PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería,30 noviembre DE 2025

Señor (a)
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1_PCCNTR_8015457**
Instructor G20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2025

Referencia: Contrato No. **CO1_PCCNTR_8015457** del año 2025

ARGEMIRO PADILLA GOMEZ, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 78744358** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo 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.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **VEINTISIETE MILLONES DOCIENTOS NOVENTAMIL CUATROCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($27.290.431)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primero pago correspondiente al mes de Julio de 2025 por valor **CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVEMIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511);** b) cuatro (4) pagos iguales por los meses de agosto a noviembre de 2025 por valor **CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVEMIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511);**c) un pago por el mes de diciembre de 2025 por valor **CUATRO MILLONES DOCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE.($ 4.292.876)**

Plazo: Será hasta el **23** de **diciembre** de 2025.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.	Se planeo y ejecuto la formación profesional integral con la programación académica en cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao, en los municipios de ciénaga de oro ficha 3287273, 3353385 en puerto libertador y 3372749 en los córdobas	**Anexo 1** Guía de aprendizaje. Registro fotográfico. Diseño curricular
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoyó en la elaboración de guías de aprendizaje y demás formatos para la ejecución de las formaciones asignadas.	**Anexo 2** Guía de aprendizaje. Diseño curricular
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registraron juicios evaluativos acorde con los lineamientos institucionales en la ficha 3287273 en el municipio de ciénaga de oro	**Anexo 3** Aplicativo de Sofia plus Registro fotográfico
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución

	por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales.	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado).	Se aportaron los documentos requeridos para la cuenta como son: la Planilla Si Contratista debidamente diligenciada, todos los documentos en las carpetas GC y GF del mes de noviembre.	**Anexo 2 y 4** Guías de aprendizaje Planilla Si contratista. (Anexos Subidas en la carpeta GC y GF)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática.	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual.	Se suben los documentos soporte del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo con los lineamientos establecidos, carpetas GF y GC contractuales del mes.	verificación en la plataforma SECOP II

12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión -Terminación).	No aplica el mes de ejecución	No aplica el mes de ejecución
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atendió la solicitud del supervisor de Agendamiento de Viáticos y cuentas de cobros y reunión sobre control de horas ejecutadas	Agenda de desplazamiento del mes de octubre. • Cuenta de cobro mes de noviembre • Verificación en el Drive

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	**132025**	**TIERRALTA**	14-10-2025	14-10-2025
2.	**132025**	**TIERRALTA**	15-10-2025	15-10-2025
3.	**132025**	**TIERRALTA**	16-10-2025	16-10-2025
4.	**132025**	**TIERRALTA**	17-10-2025	17-10-2025
5.	**132025**	**TIERRALTA**	18-10-2025	18-10-2025

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, presento el pago detallado del sistema de seguridad Social de salud, pensión y ARL el No. **4626223687 de** la planilla SOI, correspondiente al mes de octubre del año 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (34) folios

Cordialmente,



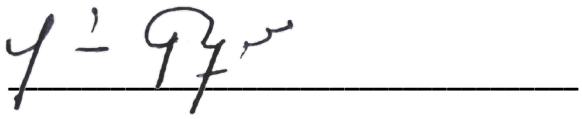
_____

ARGEMIRO PADILLA GOMEZ

C.C. 78.744.358

Contratista

Recibí a satisfacción:



JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS

SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1_PCCNTR_8015457**

INSTRUCTOR G 20

Centro de Comercio Industria y Turismo

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: formación en ficha 3287273 municipio de ciénaga de oro, programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.





Continuación anexo 1: formación en ficha 3353385 municipio de puerto libertador, programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.



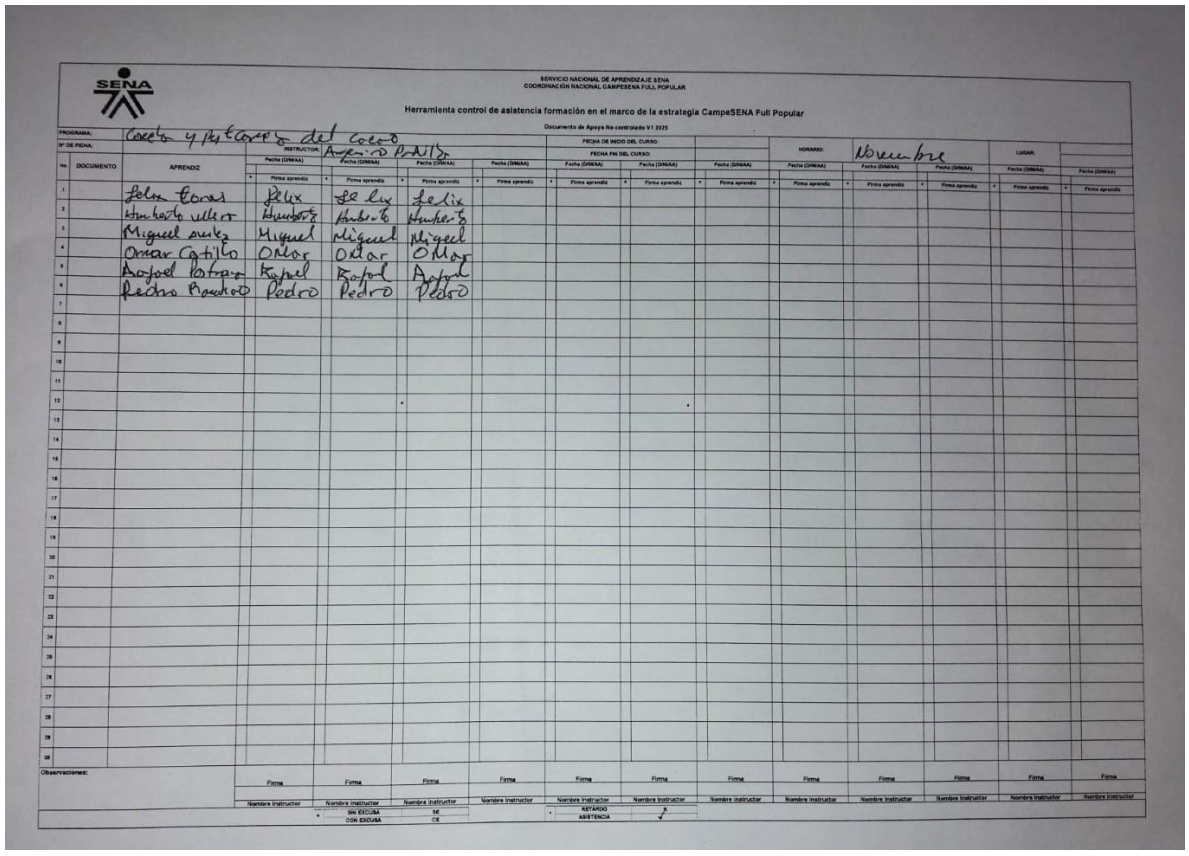


Continuación anexo 1: formación en ficha 3372749 municipio de los córdobas, programa de fortalecimiento en la cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.





Continuación anexo 1: listado de asistencia vereda el llano municipio de ciénaga de oro ficha 3287273



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Cocto y Mesones del cocoo
Nº DE FICHA:
INSTRUCTOR: Agenio Padilla
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:
HORARIO: Noviembre
LUGAR:

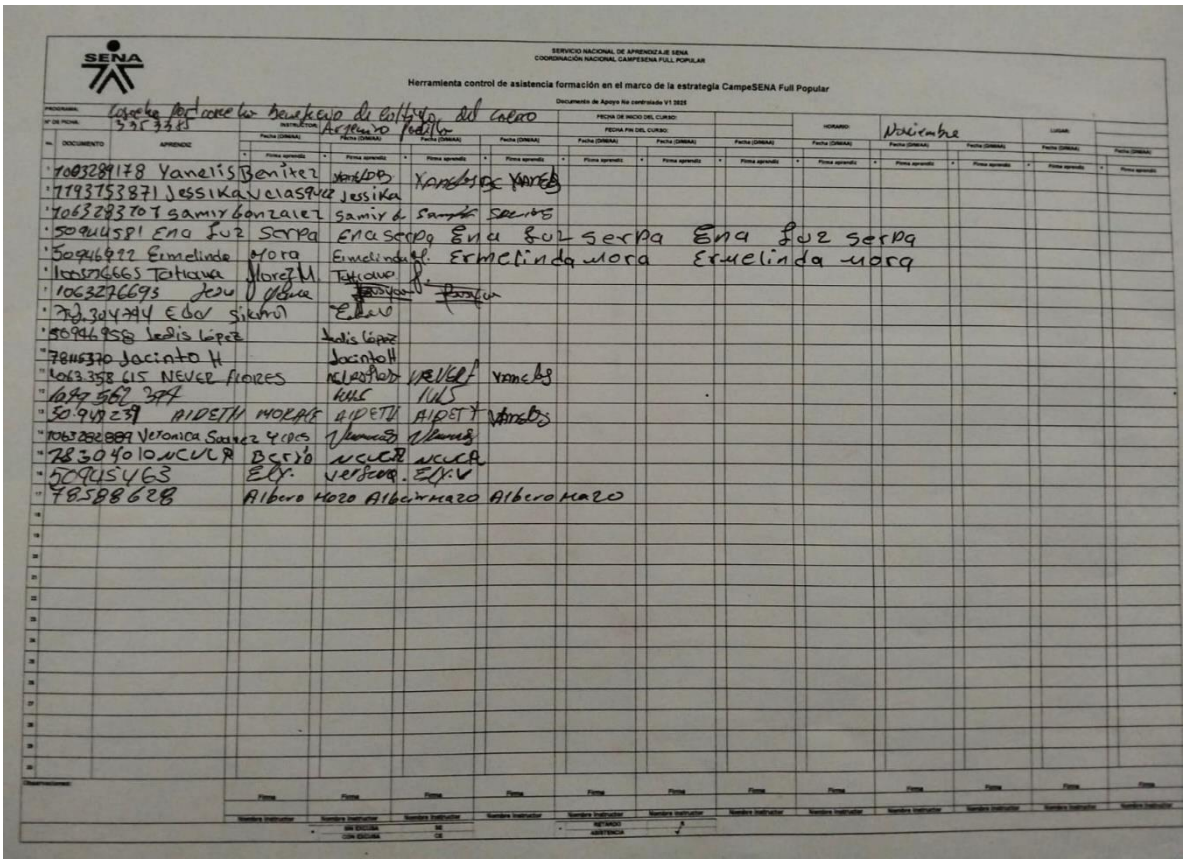
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz	Fecha (DIA/MES)	Firma aprendiz
1		Felix Corral	Felix	Felix	Felix	Felix														
2		Humberto ulloa	Humberto	Humberto	Humberto	Humberto														
3		Miguel ariza	Miguel	Miguel	Miguel	Miguel														
4		Omar Cotilo	Omar	Omar	Omar	Omar														
5		Rafael Potes	Rafael	Rafael	Rafael	Rafael														
6		Pedro Pacheco	Pedro	Pedro	Pedro	Pedro														
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
23																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
29																				
30																				

Observaciones:

	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor	Firma	Nombre instructor

	SIN EXCUSA	SE	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE	ASISTENCIA	✓

Continuación anexo 1: listado de asistencia vereda cadillo municipio de puerto libertador ficha 3353385



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

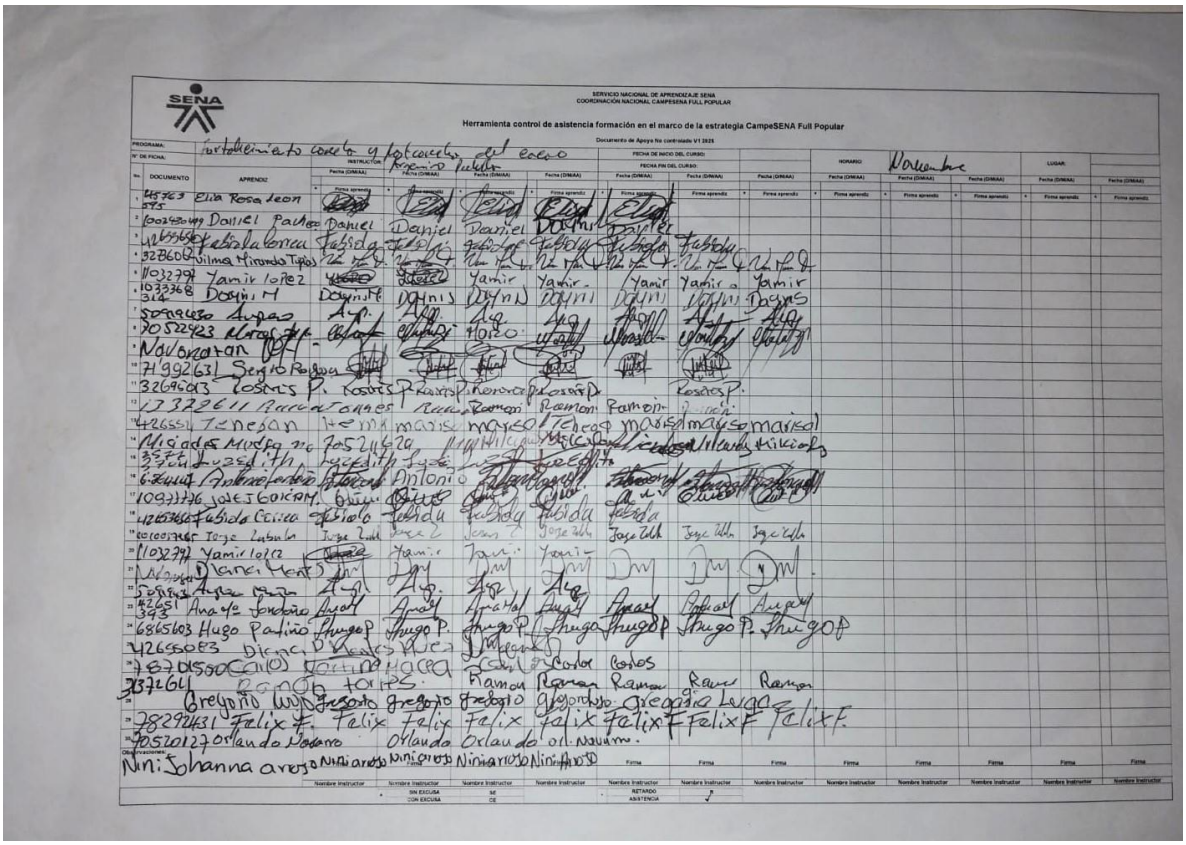
Documento de Apoyo No controlado V1 2025

	DOCUMENTO	APRENDIZ
1	1003289178	Yanelis Benitez
2	1193753871	Jessika Velasquez
3	1063293707	samir Gonzalez
4	50944581	Ena Luz Serpa
5	50946992	Ermelinda Mora
6	1003776665	Tatiana Mora
7	1063276695	Jesu
8	78.304.794	Edgar
9	50946958	Indis Lopez
10	7811370	Jacinto H
11	1063.358.615	NEVER FLORES
12	1097.567.377	
13	50.947.239	AIDETH MORALES
14	1063282889	Veronica Suarez Lopez
15	7830401	NCUCA
16	50945463	ELY.
17	78588628	Albeiro Mazo

Diciembre

Ena Luz Serpa
Ermelinda Mora
Albeiro Mazo

Continuación anexo 1: listado de asistencia vereda galilea municipio de los córdobas ficha 3372749



Obligación Contractual 2

Anexo 2: Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
76130565	COSECHA, POSTCOSECHA Y BENEFICIO DEL CULTIVO DE CACAO
VERSIÓN: 2	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 22/10/2012 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	200 horas
JUSTIFICACIÓN:	Colombia es un país con gran biodiversidad, vista como una oportunidad en su rol dentro del equilibrio ambiental, fuente de producción de alimentos y generadora de Seguridad Alimentaria para las regiones. El SENA ofrece el programa Cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao, que permite al sector productivo Agrícola Colombiano la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno, así mismo ofrecer a los emprendedores tecnologías actualizadas de propagación vegetal, manejo y conservación de suelos, siembra de cultivos, labores de mantenimiento, manejo integrado de cultivos.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270401058	PROYECTAR LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA REQUERIDA APLICANDO TÉCNICAS PARA EL MANEJO DE LA AGRICULTURA DE PRECISIÓN.

Continuación anexo 2: continuación de Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Recolectar el producto teniendo en cuenta sus características y las especificaciones técnicas de manipulación.
Acopiar el producto teniendo en cuenta especificaciones técnicas.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
ESTABLECER EL GRADO DE COSECHA DE LOS FRUTOS DE CACAO TENIENDO EN CUENTA LOS CRITERIOS TÉCNICOS, LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
REALIZAR RECOLECCIÓN Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD, NORMATIVIDAD VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
VERIFICAR LAS CONDICIONES DE COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
FISIOLOGÍA VEGETAL: CONCEPTO, RESPIRACIÓN, TRANSPIRACIÓN, MADUREZ, MADURACIÓN, ETILENO, CLIMATÉRICO, NO CLIMATÉRICO COSECHA: CONCEPTO, MÉTODOS, CARACTERÍSTICAS, APLICACIONES FRUTO: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS ACOPIO: CONCEPTO, CONDICIONES DEL SITIO, TIEMPO DE ACOPIO ÍNDICE DE COSECHA: CONCEPTO, MÉTODOS SUBJETIVOS, MÉTODOS OBJETIVOS MÉTODOS DE COSECHA, CICLO PRODUCTIVO, PARÁMETROS, TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS A COSECHAR EQUIPOS Y HERRAMIENTAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES DEL USUARIO, FICHAS TÉCNICAS EMPAQUES Y RECIPIENTES PARA COSECHA: TIPOS, ALISTAMIENTO, ALMACENAJE INSUMOS: CONCEPTO, TIPOS, ALMACENAMIENTO, DOSIFICACIÓN, MEZCLAS, COMPATIBILIDAD, PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE, ALMACENAR NORMATIVIDAD VIGENTE: TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA CADA PRODUCTO, INDUSTRIA DE ALIMENTOS, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES DE PROCEDIMIENTO: MANUAL OPERATIVO DE LA EMPRESA, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, MANUALES DE OPERACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL MÉTODOS DE CÁLCULO: CONCEPTOS, TIPOS, RENDIMIENTO DE OPERARIOS FORMATOS: MANEJO Y REGISTRO DE INFORMACIÓN
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
APLICAR LOS MANUALES TÉCNICOS DE MAQUINAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS CALIBRAR EQUIPOS, MAQUINARIA, HERRAMIENTAS NECESARIOS PARA LA COSECHA DEL CACAO OPERAR EQUIPOS PARA DETERMINACIÓN DE ÍNDICES DE MADUREZ DE COSECHA DE LOS FRUTOS DE CACAO LIMPIAR Y DESINFECTAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DOSIFICAR DESINFECTANTE, LUBRICANTES, COMBUSTIBLES SELECCIONAR ÍNDICES DE MADUREZ DE COSECHA PRÁCTICOS Y REPETIBLES

28/01/25 12:36 Página 2 de 7

Continuación anexo 2: continuación de Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

COSECHAR LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN ÍNDICES DE MADUREZ PREESTABLECIDOS MONITOREAR EL CULTIVO DE CACAO PARA EL DIAGNÓSTICO DE LOS GRADOS DE MADUREZ DE LOS FRUTOS. ALMACENAR LOS FRUTOS DE CACAO COSECHADOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, INSUMOS, EMPAQUES, RECIPIENTES DE COSECHA DISPONER LOS RESIDUOS DE LA COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DEL CACAO REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
SELECCIONA LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA COSECHA Y EL ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS TÉCNICOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA REALIZA EL MANTENIMIENTO LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON LOS MANUALES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE LA EMPRESA, NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL DETERMINA EL GRADO DE COSECHA DE LOS FRUTOS DE SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMAS DE CALIDAD COSECHA LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN RECOMENDACIÓN TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA ACOPIA LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y PROTOCOLOS DE LA EMPRESA ALMACENA EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON LOS MANUALES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE LA EMPRESA, NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES DE LAS CONDICIONES DE COSECHA Y ACOPIO DE LOS FRUTOS DE CACAO, SEGÚN PROTOCOLOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA O AFINES INGENIERO AGRÓNOMO; INGENIERO AGRÍCOLA
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC) FORMULACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL EL CULTIVO DE CACAO

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
270401059	ACONDICIONAR EL PRODUCTO TENIENDO EN CUENTA SUS CARACTERÍSTICAS Y PREFERENCIAS DEL CLIENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Clasificar el producto teniendo en cuenta las recomendaciones técnicas y los requerimientos del mercado.
Limpiar el producto cosechado cumpliendo las recomendaciones técnicas.

Continuación anexo 2: continuación de Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

Aplicar tratamientos de conservación al producto según requerimientos técnicos.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE
DESCRIPCIÓN
VERIFICAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CLASIFICACIÓN Y LOS TRATAMIENTOS PARA CONSERVACIÓN DE FRUTOS DE CACAO DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE
ALISTAR LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA CLASIFICACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO, DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CATALOGAR LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, NORMATIVIDAD VIGENTE, REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA Y EXPECTATIVAS DEL MERCADO ACTUAL
REGISTRAR LA INFORMACIÓN Y DATOS DEL PROCESO DE CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTOS DE CACAO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
REALIZAR EL BENEFICIO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y REQUERIMIENTO DE LA EMPRESA
3. CONOCIMIENTOS
3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS
FISIOLOGÍA Y SANIDAD DE FRUTOS DE CACAO: CARACTERÍSTICAS, MORFOLOGÍA, PROCESOS FISIOLÓGICOS, DAÑOS FÍSICOS Y BIOLÓGICOS, RIESGOS DE MANEJO FITOSANITARIO NORMATIVIDAD VIGENTE: TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA CADA PRODUCTO, BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, MANUALES DE PROCEDIMIENTO: MANUAL OPERATIVO DE LA EMPRESA, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, MANUALES DE OPERACIÓN, MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS: TIPOS, CARACTERÍSTICAS, MANUALES E INSTRUCTIVOS DE OPERACIÓN CLASIFICACIÓN DE FRUTOS DE CACAO: CONCEPTOS, IMPORTANCIA Y CRITERIOS TÉCNICOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTOS DE CACAO: CONCEPTOS, MÉTODOS, CONTAMINANTES, CLASES DE DESINFECTANTES, CONCENTRACIONES, EFICIENCIA Y USO HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL: ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PELIGROS Y RIESGOS PREPARACIÓN DE MEZCLAS: CONCEPTOS, CONCENTRACIONES, SOLUCIONES TRATAMIENTO CUARENTENARIO: PLAGAS, PROCEDIMIENTOS, TEMPERATURA, UNIDADES DE MEDIDA FORMATOS Y REGISTROS: ELABORACIÓN Y DILIGENCIAMIENTO, TIPOS, IMPORTANCIA, USOS, SEGURIDAD
3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO
ALISTAR LAS INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO DE CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO MANIPULAR LOS FRUTOS DEL CULTIVO DE CACAO UTILIZANDO LOS IMPLEMENTOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL APLICANDO LOS PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO CLASIFICAR LOS FRUTOS DE CACAO CONSERVAR LOS FRUTOS DE CACAO VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LOS FRUTOS DE CACAO CLASIFICADO Y CONSERVADO DISPONER LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DEL PROCESO DE CLASIFICACIÓN Y

Continuación anexo 2: continuación de Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO REGISTRAR LAS OPERACIONES DE CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PREPARA LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS MATERIA PRIMA E INSUMOS LA CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS FRUTOS DE CACAO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE CLASIFICA LOS FRUTOS DE CACAO SEGÚN ESTÁNDARES INTERNOS DE LA EMPRESA O EXTERNOS DEL MERCADO. CONSERVA LOS FRUTOS DE CACAO BENEFICIADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS, REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE PRESENTA LOS REGISTROS DE LAS VERIFICACIONES Y PROCESOS DE LOS FRUTOS DE CACAO CLASIFICADOS, BENEFICIADOS Y CONSERVADOS EN LOS FORMATOS DE LA EMPRESA DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA
5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA O AFINES INGENIERO AGRÓNOMO; INGENIERO AGRÍCOLA
Competencias mínimas	FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS TRABAJAR EN EQUIPO ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DELA FORMACIÓN. MANEJO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC) FORMULACIÓN, EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
Experiencia laboral y/o especialización	MÍNIMO 24 MESES DE VINCULACIÓN LABORAL EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE CACAO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	OLGA LUCIA CERÓN	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	19/10/2012

28/01/25 12:36 Página 5 de 7

Continuación anexo 2: continuación de Diseño curricular del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

Responsable del diseño	JAVIER CALDERON	INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	19/10/2012
Responsable del diseño	OLGA VICTORIA CELIS	ASESORA PEDAGÓGICA DISEÑO	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	19/10/2012
Responsable del diseño	NIYIRETH ORTIZ OVIEDO	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA. REGIONAL TOLIMA	19/10/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA	COORDINADOR ACADEMICO	null. REGIONAL CESAR	19/10/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	19/10/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	19/10/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CESAR	22/10/2012
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	null. REGIONAL CESAR	22/10/2012
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	19/10/2012
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		null. REGIONAL CESAR	22/10/2012

28/01/25 12:36 Página 6 de 7

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao
- Código del Programa de Formación: 76130565
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: proyectar la producción agrícola requerida aplicando técnicas para el manejo de la agricultura de precisión.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    1. establecer el grado de cosecha de los frutos de cacao teniendo en cuenta los criterios técnicos, los requerimientos del mercado y la normatividad vigente.
    2. registrar la información de la recolección y acopio de los frutos de cacao según requerimientos técnicos y procedimientos de la empresa.
    3. realizar recolección y acopio de los frutos de cacao según parámetros de calidad, normatividad vigente y procedimientos de la empresa.
    4. verificar las condiciones de cosecha y acopio de los frutos de cacao siguiendo los procedimientos de la empresa.

Duración de la Guía:100 Horas

2. PRESENTACIÓN

Cordial saludo a todos ustedes de parte del SENA, del subdirector y mía, sean bienvenidos. La guía de aprendizaje corresponde a un recurso metodológico que ofrece al aprendiz los Conocimientos específicos de los procesos necesarios para llevar a cabo el inicio, el saber, conocer y descubrir de la cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao . La ejecución de la competencia será realizada interactuando en el ambiente de aprendizaje con el tutor ejecutando actividades didácticas que lleven a conocer al aprendiz los principios y criterios técnicos de la recolección del cacao.

Que un equipo de profesionales calificados, los orientamos para su formación en conocimientos y habilidades para que se desarrollen en la formación del programa de cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao Nuestra institución centra su formación en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, trabajo colaborativo y participativo.

Mediante la realización de las actividades propuestas en esta guía de aprendizaje, usted tendrá la oportunidad de desarrollar una visión integral del cultivo de la cosecha y postcosecha, de manera que pueda identificar otros similares, elaborar y evaluar su cultivo.

Dada esta premisa y el contexto de la presente guía, al finalizar esta etapa, usted estará en capacidad de realizar una contextualización de su entorno,realizar un beneficio que le aporte valor agregago a su producto, generar ideas de cambio enfoncadas al fortalecimiento de la cultura cacaotera.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

realizaremos una oración que será llevada a cabo por el instructor o alguno de los aprendices, posteriormente se realizará una presentación y una dinámica de integración. Posteriormente Se efectuarán consultas de Materiales impresos y en páginas web sobre maquinas equipos y herramientas,desinfección de estas,como encontrar el índice de madurez evaluación y monitoreo que el instructor aportará y se responderán los siguientes interrogantes.

porque son importantes escoger bien el periodo de cosecha,el índice de madurez? ¿cuál es la diferencia entre la recolección tradicional y una recolección tecnica?

Actividades de Reflexión inicial:

En equipos de trabajo conformado por instructores desarrollar la siguiente sopa de letras, conceptos básicos de cosecha y postcosecha

cosecha de cacao

C	R	M	H	P	T	J	E	H	C	E	S	U	Z
R	V	A	M	P	H	G	T	E	O	N	U	T	T
E	V	R	F	P	C	S	V	R	E	F	P	Q	B
G	F	Q	I	O	O	Q	G	R	E	E	Y	P	E
I	R	U	S	S	S	O	C	A	M	R	E	L	N
S	U	E	I	T	E	K	A	M	P	M	O	A	E
T	T	S	O	C	C	S	C	I	A	E	U	G	F
R	O	I	L	O	H	N	O	E	Q	D	I	A	I
O	S	N	O	S	A	O	P	N	U	A	P	S	C
S	T	A	G	E	E	R	I	T	E	D	O	A	I
X	V	S	I	C	H	M	O	A	S	E	S	E	O
E	I	J	A	H	J	A	W	S	O	S	B	R	S
N	P	V	M	A	M	S	G	F	P	H	W	L	M
K	J	P	B	V	A	M	B	I	E	N	T	E	I

Las palabras pueden estar ocultas horizontalmente, verticalmente o diagonalmente.

acopio
beneficios
empaques
epp
fisiologia
herramientas
normas
postcosecha
ambiente
cosecha
enfermedades
equipos
frutos
marquesinas
plagas
registros

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Instrucciones: Registre su nombre o grupo

Resuelva la sopa de letra en el menor tiempo posible

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

En las actividades planteadas se trataran temas relacionados con la cosecha de mazorcas de cacao de acuerdo a criterios técnicos de calidad
La cosecha inicia cuando la mazorca está madura lo que ocurre en un período de 5 a 6 meses de edad. La mazorca presenta cambio de pigmentación, de verde pasa al amarillo o al rojo y otros similares al amarillo anaranjado fuerte o pálido. Se recomienda la cosecha solamente de frutos maduros, cada 15 días en épocas de cosecha y cada 20 o 25 días en épocas de baja producción
Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, estudiar todos los materiales de apoyo suministrados por el instructor y realizar consultas que te permitan enriquecer tus conocimientos

Reflexione sobre la siguiente pregunta:

- ¿Por que se deben separar las mazorcas que se encuentren sanas de las que se encuentren enfermas, para brindar tratos separados.?
- ¿Cómo identificas una mazorca sana, cuales son sus caracteristicas?
- ¿ Cómo identificas una mazorca que se encuentra enferma, cuales son sus caracteristicas?
- ¿Cual es el manejo fitosanitario que se debe dar al momento de cosechar el producto?
- ¿Cuál son las ventajas de realizar correcciones en la recolección de los frutos de cacao según los requerimientos tecnicos?.
- ¿Cuál so las características que deben cumplir las herramientas utilizadas para la recolección de los frutos?

Entregable en 15 dias las respuestas.

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

Evidencia de Conocimiento: Cuestionario

Al momento de la cosecha se recomienda no jalar las mazorcas con las manos puesto que puede dañar el tronco desfavoreciendo las cosechas futuras. Un manejo adecuado de la cosecha facilitará la obtención de un grano de calidad. En esta etapa se debe separar los frutos según estado de madurez y tamaño, las mazorcas enfermas o dañadas no se cosechan junto con los frutos sanos

Para el desarrollo de esta actividad de aprendizaje el aprendiz deberá afianzar sus conocimientos en base al material de apoyo suministrado por el instructor aparte de las consultas propias en internet asi mismo se agregan unos link donde podras ver y leer un documento.

GFPI-F-135 V01

https://www.youtube.com/watch?v=JMZfRjuTVr4
https://www.youtube.com/watch?v=7u8cLYY3hks

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Para el desarollo del presente **cuestionario** se deben puntualizar los temas relevantes a reforzar durante el desarrollo de la competencia.

1. ¿Defina con sus propias palabra la importancia de realizar una buenas labores culturales al momento de cosechar en el cultivo de cacao?
2. ¿Enumere los tipos mazorcas que podemos recolectar según su color?
3. ¿Esplique con sus propias palabras la identificación de los colores de cada mazorca?
4. ¿Explique los Peligros que corre el cultivo si le damos un mal manejo en la recolección de sus frutos ?
5. ¿Explique Las condiciones que deben cumplir las herramientas que se utilizan durante la recolección de los frutos ?

Para desarrollar y enviar esta actividad tome una **foto al cuestionario** desarrollado y atravez de wathsapp envíeselo a su instructor.si tienes el aplicativo de escáner en tu teléfono la escaneas y la envias via correo electronico.

Haga una portada donde identifique sus nombres completos ,el programa de formación,la competencia y su resultado de aprendizaje a desarrollar,con el fin que su instructor pueda identificar el aprendiz y colocar su respectiva nota individual.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización). Actividades de apropiación del conocimiento.

Evidencia de Desempeño:

Para el desarrollo de la presente actividad de aprendizaje el aprendiz deberá afianzar sus conocimientos en base al material de apoyo, referencias bibliográficas suministrado por el instructor aparte de las consultas propias en internet así mismo se agregan unos link de consulta:

http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/01/Estrada_et_al_Guia_Tecnica_Cacao.pdf

En esta actividad, el aprendiz debe hacer un video con su celular, iniciando con su presentación: nombre completo,programa de formación Municipio y/o vereda, luego continua con los puntos a tratar:

Realice un recuento con tus propias palabras sobre una vivencia que hallas tenido al realizar la recolección de frutos en el cultivo de cacao y menciona cada paso a seguir según las recomendaciones tecnicas y procedimentos de la empresa donde nos puedas contar que aprendistes de esa actividad y que enseñanza obtuvistes.Sino has tenido la experiencia señala lo que se debe tener en cuenta para la recolección y cosecha de cacao.

Una vez finalice la evidencia envíe al instructor el archivo (video) a través del correo, whatsapp personal, grupo.

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

Evidencia de producto: Registro de la información de campo.

Visita a cultivos tecnificados

GFPI-F-135 V01

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

se realizará con los aprendices donde se observa la forma en donde se está escogiendo los frutos su índice de cosecha,la disposición final de los frutos ,su tratamiento: El aprendiz observa la forma de recolección,secado,desleche,limpieza , insumos, empaques, recipientes de cosecha.
posteriormente entregará un informe de la visita en grupo de 4 aprendices.

Trabajo escrito y exposición en PowerPoint.

en grupo de 4 aprendices buscarán información sobre los siguientes temas y realizarán una presentación en PowerPoint y si no en cartulina o papel periódico

- clasificación de frutos de cacao: conceptos, importancia y criterios técnicos limpieza y desinfección de frutos de cacao: conceptos, métodos, contaminantes.
- seleccionar índices de madurez de cosecha prácticos y repetibles.
- monitorear el cultivo de cacao para el diagnóstico de los grados de madurez de los frutos.
- almacenar los frutos de cacao cosechados, equipos, herramientas, insumos, empaques,recipientes de cosecha
-

taller teórico-práctico

Todos los encuentros tendremos un componente práctico que realizaremos después del componente teórico en el cual evidenciamos los siguientes procedimientos:

- cosechar el material vegetal
- documentar el procedimiento de selección y tratamiento del la cosecha
- monitorear actividades de cosecha y poscosecha
- documentar fallas en los procedimientos de cosecha
- determinar las acciones de mejora para dar solución a las fallas y novedades encontradas.
- controlar las condiciones de funcionamiento en máquinas, equipos e implementos intervenidos
- elaborar informe del manejo de novedades y fallas

informe escrito y sustentado

El aprendiz entrega evidencias de visitas a cultivos, campo e informe de las actividades de cosecha y poscosecha según parámetros técnicos y agronómicos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	Inspecciona el lote de cultivo para la identificación del grado	Test de Evaluación

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

Solución de preguntas **Evidencias de Desempeño:** Observación del desarrollo de actividad expositiva **Evidencias de Producto:** trabajpo escrito y sustentado	de madurez de frutos según recomendación técnica	Lista de chequeo Lista de verificación. observación de las competencias en el aprendiz y sus habilidades.

5. GLOSARIO DE TÈRMINOS

Cosechar: En agricultura la cosecha se basa en la recolección de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros

Madurez Fisiológica: Se refiere a la etapa del desarrollo de la fruta u hortaliza en que se ha producido el máximo crecimiento y maduración.

Desinfección: Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes

Recolección: Puede referirse a recogida de los frutos, semillas u hortalizas de los campos en la época del año en que están maduros.

Fruto: Parte de la planta en que se transforma el ovario de la flor después de la fecundación; contiene las semillas y se separa de la planta cuando está madura.

Renovación: Consiste en reemplazar todos los árboles de la parcela por nuevo material, lo cual se debe hacer por áreas o por hileras para no afectar la economía del productor, comenzando por las áreas más vacías, casi sin plantas.

Sostenibilidad ambiental: mantener en equilibrio el medio ambiente, sin causar daños al entorno, en el caso agrícola al agro ecosistema o conjunto de elementos que hacen parte de la agricultura ecológica.

Residuos orgánicos: partes o desechos biodegradables vegetales, animales, cartón y/o papel.

Elementos tóxicos: elementos perjudiciales para el hombre y el medio ambiente.

Nemátodos: nematelmintos o gusanos de cuerpo cilíndrico que tienen aparato digestivo completo.

Hongos: vegetales que se reproducen por esporas.

Insectos: artrópodos de respiración traqueal, poseen tórax, abdomen y cabeza con un par de antenas y tres pares patas.

Pestes: se refiere a aquellas enfermedades o amenazas que causan mortandad.

pH: coeficiente de acidez o basicidad (alcalinidad).

Fermentación: acción de fermentar (proceso químico por la acción de un fermento).

Patógenos: elementos y medios que originan y desarrollan enfermedades.

Quelatos: es un cuerpo químico capaz de fijar cationes metálicos o cargas positivas metálicas y así formar un cuerpo con estabilidad.

Nitratos: sal o éster del ácido nítrico.

conservación de suelos: es un conjunto de prácticas aplicadas para promover el uso sustentable del suelo.

trazado: orientar los surcos en sentido contrario a la dirección de la pendiente, para evitar problemas de erosión de suelo

Ahoyado: realizar huecos en el suelo para el buen desarrollo radicular

sustrato: es un estrato que subyace a otro y sobre el cual está en condiciones de ejercer algún tipo de influencia.

fertilización: es cualquier tipo de sustancia orgánica o inorgánica que contiene nutrientes en formas asimilables por las plantas, para mantener o incrementar el contenido de estos elementos en el suelo, mejorar la calidad del sustrato a nivel nutricional, estimular el crecimiento vegetativo de las plantas, etc. Ejemplos naturales o ecológicos de abono se encuentran tanto en el clásico estiércol, mezclado con los desechos de la agricultura como el forraje, o en el guano formado por los excrementos de las aves (por ejemplo de corral, como el de la gallina).

buenas prácticas agroecológicas: son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Como cosechar cacao https://www.youtube.com/watch?v=JMZfRjuTVr4
- Cosecha y Poscosecha del cacao https://www.youtube.com/watch?v=7u8cLYY3hks
- Guia tecnica del cultivo de cacao http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/01/estrada_et_al_guia_tecnica_cacao.pdf

https://www.agrohuerto.com/ventajas-de-tener-un-huerto-en-casa/

Continuación anexo 2: Guía de aprendizaje del programa de cosecha postcosecha y beneficio del cultivo del cacao.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	alvaro j. roqueme vega gledy l. marrugo benedetty ana g. vasquez negrete ismael s. mosquera pereira mario a. gómez teheran jose luis paez montalvo arcelio j. noriega rincon luis miguel peña zapa	Instructor	Centro agropecuario y de biotecnología el porvenir	01/04/2020

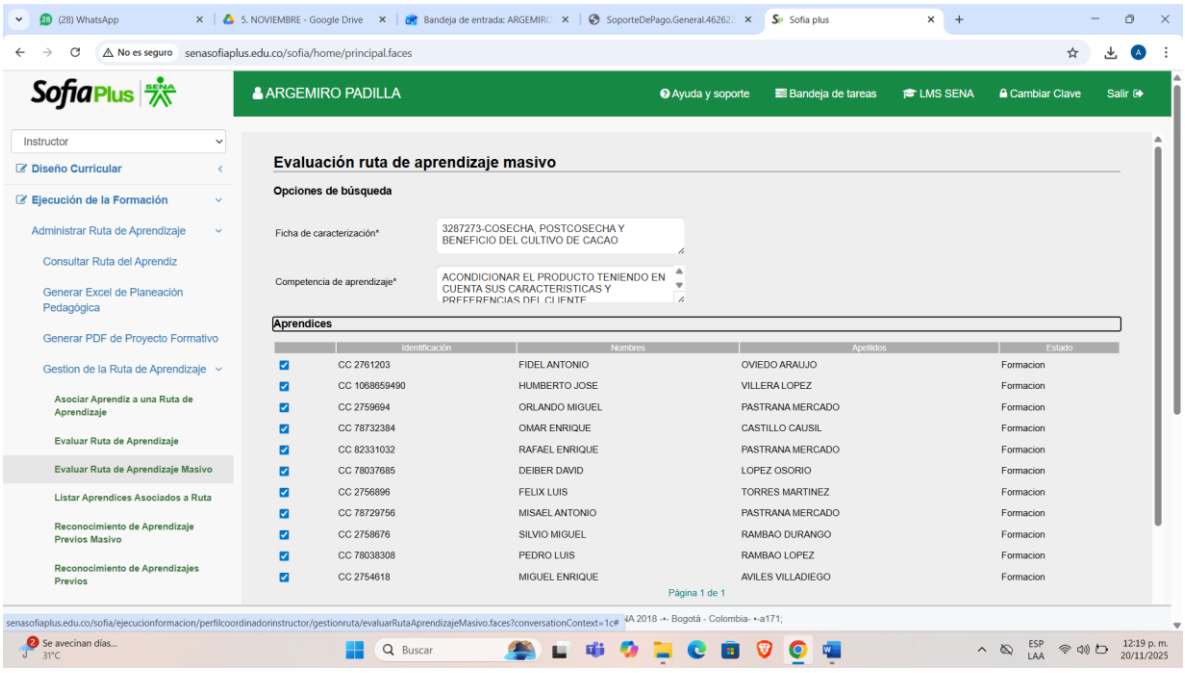
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	ARGEMIRO PADILLA GOMEZ	INSTRUCTOR	CCIT,REGIONAL CORDOBA	JULIO 2025	ACTUALIZACION

GFPI-F-135 V01

Obligación Contractual 3

Anexo 3: Juicios de aprendizaje de la ficha 3287273 cosecha postcosecha y recolección en el cultivo del cacao en el municipio de ciénaga de oro.



Obligación Contractual 14

Anexo 5: Se atendió la solicitud del supervisor de Agendamiento de Viáticos y cuentas de cobros

B	C	D	E	F	G	H	I	J	K

	Versión: 04
	Código: GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					11/8/2025			
NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN			
ARGEMIRO PADILLA GOMEZ					Tipo:	C.C.	No.	78.744.358
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR. 8015457	AÑO	2025	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	23	12	2025
OBJETO CONTRACTUAL:	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Córdoba				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la	JORGE HERNANDEZ GUERRA				CARGO	SUBDIRECTOR DE CENTRO		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANOS				CARGO	INSTRUCTOR G20		
INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	MONTERÍA - TIERRALTA - MONTERÍA							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Córdoba				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Córdoba		ENTIDAD O EMPRESA:	CAMPESENA		CONTACTO		

Continuación anexo 5:

FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	14 15 16 17 18	10	2025	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**	14 15 16 17 18	10	2025
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	impartir formación integral profesional del programa CAMPESENA mes de OCTUBRE						
OBLIGACIONES DEL CONTRATO							
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral.						
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados						
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.						
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje.						
OBSERVACION: CUENTA DE AHORROS #055048845333449 9 DE DAVIVIENDA							
AGENDA							
ACTIVIDADES ((Deberá contener información detallada de las tareas a realizar dia a dia)							
Desplazamientos ruta de ida y regreso: Monteria - TIERRALTA- Monteria Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación del programa CAMPESENA, cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao					14	10	2025
Desplazamientos ruta de ida y regreso: Monteria - TIERRALTA- Monteria Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación del programa CAMPESENA, cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao					15	10	2025
Desplazamientos ruta de ida y regreso: Monteria - TIERRALTA- Monteria Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación del programa CAMPESENA, cosecha, postcosecha y beneficio					16	10	2025

Continuación anexo 5:

Desplazamientos ruta de ida y regreso: Monteria - TIERRALTA- Monteria Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación del programa CAMPESENA, cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao	17	10	2025
Desplazamientos ruta de ida y regreso: Monteria - TIERRALTA- Monteria Medio de transporte: terrestre Actividades a ejecutar: Impartir formación del programa CAMPESENA, cosecha, postcosecha y beneficio del cultivo de cacao	18	10	2025

FIRMA ORDENADOR DE GASTO:	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :**	**FIRMA DEL CONTRATISTA:**
Nombres y Apellidos: JORGE HERNANDEZ GUERRA	**Nombres y Apellidos: JOSE ANASTACIO RESTREPO CASTELLANOS**	
Cargo: Subdirector de Centro	**Cargo: Intructor G20**	**Nombres y Apellidos: ARGEMIRO PADILLA GOMEZ**