

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Noviembre de 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR CONTRATO No. 1655860
Coordinador
Coordinación Académica
Duitama

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

Referencia: No 1655860 del año 2020

Sandra Consuelo Cupa Soler, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.042.664 de Tunja, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de DIECINUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/cte (\$19.145.532). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Cuatro (05) mensualidades de TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/TE. (\$3.612.365), correspondiente a los meses de julio a Noviembre de 2020; b) Un último pago por un valor de UN MILLON OCHENTA Y TRES MIL SETECIENTOS SIETE PESOS M/cte (\$1.083.707) correspondiente a la fracción del mes de Diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia fiscal; amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020.

Plazo: Será hasta el 27 de Noviembre de 2020.

Fecha de inicio: 01 de Julio 2020

Fecha de finalización: 09 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área AGROINDUSTRIAL que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades,

atendiendo las políticas institucionales y la normatividad

CLÁUSULA PRIMERA-OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	<p>Durante el mes de Noviembre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>Complementaria Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <p>Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>a. Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con</p>	<p>EVIDENCIAS EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <p>Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p>

		<p>situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p> <p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>Consolidación de cédulas para curso complementario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración de ficha de caracterización 2. Elaboración de guía de aprendizaje. <p>Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. Sensorial</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. 	<p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>1.1 Archivo de consolidación de cédulas.</p> <p>1.2 ficha de caracterización</p> <p>1.3 guía de aprendizaje</p> <p>1.4 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices</p> <p>EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 de y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>1.5. Diagramador del instructor</p> <p>1.6. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso”</p> <p>1.7. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas</p>
--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. • Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplimiento al diagramador del instructor 2. Verificación y organización centro de calificaciones 3. Verificación y organización centro de calificaciones <p>Complementaria Fecha: 18-22 de Noviembre 2020 a. Higiene y Manipulación de Alimentos Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y</p>	<p>EVIDENCIAS 1 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 Noviembre del 2020 Competencia: Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el</p>
--	--	--	---

		<p>Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Consolidación de cédulas para curso complementario.</p> <p>3. Elaboración de ficha de caracterización</p> <p>4. Elaboración de guía de aprendizaje.</p> <p>Verificación de evidencias y material de apoyo disponibles</p>	<p>procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>1.8 Archivo de consolidación de cédulas.</p> <p>1.9 ficha de caracterización</p> <p>1.10 guía de aprendizaje</p> <p>1.11 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices</p>
2.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos:</p> <p>Complementaria Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>	<p>EVIDENCIAS 2 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <p>Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>

		<p>a.Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <p>1- Evaluación de saberes previos</p>	<p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <p>2.1. Pantallazo de evaluación saberes previos</p> <p>2.2. Evidencia de aplicación de saberes previos</p>
--	--	--	--

		<p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.</p> <p>Ficha: 2068710</p> <p>Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes. Sensorial</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa 	<p>EVIDENCIAS 2</p> <p>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.</p> <p>Ficha: 2068710</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>2.3. Pantallazo de Actividad de saberes previos</p> <p>2.4. Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos</p>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. <p>1. Evaluación de saberes previos mediante actividad 2. Verificación de aplicación de instrumento de saberes previos.</p> <p>Complementaria Fecha: 18-22 de Noviembre 2020 a. Higiene y Manipulación de Alimentos Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>2- Evaluación de saberes previos</p>	<p>Complementaria Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020 a. Higiene y Manipulación de Alimentos Competencia: Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>2.5. Pantallazo de evaluación saberes previos 2.6. Evidencia de aplicación de saberes previos</p>
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	<p>Durante el mes de objeto de pago se ejecutó formación profesional integral en: De acuerdo con el desarrollo curricular:</p> <p>Complementaria Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>	<p>EVIDENCIAS 3 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <p>Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>

		<p>a.Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <ol style="list-style-type: none"> 1. Guías de aprendizaje No. 1 2. Actividades y trabajos solicitados 	<p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <p>3.1 Guía de aprendizaje 3.2 Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices 3.3 Evidencia de resultados de aprendizaje</p>
--	--	---	---

		<p>3. Procedimiento de evaluación de resultados.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 	<p>EVIDENCIAS 3 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>3.4. Guía de aprendizaje 3.5. PDF de cronograma de actividades y trabajos solicitados 3.6. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices. 3.7 Plan de trabajo 3.8 Planeación Pedagógica</p>
--	--	--	---

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Guía de aprendizaje No. 1 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Desarrollo y seguimiento de actividades 4. Plan de trabajo 5. Planeación pedagógica <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Guías de aprendizaje No. 1 5. Actividades y trabajos solicitados 6. Procedimiento de evaluación de resultados. 	<p>PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente. 3.9 Guía de aprendizaje 3.10 Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices 3.11 Evidencia de resultados de aprendizaje</p>
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	<p>Durante el mes de objeto de pago se aplicaron estrategias en</p> <p>Complementaria Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>	<p>EVIDENCIAS 4 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p>

		<p>a.Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <p>Consolidación de cédulas para curso complementario.</p>	<p>Complementaria</p> <p>a. Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con situaciones y problemas del mundo cotidiano. 4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano. <p>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>4.1Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos)</p>
--	--	---	---

		<p>1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje</p> <p>2. Realización de sesiones virtuales.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.</p> <p>Ficha: 2068710</p> <p>Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con 	<p>4.2 Invitación y desarrollo de sesiones en línea.</p> <p>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.</p> <p>Ficha: 2068710</p> <p>Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>4.3. Estrategias y herramientas de aprendizaje</p> <p>4.4. Evidencia de calificación y realimentación a aprendices</p> <p>4.5. Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados</p> <p>4.6. pantallazo del desarrollo de clases virtuales.</p>
--	--	---	--

		<p>procedimientos establecidos por la empresa.</p> <p>De acuerdo con el desarrollo curricular:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de clases virtuales. <p>Complementaria</p> <p>a. Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Consolidación de cédulas para curso complementario.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Realización de sesiones virtuales. 	<p>Complementaria</p> <p>a. Higiene y Manipulación de Alimentos</p> <p>Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>4.7 Estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos)</p> <p>4.8 Invitación y desarrollo de sesiones en línea.</p>
--	--	--	--

6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	<p>Durante el mes de objeto de pago se emitió juicio valorativo en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices de:</p> <p>Complementaria Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>a.Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con 	<p>EVIDENCIAS 5 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <p>Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>Complementaria a. Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con

		<p>situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p> <p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por sena sofia plus.</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. 	<p>situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p> <p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>5.1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Resultados de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. <p>5.2 Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. 5.3. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020 Competencia Manipular Alimentos según normatividad vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>5.4. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus</p>
8.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		
9.	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a) Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información</p>	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento a:</p> <p>Complementaria Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>a.Competencia: Desarrollo de habilidades cognitivas en Química.</p> <p>Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con</p>	<p>EVIDENCIAS 6 PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS Complementaria: Desarrollo de habilidades cognitivas en química Fecha: 03 al 06 y del 09 al 13 de Noviembre del 2020.</p> <p>Complementaria a. Desarrollo de habilidades cognitivas en química</p> <p>1.Plantear situaciones y problemas referentes al mundo cotidiano teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen los fenómenos explicados desde la química. 2.Demostrar capacidades de experimentación teniendo en cuenta el estudio de la naturaleza, propiedades y transformaciones de la materia que constituyen fenómenos explicados desde la química. 3.Verificar los resultados obtenidos de la aplicación de la química en la experimentación de las propiedades y transformaciones de la materia de acuerdo con</p>

		<p>situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p> <p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>1. Seguimiento de desempeño de aprendices</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>Resultado de Aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> Realizar los análisis de calidad según protocolos establecidos. Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de 	<p>situaciones y problemas del mundo cotidiano.</p> <p>4. Aplicar las herramientas cognitivas asociadas a la química en el planteamiento y resolución de problemas de acuerdo con las situaciones del mundo cotidiano.</p> <p>6.1. Pantallazo evidencias presentadas por los aprendices</p> <p>SEGUIMIENTO PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2 Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Competencia: Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.</p> <p>6.2. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma.</p> <p>6.3 PDF de reporte de actividades de aprendices</p>
--	--	---	--

		<p>manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normatividad establecida por la empresa • Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. <p>2. Verificación de aprendices en la plataforma virtual</p> <p>3. Seguimiento de desempeño de aprendices</p> <p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020</p> <p>1. Seguimiento de desempeño de aprendices</p>	<p>Complementaria a. Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 18-22 de Noviembre del 2020</p> <p>6.4. Pantallazo evidencias presentadas por los aprendices</p>
10.	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza:</p> <p>Titulada:</p> <p>a:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA</p> <p>Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.</p> <p>Ficha: 2068710</p> <p>Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>Publicar reglamento del aprendiz</p>	<p>EVIDENCIA 7</p> <p>REGLAMENTO Y MANUAL 7.1</p> <p>Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz. (en contenidos del curso)</p>
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	<p>Durante el mes de objeto de pago se realizaron las siguientes actividades:</p> <p>Actividades Administrativas</p> <p>a. Desarrollo Curricular del 23-27 de Noviembre</p> <p>Etapas Productivas</p> <p>b. Durante el mes de Noviembre se realizaron los siguientes seguimientos.</p>	<p>Actividades Administrativas</p> <p>Anexo 1. Listado de Asistencia</p> <p>Etapas Productivas</p> <p>Anexo 2. Escáner Formato Seguimiento aplicado a:</p>

		Telefónicos y Virtual en el Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos Ficha: 1801976	Ficha: 1801976 Jorge David Castiblanco Ficha: 1801976 Paula Mateus Avella.
16.	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza motivación y permanencia de aprendices en el programa:</p> <p>a:</p> <p>PROGRAMA DE FORMACION TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>1. Comunicación personal y permanente con aprendices</p> <p>2. Seguimiento y atención personalizada</p> <p>3. Respuesta a dudas e inquietudes.</p>	<p>PERMANENCIA APRENDICES PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA Tecnólogo en Procesamiento de alimentos. Ficha: 2068710 Grupo 2</p> <p>Fecha: 17 al 20 y el 30 de Noviembre del 2020</p> <p>8.1. Evidencias de mensajería interna, correo electrónico</p> <p>8.5. Evidencias de comunicación personalizada con aprendices</p> <p>8.6. Respuestas a foros de dudas e inquietudes.</p>
17.	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020		
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20.	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	<p>Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaboración informe contractual del mes objeto de pago 2. Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago de manera virtual. 	<p>EVIDENCIAS EVIDENCIA 9 DEMÁS ACTIVIDADES</p> <p>9.1. Informe contractual del mes objeto de contrato 9.2. Correo de citación a entrega de documentos</p>

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de seguridad social No , 8609676164 expedida por el operador Asopagos del mes Octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

Firma

Sandra Consuelo Cupa Soler

Contratista

C.C. No.40.042.664 de Tunja

Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez

Supervisor Contrato No 1655860 del año 2020

Coordinador Académico

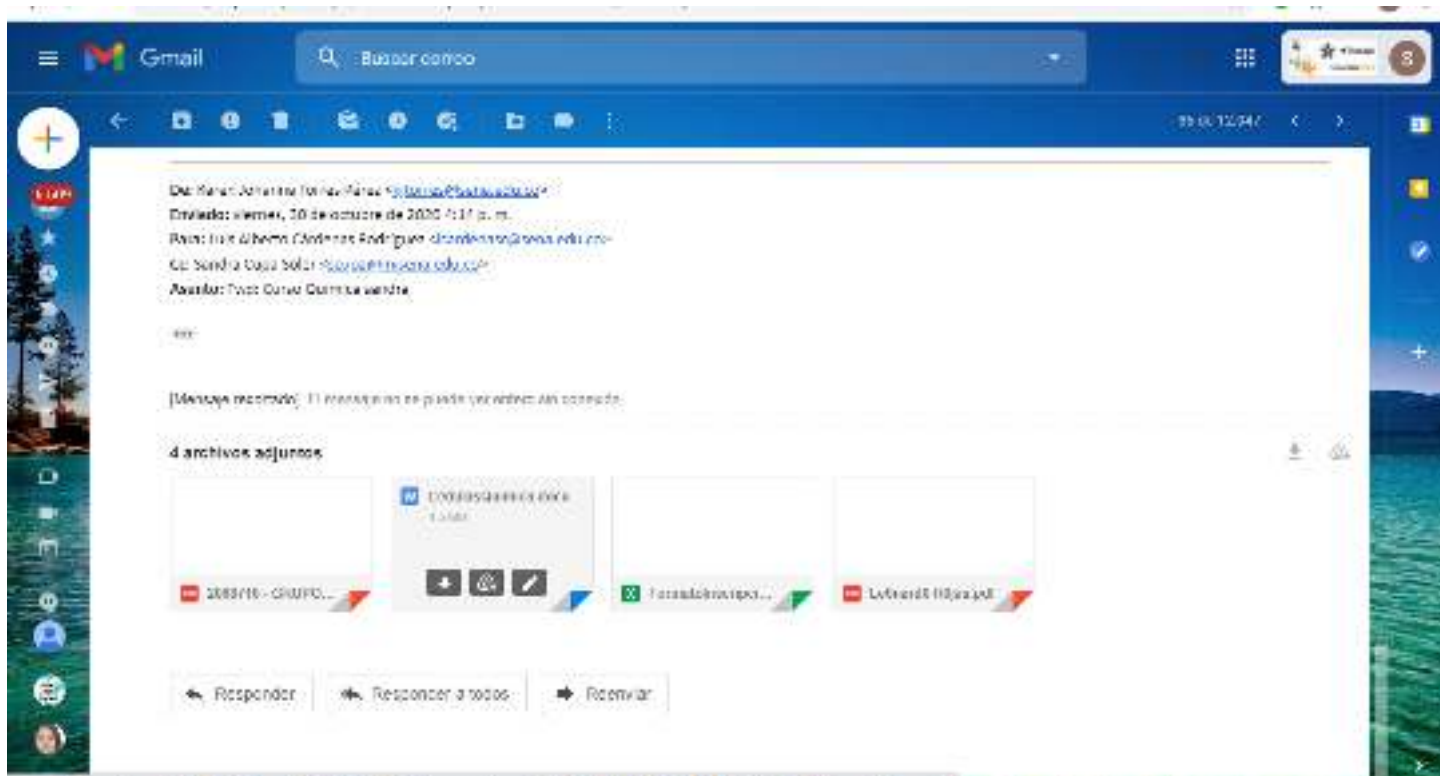
EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 1

FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 1.1 – Pantallazo consolidación de cédulas de formación complementaria: **DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA** Código del Programa de Formación: 02000048



Evidencia 1.2– Pantallazo ficha de caracterización de **DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA** Código del Programa de Formación: 02000048

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

FICHA DE CARACTERIZACION		PROGRAMA	
NOMBRE DEL PROGRAMA		DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA	
CODIGO PROGRAMA	codigo 02000049	CENTRO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL	
NUMERO DE APRENDICES	42	No. DE HORAS PROGRAMA	80
FECHA DE INICIACION	04/11/2020	FECHA FINALIZACION	13/11/2020
MODALIDAD DE LA FORMACION:		Presencial ☒ Desescolarizada ☐ Virtual ☐	
HORARIO:		Lunes a Viernes: 08:00 a 16:00 hrs. Horas semanales: 8	
MUNICIPIO		Quilama	
Empresa		CONVENIO.	
NIT:		PROGRAMA	
Fecha de solicitud/comunicado		Revisado y Aprobado por Coordinación Académica	
DATOS ENCARGADOS DE INGRESO			
PUBLICADA		ATROBADA PROGRAMACION	

Evidencia 1.3 – Pantallazo guía de **DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA**

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

[illegible]

Evidencia 1.4 Actividades y material de apoyo disponibles para aprendices



FORMACION TITULADA TECNÓLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS 2068710

Evidencia 1.5- Diagramador del Instructor

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

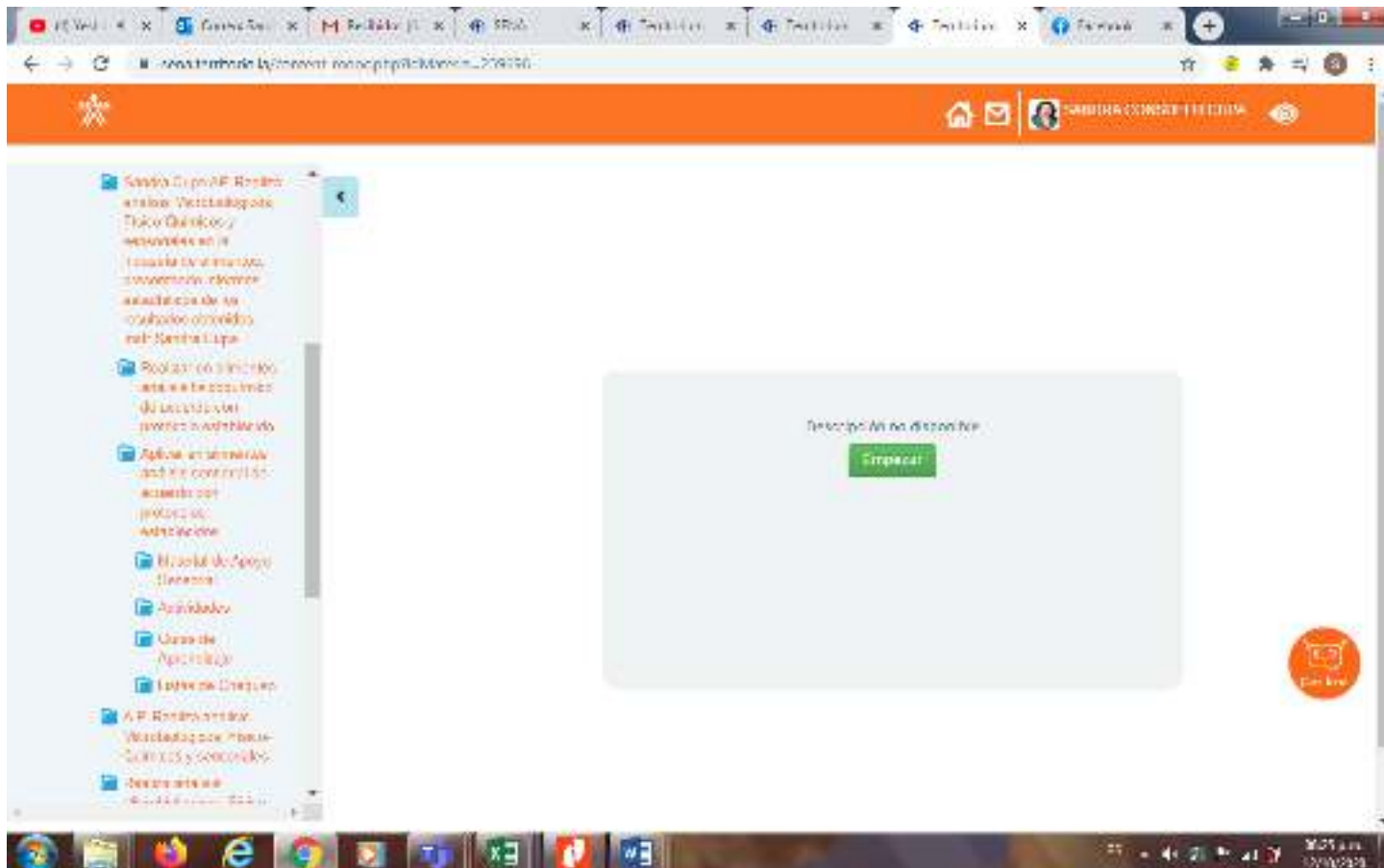
The screenshot displays a web application interface. On the left is a sidebar with navigation links: 'Inicio', 'Bandeja de entrada', 'Ajuste de Programación', 'Reportes', 'Configuración', 'Usuarios', 'Roles', 'Permisos', 'Ayuda', and 'Cerrar sesión'. The main content area is divided into two sections. The top section, 'Bandeja de entrada', shows a list of items with columns for 'Nombre', 'Fecha', and 'Acción'. The bottom section, 'Ajuste de Programación', displays a table with columns for 'Fecha', 'Hora', 'Evento', 'Estado', and 'Acción'. The table contains data for the month of November 2020, showing various events and their statuses.

Fecha	Hora	Evento	Estado	Acción
2020-11-01	08:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-02	09:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-03	10:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-04	11:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-05	12:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-06	13:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-07	14:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-08	15:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-09	16:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-10	17:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-11	18:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-12	19:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-13	20:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-14	21:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-15	22:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-16	23:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-17	00:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-18	01:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-19	02:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-20	03:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-21	04:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-22	05:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-23	06:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-24	07:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-25	08:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-26	09:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-27	10:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-28	11:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-29	12:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles
2020-11-30	13:00	Reunión de trabajo	Completado	Ver detalles

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

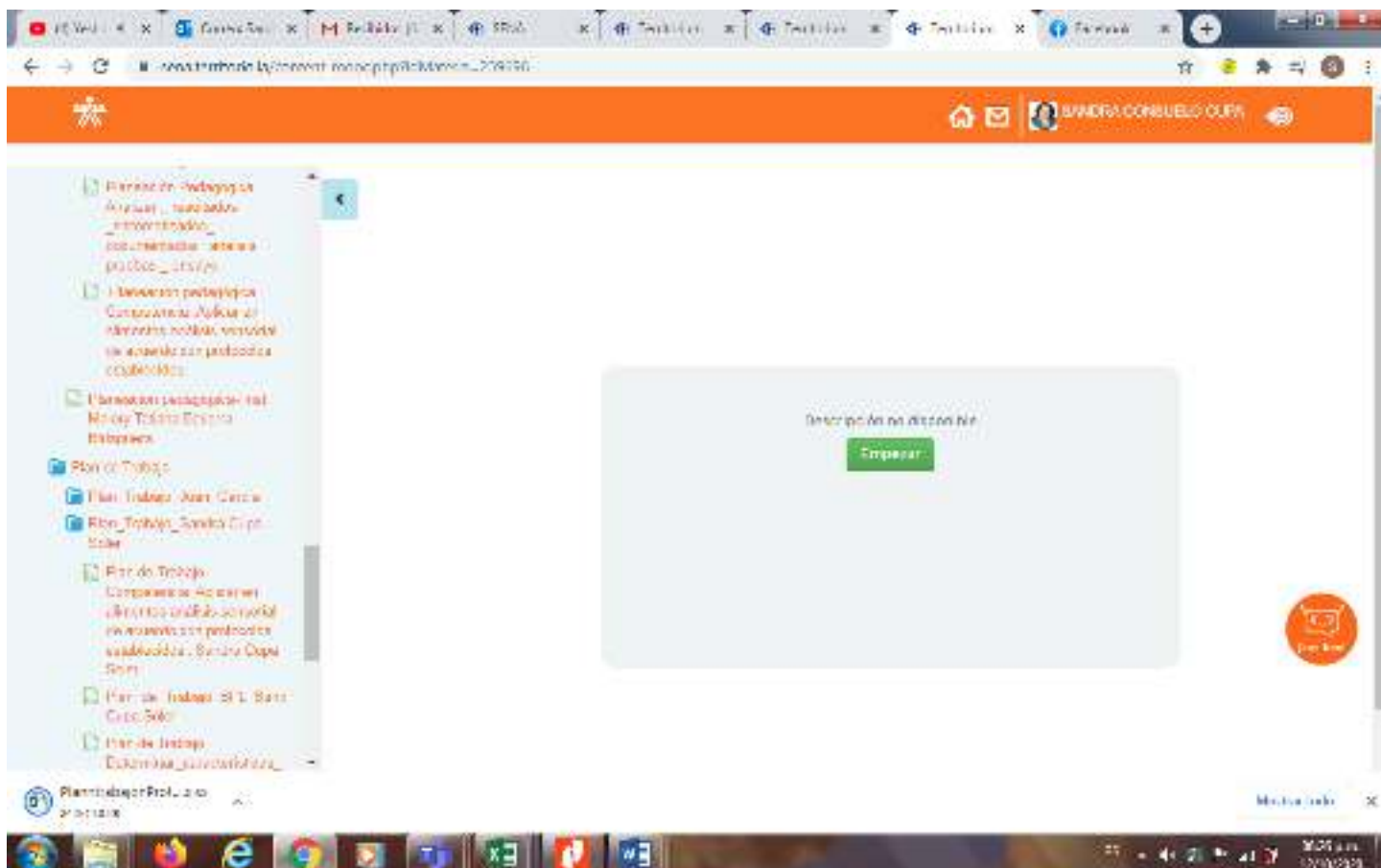
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 1.6 – Pantallazo de carpetas de "contenido del curso" Tecnólogo Procesamiento de Alimentos 2068710



EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

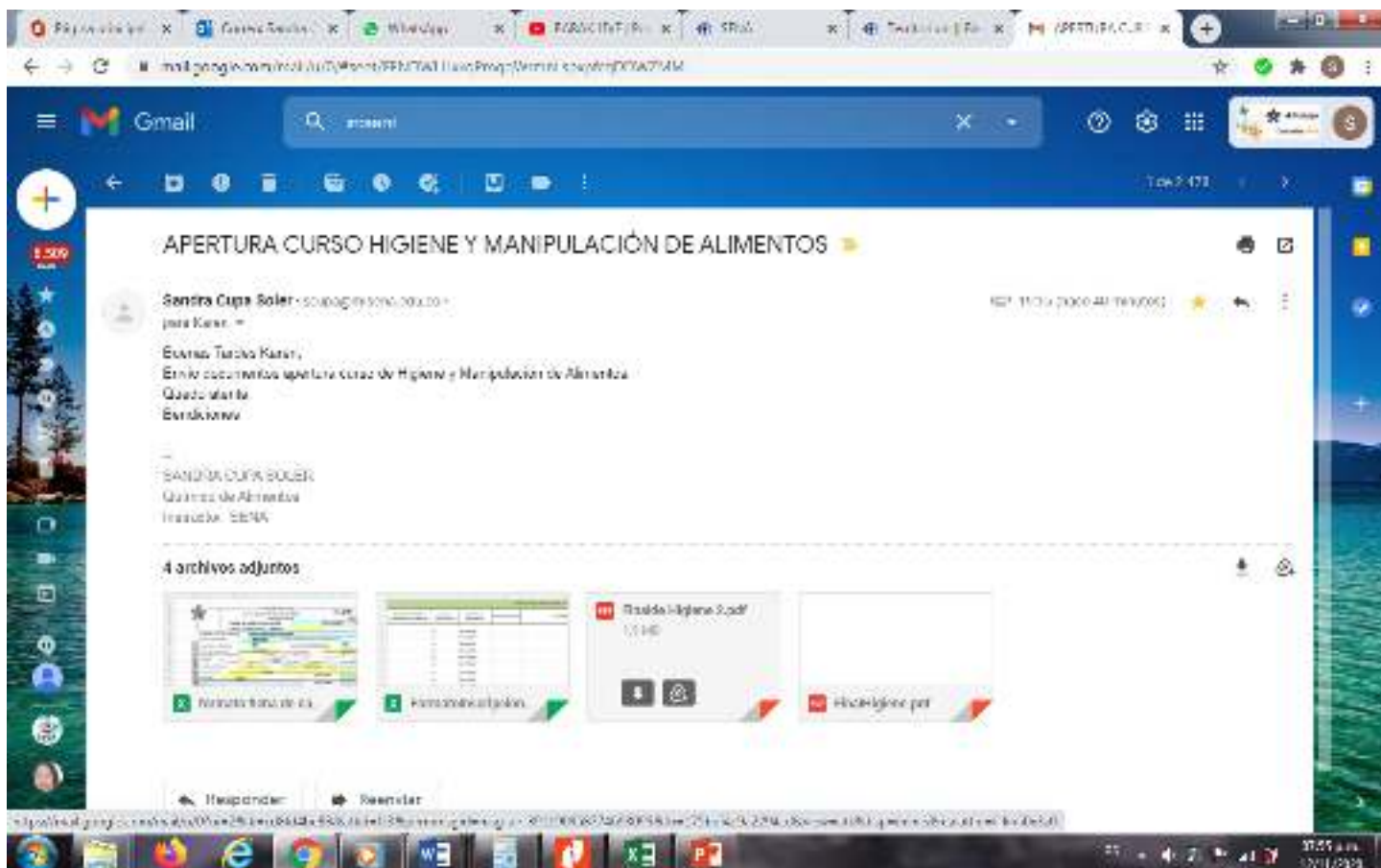


FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 1.8 – Pantallazo consolidación de cédulas de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 1.9– Pantallazo ficha de caracterización Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

DOCUMENTO DE APOYO		Ver.2020
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Boyacá		PROGRAMA
FICHA DE CARACTERIZACIÓN		A la medida ☐ No ☐
CODIGO INSCRIPCION PARA LA EMPRESA		
NOMBRE DEL PROGRAMA <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>		
CODIGO PROGRAMA	96151481	CENTRO ACROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL
NÚMERO DE APRENDICES	32	Nº DE HORAS PROGRAMA
FECHA DE INICIAción	18/11/2020	FECHA FINALIZACIÓN
MODALIDAD DE LA FORMACIÓN	Presencial ☒ Descentralizada ☐ Virtual ☐	
HORARIO	Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Jueves ☐ Viernes ☐ Sábado ☐ Domingo ☐	
JORNADA DESDE LAS	07:00 horas	HASTA LAS
LUGAR Dirección	Quitana	Horeskúls
MUNICIPIO	Quitana	CONVENIO.
Empresa		PROGRAMA
NIT:		
Fecha de solicitud/comunicado		Revisado y Aprobado por Coordinación Académica
DATOS ENCARGADOS DE INGRESO		

Evidencia 1.10 – Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y Manipulación de Alimentos

- Denominación del Programa de Formación: *Aplicación de las BPM según normatividad vigente*
- Código del programa de formación: 06051463
- Nombre del Proyecto (o del Programa Educativo): *PAE*
- Nombre del Proyecto (o de Formación Educativa): *PAE*
- Actividad del Proyecto (o de Formación Educativa): *PAE*
- Competencias: *no* aplicar alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de aprendizaje: *alumno verificará el cumplimiento de los programas de limpieza y saneamiento, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente, identificará los factores de contaminación de los alimentos y los modos de prevención según los procedimientos establecidos, aplicará las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con normatividad vigente y validará los procedimientos establecidos, registrar la información del plan de conservación básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.*
- Competencias: *alumno* procesará de higienización para el procesamiento de alimentos según programas validados de normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje: *alumno:*
 • Describir el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
 • Verificar el estado de sanidad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
 • Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos.

- Duration de la Course 2 heures

Siendo el principal ítem de toda industria el inventario la calidad, el MIBTEC se ha centrado en desarrollar una metodología propia a la industria de la calidad. Cada uno de sus temas más cercanos a respecto de la calidad, es analizado desde los conceptos de la industria, y no al revés. Así como el tema de los procesos de calidad, a través del concepto de la calidad, hacen converger al sistema de análisis del gasto y control de punto crítico (MIBPCC), que es usado por las Buenas Prácticas de Manufactura, y la danza cualitativa de la calidad.

La limpieza y desinfección de manos es determinante como actividad de prevención para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, y la transmisión de enfermedades, así mismo:

Nada de la teoría de la desecantación, reducida a su mínima expresión importante en la elección de la preparación de alimentos, a hay que pensar en el trabajo de los panaderos, herreros, carpinteros, artesanos, tejedores en todo el interior de los hogares de los pueblos, ciudades, y en las zonas rurales, y en los otros sectores de la economía de la zona, que al estar afectados, sufren de forma directa la contaminación ambiental.

[illegible]

Podemos concluir que "LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN NO SON NECESARIAS EN UN NINGÚN ASPECTO."



Evidencia 2

Evidencia 2.1– Pantallazo de actividad de saberes previos: DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA Código del Programa de Formación: 02000048

Evidencia 2.2 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos DESARROLLO DE HABILIDADES COGNITIVAS EN QUIMICA Código del Programa de Formación: 02000048

Evidencia 2.3 – Pantallazo de actividad de saberes previos: Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

Evidencia 2.4 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos. Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

Evidencia 2.5– Pantallazo de actividad de saberes previos: Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

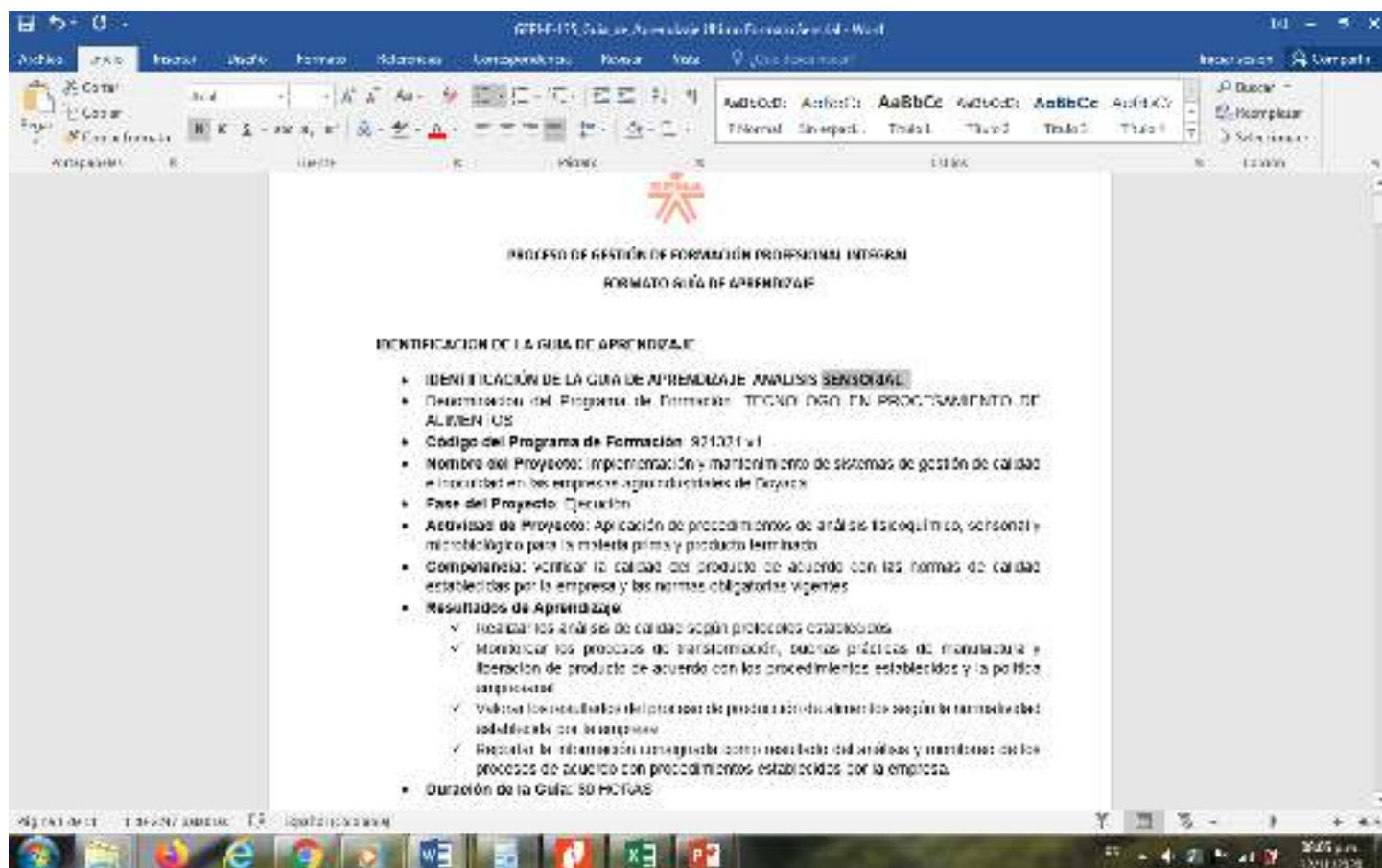
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 2.6 – Pantallazo de Evidencia de aplicación de actividad de saberes previos Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 3

Evidencia 3.1 – Pantallazo de Guía de aprendizaje Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710



Evidencia 3.7. Pantallazo PDF de cronograma de actividades y trabajos Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

Evidencia 3.8. Pantallazo Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 3.9 Pantallazo Plan de trabajo Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL BOYACÁ - CEDEAGRO
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

1. **Programa de Formación:** Tecnología en Procesamiento de Alimentos

2. **Proyecto Formativo:** Proyecto de formación en el área de Tecnología en Procesamiento de Alimentos

3. **Proyecto Productivo:** Proyecto de formación en el área de Tecnología en Procesamiento de Alimentos

4. **Nombre del aprendiz:** Sandra Consuelo Cupa Soler

5. **Actividad del proyecto:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

6. **Resultados de Aprendizaje:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

7. **Nombre del aprendiz:** Sandra Consuelo Cupa Soler

8. **Actividad del proyecto:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

9. **Resultados de Aprendizaje:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

10. **Nombre del aprendiz:** Sandra Consuelo Cupa Soler

11. **Actividad del proyecto:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

12. **Resultados de Aprendizaje:** Verificar la calidad del producto de acuerdo con normas de calidad establecidas por la empresa y las normas de calidad vigentes (NORMAS)

Evidencia 3.10 Pantallazo de Planeación Pedagógica Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ALIMENTO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Actividad	Objetivo	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad	Actividad
14	Aplicación de procedimientos de análisis de laboratorio para la muestra prima y producto terminado	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ALIMENTO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES	1. Revisar los análisis de calidad según protocolos establecidos. 2. Reportar la información correspondiente como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa. 3. Monitorear los procesos de transformación, basados en procedimientos y técnicas de pasteurización de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial. 4. Validar los resultados del proceso de producción de alimentos según la normalidad establecida por la empresa.	ACTIVIDAD EDUCATIVA: Conocer la importancia de la calidad ambiental en la industria de alimentos, así como el procedimiento de ejecución.	23	80 Con los conocimientos adquiridos en la clase, aplicarlos en la práctica.	80 Con los conocimientos adquiridos en la clase, aplicarlos en la práctica.	80 Con los conocimientos adquiridos en la clase, aplicarlos en la práctica.	80 Con los conocimientos adquiridos en la clase, aplicarlos en la práctica.	80 Con los conocimientos adquiridos en la clase, aplicarlos en la práctica.
15	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN	PLANIFICACIÓN

FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 3.11– Pantallazo guía de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Aplicación de las BPM según normatividad vigente.
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto (o de Formación): (B) (M)
- Nombre del Proyecto (o de Formación): (B) (M)
- Actividad de Proyecto (o de Formación): (B) (M)
- Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de aprendizaje: Alumnos verifican el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente; identificar los factores de contaminación de los alimentos y tomar medidas preventivas según procedimientos establecidos; aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con normatividad vigente y estándares de seguridad alimentaria; registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Competencias: Aplicar procesos de legislación para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alumnos:
 - Desarrollar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
 - Verificar el estado de seguridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
 - Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos.

Registrar variables de procesos y procedimientos operativos según normatividad vigente.

- Duración de la Guía de Formación:

2. PRESENTACIÓN



Desde el principal interés de toda industria alimentaria la calidad, la HIGIENE se refiere a la condición de normalidad en la cual se produce o sistema de calidad. Cada día se hace más consciente el aspecto de la calidad en la industria de alimentos, ya que el consumidor exige cada vez más la calidad de los productos que consume. En este sentido, el sistema de análisis y control de puntos críticos (HACCP), cuya base son las Buenas Prácticas de Manufactura, fundamenta la higiene.

La Higiene en la industria (H) se refiere a la limpieza y desinfección de los alimentos y de los utensilios que se utilizan para su manipulación, así como a la manipulación de los alimentos y la manipulación de los alimentos.

La limpieza y desinfección de alimentos y de los utensilios que se utilizan para su manipulación, así como a la manipulación de los alimentos y la manipulación de los alimentos.

Desde la fabricación de la manufactura, revisamos las medidas de higiene en la elaboración y preparación de alimentos, así como a la manipulación de los alimentos, así como a la manipulación de los alimentos.

Desarrollar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.

Podemos concluir que "LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN SON NECESARIAS PARA CUALQUIER ASPECTO".

Evidencia 3.12– Pantallazo de desarrollo o entrega de actividades de aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 3.13– Pantallazo de evidencia de resultados de aprendizaje Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

gg

Evidencia 4

COMPLEMENTARIA

Evidencia 4.9– Pantallazo de estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) Habilidades Química

Densidad

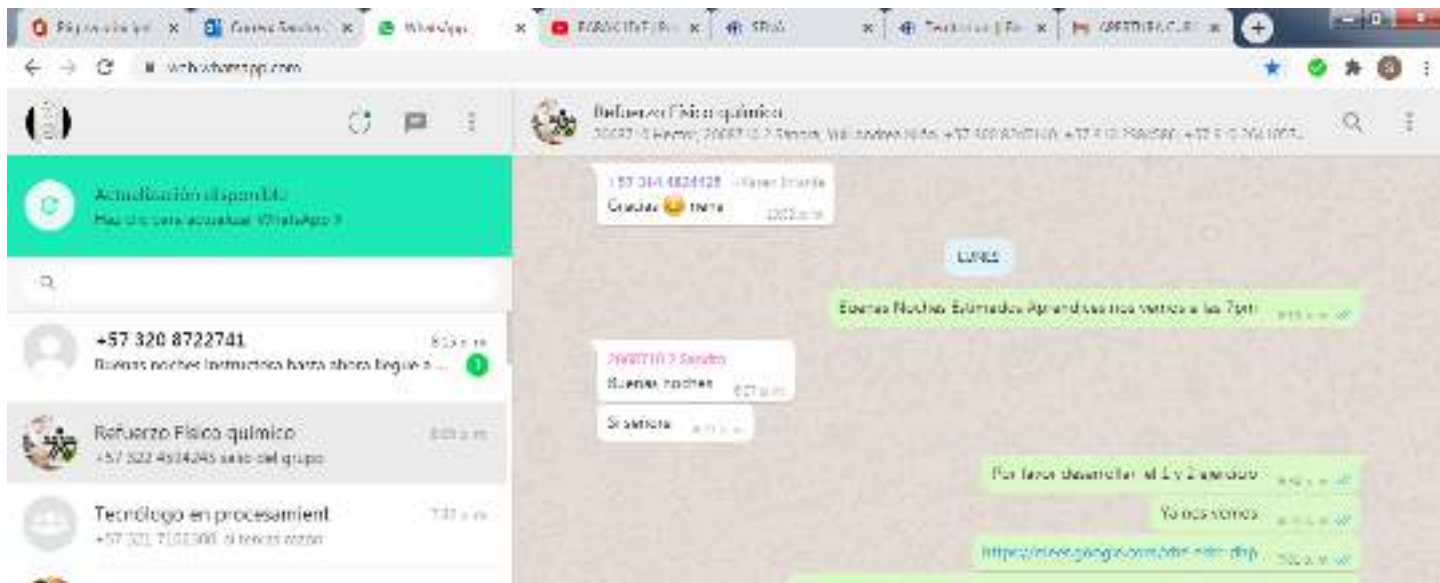
- **DENSIDAD:** Es la cantidad de masa por unidad de volumen, en términos generales. La densidad es la relación entre la masa y el volumen de una sustancia.
- $d = m/v$ $d=m/v$ $d=g/ml$ $d=Kg/L$ Ejemplos:
- a) Un litro de leche tiene una masa de 1220 gr. ¿Cuál será la densidad de la leche?
- $D = \frac{m}{V}$ $D = \frac{1220g}{1000ml}$ $D = 1,22g/ml$



EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 4.10– Pantallazo de invitación y desarrollo de sesiones en línea Habilidades Quimica



FORMACION TITULADA

Evidencia 4.5– Pantallazo de evidencia de Estrategias y herramientas de aprendizaje. Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 4.6– Pantallazo evidencia de calificación y realimentación a aprendices Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

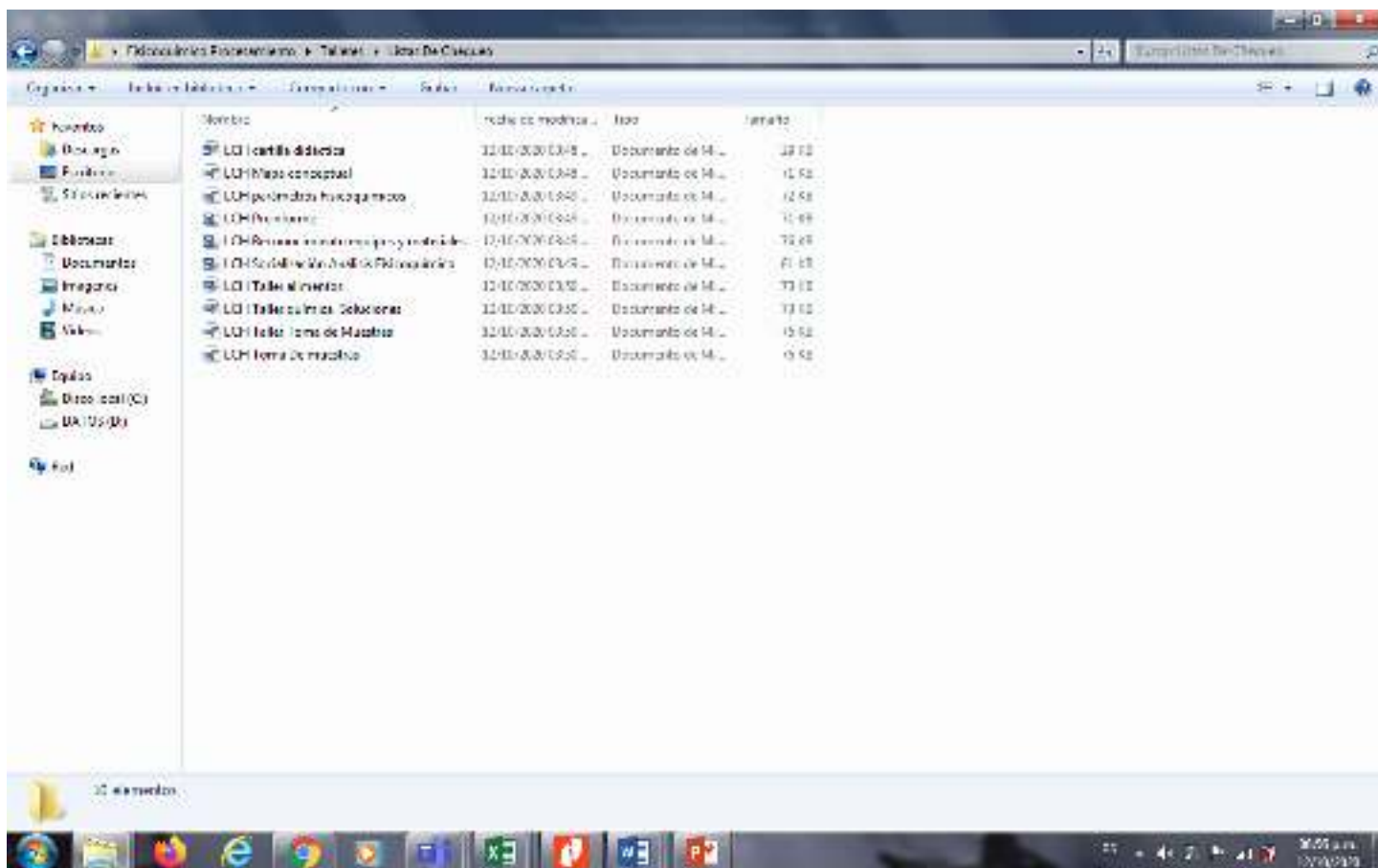
Ficha: 2068710

Evidencia 4.7– Pantallazo evidencia de instrumentos de evaluación aplicados. Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



The screenshot shows a Windows Explorer window titled 'Archivos de Procesamiento de Alimentos'. The left sidebar shows the 'Archivos de Procesamiento de Alimentos' folder selected. The main pane displays a table of files with the following columns: Nombre, fecha de modificación, tipo, and tamaño.

Nombre	fecha de modificación	tipo	tamaño
LO1 cartilla didáctica	12/10/2020 03:45	Documento de M...	12 KB
LO1 Mapa conceptual	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 postmoderna psicología	12/10/2020 03:45	Documento de M...	12 KB
LO1 Presentación	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 Resumen de los temas y actividades	12/10/2020 03:45	Documento de M...	12 KB
LO1 Sección de los Archivos de Procesamiento	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 Taller de la mente	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 Taller de la mente: Soluciones	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 Taller de la mente: Maestría	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB
LO1 Tema de maestría	12/10/2020 03:45	Documento de M...	11 KB

Evidencia 4.8– Pantallazo del desarrollo de clases virtuales Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

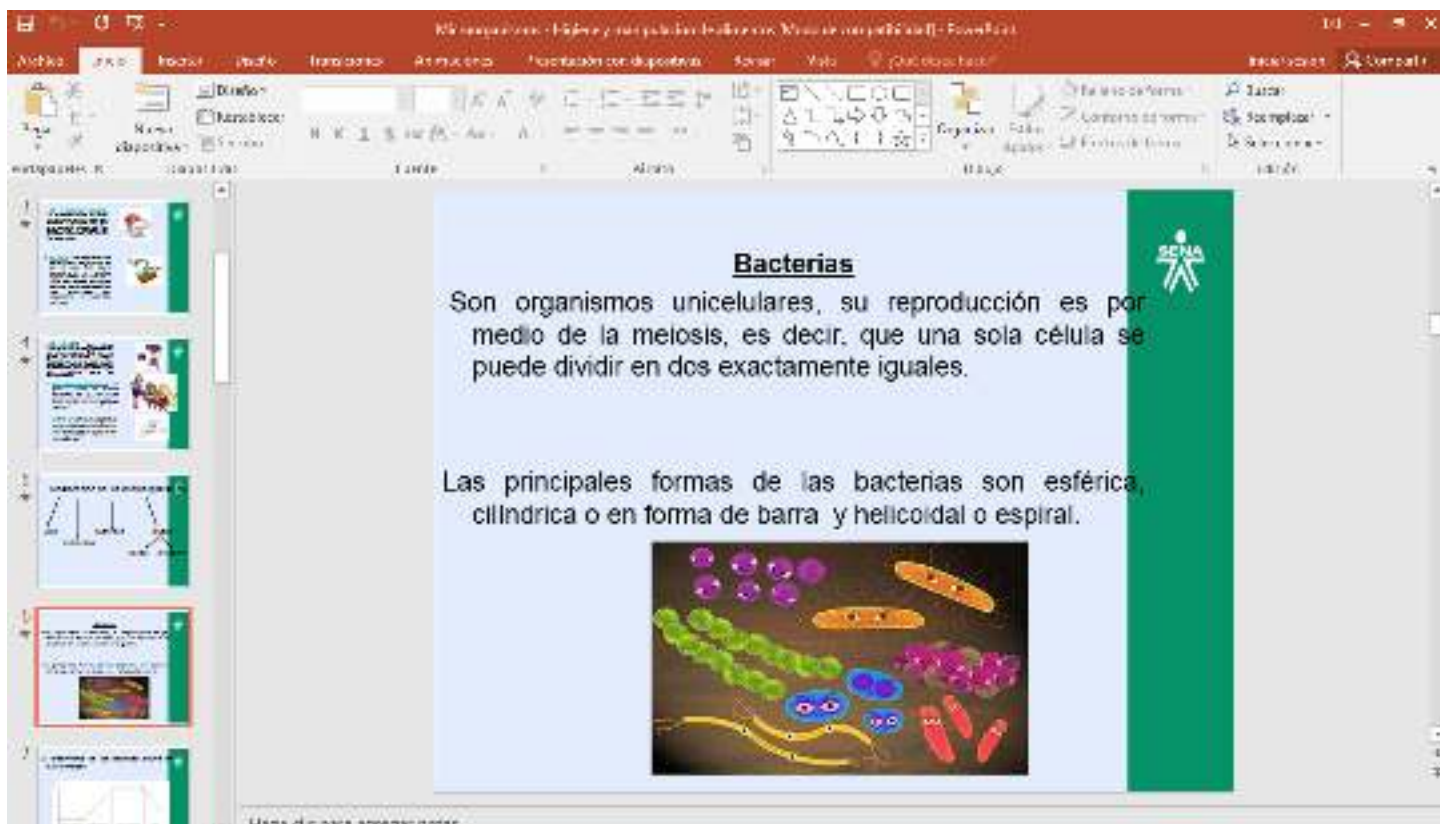
FORMACION COMPLEMENTARIA

Evidencia 4.9– Pantallazo de estrategias y herramientas de aprendizaje (presentación de power point, videos) Higiene y manipulación de alimentos

código 96151461 V2

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



Evidencia 4.10– Pantallazo de invitación y desarrollo de sesiones en línea Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 5

Evidencia 5.1 Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Habilidades cognitivas

Evidencia 5.2– Pantallazo de evidencia de Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fechas de formación. Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

Evidencia 5.3– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

COMPLEMENTARIA

Evidencia 5.4– Pantallazo evidencia de Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

Evidencia 5.6– Pantallazo evidencia asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Evidencia 6

6.2– Pantallazo de Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

6.3– Pantallazo de PDF de reporte de actividades de aprendices Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

6.4– Pantallazo de evidencias presentadas por los aprendices Higiene y manipulación de alimentos código 96151461 V2

6.5– Pantallazo de evidencias presentadas por los aprendices Habilidades C0gnitivas

Evidencia 7

7.1– Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

Evidencia 8

8.1– Pantallazo de Evidencias de mensajería interna, correo electrónico Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

8.2– Pantallazo de Evidencias de comunicación personalizada con Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

Ficha: 2068710

.

8.3– Pantallazo de Respuestas a foros de dudas e inquietudes Tecnólogo en Procesamiento de alimentos.

EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler

Ficha: 2068710

Evidencia 10

10.1– Pantallazo de Informe contractual del mes objeto de contrato



EVIDENCIAS - NOVIEMBRE

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1655860 – Sandra Consuelo Cupa Soler



The screenshot shows an Outlook email interface. The email is titled "ENTREGA DE DOCUMENTOS NOVIEMBRE-TITULADA" and is from "Felix Gomez". The email body contains a table with 13 rows, each representing a document delivery record. The table has four columns: "No.", "NOMBRES Y APELLIDOS", "HORA", and "DIA". The records are numbered 1 through 13, with names and times listed. The date "VIERNES 10 DE NOVIEMBRE" is indicated on the right side of the table.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	HORA	DIA
1	VERONICA LINDA FERRER FERNANDEZ	7:30 A.M.	VIERNES 10 DE NOVIEMBRE
2	CLAUDIA TERESA MARRON PUENTES	8:00 A.M.	
3	OLGA LINDA NUÑEZ DOMESTICO	8:30 A.M.	
4	OLGA IVON TORRES	9:00 A.M.	
5	LINA FERNANDA RAMIREZ NIZA	9:30 A.M.	
6	JULIA DEL PILAR	10:00 A.M.	
7	LORRA DIAZ SOTO	10:30 A.M.	
8	KAROLA YRIBES ESTEBAN CARRASCO	11:00 A.M.	
9	FERRY LONERA AREVALO FERRER	11:30 A.M.	
10	JOHANNY ALEJANDRO LUCERO MONTE	1:30 P.M.	
11	SANDRA CONSUELO CUPA SOLER	2:00 P.M.	
12	ANITA ANITA CAMACHO BARRERA	2:30 P.M.	
13	SANDRA NELFA CARRILLO TOQUE	3:00 P.M.	

10.3– Pantallazo de Listados de asistencia de la inducción