EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Daniel Rengifo Medina
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3346107 del año 2022
Periodo: 18 de octubre al 16 de noviembre de 2022
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo octubre 18 al 17 de octubre 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: Bugalagrande 18-10-2022
Lugar: Punto vive digital Bugalagrande
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2636361
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: Jamundí 21-10-2022
Lugar: corregimiento de Villa Paz Jamundí Institución Luis Carlos Valencia
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2658491
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: Yotoco 24-09-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2660720
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: Guadalajara de Buga 26-09-2022
Lugar: Buga casa comunal barrio Santabárbara
Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados
Ficha: 2667780
RA:

. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa
. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida
. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos
Evidencias: Registro fotográfico





Ciudad y fecha: Yotoco 26-09-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación
Ficha: 2665710
RA:
. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas
. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos
. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Jamundí 28-10-2022
Lugar: corregimiento de Villa Paz Jamundí Institución Luis Carlos Valencia

Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2658491
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: Yotoco 29-09-202
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2660720
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: Yotoco 31-09-202
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2660720
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



Ciudad y fecha: Bugalagrande 01-11-2022
Lugar: Punto vive digital Bugalagrande
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2636361
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: Yotoco 03-11-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación
Ficha: 2665710
RA:
. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas
. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos
. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Jamundí 04-11-2022
Lugar: corregimiento de Villa Paz Jamundí Institución Luis Carlos Valencia
Programa: higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 2658491
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: Guadalajara de Buga 09-11-2022
Lugar: Buga casa comunal barrio Santabárbara
Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados
Ficha: 2667780
RA:
. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa
. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida
. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Yotoco 10-11-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: Elaboración artesanal de productos de panificación
Ficha: 2665710
RA:
. Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.
. Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas
. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos
. Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa.
. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso y
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Jamundí 11-11-2022
Lugar: corregimiento de Villa Paz Jamundí Institución Luis Carlos Valencia
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2658491
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: Bugalagrande 15-11-2022
Lugar: Punto vive digital Bugalagrande
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2636361
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: Guadalajara de Buga 16-11-2022
Lugar: Buga casa comunal barrio Santabárbara
Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados
Ficha: 2667780
RA:
. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el

proceso de conservación y normativa
. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida
. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos
Evidencias: Registro fotográfico



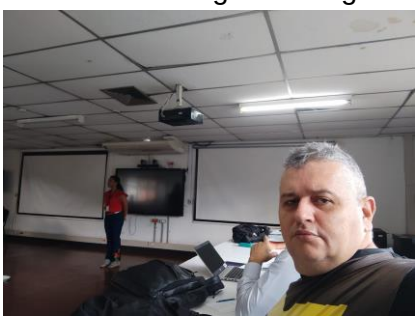
Obligación 2

Ciudad y Fecha: Buga

Ciudad y Fecha: Buga 25-10-2022

Lugar o enlace: audiovisual

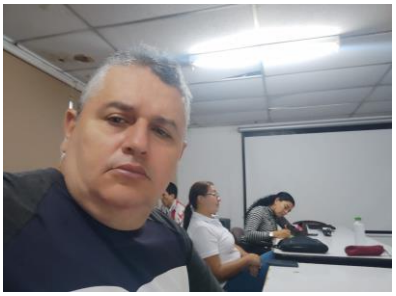
Tema Tratado: Capacitación Elaboración de recursos didácticos para la ejecución de la formación profesional integral
Evidencias: Registro fotográfico



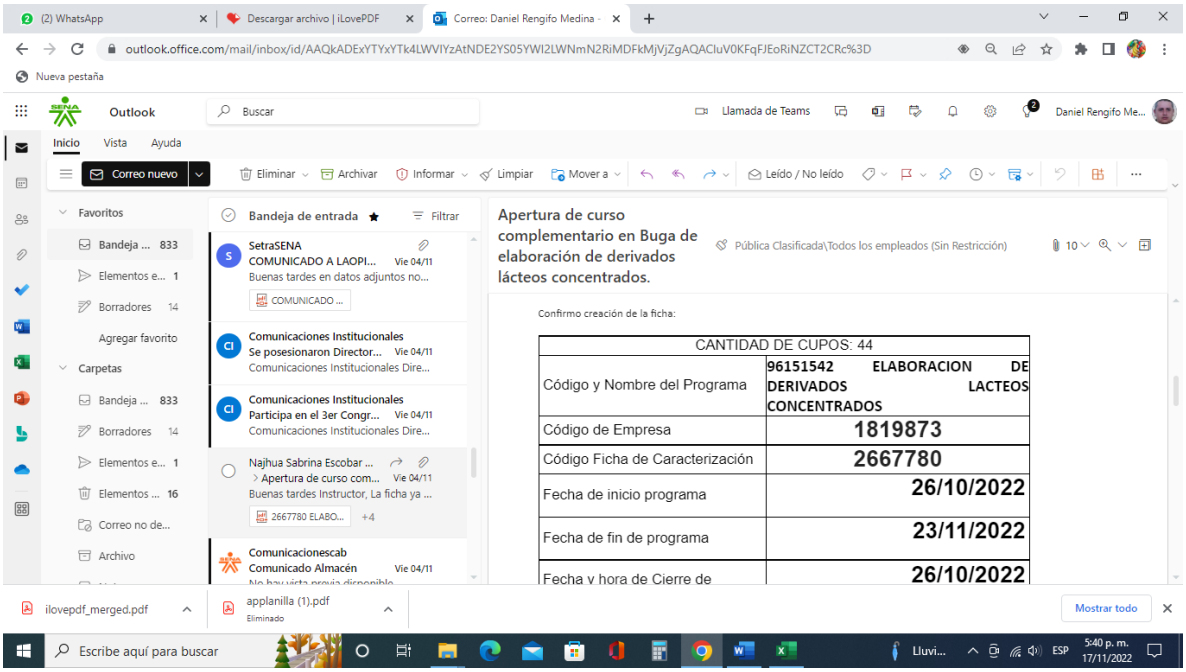
Ciudad y Fecha: Buga 08-11-2022

Lugar o enlace: audiovisual

Tema Tratado: Capacitación Elaboración de recursos didácticos para la ejecución de la formación profesional integral
Evidencias: Registro fotográfico



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



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