PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Vélez, 30 de Septiembre de 2020

Señor
CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327092
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
Vélez

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.1327092** del año 2020

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 27983750 de Barbosa, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinaciòn Académica, 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: Se fija como valor total del contrato la suma de **treinta y cinco millones quinientos cincuenta mil pesos ($ 35.550.000) moneda legal colombiana**, esta suma será pagada por el Sena al contratista así: a) Pagos mensuales por valor de tres millones quinientos cincuenta y cinco mil ($3.555.000,oo) m/cte. b) En los casos en los que las actividades no supere el mes, el pago se realizará en proporción al tiempo trabajado, siempre que no supere el valor del contrato de la presente vigencia.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar los programas de formación titulada y complementaria de articulación con la media en el área de alimentos en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Alistamiento para el programa en formación TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Ficha No.: 1839944 -1839953, 1846647 y 2076018, articulado con los colegios Don Bosco de la Belleza y San Benito de Palermo y complementarias de BPM mes de Julio, Agosto y Septiembre; fichas 2146936, 2165197 y 2191939	Portafolio del instructor: (Drive carpeta articulación 2020 Guías de Aprendizaje, instrumentos de evaluación, videos cuarentena (pantallazos) realizados por instructora Carolina Marín Portafolio complemetaria Evidencias: portafolio instructor y videos cuarentena: drive, carpeta articulación 2020 y DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre
2	El contratista se compromete a dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.	Se utiliza el formato actualizado de la guía de aprendizaje. Y guias taller para trabajo virtual	Protafolio de instructor: (Drive carpeta articulación 2020) Trece (13) Guias de aprendizaje. (pantallazos) Videos cuarentena realizados por instructora Carolina Marín Evidencia DRIVE carpeta articulación 2020) (pantallazos)

			Portafolio complementaria carpeta compartida obligaciones mes de Abril, Mayo, Junio, Julio y Agosto
3	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Se ha evaluado los conocimientos que los aprendices han recibido durante el proceso formativo virtual - ficha 2076028, del técnico en procesamiento de frutas y hortalizas y utilizado los formatos exigidos en la FPI. Y mes de Junio 1839953, 1839944, 1846647 y 2076018, Agosto ficha 2146936 y Septiembre	Registro de juicios valorativos de la ficha del programa técnico en procesamiento de frutas y hortalizas, de la ficha 2076018,se ha dejado evidencia en carpeta Obligaciones drive mes de Abril Mayo, Junio y Julio las fichas 1839953, 1839944, 1846647 y 2076018, en Agosto 2146936 ficha y Septiembre; complementaria de BPM 2165197. Ver en Obligaciones mes de Septiembre
5	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.	Se adjuntaron reportes de actividades ejecutados meses de Febrero, Marzo,Abril, se Mayo, Junio Julio, Agosto y Septiembre según programación Sofiaplus. Se subieron eventos de actividades a instructora de alimentos Daryi y se están anexando evidencias cada semana de lo realizado en formación virtual con el programa articulación con la media.	Documento pdf., ver carpeta compartida obligaciones drive mes de Febrero, Marzo, Abril, Mayo, junio y Julio, y en drive, en carpeta plan de trabajo, mes de Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre
7	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo	Se creo Ruta de aprendizaje, y se realizo asociación de fichas para el programa	Fotos, pantallazos.

	con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información 4 GTH-F-075 V.04.	Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, de las fichas; 2070349, 2070521, 2076018 y 2070522, articulado con tres colegios; Colegio Don Bosco, Colegio San Benito de Palermo y Colegio Aurelio Martinez Mutis, en el mes de Marzo. Se realiza la programación de eventos a Sofia Plus para las fichas; 2070522 y 1846647, 2070349 y 2070521 a la instructora Daryi, para el programa técnico en procesamento de frutas y hortalizas en los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio, julio, Agosto y Septiembre	Evidencia pantallazos de creación de ruta y asociación de aprendices a la plataforma y pantallazo de correo electrónica de instructora para subir actividades a Sofia Plus. DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Marzo. Evidencia pantallazos de por correo electrónico solicitando subir programación articualción de la instructora a Sofia Plus, asociar aprendices de complementarias en Sofia Plus Y reporte de juicios de evaluación DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre
10	Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.	Se hace solicitud para la evaluación de las etapas prácticas de los aprendices de los grados 11° articulados, con los colegios Don Bosco y San Benito de Palermo, por correo electrónico.	Se realizan supervisión etapas prácticas, a los grados 11 número de fichas 1839953-1839944, 1846647, ver pantallazo correo electrónico enviado a persona encargada.
11	Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia.	Drive organizado para las actividades, guias, videos realizado por instrutora en meses de Abril Mayo, Junio ,julio, agosto y Septiembre	Pantallazo. Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones, portafolio y videos cuarentena para Aprendices; meses, Febrer,

		actividades virtuales del año 2020.	Marzo, Abril y Mayo y Plan de trabajo meses, Abril Mayo, Junio, Julio , Agosto y Septiembre
12	Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato.	Se realizó la inducción y reinducción a la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación del mes de Febrero y Marzo Año 2020. Se anexa acta y lista de asistencia de concertación de horarios en el colegio don Bosco, la Belleza. Video conferencia con el grupo de CGAO de alimentos y profe Juan E. y Martha Rueda, para tratar temas relacionados con FPI virtual, la formulación de preguntas PFI, en la dirección al banco de preguntas plan de contigencia, reuniones a conferencias sobre varios temas y colaboración en el tema del centro sobre la Revisión vigilancia Científico-Tecnológica, en la parte agroindustrial mes de Abril- Junio Mes de Mayo, Junio y Julio y Agosto Realización de las diferentes actividades como reuniones de grupo de trabajo de alimentos, de articulación y otros eventos de reunión para la FPI y presentación de diferentes encuestas al centro. Charlas con diferentes expositores y temas,	Certificado Evidencia DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de febrero, Marzo. En el mes de Abril ver carpeta de evidencias drive; se anexa en PDF acta de concertación colegio, fotos de la video conferencia del grupo de alimentos y coordinadores. Pantallazo de la realización de preguntas. Pantallazos de correos electrónicos, trabajo en equipo, para la ***Revisión vigilancia científico T. del centro***, enfocados en agroindustria, reuniones por **Microsoft Teams**, con equipo de agroindustria y equipo completo de previos para socialización de trabajo realizado, en los meses de Junio, Julio, Agosto y Septiembre. Pantallazos de correos electrónicos, encuestas realizadas y reuniones via meet videoconferencias, edt DE

		Trabajo de Revisión vigilancia Científico-Tecnológica, en la parte agroindustrial mes Junio, Julio,Agosto y Septiembre.	TERRITORIUM, ver mes de Mayo, Junio carpeta de evidencias, DE DIFERENTES ACTIVIDADES Julio Agosto y Septiembre Las demás evidencias de trabajo diario con los aprendices del técnico en procesamiento de frutas y hortalizas, trabajo articulado con los colegios, se ven reflejadas en el driver en carpeta plan de trabajo.

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. de la planilla, (8609184891) expedido por PILA ASISITIDA correspondiente al mes de Agosto 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

_____

LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
Contratista
C.C. No. 27983750 DE BARBOSA

Recibí a satisfacción:

_____

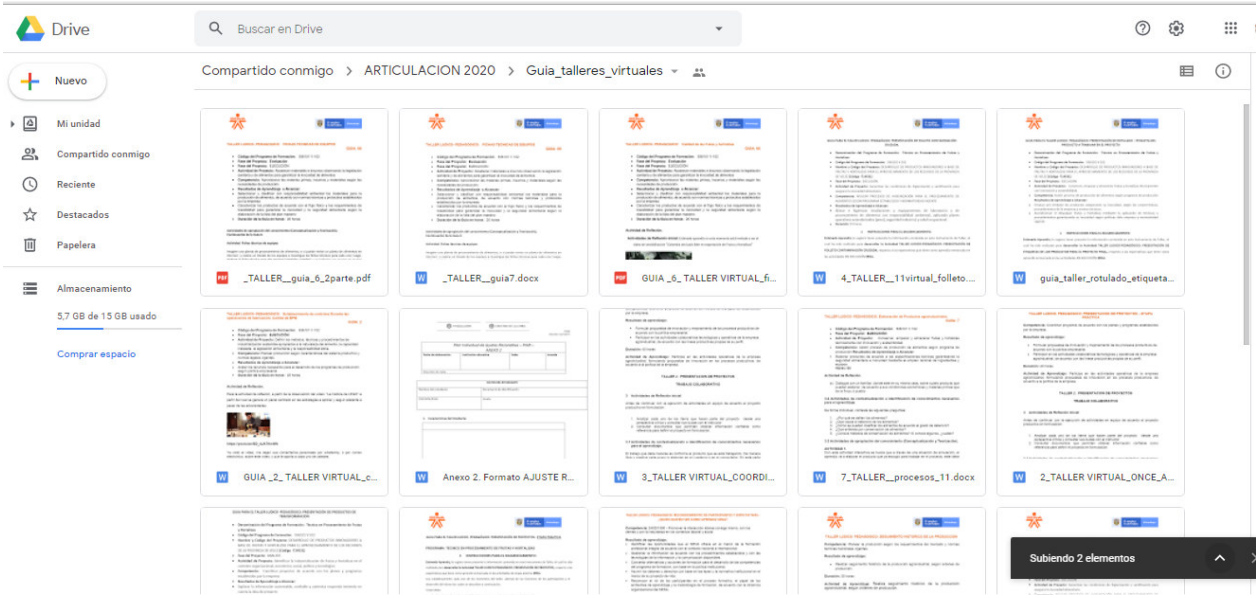
CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.1327092 de 2020
Coordinador Académico Programas Especiales

EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 01 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE 2020

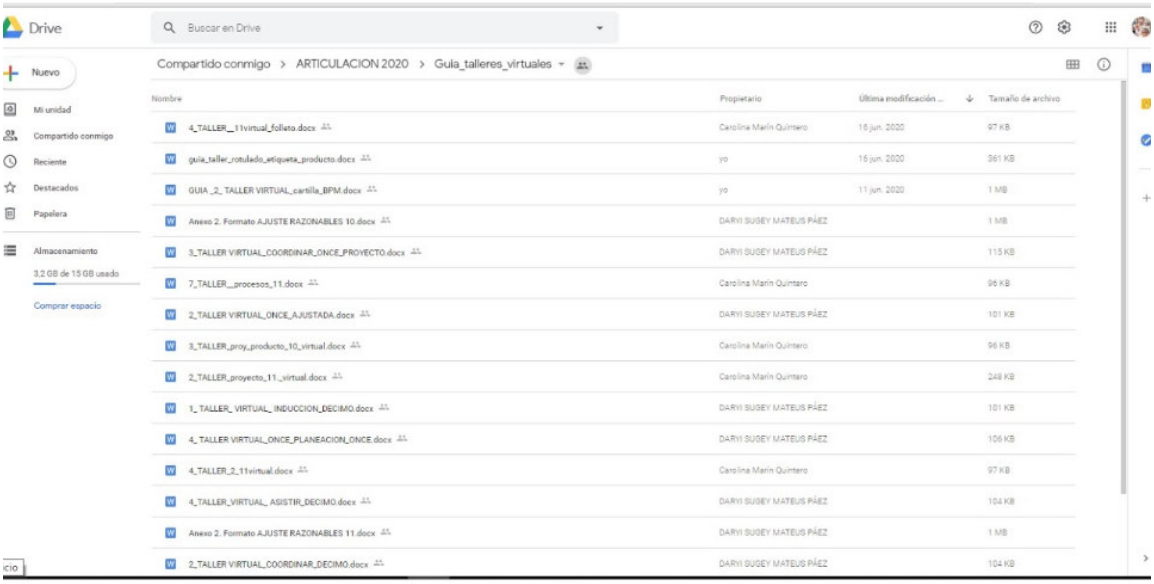
EVIDENCIA 1

Alistamiento para el programa en formación TECNICO EN PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS Ficha No.: 1839944, 1839953, 1846647 2076018 (DRIVE EVIDENCIAS) Y complementarias fichas; 2191939 mes de Septiembre.

A. PORTAFOLIO DRIVE



B. GUIAS TALLERES VIRTUALES



C. DECIMO

TALLER LUDICO- PEDAGOGICO: Calidad de las frutas y hortalizas

GUIA: 06

- Código del Programa de Formación: 936101 V 102
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: Abastecer materiales e insumos observando la legislación sanitaria y de alimentos para garantizar la inocuidad de alimentos
- Competencia: Aprovisionar las materias primas, insumos y materiales según las necesidades de producción.
- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- Seleccionar y clasificar con responsabilidad ambiental los materiales para la producción de alimentos, de acuerdo con normas técnicas y protocolos establecidos por la empresa
- Caracterizar los productos de acuerdo con el flujo físico y los requerimientos de trazabilidad para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria según la elaboración de la lista del plan maestro
- Duración de la Guía en horas : 20 horas

Actividad de Reflexión.

Actividades de Reflexión inicial. Estimado aprendiz en este momento está invitado a ver el video de sensibilización "Colombia será país líder en exportación de Frutas y Hortalizas"



DECIMO

TALLER LUDICO- PEDAGOGICO: FICHAS TECNICAS DE EQUIPOS

GUIA: 06

- Código del Programa de Formación: 936101 V 102
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Fase del Proyecto: EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto: Abastecer materiales e insumos observando la legislación sanitaria y de alimentos para garantizar la inocuidad de alimentos
- Competencia: Aprovisionar las materias primas, insumos y materiales según las necesidades de producción.
- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- Seleccionar y clasificar con responsabilidad ambiental los materiales para la producción de alimentos, de acuerdo con normas técnicas y protocolos establecidos por la empresa
- Caracterizar los productos de acuerdo con el flujo físico y los requerimientos de trazabilidad para garantizar la inocuidad y la seguridad alimentaria según la elaboración de la lista del plan maestro
- Duración de la Guía en horas : 20 horas

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).
Continuación de la Guía 6

Actividad. Fichas técnicas de equipos

Imagine una planta de procesamiento de alimentos, o si puede revise un planta de alimentos en internet y realice un listado de los equipos e investigue las fichas técnicas para cada uno; luego, elabore la ficha técnica para dos equipos (elegirlos ustedes) y un hablador por equipo en grupos de 2 personas si lo desean, este hablador es describir la ficha técnica de los equipos que escogieron, puede ser por medio de un audio por WhatsApp o un video, como se les facilite.

Esta evidencia debe entregarse en Microsoft Word o en PDF o como se les facilite, y enviarse a través de WhatsApp, correo electrónico, o otro medio que se le facilite.

¿Qué deben entregar? Las dos fichas técnicas de dos equipos que eligieron y el audio explicando o describiendo la ficha técnica.

"Nunca consideres el estudio como una obligación, sino como una oportunidad para penetrar en el bello y maravilloso mundo del saber". Albert Einstein.

A. B. ONCE

INFORME

- **Título**: debe dar una idea clara y relacionada con el tema del documento.
- **Portada:** (Aquí va el título del proyecto)
- **Índice o tabla de contenido:** en esta parte deberemos señalar todos los **apartados del informe** y el total de páginas que contiene.
- **Resumen:** Este se hace en inglés y español: (contextualizar el marco teórico, colocar sus resultados y conclusiones más importantes de su proyecto. Cuando termine su proyecto)
- **Justificación:** El por qué se debe realizar este proyecto. Máximo una hoja.
- **Introducción:** Al leer la introducción debe poder hacerse una idea sobre el contenido del texto, antes de comenzar su lectura propiamente dicha.
- **Objetivos:** Se deben incluir un objetivo general (Es la meta del proyecto, debe iniciarse con un verbo y los objetivos específicos (Es como llegar a poder cumplir la meta, en este se pueden llevar a cabo varios objetivos específicos).
- **Procedimientos** o **desarrollo**: es la **información principal y completa** del tema del informe. Se complementará con gráficas, diagramas, notas al pie de página, extractos, etc.·
- **Resultados del informe** más importantes y que, en definitiva, permiten responder los interrogantes planteados en la introducción.
- **Conclusiones**
- **Bibliografía**: aquí detallaremos por orden alfabético y por fecha de consulta todos los documentos consultados (libros, enciclopedias, artículos de prensa, medios audiovisuales, etc.) para responder todas las preguntas del informe y concretar las ideas del trabajo.

TALLER LUDICO- PEDAGOGICO: Programa de limpieza y desonfección (L&D)

GUIA: 13

- Código del Programa de Formación: 936101 V 102
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Actividad de Proyecto: Consolidar la información relacionada con el cumplimiento de la legislación alimentaria y la normatividad vigente en las diferentes etapas de trasformación de las frutas y hortalizas garantizando la calidad
- Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje a Alcanzar:
- Consignar la información en los formatos garantizando la veracidad de la información registrada de acuerdo con procedimientos establecidos, proponiendo acciones correctivas o de mejora.
- Duración de la Guía en horas: 20 horas

Actividad de Reflexión.

Actividades de Reflexión inicial.

De forma individual reflexione sobre
- Información personal que ha llenado en un documento a lo largo de su vida, para qué ha servido tenerla registrada en un documento, porqué la han ubicado en un documento.
- ¿Qué información encuentra en el área administrativa de su colegio? ¿Por qué almacenan dicha información?, ¿Quiénes son los proveedores de la información?

Participe con sus compañeros y escriba las conclusiones del tema. sus comentarios personales por whatsAAp, o por correo electrónico

3.2 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

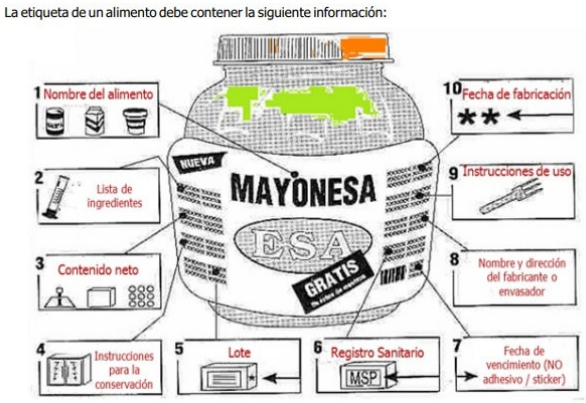
ACTIVIDAD 1.

Con esta actividad interactiva se busca que, a través de una situación de simulación, el aprendiz consulte las buenas prácticas de manufactura y la realización de un programa de limpieza y desinfección (L&D). Se realizará por medio escrito (computador, o en el cuaderno si no tienen PC) y hacer el envío por medio de WhatsApp, o correo electrónico. Esta práctica se realizará desde el hogar de acuerdo con las especificaciones dadas por el instructor

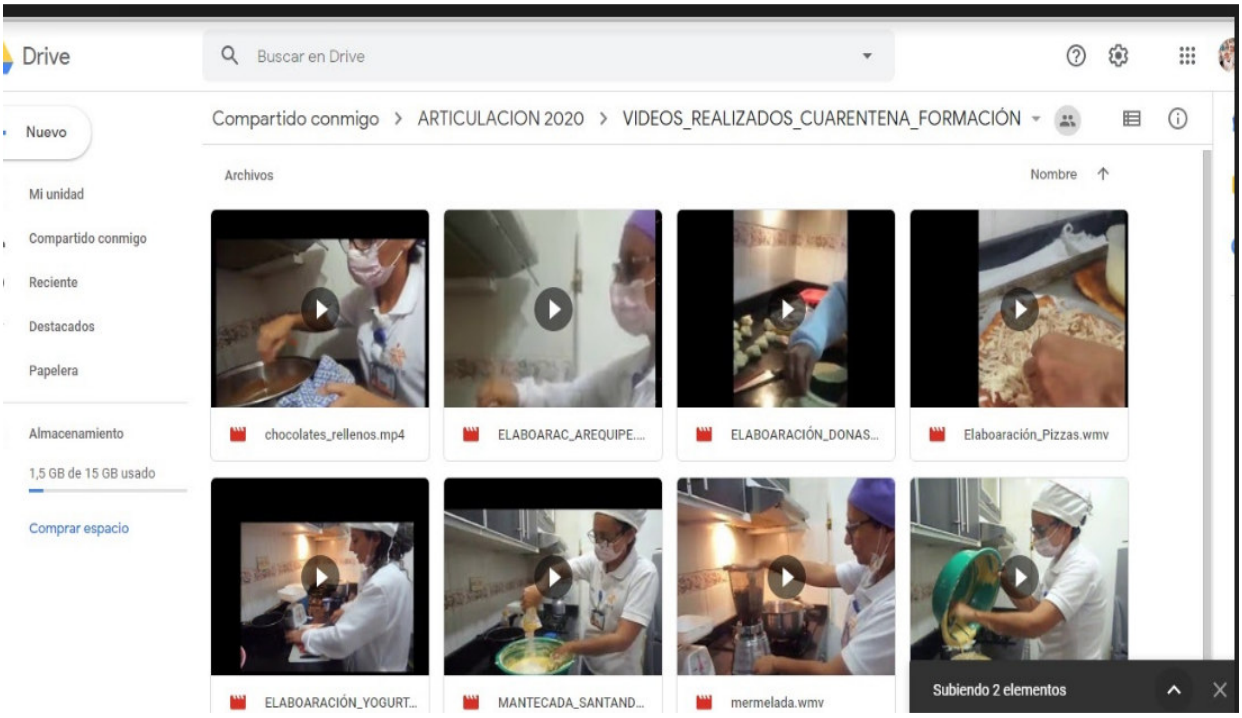
B. 2 TALLER GRADO 11° BOSCO

ROTULADO PARA TRABAJO

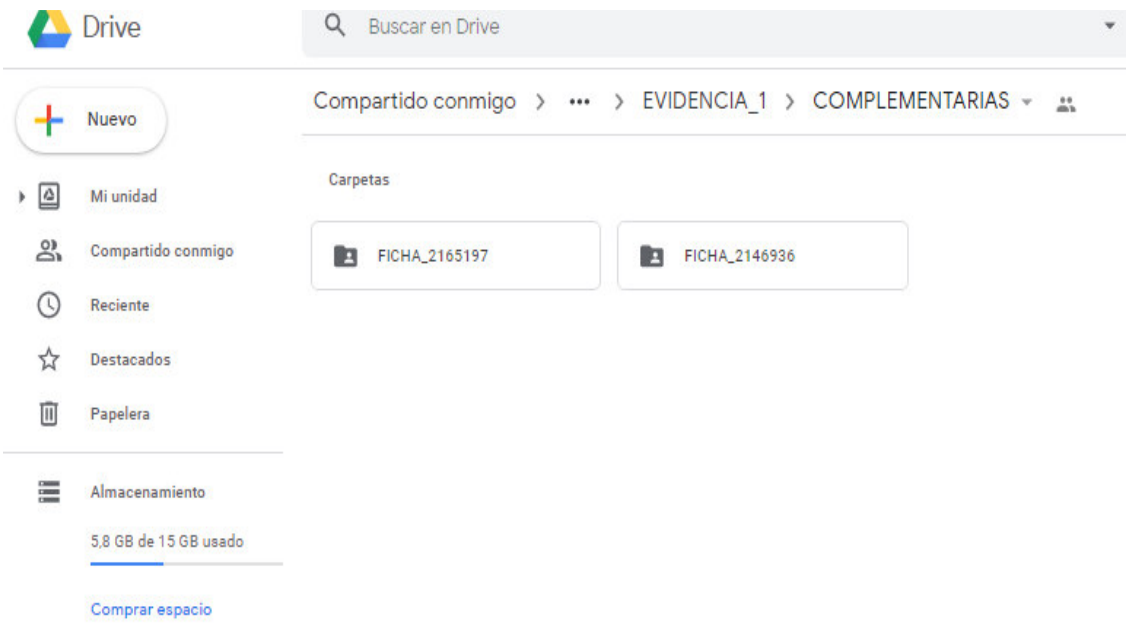


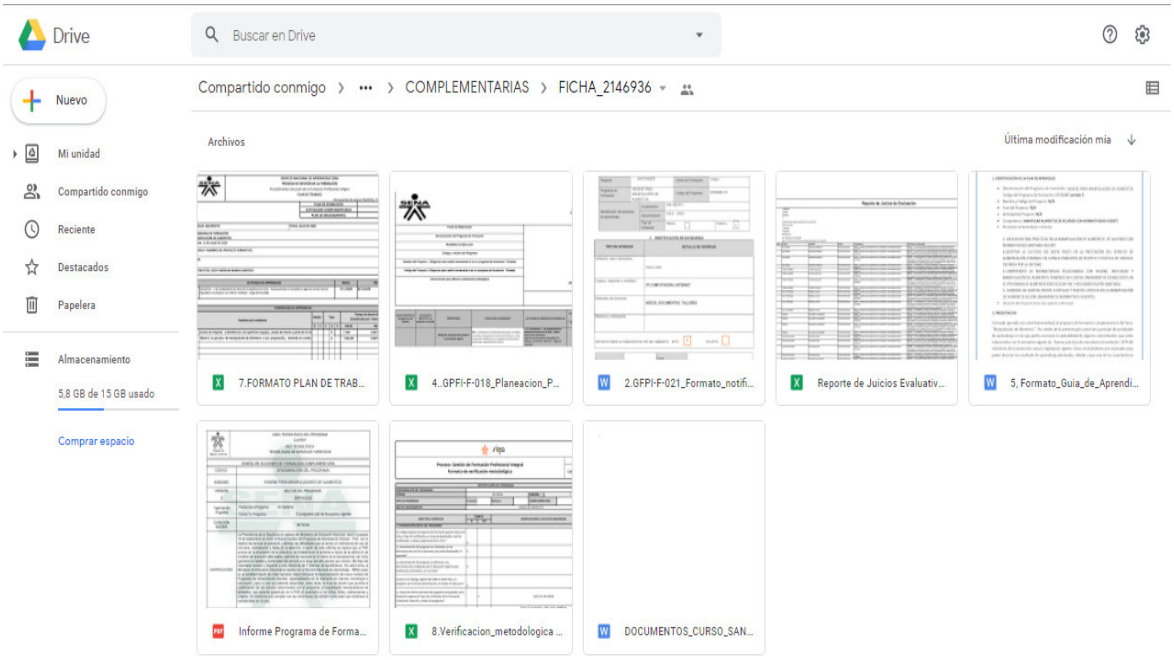


VIDEOS REALIZADOS POR INSTRUCTORA CAROLINA MARIN SUBIDOS AL DRIVER Y COMPARTIDO A LOS APRENDICES



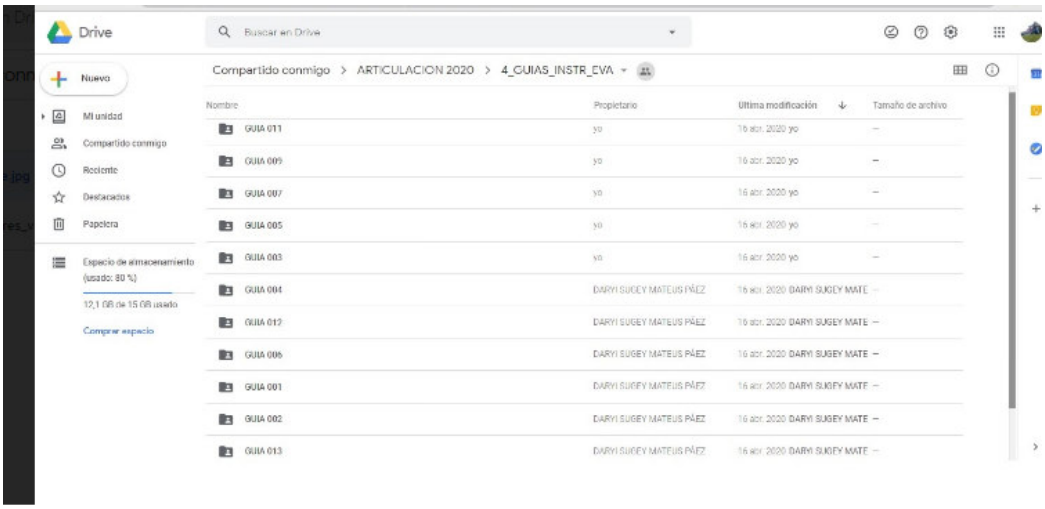
PORTAFOLIO COMPLEMENTARIA, DRIVER



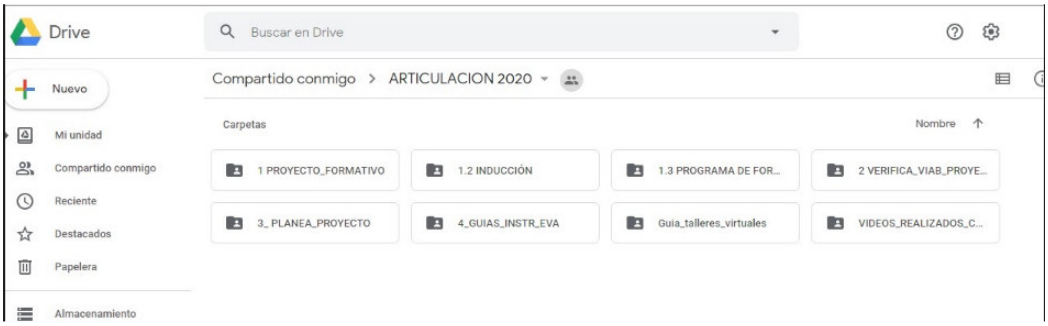


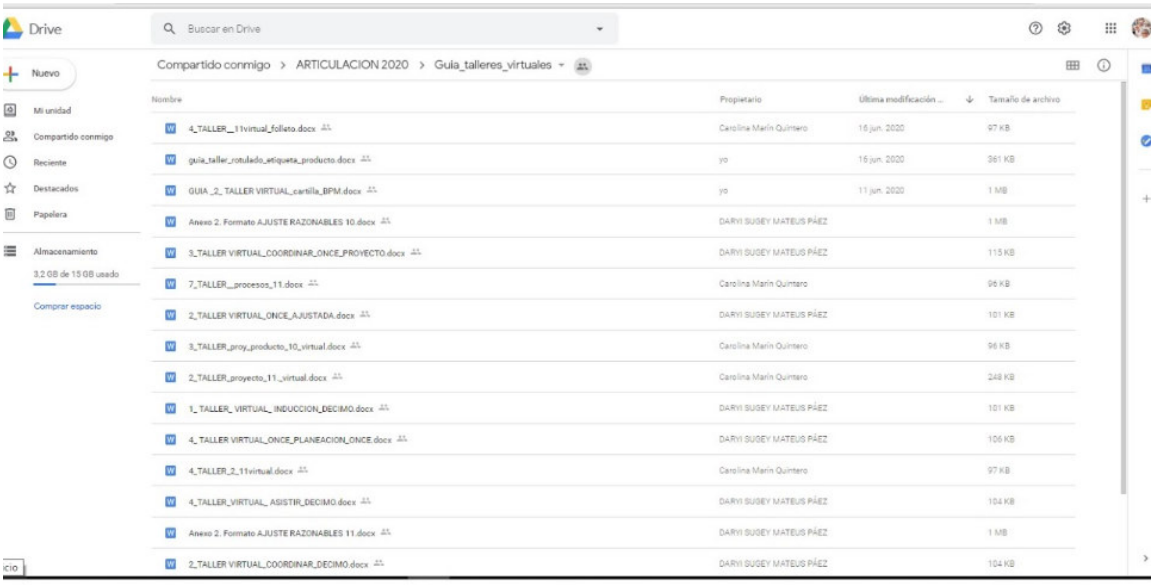
EVIDENCIA 2

Portafolio de instructor: Trece (13) Guías de aprendizaje. Evidencia DRIVE, carpeta compartida obligaciones mes de Septiembre.



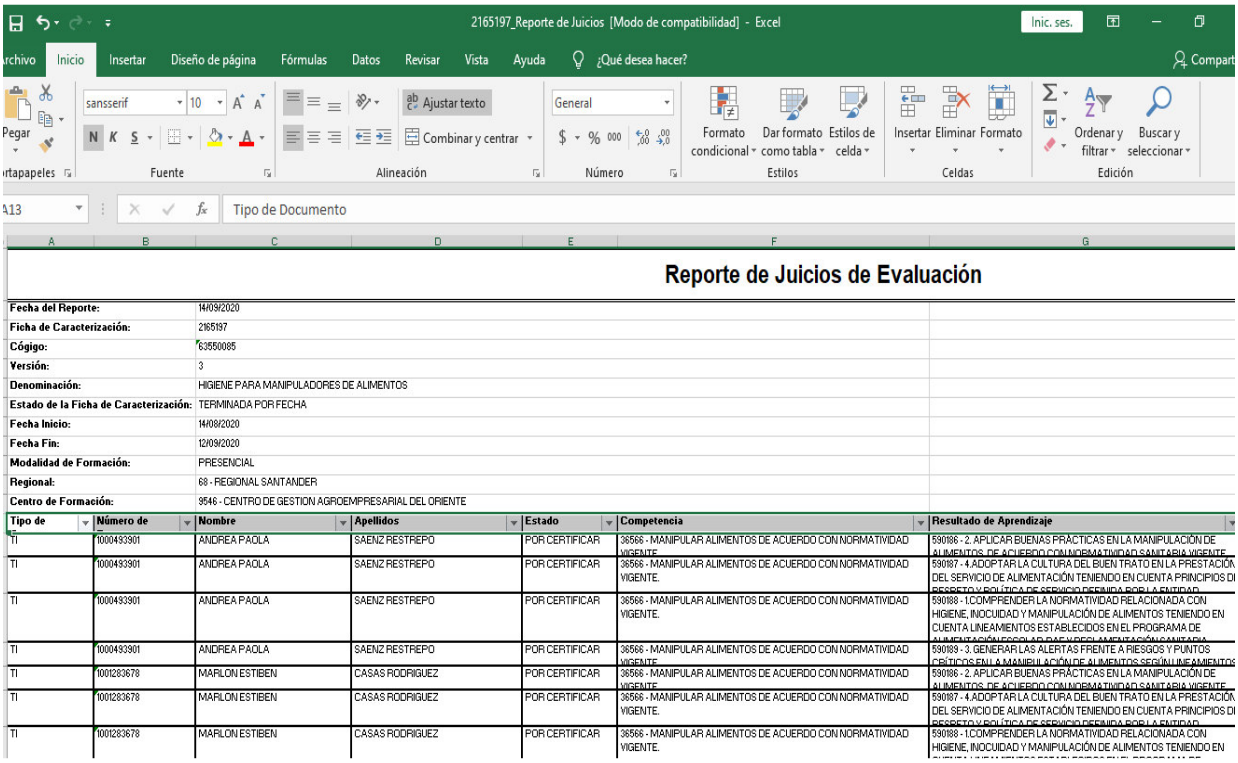
GUIAS, CARPETA ARTICULACIÓN 2020 DRIVE, COMPARTIDA A LIDER Y SUPERVISOR.





EVIDENCIA 3

Se ha evaluado los conocimientos que los aprendices que han recibido durante el proceso formativo del programa complementario, con el programa Higiene y Manipulación de Alimentos, ficha 2146936 mes de Septiembre.



2165197_Reporte de Juicios [Modo de compatibilidad] - Excel

Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

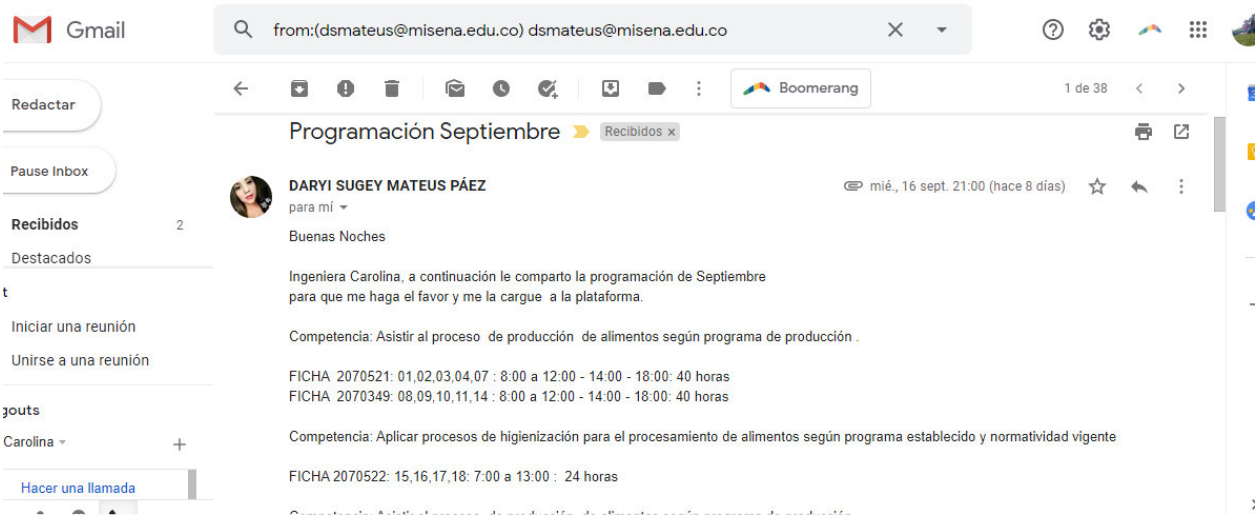
Fecha del Reporte:	14/09/2020
Ficha de Caracterización:	2165197
Código:	63550085
Versión:	3
Denominación:	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	14/08/2020
Fecha Fin:	12/09/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DI RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A MANIPULACIÓN SANITARIA
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DI RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN

EVIDENCIA 5

Se subieron eventos de actividades a instructora de alimentos Daryi a Sofia Plus, en el programa de formación Articulada; Técnico en procesamiento de Frutas y Hortalizas, mes de Septiembre.

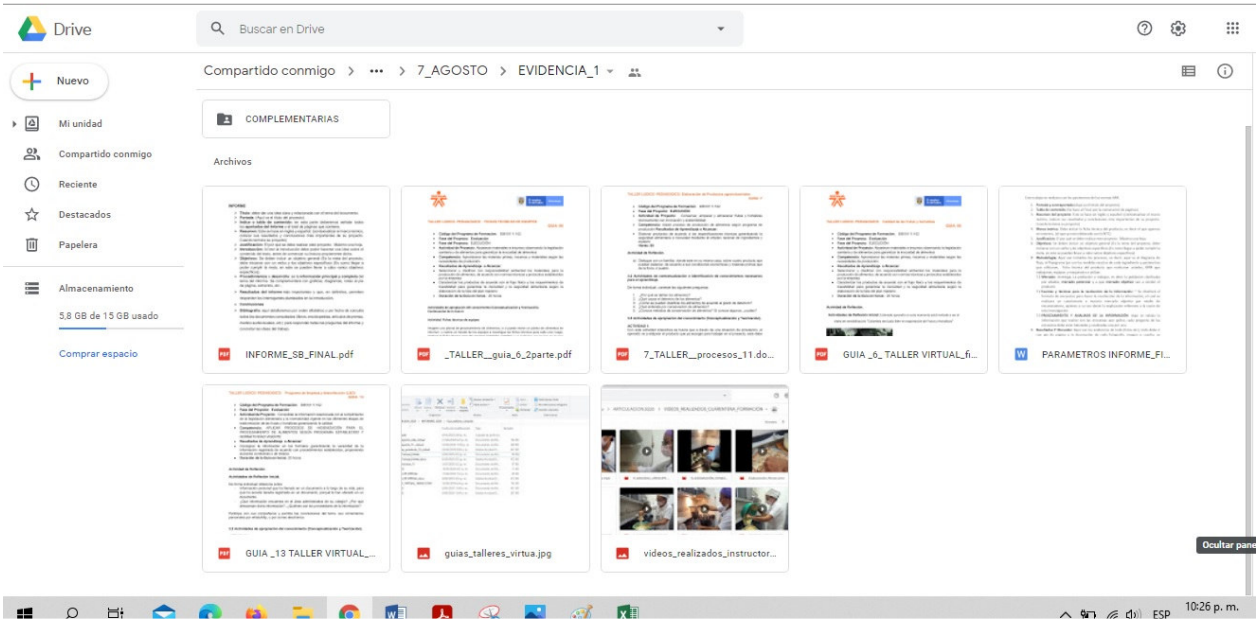
A. SOLICITUD DE SUBIR EVENTOS DE CUATRO (4) FICHAS AGOSTO



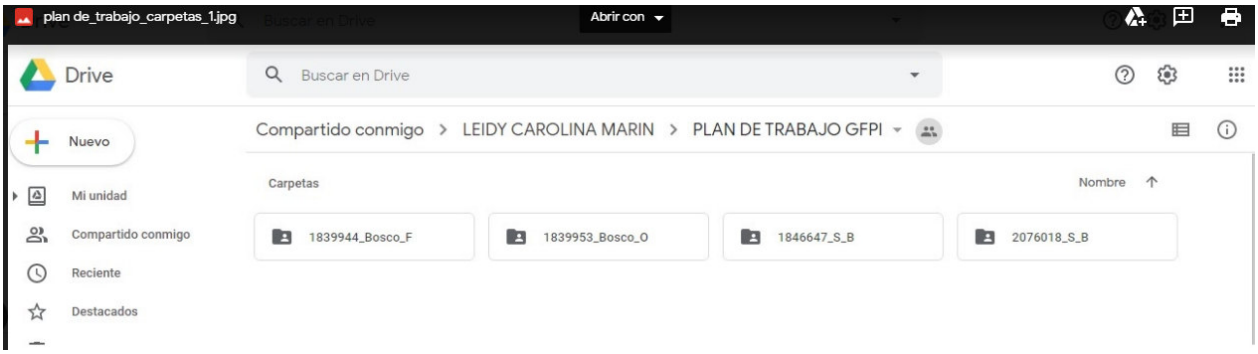
B. EVENTOS A SOFIA PLUS YA CARGADOS AL SISTEMA.

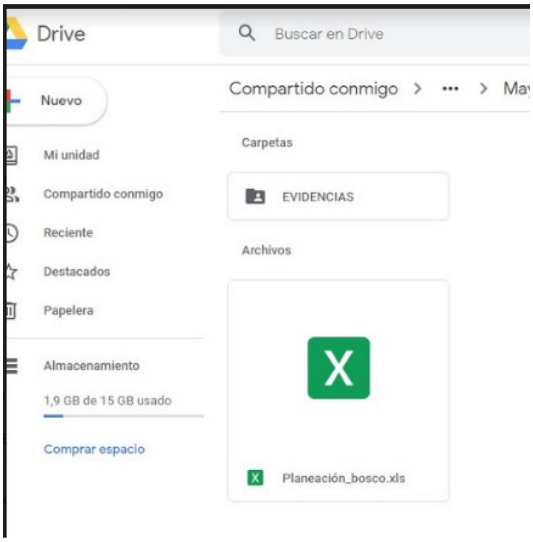


C. PANTALLAZOS DE TRABAJO VIRTUAL SUBIDO AL DRIVE



PLAN DE TRABAJO

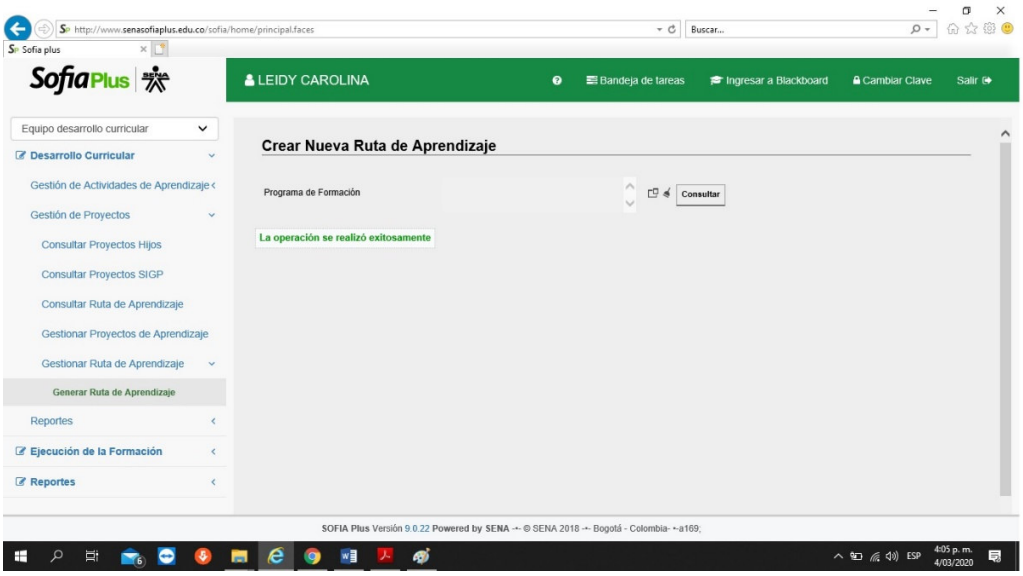




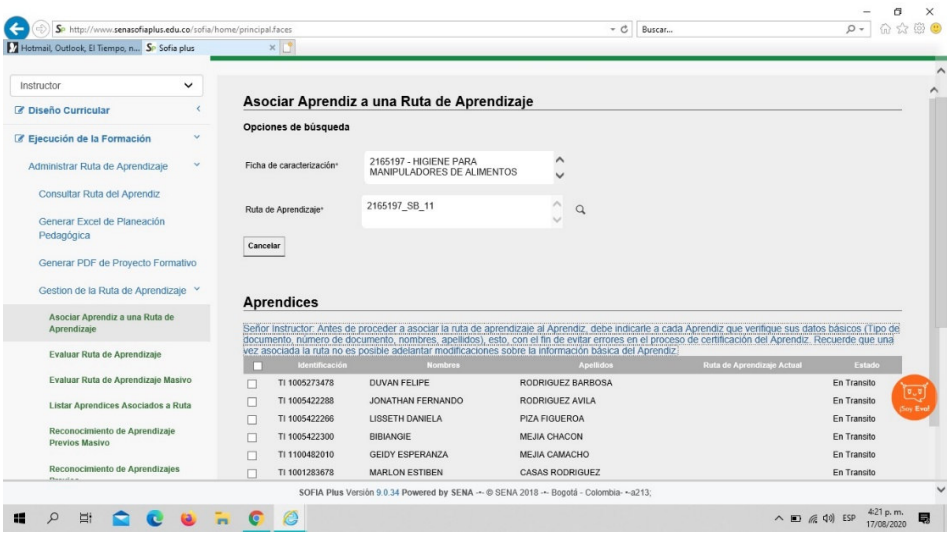
EVIDENCIA 7

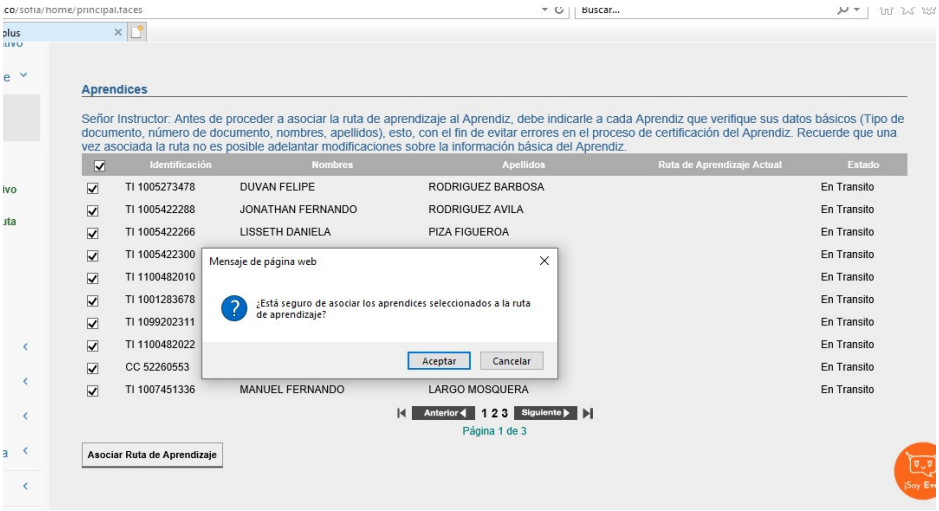
Se creo Ruta de aprendizaje, y se realizó asociación de ficha complementaria para el programa Higiene y Manipulación de Alimentos, evidencia pantallazos de correo electrónico solicitando subir programación articulación de la instructora a Sofia Plus. DRIVE: Carpeta compartida Obligaciones mes de Septiembre

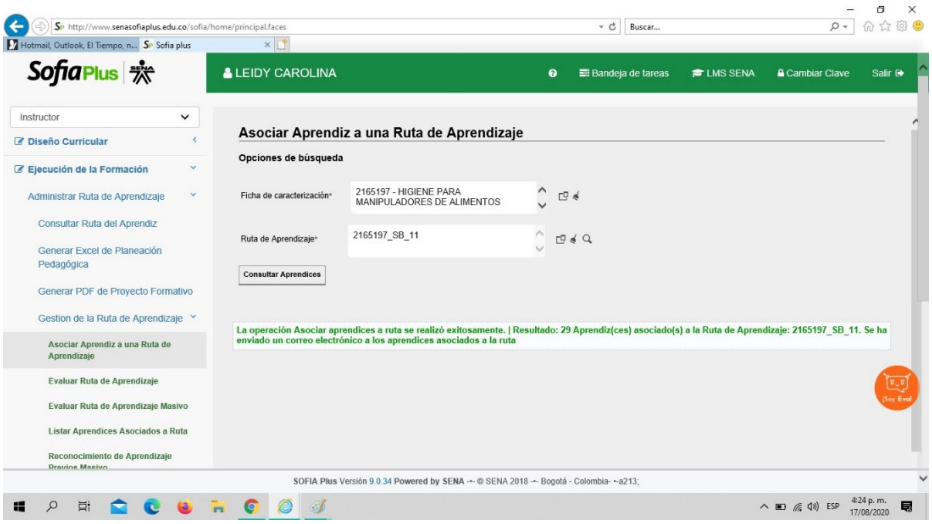
A. Creación de Ruta de aprendizaje complementaria



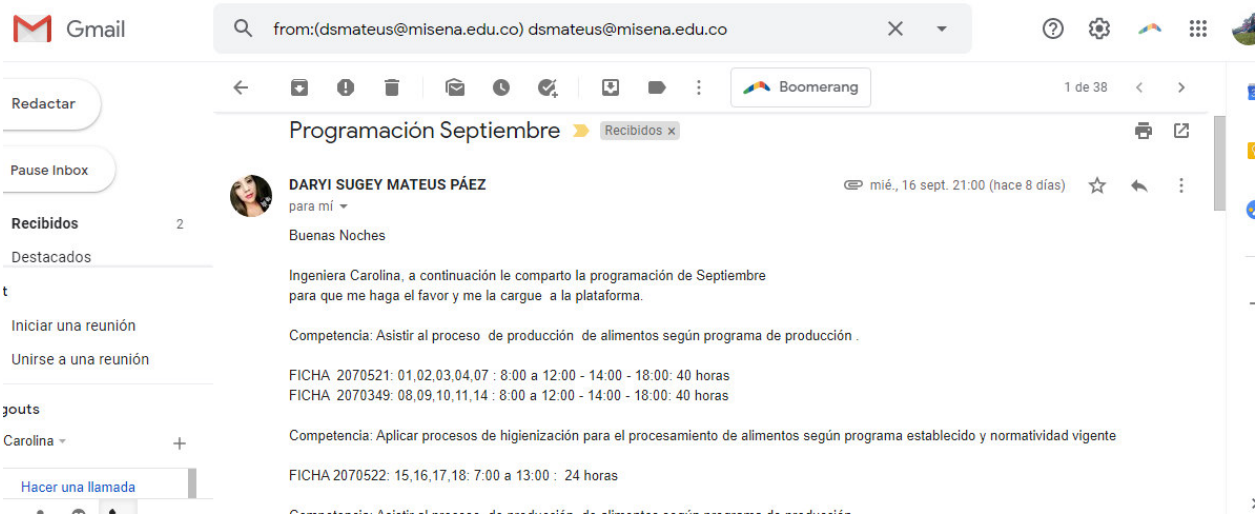
B. ASOCIACIÓN DE FICHA PARA PROGRAMA COMPLEMENTARIA







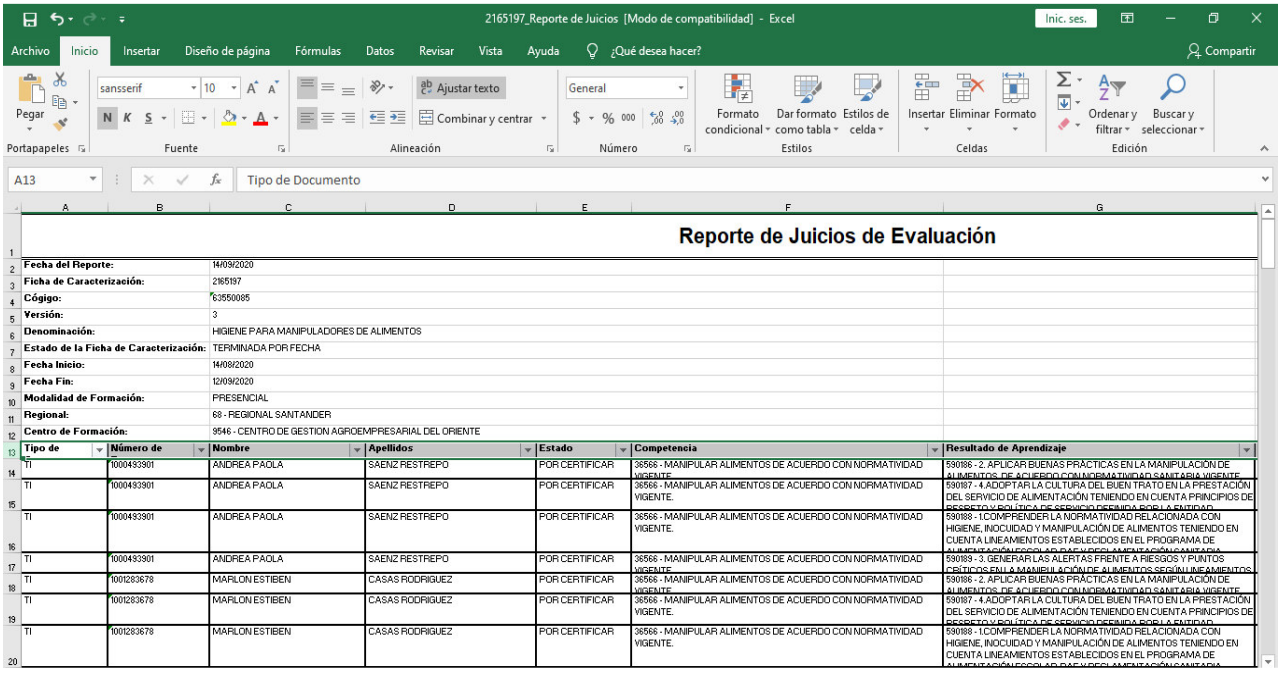
C. SOLICITUD DE SUBIR EVENTOS DE CUATRO (4) FICHAS SEPTIEMBRE



D. SUBIDOS LOS EVENTOS A SOFIA PLUS.



REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACIÓN



2165197_Reporte de Juicios [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	14/09/2020
Ficha de Caracterización:	2165197
Código:	63550085
Versión:	3
Denominación:	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	14/08/2020
Fecha Fin:	12/09/2020
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

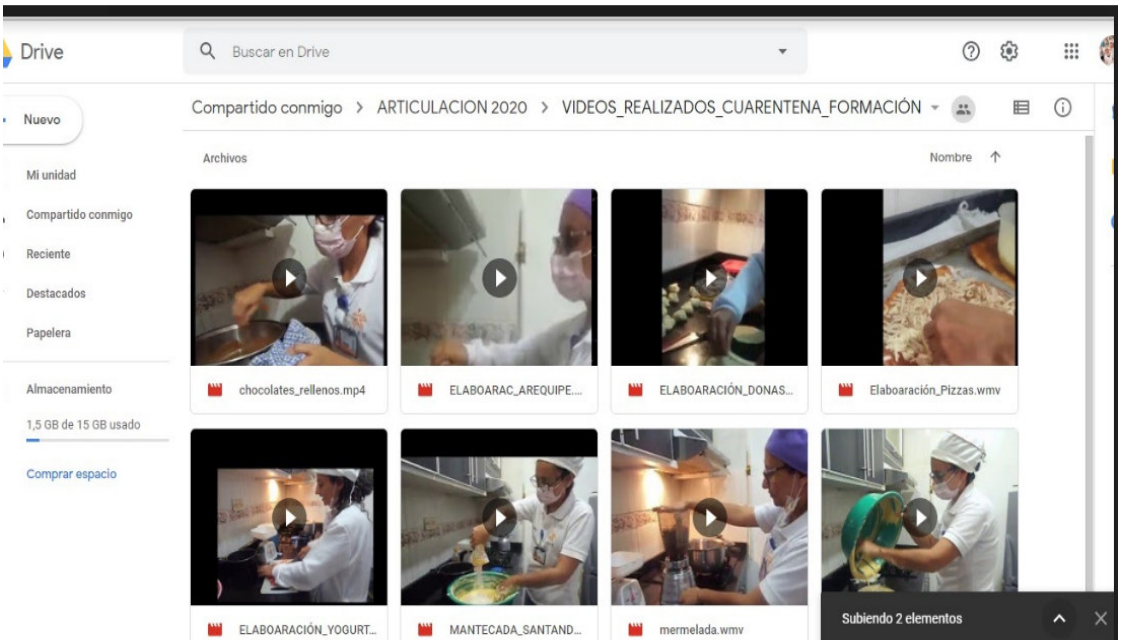
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DAE Y/O ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA
TI	1000493901	ANDREA PAOLA	SAENZ RESTREPO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530189 - 3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530186 - 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530187 - 4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD
TI	1001283678	MARLON ESTIBEN	CASAS RODRIGUEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	530188 - 1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DAE Y/O ESQUEMA DE ALIMENTACIÓN SANITARIA

EVIDENCIA 11

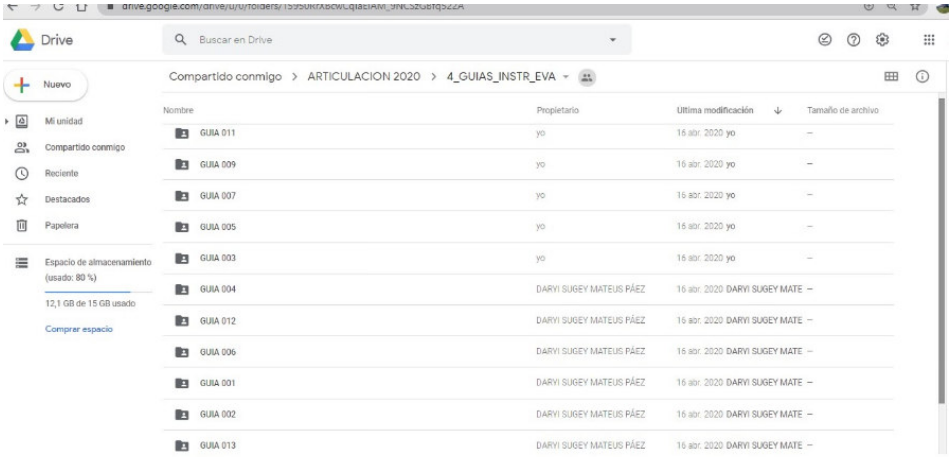
Actividades del mes de Septiembre programa de formación; técnico en procesamiento de frutas y hortalizas. Actividades virtuales del año 2020 (COLGADAS EN EL DRIVE) y plan de trabajo mes de AGOSTO

A. VIDEOS COLGADOS EN DRIVE, PARA APRENDICES

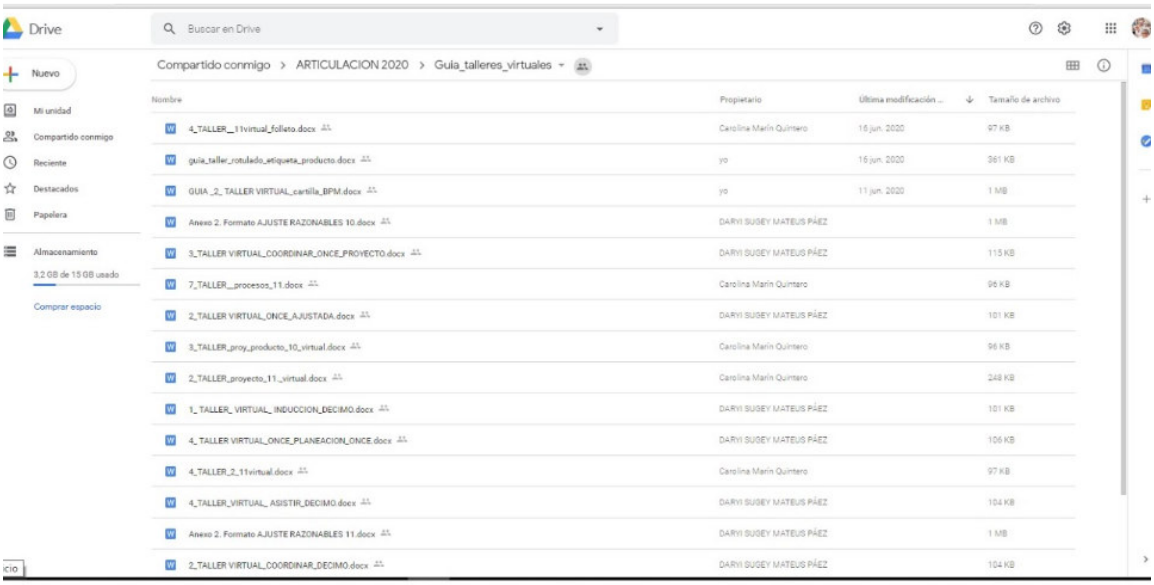




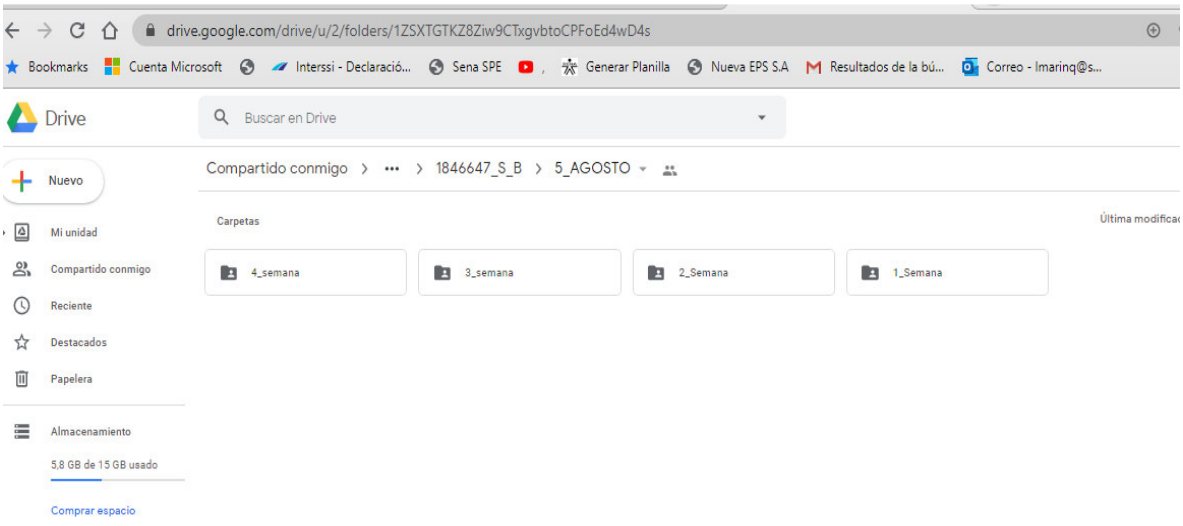
B. GUIAS COLGADAS EN DRIVE



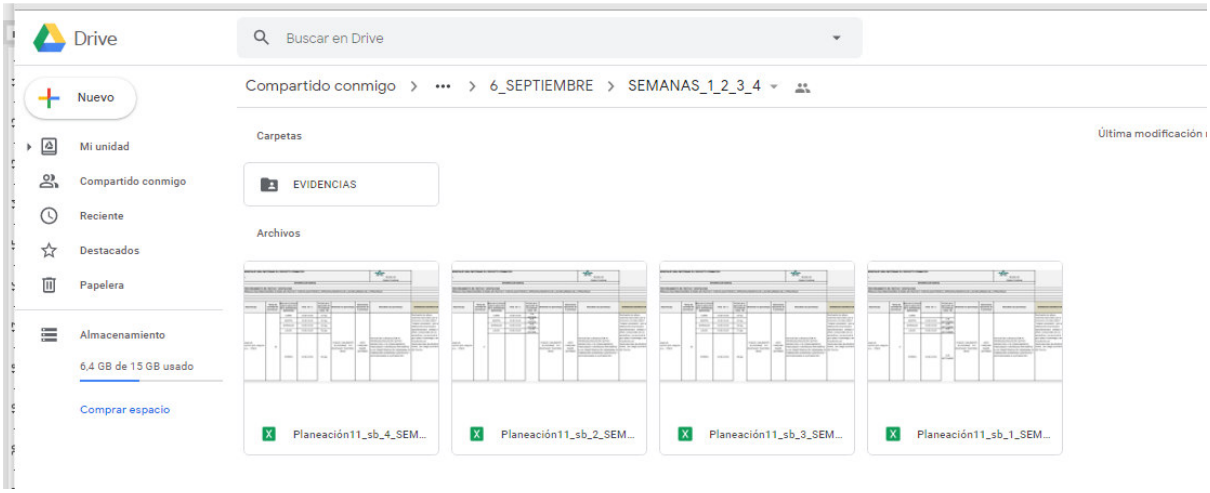
C. GUIAS TALLERES VIRTUALES COLGADAS EN DRIVE

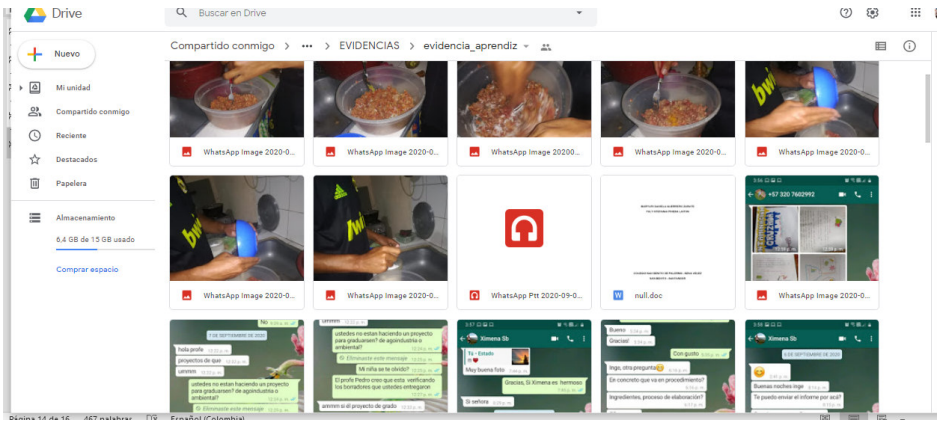


PLAN DE TRABAJO SEPTIEMBRE

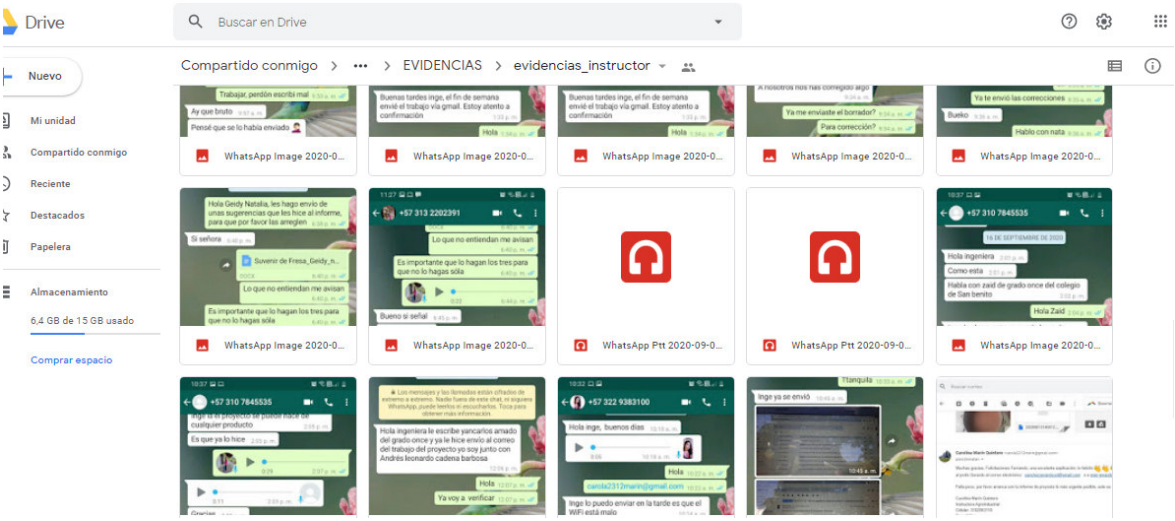


EVIDENCIAS APRENDICES COLGADAS EN EL DRIVER - PLAN DE TRABAJO





EVIDENCIAS INSTRUCTOR COLGADAS EN EL DRIVER - PLAN DE TRABAJO



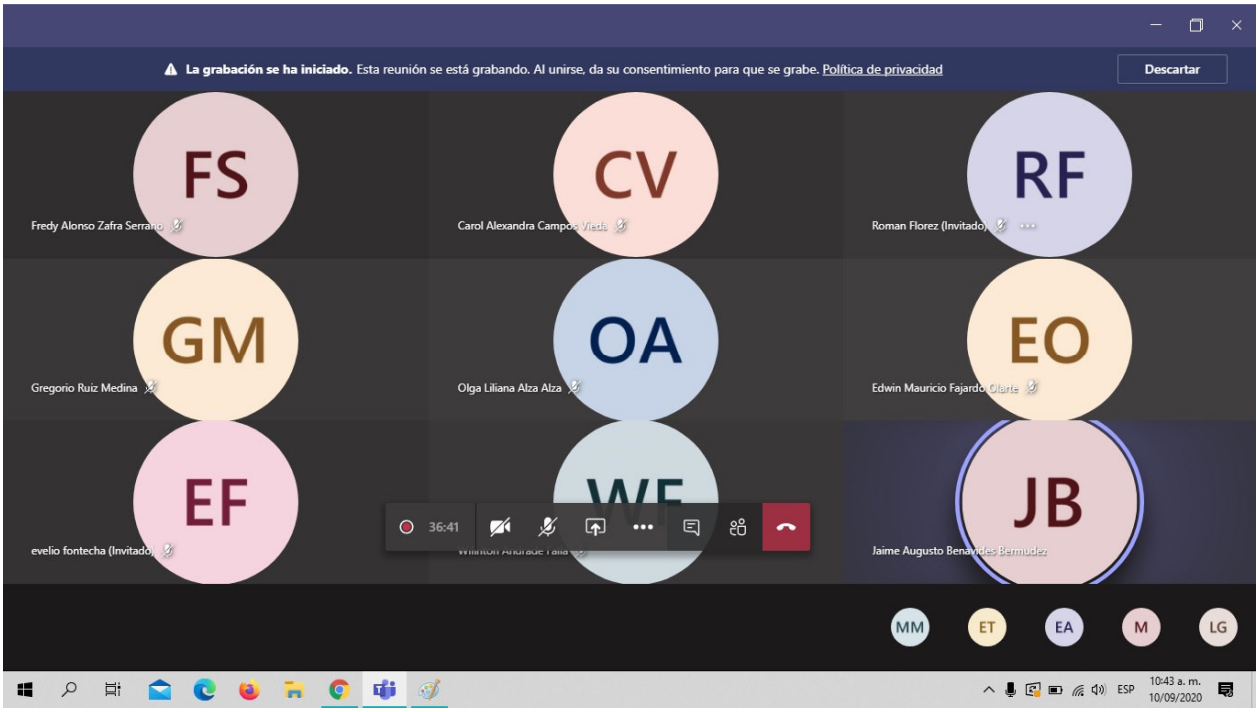
EVIDENCIA 12

Mes de Septiembre; Realización de las diferentes actividades como reuniones de grupo de trabajo de agroindustria, otros eventos de reunión para la FPI y reuniones vía Microsoft Teams, para la revisión vigilancia científico T. del centro, enfocados en agroindustria y trabajo en equipo con el grupo de Previos del centro CGAO

a. **VIGILANCIA CIENTÍFICO T. DEL CENTRO, ENFOCADOS EN AGROINDUSTRIA, FORMULACION PLAN TECNOLOGICO DEL CGAO**

Reuniones de grupo de trabajo en la revisión vigilancia científico T. del centro





b. Equipo de Trabajo de Vigilancia Científico- Tecnológica

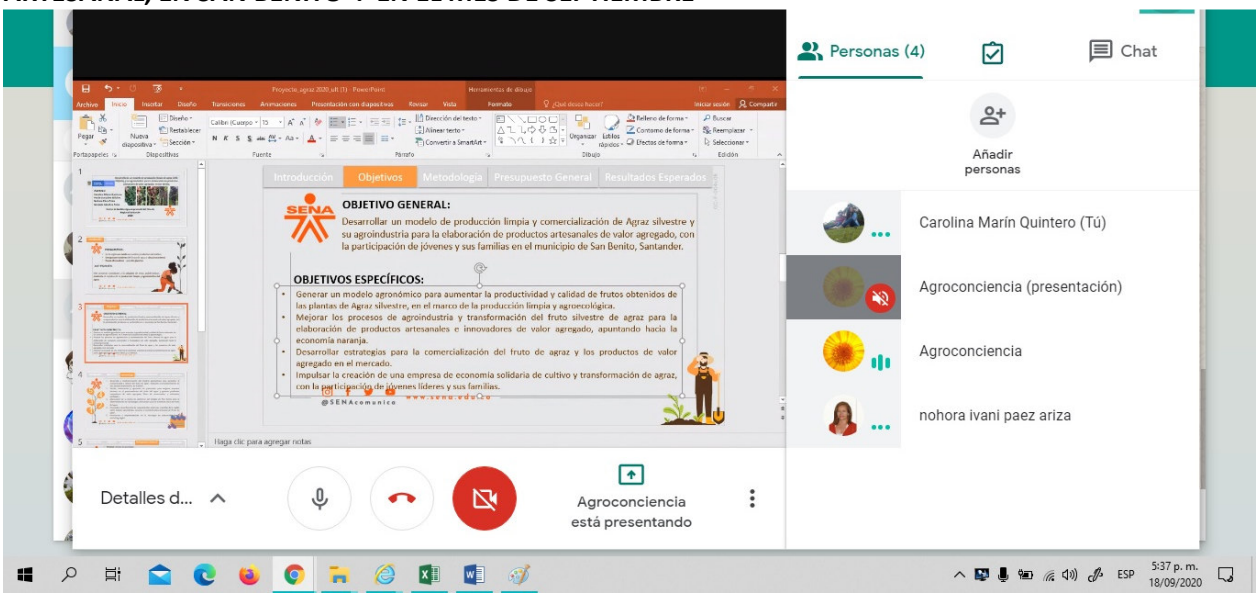


C) Trabajos a espertos en agroindustria en Equipo de trabajo vigilancia Científico- **Tecnológica Agroindustria- Septiembre**





D) PROYECTO PRESENTADO A SENNOVA CON NOMBRE: DESARROLLO DE UN MODELO DE PRODUCCIÓN LIMPIA DE AGRAZ (*VITIS TILIAEFOLIA*), PARA LA ELABORACIÓN DE LICOR, YOGURT Y MERMELADA ARTESANAL, EN SAN BENITO". EN EL MES DE SEPTIEMBRE



LEIDY CAROLINA MARIN QUINTERO
NOMBRE Y APELLIDO CONTRATISTA
C.C. 27983750
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327092