PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira, 3 de NOVIEMBRE 2020

Señor (a)
Natalia Marulanda Mendez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1PCCNTR 1652136**
Coordinadora Academica
Centro Atencion Sector Agropecuario
Pereira

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

Referencia: No CO1PCCNTR 1652136 del 2020
Carlos Alberto Robles Garzon, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80415266 de Usaquen, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: Copiar el texto de la minuta del contrato.

El valor total del presente contrato asciende a la suma de DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($19.872.000). COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cinco (5) pagos iguales por los meses de julio a diciembre del año 2020, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. ($3.680.000) cada uno. b) Un último pago correspondiente a Doce (12) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($1.472.000); con un promedio mensual de 160 horas, actividades que serán previamente coordinadas con el supervisor y que deben ser sustentadas en el informe mensual de actividades, para efecto de autorizar el pago de honorarios. En caso de no prestar el servicio por las 160 horas, el valor se cancelará de manera proporcional a las horas realmente impartidas, de conformidad con la programación de la entidad y el informe mensual de actividades, debidamente aprobado por el supervisor; pagos que se efectuarán con corte al día treinta (30) de cada mes. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General; **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. **PARÁGRAFO TERCERO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el contratista debe presentar la certificación expedida por el supervisor del contrato de cumplimiento y la certificación de

pago de aportes al sistema general de salud, pensión y riesgos laborales, así como el informe de ejecución, la planilla de pago y los demás documentos necesarios para el pago.
Plazo: Será hasta el (12) de Diciembre) de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor y/o tutor virtual en los programas de formación profesional integral en el nivel y modalidad que le sea asignada en el Centro de Atención Sector Agropecuario de la Regional Risaralda, para la vigencia 2020.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participacipar en la planeación de los procesos formativos del área de alimentos,de acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la coordinación nacional de emprendimiento.	Colaboración con el equipo de Agroindustria SER para desarrollo de las guias de los programas de alimentos y de las fichas matriculadas	Guías de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación, listas de chequeo. de las fichas de Agroindustria a mi nombre: (2148837, 2152078) y 2155554 para los programas Emprendedor en transformación platano y Emprendedor en transformación de frutas y verduras y Emprendedor en transformación de caña panelera, para los municipios de Apia, Pereiray la Virginia, respectivamente.
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas alas condiciones locales, en emprendimiento,.debidamente costeados y con actividades definidas en el marco y uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender	Se descargan los proyectos hijos de agroindustria del año 2019 del programa SER . Donde se encuentran aprobados y publicados.	se estructuran los proyectos Agroindustria 2020 para las Fichas 2148837 – 2152078 – 2155554 donde se encuentran subidos a la plataforma sofia

	haciendo, priorizando el uso de los materiales de formación.		plus con los siguientes códigos: Emprendedor en transformación caña panelera cod 2109822 de sofia plus. Emprendedor en trasformación de platano cod. 2112417 de sofia plus. Emprendedor en transformación de frutas y verduras cod 2112308 de sofia plus.
3	Ejecutar las acciones de formacion haciendo uso de la estrategia pedagógica de formación por proyectos de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa Ser.	Actividades realizadas de 1 al 31 de octubre 2020. Se realiza sesiones de formación no presencial teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje. En los tres municipios. Se realizaron practicas de Agroindustria en los tres municipios en línea.Por la plataforma Meet.	Proyectos formativos estructurados para las fichas 2148837,2152078 y 2155554 aprobados y publicados
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho dias hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica por este periodo	No aplica para este periodo
5	Reportar y sistematizar las actividades,acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual ,en los diferentes sistemas,plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades especificas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Se comienza la sistematización de la información de los grupos de las fichas 2148837, 2152078 y 2155554 en el sistema Sofia Plus. Se realizo las Rutas de los tres grupos y se asocio	Sistematización Fichas 2148837, 2152078 y 2155554 en el sistema Sofia Plus.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias	Pendiente de convocatoria ya que posseo disposición para	No aplica para este periodo

	institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de Centro.	trabajar en equipo y lograr un objetivo conjunto.	
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	No aplica por este periodo	No aplica para este periodo
8	Realizar y-o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Publica de empleo del SENA, de los Aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, asi como los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, asi como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	No aplica por este periodo	No aplica
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación minima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa ala salida en en el marco de su objeto contractual.	No aplica	No aplica
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la coordinación nacional de emprendimiento.	Pendiente de convocatoria; dispuesto a participar activamente con el equipo	No aplica
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades a. Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado b. proyecto	Se recepcionan 3 correo de administración educativa de Alexandra Valencia Carmona donde se confirma que las tres fichas que envié han sido matriculadas y se verifica en Sofia Plus rol Usuario Sena ítem Inscripción si cada uno	Correos de administración educativa del donde se evidencia por parte de Alexandra Valencia Carmona el estado de los

	formativo aprobado c. Ruta de aprendizaje creada d. aprendices Asociados ala ruta e. Registro de juicios evaluativos evidenciando el resultado de aprendizaje. Comunicando al coordinador Academico oportunamente anomalías , inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	de los aprendices aparece en estado matriculado. Los proyectos se encuentran aprobados y publicados	aprendices como matriculados.
	Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo, de acuerdo a las metas asignadas.	Se realiza entrega de materiales de formación para los grupos de las fichas 214837, 2152078, 2155554	Fotografías tomadas por el instructor, Acta de Entrega de Materiales de Formación con listado de asistencia
	El contratista se compromete a evidenciar, cuandocorresponda:Proyecto formativo. Inducción a aprendicesGuía de aprendizajeBitácora del aprendiz. Plan de mejoramiento a aprendicesJuicios evaluativos en SOFIA PLUSComo evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales, la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes:*Herramienta modelo de negocio CANVAS *Estructura organizacional unidad productiva. *Estructura de costos modelo de negocio. *Ficha técnica que aplique del producto (s) o servicio (s). *Análisis financiero modelo de negocioComo evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo:*Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios). *Evidencia.	Se ha diseñado la primera guía de aprendizaje de las fichas 214837, 2152078 y 2155554 se está trabajando en la formulación del proyecto formativo para cada una de las fichas. Se publican proyectos formativos con los siguientes códigos: 2109822,2112417, 2112308	Guías de aprendizaje de las fichas 214837.2152078 y 21555554 Proyectos formativos PUBLICADOS con los siguientes códigos: 2109822, 2112417, 2112308

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.	NA por este periodo			
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 4356483667 de la planilla, Banco coomeva (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Carlos Alberto Robles Garzon
Contratista
C.C. No. 80415266 de Usaquen

Recibí a satisfacción:

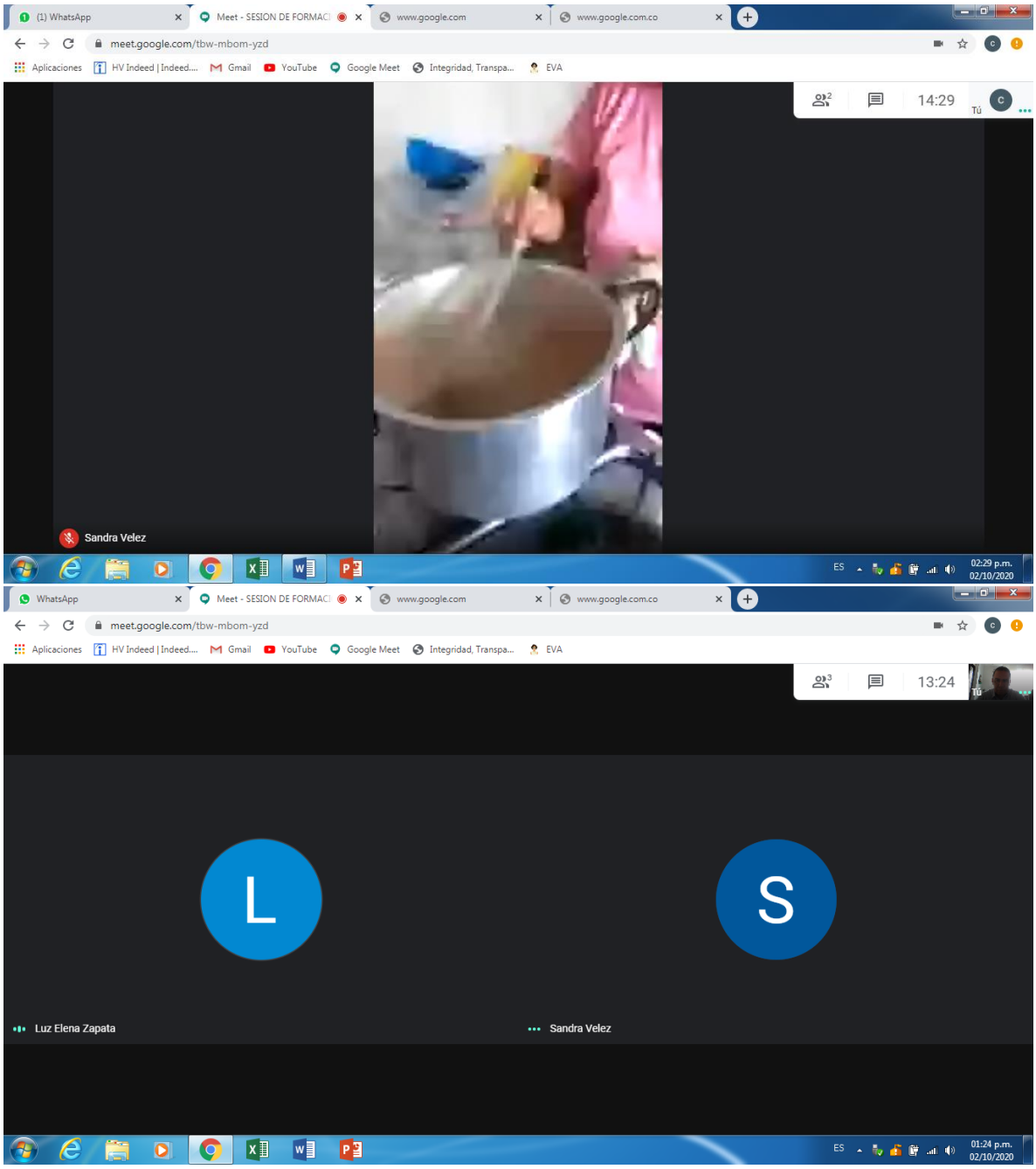
Firma
Natalia Marulanda Mendez
Supervisor(a) Contrato . CO1PCCNTR 1652136 de 2020
Cargo Coordinadora Academica
Cc 42.089.039

MUNICIPIO : LA VIRGINIA

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE CAÑA PANELERA

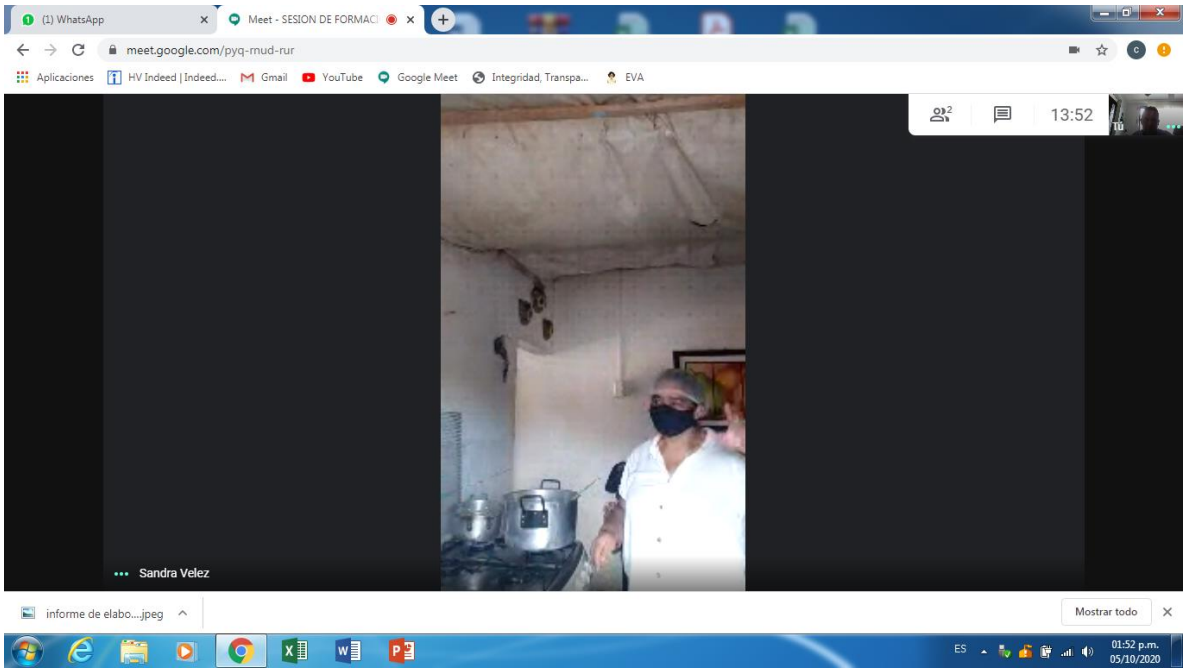
CODIGO FICHA: 214837

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



CODIGO DE FICHA: 2152078

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS







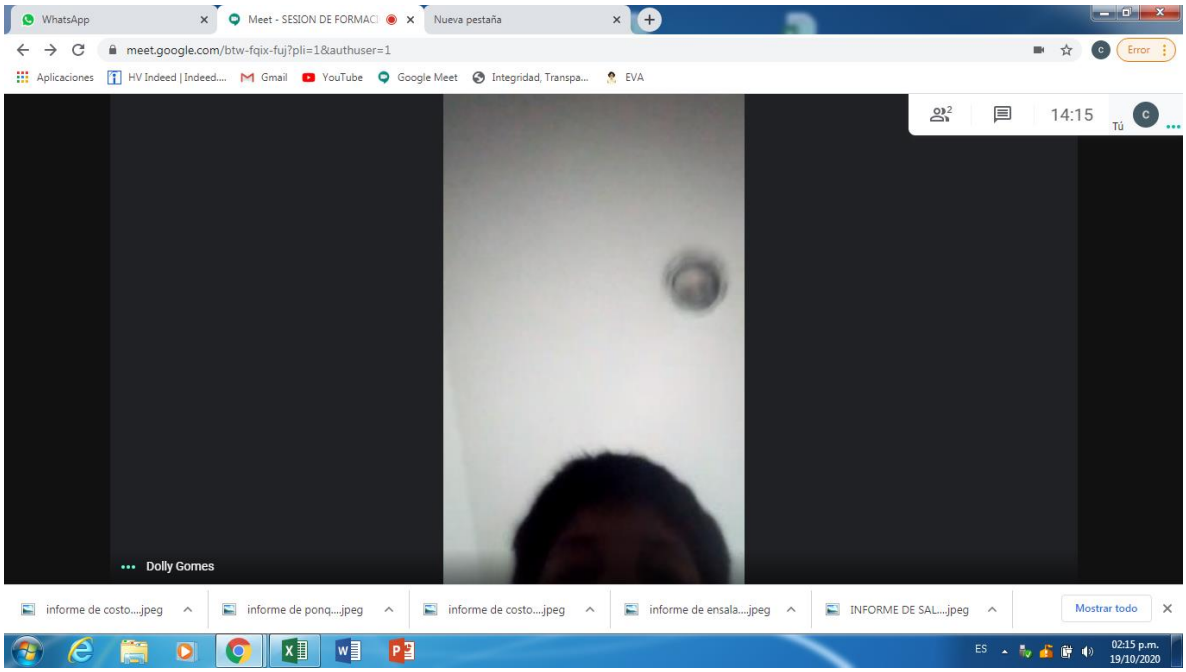
MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.

CENTRO AGROPECUARIO.

NOMBRES: CARMEN OLIVA VALENCIA GARCÍA. Sandra Yaneth, Luz Elena, María Consuelo García

PRACTICA DE ELABORACION DE: MACHIATO, CAPUCHINO, PANELITA.

OBJETIVOS:

CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION

MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.

DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

MACHIATO.

1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
    - Leche: litro y medio
    - Café: 75 grs
    - Panela al gustó
2. ANALISIS ORGANOLEPTICO:
    - OLOR: café dulce
    - SABOR: Agradable a café y leche.
    - TEXTURA: líquida y suave.

PANELITA:

1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
    - Panela: 750 grs
    - Arroz:200 grs
    - Leche 1500 ml
2. ANALISIS ORGANOLEPTICO:
    - **Olor**: agradable
    - **Sabor:** leche
    - **Textura:** flexible.

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CAPUCHINO:

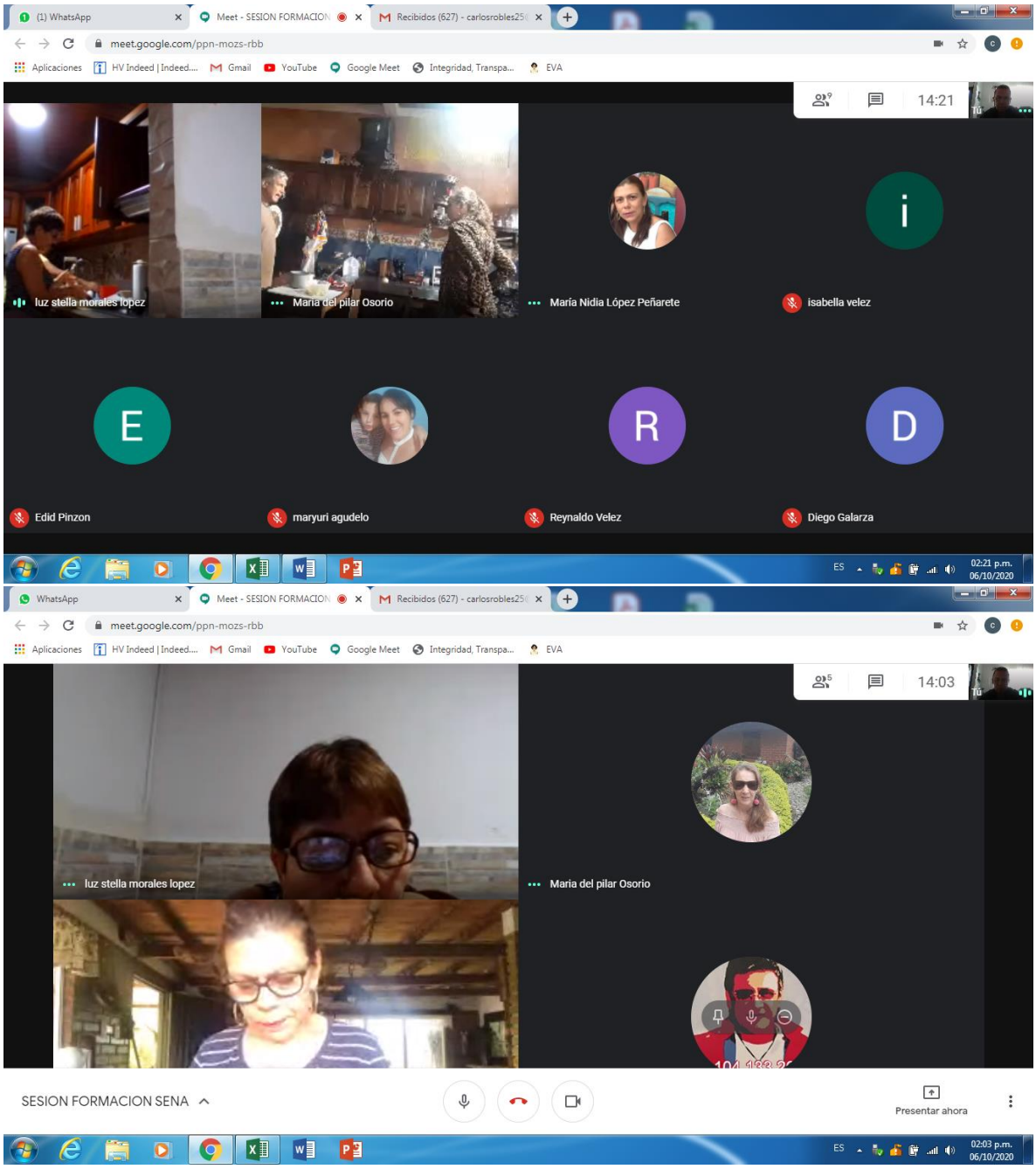
1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
    - Café 10 grs
    - Azúcar
    - Leche 250 ml
    - Canela polvo
2. ANALISIS ORGANOLEPTICO:
   Olor: café agradable

MUNICIPIO: PEREIRA

CODIGO DE FICHA: 2152078

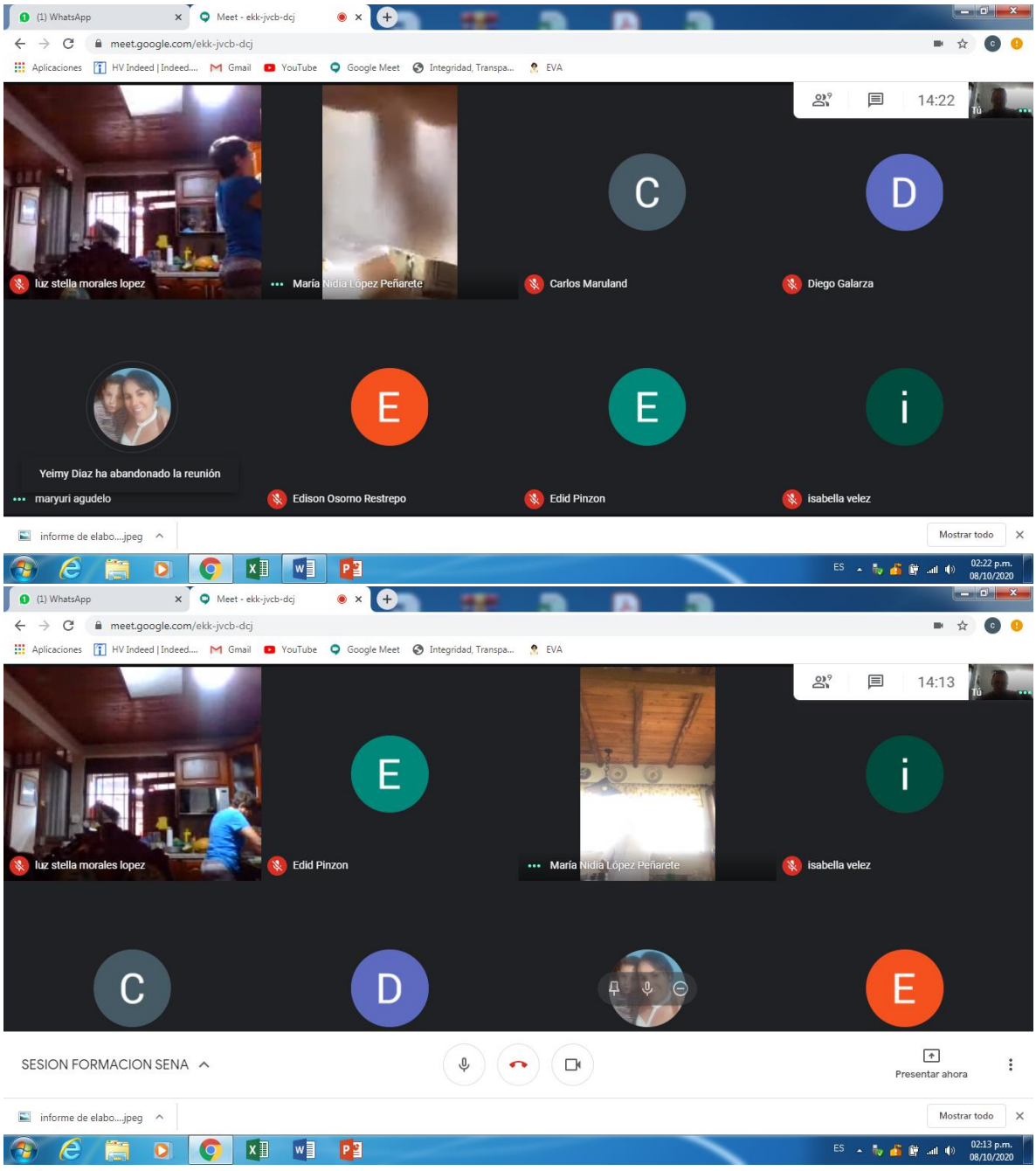
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



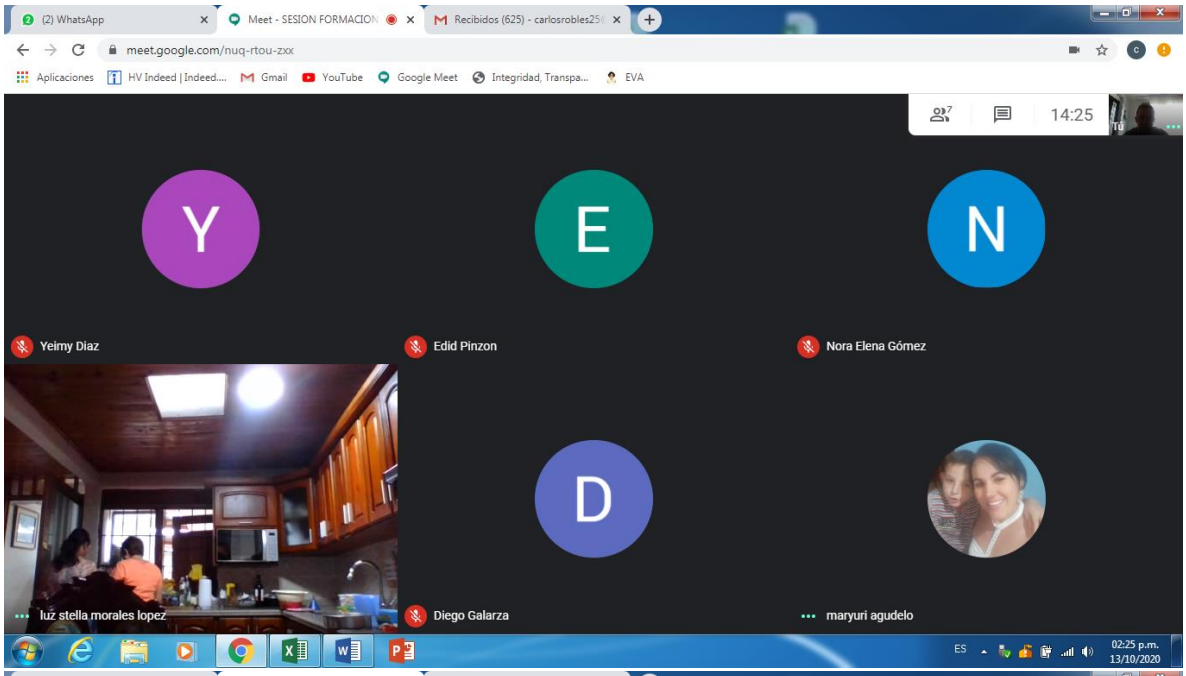
CODIGO DE FICHA: 2152078

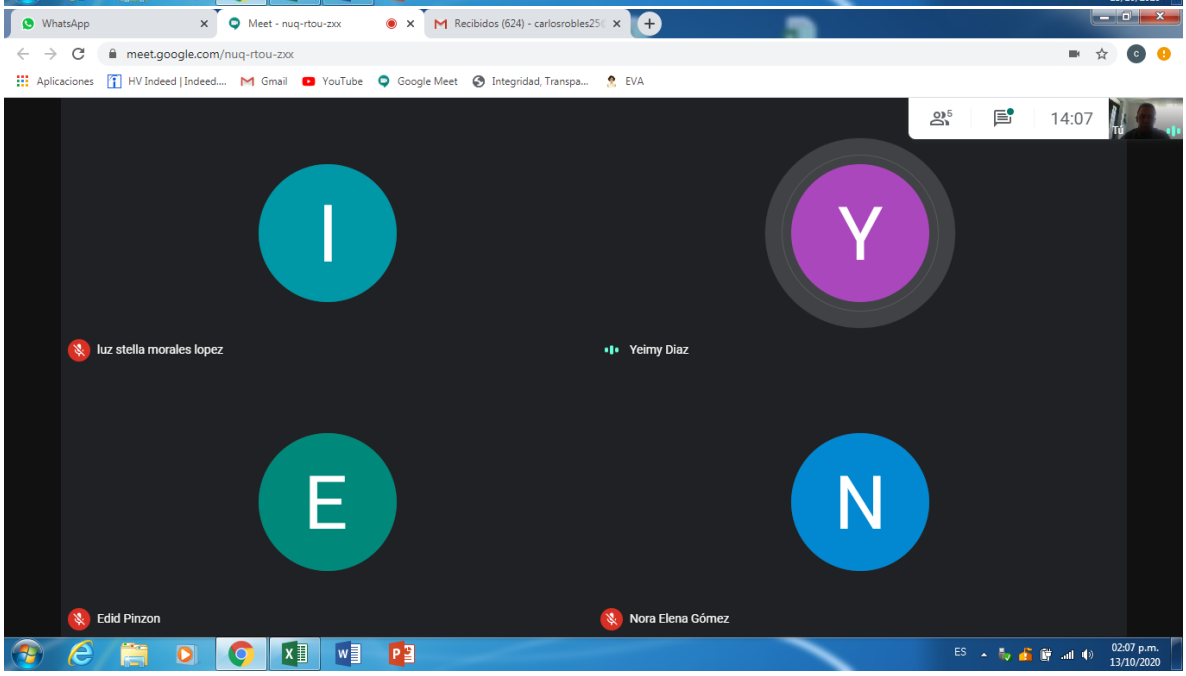
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



CODIGO DE FICHA: 2152078

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS





CODIGO DE FICHA: 2152078

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Modulo Básico FRUVER

Guía de la Practica N°: 9 ENCURTIDOS DE VERDURAS
Instructor: Carlos Alberto Robles G.

Objetivos: Establecer puntos críticos de elaboración y control de calidad de los encurtidos.

1. DEFINICION.

Los encurtidos son verduras solas o mixtas, sanos y limpias con medio de cobertura apropiado, adicionado de edulcorantes naturales con aderezos permitidos, envasados herméticamente y sometidos a procesos físicos autorizados para garantizar su conservación. Los encurtidos son hortalizas picadas y acondicionadas previamente que dentro de líquido de gobierno con alto contenido de ácido acético y condimentos para neutralizar un poco la acidez son sometidas a tratamiento de esterilización mas bajos buscando su conservación.

2. MATERIALES Y EQUIPO.

Cuchillo, recipientes plásticos, tabla de picar, envases de vidrio, ollas, refractómetro, pHmetro, beaker, probeta, termómetro, espátula ó cuchara de palo, coladora, hidróxido de sodio 0.1N, ácido cítrico 0.5%(solución (1)), guayacol, agua oxigenada.

3. INGREDIENTES.

Hortalizas sanas: arveja verde, apio, cebolla cabezona, coliflor, zanahoria, pimentón, pepino cohombro, habichuela tierna. Azúcar, sal. Laurel, tomillo, orégano, clavos, canela, pimienta en pepa, nuez moscada.

4. PROCEDIMIENTO.

FLUJO	PARÁMETROS DE PROCESO
ACONDICIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA	Pesaje de hortaliza entera, pelado y pesaje nuevamente después del corte.
ESCALDADO	En agua caliente durante t min. Dependiendo de la consistencia de la hortaliza según tabla (I).
ENVASADO	Llevar al envase hervido 10-15 min llenando apretadamente.
ADICIÓN VINAGRE	Adicionar caliente hasta 1 cm. Debajo de la boca del envase.

MUNICI
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



CENTRO AGROMUSEISTICO Y DE TRANSFORMACION: CASA MUSEO Piizarro®

INFORME FINAL: MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE DE ARBOL Piizarro®

PRACTICA DE ELABORACION DE MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL Piizarro® REALIZADO EN LINEA

OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION

PRACTICAR EL PROCESO DE ELABORACION.

APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES**.

1.300	Gramos de Pulpa de Tomate de Árbol	$16.850
15	Gramos de Stevia	$ 2.520
5	Frascos de Vidrio 250 Gramos	$ 3.000
90	Minutos de Servicios Públicos	$ 118
90	Minutos de mano de obra	$ 9.500

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES** **$31.988**

3. **DETERMINAR EL PESO DE LOS INGREDIENTES Y EL DE LA MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL.**

Ingredientes: 1300 Gramos Mermelada de Tomate Árbol Piizarro®: 1250 Gramos

4. DETERMINAR EL RENDIMIENTO DE LA MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL Piizarro®: PESO DE LA MERMELADA DIVIDIDO PESO DE LA PULPA MAS PESO STEVIA. ..... 96%.

Autopista del Café, Km 14 Vía Pereira - Armenia,
Vereda Lagunera, Paraje San Felipe,
Hacienda "LA MARIA DEL PILAR"
Pereira - Risaralda - Colombia - S.A.



5. COSTO TOTAL DE PRODUCCION DE LA MERMELADA $31.988

Venta final de 1250 gramos de MERMELADA Piizarro®, distribuida en 5 unidades de empaque de 250 gramos a $10.000 para un total de = $50.000.

UTILIDAD: 27%

6. **ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, COLOR, TEXTURA DE LA MERMELADA** Piizarro®.

UN producto agradable de buen recibo y que con las caracteristicas del TOMATE ARBOL Piizarro®, contrarresta el impacto residual de la Stevia.

7. **COMPARAR LOS TIEMPOS DE PROCESO Y ANALIZAR**

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



CENTRO AGROMUSEISTICO Y DE TRANSFORMACION: CASA MUSEO Piizarro®

INFORME FINAL: MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE DE ARBOL Piizarro®

PRACTICA DE ELABORACION DE MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL Piizarro® REALIZADO EN LINEA

OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION

PRACTICAR EL PROCESO DE ELABORACION.

APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **REALIZAR UN LISTADOS DE LOS INGREDIENTES**.

1.300	Gramos de Pulpa de Tomate de Árbol	$16.850
15	Gramos de Stevia	$ 2.520
5	Frascos de Vidrio 250 Gramos	$ 3.000
90	Minutos de Servicios Públicos	$ 118
90	Minutos de mano de obra	$ 9.500

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES** **$31.988**

3. **DETERMINAR EL PESO DE LOS INGREDIENTES Y EL DE LA MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL.**

Ingredientes: 1300 Gramos Mermelada de Tomate Árbol Piizarro®: 1250 Gramos

4. DETERMINAR EL RENDIMIENTO DE LA MERMELADA DE TOMATE DE ARBOL Piizarro®: PESO DE LA MERMELADA DIVIDIDO PESO DE LA PULPA MAS PESO STEVIA. ..... 96%.

Autopista del Café, Km 14 Vía Pereira - Armenia,
Vereda Lagunera, Paraje San Felipe,
Hacienda "LA MARIA DEL PILAR"
Pereira - Risaralda - Colombia - S.A.



5. COSTO TOTAL DE PRODUCCION DE LA MERMELADA $31.988

Venta final de 1250 gramos de MERMELADA Piizarro®, distribuida en 5 unidades de empaque de 250 gramos a $10.000 para un total de = $50.000.

UTILIDAD: 27%

6. **ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, COLOR, TEXTURA DE LA MERMELADA** Piizarro®.

UN producto agradable de buen recibo y que con las caracteristicas del TOMATE ARBOL Piizarro®, contrarresta el impacto residual de la Stevia.

7. **COMPARAR LOS TIEMPOS DE PROCESO Y ANALIZAR**



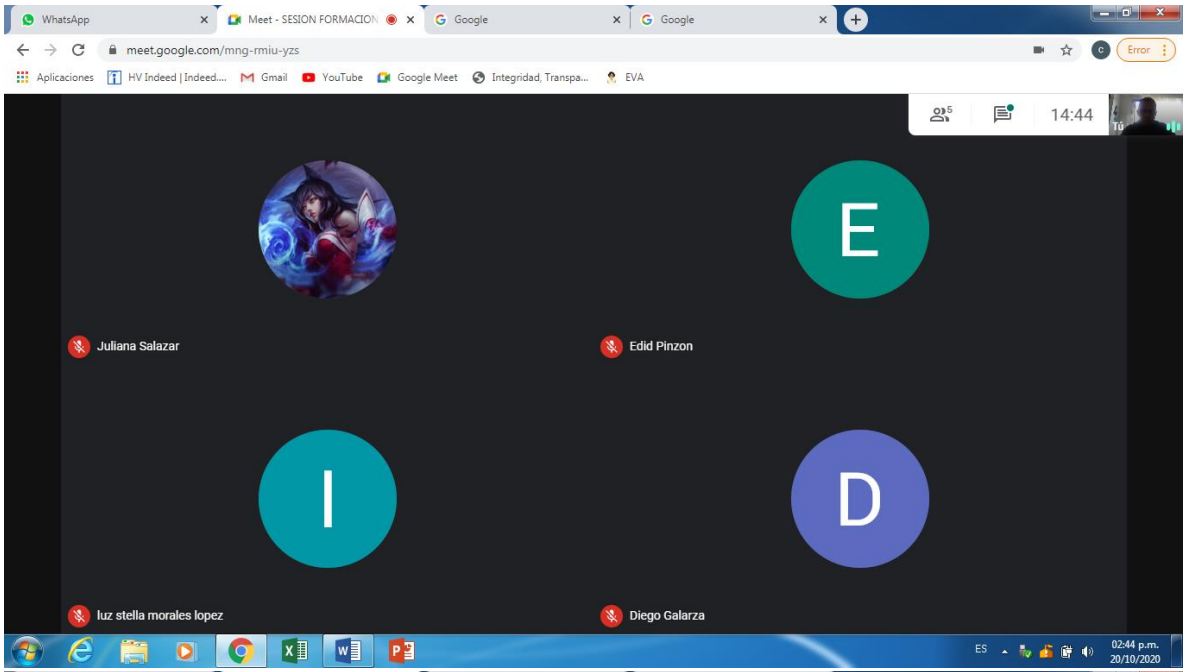
7.FOTOS DE ELABORACION DE ENCURTIDOS.zip

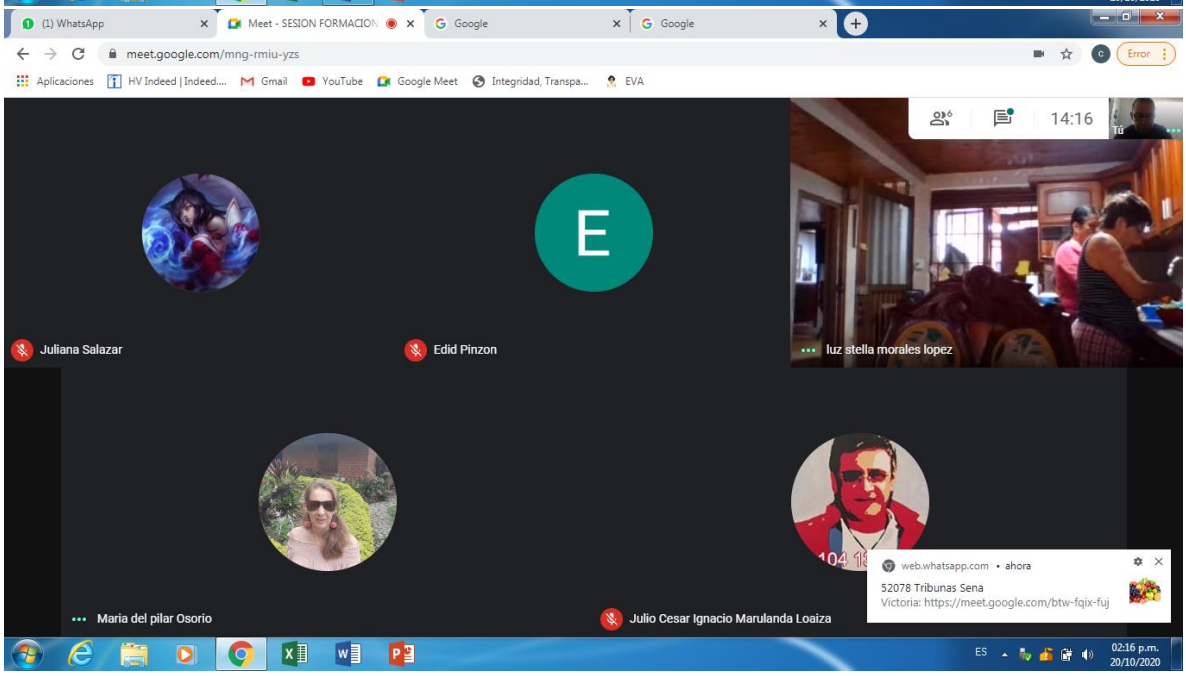
MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS


ERLOOK



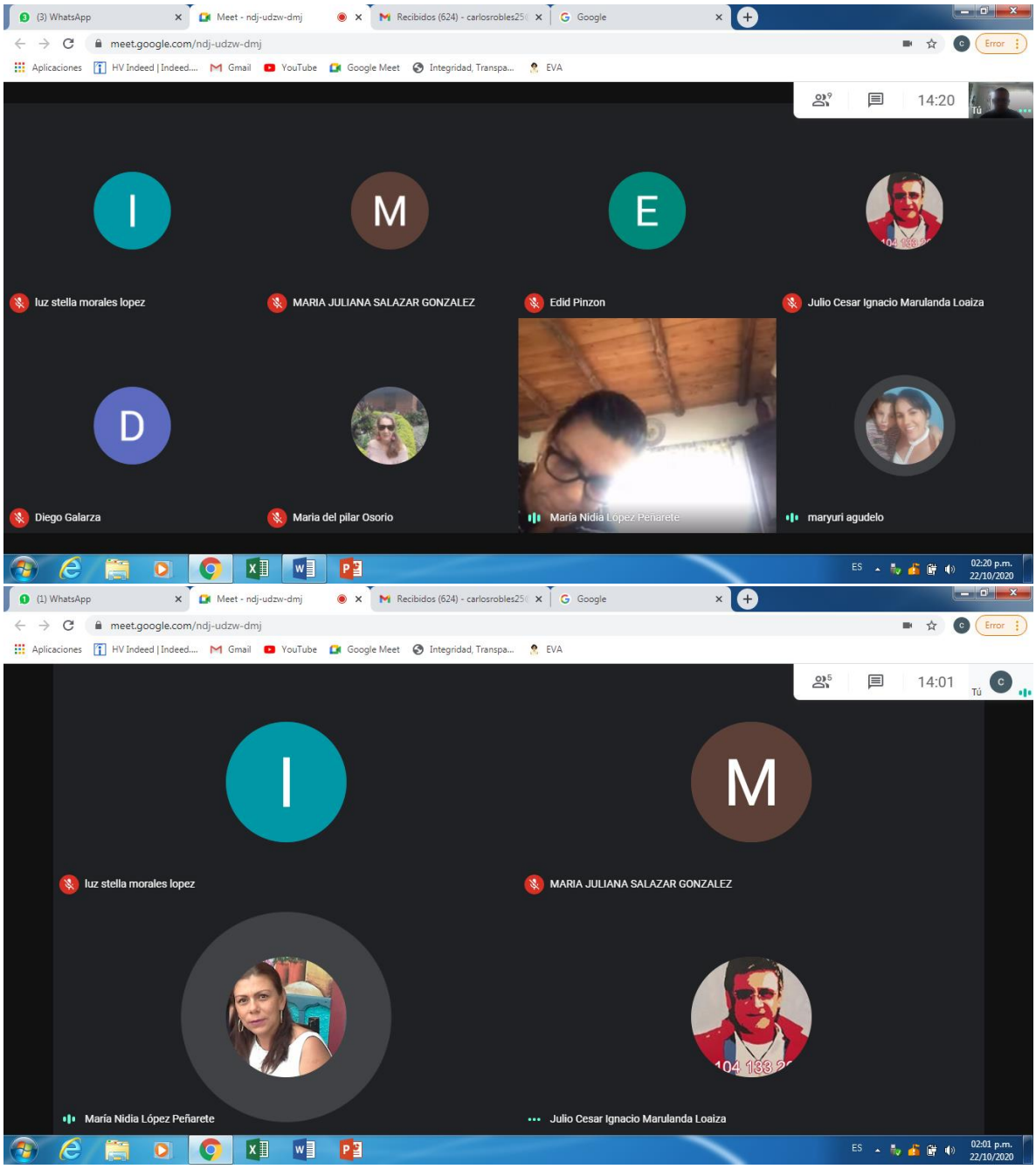
MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS





CODIGO DE FICHA: 2152078

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



CODIGO DE FICHA: 2152078

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CASA Pizarro®
NO COMERCIAL MUSEO NEWS
Autopista del Café, Km 14 Vía Pereira - Armenia,
Vereda Laguneta, Paraje San Felipe,
Hacienda "LA MARIA DEL PILAR"
Pereira - Risaralda - Colombia - S.A.

CENTRO AGROMUSEISTICO CASA MUSEO Piizarro®

INFORME FINAL

PRACTICA, ELABORACION DEL **ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®** REALIZADO EN LINEA
OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.
APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.
ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **LISTADOS DE LOS INGREDIENTES DEL ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®.**

1.000	Gramos de cebolla cabezona roja	$ 2.880
200	Gramos de Vinagre blanco	$ 520
5	Gramos de Sal	$ 15
2.000	Gramos de Agua	$ 10
4	Recipiente de vidrio de 250 Gramos	$ 1.600
1/2	Hora de mano de obra	$ 2.125

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES** **$ 7.070**
3. **PESO DE LOS INGREDIENTES Y DE ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®.**
Ingredientes: 1.000 Gramos, **ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®**: 1000 Gramos
4. **DETERMINAR EL RENDIMIENTO DEL ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®: PESO DEL ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro® Dividido Peso de la Cebolla mas peso Azúcar Y Otros X 100:** 100% Cien por ciento.
5. **Costo Total Por Gramo del ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®.** $ 10,53 / Gramo, Unidad de empaque: 250 Gramos Costo: $2.632
6. **ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, COLOR, TEXTURA:** Agradable, aceptable y un poco mas suave, de acuerdo a lo que ofrecen las demás **ENCURTIDOS DE CEBOLLA** del mercado.
7. **COMPARAR LOS TIEMPOS DE PROCESO Y ANALIZAR:** Encontramos que el costo del producto lo hace competitivo frente a lo que ofrece el mercado.
8. **CONCLUSIONES:** Reconocemos en la transformación de nuestra Cebolla, un extraordinario aprovechamiento de los recursos disponibles, en la certeza de la calidad e ingredientes de nuestra **ENCURTIDO DE CEBOLLA Piizarro®.**

Nombre del Aprendiz: **MARIA DEL PILAR OSORIO GONZALEZ – JULIO CESAR IGNACIO MARULANDA LOAIZA**
Nombre del Instructor SENA: **CARLOS ALBERTO ROBLES GARZÓN**
Fecha: Octubre 6 de 2020

CENTRO AGROPECUARIO

INFORME FINAL

PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE LA COMPOTA REALIZADA EN LINEA

ELABORADO POR: María Nidia López P.

OBJETIVOS:

- MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN
- CONOCER EL PROCESO DE ELABORACIÓN.
- APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **LISTADOS DE LOS INGREDIENTES.**
   1 kilo de piña
   250 gramos de azúcar
   5 mililitros de limón
   1 ½ taza de agua

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES**
   1 kilo de piña … **$3.000**
   250 gramos de azúcar … **$ 800**
   5 mililitros de limón … **$ 100**

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

COSTO TOTAL
$3.900

3. **DETERMINAR EL PESO DE LOS INGREDIENTES Y EL DEL BOCADILLO.**
   piña … **1 kilo**
   azúcar … **250 gramos**
   limón … **5 mililitros**



CENTRO AGROMUSEISTICO CASA MUSEO Pizarro®

INFORME FINAL

PRACTICA, ELABORACION DE **SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®** REALIZADO EN LINEA

OBJETIVOS: MANEJAR LOS COSTOS DE PRODUCCION
CONOCER EL PROCESO DE ELABORACION.
APRENDER SOBRE LAS VARIABLES DEL PROCESO.

ACTIVIDADES A REALIZAR:

1. **LISTADOS DE LOS INGREDIENTES DE LA SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®**:

1.000	Gramos de Tomate Maduro	$ 2.880
100	Gramos de Azúcar Morena	$ 320
3	Clavos de olor	$ 30
10	Gramos de Agua	$
10	Gramos de Maizena	$ 750
10	Gramos de Jugo de Limón	$ 50
1	Recipiente de vidrio de 1000 Gramos	$ 4000
1	Horas de mano de obra	$ 4.250

2. **COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES** **$ 12.280**
3. **PESO DE LOS INGREDIENTES Y DE LA SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®.**
Ingredientes: 1130 Gramos, **SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®**: 900 Gramos
4. **DETERMINAR EL RENDIMIENTO DE LA SALSA DULCE DE TOMATE: PESO DE LA SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro® Dividido Peso De Los Tomates Mas Peso Azúcar Y Otros X 100:** 79% Setenta y nueve por ciento
5. **Costo Total Por Gramo SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®**. $ 18,14/ Gramo, Unidad de empaque: 900 Gramos Costo: $16.140
6. **ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, COLOR, TEXTURA:** Agradable y aceptable, de acuerdo a lo que ofrecen las demás **SALSAS DE TOMATE** del mercado.
7. **COMPARAR LOS TIEMPOS DE PROCESO Y ANALIZAR:** Encontramos que el costo del producto no lo hace competitivo frente a lo que ofrece el mercado.
8. **CONCLUSIONES:** Reconocemos en la transformación de nuestra fruta, un extraordinario aprovechamiento de los recursos disponibles, en la certeza de la calidad e ingredientes de nuestra **SALSA DULCE DE TOMATE Pizarro®**

Nombre del Aprendiz: **MARIA DEL PILAR OSORIO GONZALEZ – JULIO CESAR IGNACIO MARULANDA LOAIZA**
Nombre del Instructor SENA: **CARLOS ALBERTO ROBLES GARZÓN**
Fecha: Octubre 6 de 2020

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS





MUNICIPIO : APIA

CODIGO DE FICHA: 2155554

GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE PLATANO

MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

INFORME FINAL DE ENSALADA DE PLATANO V

LISTA DE INGREDIENTES DE ENSALADA DE PLATANO V.

PLATANO VERDE 3.

Manzana	3	$1 2.700
Aguacate	2 gdes	$1 3.000
Lechuga	400 gr.	$1 3.200
Atun	2L 1709	$1 7.000
Vinagreta		$1 3.600
		$1 19.590

3- COSTO MANO OBRA.

M. Obra: 1/2 h $1875.

4- $19.590 + $1875 = 21.465

21.465 X 1.5 = $ 32.197 ÷ 15 = $ 2146

5- ANALISIS ORGANOLEPTICO

* OLOR: Agradable, Vegetales, Natural, aguacate, fresco.

* SABOR: Se sienten los sabores de todos los ingred. utilizados. Sintiendose más el sabor al aguacate, La vinagreta le dio el Valor agregado, q' tanto se buxca al realizar cada producto.

* Textura: Suave, el plátano quedo en el punto, ni duro, ni blando, pero a la vez algo toxca por la forma cuadrada y alargada de dicho producto.

Color: Se tomo en un verde claro, este tono se lo dio el aguacate y la vinagreta.

Conclusiones: Facil de comer, no presento, ningun sabor amargoso a pesar de tener varios productos q' se pueden oxidar y para una proxima oportunidad, nos gustaria q' el aguacate no estuviera tan blando y nos quedaria en cuadritos. para asi mejorar presentacion y no se sobrepasa el sabor a los demas ingredientes y darle un valor agregado como maizitos, piña colada.

Informe Final pizzabona Wendy

1- Listado de ingredientes pizza bona wendy

3- Platanos Verdes
4- cds Mantequilla = 8 cds x 20gr = 160 = $ 93.7
1 Taza leche liq = 2 taz = 187 = 374ml = $ 20.5
1 taza harina Leud. = 2 taz = 374gr
+3(pil) + 2(bal) + 2(Bsoda)
374 + 15 + 2 + 5
8195 + 15 + 2 + 5 = $ 8217.0
Salsa = 6.4 = $ 35.8
Quesillo = 9592 ÷ 350gr = $ 27.4
2 pechuga = 19252 ÷ 00 = $ 15401.
$ 23800.4

3- Costo Mano de obra

Gas $ 220 x hora ½ h = 110

Mobra $ 3500 x h = 1h = 3750

4- Precio de Venta: $ 27660.4

$ 27660.4 X 1.5 = 41490.6 ÷ 28 = $ 1481.8

Analisis organolépticos:

Olor: muy caracteristico, agradable y despierta apetito

Sabor: Bastante agradable, rico al paladar, con la combinacion de los ingredientes, se nota que todo quedo en su punto

color: A simple vista da un color de sensacion, gusto que provoca nuestro paladar y deseos a degustarla.

extura: Se nota la suavidad, y consistencia de la masa sin grumos ni exceso de sal y con un agradable sabor al mastikar.

Informe final de ponque plátano maduro

Lista de ingredientes de ponque plátano maduro

1 platano maduro	3.	
Mantequilla	1 taza	$ 1350
azúcar	320	1088
huevos	8 h.	2800
Leche	2 tazas 1/4	1272
Vainilla	2 cds	1150
canela Molido	2 cds	888
nuez Moscada	2 cditas	210
Harina Leudante	4 tazas	976
	Costo Total	$ 9.734

3- Costo Mano obra

Gas 40 min $ 122

M.Ob. 1 hr. = $3750

4- 9734 + 122 + 3750 = $ 13.606

13.606 x 1.5 = $ 20406 ÷ 15 = $ 1360.

5- Analisis organoléptico

* Olor : Delicioso, aroma agradable.
* Sabor : Buen dulce, se siente sabor a canela a nuez, se siente jugosa.
* Textura : suave, esponjosa
* Color : Agradable, con solo mirarla dan ganas de probarla.

6- Concluciones : Buen rendimiento, facil de desmoldar, facil de porcionar.

INFORME FINAL DEL PODIN PLATANO MADURO

LISTA DE INGREDIENTES PUDIN PLÁTANO MADURO

plátano maduro 6.

mantequilla	6 cds	$ 432
azúcar	1 taza	910
huevos	4 huevos	1400
Leche	1 taza	636
vainilla	2 cds	1150
pasas	1	1500
Harina d' trigo	1 taza	244
polvo d' hornear	1 cdta	20
		6.292

3- COSTO Mano obra

Gas 230
M obra 3750 + 230 = $ 3.980

4- 6292 + 3980
10272 x 1.5 = 15.408 ÷ 14 = 1.100

5- Analisis organoleptico

*olor: Aroma de dolce, y frutas invitando a degostarlo

*Sabor: Agradable - acaramelado, aroma a dulce las pasas y la esencia le dieron un toque especial como un valor agregado.

*textura: suave, pero tinudo, al vez, sin sensacion de, nudos, ni vacios, contrastando ese sabor dolce y delicado

*Color: Agradable, canelo, combinación de colores, tornandose dorado al estar en el horno donde se podia ver que todas los ing estaban bien mezcla

6 conclusiones: Facil de desmoldar, facil de porcionar, buscar un valor agregado para que la proxima no se nos demore tanto tiempo en el horno obtuvimos un producto bueno, suave y exquisito al paladar.

5- Conclusiones

Notamos que molei los plátanos apenas reposados y recien cocidos da, más suavidad y facilidad al amasar.

Aprendimos que para la próxima vez que realicemos la pizza dorta dulce le añadiremos más queso

Qué podemos tener nuevas ideas y añadirle otros ingredientes







MUNICIPIO: PEREIRA
CODIGO DE FICHA: 2152078
GRUPO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS