**EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**ANEXO 1 – EVIDENCIAS**

**Contratista: Daniel Rengifo Medina**
**Número de contrato:** CO1.PCCNTR.3346107 del año 2022
**Periodo: 1 de febrero al 15 de febrero de 2022**
**Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto**

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo febrero 1 al 15 de febrero de 2022:**

Obligación 1

Durante este mes se ejecutaron las actividades de aprendizaje establecidas en la guía integrada de las siguientes fichas:

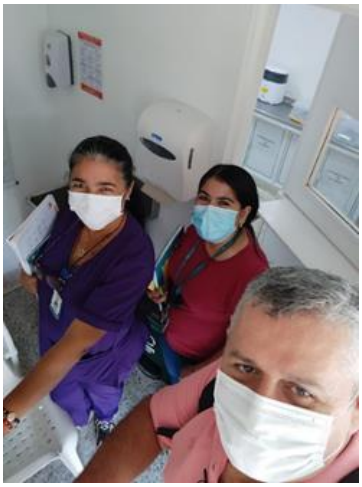
**Ciudad y fecha:** Bugalagrande 07-02-2022
**Lugar:** Auditorio casa de la cultura
**Programa:** Técnico Agroindustria Alimentaria
**Ficha:** 2379372-2359384
**RA:** Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos
**Evidencias:** Registro fotográfico




**Ciudad y fecha:** Buga 08-02-2022
**Lugar:** Auditorio Hospital san José
**Programa:** higiene y manipulación de alimentos

**Ficha:** 2482895
**RA:**
. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.

**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y fecha:** Bugalagrande 14-02-2022
**Lugar:** Auditorio casa de la cultura
**Programa:** Técnico Agroindustria Alimentaria
**Ficha:** 2379372-2359384
**RA:** Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos
**Evidencias:** Registro fotográfico



**Obligación 2**

**Ciudad y Fecha:** Buga 01-02-2022

**Lugar o enlace**: Ambiente Auditorio CAB y Gourmet

**Tema Tratado:** Alistamiento técnico pedagógico

**Evidencias:** Registro fotográfico



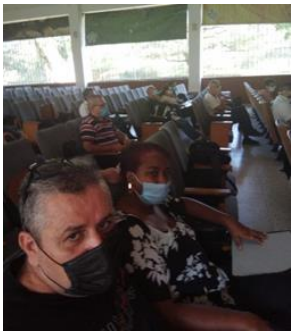



**Ciudad y Fecha:** Buga 02-02-2022

**Lugar o enlace**: Auditorio CAB inducción de instructores

**Tema Tratado:** Alistamiento técnico pedagógico inducción de instructores en plataformas institucionale

**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y Fecha:** Buga 03-02-2022

**Lugar o enlace**: Auditorio CAB inducción de instructores

**Tema Tratado:** Alistamiento técnico pedagógico inducción de instructores en plataformas institucionale

**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y Fecha:** Buga 04-02-2022

**Lugar o enlace**: Auditorio CAB inducción de instructores

**Tema Tratado:** Alistamiento técnico pedagógico inducción de instructores en plataformas institucionale

**Evidencias:** Registro fotográfico



Realizar la guía
**Ciudad y Fecha:** Buga 08,09,11-02-2022

**Denominación del Programa de Formación:** Técnico corte y venta de carnes.

**Código del Programa de Formación:** 635170

**FICHA2478761:**

**Nombre del Proyecto:** Optimización de los procedimientos de corte, exhibición y venta en el expendio de carne

**Fase del Proyecto**: Análisis

**Actividad de Proyecto:**

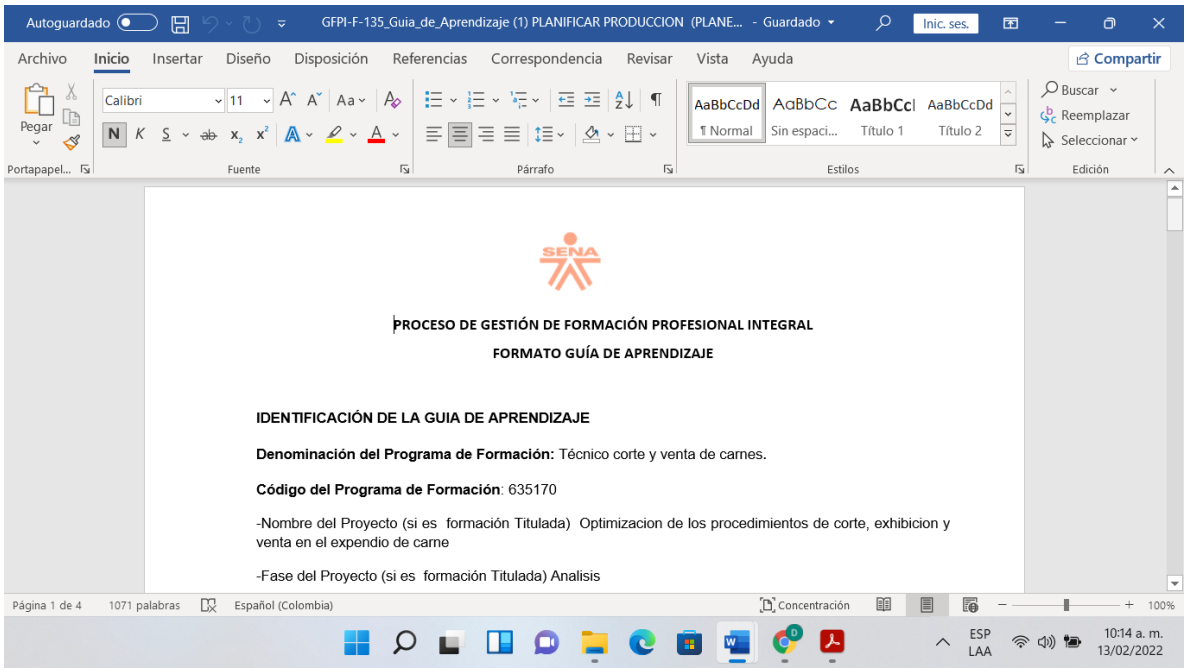
Reconocer formatos para la recepción de canales de res y cerdo, teniendo en cuenta el alistamiento de equipos y utensilios requeridos para la actividad.

**Competencia:** Planificar producción de acuerdo con pronósticos y costos

**Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

- -Programar Las Necesidades Y Requerimientos Para La Producción De Acuerdo Al Tipo De Producto Y/O Sistema De Producción.
- -Reportar Los Resultados De La Programación De La Producción De Acuerdo Con Criterios Técnicos Y Procedimientos Establecidos.

**Duración de la Guía:** 60 Horas



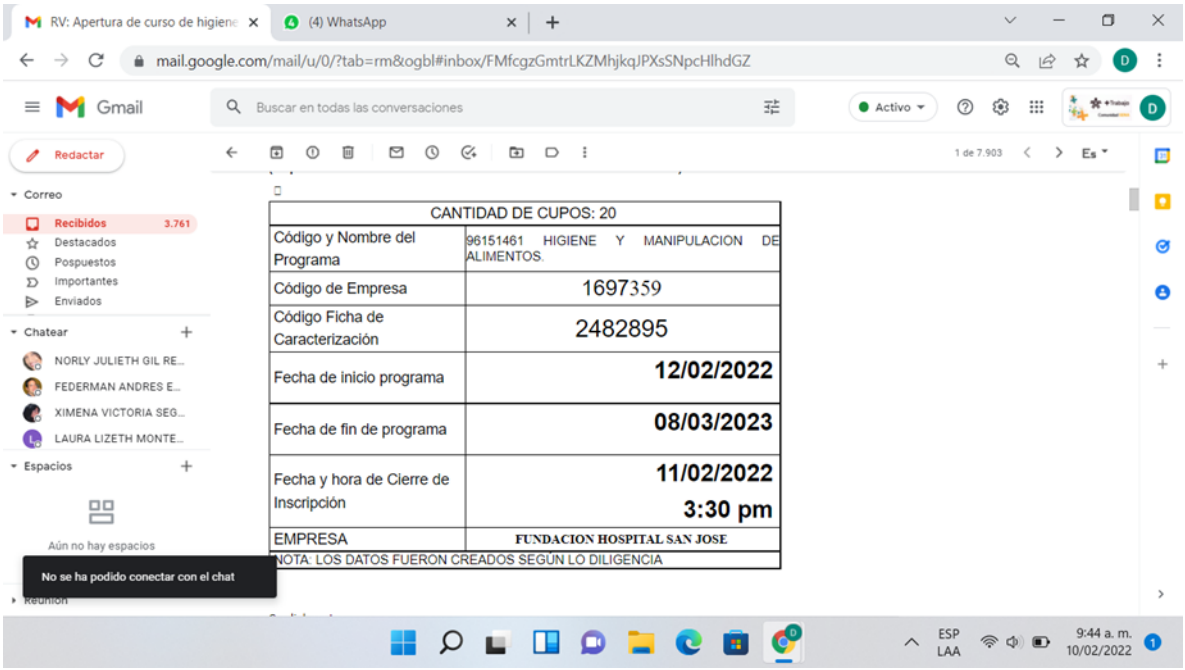

Se ejecutó la apertura al siguiente curso complementario:

**Nombre del Curso:** higiene y manipulación de alimentos
**Institución: Fundación** Hospital San José – Buga
**Ficha:** 2482895
**Número de Aprendices matriculados: 20**

**Evidencia:** captura de pantalla

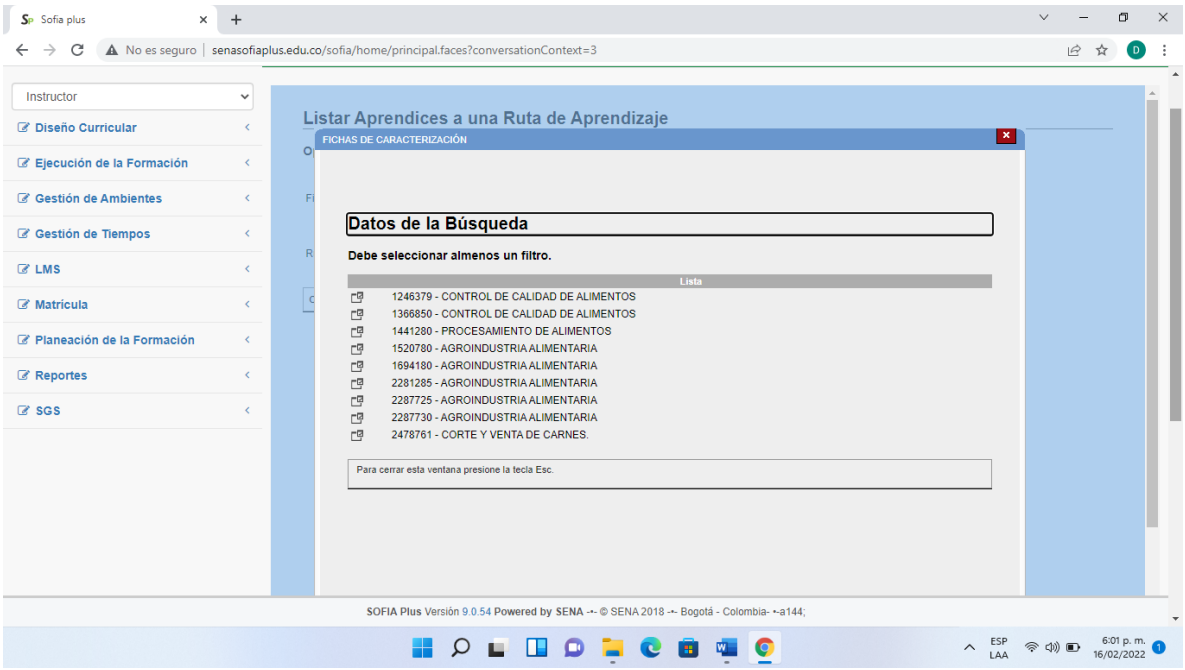


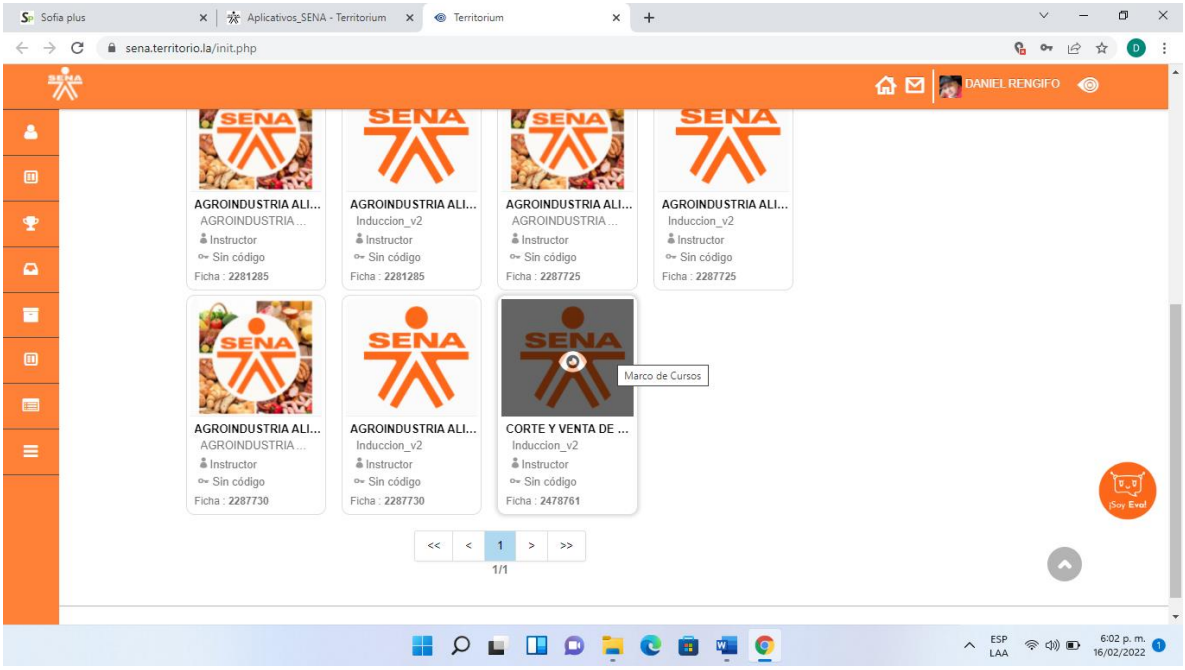
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co




**Evidencia 5**

Se realiza diligenciamiento de plataforma Territorio y Sofia Plus






**Obligación 10**

Constancia de Capacitación: Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad el 13/02/2



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

Hace constar:

Que el Sr(a) DANIEL RENGIFO MEDINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 14889437 realizó el día 13/02/2022 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

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

Diseñado por: Gn



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

Hace constar:

Que el Sr(a) DANIEL RENGIFO MEDINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 14889437 realizó el día 13/02/2022 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

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

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

## Hace constar:

Que el Sr(a) DANIEL RENGIFO MEDINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 14889437 realizó el día 13/02/2022 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la respectiva

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

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

