EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Daniel Rengifo Medina
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3346107 del año 2022
Periodo: 18 de abril al 14 de mayo de 2022
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo abril 18 al 14 de mayo 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: Trujillo 19-04-2022
Lugar: ECOHFRUT
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2516449
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: Cali 20-04-2022
Lugar: Auditorio Merca mío
Programa: Técnico en corte y venta de carnes
Ficha: 2478761
RA:
-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.

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Cali 21-04-2022
Lugar: Auditorio Merca mío
Programa: Técnico en corte y venta de carnes
Ficha: 2478761
RA:
-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.
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Cali 25-04-2022
Lugar: Olímpica Tequendama
Programa: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
Ficha: 2541874
RA:

- Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido.
- Establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente.
- Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente.
- Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Trujillo 26-04-2022
Lugar: ECOHFRUT
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2543197
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: Cali 27-04-2022
Lugar: Auditorio Merca mío
Programa: Técnico en corte y venta de carnes
Ficha: 2531753
RA:
-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.

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Cali 28-04-2022
Lugar: Auditorio Merca mío
Programa: Técnico en corte y venta de carnes
Ficha: 2478761
RA:
-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.

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Guacarí 29-04-2022
Lugar: alcaldía de Guacarí
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2543197
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: Cali 02-05-2022
Lugar: Olímpica Tequendama
Programa: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
Ficha: 2541874
RA:

- Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido.
- Establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente.
- Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente.
- Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Trujillo 03-05-2022
Lugar: ECOHFRUT
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2543197
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: Cali 04-05-2022

Lugar: Auditorio Merca mío

Programa: Técnico en corte y venta de carnes

Ficha: 2478761

RA:

-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.
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Cali 05-05-2022

Lugar: Auditorio Merca mío

Programa: Técnico en corte y venta de carnes

Ficha: 2478761

RA:

-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.

Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Guacarí 06-05-2022
Lugar: Alcaldía Guacarí
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2551445
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: Cali 09-05-2022
Lugar: Olímpica Tequendama
Programa: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
Ficha: 2541874
RA:

- Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido.

- Establecer acciones de mejoramiento sobre parámetros de los cortes minoristas obtenidos que no correspondan a los estándares de calidad y cantidad según ficha técnica o solicitud del cliente.
- Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente.
- Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente

Evidencias: Registro fotográfico



Lugar: Ciudad y fecha: Trujillo 10-05-2022

Lugar: ECOHFRUT

Programa: higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 2543197

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: Cali 11-05-2022

Lugar: Auditorio Merca mío

Programa: Técnico en corte y venta de carnes

Ficha: 2531753

RA:

-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.
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Cali 12-04-2022

Lugar: Auditorio Merca mío

Programa: Técnico en corte y venta de carnes

Ficha: 2478761

RA:

-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.
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Guacarí 13-05-2022
Lugar: Alcaldía Guacarí
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2551445
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: Tuluá 14-05-2022
Lugar: Lácteos Tuluá
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2554647
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

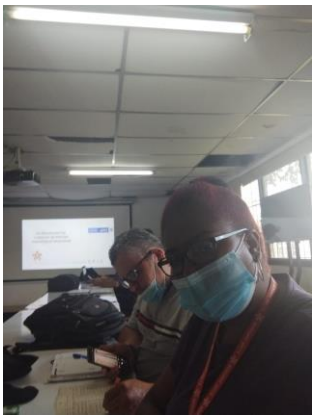


Obligación 2

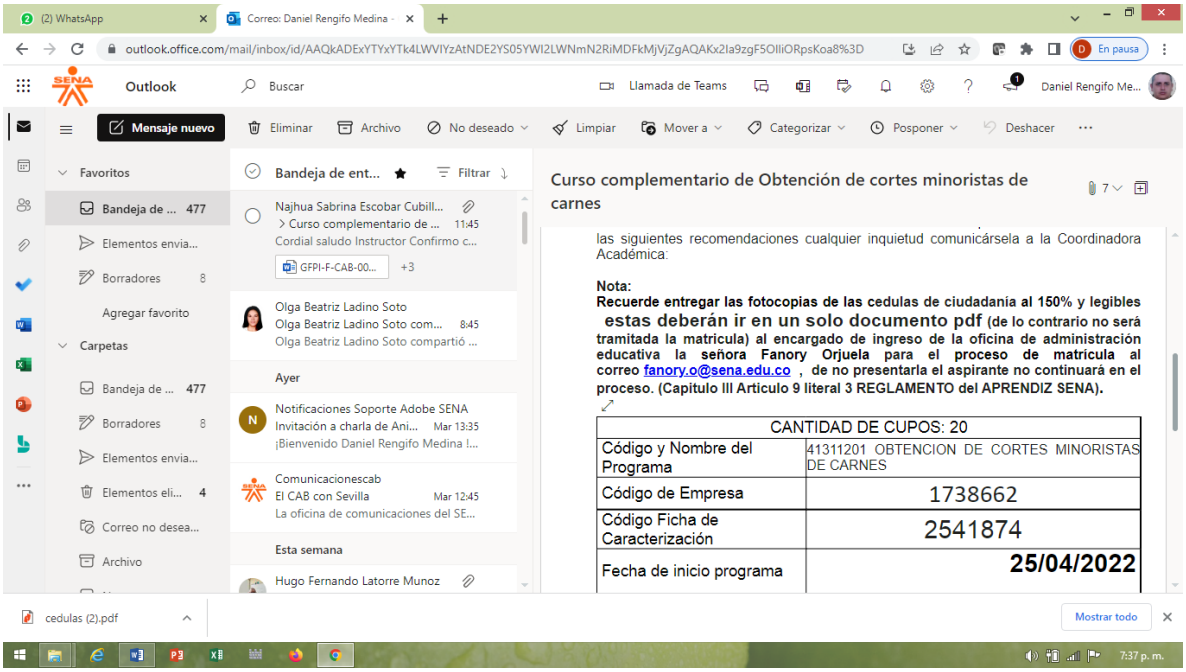
Ciudad y Fecha: Buga 22-04-2022

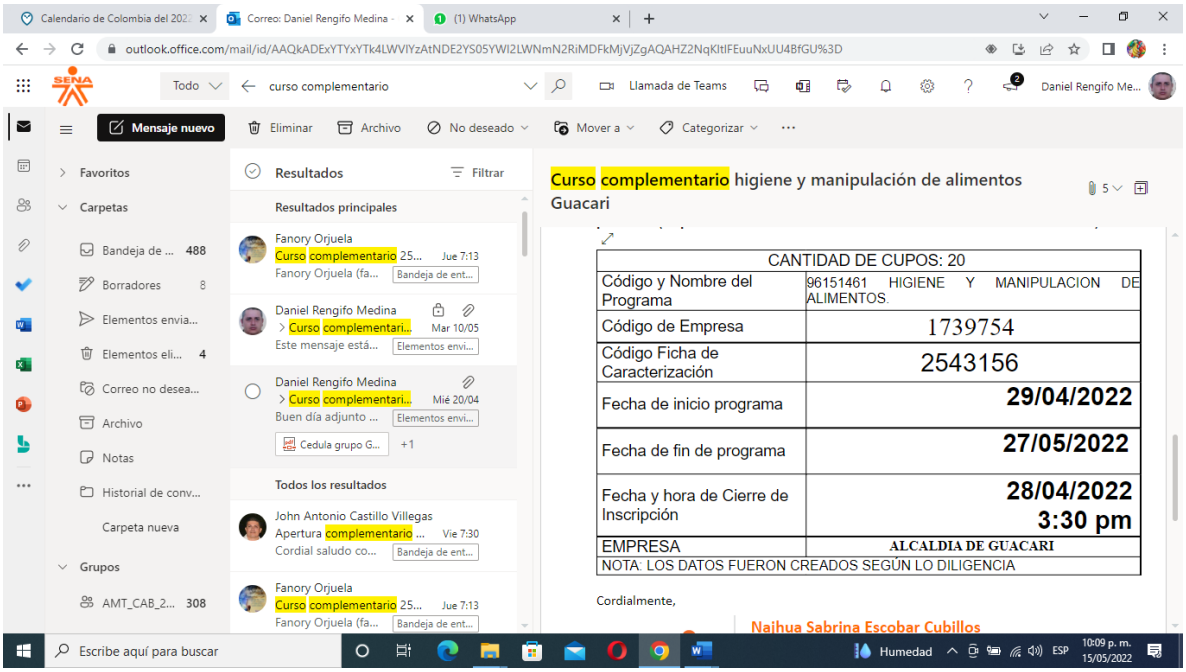
Lugar o enlace: Ambiente auditorio

Tema Tratado: jornada de capacitación en sistemas de calidad
Evidencias: Registro fotográfico



Se ejecutó la apertura al siguiente curso complementario:
Nombre del Curso:
higiene y manipulación de alimentos
Obtención de cortes minoristas de carne
Evidencia: captura de pantalla



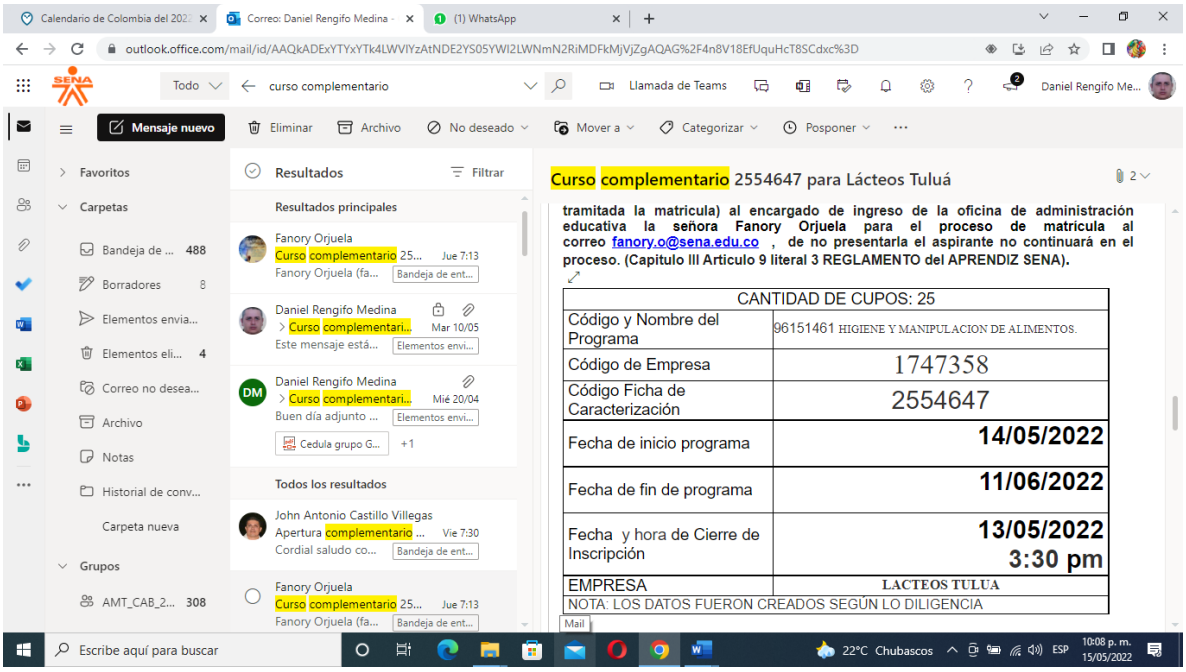


Curso complementario higiene y manipulación de alimentos Guacari

CANTIDAD DE CUPOS: 20	
Código y Nombre del Programa	96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Código de Empresa	1739754
Código Ficha de Caracterización	2543156
Fecha de inicio programa	**29/04/2022**
Fecha de fin de programa	**27/05/2022**
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	**28/04/2022 3:30 pm**
EMPRESA	**ALCALDIA DE GUACARI**
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN LO DILIGENCIA	

Cordialmente,

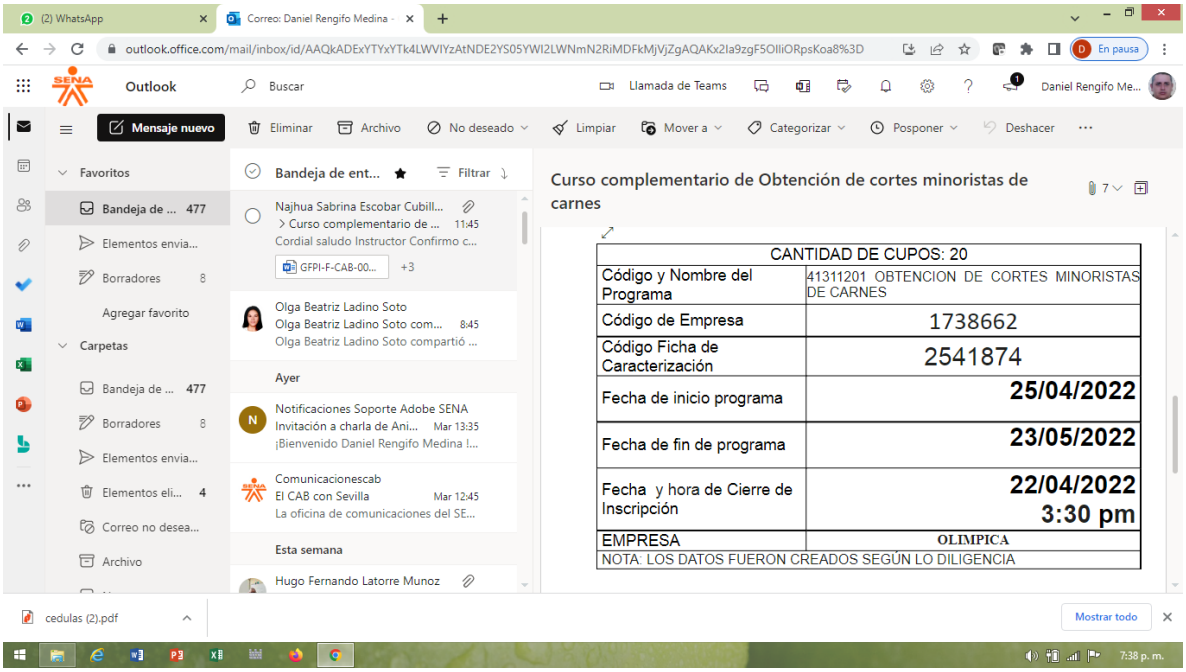
Najhua Sabrina Escobar Cubillos



Curso complementario 2554647 para Lácteos Tuluá

tramitada la matricula) al encargado de ingreso de la oficina de administración educativa la señora Fanory Orjuela para el proceso de matricula al correo fanory.o@sena.edu.co , de no presentarla el aspirante no continuará en el proceso. (Capitulo III Articulo 9 literal 3 REGLAMENTO del APRENDIZ SENA).

CANTIDAD DE CUPOS: 25	
Código y Nombre del Programa	96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Código de Empresa	1747358
Código Ficha de Caracterización	2554647
Fecha de inicio programa	**14/05/2022**
Fecha de fin de programa	**11/06/2022**
Fecha y hora de Cierre de Inscripción	**13/05/2022 3:30 pm**
EMPRESA	**LACTEOS TULUA**
NOTA: LOS DATOS FUERON CREADOS SEGÚN LO DILIGENCIA	



Evidencia 5

Se realiza diligenciamiento de plataforma Territorio y Sofía Plus

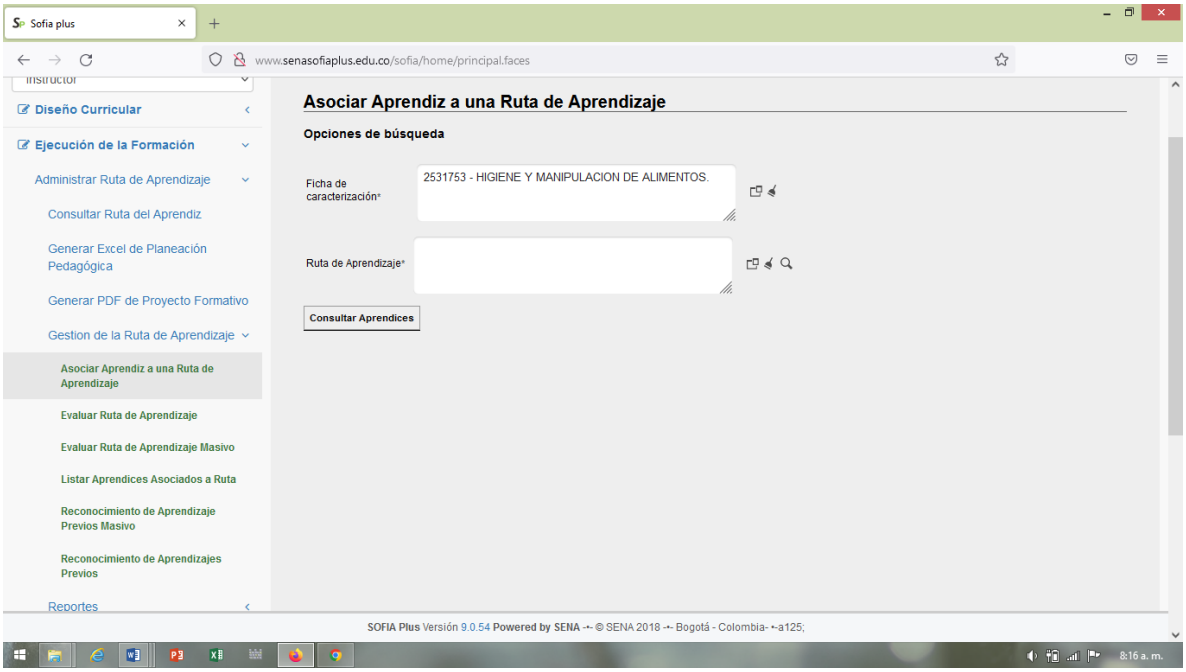
Programa: higiene y manipulación de alimentos, Obtención de cortes minoristas de carne
Ficha: 2541874, 2543156, 2554647, 2541874

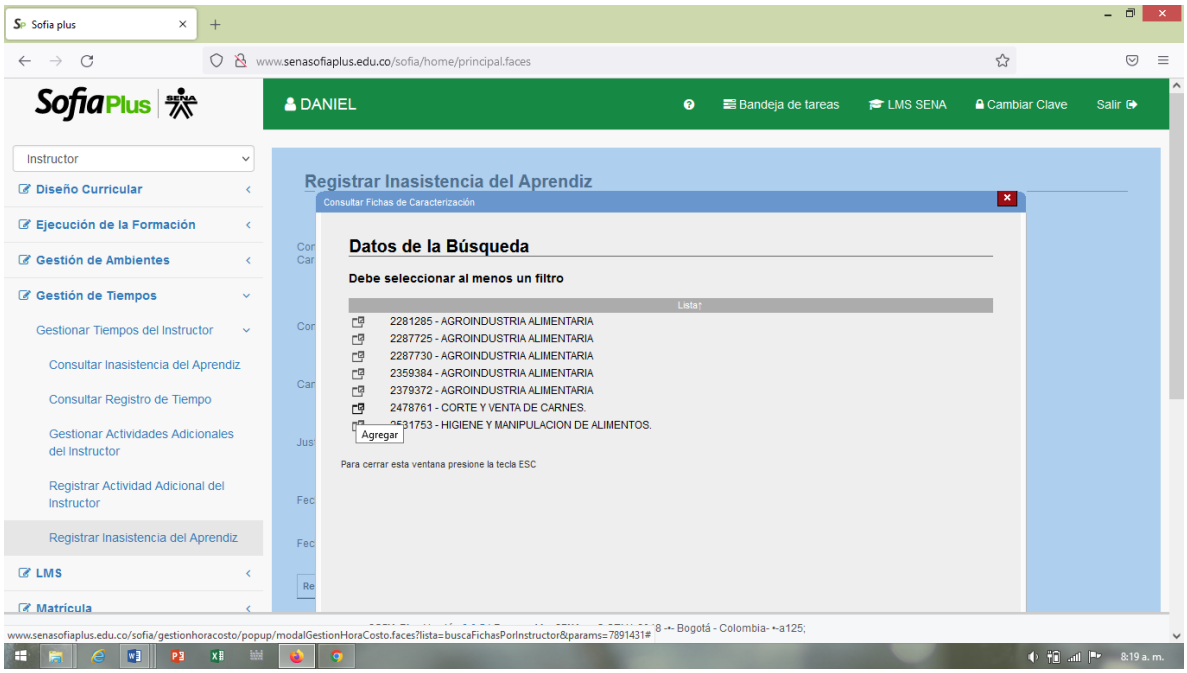
Gestiono ruta de aprendizaje

Programa: Técnico en corte y venta de carnes

Ficha: 2478761

Inasistencias





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

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682