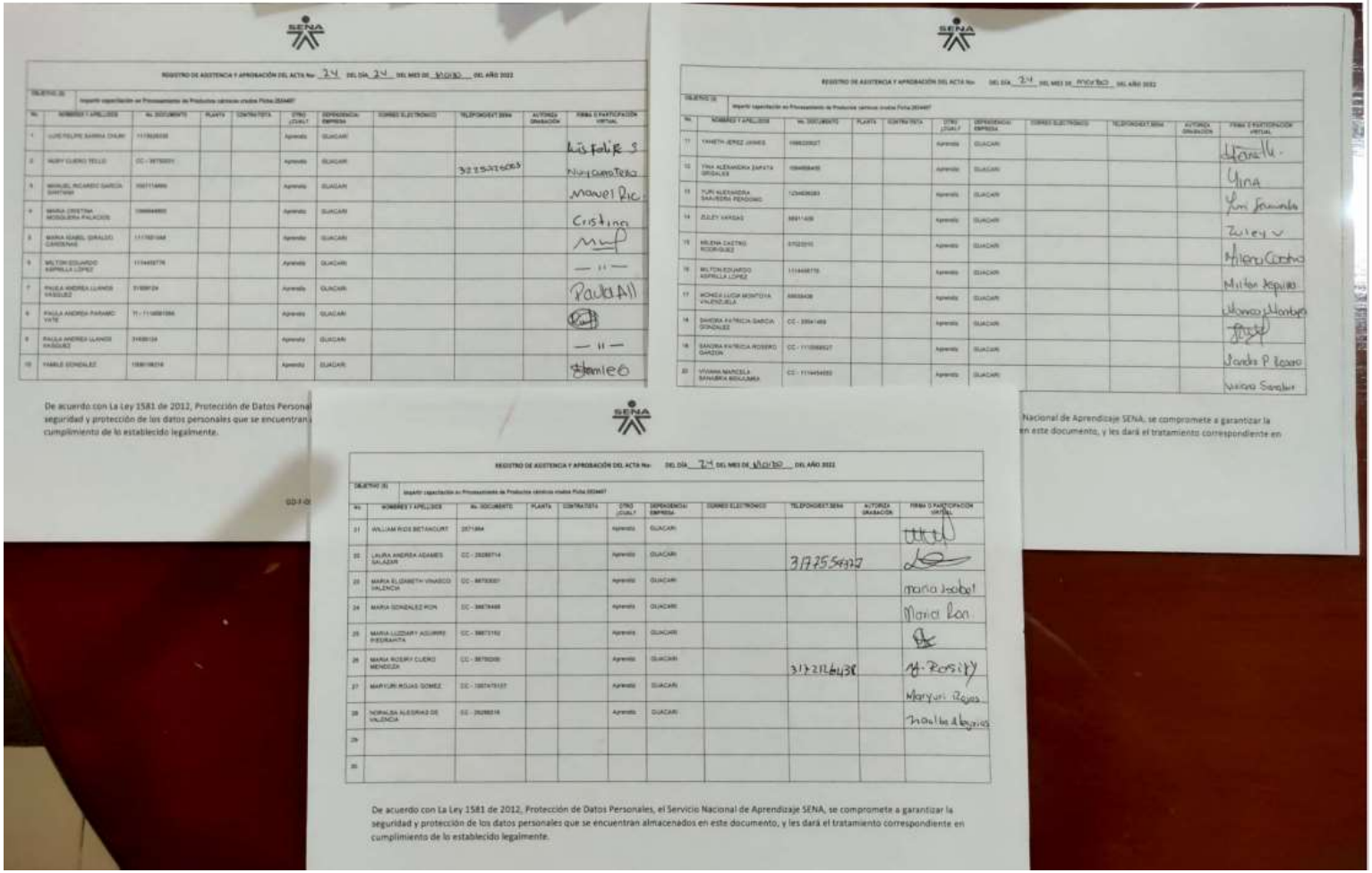


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 24 DEL DÍA 24 DEL MES DE marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir capacitación en Procesamiento de Productos cárnicos crudos Ficha 2034407

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	LUIS FELIPE BARRIA CHUMI	1118628338			Aprendiz	GUACARI				
2	NURY CUERO TELLO	CC - 38730311			Aprendiz	GUACARI		3225276063		
3	MANUEL RICARDO GARCIA SANTANA	1067114884			Aprendiz	GUACARI				
4	MARIA CRISTINA MOSQUERA PALACIOS	1094844800			Aprendiz	GUACARI				
5	MARIA ISABEL GIRALDO CARDENAS	1117921048			Aprendiz	GUACARI				
6	MILTON EDUARDO ASPRILLA LOPEZ	1114455778			Aprendiz	GUACARI				
7	PAULA ANDREA LLANOS VASQUEZ	5108124			Aprendiz	GUACARI				
8	PAULA ANDREA PARAMO YATE	TI - 1112681084			Aprendiz	GUACARI				
9	PAULA ANDREA LLANOS VASQUEZ	31408124			Aprendiz	GUACARI				
10	YAMILE GONZALEZ	1083196318			Aprendiz	GUACARI				

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personal
seguridad y protección de los datos personales que se encuentran
cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-0

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 24 DEL MES DE marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir capacitación en Procesamiento de Productos cárnicos crudos Ficha 2034407

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	YANETH JEREZ JAIMES	1066205927			Aprendiz	GUACARI				
12	TINA ALEXANDRA ZAPATA GRISALES	1094884649			Aprendiz	GUACARI				
13	YURI ALEXANDRA SAAVEDRA PERDOMO	1234609283			Aprendiz	GUACARI				
14	ZULEY VARGAS	38911439			Aprendiz	GUACARI				
15	MILENA CASTRO RODRIGUEZ	67022010			Aprendiz	GUACARI				
16	MILTON EDUARDO ASPRILLA LOPEZ	1114455778			Aprendiz	GUACARI				
17	MONICA LUCIA MONTOYA VALENZUELA	66638438			Aprendiz	GUACARI				
18	SANDRA PATRICIA GARCIA GONZALEZ	CC - 39641469			Aprendiz	GUACARI				
19	SANDRA PATRICIA ROSERO GARZON	CC - 1112668527			Aprendiz	GUACARI				
20	VIVIANA MARCELA BANABRA BOCANEGRA	CC - 1116454553			Aprendiz	GUACARI				

Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la
en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 24 DEL MES DE marzo DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Impartir capacitación en Procesamiento de Productos cárnicos crudos Ficha 2034407

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	WILLIAM RIOS BETANCURT	2571984			Aprendiz	GUACARI				
22	LAURA ANDREA ADAMES SALAZAR	CC - 29288714			Aprendiz	GUACARI		3177255977		
23	MARIA ELIZABETH VINASCO VALENCIA	CC - 38783021			Aprendiz	GUACARI				
24	MARIA GONZALEZ RON	CC - 38678468			Aprendiz	GUACARI				
25	MARIA LUZDARY AGUIRRE RIVERAMATA	CC - 38673152			Aprendiz	GUACARI				
26	MARIA ROSERY CUERO MENDOZA	CC - 38780200			Aprendiz	GUACARI		3172116438		
27	MARYURI ROJAS GOMEZ	CC - 1007475137			Aprendiz	GUACARI				
28	NORALBA ALEGRIA DE VALENCIA	CC - 29288218			Aprendiz	GUACARI				
29										
30										

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. 24_03_2022

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:
Sesión 1 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos

CIUDAD Y FECHA:	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
Municipio de Guacarí – 24 de Marzo	**8:00**	**16:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Fundación Sinapsis	**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

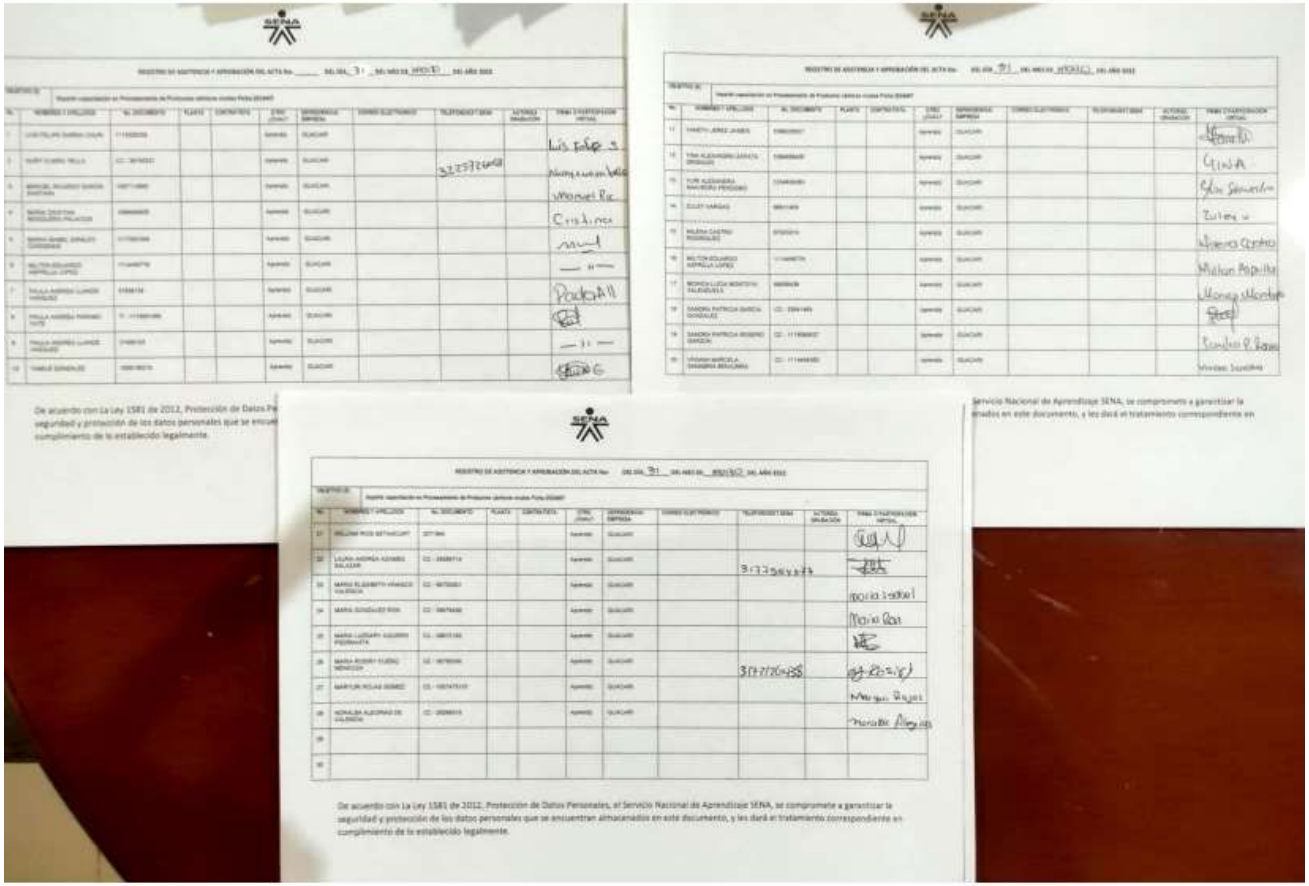
Los aprendices asisten de manera masiva a la sesión de aprendizaje del curso de procesamiento de productos cárnicos, se definen actividades a realizar.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Elaboración de acta de la reunión	Luz Adriana Valenzuela Restrepo	A partir del 24_03_2022
Estudiar contenido de la clase 1	Todos los aprendices	A partir del 24_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.





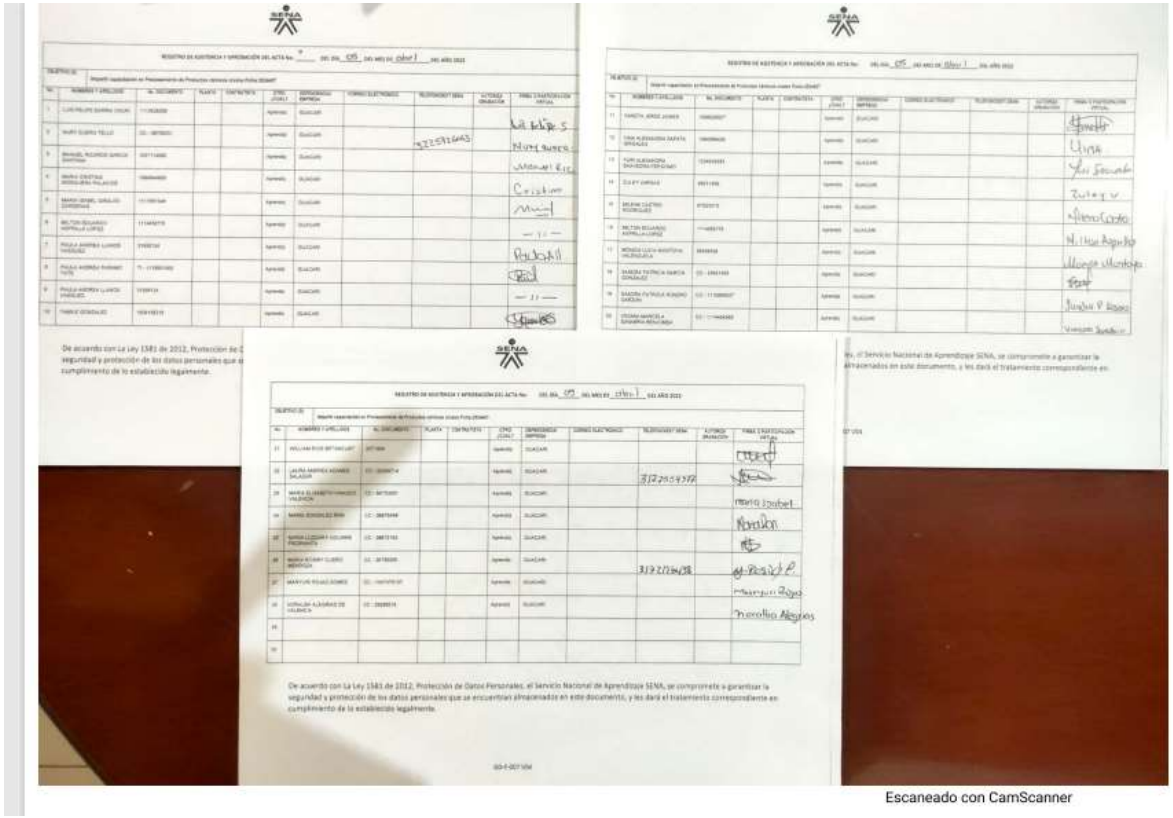
ACTA No. 31_03_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 2 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí – 31 de marzo de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Fundación Sinapsis – Corregimiento de Guabitas – Municipio de Guacarí	**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 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 formación 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 31_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.





Escaneado con CamScanner

ACTA No. 05_04_2022		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Sesión 3 curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
CIUDAD Y FECHA: Municipio de Guacarí –05 de Abril de 2022	**HORA INICIO:** **13:00**	**HORA FIN:** **21:00**
LUGAR Y/O ENLACE: Fundación Sinapsis – Corregimiento de Guabitas, Municipio de Guacarí	**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 Santarrosano		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar formación de la tercera sesión del curso Procesamiento de productos cárnicos crudos		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Durante la tercera formación 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 05_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.

