PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bucaramanga, Septiembre 20 de 2021

Señora
JENNIFER PAOLA MONSALVE LEÒN
SUPERVISORA CONTRATO No. **2303792**
Instructora G-10
Coordinadora Académica
Programas Especiales CSET
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Septiembre del año 2021

Referencia: No 2303792 del año 2021

OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.098.678.886** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa de atención a la Población desplazada, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Valor total para el contrato la suma de VEINTICUATRO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE ($24.869.900) por las Novecientas ochenta y tres horas (983) horas, a razón de VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS m/cte. ($25.300) por cada hora ejecutada. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago proporcional correspondiente a los días y horas ejecutadas a partir de la fecha de inicio, durante el mes de Abril de 2021, b) Seis (7) pagos iguales por los meses de Mayo a Octubre de 2021 por valor de TRES MILLONES TREINTA Y SEIS MIL m/cte c) Un ultimo pago proporcional correspondiente por los días ejecutados del mes de Diciembre del 2021.

Plazo: Será hasta el 10 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formación complementaria en el programa de atención a la población desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CSET. Área Mesa y Bar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil, correspondiente a la “Convocatoria de la APE para la conformación del Banco de Instructores del SENA” en los Programas y Competencias indicados en el “ANEXO 2. PLAN DE CONTRATACION DE INSTRUCTORES” y sus afines.	Impartir formación fichas: • 2411967 • 2411968 • 2411969 Higiene y manipulación de alimentos.	Lista de Asistencia, Guías y Fotos
2	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 y/o afines a su competencia.	NA	NA
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes.	NA	NA
4	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.	Se realizan las Rutas de Aprendizaje, Asociación aprendices a la ruta y los Eventos respectivos de las fichas: • 2411967 • 2411968 • 2411969	Sofiaplus
5	Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique.	Impartir formación fichas: • 2411967 • 2411968 • 2411969	Lista de Asistencia y Fotos

		Higiene y manipulación de alimentos	
6	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la Formación Profesional Integral en el SENA.	Preparar Alistamiento del Programa de Higiene y manipulación de alimentos.	Planeación Pedagógica y Guía Aprendizaje
7	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	NA	NA
8	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área.	NA	NA
9	Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.	NA	NA
10	EL CONTRATISTA manifiesta que durante la vigencia del contrato no está contratado simultáneamente en otro centro de formación o dependencia del SENA.	Presentación Cuenta Septiembre por CSET	Plataforma Secop II
11	Contribuir a la planeación que realice el CSET para definir las acciones de la siguiente vigencia.	NA	NA
12	Brindar apoyo a la supervisión de los contratos que le sean requeridos por la Subdirección del centro.	NA	NA
13	Organizar y controlar documentos propios de su labor.	Entrega de informes y cumplimiento de las obligaciones contractuales	Informe mes de Septiembre
14	Participar de reuniones y/o comités citados y/o delegados por la Subdirección de centro.	. Encuentro presencial de jornada pedagógica	Mes de Septiembre
15	Conocer y aplicar los procesos, procedimientos, formatos, y demás documentación establecida en el SIGA relacionados con las actividades del contrato.	NA	NA
16	Hacer buen uso y manejo de herramientas tecnológicas y comunicación.	NA	NA
	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la		Recibo pago y certificación en

17	Ley 1562 de 2012, el CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; de acuerdo con los lineamientos que emita la Dirección General del SENA en cumplimiento a lo preceptuado en el Decreto 1273 del 23 de julio de 2018. Igualmente, el CONTRATISTA deberá afiliarse a la ARL con el nivel de riesgo que indique el SENA.	Pago oportuno de la seguridad social y Afiliación ARL	Plataforma Secop II
18	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: Procurar el cuidado integral de su salud. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.	Certifico que cumplo con el diligenciamiento diario de la herramienta auto reporté de condiciones de salud. Código QR. Certifico que realice la encuesta del estado de vacunación.	Realizacion autoreporte diario de condiciones de salud
19	En virtud de lo establecido en el parágrafo 3° del artículo 2° de la Ley 1562 de 2012, la entidad o institución contratante deberá establecer las medidas para que los contratistas sean incluidos en sus Sistemas de Vigilancia Epidemiológica, para lo cual podrán tener en cuenta los términos de duración de los respectivos contratos. El costo de los exámenes periódicos será asumido por el CONTRATISTA.	Presentación de los Exámenes Médicos Ocupacionales	Se encuentran vigentes y se anexan en los documentos del contrato
	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan		

20	sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	NA	NA

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

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. **4411692400** de la planilla, operador SOI correspondiente al periodo Septiembre 2021 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ
Contratista
C.C. No. 1.098.678.886 de Bucaramanga

Recibí a satisfacción:

JENNIFER PAOLA MONSALVE LEÒN
SUPERVISORA CONTRATO No. **2303792** de 2021
Instructora G-10
Coordinadora Académica de Programas Especiales
C.C. 1.098.640.073

EVIDENCIAS DOCUMENTALES PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2021

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
PRESENCIAL ROMOTA
SEPTIEMBRE 1 DEL 2021

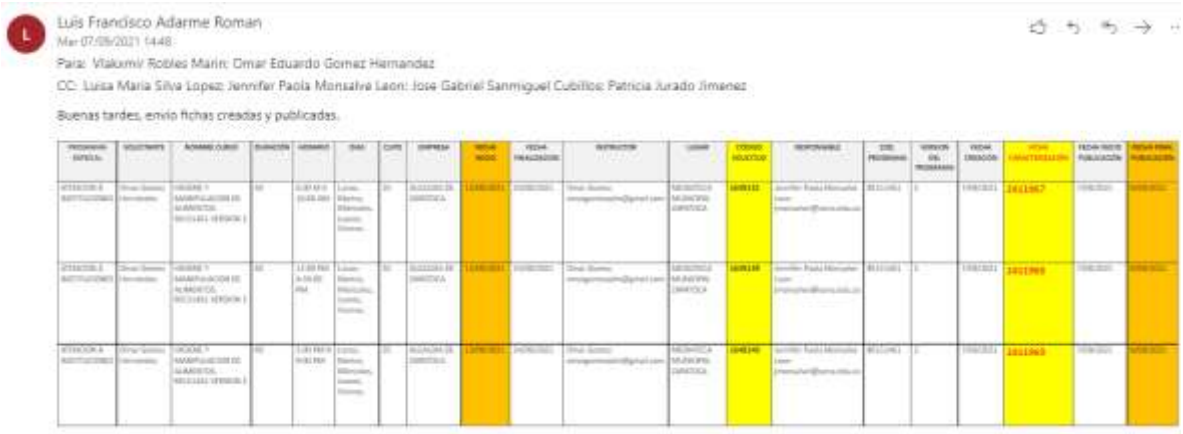
CORREO DE SOLICITUD DE CURSOS

- 2411967
- 2411968
- 2411969



CORREO DE APROVACION DE FICHAS

- 2411967
- 2411968
- 2411969



Luis Francisco Adarme Roman
Mar 07/09/2021 14:48
Para: Vitaliumir Robles Marin; Omar Eduardo Gomez Hernandez
CC: Luisa Maria Silva Lopez; Jennifer Paola Monsalve Leon; Jose Gabriel Sanmiguel Cubillos; Patricia Jurado Jimenez

Buenas tardes, envio fichas creadas y publicadas.

FICHA 2411967 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
PRESENCIAL REMOTO
SEPTIEMBRE 1 DEL 2021

LISTA DE ASISTENCIA

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - REGIONAL SANTANDER CENTRO DE SERVICIO EMPRESARIALES Y TURISTICOS LISTA DE ASISTENCIA DE APRENDICES	Version: 1 Fecha: 1/03/2020 Codigo: NA Documento de Apoyo no controlado del CSET

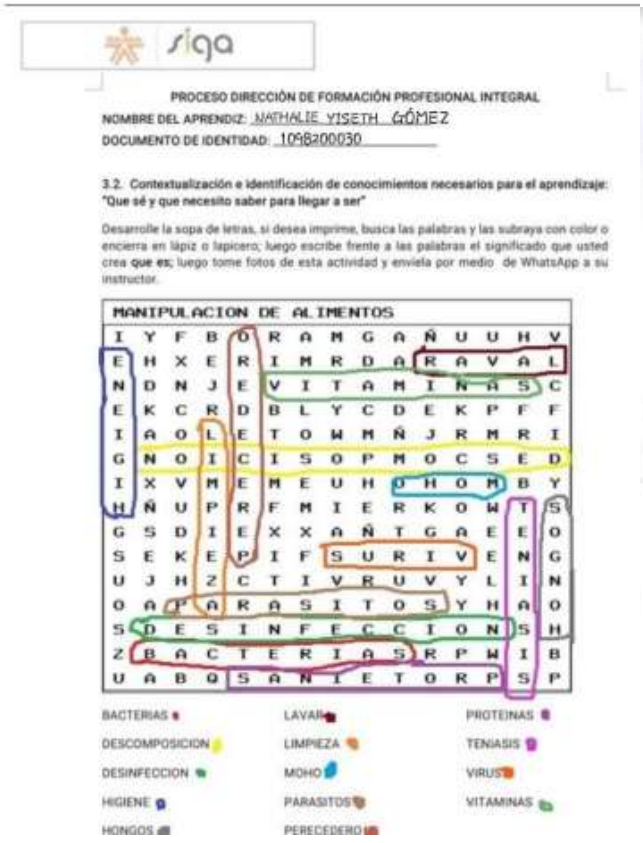
Lugar:	ZAPATOCA			Fecha: 13 DE SEPTIEMBRE DE 2021	
Programa de Formación:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Codigo:	Version:
Ficha:	2411968	Instructor: OMAR GOMEZ HERNANDEZ			

No.	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	FIRMA
1	1098728333	Candy Jaimes Carrillo	3178102919	ASISTIO
2	1005105084	Luis Alfredo Jaimes Carrillo	3168115276	ASISTIO
3	37840098	Claudia Patricia Carrillo	3158499413	ASISTIO
4	28496840	Amalia Duarte Garcia	312 3389838	ASISTIO
5	1102549445	Adriana Gutierrez	3164233854	ASISTIO
6	37655366	Marlene Rodriguez	3114660210	ASISTIO
7	63519036	Diana Jimena Diaz Acevedo	311 4797344	ASISTIO
8	13515258	Gabriel Diaz Vera	311 4797344	ASISTIO
9	37721469	Lilia Garavito Ardila	3133492055	ASISTIO
10	1095700889	Edwin manuel Sarmiento Bayona	3213529723	ASISTIO
11	1005310756	Barbara Yusgeidy Barón Zambrano	3202963631	ASISTIO
12	1095701489	Yulei paola Sarmiento Bayona	3022070831	ASISTIO
13	1003379934	Karen Dayana Rodriguez Torres	3103007886	ASISTIO
14	91390120	Manuel Sarmiento Rueda	314 2263294	ASISTIO
15	22564045	Hilda Bayona Carvajal	3112708331	ASISTIO
16	1001977929	Yulieth Pinzon Rueda	3214764572	ASISTIO
17	1100954649	Martha Isabel Campos	3107900143	ASISTIO
18	1005384384	Gloria Bueno Ortiz	3143392258	ASISTIO
19	1007861718	Viviana Carolina Murillo	3167106884	ASISTIO
20	5796796	Eliecer Murillo	3116967866	ASISTIO
21	63484994	Hilda Afanador	3102834552	ASISTIO
22	63518635	Sonia Ardila Suarez	312 4881653	ASISTIO
23	1005549226	Paula Nuñez Ardila	314 3931704	ASISTIO
24	39279199	Eliana Acevedo Acevedo	3162209352	ASISTIO
25	63.530.458	Adriana Paola Caceres Calderon	321 3480980	ASISTIO
26	1.005.305.315	Wendy Paola Martinez Quiñonez	3137411706	ASISTIO
27	37.726.721	Lucy Carolina Saavedra Mantilla	3163988324	ASISTIO
28	63365109	Yolima Carrillo González	3162816285	ASISTIO

AMBIENTE DE FORMACION.



GUIAS DE APRENDIZAJE



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL APRENDIZ: NATHALIE YISETH GÓMEZ

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1098200030

3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: "Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprime, busca las palabras y las subraya con color o encierra en lápiz o lapicero; luego escribe frente a las palabras el significado que usted crea **que es;** luego tome fotos de esta actividad y envíela por medio de WhatsApp a su instructor.

MANIPULACION DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
E	H	X	E	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	Ñ	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	T	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

BACTERIAS
DESCOMPOSICION
DESINFECCION
HIGIENE
HONGOS
LAVAR
LIMPIEZA
MOHO
PARASITOS
PERECEDERO
PROTEINAS
TENIASIS
VIRUS
VITAMINAS



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: Graciela Segovia

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 36451731

3.3 Apropiación: "Aprender descubriendo"

La normatividad aplicada en alimentos tiene como objetivo conocer la importancia y responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos.

En esta parte de su guía de aprendizaje estudiaremos la RESOLUCIÓN 2674 DEL AÑO 2013 que es la norma actualizada que nos rige a los manipuladores en todo el territorio nacional. Desarrolle la siguiente rejilla con los conceptos allí encontrados; toma fotografía y la envía a su instructor haciendo uso del whatsapp. Llenar la rejilla de conceptos según lo estudiado y material visto en clase.

B.P.M.	LOCALIZACIÓN Y ACCESO:	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:
CARACTERÍSTICA PAREDES	CARACTERÍSTICA TECHO	CARACTERÍSTICA PISO
REQUISITOS DE DOTACIÓN:	PROHIBICIONES EN LA PRESENTACIÓN:	MOMENTOS DE LAVADO DE MANOS:
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

FICHA 2411968 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

PRESENCIAL

SEPTIEMBRE 1 DEL 2021

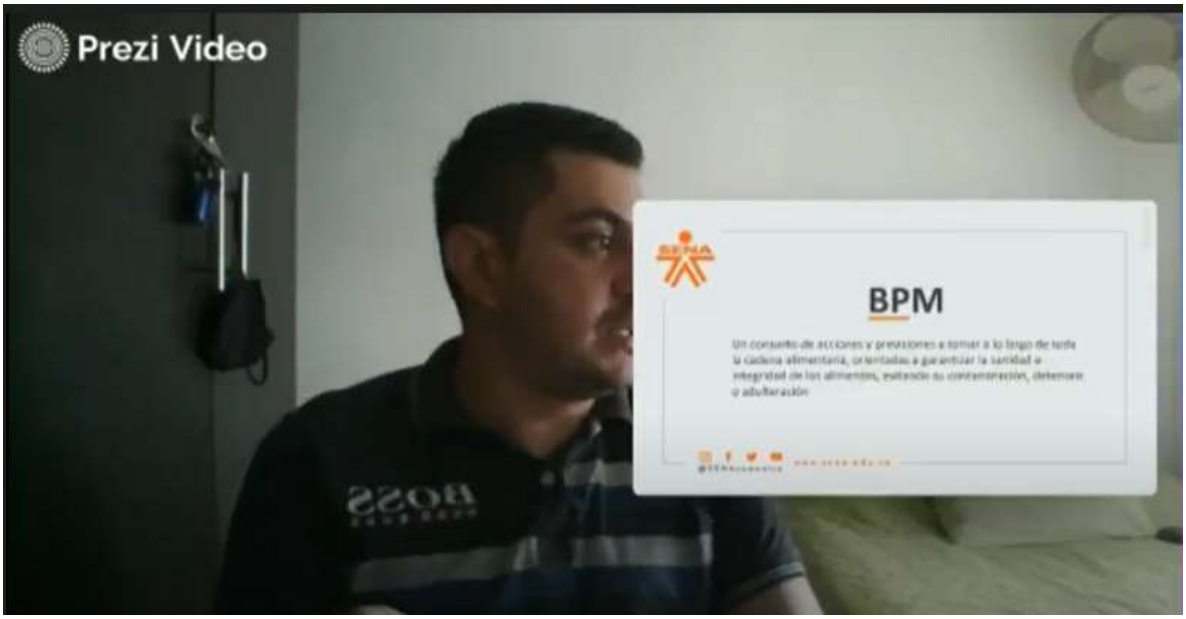
LISTA DE ASISTENCIA

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - REGIONAL SANTANDER CENTRO DE SERVICIO EMPRESARIALES Y TURISTICOS LISTA DE ASISTENCIA DE APRENDICES	Version: 1 Fecha: 1/03/2020 Codigo: NA Documento de Apoyo no controlado del CSET

Lugar:	ZAPATOCA		Fecha: 13 DE SEPTIMBRE DE 2021	
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Codigo:	Version:
Ficha:	2411967	Instructor: OMAR GOMEZ HERNANDEZ		

No.	DOCUMENTO IDENTIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	FIRMA
1	5.796.932	Leonel Nova Reyes	3042189406	ASISTIO
2	1.102.550.363	Melissa Nova Zubiria	320 9525772	ASISTIO
3	32.765.780	Erika Zubiria	3016408535	ASISTIO
4	1.098.642.773	Brian landazabal Mendez	3216817993	ASISTIO
5	63.519.052	Elizabeth Gómez Acevedo	3102452537	ASISTIO
6	37.658.940	Olga Gómez rueda	3117197335	ASISTIO
7	1.140.880.824	Adriana Rivera Santamaría	3046467941	ASISTIO
8	49.771.847	Aminta Santamaría santos	3046469897	ASISTIO
9	36.451.735	Graciela Sequeda	320 7962794	ASISTIO
10	1.090.384.420	Maria Fernanda Alvarez hernandez	318 8665960	ASISTIO
11	1.005.549.202	Yuly andrea Martinez	3118406600	ASISTIO
12	1.193.063.585	José Camilo Solano Solano	3002015189	ASISTIO
13	1.098.200.030	Nathalie Yiseth Gómez Sánchez	322 3548132	ASISTIO
14	32.794.975	Marinela Arroyo Ortiz	3156544020	ASISTIO
15	63.459.769	Rosa Uribe Marquez	301 3701318	ASISTIO
16	1.095.913.609	Diana Guerrero Bautista	3219313933	ASISTIO
17	63.347.819	Nubia Galeano Carrillo	3186484588	ASISTIO
18	1.098.676.886	Ena Isabel Astorga Noguera	315 6565174	ASISTIO
19	1.096.951.667	Carlos Alberto Manrique Carreño	313 2942898	ASISTIO
20	1.098.815.997	Lizbeth Lorena Ortiz Monzalve	314 4560967	ASISTIO
21	1.098.815.996	Lizbeth Camila Ortiz Monzalve	311 5040465	ASISTIO
22	1.005.384.464	Viviana Vanesa Castro Alquichire	319 4239452	ASISTIO
23	28.495.966	Marta Rueda Garrido	3012707648	ASISTIO
24	32.765.780	Erika Patricia Zubiria Diaz	3016408535	ASISTIO
25	1.102.548.608	Arelis Núñez Barrios	320 315 0101	ASISTIO
26	28.496.477	Hilda González Díaz	3157208582	ASISTIO
27	13.515.009	Leandro Gomez Rueda	3118406600	ASISTIO

AMBIENTE DE FORMACION.



GUIAS DE APRENDIZAJE


siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL APRENDIZ: Martha Isabel Campos Sarmiento

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1100954649

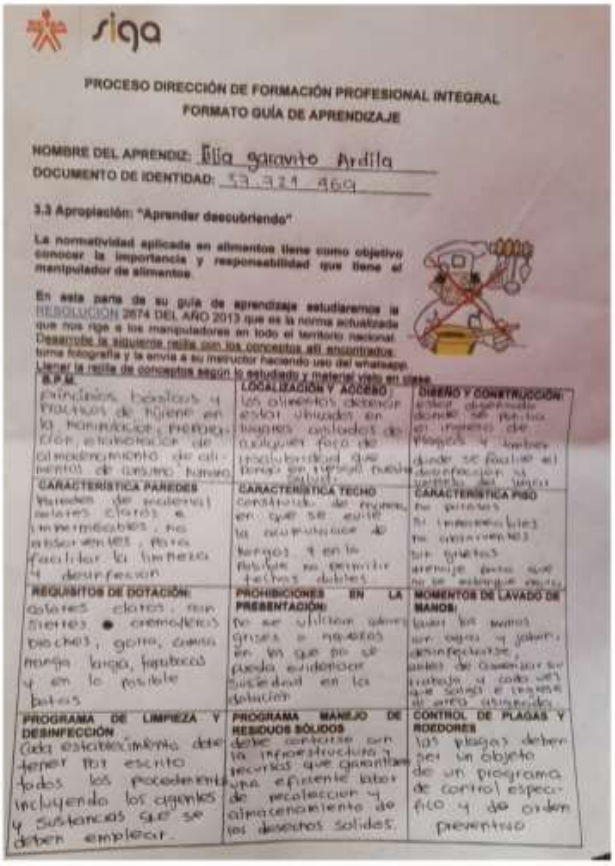
3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje: "Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprime, busca las palabras y las subraya con color o encierra en lápiz o lapicero; luego escribe frente a las palabras el significado que usted crea que es; luego tome fotos de esta actividad y envíela por medio de WhatsApp a su instructor.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
E	H	X	E	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
Ñ	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	T	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

BACTERIAS
DESCOMPOSICIÓN
DESINFECCIÓN
HIGIENE
HONGOS
LAVAR
LIMPIEZA
MOHO
PARÁSITOS
PERECEDERO
PROTEÍNAS
TENIASIS
VIRUS
VITAMINAS


siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: Lilia Graviito Ardila

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 53 129 469

3.3 Apropiación: "Aprender descubriendo"

La normatividad aplicada en alimentos tiene como objetivo conocer la importancia y responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos.

En esta parte de su guía de aprendizaje estudiaremos la RESOLUCION 2674 DEL AÑO 2013 que es la norma actualizada que nos rige a los manipuladores en todo el territorio nacional. Desarrolle la siguiente reilla con los conceptos allí encontrados toma fotografía y la envía a su instructor haciendo uso del whatsapp. Llenar la reilla de conceptos según lo estudiado y material visto en clase

B.P.M	LOCALIZACIÓN Y ACCESO	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN
principios basicos y practicas de higiene en la manipulacion, preparacion, elaboracion de almacenamiento de alimentos de consumo humano	los alimentos deberan estar ubicados en lugares aptos de cualquier foco de insalubridad que pongan en riesgo nuestra salud	deben diseñarse donde se facilite el mantenimiento, limpieza y desinfeccion, asi como la proteccion contra el ingreso de plagas y animales
CARACTERISTICA PAREDES	**CARACTERISTICA TECHO**	**CARACTERISTICA PISO**
Paredes de materiales claros e impermeables, no absorventes, para facilitar la limpieza y desinfeccion	Construido de manera en que se evite la acumulacion de hongos y en la medida no permitir fechas dobles	no grietas ni imperfecciones no obstaculos no grietas manejo para que no se estanque agua
REQUISITOS DE DOTACIÓN:	**PROHIBICIONES EN LA PRESENTACIÓN:**	**MOMENTOS DE LAVADO DE MANOS:**
Jabones claros sin olores cremosos bactericidas, agua limpia, higienica y en lo posible potable	No se utilizan joyas, relojes o anillos en los que no se pueda evidenciar suciedad en la solucion	lavar las manos con agua y jabon, desinfectante, antes de comenzar su trabajo y cada vez que salga e regrese de area asignada
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**	**CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES**
Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos incluyendo los agentes y sustancias que se deben emplear	debe contar con la infraestructura y recursos que garantice una eficiente labor de recoleccion y almacenamiento de los desechos solidos	las plagas deben ser un objeto de un programa de control especifico y de orden preventivo

FICHA 2411969 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
PRESENCIAL REMOTA
SEPTIEMBRE 1 DEL 2021

LISTA DE ASISTENCIA

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - REGIONAL SANTANDER CENTRO DE SERVICIO EMPRESARIALES Y TURISTICOS LISTA DE ASISTENCIA DE APRENDICES	Version: 1 Fecha: 1/03/2020 Codigo: NA Documento de Apoyo no controlado del CSET

Lugar:	ZAPATOCA		Fecha: 13 DE SEPTIEMBRE DE 2021	
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		Codigo:	Version:
Ficha:	2411969	Instructor: OMAR GOMEZ HERNANDEZ		

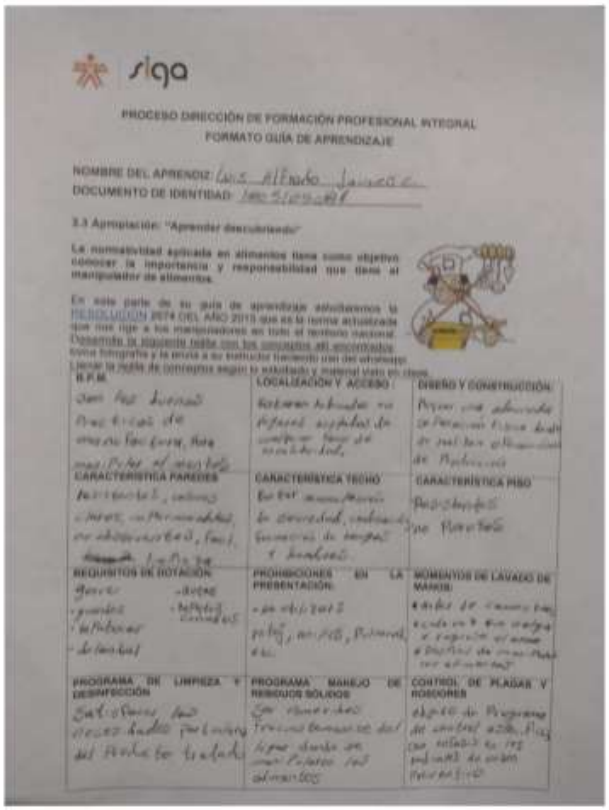
No.	OCUMENTO IDENTIDA	NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	FIRMA
1	28.495.835	Zoraida Rueda Garrido	3134571796	ASISITIO
2	1.102.548.634	Carmen Cecilia Serrano Sinuco	3222470805	ASISITIO
3	28.494.497	Empidia Rey Estrada	3138979866	ASISITIO
4	63.493.466	Luz Stella olave villanova	3125295241	ASISITIO
5	1.005.155.109	María Alejandra florez Rondón	3185144557	ASISITIO
6	1.102.548.602	Leidy Alejandra Pinzón Núñez	311 5918879	ASISITIO
7	1.102.549.438	Luz Marina Rueda Prada	310 3144085	ASISITIO
8	1.102.550.249	Diana Mayerly Villanova Nuñez	3209341851	ASISITIO
9	1.193.361.085	Mayra alejandra Duarte Quecho	3112331522	ASISITIO
10	1.005.384.560	Maria Carolina Barrios	320 8040574	ASISITIO
11	91.430.362	Libardo rueda rueda	315 8439961	ASISITIO
12	1.192.736.237	Maria Camila Villazon	3176717001	ASISITIO
13	63.519.112	Lucía del pilar Olave Villanova	3154942382	ASISITIO
14	1.002.195.743	Dany Paola rueda franco	3219937204	ASISITIO
15	45.757.340	Elvira rosa franco Montes	3127209190	ASISITIO
16	55.233.260	Adriana camelo suarez	313 8511009	ASISITIO
17	1.044.425.539	Leydi Camelo	3232054396	ASISITIO
18	13.515.533	Jairo Acevedo Gomez	315 2540935	ASISITIO
19	63.548.964	Judith judyd Carreño Amado	315 2540935	ASISITIO
20	1.044.931.246	Luis Ernesto Cairoza Medina	315 2540935	ASISITIO
21	91.111.334	Ruben Dario Lozada Amado	3155327574	ASISITIO
22	63.518.786	Angela Rocio Nuñez	3152540935	ASISITIO
23	1.101.360.104	Gabriela Acevedo Nuñez	3118535086	ASISITIO
24	91451664	Roque Villaba Garces	3208745162	ASISITIO
25	1102549443	Karina Nova Zubiria	3016408535	ASISITIO
26	79929733	Yecidth Martinez Figueroa	302 3505779	ASISITIO
27				

AMBIENTE DE FORMACION.



GUIAS DE APRENDIZAJE





EVIDENCIAS AUTOREPORTES DE CONDICIONES DE SALUD DEL 2 DE AGOSTO AL 17 DE AGOSTO



1/09/21



2/09/21



3/09/21



6/09/21



7/09/21



8/09/21



10/09/21



13/09/21



14/09/21



15/09/21



16/09/21

_____

OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ
C.C. 1.098.678.886
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2303792