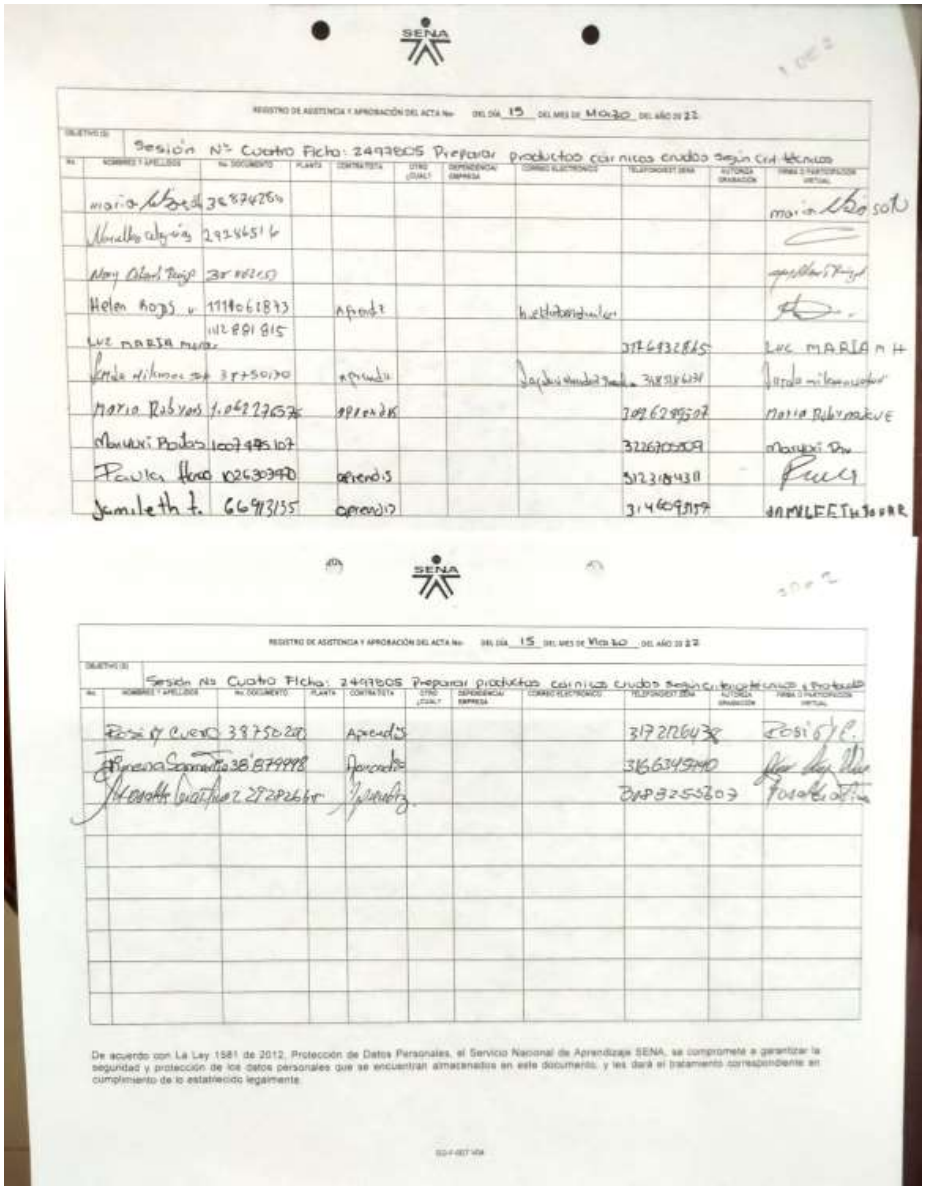


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 15 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Sesión N° Cuatro Ficha: 2497805 Preparar productos cárnicos crudos según ficha técnica

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	maria [illegible]	38874286							maria [illegible]
	[illegible]	2934651							
	Mary Oliva [illegible]	38 [illegible]							
	Helen Rojas v.	1118061873		Aprendiz			[illegible]		
	Luz Maria [illegible]	1128 881 815						3176932815	Luz MARIA M H
	[illegible]	38750120		aprendiz			[illegible]	3187386131	[illegible]
	Maria Rubyoris	1.042276578		aprendiz				3026295507	Maria Rubyoris
	Manuel Pardo	1007495107						3226705509	Manuel Pa
	Paula Flore	1026309490		aprendiz				3123184318	
	Jamileth T.	66973135		aprendiz				3146098179	JAMILETH TORRES R.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 15 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Sesión N° Cuatro Ficha: 2497805 Preparar productos cárnicos crudos según ficha técnica

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Rosa M Cuero	38750120		Aprendiz				3172726437	Rosa M C.
	Ingrena Sarmiento	38879998		Aprendiz				3166349940	
	[illegible]	2828266		Aprendiz				3183255807	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.15_03_2022

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Sesión 4 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
Municipio de Guadalajara de Buga – 15 de marzo de 2022	**13:00**	**21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Corregimiento de Pueblo Nuevo – Municipio de Guadalajara de Buga	**DIRECCIÓN GENERAL /REGIONAL / CENTRO** Valle - CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Socialización del proceso cárnico a desarrollar
2. Higienización del sitio de trabajo
3. Formulación
4. Alistamiento de ingredientes
5. Procesamiento de carne de Chorizo Antioqueño

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la cuarta clase se capacitó sobre la elaboración de Chorizo Antioqueño, se habló sobre la importancia de la calidad de las materias primas en los procesos cárnicos, se brindan todas las recomendaciones a la hora de procesar un producto alimenticio y conservarlo a través del tiempo.

Dando continuidad al cronograma del curso, se desarrolla la cuarta sesión con el contenido del programa de Procesamiento de productos cárnicos crudos en relación con los resultados de aprendizaje a alcanzar.

Se da a conocer a los aprendices la importancia de permanecer y asistir a todas las sesiones y presentación de las evidencias

CONCLUSIONES

Resultado de aprendizaje a alcanzar durante la sesión fue preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos, la cual se cumple con la elaboración de chorizo antioqueño, siguiendo la formulación y protocolos del mismo.

Los aprendices asisten a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, participan de manera activa de cada paso del proceso, adquieren roles para el desarrollo de la actividad, optimizando el recurso y el tiempo de la sesión.

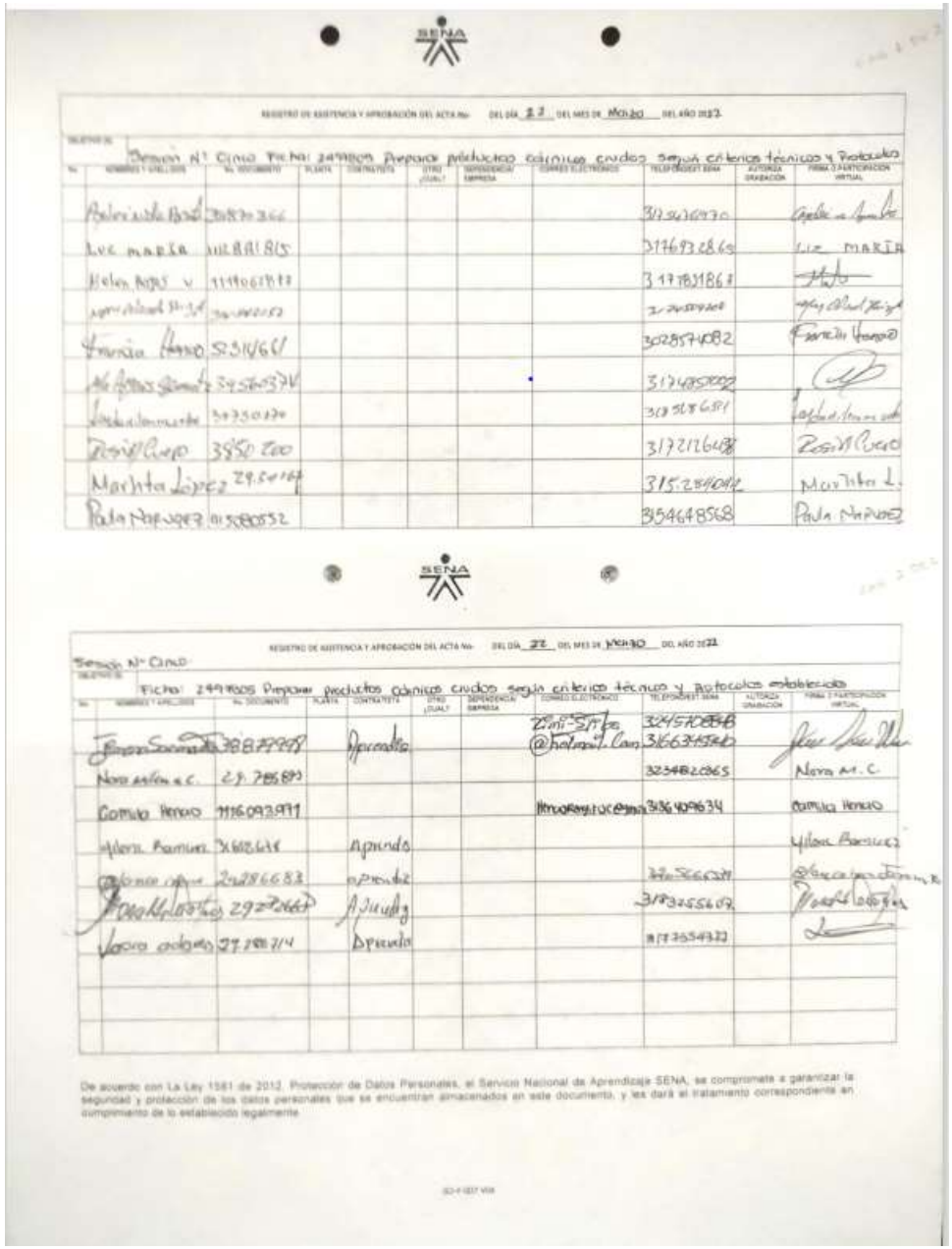
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión Realizar Formulación	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 15_03_2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 23 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

Sesión N° Cinco Ficha: 2499805 Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y Protocolos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Adriana Isabel Rodríguez	1088303366						3125436930		
	Luz MARIA	1128481815						3176932869		Luz MARIA
	Helen Ayde V.	1119061988						3197831868		
	[illegible]	[illegible]						3[illegible]		
	Francia Herrera	52311661						3028574082		
	[illegible]	39563974						3174850002		
	[illegible]	39350370						3133186391		
	[illegible]	3850200						3172126438		
	Martha López	29.541.167						315.2849042		
	Paola Narváez	1136880532						3154648568		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 22 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

Sesión N° Cinco

Ficha: 2499805 Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	[illegible]	38877998		Aprendiz			[illegible]	3245708868		
	[illegible]	29.785.893					[illegible]	3234826365		Nora M. C.
	Camilo Perico	1116093991					[illegible]	3364096634		Camilo Perico
	[illegible]	1668638		Aprendiz						
	[illegible]	24286683		Aprendiz				[illegible]		
	[illegible]	29272663		Aprendiz				3193255692		
	[illegible]	27.788.714		Aprendiz				3173534322		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No.22_03_2022

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Sesión 5 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
Municipio de Guadalajara de Buga – 22 de marzo de 2022	**13:00**	**21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Corregimiento de Pueblo Nuevo – Municipio de Guadalajara de Buga	**DIRECCIÓN GENERAL /REGIONAL / CENTRO** Valle - CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Socialización del proceso cárnico a desarrollar
2. Higienización del sitio de trabajo
3. Formulación
4. Alistamiento de ingredientes
5. Procesamiento de carne de Pollo Relleno y galantina.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

-Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.
- Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la quinta clase se capacitó sobre la elaboración de Pollo Relleno, se enfatiza la importancia de la calidad de las materias primas en los procesos cárnicos, se brindan recomendaciones para procesar un producto alimenticio y conservarlo a través del tiempo.

Dando cumplimiento al cronograma del curso, se desarrolla la quinta sesión con el contenido del programa de Procesamiento de productos cárnicos crudos en relación con los resultados de aprendizaje a alcanzar.

Se da a conocer a los aprendices la importancia de permanecer y asistir a todas las sesiones y presentación de las evidencias.

CONCLUSIONES

Resultados de aprendizaje a alcanzar durante la sesión fue:
-preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos y valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con la ficha técnica y procedimiento, estos fueron alcanzados durante la práctica de elaboración de pollo relleno y galantina.

Los aprendices asisten a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, participan de manera activa de cada paso del proceso, adquieren roles para el desarrollo de la actividad, optimizando el recurso y el tiempo de la sesión.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión Realizar Formulación	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 22_03_2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

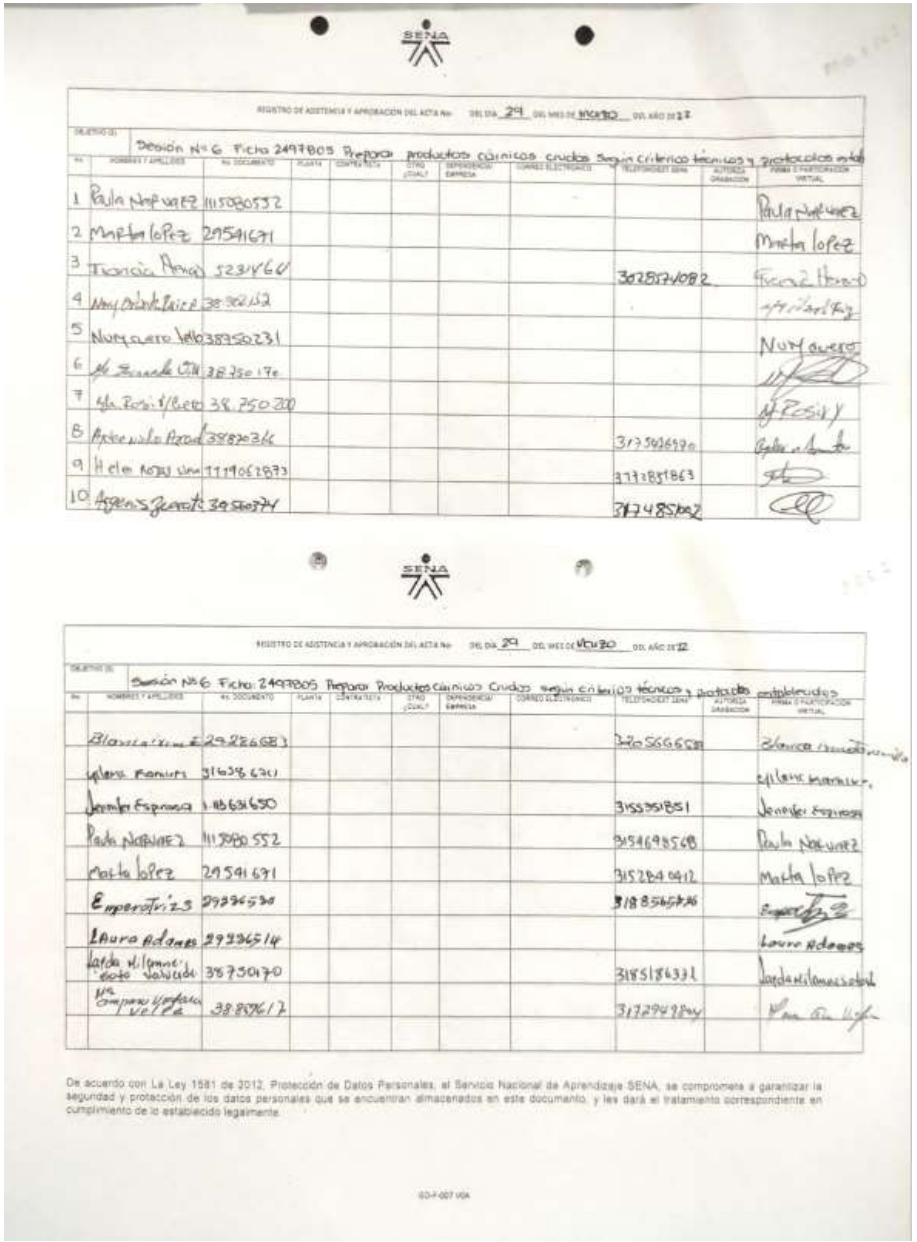
Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.











REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No DEL DÍA 29 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE LA SESIÓN: Sesión Nº 6 Ficha 2497805 Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paula Nohemi Nuñez	1115090552								Paula Nohemi Nuñez
2	Marta Lopez	29591671								Marta Lopez
3	Francia Perez	52314760						3028574082		Francia Perez
4	Mary Orlanda Baez	38382152								
5	Nury Alberto Vela	1038950231								Nury Alberto
6	[illegible]	38750170								
7	[illegible]	38.750.370								
8	[illegible]	38820366						3173926990		
9	Helen Nohemi [illegible]	1119062873						3173851863		
10	[illegible]	38750774						3174857062		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No DEL DÍA 29 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE LA SESIÓN: Sesión Nº 6 Ficha 2497805 Preparar Productos Cárnicos Crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Blanca [illegible]	29286683						3205666538		Blanca [illegible]
	Yolanda Ramirez	31638621								Yolanda Ramirez
	Jennifer Espinosa	1116631650						3155351851		Jennifer Espinosa
	Paula Nohemi Nuñez	1115090552						3154698568		Paula Nohemi Nuñez
	Marta Lopez	29591671						3152849412		Marta Lopez
	Emperatriz [illegible]	29336530						3188565726		
	Laura Adames	29336514								Laura Adames
	Jordan Alexander [illegible]	38750170						3185186331		Jordan Alexander [illegible]
	[illegible]	38896172						3172949849		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

ACTA No.29_03_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 6 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guadalajara de Buga – 29 de marzo de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Corregimiento de Pueblo Nuevo – Municipio de Guadalajara de Buga	**DIRECCIÓN GENERAL /REGIONAL / CENTRO** Valle - CAB	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Socialización del proceso cárnico a desarrollar **2.** Higienización del sitio de trabajo **3.** Formulación **4.** Alistamiento de ingredientes **5.** Procesamiento de carne de Nuggets de Pollo		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: -Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. - Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Durante la sexta sesión se capacitó sobre la elaboración de Nuggets de Pollo, se aclaran dudas sobre la calidad de las materias primas en los procesos cárnicos, se brindan recomendaciones para procesar un producto alimenticio y conservarlo a través del tiempo. Dando cumplimiento al cronograma del curso, se desarrolla la sexta sesión con el contenido del programa de Procesamiento de productos cárnicos crudos en relación con los resultados de aprendizaje a alcanzar. Se da a conocer a los aprendices la importancia de permanecer y asistir a todas las sesiones y presentación de las evidencias.		
CONCLUSIONES		
Resultados de aprendizaje a alcanzar durante la sesión fue: -preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos y Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo con parámetros técnicos y ficha técnica del producto, se da cumplimiento a ellos mediante el proceso de elaboración de Nuggets de pollo. Los aprendices asisten a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, participan de manera activa de cada paso del proceso, adquieren roles para el desarrollo de la actividad, optimizando el recurso y el tiempo de la sesión.		

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión Realizar Formulación	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 29_03_2022

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

