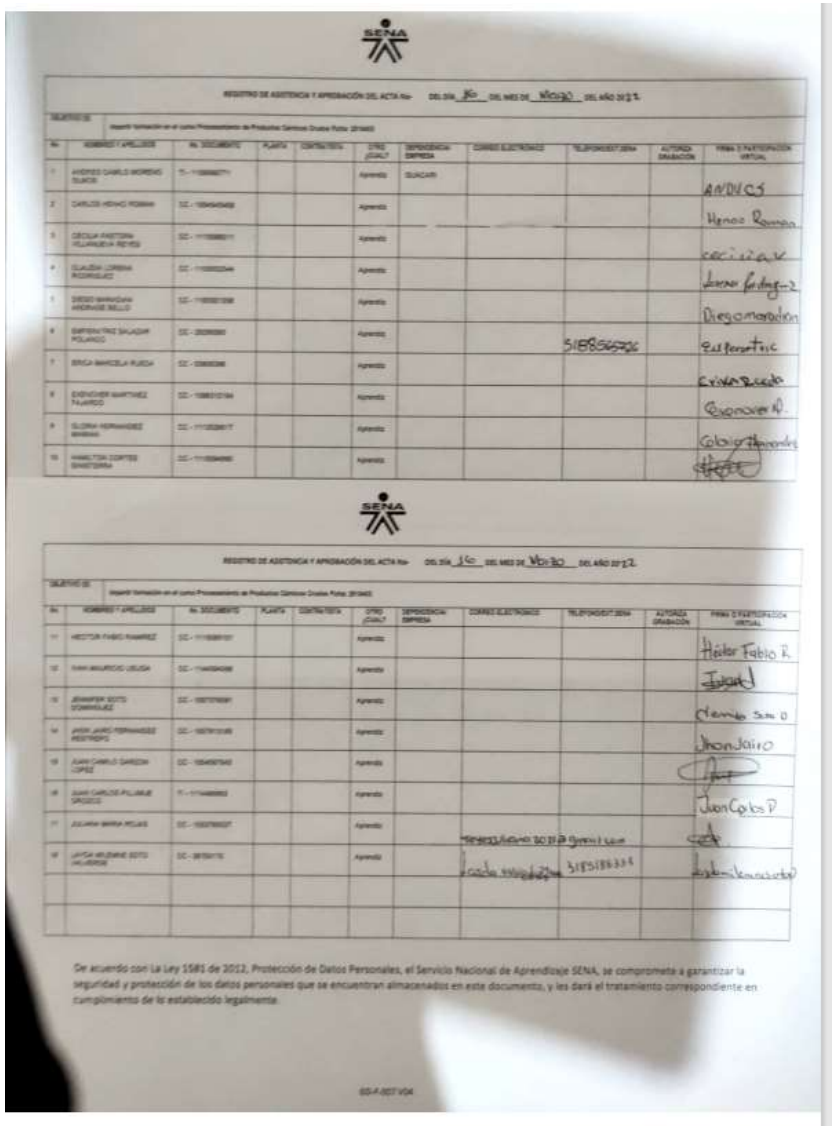


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DÍA 30 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE: Aspirante formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Cruces Fase: (Etapa)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES CAMILO MORENO TOLEDO	1- 1136882771			Aprendiz	DUCAN				ANDRES
2	CARLOS HENAO POSADA	CC - 1094945402			Aprendiz					Henao Ramos
3	CECILIA PASTORA VILLANUEVA REYES	CC - 1102880111			Aprendiz					cecilia v.
4	CLAUDIA LORENA RODRIGUEZ	CC - 1102822344			Aprendiz					Lorena Rodriguez
5	DIEGO ARMANDO HERRAVE BELLO	CC - 1102821308			Aprendiz					Diegoarmando
6	EMPERATRIZ SALAZAR POLANCO	CC - 2929300			Aprendiz			3188566726		Emperatriz
7	ERICA MARCELA RUEDA	CC - 1098303298			Aprendiz					Erica Rueda
8	EVENCIER MARTINEZ TAJARO	CC - 1088310194			Aprendiz					Evencier M.
9	GLORIA HERNANDEZ BARBAN	CC - 1112228417			Aprendiz					Gloria Hernandez
10	HAMILTON CORTES BARRIOS	CC - 1112224092			Aprendiz					[illegible]

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DÍA 30 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE: Aspirante formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Cruces Fase: (Etapa)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	HECTOR FABIO RAMIREZ	CC - 1112228721			Aprendiz					Héctor Fabio R.
12	IVAN MAURICIO LEUDA	CC - 1144034098			Aprendiz					[illegible]
13	JENNIFER SOTO DOMINGUEZ	CC - 1067378081			Aprendiz					Jennifer Soto D
14	JHON JAIRO FERNANDEZ RESTREPO	CC - 1067913149			Aprendiz					JhonJairo
15	JUAN CAMILO GARZON LOPEZ	CC - 1094957643			Aprendiz					[illegible]
16	JUAN CARLOS PULIDO GALEANO	1 - 1114438863			Aprendiz					Juan Carlos P
17	JULIANA MARIA ROJAS	CC - 1032760307			Aprendiz					[illegible]
18	LAYDA KELIANNE SOTO HOLGUIN	CC - 1067913178			Aprendiz		[illegible]	3135186334		[illegible]

Se 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. 16_03_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión uno curso de Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí – 16 de marzo de 2022	**HORA INICIO:** **8:00**	**HORA FIN:** **16:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de capacitaciones Alfonso López Pumarejo	**DIRECCIÓN GENERAL /REGIONAL / CENTRO** Valle - CAB	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación del curso.
2. Generalidades de la carne
3. Importancia del manejo y conservación adecuados de la carne
4. Higiene y Normatividad
5. Operaciones Preliminares
6. Cronograma de actividades

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar formación de la primera sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante el primer encuentro se capacitó sobre las generalidades de la carne y definiciones, deterioro, manejo y conservación adecuados, así mismo se habló sobre la importancia de transformar los productos cárnicos y la normatividad vigente relacionada a la transformación de estas materias primas.

Se procede luego de retroalimentar el cronograma del curso, a desarrollar el con el contenido del programa de procesamiento de productos cárnicos 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

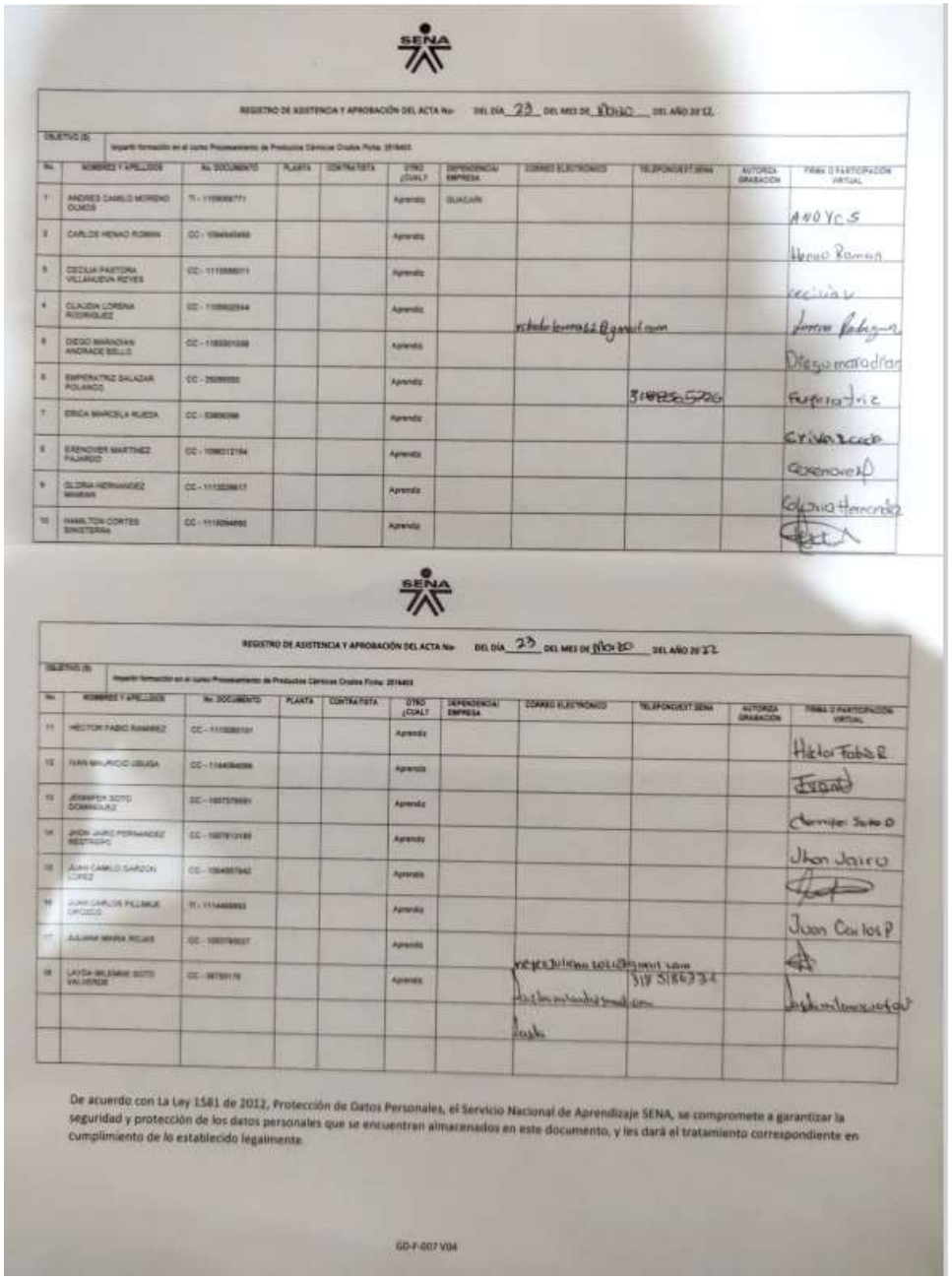
Los aprendices asisten de manera masiva a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, se definen actividades a realizar.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 16_03_2022
Estudiar contenido de la clase 1	Todos los aprendices	A partir del 16_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 NOVIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2218403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES CAMILO MORENO OLMOS	TI - 1109067771			Aprendiz	GUACARI				
2	CARLOS HENAO ROMAN	CC - 1094845469			Aprendiz					
3	CECILIA PASTORA VILLAMUEVA REYES	CC - 1112888011			Aprendiz					
4	CLAUDIA LORENA RODRIGUEZ	CC - 1109822544			Aprendiz					
5	DIEGO MAHONAN ANDRADE BELLO	CC - 1193301038			Aprendiz		victoriahernandez@gmail.com			
6	EMPERATRIZ SALAZAR POLANCO	CC - 25285555			Aprendiz			3104825926		
7	ERICA MARCELA RUEDA	CC - 63863296			Aprendiz					
8	ERENOVER MARTINEZ PAJARDO	CC - 1098312164			Aprendiz					
9	GLORIA HERNANDEZ MARIAN	CC - 1112228617			Aprendiz					
10	HAMILTON CORTES SINISTERRA	CC - 1112094660			Aprendiz					

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 23 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2218403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	HECTOR FABIO RAMIREZ	CC - 1112083131			Aprendiz					
12	IVAN MAURICIO USUGA	CC - 1144064099			Aprendiz					
13	JENNIFER SOTO DOMINGUEZ	CC - 1007574691			Aprendiz					
14	JHON JAIRO FERNANDEZ RESTREPO	CC - 1007812189			Aprendiz					
15	JUAN CAMILO SARZOSA LOPEZ	CC - 1094867842			Aprendiz					
16	JUAN CARLOS PILLIMUE ORDOÑEZ	TI - 1114488863			Aprendiz					
17	JULIANA MARIA ROJAS	CC - 1053788537			Aprendiz					
18	LAYDA MILEIDIS SOTO VALENCIA	CC - 1067501176			Aprendiz			318 5186334		

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. 23_03_2022

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Sesión 2 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
Municipio de Guacarí – 23 de marzo de 2022	**13:00**	**21:00**

LUGAR Y/O ENLACE:	**DIRECCIÓN GENERAL /REGIONAL / CENTRO**
Centro de Capacitaciones Alfonso López Pumarejo	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 hamburguesa

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar formación de la segunda sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Durante la segunda clase se capacitó sobre la elaboración de carne de hamburguesa, 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.

Se procede luego de retroalimentar el cronograma del curso, a desarrollar el 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 secciones y presentación de las evidencias

CONCLUSIONES

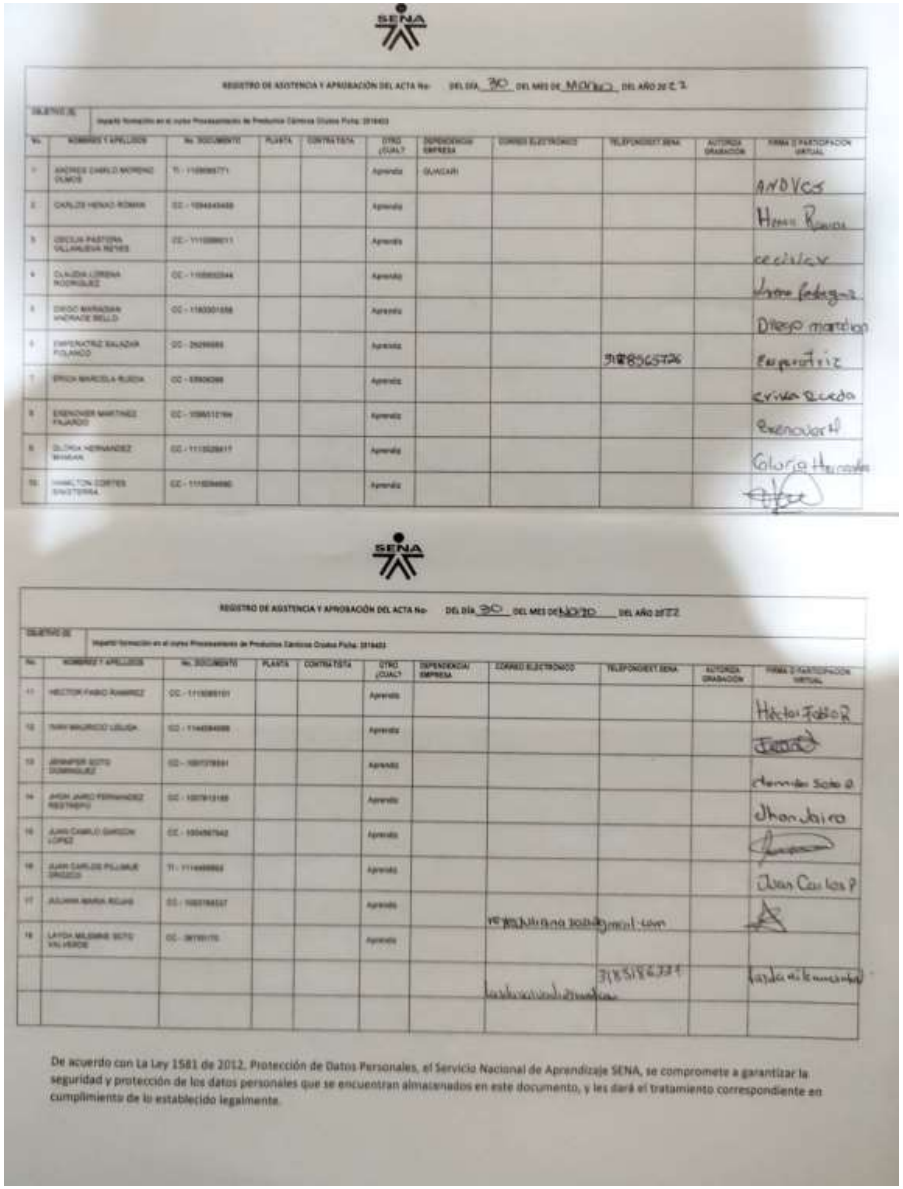
Los aprendices asisten de manera masiva a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, participan de manera activa de cada paso del proceso, adquieren roles para el desarrollo de la actividad, optimizando el recurso y el tiempo de la sesión.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión Realizar Formulación	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 01_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 30 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Cruda Ficha: 2218403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES CAMILO MORENO OLMOS	TI - 1109965771			Aprendiz	GUACARI				ANDVCS
2	CARLOS HENAO ROMAN	CC - 1094843468			Aprendiz					Henao R.
3	CECILIA PASTORA VILLANUEVA REYES	CC - 1110966011			Aprendiz					cecivicv
4	CLAUDIA LORENA RODRIGUEZ	CC - 1109932044			Aprendiz					Urena Rodriguez
5	DIEGO MARADIAGA MADRAZO BELLO	CC - 1193001058			Aprendiz					Diego martinez
6	EMPERATRIZ SALAZAR POLANCO	CC - 29295955			Aprendiz			3128565726		Emperatriz
7	ERICA MARCELA RUEDA	CC - 67906366			Aprendiz					Erika Rueda
8	EVENOVER MARTINEZ PAJARDO	CC - 1066512164			Aprendiz					Evenover M
9	GLORIA HERNANDEZ MANIAN	CC - 1110529617			Aprendiz					Gloria H.
10	HAMILTON CORTES SINISTERRA	CC - 1110504082			Aprendiz					

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No: DEL DÍA 30 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Cruda Ficha: 2218403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	HECTOR FABIO RAMIREZ	CC - 1110385101			Aprendiz					Hector Fabio R
12	IVAN MAURICIO LEUDA	CC - 1144084099			Aprendiz					Ivan
13	JENNIFER SOTO DOMINGUEZ	CC - 1007378991			Aprendiz					Jennifer Soto D
14	JHON JAIRO FERNANDEZ RESTREPO	CC - 1007813189			Aprendiz					Jhon Jairo
15	JUAN CAMILO GARZON LOPEZ	CC - 1004567942			Aprendiz					
16	JUAN CARLOS PULIMUE ORDOÑEZ	TI - 1114488963			Aprendiz					Juan Carlos P
17	JULIANA MARIA ROJAS	CC - 1002784537			Aprendiz					
18	LAYDA MILDRIBE SOTO VALVERDE	CC - 38749170			Aprendiz					layda milena soto

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. 30_03_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 3 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí– 30 de marzo de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Capacitaciones Alfonso López Pumarejo	**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 Santarosano		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar formación de la segunda sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Durante la segunda clase se capacitó sobre la elaboración de Chorizo Santarosano, se habla 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. Se procede luego de retroalimentar el cronograma del curso, a desarrollar el 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 secciones y presentación de las evidencias		
CONCLUSIONES		
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 30_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 06 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2018403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES CAMILO MORENO OLMOS	TI - 1106068771			Aprendiz	GUACARI				
2	CARLOS HENAO ROMAN	CC - 1094945469			Aprendiz					
3	CECILIA PASTORA VILLAMUEVA REYES	CC - 1110586011			Aprendiz					
4	CLAUDIA LORENA RODRIGUEZ	CC - 1130022544			Aprendiz					
5	DIEGO MARADIAGA ANDRADE BELLO	CC - 1193301658			Aprendiz					
6	EMPERATRIZ SALAZAR POLANCO	CC - 25285585			Aprendiz			3188566276		
7	ERICA MARCELA RUEDA	CC - 53809358			Aprendiz					
8	EXENOVER MARTINEZ FAJARDO	CC - 1098312164			Aprendiz					
9	GLORIA HERNANDEZ MARIAN	CC - 1113526617			Aprendiz					
10	HAMILTON CORTES SINISTERRA	CC - 1113094690			Aprendiz					

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 06 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2018403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	HECTOR FABIO RAMIREZ	CC - 1110083101			Aprendiz					
12	IVAN MAURICIO USUGA	CC - 1144064086			Aprendiz					
13	JENNIFER SOTO DOMINGUEZ	CC - 1007579091			Aprendiz					
14	JHON JAIRO FERNANDEZ RESTREPO	CC - 1007913185			Aprendiz					
15	JUAN CAMILO GARZON LOPEZ	CC - 1094067942			Aprendiz					
16	JUAN CARLOS PILLIMUE CHOCO	TI - 1114488892			Aprendiz					
17	JULIANA MARIA ROJAS	CC - 1083795337			Aprendiz					
18	LAYDA MILEMNE SOTO VALVERDE	CC - 36750170			Aprendiz			318 5186321		

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

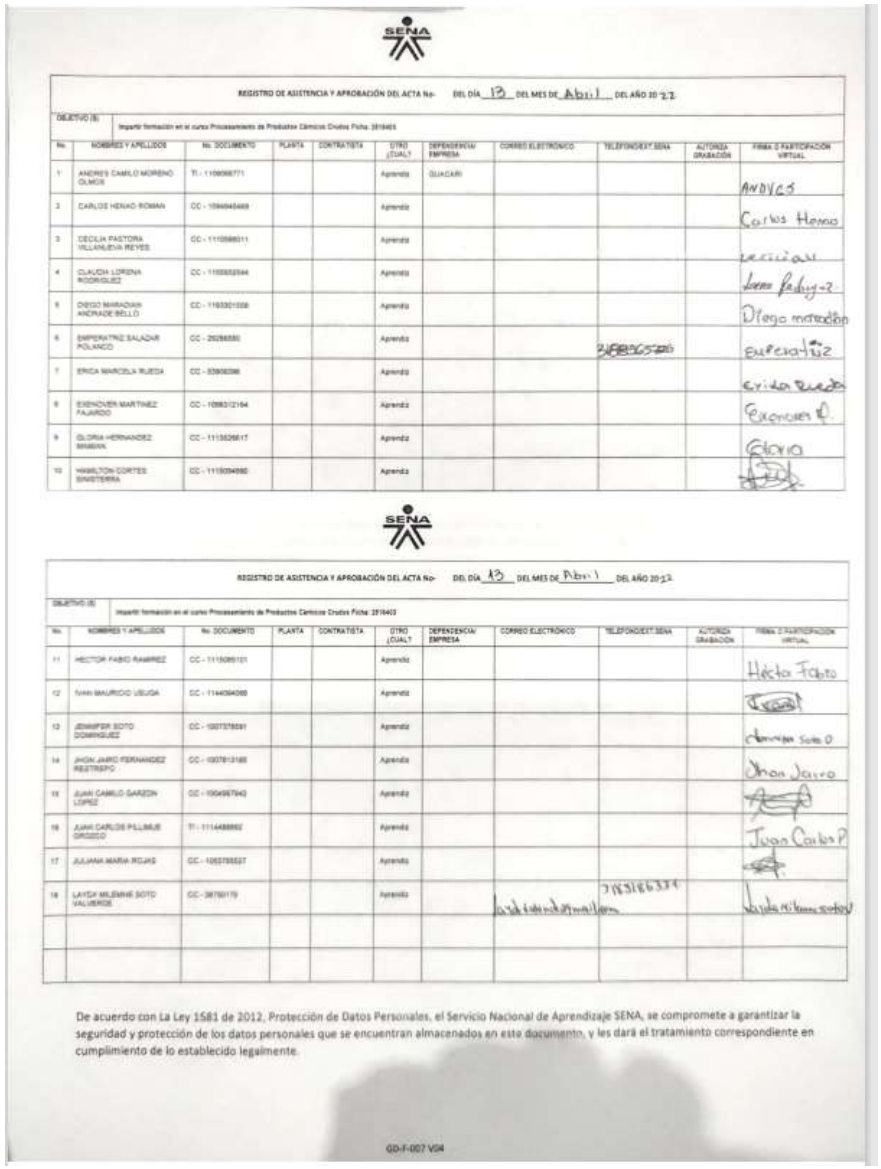
ACTA No. 06_04_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 4 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí– 06 de abril de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Capacitaciones Alfonso López Pumarejo	**DIRECCIÓN 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 Génovas		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar formación de la cuarta sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Durante la cuarta formación se capacitó sobre la elaboración de Génova, se habla 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. Se procede luego de retroalimentar el cronograma del curso, a desarrollar el 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 secciones y presentación de las evidencias		
CONCLUSIONES		
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 06_04_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 13 DEL MES DE Abril DEL AÑO 20 22

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2019403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ANDRES CAMILO MORENO OLMOS	TI - 1106086771			Aprendiz	GUACARI				ANDYCS
2	CARLOS HENAO ROMAN	CC - 1094845469			Aprendiz					Carlos Henao
3	CECILIA PASTORA VILLAMILEVA REYES	CC - 1110588011			Aprendiz					
4	CLAUDIA LORENA RODRIGUEZ	CC - 1103832594			Aprendiz					Lorena Rodriguez
5	DIEGO MARADIAGA ANDRADE BELLO	CC - 1103301039			Aprendiz					Diego maradiaga
6	EMPERATRIZ SALAZAR POLANCO	CC - 29286580			Aprendiz			3188965286		Emperatriz
7	ERICA MARCELA RUEDA	CC - 53908396			Aprendiz					Erica Rueda
8	EISENOVER MARTINEZ FAJARDO	CC - 1088312164			Aprendiz					Eisenover M.
9	GLORIA HERNANDEZ BABIAN	CC - 1113526617			Aprendiz					Gloria
10	HAMILTON CORTES BANDERRA	CC - 1115094080			Aprendiz					

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 13 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir formación en el curso Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos Ficha: 2019403

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	HECTOR FABIO RAMIREZ	CC - 1115095101			Aprendiz					Héctor Fabio
12	IVAN MAURICIO USUGA	CC - 1144084088			Aprendiz					
13	JENNIFER SOTO DOMINGUEZ	CC - 1007378591			Aprendiz					Jennifer Soto D
14	JHON JAIRO FERNANDEZ RESTREPO	CC - 1007812185			Aprendiz					Jhon Jairo
15	JUAN CAMILO GARZON LOPEZ	CC - 1004967943			Aprendiz					
16	JUAN CARLOS PULLIMUE ORDOÑO	TI - 1114488892			Aprendiz					Juan Carlos P.
17	JULIANA MARIA ROJAS	CC - 1053788527			Aprendiz					
18	LAYDA MILENNE SOTO VALVERDE	CC - 39750170			Aprendiz			3165186334		

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. 13_04_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 5 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí– 13 de abril de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Centro de Capacitaciones Alfonso López Pumarejo	**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		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar formación de la segunda sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Durante la quinta formación se capacitó sobre la elaboración de Pollo Relleno, se habla 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. Se procede luego de retroalimentar el cronograma del curso, a desarrollar el 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 secciones y presentación de las evidencias		
CONCLUSIONES		
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 13_04_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.

