EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 01 DE OCTUBRE AL 31 DE OCTUBRE DE 2020

1. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta.



TALLER LUDICO- PEDAGOGICO: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

Resultado de aprendizaje:

- Aplicar normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de productos terminados de acuerdo con la legislación y normatividad de la empresa.

Duración: 24 horas

Actividad de Aprendizaje: Realiza el proceso de higienización y santificación a equipos e instalaciones utilizados en el proceso de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.

TALLER 8. Aplicar normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de productos terminados de acuerdo con la legislación y normatividad de la empresa

TRABAJO INDIVIDUAL

3 Actividades de Reflexión inicial

Para la actividad de reflexión, a partir de la observación del video: "Lo que vive en Mike



TALLER LUDICO- PEDAGOGICO: APLICAR TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO EN PROCESO, PRODUCTO TERMINADO

Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Resultado de aprendizaje:

- Aplicar normas de higiene personal para garantizar la inocuidad de los productos terminados, de acuerdo con la legislación y normatividad de la empresa.
- Alistar e higienizar instalaciones y equipamientos de laboratorio y de procesamiento de alimentos con responsabilidad ambiental, aplicando planes operativos estandarizados (poes), seguridad industrial, y salud ocupacional
- Consignar la información en los formatos garantizando la veracidad de la información registrada de acuerdo con procedimientos establecidos, proponiendo acciones correctivas o de mejora.

Duración: 24 horas

Actividad de Aprendizaje: Revisión del proyecto de grado que este cumpla con los parámetros establecidos.

Página 1 de 3

TALLER 8. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según

2. Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.



Programación Octubre

Recibidos ×

DARYI SUGEY MATEUS PÁEZ <dsmateus@misena.edu.co>
para mruedamoncada

mar., 20 oct. 17:14 (hace 5 días)

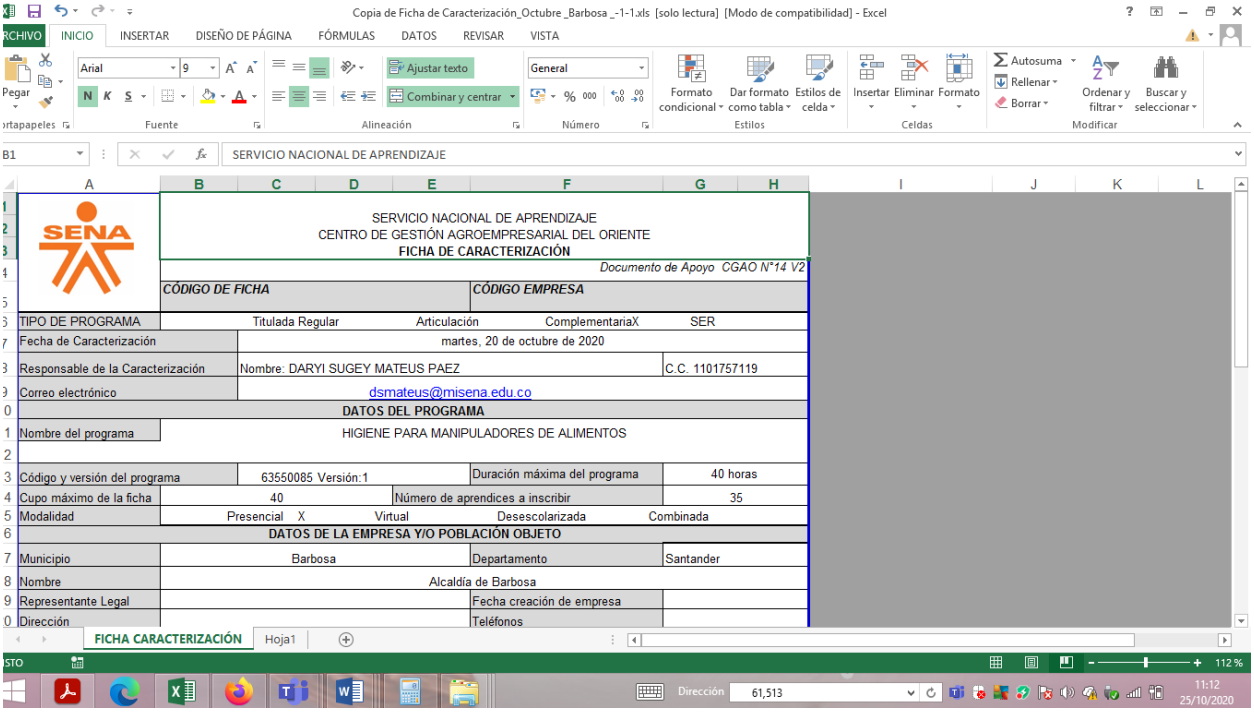
Cordial Saludo

Ingeniera Martha, por este medio relaciono la ficha de caracterización correspondiente al mes de Octubre ,se va a realizar utilizando las herramientas como es el correo electrónico, whatsApp y meet

Quedo atenta a las recomendaciones

--

Daryi Sugey Mateus Paez
Instructor Contratista
SENA Santander
Transversal 8 No. 8a-50 Vélez
Tel.: 3132182596



Copia de Ficha de Caracterización_Octubre _Barbosa _-1-1.xls [solo lectura] [Modo de compatibilidad] - Excel

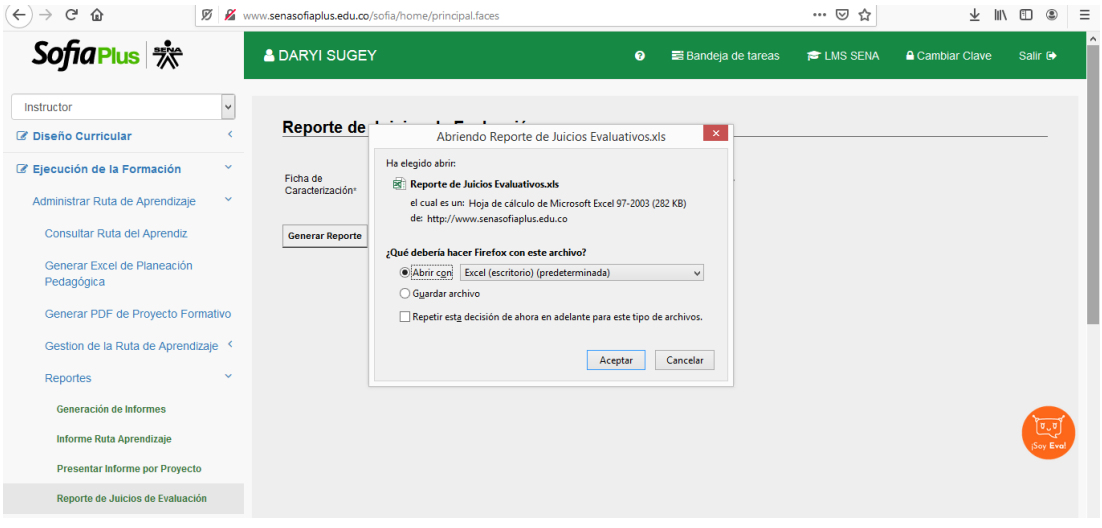
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE
FICHA DE CARACTERIZACIÓN

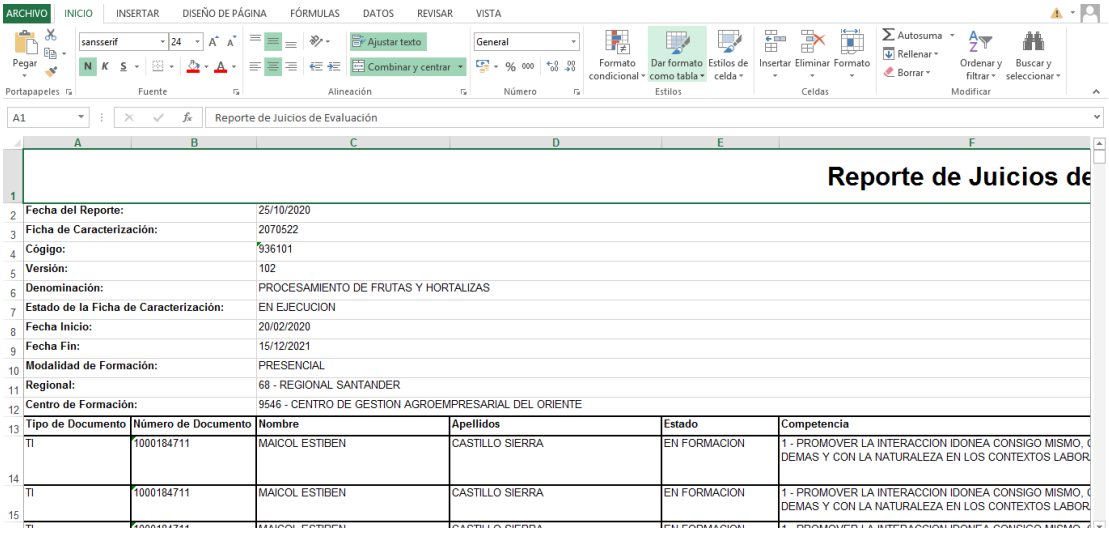
Documento de Apoyo CGAO N°14 V2

CÓDIGO DE FICHA			***CÓDIGO EMPRESA***	
TIPO DE PROGRAMA	Titulada Regular	Articulación	ComplementariaX	SER
Fecha de Caracterización	martes, 20 de octubre de 2020			
Responsable de la Caracterización	Nombre: DARYI SUGEY MATEUS PAEZ			C.C. 1101757119
Correo electrónico	dsmateus@misena.edu.co			
DATOS DEL PROGRAMA				
Nombre del programa	HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
Código y versión del programa	63550085 Versión:1		Duración máxima del programa	40 horas
Cupo máximo de la ficha	40	Número de aprendices a inscribir		35
Modalidad	Presencial X	Virtual	Desescolarizada	Combinada
DATOS DE LA EMPRESA Y/O POBLACIÓN OBJETO				
Municipio	Barbosa		Departamento	Santander
Nombre	Alcaldía de Barbosa			
Representante Legal			Fecha creación de empresa	
Dirección			Teléfonos	

FICHA CARACTERIZACIÓN | Hoja1

3. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.



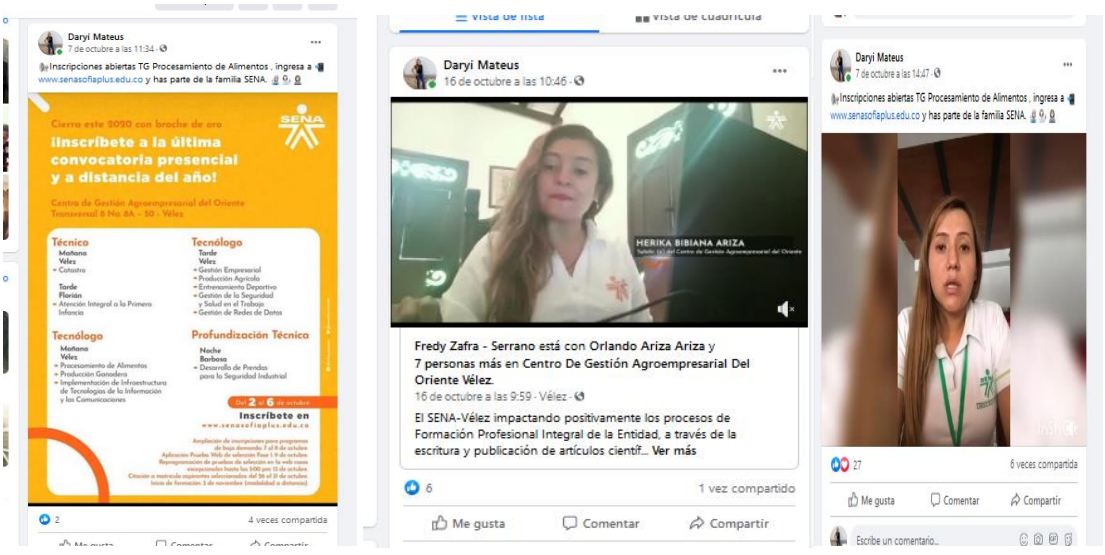


Fecha del Reporte:	25/10/2020
Ficha de Caracterización:	2070522
Código:	936101
Versión:	102
Denominación:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	20/02/2020
Fecha Fin:	15/12/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9546 - CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE

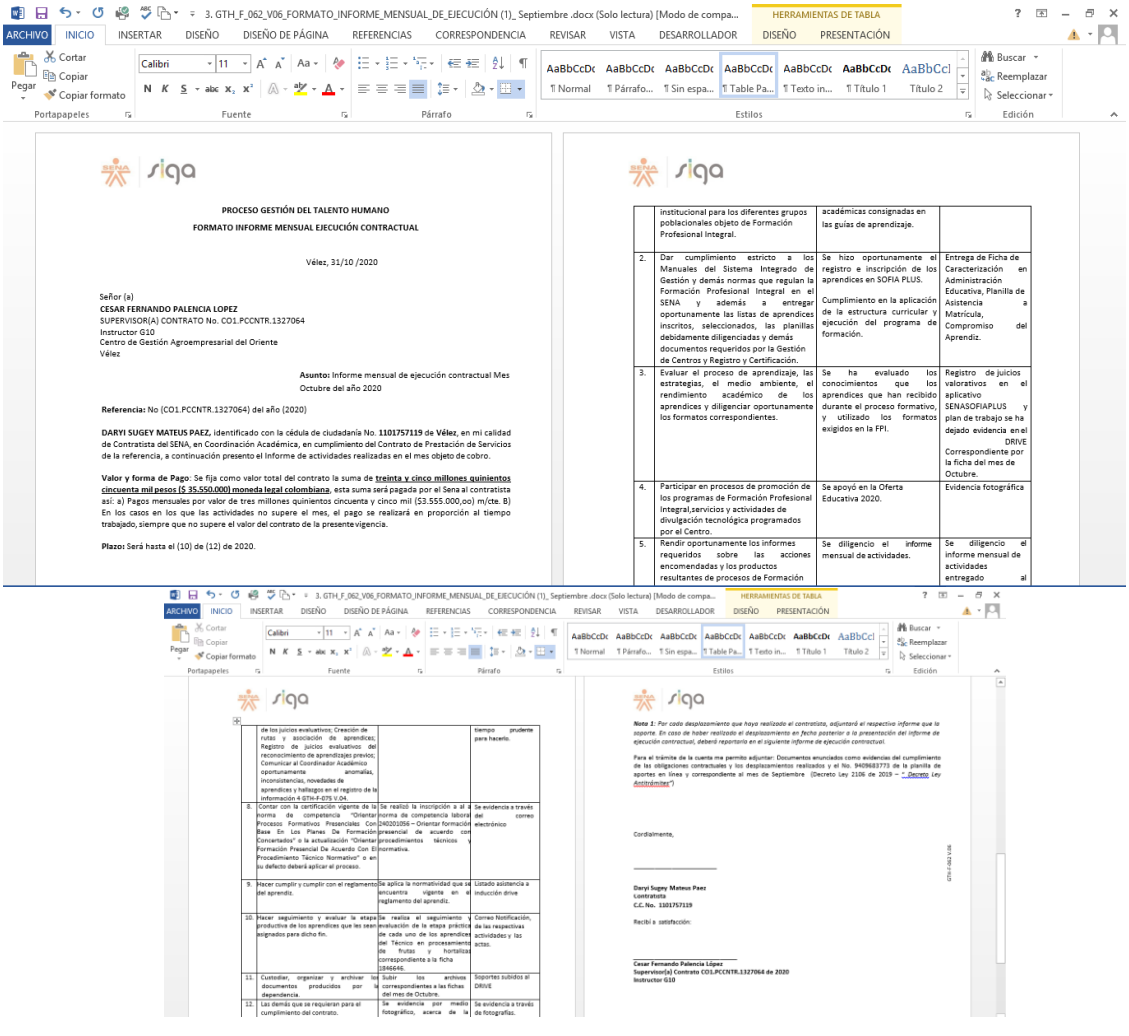
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
TI	1000184711	MAICOL ESTIBEN	CASTILLO SIERRA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR
TI	1000184711	MAICOL ESTIBEN	CASTILLO SIERRA	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, C DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABOR

4. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro.





5. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación Profesional.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Vélez, 31/10 /2020

Señor (a)
CESAR FERNANDO PALENCIA LOPEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327064
Instructor G10
Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente
Vélez

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

Referencia: No (CO1.PCCNTR.1327064) del año (2020)

DARYI SUGEY MATEUS PAEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1101757119** de **Vélez**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de **treinta y cinco millones quinientos cincuenta mil pesos ($ 35.550.000) moneda legal colombiana**, esta suma será pagada por el Sena al contratista así: a) Pagos mensuales por valor de tres millones quinientos cincuenta y cinco mil ($3.555.000,oo) m/cte. B) En los casos en los que las actividades no supere el mes, el pago se realizará en proporción al tiempo trabajado, siempre que no supere el valor del contrato de la presente vigencia.

Plazo: Será hasta el (10) de (12) de 2020.

	institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	académicas consignadas en las guías de aprendizaje.	
2.	Dar cumplimiento estricto a los Manuales del Sistema Integrado de Gestión y demás normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA y además a entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos, seleccionados, las planillas debidamente diligenciadas y demás documentos requeridos por la Gestión de Centros y Registro y Certificación.	Se hizo oportunamente el registro e inscripción de los aprendices en SOFIA PLUS. Cumplimiento en la aplicación de la estructura curricular y ejecución del programa de formación.	Entrega de Ficha de Caracterización en Administración Educativa, Planilla de Asistencia a Matrícula, Compromiso del Aprendiz.
3.	Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.	Se ha evaluado los conocimientos que los aprendices que han recibido durante el proceso formativo, y utilizado los formatos exigidos en la FPI.	Registro de juicios valorativos en el aplicativo SENASOFIAPLUS y plan de trabajo se ha dejado evidencia en el DRIVE Correspondiente por la ficha del mes de Octubre.
4.	Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral,servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el Centro.	Se apoyó en la Oferta Educativa 2020.	Evidencia fotográfica
5.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de Formación	Se diligencio el informe mensual de actividades.	Se diligencio el informe mensual de actividades entregado al

	de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información 4 GTH-F-075 V.04.		tiempo prudente para hacerlo.
8.	Contar con la certificación vigente de la norma de competencia "Orientar Procesos Formativos Presenciales Con Base En Los Planes De Formación Concertados" o la actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico Normativo" o en su defecto deberá aplicar el proceso.	Se realizó la inscripción a al norma de competencia laboral 240201056 – Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Se evidencia a través del correo electrónico
9.	Hacer cumplir y cumplir con el reglamento del aprendiz.	Se aplica la normatividad que se encuentra vigente en el reglamento del aprendiz.	Listado asistencia a inducción drive
10.	Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicha fin.	Se realiza el seguimiento y evaluación de la etapa práctica de cada uno de los aprendices del Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas correspondiente a la ficha 1846646.	Correo Notificación, de las respectivas actividades y las actas.
11.	Custodiar, organizar y archivar los documentos producidos por la dependencia.	Subir los archivos correspondientes a las fichas del mes de Octubre.	Soportes subidos al DRIVE
12.	Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato.	Se evidencia por medio fotográfico, acerca de la	Se evidencia a través de fotografías.

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que lo 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. 94096837773 de la planilla de aportes en línea y correspondiente al mes de Septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

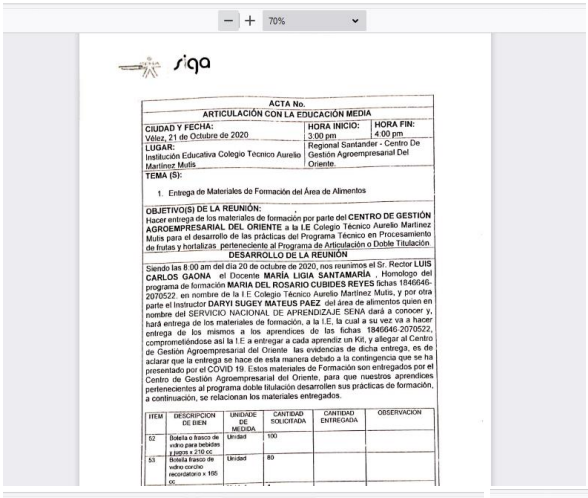
Cordialmente,

Daryi Sugey Mateus Paez
contratista
C.C. No. 1101757119

Recibí a satisfacción:

Cesar Fernando Palencia López
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1327064 de 2020
Instructor G10

6. Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.



ACTA No.
ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA

CIUDAD Y FECHA: Vélez, 21 de Octubre de 2020	HORA INICIO: 3:00 pm	HORA FIN: 4:00 pm
LUGAR: Institución Educativa Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis	Regional Santander - Centro De Gestión Agroempresarial Del Oriente.	

TEMA (S):

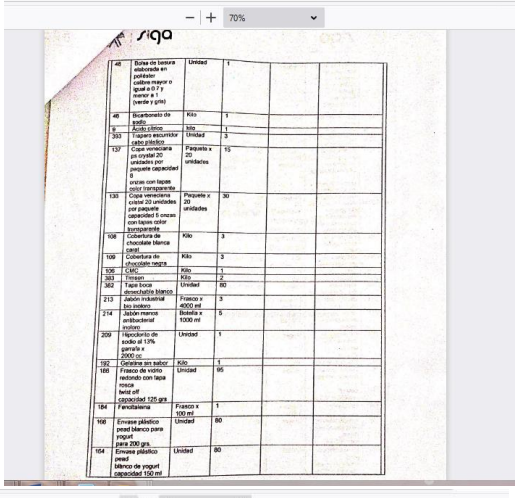
1. Entrega de Materiales de Formación del Área de Alimentos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Hacer entrega de los materiales de formación por parte del CENTRO DE GESTIÓN AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE a la I.E Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis para el desarrollo de las prácticas del Programa Técnico en Procesamiento de frutas y hortalizas perteneciente al Programa de Articulación o Doble Titulación.

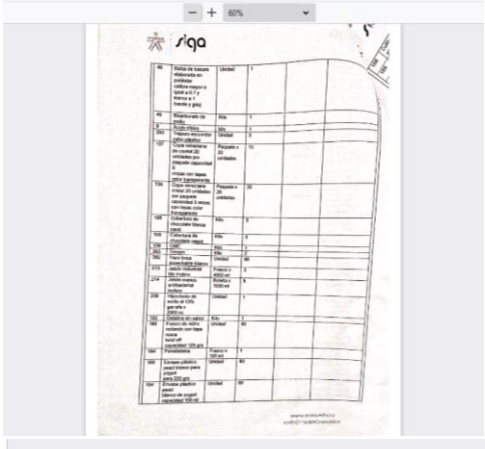
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

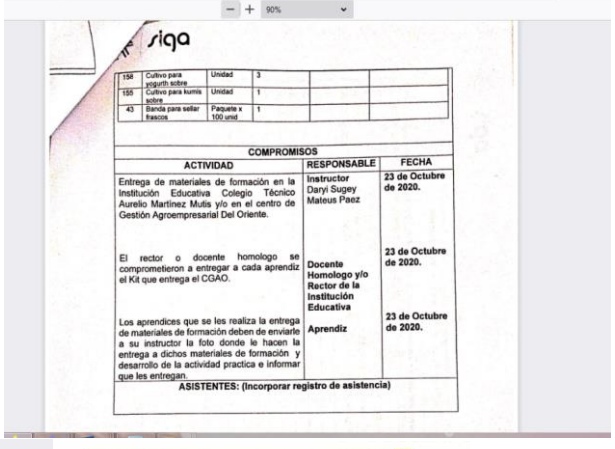
Siendo las 8:00 am del día 20 de octubre de 2020, nos reunimos el Sr. Rector **LUIS CARLOS GAONA** el Docente **MARÍA LIGIA SANTAMARÍA** , Homologo del programa de formación **MARIA DEL ROSARIO CUBIDES REYES** fichas 1846646-2070522. en nombre de la I.E Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis, y por otra parte el Instructor **DARYI SUGEY MATEUS PAEZ** del área de alimentos quien en nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA dará a conocer y, hará entrega de los materiales de formación, a la I.E, la cual a su vez va a hacer entrega de los mismos a los aprendices de las fichas 1846646-2070522, comprometiéndose así la I.E a entregar a cada aprendiz un Kit, y allegar al Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente las evidencias de dicha entrega, es de aclarar que la entrega se hace de esta manera debido a la contingencia que se ha presentado por el COVID 19. Estos materiales de Formación son entregados por el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente, para que nuestros aprendices pertenecientes al programa doble titulación desarrollen sus prácticas de formación, a continuación, se relacionan los materiales entregados.

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDADE DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACION
52	Botella o frasco de vidrio para bebidas x pagos x 216 cc	Unidad	100		
53	Botella frasco de vidrio cocido recordatorio x 165 cc	Unidad	80		



45	Bolsa de tesura elaborada en polietor calibre mayor o igual a 0.7 y menor a 1 (verde y gris)	Unidad	1			
46	Bicarbonato de sodio	Kilo	1			
9	Acido cítrico	kilo	1			
333	Tapero escurridor cabo plastico	Unidad	3			
137	Copa veneciana pa crystal 20 unidades por paquete capacidad 8 onzas con tapas color transparente	Paquete x 20 unidades	15			
133	Copa veneciana cristal 20 unidades por paquete capacidad 5 onzas con tapas color transparente	Paquete x 20 unidades	30			
108	Cobertura de chocolate blanca papel	Kilo	3			
109	Cobertura de chocolate negra	Kilo	3			
106	CMC	Kilo	1			
383	Tinsen	Kilo	2			
382	Tapa boca desechable blanco	Unidad	80			
213	Jabón industrial bio plastico	Frasco x 4000 ml	3			
214	Jabón manos antibacterial instrom	Botella x 1000 ml	5			
209	Hipoclorito de sodio al 13% garrafa x 2000 cc	Unidad	1			
192	Gelatina sin sabor	Kilo	1			
180	Frasco de vidrio redondo con tapa rosca twist off capacidad 125 grs	Unidad	95			
184	Fenolftaleina	Frasco x 100 ml	1			
166	Envase plástico pead blanco para yogurt para 200 grs	Unidad	80			
164	Envase plástico pead blanco de yogurt capacidad 150 ml	Unidad	80			



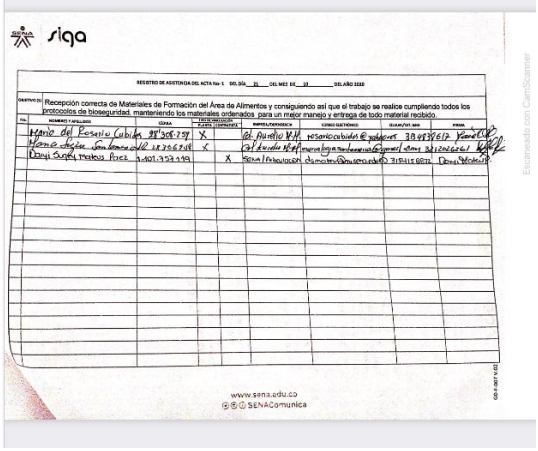


158	Cultivo para yogurth sobre	Unidad	3			
155	Cultivo para kumis sobre	Unidad	1			
43	Banda para sellar frascos	Paquete x 100 unid	1			

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega de materiales de formación en la Institución Educativa Colegio Técnico Aurelio Martínez Mutis y/o en el centro de Gestión Agroempresarial Del Oriente.	Instructor Daryi Sugey Mateus Paez	23 de Octubre de 2020.
El rector o docente homologo se comprometieron a entregar a cada aprendiz el Kit que entrega el CGAO.	Docente Homologo y/o Rector de la Institución Educativa	23 de Octubre de 2020.
Los aprendices que se les realiza la entrega de materiales de formación deben de enviarle a su instructor la foto donde le hacen la entrega a dichos materiales de formación y desarrollo de la actividad practica e informar que les entregan.	Aprendiz	23 de Octubre de 2020.

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)



REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No 1 DEL DÍA 21 DEL MES DE 10 DEL AÑO 2020

OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Recepción correcta de Materiales de Formación del Área de Alimentos y consiguiendo así que el trabajo se realice cumpliendo todos los protocolos de bioseguridad, manteniendo los materiales ordenados para un mejor manejo y entrega de todo material recibido.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	PLANTA / CONTRATO	EMPRESA/ENTIDAD	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FIRMA
	Maria del Rosario Cubides	37365759	X	Col. Aurelio M.M.	rosariocubides@yahoo.com	3104936617	
	Mario Ligia Santamaria	1.820.761.148	X	Col. Aurelio M.M.		3214262661	
	Daryi Sugey Mateus Paez	1.007.353.199	X	SENA/Instructor	dmateus@sena.edu.co	3151116872	

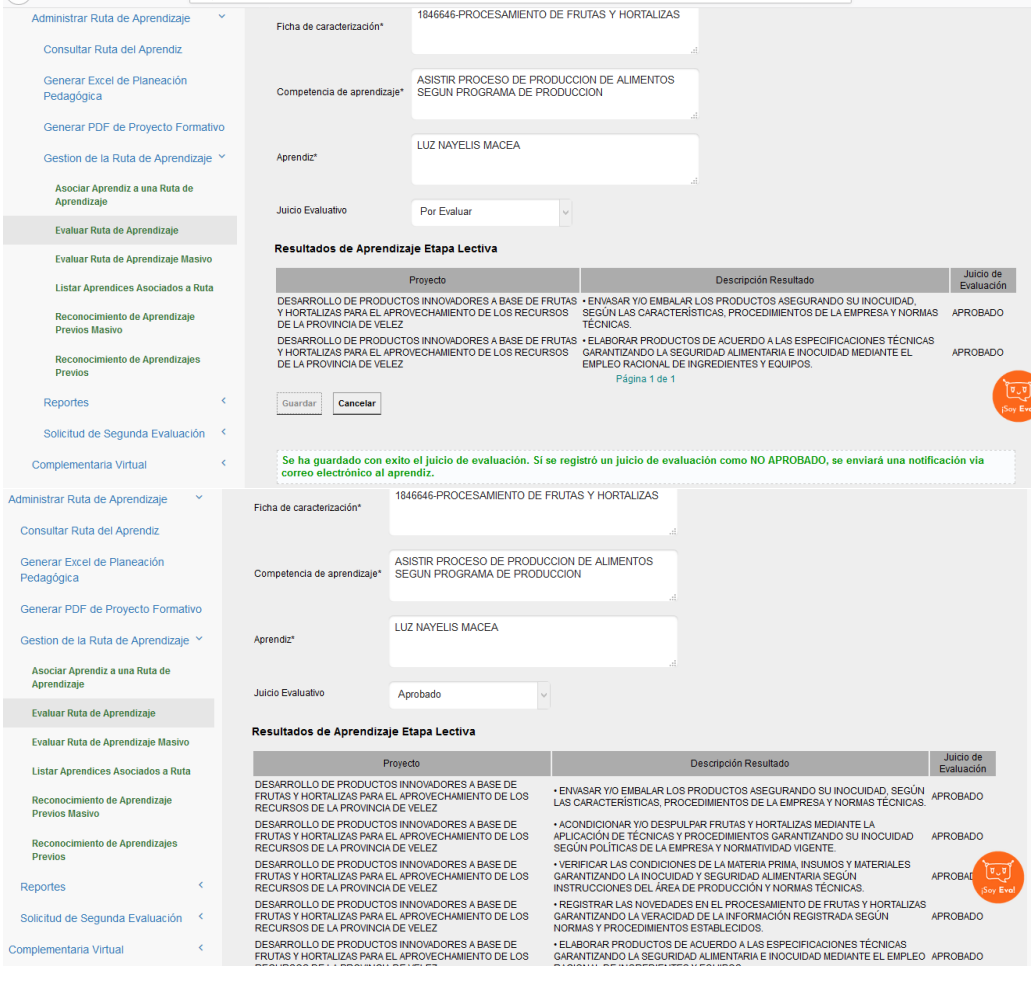
www.sena.edu.co
SENAComunica



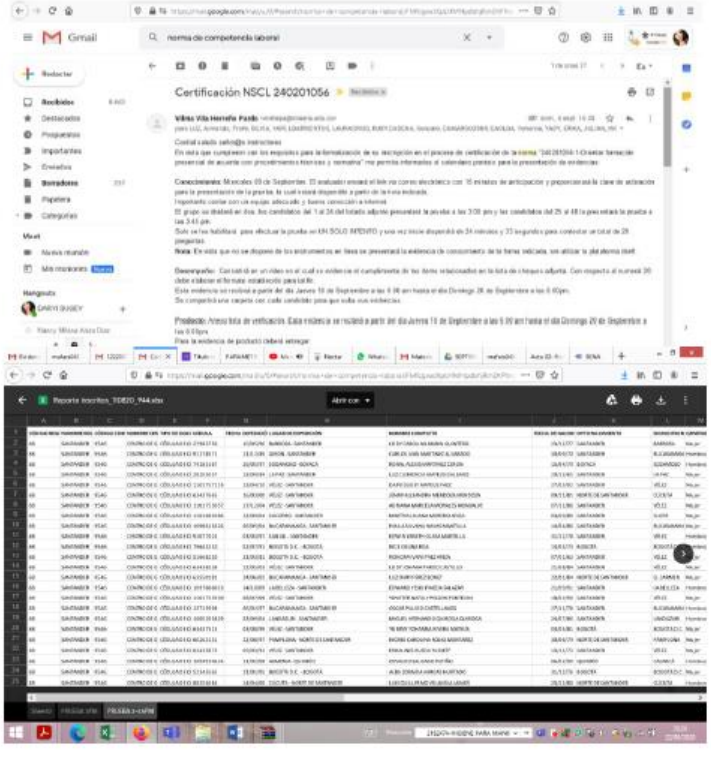




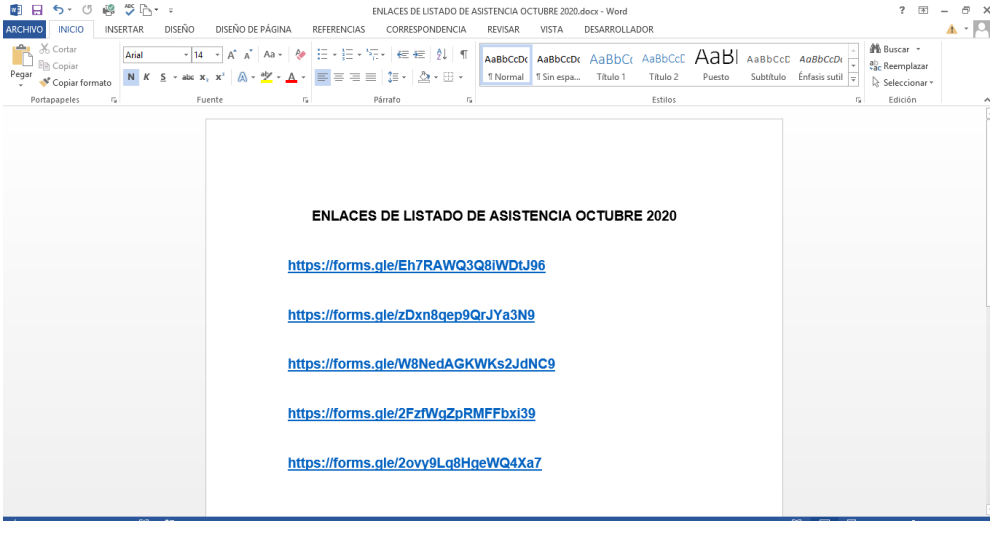
7. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 5 días hábiles, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos; Creación de rutas y asociación de aprendices; Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos; Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información 4 GTH-F-075 V.04



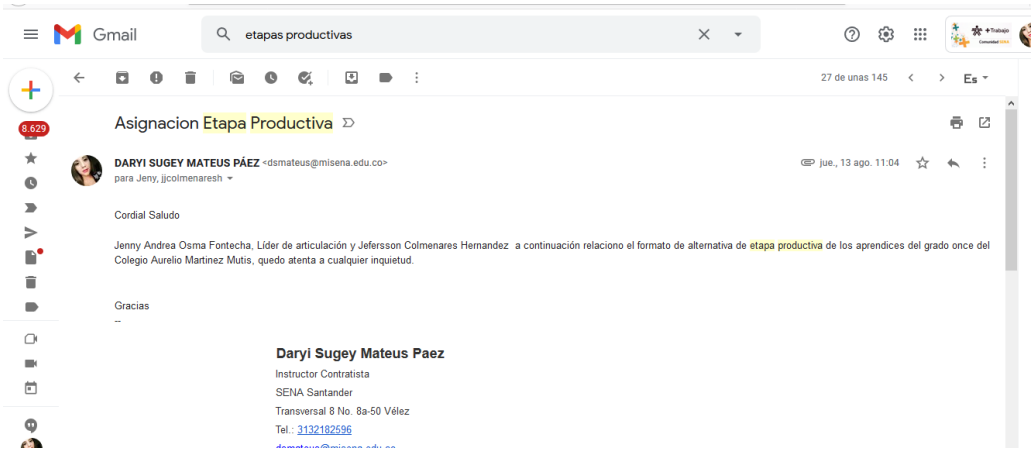
8. Contar con la certificación vigente de la norma de competencia “Orientar Procesos Formativos Presenciales Con Base En Los Planes De Formación Concertados” o la actualización “Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico Normativo” o en su defecto deberá aplicar el proceso.

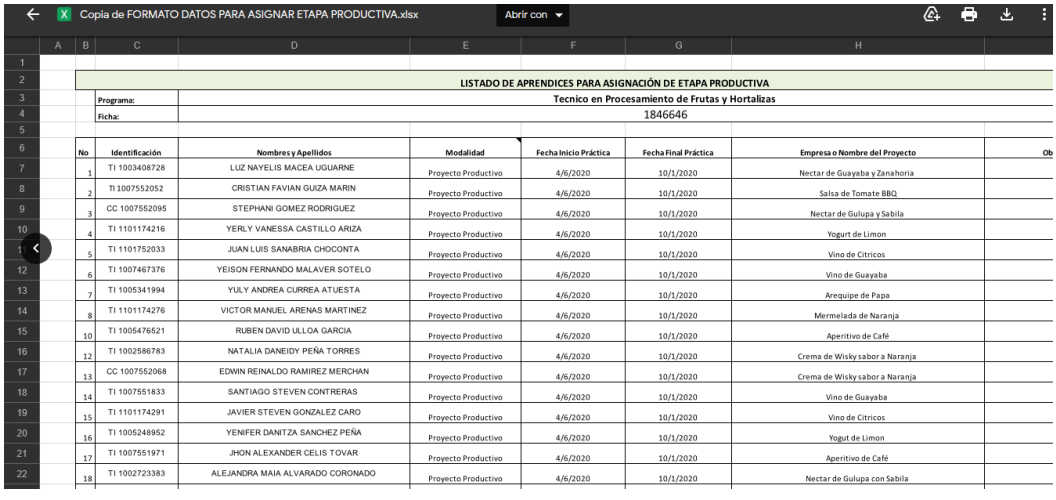


9. Hacer cumplir y cumplir con el reglamento del aprendiz.



10. Hacer seguimiento y evaluar la etapa productiva de los aprendices que les sean asignados para dicho fin.





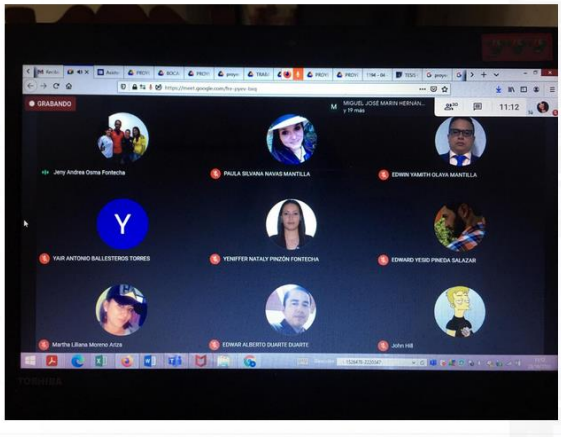
LISTADO DE APRENDICES PARA ASIGNACIÓN DE ETAPA PRODUCTIVA

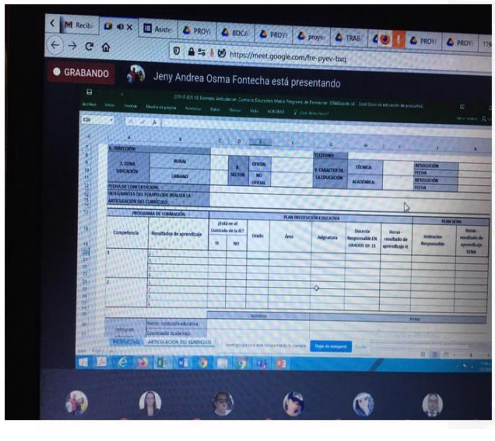
Programa: Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas

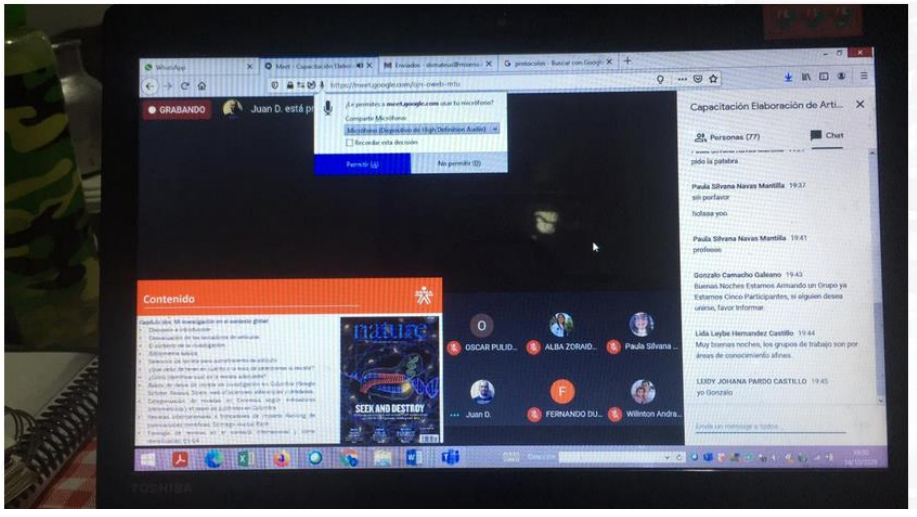
Ficha: 1846646

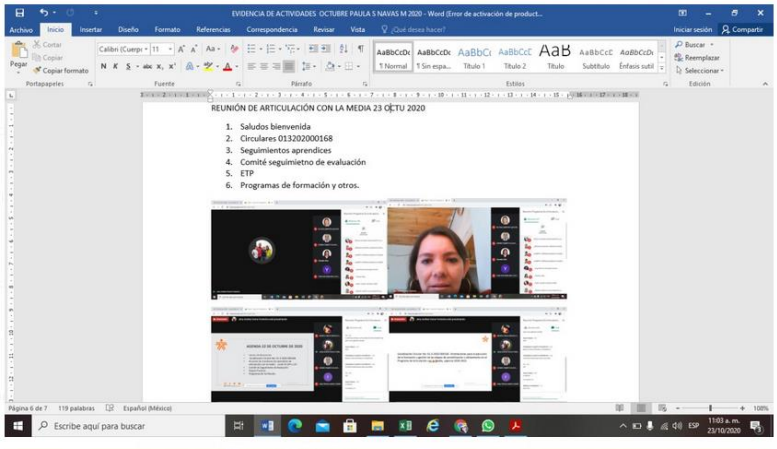
No	Identificación	Nombres y Apellidos	Modalidad	Fecha Inicio Práctica	Fecha Final Práctica	Empresa o Nombre del Proyecto	Ob
1	TI 1003408728	LUZ NAYELIS MACEA UGUARNE	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Nectar de Guayaba y Zanahoria	
2	TI 1007552052	CRISTIAN FAVIAN GUIZA MARIN	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Salsa de Tomate BBQ	
3	CC 1007552095	STEPHANI GOMEZ RODRIGUEZ	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Nectar de Gulupa y Sabila	
4	TI 1101174216	YERLY VANESSA CASTILLO ARIZA	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Yogurt de Limon	
5	TI 1101752033	JUAN LUIS SANABRIA CHOCONTA	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Vino de Citricos	
6	TI 1007467376	YEISON FERNANDO MALAVER SOTELO	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Vino de Guayaba	
7	TI 1005341994	YULY ANDREA CURREA ATUESTA	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Arequipe de Papa	
8	TI 1101174276	VICTOR MANUEL ARENAS MARTINEZ	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Mermelada de Naranja	
10	TI 1005476521	RUBEN DAVID ULLOA GARCIA	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Aperitivo de Café	
12	TI 1002586783	NATALIA DANEIDY PEÑA TORRES	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Crema de Wisky sabor a Naranja	
13	CC 1007552068	EDWIN REINALDO RAMIREZ MERCHAN	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Crema de Wisky sabor a Naranja	
14	TI 1007551833	SANTIAGO STEVEN CONTRERAS	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Vino de Guayaba	
15	TI 1101174291	JAVIER STEVEN GONZALEZ CARO	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Vino de Citricos	
16	TI 1005248952	YENIFER DANITZA SANCHEZ PEÑA	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Yogut de Limon	
17	TI 1007551971	JHON ALEXANDER CELIS TOVAR	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Aperitivo de Café	
18	TI 1002723383	ALEJANDRA MAIA ALVARADO CORONADO	Proyecto Productivo	4/6/2020	10/1/2020	Nectar de Gulupa con Sabila	

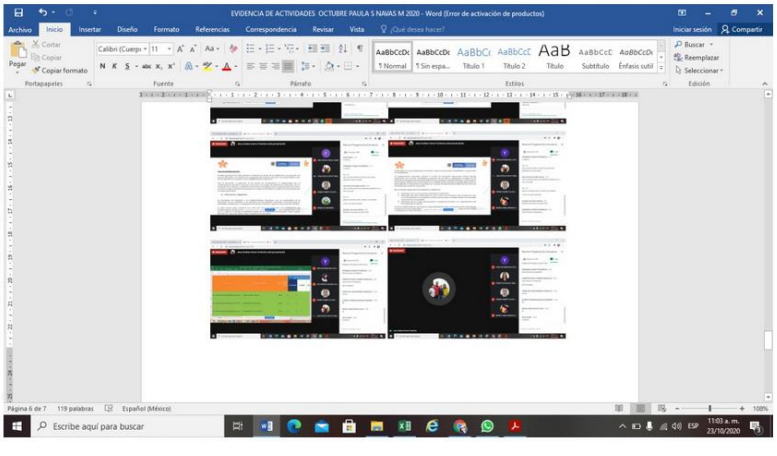
11. Las demás que se requieran para el cumplimiento del contrato.











DARYI SUGEY MATEUS PAEZ
C.C. 1101757119
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1327064