PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, DICIEMBRE 17 del 2020

Señor (a)
CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.1334124
Coordinador académico
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes DICIEMBRE del año 2020.
Referencia: No.1334124 del año 2020

MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 15.645.339 de Cerete, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, 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 asciende a la suma de $34.329.162 COP incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un (01)pago por el mes de MARZO por valor de **TRES MILLONES CINCUENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE** ($3.051.482,00), b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE** ($3.269.444,00) cada uno. c)Un (01) último pago del mes de Diciembre por valor de **UN MILLON OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE** ($1.852.684,00), Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **No.9148723131** de **BANCOLOMBIA**, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el (17) de (Diciembre) de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR.

CLÁUSULA – OBLIGACIONES:

No	Obligaciones Especificas	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación profesional integral en los niveles titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, 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	Orientacion y acompaña miento en el desarrollo de las acciones en el programa de formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ficha No. 2069290 Competencias: Controlar puntos críticos en los procesos de producción según normatividad vigente. Orientacion y	Pantallazos de whatsapp y/o screenshots, correo electrónico. (VER ANEXOS)

		acompañamiento en el desarrollo de las acciones en el programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha No. 2240500 Competencia: Manipular Alimentos según normatividad vigente. Orientacion y acompañamiento en el desarrollo de las acciones en el programa de formación: PROCESAMIENTO DE LACTEOS, Ficha:2203	

		070 en Monteria.	
2	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba	Desarrollo de acciones de formación en los programas tecnicos: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ficha No. 2069290 matriculado en el municipio de Montelibano. Pocesamiento de lácteos, Ficha No.2203070 de Monteria, Y el programa complementario: higiene y manipulación de alimentos, ficha Ficha	Guias de aprendizaje, material de apoyo (videos y documentación en Pdf`s.) VIDEOS DE REFLEXION: https://drive.google.com/file/d/1fO2thhhmJC7FzSa3AB-K1SXlfcXlLLhd/view?usp=sharing GUIA- HERRAMIENTAS DE PROCESOS LACTEOS: https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing GUIA- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: https://drive.google.com/file/d/1k_541YQBC14cPdVXoSaDN5LKlWn_V15I/view?usp=sharing

		No. 2240500 matriculado en el municipio de Monteria	
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual.	No se cuenta con el rol para establecer ruta de aprendizaje en Sofia Plus
4	Asociar los aprendices de las fichas a cargo, a las respectivas rutas de aprendizaje en el aplicativo Sofía Plus dentro de los términos estipulados	Se asociaron los aprendices a la ruta en el aplicativo Sofía plus, con Ficha No. 2240500	Realizado en la plataforma Sofía plus.(Ver anexos)
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje	Se socializa las actividades de las guías de aprendizaje con los aprendices del programa:	Pantallazos de whatsapp y/o screenshot, audios. Audio de socialización de la guía de aprendizaje en el drive: https://drive.google.com/file/d/1OGc5ihyF2nGRmhFl0vF94nvnMo490FK-/view?usp=sharing

		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS No.2240500	
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador en el programa de Formación.	Elaboracion de guia de aprendizaje del curso: técnico en PROCESAMIENTO DE LACTEOS, con ficha No. 2203070	Evidencias en el drive y documento anexo en el informe. Guia de aprendizaje HERRAMIENTAS DE PROCESOS LACTEOS : https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing
7	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	Apoyo en la divulgación de oferta academica del programa de formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS .	Llamadas telefónicas por parte del instructor, uso de la aplicación de Whatsapp (pantallazos de videollamadas) (ver anexos)
8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de	Matricula de la formación complementaria	Formato de ficha de caracterización, pantallazo de correo con los códigos de solicitud y ficha, correo de confirmación de matricula. (VER ANEXOS)

	acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	gestionada: Curso HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Ficha No. 2240500	
9	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación.	Reflexiones motivacionales, charlas, actividades lúdicas, charlas informativas y dinámicas en el programa de formación, ficha No.2240500	Llamadas telefónicas por parte del instructor, uso de la aplicación de Whatsapp (pantallazos) y correos electrónicos. Videos de REFLEXION: https://drive.google.com/file/d/1fO2thhhmJC7FzSa3AB-K1SXlfcXlLLhd/view?usp=sharing
10	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	requiera conforme a los lineamientos institucionales.		
11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo 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	Se asistio en la videoconferencia MODELO EMPRESARIAL COREANO	Pantallazos de asistencia a la videoconferencia. Enlace en el drive: https://drive.google.com/file/d/1G-beesOyrjgzzc1Q5lzBeA4vb1_1rvL9/view?usp=sharing

	PROCEDIMIENTO TECNICO y NORMATIVO" Y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa	Desarrollo de la formación según programación academica del mes de DICIEMBRE en el programas Tecnicos: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, ficha No. 2069290 matriculado en Monteliban o Técnico en PROCESAMIENTO DE LACTEOS, con ficha No.2203070, de	Reporte de gestión de tiempos del instructor del mes de DICIEMBRE generado en Sofía Plus.(Ver anexos)

		Monteria y en el curso complementario HIGIENE Y MANIPULACION DE LIMENTOS, Ficha No. 2240500 de Cienaga de Oro.	
14	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Entrega del informe mensual de ejecucion contractual. Cargue de evidencias en el portafolio del instructor.	Registro de evidencias en el drive:
15	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación	Realizacion de guia de aprendizaje del programa de formación técnico en PROCESAMIENTO DE LACTEOS, con ficha	ENLACE DE GUIA DE APRENDIZAJE: https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing

		No.2203070	
16	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
17	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Presentacion del informe mensual de ejecución contractual, debidamente diligenciado y soportado para el mes objeto de cobro en la plataforma Secop ll Se realizaron las pruebas del SST Y PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	Pantallazo de los documentos GF y GC en la plataforma secop ll (VER ANEXOS) ENLACE EN EL DRIVE: https://drive.google.com/drive/folders/1vP_dD6NdU5x6_5mv85mc6oJ5Vr7bx9zc?usp=sharing
18	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad,eficiencia, oportunidad, y	Se presto los servicios con profesionali	Evidencias soportadas en el informe mensual de ejecución.

	diligencia estos servicios	smo y calidad.	
19	Sentar las evaluaciones y dar a conocer los resultados de las mismas, de cada competencia dentro de los términos establecidos.	Se registro en Sofia plus la emisión de juicios evaluativos del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, FICHA No.2240500	Descargos del sofia plus. ENLACE EN EL DRIVE DE JUICIOS DE LA FICHA No.2240500 https://drive.google.com/file/d/1x3pPK3gQ3a5XtEYi9s6k1r0IUbhujwYM/view?usp=sharing
20	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se registro en el drive el Portafolio de evidencias del instructor.	Carpeta del instructor activa en el drive:
21	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro actividades de apoyo a la supervisión de contratos según las competencias que su formación académica le	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.

	permitan desarrollar.		
22	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual.	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro.
23	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 específicamente ejecutando mensualmente seguimiento y posterior evaluación en el aplicativo Sofia Plus, y evidenciando en el reporte de actividades, de	Apoyo en la divulgacion de oferta academica y /o consecución de aprendices	Llamadas telefónicas por parte del instructor, uso de la aplicación de Whatsapp y correos electrónicos.(Ver anexos)

	cuatro (4) aprendices que se encuentren en estapa practica en los niveles de formación titulados.		
24	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 ejecuto 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 la fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, No.**4366553035** expedida por **BANCOOMEVA** correspondiente al mes de **NOVIEMBRE** del 2020.
Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ
Contratista
C.C. No. 15.645.339 de Cerete

Recibí a satisfacción:

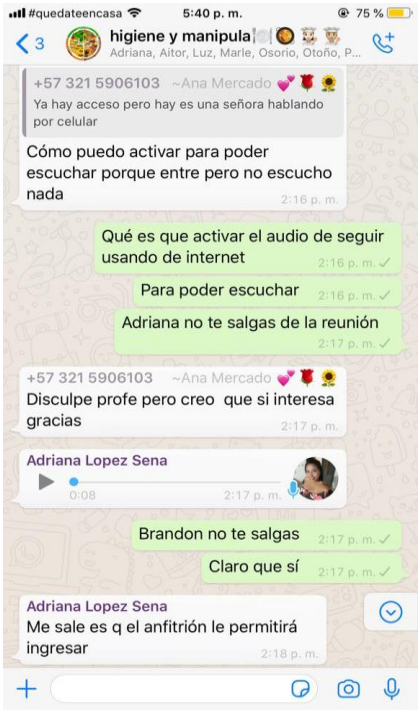
CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
Supervisor de Contrato No.1334124 de 2020

ANEXOS

Anexo Obligación contractual 1 Se desarrolló acompañamiento a la formación al curso HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha No.2240500 los días 21,26,27, y 28 del mes de NOVIEMBRE, y el dia 03 de DICIEMBRE.





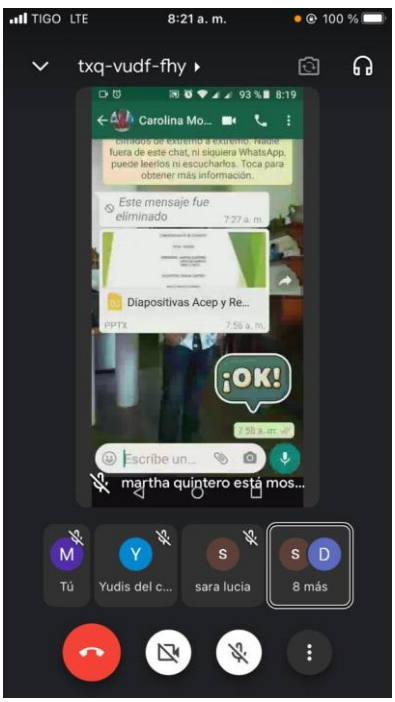


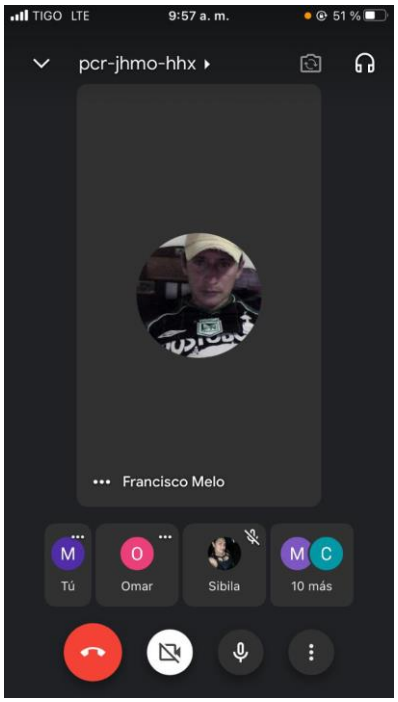


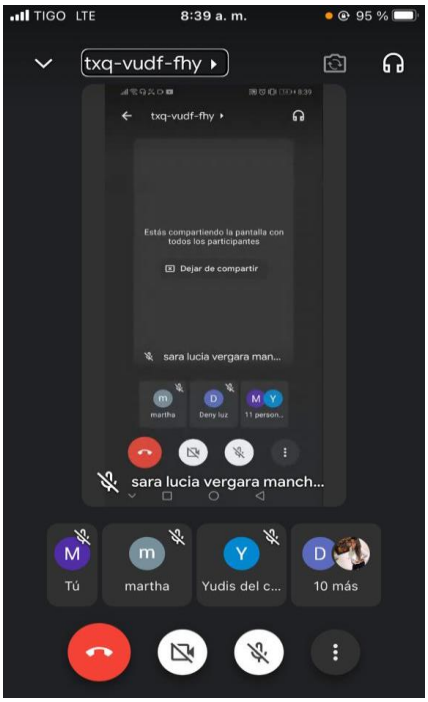


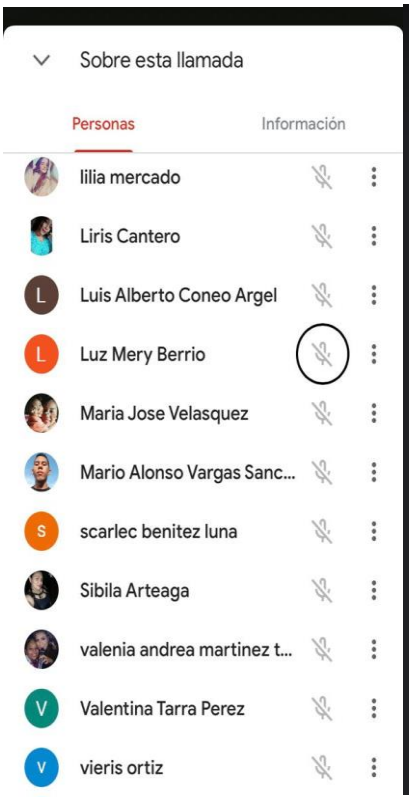


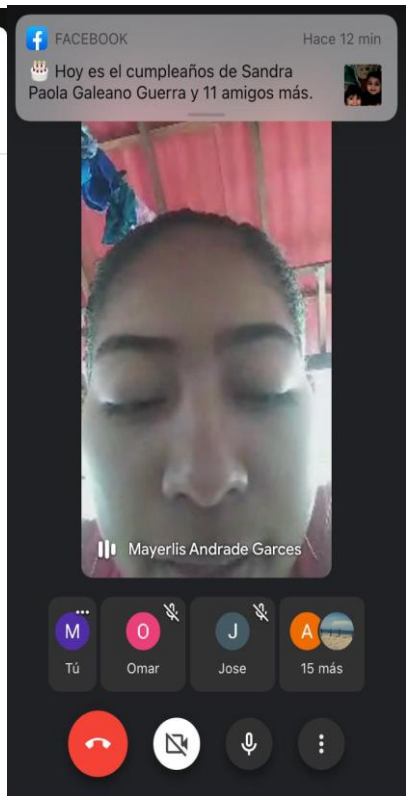
Se desarrolló acompañamiento a la formación al curso Tecnico PROCESAMIENTO DE LACTEOS ficha No.2203070 los días 01,02, y 09 del mes de DICIEMBRE.

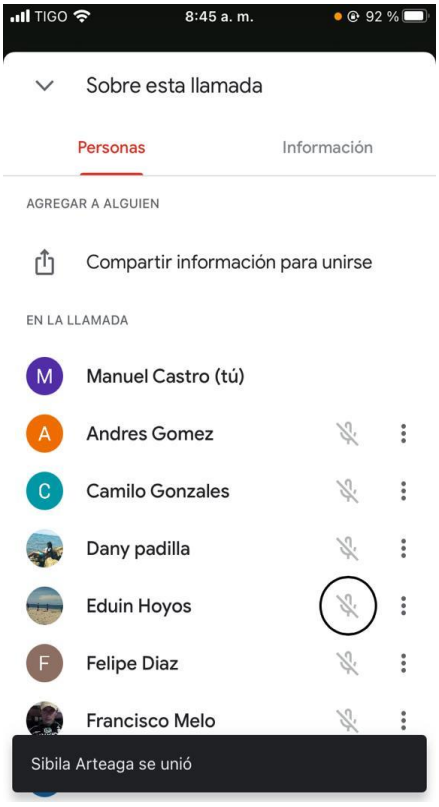












Se desarrolló acompañamiento a la formación del curso TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA ficha No.2069290 el dia 07 del mes de DICIEMBRE.



Anexo Obligación contractual 2. Se desarrolló acompañamiento a la formación a los cursos técnicos en AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con FICHA No.2069290, técnico en PROCESAMIENTO DE LACTEOS ficha No.2203070 y curso complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha No.2240500.



ENLACE BPM- MANIPULACION DE ALIMENTOS:
https://drive.google.com/file/d/1OMFtUL1cTwPdP2SUz59fYc0RkKTJU9-I/view?usp=sharing

ENLACE GUIA DE HERRAMIENTAS DE PROCESOS LACTEOS:
https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing

ENLACE GUIA HIGIENE Y MANIPULACION:
https://drive.google.com/file/d/1k_541YQBC14cPdVXoSaDN5LKlWn_V15I/view?usp=sharing

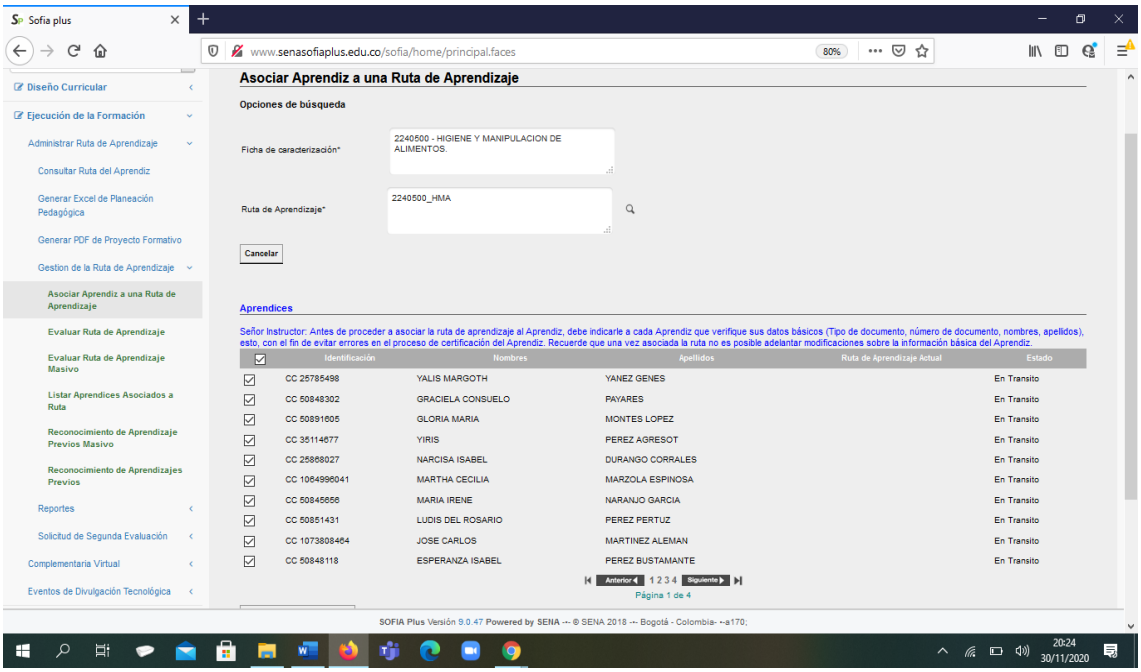
ENLACE DE DOCUMENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION:
https://drive.google.com/file/d/15i0_NgXQbuQ2ZG8gcjPqp9Ahto9DJrFh/view?usp=sharing

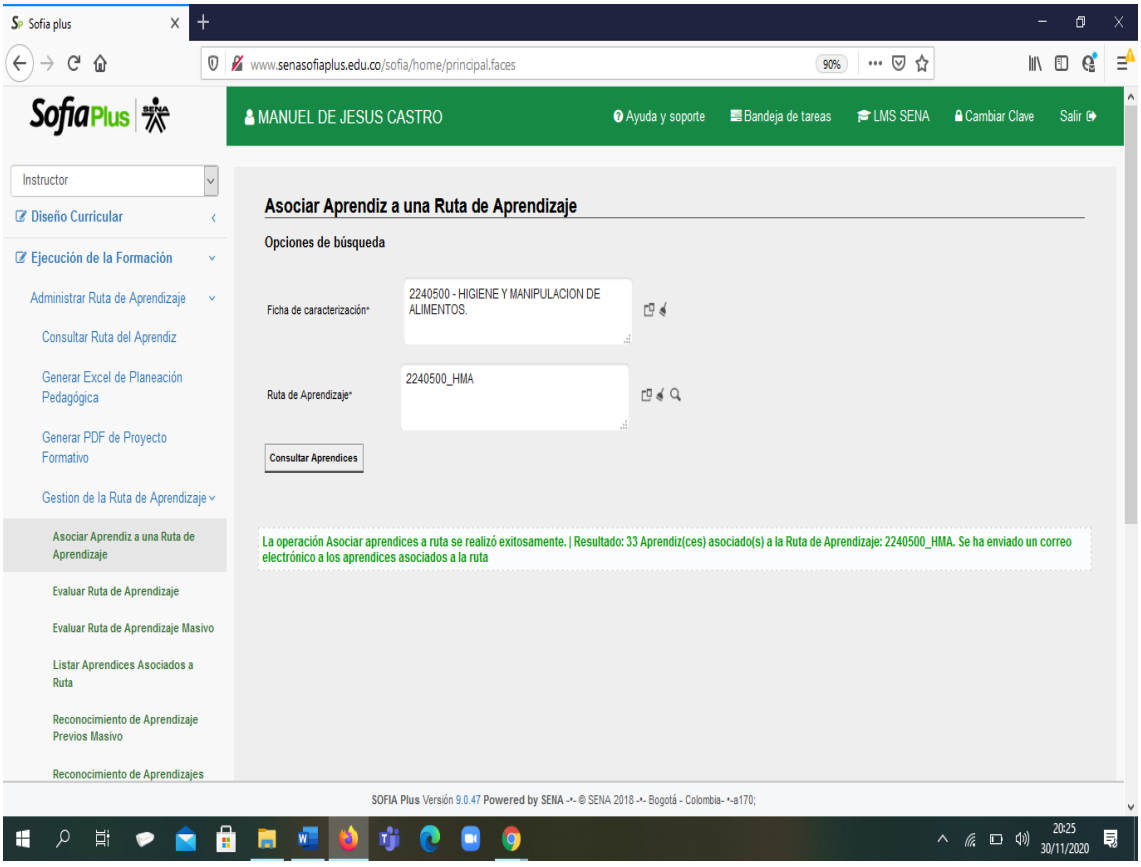
ENLACE DE DOCUMENTO TECNICAS DE DESINFECCION:
https://drive.google.com/file/d/1D1lLIKx0n09sevgeTSXKw1EKOyK0n861/view?usp=sharing

ENLACE DE DOCUMENTO CONDICIONES DEL PERSONAL QUE MANIPULA:
https://drive.google.com/file/d/1dM91O-TcXq5L1g0YqOQlHeHQjgS_GtpE/view?usp=sharing

ENLACE DE DOCUMENTO CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y FUENTES:
https://drive.google.com/file/d/1OT0GjfkXXDpvuUbCx1AOvmtjAacD-zGr/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 4. Asociacion de los aprendices a ruta de aprendizaje del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha No.2240500





Anexo Obligación contractual 5. Socializacion de la guía de aprendizaje en el programa de formación: HI-GIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS No.2240500 mediante audio.



ENLACE SOCIALIZACION DE GUIA DE APRENDIZAJE:
https://drive.google.com/file/d/1OGc5ihyF2nGRmhFl0vF94nvnMo490FK-/view?usp=sharing

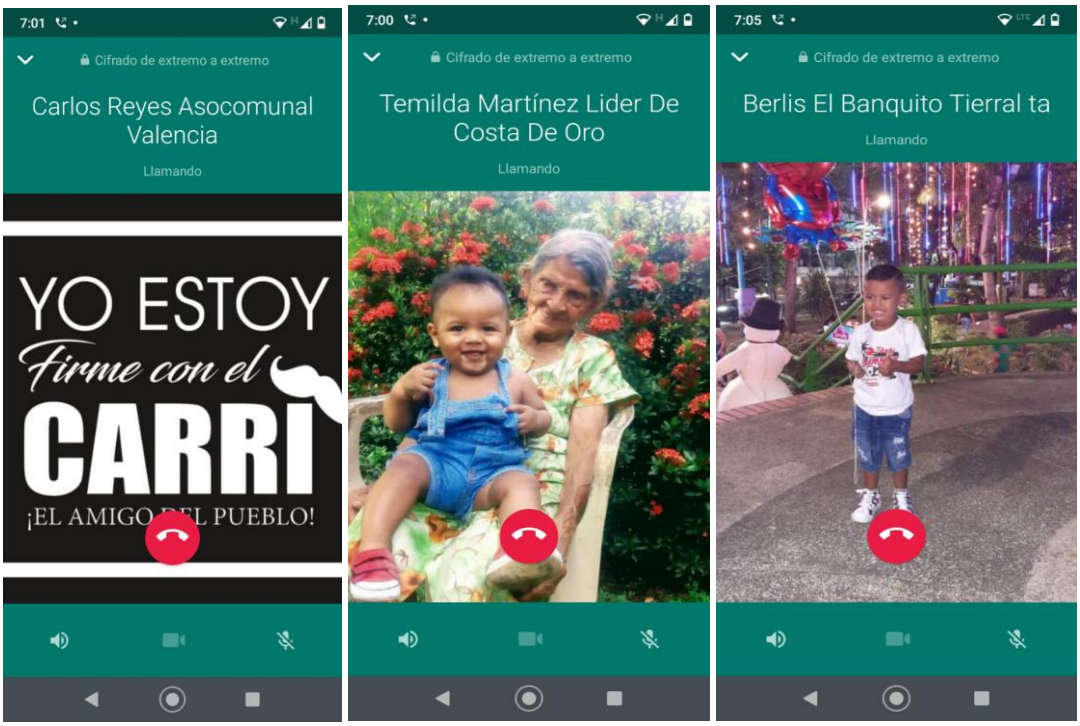
Anexo Obligación contractual 6. Se elaboro una guía de aprendizaje del curso de PROCESAMIENTO DE LACTEOS, ficha No.2203070

PDF

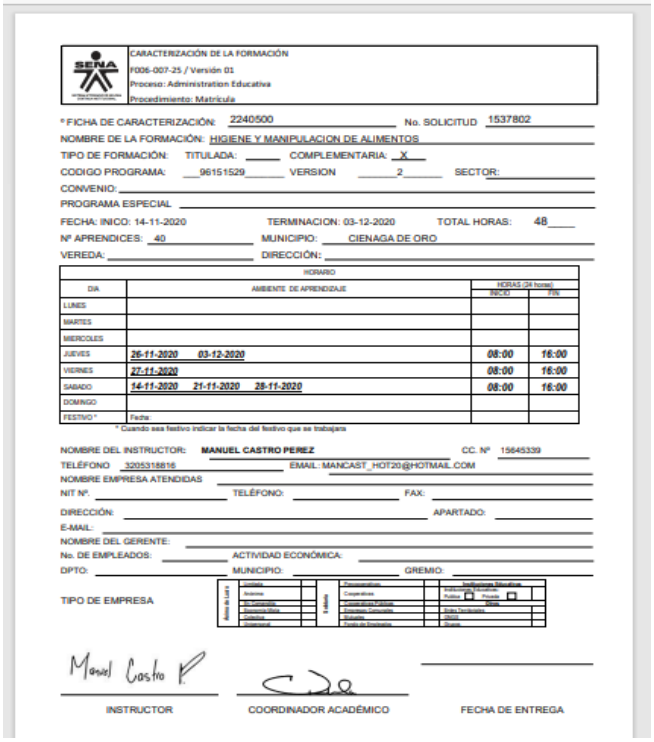
GUIA
HERRAMIENTAS PRC

ENLACE GUIA DE APRENDIZAJE:
https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 7: Se apoyo a la divulgación del programa de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS:



Anexo Obligación contractual 8: Se solicito mediante correo electrónico al supervisor de contrato la autorización para matricula y luego ejecucion del Programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, municipio de Cienaga de Oro por medio de aplicaciones y demás material de apoyo informatico.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administration Educativa
Procedimiento: Matricula

* FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2240500 No. SOLICITUD 1537802
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: ____ COMPLEMENTARIA: X
CODIGO PROGRAMA: 96151529 VERSION 2 SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICO: 14-11-2020 TERMINACION: 03-12-2020 TOTAL HORAS: 48
Nº APRENDICES: 40 MUNICIPIO: CIENAGA DE ORO
VEREDA: DIRECCIÓN:

HORARIO

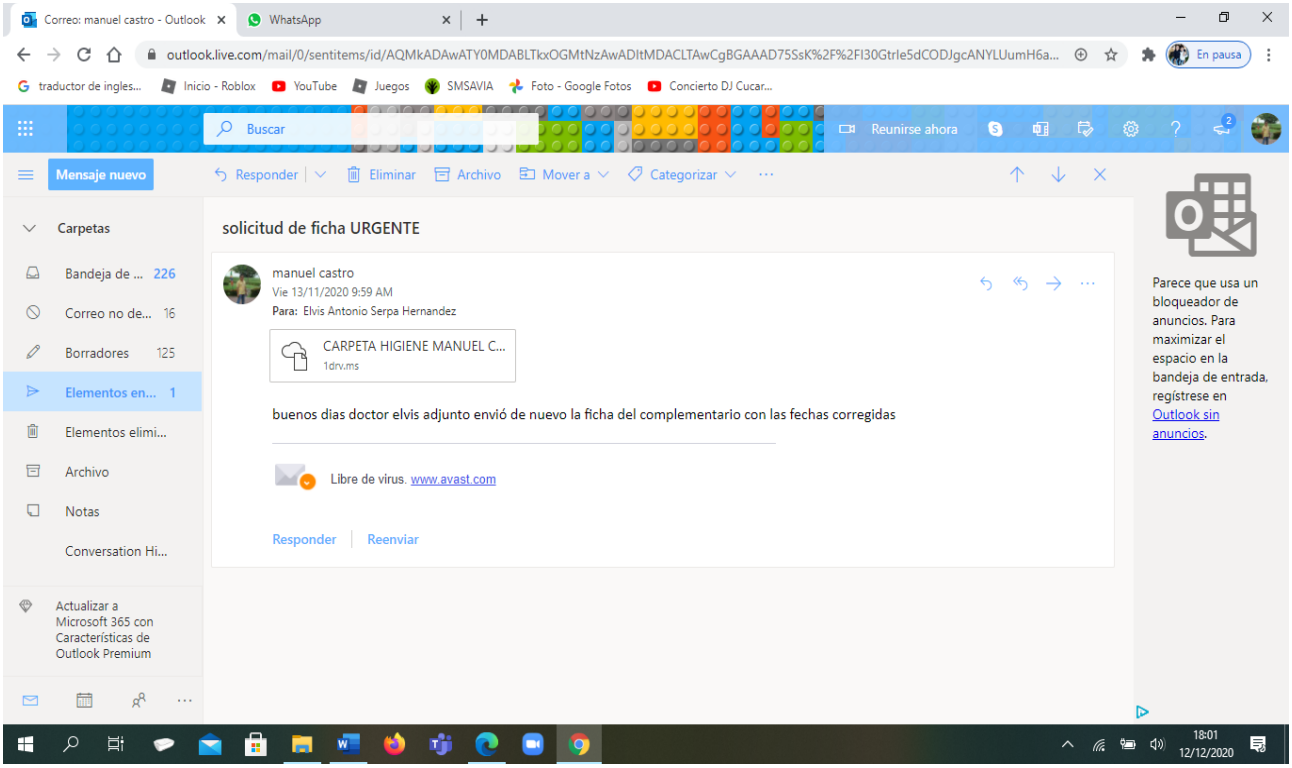
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	26-11-2020 03-12-2020	08:00	16:00
VIERNES	27-11-2020	08:00	16:00
SABADO	14-11-2020 21-11-2020 28-11-2020	08:00	16:00
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha		

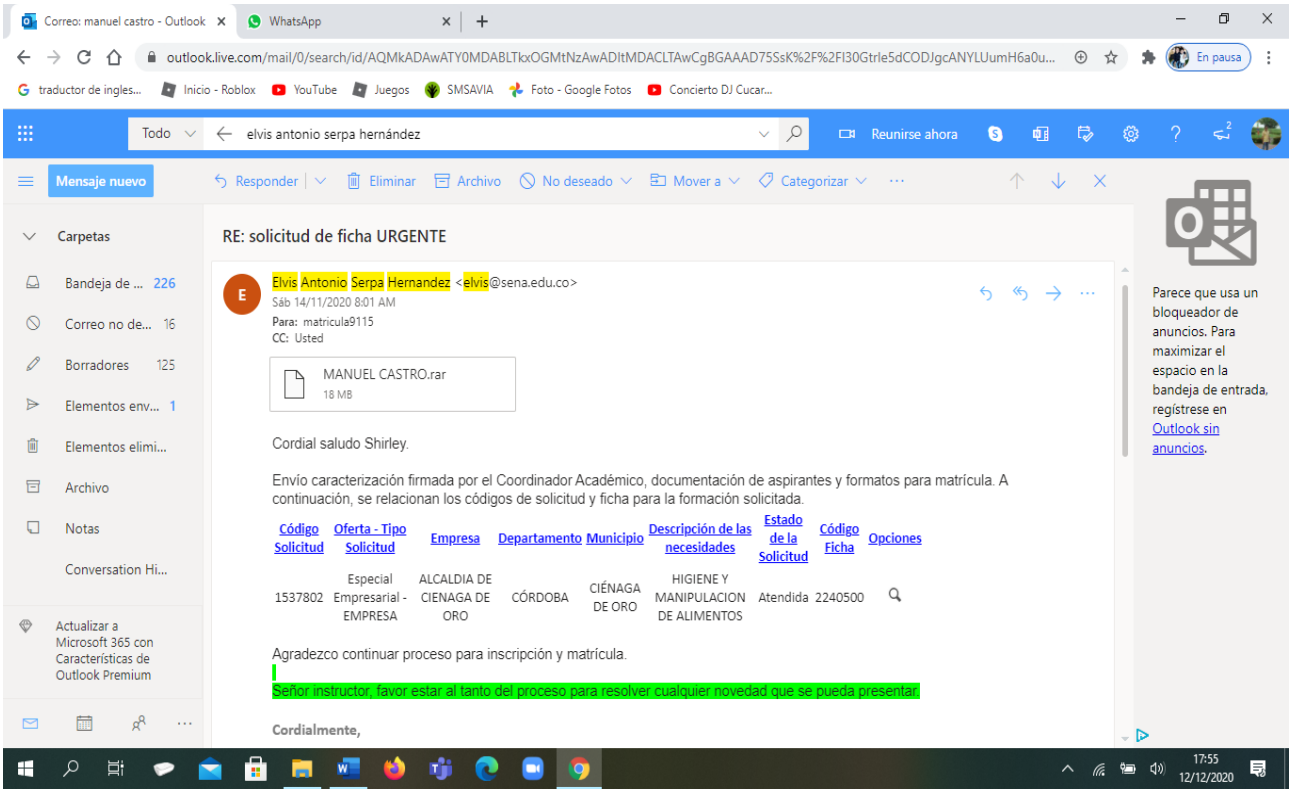
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: MANUEL CASTRO PEREZ CC. Nº 15645339
TELÉFONO 3205318816 EMAIL: MANCAST_HOT20@HOTMAIL.COM
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS
NIT Nº. TELÉFONO: FAX:
DIRECCIÓN: APARTADO:
E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:
TIPO DE EMPRESA

Manuel Castro

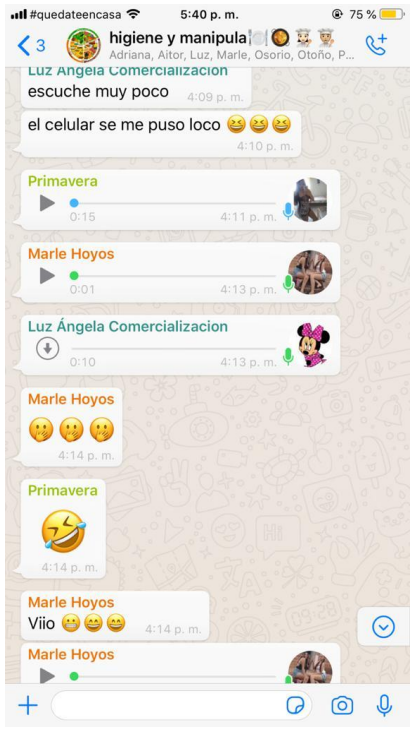
INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

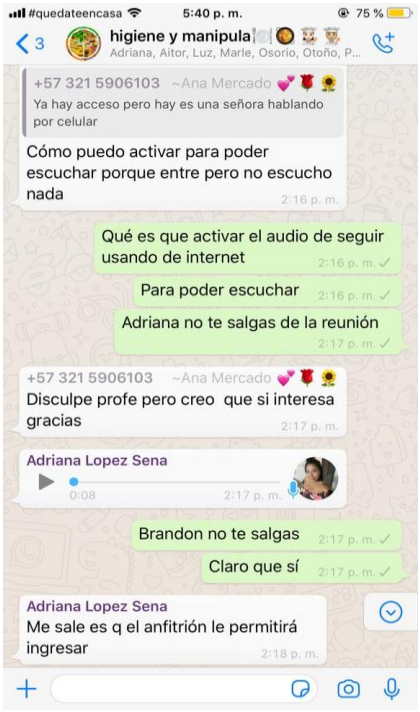

Correo: manuel castro - Outlook
WhatsApp
outlook.live.com/mail/0/sentitems/id/AQMkADAwATY0MDABLTkxOGMtNzAwADItMDACLTAwCgBGAAAD75SsK%2F%2FI30Gtrle5dCODJgcANYLUumH6a...
En pausa
traductor de ingles...
Inicio - Roblox
YouTube
Juegos
SMSAVIA
Foto - Google Fotos
Concierto DJ Cucar...
Buscar
Reunirse ahora
Mensaje nuevo
Responder
Eliminar
Archivo
Mover a
Categorizar
Carpetas
Bandeja de ... 226
Correo no de... 16
Borradores 125
Elementos en... 1
Elementos elimi...
Archivo
Notas
Conversation Hi...
Actualizar a Microsoft 365 con Características de Outlook Premium
solicitud de ficha URGENTE
manuel castro
Vie 13/11/2020 9:59 AM
Para: Elvis Antonio Serpa Hernandez
CARPETA HIGIENE MANUEL C...
1drv.ms
buenos dias doctor elvis adjunto envió de nuevo la ficha del complementario con las fechas corregidas
Libre de virus. www.avast.com
Responder
Reenviar
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
18:01
12/12/2020

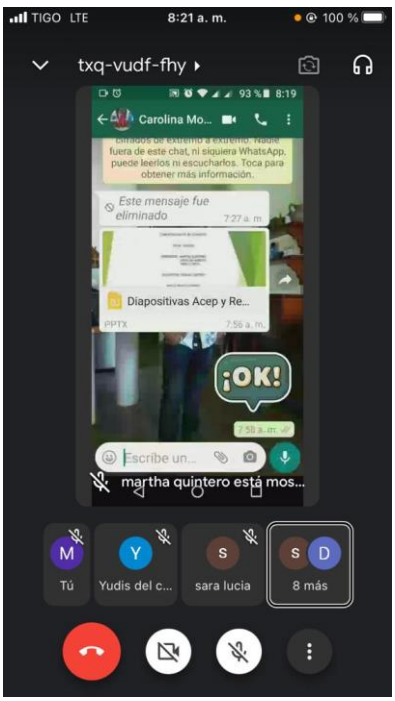

Correo: manuel castro - Outlook
WhatsApp
outlook.live.com/mail/0/search/id/AQMkADAwATY0MDABLTkxOGMtNzAwADItMDACLTAwCgBGAAAD75SsK%2F%2FI30Gtrle5dCODJgcANYLUumH6a0u...
En pausa
Todo
elvis antonio serpa hernández
Reunirse ahora
Mensaje nuevo
Responder
Eliminar
Archivo
No deseado
Mover a
Categorizar
Carpetas
Bandeja de ... 226
Correo no de... 16
Borradores 125
Elementos env... 1
Elementos elimi...
Archivo
Notas
Conversation Hi...
Actualizar a Microsoft 365 con Características de Outlook Premium
RE: solicitud de ficha URGENTE
Elvis Antonio Serpa Hernandez <elvis@sena.edu.co>
Sáb 14/11/2020 8:01 AM
Para: matricula9115
CC: Usted
MANUEL CASTRO.rar
18 MB
Cordial saludo Shirley.
Envío caracterización firmada por el Coordinador Académico, documentación de aspirantes y formatos para matrícula. A continuación, se relacionan los códigos de solicitud y ficha para la formación solicitada.
Código Solicitud
Oferta - Tipo Solicitud
Empresa
Departamento
Municipio
Descripción de las necesidades
Estado de la Solicitud
Código Ficha
Opciones
1537802
Especial Empresarial - EMPRESA
ALCALDIA DE CIENAGA DE ORO
CÓRDOBA
CIÉNAGA DE ORO
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Atendida
2240500
Agradezco continuar proceso para inscripción y matrícula.
Señor instructor, favor estar al tanto del proceso para resolver cualquier novedad que se pueda presentar.
Cordialmente,
Parece que usa un bloqueador de anuncios. Para maximizar el espacio en la bandeja de entrada, regístrese en Outlook sin anuncios.
17:55
12/12/2020

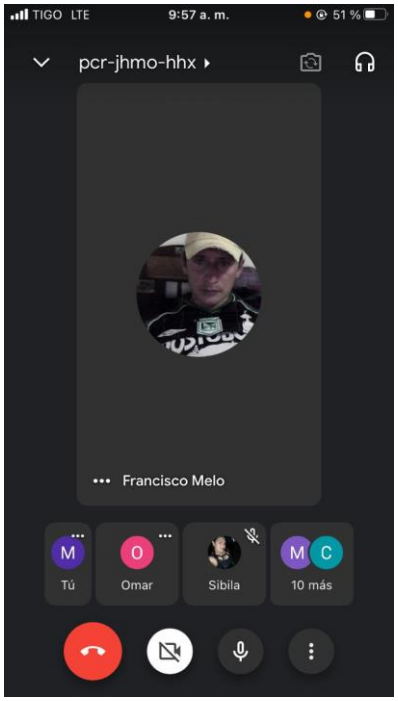
Anexo Obligación contractual 9: Se les hizo acompañamiento en la formación a los aprendices de las fichas No. 2240500, ficha No. 2203070 y la ficha No.2069290.

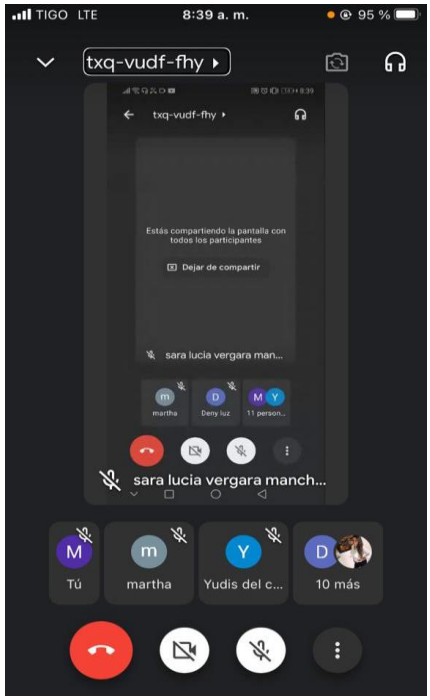












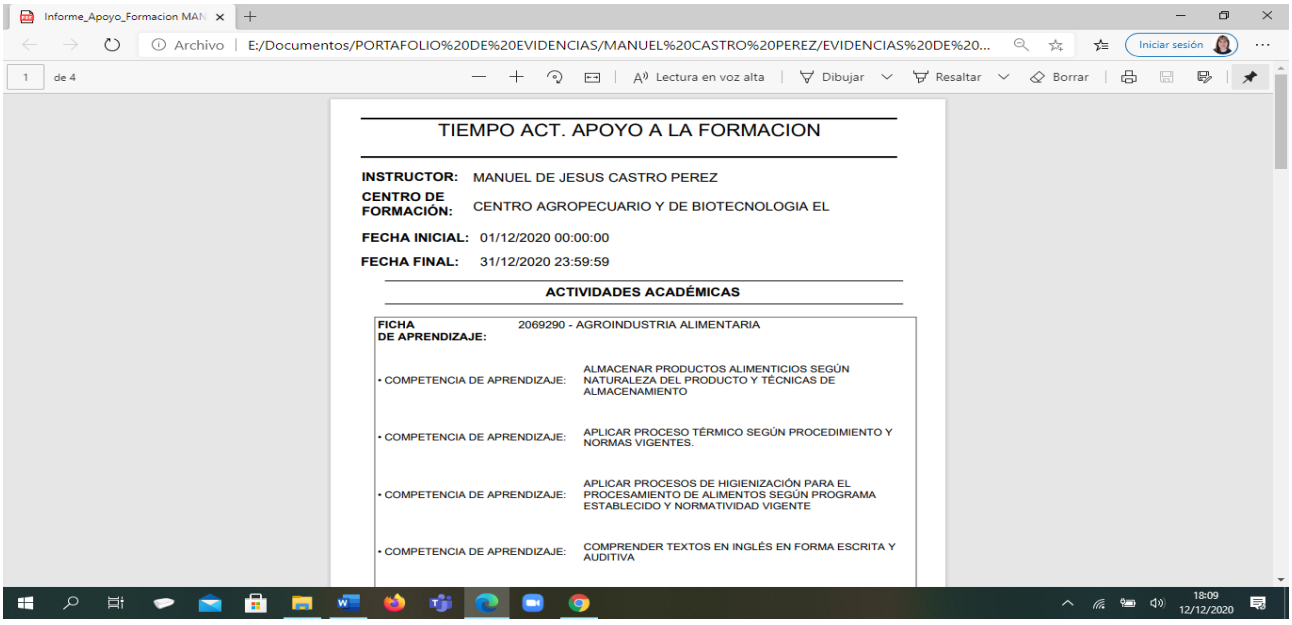


Anexo Obligación contractual 12: Se evidencia la asistencia a la VIDEOCONFERENCIA MODELO EMPRESARIAL COREANO

CONFERENCIA
MODELO EMPRESAF

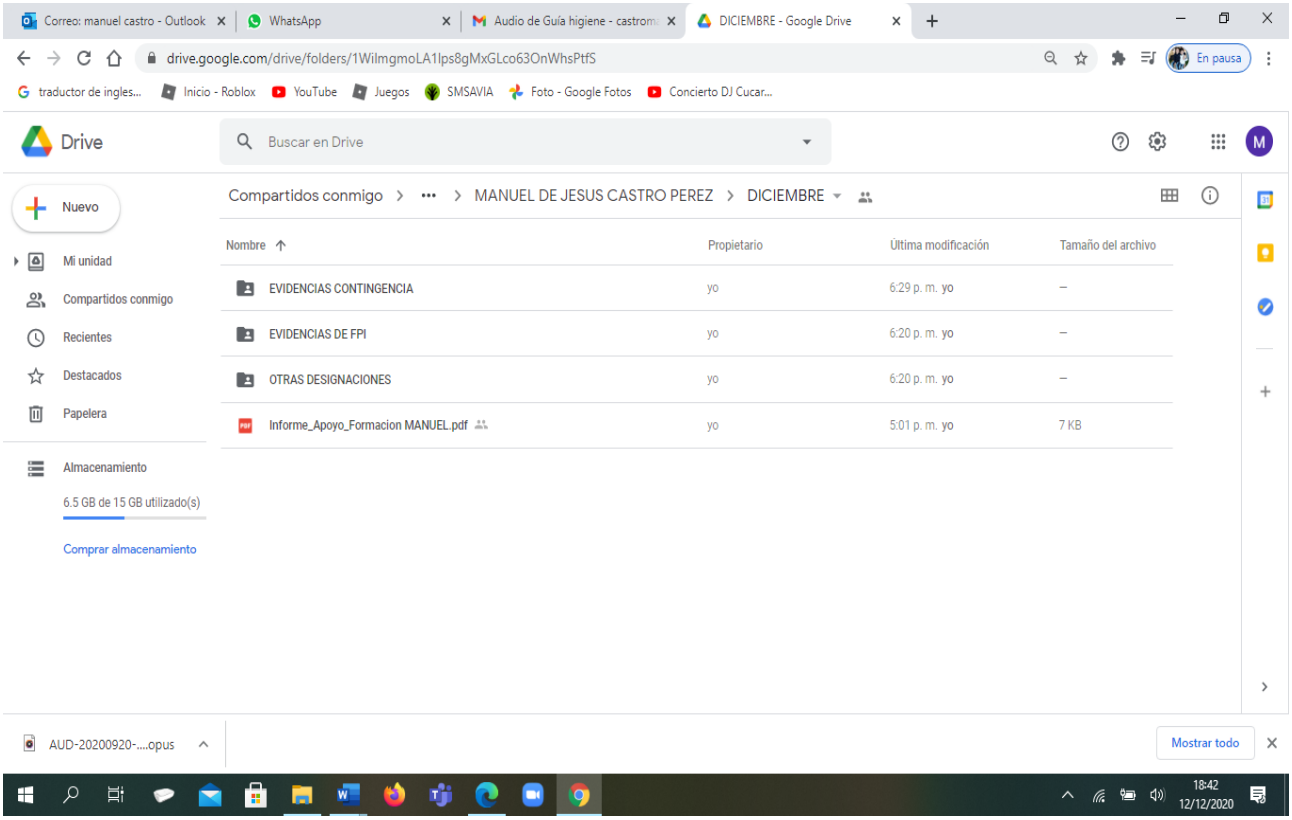
Enlace en el Drive:
https://drive.google.com/file/d/1G-beesOyrjgzzc1Q5lzBeA4vb1_1rvL9/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 13. Tiempos del Instructor en el Sofia Plus



Enlace registro de tiempos del instructor:
https://drive.google.com/file/d/1oj1Dto9x_TTaHwoN_aIyIZYzHIV1lzzQ/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 14. Se evidencia el portafolio del instructor en el drive



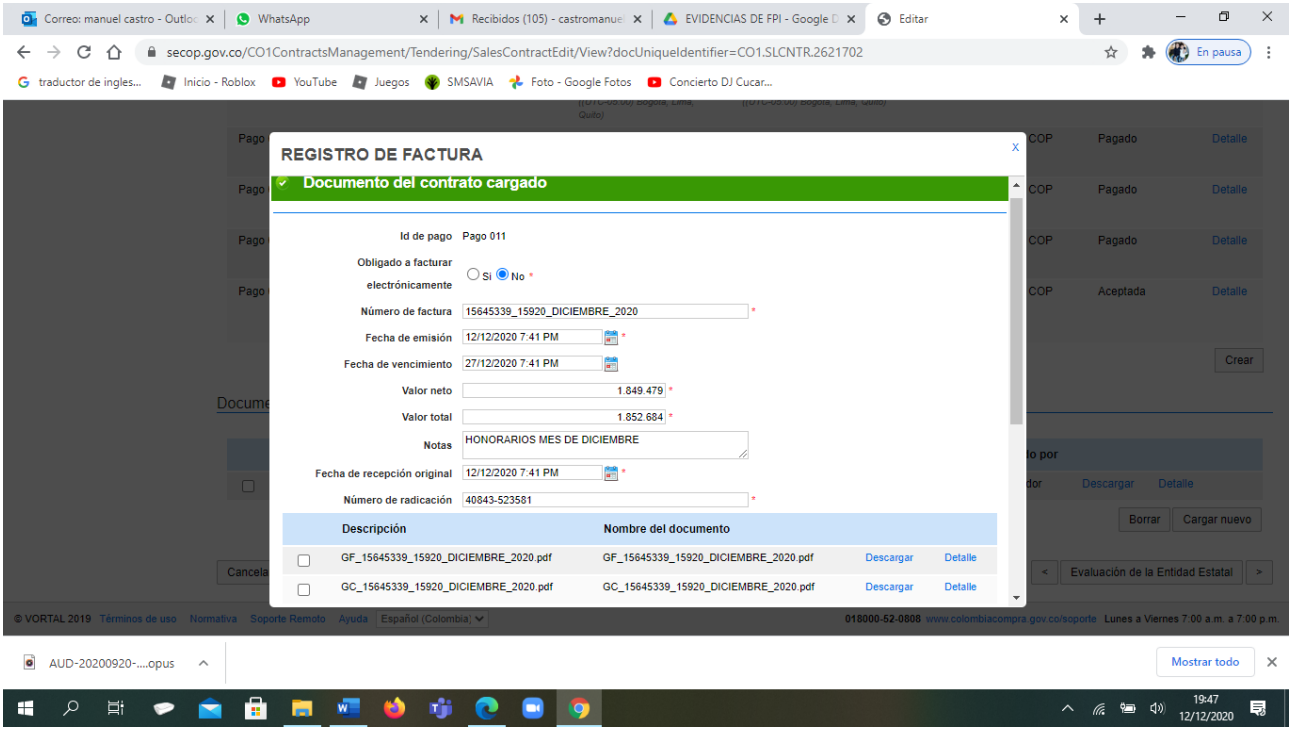
Anexo Obligación contractual 15. Se realizo guía de aprendizaje en el programa de formación PROCESAMIENTO DE LACTEOS

PDF

GUIA
HERRAMIENTAS PRC

ENLACE GUIA DE APRENDIZAJE:
https://drive.google.com/file/d/1L6hJzOm1Duj5aTXd9ghR3YGWREN9Ga0f/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 17. Se realizan los respectivos archivos de Gf y GC del mes de DICIEMBRE del 2020 en la plataforma Secop ll



Se realizaron la pruebas del SST 1 y 2, como tambien la del protocolo de bioseguridad.

Certificado SST 1.aspx

Certificado protocolo Bio.aspx

Certificado SST 2.aspx

Anexo Obligación contractual 18. Se soportan las evidencias en el informe mensual de ejecución.

INFORME MENSUAL DICIEMBRE - MANUE

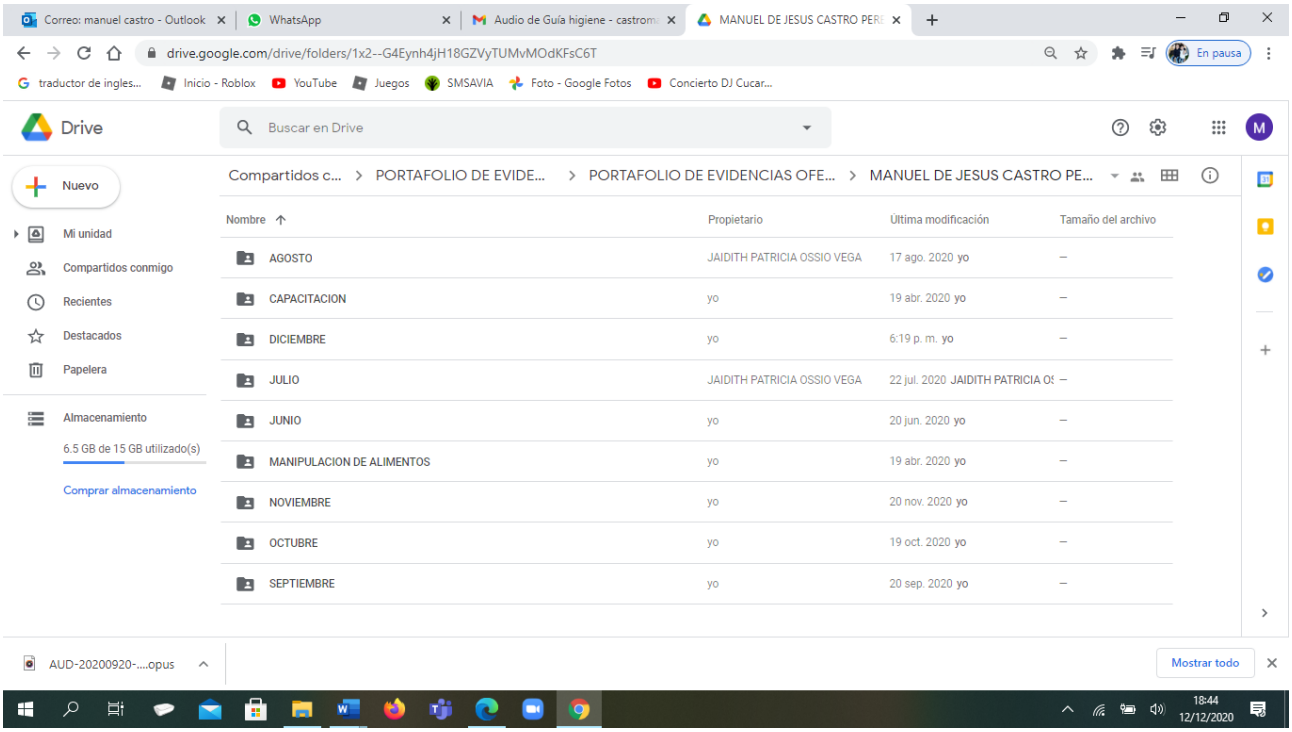
ENLACE INFORME MENSUAL:
https://drive.google.com/file/d/1Yp6M-j4a2A1ct6EocTZqAUk5CbdC9BZT/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 19. Se realiza evaluación y se descargan los juicios evaluativos de la Ficha No. 2240500 del curso HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

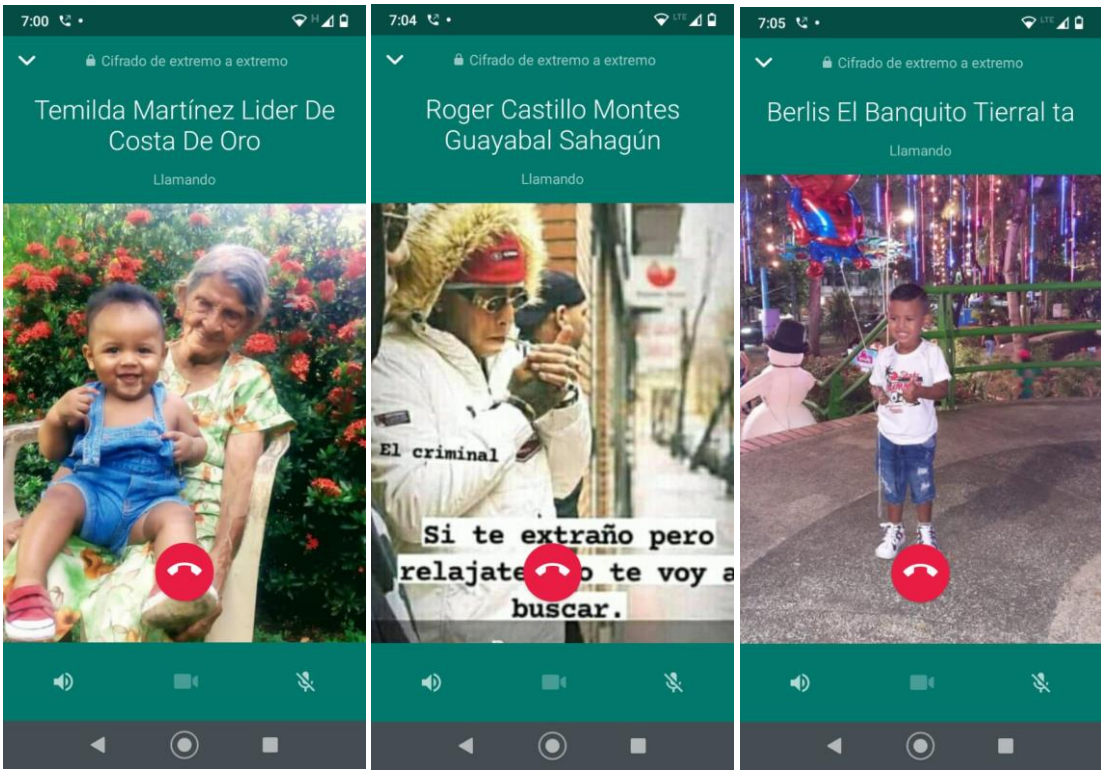
Reporte de juicios evaluativos ficha No

ENLACE REPORTE JUICIOS DE EVALUACION FICHA No. 2240500
https://drive.google.com/file/d/1x3pPK3gQ3a5XtEYi9s6k1r0IUbhujwYM/view?usp=sharing

Anexo Obligación contractual 20. Se evidencia la carpeta del instructor activa en el drive



Anexo Obligación contractual 23. Se apoyo la oferta a través de la aplicación de Whatsapp y llamadas telefónicas a los lideres:



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **PROCESAMIENTO DE LACTEOS**
- Código del Programa de Formación: **936181**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) **EJECUCION**
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia
- **ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  DEFINIR MATERIALES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTO Y CRITERIOS TÉCNICOS.

- Duración de la Guía **70 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

El programa de procesamiento de lácteos se diseño para ofrecer al sector productivo pecuario y agroindustrial, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en asistir, inspeccionar y procesar derivados lácteos como: leches fermentadas y saborizadas, quesos, dulces de leche , cremas, mantequilla, postres y helados entre otros con la aplicación de buenas practicas de manufactura, seguridad industrial y medio ambiente.

El aprendiz del Sena que aplica a esta especialidad desarrolla habilidades psicomotrices que le permite un alto perfil de competencia para desempeñar funciones pertinentes en el contexto de procesamiento de lácteos. El país cuenta con alto potencial de producción lechera y en tiempos de globalización y sectores de talla mundial, el SENA debe ser pertinente con la formación calificada del talento humano que dé respuesta integralmente a la dinámica del sector, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos, necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de

aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora..

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de Reflexión inicial.

La leche es el producto obtenido del ordeño completo de las hembras mamíferas de distintas especies sanas y bien alimentadas. Se puede considerar como uno de los alimentos más completos que existen, ya que contiene proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas y sales minerales de alto valor biológico, hasta el punto de constituir el único alimento que consumimos durante una etapa muy importante de nuestra vida. El consumo de la leche se da como leche fresca o a través de sus derivados que incluye la mantequilla, el queso, el yogurt, el manjar blanco, el helado, entre otros

¿Qué herramientas, utensilios, maquinarias cre usted que son importantes para el procesamiento de este preciado liquido?

Socializarlo en el grupo whatsaap.

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- **REALICE UN CUADRO SINOPTICO RESUMUENDO LAS FUNCIONES DE CADA HERRAMIENTA EN LAS SIGUIENTES FICHAS TECNICAS PARA EL PROCESO LACTEO**

FICHA TECNICA 20. MESA DE TRABAJO PARA QUESERIAS

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Muy versátil para cualquier producto, usado en la industria de alimentos, fármacos, cosméticos, minerales, etc.
construido todo en Acero Inoxidable calidad AISI 304, espesor de plancha 1.6mm, construida con planchas de bordes plegados para su mayor consistencia de rigidez, soporte de estructura con tubo 1-1/4" de diámetro, altura nivel del piso 0.80m, transportable sobre ruedas, acabado sanitario.



II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Vulcano
Modelo	MESA DE TRABAJO PARA QUESERIAS
Dimensiones	0.80 X 0.90 m

III. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento.
Solicitar una capacitación previa del uso.
Solicitar tiempo de garantía.

IV. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	Vulcano Tecnologia Aplicada E.I.R.L.
Costo aproximado de la máquina	S/. 3,000.00
Garantia	1 año
Dirección tienda	Av. Brígida Silva de Ochoa 384 San Miguel – Lima Av. Coronel Parra 107 Pilcomayo – Huancayo
Teléfonos	(51-1) 5661001 C: 990243546 Rpm: #990243546
Dirección electrónica	otorres@vulcanotec.com www.vulcanotec.com

FICHA TECNICA 17. DESCREMADORA DE LECHE

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Máquina que retira la crema de la leche. Permite retirar la crema en forma rápida y efectiva, material del recipiente en acero inoxidable.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	PRIMO GLOBAL
Modelo	Comercial
Potencia (HP)	0.25
Productividad (Lt/h)	165
Voltaje (voltios)	220
Suministro(1Ø o 3Ø)	Monofásico (1Ø)
Vida útil (años)	10
Peso (Kg)	80
Para su instalación requiere	Interruptor Termo magnético de 10 A

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/./hora	S/.0.50/Hr Aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, Válvulas de entrada y salida
Insumos para la máquina	1/4 litros de grasa para la maquina.
Mano de obra necesaria	1 persona para control

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento.
Solicitar una capacitación previa del uso.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	PRIMO GLOBAL SOLUTIONS SAC.
Costo aproximado de la máquina	S/.9,000.00
Garantía	1 año.
Dirección tienda	Av. Horacio Urteaga 1729 Jesús María - Lima 11, Perú.
Teléfonos	Telefax:463-0192 Nextel: 838*6557 Rpm: *570007
Dirección electrónica	www.primo.com.pe



FICHA TECNICA 13. PRENSA PARA QUESO HORIZONTAL

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Prensa para queso , construida en acero inoxidable, se utiliza para realizar el prensado horizontal de los quesos en molde
Tiene una capacidad de 30 moldes a más, contiene una bandeja para el suero, también en acero inoxidable;



II. DATOS TÉCNICOS

Marca	IINOXSEMJA
Modelo	Prensa quesera 30 moldes
Capacidad	30 moldes/batch
Vida útil (años)	10
Peso (Kg)	50
Requiere para su instalación	Piso nivelado

III. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

IV. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	IINOXSEMJA
Costo aproximado de la máquina	S/. 6,200.00 incluye IGV
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. J. C.Mariategui 992 El Tambo Huancayo
Teléfonos	064 246330; 954 039006; RPM #887742
Dirección electrónica	MAIL: iinoxsemja@ hotmail.com

FICHA TECNICA 10. MOLDE DE QUESO

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Moldes de quesos, construidos en acero inoxidable, se utiliza para moldear los quesos de diferentes pesos, se medio, uno y cinco kilos



II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Fischer
Modelo **Tamaño de queso**	QUESO 12M Molde de ½ kg Molde de 1 kg Molde de 5 kg

III. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	S/.60 y S/. 45
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 – Ovalo de Higuereta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru.com www.fischer-peru.com

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento.
Solicitar una capacitación previa del uso.
Solicitar tiempo de garantía.

FICHA TECNICA 5. MARMITA PASTEURIZADOR 150 LT

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo que permite efectuar operaciones tales como pasteurización de la leche, cuaje para queso y maduración del yogurt. Esta construida en acero inoxidable, es una unidad compacta con tapa; posee una capacidades distintas según modelos; tiene controles con pirómetro; el agitador tiene 4 paletas y motor de 1HP.

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Fischer
Modelo (Lt)	150
Potencia (HP)	1
Capacidad (Lt)	150
Voltaje (voltaje)	220, funciona con grupo electrógeno
Suministro	Monofásico
Vida útil (años)	10
Peso (Kg)	70
Requiere para su instalación	Interruptor Termo magnético de 10 A

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/./hora	S/.0.40 por hora Aproximadamente con tarifa BTSB (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 personas; para cargado

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	US$ 1,400.00
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomas Marsano 2455 – Ovalo de Higuereta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru.com www.fischer-peru.com





1 TANQUES DE REFRIGERACIÓN

FICHA TECNICA 1. TANQUES DE REFRIGERACIÓNARIA

I. DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Equipo que permite mantener fría la leche, hasta su uso final, construido en acero inoxidable; tanque horizontal de 3,500 lts y tanque vertical de 1,000 lts ambos con agitador a 20 rpm

II. DATOS TÉCNICOS

Marca	Fischer
Modelo (Lt)	5,000, 3,500 y 1000
Potencia (HP)	7.5
Capacidad (Lt)	5,000, 3,500 y 1000
Voltaje (voltios)	220
Suministro	monofásico
Vida útil (años)	10
Peso (Kg)	80
Requiere para su instalación	Interruptor Termo magnético de 60 A

III. COSTOS DE FUNCIONAMIENTO

Costo de electricidad S/./hora	S/.2.40 por hora. Aproximadamente con tarifa BT5B (S/.0.40/kwh)
Repuestos que utiliza la máquina	Cojinetes, etc.
Insumos para la máquina	Grasa para la máquina.
Mano de obra necesaria	1 persona

IV. RECOMENDACIONES

Solicitar siempre un manual o catálogo de funcionamiento de la máquina.
Solicitar una capacitación previa del uso de la máquina.
Solicitar tiempo de garantía.

V. DONDE SE PUEDE COMPRAR

Empresa que comercializa	FISCHER AGRO
Costo aproximado de la máquina	US $ 11,000; US 10,000 y US$ 3,000
Garantía	1 año
Dirección tienda	Av. Tomás Marsano 2455 – Ovalo de Higuereta, Surquillo, Lima 34
Teléfonos	(51-1) 271 77 78 998838409 – 993 984010
Dirección electrónica	ventas@fischer-peru.com www.fischer-peru.com



Socialice por medo del grupo de whatsap

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

PARA LA REALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS SE NECESITAN DE VARIOS PROCEDIMIENTOS QUE INCLUYEN HERRAMIENTAS IMPORTANTES PARA ESTE PROCESO.

- Recepción de la leche en la planta
- Filtrado de la leche
- Pasteurización
- Elaboración de crema
- Elaboración de Mantequilla lavada
- Elaboración de quesos
- Elaboración de cuajada
- Elaboración de quesillo
- Diversificación de productos

Realizaremos un cuadro donde definiremos que herramientas se utilizan en cada procedimiento. justifique

Socializar.

3.4. Actividades de Transferencia del Conocimiento .

Foro: ¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE LA PASTEURIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS?

Escojeremos tres herramientas para el proceso de la leche, realizaremos un cuadro sonde y explicaremos el manual de funcionamiento de cada uno.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	• DESCRIBE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN APLICADAS EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO DE CALIDAD FUNDAMENTA PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. APLICA MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DE EQUIPOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA. DESCRIBE LA NATURALEZA DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y ADITIVOS INVOLUCRADOS EN EL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN. APLICA MEDIDAS DE PESO, VOLUMEN Y CAPACIDAD EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS. MANEJA VARIABLES DE RESPUESTA DE LOS INSTRUMENTOS EN LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROGRAMA DE CONTROL DE PROCESOS.	**Listas de chequeo** **Participación** **Evidencias enviadas**

	IMPLEMENTA PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE PORTA LA INDUMENTARIA DE BPM SEGÚN PROTOCOLOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. PREPARA SOLUCIONES DESINFECTANTES ACORDE CON LINEAMIENTOS DE HIGIENE Y SANITIZACION. OPERA EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPAMIENTO DE ACUERDO CON MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. VERIFICA EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPAMIENTO DE ACUERDO CON MANUALES DE PROCEDIMIENTO. ALISTA MATERIA PRIMA E INSUMOS ACORDE FORMULA Y PROCESO DE PRODUCCIÓN REALIZA ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN NECESIDADES	

	DE LA EMPRESA Y DEL MERCADO. IMPLEMENTA NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON BPM. APLICA PROCEDIMIENTOS PARA UBICACIÓN, SEPARACIÓN Y/O CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS ÁREAS ESTABLECIDAS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICA PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCIÓN, RECIRCULACIÓN O VERTIDO DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. DILIGENCIA FORMATOS PARA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Pasillo

espacio para el desplazamiento del ganado dentro de un establo.

Ver las traducciones

Pasteurización

medida de control microbicida que utiliza calor con el objetivo de reducir la cantidad de microorganismos patógenos de cualquier tipo que puedan estar presentes en la leche y los productos lácteos líquidos a un nivel en el que no entrañen ningún peligro significativo para la salud. Las condiciones de la pasteurización están concebidas para destruir efectivamente los organismos *Mycobacterium tuberculosis* y *Coxiella burnetti*. (Codex Alimentarius)

Ver las traducciones

Permeado de la leche

producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada (descremada), o leche desnatada (descremada). (Codex Alimentarius)

Ver las traducciones

Perímetro torácico

la circunferencia del cuerpo justo por detrás de las espaldas de un animal. Se utiliza para estimar el peso corporal.

Ver las traducciones

Período de celo

el período en que una hembra aceptará a un macho para la monta. Denominado también período de calor o estro.

Ver las traducciones

Período de lactación

producción efectiva de leche y componentes de todos los animales del hato completada durante un período de 12 meses.

Ver las traducciones

Período de secado

período de no lactancia después de un período de lactancia.

Ver las traducciones

Piedra de leche

residuo incrustado en los equipos, utensilios o contenedores utilizados para la manipulación de la leche. Se caracteriza por un elevado contenido de minerales, especialmente calcio. Generalmene es soluble en ácido.

Ver las traducciones

Polvos de suero

productos lacteos obtenidos por medio del secado del suero o del suero acido. (Codex Alimentarius)

Ver las traducciones

Pozo de la leche

apertura en la pared abdominal a través de la cual las venas de leche (venas abdominales subcutáneas) se unen a la vena cava y llevan la sangre de la ubre al corazón.

Ver las traducciones

Precio compuesto

el precio pagado a los productores por la leche comercializada utilizando un precio clasificado. El precio compuesto es un precio medio de precios clasificados ponderados por la cantidad de leche utilizada en cada clase.

Ver las traducciones

Prerumiante

estado de desarrollo de un ternero al nacer que alude a la forma en que el ternero digiere su dieta. En esta etapa, el rumen está subdesarrollado y el estómago principal es el abomaso.

Ver las traducciones

Proceso HTST (pasteurización rápida a alta temperatura)

combinación de temperatura y tiempo para la pasteurización de la leche y los productos lácteos. La temperatura mínima para la leche es de 71.7 °C durante al menos 15 segundos. Temperaturas más elevadas se utilizan en la pasteurización de productos con contenido elevado de sólidos debido a la protección que éstos otorgan a las bacterias.

Ver las traducciones

Producción media del hato

producción media de leche y componentes por animal lechero de todos los animales del hato durante 12 meses. Los promedios de producción del hato que se calculan incluyen la media móvil de producción del hato, la media de lactancias, la media de lactancias equivalente maduro.

Ver las traducciones

Producto lácteo

producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración. (Codex Alimentarius)

Ver las traducciones

Producto lácteo compuesto

producto en el cual la leche, productos lácteos o los constituyentes de la leche son una parte esencial en términos cuantitativos en el producto final tal como se consume, siempre y cuando los constituyentes no derivados de la leche no estén destinados a sustituir totalmente o en parte a cualquiera de los constituyentes de la leche. (Codex Alimentarius)

Ver las traducciones

Producto lácteo recombinado

producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua para obtener la composición apropiada del producto lácteo. (Codex Alimentarius)

Producto lácteo reconstituido

producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco. (Codex Alimentarius)

Productos lácteos manufacturados

comprende quesos, mantequilla, leche entera evaporada, leche entera condensada y leche desnatada, leche entera en polvo, leche desnatada en polvo, helado, postres helados, nata batida a presión, cremas heladas y plásticas y la leche utilizada en la elaboración de golosinas, sopas, productos de pastelería y piensos animales.

Proteína láctea

sustancia química compleja contenida en la leche, que por hidrólisis se descompone en aminoácidos. Las proteínas lácteas son una fuente excelente de aquellos aminoácidos necesarios y son importantes económicamente porque aumentan el rendimiento de queso y el sabor de la leche.

Prueba de Babcock

método tradicional para determinar el contenido de grasa de la leche.

Prueba de California

prueba para el diagnóstico de la mastitis útil para determinar el contenido de células somáticas de la leche.

Prueba de filtro de ADN

prueba de detección de la mastitis útil para determinar las células somáticas presentes en la leche filtrando y midiendo la cantidad de ácido desoxirribonucleico (ADN) producido.

Prueba de Gerber

prueba para determinar el contenido de grasa en la leche.

Prueba de la acidez

prueba de la calidad de la leche que mide el ácido láctico.

Prueba del alcohol

prueba de la calidad de la leche. Se usa para examinar y determinar rápidamente la acidez.

Prueba del cuajo por ebullición

prueba de determinación de la calidad de la leche mediante calentamiento.

Puntuación lineal (CCS)

la puntuación lineal del conteo de células somáticas (CCS) convierten logarítmicamente este conteo basado en el número de células por milímetro en un sistema de puntuación lineal de 0 a 9.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

BRAN-LUEBBE. Homogenizadores de Alta Presión Mecanizar. España. Consultado 20 Junio 2005. Disponible en: http://www.bran-luebbe.es/meganizer.htm CASP, A. 2005. Diseño de industrias Agroalimentarias. Madrid. Editorial Mundi Prensa. 292p. EQUIPMENT LAITIER. Mini laiteries. Francia. Consultado 20 de Junio 2005. Disponible en: http://www.process-pack.com/ GARCIA, E. AYUGA, F. 1993. Diseño y Construcción de Industrias Agroalimentarias. Madrid. Editorial Mundi Prensa.438p. HARPER W. Y HALL C. 1976. Dairy Technology and Engineering. Estados Unidos. The Avi Publishing Company inc. 631p. INFOAGRO 2003-2004.Secretaria de Agricultura y Ganadería PROCELACH. Honduras. Consultado 22 septiembre 2004. Disponible en http://www.sag.gob.hn/dicta/procelach.htm KEATING, P. 1999. Introducción a la Lactología. 2 ED. México, D.F. Editorial Limusa S.A. de C.V. Grupo Noriega Editores. 316p. MILK INDUSTRY FOUNDATION. 1967. Manual for Milk Plant Operators. Washington, D.C. 20006. 3 ED. Milk Industry Foundations. 902 p. NASANOVSKY, A.; Garijo, D; Kimmich, C. Manual de Lecheria. Argentina. Consultado 15 Junio 2005. Disponible en: http://www.hipotesis.com.ar/hipotesis/Agosto2001/Catedras/Lecheria.htm LUQUET, F. 1991. Leche y productos Lácteos Vaca – Oveja – Cabra. Zaragoza, España. Editorial Acribia S.A. 390p.

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ**	**INSTRUCTOR**	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**	**NOVIEMBRE 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

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Nombre del Proyecto N.A
- Fase del Proyecto N.A
- Actividad de Proyecto N.A
- Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
  29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
  29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

- Duración de la Guía 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

Amigo(a) Aprendiz:

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, aplicando las buenas prácticas de manufactura de LA Resolución 2674 de 2013 con base en el producto a elaborar, y así aplicarlos durante el proceso de producción de los derivados cárnicos , a partir de la realización de las acciones, descritas en las estrategias

metodológicas como: la exploración de saberes previos, la apropiación del aprendizaje y la aplicación del conocimiento, que conduzcan a alcanzar los resultados de aprendizaje planteados en las competencias establecidas. Con esta guía de Aprendizaje se pretende que usted amigo aprendiz, desarrolle autónomamente los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje propuestos en el proyecto de formación al cual se circunscribe la guía. Se desea que realice las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances.

¡Ánimo en esta travesía… por el Aprendizaje

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Se observara un video “Bacterias en los alimentos”

El aprendiz debe observar el video y responder las preguntas del siguiente cuestionario https://docs.google.com/forms/d/1jYbotkskfzW3vMGg33ADjJBTxgkUF2htiLP8_4OKZAg/edit?usp=sharing para identificar la manera incorrecta de transformar alimentos

Ambiente de aprendizaje: Plataforma Zoom, Whatsaap, correo

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1:

Objetivo: Conocer e identificar los conceptos básicos de las BPM, así como las ETA´S más comunes.

Estrategia de Aprendizaje:

Los aprendices deberán realizar un cuestionario sobre los conceptos básicos de las BPM entregado por el instructor . Finalizando esta actividad se les entregara un tema de exposición sobre las ETA´S, el cual deberán exponer frente a sus compañeros, lo más relevante del tema.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2:

Objetivo: 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.

Estrategia de Aprendizaje:

Por sus grupos de trabajo realizar el perfil higiénico sanitario enviado al grupo de wsp, de su lugar de trabajo

3.1 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3:
Identificar cuáles son los requisitos para el manipulador de alimentos, así como cuál es el uso adecuado de la dotación utilizada en la industria alimentaria.

Estrategia de Aprendizaje:
Los aprendices expondrán en sus grupos de trabajo, así como elaboraran unas cartelera sobre el uso adecuado de la dotación utilizada en la industria alimentaria

A su vez realizar de manera ilustrativa la técnica adecuada para el lavado y desinfección de manos.

Estrategia de aprendizaje:

Los aprendices en sus grupos de trabajo, deberán elaborar avisos alusivos al adecuado lavado de manos y desinfección de las mismas

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4:

Objetivo: Verificar las condiciones de la planta de procesamiento de alimentos higienizada, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente

Estrategia de Aprendizaje: Trabajo colaborativo: Los aprendices formaran 4 grupos deberán realizar LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

Grupo 1: elaboración de POES de área de Cocina.
Grupo 2: elaboración de POES de superficie
Grupo 3: elaboración de POES de utensilios

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 5:

Los aprendices formaran en sus grupos deberán realizar las listas de chequeo por cada poes de limpieza y desinfección

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 6:

Objetivo Registrar la información manual o sistematizada generada en el proceso siguiendo los procedimientos establecidos por la empresa.

Estrategia de Aprendizaje: Trabajo colaborativo: Los aprendices en sus grupos deberán Diligenciar y entregar el formato de verificación de limpieza y desinfección.

- Descripción de la(s) Actividad(es)
- Ambiente Requerido plataforma zoom, grupo whatsaap, correo
- Materiales: computador, papel, lapicero, carteleras

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : ACTIVIDAD 1	APROBADO NO APROBADO	CUESTIONARIO
ACTIVIDAD 2	APROBADO NO APROBADO	DOCUMENTO
ACTIVIDAD 3	APROBADO NO APROBADO	AVISOS-CARTELERAS
Evidencias de Desempeño: ACTIVIDAD 1	APROBADO NO APROBADO	EXPOCISION(MANEJO DEL TEMA)
Evidencias de Producto:	APROBADO	

ACTIVIDAD 4	NO APROBADO APROBADO	POES ELABORADOS
ACTIVIDAD 5	NO APROBADO APROBADO	LISTA DE CHEQUEO POR POES ELABORADOS
ACTIVIDAD 6	NO APROBADO APROBADO NO APROBADO	LISTA DE CHEQUEO DILIGENCIADA

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

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).

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Resolucion 2674 de 2013

Video “Como manipular alimentos”

Seguridad alimentaria.

Guías proporcionadas por el instructor

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**MANUEL CASTRO PEREZ**			**AGOSTO 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2069290 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203070 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR MATERIALES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTO Y CRITERIOS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2240500 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	40,00

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: MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1334124 de 3/02/2020.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC. 15.645.339 de Cerete.

OBJETO DEL CONTRATO: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CORDOBA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1.	Impartir formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, 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.	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba.
3.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.
4.	Asociar los aprendices los aprendices de las fichas a cargo, a las respectivas rutas de aprendizaje en el aplicativo Sofía Plus dentro de los términos estipulados.
5.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.
6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.
7.	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.

8.	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.
9.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación.
10.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales.
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo 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.
13.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.
14.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.
15.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.
16.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.
17	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.
18.	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios.
19.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.

20.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.
21.	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro actividades de apoyo a la supervisión de contratos según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.
23.	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 específicamente ejecutando mensualmente seguimiento y posterior evaluación en el aplicativo Sofia Plus, y evidenciado en el reporte de actividades, de cuatro (4) aprendices que se encuentren en etapa práctica en los niveles de formación titulados.
24.	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.

(Especificas del Contracto)

LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, en todo el departamento de Córdoba.

PLAZO DE EJECUCIÓN: Será hasta el 31 de Diciembre de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 03 DE __FEBRERO_ DEL __2020_____

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 17_ DE _DICIEMBRE _DEL _2020____

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: _ 31 de diciembre de 2020_

(Indicar plazo incluidos los meses que tiene para liquidar según cláusula del contrato)

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS VEINTINUEVE MIL CIENTO SESENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($34.329.162) _____

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

SUPERVISOR: _CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS_____

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: __CC. 6.890.551

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	**TIEMPO**	**CAUSALES**

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$34.329.162
Valor Ejecutado	$34.329.162
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

Se impartió formación profesional en los programas Técnicos en: COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290.
Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035,

la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 1 SE IMPARTIÓ FORMACIÓN DESDE EL 3 DE FEBRERO AL DIC 17/2020, EN LOS SGTES PROGRAMAS: **1.** COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290. Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 2. Se orientó la formación no presencial en los siguientes programas: **1.** TECNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290. Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 3 No se ejecutó debido a que como instructor no se cuenta con ese Rol para realizar la Acción Establecida en la Obligación.
OBLIGACIÓN # 4 Se asociaron los aprendices a la ruta de aprendizaje correspondiente a los complementarios: de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 5 Se diseñaron las guías de aprendizaje y planeación pedagógica de los siguientes programas: TECNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS, PROCESAMIENTO DE LACTEOS, y en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.

OBLIGACION # 6 Se realizaron todas las actividades contempladas en el proyecto formativo
OBLIGACION #7 Se Apoyó durante todo el año la gestión del programa de formación en el posicionamiento de la Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato. en la divulgación de las diferentes convocatorias 2020 que oferto el Centro Agropecuario
OBLIGACION # 8 Se participó 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 gestionando población para los complementarios y orientando la formación en los programas: **1.** TECNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290. Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 9 Se mantuvo Contacto permanente con los Aprendices a través de atención de llamadas y mensajes de WhatsApp, reflexiones motivacionales, charlas, actividades lúdicas, charlas informativas y dinámicas en los programas de formación.
OBLIGACION # 10 Se realizó seguimiento a los aprendices mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje en la formación no presencial en todos los programas que estuve programado durante los meses de febrero a diciembre, en dichos programas no fue necesario realizar planes de mejoramiento ya que todos cumplieron con el objetivo
OBLIGACION # 11 Se gestionó población en los municipios de Cerete, Sahagún, Tierralta, Valencia, Planeta Rica, pueblo nuevo y la ciudad de Montería para matriculas de complementarios.
OBLIGACION # 12 En los diferentes meses estuve capacitándome en desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor Sena, Certificación de las NCL No. 240201056-ORIENTAR FORMACION A PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVA, y en la NCL – No. 240201057-ORIENTAR FORMACION A DISTANCIA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS Y NORMATIVA, Se

participo en la SEMANA NACIONAL FORMACION CONTINUA ESPECIALIZADA y videoconferencia PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD Y EDT.
OBLIGACION # 13 Se desarrollaron las horas de formación que requirió la implementación del programa en los siguientes programas durante los meses de febrero a dic 17: **1.** Técnicos EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290. Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 14 Se Entregaron los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo correspondiente a los meses de febrero a dic
OBLIGACION # 15 se Apoyaron todos los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.
OBLIGACION # 16 Esta obligación no fue posible ejecutarse debido a las restricciones por el aislamiento obligatorio decretado por el gobierno nacional.
OBLIGACION # 17 se atendió oportunamente los requerimientos que hizo el supervisor del contrato y se presentaron los informes mensuales desde el mes de febrero al 17 de dic. Se asistió a las capacitaciones, reuniones y conferencias convocadas por el supervisor y coordinadores del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir.
OBLIGACION # 18 Se Prestó con seriedad, responsabilidad, profesionalismo, eficiencia, oportunidad, y diligencia todos los servicios que se contemplaban en el contrato de prestación de servicio
OBLIGACION # 19 Se registraron las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y se dio a conocer los resultados de las mismas a los Aprendices, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos de los programas de formación: **1.** Técnico en COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS en las fichas No.2023886, ficha No.1961949 y la ficha No.2066386; CORTE Y VENTA DE CARNES en la ficha No. 2203557, PROCESAMIENTO DE LACTEOS con ficha No.2203070 y AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA con ficha No.2069290. Se impartió formación profesional en los programas complementarios de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, fichas No.2064647, la ficha No.2072483, la ficha No.2082035, la ficha No.2088898, la ficha No.2154553, la ficha No.2165483, la ficha No.2187956, la ficha No.2193934, la ficha No.2208051, la ficha No.2221046 y la ficha No.2240500.
OBLIGACION # 20 Se construyó y se mantuvo en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices, correspondiente a los meses desde febrero a dic 17.
OBLIGACION # 21 Durante los meses que se le dio cumplimiento al contrato de prestación de servicios no fui solicitada por la Subdirección de centro para apoyar en la actividad de supervisión de contratos.

OBLIGACION # 22 Durante los meses que se le dio cumplimiento al contrato de prestación de servicios no fui solicitada por la dirección de SENNOVA para Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollaron en el centro de formación.
OBLIGACION # 23 Esta obligación no fue posible ejecutarse debido a las restricciones por el aislamiento obligatorio decretado por el gobierno nacional.
OBLIGACION # 24 Siguiendo las orientaciones de la coordinación, no se realizó deserción de la formación durante la vigencia. Sin embargo, se cumplió con el reporte de inasistencia según requerimientos del supervisor.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

El contratista cumplió a satisfacción

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



CÉSAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 15645339 realizó el día 12/12/2020 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03-2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA – Lineamientos SENA para el “aislamiento selectivo inteligente”.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 15645339 realizó el día 17/02/2020 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) MANUEL DE JESUS CASTRO PEREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 15645339 realizó el día 12/12/2020 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas