**EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**ANEXO 1 – EVIDENCIAS**

**Contratista: Daniel Rengifo Medina**
**Número de contrato:** CO1.PCCNTR.3346107 del año 2022
**Periodo: 16 de mayo al 16 de junio de 2022**
**Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto**

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo mayo 16 al 16 de junio 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:** Cali 16-05-2022
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 17-05-2022
**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:** Guacarí 20-05-2022
**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:** Tuluá 21-05-2022
**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



**Ciudad y fecha:** Cali 23-05-2022
**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 24-04-2022
**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:** Guacarí 25-05-2022
**Lugar:** alcaldía de Guacarí
**Programa:** procesamiento de productos cárnicos crudos
**Ficha:** 2566911
**RA:**
-Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
-Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
-Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.
**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y fecha:** Guacarí 27-07-2022
**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:** Tuluá 28-05-2022
**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



**Ciudad y fecha:** Guacarí 01-06-2022
**Lugar:** alcaldía de Guacarí
**Programa:** procesamiento de productos cárnicos crudos
**Ficha:** 2566911
**RA:**
-Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
-Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
-Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.
**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y fecha:** Guacarí 03-06-2022
**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 4-06-2022
**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



**Ciudad y fecha:** Guacarí 08-06-2022
**Lugar:** alcaldía de Guacarí
**Programa:** procesamiento de productos cárnicos crudos
**Ficha:** 2566911
**RA:**
-Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
-Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
-Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.
**Evidencias:** Registro fotográfico



**Ciudad y fecha:** Buga 11-06-2022
Lugar: SENA CAB
Programa: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
Ficha: 2575577
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:** Buga 14-06-2022

Lugar: SENA CAB

Programa: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES

Ficha: 2575577

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



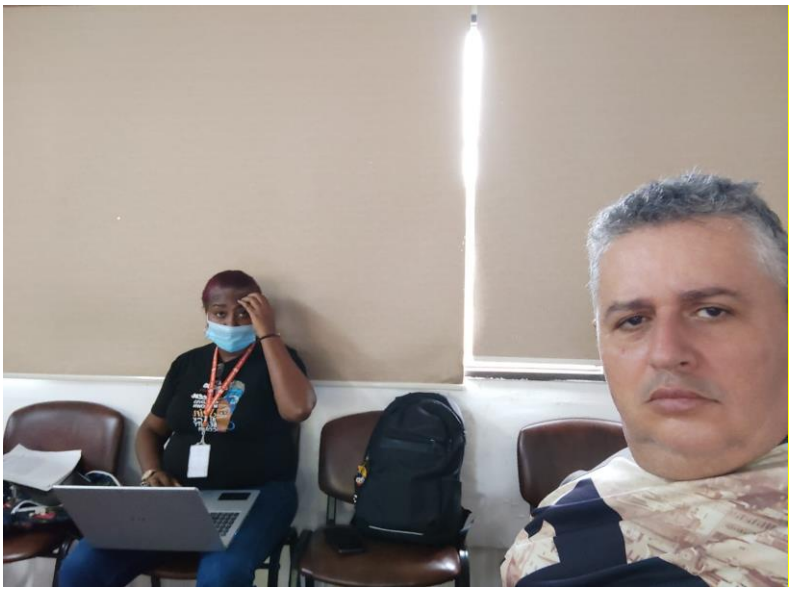
**Obligación 2**

**Ciudad y Fecha: Buga 31-05-2022**

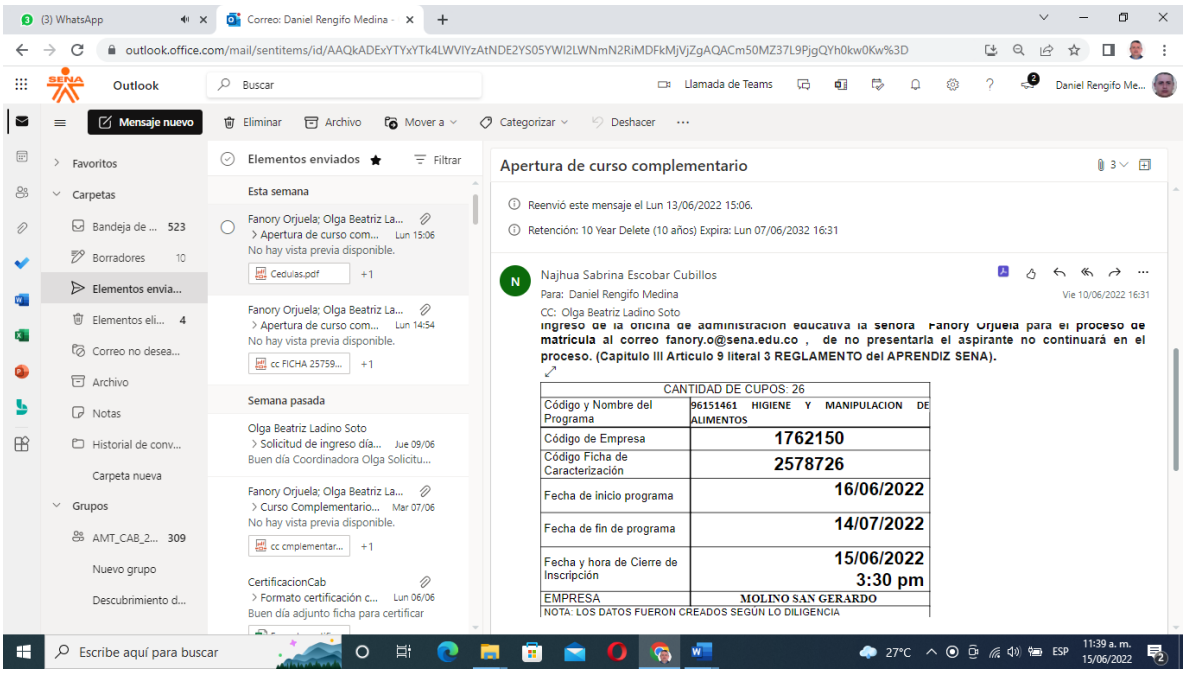
**Lugar o enlace**: Ambiente auditorio

**Tema Tratado:** diseño curricular y reunión de equipo ejecutor

**Evidencias:** Registro fotográfico

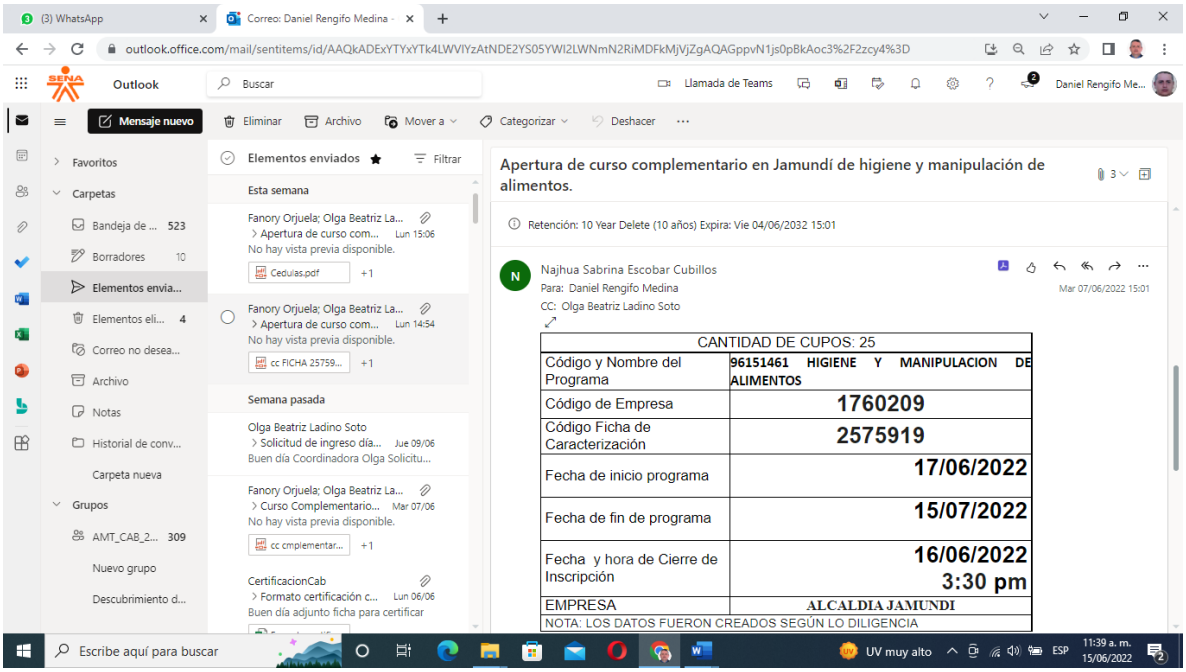


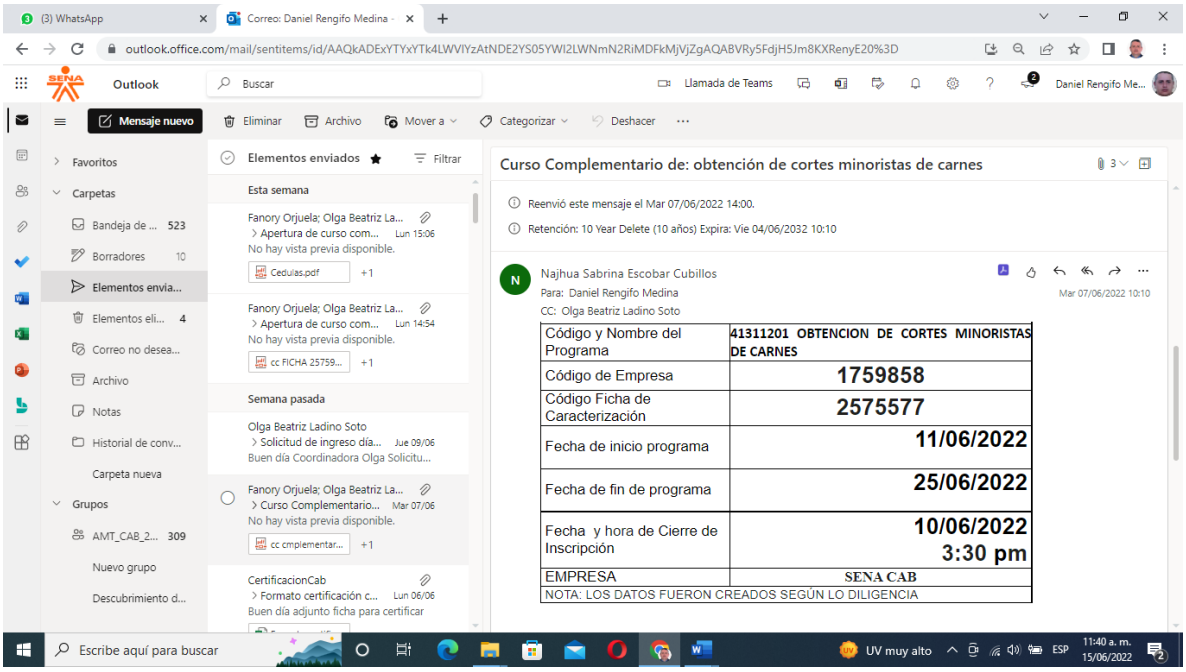
Se ejecutó la apertura al siguiente curso complementario:
**Nombre del Curso:**
higiene y manipulación de alimentos
Obtención de cortes minoristas de carne
**Evidencia:** captura de pantalla





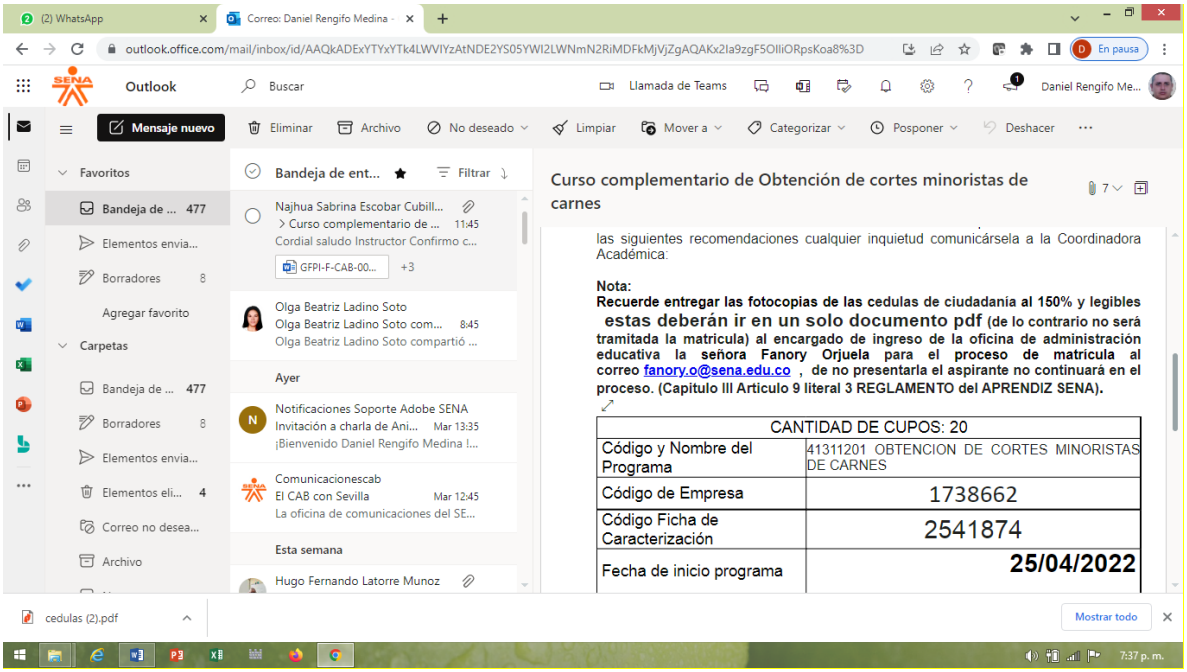

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co





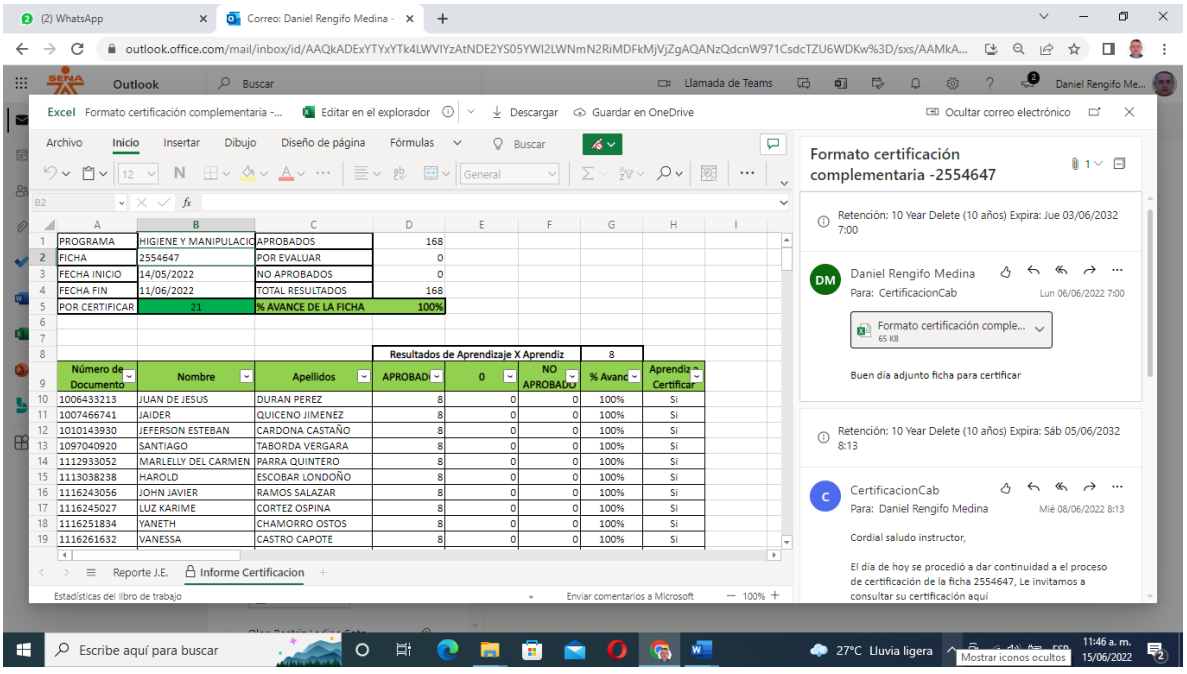

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co




## Evidencia 5

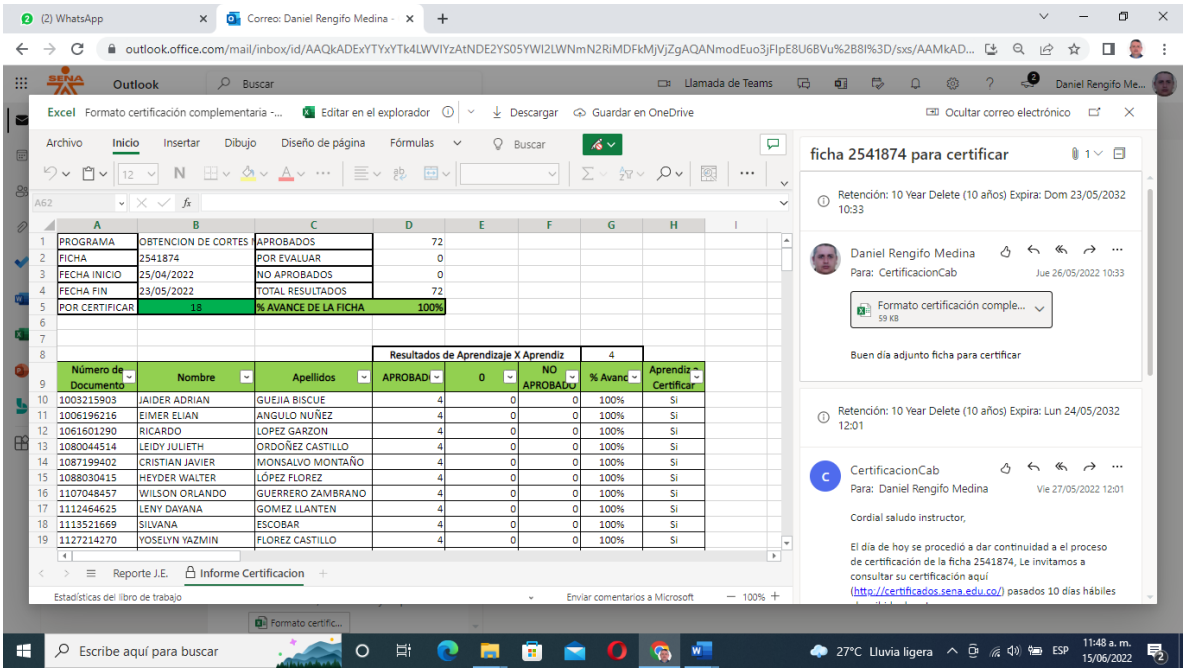
Se realiza evaluación y entrega de soporte diligenciamiento, plataforma Territorio, Sofía Plus y corre

evidencia de captura de pantalla





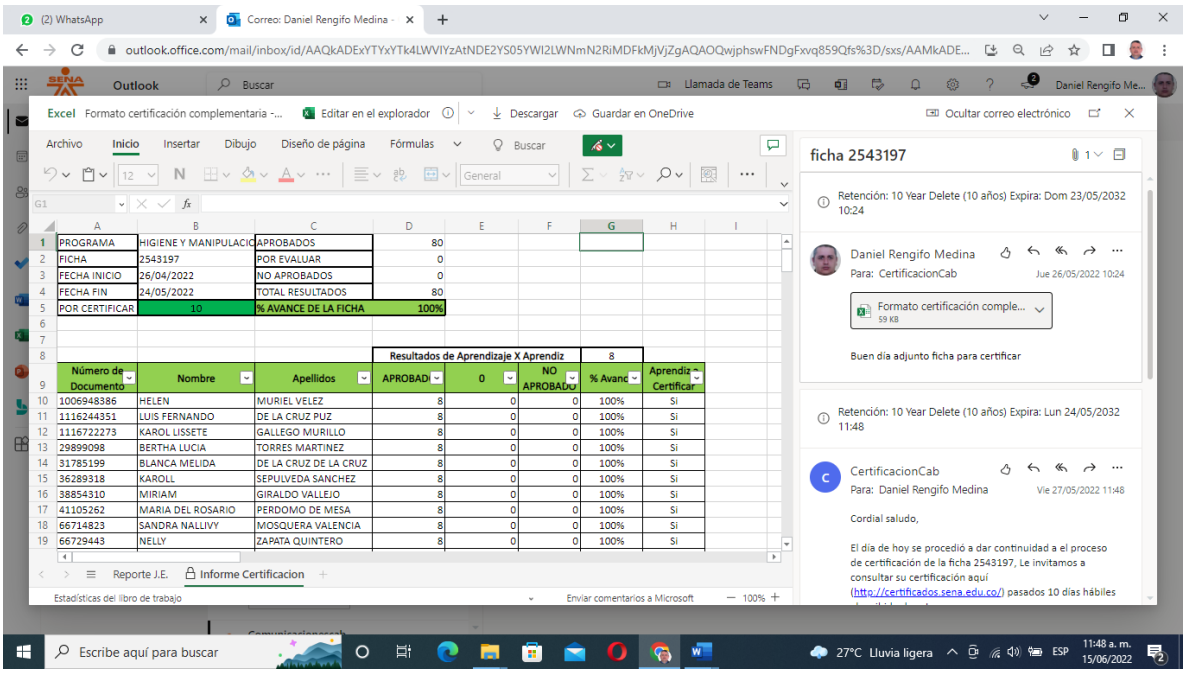

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PROGRAMA | OBTENCION DE CORTES I | APROBADOS | 72 | | | | |
| 2 | FICHA | 2541874 | POR EVALUAR | 0 | | | | |
| 3 | FECHA INICIO | 25/04/2022 | NO APROBADOS | 0 | | | | |
| 4 | FECHA FIN | 23/05/2022 | TOTAL RESULTADOS | 72 | | | | |
| 5 | POR CERTIFICAR | 18 | % AVANCE DE LA FICHA | 100% | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | Resultados de Aprendizaje X Aprendiz | | | 4 | |

| 9 | Número de Documento | Nombre | Apellidos | APROBADI | 0 | NO APROBADO | % Avanc | Aprendiz Certificar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | 1003215903 | JAIDER ADRIAN | GUEJIA BISCUE | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 11 | 1006196216 | EIMER ELIAN | ANGULO NUÑEZ | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 12 | 1061601290 | RICARDO | LOPEZ GARZON | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 13 | 1080044514 | LEIDY JULIETH | ORDOÑEZ CASTILLO | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 14 | 1087199402 | CRISTIAN JAVIER | MONSALVO MONTAÑO | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 15 | 1088030415 | HEYDER WALTER | LÓPEZ FLOREZ | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 16 | 1107048457 | WILSON ORLANDO | GUERRERO ZAMBRANO | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 17 | 1112464625 | LENY DAYANA | GOMEZ LLANTEN | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 18 | 1113521669 | SILVANA | ESCOBAR | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 19 | 1127214270 | YOSELYN YAZMIN | FLOREZ CASTILLO | 4 | 0 | 0 | 100% | Si |





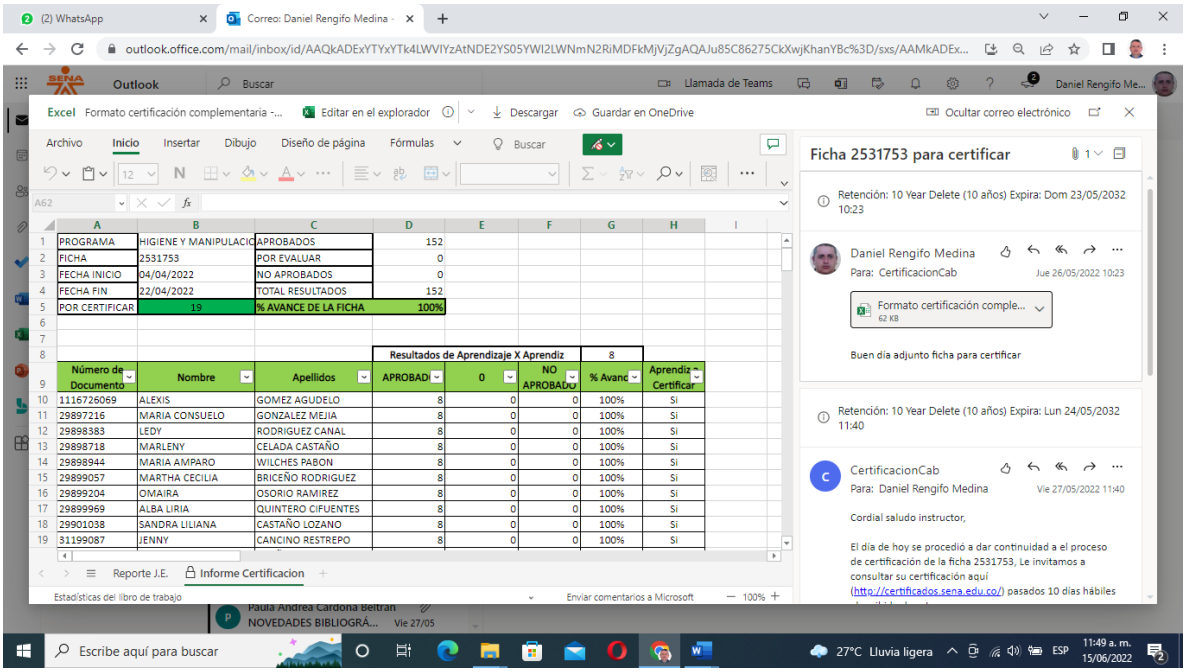
| | A | B | C | D | E | F | G | H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PROGRAMA | HIGIENE Y MANIPULACIO | APROBADOS | 80 | | | | |
| 2 | FICHA | 2543197 | POR EVALUAR | 0 | | | | |
| 3 | FECHA INICIO | 26/04/2022 | NO APROBADOS | 0 | | | | |
| 4 | FECHA FIN | 24/05/2022 | TOTAL RESULTADOS | 80 | | | | |
| 5 | POR CERTIFICAR | 10 | % AVANCE DE LA FICHA | 100% | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | Resultados de Aprendizaje X Aprendiz | | | 8 | |

| 9 | Número de Documento | Nombre | Apellidos | APROBADI | 0 | NO APROBADO | % Avanc | Aprendiz Certificar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | 1006948386 | HELEN | MURIEL VELEZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 11 | 1116244351 | LUIS FERNANDO | DE LA CRUZ PUZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 12 | 1116722273 | KAROL LISSETE | GALLEGO MURILLO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 13 | 29899098 | BERTHA LUCIA | TORRES MARTINEZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 14 | 31785199 | BLANCA MELIDA | DE LA CRUZ DE LA CRUZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 15 | 36289318 | KAROLL | SEPULVEDA SANCHEZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 16 | 38854310 | MIRIAM | GIRALDO VALLEJO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 17 | 41105262 | MARIA DEL ROSARIO | PERDOMO DE MESA | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 18 | 66714823 | SANDRA NALLIVY | MOSQUERA VALENCIA | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 19 | 66729443 | NELLY | ZAPATA QUINTERO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |





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




| | A | B | C | D |
|---|---|---|---|---|
| 1 | PROGRAMA | HIGIENE Y MANIPULACIO | APROBADOS | 152 |
| 2 | FICHA | 2531753 | POR EVALUAR | 0 |
| 3 | FECHA INICIO | 04/04/2022 | NO APROBADOS | 0 |
| 4 | FECHA FIN | 22/04/2022 | TOTAL RESULTADOS | 152 |
| 5 | POR CERTIFICAR | 19 | % AVANCE DE LA FICHA | 100% |

| | | | | Resultados de Aprendizaje X Aprendiz | | | 8 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | Número de Documento | Nombre | Apellidos | APROBADO | 0 | NO APROBADO | % Avanc | Aprendiz Certificar |
| 10 | 1116726069 | ALEXIS | GOMEZ AGUDELO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 11 | 29897216 | MARIA CONSUELO | GONZALEZ MEJIA | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 12 | 29898383 | LEDY | RODRIGUEZ CANAL | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 13 | 29898718 | MARLENY | CELADA CASTAÑO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 14 | 29898944 | MARIA AMPARO | WILCHES PABON | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 15 | 29899057 | MARTHA CECILIA | BRICEÑO RODRIGUEZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 16 | 29899204 | OMAIRA | OSORIO RAMIREZ | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 17 | 29899969 | ALBA LIRIA | QUINTERO CIFUENTES | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 18 | 29901038 | SANDRA LILIANA | CASTAÑO LOZANO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |
| 19 | 31199087 | JENNY | CANCINO RESTREPO | 8 | 0 | 0 | 100% | Si |

**Evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de discapacidad y sus políticas en el SENA**
**Soporte**

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

## Hace constar:

Que el Sr(a) DANIEL RENGIFO MEDINA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 14889437 el día 15/06/2022 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

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



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

**Ciudad y Fecha: Buga 06,07-06-2022**

**Lugar o enlace**: Complejo piloto agroindustrial

Arreglo y afilado de cuchillos







