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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1652136 de 01/07/2020.

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Carlos Alberto Robles Garzon

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: C.C No 80.415.266 de Usaquén

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco delos lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El CONTRATISTA además de las obligaciones que por su índole y naturaleza del contrato le son propias, contrae con EL SENA las siguientes: **OBLIGACIONES ESPECÍFICAS: a) De la formación:** 1. Participar en la planeación de los procesos formativos del área ALIMENTOS, del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento. 2. Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación. 3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER 4. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación 5. Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones. 6. Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER. 7. Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales. 8. Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices. 9. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por

escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual. 10. Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento. 11. Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información**. b) De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:** 1. Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER. 2. Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación. 3. Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados. 4. Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva. 5. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo. 6. Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales 7. Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo, de acuerdo a las metas asignadas. 8. El contratista se compromete a evidenciar, cuando corresponda: Proyecto formativo. Inducción a aprendices Guía de aprendizaje Bitácora del aprendiz. Plan de mejoramiento a aprendices Juicios evaluativos en SOFIA PLUS Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales, la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: *Herramienta modelo de negocio CANVAS *Estructura organizacional unidad productiva. *Estructura de costos modelo de negocio. *Ficha técnica que aplique del producto (s) o servicio (s). *Análisis financiero modelo de negocio Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo: *Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios). *Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE). *El modelo CANVAS adaptado de negocios para Autoconsumo. * De apoyo a la empleabilidad u ocupaciones rurales. *Realizar acciones de formación para la ocupación rural. *Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral. *Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin**. c) Generales:** 1. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. 2. Aplicar

al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020. 3. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa. 4. Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato en concertación con el apoyo misional de centro SER de acuerdo a los lineamientos del programa SER. 5. Prestar los servicios dando estricta aplicación a los principios y valores determinados en el Código de Ética y Buen Gobierno, actuando con conciencia, previniendo situaciones que puedan afectar la honestidad y rectitud, para no perjudicar a los demás o generar conflictos de interés, en las actividades que ejecutan en el SENA. 6. Colaborar en la realización de actividades directamente relacionadas con el contrato, necesarias para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad. **B) OBLIGACIONES GENERALES**: **1)** Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias; **2)** Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato; **3)** Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas; **4)** Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documental; **5)** Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato; **6)** Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución; **7)** Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo; **8)** Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad; **9)** Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente; **10)** Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18); **11)** Para los efectos de retención prevista en el artículo 3.2.7.5 del Decreto 1273 de 2018, el contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas; **12)** Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios; **13)** Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y

contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final; **14)** Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley; **15)** No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños; **16)** En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del presente contrato y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda; **17)** Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento; **18)** Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen; **19)** En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda) **20)** Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con objeto del contrato, será informado por parte del supervisor para que adelante las gestiones necesarias, bien sea dentro del territorio nacional o fuera de este, de conformidad con lo establecido en la Resolución 092 de 2015 o la que la modifique y se encuentre vigente. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El contratista se obliga a legalizar los gastos de desplazamiento causados en las órdenes de viaje, dentro de los 5 días siguientes a su finalización.

A) **LUGAR DE EJECUCIÓN: CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA**: El lugar de ejecución del presente contrato será el Departamento de Risaralda

PLAZO DE EJECUCIÓN: Cinco (5) meses y Doce (12) días, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato.

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

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 01 de julio de 2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 12 de Diciembre de 2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: 12 DE ABRIL DE 2021

VALOR INICIAL DEL CONTRATO: DIECINUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE. ($19.872.000). COP incluido IVA

SUPERVISOR: Natalia Marulanda Mendez

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. No. 42.089.039 de Pereira

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI__ NO _X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO:

ESTADO DE CUENTA	
Valor inicial del contrato	$19.872.000
Valor de adición del contrato	$0
Valor total del contrato	$19.872.000
Valor pagado	$19.872.000
Valor por pagar	$0
Saldo a ejecutar o a reversar a favor del SENA	$0

Actividades desarrolladas:

1. En el periodo de prestación de servicios del 1 de julio al 12 de diciembre de 2020 se desarrollaron las siguientes actividades en cumplimiento del objeto contractual: Recolección de fichas de matrículas en los municipios de Pereira donde se matriculo en el curso. Emprendedor en Transformación de frutas y Hortalizas, Apia Emprendedor En Trasformación de plátano y la Virginia Emprendedor en trasformación de caña panelera; todas estas permitieron realizar la matricula en el programa SER del SENA. Seguidamente se

dio inició a impartir formación en estos Municipios no presencial utilizando la plataforma meet. Iniciando con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente, luego con las competencias Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación, y finalmente se desarrolló la competencia Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Donde se Realizaron las prácticas en línea.

2. Los materiales de formación en los municipios fueron entregados los días 15 y 22 de septiembre del 2020. En cada Municipio se generó una unidad productiva de alimentos.
3. Durante la ejecución del contrato hubo buena recepción por parte de los aprendices, sin novedades negativas y con resultados favorables que permiten la certificación de los cursos. De igual forma no existió requerimiento negativo por parte del personal administrativo del SENA o de los compañeros instructores.
4. CAÑA PANELERA
5. FICHA:214837
6. MUNICIPIO:LA VIRGINIA
7. EVIDENCIAS FORMACION:
8. FOTOS: ELABORACION DE MANJAR DE PANELA





9. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
10. CENTRO AGROPECUARIO.
11. PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE GUAYABA.
12. OBJETIVOS:

13. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
14. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
15. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
16. ACTIVIDADES A REALIZAR:
17. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
18. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
19. 3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
20. 4. CONCLUSIONES
21. RESPUESTA:
22. 1. Guayaba madura

23. Panela
24. Guayaba verde
25. 2. Total:$4.200
26. 3. **Textura.** Semi blanda
27. **Olor.** Agradable a dulce
28. Sabor. Dulce suave
29. 4. Es un dulce agradable al paladar y llamativo al olfato, completamente saludable
30. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
31. CENTRO AGROPECUARIO.
32. PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE GUAYABA.
33. OBJETIVOS:
34. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
35. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
36. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
37. ACTIVIDADES A REALIZAR:
38. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
39. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
40. 3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
41. 4. CONCLUSIONES
42. RESPUESTA:
43. 1. Guayaba madura
44. Panela
45. Guayaba verde
46. 2. Total:$4.200
47. 3. **Textura.** Semi blanda
48. **Olor.** Agradable a dulce
49. Sabor. Dulce suave
50. 4. Es un dulce agradable al paladar y llamativo al olfato, completamente saludable
51. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
52. CENTRO AGROPECUARIO.
53. PRACTICA DE ELABORACION DE MANJAR DE PANELA

54. OBJETIVOS:
55. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
56. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
57. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
58. **Nombre:** Carmen oliva Valencia Garcia.
59. ACTIVIDADES A REALIZAR:
60. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
61. R/=
62. 1 libra de panela
63. 1 libra de arroz
64. 1 litro de leche.
65. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
66. Total= $4.200.
67. 3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
68. **Olor**. Agradable a dulce.
69. **Sabor.** Deseable al paladar por su dulce.
70. **Textura.** Suave y compacta.
71. 4. CONCLUSIONES.
72. Es ideal para nutrirse por las cualidades de sus ingrediente

73. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
74. CENTRO AGROPECUARIO.
75. PRACTICA DE ELABORACION DE DULCE DE PLATANO.
76. OBJETIVOS:
77. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
78. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
79. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
80. ACTIVIDADES A REALIZAR:
81. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DEL PRODUCTO.
82. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DEL PRODUCTO
83. 3. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
84. 4. CONCLUSIONES RESPUESTA:
85. 1. Plátanos
86. Gaseosa
87. Panela
88. 2. Total:$3.000
89. 3. **Textura:** semi blanda
90. **Sabor:** dulce suave
91. **Olor:** aroma dulce
92. 4. Es un perfecto acompañante para otras recetas.
93. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
94. CENTRO AGROPECUARIO.
95. PRACTICA DE ELABORACION DE PLATANO AL RUBOR.

96. OBJETIVOS:
97. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
98. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
99. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
100. ACTIVIDADES A REALIZAR:
101. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
102. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
103. 3. COSTOS TOTAL DE LA SALSA DE TOMATE
104. 4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
105. 5. CONCLUSIONES
106. Lista de productos
107. 2 plátanos maduros 1.000

108. Sabor DULCE textura Suave y acaramelado
109. Luz Elena zapata Serna
110. 42022020
111. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
112. CENTRO AGROPECUARIO.
113. PRACTICA DE ELABORACION DE DULCE DE TOMATE DE ARBOL Y GRANIZADO DE PANELA.
114. OBJETIVOS:
115. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
116. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
117. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
118. ACTIVIDADES A REALIZAR:
119. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
120. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
121. 3. COSTOS TOTAL DEL DULCE TOMATE Y DEL GRANIZADO.
122. 4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
123. 5. CONCLUSIONES
124. Granizado de panela
125. Lista de productos
126. 250 gr panela $1000
127. 1 litro de agua $800
128. 3 limones $500
129. 5gr canela $200
130. 2 tasas de hielo $500
131. Total $3.000
132. Resultado 1500 ml granizado de panela
133. Olor dulce y cítrico
134. Sabor refrescante y dulce
135. Textura granulado
136. Conclusión un vaso se podría vender $1000 y salen 6 vasos dejando una ganancia del 100 %

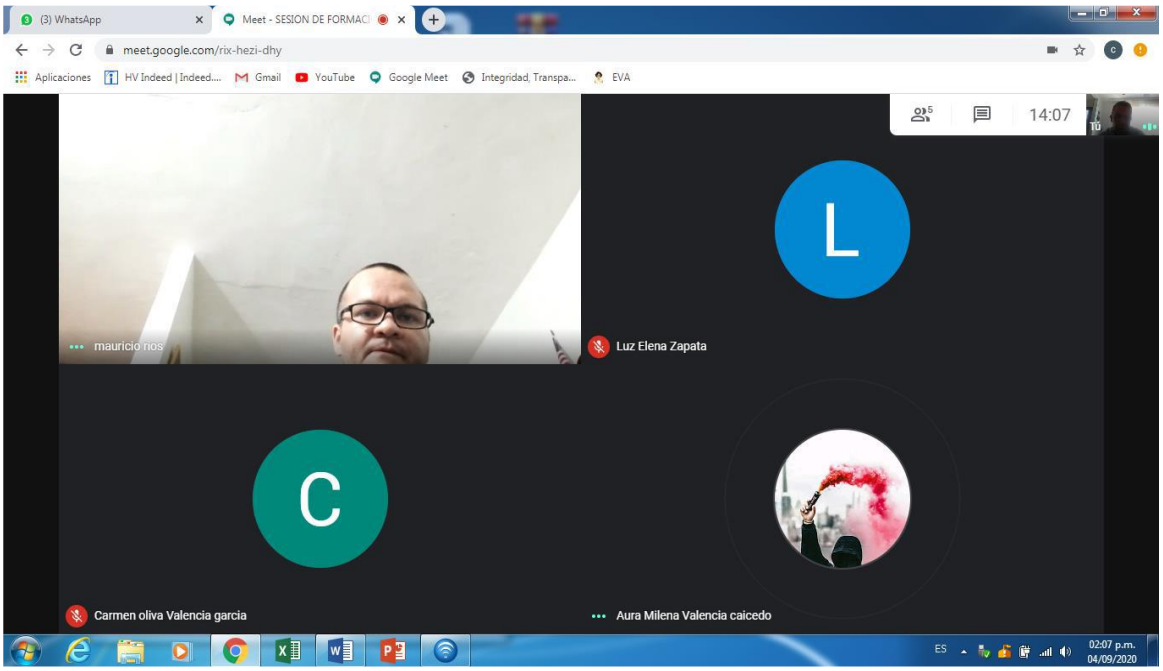
137. Dulce panela
138. 5 Tomates de árbol $1000
139. 200gr panela $1000
140. 500 ml agua $400
141. Canela $400
142. Total $2800
143. Olor a caramelo cítrico
144. Sabor dulce
145. Textura melosa
146. Conclusión resultó 400 ml que se puede vender $4000 ganancia 70%
147. Luz Elena zapata Serna
148. 42022020
149. Tel 312788986

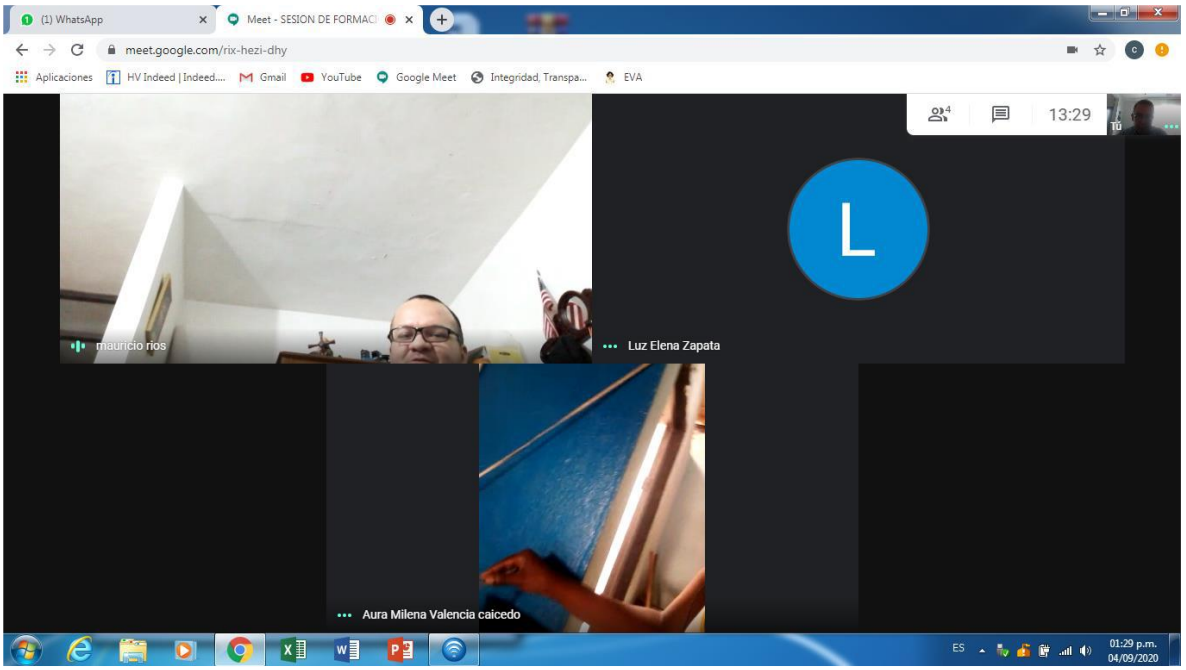
150. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
151. CENTRO AGROPECUARIO.
152. PRACTICA DE ELABORACION DE SALSA DE TOMATE.
153. OBJETIVOS:
154. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
155. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
156. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
157. ACTIVIDADES A REALIZAR:
158. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
159. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
160. 3. COSTOS TOTAL DE LA SALSA DE TOMATE
161. 4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
162. 5. CONCLUSIONES
163. SALSA DE TOMATE
164. Lista de productos
165. 1KG de tomate $3.000
166. 1papeleta de canela $200
167. 1papeleta de clavos $200
168. 25gr de mantequilla $500
169. 25gr de Maicena $500
170. 1/2 de agua
171. 100 gr de panela $ 400
172. 25 gr de limón $200
173. Total $5.000
174. Resultado 1500 ml de salsa de tomate
175. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA

176. Olor
177. Sabor agridulce
178. Textura espesa
179. Conclusión un sobre de 500gr se podría vender en $3.000 y salen 3 sobres dejando una ganancia del 90%
180. Luz Elena zapata Serna
181. 42022020
182. Tel 3127488986

183. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL RISARALDA.
184. CENTRO AGROPECUARIO.
185. PRACTICA DE ELABORACION DE BOCADILLO DE PANELA.
186. OBJETIVOS:
187. CONOCER LOS PROCESO DE ELABORACION
188. MANEJAR LAS VARIABLES DEL PROCESO.
189. DOMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCION.
190. ACTIVIDADES A REALIZAR:
191. 1. LISTADO DE INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO.
192. 2. COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES DE CADA PRODUCTO
193. 3. COSTOS TOTAL DEL BOCADILLO
194. 4. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
195. 5. CONCLUSIONES
196. Lista de productos
197. 1 KILO GUAYABA 2000
198. 800GR PANELA 1600
199. 200 GR GUAYABA VERDE 200
200. CANELA 400
201. CLAVOS 200
202. Total $4.400
203. Resultado 20 de BOCADILLO VENDIDOS A 300 TOTAL DE VENTA 6.000
204. ANALISIS ORGANOLEPTICO: OLOR, SABOR, TEXTURA
205. Olor DULCE
206. Sabor DULCE

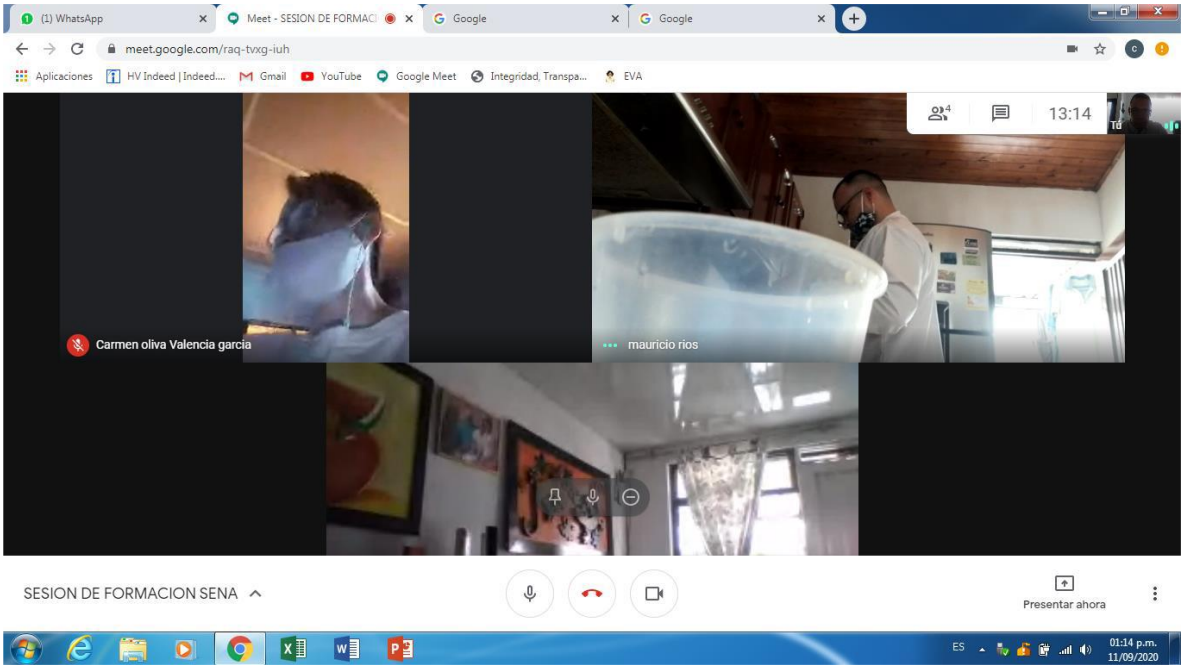
207. Textura SEMIDURO
208. Luz Elena zapata Serna
209. 42022020
210. Tel 3127488986

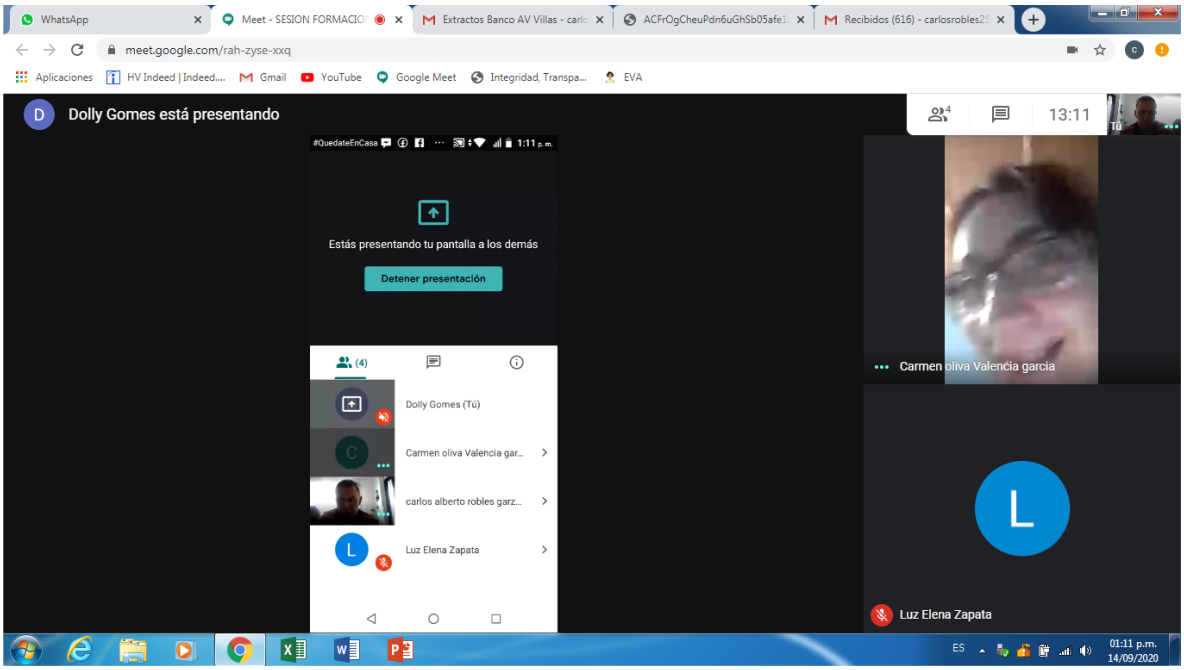


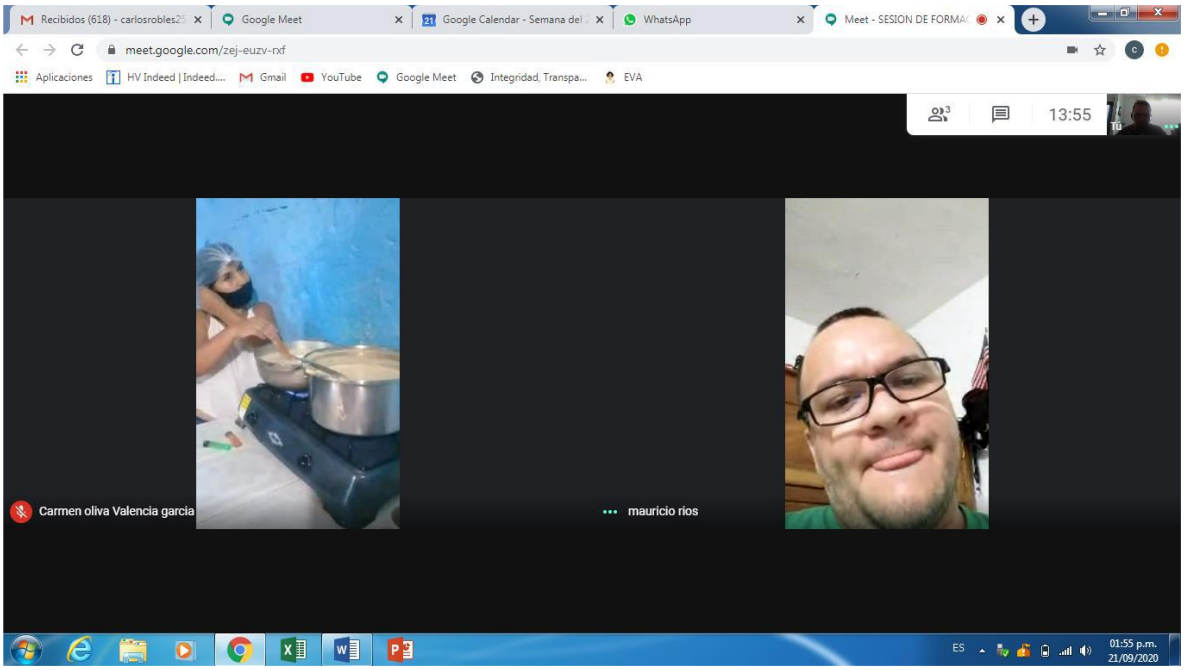


211.

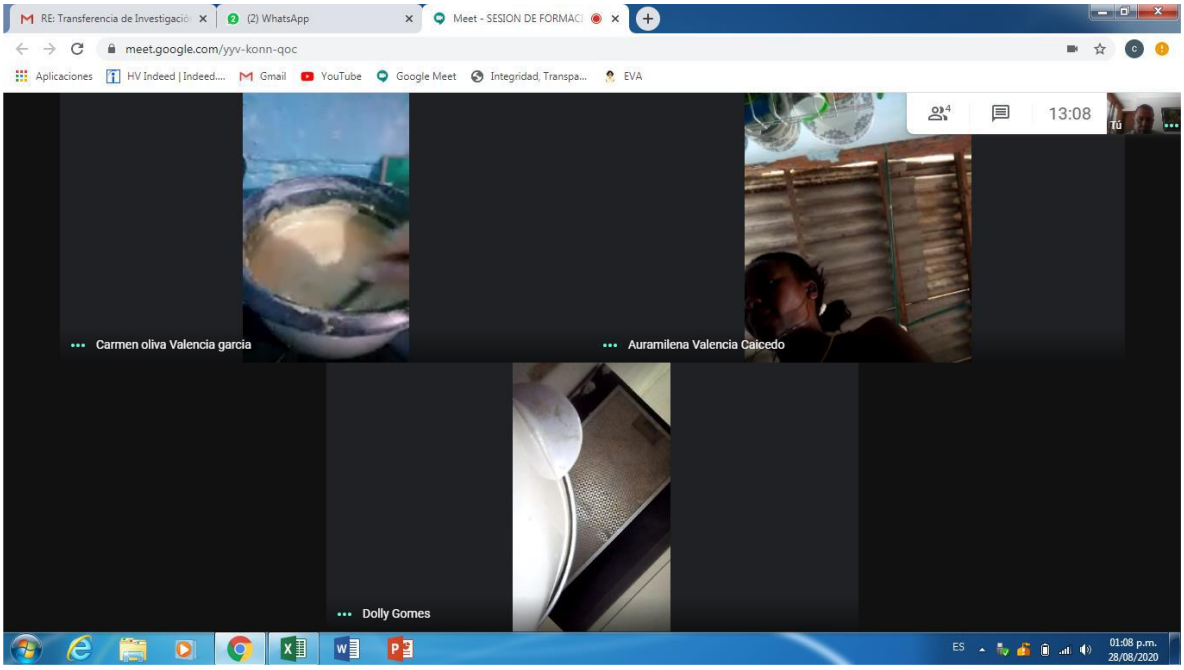
212.


meet.google.com/raq-tvxg-iuh
13:14
Carmen oliva Valencia garcia
mauricio rios
SESION DE FORMACION SENA
Presentar ahora

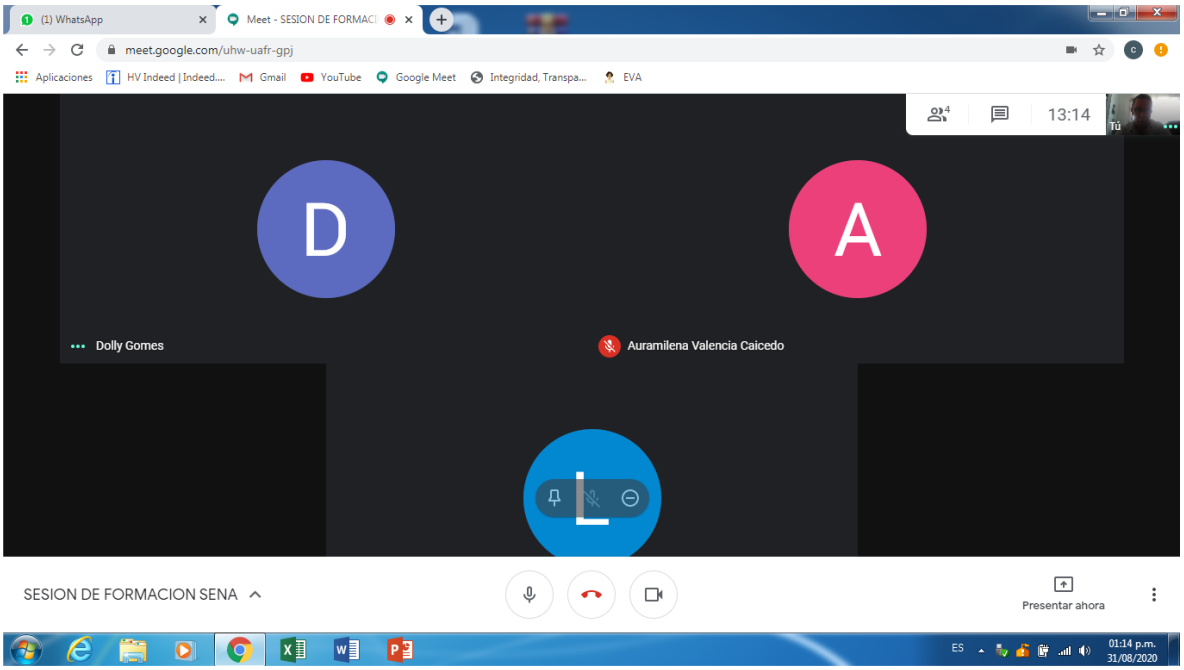

meet.google.com/rah-zyse-xxq
Dolly Gomes está presentando
13:11
Estás presentando tu pantalla a los demás
Detener presentación
Dolly Gomes (Tú)
Carmen oliva Valencia gar...
carlos alberto robles garz...
Luz Elena Zapata
Carmen oliva Valencia garcia
Luz Elena Zapata


meet.google.com/zej-euzv-nxf
13:55
Carmen oliva Valencia garcia
mauricio rios
01:55 p.m.
21/09/2020

213.


meet.google.com/yyv-konn-qoc
13:08
Carmen oliva Valencia garcia
Auramilena Valencia Caicedo
Dolly Gomes
01:08 p.m.
28/08/2020

214.



215. CURSO: EMPRENDEDOR TRANSFORMACION DE PLATANO

216. CODIGO DE FICHA: 2155554






FOTOS DE ELABORACION DE PLATANOS AL RUBOR

217. FOTOS DE ELABORACION DE AREPAS DE PLATANO

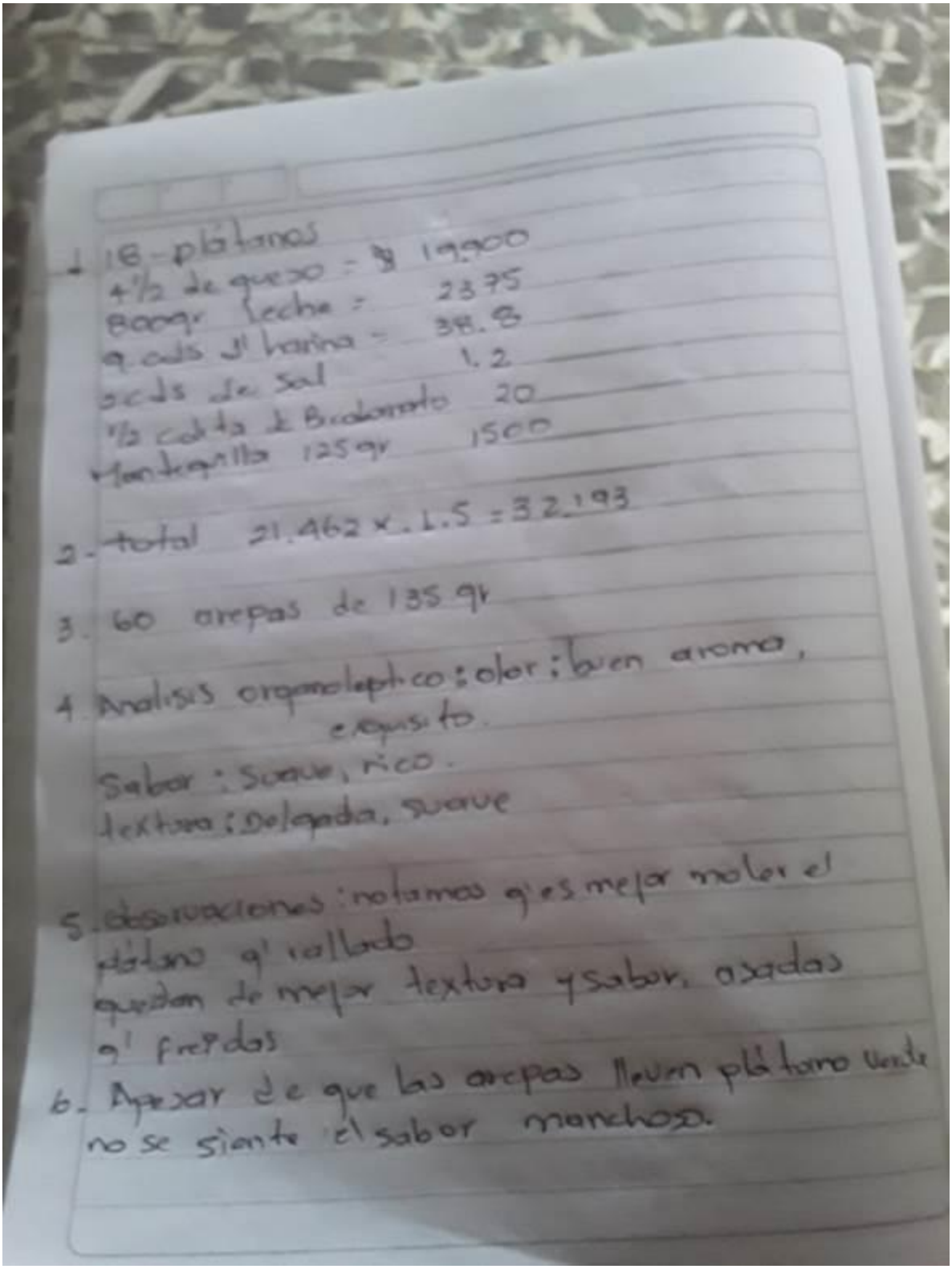


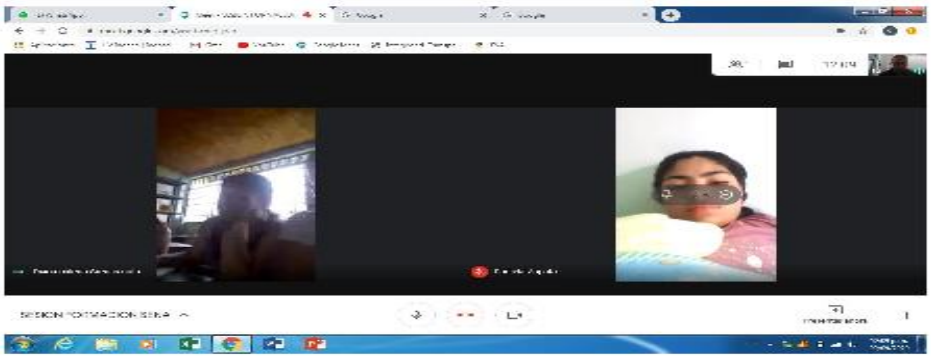
218. FOTOS DE PLATANOS AL RUBOR



219. FOTOS DE ELABORACION DE AREPAS DE PLATANO

220. 


1. 16 plátanos
4½ de queso = $ 19.900
800gr leche = 2375
9 cds de harina = 38.8
2 cds de sal 1.2
½ cdta de Bicarbonato 20
Mantequilla 125 gr 1500
2. total 21.462 x 1.5 = 32.193
3. 60 arepas de 135 gr
4. Analisis organoleptico: olor: buen aroma, exquisito.
Sabor: Suave, rico.
Textura: Delgada, suave
5. observaciones: notamos q' es mejor moler el plátano q' rallado
quedan de mejor textura y sabor, asadas q' fritas
6. Apesar de que las arepas llevan plátano verde no se siente el sabor manchoso.



CURSO: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE FRUTAS Y VERDURAS

221. CODIGO DE FICHA: 2152078

222. FOTO DE ELABORACION DE TORTA DE PLATANO

223. 

224. FOTO DE ELABORACION DE CARIBAÑOLA







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

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

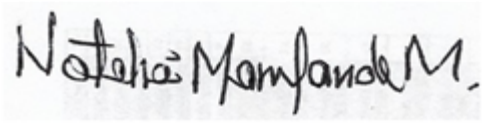
La contratista Carlos Alberto Robles Prestó servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en el marco de los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER. En el área de ALIMENTOS

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,



Vo.bo. NATALIA MARULANDA MENDEZ-

C. de C. 42089039 de Pereira
Coordinador Académico
Supervisor del Contrato