



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santa Marta, septiembre 2022

Señor (a)

BICHARA JOSÉ ZABLEH HASBUN

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3917328

Coordinador Académico

Regional Magdalena. Centro Acuícola y Agroindustrial de
Gaira Santa Marta

Asunto: Informe mensual de
ejecución contractual Mes de
Septiembre del año 2022

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 3917328** del año 2022

Edwin Alberto Avendaño Suarez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 84.459.344 de Santa Marta, Magdalena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No **CO1.PCCNTR. 3917328**, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de septiembre de 2022.

Valor y forma de Pago: DIEZ MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$10.793.250). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago en el mes de agosto de 2022 por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE (\$2.132.000), b) Dos pagos iguales por los meses de septiembre y octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$3.997.500) cada uno, c) Un último pago en el mes de noviembre de 2022 por valor de SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE (\$666.250).

Plazo: Será hasta el cinco (5) de Noviembre de 2022.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA EL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA EN LA ESPECIALIDAD DE AGROINDUSTRIA



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje	1. Se ejecutaron las diferentes actividades de acuerdo a la estructura curricular.	Evidencia pantallazo de la estructura curricular de la formación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como al Establecimiento Educativo	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo	2. Se elaboraron las guías de aprendizaje de las fichas 2261229 y 2300363 procesamiento de frutas y hortalizas.	Evidencia pantallazo de las guías de aprendizaje de la formación.
4	La redacción de las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta.	3 Se redactó de manera clara las diferentes actividades de la guía de aprendizaje.	Evidencia del pantallazo de la guía de aprendizaje.



5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades.	4. Se impartió las formaciones para el desarrollo de las actividades. De acuerdo a la estructura curricular del programa.	Evidencia fotográfica.
6	Orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
7	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
8	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico – pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
9	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
10	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
11	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	



	indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.		
12	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sofía Plus, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico	5. Se realizaron las evaluaciones en la plataforma Sofia plus. Ficha 2261229 y 2300363.	Evidencia reporte de juicios evaluativos.
13	Deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
14	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
15	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera..	
16	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
17	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
18	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
19	Desplazarse a otras ciudades o		



	municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	6. Traslado a los distintos municipios para impartir la formación.	Evidencia de soportes de transporte al municipio de Aracataca.
20	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
21	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	7. Se genero el informe de gestión de tiempo por fichas de la formación.	Evidencia del informe de gestión de tiempo.
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
23	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
25	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
26	En el marco del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol participar activamente en las actividades implementadas por los Subsistemas de Gestión Ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo	La actividad se realizará de acuerdo a la vigencia que se requiera.	
27	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	.Se presento informe contractual del presente mes.	Evidencia el GC enviado al líder del programa para su revisión.



A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9439063701 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO ☒ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en folios()

Cordialmente,

Firma

EDWIN ALBERTO AVENDAÑO SUAREZ

Contratista

C.C. 84459344



Recibí a satisfacción:

Firma

BICHARA JOSÉ ZABLEH HASBUN

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3917328

Coordinador Académico



Evidencia de la acción # 1 Se ejecutaron las diferentes actividades de acuerdo a la estructura curricular.

Inicio Herramientas GC BYRON.pdf Estructura curricula... x Iniciar sesión

1 / 39 100%

SENA

LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA

1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
1.2. Código Programa:	936101		
1.3. Versión Programa:	102		
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: 01/08/2013 Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente		
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1320 horas	
	Etapa Productiva:	880 horas	
	Total:	2200 horas	
1.6 Tipo de programa	TITULADO		
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO		

5:29 p. m.
22/09/2022

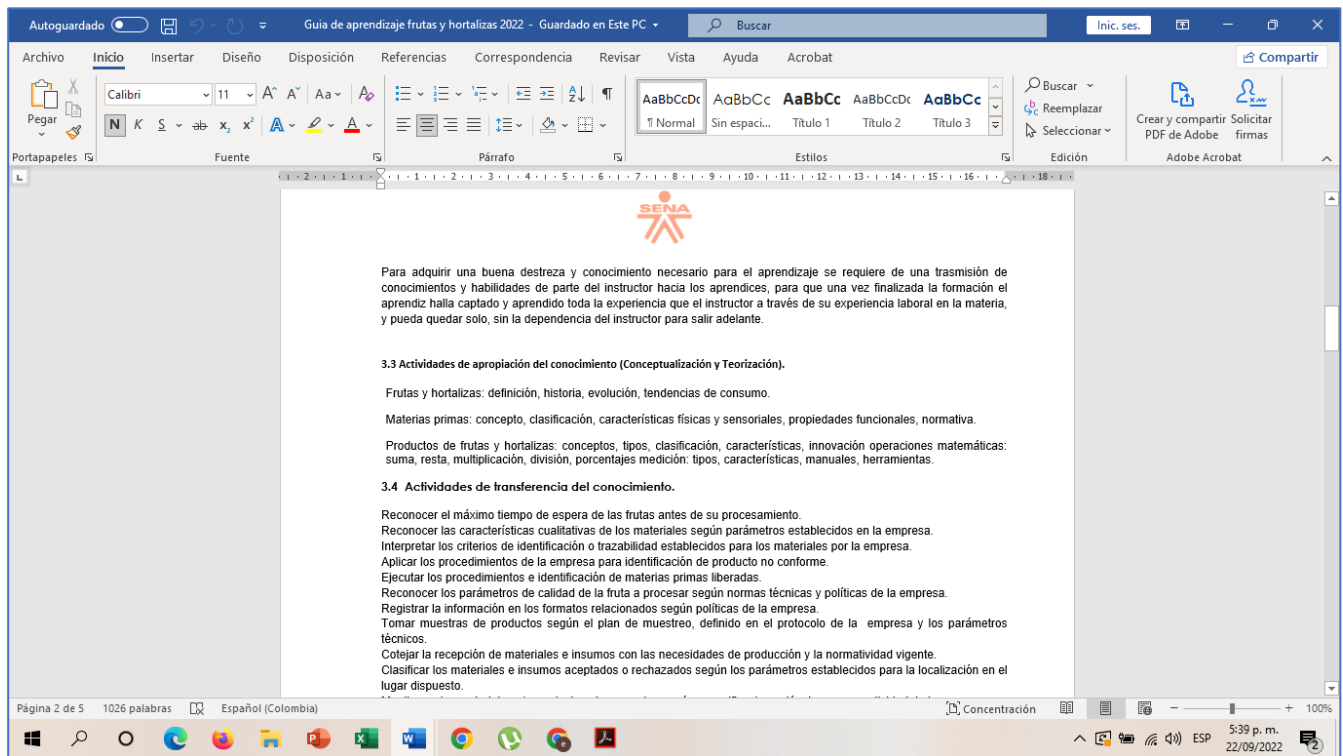


Evidencia de la acción # 2 donde se observa la guía de aprendizaje para el programa de procesamiento de frutas y hortalizas.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE	
IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE	
<ul style="list-style-type: none">Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZASCódigo del Programa de Formación: 936101Nombre del Proyecto: Implementación de productos derivados de frutas y hortalizas departamento del magdalenaFase del Proyecto: InicioActividad de Proyecto: Proponer ideas para el fortalecimiento empresarial definidos en los proyectos productivos y creación de empresasCompetencia: Almacenamiento de productos alimenticios e insumos.Resultados de Aprendizaje Alcanzar: controlar y monitorear con responsabilidad los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.Duración de la Guía: 120	<p>Para adquirir una buena destreza y conocimiento necesario para el aprendizaje se requiere de una transmisión de conocimientos y habilidades de parte del instructor hacia los aprendices, para que una vez finalizada la formación el aprendiz haya captado y aprendido toda la experiencia que el instructor a través de su experiencia laboral en la materia, y pueda quedar solo, sin la dependencia del instructor para salir adelante.</p> <p>3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).</p> <p>Frutas y hortalizas: definición, historia, evolución, tendencias de consumo.</p> <p>Materias primas: concepto, clasificación, características físicas y sensoriales, propiedades funcionales, normativa.</p> <p>Productos de frutas y hortalizas: conceptos, tipos, clasificación, características, innovación operaciones matemáticas: suma, resta, multiplicación, división, porcentajes medición: tipos, características, manuales, herramientas.</p> <p>3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.</p> <p>Reconocer el máximo tiempo de espera de las frutas antes de su procesamiento.</p> <p>Reconocer las características cualitativas de los materiales según parámetros establecidos en la empresa.</p> <p>Interpretar los criterios de identificación o trazabilidad establecidos para los materiales por la empresa.</p> <p>Aplicar los procedimientos de la empresa para identificación de producto no conforme.</p> <p>Ejecutar los procedimientos e identificación de materias primas liberadas.</p> <p>Reconocer los parámetros de calidad de la fruta a procesar según normas técnicas y políticas de la empresa.</p> <p>Registrar la información en los formatos relacionados según políticas de la empresa.</p> <p>Tomar muestras de productos según el plan de muestreo, definido en el protocolo de la empresa y los parámetros técnicos.</p> <p>Cotejar la recepción de materiales e insumos con las necesidades de producción y la normatividad vigente.</p> <p>Clasificar los materiales e insumos aceptados o rechazados según los parámetros establecidos para la localización en el lugar dispuesto.</p> <p>Monitorear los materiales y/o productos almacenados según especificaciones técnicas y normatividad de la empresa.</p> <p>Inspeccionar los equipos e instrumentos necesarios para la recepción y almacenamiento según las condiciones de seguridad e higiene definidas por la empresa.</p> <p>Aplicar técnicas de manipulación y transporte de objetos de acuerdo con los manuales de procedimiento y normas de seguridad industrial.</p>
<p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>Estimado aprendiz en esta guía de Aprendizaje usted alcanzara los conocimientos de conceptos básicos, emprendimiento en el procesamiento de frutas y hortalizas.</p> <p>Se creó para brindar al sector rural, la posibilidad de incorporar personal con altas</p> <p>Calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico</p> <p>De su entorno y del país. Así mismo ofrecer a los emprendedores la formación en las tecnologías y</p> <p>Procesos de emprendimiento en el procesamiento de productos de panificación</p>	
<p>3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE</p> <p>3.1. Actividad de Reflexión Inicial</p> <p>¿Cuáles son las condiciones actuales que presentan la actividad de procesamiento en frutas y hortalizas en el municipio y sus alrededores?</p> <p>¿Las actividades que se van a desarrollar implicaría un cambio benéfico para la población?</p> <p>¿Hay actitud positiva en la comunidad de aprendices con relación a la formación que se va a desarrollar?</p>	



Evidencia # 3 donde se observa la redacción de la guía de aprendizaje de forma clara las diferentes actividades. Para la formación de procesamiento de frutas y hortalizas.





Evidencia # 4 donde se les dio inicio a las formaciones para el desarrollo de las actividades. De acuerdo a la estructura curricular del programa.





Evidencia # 5 donde se realizaron las evaluaciones en la plataforma Sofia plus. Ficha 2261229 y 2300363. Y se observan los juicios evaluativos de cada una.

Reporte de Juicios Evaluativos ficha 2261229 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

1	Fecha del Reporte:	22/09/2022
2	Ficha de Caracterización:	2261229
3	Código:	936101
4	Versión:	102
5	Denominación:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
6	Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
7	Fecha Inicio:	10/02/2021
8	Fecha Fin:	30/10/2022
9	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
10	Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
11	Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GARIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459116 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA LA DESARROLLO DE LA MATERIA PRIMA
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459117 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459118 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SUPERVIVENCIA
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459119 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES DESARROLLANDO LOS PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459120 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459121 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA FACTIBILIDAD DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LA DINÁMICA
CC	1004275139	NAILEN	TORRES REYES	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459122 - DESARROLLAR DESEMPEÑAMENTE LAS HABILIDADES

Reporte de Juicios Evaluativos ficha 2300363 [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

1	Fecha del Reporte:	22/09/2022
2	Ficha de Caracterización:	2300363
3	Código:	936101
4	Versión:	102
5	Denominación:	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
6	Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
7	Fecha Inicio:	26/03/2021
8	Fecha Fin:	16/12/2022
9	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
10	Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
11	Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GARIA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459116 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA LA DESARROLLO DE LA MATERIA PRIMA
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459117 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459118 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SUPERVIVENCIA
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459119 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES DESARROLLANDO LOS PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459120 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459121 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA FACTIBILIDAD DE FORMACIÓN DE ACUERDO CON LA DINÁMICA
TI	1081791797	ISABELLA	GUTIERREZ RUDAS	EN FORMACION	1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	459122 - DESARROLLAR DESEMPEÑAMENTE LAS HABILIDADES



Evidencia # 6 donde se observa los soportes del traslado a los distintos municipios para impartir la formación.

COLIBERTADOR S.A	COLIBERTADOR S.A
NIT: 800.017.684-6	NIT: 800.017.684-6
Gracias por elegirnos	**Gracias por elegirnos**
COLILLA PASAJERO	COLILLA PASAJERO
Pasajero: Avendao Suarez Edwin Alberto	Pasajero: Avendao Suarez Edwin Alberto
Cédula: 0084459344	Cédula: 0084459344
Origen: Term. SANTA MARTA	Origen: Oficina ARACATACA
Destino: Oficina FUNDACION	Destino: Term. SANTA MARTA
Tiquete: STM-2309954 Bus: 3133	Tiquete: ARA-274726 Bus: 3185
Silla: 23 SOQ656 Berlínave	Silla: 04 SOR684 Berlínave
Salida: Jueves 8 de Septiembre de 2022	Salida: Jueves 8 de Septiembre de 2022
Hora Salida: 12:20 Despacho: 1138689	Hora Salida: 17:20 Despacho: 948415
Valor: \$20.000	Valor: \$20.000
Clase de Tarifa: Tarifa PLENA Efectivo	Clase de Tarifa: Tarifa PLENA Efectivo
ESTIMADO CLIENTE: ESTE TIKETE CONSTA DE DOS PARTES, PASAJERO Y EMPRESA. UD DEBE CONSERVARLO COMPLETO PARA REALIZAR CUALQUIER OPERACION SOBRE EL MISMO.	
Póliza de Responsabilidad Civil Contractual Compañía Q B E Seguros S.A.	
Ver Contrato de Transporte y Política de Tratamiento de Datos Personales en www.berlinave.com	
	
08/09/22 16:56:59 OFICINAARACATACA	



Evidencia # 7 se generó el informe de gestión de tiempo por fichas de la formación 2300363 y 2261229 PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: EDWIN ALBERTO AVENDAÑO SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 18/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 22/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2300363 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
- **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: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2261229 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
- 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: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :

48,00

FICHA

2476024 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:

APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

• 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA 2261395 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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: EDWIN ALBERTO AVENDAÑO SUAREZ

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA