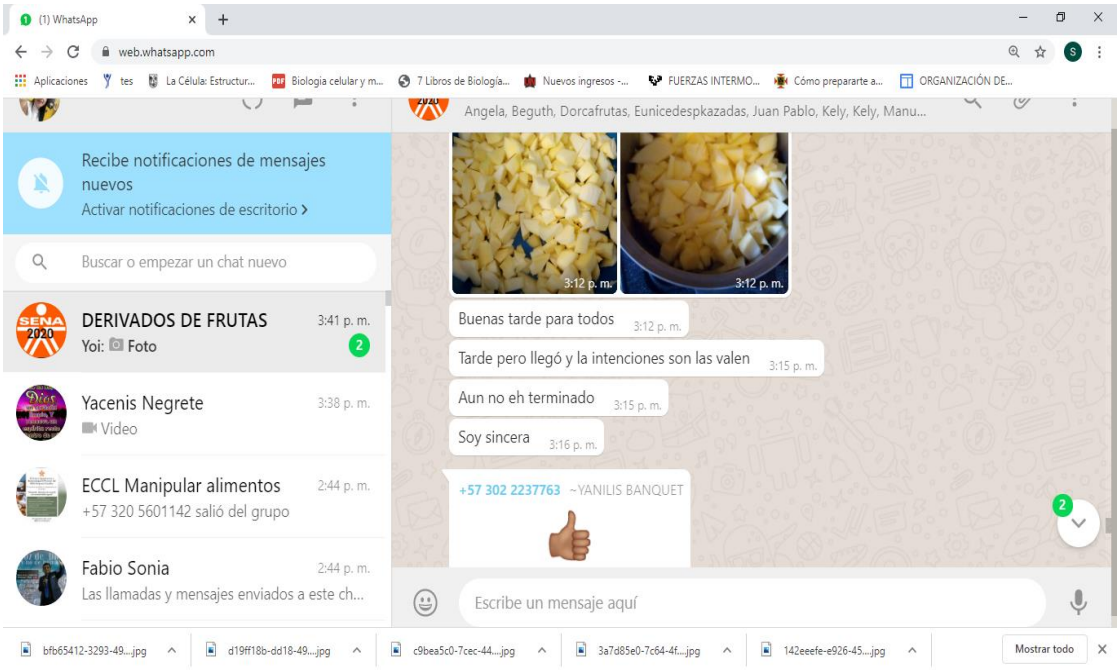


Formación por medio no presencial a través de tel. wasap

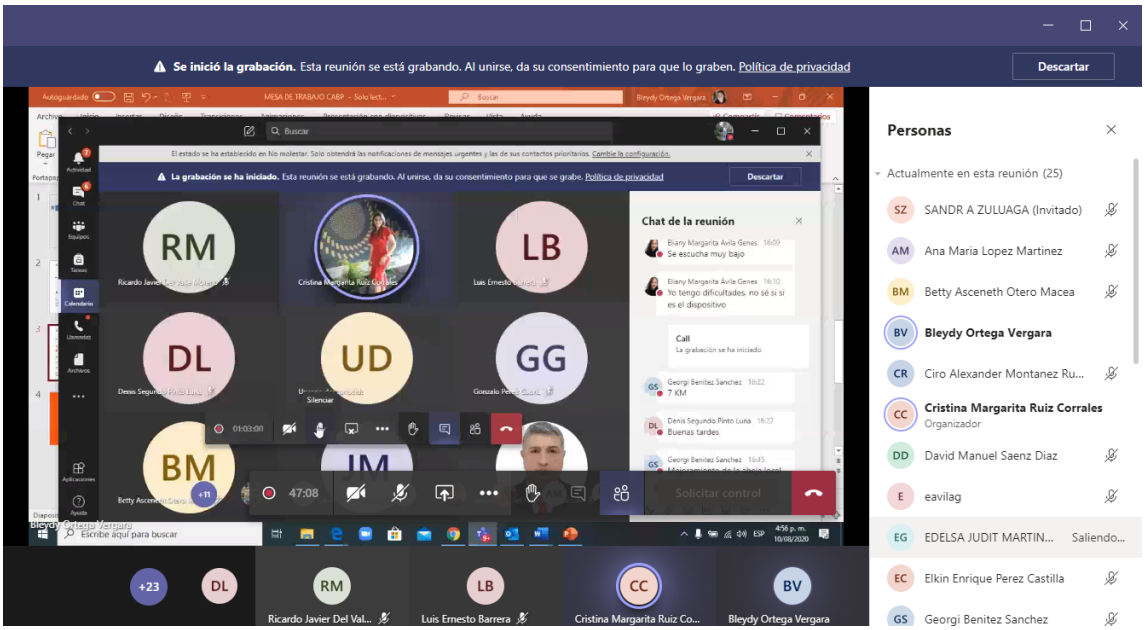




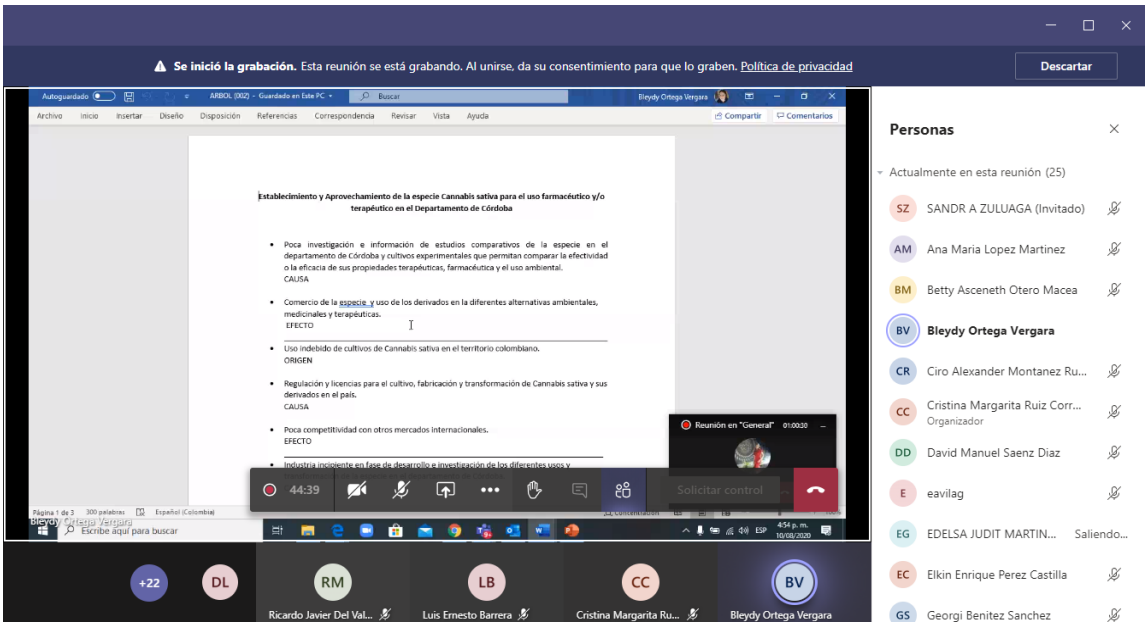
Evidencia de clase aprendices en formación no presencial


(1) WhatsApp
web.whatsapp.com
Aplicaciones
tes
La Célula: Estructur...
Biología celular y m...
7 Libros de Biología...
Nuevos ingresos -...
FUERZAS INTERMO...
Cómo prepararte a...
ORGANIZACIÓN DE...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
DERIVADOS DE FRUTAS
3:41 p. m.
Yoi: Foto
Yacenis Negrete
3:38 p. m.
Video
ECCL Manipular alimentos
2:44 p. m.
+57 320 5601142 salió del grupo
Fabio Sonia
2:44 p. m.
Las llamadas y mensajes enviados a este ch...
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Eunicedespkazadas, Juan Pablo, Kely, Kely, Manu...
3:12 p. m.
3:12 p. m.
Buenas tarde para todos
3:12 p. m.
Tarde pero llegó y la intenciones son las valen
3:15 p. m.
Aun no eh terminado
3:15 p. m.
Soy sincera
3:16 p. m.
+57 302 2237763 ~YANILIS BANQUET
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo

19. SE PARTICIPÓ EN VIDEO CONFERENCIA DE SENOVA



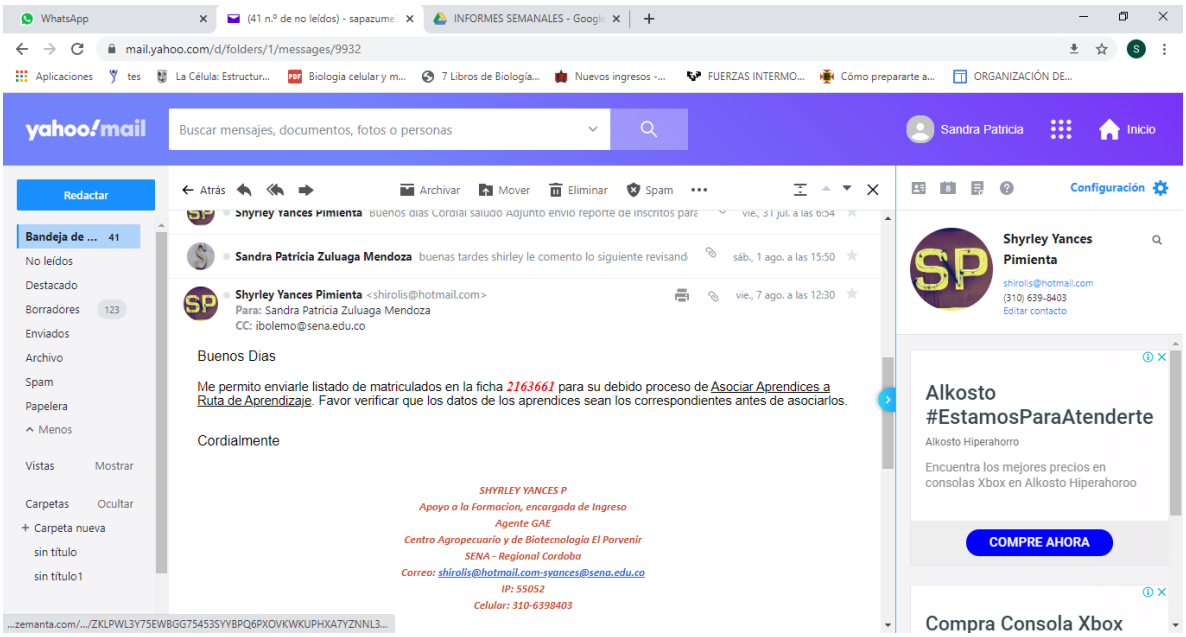
Senova reunión



Formaciones orientadas: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

20- Se recibe el listado matriculados de la ficha 2163661 por medio de correo de gestión de centro se carga evidencia en drive. pantallazo del correo. ***Se carga la evidencia en el Drive.***

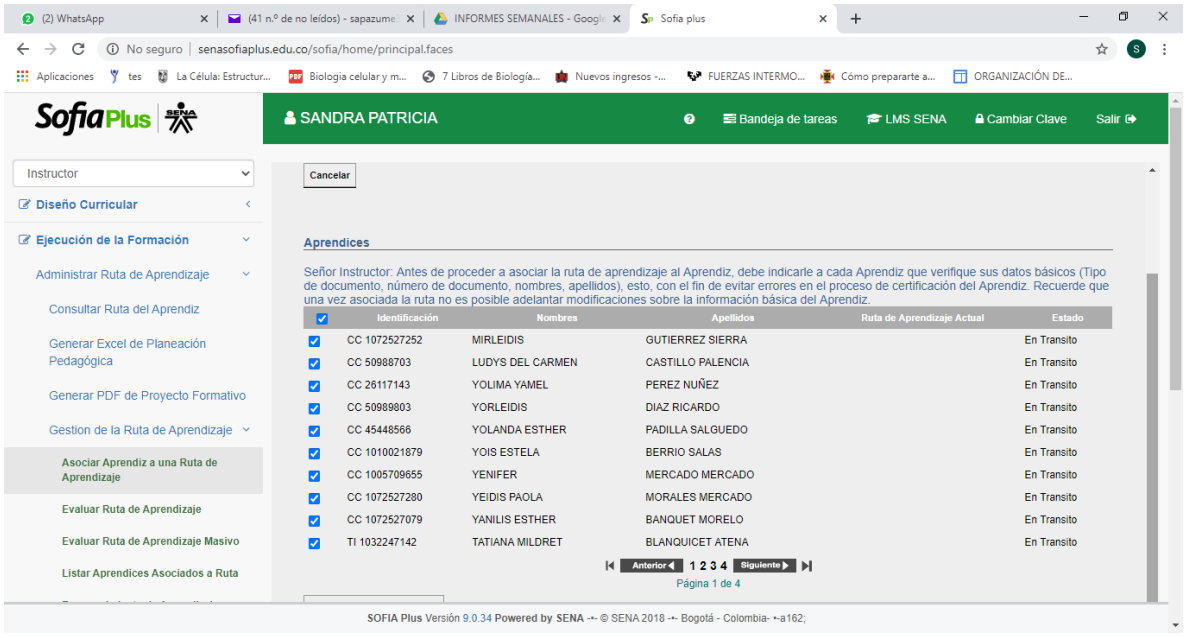


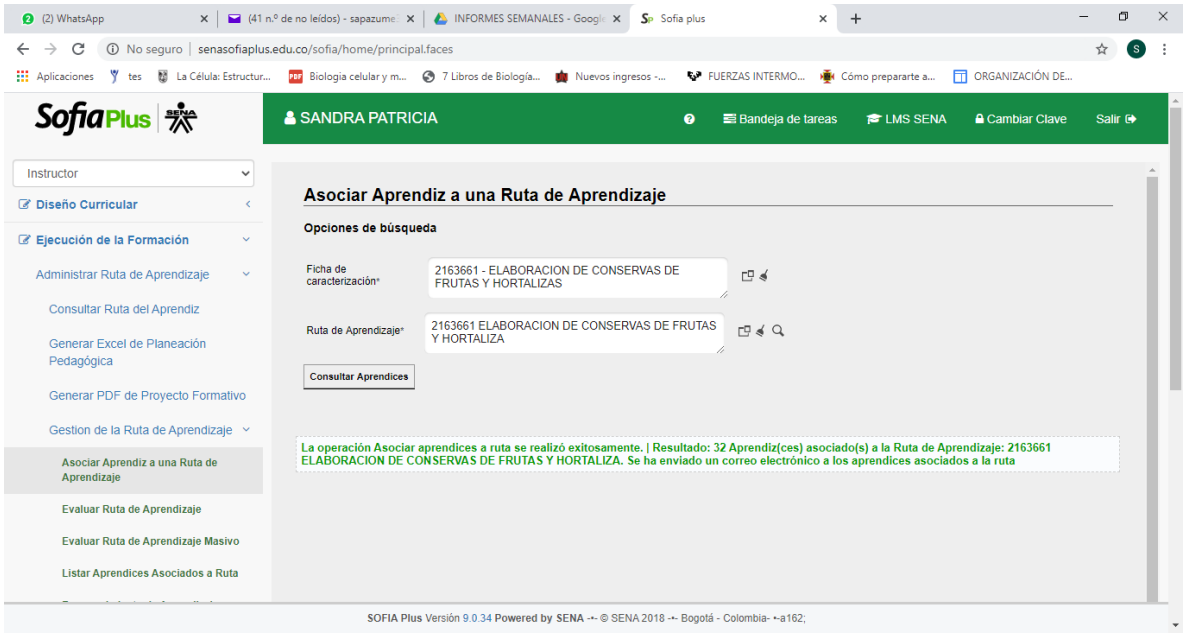
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2163661
Programa de Formación	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 41633139	ADALGIZA MARTELO DE CASTRO	Matriculado
CC - 50989399	ANGELA MARIA PEREZ GUTIERREZ	Matriculado
CC - 1003064630	ANGIE MARIA PADILLA PEREZ	Matriculado
CC - 26115240	BEGUTH BRAVO JULIO	Matriculado
TI - 1007544074	CINDY PAOLA LOPEZ PADILLA	Matriculado
CC - 1072526495	DORKA RIVERA MORALES	Matriculado
CC - 50989376	EUNICE RIVERA MORALES	Matriculado
CC - 1045508179	GLENIS GARCES RIVERA	Matriculado
CC - 1102893491	IRMA ISABEL TORREZ BERNAL	Matriculado
CC - 1007822675	JORGE DAVID SALGADO GUZMAN	Matriculado
CC - 1003065695	JUAN PABLO GUERRA PATRON	Matriculado
CC - 1073788491	KELLY ISABEL MASSIRIS IBARRA	Matriculado
CC - 1072523236	KELY JOHANN PADILLA PEREZ	Matriculado
CC - 26110291	LETICIA RICARDO DE DIAZ	Matriculado
CC - 1072528866	LIDA LUZ SALGADO GUZMAN	Matriculado
CC - 50989703	LIRIS MARIA PEREIRA ESPITIA	Anulado Matrícula
CC - 1072527205	LORAINE SILGADO LADEUTH	Matriculado
CC - 1072524977	LUCELIS TORREZ FIGUEROA	Matriculado
CC - 50988703	LUDYS DEL CARMEN CASTILLO PALENCIA	Matriculado
CC - 64519507	LUZ MARINA SILGADO VILLARREAL	Matriculado
CC - 1131110959	MARIO LUIS MORALES MERCADO	Matriculado
CC - 1072527252	MIRLEIDIS GUTIERREZ SIERRA	Matriculado
CC - 26117977	MISADIS CORREA MORALES	Matriculado
CC - 1072530420	NEYIS MARIAS MONTERROZA GONZALEZ	Matriculado
CC - 1003654920	SANDRA MILENA MONTES DIAZ	Matriculado
TI - 1032247142	TATIANA MILDRET BLANQUICET ATENA	Matriculado
CC - 1072527079	YANILIS ESTHER BANQUET MORELO	Matriculado
CC - 1072527280	YEIDIS PAOLA MORALES MERCADO	Matriculado
CC - 1005709655	YENIFER MERCADO MERCADO	Matriculado
CC - 1010021879	YOIS ESTELA BERRIO SALAS	Matriculado
CC - 45448566	YOLANDA ESTHER PADILLA SALGUEDO	Matriculado
CC - 26117143	YOLIMA YAMEL PEREZ NUÑEZ	Matriculado
CC - 50989803	YORLEIDIS DIAZ RICARDO	Matriculado

21 Se realizas el proceso de asociar los aprendices de la ficha # 2163661 para realización del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas del programa víctimas. ***Se carga la evidencia en el Drive.***





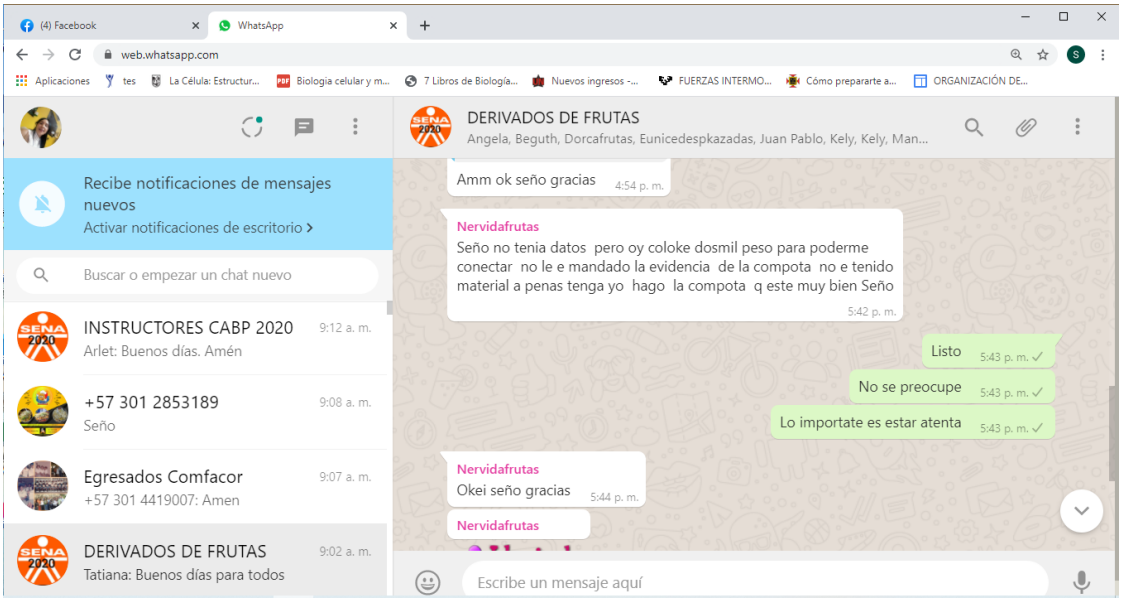
22. se imparte formación no presencial en el programa manipulación de alimentos en la ficha 2163661 entre los días agosto https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1sOApl_3qPdYjbAvsCmr9_eubiDu3vU7T





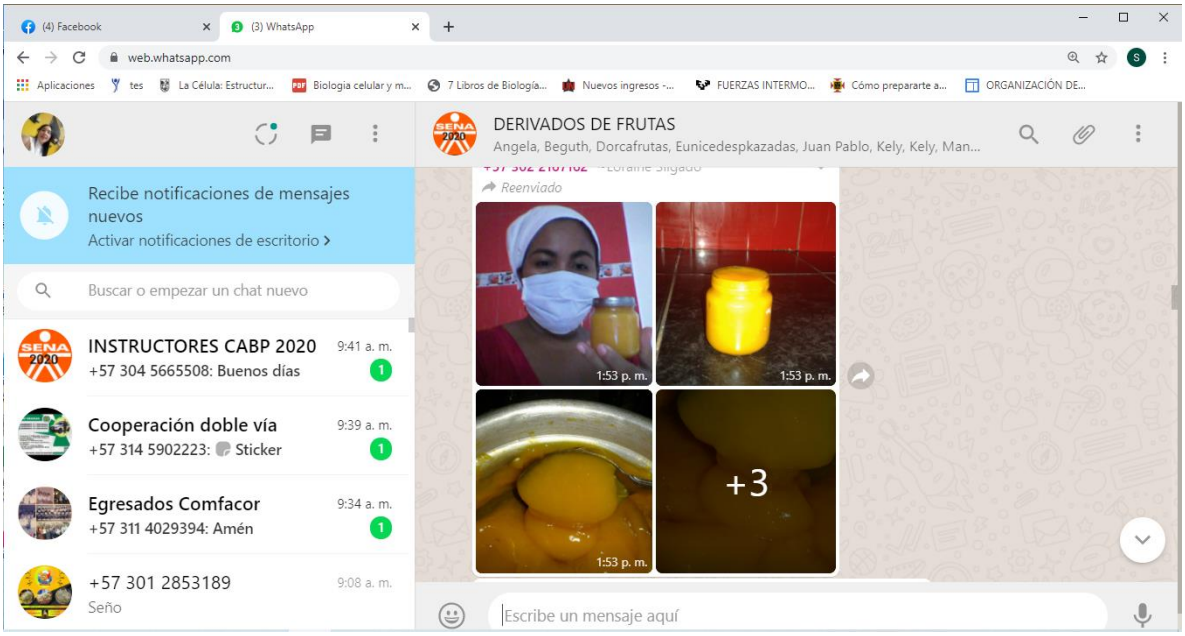
EVIDENCIAS DE FORMACION DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS DESDE CASA ELABORACION DE PULPA DE FRUTAS

23-se imparte formación no presencial en el programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas en la ficha 2163661 entre los días agosto



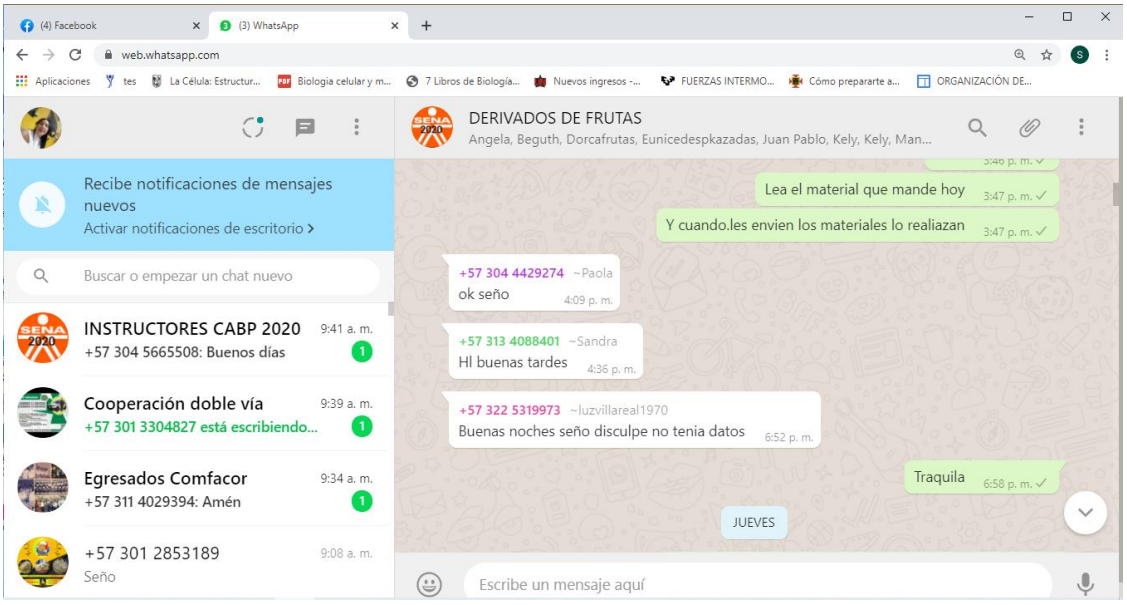
EVIDENCIAS DE FORMACION GUIADOS DESDE EL WASSAT CON LOS APRENDICES ATRAVEZ DEL INSTRUCTOR

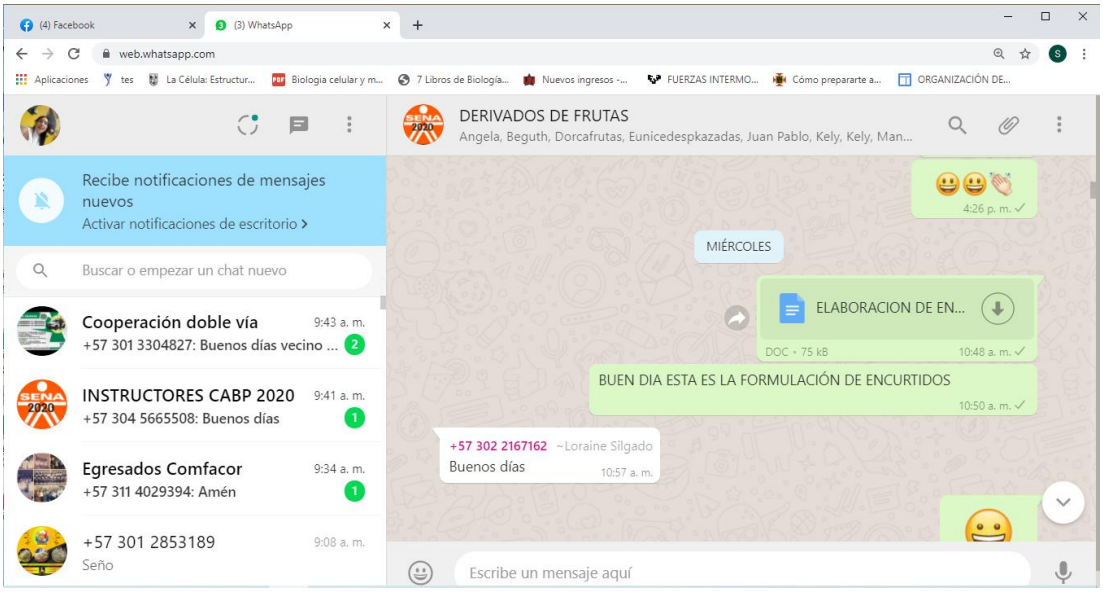
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1sOApl_3qPdYjbAvsCmr9_eubiDu3vU7T

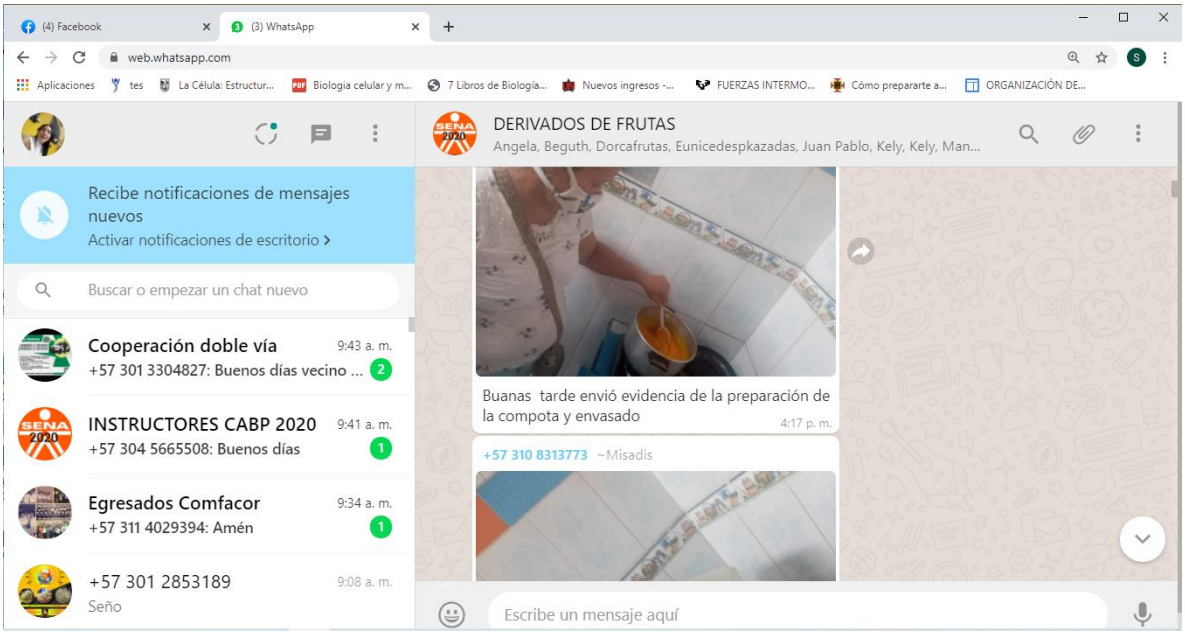


.

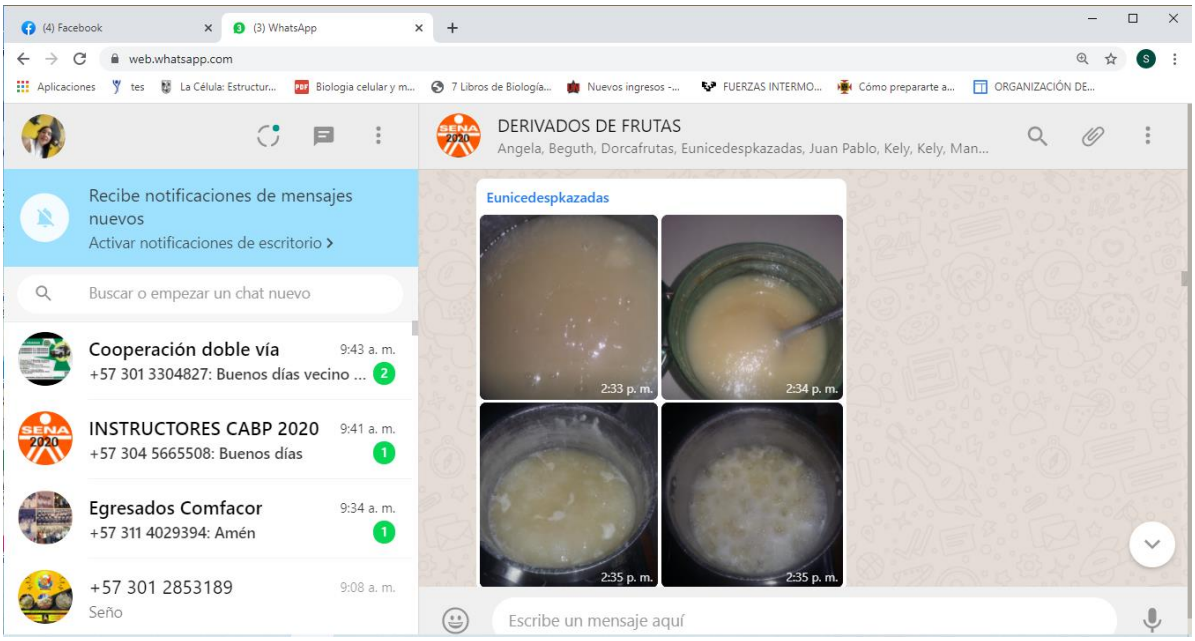
LOS APRENDICES REALIZAN LOS PRODUCTOS QUE SE LES EXPLICAN EN LA FORMACION Y ELLOS ATRAVEZ DE RECURSOS PROPIOS Y AYUDA DE LA ALCALDIA REALIZAN LOS PRODUCTOS



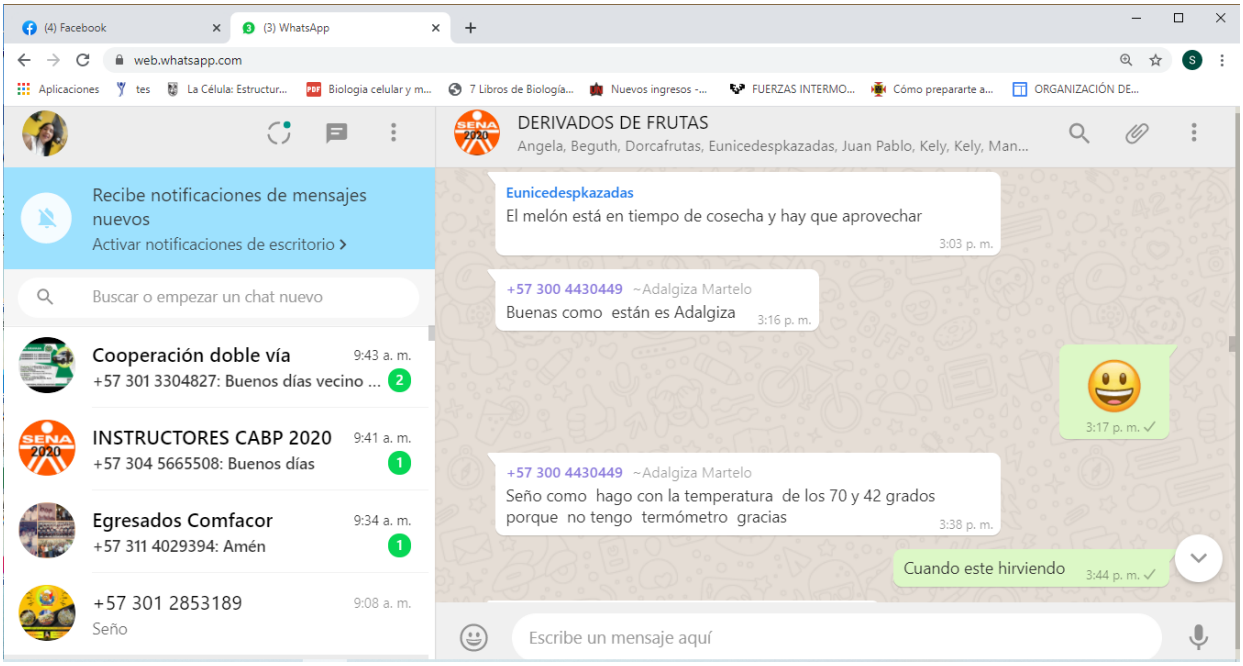

(4) Facebook
(3) WhatsApp
web.whatsapp.com
DERIVADOS DE FRUTAS
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Eunicedespkazadas, Juan Pablo, Kely, Kely, Man...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Cooperación doble vía 9:43 a. m.
+57 301 3304827: Buenos días vecino ...
INSTRUCTORES CABP 2020 9:41 a. m.
+57 304 5665508: Buenos días
Egresados Comfacor 9:34 a. m.
+57 311 4029394: Amén
+57 301 2853189 9:08 a. m.
Seño
4:26 p. m.
MIÉRCOLES
ELABORACION DE EN...
DOC • 75 kB 10:48 a. m.
BUEN DIA ESTA ES LA FORMULACIÓN DE ENCURTIDOS
10:50 a. m.
+57 302 2167162 ~Loraine Silgado
Buenos días
10:57 a. m.
Escribe un mensaje aquí

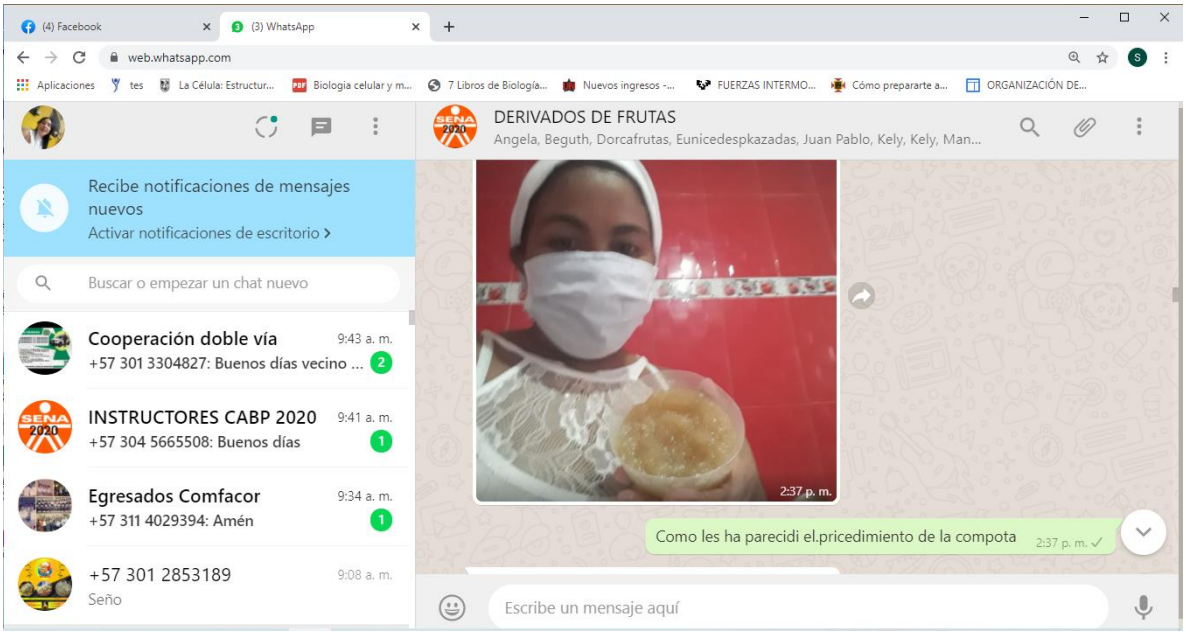

(4) Facebook
(3) WhatsApp
web.whatsapp.com
DERIVADOS DE FRUTAS
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Eunicedespkazadas, Juan Pablo, Kely, Kely, Man...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Cooperación doble vía 9:43 a. m.
+57 301 3304827: Buenos días vecino ...
INSTRUCTORES CABP 2020 9:41 a. m.
+57 304 5665508: Buenos días
Egresados Comfacor 9:34 a. m.
+57 311 4029394: Amén
+57 301 2853189 9:08 a. m.
Seño
Buanas tarde envió evidencia de la preparación de la compota y envasado
4:17 p. m.
+57 310 8313773 ~Misadis
Escribe un mensaje aquí

.EVIDENCIAS DE LO APRENDICO EN CLASE

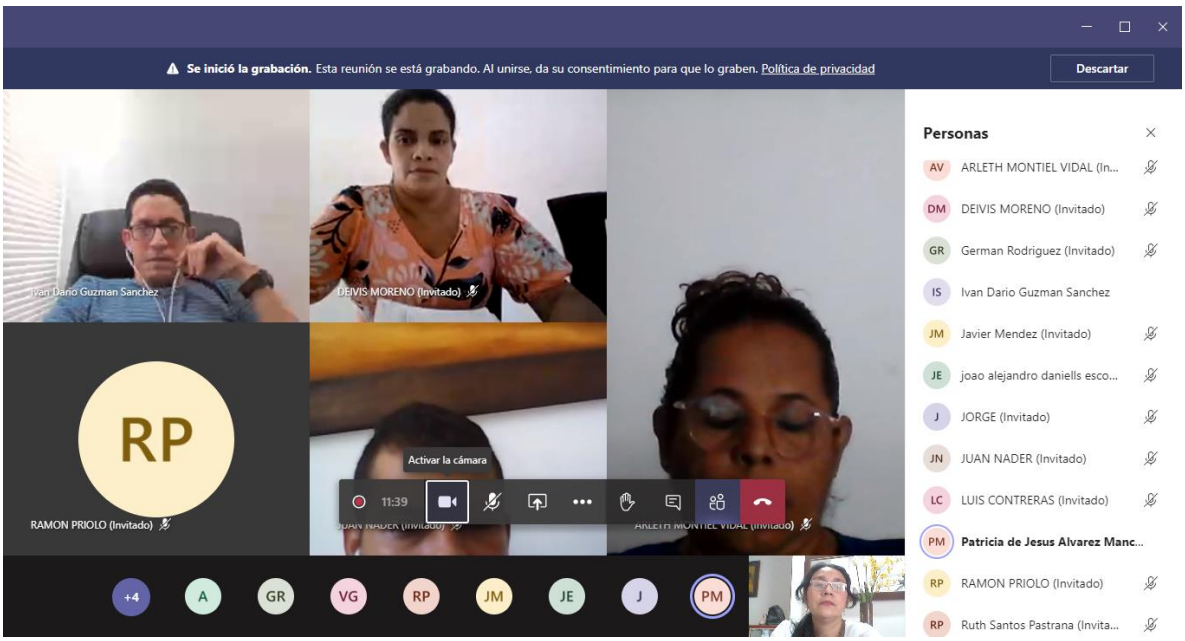


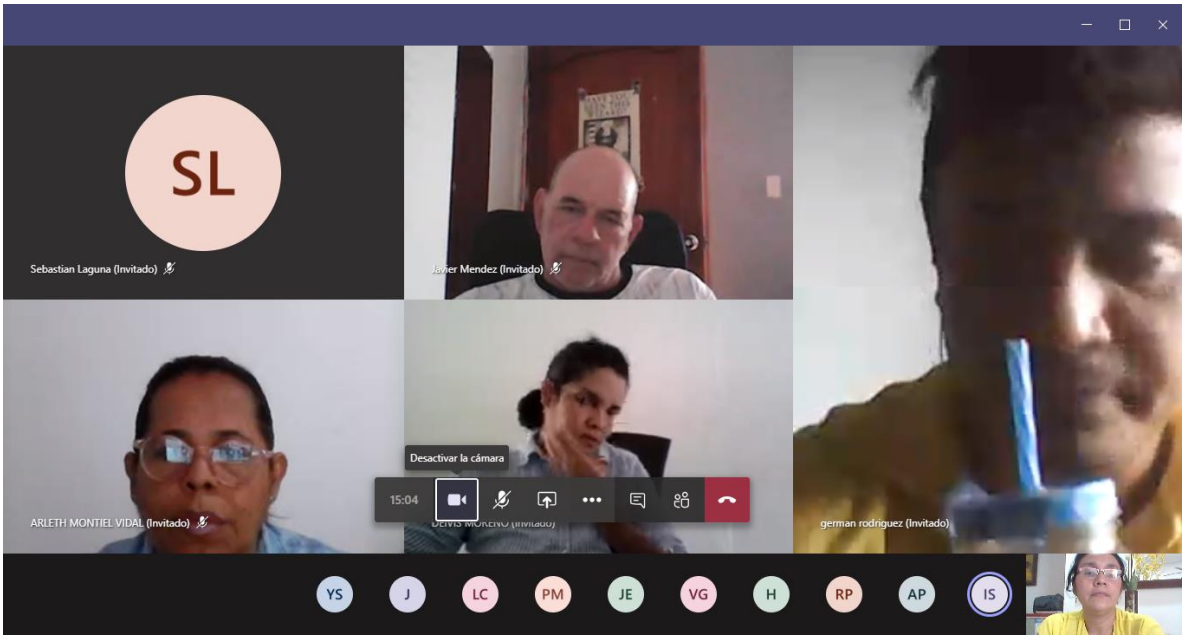
INTERACTUANDO CON LOS APRENDICES EN FORMACION



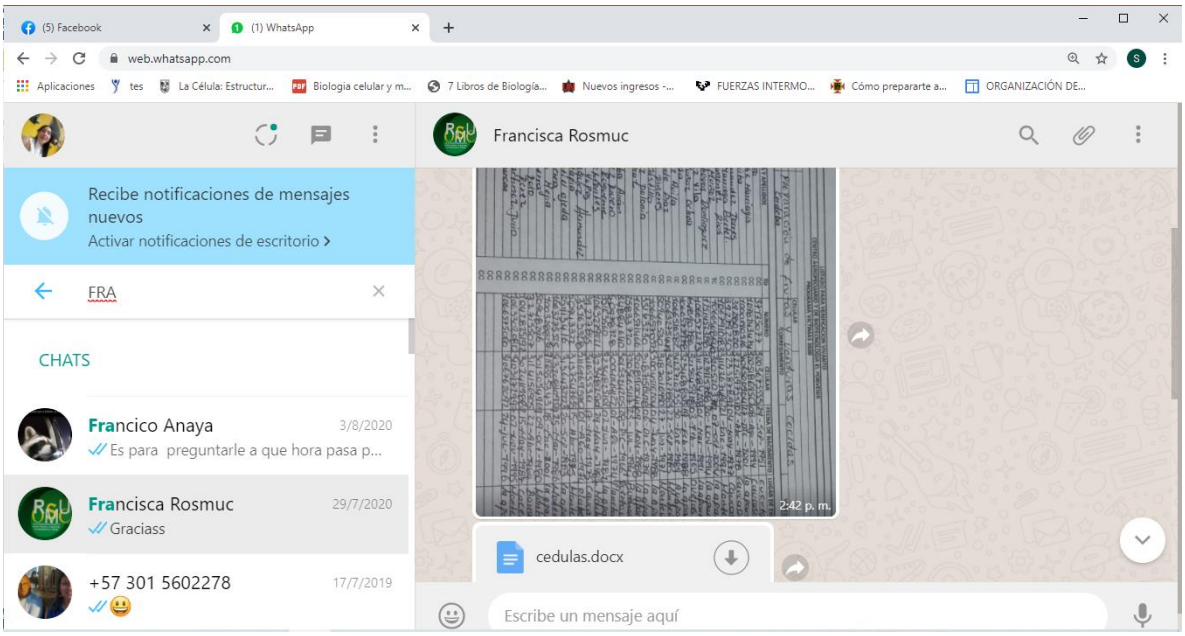

(4) Facebook
(3) WhatsApp
web.whatsapp.com
Aplicaciones
tes
La Célula: Estructur...
Biologia celular y m...
7 Libros de Biología...
Nuevos ingresos -...
FUERZAS INTERMO...
Cómo prepararte a...
ORGANIZACIÓN DE...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
Buscar o empezar un chat nuevo
Cooperación doble vía
9:43 a. m.
+57 301 3304827: Buenos días vecino ...
INSTRUCTORES CABP 2020
9:41 a. m.
+57 304 5665508: Buenos días
Egresados Comfacor
9:34 a. m.
+57 311 4029394: Amén
+57 301 2853189
9:08 a. m.
Seño
DERIVADOS DE FRUTAS
Angela, Beguth, Dorcafrutas, Eunicedespkazadas, Juan Pablo, Kely, Kely, Man...
2:37 p. m.
Como les ha parecidi el.pricedimiento de la compota
2:37 p. m.
Escribe un mensaje aquí

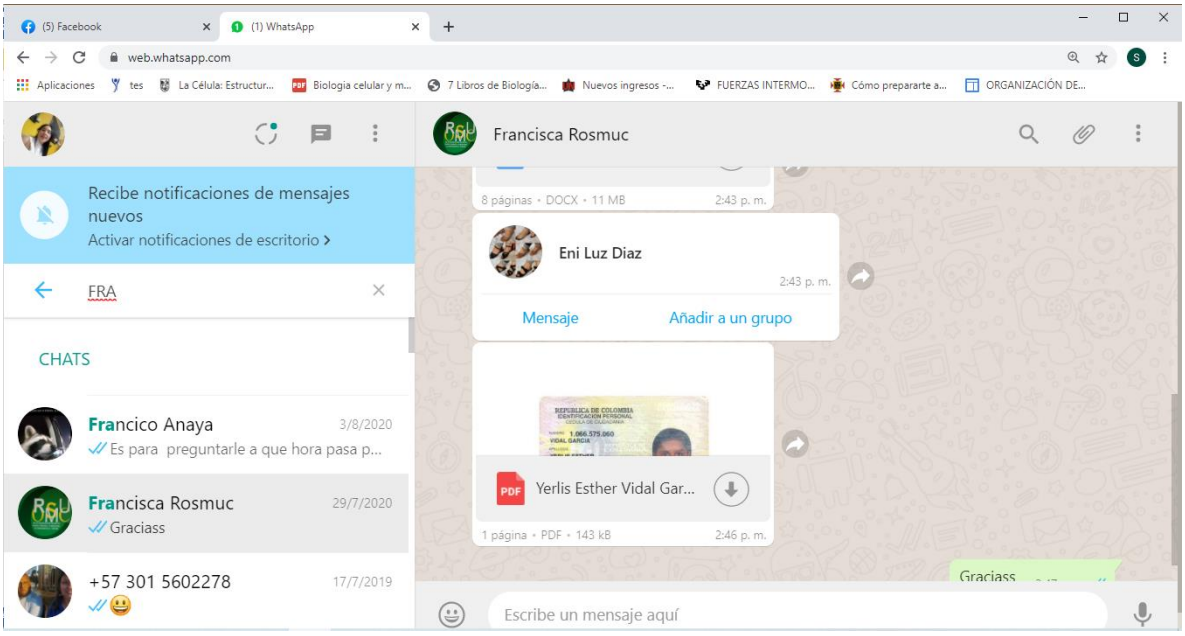
24. VIDEO CONFERENCIA CON EL LIDER DEL PROGRAMA VICTIMA



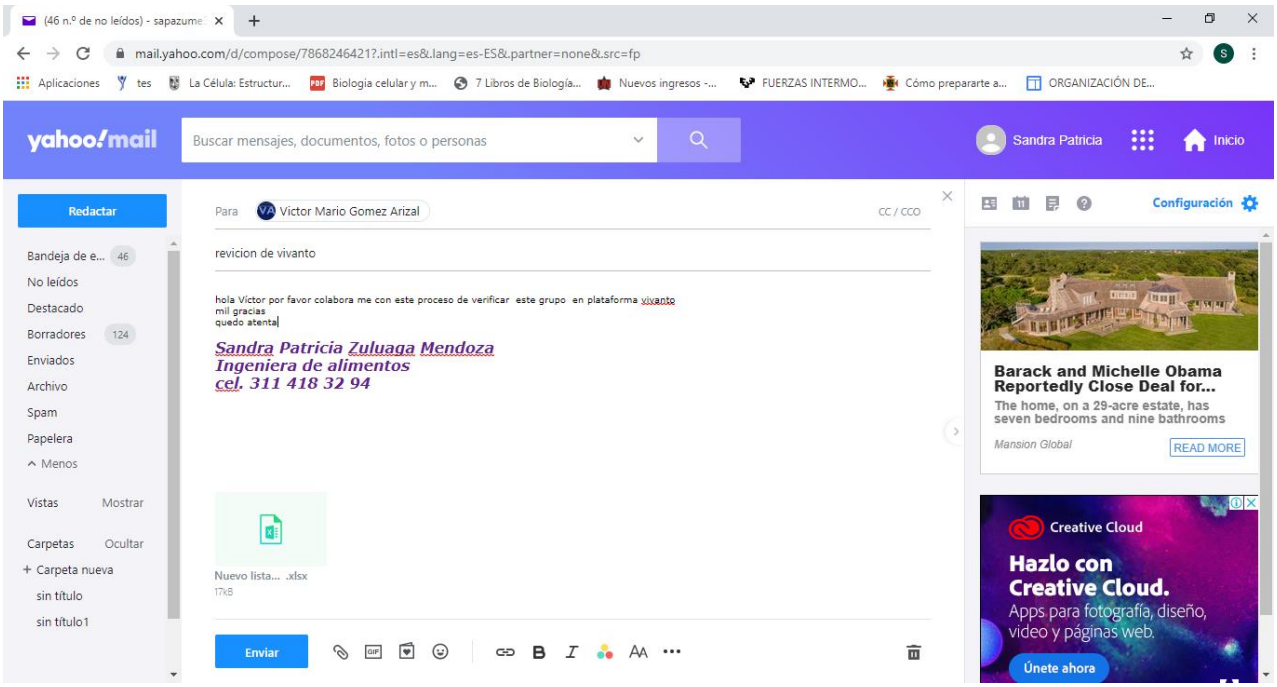


25. SE GESTIONO EL SIFGUIENTE PROGRAMA DE FORMACION EN EL MUNICIPIO DE LA APARTA ATRAVEZ DE WASSAT CON LA LIDER DE ROSMUC





26- Solicitud de revisión de Vivanco el listado de la Apartada Atraves del correo para verifica si pertenecen a la población victima para seguir con el proceso de alistamiento del curso



27 HORARIO DEL INSTRUCTOR DEL MES DE AGOSTO

