PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 31 de Octubre de 2020

Señor (a)
JIMMY TORRES BUSTILLO.
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.1338561
Cargo del supervisor: Coordinador academico
Dependencia: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Ciudad: MONTERÍA

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

Referencia: No **1338561** del año **2020**

YO, EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.102.848.243 de SINCELEJO,** en mi calidad de Contratista del **SENA, en REGIONAL CORDOBA, DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes **DE OCTUBRE DEL AÑO 2020**.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de TREINTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS VEINTI TRES MIL SESENTA Y SEIS PESOS MCTE ($ 32.623.066,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) UN (1) PAGO POR EL MES DE FEBRERO DEL 2020, POR UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS (1.769.386). b**). NUEVE (9) PAGOS IGUALES POR LOS MESES DE MARZO A NOVIEMBRE DE 2020, POR VALOR DE TRES MILLONES TRECIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS MCTE ($3.317.600) c).** UN (1) ULTIMO PAGO POR EL MES DE DICIEMBRE DEL 2020, POR VALOR DE NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS MCTE ($ 995.280,00). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, **en la cuenta de Ahorros No. 31340005166 del Bancolombia**, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: 9 meses y 22 días, desde el 15 de febrero hasta el 9 de diciembre de 2020; sin exceder la presente vigencia presupuestal.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal de INSTRUCTORES para IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL en el programa de Sena Emprende Rural en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir Regional Cordoba. En el marco de los lineamientos de (SER).

CLÁUSULA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área asignada dentro del programa SER, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se realizó acompañamiento no presencial, con uso de las herramientas TIC's (grupos de chat whatsapp, plataformas digitales de videollamadas como Microsoft team, MEET, llamadas grupales y correos electrónicos) en los programas complementarios del programa SER matriculados en los municipios que a continuación menciono: **Formación en ficha: 2184938** Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, En Cienaga de Oro. **Formación en la Ficha: 2083258** Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal, en Cienaga de Oro **Formación en la Ficha: 2088409** Emprendedor en transformación de plátano, en Puerto Escondido. **Formación en la ficha: 2148707.** Transformación técnica frutas y hortalizas, en Cienaga de Oro.	**ver anexo 1**: Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. **Link de evidencias semanales:** https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9l2tq3zw?usp=sharing 2. **Link de portafolio de instructor:** https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la	No aplica para mes objeto de cobro	No aplica para mes objeto de cobro

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.		
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus.	No aplica para mes objeto de cobro	No aplica para mes objeto de cobro
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se elaboró material pedagógico Y didactico, para desarrollar actividades según las guias de aprendizaje, y plan de trabajo propuesto, dándole así, cumplimiento al diseño curricular en las fichas activas en formación: **2184938** **2083258** **2088409** **2148707**	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing 2. Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Se realizó acompañamiento no presencial, con uso de las herramientas **TIC's** a las formaciones matriculadas con numero de ficha activas: 2184938, en la competencia**, MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Fichas; 2083258, 2088409** desarrollando el diseño curricular en la segunda	**ver anexo 1**: Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
		competencia: **EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.** **Y en la ficha 2148707**, la competencia: **ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN** En las cuales se comparte material pedagógico y diactico, basado en las guias de aprendijazes que soportan el desarrollo curricular y su buen desempeño académico.	tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. **Link de evidencias semanales:** https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing 2. **Link de portafolio de instructor:** https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
6	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se realiza acompañamiento de no presencial con uso de las TIC a las formaciones activas con numero de fichas: 2184938, 2083258, 2088409, 2148707. Con el fin de evitar deserciones y cumplimiento en las metas del centro.	**ver anexo 1**: Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. **Link de evidencias semanales:** https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing 2. **Link de portafolio de instructor:** https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
7	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se promociona, comparte y publica los diferentes programas de formación, con ofertas abiertas del centro, en las redes sociales personales así como también en los grupo de chat con los aprendices de formaciones activas.	**Ver anexo 2:** capturas de publicaciones en redes sociales personales de programas de formación con convocatoria abierta. (**archivos: otras evidencias)** **¡ver aquí!** https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
8	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se realizó acompañamiento no presencial, con uso de las herramientas TIC's (grupos de chat whatsapp, plataformas digitales de videollamadas como Microsoft team, meet, llamadas grupales y correos electrónicos, mensajes de texto) a las formaciones matriculadas y numero fichas: **2184938, 2083258, 2088409 y 2148707**. Con el fin de mantener informados y darle continuidad a la formacion pese a la contigencia del covid-19. Además de realizar mensajes motivacionales en el transcurso de la semana, que incentiven la permanencia en el curso y evitar deserciones académicas.	**ver anexo 1**: Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. **Link de evidencias semanales:** https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing 2. **Link de portafolio de instructor:** https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
9	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la	**No aplica para mes objeto de cobro.**	**No aplica para mes objeto de cobro.**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.		
10	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presenta informe mensual contractual de ejecucion de actividades en las fechas requeridas.	**Ver anexo 3:** foto captura del **secop II e**n el cual se evidencia, todos lo informes anteriores requeridos. **¡ver aquí!:** (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado	1. se realizó y participó en la formación: DIAGNOSTICO DE LA ZONA DE ESTUDIO, LA ORGANIZACIÓN Y EMPRESA AGROPECUARIA RURAL. 2. Se participo en la capacitación y formación de los "PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD DEL PORVENIR"	**Ver anexo 4.** **C**aptura de certificados de participación en las diferentes capacitaciones de formación: Ver aquí. https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	al informe de ejecución contractual.		
13	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe mensual de ejecucion de actividades.	**Ver anexo 3:** foto captura del **secop II e**n el cual se evidencia, todos lo informes anteriores requeridos. **¡ver aquí!:** (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
14	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se estan ejecutando las horas requeridas en las formaciones por medio de acompañamientos no presenciales, utilizando herramientas TIC'S; como lo es grupos chat de whatsapp, llamadas tipo conferencias, videoconferencia por Microsoft teams, zoom y meet a las diferentes formaciones con numero de fichas: **2184938, 2083258, 2088409 y 2148707.**	**ver anexo 5:** fotocaptura de horario del instructor diagramado en sofia plus y horas reportadas en plataforma. **ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
			2. Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
15	prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se Brinda Formación y realiza acompañamiento no presencial Profesional Integral en los programa y Competencias del Área. utiizando herramientas TIC'S; como lo es grupos chat de whatsapp, llamadas tipo conferencias, videoconferencia por **zoom y meet.**	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive **1.** Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing **2.** Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
16	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su	Se Brinda Formación y realiza acompañamiento no presencial Profesional Integral en los programa y Competencias del Área.	**Ver anexo 5.** Foto capturas de Horas reportadas en plataforma sofia plus.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	formación académica le permitan desarrollar.	También se atienden todos los requerimientos por coordinación de formación del centro y líder regional del programa SER	¡**ver aquí!:** (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing **Ver anexo 6.** Diligenciamiento de métricas semanales, asistencia a reuniones y otros requerimientos del programa y asistencia a reuniones solicitadas por líder regional del programa. ¡**ver aquí!:** (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
17	Apoyar las diferentes acciones definidas por el programa dentro de las líneas de atención (autoconsumo, activos bioculturales, negocios rurales, fortalecimiento y ocupaciones rurales) de acuerdo con los diseños curriculares y la distribución del momento.	Se realizó acompañamiento no presencial, utiizando herramientas TIC'S; como lo es **grupos chat de whatsapp, llamadas tipo conferencias, videoconferencia por microsofto teams zoom y meet.** a las fichas activas: **negocio rural (ficha: 2184938) fortalecimiento aprediz (fichas: 2083258, 2088409) fortalecimiento cupo (ficha: 2148707)** realizando los requerimientos de sistematizacion de la formacion y portafolio del instructor.	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZac

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
			BDKR6svX6-9l2tq3zw?usp=sharing 2. Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
18	Planear, ejecutar, realizar seguimiento y evaluar las acciones de formación para el emprendimiento rural de acuerdo al procedimiento y actividades establecidas para el programa SER en el Sistema Integrado de gestión de Calidad del SENA de acuerdo a las orientaciones del Líder de Programa SER de su Centro de formación	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
19	Entrega de informes y resultados parciales mensuales en cada uno de los reportes de cuentas.	1. Se presenta informe mensual de ejecucion de actividades solicitados por el supervisor de contrato y área contable del centro. 2. Realizan y cargan informes semanales de seguimiento a la formación en las fichas activas.	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
			9l2tq3zw?usp=sharing 2. Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing **Ver anexo 3:** foto captura del secop II en el cual se evidencia, todos lo informes anteriores requeridos. ¡ver aquí!: (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9l2tq3zw?usp=sharing
20	Apoyar la planeación, ejecución y sistematización de las acciones de convocatoria de población objetivo para la conformación de los grupos de formación, ya sean directas o en articulación con entidades públicas o privadas del orden local, regional o nacional, priorizando la participación y vinculación de la población entre 15 y 28 años.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
21	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" para formación complementaria especial, de acuerdo al procedimiento de calidad del programa SER dentro del proceso "Gestión del emprendimiento y empresarismo"	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
22	Formular y orientar los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
23	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, GISENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Líder del programa en su centro de formación.	Se Realizan los diferentes requerimientos en el portafolio del instructor y sistematización de la formacion. Reportados estos en el Drive asignado. Así como también el diligenciamiento de métricas de seguimiento e informes semanales.	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing 2. Link de portafolio de instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
			Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing
24	Ejecutar los talleres trasversales de apoyo a la generación de emprendimientos rurales en el marco de las acciones del programa SER, como mínimo: taller de fortalecimiento de competencias para la innovación, taller identificación perfil emprendedor, taller de liderazgo y competencias blandas, taller de educación financiera, taller de ideación y modelo de negocio CANVAS, taller de gestión financiera.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
25	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del Líder del Programa SER	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
26	Crear al menos una unidad productiva rural sostenible resultado de la ejecución del respectivo programa de formación.	Se creó unidad productiva en el corregimiento de Santander de la Cruz, municipio de Moñitos en la formación; EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE PESCADOS Y MARISCOS, en la línea de negocios rurales, la cual aun espera materiales de formación	**ver anexo 1:** Foto capturas de chat de WhatsApp, Presentados en informes semanales de seguimiento a la formación, en los cuales se evidencian las diferentes retroalimentaciones en de las actividades realizadas, con cada formación. así como tambien plan de trabajo. Todos los Archivos requeridos en el portafolio del instructor, cargados al drive 1. Link de evidencias semanales: https://drive.google.com/drive/folders/

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
			1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
27	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural: realizar el diagnóstico inicial, georeferenciación y caracterización de las unidades productivas asignadas, creadas en la vigencia anterior y diseñar un plan de fortalecimiento de acuerdo al procedimiento y formatos establecidos para esta actividad por el programa SER; así mismo caracterizar y sistematizar los casos exitosos del programa.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
28	Ejecutar las acciones de acompañamiento y asesoría técnica a las unidades productiva en el marco del procedimiento de fortalecimiento empresarial del programa SER, orientadas a los siguientes logros: gestión tecnológica y actualización del sistema productivo, actividades de gestión de recursos (ferias, muestras empresariales, convocatorias, concursos, negociaciones y contrataciones), adopción de esquemas o normas de buenas prácticas y otras orientadas a la producción, refinamiento, diseño y mejora del producto y de los procesos de la unidad productiva.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
29	Entregar oportunamente, con pertinencia y adecuadamente diligenciados los informes de acompañamiento y fortalecimiento a unidades productivas al supervisor del	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	contrato en concertación con el Líder del programa SER y las orientaciones del programa.		
30	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Líder del programa y/o por la coordinación del programa SER de la Dirección General, para su implementación en las acciones del programa.	Se participó y asistió a la semana nacional de formacion continua especializada del SENA	**Ver anexo 7**: Foto capturas de asistencia virtual a las sesiones sincronicas en la semana nacional de formación continua especializada. **¡Ver aquí!:** (archivos; otras evidencias) https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing
31	Realizar su afiliación ante la Administradora de Riesgo Laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
32	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
33	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el Líder del programa SER de acuerdo a los lineamientos del programa SER.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
34	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
35	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación.	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.
36	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente	No aplica para mes objeto de cobro.	No aplica para mes objeto de cobro.

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.

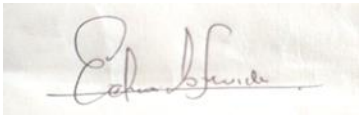
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 9410977895, de aportes en línea de mes septiembre del año 2020.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (129) folios

Cordialmente,



Firma
EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA
Contratista SENA
C.C. No. 1.102.848243

Recibí a satisfacción:

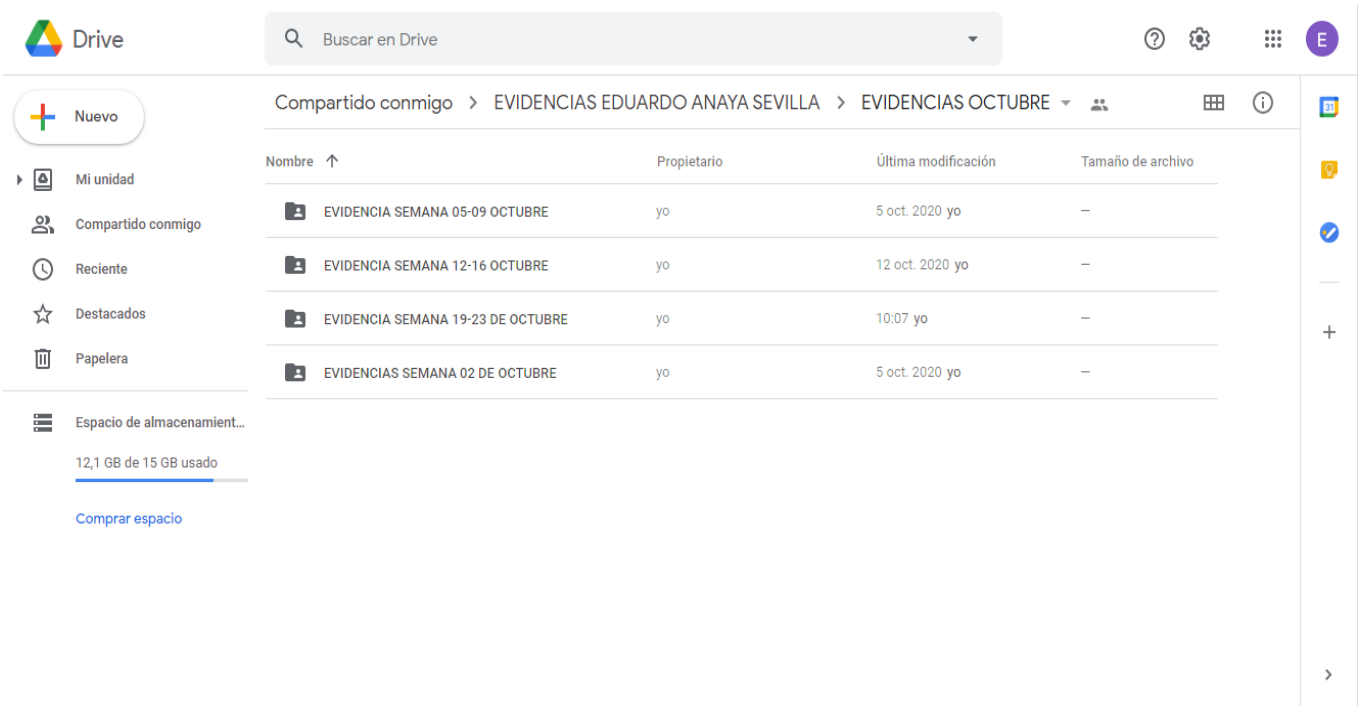
Firma
JIMMY TORRES BUSTILLO
Supervisor contrato N° 1338561 de 2020

DE AQUÍ EN ADEANTE SE PRESENTAN ANEXOS Y/O EVIDECIAS DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES DURANTE EL MES OBJETO DE COBRO.

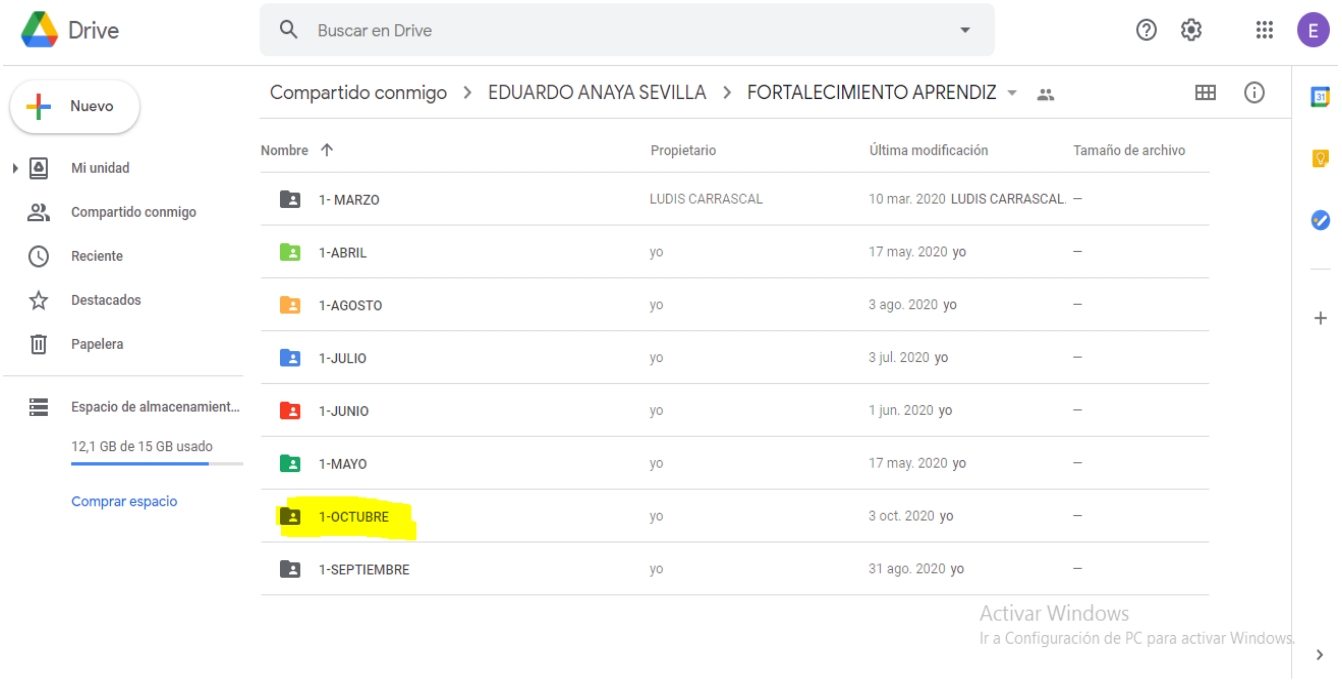
ANEXO 1. FOTO CAPTURAS DE DRIVE, EN LA CUAL SE EVIDENCIAN LOS SOPORTES DEL PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR Y LAS EVIDENCIAS QUE SE DEBEN REPORTAR SEMANALMENTE

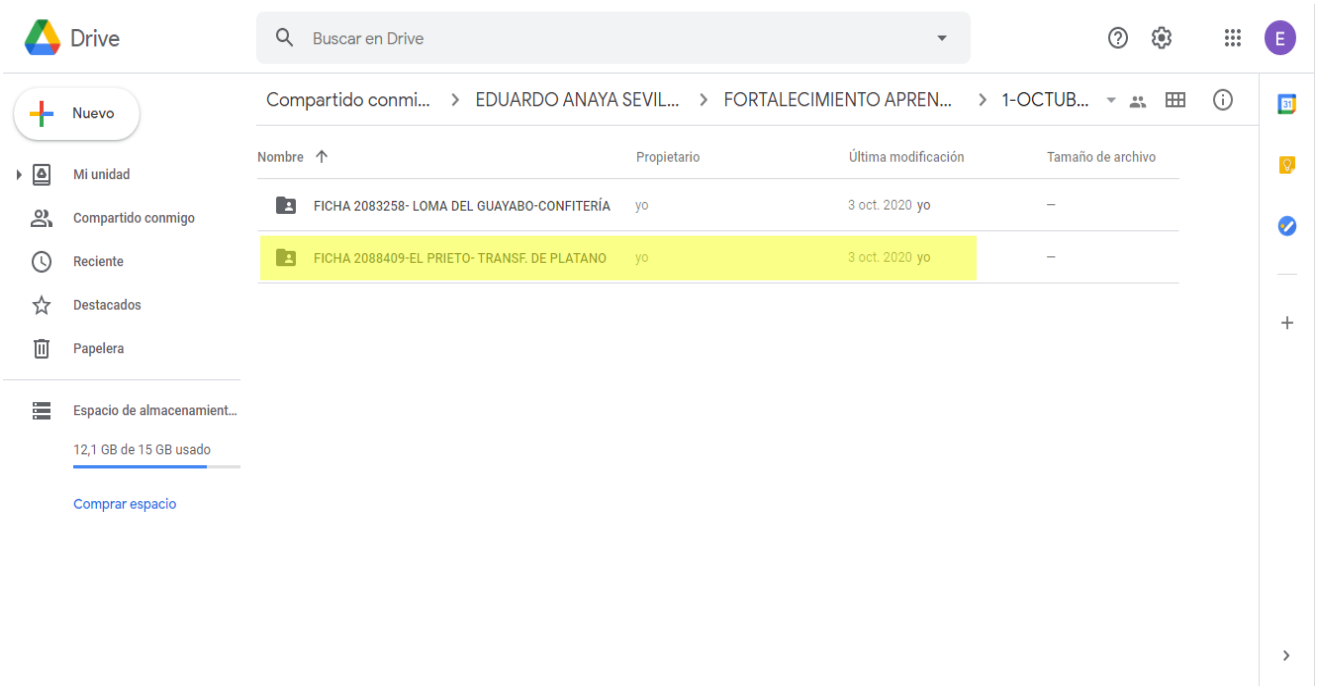
1. **LINK DE ACCESO A DOCUMENTOS DEL PORTAFOLIO DE INSTRUCTOR**
   https://drive.google.com/drive/folders/1T3cK9Zj8lbIpKcgO6uca4Vm35n-qCyRI?usp=sharing

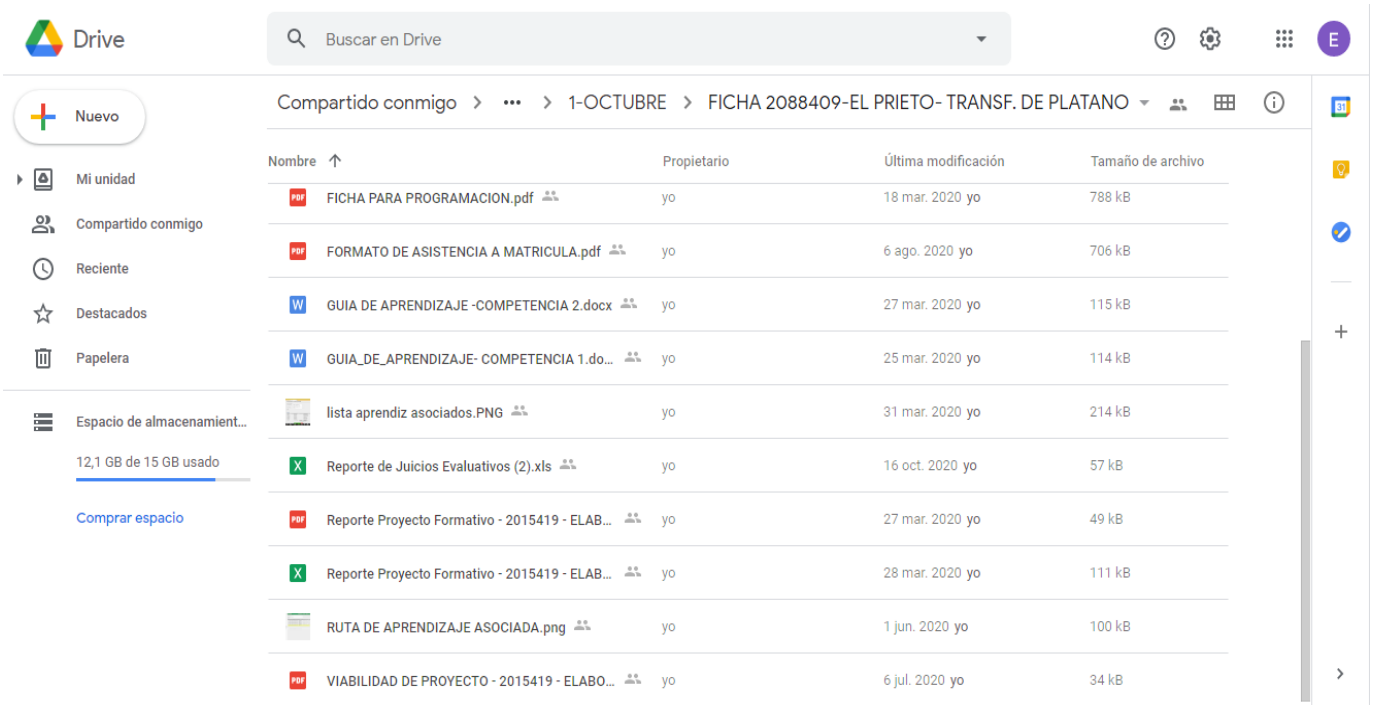
2. **LINK DE ACCESO A EVIDENCIAS SEMANALES EN DRIVE DE SEGUIMIENTO**
   https://drive.google.com/drive/folders/1VH45CuWe9BSZacBDKR6svX6-9I2tq3zw?usp=sharing

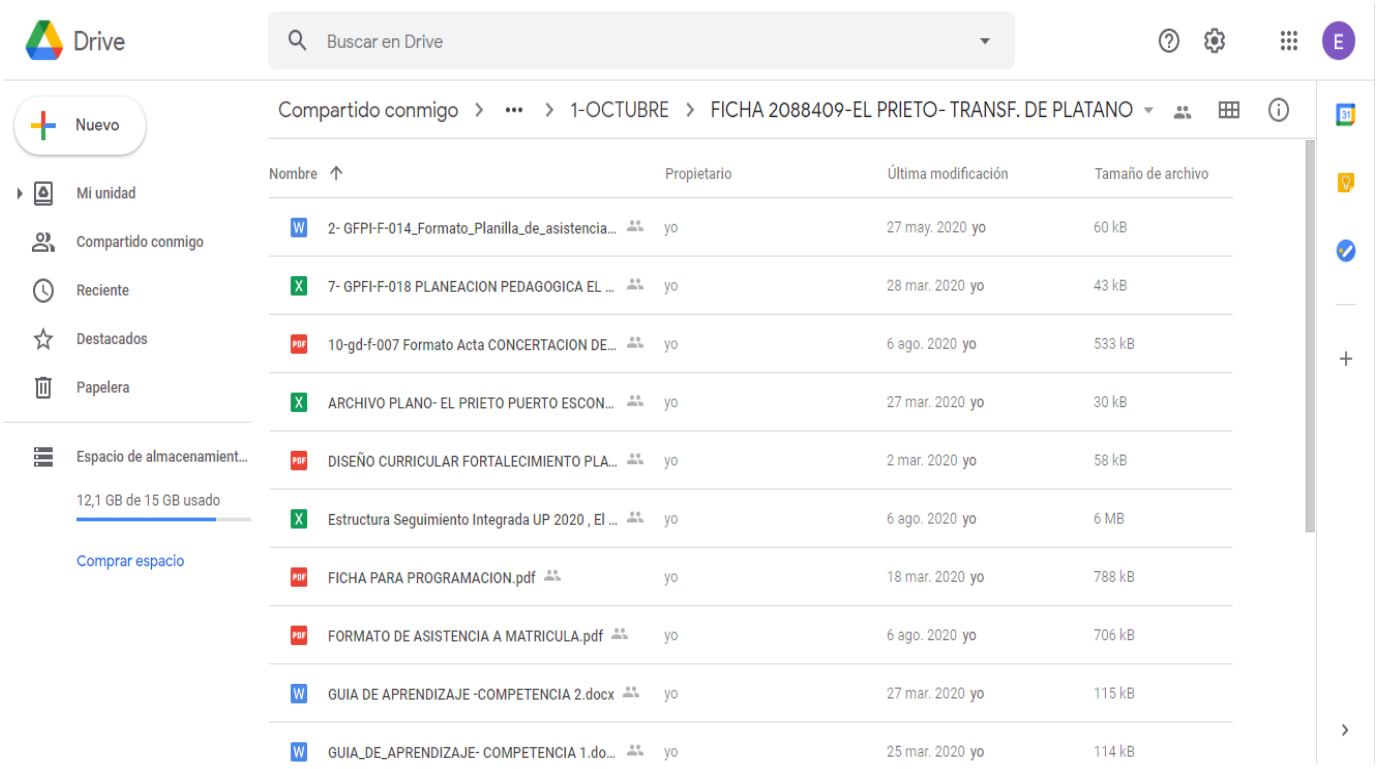


FICHA 2088409; EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLATANO.

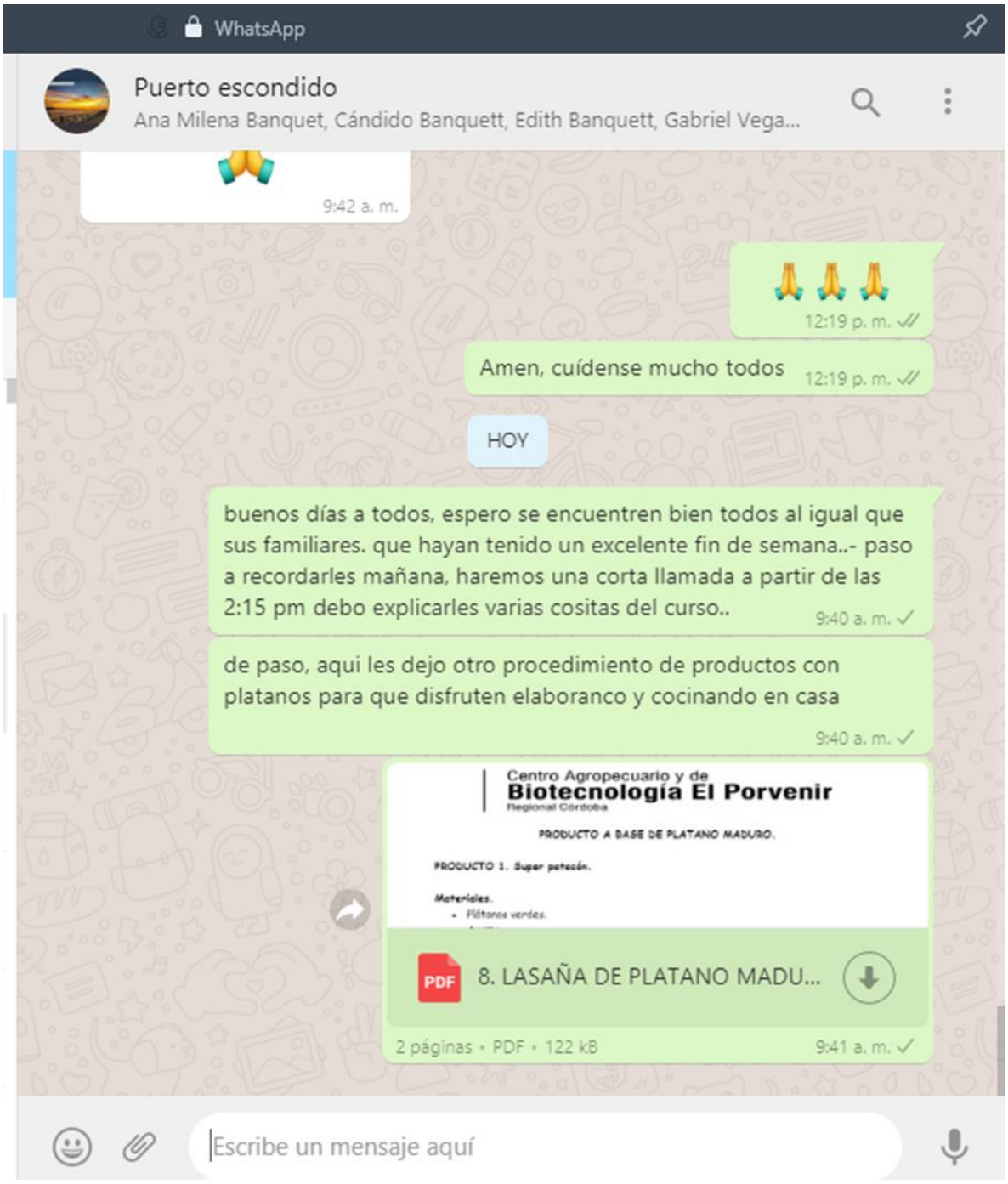


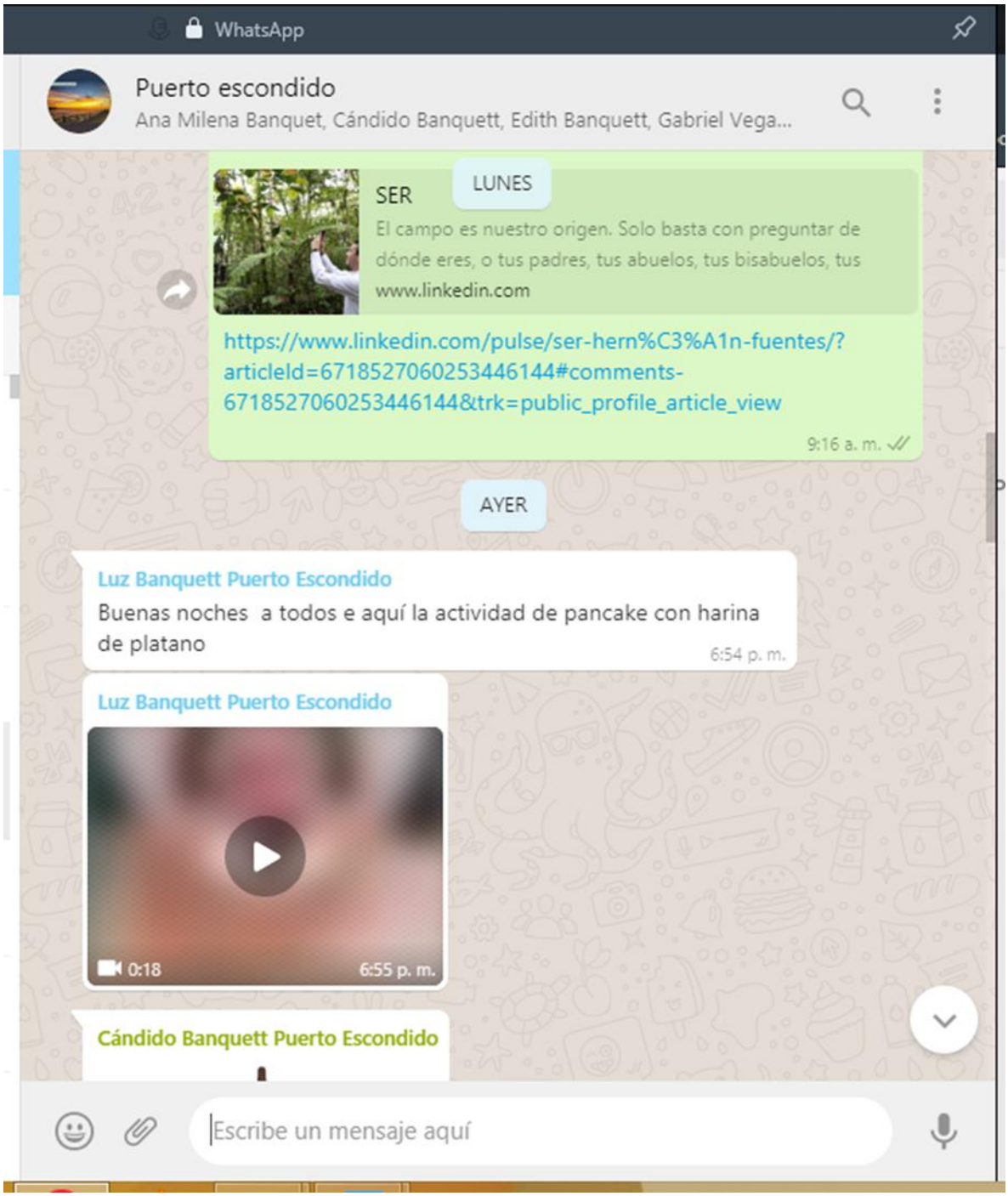






INTERACCIÓN POR GRUPO DE CHAT DE WHATSAPP.


WhatsApp
Puerto escondido
Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...
9:42 a. m.
12:19 p. m.
Amen, cuídense mucho todos
12:19 p. m.
HOY
buenos días a todos, espero se encuentren bien todos al igual que sus familiares. que hayan tenido un excelente fin de semana..- paso a recordarles mañana, haremos una corta llamada a partir de las 2:15 pm debo explicarles varias cositas del curso..
9:40 a. m.
de paso, aqui les dejo otro procedimiento de productos con platanos para que disfruten elaboranco y cocinando en casa
9:40 a. m.
Centro Agropecuario y de
Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba
PRODUCTO A BASE DE PLATANO MADURO.
PRODUCTO 1. Super patacón.
Materiales.
Plátanos verdes.
PDF
8. LASAÑA DE PLATANO MADU...
2 páginas • PDF • 122 kB
9:41 a. m.
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Puerto escondido
Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...
LUNES
SER
El campo es nuestro origen. Solo basta con preguntar de dónde eres, o tus padres, tus abuelos, tus bisabuelos, tus
www.linkedin.com
https://www.linkedin.com/pulse/ser-hern%C3%A1n-fuentes/?articleId=6718527060253446144#comments-6718527060253446144&trk=public_profile_article_view
9:16 a. m.
AYER
Luz Banquett Puerto Escondido
Buenas noches a todos e aquí la actividad de pancake con harina de platano
6:54 p. m.
Luz Banquett Puerto Escondido
0:18
6:55 p. m.
Cándido Banquett Puerto Escondido
Escribe un mensaje aquí

WhatsApp

Puerto escondido

Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...

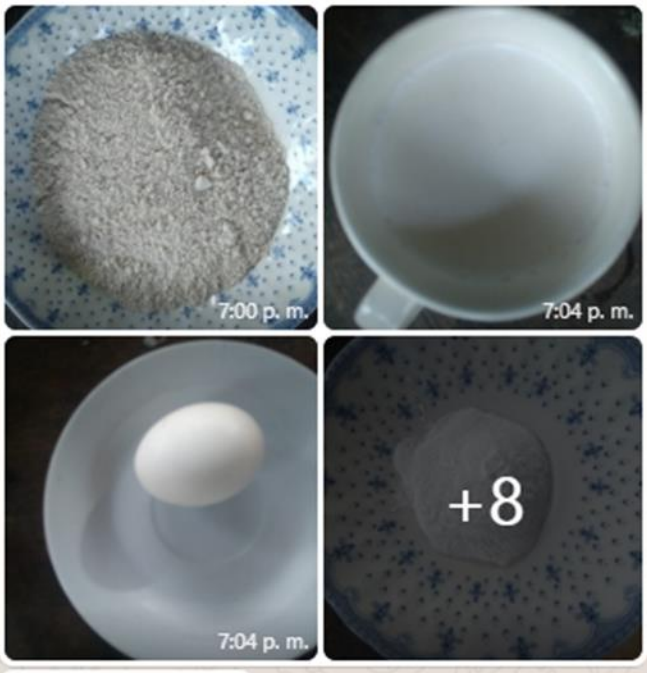
6:57 p. m.

AYER

Luz Banquett Puerto Escondido

Ingredientes:harina de plátano,leche,huevo, mantequilla, ciencia vainilla, polvo de hornear,azúcar,pisca de sal y aceite. 6:59 p. m.

Luz Banquett Puerto Escondido



Listo 7:06 p. m.

genial luz, muy bien hecho 7:06 p. m. ✓

Escribe un mensaje aquí

Luz Banquett @ Puerto escondido
ayer a la(s) 7:00 p. m.



1 de 11



WhatsApp

Luz Banquett @ Puerto escondido
ayer a la(s) 7:05 p. m.



9 de 11



WhatsApp

Puerto escondido

Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...





Listo 7:06 p. m.

genial luz, muy bien hecho 7:06 p. m. ✓

eso quedó delicioso yo quiero 7:07 p. m. ✓

cuando me envian los mios 7:07 p. m. ✓

Luz Banquett Puerto Escondido

> Tú
> cuando me envian los mios

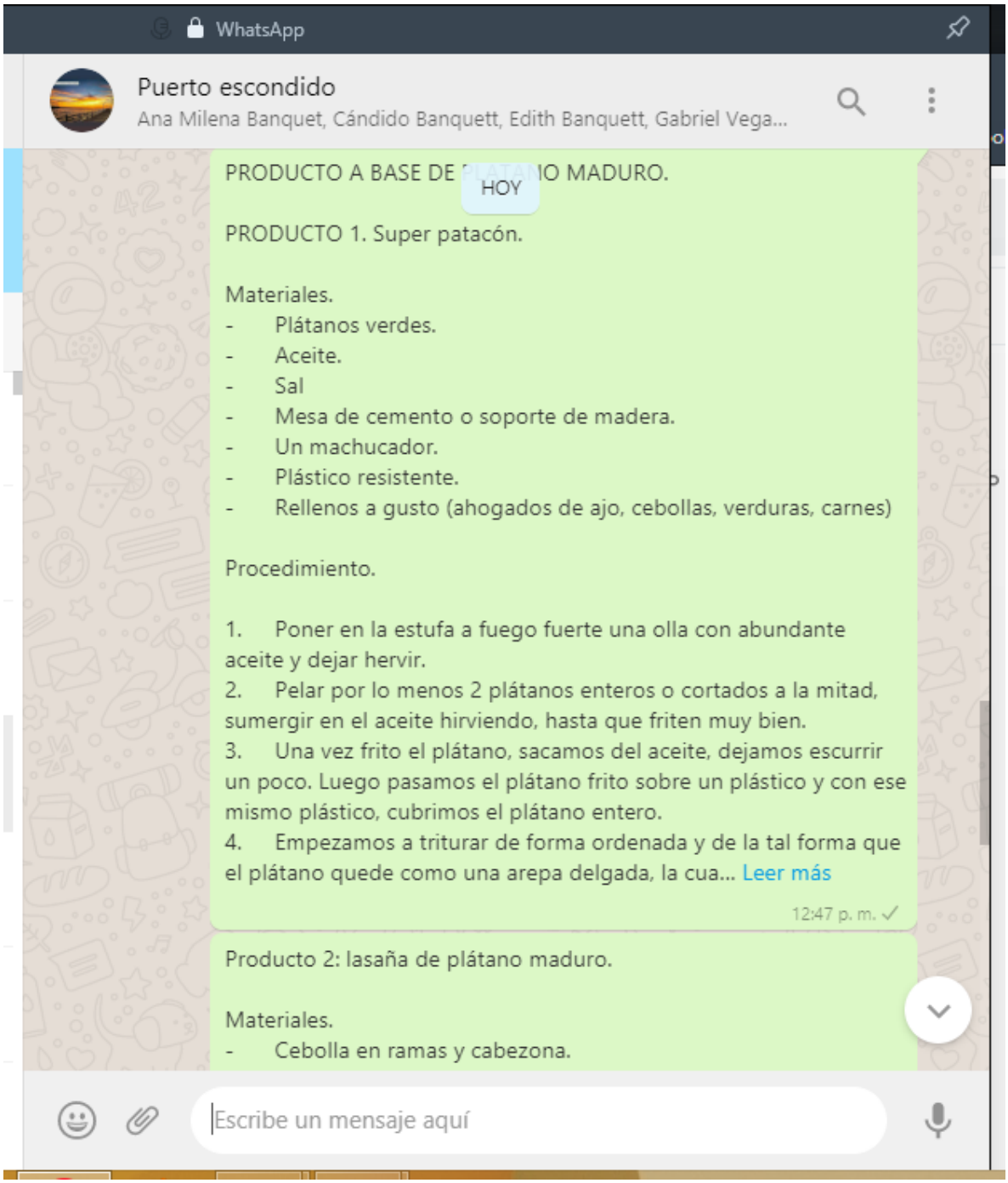
Uy profe mis hijos no dejaron jajaja será la primera vez que haga 7:08 p. m.

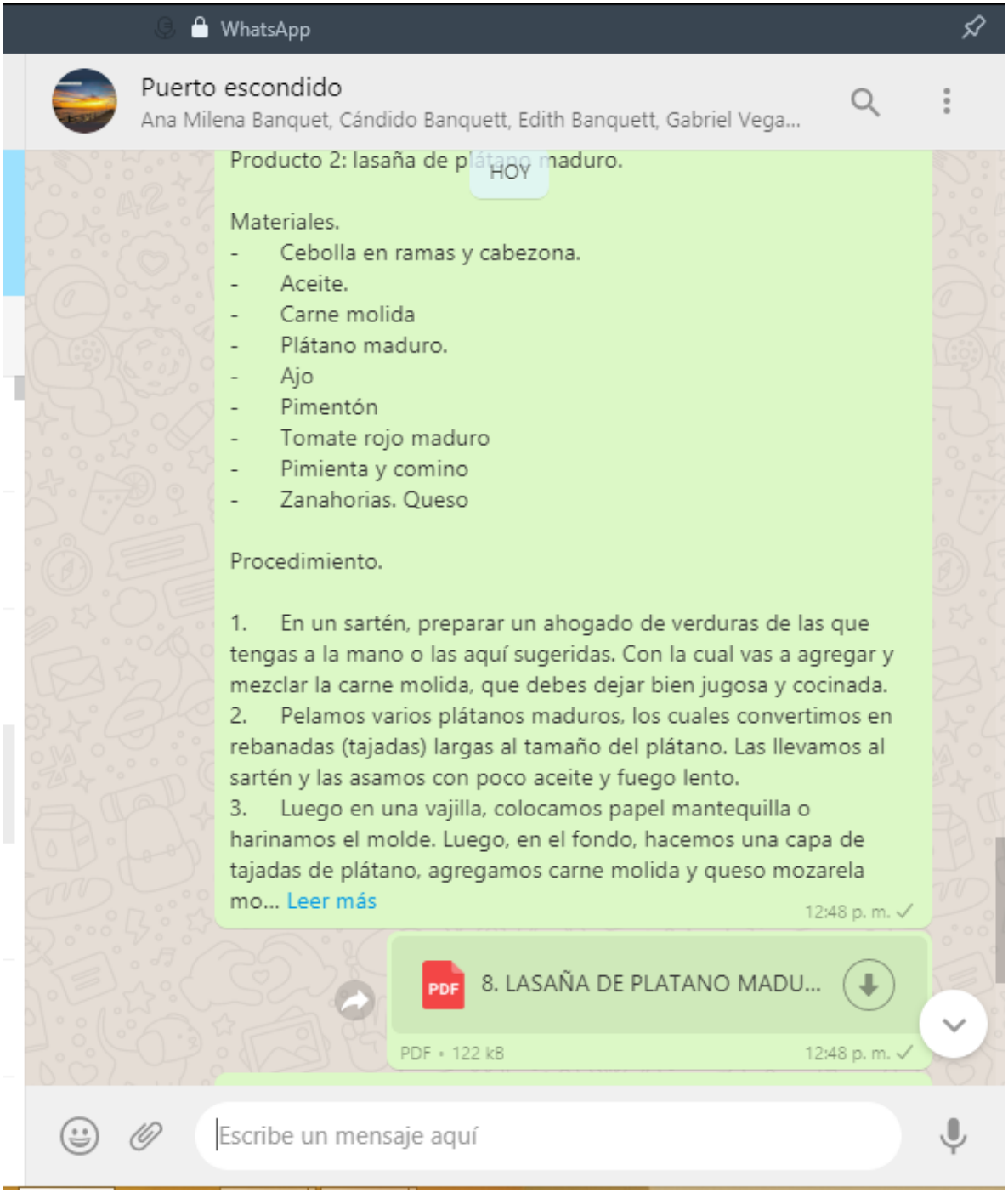
bueno, ya les tiene un nuevo desayuno para los niños y productos para vender 7:13 p. m. ✓

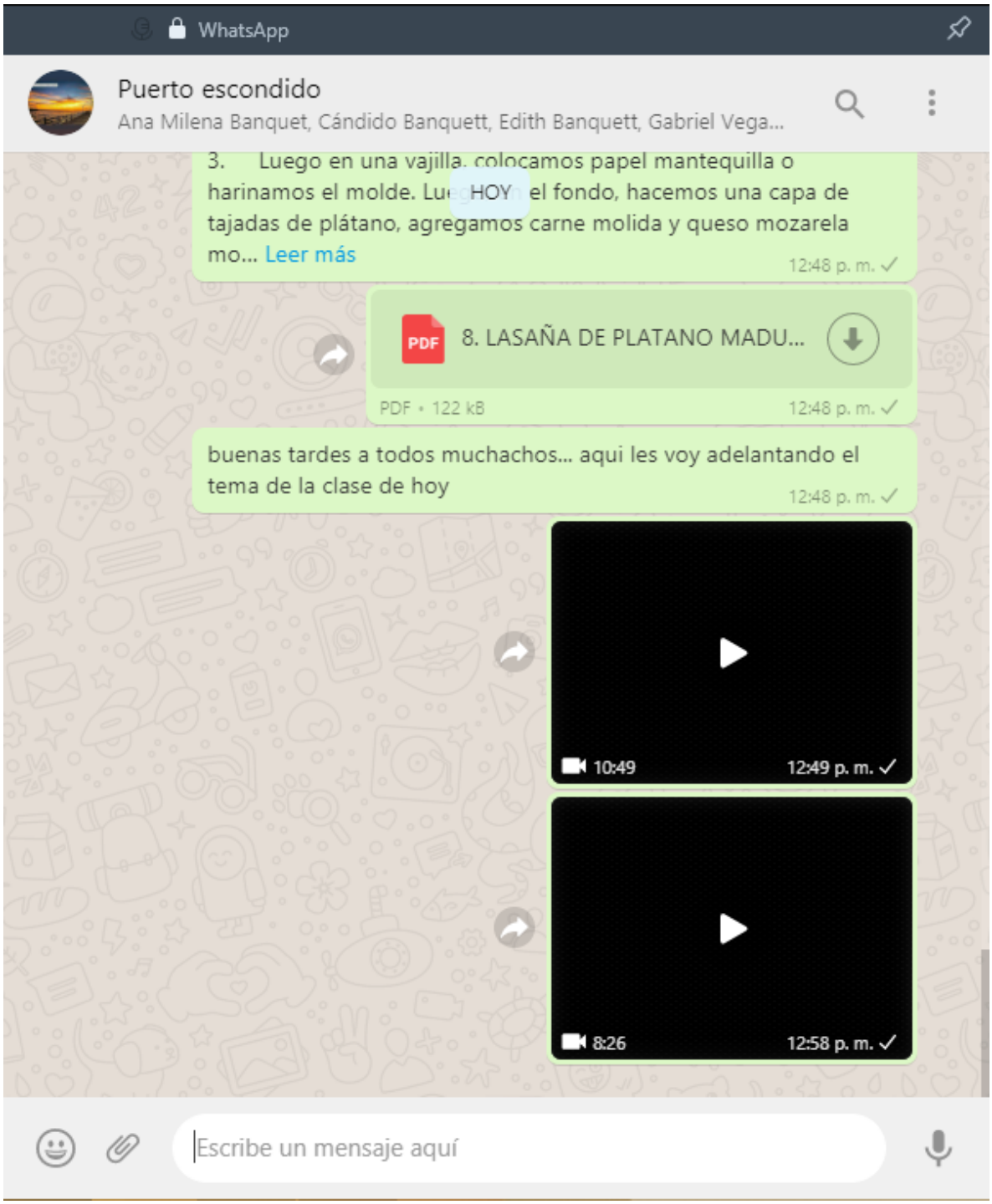
Luz Banquett Puerto Escondido

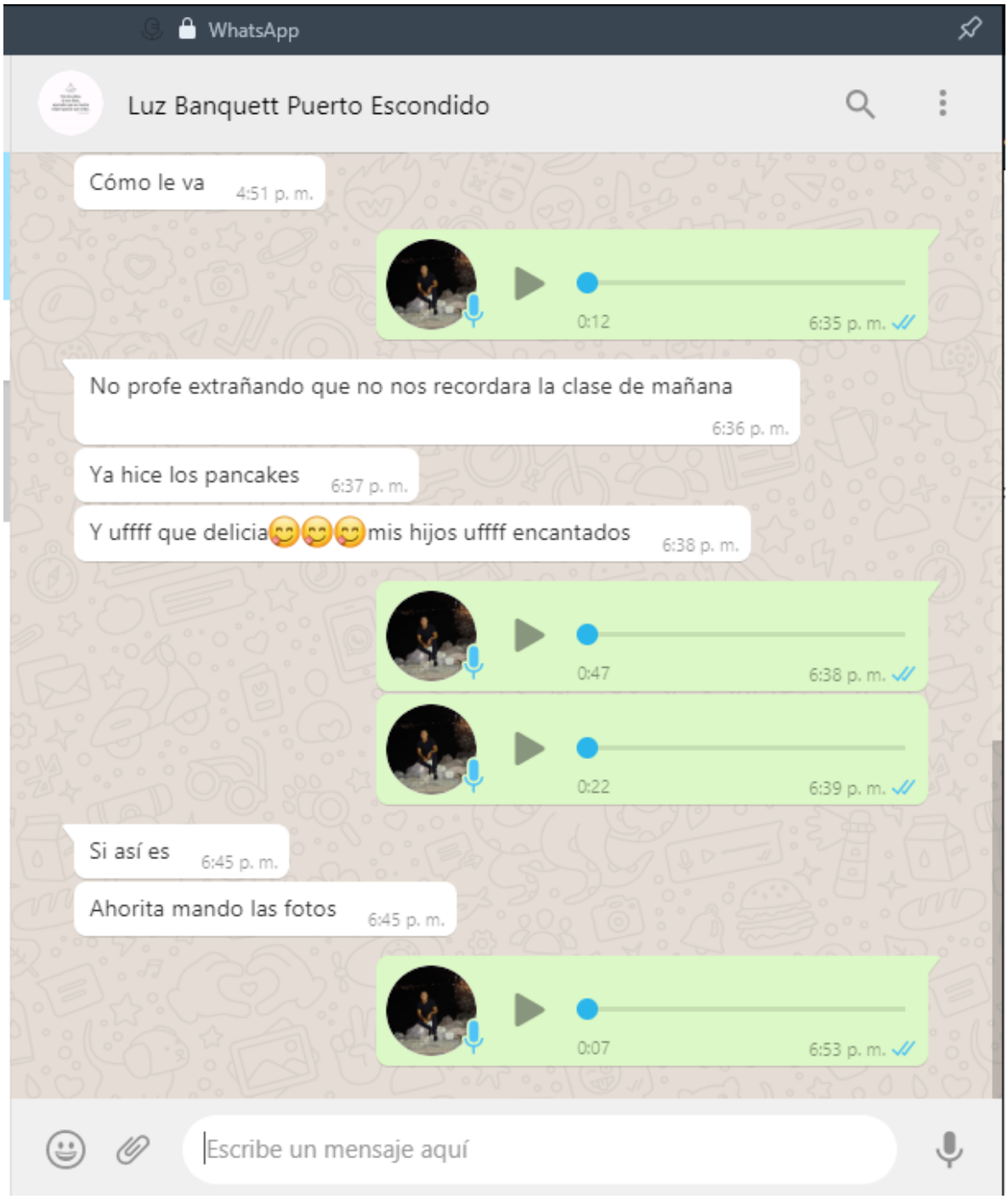


Escribe un mensaje aquí

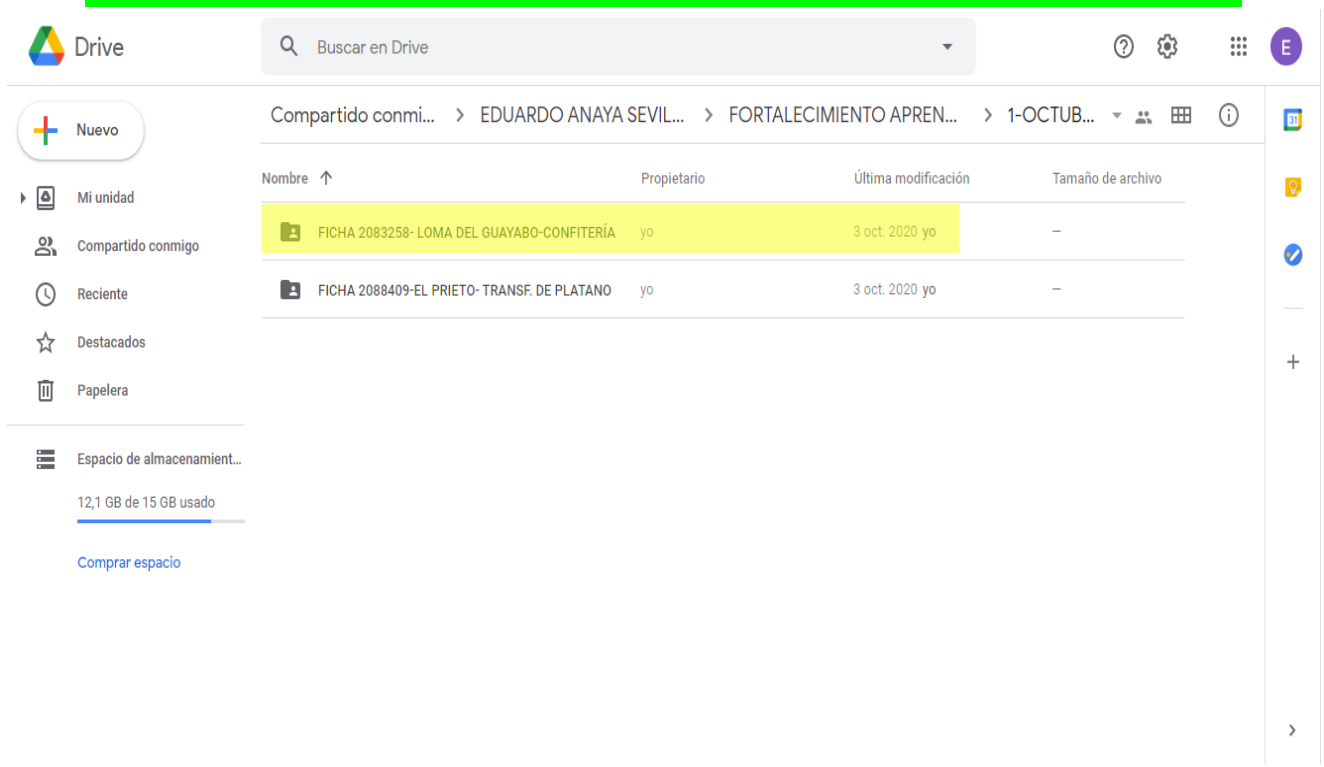

WhatsApp
Puerto escondido
Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...
HOY
PRODUCTO A BASE DE PLÁTANO MADURO.
PRODUCTO 1. Super patacón.
Materiales.
- Plátanos verdes.
- Aceite.
- Sal
- Mesa de cemento o soporte de madera.
- Un machucador.
- Plástico resistente.
- Rellenos a gusto (ahogados de ajo, cebollas, verduras, carnes)
Procedimiento.
1. Poner en la estufa a fuego fuerte una olla con abundante aceite y dejar hervir.
2. Pelar por lo menos 2 plátanos enteros o cortados a la mitad, sumergir en el aceite hirviendo, hasta que friten muy bien.
3. Una vez frito el plátano, sacamos del aceite, dejamos escurrir un poco. Luego pasamos el plátano frito sobre un plástico y con ese mismo plástico, cubrimos el plátano entero.
4. Empezamos a triturar de forma ordenada y de la tal forma que el plátano quede como una arepa delgada, la cua... Leer más
12:47 p. m.
Producto 2: lasaña de plátano maduro.
Materiales.
- Cebolla en ramas y cabezona.
Escribe un mensaje aquí

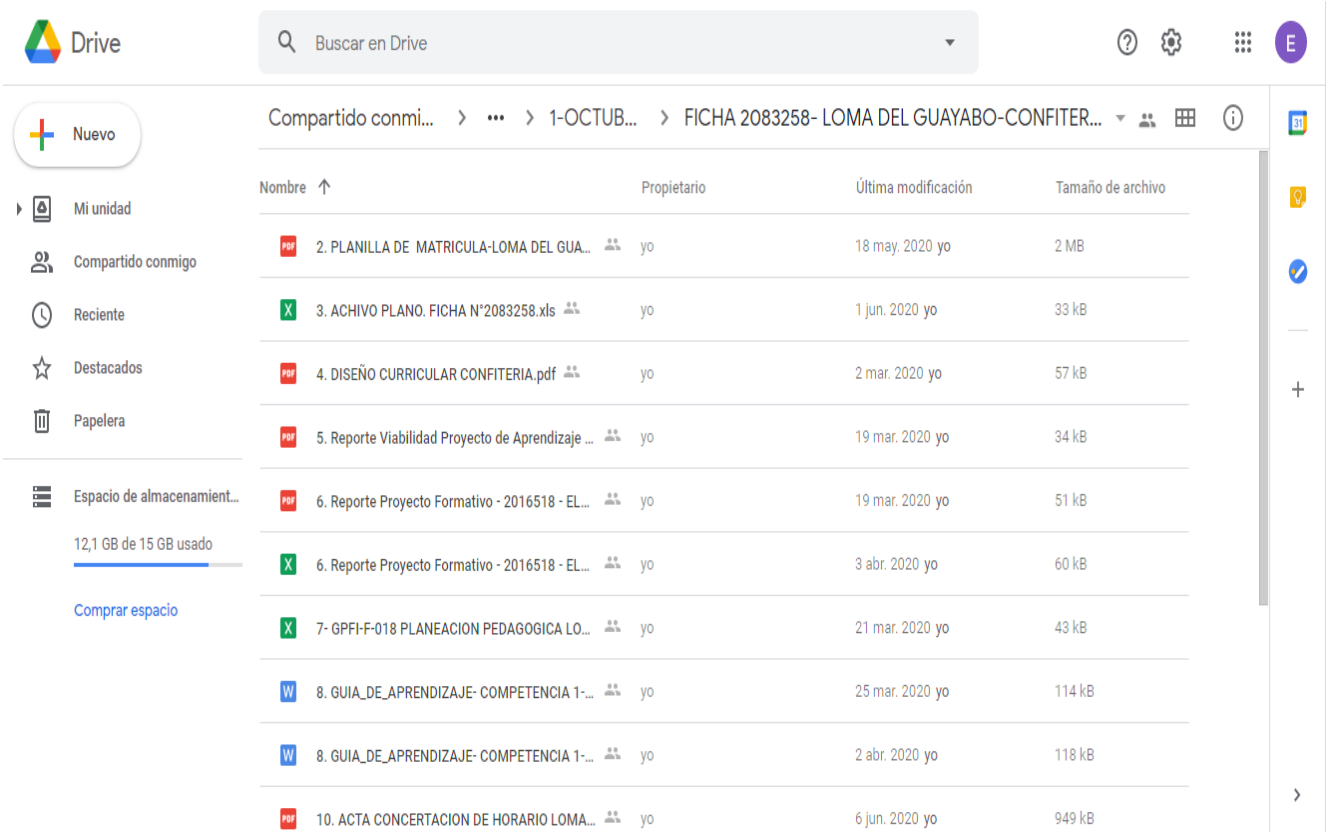

WhatsApp
Puerto escondido
Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...
HOY
Producto 2: lasaña de plátano maduro.
Materiales.
- Cebolla en ramas y cabezona.
- Aceite.
- Carne molida
- Plátano maduro.
- Ajo
- Pimentón
- Tomate rojo maduro
- Pimienta y comino
- Zanahorias. Queso
Procedimiento.
1. En un sartén, preparar un ahogado de verduras de las que tengas a la mano o las aquí sugeridas. Con la cual vas a agregar y mezclar la carne molida, que debes dejar bien jugosa y cocinada.
2. Pelamos varios plátanos maduros, los cuales convertimos en rebanadas (tajadas) largas al tamaño del plátano. Las llevamos al sartén y las asamos con poco aceite y fuego lento.
3. Luego en una vajilla, colocamos papel mantequilla o harinamos el molde. Luego, en el fondo, hacemos una capa de tajadas de plátano, agregamos carne molida y queso mozarela mo... Leer más
12:48 p. m.
PDF
8. LASAÑA DE PLATANO MADU...
PDF • 122 kB
12:48 p. m.
Escribe un mensaje aquí

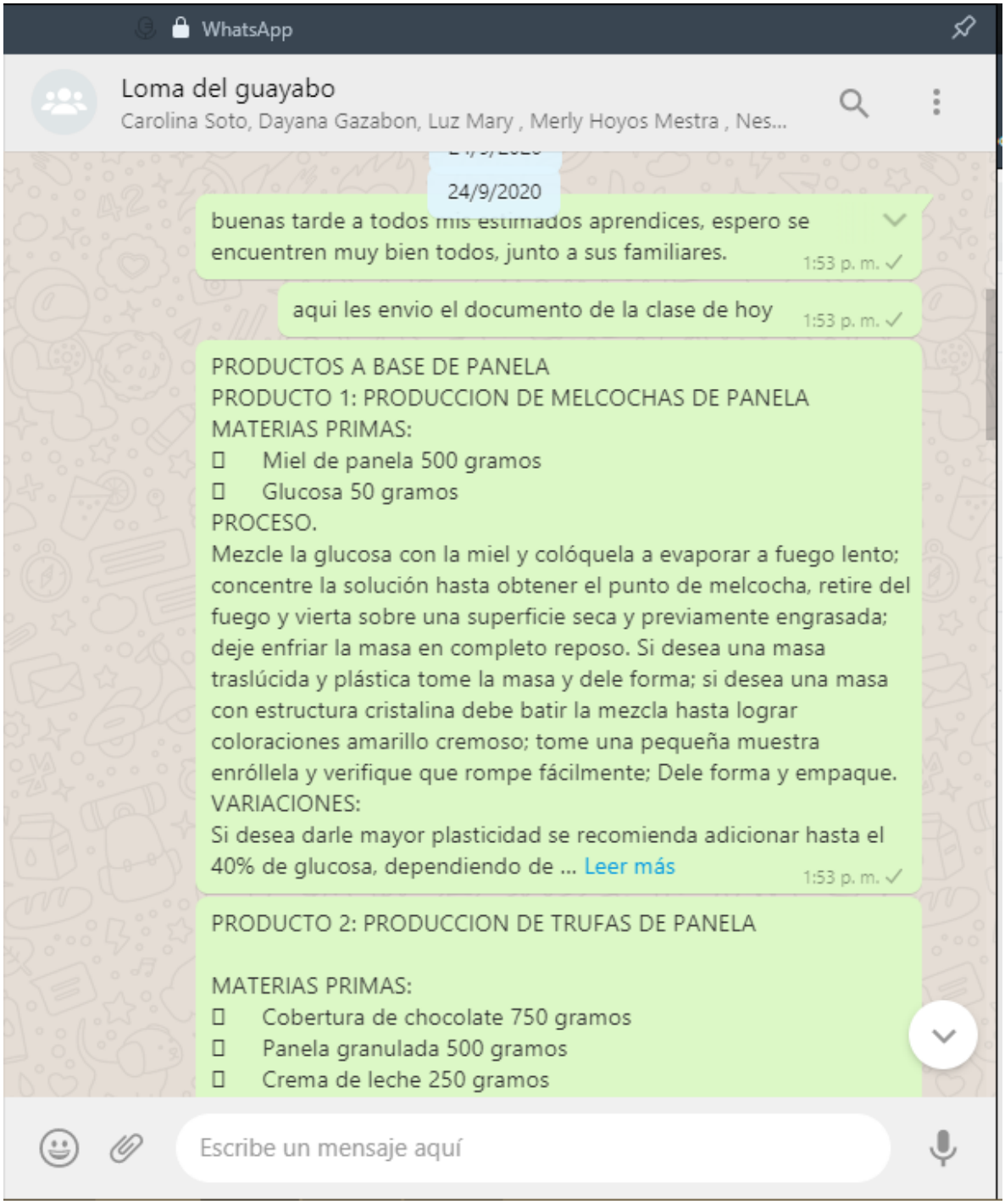

WhatsApp
Puerto escondido
Ana Milena Banquet, Cándido Banquett, Edith Banquett, Gabriel Vega...
3. Luego en una vajilla, colocamos papel mantequilla o harinamos el molde. Luego en el fondo, hacemos una capa de tajadas de plátano, agregamos carne molida y queso mozarela mo... Leer más
12:48 p. m.
HOY
PDF
8. LASAÑA DE PLATANO MADU...
PDF • 122 kB
12:48 p. m.
buenas tardes a todos muchachos... aqui les voy adelantando el tema de la clase de hoy
12:48 p. m.
10:49
12:49 p. m.
8:26
12:58 p. m.
Escribe un mensaje aquí

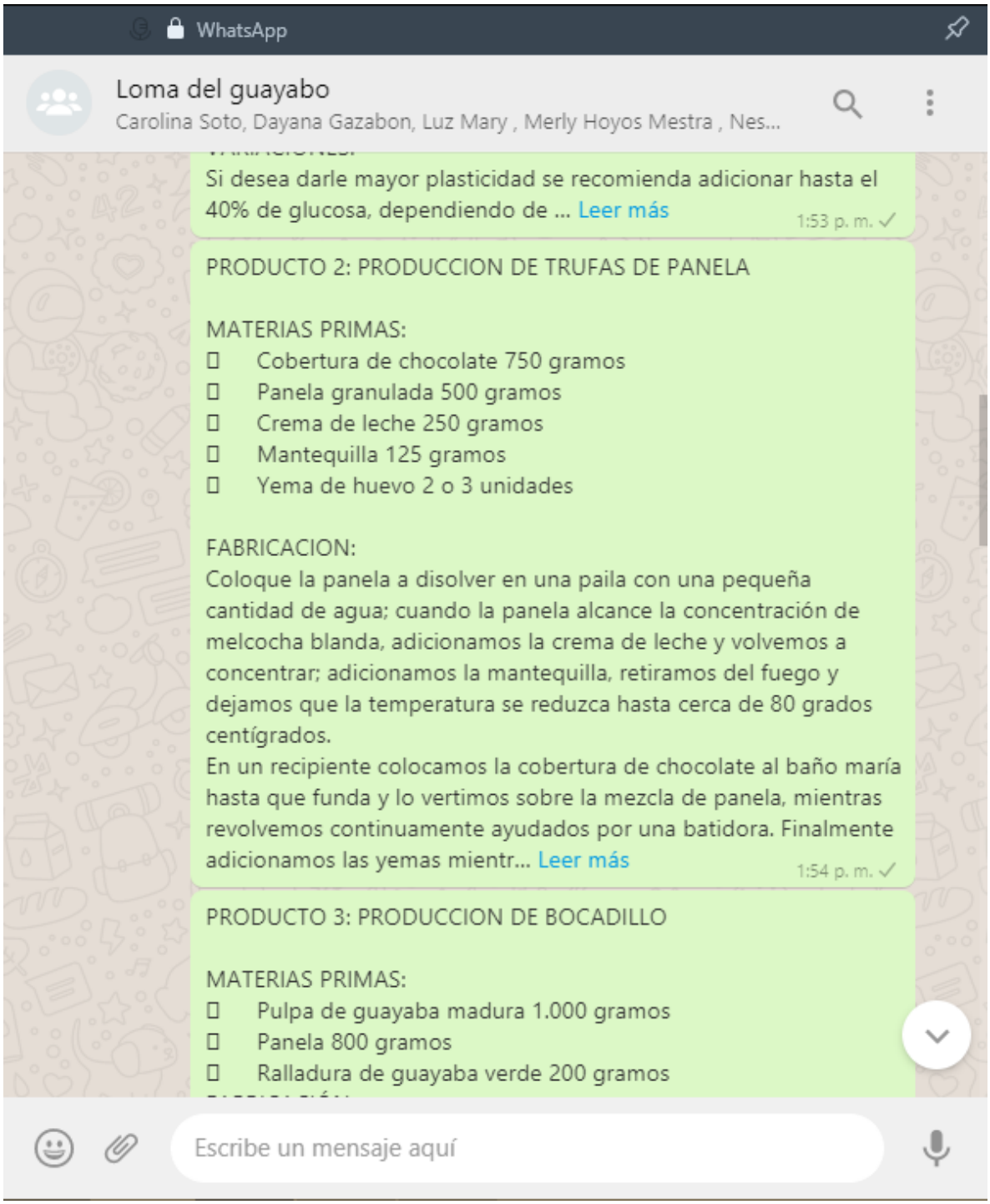

WhatsApp
Luz Banquett Puerto Escondido
Cómo le va 4:51 p. m.
0:12 6:35 p. m.
No profe extrañando que no nos recordara la clase de mañana 6:36 p. m.
Ya hice los pancakes 6:37 p. m.
Y uffff que delicia😋😋😋mis hijos uffff encantados 6:38 p. m.
0:47 6:38 p. m.
0:22 6:39 p. m.
Si así es 6:45 p. m.
Ahorita mando las fotos 6:45 p. m.
0:07 6:53 p. m.
Escribe un mensaje aquí

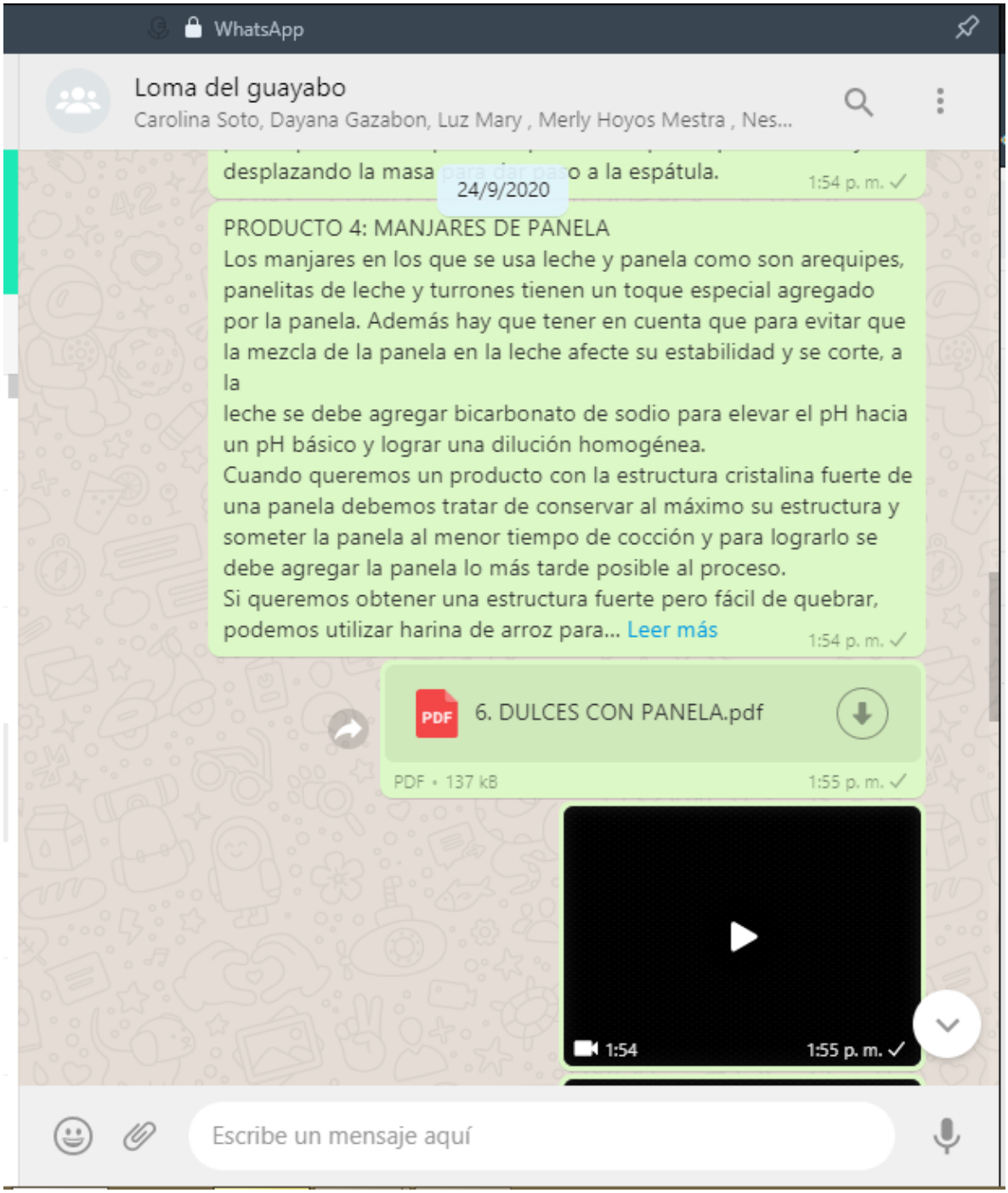
FICHA 2083258: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL.



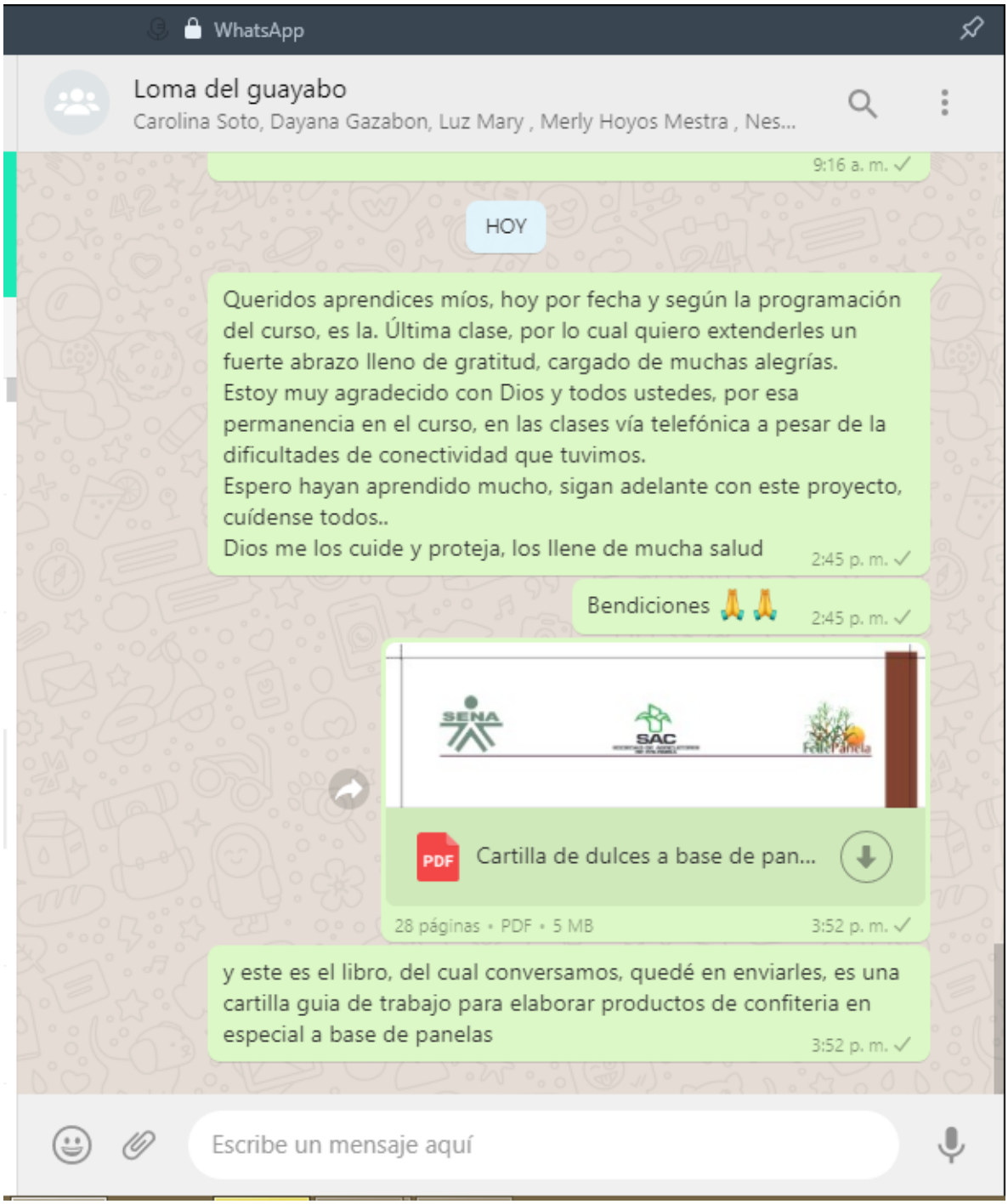



WhatsApp
Loma del guayabo
Carolina Soto, Dayana Gazabon, Luz Mary , Merly Hoyos Mestra , Nes...
24/9/2020
buenas tarde a todos mis estimados aprendices, espero se encuentren muy bien todos, junto a sus familiares.
1:53 p. m.
aqui les envio el documento de la clase de hoy
1:53 p. m.
PRODUCTOS A BASE DE PANELA
PRODUCTO 1: PRODUCCION DE MELCOCHAS DE PANELA
MATERIAS PRIMAS:
Miel de panela 500 gramos
Glucosa 50 gramos
PROCESO.
Mezcle la glucosa con la miel y colóquela a evaporar a fuego lento; concentre la solución hasta obtener el punto de melcocha, retire del fuego y vierta sobre una superficie seca y previamente engrasada; deje enfriar la masa en completo reposo. Si desea una masa traslúcida y plástica tome la masa y dele forma; si desea una masa con estructura cristalina debe batir la mezcla hasta lograr coloraciones amarillo cremoso; tome una pequeña muestra enróllela y verifique que rompe fácilmente; Dele forma y empaque.
VARIACIONES:
Si desea darle mayor plasticidad se recomienda adicionar hasta el 40% de glucosa, dependiendo de ... Leer más
1:53 p. m.
PRODUCTO 2: PRODUCCION DE TRUFAS DE PANELA
MATERIAS PRIMAS:
Cobertura de chocolate 750 gramos
Panela granulada 500 gramos
Crema de leche 250 gramos
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Loma del guayabo
Carolina Soto, Dayana Gazabon, Luz Mary , Merly Hoyos Mestra , Nes...
Si desea darle mayor plasticidad se recomienda adicionar hasta el 40% de glucosa, dependiendo de ... Leer más
1:53 p. m.
PRODUCTO 2: PRODUCCION DE TRUFAS DE PANELA
MATERIAS PRIMAS:
Cobertura de chocolate 750 gramos
Panela granulada 500 gramos
Crema de leche 250 gramos
Mantequilla 125 gramos
Yema de huevo 2 o 3 unidades
FABRICACION:
Coloque la panela a disolver en una paila con una pequeña cantidad de agua; cuando la panela alcance la concentración de melcocha blanda, adicionamos la crema de leche y volvemos a concentrar; adicionamos la mantequilla, retiramos del fuego y dejamos que la temperatura se reduzca hasta cerca de 80 grados centígrados.
En un recipiente colocamos la cobertura de chocolate al baño maría hasta que funda y lo vertimos sobre la mezcla de panela, mientras revolvemos continuamente ayudados por una batidora. Finalmente adicionamos las yemas mientr... Leer más
1:54 p. m.
PRODUCTO 3: PRODUCCION DE BOCADILLO
MATERIAS PRIMAS:
Pulpa de guayaba madura 1.000 gramos
Panela 800 gramos
Ralladura de guayaba verde 200 gramos
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Loma del guayabo
Carolina Soto, Dayana Gazabon, Luz Mary , Merly Hoyos Mestra , Nes...
desplazando la masa
o a la espátula.
1:54 p. m.
24/9/2020
PRODUCTO 4: MANJARES DE PANELA
Los manjares en los que se usa leche y panela como son arequipes, panelitas de leche y turrones tienen un toque especial agregado por la panela. Además hay que tener en cuenta que para evitar que la mezcla de la panela en la leche afecte su estabilidad y se corte, a la
leche se debe agregar bicarbonato de sodio para elevar el pH hacia un pH básico y lograr una dilución homogénea.
Cuando queremos un producto con la estructura cristalina fuerte de una panela debemos tratar de conservar al máximo su estructura y someter la panela al menor tiempo de cocción y para lograrlo se debe agregar la panela lo más tarde posible al proceso.
Si queremos obtener una estructura fuerte pero fácil de quebrar, podemos utilizar harina de arroz para... Leer más
1:54 p. m.
PDF
6. DULCES CON PANELA.pdf
PDF • 137 kB
1:55 p. m.
1:54
1:55 p. m.
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Loma del guayabo
Carolina Soto, Dayana Gazabon, Luz Mary , Merly Hoyos Mestra , Nes...
hola, buenas tardes a todos, espero se encuentren muy bien, junto a todos sus familiares.
2:20 p. m.
paso a preguntarles como van con las actividades, he estado a espera de las evidencias, espero tambien que la producción esté en aumentos
2:20 p. m.
LUNES
Reenviado
SER
El campo es nuestro origen. Solo basta con preguntar de dónde eres, o tus padres, tus abuelos, tus bisabuelos, tus
www.linkedin.com
https://www.linkedin.com/pulse/ser-hern%C3%A1n-fuentes/?articleId=6718527060253446144#comments-6718527060253446144&trk=public_profile_article_view
9:16 a. m.
HOY
Queridos aprendices míos, hoy por fecha y según la programación del curso, es la. Última clase, por lo cual quiero extenderles un fuerte abrazo lleno de gratitud, cargado de muchas alegrías. Estoy muy agradecido con Dios y todos ustedes, por esa permanencia en el curso, en las clases vía telefónica a pesar de la
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Loma del guayabo
Carolina Soto, Dayana Gazabon, Luz Mary , Merly Hoyos Mestra , Nes...
9:16 a. m.
HOY
Queridos aprendices míos, hoy por fecha y según la programación del curso, es la. Última clase, por lo cual quiero extenderles un fuerte abrazo lleno de gratitud, cargado de muchas alegrías.
Estoy muy agradecido con Dios y todos ustedes, por esa permanencia en el curso, en las clases vía telefónica a pesar de la dificultades de conectividad que tuvimos.
Espero hayan aprendido mucho, sigan adelante con este proyecto, cuídense todos..
Dios me los cuide y proteja, los llene de mucha salud
2:45 p. m.
Bendiciones 🙏🙏
2:45 p. m.
SENA
SAC
Cartilla de dulces a base de pan...
28 páginas • PDF • 5 MB
3:52 p. m.
y este es el libro, del cual conversamos, quedé en enviarles, es una cartilla guia de trabajo para elaborar productos de confiteria en especial a base de panelas
3:52 p. m.
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
Bnas noches como está 6:22 p. m.
0:02 6:28 p. m.
Hola 6:45 p. m.
Como estas merly 6:45 p. m.
Profe bnas noche 6:45 p. m.
6:45 p. m.
Escribe un mensaje aquí

WhatsApp

Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea



Bn profe 6:45 p. m.

Me alegra, bendiciones 🙏🙏 6:46 p. m.

Como están todos por alla 6:46 p. m.

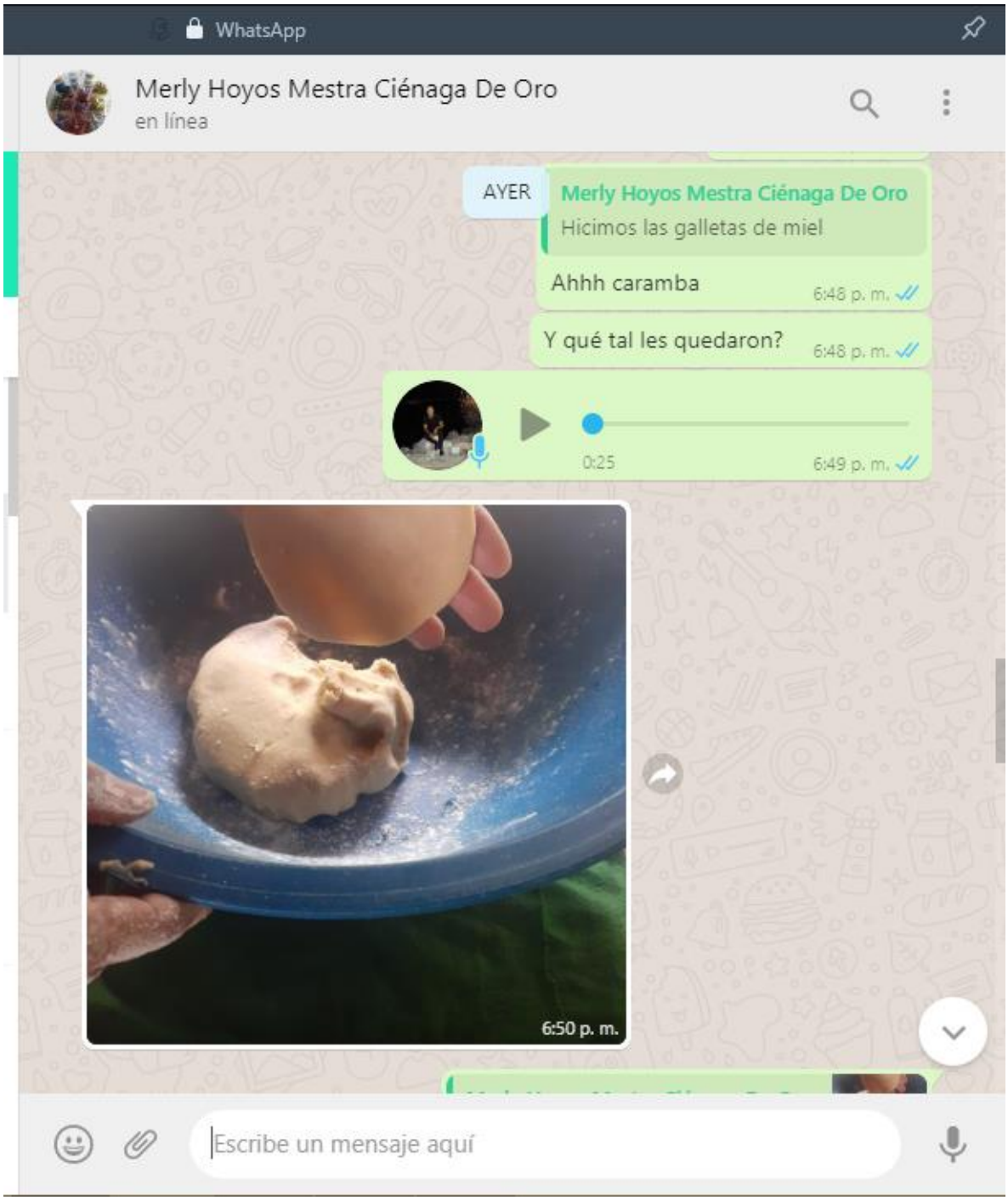
Bn 6:46 p. m.

En casa trabajando 6:46 p. m.



Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
6:46 p. m.
AYER
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
Foto
Aquí están haciendo que producto merly, no alcanzo a adivinar jeje
6:48 p. m.
Hicimos las galletas de miel
6:48 p. m.
Son muy ricas
6:48 p. m.
6:48 p. m.
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
AYER
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
Hicimos las galletas de miel
Ahhh caramba
6:48 p. m.
Y qué tal les quedaron?
6:48 p. m.
0:25
6:49 p. m.
6:50 p. m.
Escribe un mensaje aquí


Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
Genial merlys
6:50 p. m.
Muéstrame como quedaron cocidas, no se les quemo?
6:51 p. m.
Son muy ricas profe
6:54 p. m.
Mañana le mando fotos de las gomitas
6:54 p. m.
No se quemaron
6:54 p. m.
6:54 p. m.
6:54 p. m.
6:54 p. m.
6:54 p. m.
Escribe un mensaje aquí

WhatsApp

Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea





Ya le mandé las fotos si no que esta señal está mala 6:54 p. m.

Merly cuanto me alegra que se hayan logrado hacer, que les guste, y uqe le sanquen provecho 6:54 p. m.

> **Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro**
> Ya le mandé las fotos si no que esta señal está mala

ahh bueno, vale te entiendo, mañana conversamos 6:55 p. m.

También hicimos las gomitas 6:55 p. m.

Mañana le mando las fotos 6:56 p. m.

> **Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro**
> También hicimos las gomitas

Ahh bueno, y que tal les quedo 6:56 p. m.

Muy fácil de hacer 6:57 p. m.

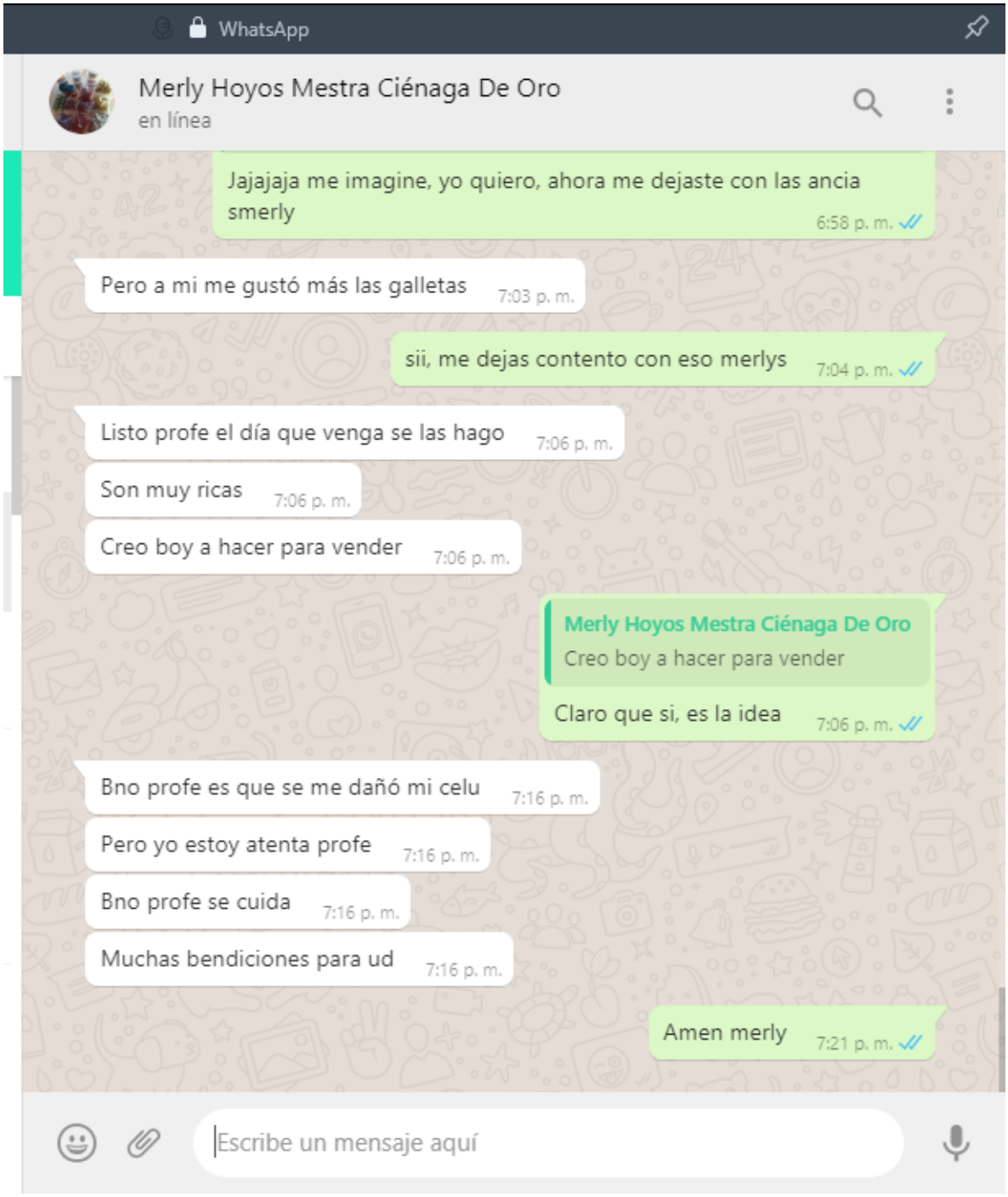
Pero me gustaron esas galletas 6:57 p. m.

Deliciosas 6:57 p. m.

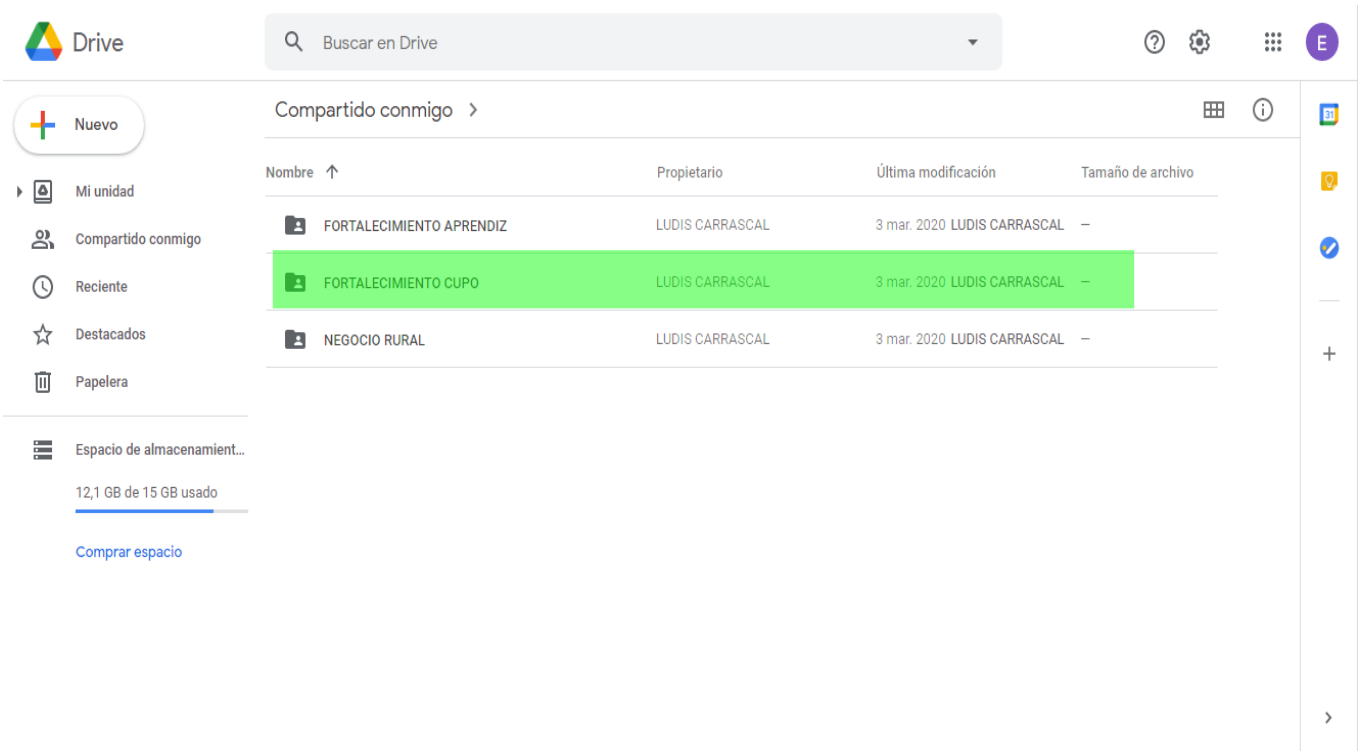
Ni alcanzaron

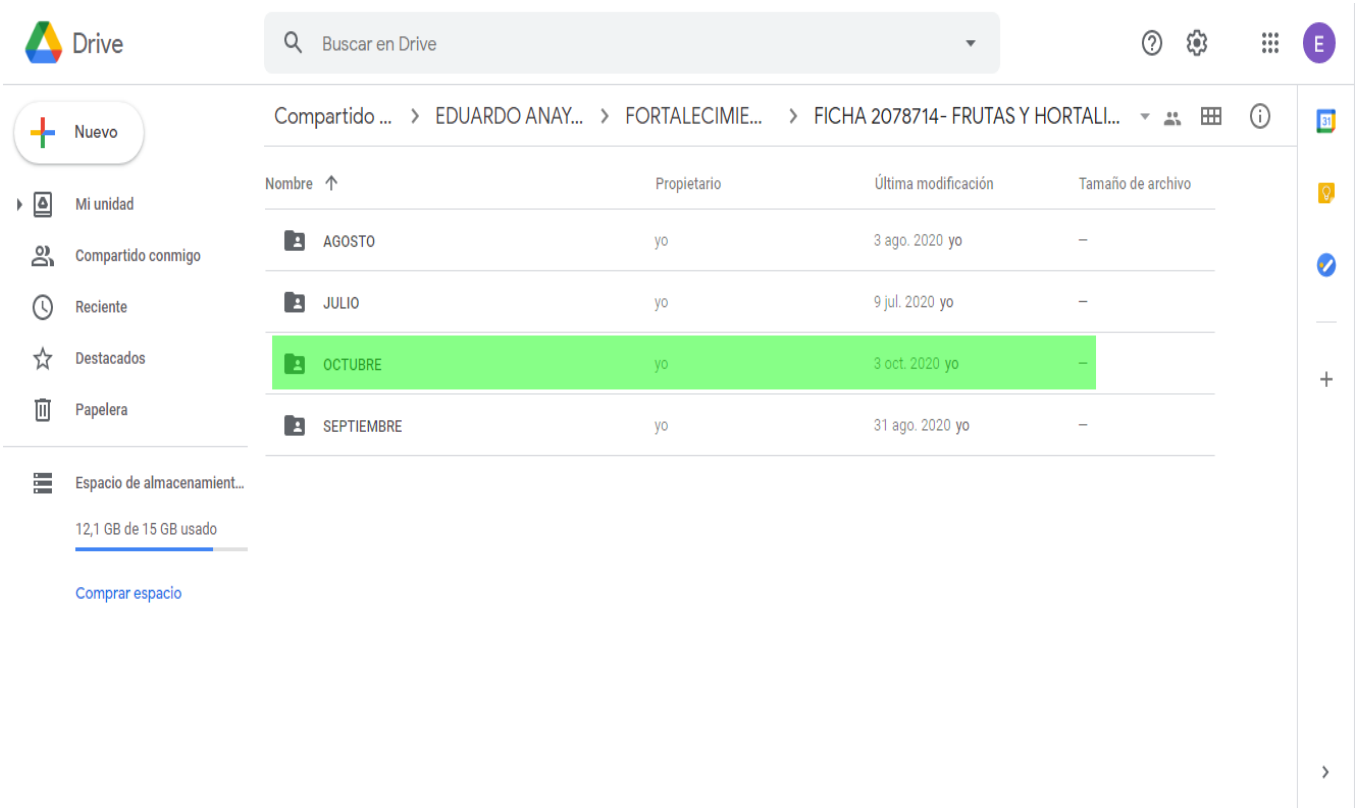
Escribe un mensaje aquí

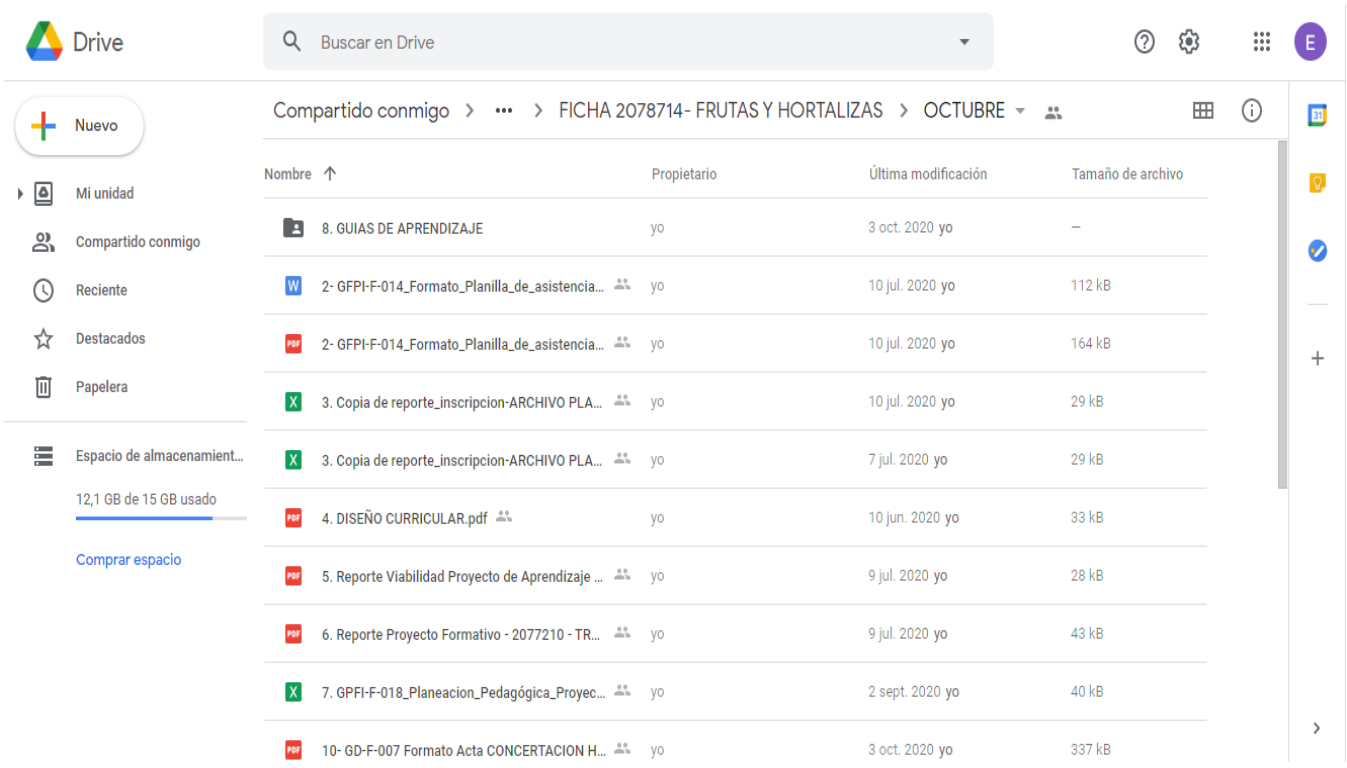

WhatsApp
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
Pero me gustaron esas galletas 6:57 p. m.
Deliciosas 6:57 p. m.
Ni alcanzaron 6:57 p. m.
Bnas profe 6:57 p. m.
Mañana le mando las fotos 6:57 p. m.
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
Ni alcanzaron
Jajajaja me imagine, yo quiero, ahora me dejaste con las ancia smerly 6:58 p. m.
Pero a mi me gustó más las galletas 7:03 p. m.
sii, me dejas contento con eso merlys 7:04 p. m.
Listo profe el día que venga se las hago 7:06 p. m.
Son muy ricas 7:06 p. m.
Creo boy a hacer para vender 7:06 p. m.
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
Creo boy a hacer para vender
Claro que si, es la idea
Escribe un mensaje aquí

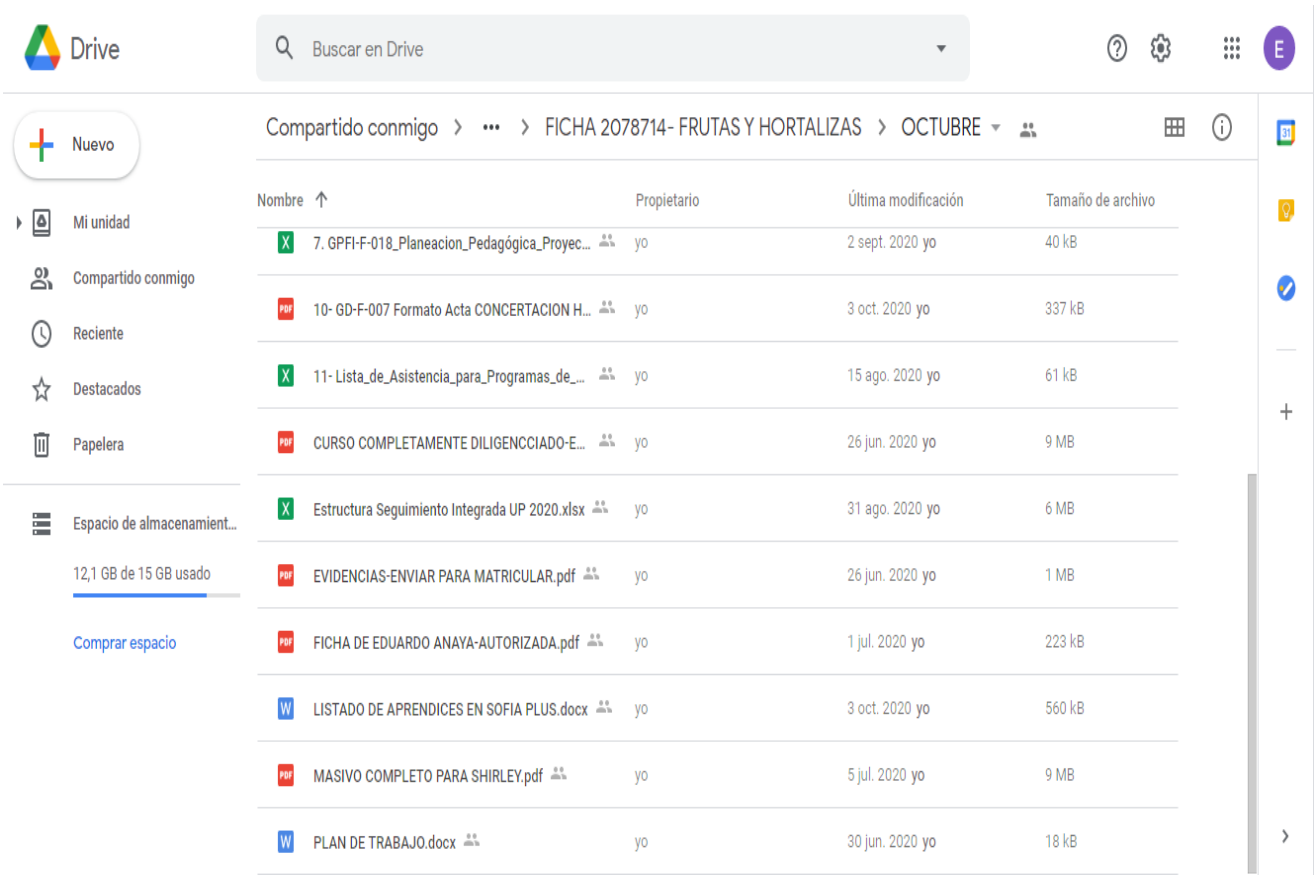

WhatsApp
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
en línea
Jajajaja me imagine, yo quiero, ahora me dejaste con las ancia smerly
6:58 p. m.
Pero a mi me gustó más las galletas
7:03 p. m.
sii, me dejas contento con eso merlys
7:04 p. m.
Listo profe el día que venga se las hago
7:06 p. m.
Son muy ricas
7:06 p. m.
Creo boy a hacer para vender
7:06 p. m.
Merly Hoyos Mestra Ciénaga De Oro
Creo boy a hacer para vender
Claro que si, es la idea
7:06 p. m.
Bno profe es que se me dañó mi celu
7:16 p. m.
Pero yo estoy atenta profe
7:16 p. m.
Bno profe se cuida
7:16 p. m.
Muchas bendiciones para ud
7:16 p. m.
Amen merly
7:21 p. m.
Escribe un mensaje aquí

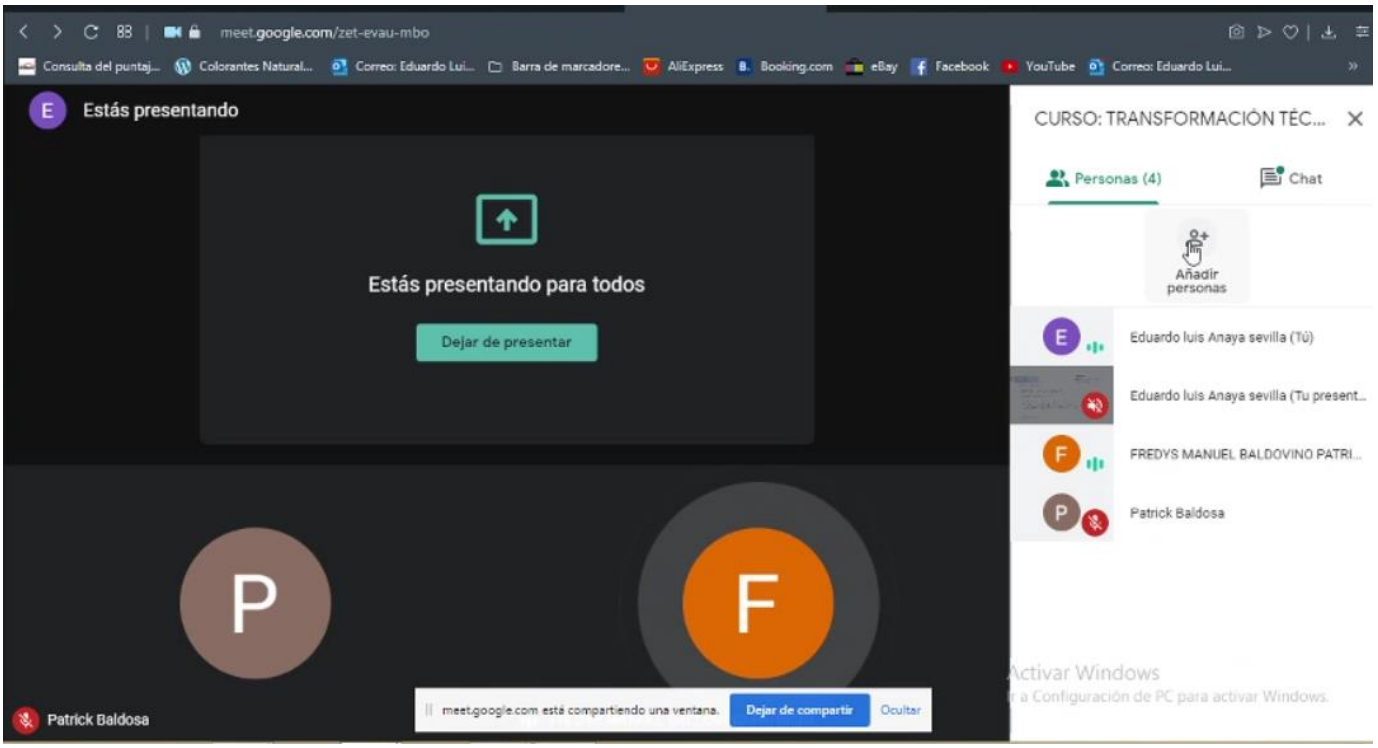
FICHA 2184938: EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

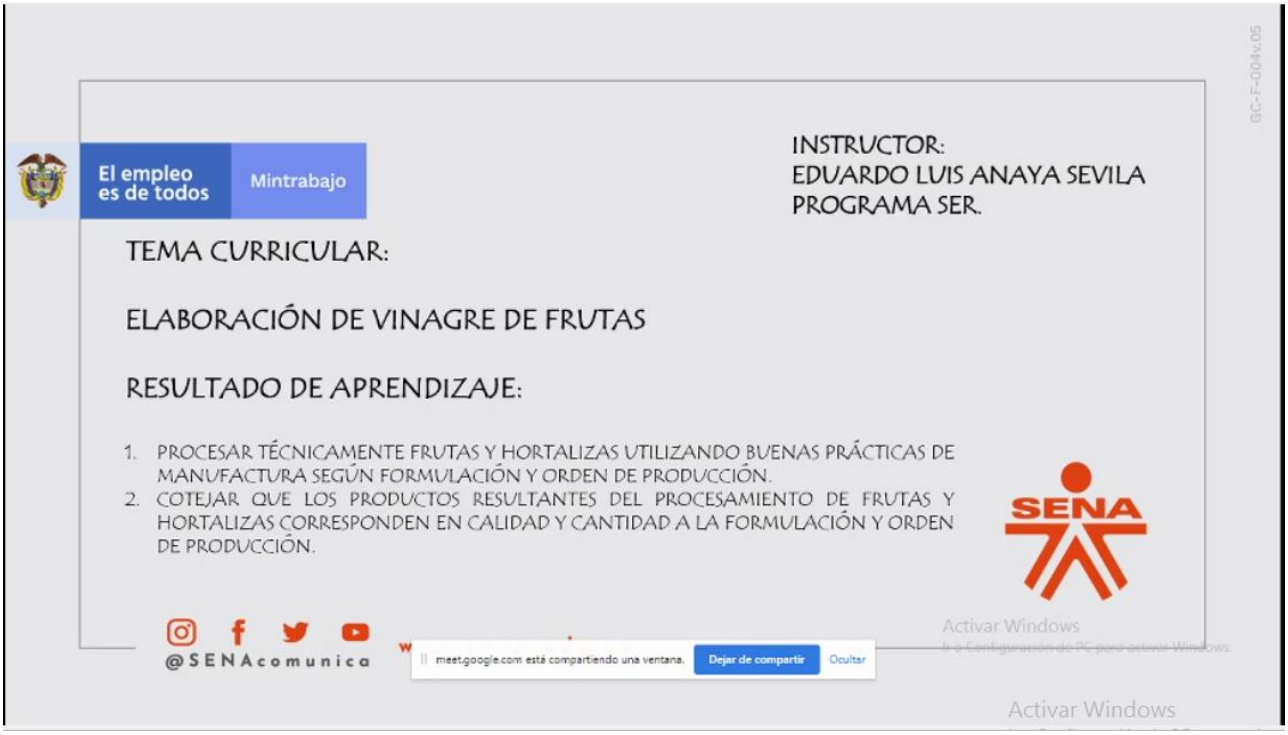





Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Espacio de almacenament...
12,1 GB de 15 GB usado
Comprar espacio
Compartido conmigo › ••• › FICHA 2078714- FRUTAS Y HORTALIZAS › OCTUBRE
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño de archivo
8. GUIAS DE APRENDIZAJE yo 3 oct. 2020 yo –
2- GFPI-F-014_Formato_Planilla_de_asistencia... yo 10 jul. 2020 yo 112 kB
2- GFPI-F-014_Formato_Planilla_de_asistencia... yo 10 jul. 2020 yo 164 kB
3. Copia de reporte_inscripcion-ARCHIVO PLA... yo 10 jul. 2020 yo 29 kB
3. Copia de reporte_inscripcion-ARCHIVO PLA... yo 7 jul. 2020 yo 29 kB
4. DISEÑO CURRICULAR.pdf yo 10 jun. 2020 yo 33 kB
5. Reporte Viabilidad Proyecto de Aprendizaje ... yo 9 jul. 2020 yo 28 kB
6. Reporte Proyecto Formativo - 2077210 - TR... yo 9 jul. 2020 yo 43 kB
7. GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyec... yo 2 sept. 2020 yo 40 kB
10- GD-F-007 Formato Acta CONCERTACION H... yo 3 oct. 2020 yo 337 kB


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Espacio de almacenament...
12,1 GB de 15 GB usado
Comprar espacio
Compartido conmigo › ••• › FICHA 2078714- FRUTAS Y HORTALIZAS › OCTUBRE
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño de archivo
7. GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyec... yo 2 sept. 2020 yo 40 kB
10- GD-F-007 Formato Acta CONCERTACION H... yo 3 oct. 2020 yo 337 kB
11- Lista_de_Asistencia_para_Programas_de_... yo 15 ago. 2020 yo 61 kB
CURSO COMPLETAMENTE DILIGENCCIADO-E... yo 26 jun. 2020 yo 9 MB
Estructura Seguimiento Integrada UP 2020.xlsx yo 31 ago. 2020 yo 6 MB
EVIDENCIAS-ENVIAR PARA MATRICULAR.pdf yo 26 jun. 2020 yo 1 MB
FICHA DE EDUARDO ANAYA-AUTORIZADA.pdf yo 1 jul. 2020 yo 223 kB
LISTADO DE APRENDICES EN SOFIA PLUS.docx yo 3 oct. 2020 yo 560 kB
MASIVO COMPLETO PARA SHIRLEY.pdf yo 5 jul. 2020 yo 9 MB
PLAN DE TRABAJO.docx yo 30 jun. 2020 yo 18 kB


meet.google.com/zet-evau-mbo
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CURSO: TRANSFORMACIÓN TÉC...
Personas (4)
Chat
Añadir personas
Eduardo luis Anaya sevilla (Tú)
Eduardo luis Anaya sevilla (Tu present...
FREDYS MANUEL BALDOVINO PATRI...
Patrick Baldosa
P
F
Patrick Baldosa
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows


GC-F-004v.05
El empleo es de todos
Mintrabajo
INSTRUCTOR:
EDUARDO LUIS ANAYA SEVILA
PROGRAMA SER.
TEMA CURRICULAR:
ELABORACIÓN DE VINAGRE DE FRUTAS
RESULTADO DE APRENDIZAJE:
1. PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
2. COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.
SENA
@SENAcomunica
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows

ELABORACIÓN DE VINAGRE DE FRUTAS.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO.

Es un producto ácido que se obtiene a partir del vino. En el vino los jugos con azúcar se fermentan, pasando los azúcares a alcohol, y seguidamente los microorganismos oxidan el alcohol a vinagre (ácido acético). Puede elaborarse a partir de diversas materias primas, por ejemplo de frutas como el banano, piña, mango, guayaba y marañón El proceso de elaboración del vinagre consiste en dos etapas consecutivas, en la primera ocurre la fermentación del azúcar a alcohol etílico por acción de las levaduras, mientras que en la segunda etapa las bacterias acéticas oxidan el alcohol a ácido acético.

El vinagre es utilizado como saborizante en productos como salsas, mayonesa, mostaza y como preservante en la elaboración de encurtidos y otras conservas ácidas.



meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.



ELABORACIÓN DE VINAGRE DE FRUTAS.

MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

- Frutas con aroma fuerte y alto contenido de azúcares: piña, banano, naranja, nance, etc.
- Azúcar blanca
- Levadura
- Fosfato de amonio

Equipo

- Despulpador (licuadora)
- Ollas
- Coladores o paños
- Refractómetro
- Cuchillos, tablas de picar (procesador de alimentos)

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Activar Windows



meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

ELABORACIÓN DE VINAGRE DE FRUTAS.

DESCRIPCION DEL PROCESO

Básicamente se siguen todas las operaciones realizadas en la fabricación de vino.

- **Recepción**: consiste en cuantificar la materia prima que entra al proceso, es necesario usar balanzas limpias y calibradas.

- **Lavado y selección**: el lavado se efectúa con agua clorinada, y su selección con base a que no haya materia prima defectuosa, el tamaño no es muy importante.

- **Preparación de la fruta**: la eliminación de la cáscara, facilita el escaldado y reduce la tendencia a un sabor desagradable en el producto final. En algunas frutas grandes, para facilitar el escaldado, se cortan en pequeños trozos. Este proceso se puede hacer en forma manual o mecánica.

Activar Windows



- **CONTROL DE CALIDAD**

En la materia prima

La fruta debe estar en el grado de madurez óptima para aprovechar su contenido de azúcar, evitar la fruta podrida o con golpes.

En el proceso

Utilizar las cantidades recomendadas en la elaboración del mosto. Lograr la estandarización previamente definida. Esto se logra controlando los grados brix, el % de alcohol, así como el burbujeo, que es una señal de la activación de la levadura y finalmente la formación de una capa de bacterias.

En el producto

Verificar el contenido de ácido acético, revisar el sellado y el volumen del contenido.

ELABORACIÓN DE VINAGRE DE FRUTAS.

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

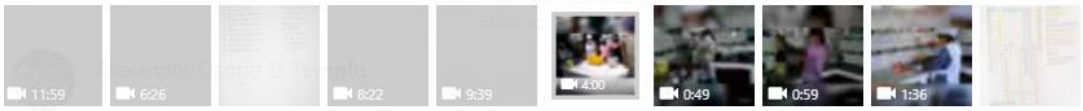
Activar Windows

Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort
ayer a la(s) 6:05 p. m.

Ir al mensaje
Descargar



1 de 4

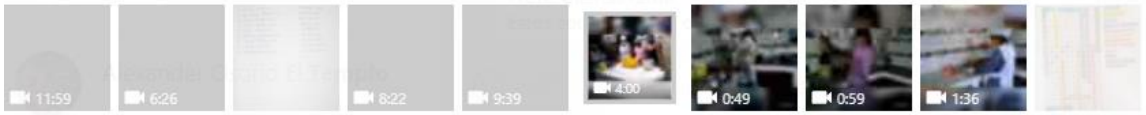


Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort
ayer a la(s) 6:05 p. m.

Ir al mensaje
Descargar



1 de 4

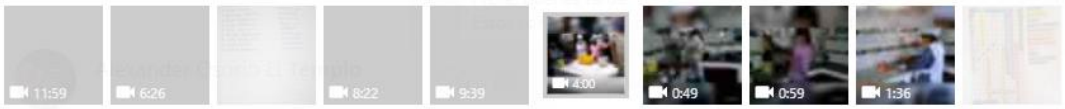


Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort
ayer a la(s) 6:05 p. m.

Ir al mensaje
Descargar



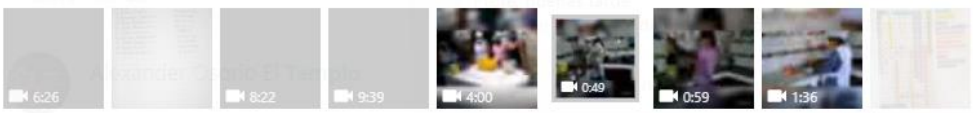
1 de 4



Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort
ayer a la(s) 6:05 p. m.



2 de 4



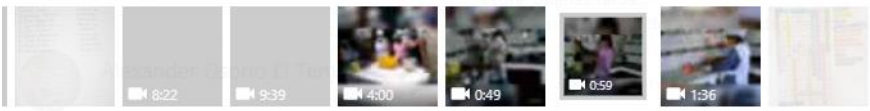
WhatsApp

Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort

ayer a la(s) 6:05 p. m.



3 de 4



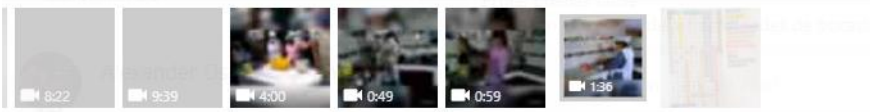
WhatsApp

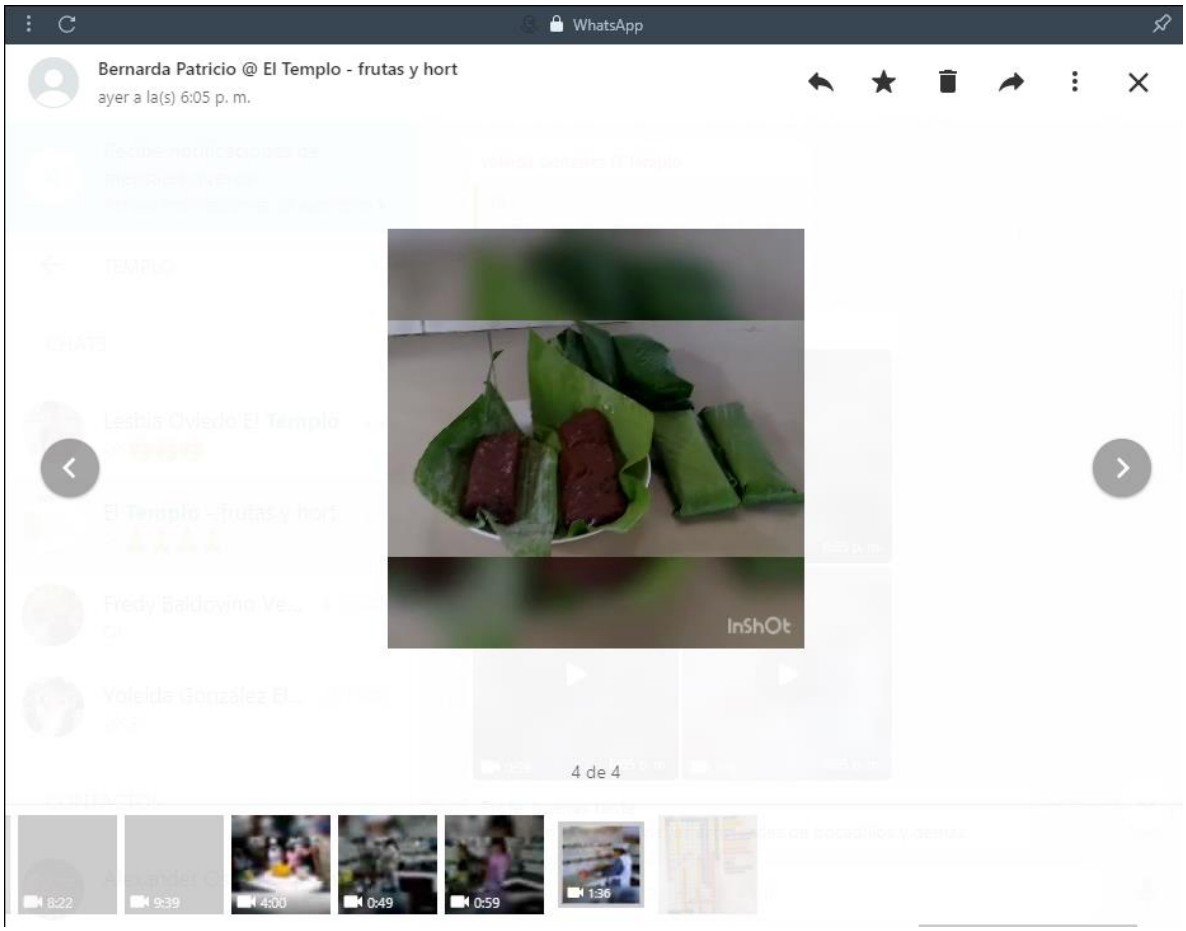
Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort

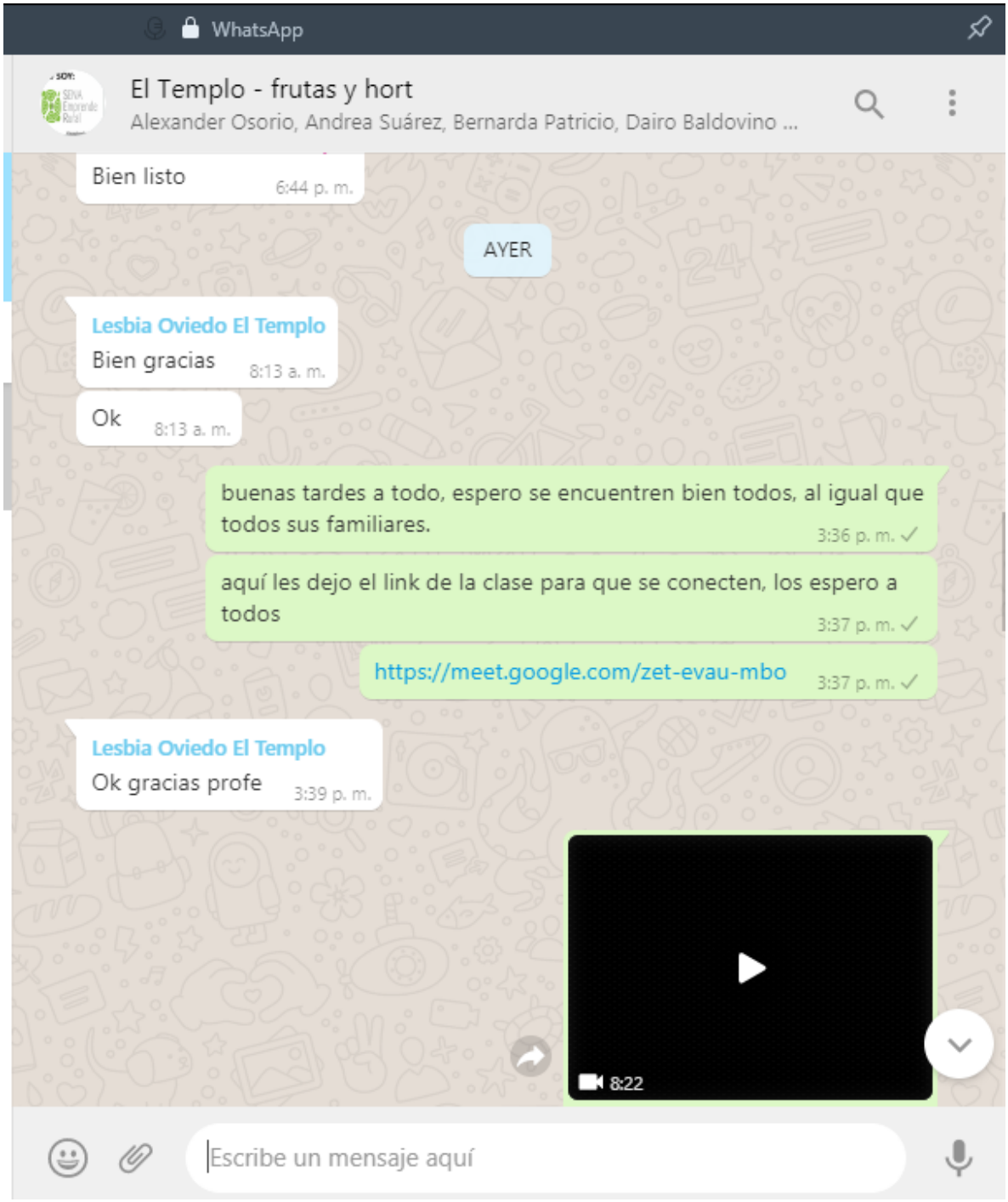
ayer a la(s) 6:05 p. m.

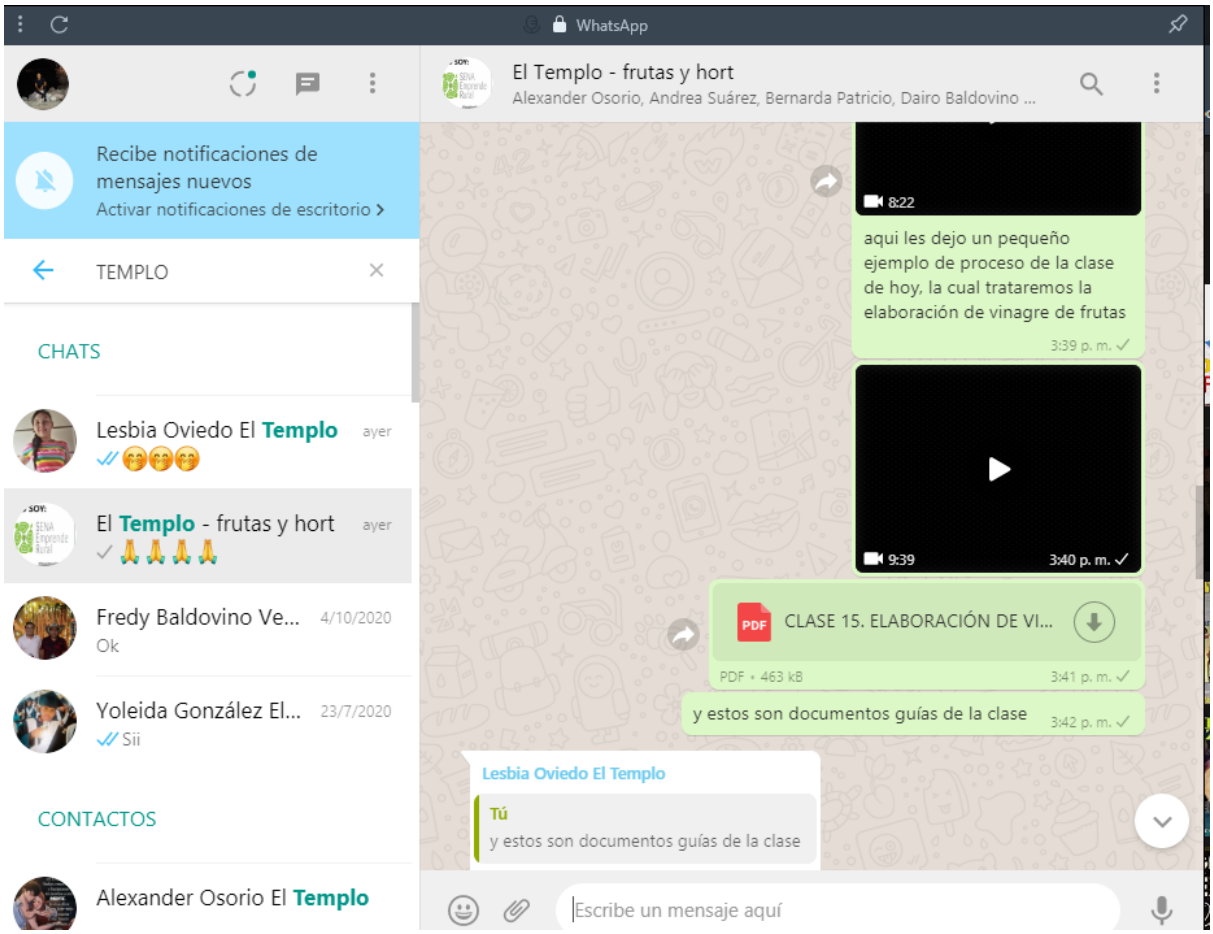


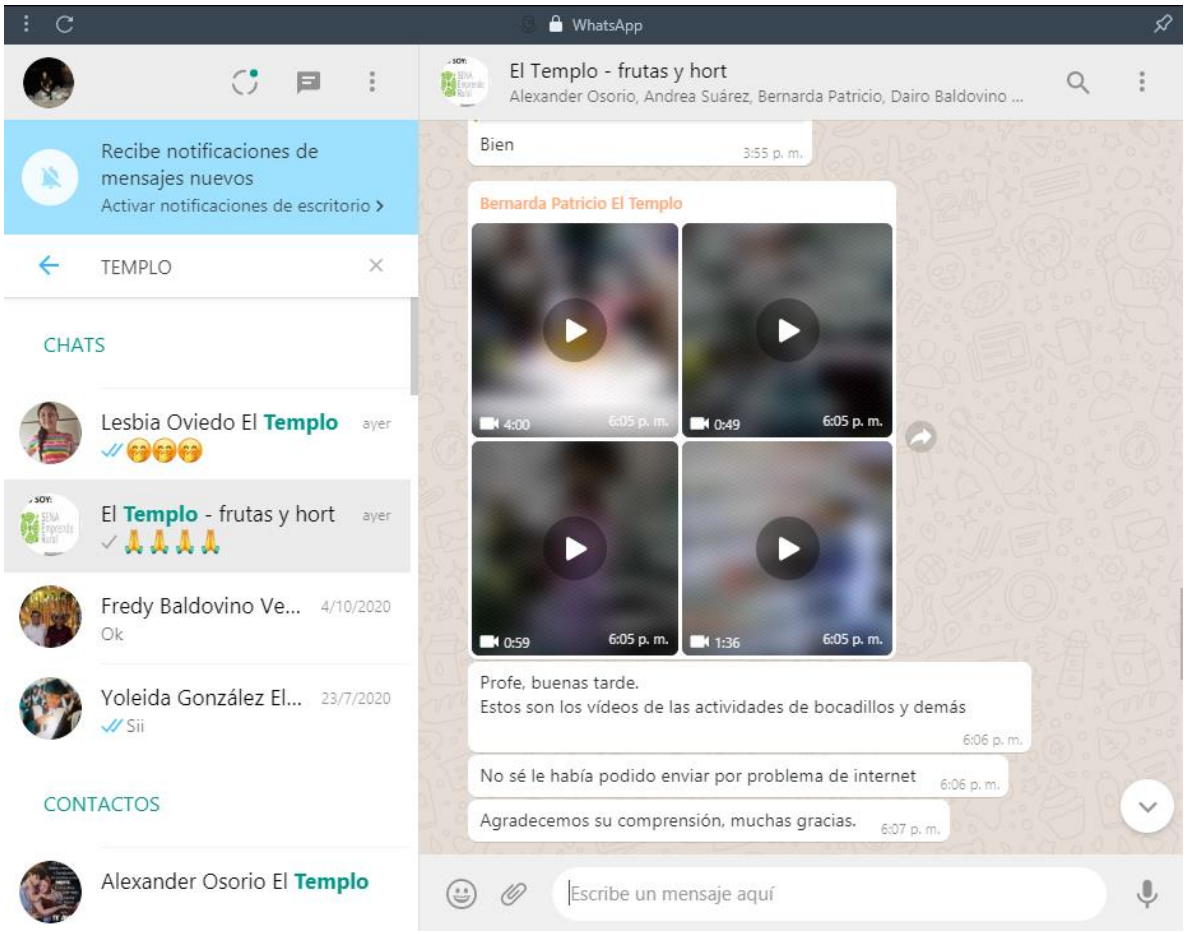
4 de 4

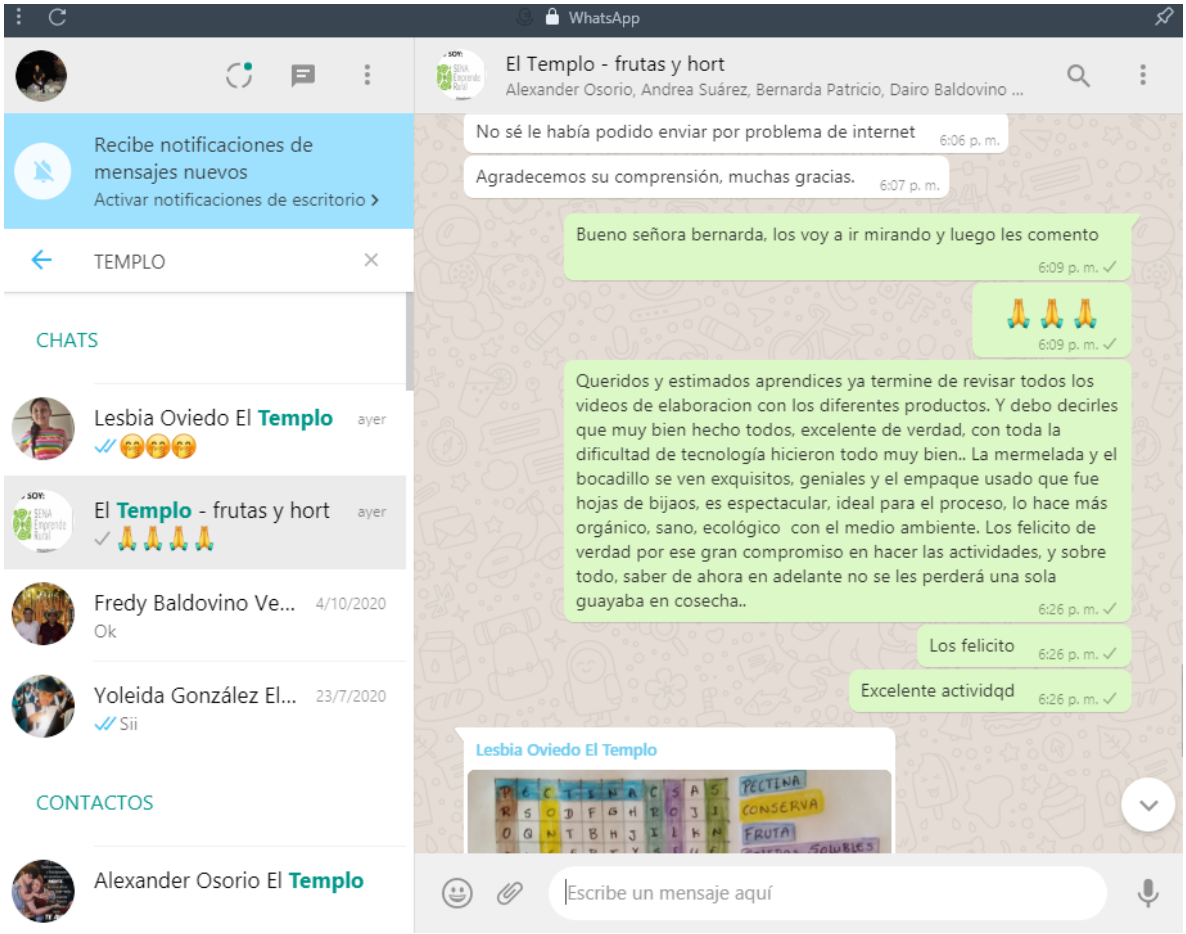


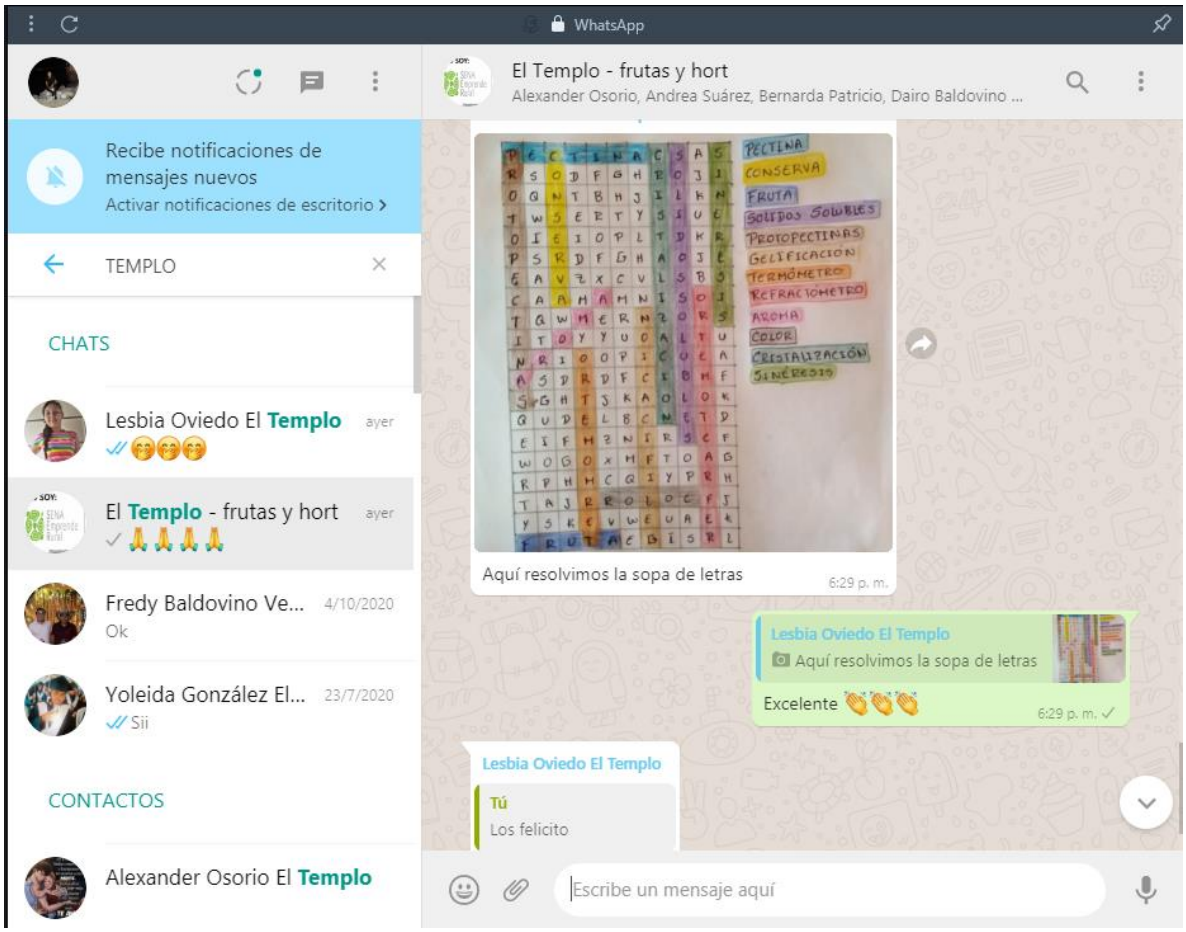

WhatsApp
Bernarda Patricio @ El Templo - frutas y hort
ayer a la(s) 6:05 p. m.
InShOt
4 de 4
8:22
9:39
4:00
0:49
0:59
1:36


WhatsApp
El Templo - frutas y hort
Alexander Osorio, Andrea Suárez, Bernarda Patricio, Dairo Baldovino ...
Bien listo
6:44 p. m.
AYER
Lesbia Oviedo El Templo
Bien gracias
8:13 a. m.
Ok
8:13 a. m.
buenas tardes a todo, espero se encuentren bien todos, al igual que todos sus familiares.
3:36 p. m.
aquí les dejo el link de la clase para que se conecten, los espero a todos
3:37 p. m.
https://meet.google.com/zet-evau-mbo
3:37 p. m.
Lesbia Oviedo El Templo
Ok gracias profe
3:39 p. m.
8:22
Escribe un mensaje aquí

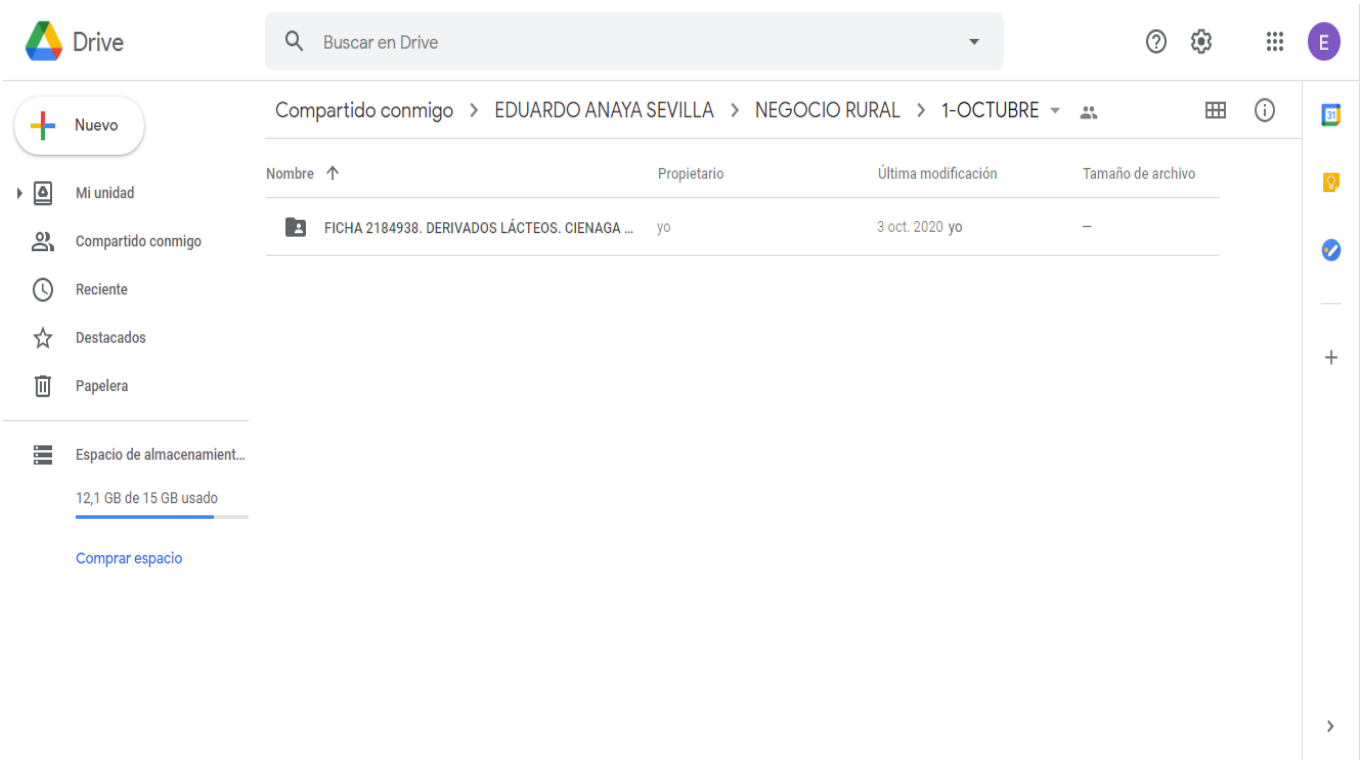

WhatsApp
El Templo - frutas y hort
Alexander Osorio, Andrea Suárez, Bernarda Patricio, Dairo Baldovino ...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
TEMPLO
CHATS
Lesbia Oviedo El Templo ayer
El Templo - frutas y hort ayer
Fredy Baldovino Ve... 4/10/2020
Ok
Yoleida González El... 23/7/2020
Sii
CONTACTOS
Alexander Osorio El Templo
8:22
aqui les dejo un pequeño ejemplo de proceso de la clase de hoy, la cual trataremos la elaboración de vinagre de frutas
3:39 p. m.
9:39
3:40 p. m.
CLASE 15. ELABORACIÓN DE VI...
PDF • 463 kB
3:41 p. m.
y estos son documentos guías de la clase
3:42 p. m.
Lesbia Oviedo El Templo
Tú
y estos son documentos guías de la clase
Escribe un mensaje aquí

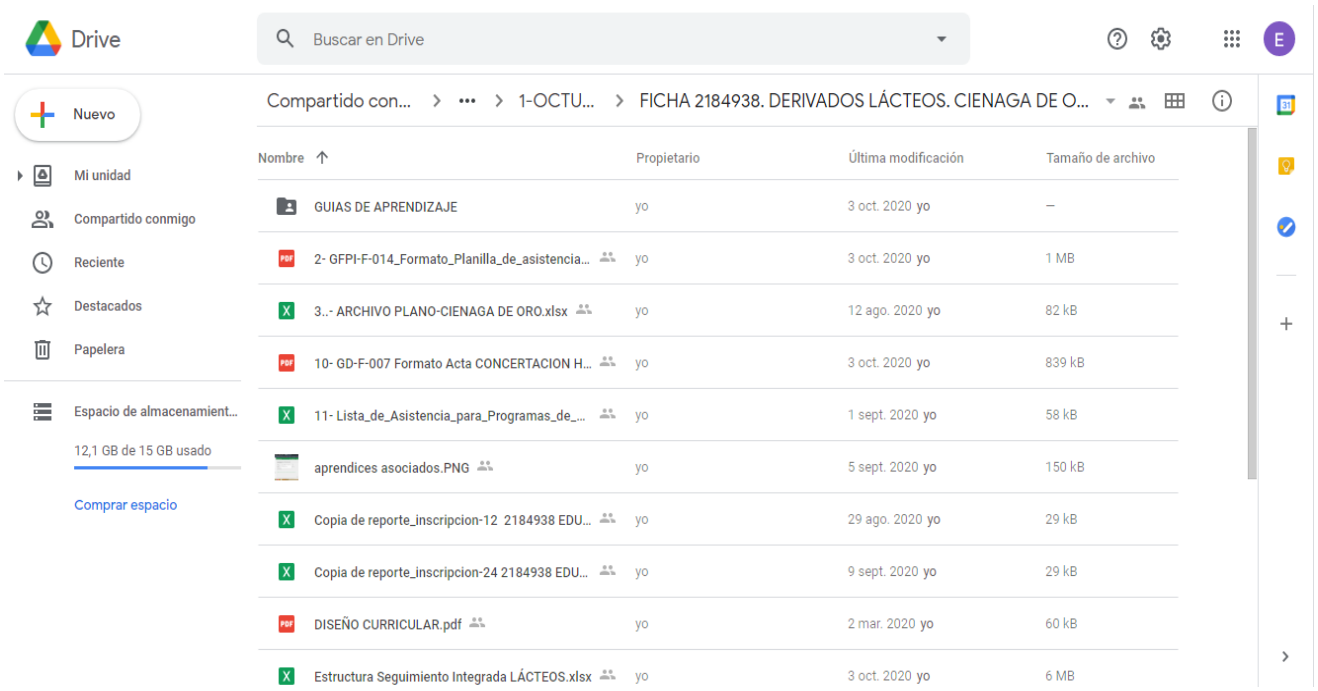

WhatsApp
El Templo - frutas y hort
Alexander Osorio, Andrea Suárez, Bernarda Patricio, Dairo Baldovino ...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
TEMPLO
CHATS
Lesbia Oviedo El Templo ayer
El Templo - frutas y hort ayer
Fredy Baldovino Ve... 4/10/2020
Ok
Yoleida González El... 23/7/2020
Sii
CONTACTOS
Alexander Osorio El Templo
Bien
3:55 p. m.
Bernarda Patricio El Templo
4:00
6:05 p. m.
0:49
6:05 p. m.
0:59
6:05 p. m.
1:36
6:05 p. m.
Profe, buenas tarde.
Estos son los vídeos de las actividades de bocadillos y demás
6:06 p. m.
No sé le había podido enviar por problema de internet
6:06 p. m.
Agradecemos su comprensión, muchas gracias.
6:07 p. m.
Escribe un mensaje aquí

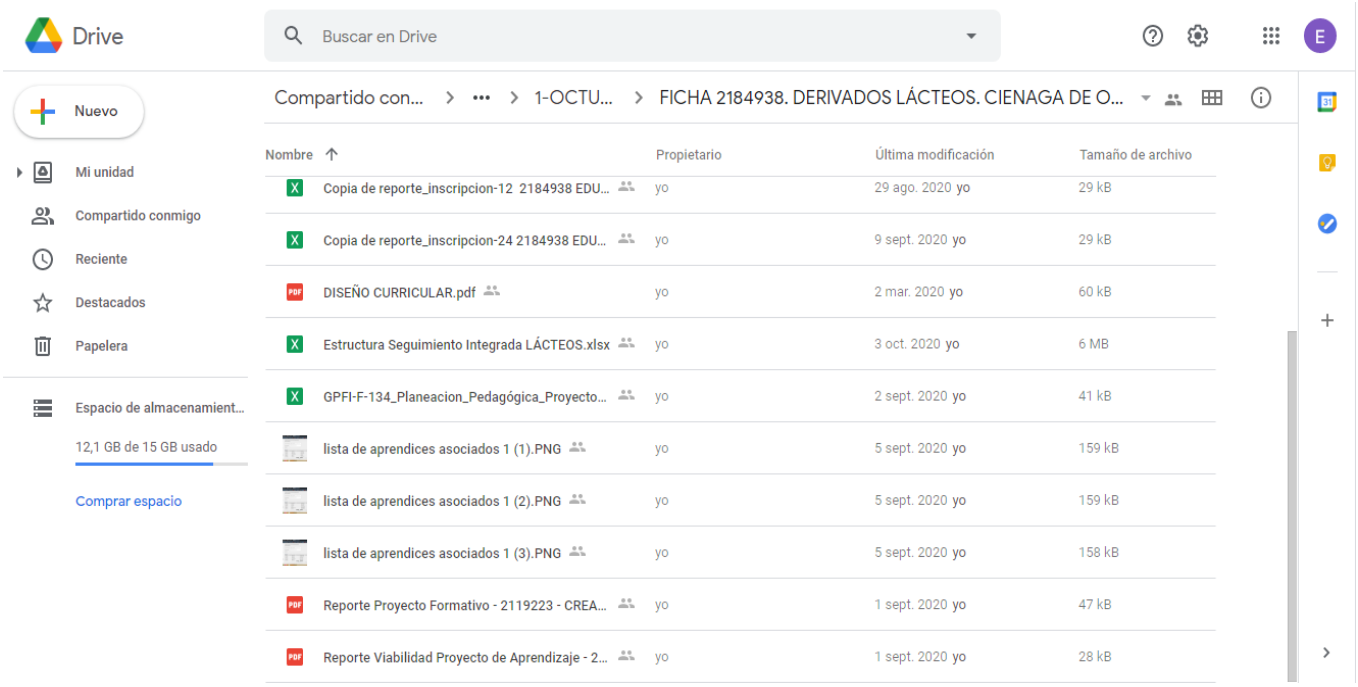

WhatsApp
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
TEMPLO
CHATS
Lesbia Oviedo El Templo
ayer
El Templo - frutas y hort
ayer
Fredy Baldovino Ve...
4/10/2020
Ok
Yoleida González El...
23/7/2020
Sii
CONTACTOS
Alexander Osorio El Templo
El Templo - frutas y hort
Alexander Osorio, Andrea Suárez, Bernarda Patricio, Dairo Baldovino ...
No sé le había podido enviar por problema de internet
6:06 p. m.
Agradecemos su comprensión, muchas gracias.
6:07 p. m.
Bueno señora bernarda, los voy a ir mirando y luego les comento
6:09 p. m.
6:09 p. m.
Queridos y estimados aprendices ya termine de revisar todos los videos de elaboracion con los diferentes productos. Y debo decirles que muy bien hecho todos, excelente de verdad, con toda la dificultad de tecnología hicieron todo muy bien.. La mermelada y el bocadillo se ven exquisitos, geniales y el empaque usado que fue hojas de bijaos, es espectacular, ideal para el proceso, lo hace más orgánico, sano, ecológico con el medio ambiente. Los felicito de verdad por ese gran compromiso en hacer las actividades, y sobre todo, saber de ahora en adelante no se les perderá una sola guayaba en cosecha..
6:26 p. m.
Los felicito
6:26 p. m.
Excelente actividqd
6:26 p. m.
Lesbia Oviedo El Templo
PECTINA
CONSERVA
FRUTA
Escribe un mensaje aquí

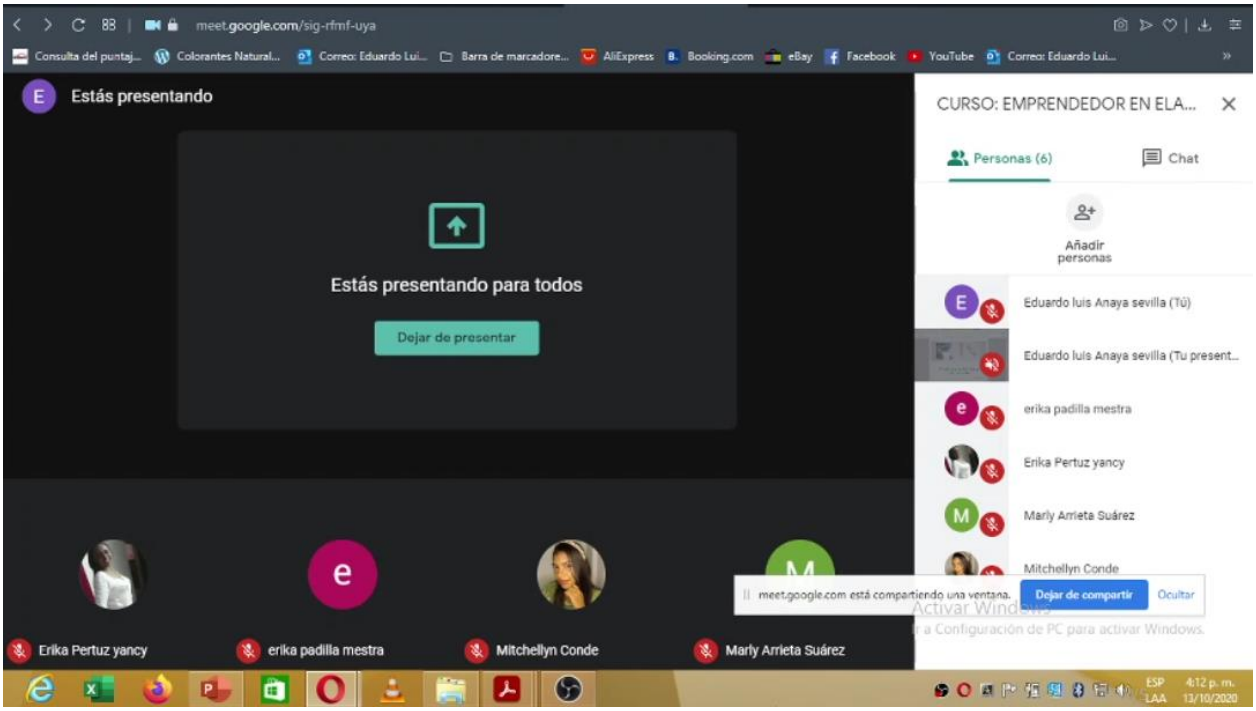


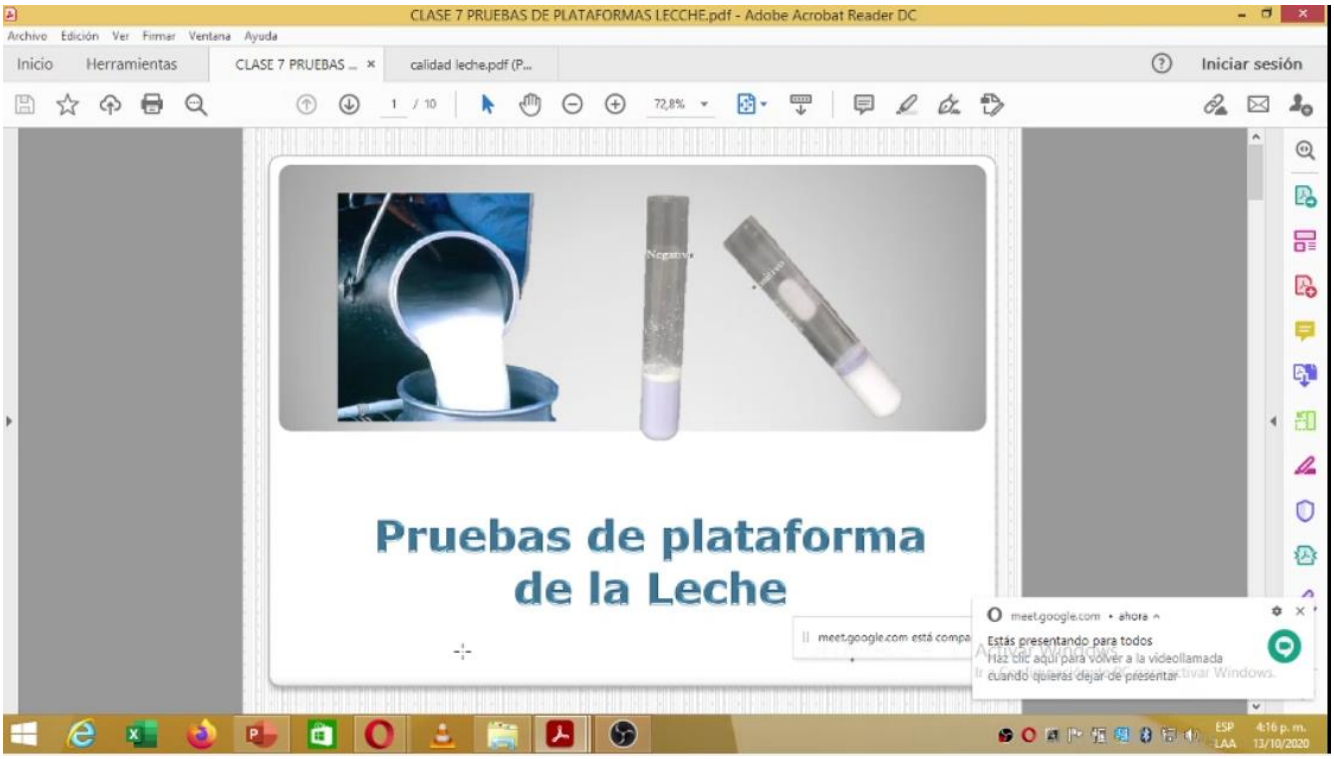
FICHA 2184938. EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS.

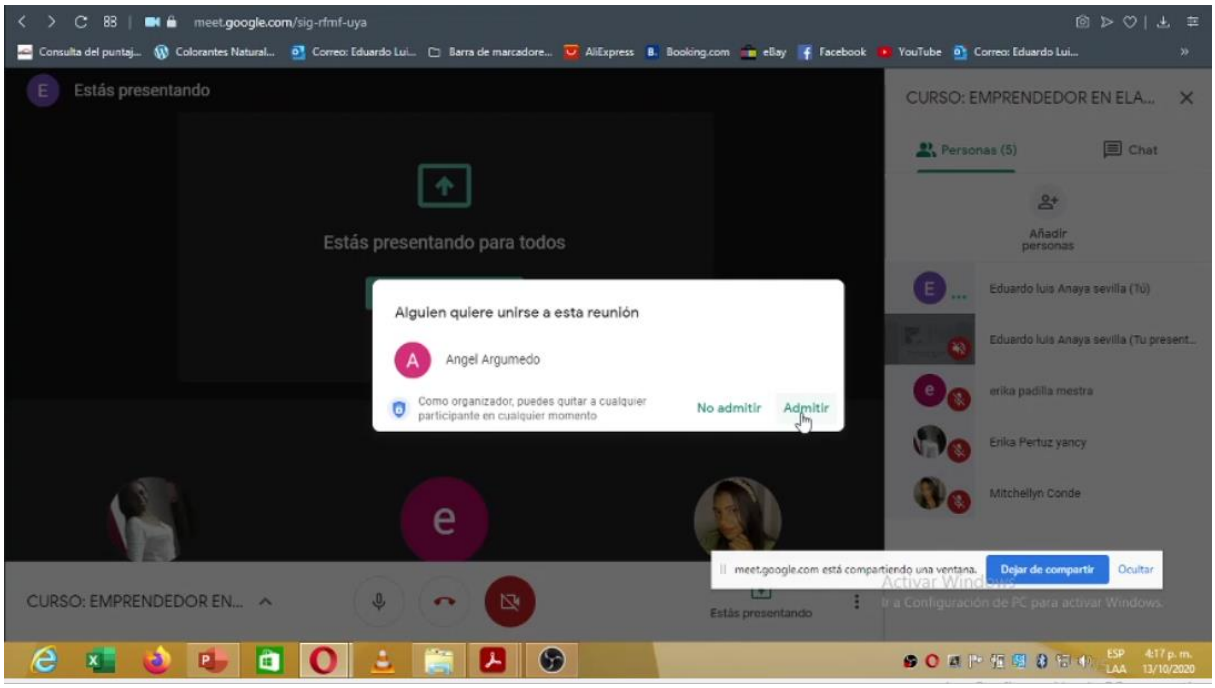


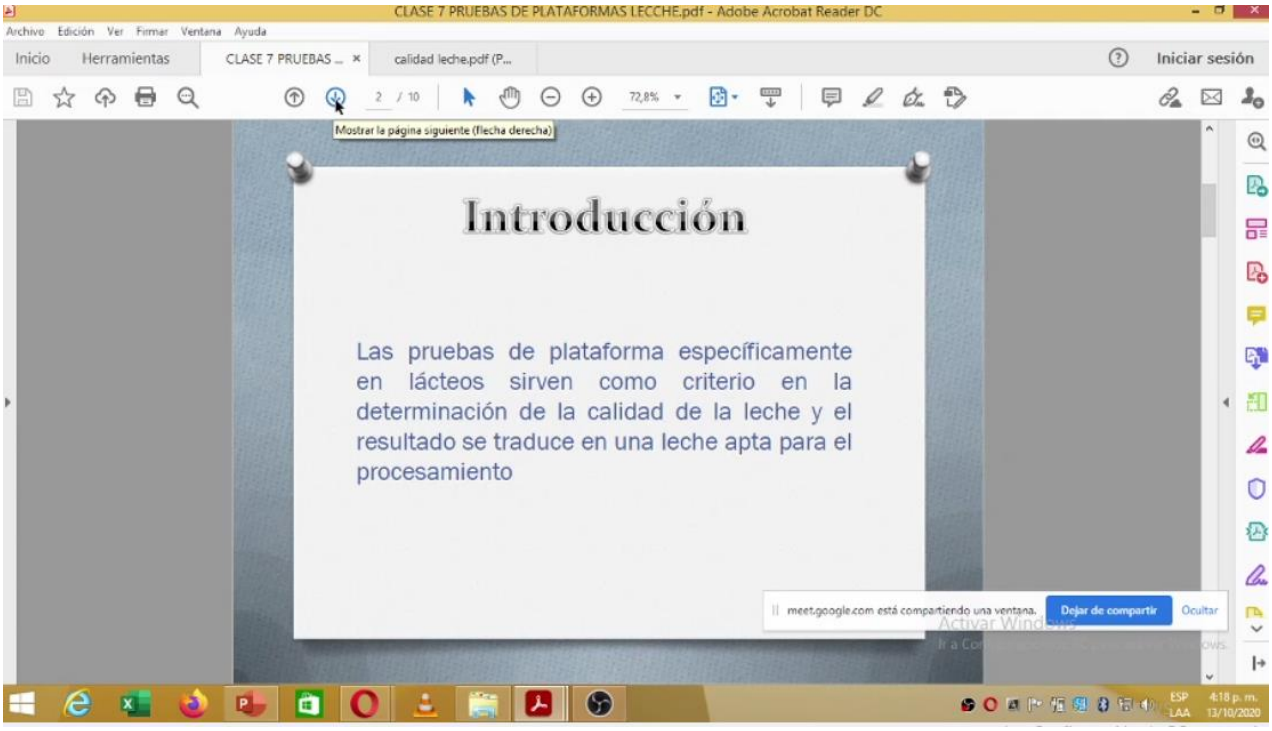

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Espacio de almacenamient...
12,1 GB de 15 GB usado
Comprar espacio
Compartido con... > ... > 1-OCTU... > FICHA 2184938. DERIVADOS LÁCTEOS. CIENAGA DE O...
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño de archivo
GUIAS DE APRENDIZAJE yo 3 oct. 2020 yo –
2- GFPI-F-014_Formato_Planilla_de_asistencia... yo 3 oct. 2020 yo 1 MB
3..- ARCHIVO PLANO-CIENAGA DE ORO.xlsx yo 12 ago. 2020 yo 82 kB
10- GD-F-007 Formato Acta CONCERTACION H... yo 3 oct. 2020 yo 839 kB
11- Lista_de_Asistencia_para_Programas_de_... yo 1 sept. 2020 yo 58 kB
aprendices asociados.PNG yo 5 sept. 2020 yo 150 kB
Copia de reporte_inscripcion-12 2184938 EDU... yo 29 ago. 2020 yo 29 kB
Copia de reporte_inscripcion-24 2184938 EDU... yo 9 sept. 2020 yo 29 kB
DISEÑO CURRICULAR.pdf yo 2 mar. 2020 yo 60 kB
Estructura Seguimiento Integrada LÁCTEOS.xlsx yo 3 oct. 2020 yo 6 MB

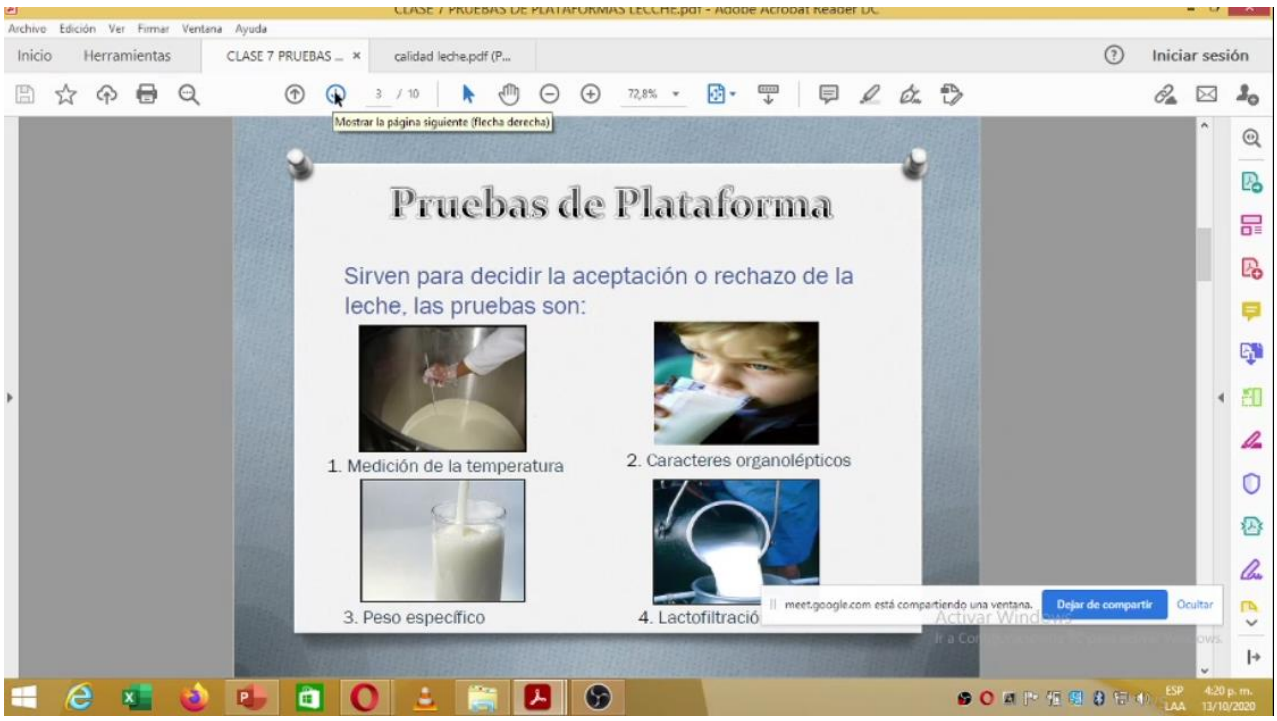

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Espacio de almacenamient...
12,1 GB de 15 GB usado
Comprar espacio
Compartido con... > ... > 1-OCTU... > FICHA 2184938. DERIVADOS LÁCTEOS. CIENAGA DE O...
Nombre
Propietario
Última modificación
Tamaño de archivo
Copia de reporte_inscripcion-12 2184938 EDU... yo 29 ago. 2020 yo 29 kB
Copia de reporte_inscripcion-24 2184938 EDU... yo 9 sept. 2020 yo 29 kB
DISEÑO CURRICULAR.pdf yo 2 mar. 2020 yo 60 kB
Estructura Seguimiento Integrada LÁCTEOS.xlsx yo 3 oct. 2020 yo 6 MB
GPFI-F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto... yo 2 sept. 2020 yo 41 kB
lista de aprendices asociados 1 (1).PNG yo 5 sept. 2020 yo 159 kB
lista de aprendices asociados 1 (2).PNG yo 5 sept. 2020 yo 159 kB
lista de aprendices asociados 1 (3).PNG yo 5 sept. 2020 yo 158 kB
Reporte Proyecto Formativo - 2119223 - CREA... yo 1 sept. 2020 yo 47 kB
Reporte Viabilidad Proyecto de Aprendizaje - 2... yo 1 sept. 2020 yo 28 kB

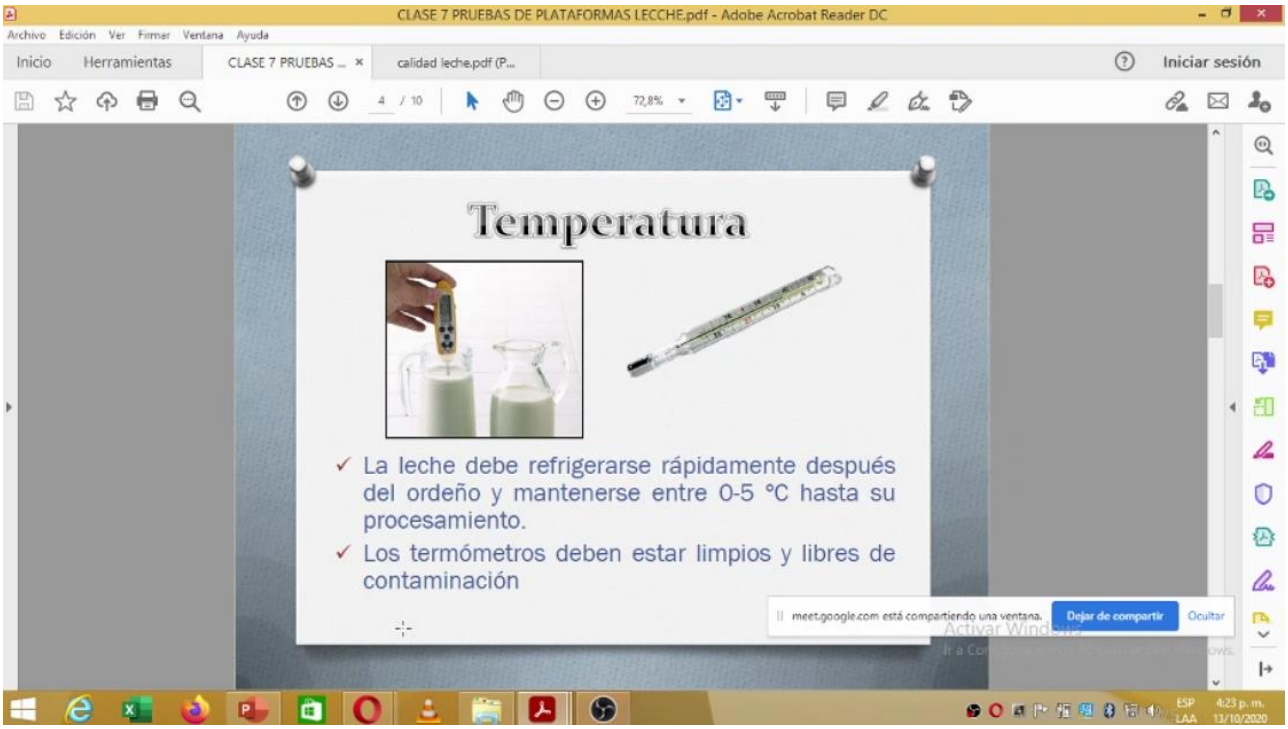

meet.google.com/sig-rfmf-uya
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
CURSO: EMPRENDEDOR EN ELA...
Personas (6)
Chat
Añadir personas
Eduardo luis Anaya sevilla (Tú)
Eduardo luis Anaya sevilla (Tu present...
erika padilla mestra
Erika Pertuz yancy
Marly Arrieta Suárez
Mitchellyn Conde
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Erika Pertuz yancy
erika padilla mestra
Mitchellyn Conde
Marly Arrieta Suárez

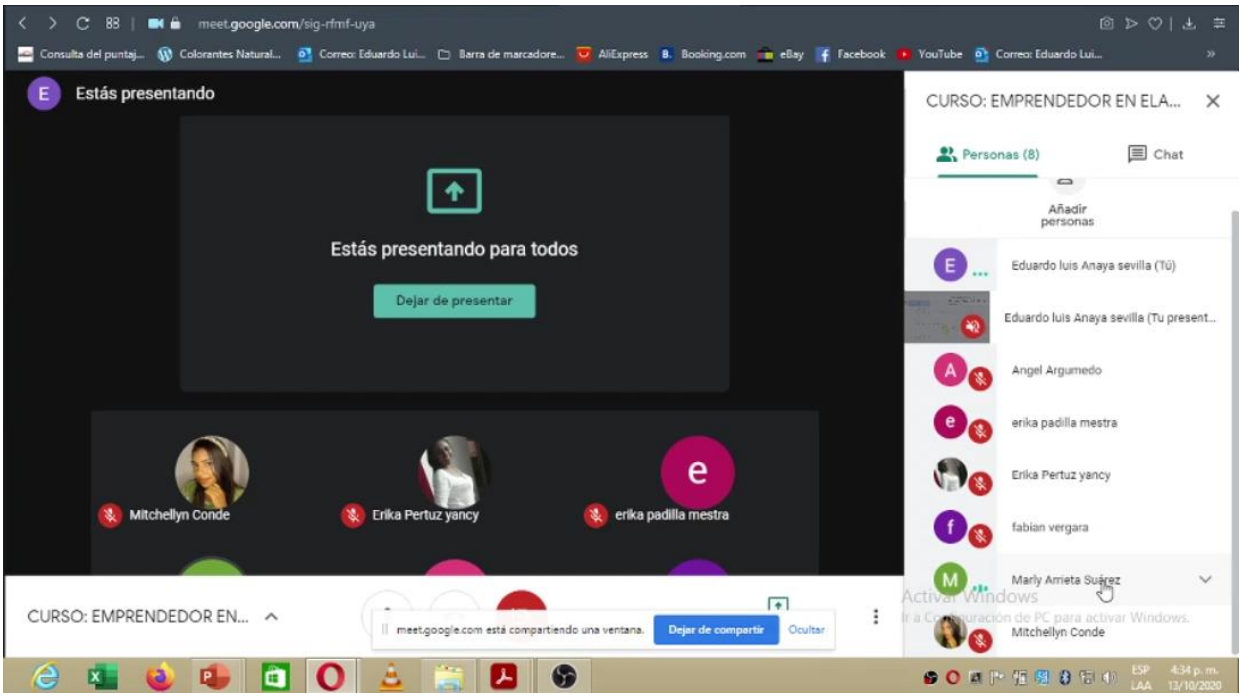

CLASE 7 PRUEBAS DE PLATAFORMAS LECCHE.pdf - Adobe Acrobat Reader DC
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas
CLASE 7 PRUEBAS ...
calidad leche.pdf (P...
Iniciar sesión
Pruebas de plataforma de la Leche
meet.google.com • ahora
Estás presentando para todos
Haz clic aquí para volver a la videollamada cuando quieras dejar de presentar


meet.google.com/sig-rfmf-uya
Estás presentando
Estás presentando para todos
Alguien quiere unirse a esta reunión
Angel Argumedo
Como organizador, puedes quitar a cualquier participante en cualquier momento
No admitir
Admitir
CURSO: EMPRENDEDOR EN ELA...
Personas (5)
Chat
Añadir personas
Eduardo luis Anaya sevilla (Tú)
Eduardo luis Anaya sevilla (Tu present...
erika padilla mestra
Erika Pertuz yancy
Mitchellyn Conde
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
CURSO: EMPRENDEDOR EN...
Estás presentando


CLASE 7 PRUEBAS DE PLATAFORMAS LECCHE.pdf - Adobe Acrobat Reader DC
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas
CLASE 7 PRUEBAS ...
calidad leche.pdf (P...
Iniciar sesión
Mostrar la página siguiente (flecha derecha)
Introducción
Las pruebas de plataforma específicamente en lácteos sirven como criterio en la determinación de la calidad de la leche y el resultado se traduce en una leche apta para el procesamiento
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar


Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas CLASE 7 PRUEBAS ... calidad leche.pdf (P...
Iniciar sesión
Mostrar la página siguiente (flecha derecha)
Pruebas de Plataforma
Sirven para decidir la aceptación o rechazo de la leche, las pruebas son:
1. Medición de la temperatura
2. Caracteres organolépticos
3. Peso específico
4. Lactofiltració
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar


CLASE 7 PRUEBAS DE PLATAFORMAS LECCHE.pdf - Adobe Acrobat Reader DC
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas CLASE 7 PRUEBAS ... calidad leche.pdf (P...
Iniciar sesión
Temperatura
La leche debe refrigerarse rápidamente después del ordeño y mantenerse entre 0-5 °C hasta su procesamiento.
Los termómetros deben estar limpios y libres de contaminación
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar


meet.google.com/sig-rfmf-uya
Estás presentando
Estás presentando para todos
Dejar de presentar
Mitchellyn Conde
Erika Pertuz yancy
erika padilla mestra
CURSO: EMPRENDEDOR EN ELA...
Personas (8)
Chat
Añadir personas
Eduardo luis Anaya sevilla (Tú)
Eduardo luis Anaya sevilla (Tu present...
Angel Argumedo
erika padilla mestra
Erika Pertuz yancy
fabian vergara
Marly Arrieta Suárez
Mitchellyn Conde
CURSO: EMPRENDEDOR EN...
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows


El empleo es de todos
Mintrabajo
Centro Agropecuario y de
Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba
GC-F-004v.05
PROGRAMA:
EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS.
TEMA:
TRATAMIENTOS A LA LECHE
.
SENA Emprende Rural
SENA
@SENAcomunica
meet.google.com está compartiendo una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar
Activar Windows

TRATA MIENTOS DE CONSERVACION DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

PASTERIZACION

La pasterización es un proceso tecnológico que consiste en someter a la leche a un tratamiento térmico suave que permite mantener las características nutritivas y sensoriales de la leche, y que destruye la mayor parte de las bacterias banales y la totalidad de las perjudiciales no esporuladas.



Hay tres modalidades de pasterización:

- ✓ **Pasterización baja (Low Temperature Holding - LT H):** en este caso la leche se calienta a una temperatura de 62-65°C durante un tiempo aproximado de 30 minutos.
- ✓ **Pasterización (High Temperature Short Time- HTST):** la leche se somete a temperaturas de 72-78°C durante al menos 15 segundos.
- ✓ **Pasterización alta (Flash)**: la leche se somete a una temperatura mas alta, 85-90°C durante un tiempo menor (1-2 segundos).

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Activar Windows

TRATA MIENTOS DE CONSERVACION DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

ESTERILIZACION

Es un proceso en el que la leche se somete a altas temperaturas durante un tiempo también bastante elevado (115-120°C durante 15-30 minutos).



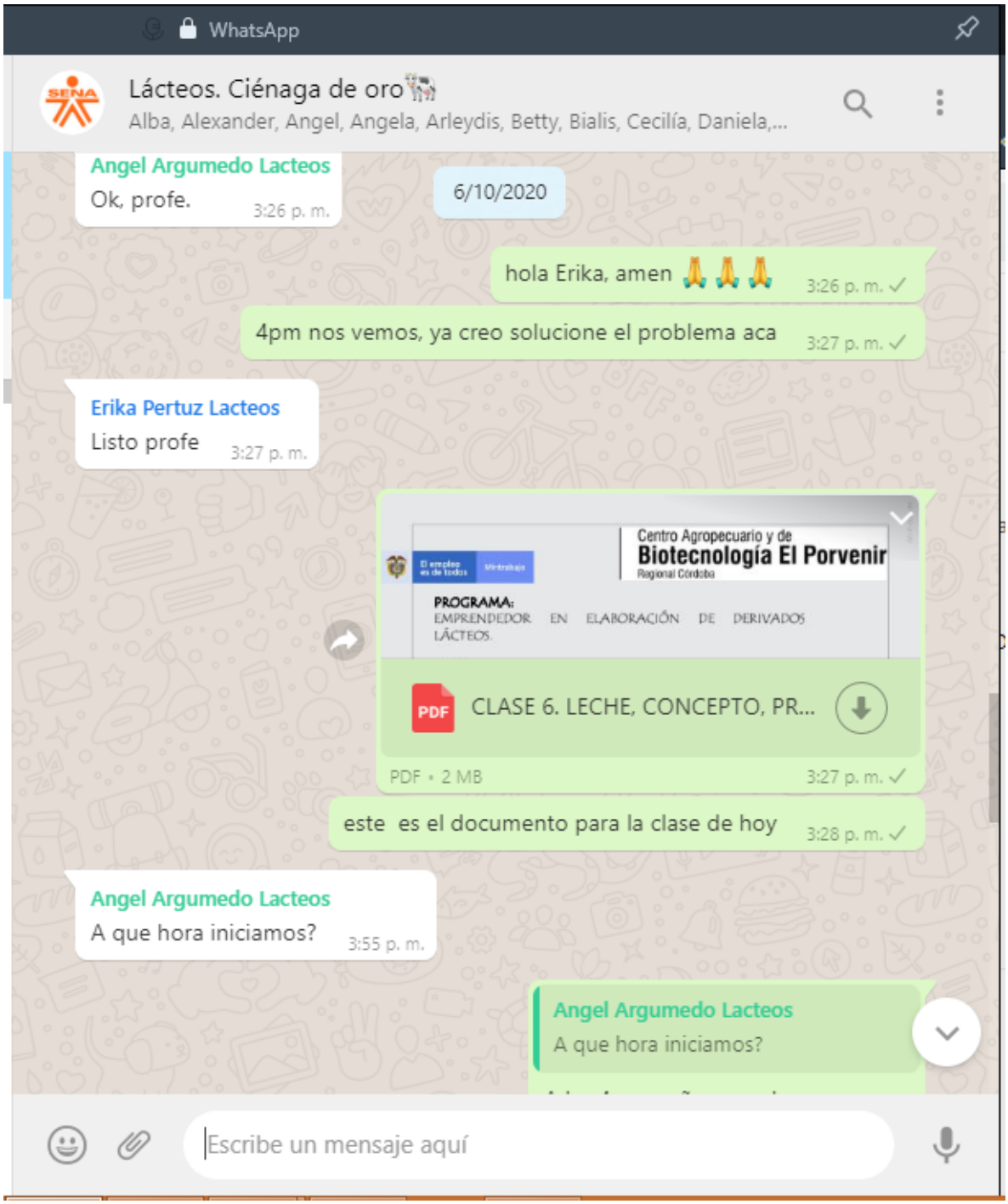
Con este tratamiento se asegura la destrucción total de microorganismos y esporas, dando lugar a un producto estable y con un largo periodo de conservación. Este proceso y la conservación posterior provocan una perdida de vitaminas sobre todo B1, B12 y C, así como disminución de la disponibilidad de algunos aminoácidos esenciales.

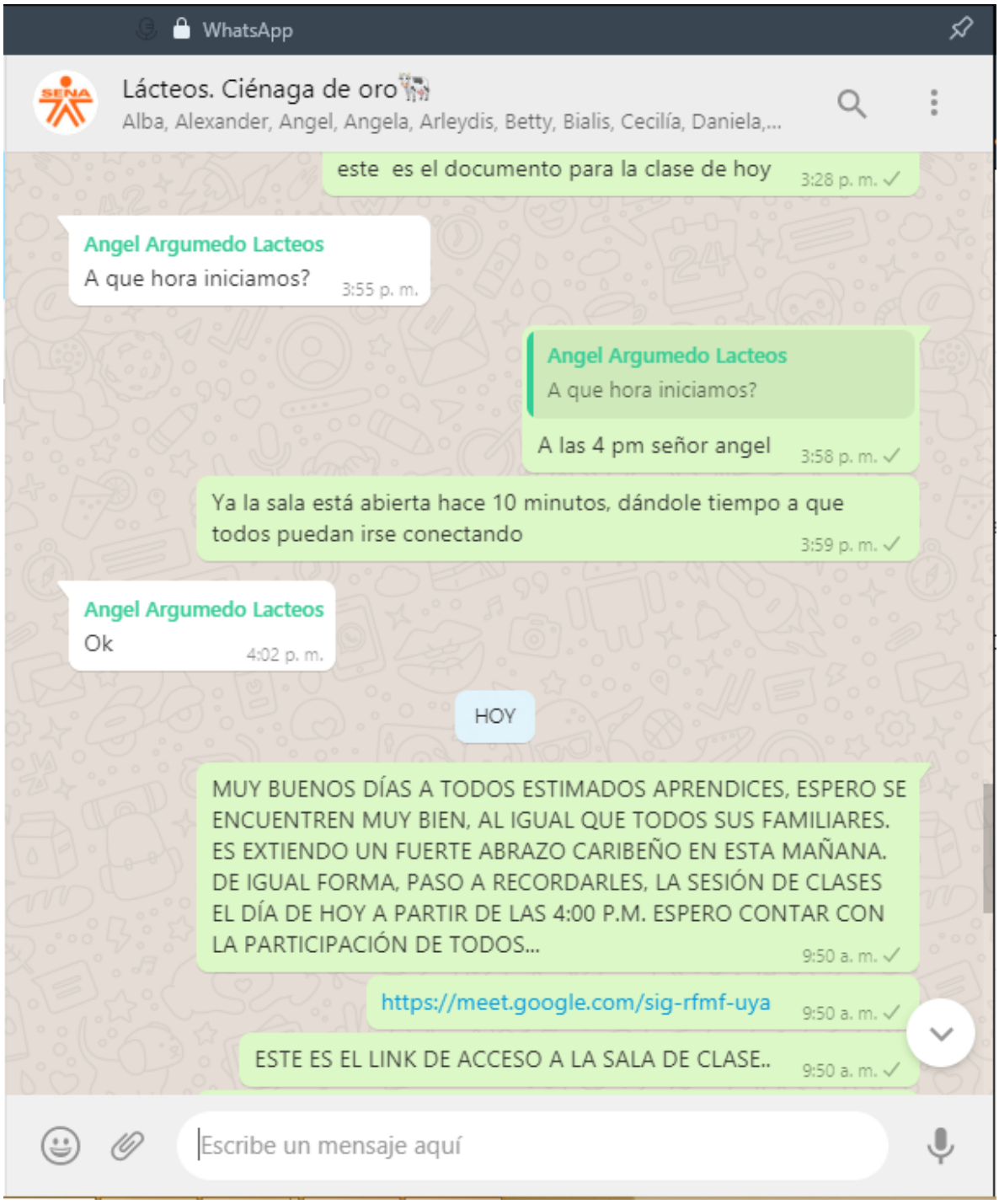
Este tipo de leche se comercializa generalmente envasada en botellas blancas opacas a la luz, y se conserva, siempre que no este abierto el envase, durante un periodo de 5-6 meses a temperatura ambiente. Sin embargo, una vez abierto el envase, la leche se ha de consumir en un plazo de 4-6 dias y mantenerse durante este tiempo en refrigeración.

meet.google.com está compartiendo una ventana. Dejar de compartir Ocultar

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Activar Windows


WhatsApp
Lácteos. Ciénaga de oro
Alba, Alexander, Angel, Angela, Arleydis, Betty, Bialis, Cecilia, Daniela,...
Angel Argumedo Lacteos
Ok, profe.
3:26 p. m.
6/10/2020
hola Erika, amen 🙏🙏🙏
3:26 p. m.
4pm nos vemos, ya creo solucione el problema aca
3:27 p. m.
Erika Pertuz Lacteos
Listo profe
3:27 p. m.
Centro Agropecuario y de
Biotecnología El Porvenir
Regional Córdoba
PROGRAMA:
EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS
PDF
CLASE 6. LECHE, CONCEPTO, PR...
PDF • 2 MB
3:27 p. m.
este es el documento para la clase de hoy
3:28 p. m.
Angel Argumedo Lacteos
A que hora iniciamos?
3:55 p. m.
Angel Argumedo Lacteos
A que hora iniciamos?
Escribe un mensaje aquí


WhatsApp
Lácteos. Ciénaga de oro
Alba, Alexander, Angel, Angela, Arleydis, Betty, Bialis, Cecilia, Daniela,...
este es el documento para la clase de hoy 3:28 p. m.
Angel Argumedo Lacteos
A que hora iniciamos? 3:55 p. m.
Angel Argumedo Lacteos
A que hora iniciamos?
A las 4 pm señor angel 3:58 p. m.
Ya la sala está abierta hace 10 minutos, dándole tiempo a que todos puedan irse conectando 3:59 p. m.
Angel Argumedo Lacteos
Ok 4:02 p. m.
HOY
MUY BUENOS DÍAS A TODOS ESTIMADOS APRENDICES, ESPERO SE ENCUENTREN MUY BIEN, AL IGUAL QUE TODOS SUS FAMILIARES. ES EXTIENDO UN FUERTE ABRAZO CARIBEÑO EN ESTA MAÑANA. DE IGUAL FORMA, PASO A RECORDARLES, LA SESIÓN DE CLASES EL DÍA DE HOY A PARTIR DE LAS 4:00 P.M. ESPERO CONTAR CON LA PARTICIPACIÓN DE TODOS... 9:50 a. m.
https://meet.google.com/sig-rfmf-uya 9:50 a. m.
ESTE ES EL LINK DE ACCESO A LA SALA DE CLASE.. 9:50 a. m.
Escribe un mensaje aquí

WhatsApp

Lácteos. Ciénaga de oro

Alba, Alexander, Angel, Angela, Arleydis, Betty, Bialis, Cecilia, Daniela,...

9:51 a. m. ✓

Angel Argumedo Lacteos

Gracias profe, DLB. 9:51 a. m.

🙏🙏🙏

9:52 a. m. ✓



CLASE 8. TRATAMIENTOS DE C...

PPTX • 698 kB 10:27 a. m. ✓



PDF CLASE 7 PRUEBAS DE PLATAFO...

PDF • 1 MB 10:27 a. m. ✓

Cecilia Alemán Lacteos

Escribe un mensaje aquí

WhatsApp

Lácteos. Ciénaga de oro

Alba, Alexander, Angel, Angela, Arleydis, Betty, Bialis, Cecilia, Daniela,...



CLASE 8. TRATAMIENTOS DE C...

PPTX • 698 kB 10:27 a. m.



PDF CLASE 7 PRUEBAS DE PLATAFO...

PDF • 1 MB 10:27 a. m.

Cecilia Alemán Lacteos

Buenos días profe amén 11:09 a. m.

PDF ANÁLISIS DE LA LECHE (PRUEB...

PDF • 684 kB 3:40 p. m.

queridos compaeros, con este documento de estudio propio se complementa la clase de hoy 3:41 p. m.

Escribe un mensaje aquí

ANEXO 2. PUBLICACIÓN DE OFERTAS ACADEMICAS DEL CENTRO EN REDES SOCIALES PERSONALES.



TIGO VoLTE
Claro

94 8:53

Buscar

Fotos | Música | ¿Lo sabías?

Eduardo Luis Anaya Sevilla
3 h •

SENA Córdoba
4 h •

¡Mucha atención que llegó la última convocatoria del año del #SENA! Inscríbete del 2 al 6 de octubre en www.senasofiaplus.edu.co y tacha este objetivo... Ver más



¡En el SENA Regional Córdoba tenemos 845 cupos disponibles en 16 municipios del departamento!

	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	REGIONAL CÓRDOBA
TECNÓLOGO	3	0	3
TÉCNICO	23	0	23
OPERARIO	0	5	5
TOTAL CUPOS	695	150	845

Programas de los centros de formación del SENA Regional Córdoba

ZONA CENTRO

MONTERÍA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Tecnólogo
- Producción Ganadera.
- Mecanización Agrícola.
- Agricultura de Precisión.

Técnico
- Corte y Venta de Carnes.
- Producción Agropecuaria.
- Procesamiento de Lácteos.
- Integración de Operaciones Logísticas.
- Construcción de Edificaciones.
- Cultivo y Cosecha de Palma de Aceite (Corregimiento Santa Isabel).

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional (2 Grupos).

ZONA ALTO SINÚ

TIERRALTA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria. Monitoreo Ambiental.

ZONA BAJO SINÚ

LORICA

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

ZONA MEDIO SINÚ

CERETÉ

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria (Corregimiento Manguelito).

CIÉNAGA DE ORO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Corte y Venta de Carnes.

ZONA COSTANERA

MOÑITOS

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Promotoría Socioambiental en Grupos Étnicos.

LOS CÓRDOBAS

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria (Corregimiento Buenavista)
- Operación Turística Local.

SAN ANTERO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria.

SAN BERNARDO DEL VIENTO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Operación Turística Local.
- Cultivos Agrícolas.

ZONA SAN JORGE

MONTELÍBANO

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

BUENAVISTA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Manejo Empresarial de la Finca (Corregimiento Belén).

PUERTO LIBERTADOR

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Construcción de Edificaciones.

SAN JOSÉ DE URÉ

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Acuícola.

AYAPEL

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria.

REQUISITOS

Tecnólogo: Haber cursado grado 11 y realizado pruebas Icfes
Técnico: Grado 9° de Secundaria aprobado.
Operario: Grado 5° de Básica Primaria aprobado.

ZONA SABANA

SAHAGÚN

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Programación de Software.

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

CHINÚ

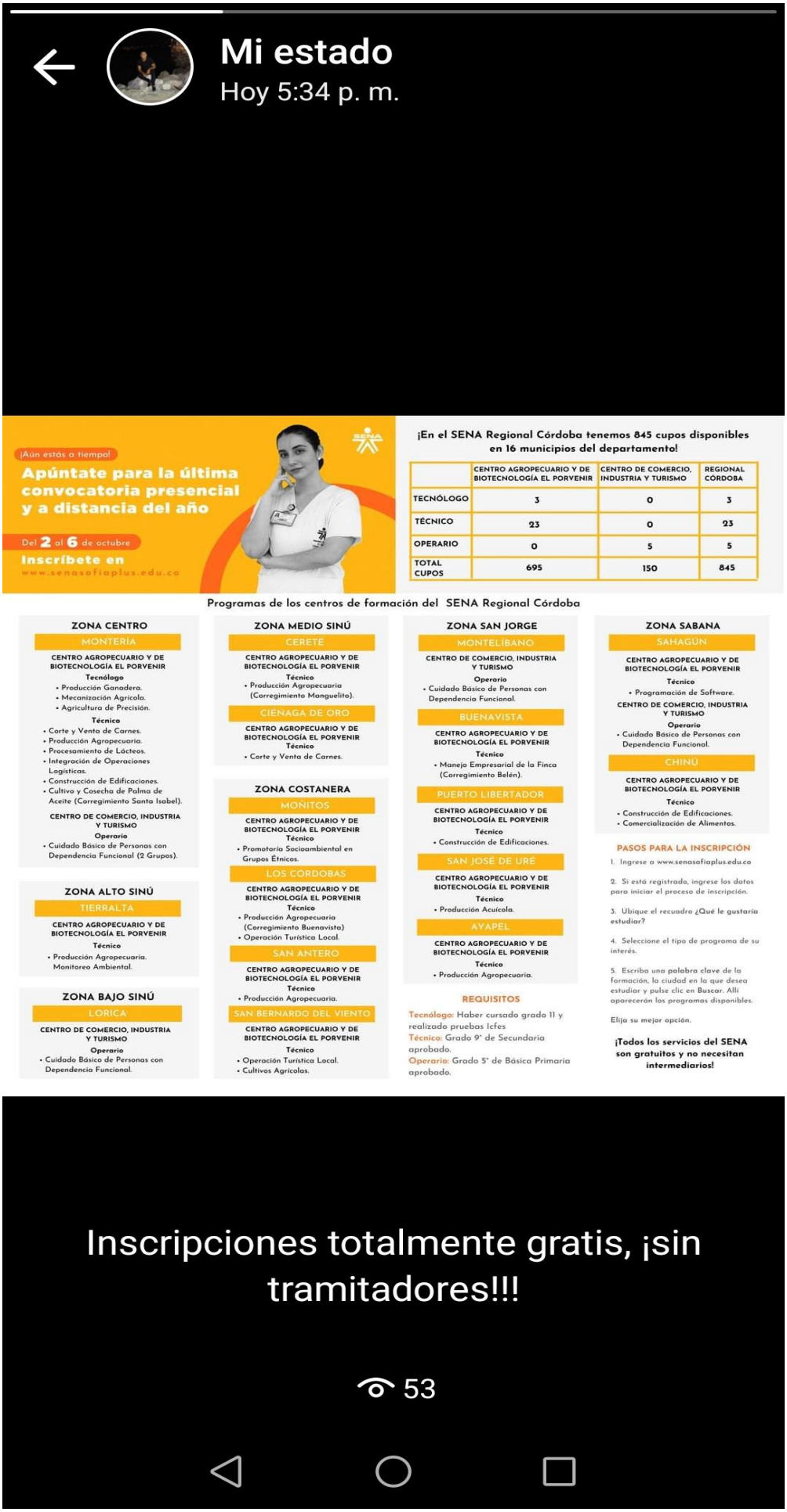
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Construcción de Edificaciones.
- Comercialización de Alimentos.

PASOS PARA LA INSCRIPCIÓN

1. Ingrese a www.senasofiaplus.edu.co
2. Si está registrado, ingrese los datos para iniciar el proceso de inscripción.
3. Ubique el recuadro ¿Qué le gustaría estudiar?
4. Seleccione el tipo de programa de su interés.
5. Escriba una palabra clave de la formación, la ciudad en la que desea estudiar y pulse clic en Buscar. Allí aparecerán los programas disponibles.

Elija su mejor opción.

¡Todos los servicios del SENA son gratuitos y no necesitan intermediarios!


Mi estado
Hoy 5:34 p. m.
¡Aún estás a tiempo!
Apúntate para la última convocatoria presencial y a distancia del año
Del 2 al 6 de octubre
Inscríbete en
www.senasofiaplus.edu.co
¡En el SENA Regional Córdoba tenemos 845 cupos disponibles en 16 municipios del departamento!
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
REGIONAL CÓRDOBA
TECNÓLOGO 3 0 3
TÉCNICO 23 0 23
OPERARIO 0 5 5
TOTAL CUPOS 695 150 845
Programas de los centros de formación del SENA Regional Córdoba
ZONA CENTRO
MONTERÍA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Tecnólogo
• Producción Ganadera.
• Mecanización Agrícola.
• Agricultura de Precisión.
Técnico
• Corte y Venta de Carnes.
• Producción Agropecuaria.
• Procesamiento de Lácteos.
• Integración de Operaciones Logísticas.
• Construcción de Edificaciones.
• Cultivo y Cosecha de Palma de Aceite (Corregimiento Santa Isabel).
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
• Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional (2 Grupos).
ZONA ALTO SINÚ
TIERRALTA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Agropecuaria. Monitoreo Ambiental.
ZONA BAJO SINÚ
LORICA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
• Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.
ZONA MEDIO SINÚ
CERETÉ
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Agropecuaria (Corregimiento Manguelito).
CIÉNAGA DE ORO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Corte y Venta de Carnes.
ZONA COSTANERA
MOÑITOS
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Promotoría Socioambiental en Grupos Étnicos.
LOS CÓRDOBAS
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Agropecuaria (Corregimiento Buenavista)
• Operación Turística Local.
SAN ANTERO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Agropecuaria.
SAN BERNARDO DEL VIENTO
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Operación Turística Local.
• Cultivos Agrícolas.
ZONA SAN JORGE
MONTELÍBANO
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
• Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.
BUENAVISTA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Manejo Empresarial de la Finca (Corregimiento Belén).
PUERTO LIBERTADOR
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Construcción de Edificaciones.
SAN JOSÉ DE URÉ
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Acuícola.
AYAPEL
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Producción Agropecuaria.
REQUISITOS
Tecnólogo: Haber cursado grado 11 y realizado pruebas Icfes
Técnico: Grado 9° de Secundaria aprobado.
Operario: Grado 5° de Básica Primaria aprobado.
ZONA SABANA
SAHAGÚN
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Programación de Software.
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
• Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.
CHINÚ
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
• Construcción de Edificaciones.
• Comercialización de Alimentos.
PASOS PARA LA INSCRIPCIÓN
1. Ingrese a www.senasofiaplus.edu.co
2. Si está registrado, ingrese los datos para iniciar el proceso de inscripción.
3. Ubique el recuadro ¿Qué le gustaría estudiar?
4. Seleccione el tipo de programa de su interés.
5. Escriba una palabra clave de la formación, la ciudad en la que desea estudiar y pulse clic en Buscar. Allí aparecerán los programas disponibles.
Elija su mejor opción.
¡Todos los servicios del SENA son gratuitos y no necesitan intermediarios!
Inscripciones totalmente gratis, ¡sin tramitadores!!!
53

TIGO VoLTE
Claro
94 8:53
Buscar
Fotos
Música
¿Lo sabías?

Eduardo Luis Anaya Sevilla
3 h •

SENA Córdoba
4 h •

¡Mucha atención que llegó la última convocatoria del año del #SENA! Inscríbete del 2 al 6 de octubre en www.senasofiaplus.edu.co y tacha este objetivo... Ver más



¡En el SENA Regional Córdoba tenemos 845 cupos disponibles en 16 municipios del departamento!

	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO	REGIONAL CÓRDOBA
TECNÓLOGO	3	0	3
TÉCNICO	23	0	23
OPERARIO	0	5	5
TOTAL CUPOS	695	150	845

Programas de los centros de formación del SENA Regional Córdoba

ZONA CENTRO

MONTERÍA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Tecnólogo
- Producción Ganadera.
- Mecanización Agrícola.
- Agricultura de Precisión.

Técnico
- Corte y Venta de Carnes.
- Producción Agropecuaria.
- Procesamiento de Lácteos.
- Integración de Operaciones Logísticas.
- Construcción de Edificaciones.
- Cultivo y Cosecha de Palma de Aceite (Corregimiento Santa Isabel).

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional (2 Grupos).

ZONA ALTO SINÚ

TIERRALTA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria. Monitoreo Ambiental.

ZONA BAJO SINÚ

LORICA

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

ZONA MEDIO SINÚ

CERETÉ

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria (Corregimiento Mangueliito).

CIÉNAGA DE ORO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Corte y Venta de Carnes.

ZONA COSTANERA

MONITOS

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Promotoría Socioambiental en Grupos Étnicos.

LOS CÓRDOBAS

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria (Corregimiento Buenavista)
- Operación Turística Local.

SAN ANTERO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria.

SAN BERNARDO DEL VIENTO

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Operación Turística Local.
- Cultivos Agrícolas.

ZONA SAN JORGE

MONTELÍBANO

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

BUENAVISTA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Manejo Empresarial de la Finca (Corregimiento Belén).

PUERTO LIBERTADOR

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Construcción de Edificaciones.

SAN JOSÉ DE URÉ

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Acuícola.

AYAPEL

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Producción Agropecuaria.

REQUISITOS

Tecnólogo: Haber cursado grado 11 y realizado pruebas Icfes
Técnico: Grado 9° de Secundaria aprobado.
Operario: Grado 5° de Básica Primaria aprobado.

ZONA SABANA

SAHAGÚN

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Programación de Software.

CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Operario
- Cuidado Básico de Personas con Dependencia Funcional.

CHINÚ

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
Técnico
- Construcción de Edificaciones.
- Comercialización de Alimentos.

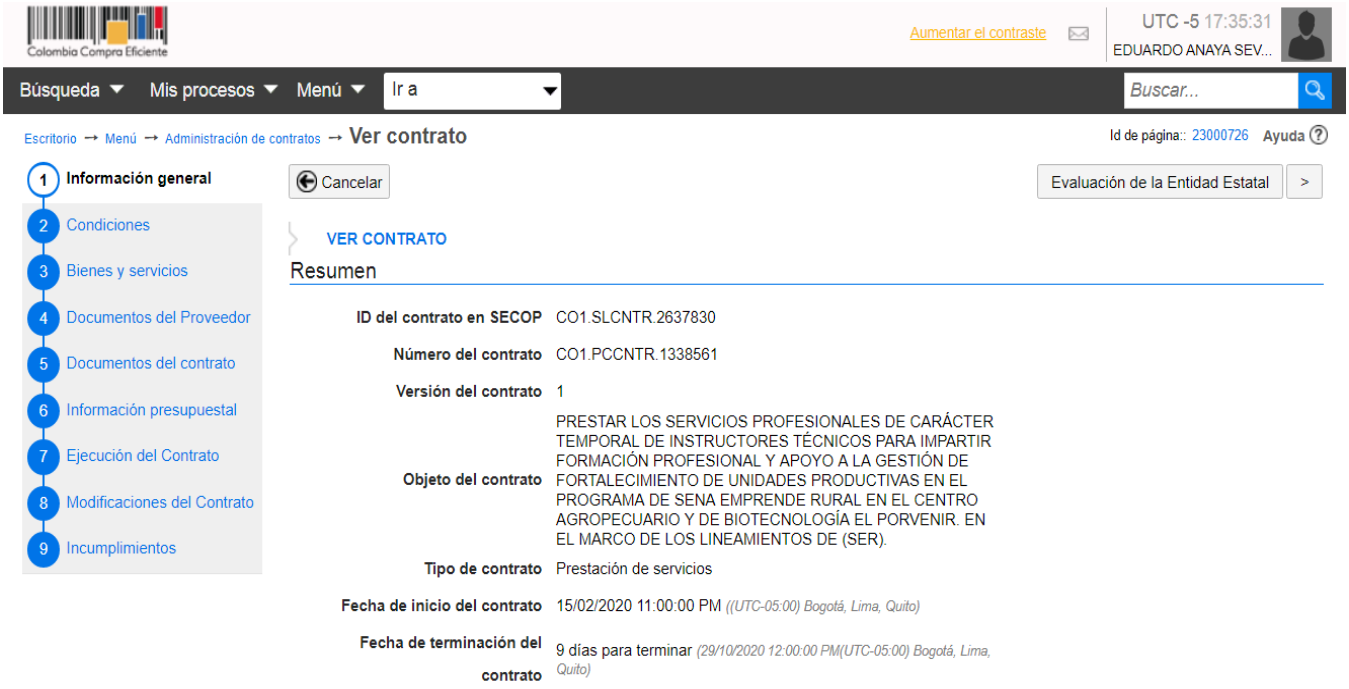
PASOS PARA LA INSCRIPCIÓN

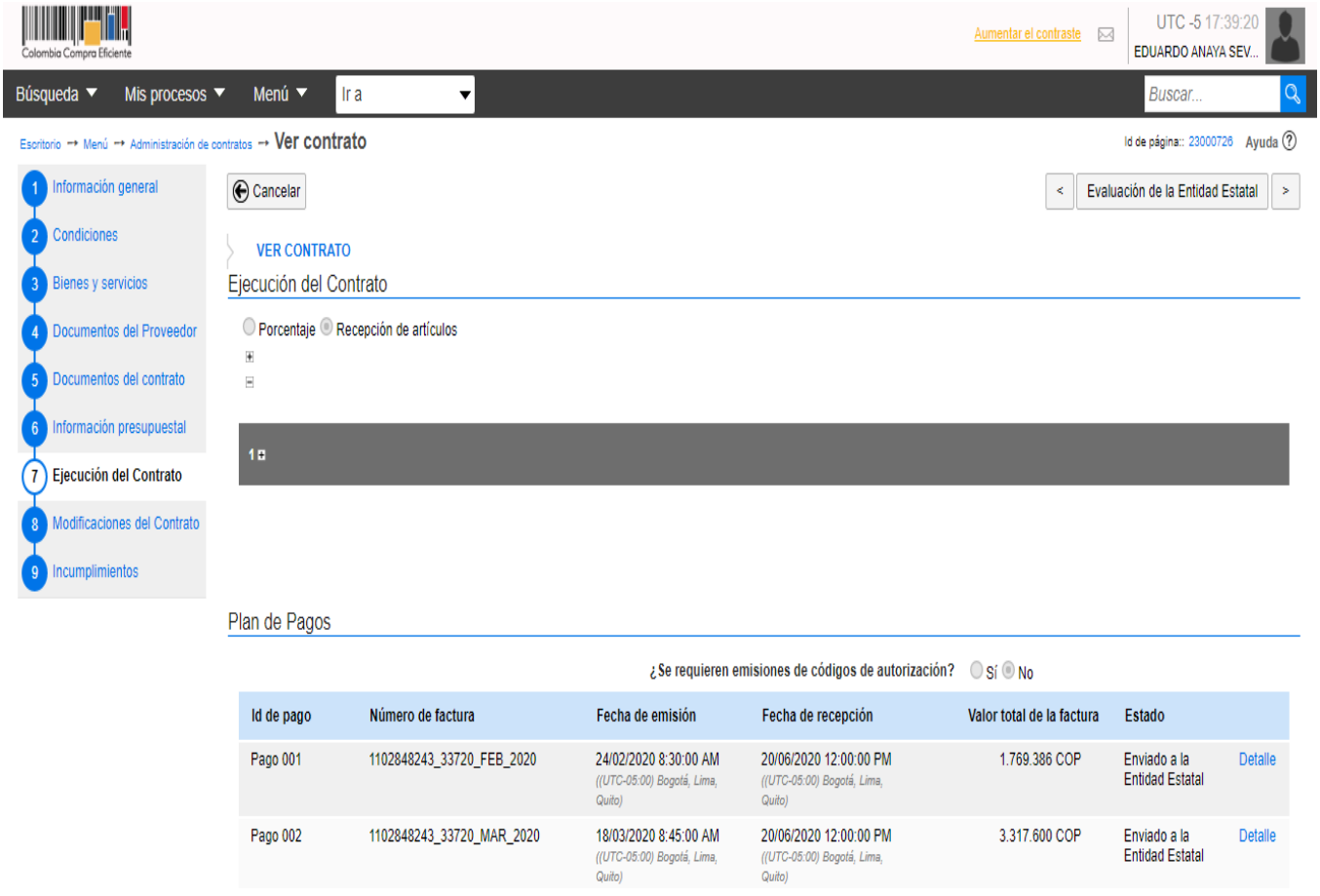
1. Ingrese a www.senasofiaplus.edu.co
2. Si está registrado, ingrese los datos para iniciar el proceso de inscripción.
3. Ubique el recuadro ¿Qué le gustaría estudiar?
4. Seleccione el tipo de programa de su interés.
5. Escriba una palabra clave de la formación, la ciudad en la que desea estudiar y pulse clic en Buscar. Allí aparecerán los programas disponibles.

Elija su mejor opción.

¡Todos los servicios del SENA son gratuitos y no necesitan intermediarios!

ANEXO 3. FOTOCAPTURAS DE INFORMES CONTRACTUALES MENSUALES SOLICITADOS Y SUBIDOS A LA PLATAFORMA SECOP II.





9 Incumplimientos

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? Sí No

Id de pago	Número de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado	
Pago 001	1102848243_33720_FEB_2020	24/02/2020 8:30:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	20/06/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	1.769.386 COP	Enviado a la Entidad Estatal	Detalle
Pago 002	1102848243_33720_MAR_2020	18/03/2020 8:45:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	20/06/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Enviado a la Entidad Estatal	Detalle
Pago 003	GF_1102848243_33720_ABRIL_2020	20/04/2020 12:35:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	22/04/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Pagado	Detalle
Pago 004	1102848243_33720_MAY_2020	19/05/2020 11:15:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	18/05/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Pagado	Detalle
Pago 005	1102848243_33720_JUN_2020	19/06/2020 4:51:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	20/06/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Aceptada	Detalle
Pago 006	1102848243_33720_JUL_2020	23/07/2020 10:31:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	16/07/2020 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Aceptada	Detalle
Pago 007	1102848243_33720_AGO_2020	20/08/2020 4:01:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	21/08/2020 10:00:00 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Aceptada	Detalle
Pago 008	1102848243_33720_SEPT_2020	27 días de tiempo transcurrido (21/09/2020 9:23:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	27 días de tiempo transcurrido (22/09/2020 12:00:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	3.317.600 COP	Aceptada	Detalle

Crear

ANEXO 4. FOTO CAPTURA DE CERTIFICADOS DE COMPETENCIAS, FORMACIONES Y CAPACITACIONES REALIZADAS.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA

Con Cedula de Ciudadania No. 1102848243

Participó en la acción de Formación

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EL PORVENIR

con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Montería. a los veintinueve (29) días del mes de septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

5932542 - 29/09/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911500172290CC1102848243C.

Activar Win
Ir a Configuraci

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
y Colsanitas

Hacen constar que

Edaurdo Luis Anaya Sevilla

Con C.C. 1102848243

Asistió a la Conferencia

Bioseguridad y Protocolos COVID (Transferencia de conocimiento)

Programa de Formación Continua Especializada 2020

Este certificado se expide en el marco del Convenio No.0040 de 2020, celebrado entre el SENA y Colsanitas con una duración de 2 horas.

Bogotá D.C., Septiembre, 2020.

Gigliola Riccardi
Directora Proyecto 0040

Mario Garzón
Facilitador

Las acciones de formación ejecutadas en el marco de la Convocatoria DG-01-2020 son gratuitas para los trabajadores beneficiarios.

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA

Con Cedula de Ciudadania No. 1102848243

Participó en la acción de Formación

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EL PORVENIR

con una duración de 8 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Montería. a los veintinueve (29) días del mes de septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

5932542 - 29/09/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911500172290CC1102848243C.

REGIONAL CÓRDOBA

EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

CERTIFICA

Que EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA identificado(a) con la Cedula de Ciudadanía No. 1102848243 de SINCELEJO se encuentra realizando el programa de CERTIFICACIÓN EN DIAGNOSTICO DE LA ZONA DE ESTUDIO, LA ORGANIZACION Y EMPRESA AGROPECUARIA RURAL y hasta el momento ha aprobado:

COMPETENCIAS	**EVAL**	**IH**
DIAGNOSTICAR SITUACIÓN PROBLEMA SEGÚN METODOLOGÍAS Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO	4,5 A	96

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2123006701.DETERMINAR EL ALCANCE DEL DIAGNÓSTICO DE LA ZONA DE ESTUDIO RURAL O AGROPECUARIA EN LOS ÁMBITOS DEL CONTEXTO AMBIENTAL, ECONÓMICO SOCIAL, ORGANIZACIONAL Y TECNOLÓGICO, CUMPLIENDO CON METODOLOGÍAS DE LOS PLANES DEPARTAMENTALES DE EXTENSIÓN AGROPECUARIA.

2123006702. CARACTERIZAR EL TERRITORIO Y DIAGNOSTICAR LAS CONDICIONES DE LA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES, LA EMPRESA AGROPECUARIA Y/O UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL CONTEXTO AMBIENTAL, ECONÓMICO SOCIAL, ORGANIZACIONAL Y TECNOLÓGICO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.

2123006703.EVALUAR LAS CONDICIONES DE LA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES, LA EMPRESA AGROPECUARIA O UNIDADES PRODUCTIVAS TENIENDO EN CUENTA METODOLOGÍAS DE ANÁLISIS Y CRITERIO TÉCNICO.

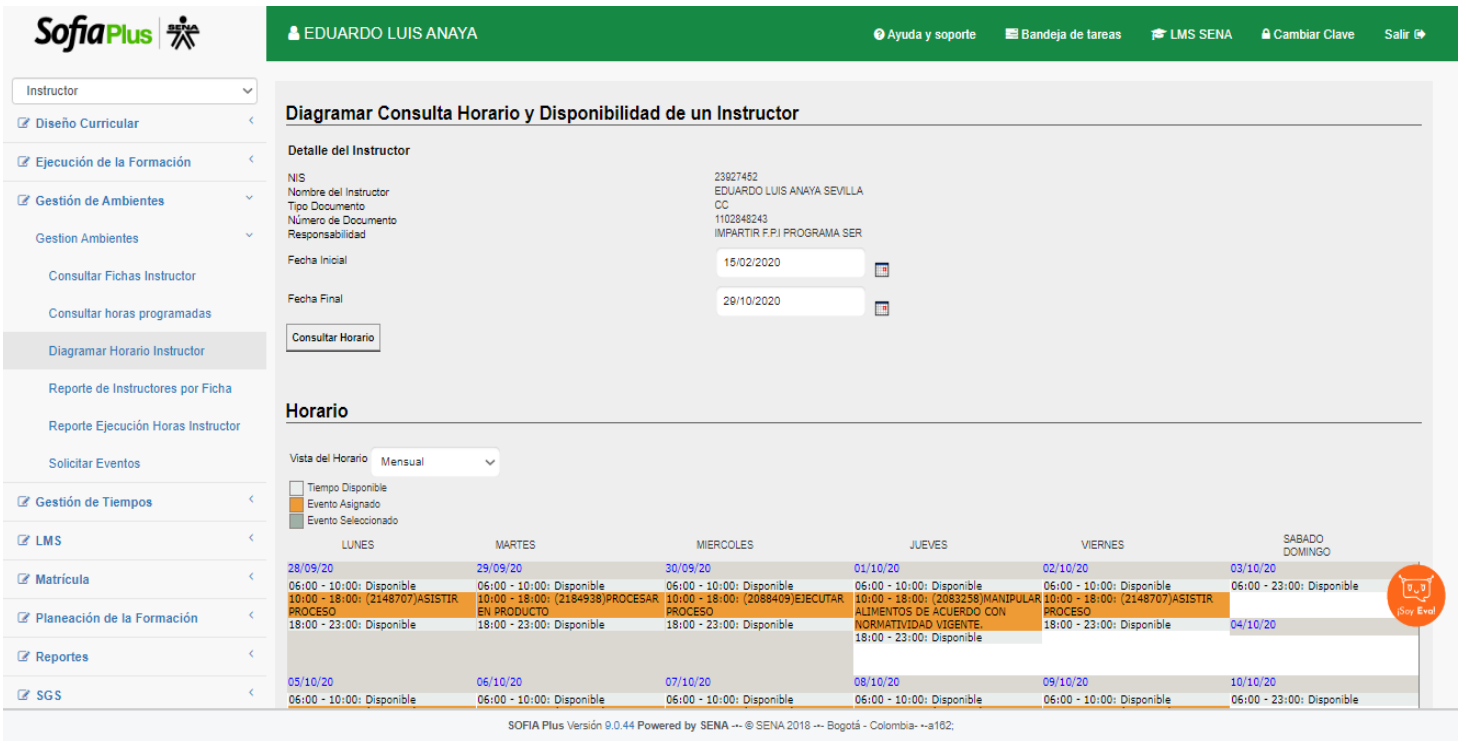
2123006704.PREPARAR EL INFORME DE CARACTERIZACIÓN TERRITORIAL Y DIAGNÓSTICO DE LA ZONA DE ESTUDIO, LA ORGANIZACIÓN O EMPRESA AGROPECUARIA RURAL DE ACUERDO CON EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE

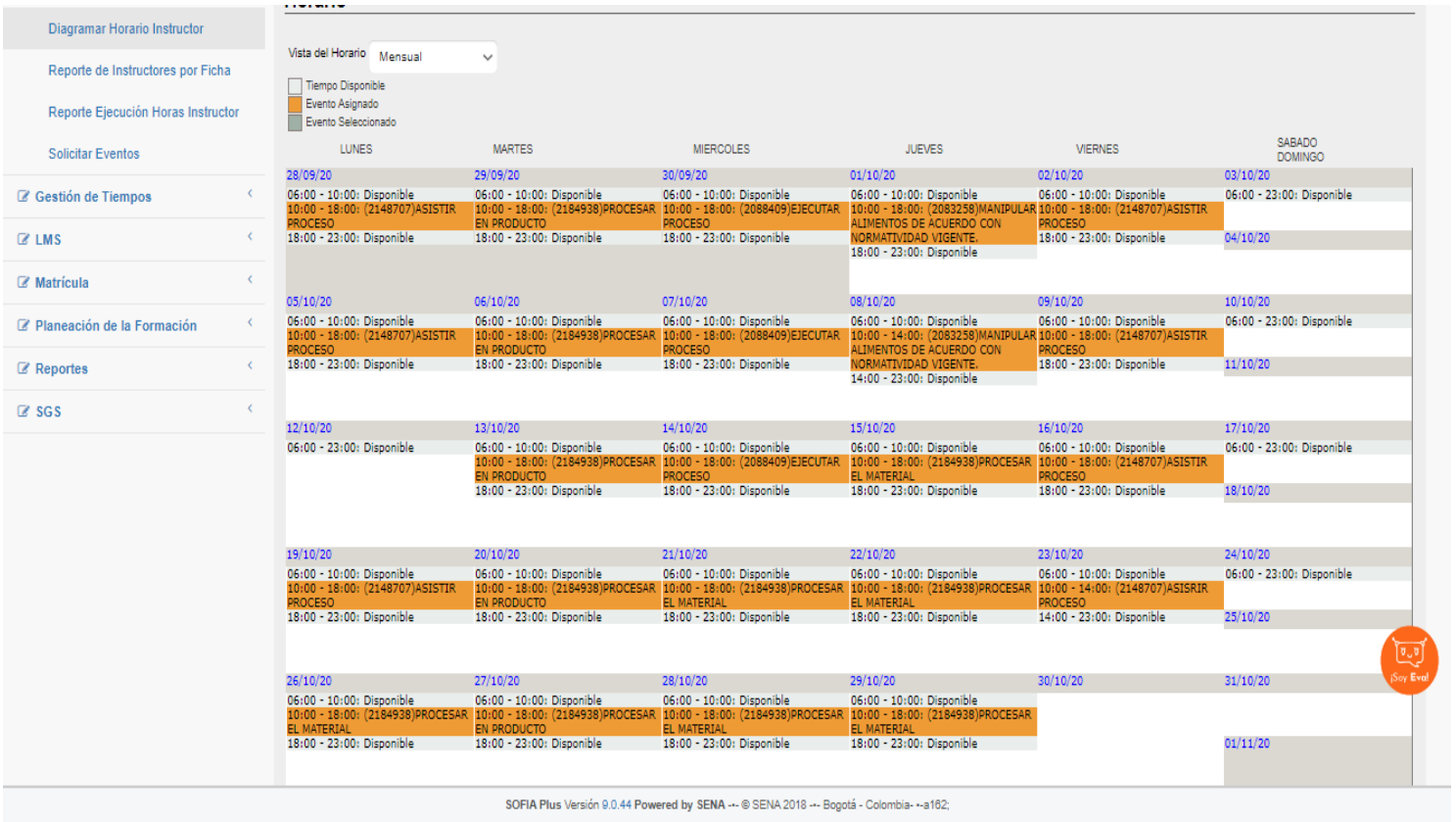
Se expide en MONTERÍA a los 16 días del mes de OCTUBRE de 2020.



JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
SUBDIRECTOR (A)
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

ANEXO 5. DIAGRAMA DE HORARIO DEL INSTRUCTO Y REPORTE HORAS EN SOFIA PLUS.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2148707 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2184938 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2083258 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2088409 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

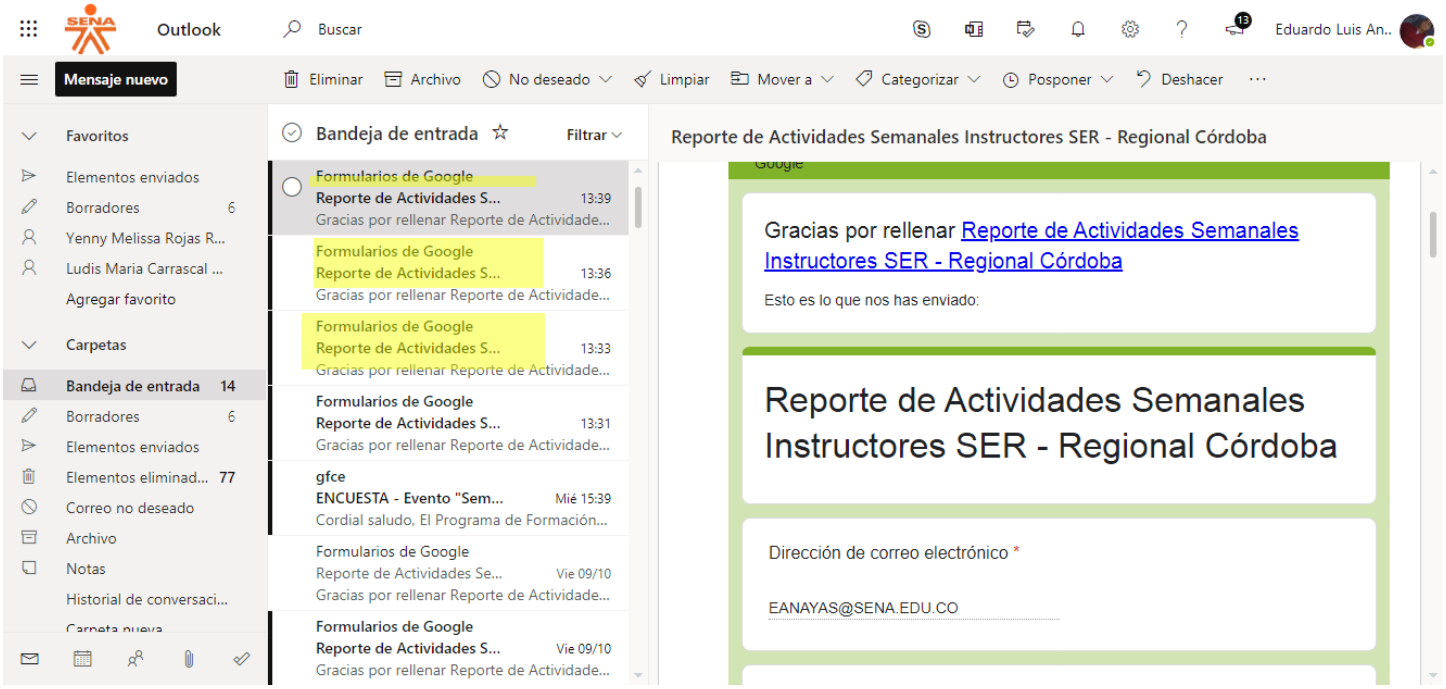
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

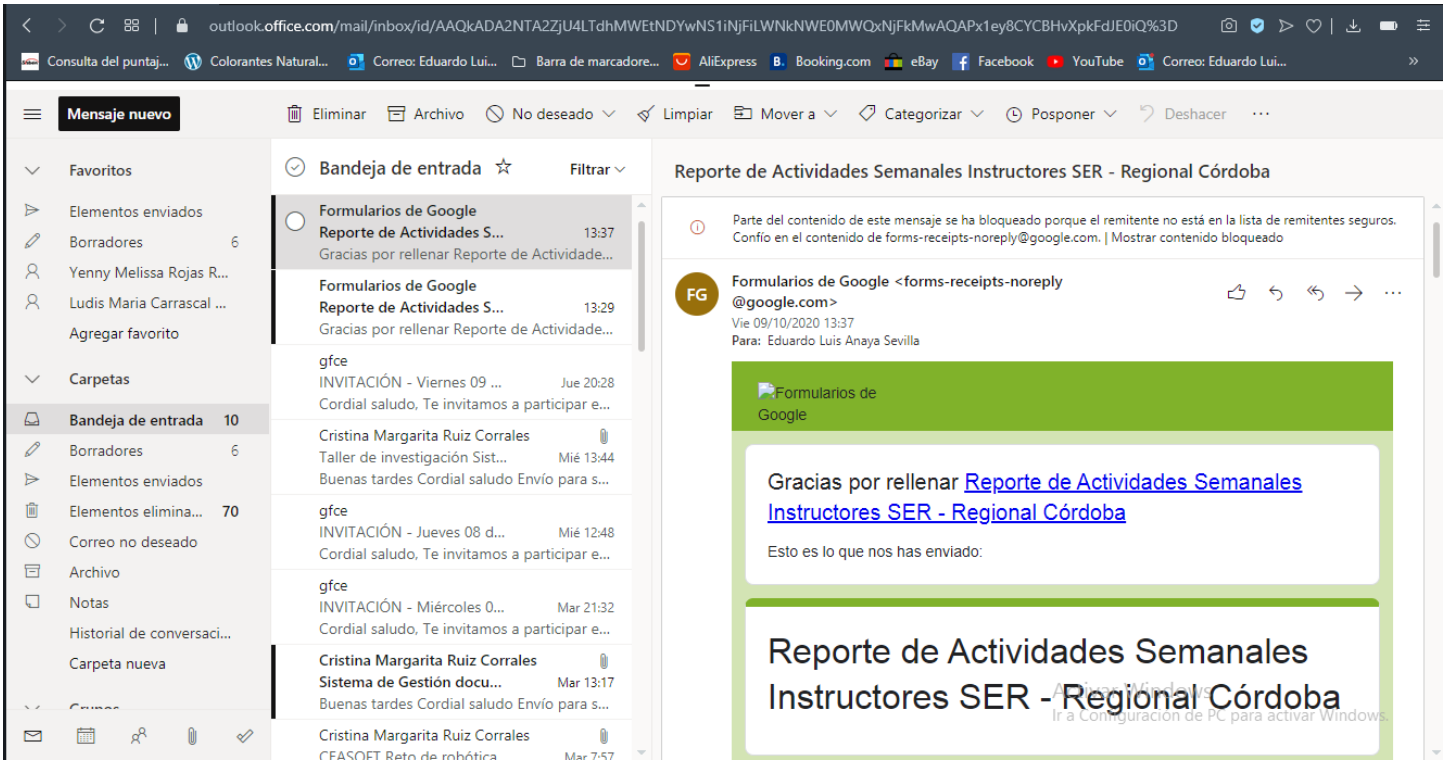
INSTRUCTOR: EDUARDO LUIS ANAYA SEVILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

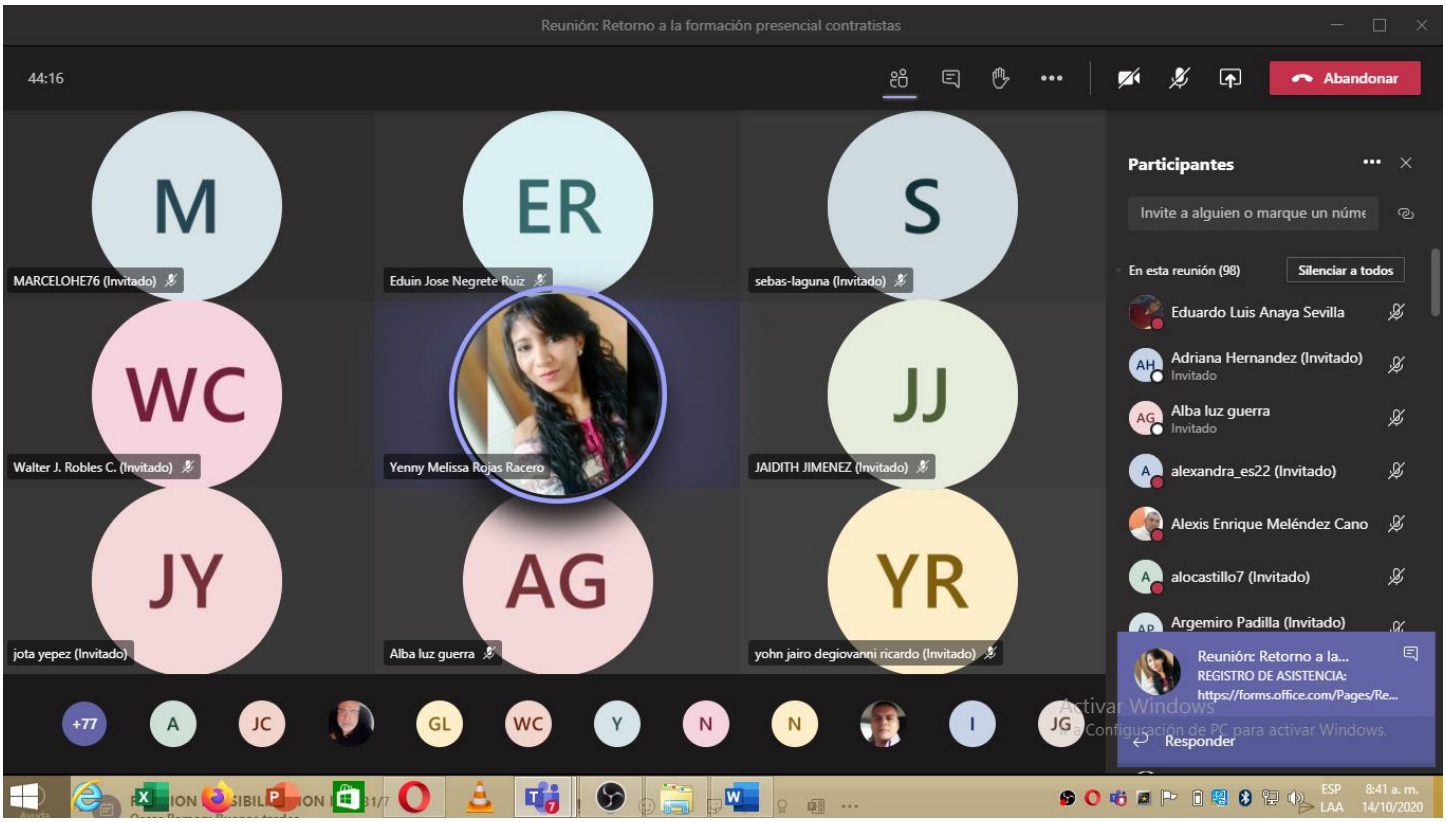
ANEXO 6. DILIGENCIAMIENTO DE METRICAS SEMANALES DEL PROGRAMA Y ATENCIÓN DE OTROS REQUERIMIENTOS.



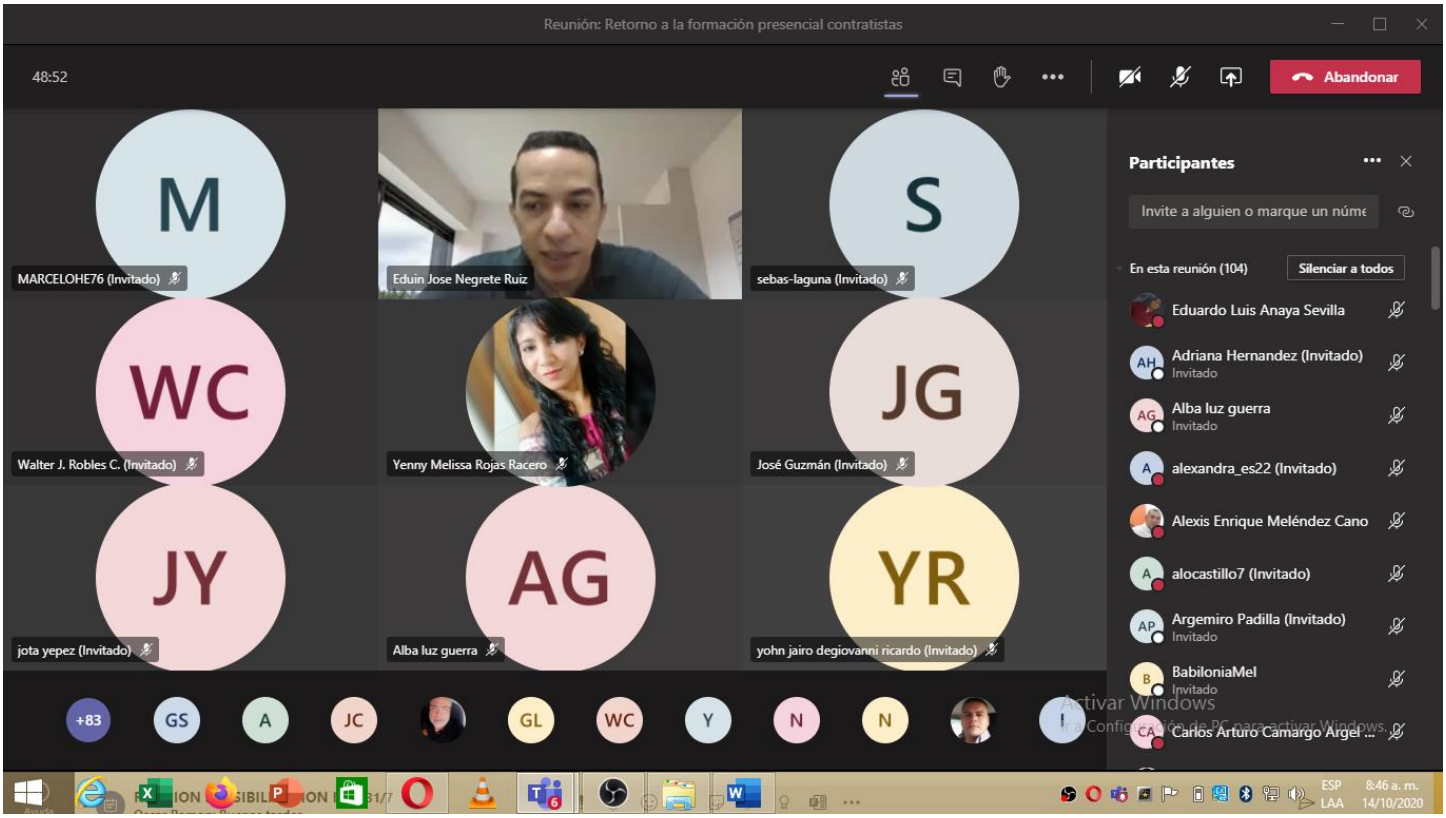


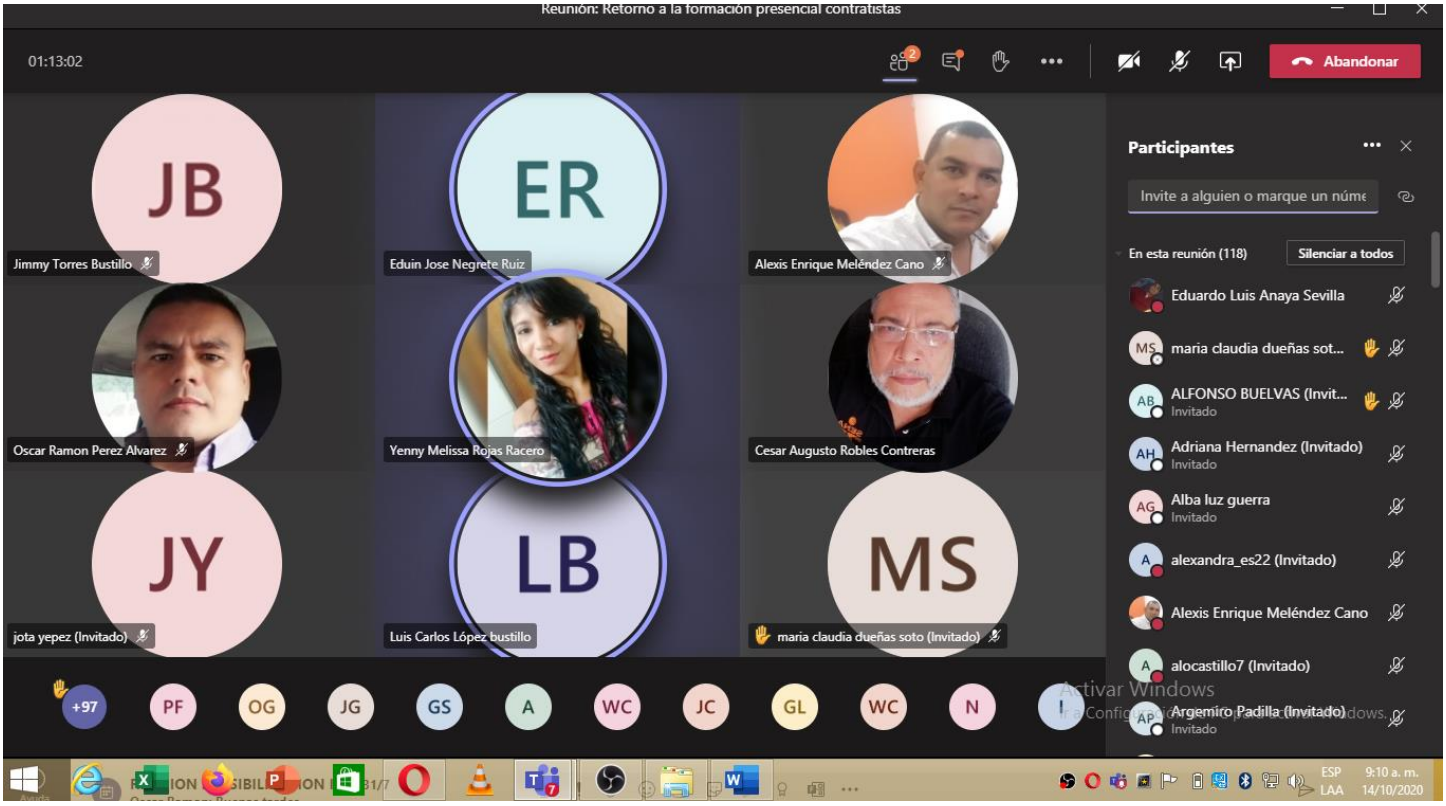


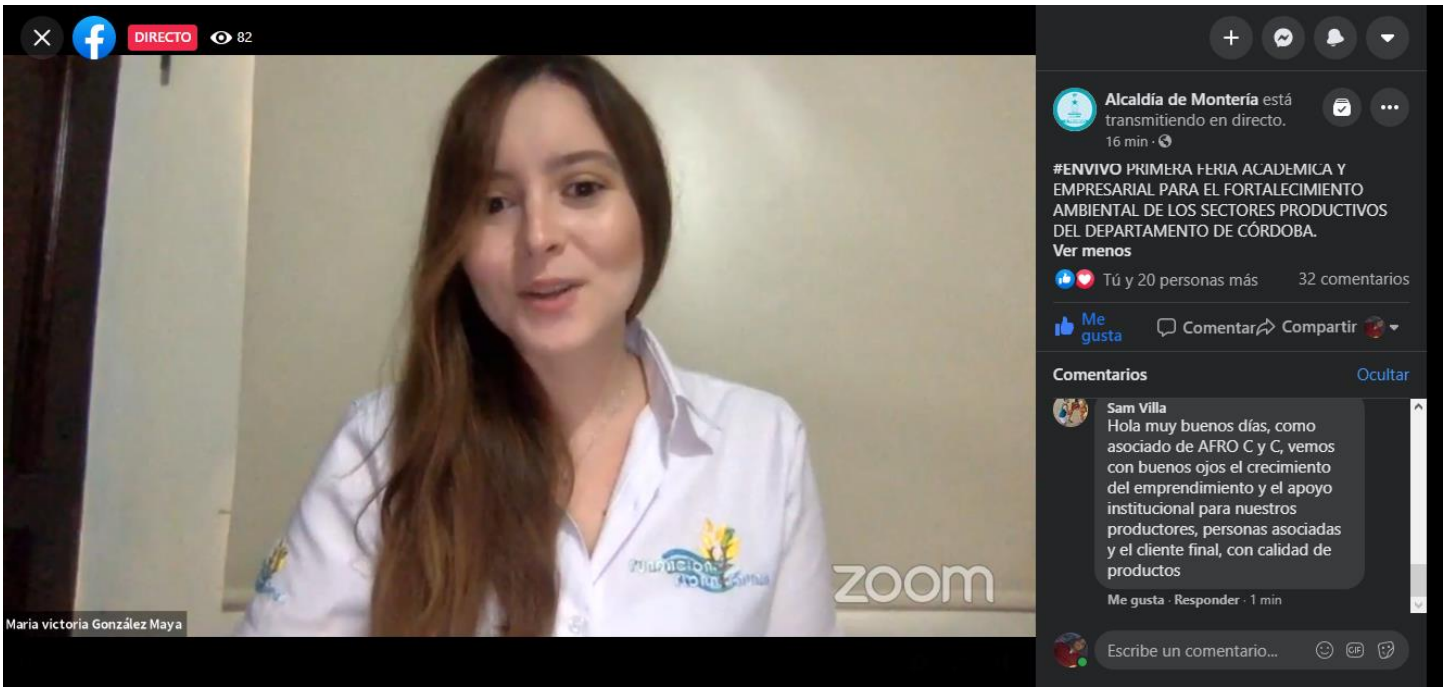
OTRAS REUNIONES




REGISTRO DE ASISTENCIA: REUNIÓN RETORNO A LA PRESENCIALIDAD
Gracias.
La respuesta se ha enviado.
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso
TO DO LIST
BUSINESS STRATEGY
PLAN B


Reunión: Retorno a la formación presencial contratistas
48:52
Abandonar
M
MARCELOHE76 (Invitado)
Eduin Jose Negrete Ruiz
S
sebas-laguna (Invitado)
WC
Walter J. Robles C. (Invitado)
Yenny Melissa Rojas Racero
JG
José Guzmán (Invitado)
JY
jota yepez (Invitado)
AG
Alba luz guerra
YR
yohn jairo degiovanni ricardo (Invitado)
Participantes
Invite a alguien o marque un núme
En esta reunión (104)
Silenciar a todos
Eduardo Luis Anaya Sevilla
Adriana Hernandez (Invitado)
Invitado
Alba luz guerra
Invitado
alexandra_es22 (Invitado)
Alexis Enrique Meléndez Cano
alocastillo7 (Invitado)
Argemiro Padilla (Invitado)
Invitado
BabiloniaMel
Invitado
Carlos Arturo Camargo Argel ...
+83
GS
A
JC
GL
WC
Y
N
N
Activar Windows
ESP
LAA
8:46 a. m.
14/10/2020


Reunión: Retorno a la formación presencial contratistas
01:13:02
Abandonar
JB
Jimmy Torres Bustillo
ER
Eduin Jose Negrete Ruiz
Alexis Enrique Meléndez Cano
Oscar Ramon Perez Alvarez
Yenny Melissa Rojas Racero
Cesar Augusto Robles Contreras
JY
jota yepez (Invitado)
LB
Luis Carlos López bustillo
MS
maria claudia dueñas soto (Invitado)
Participantes
Invite a alguien o marque un núme
En esta reunión (118)
Silenciar a todos
Eduardo Luis Anaya Sevilla
maria claudia dueñas sot...
ALFONSO BUELVAS (Invit...
Invitado
Adriana Hernandez (Invitado)
Invitado
Alba luz guerra
Invitado
alexandra_es22 (Invitado)
Alexis Enrique Meléndez Cano
alocastillo7 (Invitado)
Argemiro Padilla (Invitado)
Invitado
+97
PF
OG
JG
GS
A
WC
JC
GL
WC
N
Activar Windows
ESP
LAA
9:10 a. m.
14/10/2020


DIRECTO
82
Maria victoria González Maya
zoom
Alcaldía de Montería está transmitiendo en directo.
16 min
#ENVIVO PRIMERA FERIA ACADEMICA Y EMPRESARIAL PARA EL FORTALECIMIENTO AMBIENTAL DE LOS SECTORES PRODUCTIVOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA.
Ver menos
Tú y 20 personas más
32 comentarios
Me gusta
Comentar
Compartir
Comentarios
Ocultar
Sam Villa
Hola muy buenos días, como asociado de AFRO C y C, vemos con buenos ojos el crecimiento del emprendimiento y el apoyo institucional para nuestros productores, personas asociadas y el cliente final, con calidad de productos
Me gusta · Responder · 1 min
Escribe un comentario...



Indicador	Colombia	Paises de referencia	
		OCDE	Ingresos medio-alto
Productividad del agua (USD/m³ de agua usada)	18,9	114,4	27,4
Productividad de la tierra (Miles USD/km² tierra arable)	33,2	178,7	86,1
Intensidad en consumo de materiales (Kilogramos de materiales/PIB)	2,3	0,8	3,1
Intensidad energética (MJ/USD)	2,4	5,1	5,2

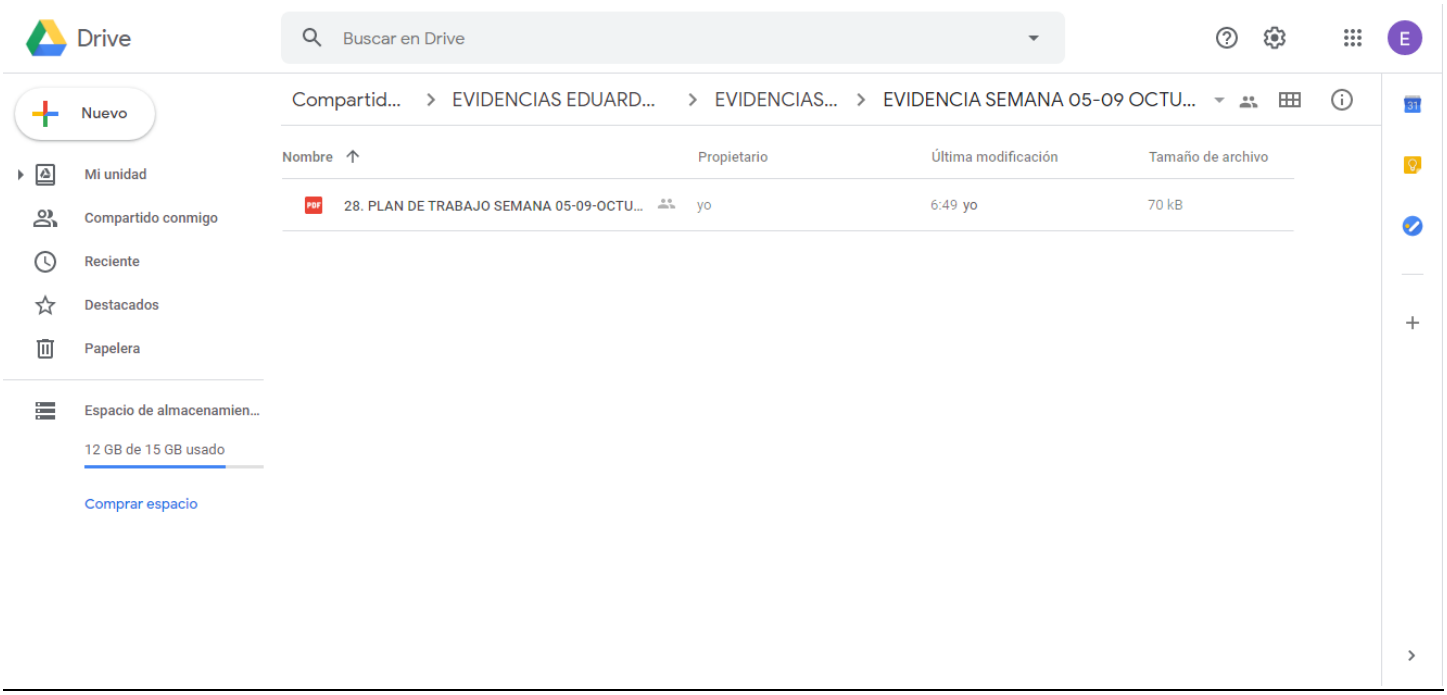
Fuente: DNP, Fedesarrollo, OCDE, PNUMA, 2017, IDEAM, 2018



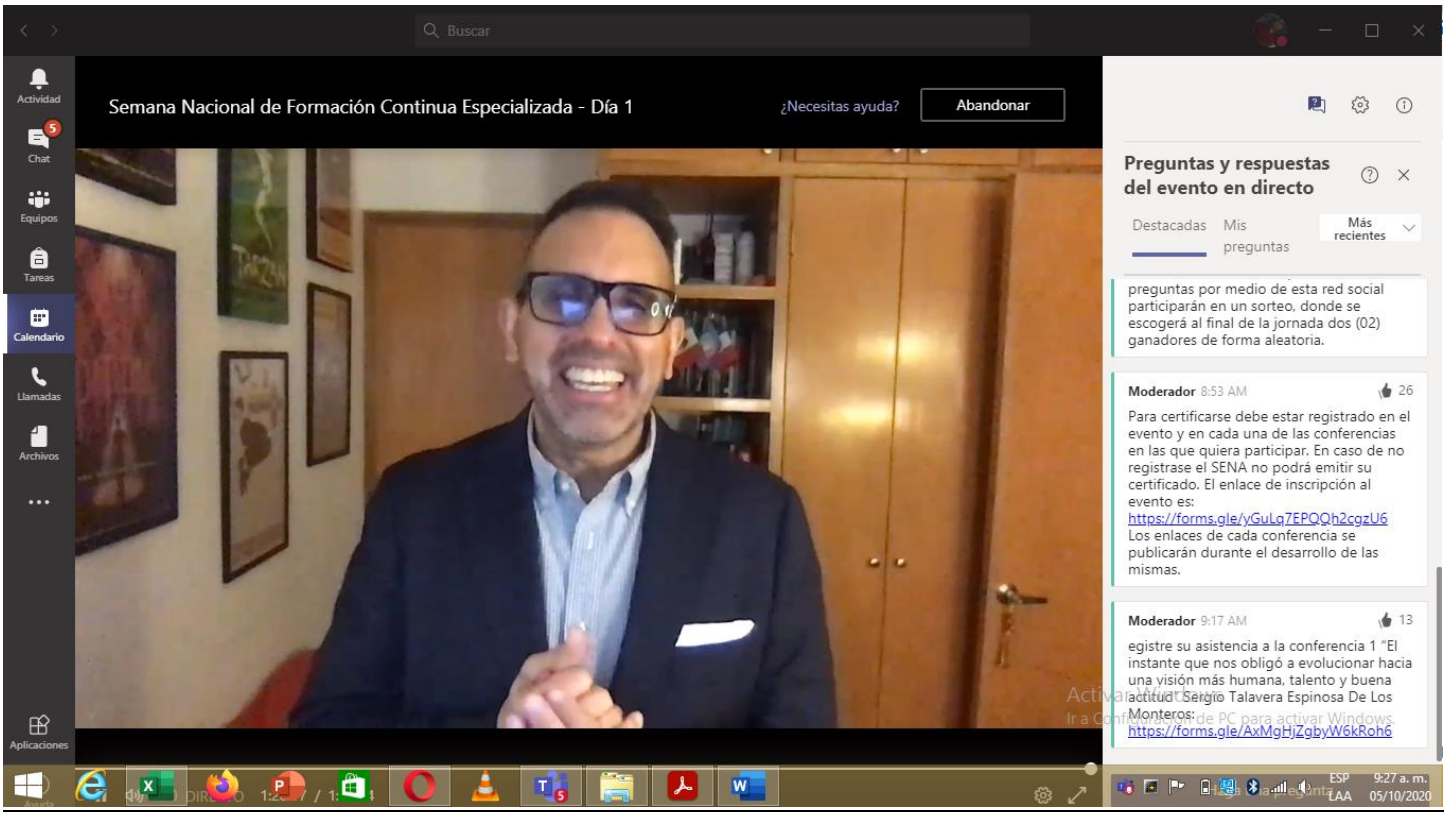


ANEXO 7. ASISTENCIA A LA SEMANA NACIONAL DE FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA Y OTROS EVENTOS DE TRANSFERENCIA TECNOLOGICA

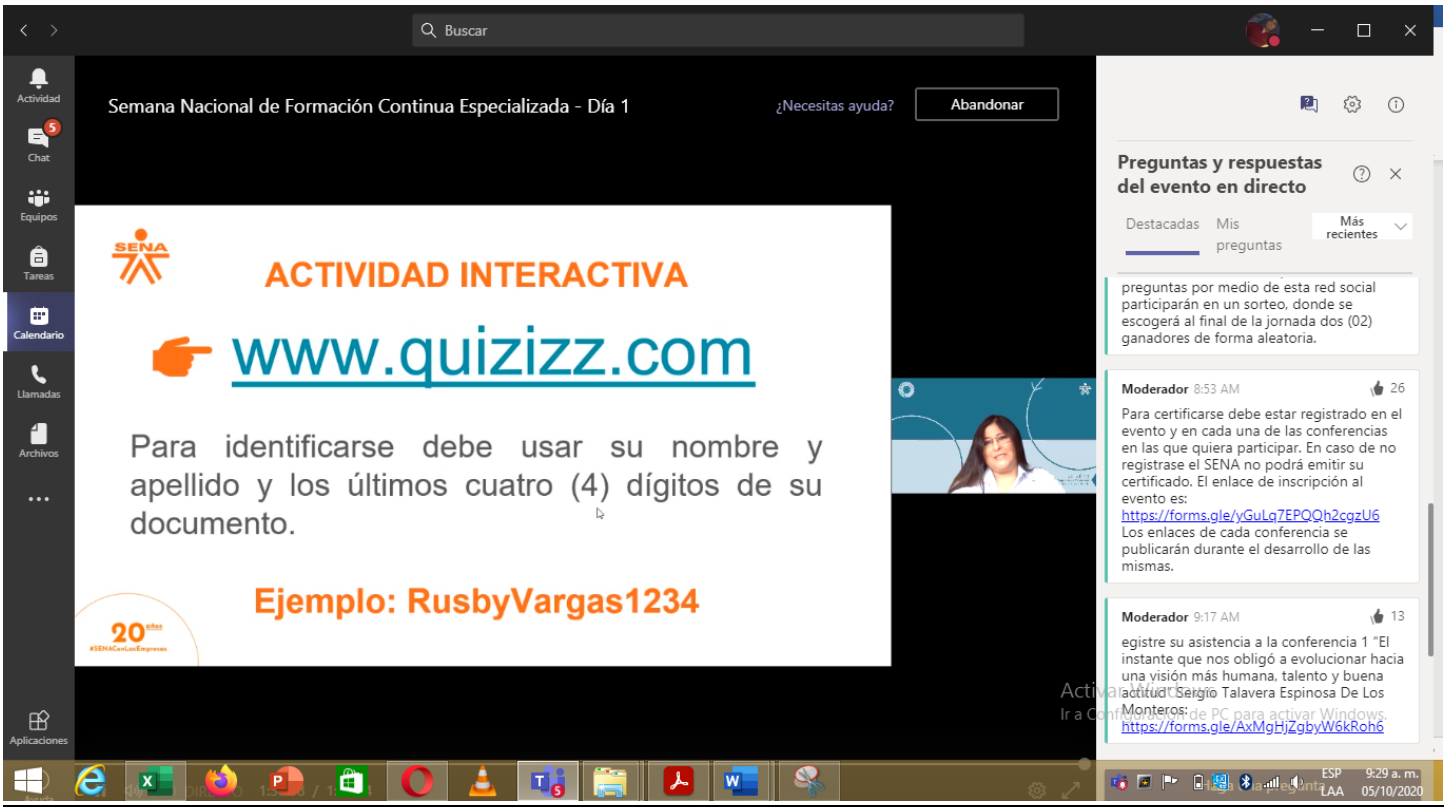
LUNES 5 DE OCTUBRE. SUBIR PLAN DE TRABAJO SEMANAL.

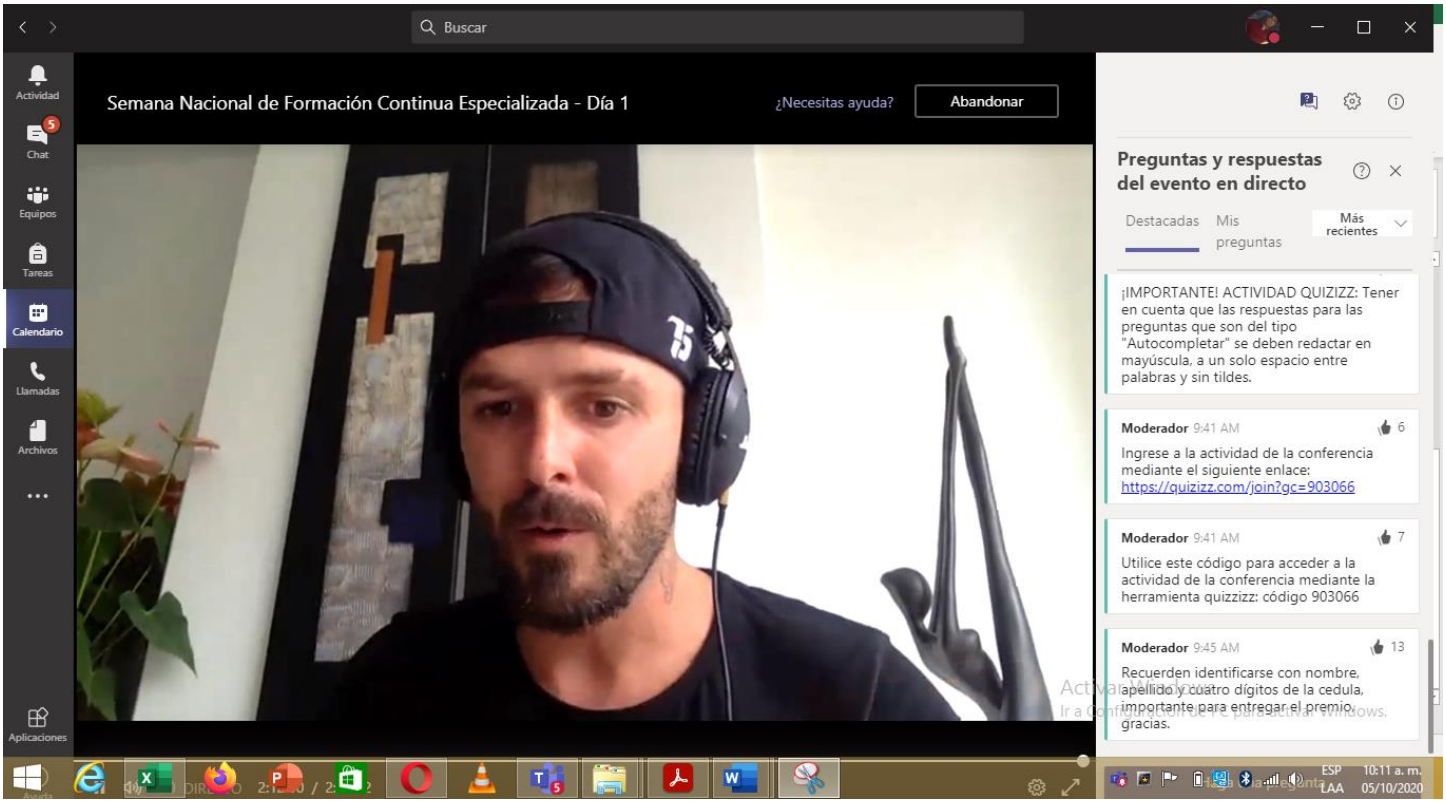


ASISTENCIA A CHARLAS DE FORMACION CONTINUA 05-OCTUBRE-2020


Buscar
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 1
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
preguntas por medio de esta red social participarán en un sorteo, donde se escogerá al final de la jornada dos (02) ganadores de forma aleatoria.
Moderador 8:53 AM
26
Para certificarse debe estar registrado en el evento y en cada una de las conferencias en las que quiera participar. En caso de no registrase el SENA no podrá emitir su certificado. El enlace de inscripción al evento es:
https://forms.gle/yGuLq7EPQQh2cgzU6
Los enlaces de cada conferencia se publicarán durante el desarrollo de las mismas.
Moderador 9:17 AM
13
egistre su asistencia a la conferencia 1 "El instante que nos obligó a evolucionar hacia una visión más humana, talento y buena actitud" Sergio Talavera Espinosa De Los Monteros:
https://forms.gle/AxMgHjZgbyW6kRoh6
ESP
LAA
9:27 a. m.
05/10/2020


Semana Nacional de Formación Continua Especializada
20 años
Lunes 05 al Viernes 09 - Octubre 2020
Inscripción
Se ha registrado tu respuesta, recuerde que se le enviara al correo la información los eventos con sus respectivos enlaces de ingreso.
Enviar otra respuesta
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad
Google Formularios





<u>"SEMANA NACIONAL DE FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA" LOS DÍAS 05 AL 09 DE OCTUBRE DE 2020.</u>

<u>Lunes 05 de octubre</u>


TIGO
Claro
8:19
Semana Nacional de Fo...
Servicio Nacional de Aprendizaje
SENA
Abandonar


TIGO
Claro
8:35
Semana Nacional de Fo...
Momentos de poder y cambio
Zona de conformidad
Momento de poder
Zona de Estrés
Abandonar


TIGO
Claro
8:25
Semana Nacional de Fo...
Momentos de poder y cambio
CRISIS
conformidad
Abandonar


TIGO
Claro
8:19
Semana Nacional de Fo...
@checotalavera
"¡Gracias por voltearme a ver!"
Limpiador de vidrios en la calle
Abandonar

TIGO Claro 4G 9:04

Semana Nacional de Fo...

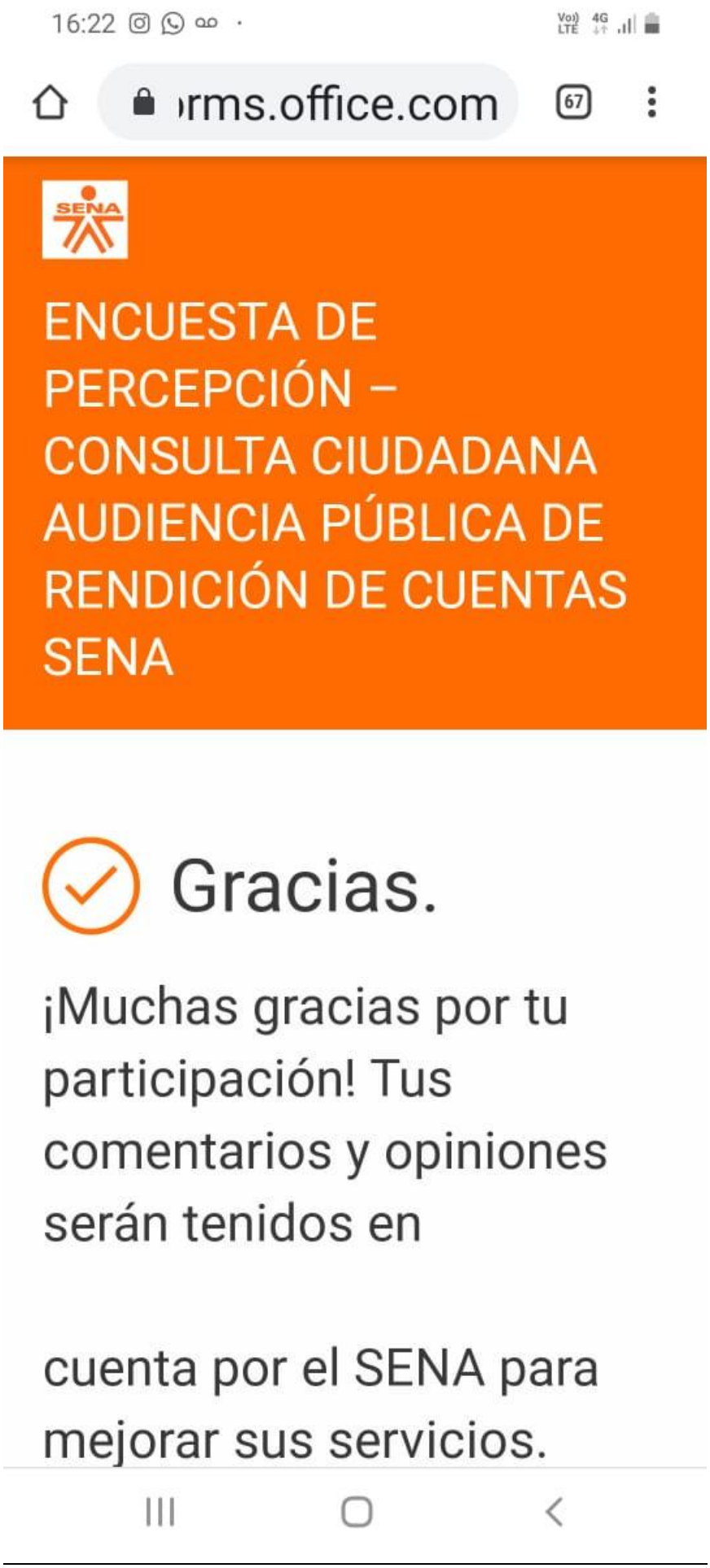
EJEMPLOS DE PROPÓSITO

Grupo Aliat:
Ayudamos a alcanzar tus sueños
Farmacias Carol:
Garantizamos tu tranquilidad
Grupo Médicos:
Vivirás con bienestar
Aceis
Multiplicamos tu patrimonio
Disney
Creamos felicidad
Cerebranding
Potenciamos tu condición como persona

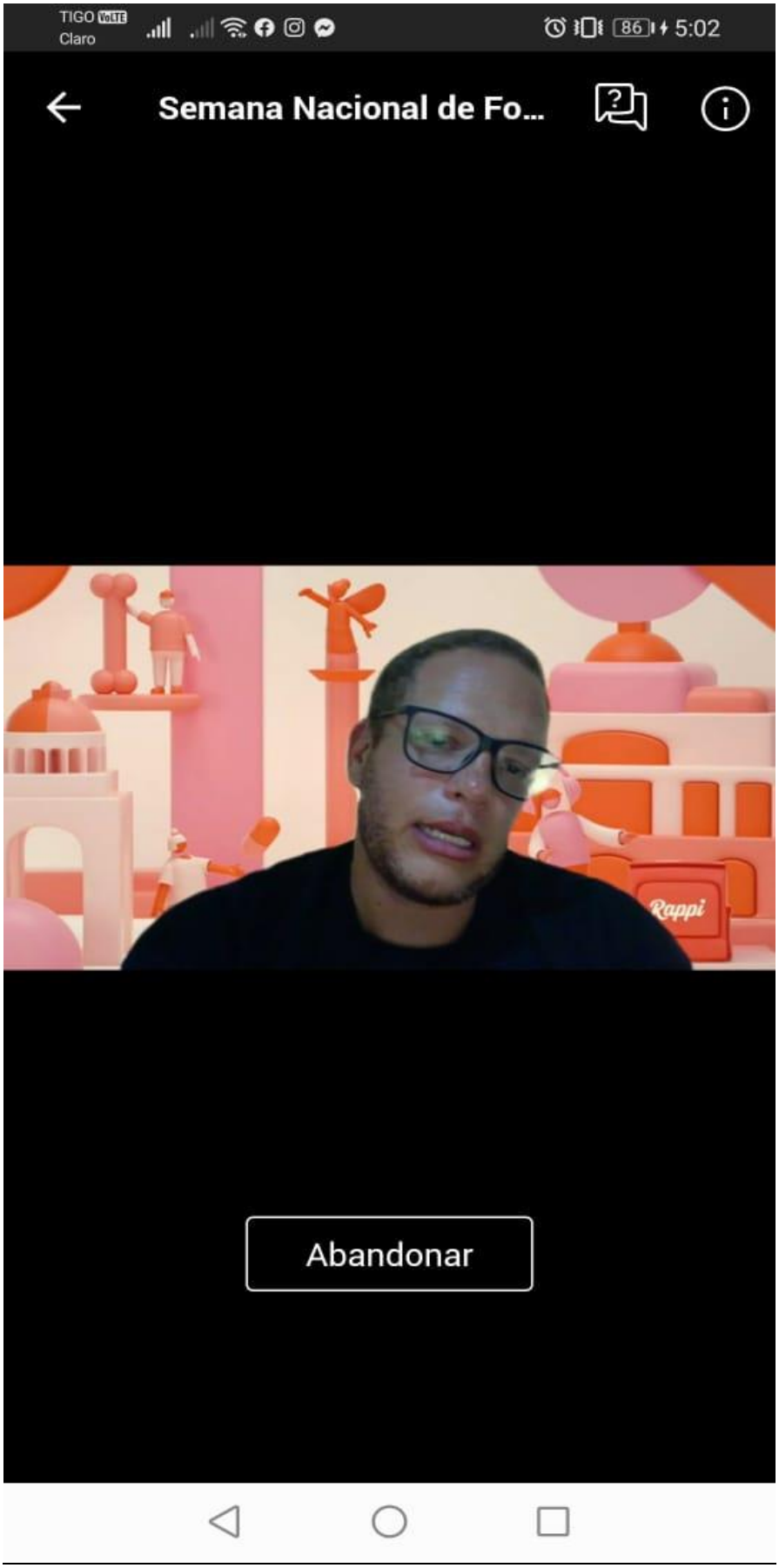
Claro Dominicana
Conectamos simple y confiable
Cocolab
Te inspiramos positivamente
Panamá
Unimos al mundo, abrazamos a los visitantes
Inhumyc
Provocamos mejores personas



Abandonar


16:22
rms.office.com
67
SENA
ENCUESTA DE PERCEPCIÓN – CONSULTA CIUDADANA AUDIENCIA PÚBLICA DE RENDICIÓN DE CUENTAS SENA
Gracias.
¡Muchas gracias por tu participación! Tus comentarios y opiniones serán tenidos en
cuenta por el SENA para mejorar sus servicios.

06 de octubre




TIGO
Claro
5:03
Semana Nacional de Fo...
REGIÓN PACÍFICO
PREGUNTAS Y
RESPUESTAS
#SENAConLasEmpresas
Abandonar

TIGO Claro 5:03
docs.google.com/forms

Semana Nacional de Formación Continua Especializada 20 años

Lunes 05 al Viernes 09 - Octubre 2020

ASISTENCIA CONFERENCIA 3 “Rappi, la startup que enamoró a los colombianos”

Se ha registrado tu respuesta, recuerde que se le enviara al correo la información los eventos con sus respectivos enlaces de ingreso.

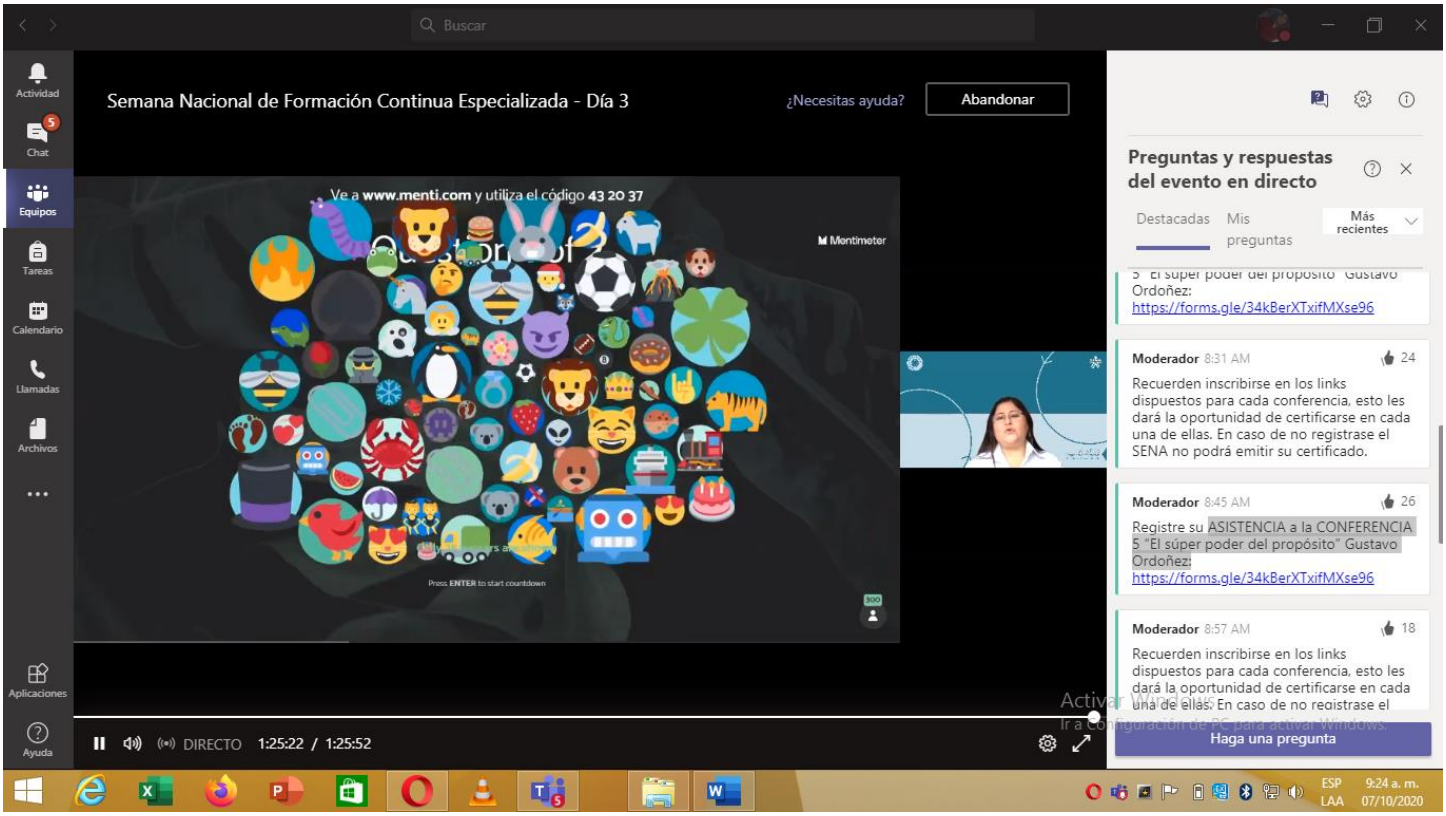
Enviar otra respuesta

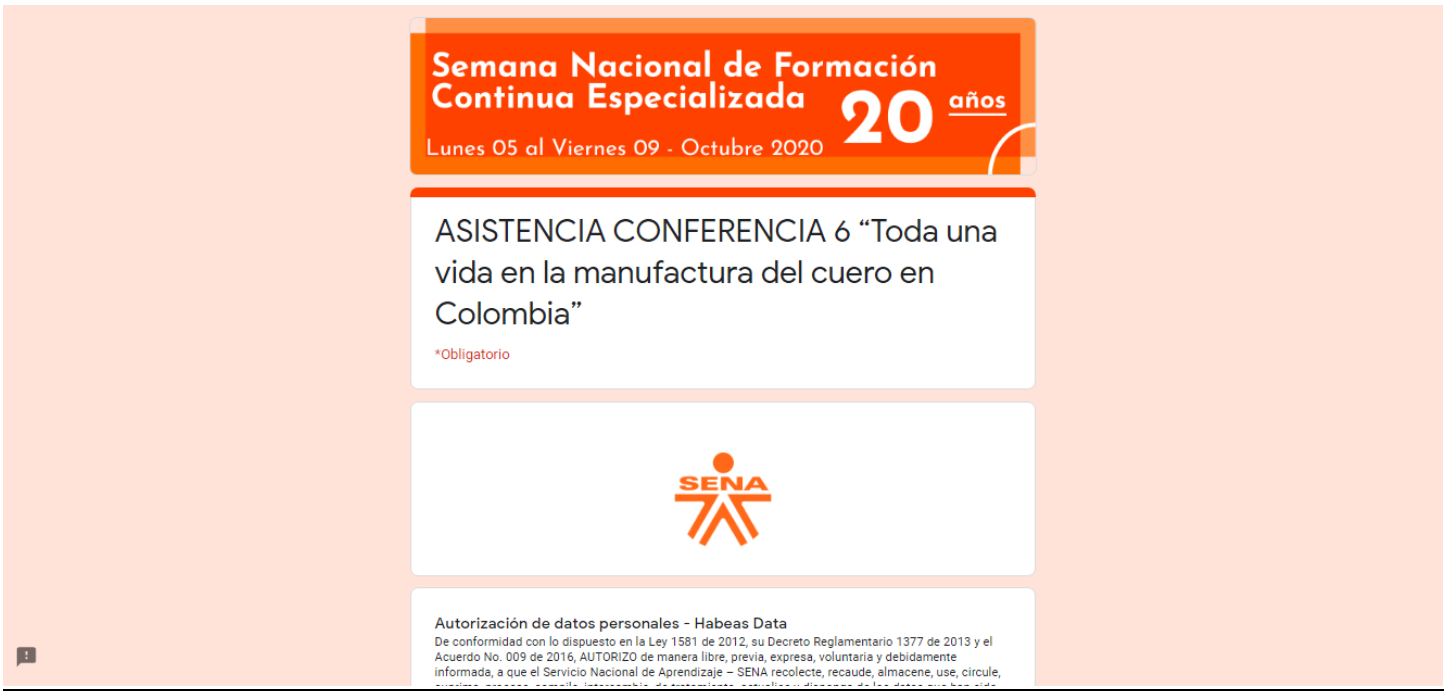
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

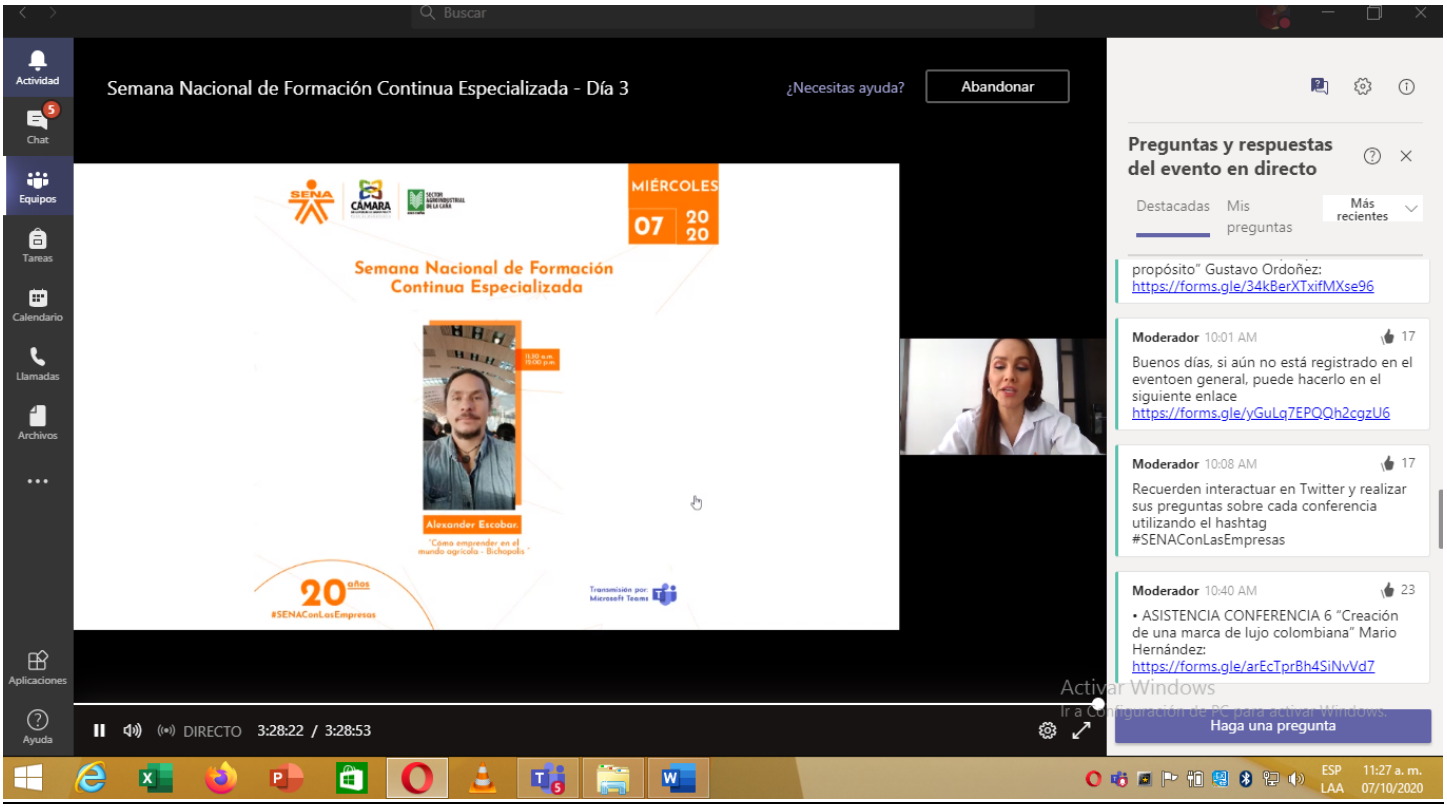

TIGO
Claro
5:11
Semana Nacional de Fo...
ACTIVIDAD INTERACTIVA
www.menti.com
Para identificarse debe usar su nombre y apellido y los últimos cuatro (4) dígitos de su documento.
Ejemplo: RusbyVargas1234
Abandonar

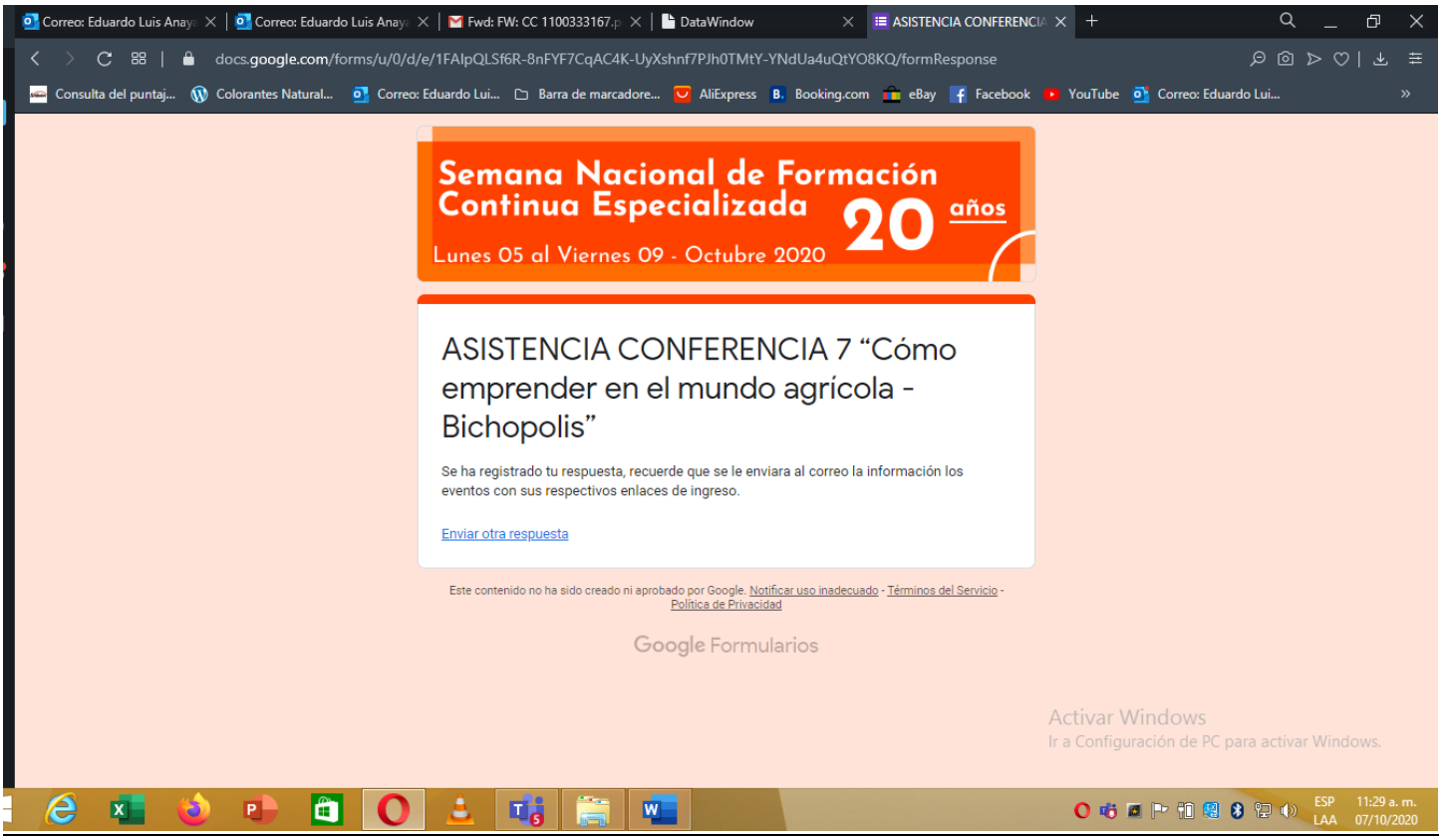
ASISTENCIA A LA 5 CONFERENCIA DE LA SEMANA EDT: EL PODER DEL PROPOSITO






Buscar
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Ayuda
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 3
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
DIRECTO 2:20:20 / 2:20:51
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
propósito" Gustavo Ordoñez: https://forms.gle/34kBerXTxifMXse96
Moderador 10:01 AM 8
Buenos días, si aún no está registrado en el eventoen general, puede hacerlo en el siguiente enlace https://forms.gle/yGuLq7EPQQh2cgzU6
Moderador 10:04 AM 16
ASISTENCIA CONFERENCIA 6 "Toda una vida en la manufactura del cuero en Colombia" Mario Hernández: https://forms.gle/arEcTprBh4SiNvVd7
Moderador 10:08 AM 3
Recuerden interactuar en Twitter y realizar sus preguntas sobre cada conferencia utilizando el hashtag #SENAConLasEmpresas
Haga una pregunta


Buscar
Actividad
Chat
Equipos
Tareas
Calendario
Llamadas
Archivos
Aplicaciones
Ayuda
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 3
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
MIÉRCOLES 07 2020
Semana Nacional de Formación Continua Especializada
Alexander Escobar
"Cómo emprender en el mundo agrícola - Bichopolis"
20 años
#SENAConLasEmpresas
Transmisión por Microsoft Teams
DIRECTO 3:28:22 / 3:28:53
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
propósito" Gustavo Ordoñez: https://forms.gle/34kBerXTxifMXse96
Moderador 10:01 AM 17
Buenos días, si aún no está registrado en el eventoen general, puede hacerlo en el siguiente enlace https://forms.gle/yGuLq7EPQQh2cgzU6
Moderador 10:08 AM 17
Recuerden interactuar en Twitter y realizar sus preguntas sobre cada conferencia utilizando el hashtag #SENAConLasEmpresas
Moderador 10:40 AM 23
• ASISTENCIA CONFERENCIA 6 "Creación de una marca de lujo colombiana" Mario Hernández: https://forms.gle/arEcTprBh4SiNvVd7
Haga una pregunta
ESP LAA 11:27 a. m. 07/10/2020

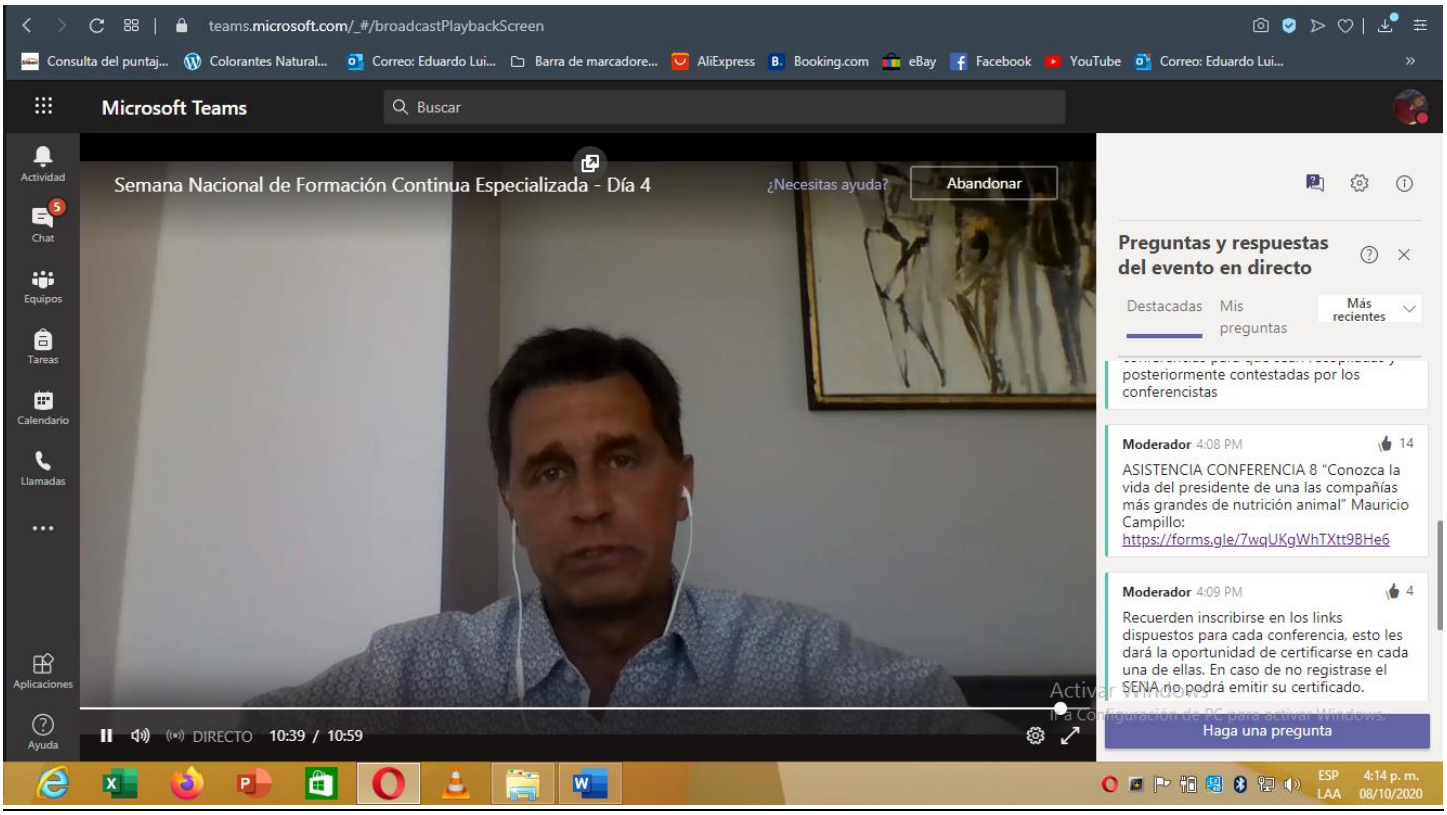

Semana Nacional de Formación Continua Especializada
20 años
Lunes 05 al Viernes 09 - Octubre 2020
ASISTENCIA CONFERENCIA 7 "Cómo emprender en el mundo agrícola - Bichopolis"
Se ha registrado tu respuesta, recuerde que se le enviara al correo la información los eventos con sus respectivos enlaces de ingreso.
Enviar otra respuesta
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad
Google Formularios
Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.


Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 3
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
ACTIVIDAD INTERACTIVA
www.menti.com
Para identificarse debe usar su nombre y apellido y los últimos cuatro (4) dígitos de su documento.
Ejemplo: RusbyVargas1234
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
¡Gracias por su comprensión!
Moderador 11:26 AM
• ASISTENCIA CONFERENCIA 7 "Cómo emprender en el mundo agrícola - Bichopolis" Alexander Escobar: https://forms.gle/UAs5jFk31njLLXZTA
Moderador 11:26 AM
Buenos días, si aún no está registrado en el eventoen general, puede hacerlo en el siguiente enlace https://forms.gle/yGuLq7EPQQh2cgzU6
Moderador 11:30 AM
Recuerden inscribirse en los links dispuestos para cada conferencia, esto les dará la oportunidad de certificarse en cada una de ellas. En caso de no registrase el SENA no podrá emitir su certificado.
Haga una pregunta
Activar Windows

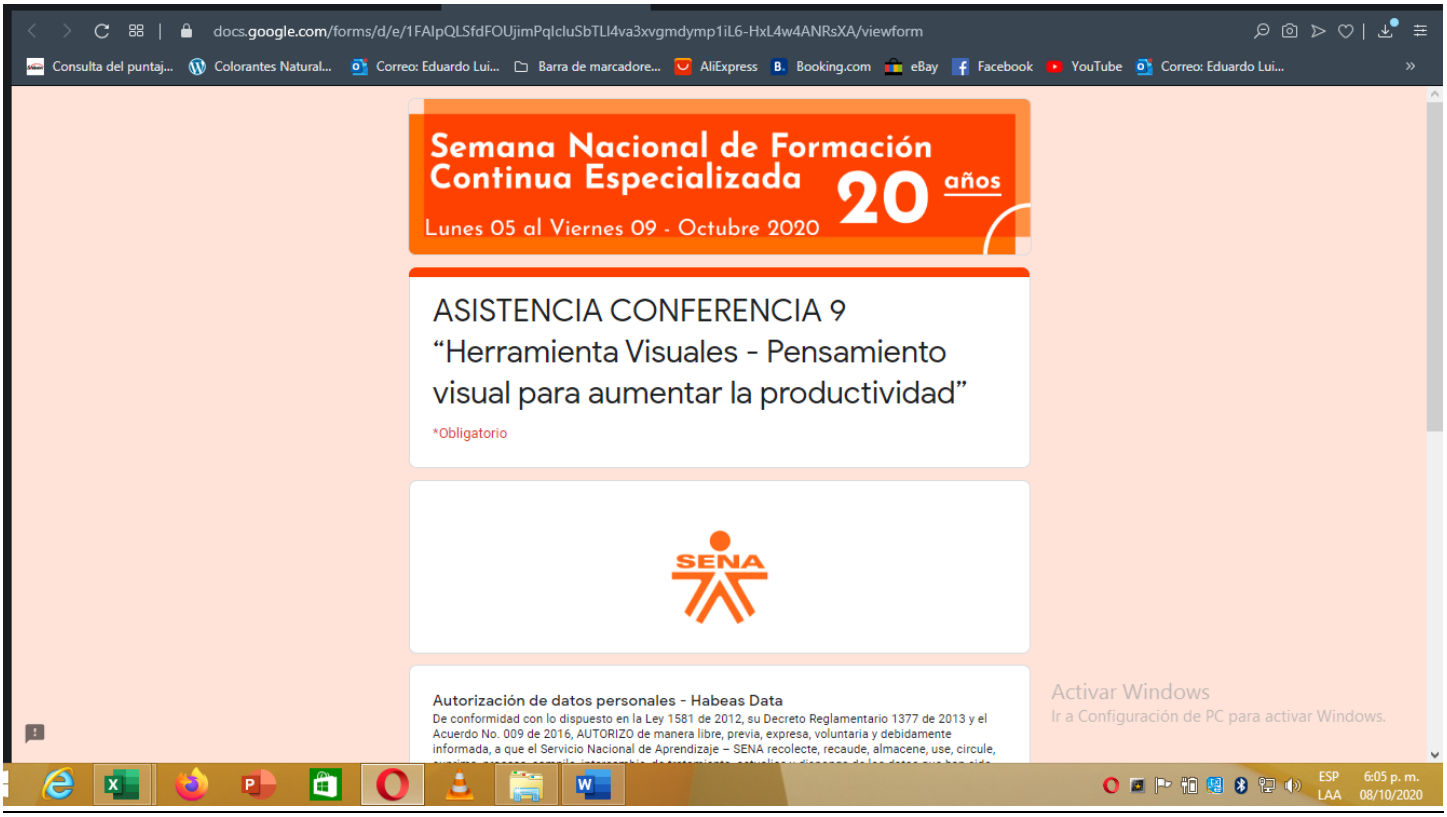
Asistencia al programa de formación continua especializada.

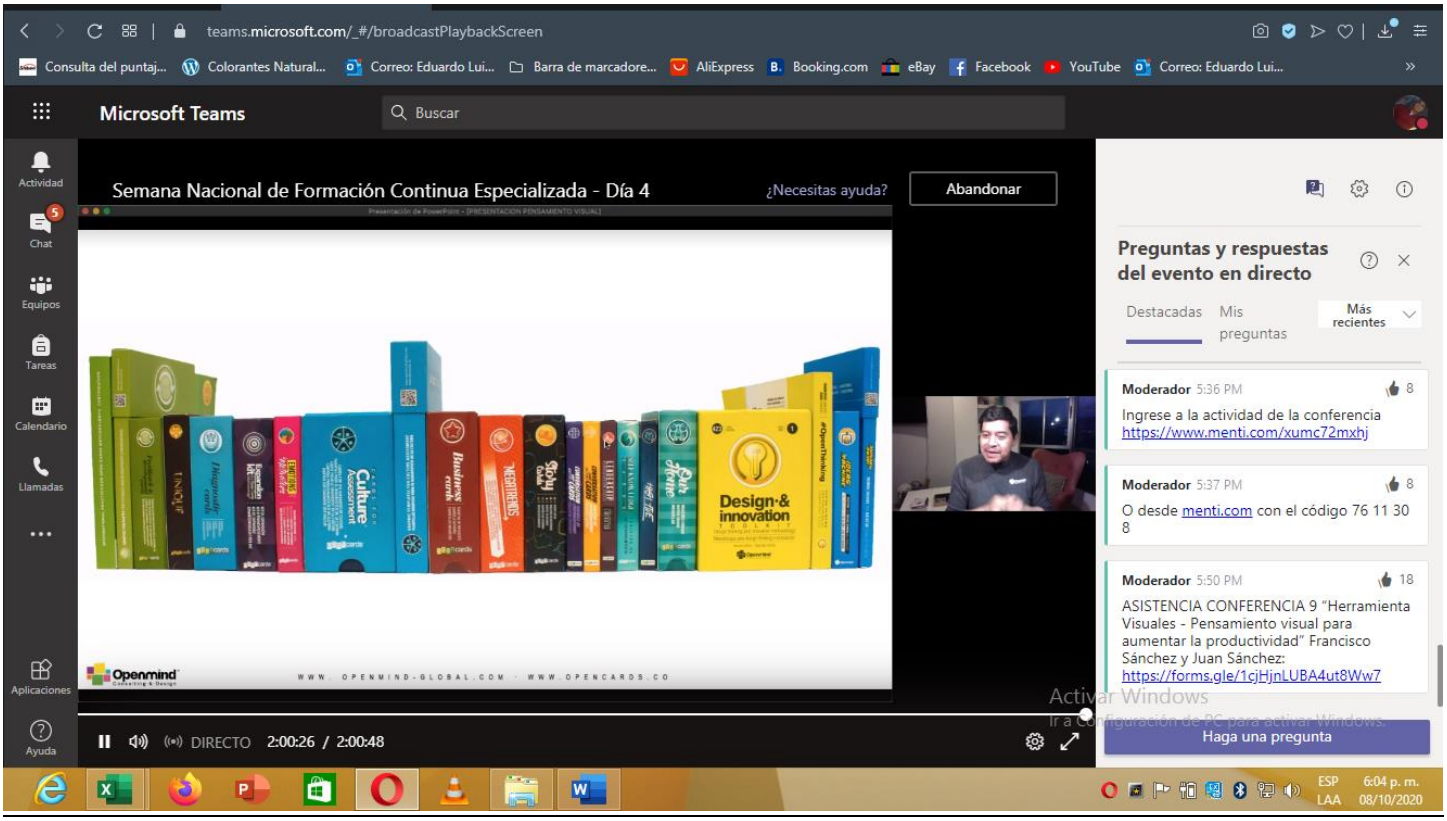


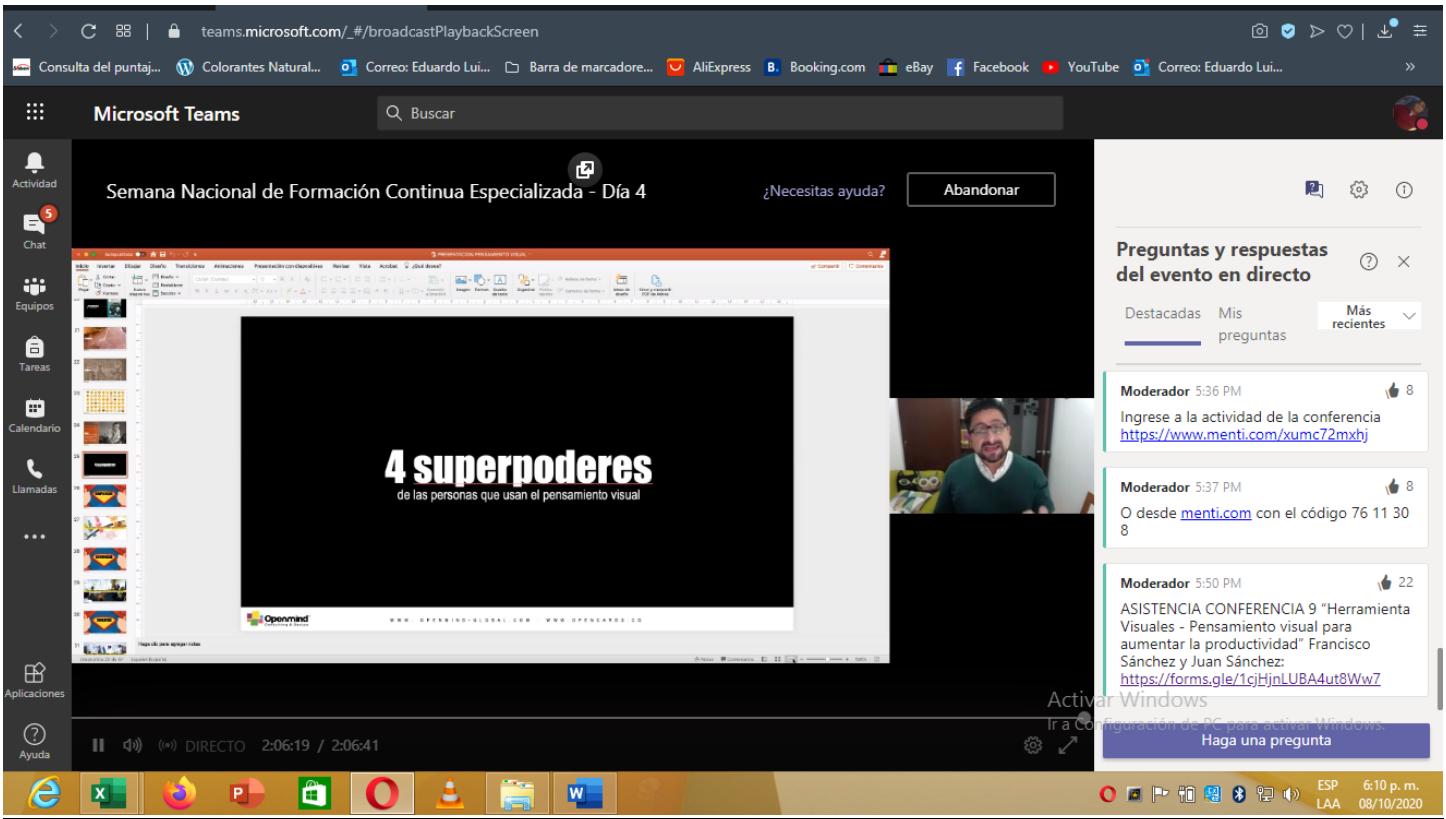



teams.microsoft.com/_#/broadcastPlaybackScreen
Microsoft Teams
Buscar
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 4
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
DIRECTO 10:39 / 10:59
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
posteriormente contestadas por los conferencistas
Moderador 4:08 PM 14
ASISTENCIA CONFERENCIA 8 "Conozca la vida del presidente de una las compañías más grandes de nutrición animal" Mauricio Campillo: https://forms.gle/7wqUKgWhTXtt9BHe6
Moderador 4:09 PM 4
Recuerden inscribirse en los links dispuestos para cada conferencia, esto les dará la oportunidad de certificarse en cada una de ellas. En caso de no registrase el SENA no podrá emitir su certificado.
Haga una pregunta
Activar Windows
ESP LAA 4:14 p. m. 08/10/2020

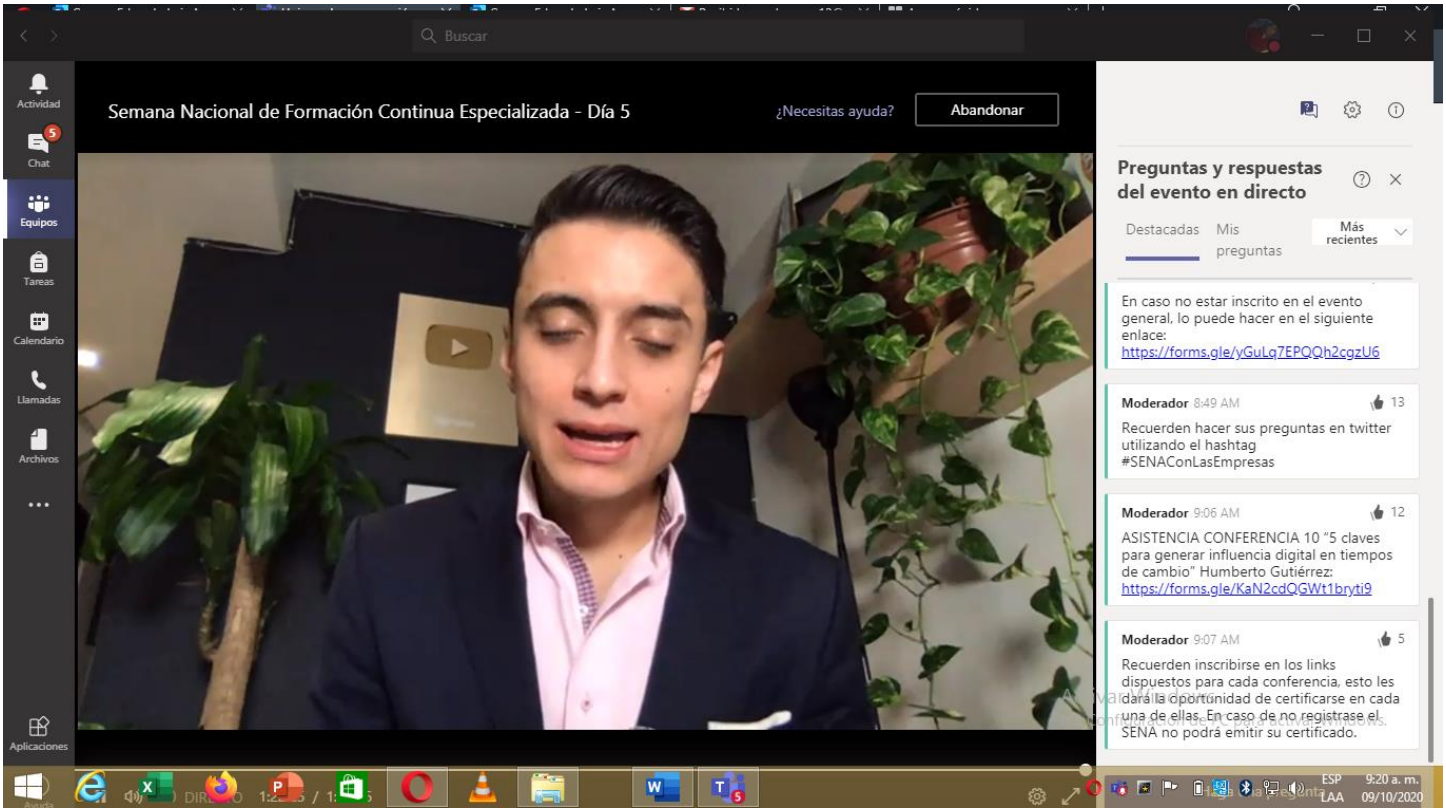

teams.microsoft.com/_#/broadcastPlaybackScreen
Microsoft Teams
Buscar
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 4
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
Desarrollo del talento
Club de los 7 hábitos de las personas altamente efectivas.
AFILAR LA SIERRA
DIRECTO 53:21 / 53:41
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
Moderador 4:09 PM 23
Recuerden inscribirse en los links dispuestos para cada conferencia, esto les dará la oportunidad de certificarse en cada una de ellas. En caso de no registrase el SENA no podrá emitir su certificado.
Moderador 4:10 PM 28
Recuerden interactuar en Twitter y realizar sus preguntas sobre cada conferencia utilizando el hashtag #SENAConLasEmpresas. Las preguntas deben publicarlas en el desarrollo de las conferencias para que sean recopiladas y posteriormente contestadas por los conferencistas.
Haga una pregunta
Activar Windows
ESP LAA 4:57 p. m. 08/10/2020


docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfdFOUjimPqIcluSbTLI4va3xvgmdymp1iL6-HxL4w4ANRsXA/viewform
Semana Nacional de Formación Continua Especializada
20 años
Lunes 05 al Viernes 09 - Octubre 2020
ASISTENCIA CONFERENCIA 9
"Herramienta Visuales - Pensamiento visual para aumentar la productividad"
*Obligatorio
SENA
Autorización de datos personales - Habeas Data
De conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, su Decreto Reglamentario 1377 de 2013 y el Acuerdo No. 009 de 2016, AUTORIZO de manera libre, previa, expresa, voluntaria y debidamente informada, a que el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA recolecte, recaude, almacene, use, circule,
Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.
ESP
LAA
6:05 p. m.
08/10/2020

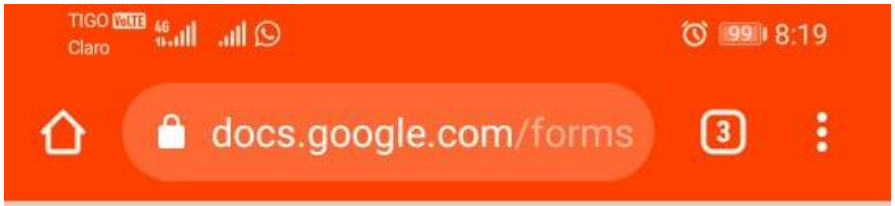

teams.microsoft.com/_#/broadcastPlaybackScreen
Microsoft Teams
Buscar
Semana Nacional de Formación Continua Especializada - Día 4
¿Necesitas ayuda?
Abandonar
Design & innovation
Openmind
WWW.OPENMIND-GLOBAL.COM · WWW.OPENCARDS.CO
DIRECTO 2:00:26 / 2:00:48
Preguntas y respuestas del evento en directo
Destacadas
Mis preguntas
Más recientes
Moderador 5:36 PM
Ingrese a la actividad de la conferencia https://www.menti.com/xumc72mxhj
Moderador 5:37 PM
O desde menti.com con el código 76 11 30 8
Moderador 5:50 PM
ASISTENCIA CONFERENCIA 9 "Herramienta Visuales - Pensamiento visual para aumentar la productividad" Francisco Sánchez y Juan Sánchez: https://forms.gle/1cjHjnLUBA4ut8Ww7
Haga una pregunta
Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.
ESP
LAA
6:04 p. m.
08/10/2020



VIERNES 9 DE COTUBRE. 5 DIA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA.




TIGO
Claro
8:19
Semana Nacional de Fo...
EN INTERNET TIENES 9 SEGUNDOS
Abandonar



Semana Nacional de Formación Continua Especializada 20 años

Lunes 05 al Viernes 09 - Octubre 2020

ASISTENCIA CONFERENCIA 10 “5 claves para generar influencia digital en tiempos de cambio”

Se ha registrado tu respuesta, recuerde que se le enviara al correo la información los eventos con sus respectivos enlaces de ingreso.

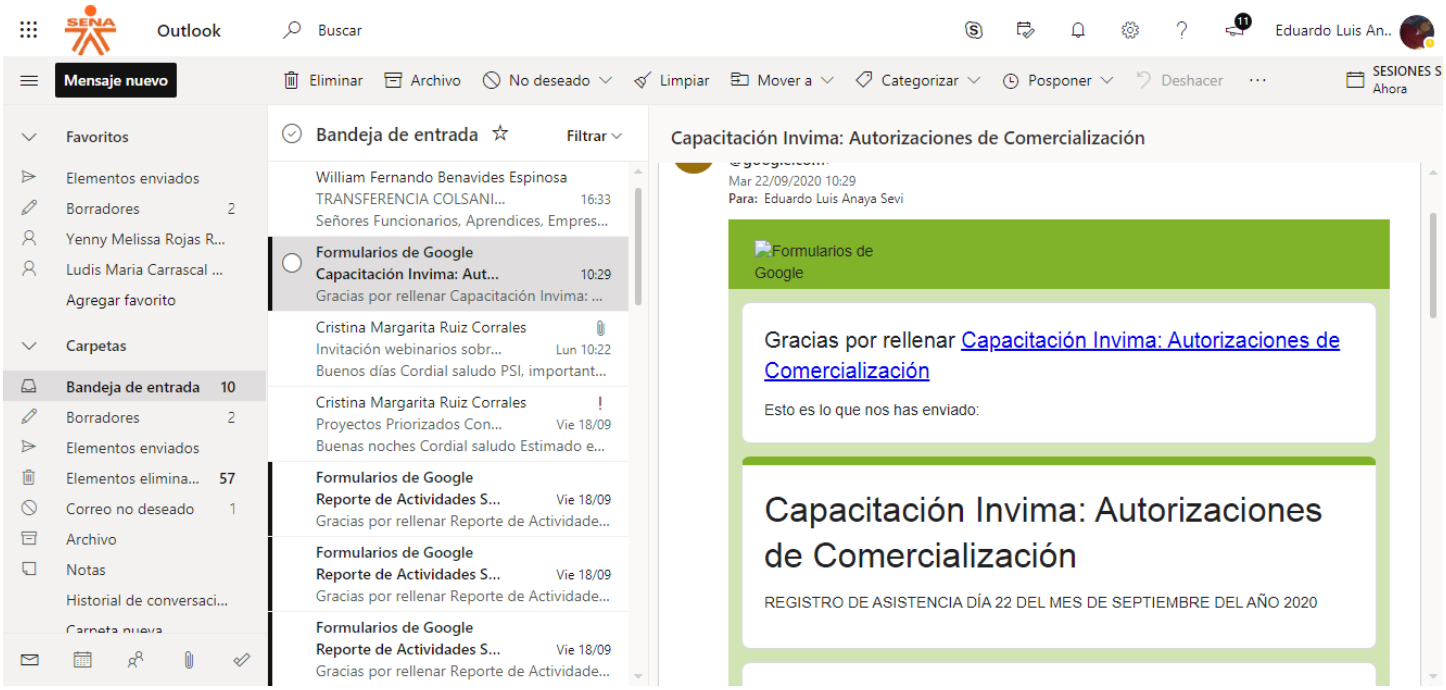
Enviar otra respuesta

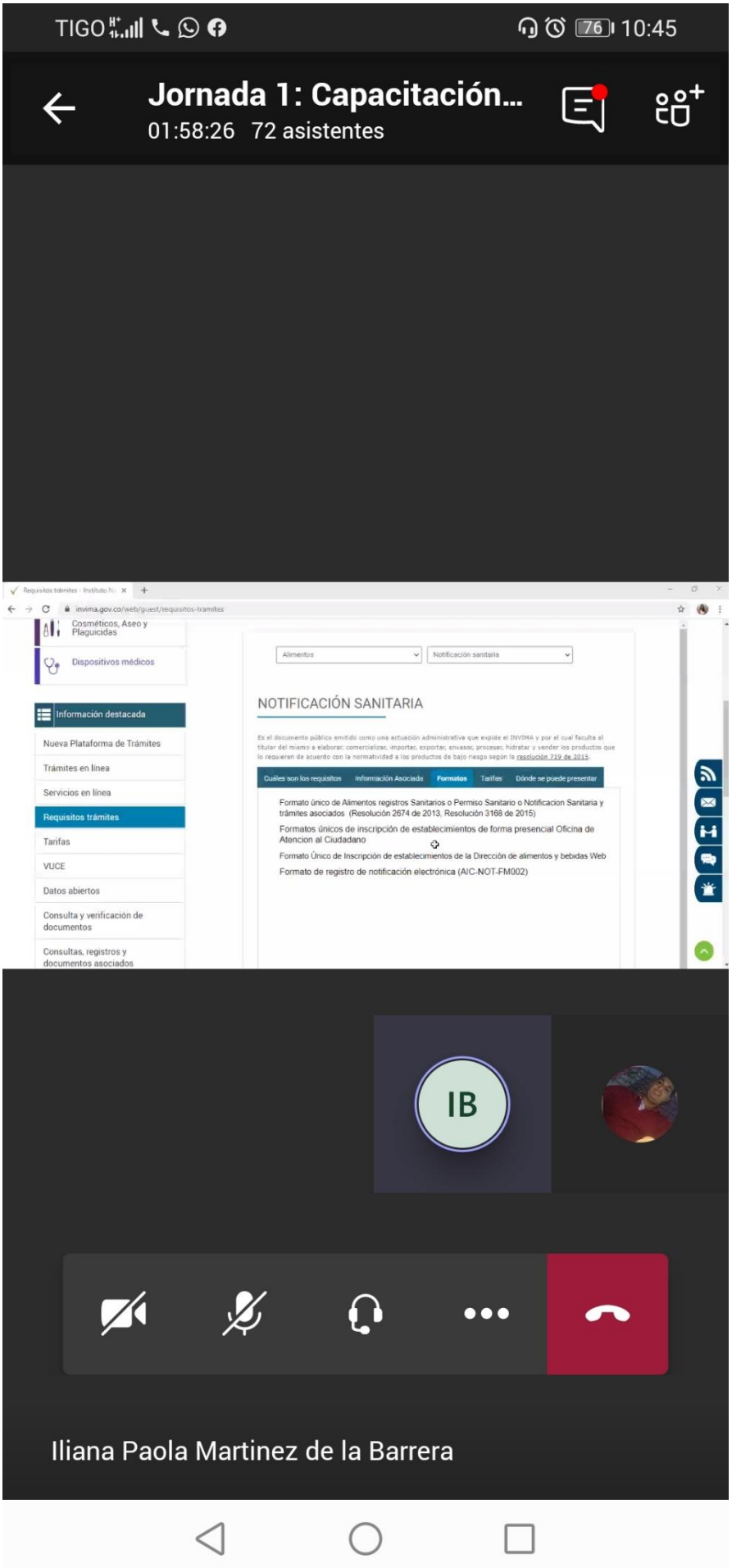
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios



TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO CON EL INVIMA




TIGO
10:45
Jornada 1: Capacitación…
01:58:26 72 asistentes
Cosméticos, Aseo y Plaguicidas
Dispositivos médicos
Información destacada
Nueva Plataforma de Trámites
Trámites en línea
Servicios en línea
Requisitos trámites
Tarifas
VUCE
Datos abiertos
Consulta y verificación de documentos
Consultas, registros y documentos asociados
Alimentos
Notificación sanitaria
NOTIFICACIÓN SANITARIA
Cuáles son los requisitos
Información Asociada
Formatos
Tarifas
Dónde se puede presentar
Formato único de Alimentos registros Sanitarios o Permiso Sanitario o Notificacion Sanitaria y trámites asociados (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)
Formatos únicos de inscripción de establecimientos de forma presencial Oficina de Atencion al Ciudadano
Formato Único de Inscripción de establecimientos de la Dirección de alimentos y bebidas Web
Formato de registro de notificación electrónica (AIC-NOT-FM002)
IB
Iliana Paola Martinez de la Barrera

TIGO 10:45
forms.office.com/Page
5

GDI-DIE-FM20-LISTADO DE ASISTENCIA VIRTUAL (Copia)

Gracias.

La respuesta se ha enviado.

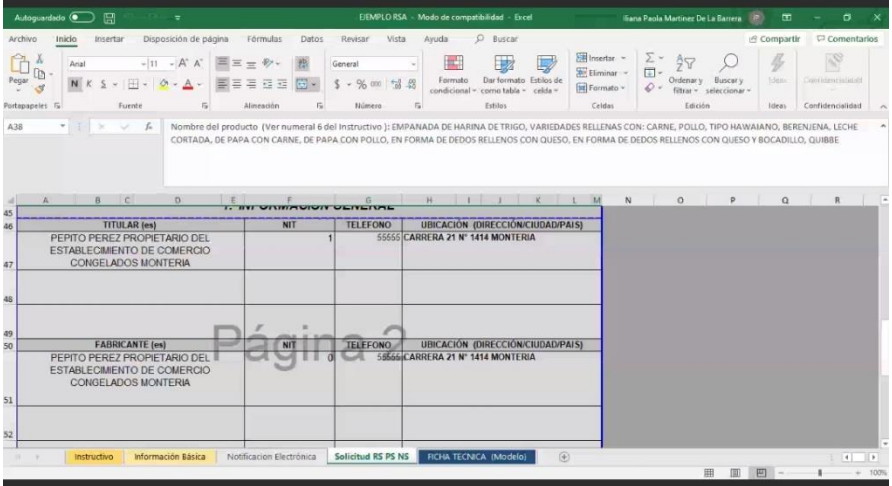
Enviar otra respuesta

Crear mi propio formulario

Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso

TIGO 78 10:31

Jornada 1: Capacitación…
01:43:56 71 asistentes



Nombre del producto (Ver numeral 6 del Instructivo): EMPANADA DE HARINA DE TRIGO, VARIEDADES RELLENAS CON: CARNE, POLLO, TIPO HAWAIANO, BERENJENA, LECHE CORTADA, DE PAPA CON CARNE, DE PAPA CON POLLO, EN FORMA DE DEDOS RELLENOS CON QUESO, EN FORMA DE DEDOS RELLENOS CON QUESO Y BOCADILLO, QUIBBE

TITULAR (es)	NIT	TELEFONO	UBICACIÓN (DIRECCIÓN/CIUDAD/PAIS)
PEPITO PEREZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CONGELADOS MONTERIA	1	55555	CARRERA 21 N° 1414 MONTERIA

FABRICANTE (es)	NIT	TELEFONO	UBICACIÓN (DIRECCIÓN/CIUDAD/PAIS)
PEPITO PEREZ PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO CONGELADOS MONTERIA	0	55555	CARRERA 21 N° 1414 MONTERIA

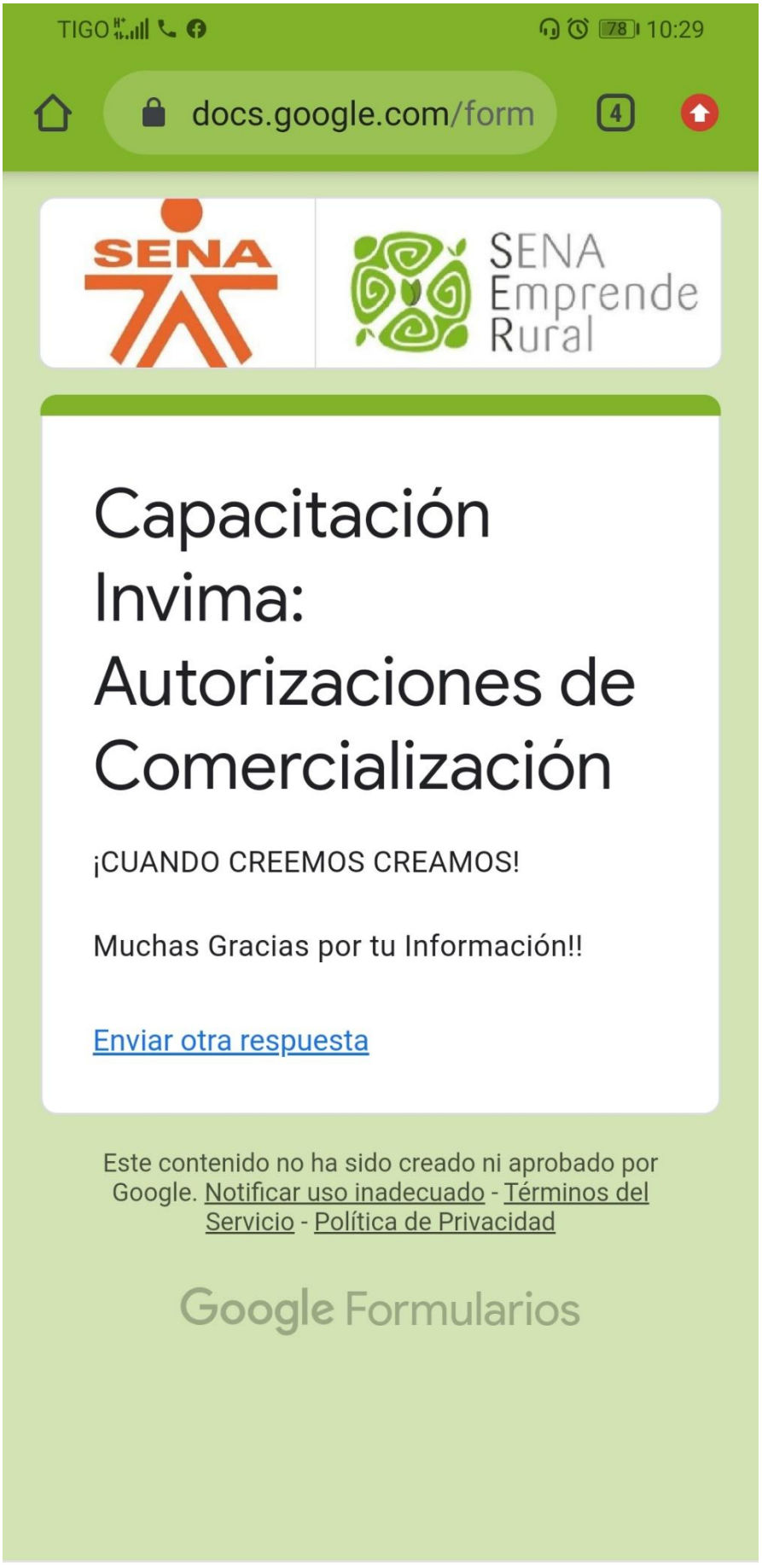
Página 2

Instructivo | Información Básica | Notificacion Electrónica | Solicitud RS PS NS | FICHA TECNICA (Modelo)





Iliana Paola Martinez de la Barrera


TIGO
10:29
docs.google.com/form
4
SENA
SENA Emprende Rural
Capacitación Invima: Autorizaciones de Comercialización
¡CUANDO CREEMOS CREAMOS!
Muchas Gracias por tu Información!!
Enviar otra respuesta
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad
Google Formularios

TIGO 10:25
forms.office.com/Page

GDI-DIE-FM20-LISTADO DE ASISTENCIA VIRTUAL (Copia)

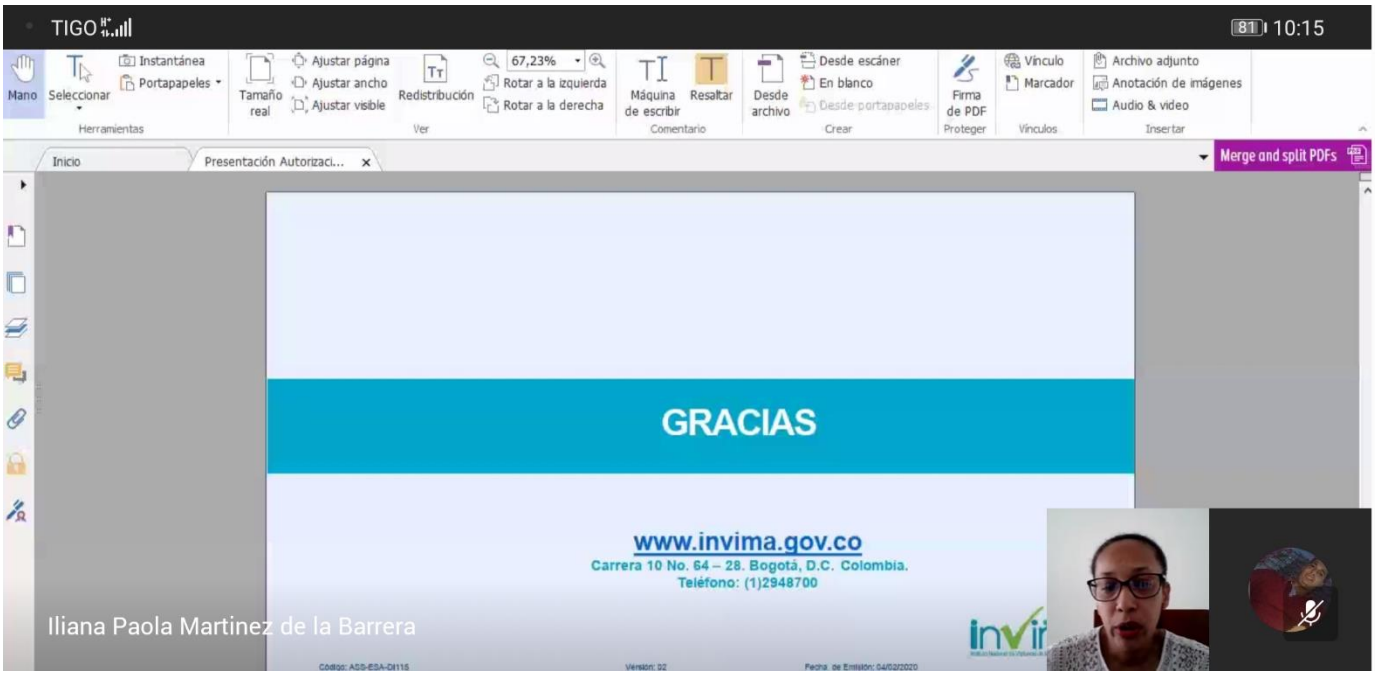
Gracias.

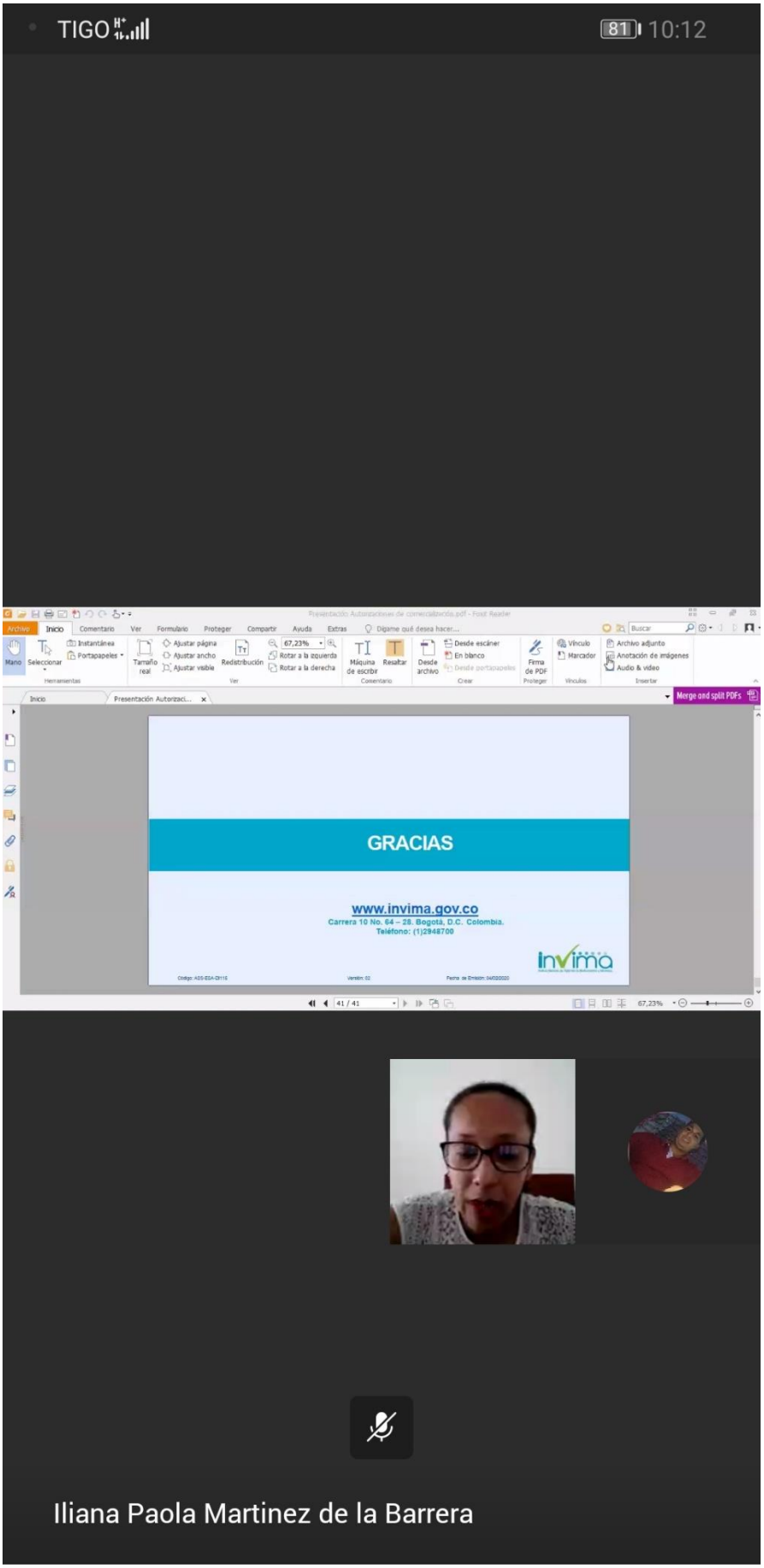
La respuesta se ha enviado.

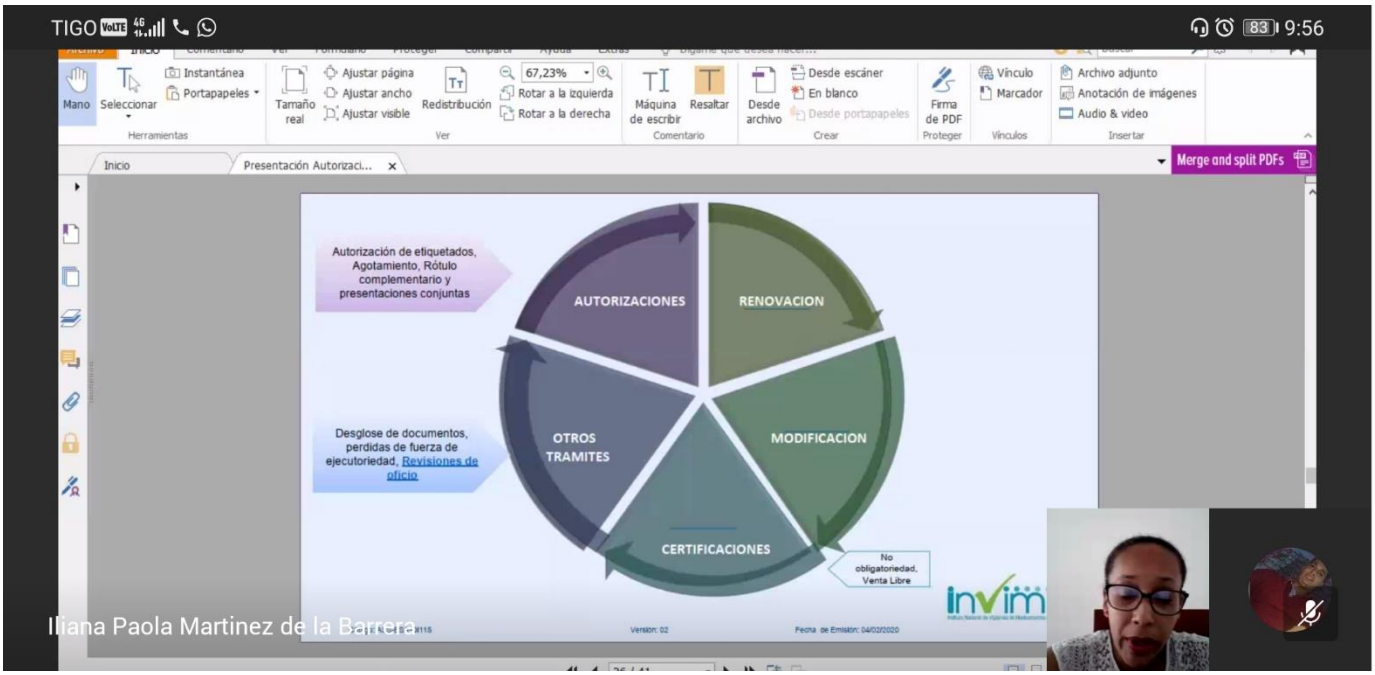
Enviar otra respuesta

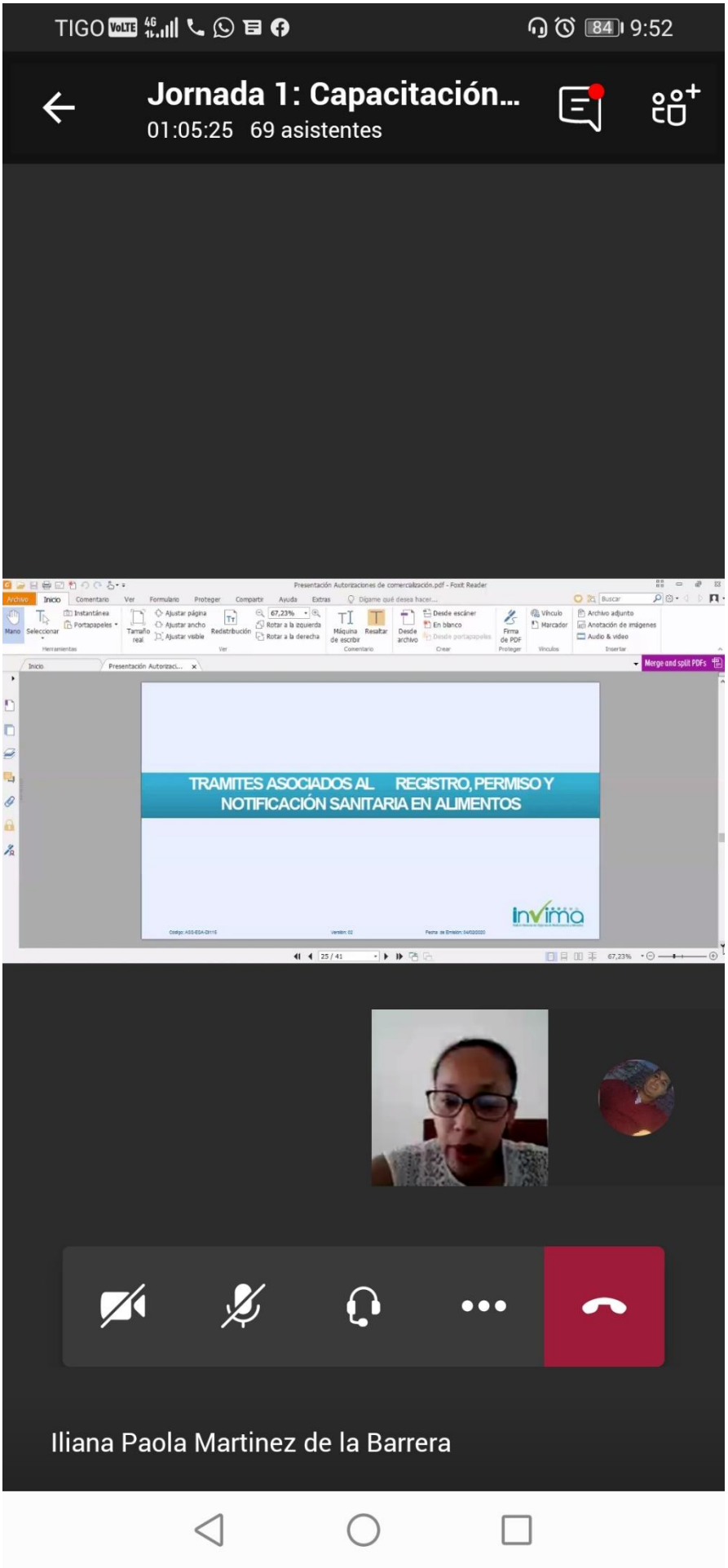
Crear mi propio formulario

Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso


TIGO
10:15
Mano
Seleccionar
Instantánea
Portapapeles
Herramientas
Tamaño real
Ajustar página
Ajustar ancho
Ajustar visible
Redistribución
67,23%
Rotar a la izquierda
Rotar a la derecha
Ver
Máquina de escribir
Resaltar
Comentario
Desde archivo
Desde escáner
En blanco
Desde portapapeles
Crear
Firma de PDF
Proteger
Vínculo
Marcador
Vínculos
Archivo adjunto
Anotación de imágenes
Audio & video
Insertar
Inicio
Presentación Autorizaci...
Merge and split PDFs
GRACIAS
www.invima.gov.co
Carrera 10 No. 64 – 28. Bogotá, D.C. Colombia.
Teléfono: (1)2948700
Iliana Paola Martinez de la Barrera


TIGO
81 10:12
GRACIAS
www.invima.gov.co
Carrera 10 No. 64 – 28. Bogotá, D.C. Colombia.
Teléfono: (1)2948700
Iliana Paola Martinez de la Barrera


TIGO
9:56
Inicio
Presentación Autorizaci...
Merge and split PDFs
Autorización de etiquetados, Agotamiento, Rótulo complementario y presentaciones conjuntas
AUTORIZACIONES
RENOVACION
MODIFICACION
CERTIFICACIONES
OTROS TRAMITES
Desglose de documentos, perdidas de fuerza de ejecutoriedad, Revisiones de oficio
No obligatoriedad, Venta Libre
Iliana Paola Martinez de la Barrera


TIGO
9:52
Jornada 1: Capacitación…
01:05:25 69 asistentes
TRAMITES ASOCIADOS AL REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA EN ALIMENTOS
Iliana Paola Martinez de la Barrera

TIGO 9:25

docs.google.com/form

Capacitación Invima: Autorizaciones de Comercialización

Ya no se aceptan más respuestas en el formulario Capacitación Invima: Autorizaciones de Comercialización. Prueba a ponerte en contacto con el propietario del formulario si crees que se trata de un error.

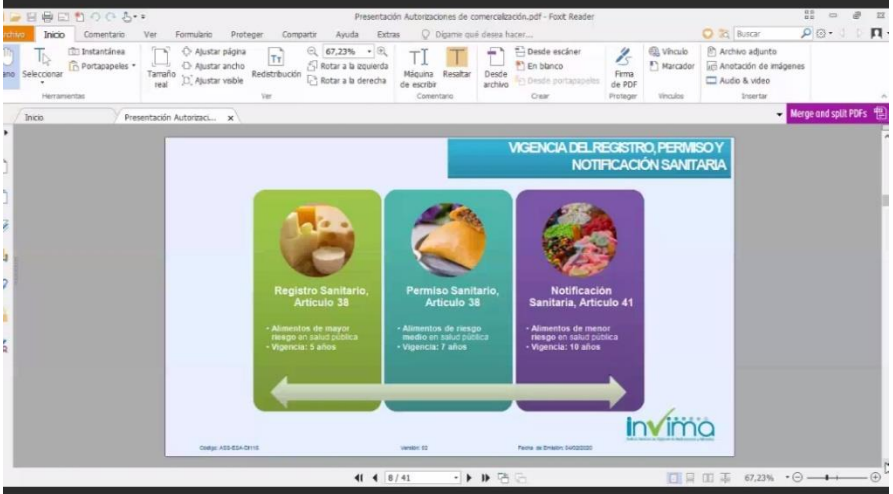
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. Notificar uso inadecuado - Términos del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

TIGO VoLTE 4G 87 9:20

Jornada 1: Capacitación…

33:30 61 asistentes

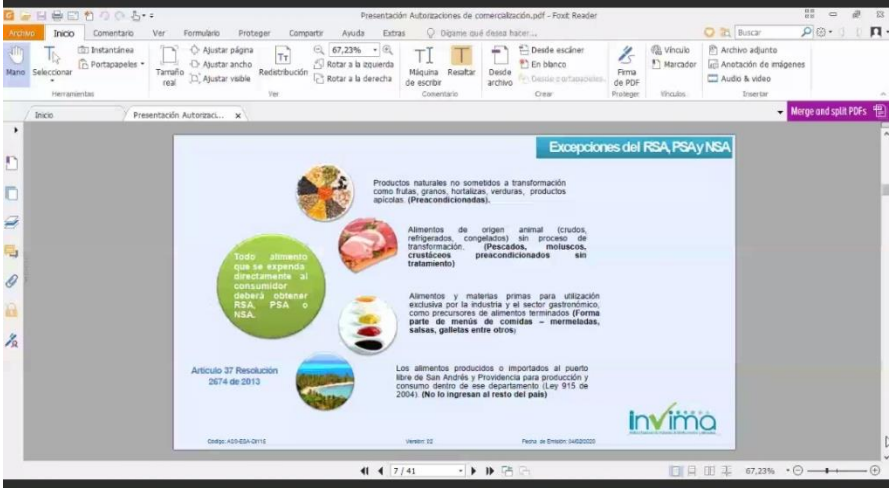


Iliana Paola Martinez de la Barrera

TIGO VoLTE 4G 87 9:19

Jornada 1: Capacitación…

32:13 61 asistentes



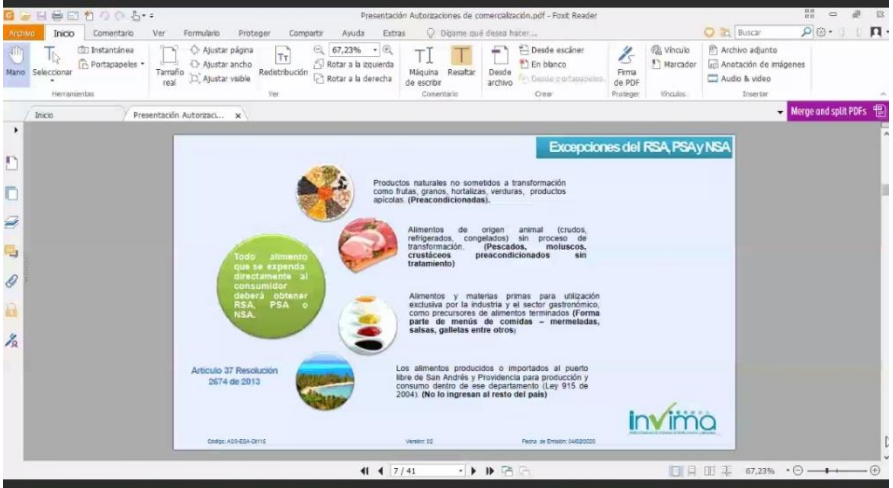


Iliana Paola Martinez de la Barrera

TIGO VoLTE 4G 88 9:17

Jornada 1: Capacitación…

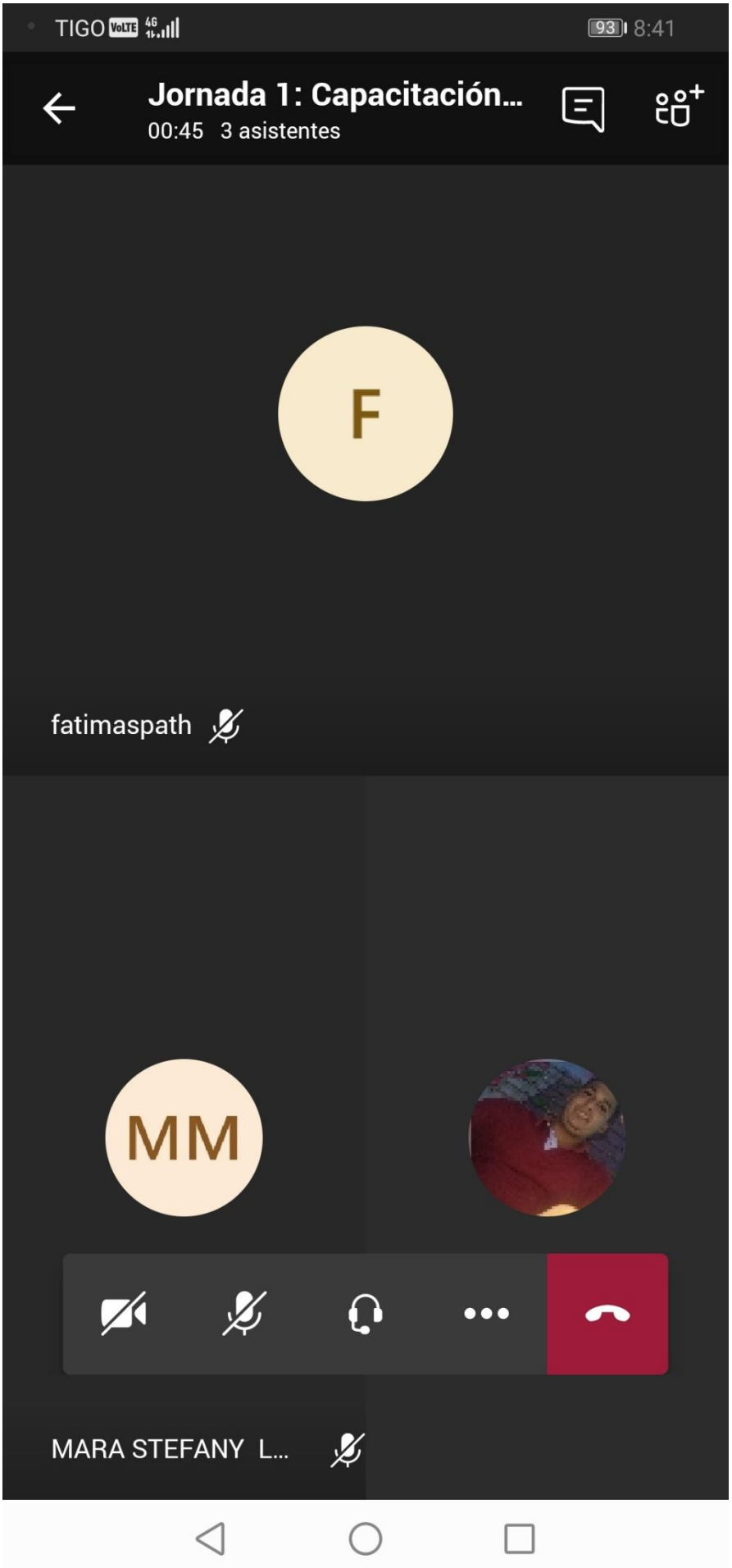
30:48 59 asistentes

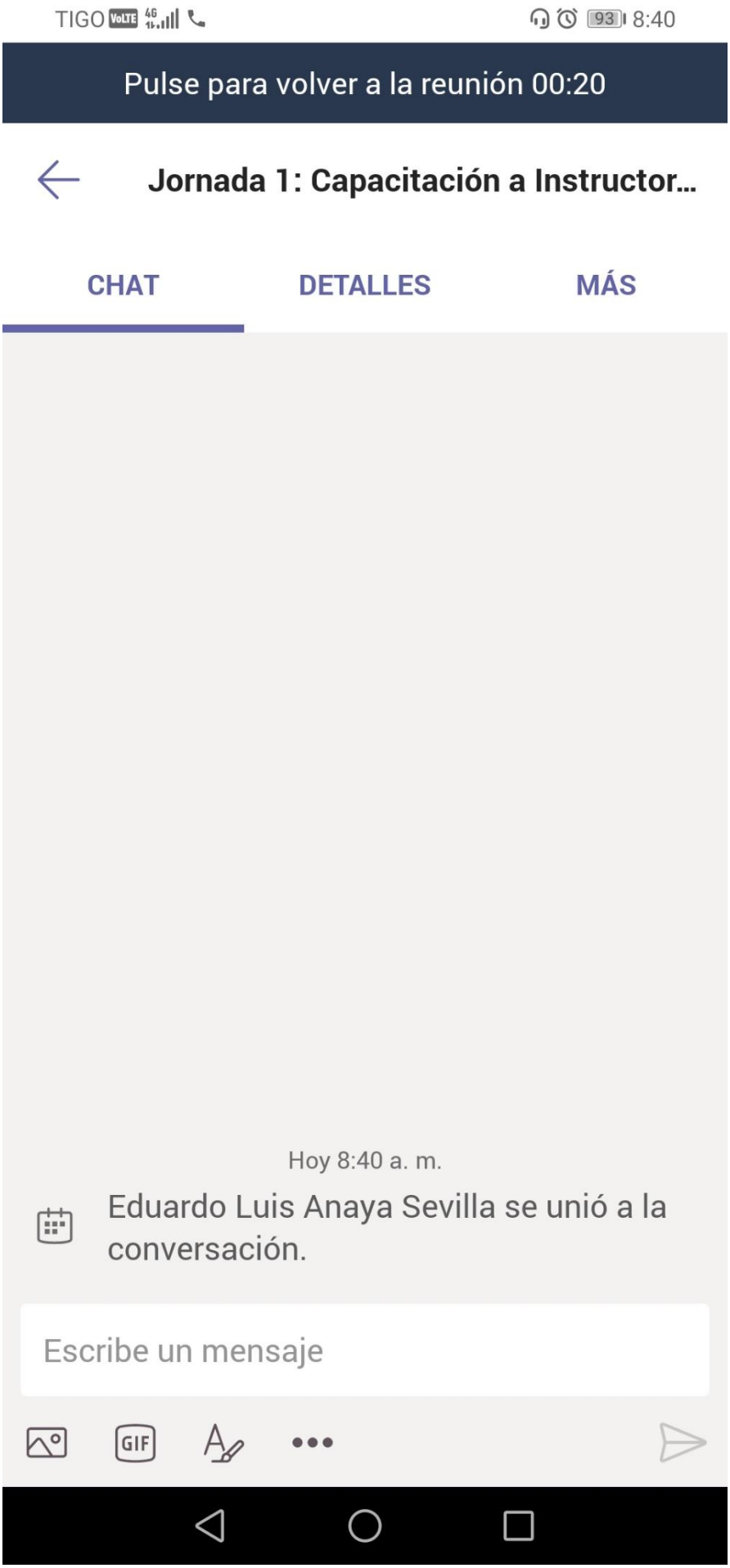


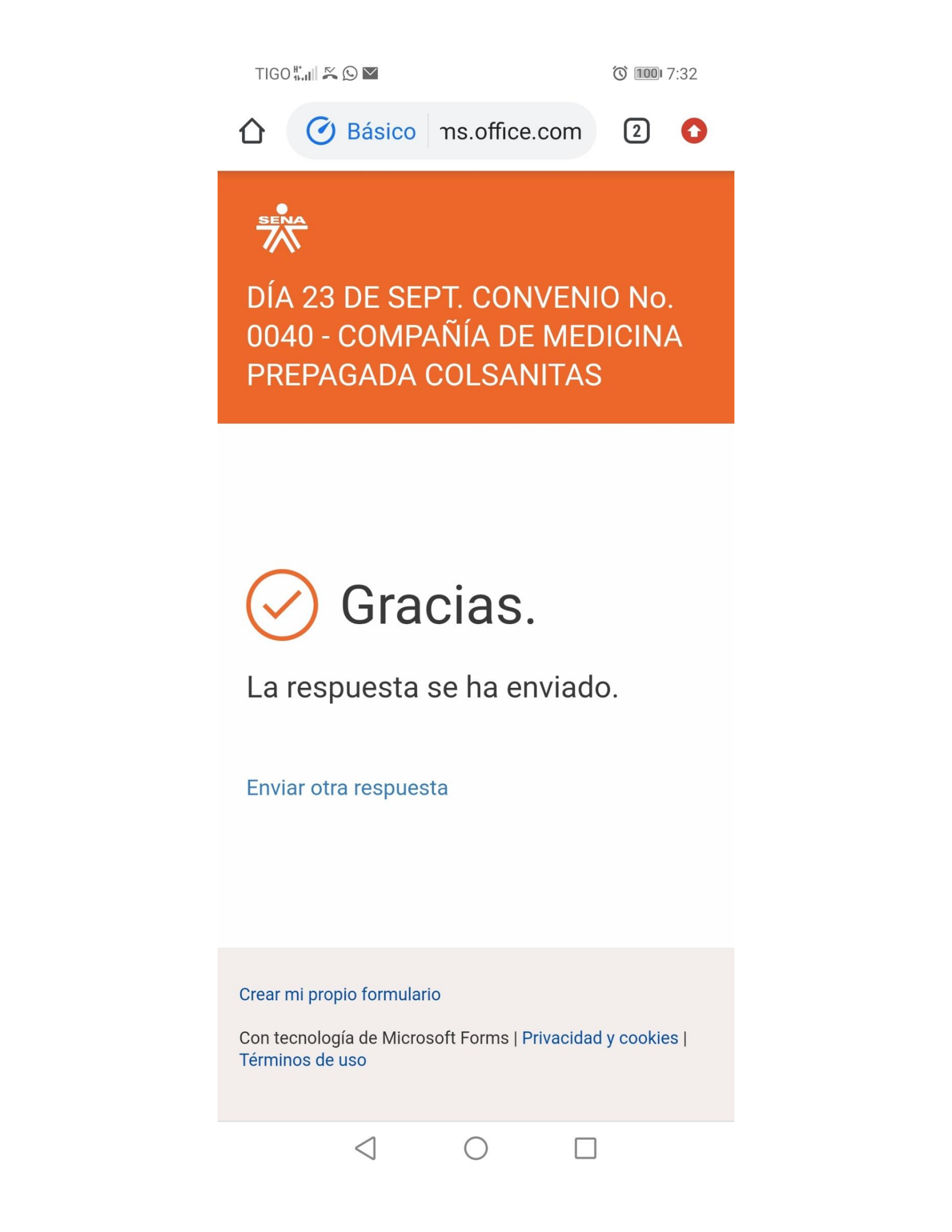




Iliana Paola Martinez de la Barrera


TIGO
8:41
Jornada 1: Capacitación…
00:45 3 asistentes
F
fatimaspath
MM
MARA STEFANY L…

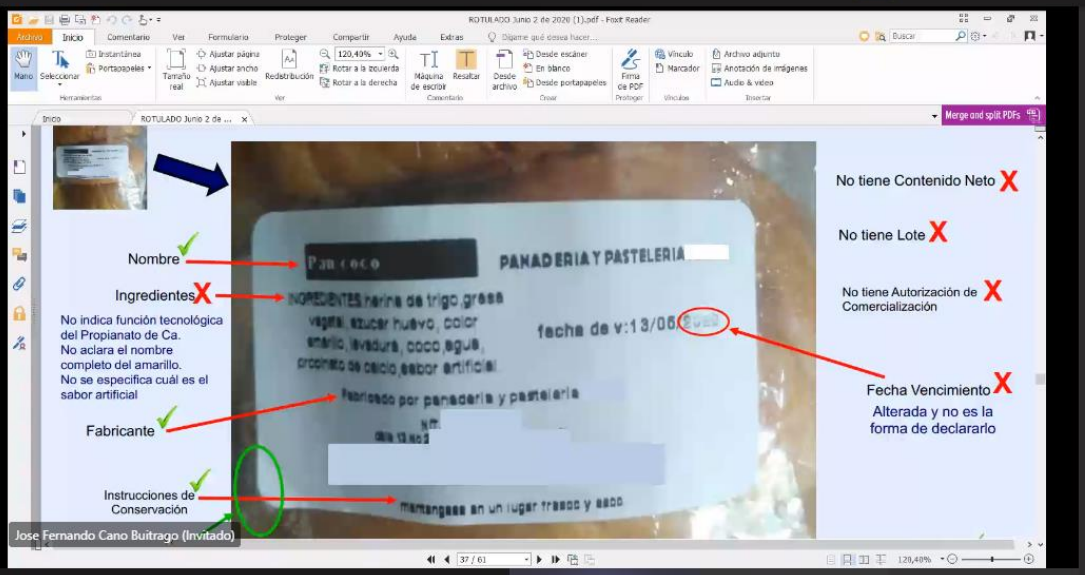

TIGO
8:40
Pulse para volver a la reunión 00:20
Jornada 1: Capacitación a Instructor…
CHAT
DETALLES
MÁS
Hoy 8:40 a. m.
Eduardo Luis Anaya Sevilla se unió a la conversación.
Escribe un mensaje
GIF


TIGO
7:32
Básico
ms.office.com
2
SENA
DÍA 23 DE SEPT. CONVENIO No. 0040 - COMPAÑÍA DE MEDICINA PREPAGADA COLSANITAS
Gracias.
La respuesta se ha enviado.
Enviar otra respuesta
Crear mi propio formulario
Con tecnología de Microsoft Forms | Privacidad y cookies | Términos de uso

Jornada 2: capacitación a Instructores y Profesionales SENA

01:25:19

Abandonar



Participantes

Escribe un nombre

En esta reunión (69) Silenciar a todos

Eduardo Luis Anaya Sevilla
Boris E. Salas De La Espriella Invitado
alba luz guerra (Invitado) Invitado
alocastillo7 (Invitado)
ALONSO ACOSTA LOBO (Invit... Invitado
ANA PAULINA ARRIETA (Invit... Invitado
ANDRES MIRANDA (Invitado) Invitado
Angelica Triana (Invitado) Invitado
besivelez (Invitado)

+60 P MB MS MM Jose Fernando Cano Buitra... Eulalia (Invitado) Pedro Raul Soto Ferna...

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Jornada 2: capacitación a Instructores y Profesionales SENA

53:05

Abandonar



Participantes

Escribe un nombre

En esta reunión (69) Silenciar a todos

Eduardo Luis Anaya Sevilla
Boris E. Salas De La Espriella Invitado
alba luz guerra (Invitado) Invitado
alocastillo7 (Invitado)
ALONSO ACOSTA LOBO (Invit... Invitado
ANA PAULINA ARRIETA (Invit... Invitado
ANDRES MIRANDA (Invitado) Invitado
Angelica Triana (Invitado) Invitado
besivelez (Invitado)

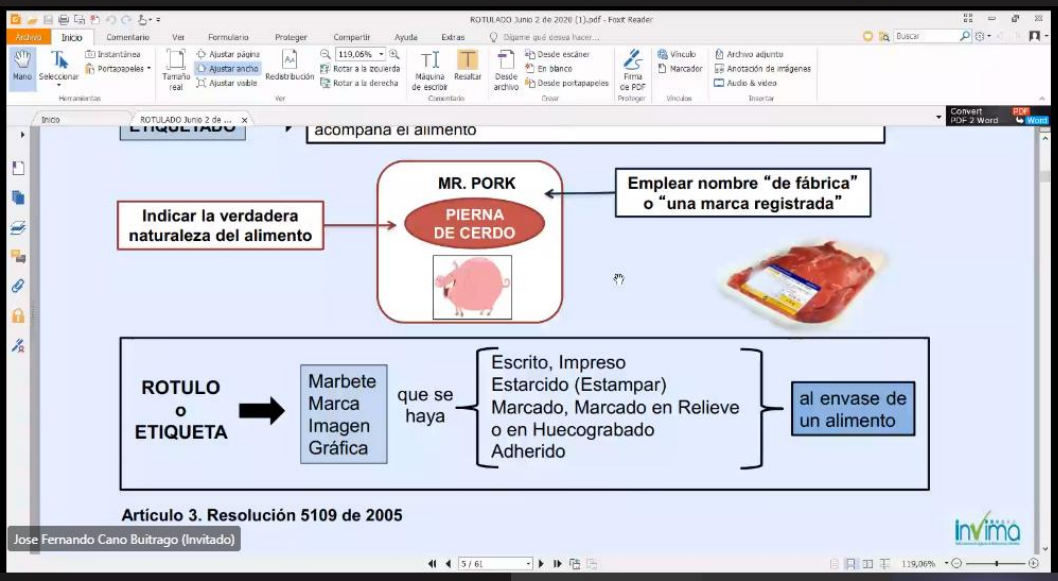
+60 P MB MS MM Jose Fernando Cano Buitra... Eulalia (Invitado) Pedro Raul Soto Fernandez

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Jornada 2: capacitación a Instructores y Profesionales SENA

25:41

Abandonar



Jose Fernando Cano Buitrago (Invitado)

Participantes

Escribe un nombre

En esta reunión (65) Silenciar a todos

Eduardo Luis Anaya Sevilla

Boris E. Salas De La Esprie... En espera
Invitado

alba luz guerra (Invitado)
Invitado

alocastillo7 (Invitado)

ALONSO ACOSTA LOBO (Invit...
Invitado

ANA PAULINA ARRIETA (Invit...
Invitado

ANDRES MIRANDA (Invitado)
Invitado

angelica maria triana diaz En espera

Angelica Triana (Invitado)
Invitado

+56 GN P MB MS E MM Mara Stefany Lara Meza Ludis Maria Carrascal ... JB Jose Fernando Cano Buitra...

Activar Windows
Ir a Configuración para activar Windows.