PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería Córdoba, Octubre 31- 2020

Señor
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. 1338523
Coordinador Académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
Montería

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

Referencia: No 1338523 del año 2020

Yo, SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.687.389 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de veintiocho millones cientonoventa y nuevemil seiscientos pesos **M/CTE. (**$28.199.600,00**).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago del mes de Febrero por valor de **UN MILLON SETECIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($1.769.386)** b) Siete (7) pagos iguales por los meses de Marzo a Septiembre de 2020, por valor de **TRES MILLÓNES TRESCIENTOS DIECISIETE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($3.317.600)** cada uno. Y c) un último pago de Octubre por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS SIETE MIL CATORCE PESOS M/CTE ($3.207.014).** 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. 68000013815 del Bancolombia,** cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 29 de Octubre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES TÉCNICOS PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL Y APOYO A LA GESTIÓN DE FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL PROGRAMA DE SENA EMPRENDE RURAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR. EN EL MARCO DE LOS LINEAMIENTOS DE (SER)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el área asignada dentro del programa	Se impartió formación modalidad no presencial, en programa SER,	Anexo #1 Captures grupo whatssap, carpeta

	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	***Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas***, matriculados en los siguientes municipios Formación en ficha: CANALETE – SANTA CRUZ-NEGOCIO RURAL (2147706) Formación en ficha: PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO - NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	drive con informes semanales Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive. https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	Se asocio fichas 2077829 y 2085083 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS	Anexo # 2 Aplicativo sofia plus
3	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus	Se asocio fichas 2077829 y 2085083 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS y ***Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas***, matriculados en los siguientes municipios Formación en ficha: CANALETE – SANTA CRUZ-NEGOCIO RURAL (2147706) Formación en ficha: PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO - NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo # 2 Aplicativo sofia plus
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se planeo y se ejecuto las guias de aprendizaje para la formación Emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804 ajustada a la modalidad de no presencialidad	Anexo # 3Pantallazos de guias.
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Se elaboró planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa 96151518 código de proyecto 2084733 de la formación emprendedor en procesamiento de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804	Anexo #4 planeacion pedagógica. Y anexo #3 guias de aprendizajes
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 Apoyó en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices en redes sociales	Anexo #5 captura de pagina de Facebook

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 participó activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, en las formaciones de ocupación rural TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS en el municipio de Monteria fichas: 2077829 y 2085083 y formaciones en Negocios Rurales EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo#1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
8	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se desarrollo una estrategia motivacionales y de reflexiones en las formaciones programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706 y 2153819, 2176804 permitiendo la permanencia de los aprendices en el programa	Anexo#1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
9	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la 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	Se realizo el seguimiento de la formacion como también la retroalimentación en las actividades	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
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 Elaboró el informe mensual, atendiendo los requerimientos por parte de la supervicion	Informe mensual de ejecución cargado en plataforma Secop II
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
12	El instructor contratista se obliga	Cuento con la certificación en	Anexo #6 certificados de

	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 al informe de ejecución contractual.	Orientar formacion presencial de acuerdo con procedimientos tecnicos y normativa y Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Se estará atento a cualquier proceso de certificación en competencia para mejorar el proceso formativo.	la norma
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollaron las horas de formación requeridas por el programa de formación emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804	Anexo # 7 registro Gestión de tiempo sofia plus
14	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 formación académica le permitan desarrollar	se atiendo los requerimientos de centro atravez de los formaciones complementarias formaciones de ocupación rural TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS en el municipio de Monteria fichas: 2077829 y 2085083 y formaciones en Negocios Rurales EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
15	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 apoyo las acciones definidas en el programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804 para atender la línea de negocio rural	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
16	Planear, ejecutar, realizar seguimiento y evaluar las acciones de formación para el emprendimiento rural de acuerdo al procedimiento y actividades	Se planeo, ejecuto, realizo seguimiento del programa emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive

	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	hortalizas ficha 2147706, 2153819 Y 2176804 para atender la línea de negocio rural	https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
17	Entrega de informes y resultados parciales mensuales en cada uno de los reportes de cuentas	Se Presento el informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro	Informe contractual cargado en secopII
18	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	Se apoyo la planeación, ejecución y sistematización de las acciones de convocatoria de población objetivo para la conformación de los grupos de formación, formaciones de ocupación rural TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS en el municipio de Monteria fichas: 2077829 y 2085083 y formaciones en Negocios Rurales EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
19	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".	Se ejecutaron las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" en la formaciones formaciones de ocupación rural TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS en el municipio de Monteria fichas: 2077829 y 2085083 y formaciones en Negocios Rurales EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
20	Formular y orientar los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y	Se formuló proyecto formativo de acuerdo a las condiciones locales y carácter empresarial, código	Anexo #4 planeacion pedagógica.

	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.	proyecto 2084733	
21	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 reporto y sistematizo las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA de las fichas ocupación rural TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y VERDURAS en el municipio de Monteria fichas: 2077829 y 2085083 y formaciones en Negocios Rurales EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Anexo #1 Tambien es posible evidenciarlo en el Link del drive https://drive.google.com/drive/folders/1PR84aSKZdRNmkEUHiBmdwWfYtckmm4_L?usp=sharing
22	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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
23	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	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
24	Crear al menos una unidad productiva rural sostenible resultado de la ejecución del respectivo programa de formación	Unidad Productiva las mujeres del puerto Ficha 2153819. Unidad Productiva Frutos Santa Cruz Ficha 2147706.	Anexo # 8 Acta de entrega de Materiales

		Unidad Productiva Fruticor Ficha 2176804	
25	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.	Se apoyo a la gestión del emprendimiento rural: realizando el diagnóstico inicial, georeferenciación y caracterización de las unidades productivas asignadas, de las fichas CANALETE – SANTA CRUZ- (2147706) PUERTO ESCONDIDO- EL PANTANO -NEGOCIO RURAL (2153819) MONTERIA- GARZONES- ficha 2176804	Drive https://drive.google.com/drive/folders/1tgXHdtPYr4lrp5RCCxUd1rrIZrOerEjo?usp=sharing
26	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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
27	Entregar oportunamente, con pertinencia y adecuadamente diligenciados los informes de acompañamiento y fortalecimiento a unidades productivas al supervisor del contrato en concertación con el Líder del programa SER y las orientaciones del programa.	se entrego oportunamente, con pertinencia y adecuadamente diligenciados los informes	Informe cargados plataforma Secop ii
28	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 participo en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Líder	Anexo # 9 Pantallazos
29	Realizar su afiliación ante la Administradora de Riesgo Laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
30	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de	Se programo y reporto a la supervison de contrato, con una	Registro en pltaforma Sofia Plus

	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.	antelación mínima de una semana los ambientes de la fichas	
31	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.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
32	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 formación académica le permitan desarrollar	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
33	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta de cobro
34	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	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual	no aplica para el mes objeto cuenta 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. **9411265016** de la planilla correspondiente al mes de **Septiembre**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en 105 folios

Cordialmente,

Sonia Abisambra

Firma
SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
Contratista
C.C. No. 30.687.389 De Cereté

Recibí a satisfacción:

Firma
JIMMY TORRES BUSTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1338523
Coordinador Académico

ANEXOS

Anexo #1 aplica para Obligación contractual 1, 7, 8, 9, 14, 15, 16, 18,19

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

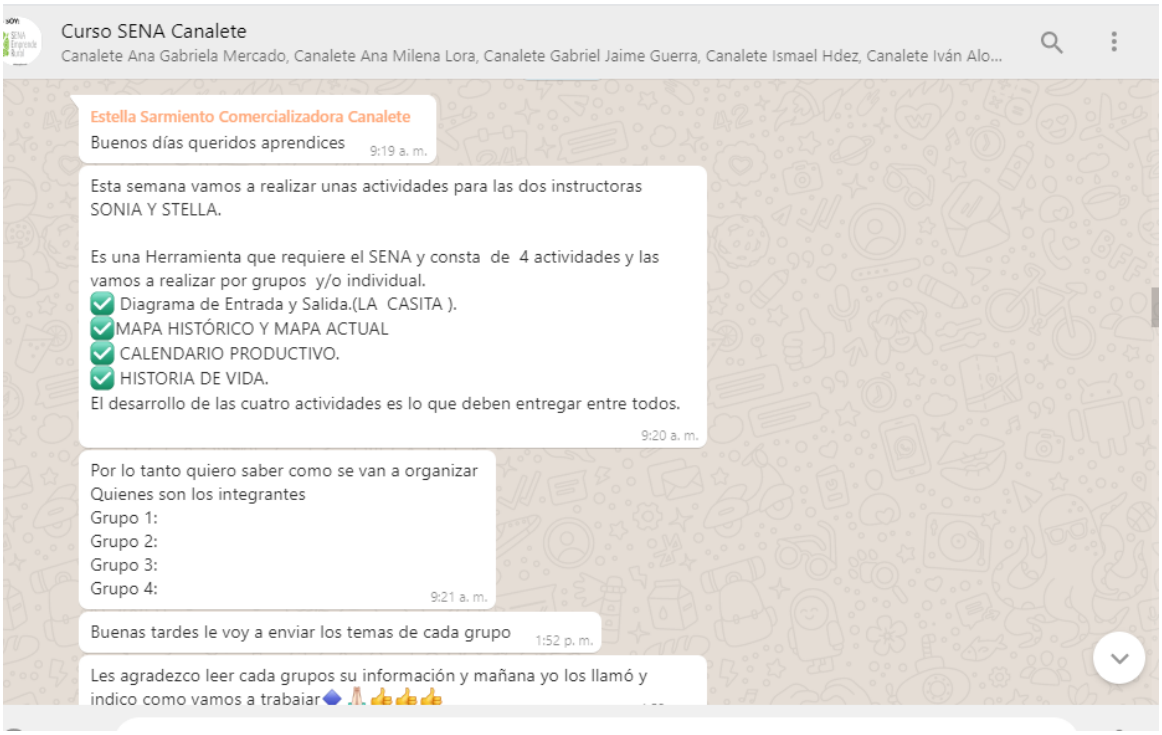
FECHA:	OCTUBRE 01 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

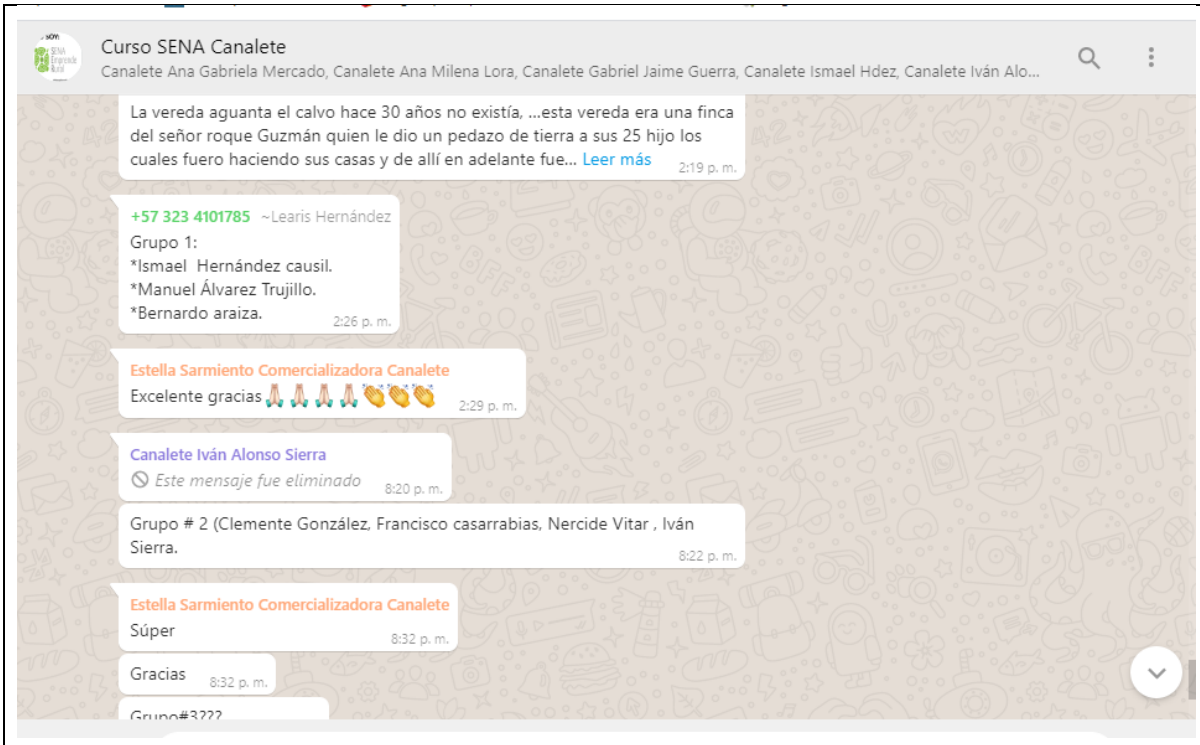
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE

alcanzar	ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR ACTIVIDAD EN CONJUNTO CON LA COMERCIALIZA-DORA
Observaciones:	

EVIDENCIAS:





INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

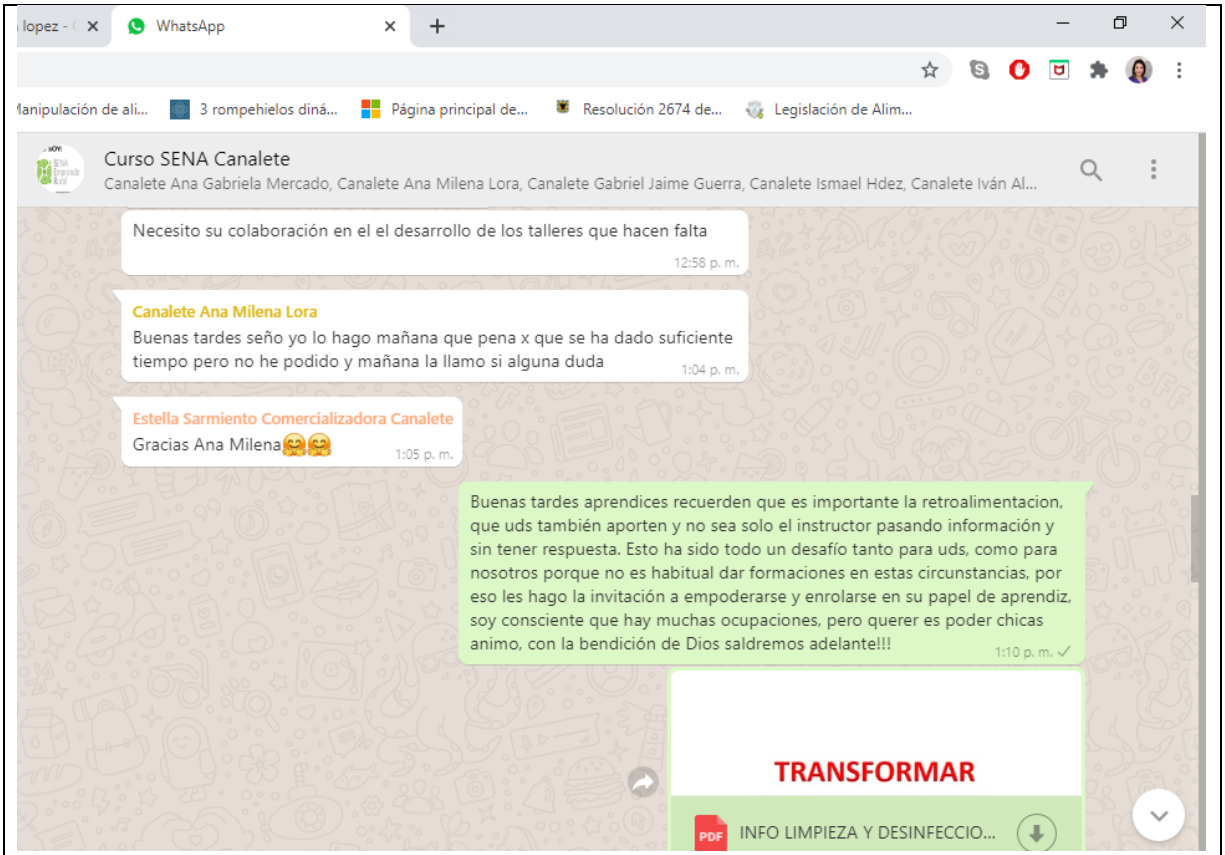
FECHA:	OCTUBRE 02 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz

NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR ACTIVIDAD EN CONJUNTO CON LA COMERCIALIZADORA
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

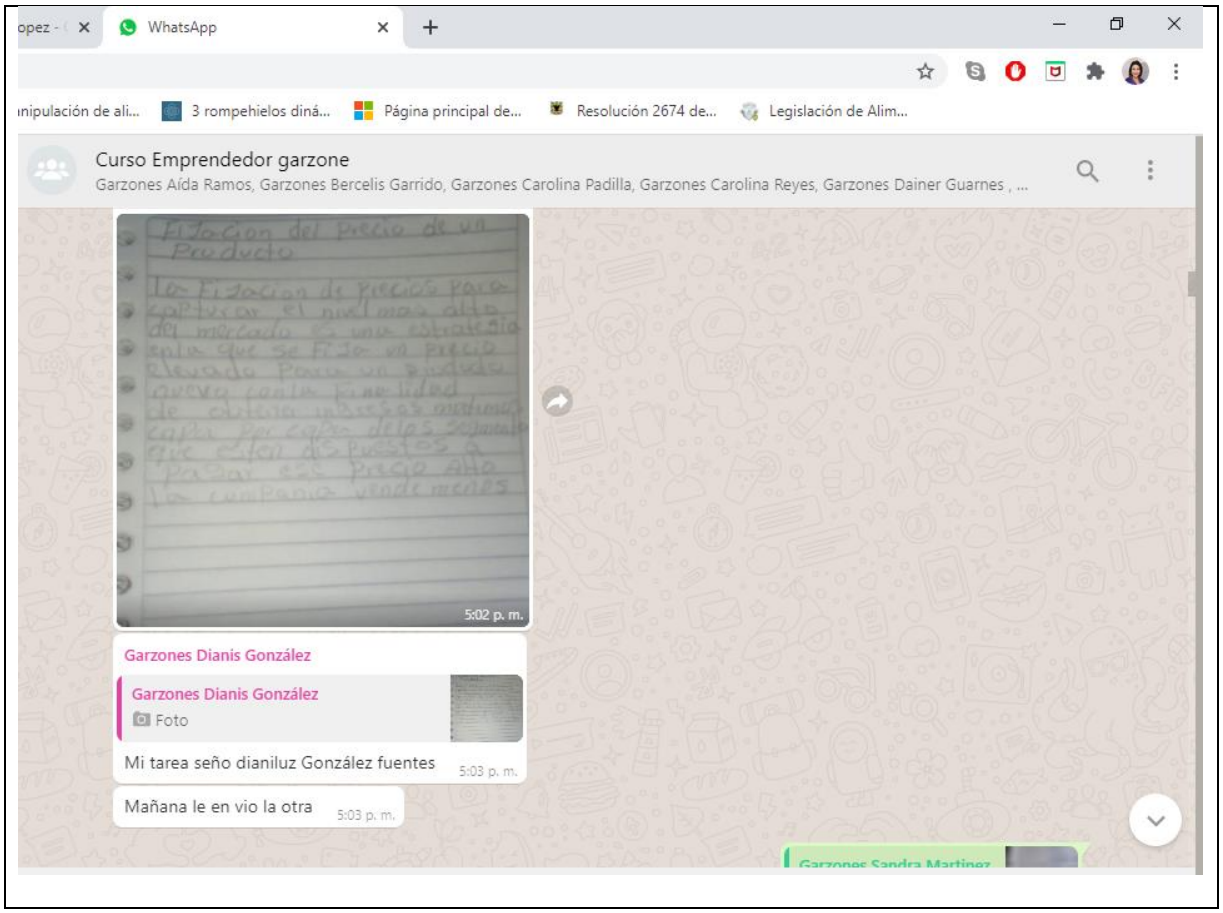
FECHA:	OCTUBRE 3 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

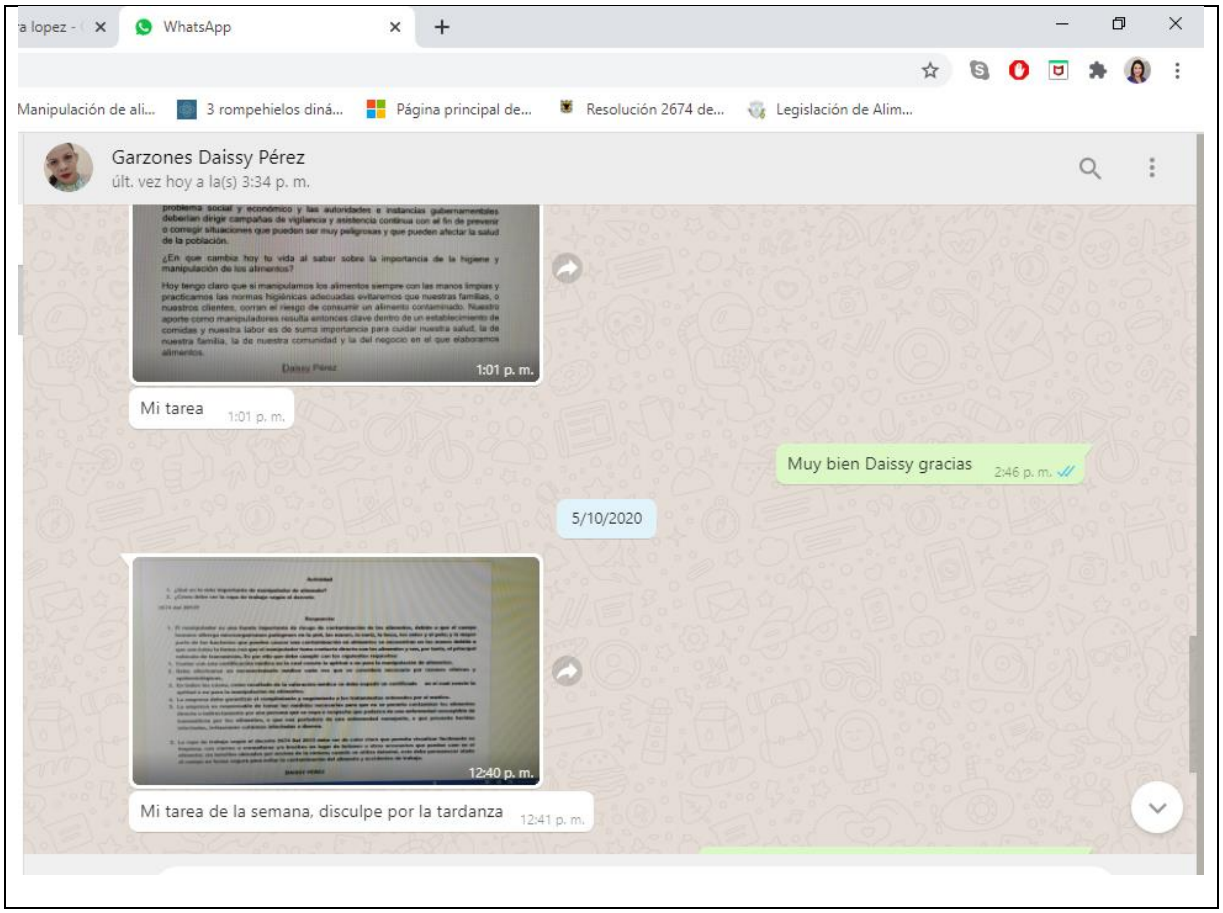
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

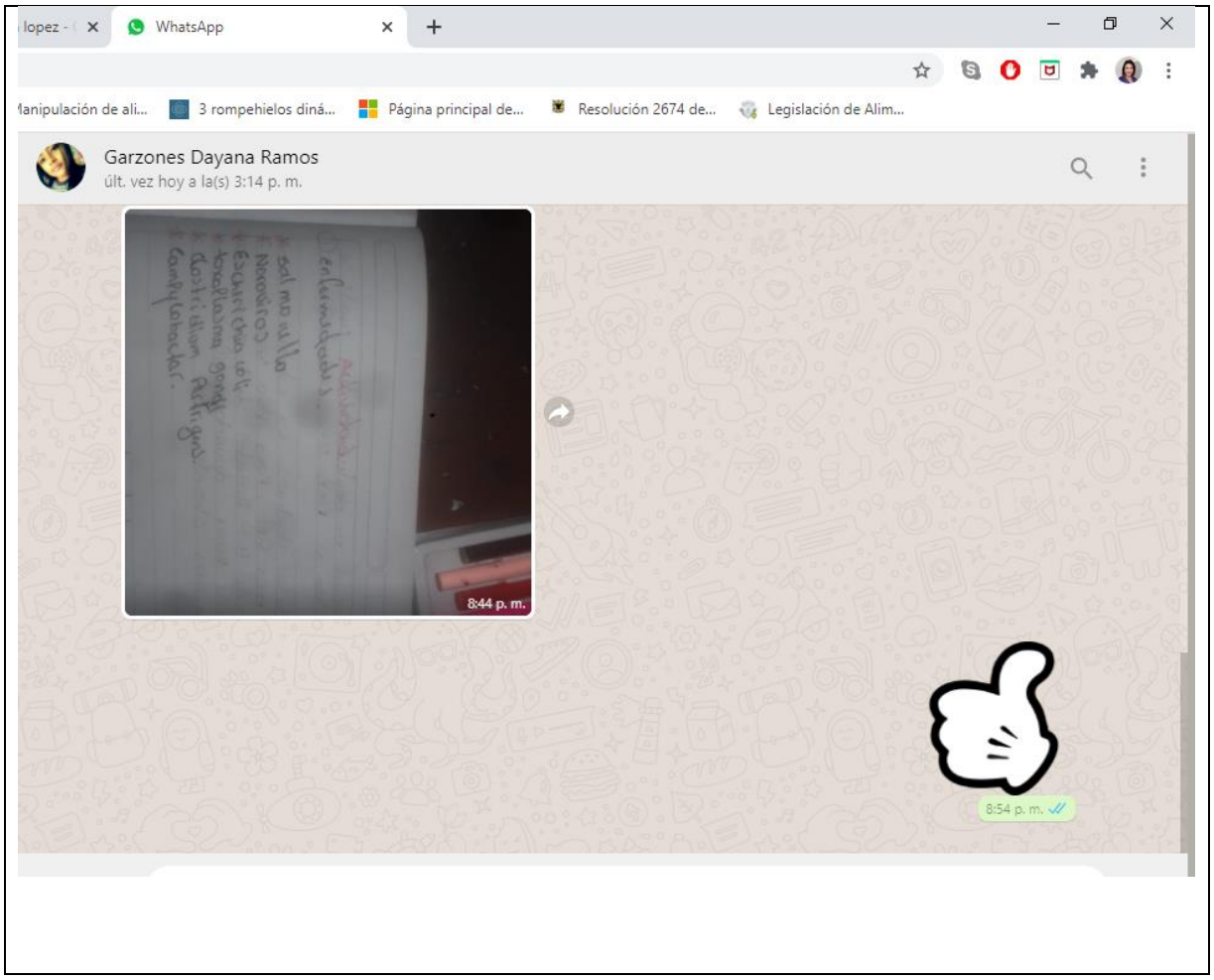
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE COMO SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


WhatsApp
Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , ...
5:02 p. m.
Garzones Dianis González
Garzones Dianis González
Foto
Mi tarea seño dianiluz González fuentes
5:03 p. m.
Mañana le en vio la otra
5:03 p. m.


WhatsApp
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Garzones Daissy Pérez
últ. vez hoy a la(s) 3:34 p. m.
1:01 p. m.
Mi tarea 1:01 p. m.
Muy bien Daissy gracias 2:46 p. m.
5/10/2020
12:40 p. m.
Mi tarea de la semana, disculpe por la tardanza 12:41 p. m.



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

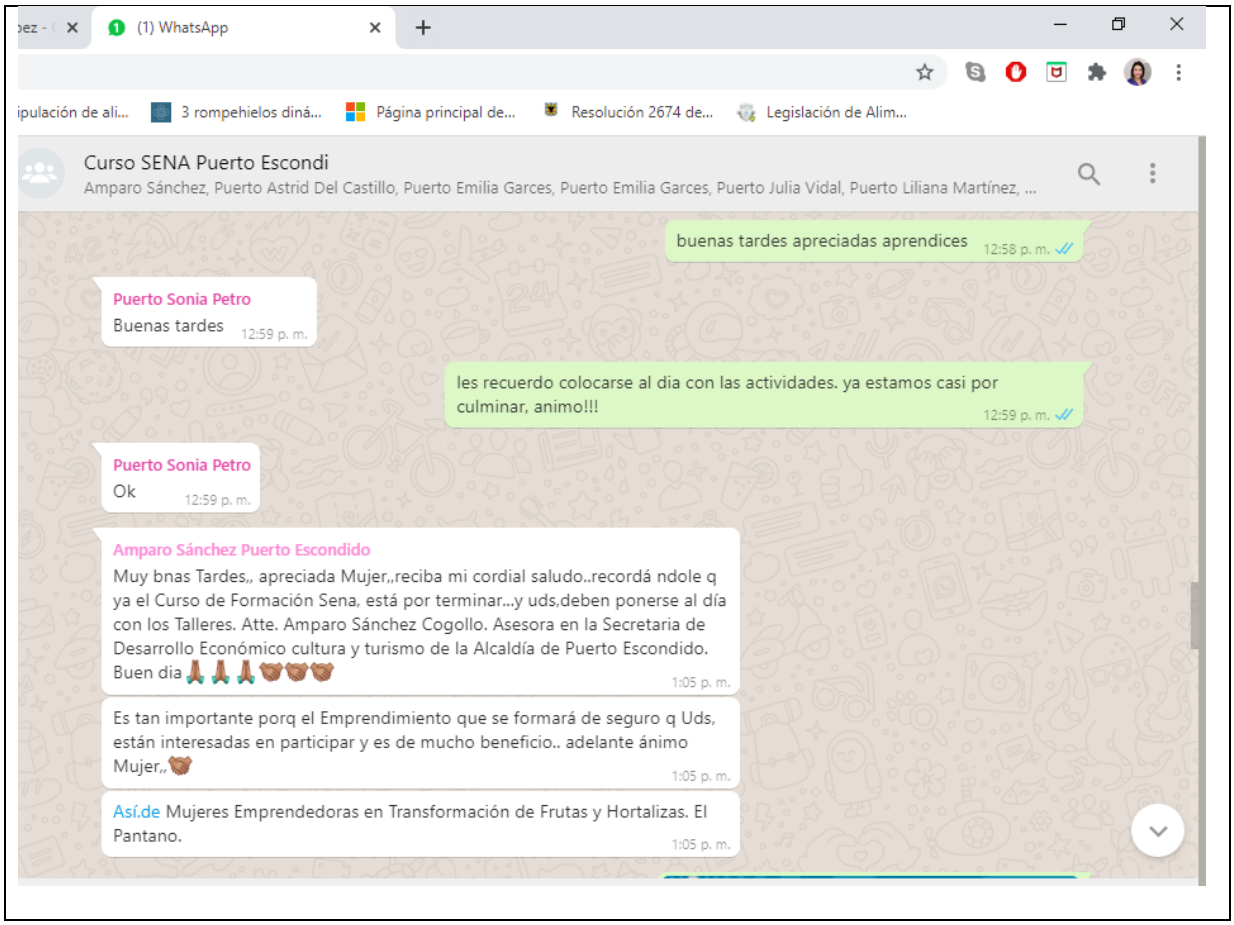
FECHA:	OCTUBRE 05 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

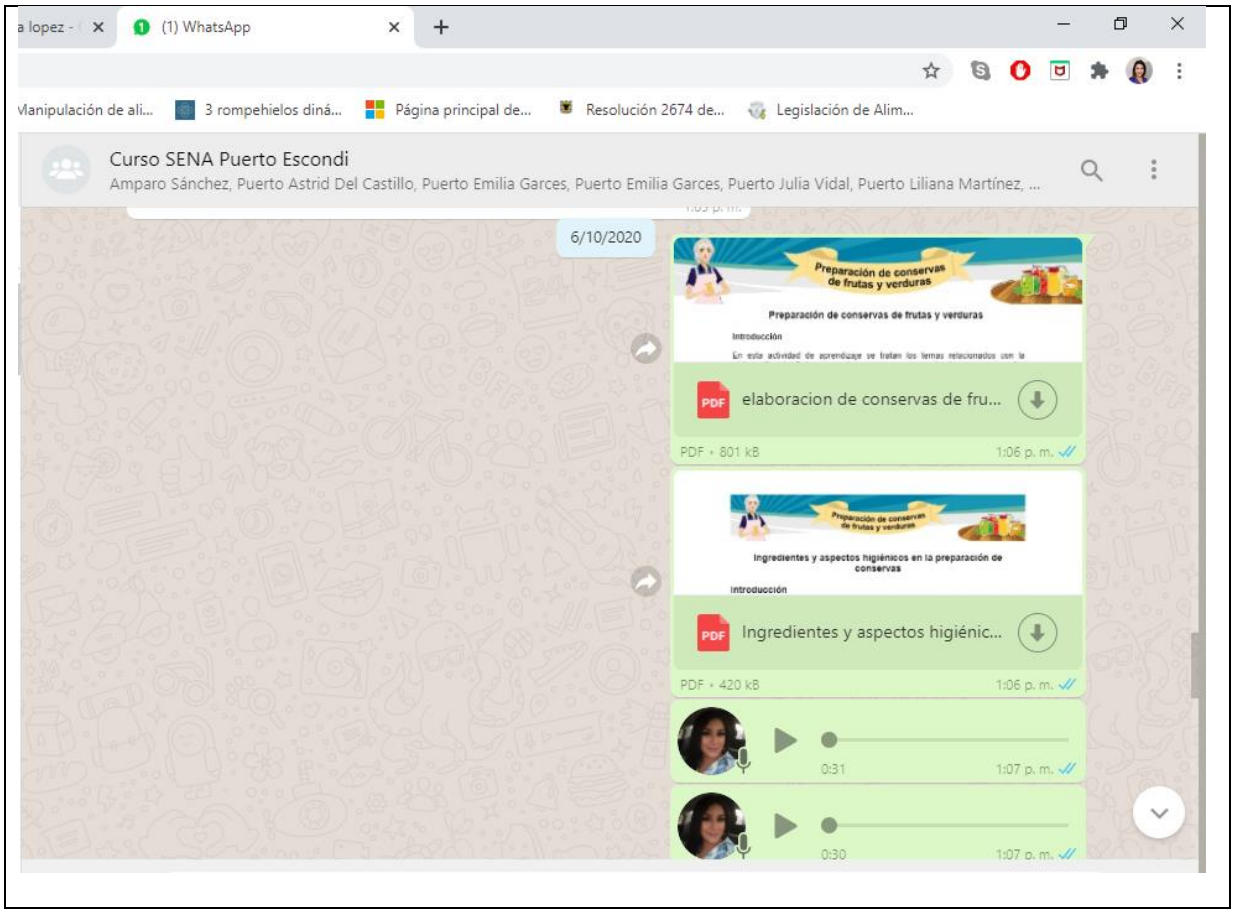
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

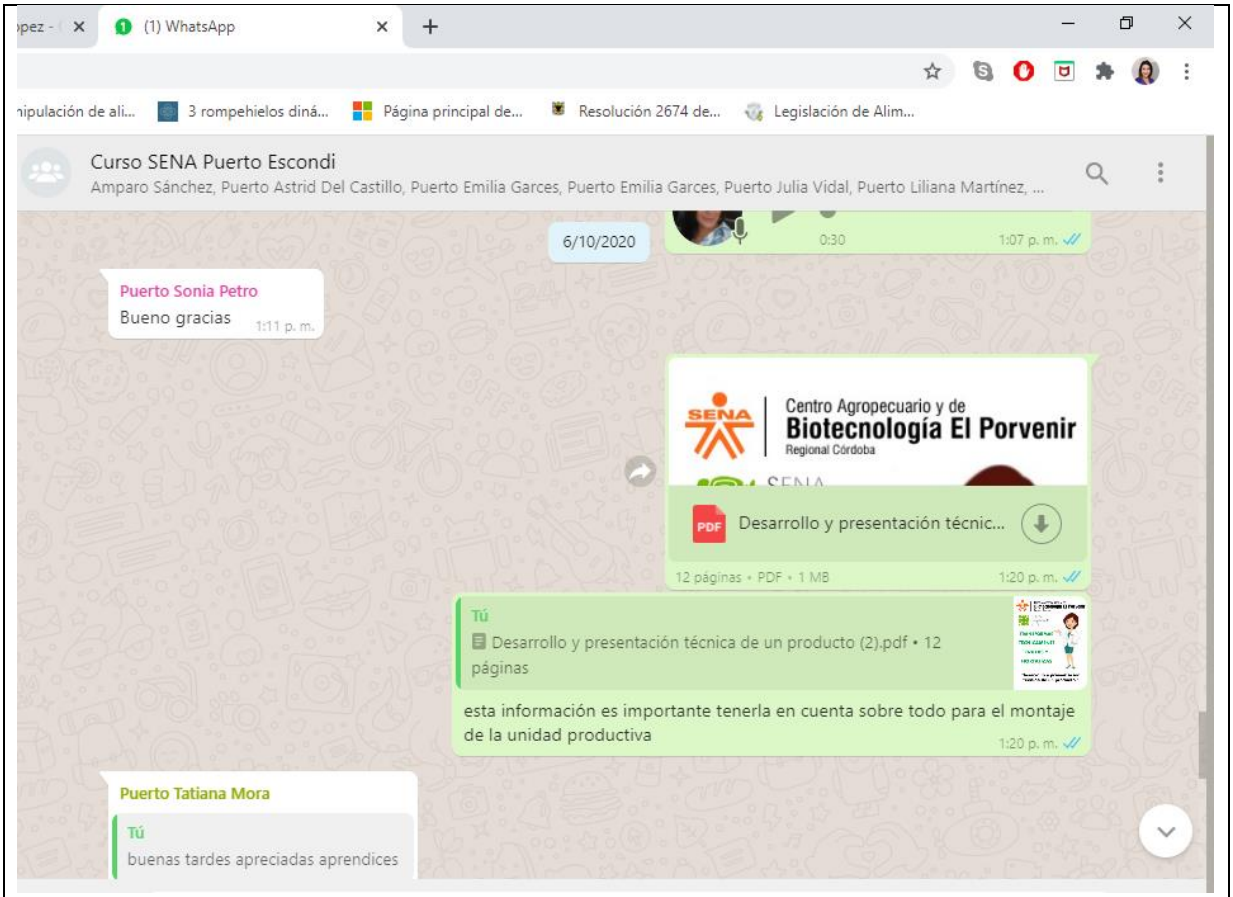
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


(1) WhatsApp
Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Puerto Liliana Martínez, ...
buenas tardes apreciadas aprendices 12:58 p. m.
Puerto Sonia Petro
Buenas tardes 12:59 p. m.
les recuerdo colocarse al dia con las actividades. ya estamos casi por culminar, animo!!! 12:59 p. m.
Puerto Sonia Petro
Ok 12:59 p. m.
Amparo Sánchez Puerto Escondido
Muy bnas Tardes,, apreciada Mujer,,reciba mi cordial saludo..recordá ndole q ya el Curso de Formación Sena, está por terminar...y uds,deben ponerse al día con los Talleres. Atte. Amparo Sánchez Cogollo. Asesora en la Secretaria de Desarrollo Económico cultura y turismo de la Alcaldía de Puerto Escondido. Buen dia 1:05 p. m.
Es tan importante porq el Emprendimiento que se formará de seguro q Uds, están interesadas en participar y es de mucho beneficio.. adelante ánimo Mujer,, 1:05 p. m.
Así.de Mujeres Emprendedoras en Transformación de Frutas y Hortalizas. El Pantano. 1:05 p. m.


(1) WhatsApp
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Curso SENA Puerto Escondi
Amparo Sánchez, Puerto Astrid Del Castillo, Puerto Emilia Garces, Puerto Emilia Garces, Puerto Julia Vidal, Puerto Liliana Martínez, ...
6/10/2020
Preparación de conservas de frutas y verduras
Introducción
elaboracion de conservas de fru...
PDF • 801 kB
1:06 p. m.
Ingredientes y aspectos higiénicos en la preparación de conservas
Introducción
Ingredientes y aspectos higiénic...
PDF • 420 kB
1:06 p. m.
0:31
1:07 p. m.
0:30
1:07 p. m.



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

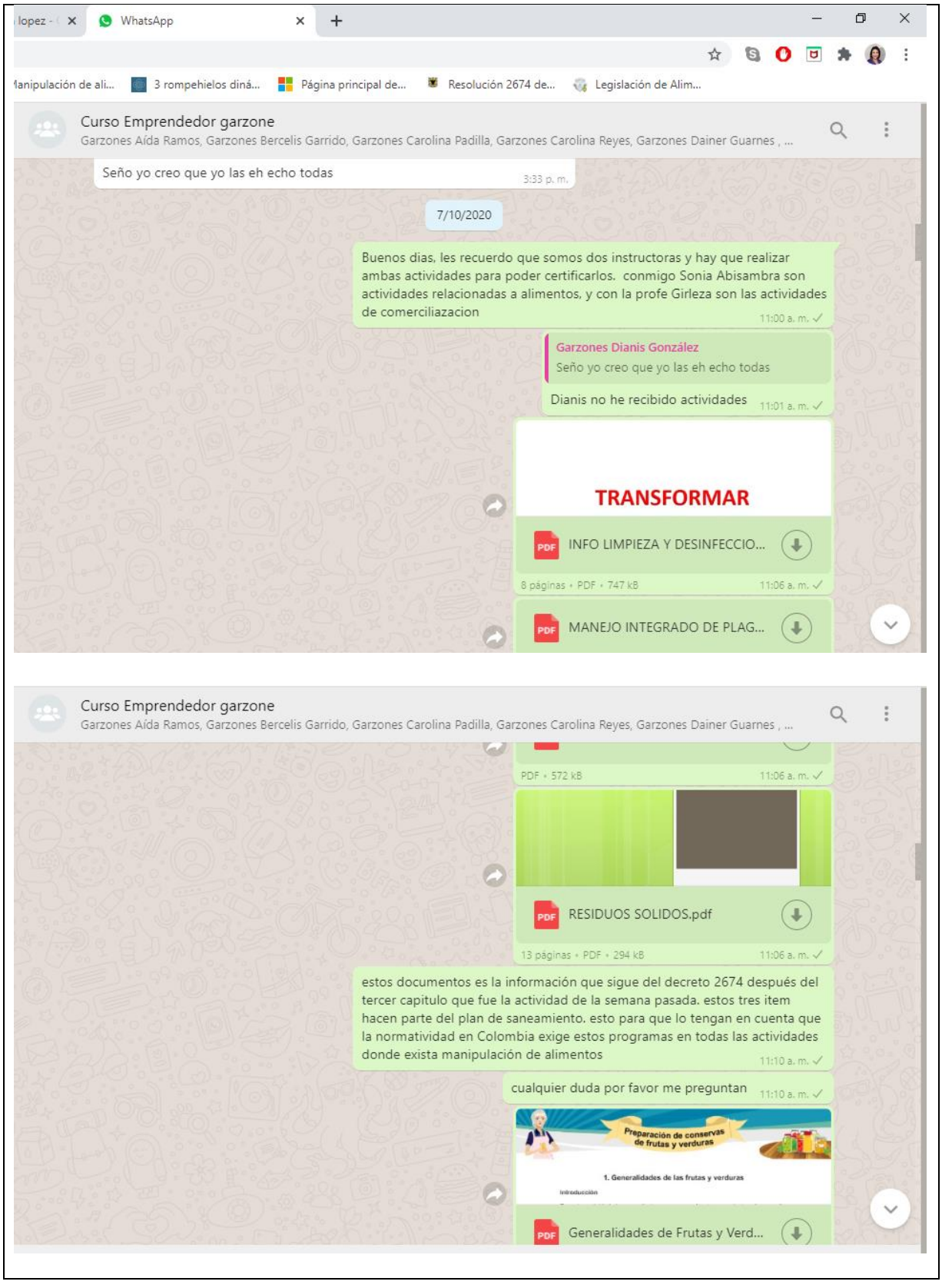
FECHA:	OCTUBRE 6 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804

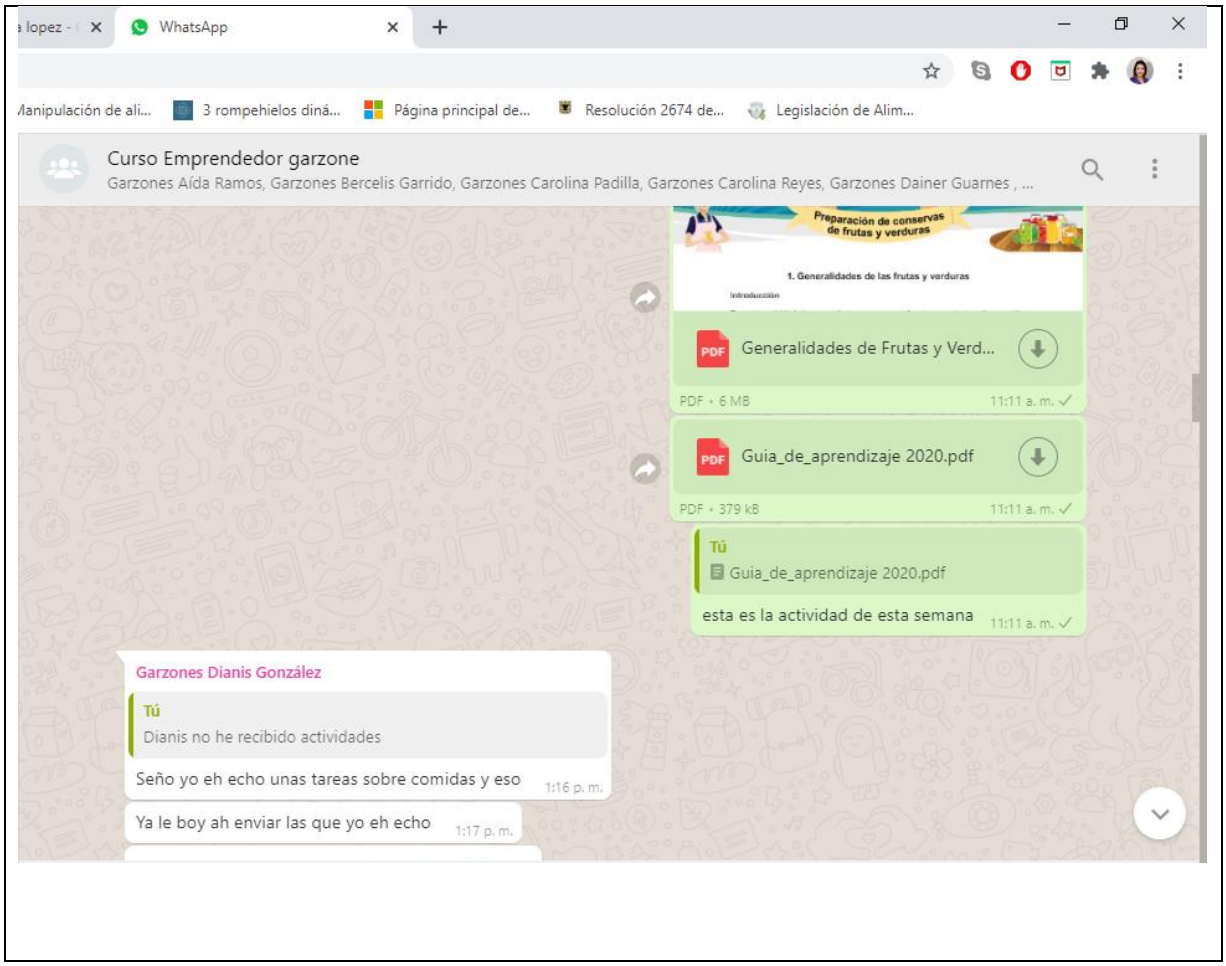
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE PLAN DE SANEAMIENTO
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


WhatsApp
Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , ...
Seño yo creo que yo las eh echo todas
3:33 p. m.
7/10/2020
Buenos dias, les recuerdo que somos dos instructoras y hay que realizar ambas actividades para poder certificarlos. conmigo Sonia Abisambra son actividades relacionadas a alimentos, y con la profe Girleza son las actividades de comerciliazacion
11:00 a. m.
Garzones Dianis González
Seño yo creo que yo las eh echo todas
Dianis no he recibido actividades
11:01 a. m.
TRANSFORMAR
INFO LIMPIEZA Y DESINFECCIO...
8 páginas • PDF • 747 kB
11:06 a. m.
MANEJO INTEGRADO DE PLAG...
Curso Emprendedor garzone
Garzones Aída Ramos, Garzones Bercelis Garrido, Garzones Carolina Padilla, Garzones Carolina Reyes, Garzones Dainer Guarnes , ...
PDF • 572 kB
11:06 a. m.
RESIDUOS SOLIDOS.pdf
13 páginas • PDF • 294 kB
11:06 a. m.
estos documentos es la información que sigue del decreto 2674 después del tercer capitulo que fue la actividad de la semana pasada. estos tres item hacen parte del plan de saneamiento. esto para que lo tengan en cuenta que la normatividad en Colombia exige estos programas en todas las actividades donde exista manipulación de alimentos
11:10 a. m.
cualquier duda por favor me preguntan
11:10 a. m.
Preparación de conservas de frutas y verduras
1. Generalidades de las frutas y verduras
Generalidades de Frutas y Verd...



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

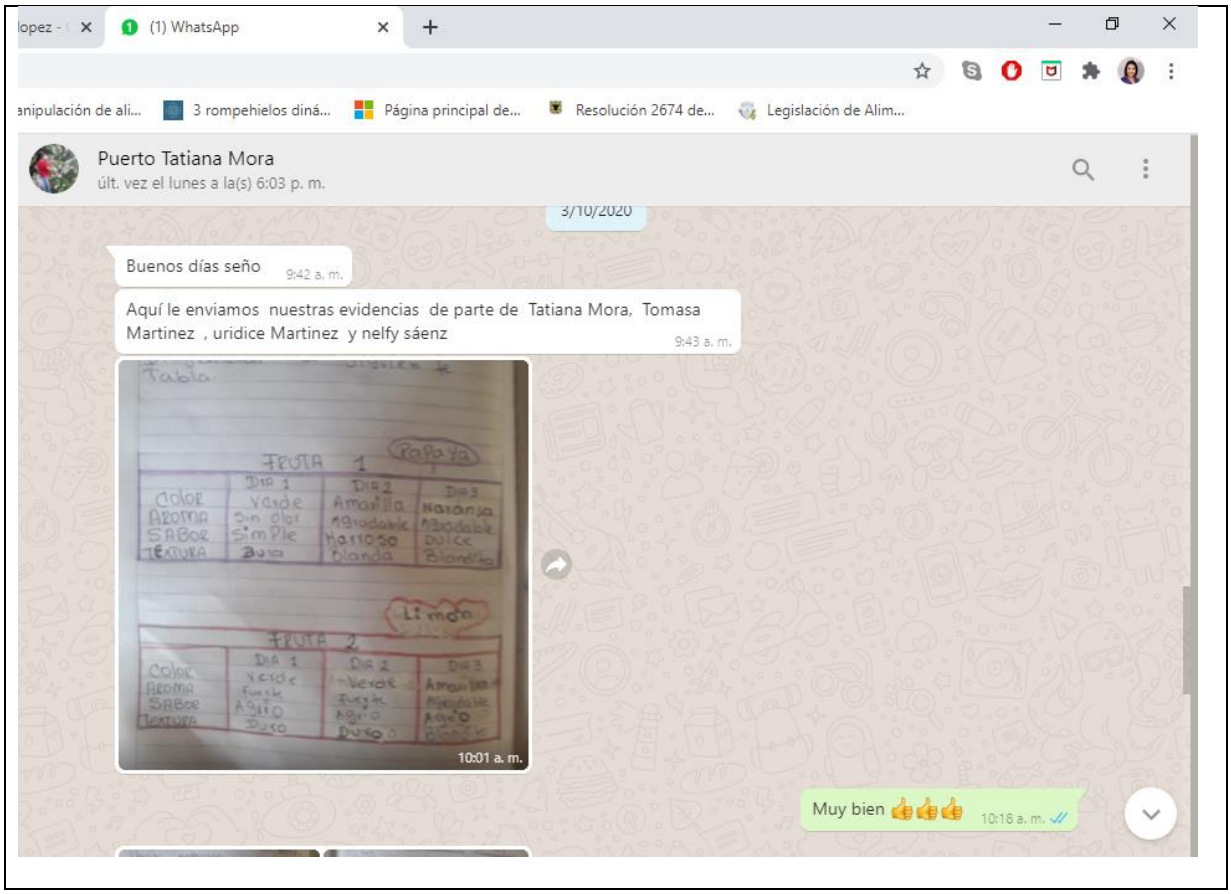
FECHA:	OCTUBRE 07 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesa-nal de derivados frutas y hortalizas

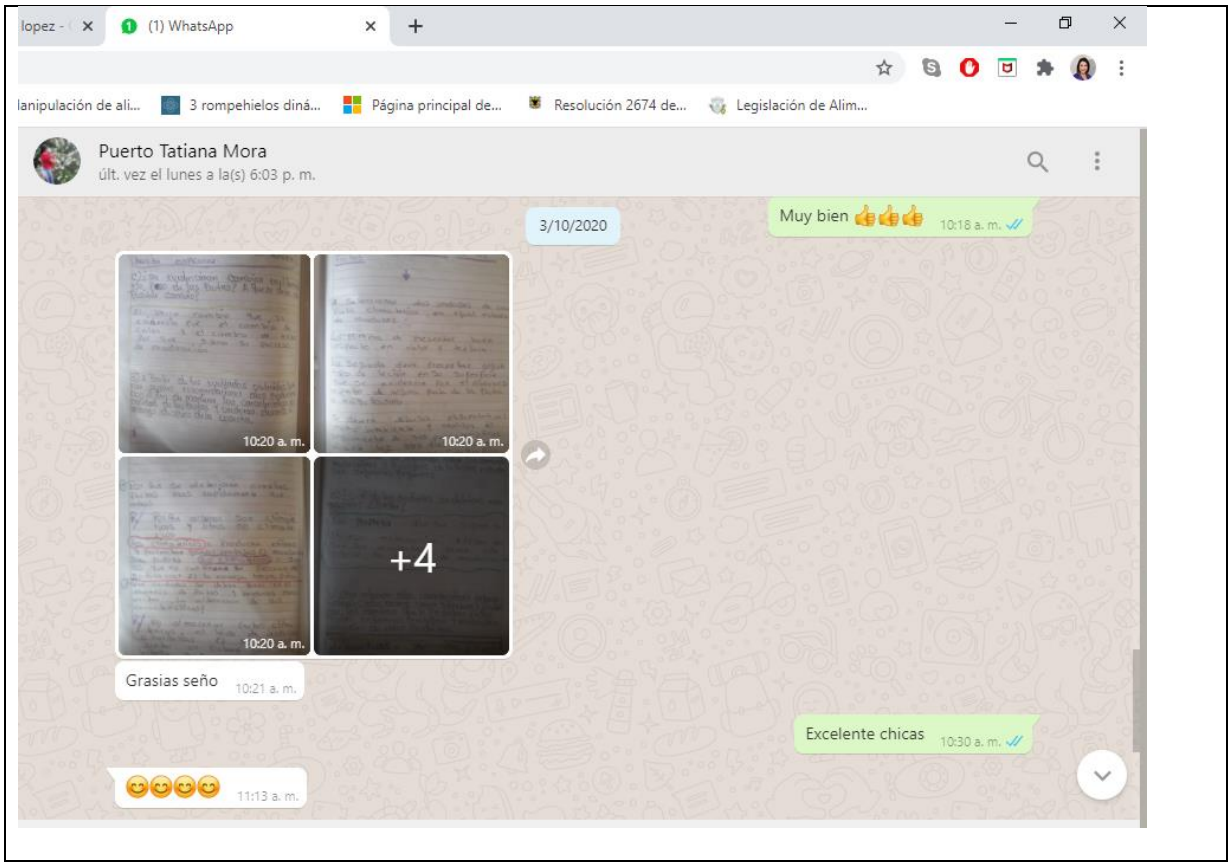
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

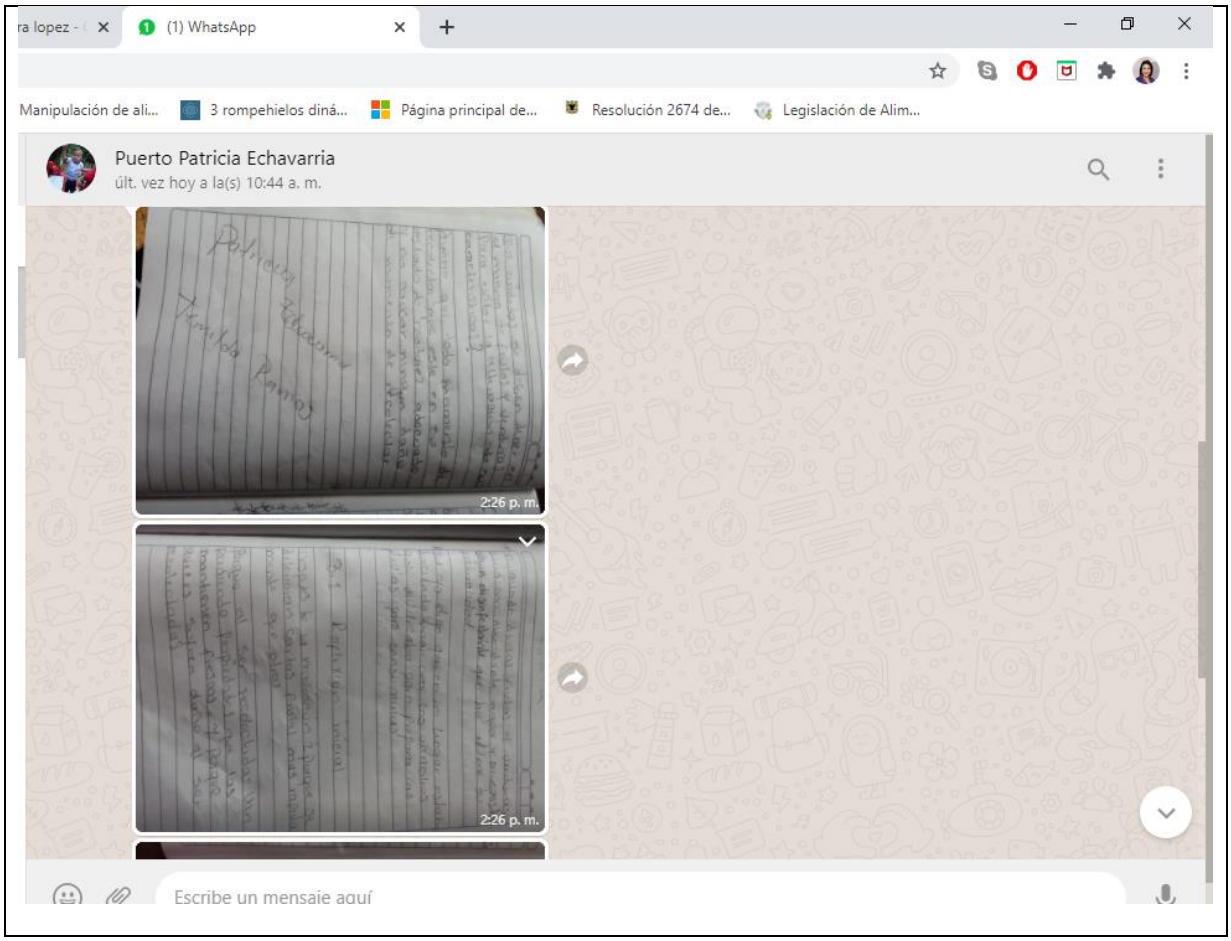
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

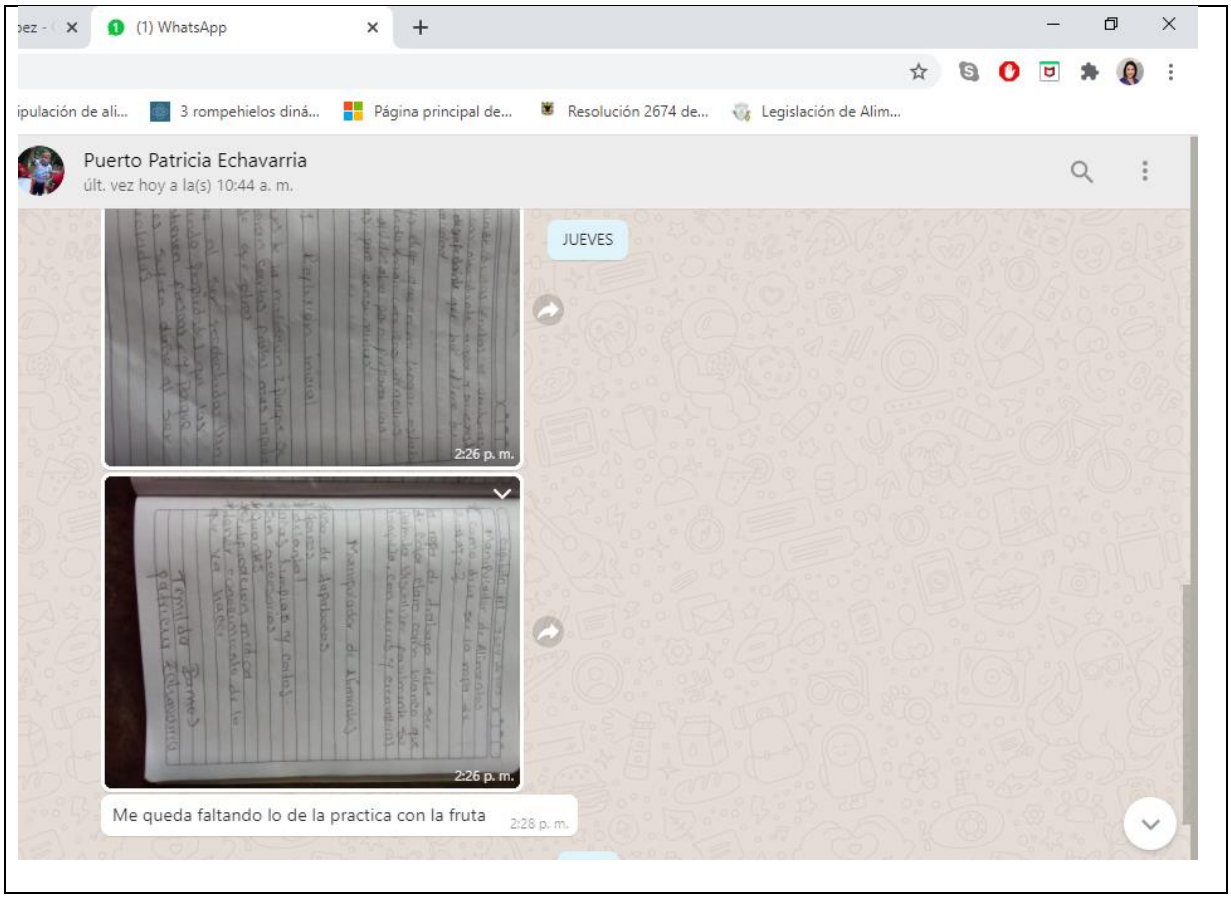
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR
Observaciones:	

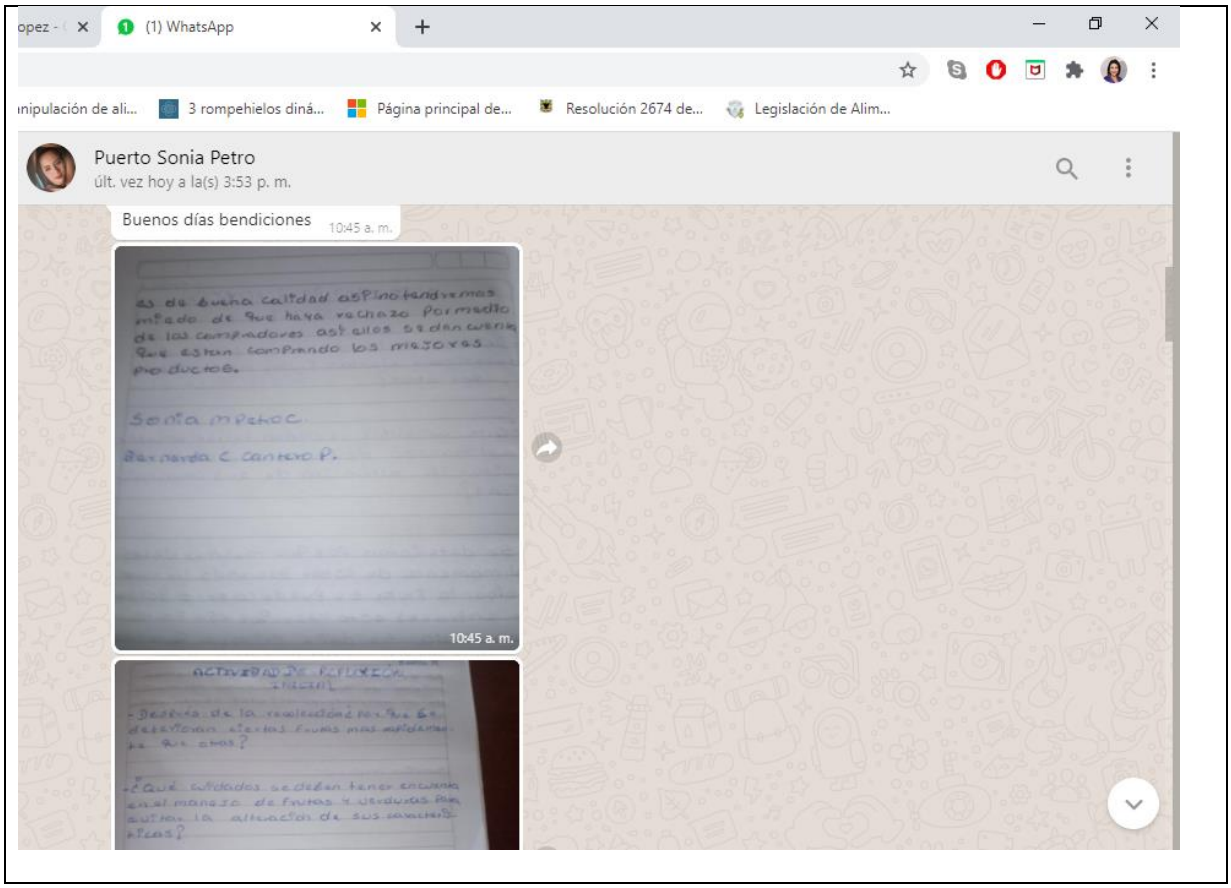
EVIDENCIAS:


(1) WhatsApp
Puerto Tatiana Mora
últ. vez el lunes a la(s) 6:03 p. m.
3/10/2020
Buenos días seño 9:42 a. m.
Aquí le enviamos nuestras evidencias de parte de Tatiana Mora, Tomasa Martinez , uridice Martinez y nelfy sáenz 9:43 a. m.
Tabla
FRUTA 1
Papaya
DIA 1
DIA 2
DIA 3
COLOR
AROMA
SABOR
TEXTURA
Verde
Sin olor
Simple
Dura
Amarilla
Agradable
Natural
Blanda
Naranja
Agradable
Dulce
Blanda
Limón
FRUTA 2
10:01 a. m.
Muy bien 10:18 a. m.


lopez -
(1) WhatsApp
lanipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Puerto Tatiana Mora
últ. vez el lunes a la(s) 6:03 p. m.
3/10/2020
Muy bien 👍👍👍 10:18 a. m.
10:20 a. m.
10:20 a. m.
10:20 a. m.
+4
Grasias seño 10:21 a. m.
Excelente chicas 10:30 a. m.
😊😊😊😊 11:13 a. m.


(1) WhatsApp
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
Puerto Patricia Echavarria
últ. vez hoy a la(s) 10:44 a. m.
2:26 p. m.
2:26 p. m.
Escribe un mensaje aquí


(1) WhatsApp
Puerto Patricia Echavarria
últ. vez hoy a la(s) 10:44 a. m.
JUEVES
2:26 p. m.
2:26 p. m.
Me queda faltando lo de la practica con la fruta
2:28 p. m.



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

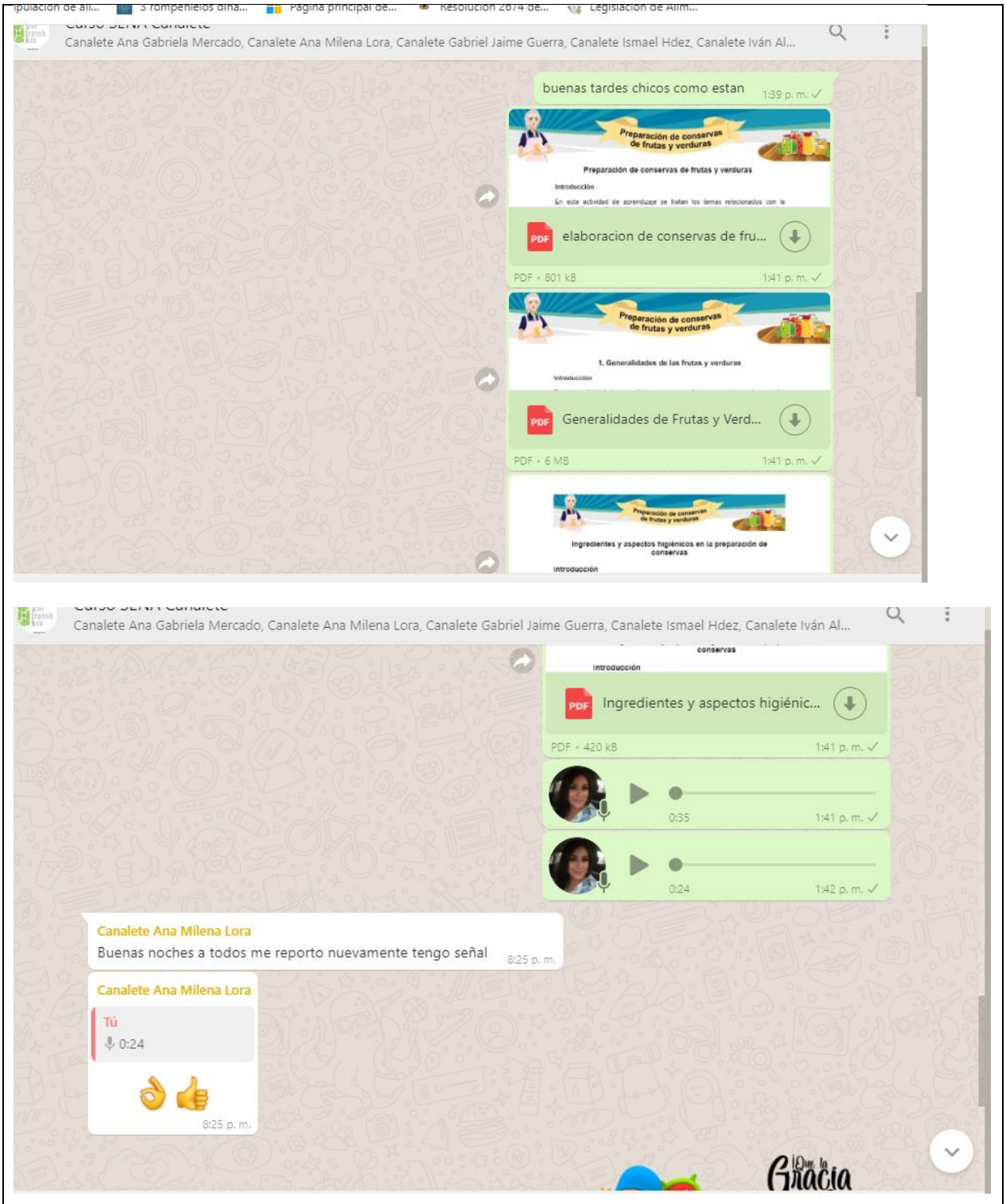
FECHA:	OCTUBRE 08 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Al...
buenas tardes chicos como estan
1:39 p. m.
Preparación de conservas de frutas y verduras
Introducción
elaboracion de conservas de fru...
PDF • 801 kB
1:41 p. m.
Preparación de conservas de frutas y verduras
1. Generalidades de las frutas y verduras
Introducción
Generalidades de Frutas y Verd...
PDF • 6 MB
1:41 p. m.
Preparación de conservas de frutas y verduras
Ingredientes y aspectos higiénicos en la preparación de conservas
Introducción
Canalete Ana Gabriela Mercado, Canalete Ana Milena Lora, Canalete Gabriel Jaime Guerra, Canalete Ismael Hdez, Canalete Iván Al...
conservas
Introducción
Ingredientes y aspectos higiénic...
PDF • 420 kB
1:41 p. m.
0:35
1:41 p. m.
0:24
1:42 p. m.
Canalete Ana Milena Lora
Buenas noches a todos me reporto nuevamente tengo señal
8:25 p. m.
Canalete Ana Milena Lora
Tú
0:24
8:25 p. m.
Que la Gracia

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

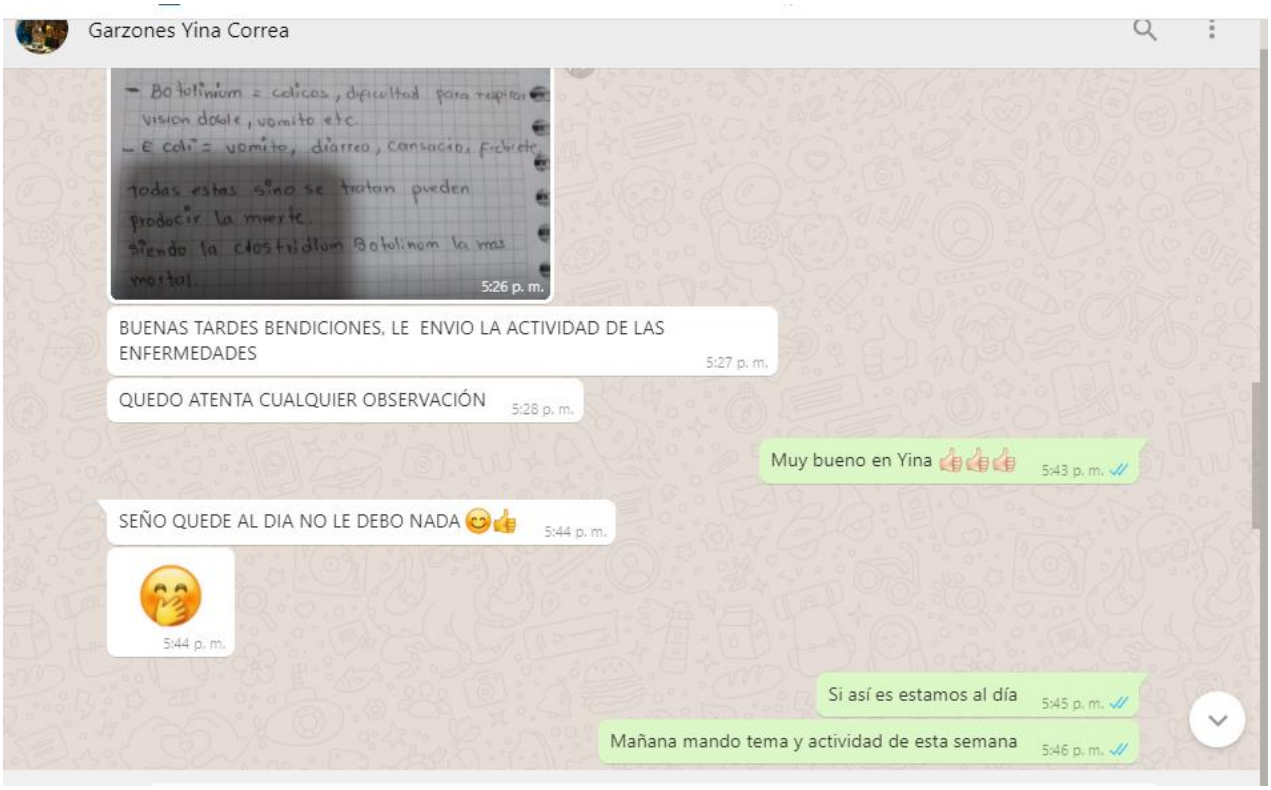
FECHA:	OCTUBRE 10 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

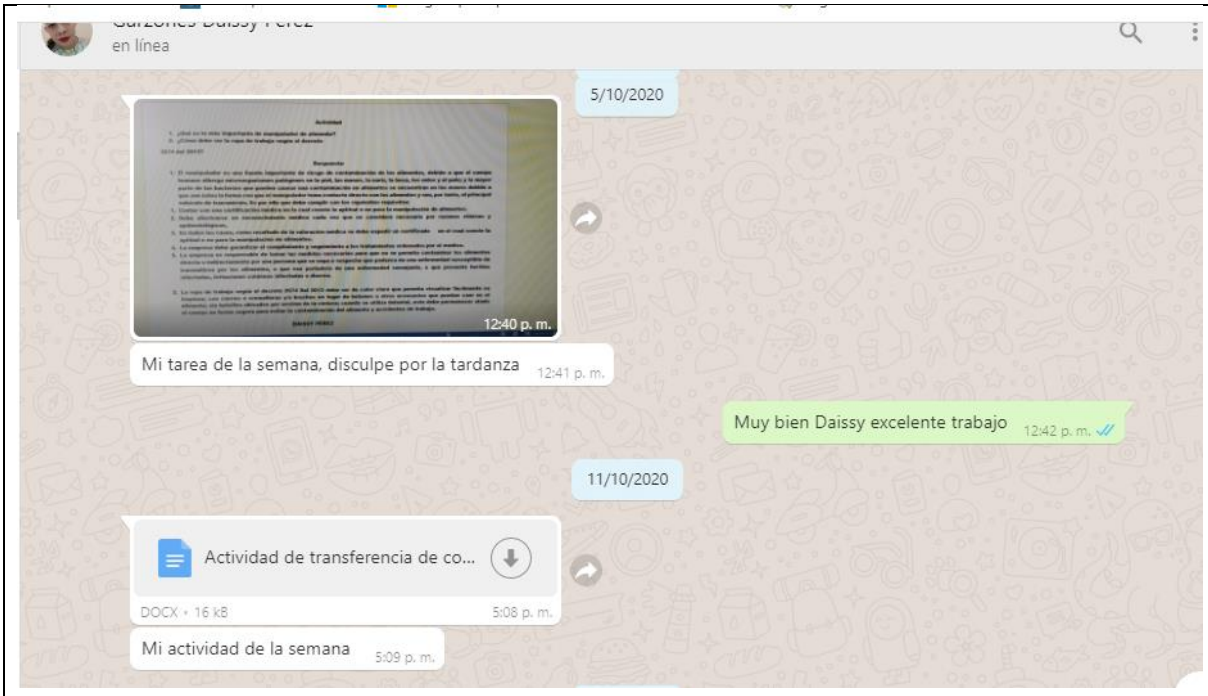
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE PLAN DE SANEAMIENTO

Observaciones:		

EVIDENCIAS:





INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

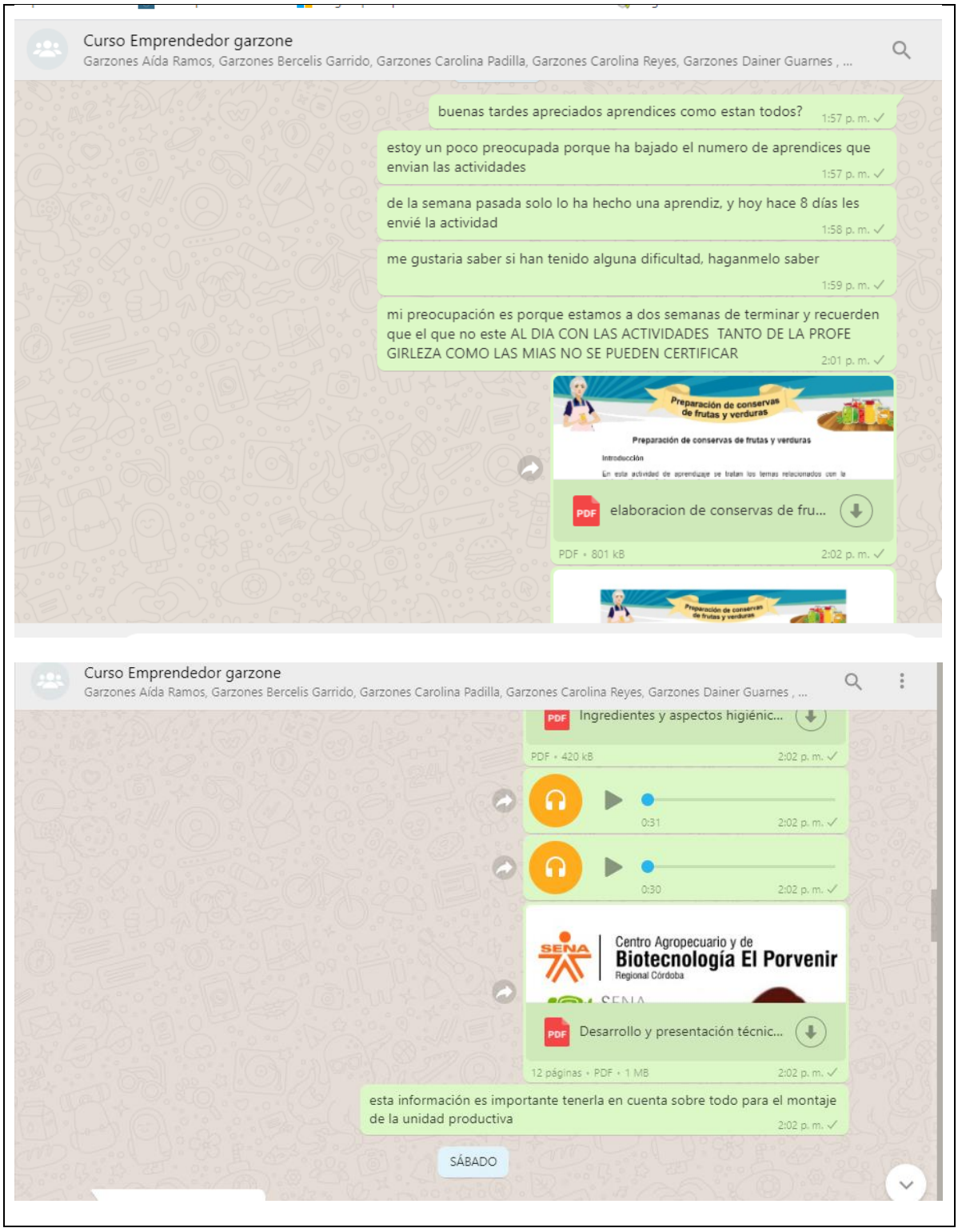
FECHA:	OCTUBRE 13 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones

NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR SOBRE PLAN DE SANEAMIENTO
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

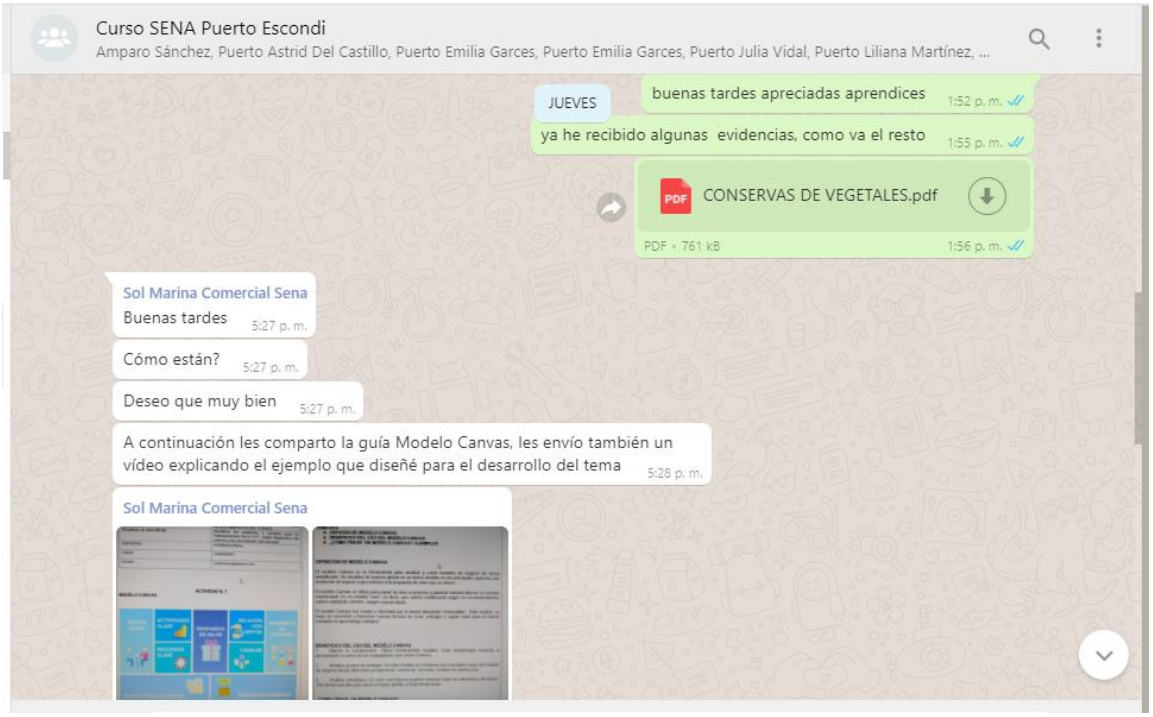
FECHA:	OCTUBRE 14 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR

Observaciones:	

EVIDENCIAS:





INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

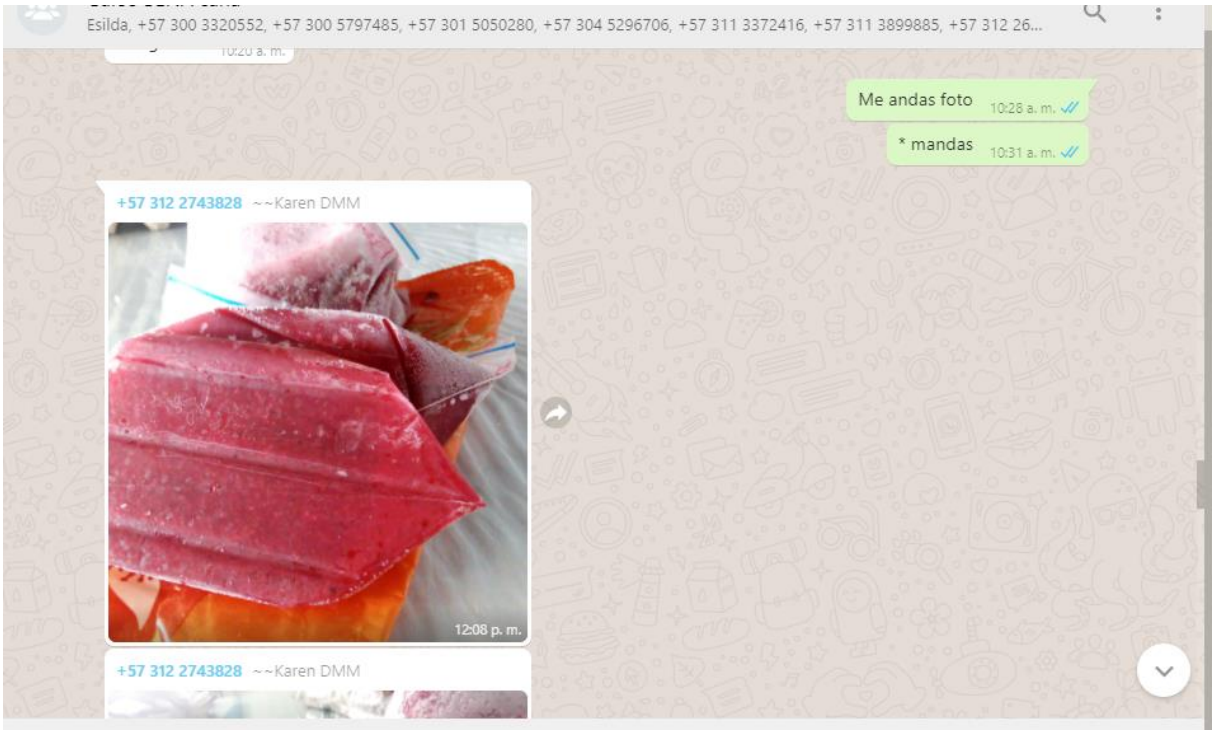
FECHA:	OCTUBRE 16 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2147706
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Canalete, vereda santa cruz
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Isidro Moreno
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3023736688
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WHATSAPP

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR

desarrolladas:		
Observaciones:		

EVIDENCIAS:





INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

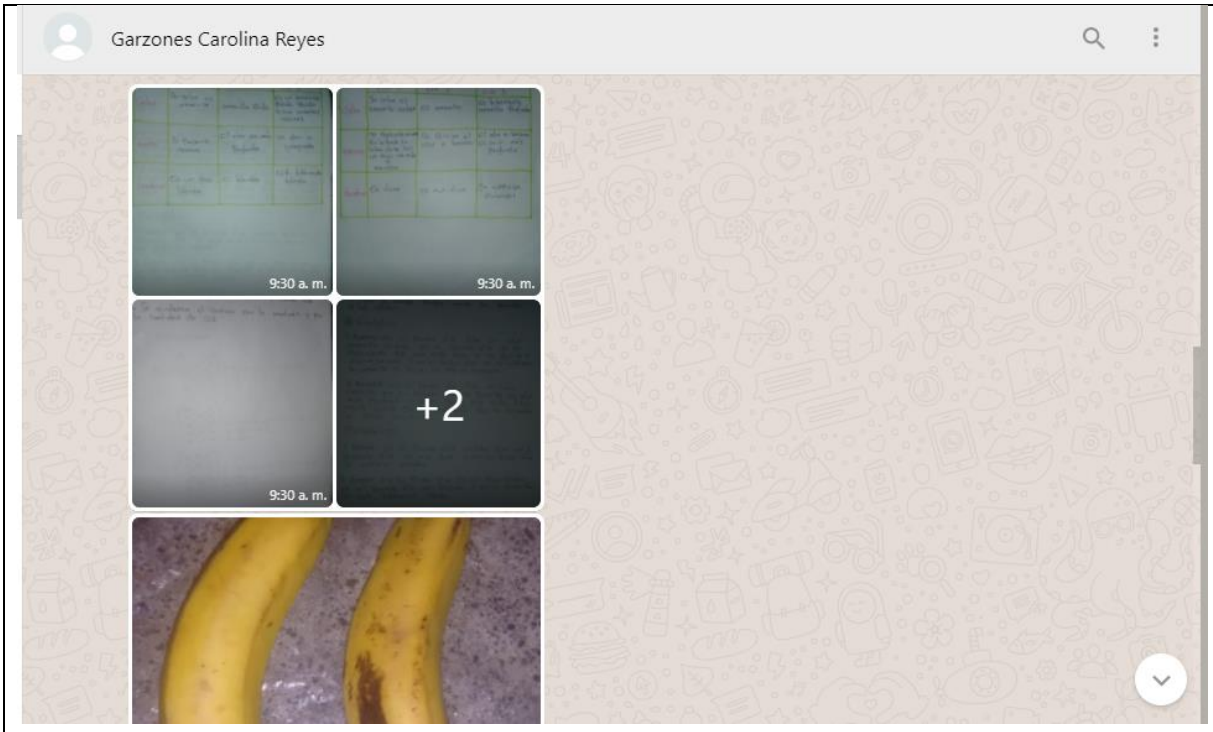
FECHA:	OCTUBRE 17 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2176804
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Montería, Garzones
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Deymer Cali

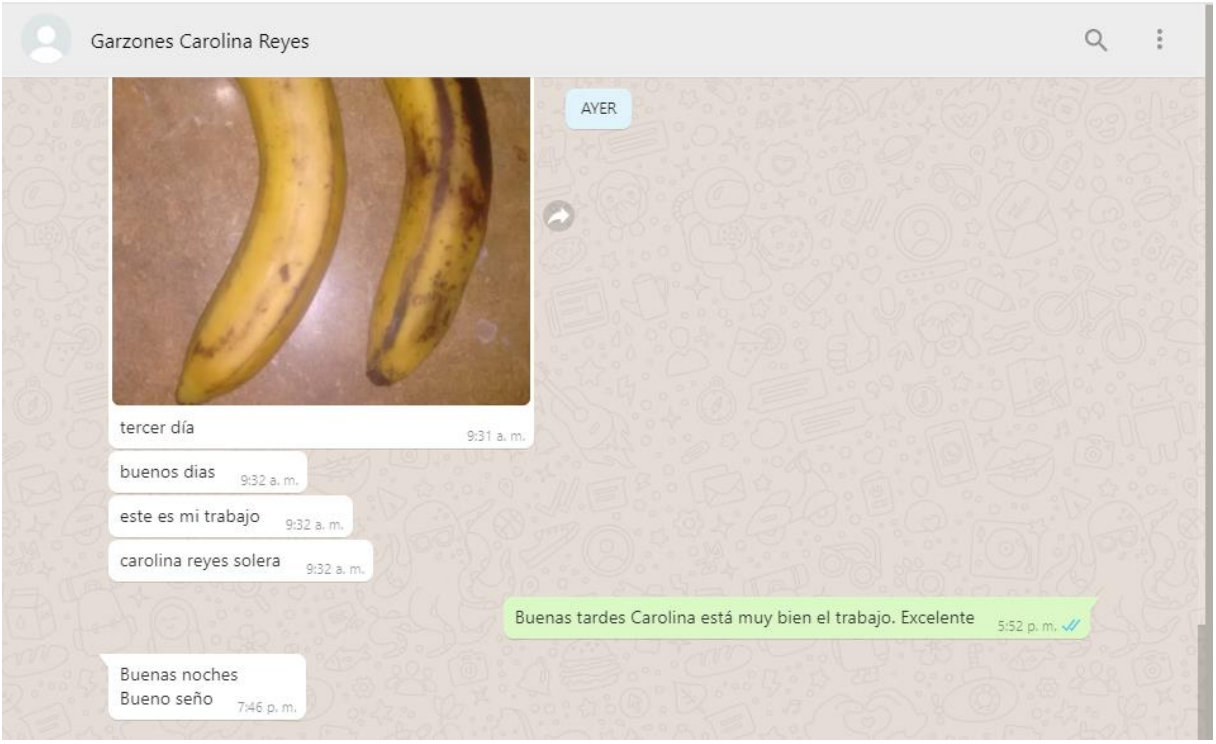
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LIDER:	3125233869
MEDIO DE CONTACTO USADO:	WhatsApp

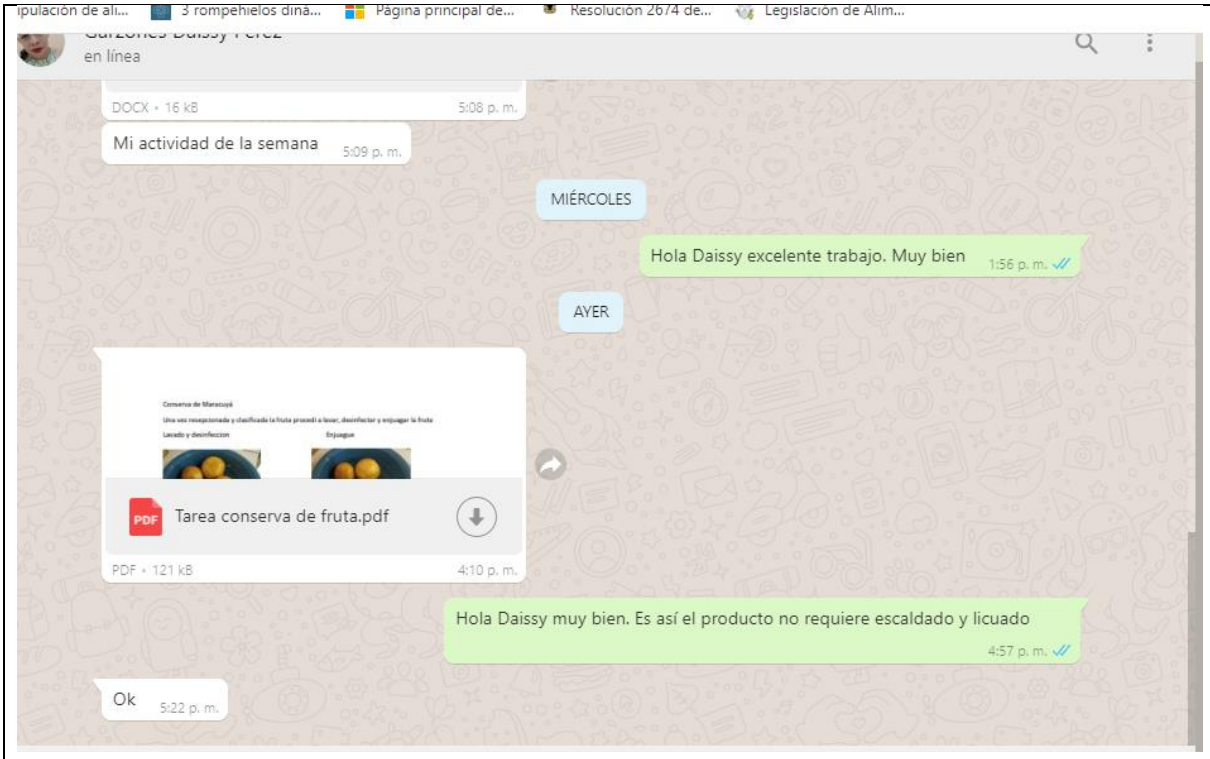
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

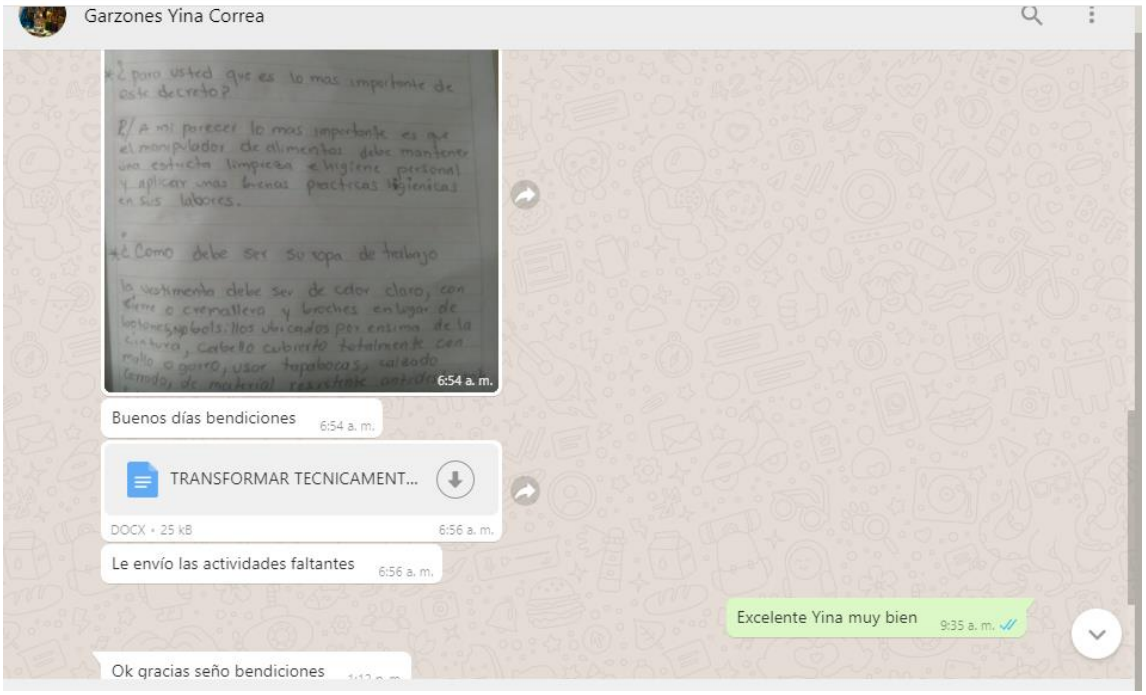
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje desarrolladas:	RETROALIMENTACION
Observaciones:	

EVIDENCIAS:


Garzones Carolina Reyes
9:30 a. m.
9:30 a. m.
9:30 a. m.
+2


Garzones Carolina Reyes
AYER
tercer día 9:31 a. m.
buenos dias 9:32 a. m.
este es mi trabajo 9:32 a. m.
carolina reyes solera 9:32 a. m.
Buenas tardes Carolina está muy bien el trabajo. Excelente 5:52 p. m.
Buenas noches
Bueno seño 7:46 p. m.


en línea
DOCX • 16 kB 5:08 p. m.
Mi actividad de la semana 5:09 p. m.
MIÉRCOLES
Hola Daissy excelente trabajo. Muy bien 1:56 p. m.
AYER
Tarea conserva de fruta.pdf
PDF • 121 kB 4:10 p. m.
Hola Daissy muy bien. Es así el producto no requiere escaldado y licuado 4:57 p. m.
Ok 5:22 p. m.


Garzones Yina Correa
6:54 a. m.
Buenos días bendiciones 6:54 a. m.
TRANSFORMAR TECNICAMENT...
DOCX • 25 kB 6:56 a. m.
Le envío las actividades faltantes 6:56 a. m.
Excelente Yina muy bien 9:35 a. m.
Ok gracias seño bendiciones

INFORME: REPORTE DE ACTIVIDADES DIARIAS POR PARTE DE INSTRUCTORES DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER- REGIONAL CÓRDOBA

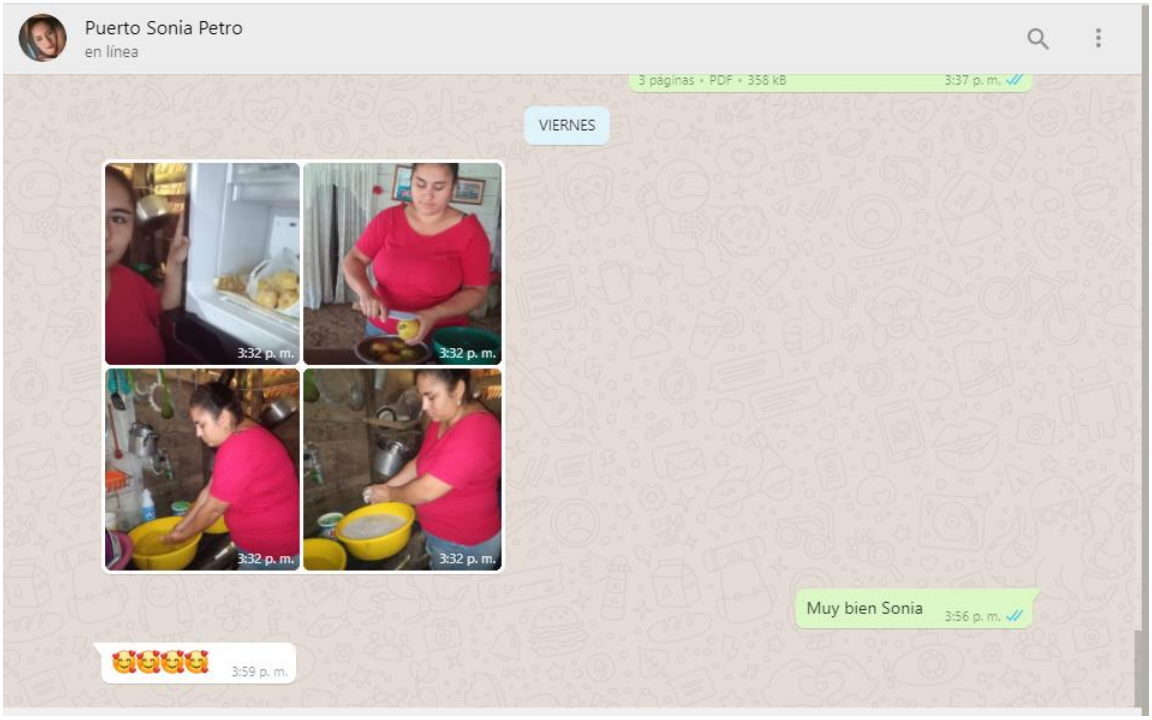
FECHA:	OCTUBRE 19 del 2020
NOMBRE DE INSTRUCTOR:	SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ
CÓDIGO DE FICHA:	2153819
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendedor en procesamiento artesa-nal de derivados frutas y hortalizas
UBICACIÓN:	Puerto Escondido, vereda el Pantano
NOMBRE DEL APRENDIZ LÍDER:	Aleyda del Carmen Hoyos
TELEFONO DE CONTACTO APRENDIZ LI-DER:	3135212579
MEDIO DE CONTACTO USADO:	grupo de WhatsApp, llamadas

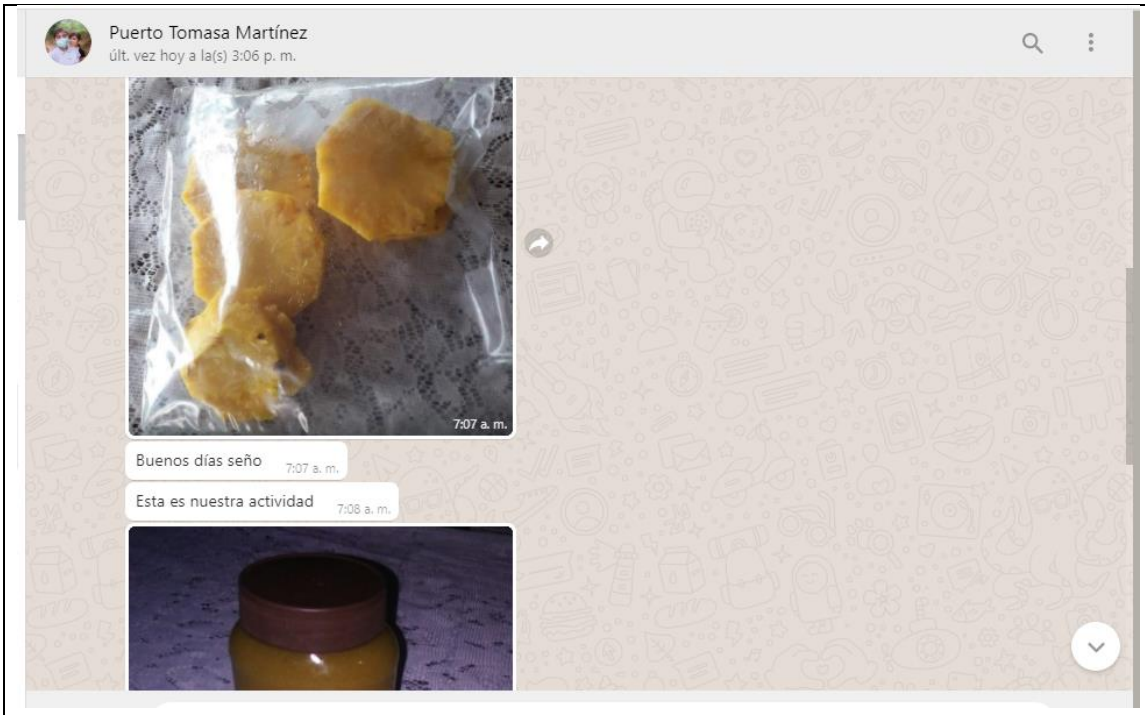
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

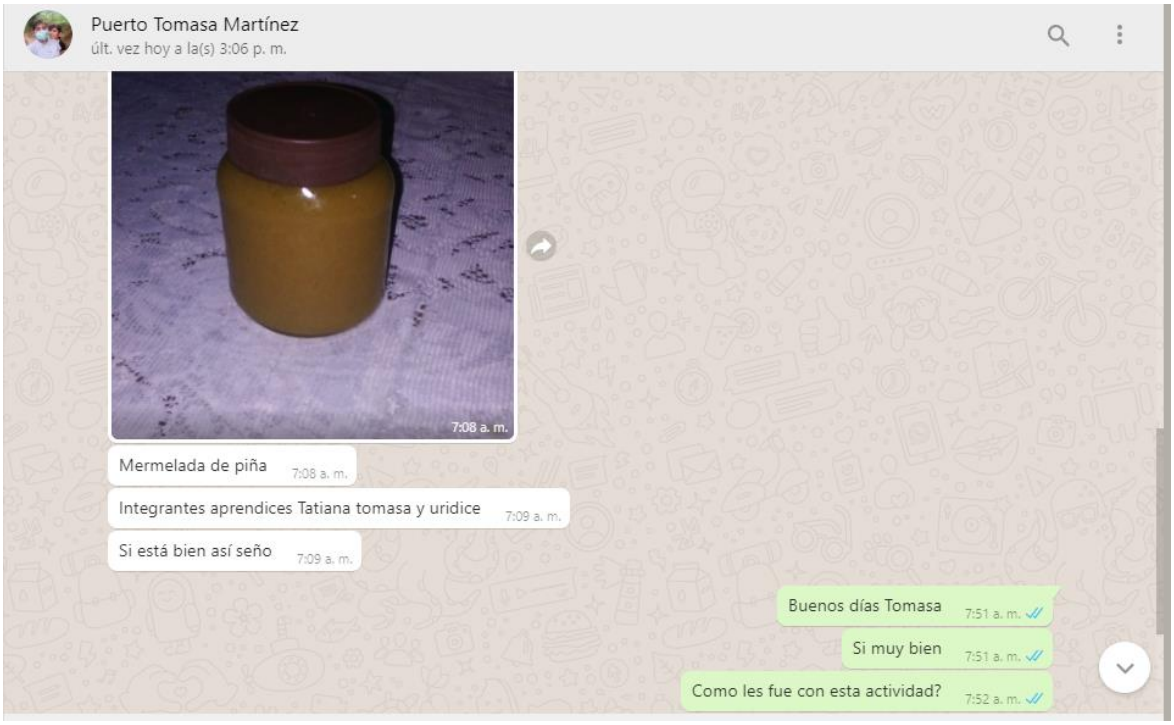
Competencia desarrollada:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA-TIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje a alcanzar	APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTU-RA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
Actividades de Aprendizaje	ENVIO DE MATERIAL POR PARTE DEL INSTRUCTOR

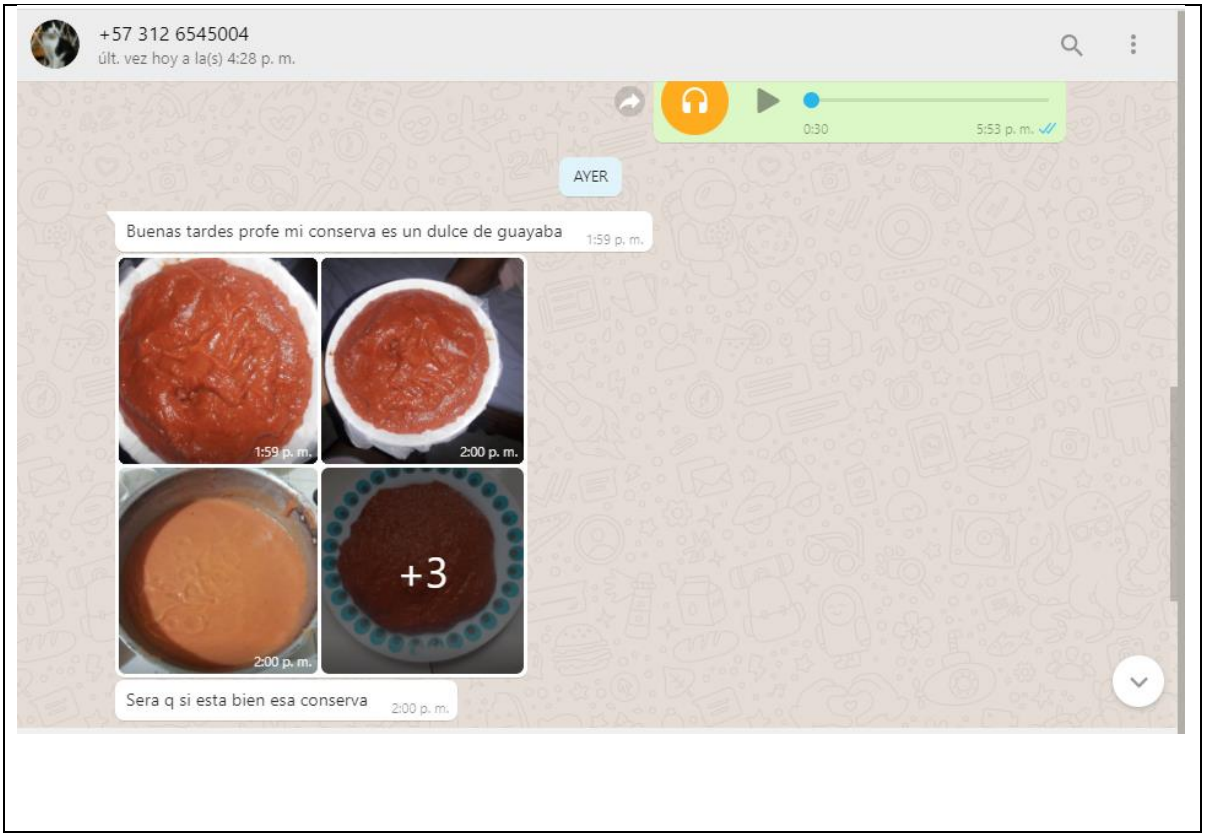
desarrolladas:	
Observaciones:	

EVIDENCIAS:



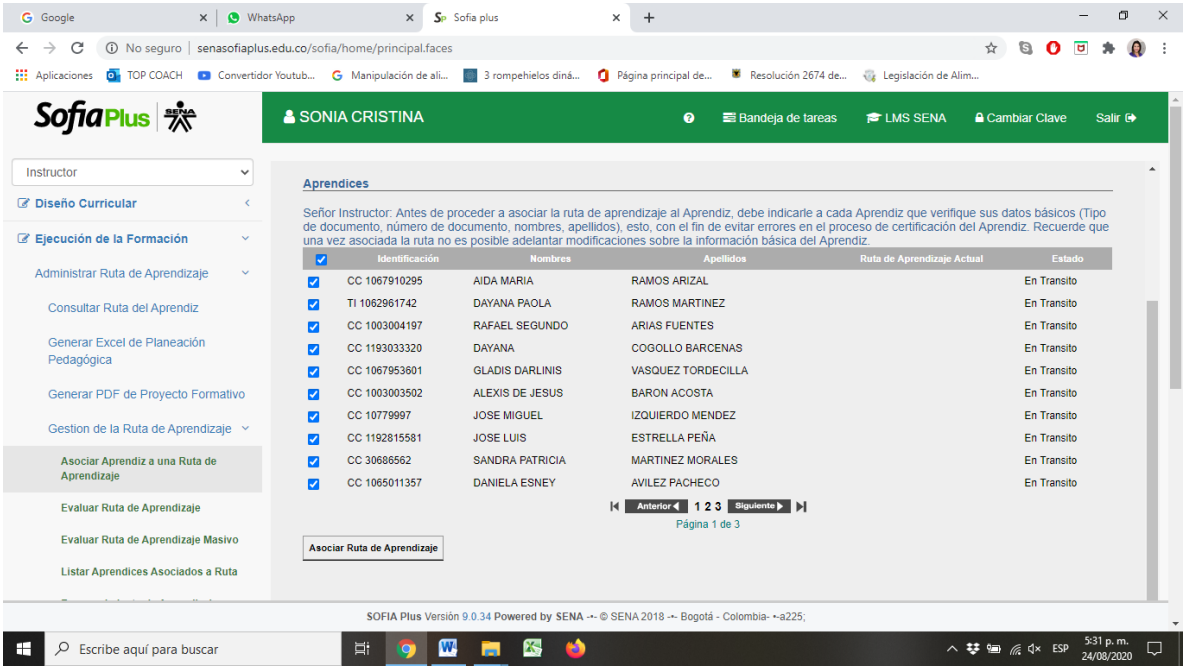

Puerto Tomasa Martínez
últ. vez hoy a la(s) 3:06 p. m.
7:07 a. m.
Buenos días seño 7:07 a. m.
Esta es nuestra actividad 7:08 a. m.


Puerto Tomasa Martínez
últ. vez hoy a la(s) 3:06 p. m.
7:08 a. m.
Mermelada de piña 7:08 a. m.
Integrantes aprendices Tatiana tomasa y uridice 7:09 a. m.
Si está bien así seño 7:09 a. m.
Buenos días Tomasa 7:51 a. m.
Si muy bien 7:51 a. m.
Como les fue con esta actividad? 7:52 a. m.



Anexo #2 aplica para Obligación contractual 2 y 3

Asociar aprendices agosto 24



Garzones

CC 1067907825	KELLY JOHANNA	MARTINEZ ALARCON	Formacion
TI 1003001195	CAROLINA	REYES SOLERA	Formacion
CC 26066513	DAISSY YANETH	PEREZ SIMANCA	Formacion
CC 78749757	SATURNINO	FLOREZ CASTILLO	Formacion
CC 1003000384	CAROLINA ISABEL	PADILLA RAMIREZ	Formacion
CC 1067882043	DIANI LUZ	GONZALEZ FUENTES	Formacion
CC 1064979702	YINA	CORREA RICO	Formacion
CC 1003406380	BERCELIS JUDITH	GARRIDO PALACIOS	Formacion
CC 50900365	EDILMA ROSA	HERRERA JULIO	Formacion
CC 50931292	KARINA	LOPEZ CAMPOS	Formacion
CC 1003006226	DAINER DAVID	GUARNES PEREIRA	Formacion
CC 30093329	YOLANDA ISABEL	MARTINEZ ORTEGA	Formacion
CC 1062428112	OSCAR JAVIER	ORTEGA DE LA ROSA	Formacion
CC 1148436006	MAROLY ESTHER	IBARRA TEHERAN	Formacion
CC 1003044324	MARCO TULIO	MENECES PACHECO	Formacion
CC 1064982931	DEYMER FERNANDO	CALY LOPEZ	Formacion
CC 1065007507	SINDI PAOLA	DIAZ LOPEZ	Formacion
CC 1067956320	CARMEN CRISTINA	BERRIO MENDOZA	Formacion
CC 1003435160	MARLON DAVID	PADILLA PEREZ	Formacion
CC 1065011357	DANIELA ESNEY	AVILEZ PACHECO	Formacion
CC 30686562	SANDRA PATRICIA	MARTINEZ MORALES	Formacion
CC 1192815581	JOSE LUIS	ESTRELLA PEÑA	Formacion
CC 10779997	JOSE MIGUEL	IZQUIERDO MENDEZ	Formacion

CC 1003003502	ALEXIS DE JESUS	BARON ACOSTA	Formacion
CC 1067953601	GLADIS DARLINIS	VASQUEZ TORDECILLA	Formacion
CC 1193033320	DAYANA	COGOLLO BARCENAS	Formacion
CC 1003004197	RAFAEL SEGUNDO	ARIAS FUENTES	Formacion
TI 1062961742	DAYANA PAOLA	RAMOS MARTINEZ	Formacion
CC 1067910295	AIDA MARIA	RAMOS ARIZAL	Formacion

CANALETE

CC 6879495	FRANCISCO JAVIER	VERGARA DIAZ	Formacion
CC 39314027	ALEJANDRA MARIA	GOMEZ SALAS	Formacion
CC 34981966	MARIBEL CECILIA	ESQUIVEL ORTEGA	Formacion
CC 26201406	LILIAN ROSA	VARILLA PAEZ	Formacion
CC 9115588	MANUEL FRANCISCO	JIMENEZ ARROYO	Formacion
CC 39311122	ANA GABRIELA	MERCADO ZURITA	Formacion
CC 6863318	GABRIEL ANTONIO	CABALLERO LOPEZ	Formacion
CC 6867720	MANUEL FRANCISCO	CASARRUBIA SEÑA	Formacion
CC 50932263	LUZ MARINA	LEON BANDA	Formacion
CC 10996450	CARLOS ANTONIO	AVILA ESTRELLA	Formacion
CC 6818109	EDGAR EUSTORGIO	HERNANDEZ BOHORQUEZ	Formacion
CC 15660580	MANUEL DE LOS REYES	ALVAREZ TRUJILLO	Formacion
CC 39411591	NERCIDA ESTER	VITAR MARTINEZ	Formacion
CC 25768155	CARMEN RUDY	PAEZ CARDENAS	Formacion
CC 34960604	REGINA DEL CARMEN	ROMERO MARRUGO	Formacion
CC 8188454	BERNARDO	AREIZA	Formacion
CC 6686668	JOSIAS	MARTINEZ ESPITIA	Formacion
CC 10992388	MANUEL	ORTEGA OVIEDO	Formacion
CC 1003044226	ALVARO JAVIER	MACHAO VARILLA	Formacion
CC 1068585850	MEDARDO ANTONIO	PAEZ SANCHEZ	Formacion
CC 50931284	ANA MILENA	LORA PAEZ	Formacion
CC 78701981	ISMAEL ANTONIO	HERNANDEZ CAUSIL	Formacion
CC 78764673	FRANCISCO MIGUEL	PAZ BALLESTEROS	Formacion
CC 1003001103	IVAN ALONSO	SIERRA VITAR	Formacion
CC 8172055	CLEMENTE BERO	GONZALEZ VELASQUEZ	Formacion
CC 8203438	ISIDRO JOSE	MORENO CANTERO	Formacion
CC 52801495	MAGOLIS MARIA	TORO COTERA	Formacion
CC 43896861	NORBI ESTELA	ARRIETA	Formacion
CC 8050891	GABRIEL JAIME	GUERRA MUENTES	Formacion

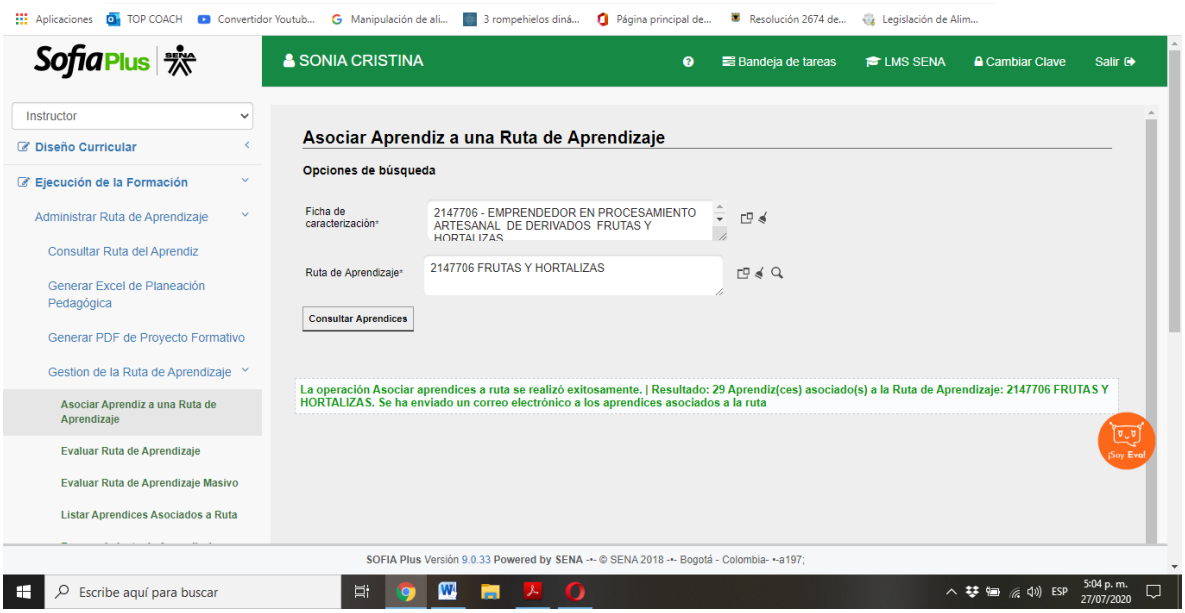
PUERTO ESCONDIDO

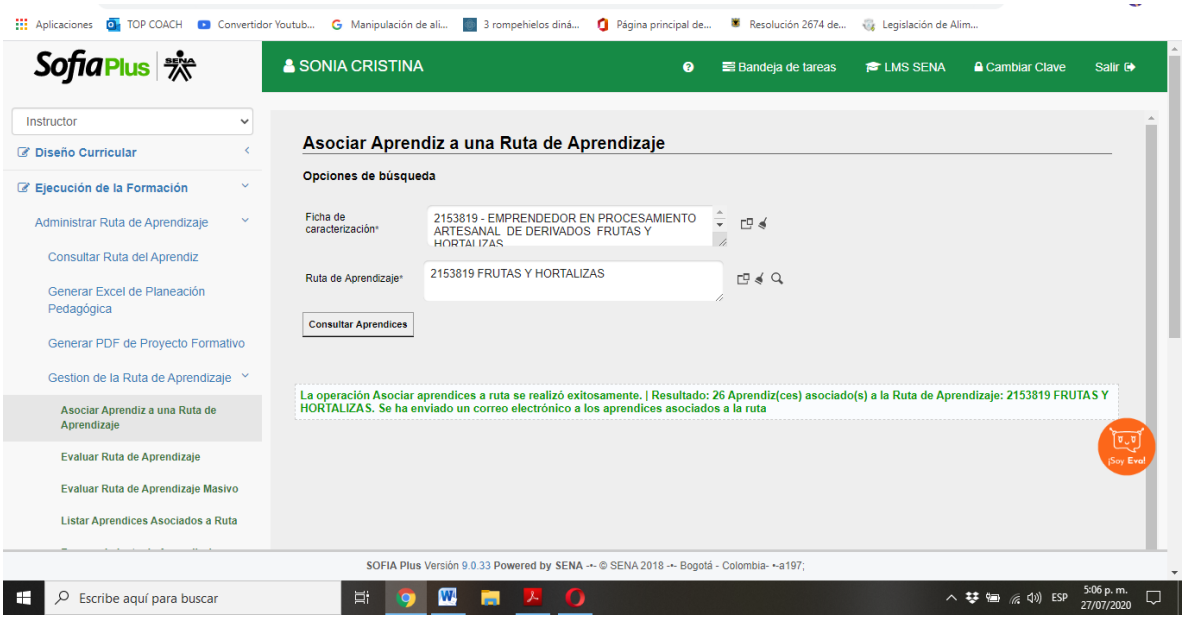
CC 1064310686	JULIA ESTHER	VIDAL DURANGO	Formacion
CC 1003594891	ASTRID CAROLINA	DEL CASTILLO SALEG	Formacion
CC 1073980164	MARTHA MILENA	MENDOZA MARTINEZ	Formacion
CC 50908368	YUDIS ESTER	MARTINEZ MARTINEZ	Formacion
CC 50957639	URIDICE ESTHER	MARTINEZ ACOSTA	Formacion
CC 50957763	YOMAIRA LUZ	GALVAN CABALLERO	Formacion
CC 22167459	EDALIDA	LEAL JULIO	Formacion
CC 50987170	ALEYDA DEL CARMEN	HOYOS LOPEZ	Formacion
CC 34990936	ANA CARMELA	ARGEL AGUILAR	Formacion
CC 25786642	LILIANA	MARTINEZ GUERRA	Formacion
CC 1064310686	JULIA ESTHER	VIDAL DURANGO	Formacion
CC 1003594891	ASTRID CAROLINA	DEL CASTILLO SALEG	Formacion
CC 1073980164	MARTHA MILENA	MENDOZA MARTINEZ	Formacion
CC 50908368	YUDIS ESTER	MARTINEZ MARTINEZ	Formacion
CC 50957639	URIDICE ESTHER	MARTINEZ ACOSTA	Formacion
CC 50957763	YOMAIRA LUZ	GALVAN CABALLERO	Formacion
CC 22167459	EDALIDA	LEAL JULIO	Formacion
CC 50987170	ALEYDA DEL CARMEN	HOYOS LOPEZ	Formacion
CC 34990936	ANA CARMELA	ARGEL AGUILAR	Formacion
CC 25786642	LILIANA	MARTINEZ GUERRA	Formacion
CC 26195167	PALMIRA DEL ROSARIO	DURANGO DORIA	Formacion
CC 1067877941	PATRICIA ISABEL	ECHAVARRIA HERNANDEZ	Formacion
CC 50897937	NOHORA CARMINA	SOTO ARGEL	Formacion
CC 26198337	TEMILDA ISABEL	RAMOS BALLESTERO	Formacion
CC 26153692	DIONISIA	VILLERO GUERRA	Formacion
CC 26160957	NELFI ISABEL	SAEZ MACEA	Formacion

Lunes 27.

Asociar ruta


SofiaPlus
SONIA CRISTINA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Ficha de caracterización*
2147706 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
2147706 FRUTAS Y HORTALIZAS
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 9115588 MANUEL FRANCISCO JIMENEZ ARROYO En Transito
CC 10996450 CARLOS ANTONIO AVILA ESTRELLA En Transito
CC 10992388 MANUEL ORTEGA OVIEDO En Transito
CC 6686668 JOSIAS MARTINEZ ESPITIA En Transito
CC 26201406 LILIAN ROSA VARILLA PAEZ En Transito
CC 8188454 BERNARDO AREIZA En Transito
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.33 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a197;
Escribe aquí para buscar
ESP
5:02 p. m.
27/07/2020


Aplicaciones
TOP COACH
Convertidor Youtub...
Manipulación de ali...
3 rompehielos diná...
Página principal de...
Resolución 2674 de...
Legislación de Alim...
SofiaPlus
SONIA CRISTINA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2147706 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Ruta de Aprendizaje*
2147706 FRUTAS Y HORTALIZAS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 29 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2147706 FRUTAS Y HORTALIZAS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.33 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a197;
Escribe aquí para buscar
ESP
5:04 p. m.
27/07/2020



Anexo #3 aplica para Obligación contractual 4 y 5

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

Denominación del Programa de Formación: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- **Código del Programa de Formación:** 96151518
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA

Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definidos.

- **Competencia:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
- ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

Duración de la Guía: 130 H

2. PRESENTACIÓN

Estos procesos serán orientados de forma teórico y utilizando el aprendizaje autónomo, donde el aprendiz realizara de forma practica en su casa todo el proceso descrito por el instructor en la parte teorica.
Con el fin de garantizar la correcta adquisición de conocimientos por parte del aprendiz; además manejara todo los temas relacionados con limpieza, desinfección e higienización de equipos, utensilios e instalaciones.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

. Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1 Actividad de reflexión inicial

Describir y determinar las materias primas y equipos a utilizar en la producción de alimentos de derivados de frutas y hortalizas.

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos previos

Actividad 1

Estrategia de aprendizaje

1- Leer y analizar las "materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas" entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:

- Necesidades de materias primas e insumos
- Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos
- Importancia de la selección de materias primas
- Métodos para lavar equipos y utensilios

Una vez realizada la actividad realiaza un escrito donde describas cada una de las actividades que realizastes durante el proceso de enseñanza y enviala al instructor por medio de correo electronico o whatsapp.

3.3 Actividad de Apropiación

www.sena.edu.co
SENAComunica
GTH-F-062 V.06

- **Actividad 2**
- **Estrategia de aprendizaje**
- Conocer e identificar las materias primas a utilizar en cada proceso de producción según el tipo de producto a elaborar.

a. Identificar y determinar las materias primas a utilizar.
b. Realizar carteleras, esquemas e ilustraciones con respecto al tema
c. Toma una foto a la cartelera que elaborastes y enviala a tu instructor via whatsapp.
d. Priorizar materias primas en cosecha.

- **Actividad 3**
- **Estrategia de aprendizaje**
- Aprender a clasificar las materias primas en condiciones organolépticas para la elaboración del producto.

Estrategia de aprendizaje

- Elabora una lista de las caracteristicas que deben tener las materias al momento de ser clasificadas.
- Realizar lista de insumos y equipos necesarios en la elaboración de productos de derivados de frutas y hortalizas.
- Responder dudas e inquietudes por parte los aprendices.

Una vez terminada la actividad elabora un mapa conceptual donde decribas la importancia de la clasificación de las materias primas.y envialo al istructor por medio de correo electronico o whatsapp.

- **Ambiente Requerido**

Ambiente virtual, llamada telefonica, mensajes de texto, mensajes de voz,mensajes de Whatsapp, videos, correos entre otros.

www.sena.edu.co
SENAComunica
GTH-F-062 V.06

- Materiales.

MATERIALES	N°
Documento de apoyo en Word	
Lápices de colores	12
Lápices negros	1
Hojas en blanco	10
Celulares – computadoras	1
Internet	1
Borrador	1
Libretas de apuntes	1
papelografos	1
Dispositivos Manos libres	1
Memoria USB	1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Conocimientos en** materias primas: tipos, caracteristicas, funciones, propiedades, aplicaciones Insumos: tipos, caracteristicas y funciones	dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para el proceso según los procedimientos de la empresa y necesidades de producción	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Descripcion de actividades por medio de un escrito

Evidencias de Desempeño: alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos dosificar materia primas e insumos operar equipos de proceso e instrumentos de medición	Reconoce el adecuado alistamiento de instalaciones, equipos, materia prima e insumos	**Técnica de evaluación** Análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Identifica y conoce el alistamiento de las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas	describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos	Técnica-formulacion de preguntas Instrumento-lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (DECRETO 3075/97

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- https://www.google.com/search?ei=2uodx_-obo6q_qb0qkfwbog&q=ejecutar+procesos+de+producci%c3%93n+de+alimentos+seq%c3%9an+procedimientos+de+la+empresa.&oq=

- **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR (ES)	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INSTRUCTOR INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	JULIO -06-2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

Denominación del Programa de Formación: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- **Código del Programa de Formación**: 96151518
- **Nombre del Proyecto** (si es formación Titulada) TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA

Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definidos.

- **Competencia**: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO
- ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

Duración de la Guía: 130 H

2. PRESENTACIÓN

A raíz de la emergencia sanitaria que esta viviendo el mundo hoy dia sobre la pandemia del COVID 19 esta guia de aprendizaje la estaremos desarrollando con los aprendices de forma virtual,donde utilizaremos las herramientas tecnológicos como son el correo electrónico el whatsapp y llamadas telefónicas, acatando el cumplimiento de la cuarentena y seguridad de cada uno de nosotros.

Es de destacar, que ustedes en su proceso de formación profesional integral deben adoptar todas estas técnicas

Apreciado aprendiz, mediante el desarrollo de la siguiente guía de aprendizaje, desarrollaremos el control de los procesos en la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas realizando previamente el informe del proceso de estandarización acorde con procedimientos

- Inspeccionar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.

Técnicos y normsativa vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

. Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1 Actividad de reflexión inicial

Estrategia de aprendizaje

Conocer la legislación alimentaria, ambiental, el código sanitario nacional, así como el perfil higiénico de una empresa, con el fin de ponerlo en práctica durante el desarrollo del proyecto.

Actividad 1

a. Realizar una actividad practica (dramatizado) atravez de una gravacion y enviala al instructor via wathsapp donde se evidencie la importancia de seguir las normas y/o reglas de seguridad dentro de una empresa.
realizar minimo 15 reglas de inspección en el proceso de elaboración artesanal del producto

3.2 Actividad de contextualización e identificación de conocimientos previos

Actividad 2

elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos

3.3 Actividad de Apropiación

Elaborar un escrito a mano donde realices un informe sobre el proceso de estandarización relacionada con los procedimientos técnicos realizados en la elaboración de los productos.

.

Una vez terminado la actividad envialo al istructor por medio de correo electronico o whatsapp.

- **Ambiente Requerido**

Ambiente virtual, llamada telefónica, mensajes de texto, mensajes de voz,mensajes de Whatsapp, videos, correos entre otros.

- Materiales.

MATERIALES	N°
Documento de apoyo en Word	
Lápices de colores	12
Lápices negros	1
Hojas en blanco	10
Celulares – computadoras	1
Internet	1
Borrador	1
Libretas de apuntes	1
papelografos	1
Dispositivos Manos libres	1
Memoria USB	1

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Conocimientos en** registros: tipos, formatos, diligenciamiento proceso: concepto, tipos, métodos de producción, diagramas de proceso, variables, medición y registro	describe el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas según criterios técnicos	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Descripcion de actividades por medio de un escrito
Evidencias de Desempeño: ajustar condiciones de proceso verificar variables de proceso. registrar información	documenta las operaciones realizadas en la elaboración de productos artesanales según los requerimientos de la empresa	**Técnica de evaluación** Análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas y elaborar informes del proceso de estandarización	reconoce la normatividad vigente para la producción de alimentos de acuerdo con el tipo de producto	Técnica-formulacion de escrito Instrumento-lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfección - descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- https://www.google.com/search?ei=2uodx_-obo6q_qb0gkfwbg&q=ejecutar+procesos+de+producci%c3%93n+de+alimentos+seg%c3%9an+procedimientos+de+la+empresa.&oq=

- **7. CONTROL DEL DOCUMENTO**

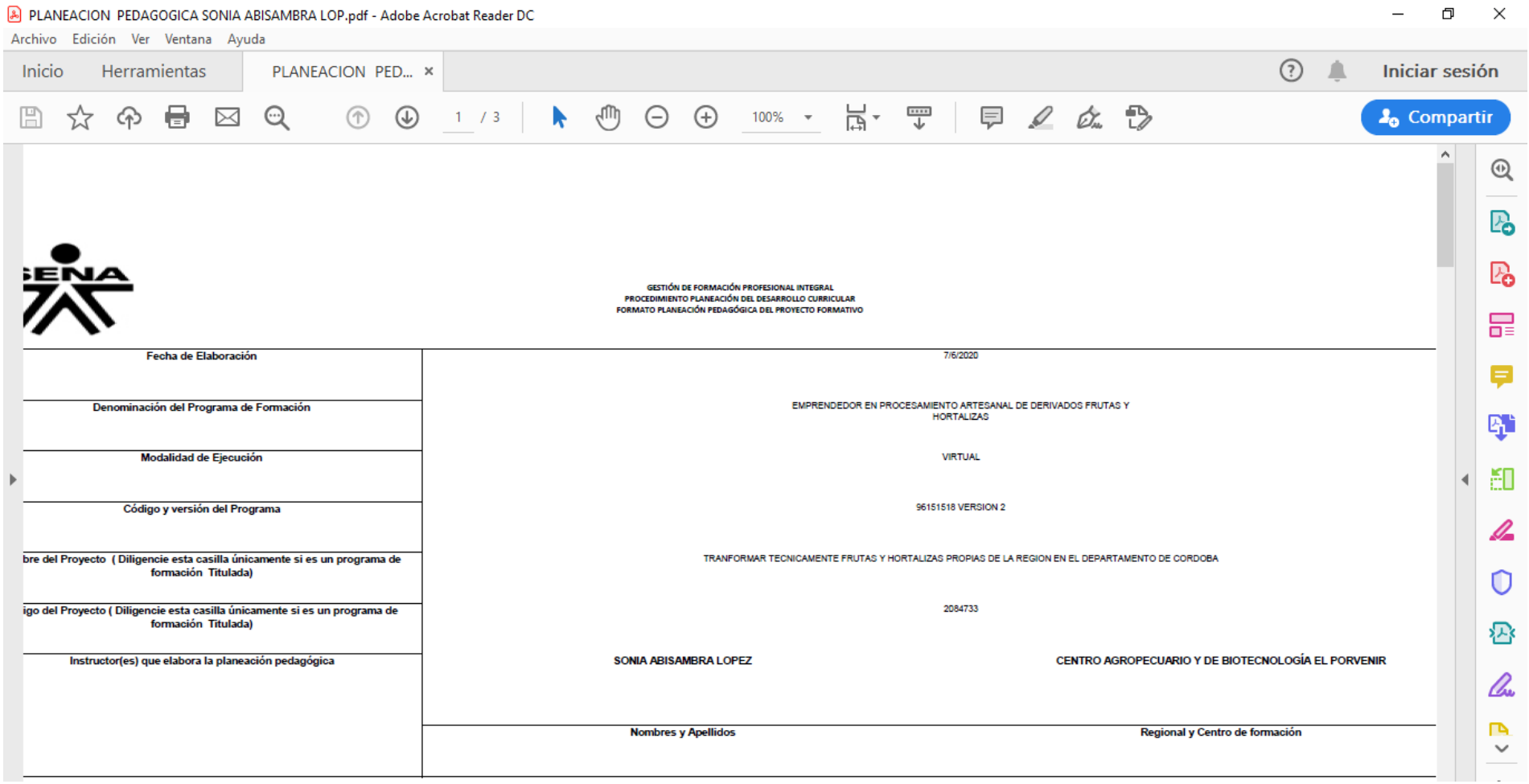
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
AUTOR (ES)	SONIA ABISAMBRA LOPEZ	INSTRUCTOR INSTRUCTOR	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	JULIO -06-2020

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

https://www.google.com/search?ei=2uodx_-o
wbg&q=ejecutar+procesos+de+producciÓn+
s+segÚn+procedimientos+de+la+empresa.&c

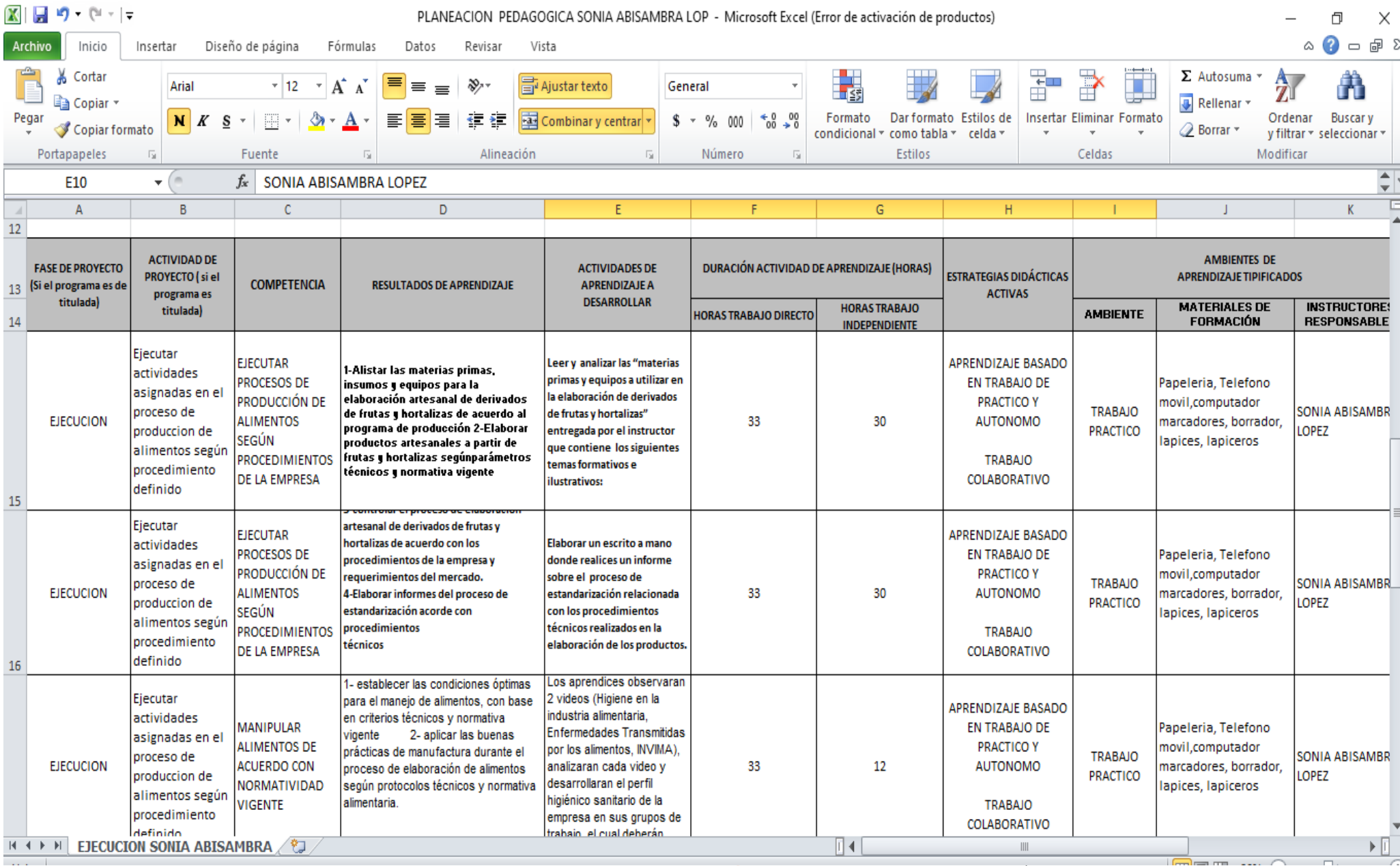
	Nombre	Car
Autor (es)		

Anexo #4 aplica para Obligación contractual 5, 20



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	7/6/2020	
Denominación del Programa de Formación	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS	
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL	
Código y versión del Programa	96151518 VERSION 2	
bre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	TRANFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS PROPIAS DE LA REGION EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA	
igo del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2084733	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**SONIA ABISAMBRA LOPEZ**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**



PLANEACION PEDAGOGICA SONIA ABISAMBRA LOP - Microsoft Excel (Error de activación de productos)

Archivo | Inicio | Insertar | Diseño de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista

Pegar | Cortar | Copiar | Copiar formato | Portapapeles

Arial | 12 | Fuente

Ajustar texto | Combinar y centrar | Alineación

General | Número

Formato condicional | Dar formato como tabla | Estilos de celda | Estilos

Insertar | Eliminar | Formato | Celdas

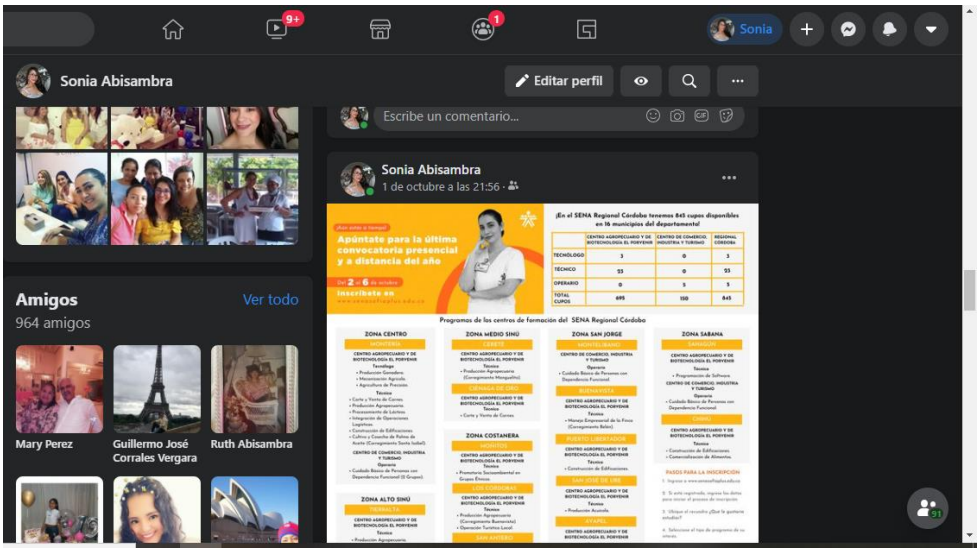
Autosuma | Rellenar | Borrar | Ordenar y filtrar | Buscar y seleccionar | Modificar

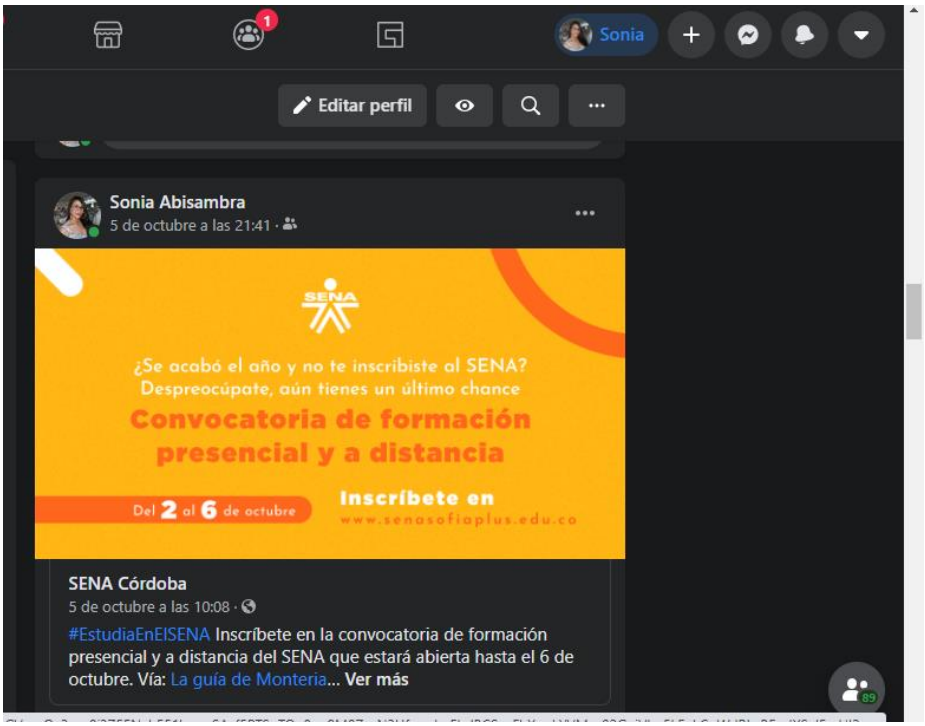
E10 | SONIA ABISAMBRA LOPEZ

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLE
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	**1-Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción 2-Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas segúnparámetros técnicos y normativa vigente**	**Leer y analizar las "materias primas y equipos a utilizar en la elaboración de derivados de frutas y hortalizas" entregada por el instructor que contiene los siguientes temas formativos e ilustrativos:**	33	30	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	**artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. 4-Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos**	**Elaborar un escrito a mano donde realices un informe sobre el proceso de estandarización relacionada con los procedimientos técnicos realizados en la elaboración de los productos.**	33	30	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ
EJECUCION	Ejecutar actividades asignadas en el proceso de produccion de alimentos según procedimiento definido	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	1- establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente 2- aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.	Los aprendices observaran 2 videos (Higiene en la industria alimentaria, Enfermedades Transmitidas por los alimentos, INVIMA), analizaran cada video y desarrollaran el perfil higiénico sanitario de la empresa en sus grupos de trabajo, el cual deberán	33	12	APRENDIZAJE BASADO EN TRABAJO DE PRACTICO Y AUTONOMO TRABAJO COLABORATIVO	TRABAJO PRACTICO	Papeleria, Telefono movil,computador marcadores, borrador, lapices, lapiceros	SONIA ABISAMBR LOPEZ

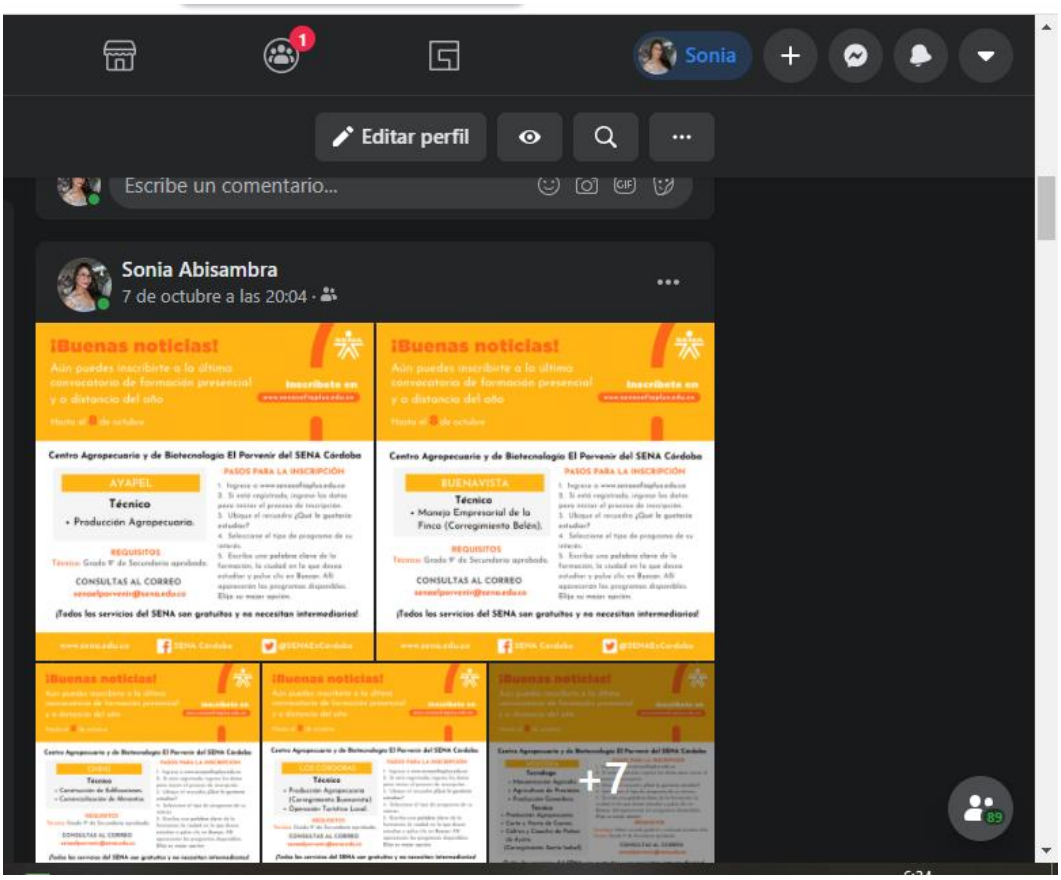
EJECUCION SONIA ABISAMBRA

Anexo #5 aplica para Obligación contractual 6






Sonia
Editar perfil
Sonia Abisambra
6 de octubre a las 08:34
El futuro es de todos
FERIA NACIONAL
DE SERVICIO
AL CIUDADANO
Virtual
Conéctate
Córdoba
1. Información sobre oferta educativa y de empleo.
2. Acceso a servicios de salud: citas, atención por COVID-19, afiliaciones y demás.
3. Información para prestar el servicio militar obligatorio.
4. Estructuración, cofinanciación y ejecución de proyectos productivos en el ámbito rural.
5. Información de Familias en Acción, Jóvenes en Acción e Ingreso Solidario.
OCTUBRE
6 7 8
2020



Anexo #6 aplica para Obligación contractual 12

certificación de las normas de competencia

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL BASICO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diez (10) dias del mes de Diciembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

741272 - 10/12/2019
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 10 de Diciembre de 2022

AURA JOSEFINA MIRANDA MENDOZA
SUBDIRECTORA CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
REGIONAL CÓRDOBA

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 952300240201056CC30687389C.



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30687389

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los diecinueve (19) días del mes de Marzo de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

754147 - 19/03/2020
No Y FECHA REGISTRO

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

Vigencia:
hasta el 19 de Marzo de 2023

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 91150029080102 3CC30687389C.

Anexo #7 aplica para Obligación contractual 13

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

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: 2176804 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2908010220 1 AJUSTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

2908010220 2 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

2908010220 3 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

2908010220 4 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2908010230 2 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

2908010230 3 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

www.sena.edu.co
SENAComunica

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	**96,00**

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147706 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801022O1 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

290801022O2 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

290801022O3 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

290801022O4 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801023O2 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

290801023O3 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	**28,00**

FICHA DE APRENDIZAJE: 2153819 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

www.sena.edu.co
SENAComunica

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801022201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

290801022202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

290801022203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

290801022204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801022302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

290801022303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	188,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

www.sena.edu.co
SENAComunica

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Anexo #8 aplica para Obligación contractual 24

ACTA No. 2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN – PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL**		
CIUDAD Y FECHA: Noviembre 27-2020 **PUERTO ESCONDIDO**	**HORA INICIO:** **10:00 am**	**HORA FIN:** **15:00 Pm**
LUGAR: **VEREDA EL PANTANO**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTEC-NOOGIA EL PORVENIR**	
TEMA (S): **1.** Entrega de Materiales de Formación del PROGRAMA SER, de la formación EMPRENDEDOR EN		

PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, a los aprendices de la ficha 2153819

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar entrega de materiales a la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con número de ficha: 2153819

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo la hora, día y lugar se firma la presente acta según reunión de las partes: aprendices, instructor y parte interesada interna y externa, con el fin de realizar la entrega de los materiales de formación de acuerdo con la información descrita a continuación:

Código de la Ficha	2153819
Nombre del programa	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Ubicación de la Formación	PUERTO ESCONDIDO
Nombre Instructor	SONIA ABISAMBRA LOPEZ
Identificación del Instructor	30687389
Numero de Contacto	3135719444
Numero solicitud realizada	0000
Nombre Vocero de la ficha	TATIANA PAOLA MORA HERNANDEZ
N° de Documento (CC, TI, DNI)	1007629474
Numero Contacto	3117003698

A continuación, se lista los materiales de formación dispuestos a entregar para el desarrollo de la formación:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
CANELA EN POLVO X 50 GR	Bolsa	2
CREMA DE LECHE X 1000 ML	Litro	2
DURAZNO EN LATA X 590 GR	lata	2
ESENCIA DE CANELA X 500 GR	Unid	2
ESENCIA DE COCO X 250 CM3	Unid	2
ESENCIA DE VAINILLA X 250 CM3	Unid	10
FECULA DE YUCA (ALMIDON)	Kilo	2
FRESA CONGELADA	kilo	9
GALLETA DULCE X 50 UNIDADES	Paquete	10
PELICULA VINIPEL	ROLLO	5
PIÑA PEROLERA	unidad	10
AZUCAR PULVERIZADA	kilo	25
LECHE CONDENSADA X 100 GR	unidad	5
LECHE ENTERA	LITRO	5
MORA	kilo	5
VINAGRE G BLANCO	LITRO	10
ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
HABICHUELA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
PIMENTON ROJO CORRIENTE A	Kilo	15
ATUN (184 G)EN ACEITE	LATA x12	15
CEBOLLIN A GRANEL	KILO	15
CILANTRO A GRANEL	KILO	10
BROCOLI CORRIENTE A GRANEL	KILO	10
CEBOLLA BLANCA	KILO	20
MANZANA ROJA IMPORTADA	KILO	1
GUAYABA DULCE	KILO	5
BERENJENA	KILO	10
AJO CORRIENTE A GRANEL	LIBRA	15
PERA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
BOLSAS ZIPLOC GRANDE X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC MEDIANA X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC PEQUEÑA X 100 UNID	Caja	6
ESPONJAS	uni	3
PAPEL COCINA 200X 200 (ROLLO X 120 HOJAS)	Rollo	3
PAPEL DE ALUMINIO X 21 MTS	Rollo	5
GORRO DESECHABLES POR 50 UNIDADES	CAJA	5
GUANTES DE NITRILO X 50	CAJA	5
GEL ANTIBACTERIAL	litro	1
HIPOCLORITO	litro	1
JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	LITRO	1
BOLSAS POLIESTILENO X 5KG	Unidad	30
RECIPIENTE PLASTICO X 20 LT	Unidad	30
FRASCO DE VIDRIO X 250 ML	Unidad	16
FRASCO DE VIDRIO PARA ENCURTIDO X 250 ML	Unidad	50
ACIDO CITRICO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X KILO	unidad	50
BENZOATO DE SODIO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X	Unidad	1
PECTINA	Unidad	1
TAPABOCAS (DESECHABLE) X 50 UND	libra	1
CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC)	CAJA	10

www.sena.edu.co
SENAComunica

Los materiales de formación entregados son de uso exclusivo del proyecto formativo en el marco del proceso enseñanza – aprendizaje.

Dada las circunstancias por la emergencia sanitaria y económica por el COVID19, las entregas de

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		
Los materiales de formación descritos a lo largo del cuerpo de esta acta fueron entregados y recibidos a satisfacción por las partes intervinientes y en constancia firman las partes: Nota: deben firmar como mínimo (Instructor, Aprendiz Vocero y 2 aprendices de la ficha)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- 2 DEL DÍA___27_____ DEL MES DE_____nov_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Realizar entrega de materiales a la formación del programa EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con numero de ficha: 21

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN / CARGO (INSTRUCTOR, APRENDIZ, OTRO)	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO

ACTA No.2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN – PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL**		
CIUDAD Y FECHA: Noviembre 27 del 2020 **Canalete**	**HORA INICIO:** **10:00 am**	**HORA FIN:** **15:00 Pm**

LUGAR: **VEREDA SANTA CRUZ**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTEC-NOOGIA EL PORVENIR**
TEMA (S): **1.** Entrega de Materiales de Formación del PROGRAMA SER, de la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, a los aprendices de la ficha 2147706	
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar entrega de materiales a la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con número de ficha: 2147706	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	
Siendo la hora, día y lugar se firma la presente acta según reunión de las partes: aprendices, instructor y parte interesada interna y externa, con el fin de realizar la entrega de los materiales de formación de acuerdo con la información descrita a continuación:	

Código de la Ficha	2147706
Nombre del programa	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DE-RIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Ubicación de la Formación	CANALETE
Nombre Instructor	SONIA ABISAMBRA LOPEZ
Identificación del Instructor	30687389
Numero de Contacto	3135719444
Numero solicitud realizada	
Nombre Vocero de la ficha	ISMAEL ANTONIO HERNANDEZ CAUSIL
N° de Documento (CC, TI, DNI)	78701981
Numero Contacto	3117003698

A continuación, se lista los materiales de formación dispuestos a entregar para el desarrollo de la formación:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
CANELA EN POLVO X 50 GR	Bolsa	2
CREMA DE LECHE X 1000 ML	Litro	2
DURAZNO EN LATA X 590 GR	lata	2
ESENCIA DE CANELA X 500 GR	Unid	2
ESENCIA DE COCO X 250 CM3	Unid	2
ESENCIA DE VAINILLA X 250 CM3	Unid	10
FECULA DE YUCA (ALMIDON)	Kilo	2
FRESA CONGELADA	kilo	9
GALLETA DULCE X 50 UNIDADES	Paquete	10
PELICULA VINIPEL	ROLLO	5
PIÑA PEROLERA	unidad	10
AZUCAR PULVERIZADA	kilo	25
LECHE CONDENSADA X 100 GR	unidad	5
LECHE ENTERA	LITRO	5
MORA	kilo	5
VINAGRE G BLANCO	LITRO	10
ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
HABICHUELA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
PIMENTON ROJO CORRIENTE A	Kilo	15
ATUN (184 G)EN ACEITE	LATA x12	15
CEBOLLIN A GRANEL	KILO	15
CILANTRO A GRANEL	KILO	10
BROCOLI CORRIENTE A GRANEL	KILO	10
CEBOLLA BLANCA	KILO	20
MANZANA ROJA IMPORTADA	KILO	1
GUAYABA DULCE	KILO	5
BERENJENA	KILO	10
AJO CORRIENTE A GRANEL	LIBRA	15
PERA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
BOLSAS ZIPLOC GRANDE X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC MEDIANA X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC PEQUEÑA X 100 UNID	Caja	6
ESPONJAS	uni	3
PAPEL COCINA 200X 200 (ROLLO X 120 HOJAS)	Rollo	3
PAPEL DE ALUMINIO X 21 MTS	Rollo	5
GORRO DESECHABLES POR 50 UNIDADES	CAJA	5
GUANTES DE NITRILO X 50	CAJA	5
GEL ANTIBACTERIAL	litro	1
HIPOCLORITO	litro	1
JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	LITRO	1
BOLSAS POLIESTILENO X 5KG	Unidad	30
RECIPIENTE PLASTICO X 20 LT	Unidad	30
FRASCO DE VIDRIO X 250 ML	Unidad	16
FRASCO DE VIDRIO PARA ENCURTIDO X 250 ML	Unidad	50
ACIDO CITRICO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X KILO	unidad	50
BENZOATO DE SODIO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X	Unidad	1
PECTINA	Unidad	1
TAPABOCAS (DESECHABLE) X 50 UND	libra	1
CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC)	CAJA	10

www.sena.edu.co
SENAComunica

Los materiales de formación entregados son de uso exclusivo del proyecto formativo en el marco del proceso enseñanza – aprendizaje.

Dada las circunstancias por la emergencia sanitaria y económica por el COVID19, las entregas de

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		
Los materiales de formación descritos a lo largo del cuerpo de esta acta fueron entregados y recibidos a satisfacción por las partes intervinientes y en constancia firman las partes: Nota: deben firmar como mínimo (Instructor, Aprendiz Vocero y 2 aprendices de la ficha)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- 1 DEL DÍA___27_____ DEL MES DE_____nov_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Realizar entrega de materiales a la formación del programa EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con numero de ficha: 21

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN / CARGO (INSTRUCTOR, APRENDIZ, OTRO)	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO

ACTA No.2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN – PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL**		
CIUDAD Y FECHA: Noviembre 27 2020 **MONTERIA CORDOBA**	**HORA INICIO:** **10:00 am**	**HORA FIN:** **15:00 Pm**

LUGAR: **GARZONES**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTEC-NOOGIA EL PORVENIR**
TEMA (S): **1.** Entrega de Materiales de Formación del PROGRAMA SER, de la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, a los aprendices de la ficha 2176804	
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar entrega de materiales a la formación EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con número de ficha: 2176804	
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	
Siendo la hora, día y lugar se firma la presente acta según reunión de las partes: aprendices, instructor y parte interesada interna y externa, con el fin de realizar la entrega de los materiales de formación de acuerdo con la información descrita a continuación:	

Código de la Ficha	2176804
Nombre del programa	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DE-RIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS
Ubicación de la Formación	MONTERIA GARZONES
Nombre Instructor	SONIA ABISAMBRA LOPEZ
Identificación del Instructor	30687389
Numero de Contacto	3135719444
Numero solicitud realizada	
Nombre Vocero de la ficha	DAISSY YANETH PÉREZ SIMANCA
N° de Documento (CC, TI, DNI)	26066513
Numero Contacto	3106816071

A continuación, se lista los materiales de formación dispuestos a entregar para el desarrollo de la formación:

DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA
CANELA EN POLVO X 50 GR	Bolsa	2
CREMA DE LECHE X 1000 ML	Litro	2
DURAZNO EN LATA X 590 GR	lata	2
ESENCIA DE CANELA X 500 GR	Unid	2
ESENCIA DE COCO X 250 CM3	Unid	2
ESENCIA DE VAINILLA X 250 CM3	Unid	10
FECULA DE YUCA (ALMIDON)	Kilo	2
FRESA CONGELADA	kilo	9
GALLETA DULCE X 50 UNIDADES	Paquete	10
PELICULA VINIPEL	ROLLO	5
PIÑA PEROLERA	unidad	10
AZUCAR PULVERIZADA	kilo	25
LECHE CONDENSADA X 100 GR	unidad	5
LECHE ENTERA	LITRO	5
MORA	kilo	5
VINAGRE G BLANCO	LITRO	10
ZANAHORIA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
HABICHUELA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
PIMENTON ROJO CORRIENTE A	Kilo	15
ATUN (184 G)EN ACEITE	LATA x12	15
CEBOLLIN A GRANEL	KILO	15
CILANTRO A GRANEL	KILO	10
BROCOLI CORRIENTE A GRANEL	KILO	10
CEBOLLA BLANCA	KILO	20
MANZANA ROJA IMPORTADA	KILO	1
GUAYABA DULCE	KILO	5
BERENJENA	KILO	10
AJO CORRIENTE A GRANEL	LIBRA	15
PERA CORRIENTE A GRANEL	Kilo	10
BOLSAS ZIPLOC GRANDE X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC MEDIANA X 100 UNID	Caja	6
BOLSAS ZIPLOC PEQUEÑA X 100 UNID	Caja	6
ESPONJAS	uni	3
PAPEL COCINA 200X 200 (ROLLO X 120 HOJAS)	Rollo	3
PAPEL DE ALUMINIO X 21 MTS	Rollo	5
GORRO DESECHABLES POR 50 UNIDADES	CAJA	5
GUANTES DE NITRILO X 50	CAJA	5
GEL ANTIBACTERIAL	litro	1
HIPOCLORITO	litro	1
JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	LITRO	1
BOLSAS POLIESTILENO X 5KG	Unidad	30
RECIPIENTE PLASTICO X 20 LT	Unidad	30
FRASCO DE VIDRIO X 250 ML	Unidad	16
FRASCO DE VIDRIO PARA ENCURTIDO X 250 ML	Unidad	50
ACIDO CITRICO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X KILO	unidad	50
BENZOATO DE SODIO BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X	Unidad	1
PECTINA	Unidad	1
TAPABOCAS (DESECHABLE) X 50 UND	libra	1
CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC)	CAJA	10

www.sena.edu.co
SENAComunica

Los materiales de formación entregados son de uso exclusivo del proyecto formativo en el marco del proceso enseñanza – aprendizaje.

Dada las circunstancias por la emergencia sanitaria y económica por el COVID19, las entregas de

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		
Los materiales de formación descritos a lo largo del cuerpo de esta acta fueron entregados y recibidos a satisfacción por las partes intervinientes y en constancia firman las partes: Nota: deben firmar como mínimo (Instructor, Aprendiz Vocero y 2 aprendices de la ficha)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- 2 DEL DÍA___27_____ DEL MES DE_____nov DEL AÑO 2020

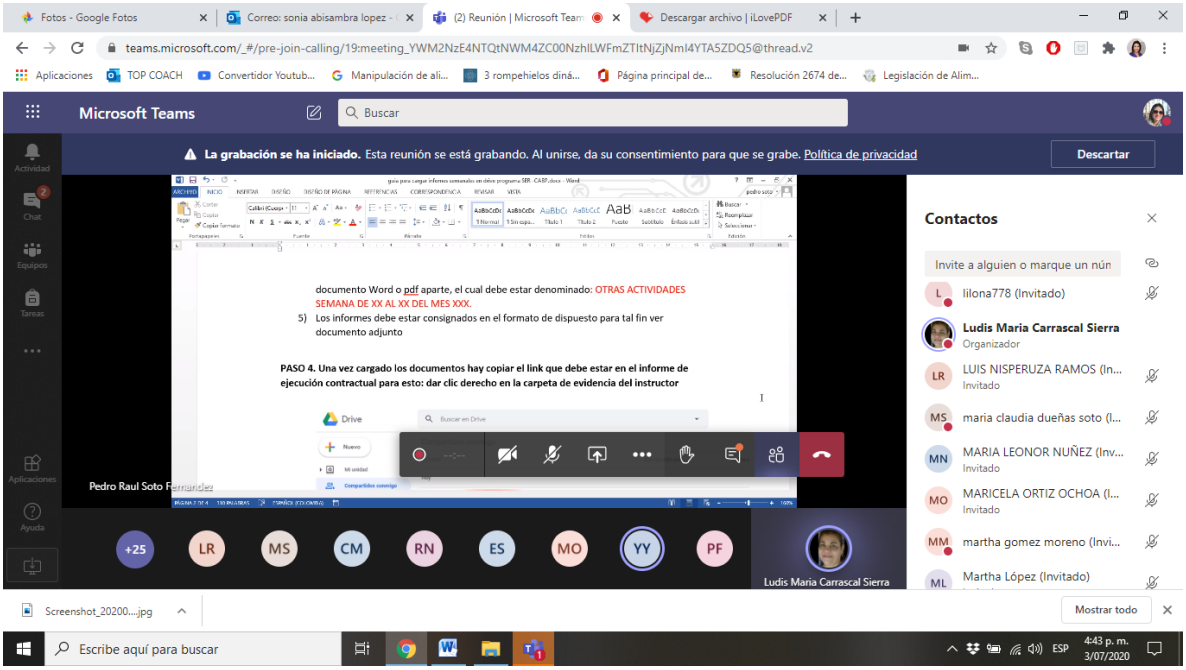
OBJETIVO (S)	Realizar entrega de materiales a la formación del programa EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS, identificada con numero de ficha: 21

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN / CARGO (INSTRUCTOR, APRENDIZ, OTRO)	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO

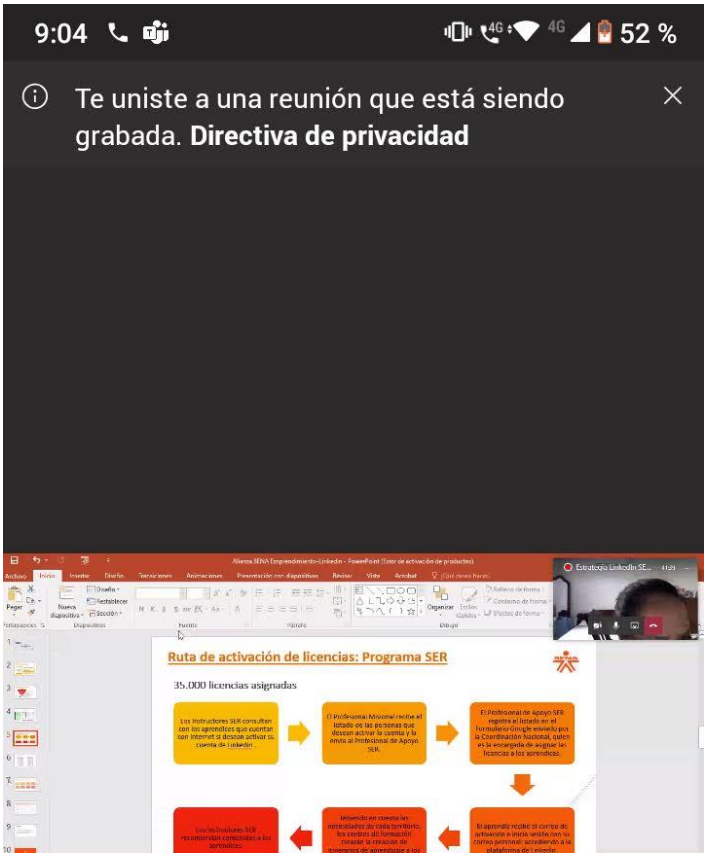
Anexo #9 aplica para Obligación contractual 28

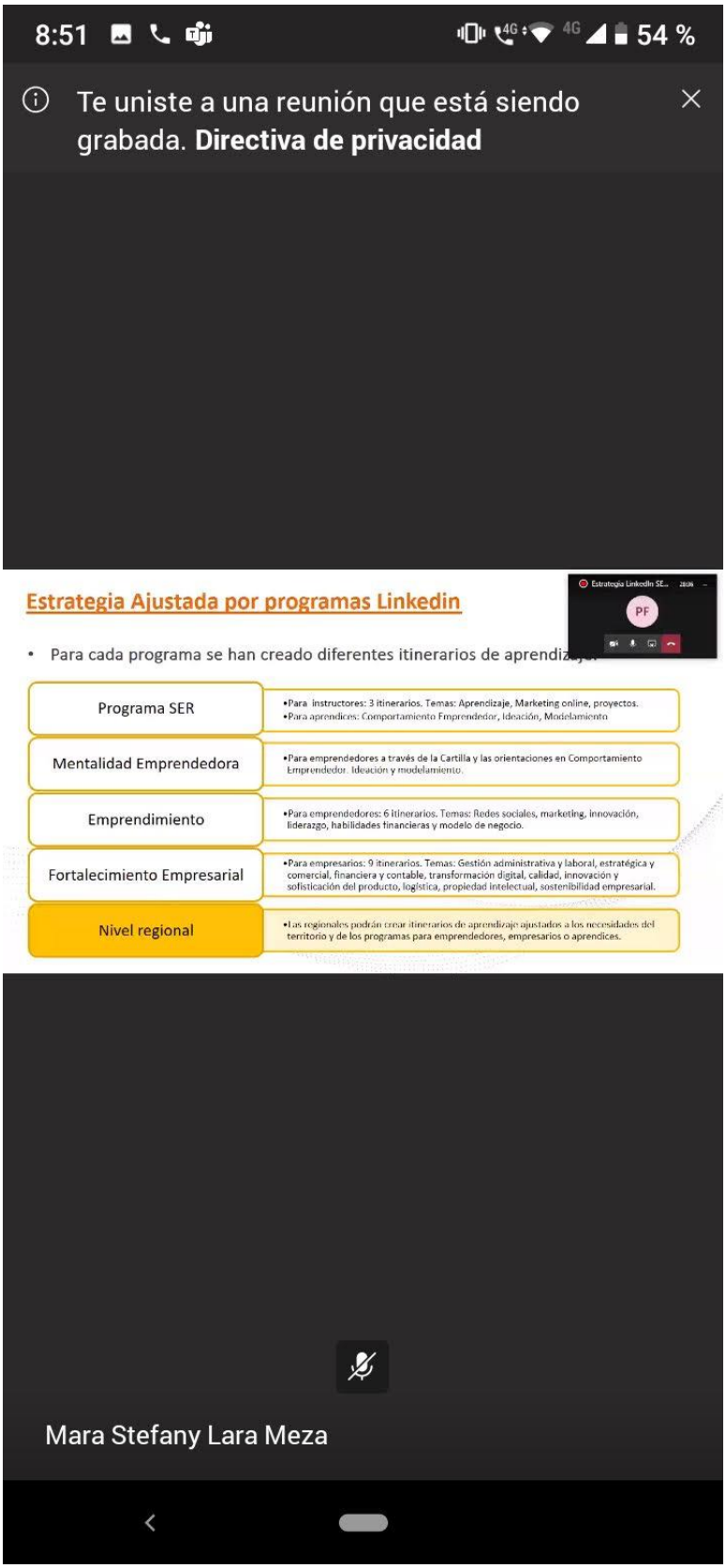
OTRAS ACTIVIDADES

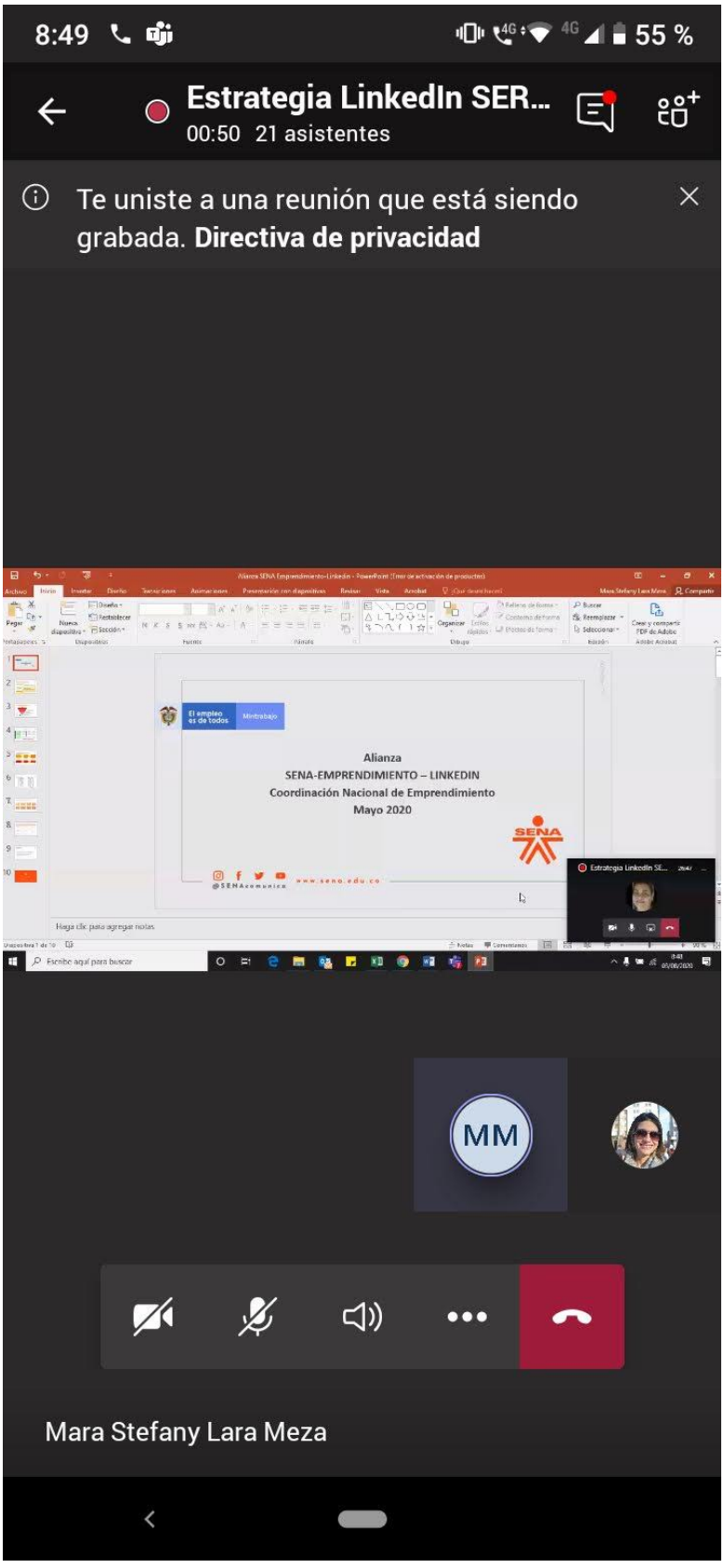
Reunión grupo Ser Julio 3

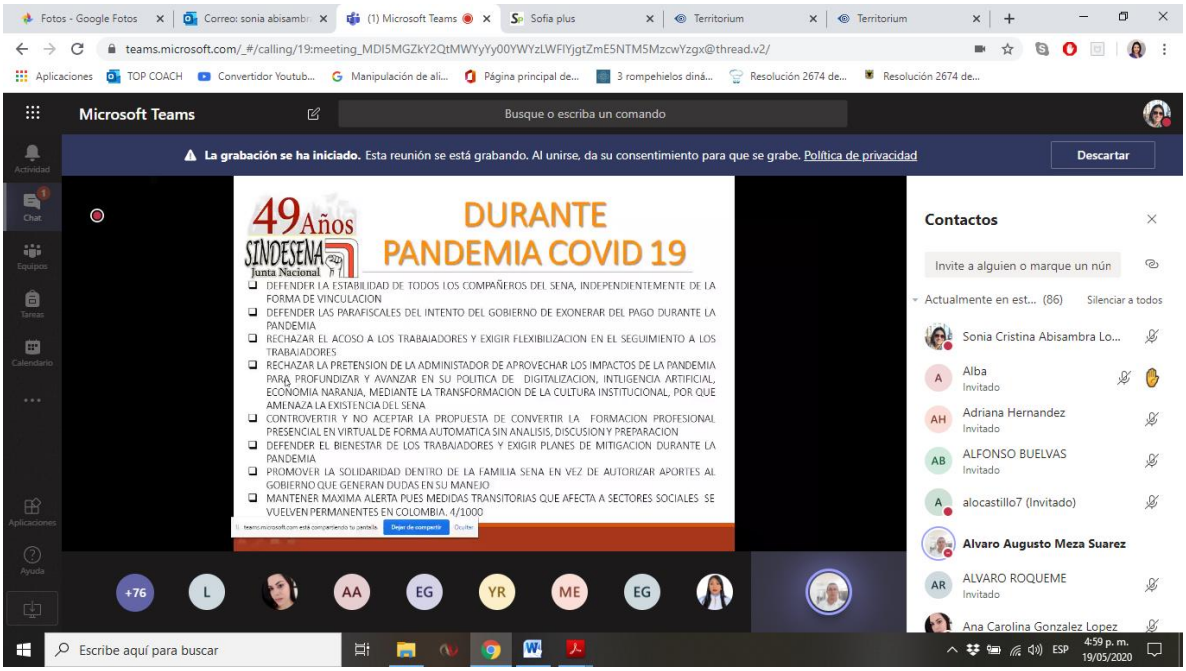


Otras actividades agosto 3




8:51
54 %
Te uniste a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
Estrategia Ajustada por programas Linkedin
PF
• Para cada programa se han creado diferentes itinerarios de aprendiz
Programa SER
•Para instructores: 3 itinerarios. Temas: Aprendizaje, Marketing online, proyectos.
•Para aprendices: Comportamiento Emprendedor, Ideación, Modelamiento
Mentalidad Emprendedora
•Para emprendedores a través de la Cartilla y las orientaciones en Comportamiento Emprendedor. Ideación y modelamiento.
Emprendimiento
•Para emprendedores: 6 itinerarios. Temas: Redes sociales, marketing, innovación, liderazgo, habilidades financieras y modelo de negocio.
Fortalecimiento Empresarial
•Para empresarios: 9 itinerarios. Temas: Gestión administrativa y laboral, estratégica y comercial, financiera y contable, transformación digital, calidad, innovación y sofisticación del producto, logística, propiedad intelectual, sostenibilidad empresarial.
Nivel regional
•Las regionales podrán crear itinerarios de aprendizaje ajustados a los necesidades del territorio y de los programas para emprendedores, empresarios o aprendices.
Mara Stefany Lara Meza


8:49
55 %
Estrategia LinkedIn SER...
00:50 21 asistentes
Te uniste a una reunión que está siendo grabada. Directiva de privacidad
Alianza
SENA-EMPRENDIMIENTO – LINKEDIN
Coordinación Nacional de Emprendimiento
Mayo 2020
MM
Mara Stefany Lara Meza


Microsoft Teams
Busque o escriba un comando
La grabación se ha iniciado. Esta reunión se está grabando. Al unirse, da su consentimiento para que se grabe. Política de privacidad
Descartar
49 Años
SINDESENA
Junta Nacional
DURANTE
PANDEMIA COVID 19
DEFENDER LA ESTABILIDAD DE TODOS LOS COMPAÑEROS DEL SENA, INDEPENDIENTEMENTE DE LA FORMA DE VINCULACION
DEFENDER LAS PARAFISCALES DEL INTENTO DEL GOBIERNO DE EXONERAR DEL PAGO DURANTE LA PANDEMIA
RECHAZAR EL ACOSO A LOS TRABAJADORES Y EXIGIR FLEXIBILIZACION EN EL SEGUIMIENTO A LOS TRABAJADORES
RECHAZAR LA PRETENSION DE LA ADMINISTADOR DE APROVECHAR LOS IMPACTOS DE LA PANDEMIA PARA PROFUNDIZAR Y AVANZAR EN SU POLITICA DE DIGITALIZACION, INTLIGENCIA ARTIFICIAL, ECONOMIA NARANJA, MEDIANTE LA TRANSFORMACION DE LA CULTURA INSTITUCIONAL, POR QUE AMENAZA LA EXISTENCIA DEL SENA
CONTROVERTIR Y NO ACEPTAR LA PROPUESTA DE CONVERTIR LA FORMACION PROFESIONAL PRESENCIAL EN VIRTUAL DE FORMA AUTOMATICA SIN ANALISIS, DISCUSION Y PREPARACION
DEFENDER EL BIENESTAR DE LOS TRABAJADORES Y EXIGIR PLANES DE MITIGACION DURANTE LA PANDEMIA
PROMOVER LA SOLIDARIDAD DENTRO DE LA FAMILIA SENA EN VEZ DE AUTORIZAR APORTES AL GOBIERNO QUE GENERAN DUDAS EN SU MANEJO
MANTENER MAXIMA ALERTA PUES MEDIDAS TRANSITORIAS QUE AFECTA A SECTORES SOCIALES SE VUELVEN PERMANENTES EN COLOMBIA. 4/1000
Contactos
Invite a alguien o marque un núm
Actualmente en est... (86)
Silenciar a todos
Sonia Cristina Abisambra Lo...
Alba
Invitado
Adriana Hernandez
Invitado
ALFONSO BUELVAS
Invitado
alocastillo7 (Invitado)
Alvaro Augusto Meza Suarez
ALVARO ROQUEME
Invitado
Ana Carolina Gonzalez Lopez
Escribe aquí para buscar
ESP
4:59 p. m.
19/05/2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

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: 2176804 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 96,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147706 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2153819 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 188,00

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: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ENTREGA DE BIENES E INFORMACIÓN DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL POR EL CONTRATISTA

LUGAR:	MONTERÍA
FECHA:	11/9/2020
REGIONAL:	CORDOBA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:	IDENTIFICACIÓN
SONIA CRISTINA ABISAMBRA LOPEZ	C.C. No 30.687.389
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	
NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO: 1338523 15 DE FEBRERO DE 2020	

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO		CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	x

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	4	**Hernan Guillermo Isaza Giraldo -** hgisaza@sena.edu.co	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	5	**Ana Carolina Hoyos Martinez -** ahoyosm@sena.edu.co	
	7	**Hector Miguel Cogollo Acosta -** hcogollo@sena.edu.co	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	13	**Jimmy Torres Bustillo** jtorresb@sena.edu.co	
ALMACÉN E INVENTARIOS	2	**Obdulia Rafaela Tirado Chica -** otirado@sena.edu.co	
	3	**Fredy Enrique Martinez Martinez -** martinezm@sena.edu.co	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	6	**Fredy Enrique Martinez Martinez -** martinezm@sena.edu.co	
	7	**Hector Miguel Cogollo Acosta -** hcogollo@sena.edu.co	
CONTABILIDAD	8	**Aleyda Morillo Medrano-** amorillom@sena.edu.co	
	9	**Rosiris del Carmen Mendoza Mercado -** rcmendozam@sena.edu.co	
TESORERIA	10	**Carmen Ana Wilches Uparela -** cwilchesu@sena.edu.co	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA	12	**Eduin Jose Negrete Ruiz -** ejnegreter@sena.edu.co	
BIBLIOTECA	1	**Rafael Andres Carrascal Lopez -** carrascall@sena.edu.co	
LÍDER PROGRAMA SER	11	**Ludis Maria Carrascal Sierra -** lcarrascal@sena.edu.co	
SUPERVISOR DE CONTRATO	13	**Jimmy Torres Bustillo** jtorresb@sena.edu.co	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS : _____

Sonia Abisambra
Firma del Contratista

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. No 1338523 15 DE FEBRERO DE 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: SONIA CRISTINA ABISAMBRA LÓPEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC. 30.687.389

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES TÉCNICOS PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL Y APOYO A LA GESTIÓN DE FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS EN EL PROGRAMA DE SENA EMPRENDE RURAL EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR. EN EL MARCO DE LOS LINEAMIENTOS DE (SER)

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: 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. 2. Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato. 3. Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus. 4. Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje. 5. Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación. 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. 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. 8. Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso. 9. Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la 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. 11. Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación. 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 al informe de ejecución contractual. 12. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato, 13. Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa. 14. prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios. 15. 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 formación académica le permitan desarrollar. 16. 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. 17. 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. 18. Entrega de informes y resultados parciales mensuales en cada uno de los reportes de cuentas. 19. 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. 20. 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". 21. 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. 22. 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. 23. 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. 24. 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. 25. Crear al menos una unidad productiva rural sostenible resultado de la ejecución del respectivo programa de formación. 26. 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. 27. 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. 28. Entregar oportunamente, con pertinencia y adecuadamente diligenciados los informes de acompañamiento y fortalecimiento a unidades productivas al supervisor del contrato en concertación con el Líder del programa SER y las orientaciones del programa. 29. 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. 30. Realizar su afiliación ante la Administradora de Riesgo Laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas. 31. 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. 32. 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. 33. 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 formación académica le permitan desarrollar. 34. Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. 35. 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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

LUGAR DE EJECUCIÓN: MUNICIPIO DE CORDOBA

PLAZO DE EJECUCIÓN: 29 DE OCTUBRE 2020

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **15 DE FEBRERO DE 2020**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **29 DE OCTUBRE DE 2020**

Valor total del contrato	*$28.199.600*

VIGENCIA DEL CONTRATO: 29 DE OCTUBRE DE 2020

VALOR DEL CONTRATO: 28.199.600

SUPERVISOR: JIMMY TORRES BUSTILLO

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC. 6872980

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor Ejecutado	$28.199.600
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Impartir Formación técnica 2 grupos de Ocupación Rural en la ciudad de Montería Córdoba de transformar técnicamente frutas y verduras Fichas 2077829 y 2085083
Impartir Formación técnica 3 grupos de Negocios Rurales de Emprendedor en procesamiento artesanal de frutas y hortalizas, fichas:2147706 Canalete, 2153819 Puerto Escondido y 2176804 Montería

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI___ NO__x_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI__ NO_XGRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO