

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 30 de Diciembre del 2020

Señor (a)
CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
SUPERVISOR CONTRATO No. 1402375
Cordinador academico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Monteria

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

Referencia: No 1402375 del año 2020

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en el **Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios 1402375, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Diciembre del 2020.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de **TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE (33.239.346,00)** incluido IVA de conformidad con el régimen tributario al que pertenezca el futuro contratista esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera.

- a) Un primer pago en el mes de febrero por **QUINIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL NOVESIENTOS SIETE PESOS M/CTE (544.907,00)**.
- b) Diez (10) pagos por los meses de MARZO a DICIEMBRE de 2020 por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL CUATROSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (3.269.444,00)** cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General en la cuenta de ahorro **N° 09100056639 de BANCOLOMBIA** cuya titular es el contratista; el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

Plazo: Será hasta el 30 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CORDOBA. CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA VIRTUAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CORDOBA.

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

N o	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación profesional integral en los niveles titulados y complementarios de aprendices en el 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.	Desarrollo de acciones de formación a los aprendices del programa de formación 2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557 Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y venta de carne en Cienega de Oro	Pantallazos de whatsapp, correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1wJeO0LI9dI4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
2.	Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba	Desarrollo de acciones de formación a los aprendices en el programa de formación, 2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557 Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y venta de carne en Cienega de Oro	Pantallazos de whatsapp, correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1wJeO0LI9dI4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
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 aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

5.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	<p>se socializo las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes en los resultados de aprendizaje planear alistamiento de equipo y materiales en derivados lácteos acorde con proceso y criterios técnicos operar equipos de tratamiento térmico de derivados lácteos según proceso, parámetros técnicos y manual de operación, del programa de formación 2203070 Procesamiento de productos Lácteos. Se socializo las actividades de la guía de aprendizaje del programa de formación se socializo las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente en los resultados de aprendizaje Mantener las condiciones de higiene, salud, presentación personal de acuerdo a la normatividad vigente para el manipulador de carnes, con respeto hacia los demás. Higienizar las instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria según normas de higiene y seguridad industrial del programa de formación 2203557 Corte y venta de carne</p>	<p>Pantallazos de whatsapp, correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1AjH15eARpNQyE53uxXDht10YeV8VZDIN/view?usp=sharing</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1LuRItUpC_nidyeZXu4f2WotdbVcgRCwV/view?usp=sharing</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1RlklIZJN1FPoIPDI7k1GflluNgT9Xge/view?usp=sharing</p>
----	--	--	---

6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación	Elaboración de guías de aprendizaje del programa en Procesamiento de lácteos código de proyecto 1556640 Fase Ejecucion de la formación ficha 2203070 Elaboración de guías de aprendizaje del programa Corte y Venta de Carne código de proyecto 1565612 Fase Ejecucion de la formación ficha 2203557	Carpeta Formacion profesional Integral que contiene los elementos de desarrollo curricular del programa (plan de trabajo concertado con los aprendices, guías de aprendizaje) https://drive.google.com/file/d/1AjH15eARpNQyE53uxXDht10YeV8VZDIN/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.	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
9.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación.	Se realizo actividades lúdicas y/o de reflexión durante la formación de los aprendices de los programas 2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557 Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y venta de carne en Cienega de Oro	Pantallazos de whatsapp compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1wJeO0LI9dI4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
10.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, aplicando	Se realizo seguimiento de cada aprendiz mediante orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje de los programas	Pantallazos de whatsapp, correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive

	los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales	2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557 Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y venta de carne en Cienega de Oro	https://drive.google.com/drive/folder/s/1wJeOOLi9dI4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
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 PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	<p>Certificación en la norma 290801023 “Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente”</p> <p>240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos</p> <p>Orientar formación a distancia de acuerdo con código nscl: 240201057</p> <p>Certificación en el curso Desarrollo de habilidades para el desempeño como instructor sena</p>	<p>Evidencias de la formación Registro fotográfico, compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive</p> <p>https://drive.google.com/drive/folder/s/1Lt6FcbYpn9bE2hQ-JSrAsQgPiUTSB6h?usp=sharing</p>
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa	Se desarrollo la formación según programación academica del mes objeto de cobro en los siguientes programas 2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557 Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y	Reporte de tiempo mes de Diciembre generado en Sofia plus

		venta de carne en Cienega de Oro	
14	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entrego el informe mensual de ejecución contractual Se cargo evidencias en el portafolio del instructor	Pantallazos de whatsapp, correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1wJeO0LI9dl4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
15	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Realizacion de guía de aprendizaje de la competencia Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes en los resultados de aprendizaje planear alistamiento de equipo y materiales en derivados lácteos acorde con proceso y criterios técnicos operar equipos de tratamiento térmico de derivados lácteos según proceso, parámetros técnicos y manual de operación, del programa de formación Procesamiento de Lacteos Proceso de matricula de formación complementaria del programa de formación Aplicación de Buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos Realizacion de la guía de aprendizaje de la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente en los resultados de aprendizaje Mantener las condiciones de higiene, salud, presentación personal de acuerdo a la normatividad vigente para el manipulador de carnes, con respeto hacia los demás.	Cargada al Portafolio de evidencias en la carpeta otras designaciones compartido en Google Drive https://drive.google.com/file/d/1AjH15eARpNQyE53uxXDht10YeV8VZDIN/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1LuRltUpC_nidyeZXu4f2WotdbVcgRCwV/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1RlKLIJZN1FPoIPDI7k1GflluNgT9Xge/view?usp=sharing

		Higienizar las instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente Aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria según normas de higiene y seguridad industrial del programa de formación Corte y venta de carne	
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	Se lleno el informe diario de actividades Se atendio oportunamente la programación de instructores en el aplicativo sofy como líder del área agroindustria Se realizo capacitación y evaluación del Modulo 2 SST Apoyo en la validación de infraestructura y equipos para los bloques de agroindustria de la sede de San Jorge Montelibano	Pantallazos donde se evidencia los documentos GF y GC cargados en el Secoop II Evidencias de Google Drive https://docs.google.com/document/d/1ewgA6sCdNHohfRz2y9j9e9X9AETruOzuSxLDWF4NLX8/edit?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folder/s/1znh4aufybuLfR6-q4_3NATV6XRzAXozK?usp=sharing
18	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios	Se presto los servicios de manera integral y profesionalismo	Evidencias soportadas en el informe mensual de ejecución evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folder/s/1wJeOOLi9dl4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
19	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas,	Se registró en sofiaplus la emisión de juicios evaluativos del programa de formación 2203070 Procesamiento de productos Lacteos, 2203557	Reporte de juicios evaluativos descargados de Sofia plus

	registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	Corte y venta de carne en Monteria y 2203561 Corte y venta de carne en Cienega de Oro	
20	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se registró en Territorium y en el drive las evidencias del portafolio del instructor	Pantallazos de whatsapp, compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1wJeOOLi9dI4Dw9Aag2-q9b2tzWQNZo9d?usp=sharing
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.	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro
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.	Participacion como líder de Proyecto priorizado del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir de investigación aplicada Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (Theobroma cacao) y su efecto sobre la calidad de la almendra de las asociaciones del municipio de Tierralta Córdoba	Evidencia cargada a la carpeta en otras designaciones del portafolio de Evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1M8wGexMUmrNiQkEpb2jgld8lO-igH6DA?usp=sharing
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 SofiaPlus, y evidenciado en el	Durante el mes no se ejecuto la obligación contractual	No aplica para el mes objeto cuenta de cobro

	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 aprendizaje 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.				

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, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, Planilla No 19104667 por Bancolombia correspondiente al mes de Noviembre del año 2020. Evidencias en () folios

Cordialmente,

Recibí a satisfacción

Yanith Edelma Santamaría Flórez
Contratista
C.C. No. 30.685.200 de Cereté

CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS
Supervisor Contrato 1402375 de 2020

Anexo Obligación contractual 2. Se desarrolló acompañamiento a la formación técnica en corte y venta de carne 2203557 los días 1, 2 Y 09 DE Diciembre DE 2020

TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

MONTERIA

01 DE DICIEMBRE 2020

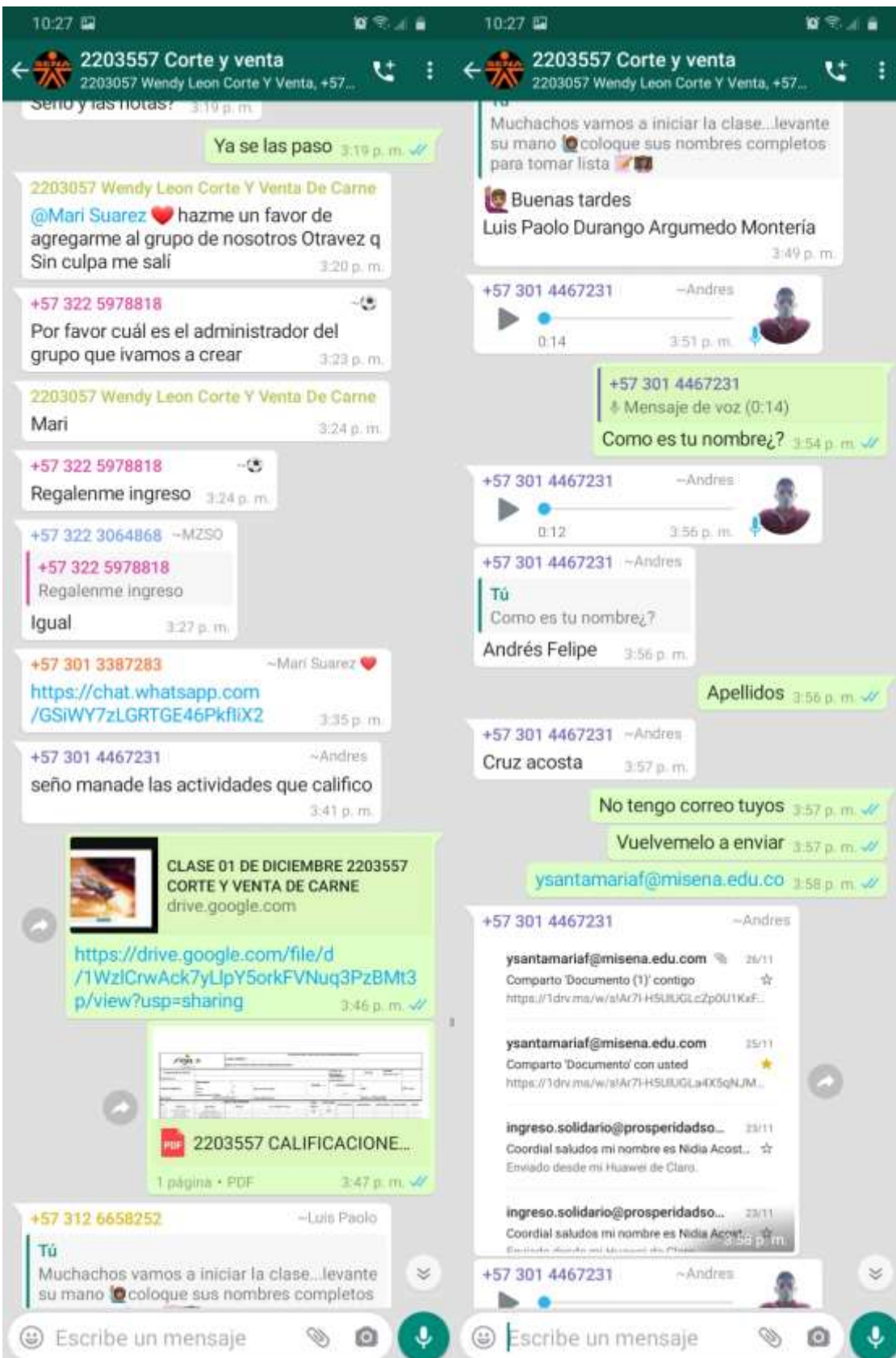


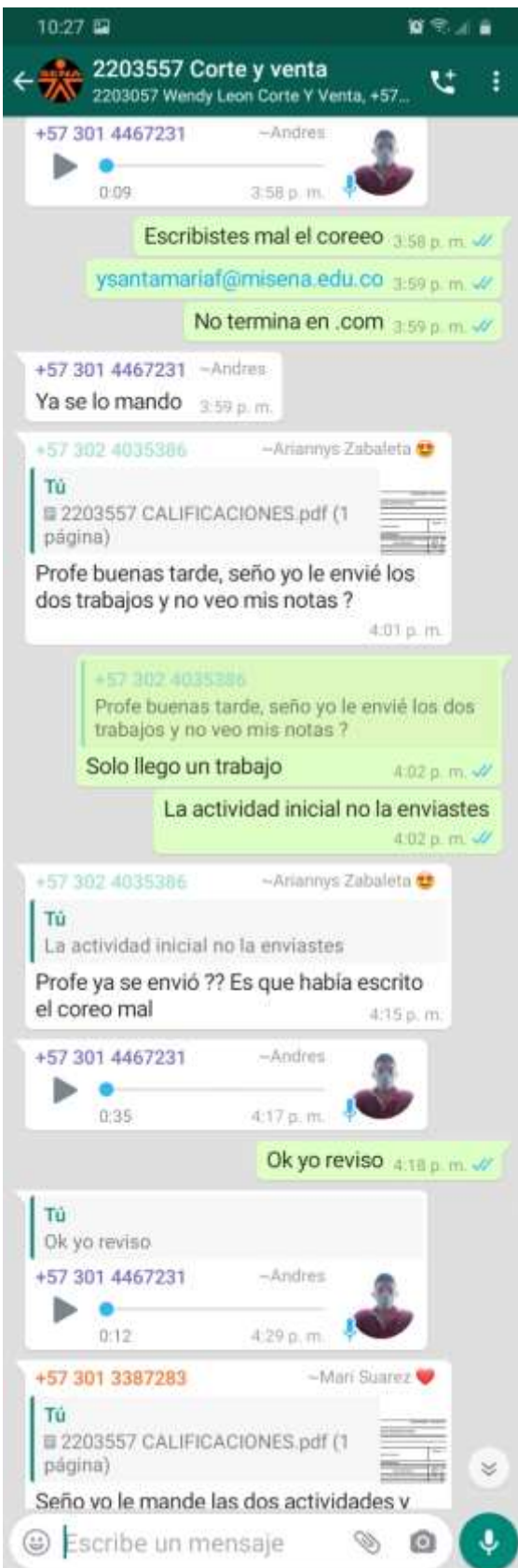












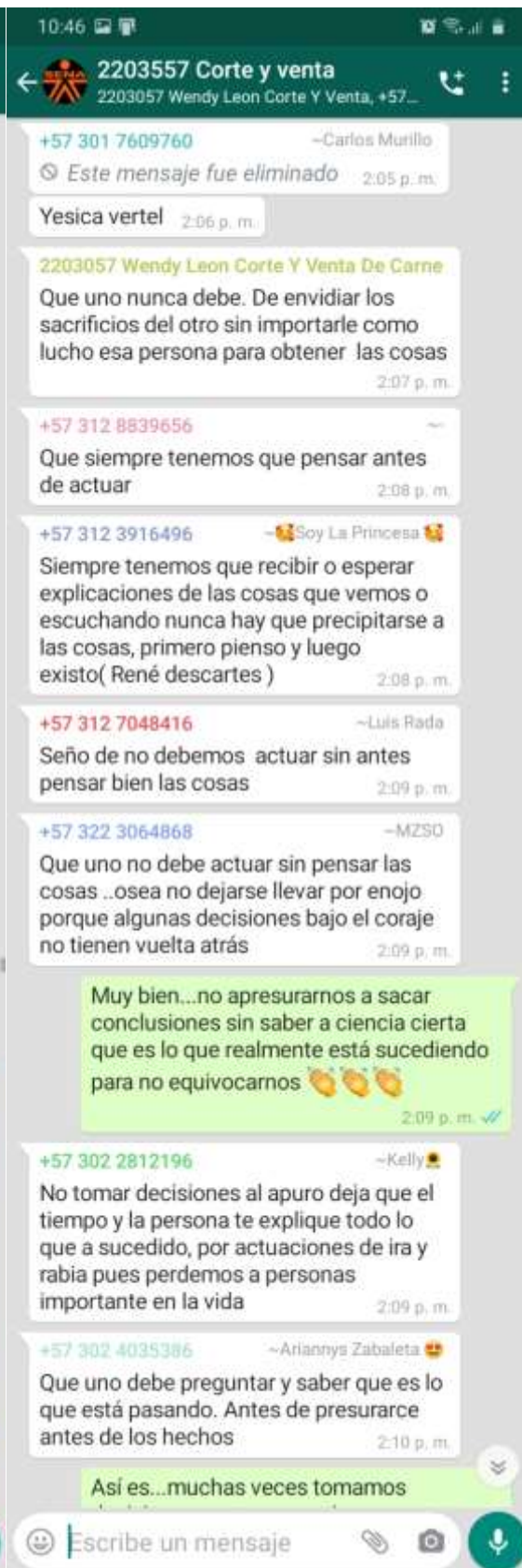
TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

MONTERIA

02 DE DICIEMBRE 2020





10:46

2203557 Corte y venta

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, +57...

Así es...muchas veces tomamos decisiones o actuamos sin pensar ...haciendo daño a otras personas y después nos lamentamos 🍌🍌🍌

2:10 p. m. ✓

+57 314 8340217

~Carmelina

que no seamos tan intolerantes y pensar antes de actuar percatándose que sea cierto

2:10 p. m.

+57 301 4467231

~Andres

Tú

👉 Que piensan acerca de este suceso? Los Leo 🍌🍌 (1:05)

que no te dejes engañar sobre la apariencias

2:10 p. m.

+57 318 4663884

~David 97 🍌🍌🍌🍌

No apresuramos asta estar seguros
No todo lo q vemos a primera instancia es cierto ahí q mirar el desarrollo
De acción

2:11 p. m.

Es muy cierto... sucede mucho que se juzga a alguien sin conocer a esa persona ... 🍌🍌

2:11 p. m. ✓

+57 316 3778416

~Daniel M

Que no debemos juzgar lo que vemos si no sabemos qué es lo que estaba pasando

2:11 p. m.

+57 323 4869060

~Carlos Árgal

Tú

👉 Que piensan acerca de este suceso? Los Leo 🍌🍌 (1:05)

Primero se investiga que esta ocurriendo..para después actuar.. sin equivocarnos..

2:13 p. m.

Muy bien...es tener certeza de las cosas...para no sufrir daños irreparables 🍌🍌

2:14 p. m. ✓

+57 312 6658252

~Luis Paolo

Tú

Iniciamos la clase levante su mano 🙋 coloque sus nombres completos para tomar lista 🍌🍌

10:46

2203557 Corte y venta

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, +57...

Hoy en día vemos como la violencia intrafamiliar ha aumentado...esposos asesinando a sus esposas y visversa...por falta de tolerancia...comprensión y diálogo en el hogar...siempre antes de actuar debemos de pensar bien las cosas...porque hay acciones que las personas cometen por rabia...enojo...ira...que después los hace sufrir por el resto de sus vidas...cultivemos en cada uno de nosotros la comprensión...diálogo y confianza ...muchas gracias por sus aportes 🍌🍌🍌

2:16 p. m. ✓

Les envío el link 🍌

2:17 p. m. ✓

Les voy a pasar el link de la clase recordándoles

⚠ Entrar con los micrófonos apagados y durante toda la clase
⚠ 10 minutos después de abierto el link para que ingresen
⚠ pregunta al final

2:18 p. m. ✓

+57 301 4467231

~Andres

ok

2:18 p. m.

<https://meet.google.com/ihh-vofm-kii>

2:19 p. m. ✓

+57 310 6557067

~

Tengo problemas de internet

2:30 p. m.

🍌🍌🍌🍌🍌

2:30 p. m.

+57 312 6658252

~Luis Paolo

Profe tengo el Internet super lento 🍌

2:36 p. m.

+57 311 5861746

~Jeison

Buenas tardes
Jeison Montalvo.

2:40 p. m.

+57 301 3387283

~Mari Suarez 🍌

Maribel Suarez

2:41 p. m.

10:46

2203557 Corte y venta

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, +57...

+57 301 7609760 --Carlos Murillo

Seño déjeme entrar 2:42 p. m.

+57 310 6557067

+57 301 7609760

Seño déjeme entrar

Ami menos me deo entrar 3:00 p. m.

+57 301 7609760

Seño déjeme entrar

Que pena compañero ya cuando inicio la clase se me hace difícil dejarlos ingresar....pero ya comparto la clase grabada para que la observe 3:01 p. m. ✓

Le envío el cuestionario de la clase Actividad 3 3:08 p. m. ✓

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta De Carne

Ok 3:08 p. m.

ACTIVIDAD 3.pdf

3 páginas • PDF 3:09 p. m. ✓

Necesito que me pasen porfa los integrantes del grupo para la actividad 4 exposiciones 3:09 p. m. ✓

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta De Carne

Tú

ACTIVIDAD 3.pdf (3 páginas)

Cuando ay q entregar este cuestionario 3:10 p. m.

+57 310 6557067

Tú

Que pena compañero ya cuando inicio la clase se me hace difícil dejarlos ingresar....pero ya comparto la clase graba...

Ok instructora 3:11 p. m.

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta De Car...

Cuando ay q entregar este cuestionario

Antes de la próxima clase para actualizar sus calificaciones 3:12 p. m. ✓

10:47

2203557 Corte y venta

2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, +57...

Ok Profe 3:12 p. m.

CLASE 02 DE DICIEMBRE 2020

2203557 CORTE Y VENTA DE CARNE

drive.google.com

https://drive.google.com/file/d/1xOPP3_PQd9pMVP80UZERDBKdev2N29Lh/view?usp=sharing

3:17 p. m. ✓

+57 301 4467231 --Andres

Seño este es mi grupo

Ariannys . Carmelina . Carlos . Misael .

Maria v . y Andrés Felipe 3:31 p. m.

Seño la nota 3:32 p. m.

+57 301 4467231 --Andres

Tú

ACTIVIDAD 3.pdf (3 páginas)

Esta actividad es para todo 3:34 p. m.

+57 301 4467231

Esta actividad es para todo

Si es para todos ...es individual 3:40 p. m. ✓

Quien le hizo falta la nota en las calificaciones que pase y que supuestamente me haya enviado la ACTIVIDAD al correo...me colocan sus nombres y que nota les falto 3:41 p. m. ✓

+57 318 4663884 --David 97

Ya yo le envíe la mía seño aún no me ha dicho si le llegó o no 3:42 p. m.

Nombres porfavor 3:42 p. m. ✓

+57 318 4663884 --David 97

Erkin Sarioego 3:42 p. m.

Ya te califique 3:43 p. m. ✓

+57 318 4663884 --David 97

Y cuando puedo ver las notas ? 3:43 p. m.

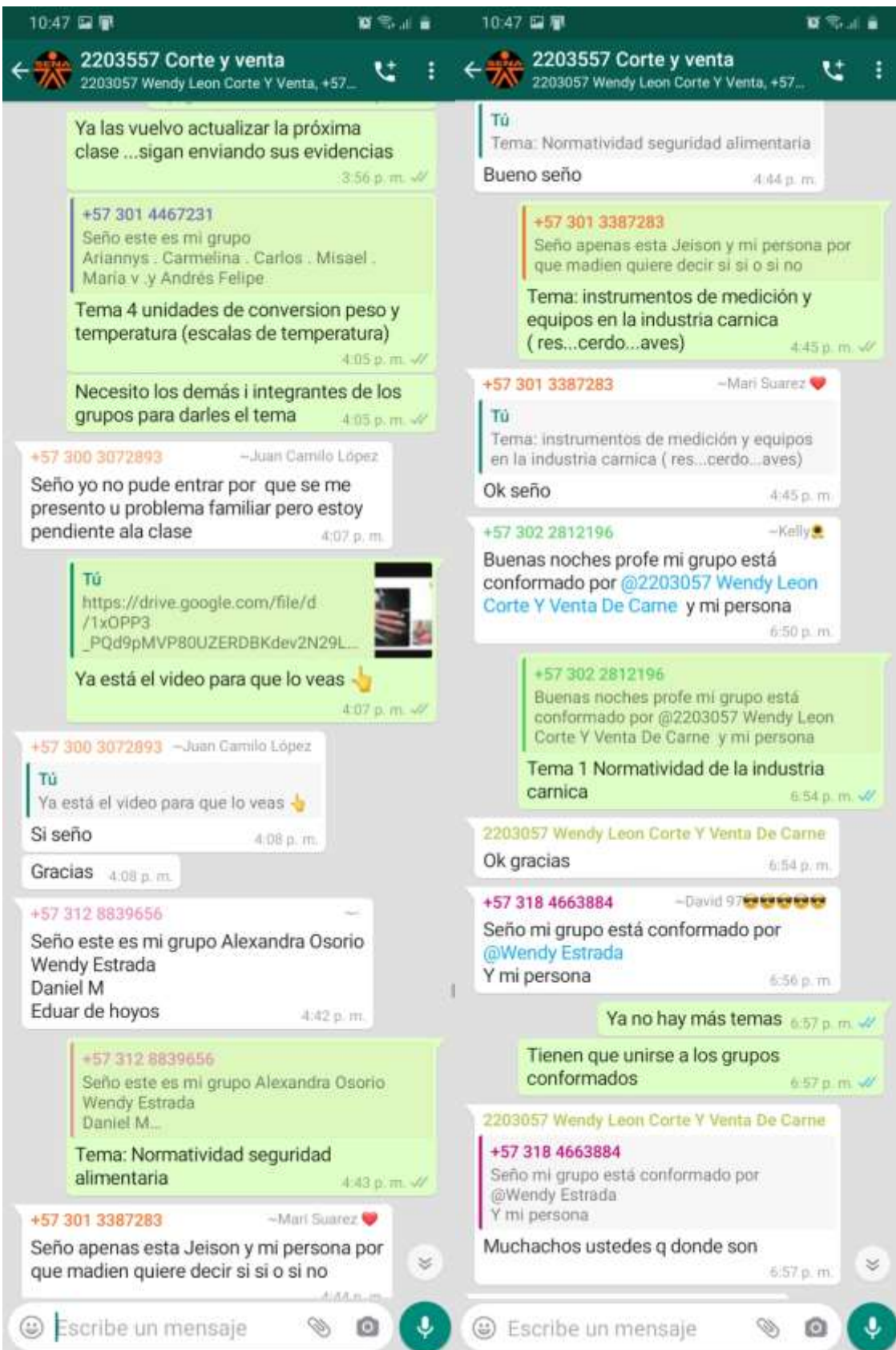
+57 310 6557067

Tú

Quien le hizo falta la nota en las calificaciones que pase y que supuestamente me haya enviado la ACTIVI...

Alexandra gario





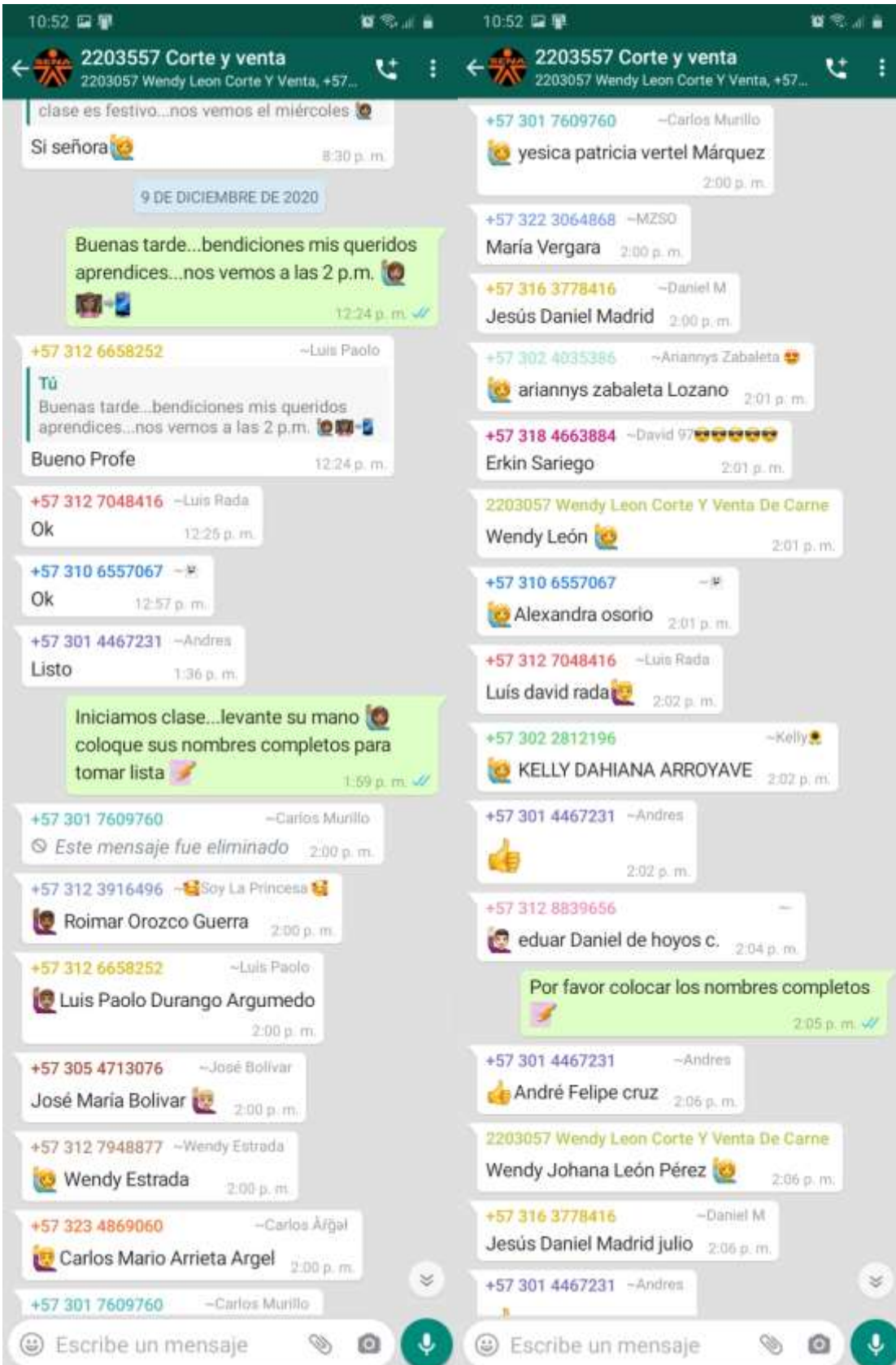


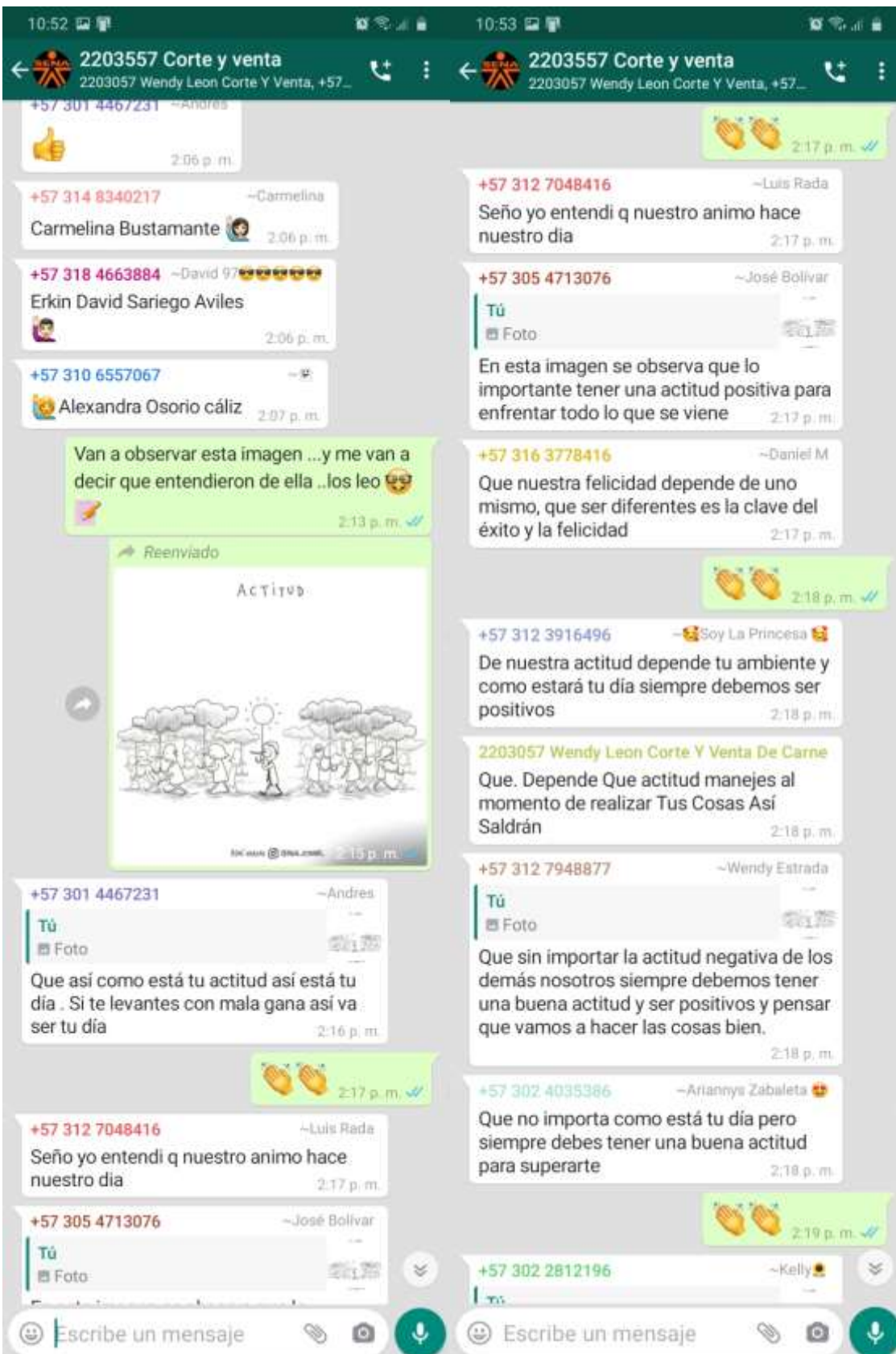
TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

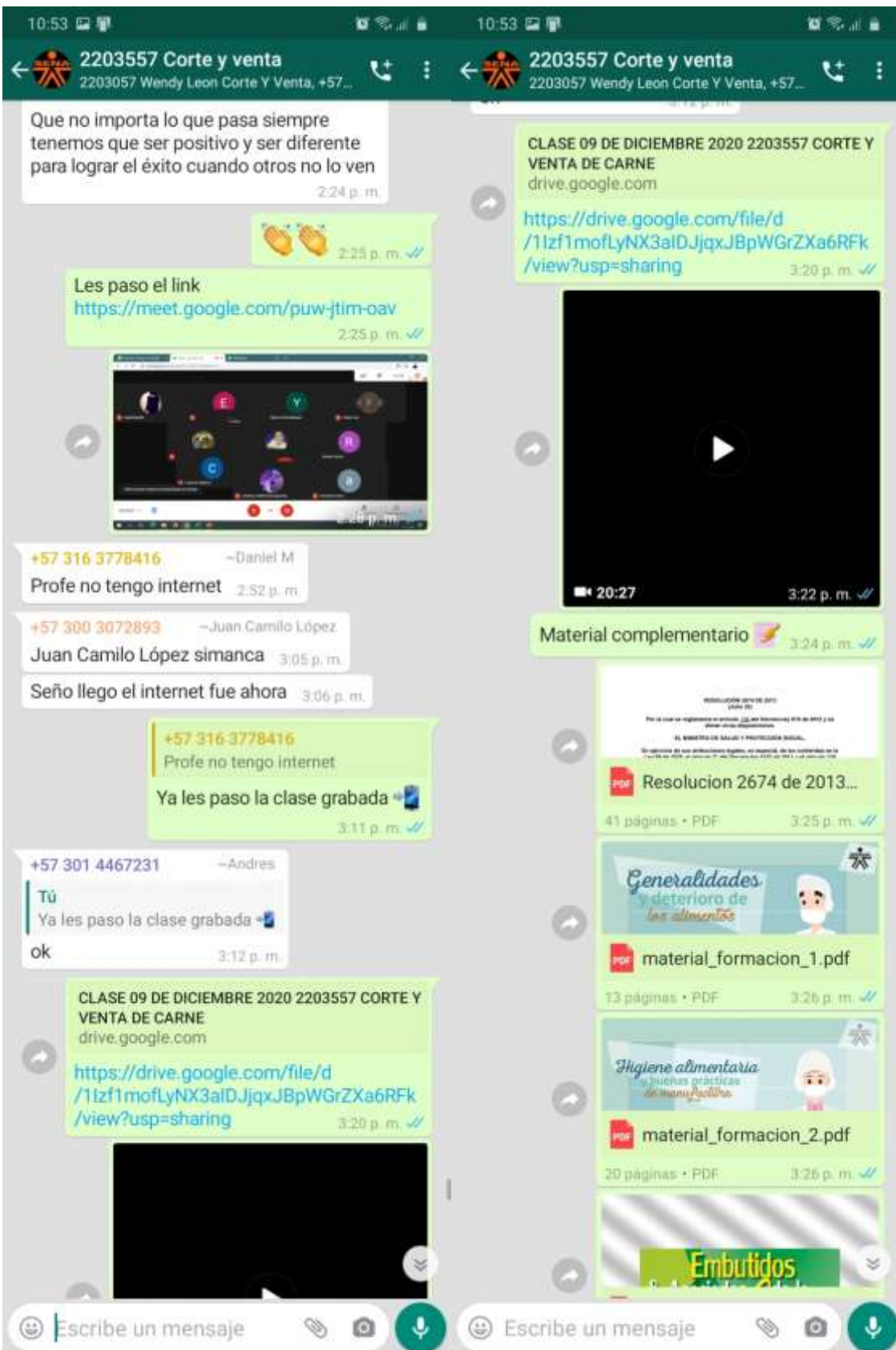
MONTERIA

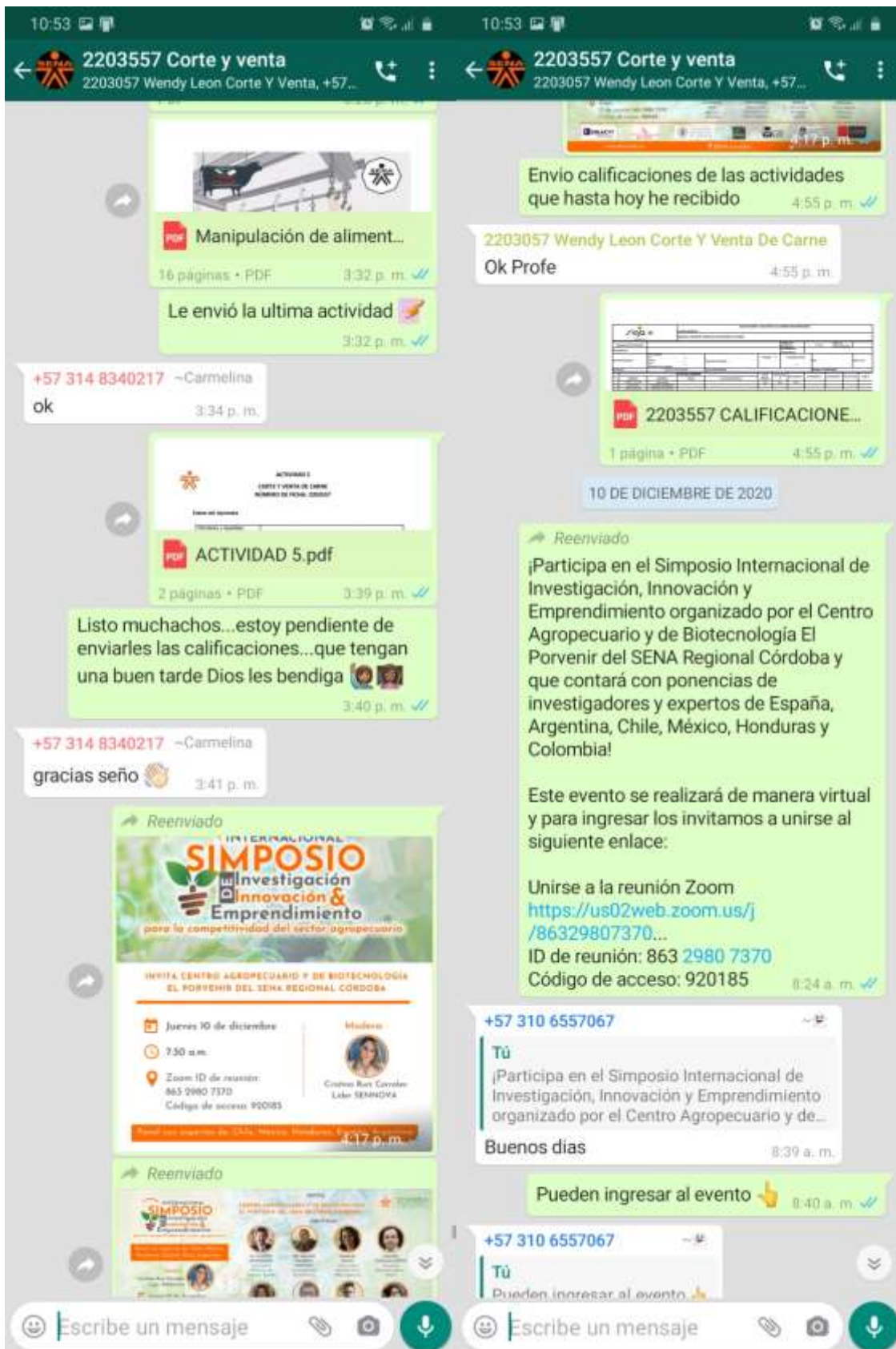
09 DE DICIEMBRE 2020











TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES

MONTERIA



10:58



Tabajo de corte y venta de
carne numero de ficho:
2203557. primera actividad
Carmelina Bustamante Otero



Recibidos



Carmelina Bustamante 1 dic.
para mí ▾



Ten cuidado con este mensaje.

Carmelina Bustamante es similar al nombre de un miembro de tu organización, pero la dirección de correo electrónico no pertenece a tu dominio o Gmail no pudo verificar que el mensaje provenga realmente de **carmelinabustamante1501@gmail.com**.

Denunciar suplan. de
identidad

Parece seguro

Actividad Inicial

Corte y venta de carne.

Carmelina Bustamante Otero

Código: 2203557

Documento: 50939879



RESPUESTA...AJO.docx





10:58



Corte y Venta de Carne
numero de ficha: 2203557
nombre: José María Bolívar
González



Recibidos



Jose Bolívar 1 dic.



Yanith Edelma Santamar... 1 dic.
para Jose



Buenas tardes

Al leer tu respuesta al estudio de caso, debes de tener en cuenta que tu eres el dueño del negocio y que tenias que garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y como argumentaria el cumplimiento?

Cordialmente,

El mar, 1 dic 2020 a las 10:07, Jose Bolívar (<jbolivar658@gmail.com>) escribió:

--



Yanith Santamaria
Instructor. Ing de Alimentos
Programa Oferta Regular
"Bienaventurado el que





10:59



actividad inicial

Recibidos



alexandra osorio 1 dic.

para mí



Ten cuidado con este mensaje.

alexandra osorio es similar al nombre de un miembro de tu organización, pero la dirección de correo electrónico no pertenece a tu dominio o Gmail no pudo verificar que el mensaje provenga realmente de **osorioalexandra2218@gmail.com**.

Denunciar suplan. de
identidad

Parece seguro

ACTIVIDAD INICIAL

TECNICO EN CORTES Y VENTAS DE
CARNE



cortes y ven...DRA.docx



Responder a



10:59



andres felipe cruz acosta 1 dic.
para mí ▾



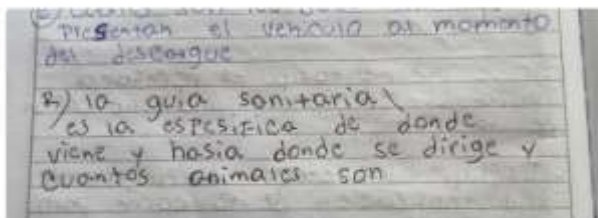
Ten cuidado con este mensaje.

andres felipe cruz acosta es similar al nombre de un miembro de tu organización, pero la dirección de correo electrónico no pertenece a tu dominio o Gmail no pudo verificar que el mensaje provenga realmente de andresfelipecruz-@hotmail.com.

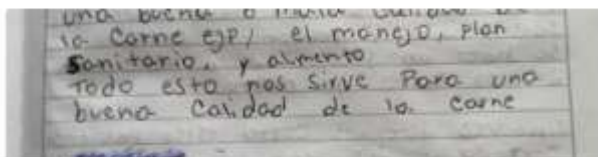
Denunciar suplan. de
identidad

Parece seguro

Enviado desde mi Huawei de Claro.



IMG_20201...0417.JPG





11:00



Actividad 2

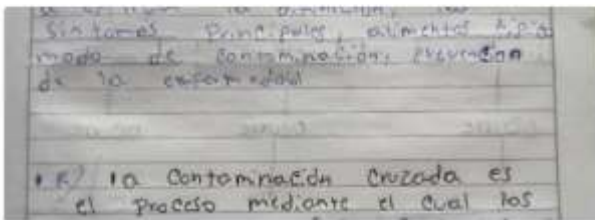
Recibidos



andres felipe cruz acosta 1 dic.
para mí ▾



Enviado desde mi Huawei de Claro.



IMG_20201...1121.JPG



IMG_20201...1134.JPG



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:00



2203557 corte y venta de carne



Kelly Dahiana arroyave

Recibidos



Kelly Arroyave 1 dic.



para mí





11:00



SEGUNDA ACTIVIDAD

Carmelina Bustamante Otero



Código del curso: 2203557

Recibidos



Carmelina Bustamante 1 dic.
para mí ▾



Actividad #2.
Corte y venta de carne.
Carmelina Bustamante Otero
Código del curso: 2203557
Documento: 50930879



ACTIVIDAD N°2.docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:00



Actividad #2

Recibidos



JORGE SALGADO 2 dic.
para mí ▾



Actividad 2

Procesamiento de productos lácteos.

Numero de ficha .2203070.

Nombre. Jorge Luis Salgado Mórelo

Técnicas De Higiene Y Sanitización A Equipos de Tratamiento
Tármico



Actividad 2.docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:00



Documento de Juan Camilo López

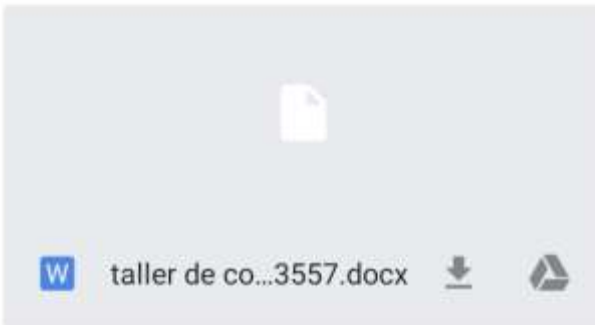
Recibidos



Juan Camilo López Sima... 2 dic.
para mí ▾



taller de corte y venta de carne ficha 2203557.docx



Yanith Edelma Santamar... 2 dic.
para Juan ▾



Buenas tardes

Juan Camilo a la actividad le hace falta la
respuesta de la 2 pregunta

El mié, 2 dic 2020 a las 13:31, Juan Camilo López
Simanca (<[juancamilolopezsimanca7@
gmail.com](mailto:juancamilolopezsimanca7@gmail.com)>) escribió:
taller de corte y venta de carne ficha
2203557.docx

--





11:00



(sin asunto) Recibidos



ariannys cesilia lozano g... 2 dic.



para mí ▾

Ariannys zabaleta Lozano
2203557

ACTIVIDAD #1

RESPUESTA 1

CARNE

carne es el tejido animal, principalmente
muscular que se consume como alimento el



ARIANNYS(1).docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:00



Actividad #2

Recibidos



ariannys cesilia lozano g... 2 dic.



para mí ▾

Ariannys zabaleta Lozano
2203557

Resumen 1

Los alimentos pueden causar las enfermedades transmitidas por alimentos cuando los alimentos entran en contacto con un utensilio o con otra comida que no está limpia para cocinar y se combinan entre sí, alimentos pueden contaminar el alimento cocinado.

Si ya tengo un helado en la parte de adentro de abajo de mi nevera en la parte de arriba tengo un pescado crudo y le he caído agua de pescado no lavado, hay una contaminación cruzada de alimentos.

Resumen 2



ariannys a...dad 2.docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:01



taller 1 corte y venta de carne



Recibidos



Juan Camilo López Sima... 3 dic.
para mí ▾



Taller de corte y venta de carnes



taller de co...3557.docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:01



Actividad 3 corte y venta de Carnes



Kelly Arroyave 4 dic.
para mí ▾



2203557 corte y venta de carnes



OK.

RECIBIDO.

GRACIAS!



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:02



Actividad 3. Wendy Estrada,
Técnico en corte y venta de
carne, Ficha:2203557



Recibidos



Wendy Estrada 6 dic.
para mí ▾



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:03



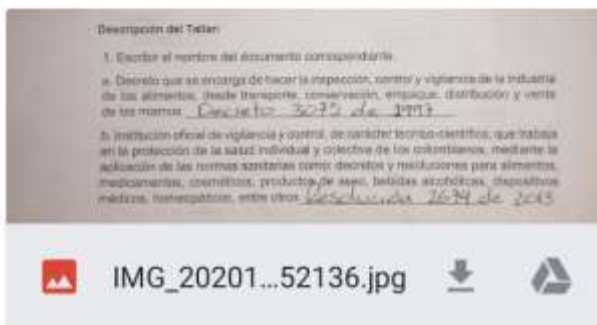
Actividad 3 Recibidos



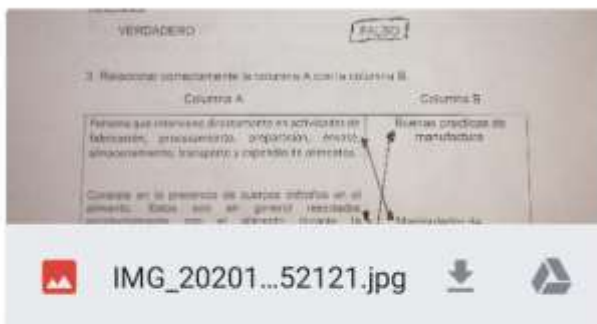
andres felipe cruz acosta 7 dic.
para mí ▾



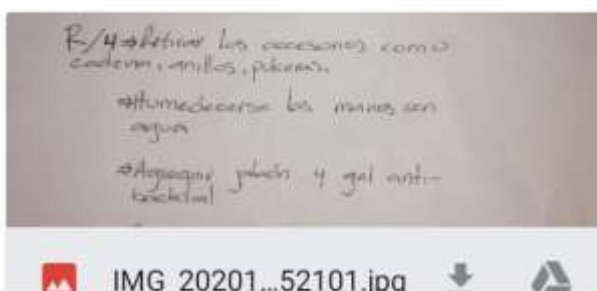
Enviado desde mi Huawei de Claro.



IMG_20201...52136.jpg



IMG_20201...52121.jpg



IMG_20201...52101.jpg





11:03



actividad #3



Recibidos



ariannys cesilia lozano g... 7 dic.



para mí ▾

nombre: ariannys cecilia zabaleta lozano
ficha: 2203557
profe en la 3 yo la organise.

Actividad #3
ORTE Y VENTA DE CARNE
NÚMERO DE FICHA: 2203557

Datos del Alumno:

Nombre y apellido	ARIANNYS ZABALETA LOZANO
Código curso	2203557 - CORTE DE VENTA Y CARNE
Documento de identidad	100000000

W actividad #3.docx



Responder



Responder a todos



Reenviar





11:03



ACTIVIDAD



Recibidos



CARLOS ARRIETA

Hace 6 días

para mí



Carlos Mario Arrieta Argel

Ficha..2203557

Cc.. 1068419270

a. Decreto que se encarga de hacer la inspección, control y vigilancia de la industria de los alimentos, desde transporte, conservación, empaque, distribución y venta de los mismos., _____ Decreto 3075 De 1997 _____

b. Institución oficial de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaja en la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: decretos y resoluciones para alimentos,



20201205_180310.jpg



c. Los alimentos que presentan mayor riesgo para que las bacterias se desarrollen fácilmente son: Las salsas, los productos lácteos, las harinas y granos.

Respuesta

VERDADERO



d. "En algunos casos, las bacterias no nos enferman directamente, sino que lo hacen a través de portadores. Mencione dos tipos de portadores (bacterias, insectos)".



20201207_184742.jpg



almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, hojuelas, fibras, pelos, joyería, etc.

Son un conjunto de medidas preventivas o de control utilizadas en la fabricación/elaboración, almacenamiento y transporte de alimentos manufacturados a fin de evitar, reducir y eliminar contaminantes

Manipulador de alimentos

Contaminación física



20201205_181017.jpg





11:04



Realización de la actividad 3. ▶



Recibidos



Eduar Daniel De Ho... Hace 6 días
para mí ▾





11:04



actividad 3 corte y venta de
carne ficho: 2203557 carmelina ☆
bustamante otero Recibidos



Carmelina Bustama... Hace 6 días
para mí ▾



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:04



técnico de corte y venta de
carne ficha 2203557 yesica
vertel marquez



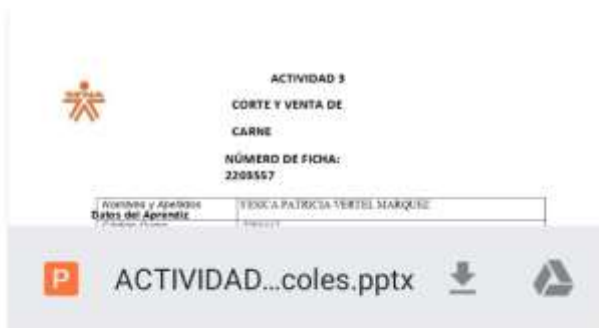
Recibidos



carlos murillo tirado Hace 5 días
para mí ▾



Libre de virus. www.avg.com



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:04



tecnico corte y venta de carne
ficha 2203557 GRUPO #4



Recibidos



carlos murillo tirado Hace 5 días
para mí ▾



Libre de virus. www.avg.com



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:04



(sin asunto) Recibidos



wendy leon Hace 5 días
para mí ▾



Wendy Johana León Pérez
Cortes y ventas de carne



ACTIVIDAD 3.pdf



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:04



2203557-Roimar Orozco



Recibidos



Roimar Orozco 9 dic.



Yanith Edelma Santa... 9:11 a. m.



para Roimar

Buenos días

Este archivo adjunto no contiene nada, porfavor reenviar nuevamente

Cordialmente,

El mié, 9 dic 2020 a las 18:55, Roimar Orozco (<raogorozco@gmail.com>) escribió:

--



Yanith Santamaria
Instructor. Ing de Alimentos
Programa Oferta Regular
"Bienaventurado el que
comienza por
educarse antes de dedicarse a
perfeccionar a los demás"
Juan C. Abella
www.sena.edu.co
Facebook: [SENA Comunica](#)





11:04



2203557-Roimar Orozco

Buenas noches instructora le
reenvío la actividad por error al
adjuntar



Recibidos



Roimar Orozco Hace 5 días
para mí ▾



ACTIVIDAD 3

CORTE Y VENTA DE CARNE
NÚMERO DE FICHA: 2203557

Datos del Aprendiz

Nombre y Apellido	Roimar Orozco Guerra
Código Curso	2203557



ACTIVIDAD 3.pdf



Responder



Responder a
todos



Reenviar





11:04



Corte y Venta de Carne con
numero de ficha 2203557.
Precentado por Maribel Suarez.



Recibidos



Mari Suárez Hace 4 días
para mí ▾



Actividad #3



CamScanne...13.26.pdf



Responder



Responder a
todos

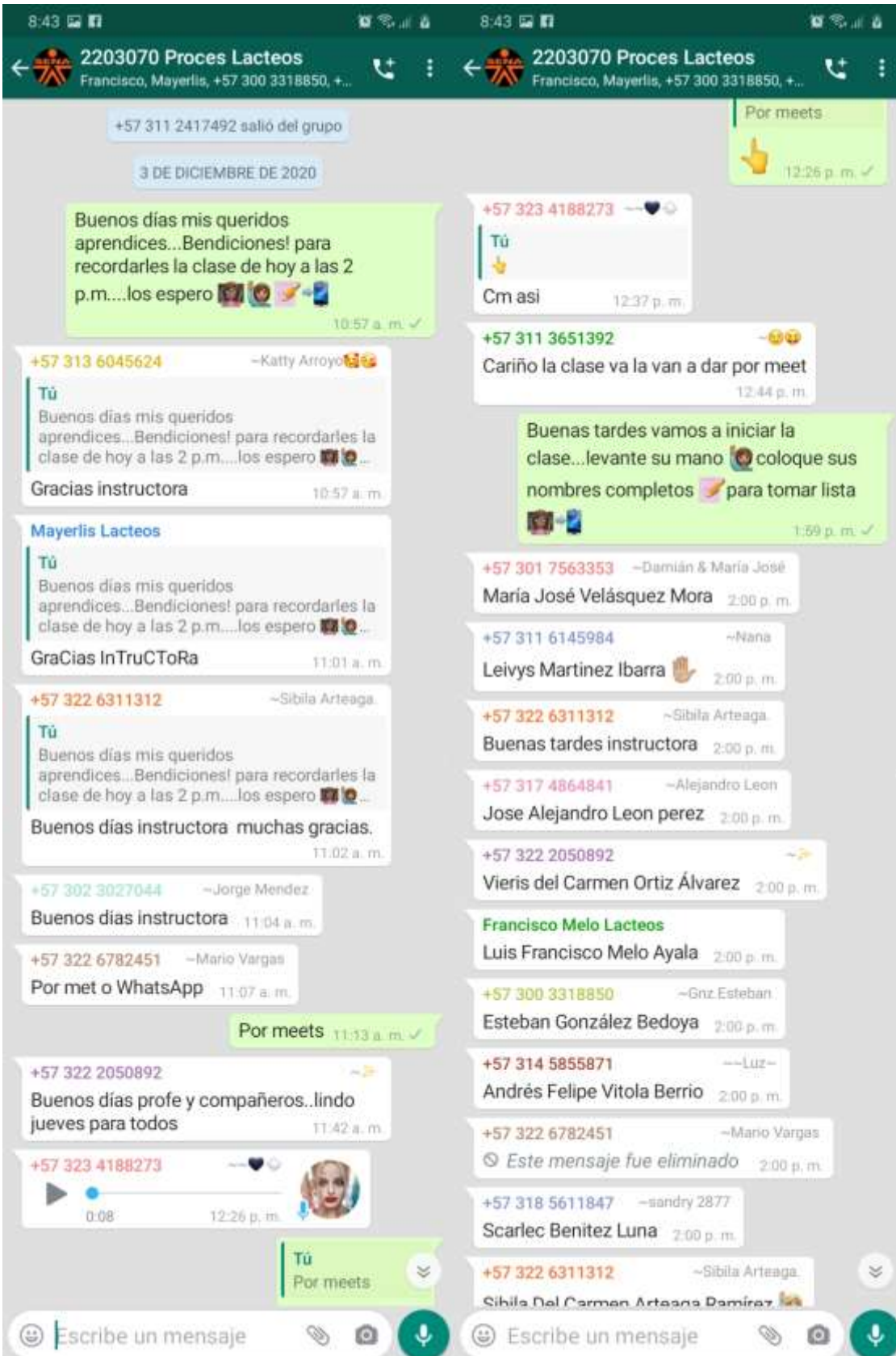


Reenviar



Se desarrolló acompañamiento a la formación técnica en corte y venta de carne 2203557 los días 1, 2 Y 09 DE Diciembre DE 2020

TECNICO EN PROCESAMIENTO DE LACTEOS
2203070
MONTERIA
03 DE DICIEMBRE 2020



8:43

2203070 Proces Lacteos

Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

+57 322 6311312

~Sibila Arteaga

Sibila Del Carmen Arteaga Ramírez

2:00 p. m.

+57 314 5536965

~Valentina

Valentina Tarras Pérez

2:01 p. m.

+57 313 6045624

~Katty Arroyo

Katty Julieth arroyo blanquicett

2:01 p. m.

+57 302 3027044

~Jorge Mendez

Jorge luis mendez talegua

2:01 p. m.

+57 322 6782451

~Mario Vargas

mario Alonso vargas sanchez

2:01 p. m.

+57 300 4053087

Jorge Felipe Díaz Cuadrado

2:03 p. m.

+57 304 4032143

Liris tatiana cantero cantero

2:03 p. m.

+57 314 8517178

valenia Martinez

2:03 p. m.

+57 320 5293486 se unió usando el enlace de invitación de este grupo

+57 302 3673270

~Andrés Gómez

Andrés Gómez Coronado..

2:03 p. m.

+57 300 8406144

~Camilo Diaz

Juan Camilo diaz

2:04 p. m.

+57 320 5293486

~Jorge Salgado

Jorge Luis Salgado Morelo

2:04 p. m.

+57 311 3651392

Karolais Pedroza contreras

2:04 p. m.

+57 312 2635028

~Padilla Dany

Dany Luz Padilla Arrieta

2:05 p. m.

+57 313 5163768

~luiscone1304

Luis Alberto coneo Argel

2:07 p. m.

+57 322 6311312

~Sibila Arteaga

Instructora y el link?

2:09 p. m.

+57 318 5611847

~sandry 2877

Tú

8:43

2203070 Proces Lacteos

Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

Instructora y el link?

2:09 p. m.

Vamos a realizar la siguiente dinamica:
Observar las imágenes...el primero en
resolverlas será el ganador

2:11 p. m. ✓

El primero que las envíe completas será el
ganador

2:11 p. m. ✓

+57 323 4188273

~Juan Carlos Sanchez Toloza

2:11 p. m.

+ + = 30
 + + = 18
 - = 2

2:12 p. m. ✓

OBSERVA BIEN

? ?

¿Cuántos triángulos son?

9, 10, 11, 12, 13

2:12 p. m. ✓

SOLO PARA GENIOS:

Si

2 = 6

3 = 12

4 = 20

5 = 30

6 = 42

9 = ?

2:12 p. m. ✓



8:43 2203070 Proces Lacteos Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

2:12 p. m. ✓

+57 318 5611847 ~sandry 2877

Tú Foto

Manzanas equivalen a 10, banano a 4 y el coco a 2 2:13 p. m.

2:13 p. m. ✓

+57 320 5293486 ~Jorge Salgado

Tú Foto

9=54 2:15 p. m.

+57 300 8406144 ~Camilo Diaz

1.=9 2:15 p. m.

+57 320 5293486 9=54 2:15 p. m. ✗

+57 302 3673270 ~Andrés Gómez

Tú Foto

9=72 2:15 p. m.

+57 312 2635028 ~Padilla Dany

Tú Foto

9 2:15 p. m.

+57 300 8406144 ~Camilo Diaz

2.=el coco vale 2 2:15 p. m.

+57 311 6145984 ~Nana

Tú Foto

10+10+10=30

10+ 4+4=18

4-2=2 2:15 p. m.

+57 302 3673270 9=72 2:16 p. m. ✓

+57 314 5536965 ~Valentina

Tú Foto

2 2:16 p. m.

+57 300 8406144 ~Camilo Diaz

3.=72 2:16 p. m.

+57 312 2635028 9 2:16 p. m. ✓

+57 320 5293486 ~Jorge Salgado

Tú Foto

9 triángulos 2:16 p. m.

+57 311 6145984 10+10+10= 30

10+ 4+4= 18... 2:16 p. m. ✓

+57 312 2635028 ~Padilla Dany

Tú Foto

🍎 = 10 🍌 = 4 🥥 = 2 2:16 p. m.

+57 312 2635028 🍎 = 10 🍌 = 4 🥥 = 2 2:16 p. m. ✓

+57 320 5293486 ~Jorge Salgado

Tú Foto

10+10+10=30

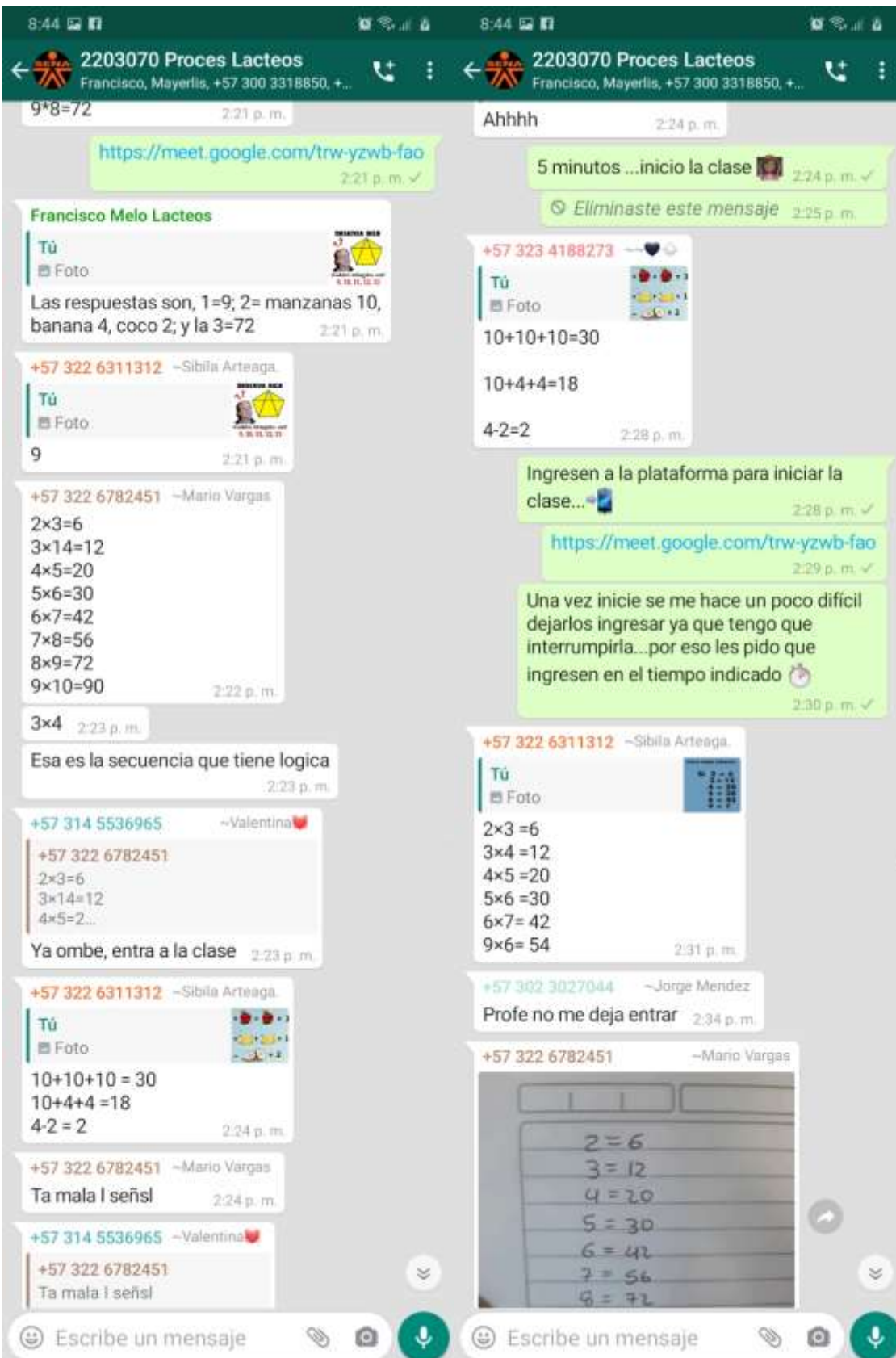
10+4+4=18

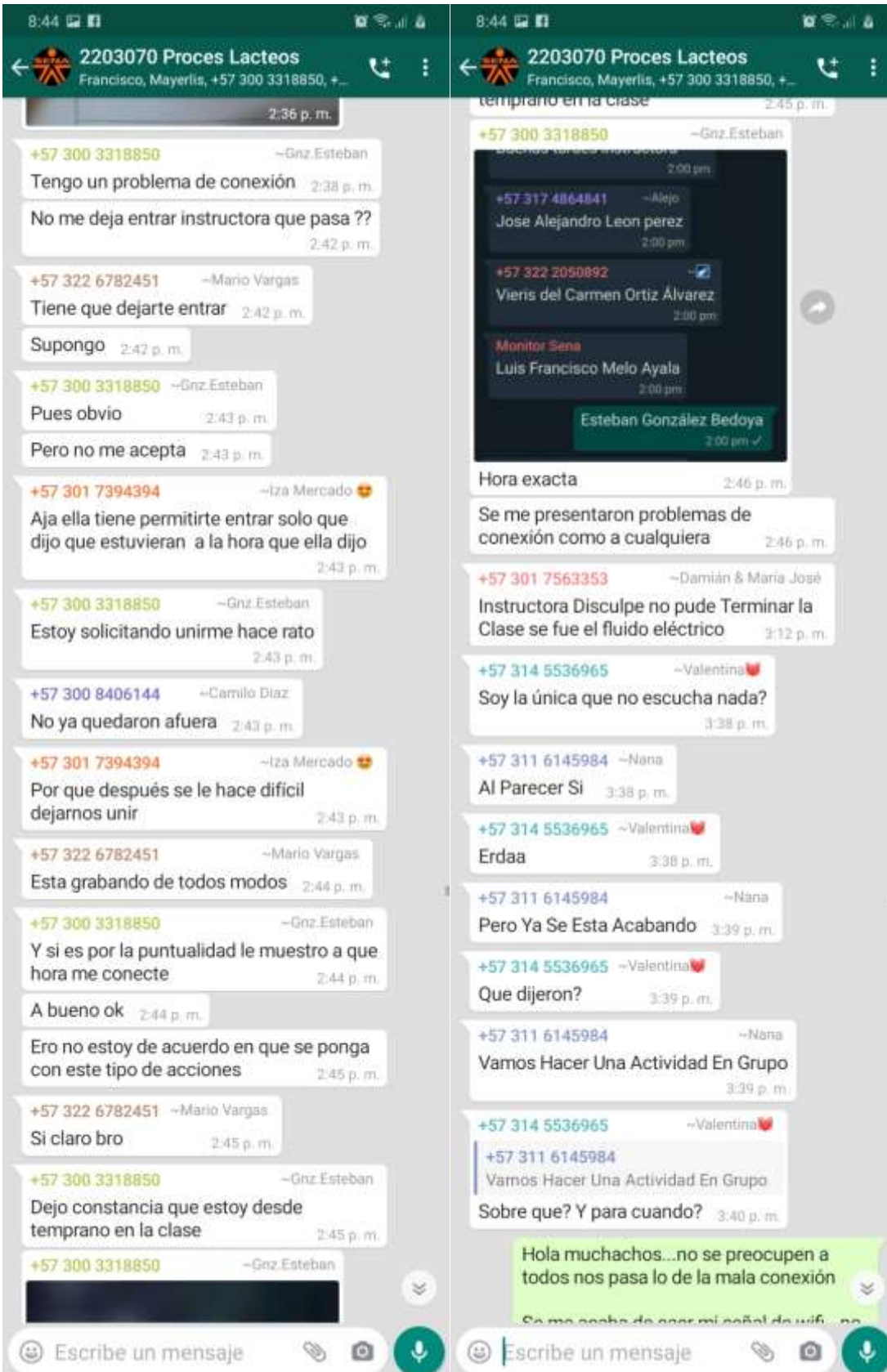
4-2=2 2:17 p. m.

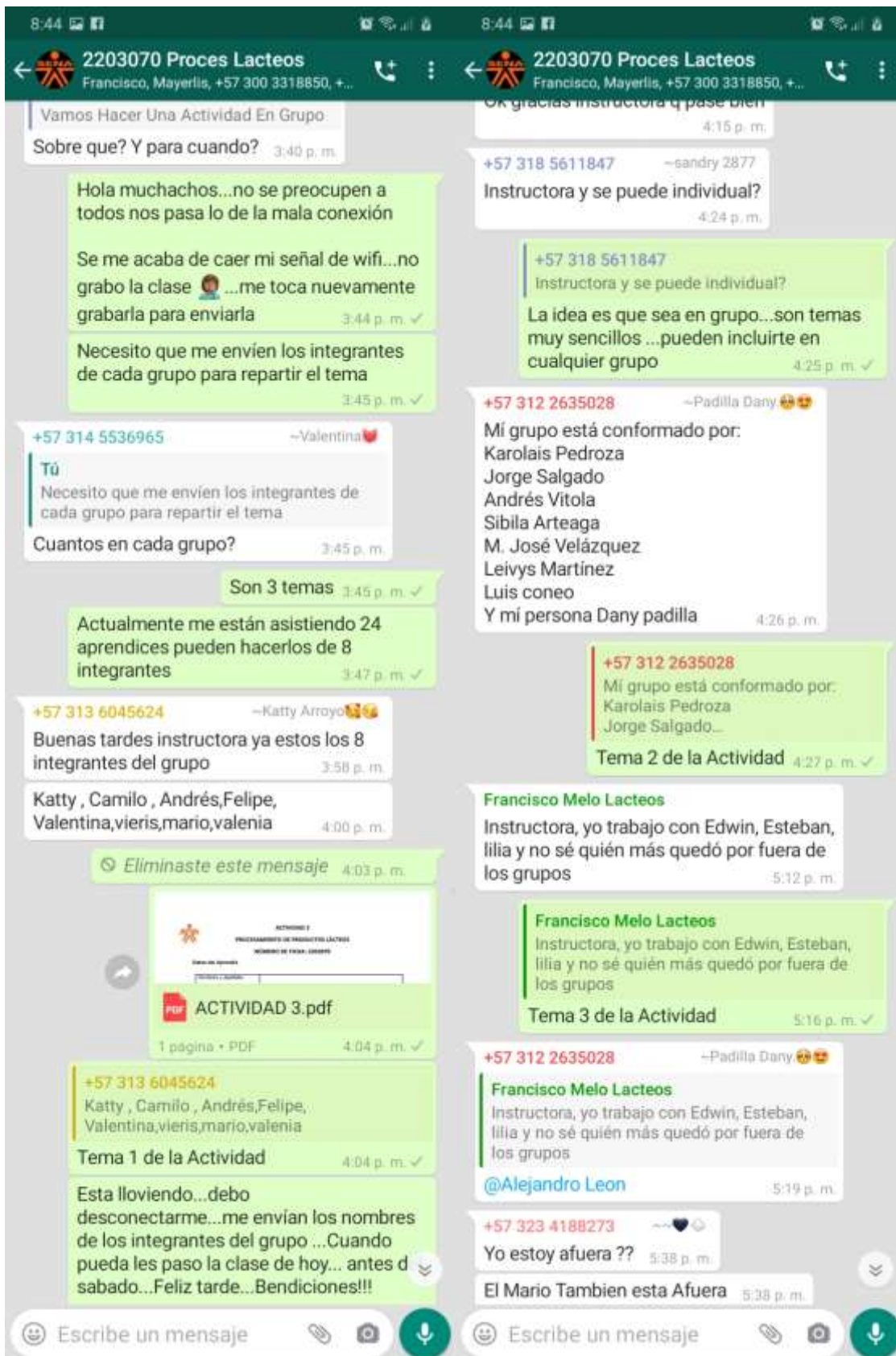
+57 320 5293486 10+10+10=30 2:16 p. m. ✓

Escribe un mensaje











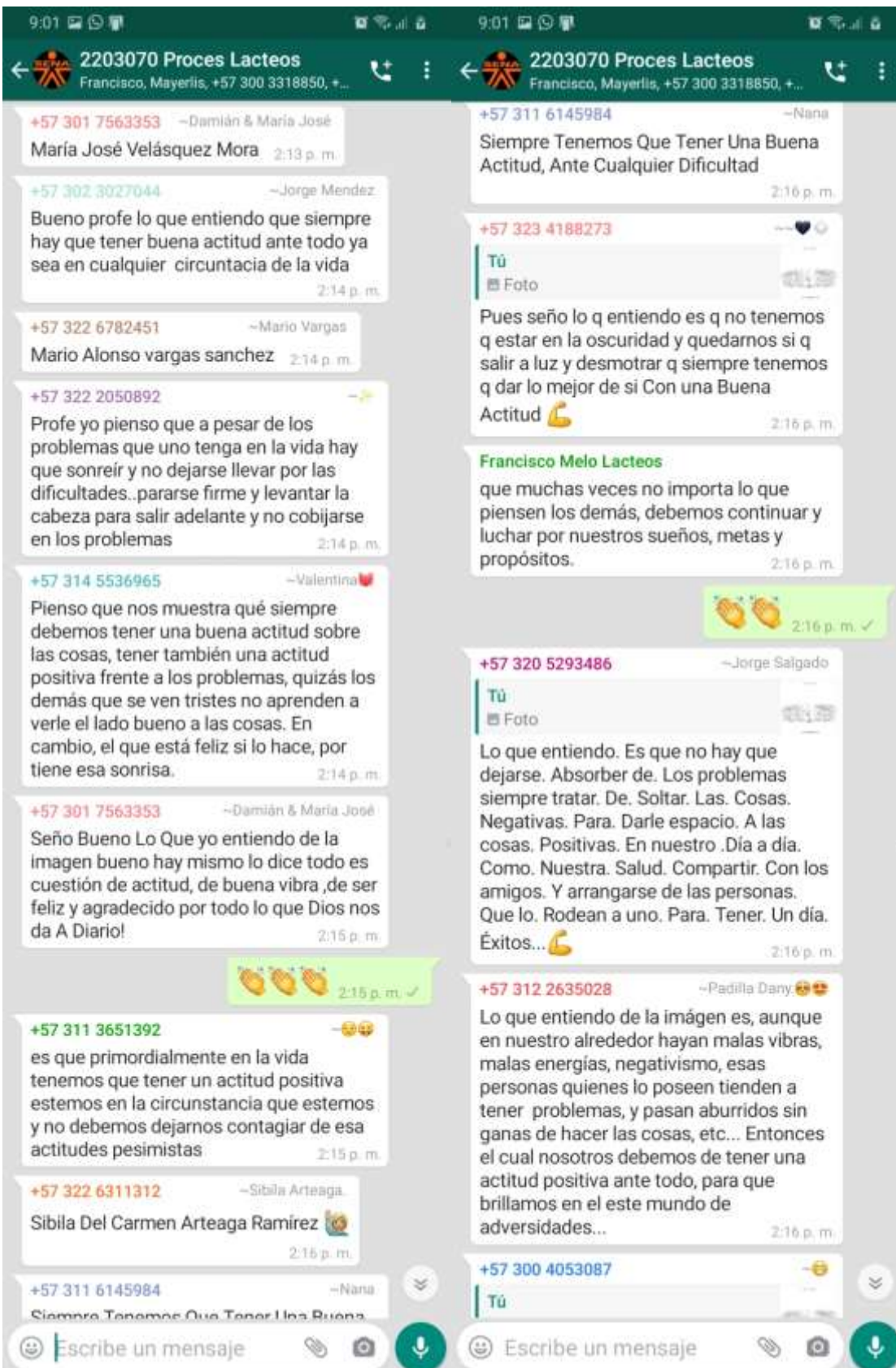
TECNICO EN PROCESAMIENTO DE LACTEOS

2203070

MONTERIA

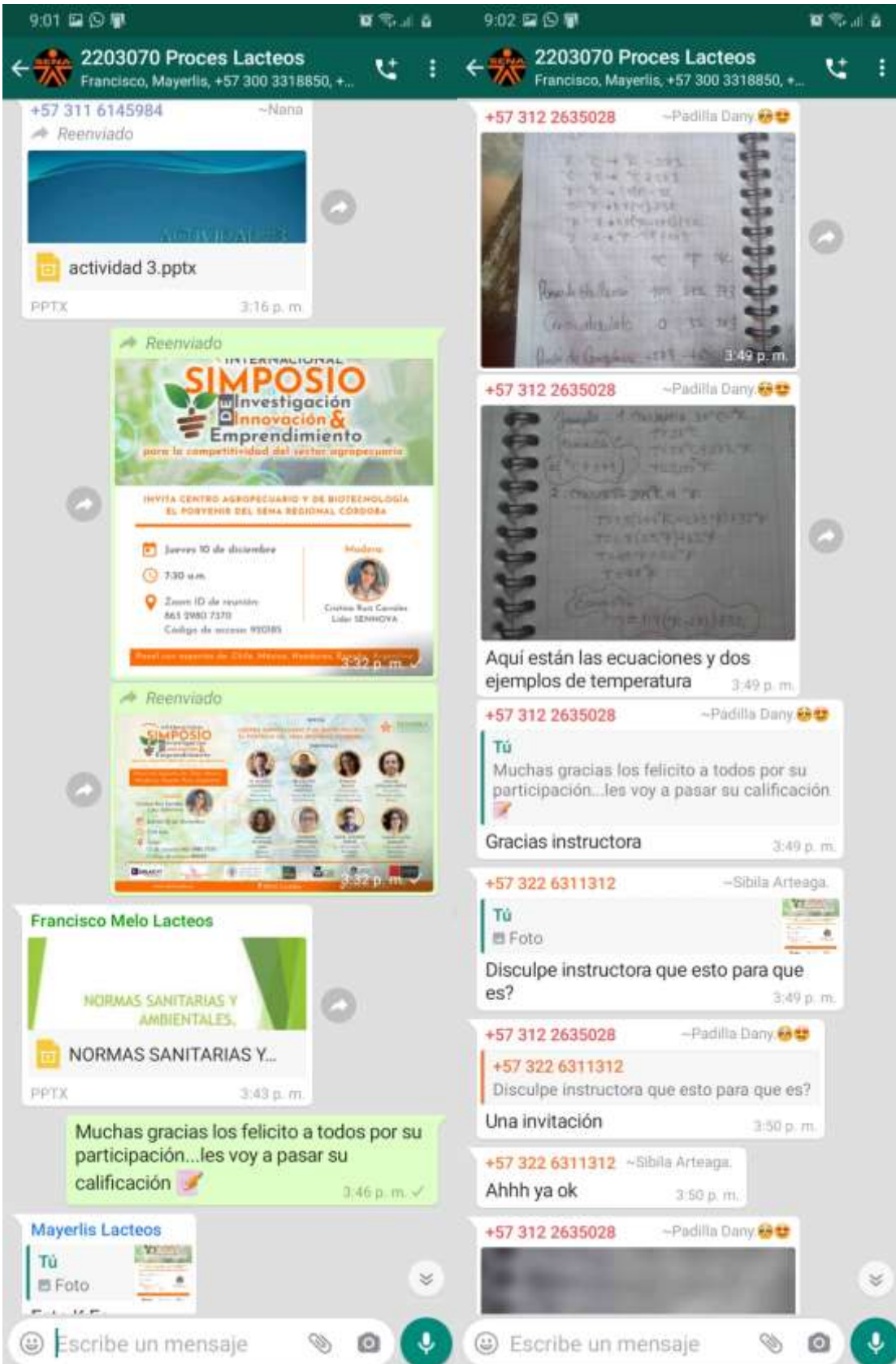
07 DE DICIEMBRE 2020











9:02

2203070 Proces Lacteos
Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

Ahhh ya ok 3:50 p. m.

+57 312 2635028 ~Padilla Dany 🤔🤔

Este es el ejemplo de medidas de peso 3:51 p. m.

Mayerlis Lacteos
+57 312 2635028
Una invitación
Aja Para K 3:51 p. m.

+57 301 7563353 ~Damián & María José
+57 322 6311312
Disculpe instructora que esto para que es?
Esa invitación de que trata instructora 3:51 p. m.

Francisco Melo Lacteos
+57 322 6311312
Disculpe instructora que esto para que es?
eso es una invitación para un simposio el día jueves, a quienes quieran y puedan participar 3:52 p. m.

Mayerlis Lacteos
Francisco Melo Lacteos
eso es una invitación para un simposio el día jueves, a quienes quieran y puedan participar
Ahhhh 3:52 p. m.

+57 301 7563353 ~Damián & María José
Ammm ya 3:53 p. m.

Exacto es un simposio internacional de investigación... innovación y emprendimiento... para todo aquel que quiera participar 📄 3:53 p. m. ✓

+57 322 6311312 ~Sibila Arteaga.
Mmm ya 3:53 p. m.

Mayerlis Lacteos
Tú
Exacto es un simposio internacional de investigación... innovación y emprendimiento...

9:02

2203070 Proces Lacteos
Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

Mmm ya 3:53 p. m.

Mayerlis Lacteos
Tú
Exacto es un simposio internacional de investigación... innovación y emprendimiento... para todo aquel que quiere...
GraCias 😊 3:53 p. m.

Le comento que a nivel de institución tenemos una dependencia de investigación e innovación llamada SENNOVA... donde ustedes como aprendices también puede participar con proyectos o semilleros de investigación en su caso en la industria de alimentos 3:53 p. m. ✓

+57 312 2635028
Aquí están las ecuaciones y dos ejemplos de temperatura

Muy bien... también les paso una pequeña explicación de estas conversiones y como llegamos a la ecuación matemática 3:55 p. m. ✓

+57 322 6311312 ~Sibila Arteaga.
Tú
Le comento que a nivel de institución tenemos una dependencia de investigación e innovación llamada SENNOVA... donde uste...
Ahh ok instructora 3:56 p. m.

De igual forma es muy importante tener claro las conversiones... aunque usted puede encontrar estas fórmulas ya en programas matemáticos que solo es colocar el valor y automáticamente da el resultado... pero es muy importante saber de dónde salen las ecuaciones 📄 3:58 p. m. ✓



TECNICO EN PROCESAMIENTO DE LACTEOS

2203070

MONTERIA

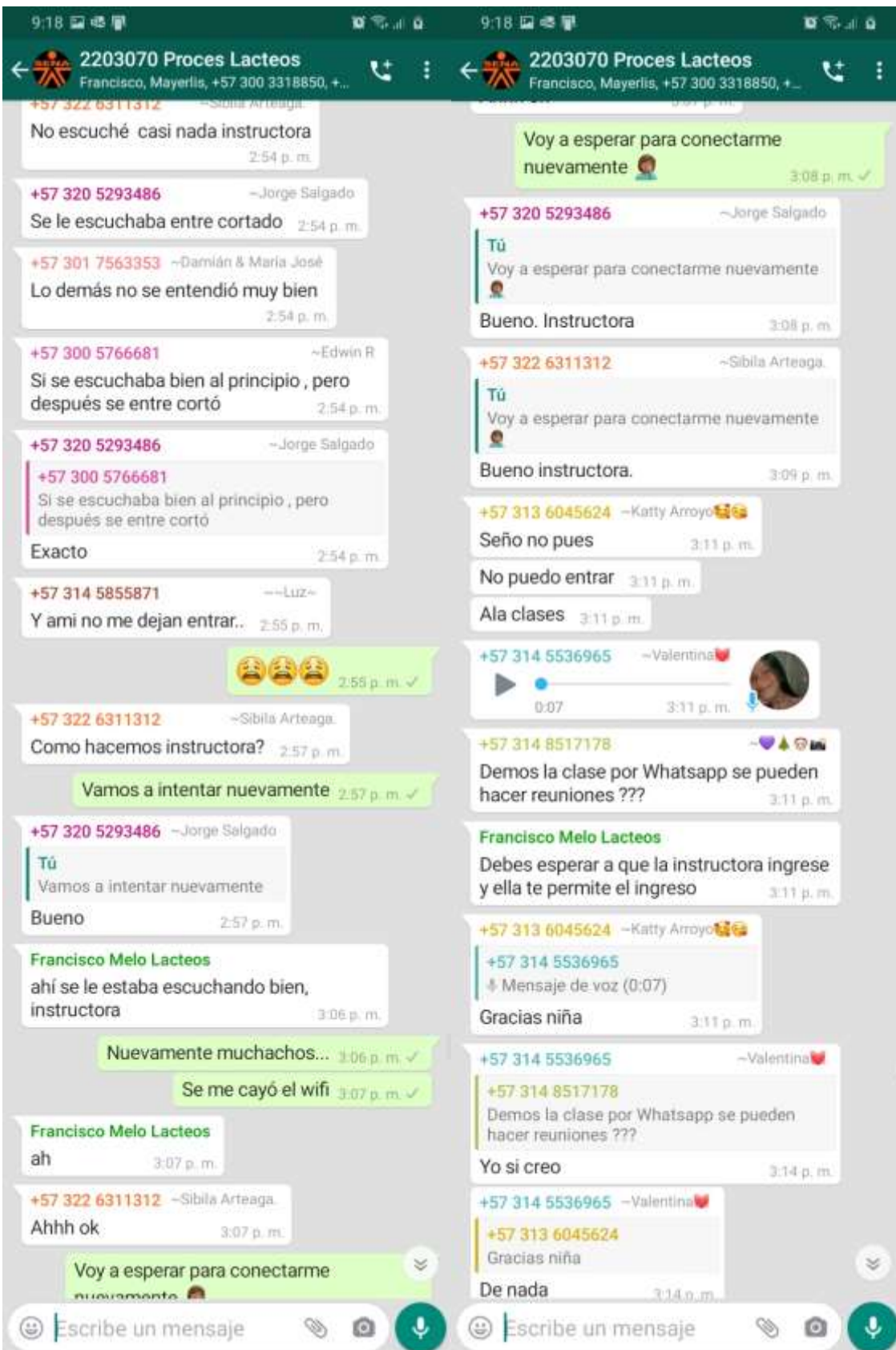
10 DE DICIEMBRE 2020

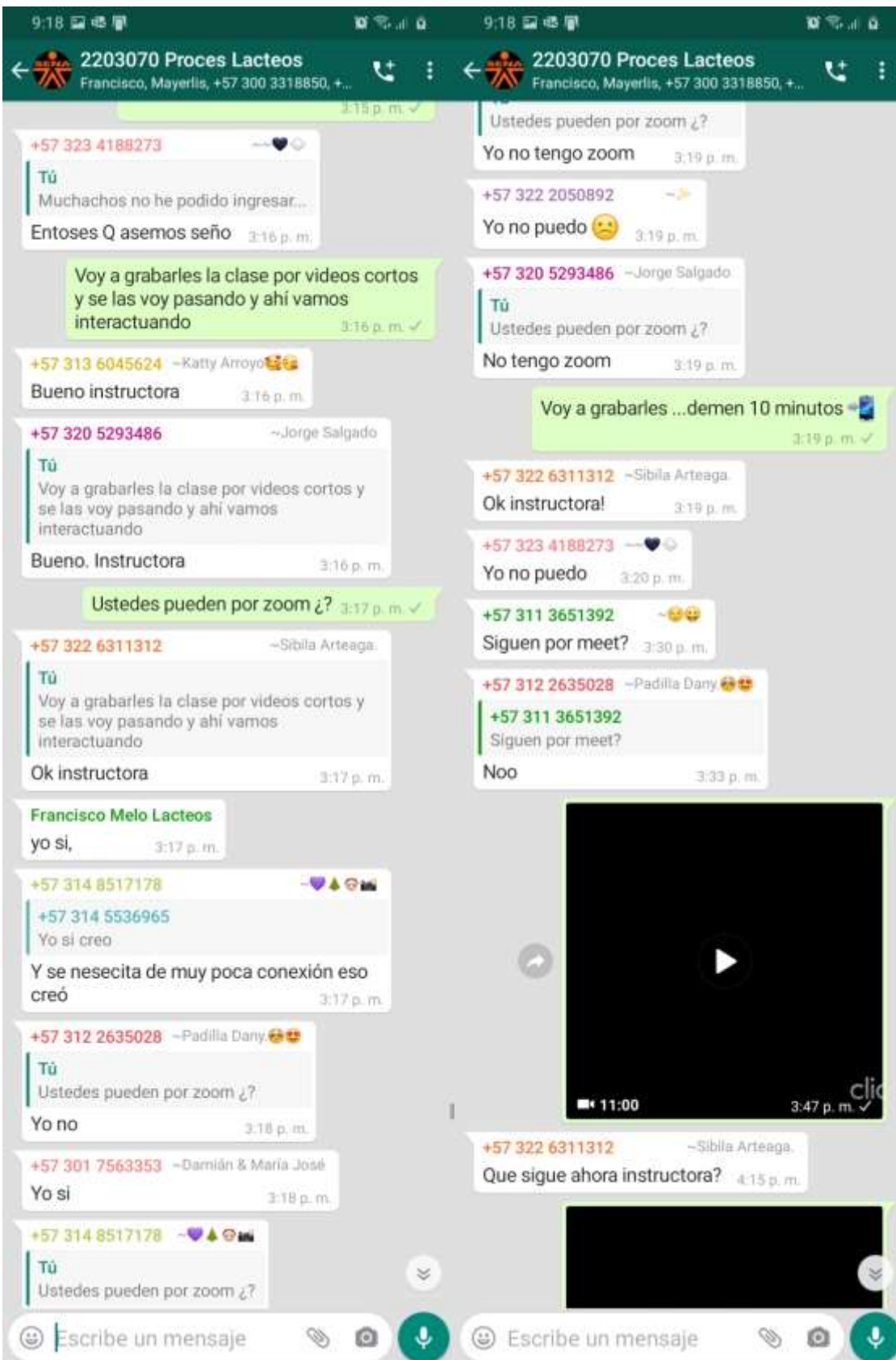














9:18 2203070 Proces Lacteos Francisco, Mayerlis, +57 300 3318850, +...

16:25 4:21 p. m. ✓

9:19 4:42 p. m. ✓

8:44 5:06 p. m. ✓

Listo muchachos...terminamos la clase...les voy a pasar la actividad correspondiente segun la guia de aprendizaje es la ultima actividad 📄📄

+57 313 6045624 -Katty Arroyo 📄📄

Tú

Listo muchachos...terminamos la clase...les voy a pasar la actividad correspondiente segun la guia de aprendizaje es la ultima a...

Bueno instructora 5:08 p. m.

Me desarrollan este crucigrama y me envían una capture o foto al finalizarlo 📄

Crucigrama: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTUR (biología - 9º - Secundaria - manipulador de alimentos)... es.educaplay.com

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/6467027-buenas_practicas_de_manufactur.html

Lo envían al correo 📄

Son 2 actividades le envié la otra 📄

ACTIVIDAD 5.pdf 2 páginas • PDF

+57 320 5293486 -Jorge Salgado

Para cuando es esta actividad.

+57 322 6311312 -Sibila Artesaga

Para cuando es ?

+57 311 6145984 -Nana

La Actividad Es Individual

Tú

ACTIVIDAD 5.pdf (2 páginas)

Esta es en grupo 📄

Tú

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/6467027-buenas_practicas_de_manufactur.html

Esta es Individual 📄

+57 312 2635028 -Padilla Dany 📄📄

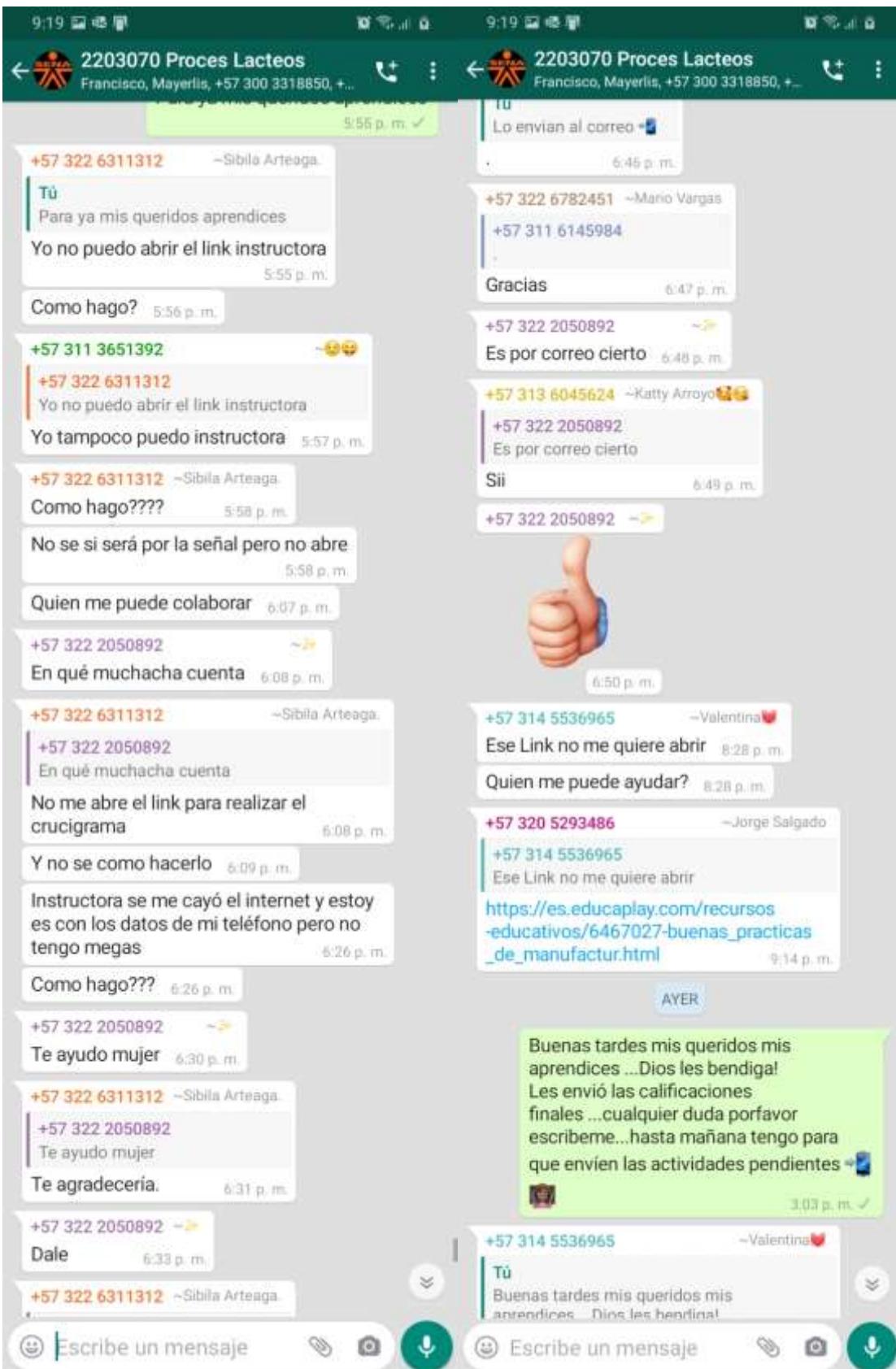
Tú

Esta es en grupo 📄

Los mismos grupos de 8

Escribe un mensaje





TECNICO EN PROCESAMIENTO DE LACTEOS

2203070

MONTERIA

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES



5:17



Actividad #2

Recibidos



JORGE SALGADO 2 dic.
para mí ▾



Actividad 2

Procesamiento de productos lácteos.

Numero de ficha .2203070.

Nombre. Jorge Luis Salgado Mórelo

Técnicas De Higiene Y Sanitización A Equipos de Tratamiento

Tármico



Actividad 2.docx



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:18



Buenas noches instructora
bendiciones



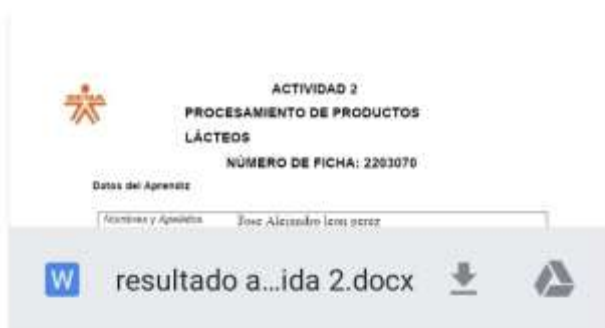
Recibidos



alejo perez 2 dic.
para mí



Libre de virus. www.avast.com



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:18



Ficha 2203070

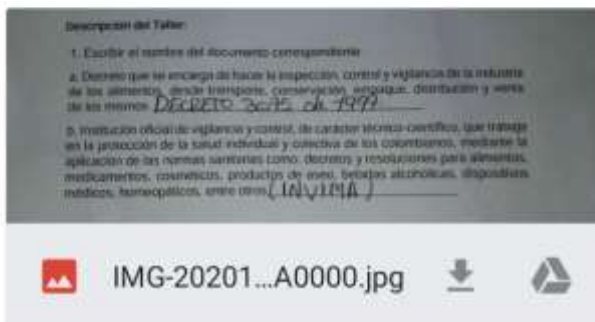
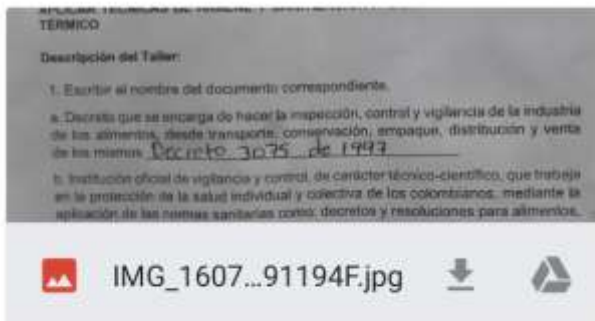
Recibidos



Mario Alonso Vargas Sa... 3 dic.



para mí





5:18



2203070



Recibidos



Maria Jose Velasquez 3 dic.



para mí ▾

La Institución ofrece de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaje en la promoción de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: decretos y resoluciones para alimentos, medicamentos, cosméticos, productos de aseo, bebidas alcohólicas, dispositivos médicos, productos entre otros: Módulo 1 (siqa) en Colombia



IMG_20201...123~2.jpg



Son los patógenos que causan las enfermedades.
Virus y bacterias.
R/ verdadero
D. En algunos casos, las bacterias no nos enferman directamente, sino que lo hacen a través de sustancias tóxicas que ellas



IMG_20201...40144.jpg



• Antes el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta.
• Rociando el agua desinfectante con el lado de la mano derecha sobre la mano de la izquierda y viceversa.
• Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano



IMG_20201...40155.jpg



Cuidado en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Estos son en general machados





5:18



2203070



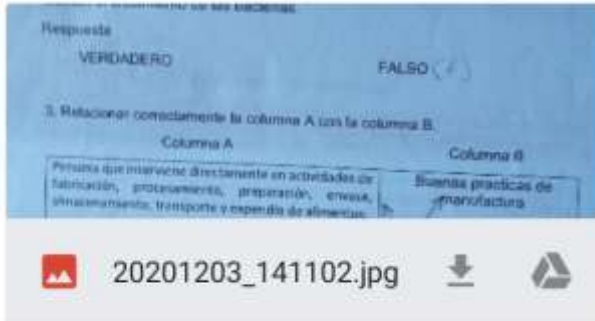
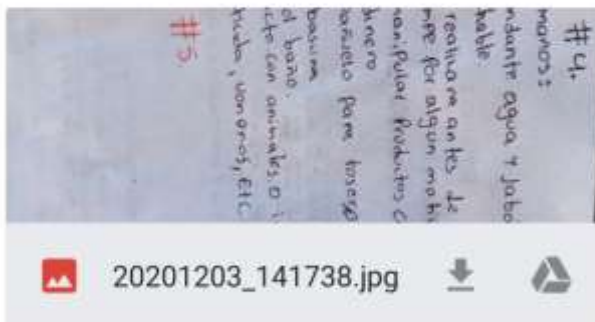
Recibidos



jean carlos vargas hoyos 3 dic.



para mí ▾





5:19



actividad # 2 corregida



Recibidos



felipe diaz 4 dic.
para mí



buenos tardes...
aqui le reenvio la actividad con las
respectivas correcciones...

que tenga una feliz tarde...



RECIBIDO.

OK.

OK
RECIBIDO.



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:20



TALLER-1.pdf

Recibidos



valenia andrea martinez... 6 dic.



para mí ▾

Muy buenas noches instructora le envío mi taller nuevamente redactado hasta hoy no lo avía visto por no contar con el servicio de internet fijo en dónde vivo
Gracias

PROCESAMIENTOS DE LACTEOS
2203070



TALLER-1.pdf



OK.

OK
RECIBIDO.

RECIBIDO.



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:23



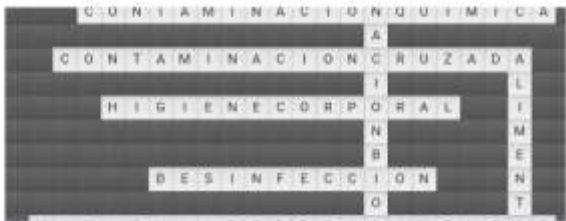
Edwin Antonio Hoyos Rivero

Cc:1003399302 procesamiento ☆

de lácteos ➡ Recibidos



Eduin Hoyos Hace 6 días
para mí ▾



Screenshot...82746.png



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:23



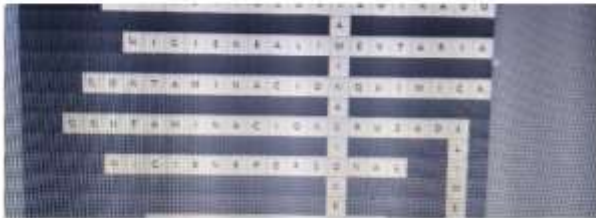
ACTIVIDAD CRUCIGRAMA



Recibidos



vieris ortiz Hace 6 días.
para mí ▾



CRUCIGRAMA.jpg



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



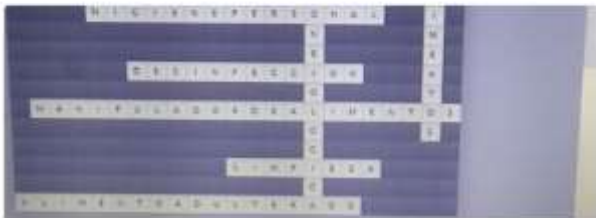
buenas noches le envio el
crucigrama instructora..



Recibidos



Juan Camilo Diaz G... Hace 6 días
para mí ▾



crucigram...factura.jpg



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



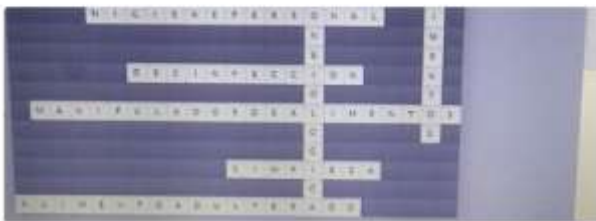
CRUCIGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ☆



Recibidos



felipe díaz Hace 6 días
para mí ▾



crucigram...factura.jpg



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



(sin asunto) Recibidos



luzmeryberrio13 Hace 6 días
para mí ▾



Andres Felipe Vitola Berrio

Enviado desde mi Galaxy





5:24



leivys martinez ibarra 🌞 Recibidos ☆



leivys Martinez Ibarra 10 dic.



leivys Martinez Ibarra Hace 6 días
para mí ▾



instructora me toco hacerlo de nuevo porque no le
tome capture asi

El jue, 10 dic 2020 a las 18:47, leivys Martinez
Ibarra (<leivysmartinezibarra@gmail.com>)
escribió:



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



crucigrama realizado por Jorge
Luis Méndez talegua

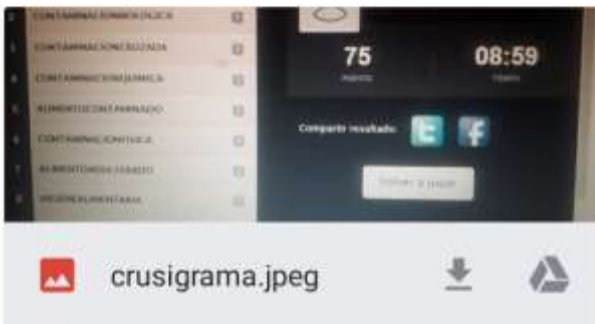
Recibidos



Lina Gomez Hace 6 días
para mí ▾



buenas noches profe, espero que este bien
le envio mi trabajo realizado
muchas gracias



crusigrama.jpeg



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



Ficha 2203070

Recibidos



Mario Alonso Varga...

Hace 6 días



para mí

VARGAS SANCHEZ MARIO ALONSO



Responder



Responder a todos



Reenviar





5:24



(sin asunto)



Recibidos

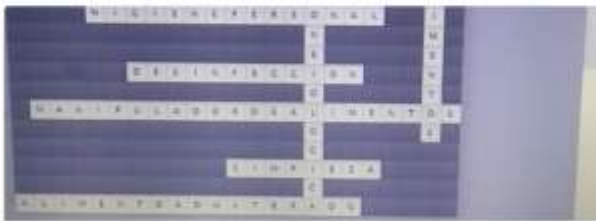


valenia andrea mart...

Hace 6 días



para mí



IMG-20201...A0023.jpg



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:24



Ficha: 2203070

Recibidos



Valentina Tarras Per...

Hace 6 días



para mí

Crucigrama: presentado por Valentina Tarras Pérez



IMG-20201...0108-1.jpg



RECIBIDO.

OK.

GRACIAS!



Responder



Responder a todos



Reenviar





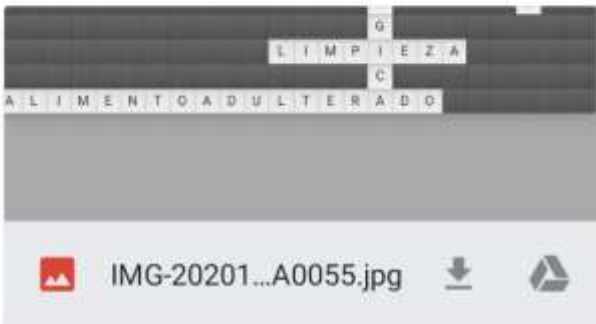
5:25



2203070 Recibidos



Maria Jose Velasquez Hace 6 días
para mí ▾



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:25



Jorge Salgado morelo, ficha
2203070

Recibidos



JORGE SALGADO Hace 6 días
para mí ▾





5:25



Crucigrama



Recibidos



Francisco Melo

Hace 6 días



para mí

Buenas noches instructora, disculpe por enviarlo tan tarde, estaba viajando y hasta ahora me enteré de la actividad. Feliz noche y que Dios te bendiga



RECIBIDO.

OK.

OK
RECIBIDO.



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:25



Buenos días instructora Dios le bendiga.

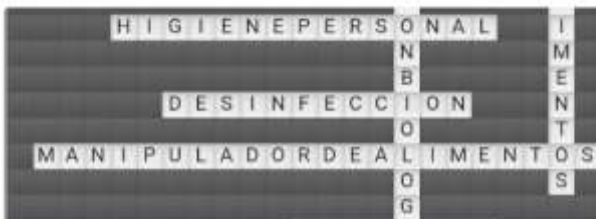
Recibidos



Sibila Arteaga Hace 5 días
para mí ▾



Esta es la realización de mi actividad instructora.



IMG-20201...A0000.jpg



Responder



Responder a todos



Reenviar





5:25



CRICUGRAMA

Recibidos



Esteban Gonzalez B...

Hace 5 días



para mí

Buenos días, espero te encuentres bien.

en correo adjunto archivo PNG del
crucigrama realizado, cualquier duda e
inconveniente comunicarlo.

muchas gracias.

ATT: Arq. Esteban Gnz.



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:25



Crucigrama buenas practicas de manufactura

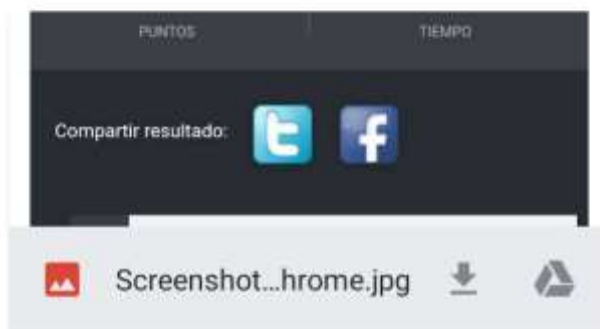
Recibidos



lilia mercado Hace 5 días
para mí ▾



Lilia Isabel Mercado Pacheco
Ficha: 2203070



Responder



Responder a
todos



Reenviar





5:25



2203070 Recibidos



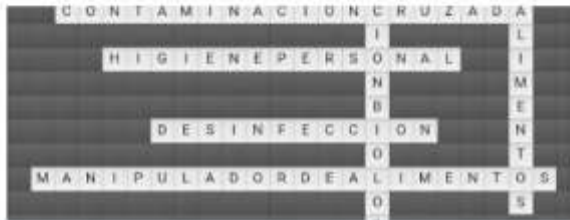
Juancarlos sanchez... Hace 5 días



para mí ▾

El sáb., 21 de noviembre de 2020 1:47 p. m.,
Juancarlos sanchez toloza

<sancheztoloz48@gmail.com> escribió:



Screensho...nternet.jpg



Responder



Responder a
todos



Reenviar



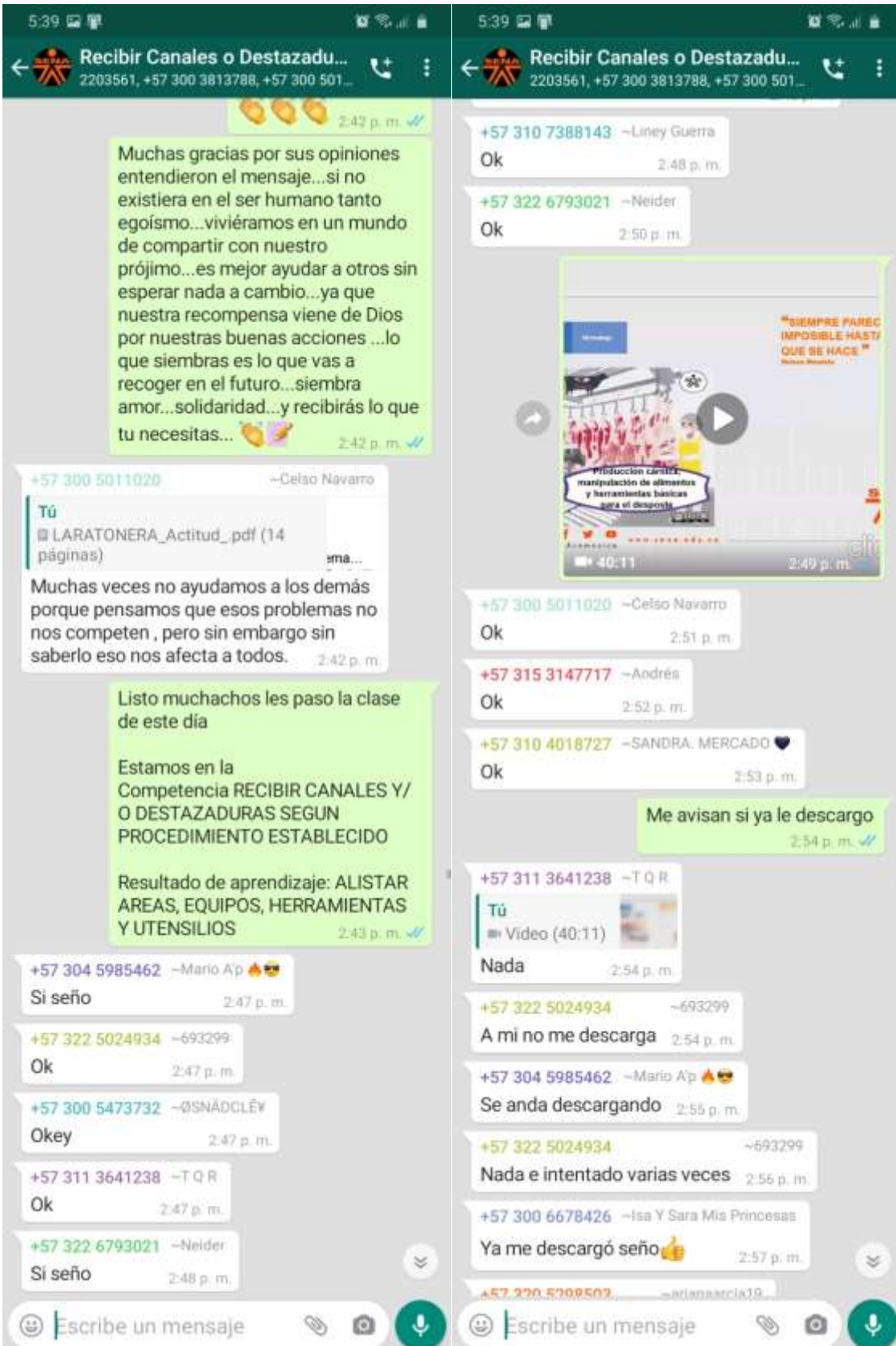
Se desarrolló acompañamiento a la formación técnica en corte y venta de carne 2203561 los días 4 Y 11 DE Diciembre DE 2020

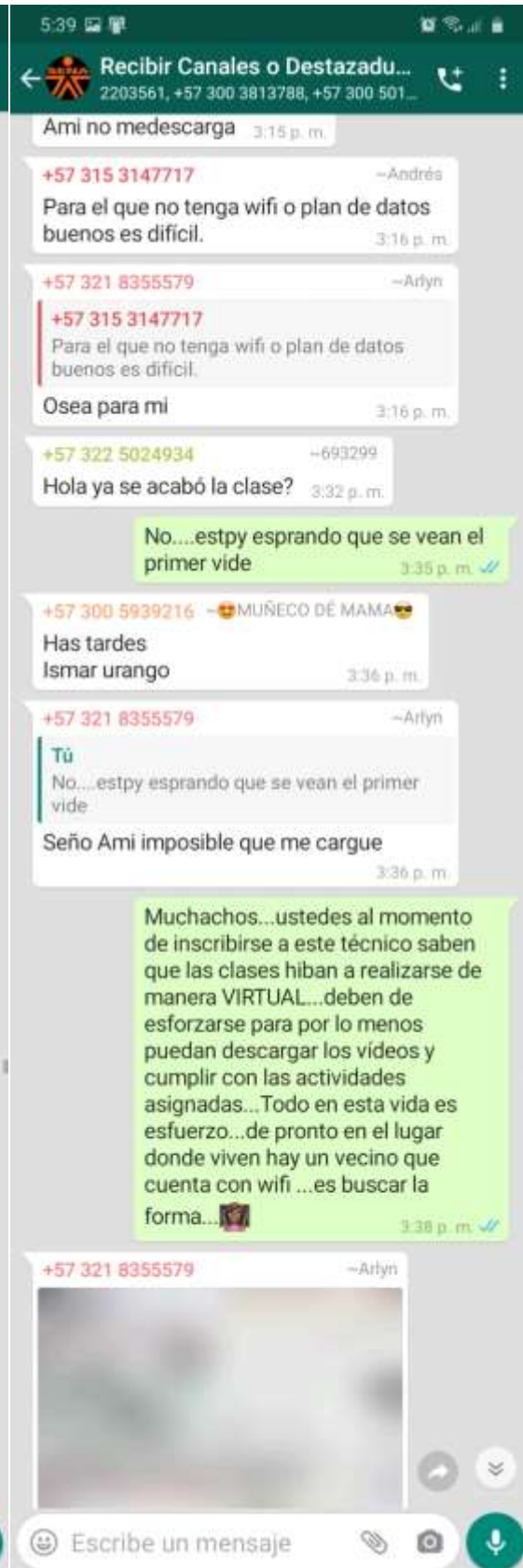
TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE
2203561
MONTERIA
04 DE DICIEMBRE 2020

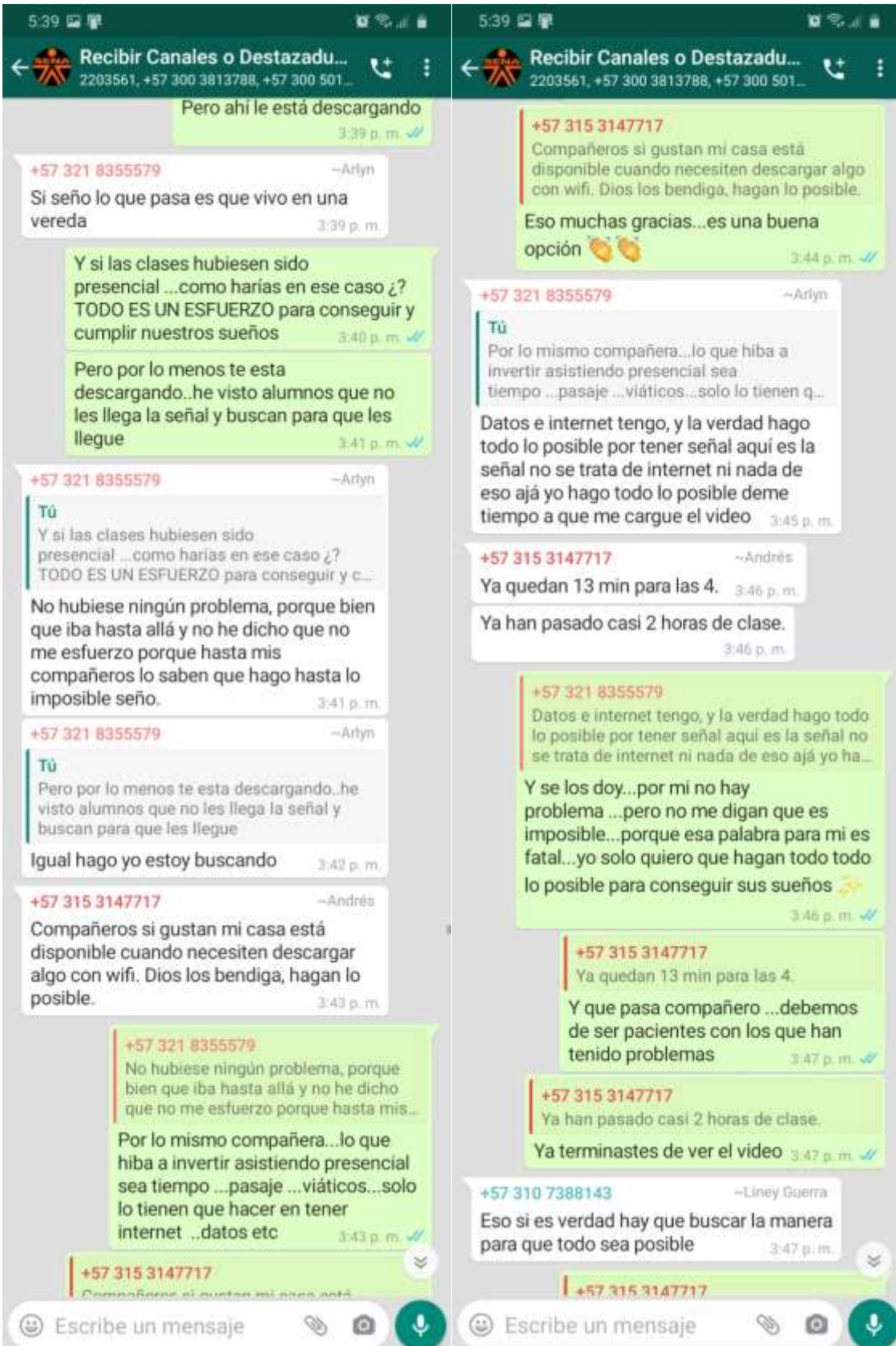


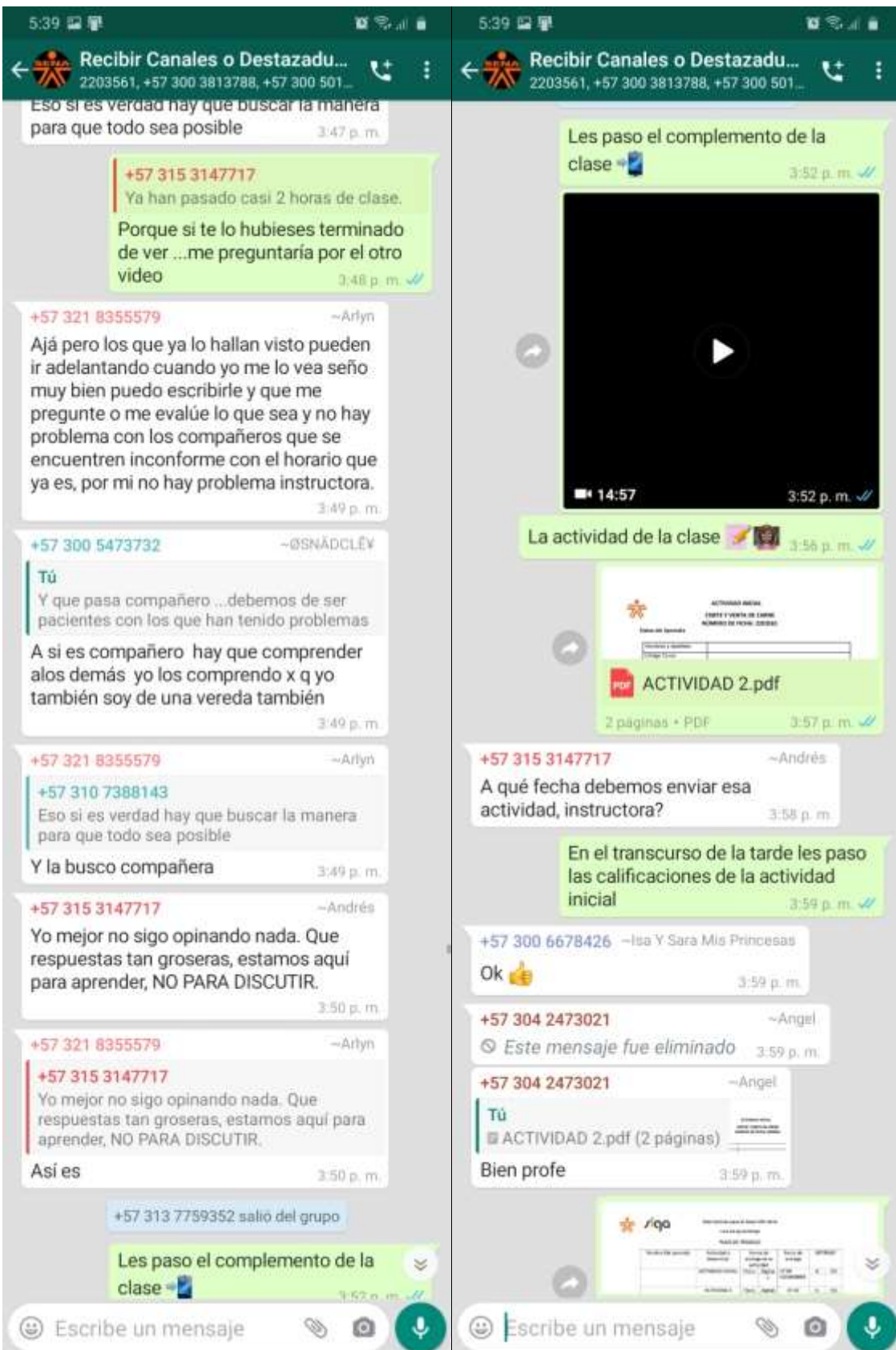














5:40

Recibir Canales o Destazadu...
2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...

PLAN DE TRABAJO.pdf
1 página • PDF
3:59 p. m. ✓

+57 322 5024934

~693299

Plazo para entrega de esta actividad seño
4:00 p. m.

+57 315 3147717

~Andrés

Tú
En el transcurso de la tarde les paso las calificaciones de la actividad inicial
Por casualidad no tiene ese material en pdf para que sea más práctico de leerlo?
4:00 p. m.

+57 300 8237703

~KAMI_ARTE_CAMIL

La actividad inicial fue la primera que le mandamos por su correo profe
4:00 p. m.

+57 315 3147717

~Andrés

+57 322 5024934
Plazo para entrega de esta actividad seño
7 de dic, hijo.
4:00 p. m.

+57 304 2483817

~Suárez

Tú
PLAN DE TRABAJO.pdf (1 página)
Plazo de entrega ?
4:00 p. m.

+57 315 3147717

~Andrés

+57 304 2483817
Plazo de entrega ?
7 de dic.
4:00 p. m.

+57 315 3147717

~Andrés

Tú
PLAN DE TRABAJO.pdf (1 página)
...
4:01 p. m.

+57 300 8237703

La actividad inicial fue la primera que le mandamos por su correo profe
Sii la que enviaron al correo

5:40

Recibir Canales o Destazadu...
2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...

+57 300 8237703

La actividad inicial fue la primera que le mandamos por su correo profe
Sii la que enviaron al correo
4:01 p. m. ✓

Tú

PLAN DE TRABAJO.pdf (1 página)
Estas son las fechas de entrega
4:01 p. m. ✓

+57 310 7388143

~Liney Guerra

Seño hay que mandarlo por a qui por wasap
4:01 p. m.

+57 310 7388143

Seño hay que mandarlo por a qui por wasap
Por correo compañera
4:01 p. m. ✓

+57 300 8237703

~KAMI_ARTE_CAMIL

Esa actividad hay que enviarla el 7 de diciembre o antes del 7 de diciembre seño
4:02 p. m.

+57 300 8237703

Esa actividad hay que enviarla el 7 de diciembre o antes del 7 de diciembre seño
Max hasta el 7
4:03 p. m. ✓

+57 315 3147717

Por casualidad no tiene ese material en pdf para que sea más práctico de leerlo?
Ya le envió el material complementario
4:06 p. m. ✓

+57 300 8237703

~KAMI_ARTE_CAMIL

Seño para responder las preguntas de la actividad cual de los dos videos hay que verse para responder la actividad
4:06 p. m.

+57 300 8237703

Seño para responder las preguntas de la actividad cual de los dos videos hay que verse para responder la actividad
Todos compañero
4:07 p. m. ✓

+57 320 5298503

~arianaarcia19

5:40 Recibir Canales o Destazadu...
2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...

Todos compañero 4:07 p. m. ✓

+57 320 5298503 ~arianaarcia19
0:24 4:08 p. m. ✓

+57 320 5298503
Mensaje de voz (0:24)
Cual carpeta? 4:08 p. m. ✓

+57 321 8355579 ~Arlin
Eso era x correo 4:08 p. m.

+57 304 2483817 ~Suárez
+57 300 8237703
Seño para responder las preguntas de la actividad cual de los dos videos hay que verse para responder la actividad
Todos dos pero las primeras dos preguntas están regaladas compañeras las de falso y verdadero 4:08 p. m.

Yo no les he pedido carpeta 4:08 p. m. ✓

+57 304 5985462 ~Mario A/p
+57 320 5298503
Mensaje de voz (0:24)
Amiga la carpeta es para la clase de manipulación de alimentos con la instructora Judith 4:09 p. m.

+57 320 5298503
Mensaje de voz (0:24)
Yo solo les pido que envíen a mi correo ysantamariaf@misena.edu.co 4:09 p. m. ✓

+57 304 2483817 ~Suárez
+57 320 5298503
Mensaje de voz (0:24)
Compañera eso es con la docente Jaidith Jiménez de Manipulación de Alimentos, acá es por correo. 4:10 p. m.

Les voy a enviar otro video que también es material complementario para desarrollar la actividad 4:13 p. m. ✓

+57 315 3147717 ~Andrés

5:40 Recibir Canales o Destazadu...
2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...

Listo 4:13 p. m.

+57 322 5024934 ~693299
Ok 4:13 p. m.

+57 300 5473732 ~OSNADCLÉV
Okey seño 4:14 p. m.

+57 300 6678426 ~Isa Y Sara Mis Princesas
Ok 4:14 p. m.

+57 311 3560646 ~Ana karina
ok 4:14 p. m.

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS PARTE 1
4:33 4:14 p. m. ✓

Producción cárnica, mani...
24 páginas • PDF 4:15 p. m. ✓

+57 304 2473021 ~Angel
Tú
Les voy a enviar otro video que también es material complementario para desarrollar la actividad
Profe, para que nadie tenga dificultades trate de enviar videos muchos mas resumidos y de poco peso
Aja asi todos podemos desarrollar las actividades mas rápidamente y asi ningún compañero va a tener problemas
Solo es una sugerencia 4:16 p. m.

+57 304 2473021
Profe, para que nadie tenga

Escribe un mensaje



TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE

2203561

MONTERIA

11 DE DICIEMBRE 2020

WhatsApp Chat 1 (Left):

- Recibir Canales o Destazadu... 2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...
- ID de reunion: 863 2980 7570
- Código de acceso: 920185
- 11 DE DICIEMBRE DE 2020
- Buenas tardes a todos... espero que se encuentren bien al lado se sus familiares... vamos a iniciar clases levante su mano coloque sus nombres completos para tomar lista
- +57 322 6793021 ~Neider: neider silgado diaz presente
- +57 321 8355579 ~Arlyn: Arlyn Martinez Esquivia
- +57 304 2483817 ~Suárez: Leonel Suárez Ramos
- +57 300 3813788 ~Jesús David Mendoza castillo
- +57 304 3992858 ~Cesar: Cesar de leon
- +57 320 5298503 ~arianaarcia19: [Hand icon]
- +57 304 2473021 ~Ángel: Ángel de Jesús Soto Pérez
- +57 320 5298503 ~arianaarcia19: María Alejandra Soto presente
- +57 300 6678426 ~Isa Y Sara Mis Princesas: Yeimi Mestra Cogollo
- +57 313 7982676 ~Leidys: Leidys Jonana Ruiz Rivero
- 2203561 Ferney Suarez: Ferney Suárez
- +57 300 5939216 ~MUÑECO DE MAMA

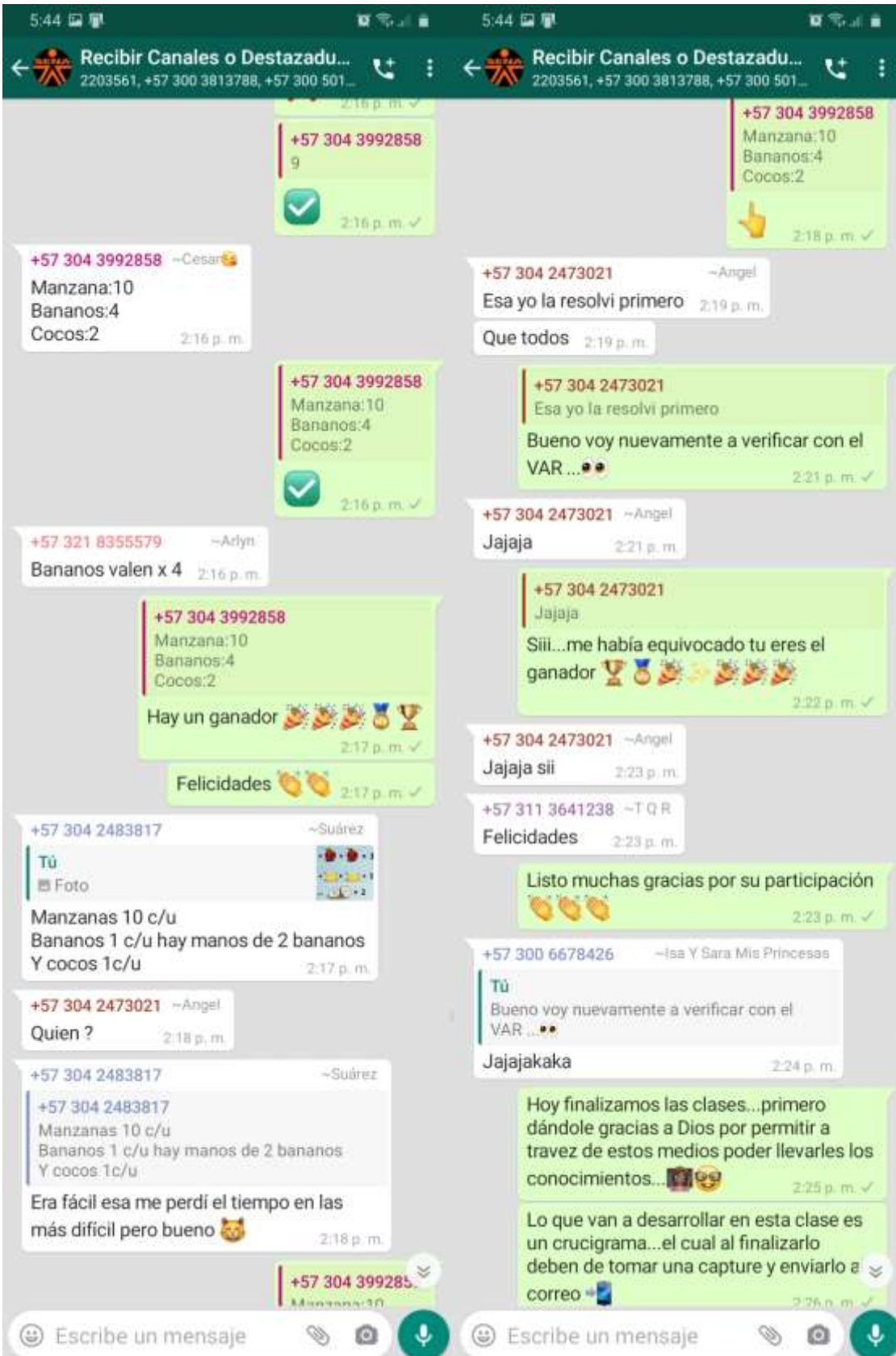
WhatsApp Chat 2 (Right):

- Recibir Canales o Destazadu... 2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...
- Buenas tardes Ismar urango
- +57 311 3641238 ~TQR: Buenas tarde mi nombre yuris padilla blanco
- Vamos a realizar la siguiente dinamica: Observar las imágenes... el primero en resolverlas será el ganador
- El primero que las envié completas será el ganador
- OBSERVA BIEN**
-
- ¿Cuántos triángulos son?**
9, 10, 11, 12, 13
- 2 apples = 30
- 1 apple + 2 bananas = 18
- 2 bananas - 1 coconut = 2
- SOLO PARA GENIOS:**

Si	2	=	6
	3	=	12
	4	=	20
	5	=	30
	6	=	42
	9	=	?









5:44 5:44

Recibir Canales o Destazadu... 2203561, +57 300 3813788, +57 300 501...

Jajakaka 2:24 p. m.

Hoy finalizamos las clases...primero dándole gracias a Dios por permitir a travez de estos medios poder llevarles los conocimientos... 2:25 p. m. ✓

Lo que van a desarrollar en esta clase es un crucigrama...el cual al finalizarlo deben de tomar una capture y enviarlo al correo 2:26 p. m. ✓

+57 322 5024934 -693299 Profesora y las notas de las actividades 2:26 p. m.

Les voy a Pasar las calificaciones de las actividades 2:26 p. m. ✓

+57 300 6678426 -Isa Y Sara Mis Princesas Ok 2:26 p. m.

Crucigrama: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTUR (biología - 9º - Secundaria - manipulador de alimentos)... es.educaplay.com

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/6467027-buenas_practicas_de_manufactur.html 2:27 p. m. ✓

Pueden ir desarrollando el crucigrama 2:27 p. m. ✓

Los aprendices que no envíen evidencias quedan si calificación...es importante que las envíen para que aprueben el resultado de aprendizaje 2:28 p. m. ✓

+57 300 6678426 -Isa Y Sara Mis Princesas Ok 2:29 p. m.

Si acaban de enviar la actividad...deben de esperar que la califique para ver reflejado su nota 2:29 p. m. ✓

+57 313 7982676 -Leidys 2:29 p. m.

Tú Los aprendices que no envíen evidencias: quedan si calificación...es importante que las envíen para que aprueben el resultado d... Yo He Tenido Inconvenientes Para

Yo He Tenido Inconvenientes Para enviarle La Actividad N°2 Por la Conectividad 2:29 p. m.

2203561 CALIFICACIONE... 1 página • PDF 2:30 p. m. ✓

+57 322 5024934 -693299 Yo las envíe hace rato 2:31 p. m.

Si no les aparece la nota favor decirme su nombre y verifico 2:31 p. m. ✓

+57 313 7982676 Yo He Tenido Inconvenientes Para enviarle La Actividad N°2 Por la Conectividad Si tienen inconvenientes les acepto enviarme solo por hoy la actividad a este grupo de wsp 2:32 p. m. ✓

Pero de una manera ordenada 2:32 p. m. ✓

+57 313 7982676 -Leidys 2:33 p. m.

Ok Instructora Muchas Gracias... 2:33 p. m.

+57 304 3992858 -Cesar 2:34 p. m.

Tú 2203561 CALIFICACIONES.pdf (1 página) Si me aparece 2:34 p. m.

Si van a enviarme la actividad por este grupo por favor colocar sus nombres completos 2:35 p. m. ✓

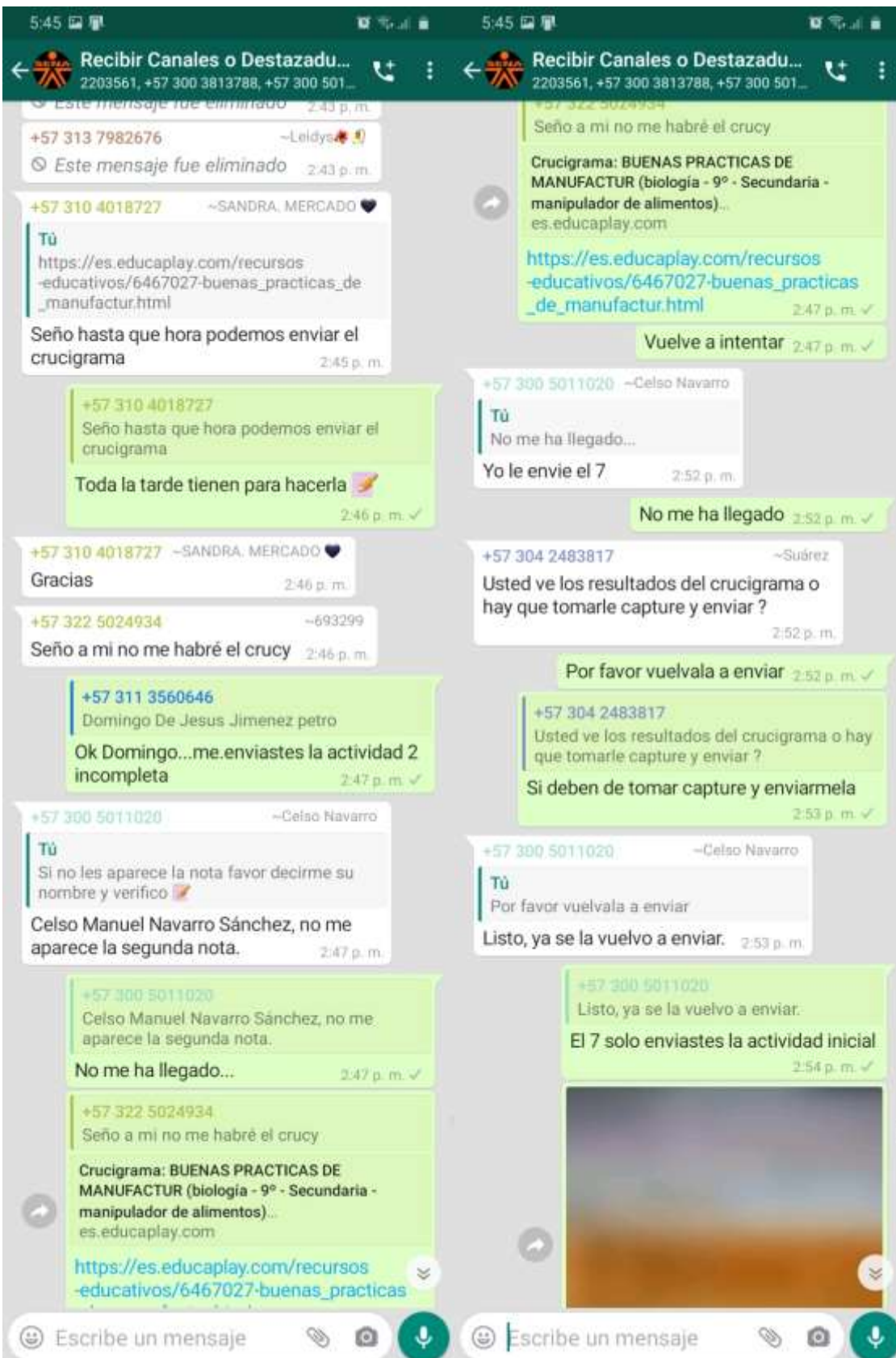
+57 304 4890985 se unió usando el enlace de invitación de este grupo

+57 311 3560646 -Ana karina Domingo De Jesus Jiménez Petro 2:38 p. m.

+57 322 5024934 -693299 No me aparece Rosa Leonela chica cano 2:39 p. m.

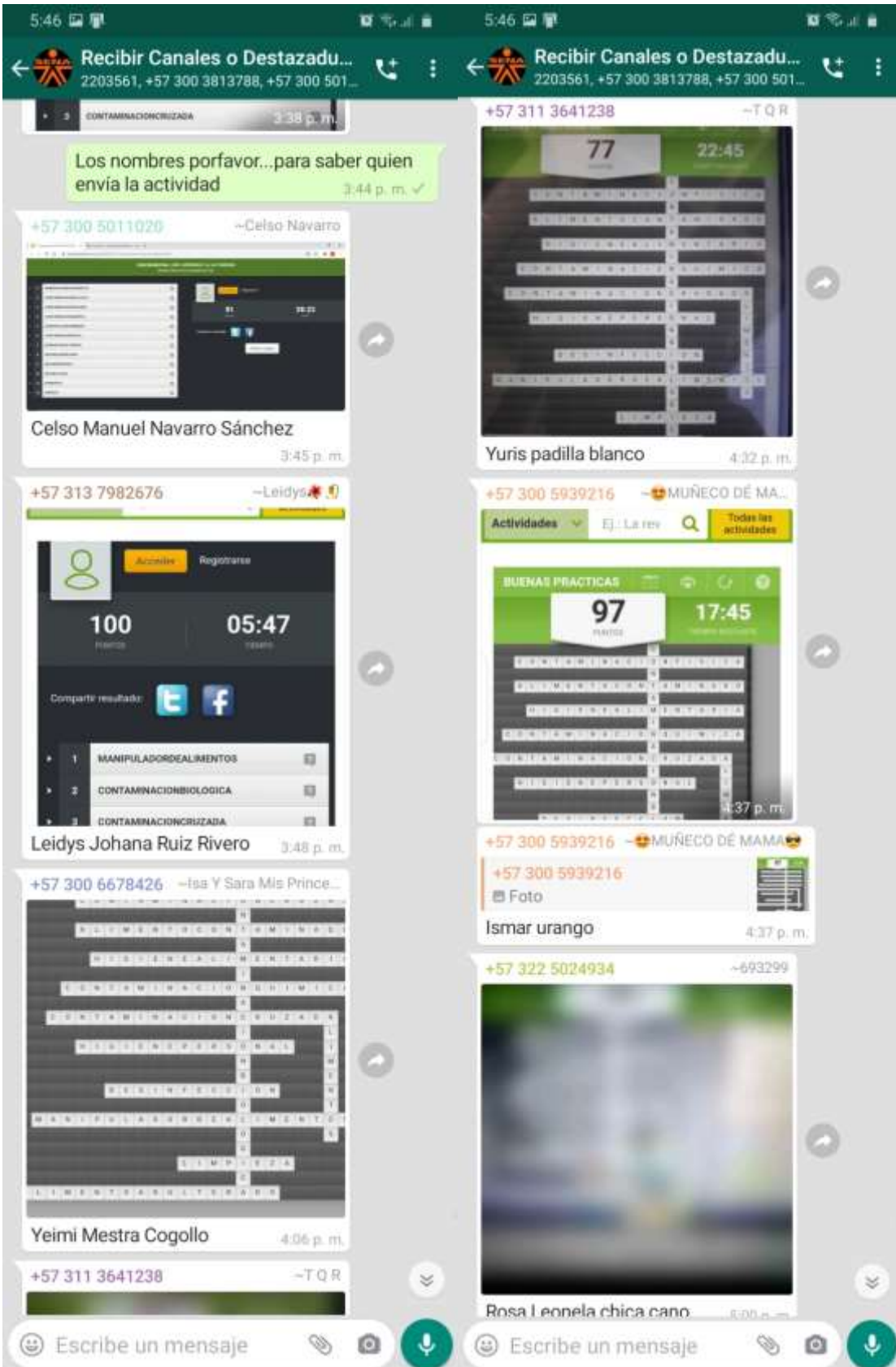
Escribe un mensaje













PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936181
- Nombre del Proyecto APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: APLICAR TRATAMIENTO TÉRMICO A LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO.
- Competencia: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: PLANEAR ALISTAMIENTO DE EQUIPO Y MATERIALES EN DERIVADOS LÁCTEOS ACORDE CON PROCESO Y CRITERIOS TÉCNICOS
OPERAR EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROCESO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE OPERACIÓN
- Duración de la Guía: 72 horas

2. PRESENTACIÓN

Las instalaciones para el procesamiento de productos lácteos deben cumplir estándares mínimos o avanzados en su defecto. Dichos estándares son estipulados en la Resolución 2674 del año 2013 y en la Norma sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

La necesidad de obtener productos lacteos que sean sanos y que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, obligan a diseñar construcciones que cumplan con las condiciones de infraestructura y funcionamiento según se establece en la Resolución 2674 del año 2013.

Los estándares empiezan desde el ingreso del personal a la planta de procesamiento y para ello se debe contar con la indumentaria necesaria a su vez es necesario contar con herramientas básicas y equipos para la transformación de la materia prima.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

1. Al observar el video Cadena de Procesamiento de Leche por medio del siguiente Link <https://www.youtube.com/watch?v=VZNdaFwlpil> responder las siguientes preguntas.
 - ✓Cuál es la definición de la leche?
 - ✓¿A que temperatura debe permanecer la leche en conservacion?
 - ✓¿Que indumentaria es necesaria para el proceso de insdustrializacion de la leche?
 - ✓¿Qué análisis se le realiza a la leche al momento de recibirla en una empresa productora?
 - ✓Explique el proceso de pasterizacion de la leche
 - ✓Mencione 3 Productos lacteos

PLANEAR ALISTAMIENTO DE EQUIPO Y MATERIALES EN DERIVADOS LÁCTEOS ACORDE CON PROCESO Y CRITERIOS TÉCNICOS

Actividad 1 APLICAR TÉCNICAS DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN A EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO

Estrategia didáctica activa Taller: Despues de haber recibido la formación, realizar la lectura y solucionar el taller escrito

Envie sus respuestas al correo ysantamariaf@misena.edu.co

Actividad 2. ALISTAR EQUIPAMIENTO PARA TRATAMIENTO TÉRMICO EN DERIVADOS LÁCTEOS

En sus grupos de trabajo consultar los siguientes temas y desarrollar unas diapositivas para explicarlas en clase

Grupo 1 EQUIPOS DE MEDICIÓN: TIPOS (TERMÓMETROS Y MANÓMETROS), CARACTERÍSTICAS, MANUALES DE OPERACIÓN

Grupo 2 UNIDADES DE MEDIDA DE PESO Y TEMPERATURA (ESCALAS DE TEMPERATURA): CONCEPTO, OPERACIONES MATEMÁTICAS Y APLICABILIDAD

Grupo 3 NORMAS SANITARIAS Y AMBIENTALES: CLASES Y APLICABILIDAD EN LA INDUSTRIA LACTEA

Envíe sus respuestas al correo ysantamariaf@misena.edu.co

Actividad 2.1

Estrategia didáctica Crucigrama

Después de recibir los conceptos durante la formación, realizar el crucigrama enviado al grupo, una vez finalizado tomar una captura y enviarla al correo ysantamariaf@misena.edu.co

Actividad 3. OPERAR EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROCESO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE OPERACIÓN

Estrategia didáctica activa: Estudio de casos. En sus grupos de trabajo, lea detenidamente el documento suministrado por el instructor.

La empresa láctea “Todo bien”, es una productora de leche y sus derivados.

Actualmente los operarios no están implementando Buenas prácticas de manufactura en su área de proceso y han tenido dificultades con el manejo de sus equipos lo cual ha aumentado las quejas de sus clientes.

Debido a lo anterior el gerente solicita a su personal técnico especializado en el tema, diseñe un Procedimiento operativo estándar con su lista de chequeo de Alistamiento de áreas, equipos, herramientas y utensilios. Donde usted tiene que especificar

1. Proceso de limpieza y desinfección.
2. El tipo de desinfectante que se debe usar para productos lácteos.
3. La frecuencia con la que se debe realizar esta labor en la planta de proceso.
4. Indique cómo debe realizarse la limpieza y desinfección en pisos, paredes y equipos.
5. Mencione el material en el que deben estar diseñados los equipos y utensilios para los procesos lácteos, el porqué de que estos sean fáciles de desmontar y la importancia de esto para la inocuidad del producto final.

6. Elabore un procedimiento operativo estándar de manejo del paterizador y marmita.

7. Finalmente proponga varios métodos que permitan mantener una mejor limpieza y uso de equipos en la área de proceso de productos lácteos y que estén acordes a las Buenas Prácticas de Manufactura, que le puedan servir a diferentes personas que lean el manual.

Envíe sus respuestas al correo ysantamariaf@misena.edu.co

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 : Taller Exposición de temas Crucigrama Estudio de caso		Taller Diapositivas Trabajo grupal

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS.

Producción cárnica, manipulación de alimentos y herramientas básicas para el desposte

Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.

Resolución 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YANITH SANTAMARIA			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 GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Corte y venta de carnes
- Código del Programa de Formación: 635170
- Nombre del Proyecto Implementación de procesos de trazabilidad, BPM, y técnicas de cortes de carnes garantizando productos de alta calidad e inocuidad
- Fase del Proyecto Ejecución.
- Actividad de Proyecto Elaborar plan de saneamiento básico de acuerdo a normatividad vigente
- Competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
Aplicar buenas prácticas de manufactura para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria según normas de higiene y seguridad industrial.

Higienizar las instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento garantizando la responsabilidad con el medio ambiente

Mantener las condiciones de higiene, salud, presentación personal de acuerdo a la normatividad vigente para el manipulador de carnes, con respeto hacia los demás.

- Duración de la Guía 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Amigo(a) Aprendiz:

Las instalaciones para el centro de despiece pueden cumplir estándares mínimos o avanzados en su defecto. Dichos estándares son estipulados en la Resolución 2674 del año 2013 y en la Norma sobre Buenas Prácticas de Manufactura, así como el Decreto 1500 de 2007.

La necesidad de obtener productos cárnicos que sean sanos y que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, obligan a diseñar construcciones que cumplan con las condiciones de infraestructura y funcionamiento según se establece en la

Resolución 240 de 2013 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA sobre plantas de almacenamiento y desposte Sumado a esto, cada centro de desposte debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo del producto cárnico, así como de utensilios y herramientas.

Los estándares empiezan desde el ingreso del personal al centro de desposte o despiece y para ello se debe contar con la indumentaria necesaria a su vez Para lograr un correcto desposte de una canal bovina es necesario contar con herramientas básicas que permitan realizar esta labor

¡Ánimo en esta travesía... por el Aprendizaje

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

1. Al observar el video Industrialización de la Carne por medio del siguiente Link <https://drive.google.com/file/d/1t8eJvK9F6fTT5wh3DMwuCpeFvYNyvpin/view?usp=sharing> responder las siguientes preguntas.
 - ✓Cuál es la definición de Carne?
 - ✓¿Cuales son los documentos que presenta el vehiculo al momento del descargue?
 - ✓¿Que indumentaria es necesaria para el proceso de insdustrializacion de la carne?
 - ✓Explique las etapas de proceso de insdustrializacion de la carne para que pueda llegar al consumidor final
 - ✓Explique el proceso de refrigeración de la canal con que temperatura entra al cuarto de refrigeración y que temperatura debe de alcanzar

2. Estudio de caso:

Un cliente se queja en la sección de carnes de un almacén de cadena, debido a que se enfermó, al parecer por el consumo una picada, la cual tenía diferentes cortes de (res, cerdo, pollo y ternera)

¿De qué manera y con que información usted argumentaría que este producto estaba conforme?

Explique si usted fuese el cliente ¿estaría de acuerdo y conforme con esta explicación?



Envíe sus respuestas al correo ysantamariaf@misena.edu.co

Ambiente de aprendizaje: Plataforma Zoom, Whatsaap, correo

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

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2:

Objetivo: Identificar el concepto de contaminación cruzada y como afecta la inocuidad de los alimentos

Resolver el taller en clase enviado por el instructor al grupo wathsaap, y enviar sus respuestas al correo ysantamariaf@misena.edu.co

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 3:

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 .

3.2 Finalizando esta actividad se les entregara un tema de exposición sobre las ETA'S, el cual deberán exponer a sus compañeros, lo más relevante del tema.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 4:

Objetivo: Conocer la legislación alimentaria, ambiental, el código sanitario nacional, con el fin de ponerlo en práctica durante el desarrollo del proyecto.

Estrategia de Aprendizaje:

CONCEPTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

En sus grupos de trabajo consultar los siguientes temas y desarrollar unas diapositivas para explicarlas en clase

Grupo 1 Normatividad de la industria Carnica

Grupo 2 Normatividad seguridad alimentaria

Grupo 3 Instrumentos de medición y equipos en la industria cárnica (Res, cerdo y aves)

Grupo 4 Unidades de conversión de peso y temperatura (escalas de temperatura)

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 5:

Los procesos establecidos en la producción cárnica se pueden definir como “De la granja a la mesa”. Todos estos procesos y operaciones son determinantes para poder garantizar la calidad, el servicio de las carnes y los productos cárnicos cuando llegan al consumidor final.

Se ha establecido el manejo de un alimento desde que ingresa a la sala de desposte, momento en que ha surgido un cambio entre los músculos hacia un producto conocido como “carne”, para luego dividirlo en cuartos y cortes, obteniendo de esta manera un producto cárnico de vital importancia para el consumo humano.

Estos procesos se deben llevar a cabo utilizando las buenas practicas de manufactura según la resolución 2674 del año 2013, así como el Decreto 1500 de 2007.

Estrategia didáctica activa: Estudio de casos. En sus grupos de trabajo, lea detenidamente el documento suministrado por el instructor.

La empresa Frigorifico “Todo bien”, es una productora de carnes vacuno y de cerdo.

Actualmente los operarios no están implementando Buenas practicas de manufactura en su area de despote, y han tenido problemas por las diversas quejas de sus clientes.

Debido a lo anterior el gerente solicita a su personal técnico especializado en el tema, diseñe un Procedimiento operativo estándar con su lista de chequeo de Alistamiento de áreas, equipos, herramientas y utensilios. Donde usted tiene que especificar

1. Proceso de limpieza y desinfección.
2. El tipo de desinfectante que se debe usar para productos cárnicos.
3. La frecuencia con la que se debe realizar esta labor en la planta de proceso.
4. Elabore los poes de limpieza y desinfección en pisos, paredes y equipos.
5. Realizar el perfil higienico sanitario
6. Mencione el material en el que deben estar diseñados los equipos y utensilios para los procesos cárnicos, el porqué de que estos sean fáciles de desmostar y la importancia de esto para la inocuidad del producto final.

7. Explique porqué es importante que el personal manipulador de los alimentos de plantas de abasto y de transformación se capacite en buenas practicas higiénicas.

8. Finalmente proponga varios métodos que permitan mantener una mejor limpieza en un área de proceso de productos cárnicos y que estén acordes a las Buenas Prácticas de Manufactura, que le puedan servir a diferentes personas que lean el manual

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 :		
ACTIVIDAD2	APROBADO NO APROBADO	CUESTIONARIO
ACTIVIDAD 3	APROBADO NO APROBADO	DOCUMENTO
ACTIVIDAD 4	APROBADO NO APROBADO	EXPOSICION
Evidencias de Producto:		
ACTIVIDAD 5	APROBADO NO APROBADO	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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 BIBLIOGRÁFICOS

Resolución 2674 de 2013

Video “Como manipular alimentos”

Seguridad alimentaria.

Guías proporcionadas por el instructor

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YANITH SANTAMARIA			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 GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: CORTE Y VENTA DE CARNE
- Código del Programa de Formación: 2203561
- Nombre del Proyecto: IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD
- Fase del Proyecto: Ejecucion
- Actividad de Proyecto: Almacenar, empacar y exhibir los productos obtenidos aplicando procesos de trazabilidad y aplicación de bpm.
- Competencia: Recibir canales y/o destazaduras según procedimiento establecido
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Alistar áreas, equipos, herramientas, utensilios y formatos para la recepción de carnes, según programación establecida en forma oportuna y empleando buenas prácticas de Manufactura.
- Duración de la Guía: 24 horas

2. PRESENTACIÓN

Las instalaciones para el centro de despiece pueden cumplir estándares mínimos o avanzados en su defecto. Dichos estándares son estipulados en la Resolución 2674 del año 2013 y en la Norma sobre Buenas Prácticas de Manufactura, así como el Decreto 1500 de 2007.

La necesidad de obtener productos cárnicos que sean sanos y que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, obligan a diseñar construcciones que cumplan con las condiciones de infraestructura y funcionamiento según se establece en la Resolución 240 de 2013 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA sobre plantas de almacenamiento y desposte Sumado a esto, cada centro de desposte debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo del producto cárnico, así como de utensilios y herramientas.

Los estándares empiezan desde el ingreso del personal al centro de desposte o despiece y para ello se debe contar con la indumentaria necesaria a su vez Para lograr un correcto desposte de una canal bovina es necesario contar con herramientas básicas que permitan realizar esta labor.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

1. Al observar el video Industrialización de la Carne por medio del siguiente Link <https://www.youtube.com/watch?v=ZtwUYfiArbg> responder las siguientes preguntas.
 - ✓Cuál es la definición de Carne?
 - ✓¿Cuales son los documentos que presenta el vehiculo al momento del descargue?
 - ✓¿Que indumentaria es necesaria para el proceso de insdustrializacion de la carne?
 - ✓Explique las etapas de proceso de insdustrializacion de la carne para que pueda llegar al consumidor final
 - ✓Explique el proceso de refrigeración de la canal con que temperatura entra al cuarto de refrigeración y que temperatura debe de alcanzar
 - ✓Mencione 3 equipos en la industria carnica

Envie su evidencia al correo ysantamaria@misena.edu.co

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURA DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Actividad 2. VERIFICAR QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESTAZADO ESTÉN HIGIENIZADOS, DISPONIBLES, MANTENIDOS Y CALIBRADOS

Estrategia didáctica activa Taller: Despues de haber recibido la formacion, realizar la lectura y solucionar el taller escrito

Envie su evidencia al correo ysantamaria@misena.edu.co

Actividad 3. UTILIZAR LOS ELEMENTOS Y DOTACIÓN DE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE A CUERDO CON LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

Estrategia didáctica activa Crucigrama: Después de haber recibido la formación, realizar la lectura y solucionar el crucigrama link enviado por el instructor al grupo wsp, enviar la capture o foto una vez finalizado

Envíe su evidencia al correo ysantamaria@misena.edu.co

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 inicial	VERIFICAR QUE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESTAZADO ESTÉN HIGIENIZADOS, DISPONIBLES, MANTENIDOS Y CALIBRADOS.	Cuestionario
Actividad 2		Taller
Actividad 3	UTILIZAR LOS ELEMENTOS Y DOTACIÓN DE HIGIENE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL DE A CUERDO CON LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	Crucigrama

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

MICROORGANISMO: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS.

Producción cárnica, manipulación de alimentos y herramientas básicas para el desposte

Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.

Resolución 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YANITH SANTAMARIA			NOVIEMBRE 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Con Cedula de Ciudadania No. 30685200

Cursó y aprobó la acción de Formación

DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA

con una duración de 96 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Montería. a los ocho (8) días del mes de septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA

Subdirector

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

69033657 - 08/09/2020

FECHA REGISTRO



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

CARMEN CECILIA PEREZ VARGAS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 50929155

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en MONTERÍA. A los veinticuatro (24) días del mes de Agosto de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

787921 - 24/08/2020
No Y FECHA REGISTRO

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

Vigencia:
hasta el 24 de Agosto de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 911500290801023CC50929155C.



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30685200

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los uno (1) días del mes de Septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

794919 - 01/09/2020
No Y FECHA REGISTRO

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

Vigencia:
hasta el 1 de Septiembre de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 952300240201056CC30685200C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

FECHA FINAL: 17/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD CON EL MEDIO AMBIENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.
- 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: RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA RECEPCIÓN DE CARNES, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN FORMA OPORTUNA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA

2203070 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

OPERAR EQUIPOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROCESO, PARÁMETROS TÉCNICOS Y MANUAL DE OPERACIÓN

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- 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:**

2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD CON EL MEDIO AMBIENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.
- 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: RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA RECEPCIÓN DE CARNES, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA EN FORMA OPORTUNA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
-------------------------------	-------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	64,00
-------------------------------------	-------

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: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO



Hace constar:

Que el Sr(a) YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 30685200 realizó el día 16/12/2020 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



Hace constar:

Que el Sr(a) YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 30685200 realizó el día 16/12/2020 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

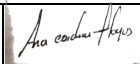
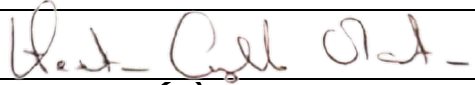
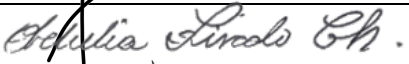
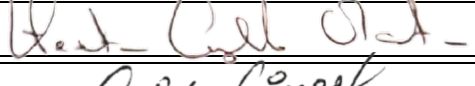
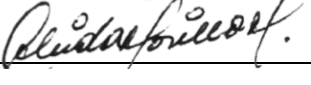
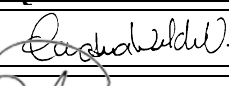
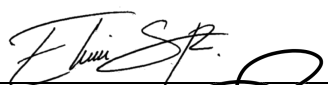
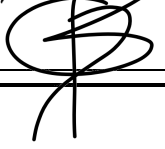
De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, 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

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA ENTREGA DE BIENES E INFORMACIÓN DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL POR EL CONTRATISTA	LUGAR: MONTERÍA
		FECHA: 2/12/2020
		REGIONAL: CORDOBA

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:	IDENTIFICACIÓN
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	C.C. No 30685200
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR	

NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO: 1402375 25 DE FEBRERO 2020	
CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO	
LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO ☐	CESIÓN ☐ LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO ☐ TERMINACIÓN UNILATERAL ☒

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	4	Hernan Guillermo Isaza Giraldo - hgisaza@sena.edu.co	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS	5	Ana Carolina Hoyos Martinez - ahoyosm@sena.edu.co	
	6	Hector Miguel Cogollo Acosta - hcogollo@sena.edu.co	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	12	César Augusto Robles Conteras - crobles@sena.edu.co	
ALMACÉN E INVENTARIOS	2	Obdulia Rafaela Tirado Chica - otirado@sena.edu.co	
	3	Fredy Enrique Martinez Martinez - martinezm@sena.edu.co	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)	3	Fredy Enrique Martinez Martinez - martinezm@sena.edu.co	
	6	Hector Miguel Cogollo Acosta - hcogollo@sena.edu.co	
CONTABILIDAD	7	Aleyda Morillo Medrano- amorillom@sena.edu.co	
	8	Rosiris del Carmen Mendoza Mercado - rcmendozam@sena.edu.co	
TESORERIA	9	Carmen Ana Wilches Uparela - cwilchesu@sena.edu.co	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA	11	Eduin Jose Negrete Ruiz - ejnegreter@sena.edu.co	
BIBLIOTECA	1	Rafael Andres Carrascal Lopez - carrascal@sena.edu.co	
APOYOS A LA COORDINACIÓN ACADÉMICA	10	Elvis Antonio Serpa Hernández - elvis@sena.edu.co	
		Yenny Melissa Rojas Racero - ymrojas@sena.edu.co	
SUPERVISOR DE CONTRATO	12	César Augusto Robles Conteras - crobles@sena.edu.co	

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

 Firma del Contratista
--



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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1402375 (25 de febrero 2020).

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Yanith Edelma Santamaria Flórez

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA C.C. 30.685.200

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

No	Obligaciones
1.	Impartir formación profesional integral en los niveles titulados y complementarios de aprendices en el 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.



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

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 inglés y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO 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 SofiaPlus, 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.

LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 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 este contrato.



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

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 25 DE FEBRERO DE 2020

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 30 DE DICIEMBRE DE 2020

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 MESES Y 5 DÍAS HASTA EL 30 DE DICIEMBRE DE 2020

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

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE (33.239.346,00)

(Discriminar su valor inicial, incluidas las adiciones una a una)

SUPERVISOR: CÉSAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS

(Escriba el nombre e identificación del supervisor del contrato)

IDENTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR: C.C.: 6890551

(tipo de identificación: indicar si es cedula de ciudadanía, de extranjería o el que le corresponda, mas el número de identificación)

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ____ NO _x_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	\$33.239.346,00
Valor Ejecutado	\$33.239.346,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	\$0
Saldo a liberar	\$0



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

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.)

OBLIGACIÓN # 1 Se Impartió formación Profesional Integral desde el 25 de febrero al 17 de diciembre de 2020, en 8 Programas Técnicos:

- FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.
- FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.
- FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL
- FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL
- FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS
- FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.
- FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

- Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas
- Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas
- Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas
- Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas
- Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas
- Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas
- Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas
- Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas
- Ficha 2233792 Aplicación de Buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Curso Introductorio a la formación Profesional Integral

FICHA 2182338 - INFORMACIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE



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

OBLIGACIÓN # 2. se orientó la formación no presencial en los siguientes programas

FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Curso Introductorio a la formación Profesional Integral

FICHA 2182338 - INFORMACIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

OBLIGACIÓN # 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:

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

OBLIGACIÓN # 5 Se diseñaron las guías de aprendizaje de los siguientes programas técnicos:

FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA



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

FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

OBLIGACIÓN # 6 Se Cumplió con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación con la elaboración de guías de aprendizaje y plan de trabajo de los siguientes programas de formación Técnico:

FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

OBLIGACIÓN # 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

OBLIGACIÓN # 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 técnicos:



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

<p>FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES. 9 cursos complementarios Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas</p>
<p>OBLIGACIÓN # 9 Se realizo actividades lúdicas y/o de reflexión durante la formación de los aprendices de los programas técnicos y complementarios FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES. 9 cursos complementarios Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas</p>
<p>OBLIGACIÓN # 10 Se realizo seguimiento de cada aprendiz mediante orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje de los programas en la formación no presencial durante los meses de febrero a diciembre, en dichos programas no fue necesario realizar planes de mejoramiento ya que todos cumplieron con el objetivo</p>
<p>OBLIGACIÓN # 11 Se gestionó población en el municipio de Montería, Sahagún, Cerete y Pueblo Nuevo para matriculas de complementarios.</p>



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

OBLIGACIÓN # 12 Me certifique en las normas:
290801023 "Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente"
240201056 orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos
Orientar formación a distancia de acuerdo con código nscl: 240201057
Certificación en el curso Desarrollo de habilidades para el desempeño como instructor Sena

OBLIGACIÓN # 13 Se desarrollo la formación según programación académica durante los meses de febrero a diciembre 17 de 2020 en los programas Técnicos y complementarios:

FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

OBLIGACIÓN # 14 se Entregaron los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo correspondiente a los meses de febrero a diciembre de 2020

OBLIGACIÓN # 15 se Apoyaron todos los procesos de las otras actividades inherentes a la formación, realización de guías de aprendizaje y plan de trabajo en los programas técnicos y complementarios:

FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL

FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

9 cursos complementarios

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas



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

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas
OBLIGACIÓN # 16 Esta obligación no fue posible ejecutarse debido a las restricciones por el aislamiento obligatorio decretado por el gobierno nacional
OBLIGACIÓN # 17 se atendió oportunamente los requerimientos que hizo el supervisor del contrato apoyando el proceso de programación de los instructores agroindustria en los diferentes programas de formación técnico, se apoyó el proceso de certificación en la empresa soberana, se apoyó visita técnica en la validación de infraestructura y equipos para los bloques de agroindustria de la sede de San Jorge Montelíbano y se presentaron los informes mensuales desde el mes de febrero al 30 de diciembre. Se asistió a las capacitaciones, reuniones y conferencias convocadas por el supervisor y coordinadores del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
OBLIGACIÓN # 18 Se Prestó con seriedad, responsabilidad, profesionalismo, eficiencia, oportunidad, y diligencia todos los servicios que se contemplaban en el contrato de prestación de servicio
OBLIGACIÓN # 19 se Sentaron 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 siguientes programas FICHA 2023879 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067406 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2067992 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2068001 - LOGÍSTICA EMPRESARIAL FICHA 2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA FICHA 2203070 - PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS FICHA 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES. FICHA 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES. 9 cursos complementarios Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas Curso Introductorio a la formación Profesional Integral FICHA 2182338 - INFORMACIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE
OBLIGACIÓN # 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 diciembre 17 de 2020.



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

OBLIGACIÓN # 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

OBLIGACIÓN # 22 Participación como líder de Proyecto SENNOVA priorizado del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir de investigación aplicada Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (Theobroma cacao) y su efecto sobre la calidad de la almendra en la asociación de cooperativas y organizaciones de Tierralta y Valencia - Activa g 10 del departamento de Córdoba.

OBLIGACIÓN # 23 Se gestionaron grupos de aprendices para el programa de formación complementario

Ficha 2077972 Preparación de Alimentos 150 horas

Ficha 2080023 Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas

Ficha 2139838 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2139847 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2170823 Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

Ficha 2190169 Higiene y Manipulación de alimentos 48 horas

Ficha 2217626 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2223505 Higiene y Manipulación de Alimentos 48 horas

Ficha 2233792 Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos 48 horas

OBLIGACIÓN # 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

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

La contratista cumplió a satisfacción con sus obligaciones contractuales

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,


CESAR AUGUSTO ROBLES CONTRERAS

C.C. 6.890.551

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO