EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Daniel Rengifo Medina
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3346107 del año 2022
Periodo: 17 de noviembre al 15 de diciembre de 2022
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el **periodo noviembre 17 al 15 de diciembre 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: Yotoco 17-11-2022
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: San Pedro 18-11-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2685829
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: San Pedro 19-11-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2685829
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 21-11-2022

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 23-11-2022
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: San Pedro 25-11-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2685829
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: San Pedro 26-11-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2685829
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 28-11-2022
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: Yotoco 29-11-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2688868
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



Evidencias: Registro fotográfico

Ciudad y fecha: Yotoco 30-11-2022
Lugar: Instituto Educativo Gabriela Mistral
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2688868
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: San Pedro 01-12-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: Elaboración de especialidades cárnicas
Ficha: 2688904
RA:

-Realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos.
-Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento
-Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: San Pedro 02-12-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: higiene y manipulación de alimentos
Ficha: 2685829
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: San Pedro 05-12-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: Elaboración de especialidades cárnicas
Ficha: 2688904
RA:

-Realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos.
-Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento
-Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: Florida 06-12-2022
Lugar: Ingenio María Luisa
Programa: Higiene y manipulación de alimentos.
Ficha: 2688904
RA:

- Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción
- Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos
- Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de

alimentos
- Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos.
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: San Pedro 07-12-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: Elaboración de especialidades cárnicas
Ficha: 2688904
RA:

-Realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos.
-Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento
-Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa
Evidencias: Registro fotográfico



Ciudad y fecha: San Pedro 09-12-2022
Lugar: Alcaldía de San Pedro
Programa: Elaboración de especialidades cárnicas
Ficha: 2688904
RA:

-Realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos
-Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos.
-Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y

procedimiento
-Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa
Evidencias: Registro fotográfico



Obligación 2

Ciudad y Fecha: Buga

Ciudad y Fecha: Buga 29-11-2022

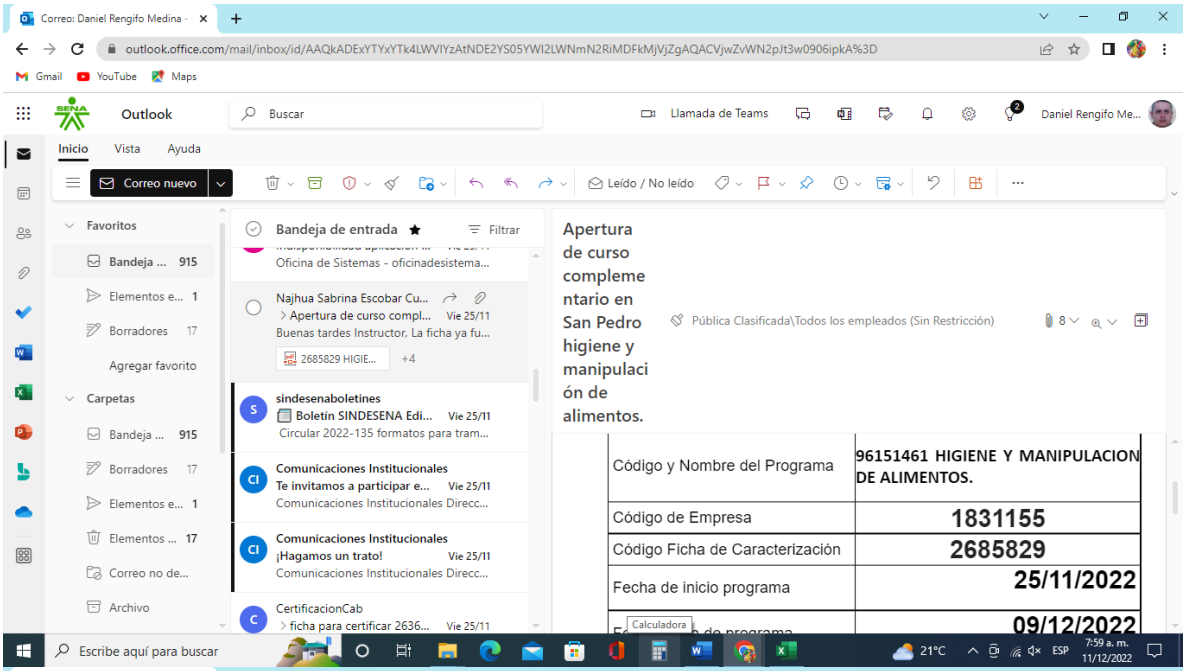
Lugar o enlace: audiovisual

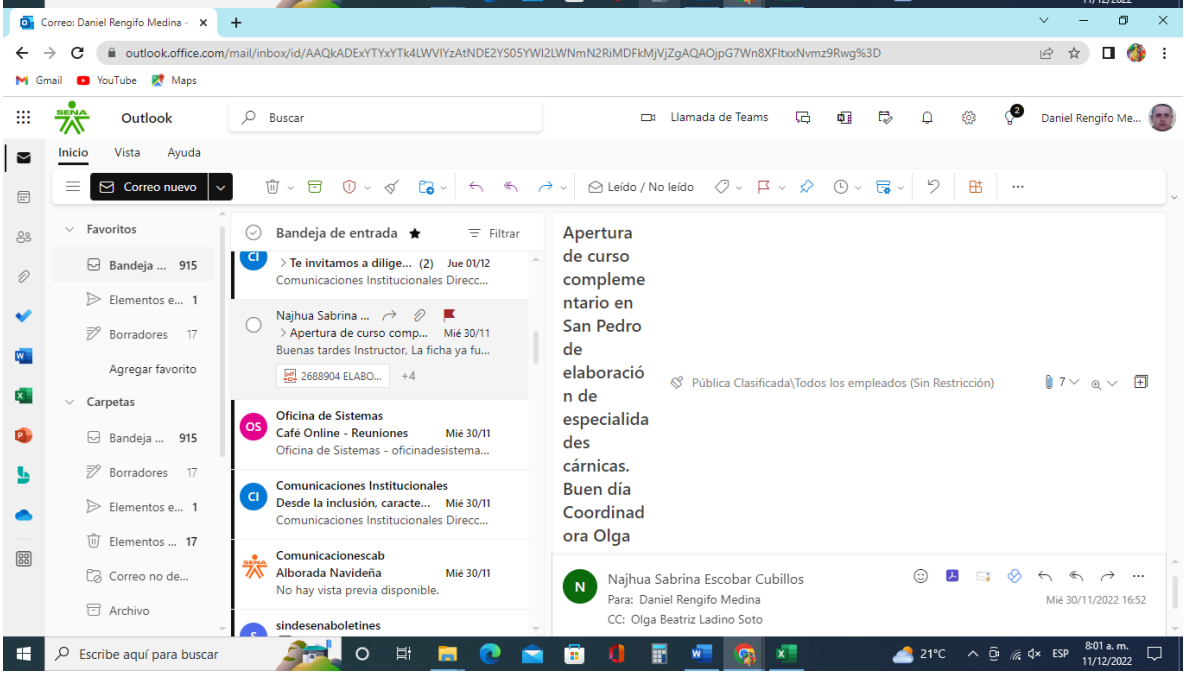
Tema Tratado: Capacitación Elaboración de recursos didácticos para la ejecución de la formación profesional integral
Evidencias: Registro fotográfico



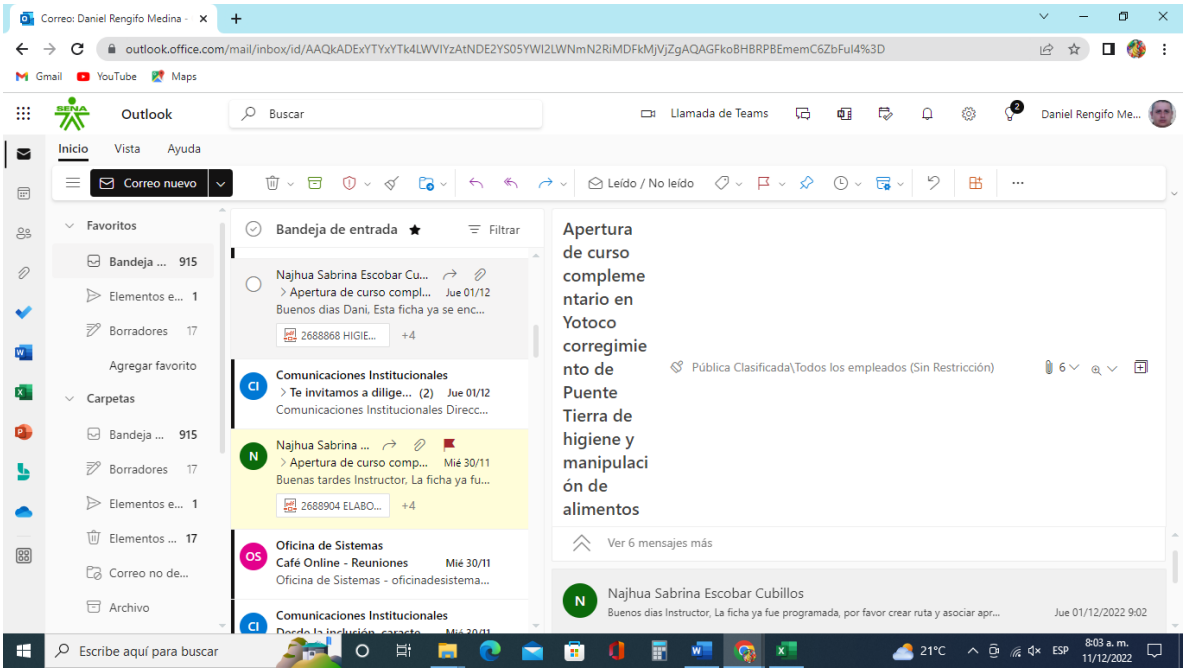


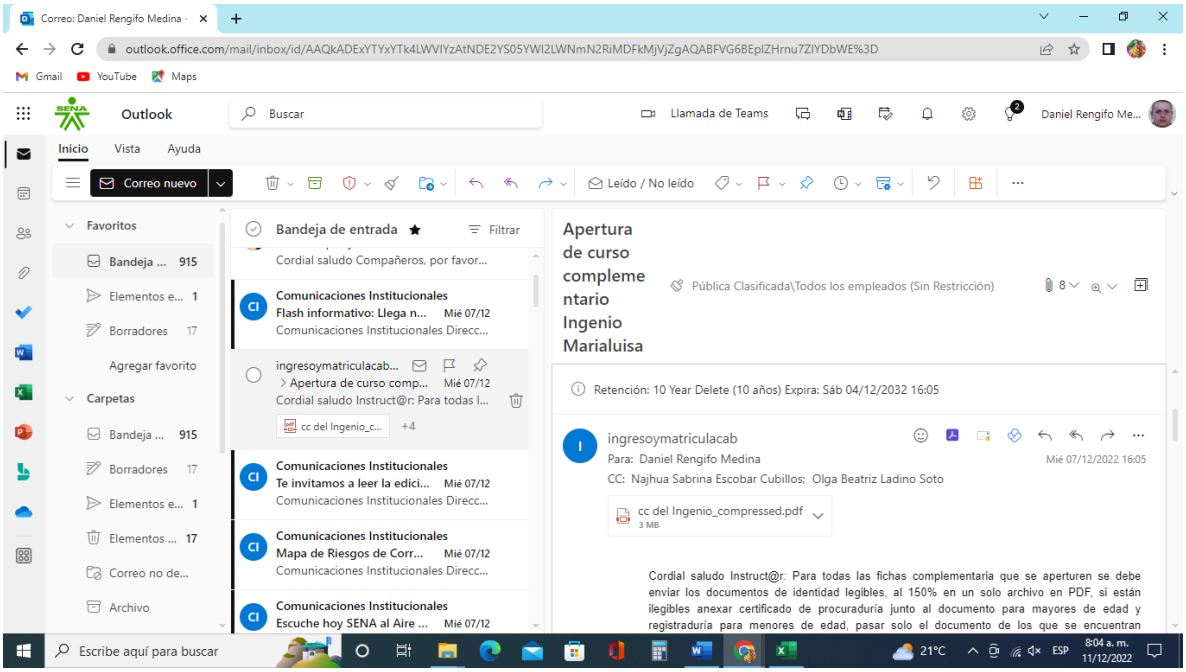
Se ejecutó la apertura al siguiente curso complementario:
Evidencia: captura de pantalla





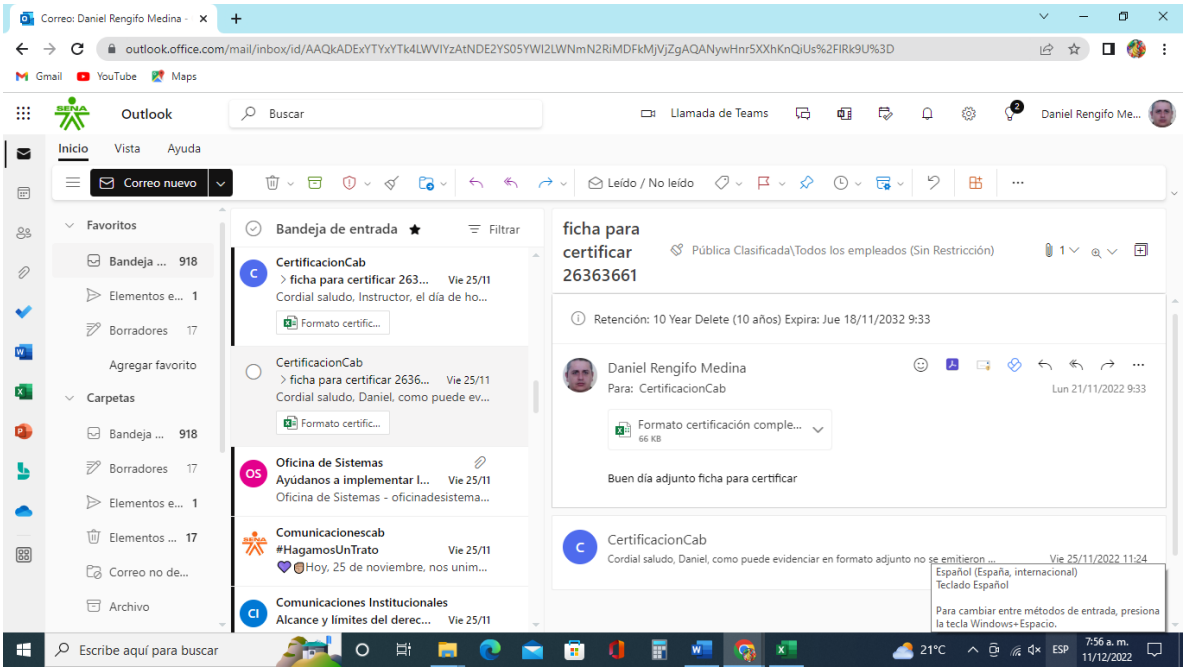
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

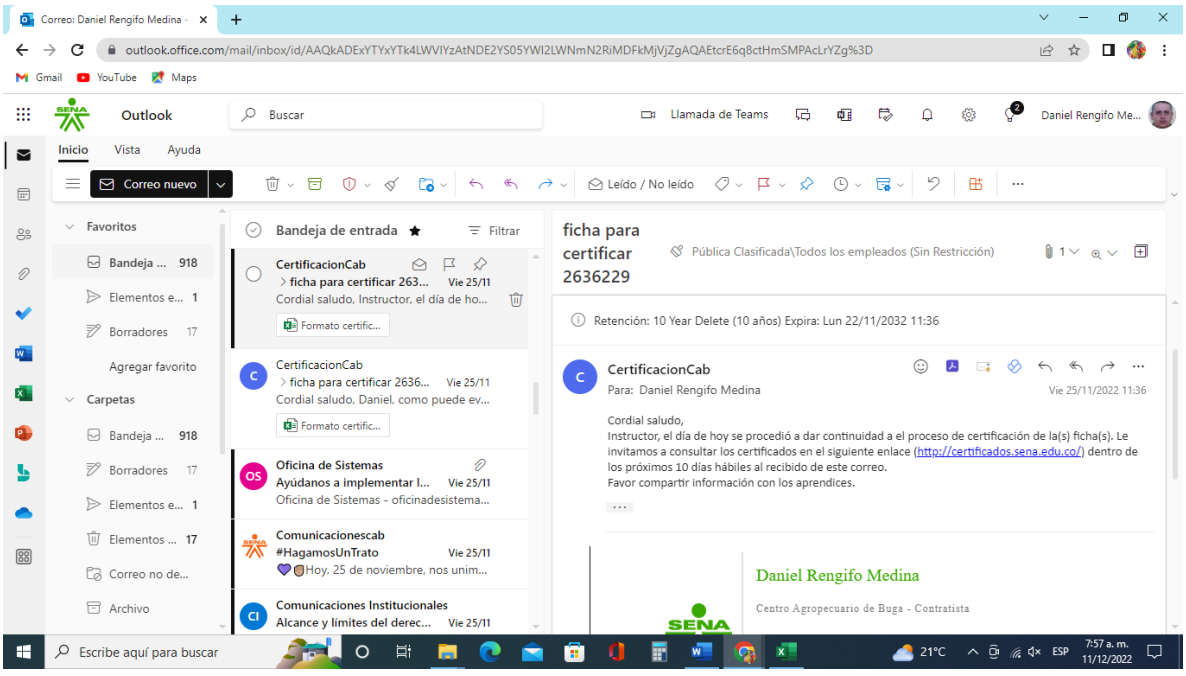




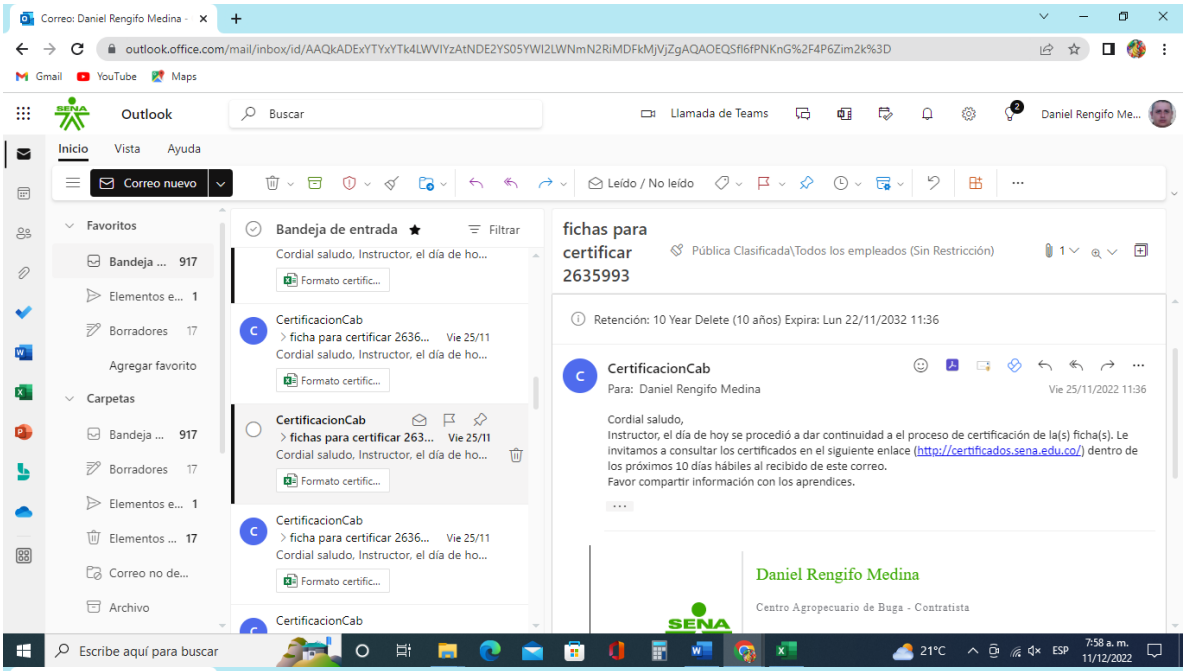
Se evaluaro los siguientes cursos coplementarios

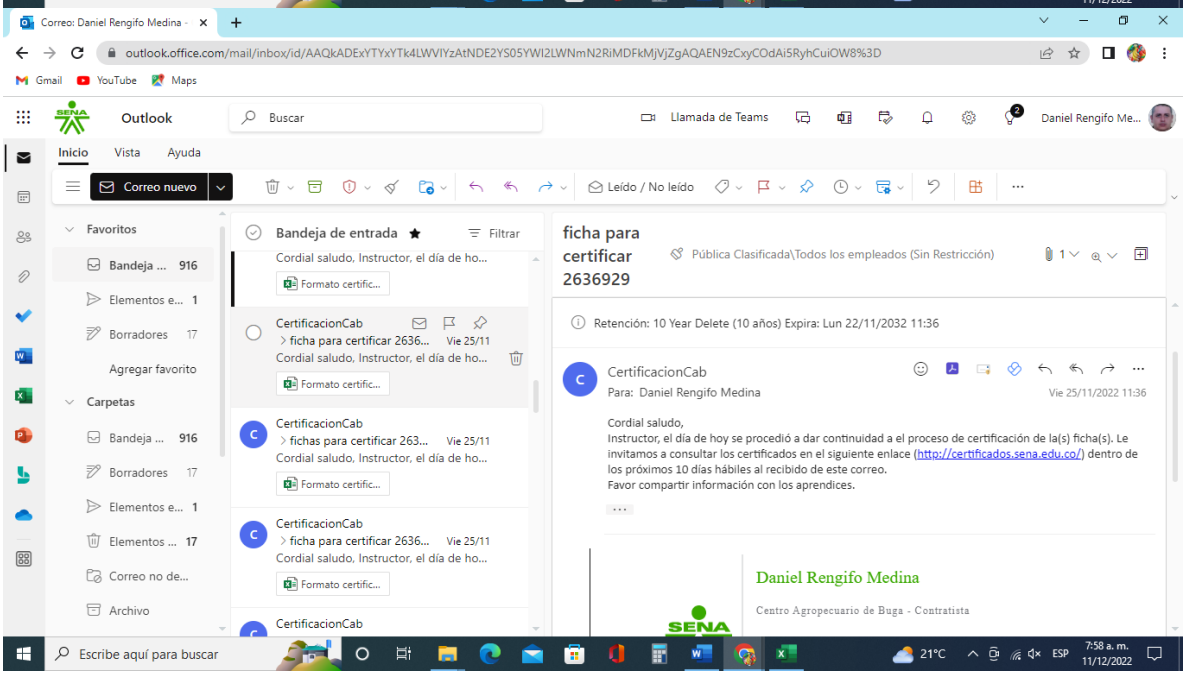
Evidencia: captura de pantalla



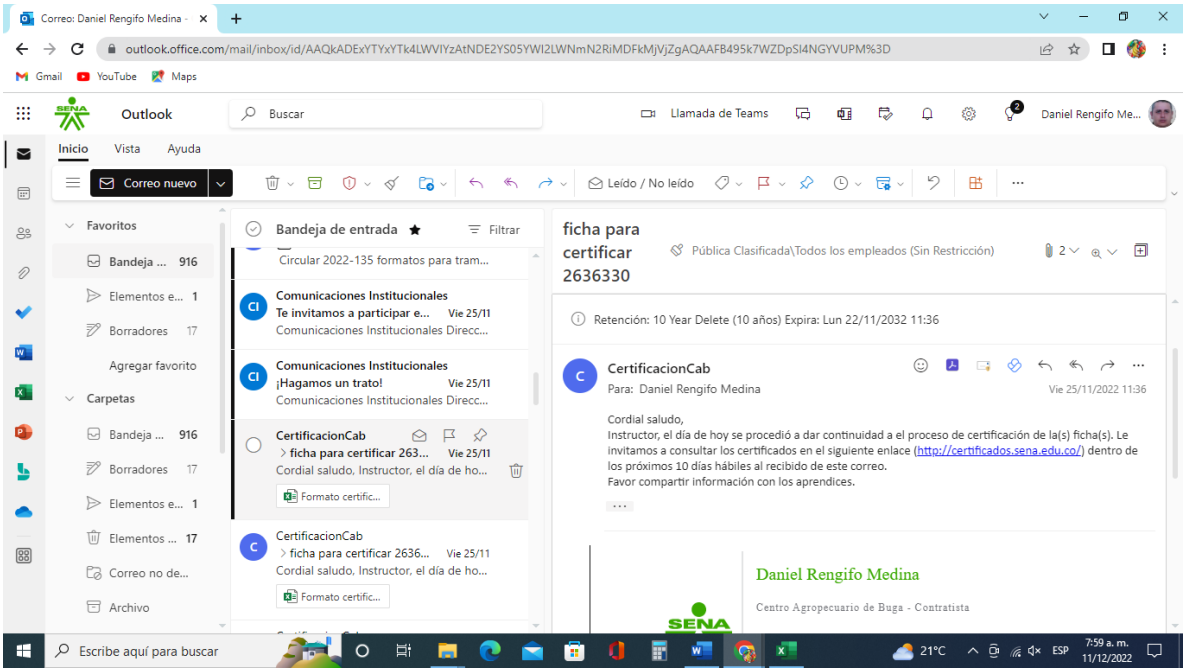


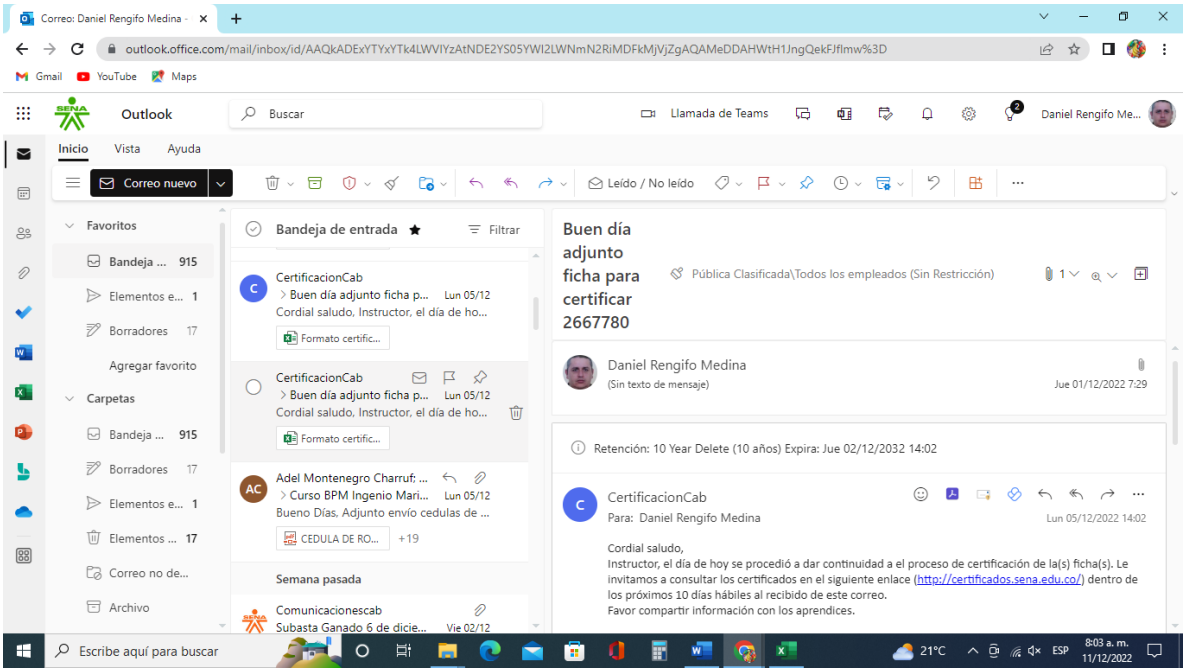
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

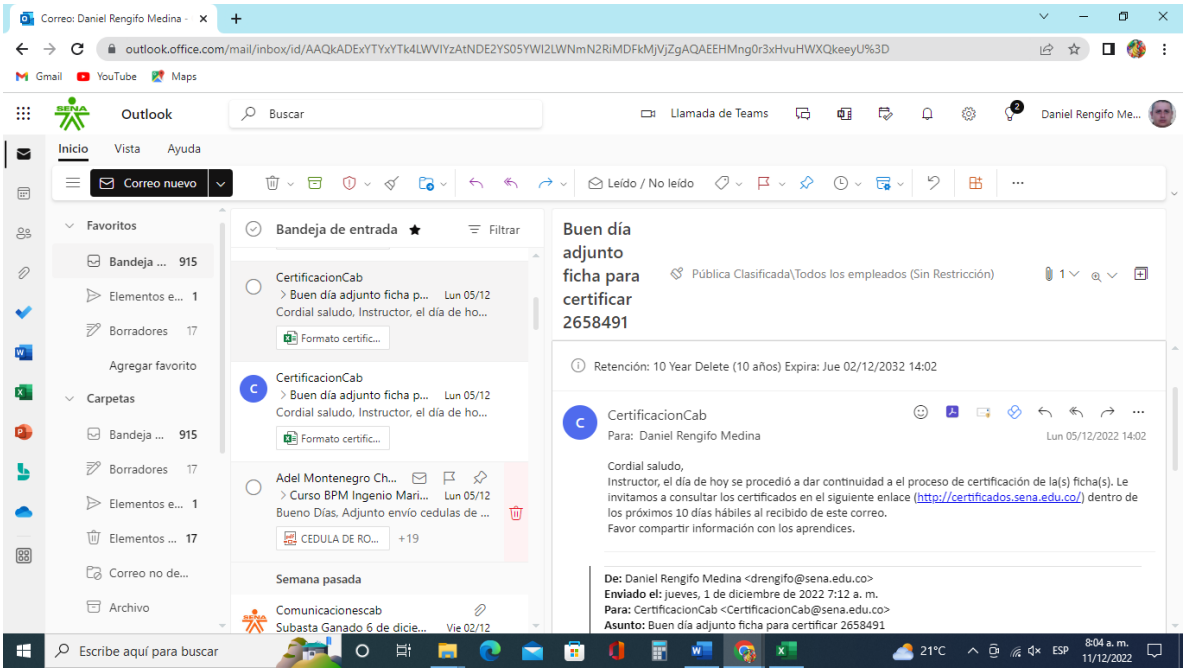




Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co


Correo: Daniel Rengifo Medina
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADExYTYxYTk4LWVlYzAtNDE2YS05YWI2LWNmN2RiMDFkMjVjZgAQAAFB495k7WZDpSI4NGYVUPM%3D
Gmail
YouTube
Maps
Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Daniel Rengifo Me...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja ... 916
Elementos e... 1
Borradores 17
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja ... 916
Borradores 17
Elementos e... 1
Elementos ... 17
Correo no de...
Archivo
Bandeja de entrada
Filtrar
Circular 2022-135 formatos para tram...
Comunicaciones Institucionales
Te invitamos a participar e... Vie 25/11
Comunicaciones Institucionales Direcc...
Comunicaciones Institucionales
¡Hagamos un trato! Vie 25/11
Comunicaciones Institucionales Direcc...
CertificacionCab
ficha para certificar 263... Vie 25/11
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
CertificacionCab
ficha para certificar 2636... Vie 25/11
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
ficha para certificar 2636330
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 22/11/2032 11:36
CertificacionCab
Para: Daniel Rengifo Medina
Vie 25/11/2022 11:36
Cordial saludo,
Instructor, el día de hoy se procedió a dar continuidad a el proceso de certificación de la(s) ficha(s). Le invitamos a consultar los certificados en el siguiente enlace (http://certificados.sena.edu.co/) dentro de los próximos 10 días hábiles al recibido de este correo.
Favor compartir información con los aprendices.
Daniel Rengifo Medina
Centro Agropecuario de Buga - Contratista
Escribe aquí para buscar
21°C
ESP
7:59 a. m.
11/12/2022


Correo: Daniel Rengifo Medina
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADExYTYxYTk4LWVlYzAtNDE2YS05YWI2LWNmN2RiMDFkMjVjZgAQAMeDDAHWtH1JngQekFJflmw%3D
Gmail
YouTube
Maps
Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Daniel Rengifo Me...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja ... 915
Elementos e... 1
Borradores 17
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja ... 915
Borradores 17
Elementos e... 1
Elementos ... 17
Correo no de...
Archivo
Bandeja de entrada
Filtrar
CertificacionCab
Buen día adjunto ficha p... Lun 05/12
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
CertificacionCab
Buen día adjunto ficha p... Lun 05/12
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
Adel Montenegro Charruf; ...
Curso BPM Ingenio Mari... Lun 05/12
Bueno Días, Adjunto envío cedulas de ...
CEDULA DE RO...
+19
Semana pasada
Comunicacionescab
Subasta Ganado 6 de dicie... Vie 02/12
Buen día adjunto ficha para certificar 2667780
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Daniel Rengifo Medina
(Sin texto de mensaje)
Jue 01/12/2022 7:29
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 02/12/2032 14:02
CertificacionCab
Para: Daniel Rengifo Medina
Lun 05/12/2022 14:02
Cordial saludo,
Instructor, el día de hoy se procedió a dar continuidad a el proceso de certificación de la(s) ficha(s). Le invitamos a consultar los certificados en el siguiente enlace (http://certificados.sena.edu.co/) dentro de los próximos 10 días hábiles al recibido de este correo.
Favor compartir información con los aprendices.
Escribe aquí para buscar
21°C
ESP
8:03 a. m.
11/12/2022


Correo: Daniel Rengifo Medina
outlook.office.com/mail/inbox/id/AAQkADExYTYxYTk4LWVlYzAtNDE2YS05YWI2LWNmN2RiMDFkMjVjZgAQAEEHMng0r3xHvuHWXQkeeyU%3D
Gmail
YouTube
Maps
Outlook
Buscar
Llamada de Teams
Daniel Rengifo Me...
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Leído / No leído
Favoritos
Bandeja ... 915
Elementos e... 1
Borradores 17
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja ... 915
Borradores 17
Elementos e... 1
Elementos ... 17
Correo no de...
Archivo
Bandeja de entrada
Filtrar
CertificacionCab
Buen día adjunto ficha p... Lun 05/12
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
CertificacionCab
Buen día adjunto ficha p... Lun 05/12
Cordial saludo, Instructor, el día de ho...
Formato certific...
Adel Montenegro Ch...
Curso BPM Ingenio Mari... Lun 05/12
Bueno Días. Adjunto envío cedulas de ...
CEDULA DE RO...
+19
Semana pasada
Comunicacionescab
Subasta Ganado 6 de dicie... Vie 02/12
Buen día adjunto ficha para certificar 2658491
Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)
Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 02/12/2032 14:02
CertificacionCab
Para: Daniel Rengifo Medina
Lun 05/12/2022 14:02
Cordial saludo,
Instructor, el día de hoy se procedió a dar continuidad a el proceso de certificación de la(s) ficha(s). Le invitamos a consultar los certificados en el siguiente enlace (http://certificados.sena.edu.co/) dentro de los próximos 10 días hábiles al recibido de este correo.
Favor compartir información con los aprendices.
De: Daniel Rengifo Medina <drengifo@sena.edu.co>
Enviado el: jueves, 1 de diciembre de 2022 7:12 a. m.
Para: CertificacionCab <CertificacionCab@sena.edu.co>
Asunto: Buen día adjunto ficha para certificar 2658491
Escribe aquí para buscar
21°C
ESP
8:04 a. m.
11/12/2022