PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

SEPTIEMBRE del 2022

Señor (a)
YILSEN ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISORA CONTRATO No. 3256535
Cargo de la supervisora: Coordinadora
Dependencia: Formacion complementaria
Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes SEPTIEMBRE del año 2022

Referencia: No CO1.PCCNTR. **3256535** de 2022

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población victima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia 3256535, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de SEPTIEMBRE del año 2022 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS DIECISEIS MIL CIEN PESOS M/CTE (**35.916.100**) esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera a) Ocho (10) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a noviembre TRES MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL PESOS ($3.399.000) MCTE, cada uno y un pago diferente correspondiente a 18 dias del mes de diciembre por UN MILLON NOVECIENTOS VEINTISEIS MIL CIEN PESOS M/CTE (**1.926.100)** del 2022

Plazo: Será hasta el (18) de (Diciembre) de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestación de servicios de veintitrés (23) instructores para atender los procesos de formación en el nivel complementaria para la población Victima en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó durante la vigencia 2022.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Estableclecer estrategias de Enseñanza-Aprendizaje evaluación	Instrucción a los Aprendices sobre los	Foto del instalación donde se está

	según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	programa de formación. Y metodología de enseñanza utilizada esta consiste en las clases teórica practica donde los aprendices además de recibir la formación desarrollan actividades relacionadas a las clases	impartiendo la formación
2	Orientar los procesos de Enseñanza –Aprendizaje, según las necesidades detectadas e los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	El instructor es el orientador o facilitador en los programas	registro fotográficas y lista de asistencia
3	Progrmar las actividades de Enseñanza-Aprendizaje evaluación de conformida con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Actividad correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE** Durante este mes se desarrollaron Dos curso en el municipio de Nuqui comunidad (puerto indio) higiene y manipulación de alimento estos cursos se desarrollaron los siguientes modulos. (1) Peligros de los alimentos. (2) enfermedades transmitidas por alimentos. (3) medidias higienecas pata prevenir la contamienacion de los alimentos. . **fichas** 2637075 2637087	registro fotográficas y lista de asistencia

4	Llevar el registro de evidencias de las actividades enseñanza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Las actividades desarrolladas se encuentran evidenciada en en el Driver	Registro fotográfico y consultar el driver
5	Reportar información academica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realizan evaluaciones aprendices para corregir falencia y mejorar los resultados de aprendizaje	Registro foto gráficos
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Se evalúa constante mente las actividades enseñadas a los aprendices	Registro foto gráficos
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de SEPTIEMBRE	Informe montado en la plataforma secop
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicio, por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso	Registro foto gráficos
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación.	La formación se empieza de 8am - 12 am 2 pm - 6pm Reporte de la formación impresa de la plata forma	Reporte de la formación impresa de la plata forma
10	Aplicar proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimientos Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función de instructor.	Cuando se requiera instrutor	Cuando se requiera instrutor
11	Las demás para el cabal cumplimiento de del objeto contractual	Cuando se requiera instrutor	Cuando se requiera instrutor

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1	36422	NUQUI	20-09-2022	30-09-2022

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **8361298982- 8361814149** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*) expedido por el mi planilla correspondiente al mes de **AGOSTO** del 2022

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_x__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822

Recibí a satisfacción:

Firma
YILSEN ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisora Contrato 3256520 de 2022
Coordinadora

CLASES MAGISTRALES HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTO













Escaneado con CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

METODOS DE CONSERVAION DE ALIMENTOS









PRACTICA PARA APLICAR LO VISTO EN EL CLASES DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALINENTO

ELABORACIO DE CUCAS





Escaneado con CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner













Escaneado con CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

ELABORACIÓN DE PAN









Escaneado con CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2637075 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2637087 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	95,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  - ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- ➢ RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ➢ ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- ➢ APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- ➢ EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- ➢ IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- ➢ VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- ➢ APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	
Evidencias de Desempeño		**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	
Evidencias de Producto:		**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner
impulsado por CamScanner
impulsado por CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- **DEL DÍA** 6 **DEL MES DE** 09 **DEL AÑO 2022**

OBJETIVO (S) Capacitar un Grupo de Aprendices Población Victima en Higiene y

No.	Autorizo el tratamiento de la información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT .SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1		Seleny Dojiro	1.079.358.365								Seleny
2		Irlexa Banuvi	1079358962								Irlexa
3		Luz Stella Dagnan	1006726657								Luz Stella
4		Braulina Rum	1.07777930								Braulina
5		maria Lisney	1.079358344								M. Lisney
6		Anabella Sanapi	1.0793592								Anabela
7		SALEME CARPIO	26.363.458								SALEME
8		MARICEL ZORRO	26363 471								MARICEL
9		MARIA EUGENIA	1077710837								MARIA
10		MARELIA CONCHAV	77336589								MARELIA
11		Yedilsa Banuvi	1.119.443.837								Yedilsa
12		Emerilcia									Emerilcia
13		Nilvia CH. M	1774944388								Nilvia

impulsado por CamScanner

s'qa

LISTA DE ASISTENCIA

CURSO Y FECHA Nivel básico mdle

CONTENIDO/TEMA Conocer un poco de aprendizaje en Montessori

Primera Clase Septiembre

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	FIRMA
	Norfelin Yuraay B.	1004075500				Norfelin
	Bincani Sanabria	7.079.358				Bincani
	Clarine Dagnama T.	70799359				Clarine
	Yarela dagnama benavi	7077.711083				Yarela
	Horacio de Bincani	26.362.945				Horacio
	Velcy Dagrama	2099939				Velcy
	marcia conchave	1933605911				marcia
	Nilvia Chernafi	1240463859				Nilvia
	Yaneida Sanapi	1003749974				Yaneida
	Emerilcia sanapi					Emerilcia
	Salome Carpio Banuvi	26.363.458				Salome
	Arabella Sanapi B	1079350				Arabella
	Paulino Banuvi	70772020				Paulino
	carolina conchave	1073598363				carolina
	Marcel Zorro	26363471				Marcel
	Yobelia Achito	1077721460				Yobelia
	Irlexa Banuvi M.	1.079358963				Irlexa
	Senaida Soriano					Senaida
	meridieri Banuvi					meridieri
	marialilia Sedirna					marialilia

impulsado por CamScanner

saa

	Selony Deptroma	1				Selony
	maria Lisney D. C.	1				maria lisney
	Naida barrios	1				Naida
	damaris D. T.	7				damaris
	YAVELDA S. D	7				YAVELDA
	carolina	1				carolina
	Nilvia	7				Fidel C.
	Indra Conhave B.	7				Nerfelin
	Nerfelin Tunay D	1				
		2				
	Isaida conhave B	1				
	Nilda Barrios	1				nilda a.
	MARICEL ZARCO	2				MARICEL

impulsado por CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Nueva Reata 1980

DEPENDENCIA: Colocacion en grupo de Alfabetizacion en Manzanos

Y Alimento de Soltrombre

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/FAX	FIRMA
	Maria Estela Barrios	26362946					
	MARICEL Zaica	26363471					MARICEL
	DORALICIA	10332606					DORALICIA
	Rubelia AChito	103 312 46					Rubelia
	maria Lisney Dagoma	7.079.558.169					maria Lisney
	Seleny Dagoma	1.079.552.167					Neifeliny
	Neifeliny Tunez D.	1091072556					
	Luzstella Dagioma	1007249					Luzstella
	Irleza Banuvi mu	1.079352963					irleza
	Birnani Barbe D.	7.019.3588					Birnani
	Braulino Banuvi	10326076					Braulino
	MIRALLADA SIERRA	10332606					MIRALLADA
	MARIDLENI Banuvi	1.081111.46					MARIDLENI
	SENORDA ISORNEY						SENORDA
	Emerilcia Banuvi	7.079.558.51					Emerilcia

impulsado por CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- Mes Septiembre DEL DÍA 09 DEL MES DE 09 DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)

No.	Autorizo el tratamiento de la información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT .SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1		Nelcy Dorta	1077935900								Nelcy
2		Doralicia Co.	1077710200								Doralicia
3		Marialba D.	1077710200								Marialba
4		Yubelia Achila	1077712060								Yubelia
5		Yuver Ronvi	1129437								Yuber
6		Albalucia T.L.	1133605843								Albalucia
7		Nerfeliny T.	1006078550								Nerfeliny
8		Cenaida isaac	1076877004								Cenaida
9		Catalina B.D.	26362949								Catalina
10		YAVELDA S. D	7003949								YAVELDA
11		Clarine	1077358359								Clarine
12		Jarla dayrama	1077.71								Yarela
13		Floinia Cano	1143951								Floinia

impulsado por CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- Mes Septiembre **DEL DÍA_____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2022**

OBJETIVO (S)

No.	Autorizo el tratamiento de la información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT .SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1		Carolina cardona	1193598363								carolina
2		clarentina cand	1193CH3548								clarentina
3		Nora Estela	26362944								Nora Estela
4		Naida	1077710684								
5		Birnani Babilo	1079258013								
6		Ausencio Sena	1003949531								
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

impulsado por CamScanner

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) SANCHEZ MOSQUERA NAYIBE identificado(a) con CC. 35895822 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 28 de Setiembre de 2022 a las 16:37:33

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.