PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Febrero 28 de 2023

Señor (a)
DENIS SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISORA CONTRATO No CO1.PCCNTR.4565726
COORDINACION ACADEMICO
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Febrero del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4565726 **del 2023.**

SANDRA PATRICIA ZUUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de Monteria en mi calidad de Contratista del SENA, del Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Un (1) contrato por la suma de VEINTI CUATRO MILLONES TRESCIENTOS QUINCE MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS ($ 24.315.340) M/Cte., el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Un pago del mes de febrero por valor DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS CUARENTA PESOS ($ 2.754.940) Y Seis pagos iguales de los meses de marzo a agosto por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS PESO ($ 3.593.400)

Plazo: Será hasta el (30 de (Agosto) de 2023

OBJETO: *PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA EN EL AREA DE AGRÍCOLA - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD*

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las	Se realizó alistamiento de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación: • Técnico en COMERCILAIZACION DE ALIMENTOS_ FICHA #2613628.	**Anexo 1**: Planeación Pedágogica Fichas # 2613628 Ficha# 2668620 **Anexo 2**:

	competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación.	Competencia: PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Resultado de Aprendizaje: MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL DESARROLLO DE PROCESOS TECNICON EN. OPERACIONES LOGISTICAS COMPETENCIA: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD RESULTADO: CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA. MANIPULACION DE ALIEMENTOS FICHA# 2703176 Total Horas Mes: 104	Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas#. 2613628., # 2668620 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas #. 2623628 #2668620 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas #. 2613628 # 2668620 # 2668689 Anexo 5 Reporte en sofia
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	Se realizó la gestión para la formación complementaria en Manipulacion de alimentos– de Ficha # 2703176	**Anexo6** Trazabilidad del Correo electrónico de solicitud de matricula Ficha# 2703176.
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	No se asociado la ficha# 2703176 por que no se ha matriculado	Proceso deMatricula
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección	No se realizo durante este mes la obligación debido a que no hay oferta disponible	No aplica para este mes

	de centro y el supervisor del contrato.		
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la secretaria de la coordinación académica	Anexo 7 Informe de ejecución contractual del mes de febrero cargado en secopII
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se presento ninguna noveda en este mes	No aplica
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No se aplica para este mes ya que no fui requerida para las actividades de apoyo para la supervicion de contrato	No aplica
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Senasofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	No Se realizó emisión de juicios evaluativos para las este mes Senasofiaplus	No aplica

10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	• Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos - GFPI-G-013, para las fichas No.2613628 Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. Listas de Asistencia.	**Anexo8** Pantallazo del portafolio del instructor (drive **Link**: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/dpintol_sena_edu_co/Documents/2023_PORTAFOLIO%20INSTRUCTOR_CONTRATISTA/SANDRA%20PATRICIA%20ZULUAGA%20MENDOZA/FEBRERO?csf=1&web=1&e=JTypgy
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador. **Parágrafo**: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	N o aplica para este ya que no estoy apoyando proyectos de senova en este mes	No aplica
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente	Se reportó las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Senasofiaplus. Fichas # 2613628 Ficha# 2668620	Evidencias reportadas en Anexo 9 inasistencias
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	No se presento ninguna novedad en este de mes para los aprendices en este informe	No aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales,	Se realizo curso de introductorio de sst	Anexo 10 Certificado de inducción del sst

	en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.	Se atendio el protocolo de seguridad y salud en el trabajo	

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.				
2.				

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 No.8622799479 ASOPAGOS periodo Enero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

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 (25) folios

Cordialmente,



SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
Contratista
C.C. No 50.891.088

Recibí a satisfacción:

DENIS SEGUNDO PINTO LUNA
SUPERVISORA CONTRATO No CO1.PCCNTR.4565726
COORDINACION ACADEMICO
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: Planeación Pedágogica Fichas No. 2613628 – 2668620
Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2613628- 2668620
Anexo 3:
Plan Concertado Fichas No. 2613628 - 2668620
Anexo 4:
Listas de Asistencias Fichas No. 2613628 – 2668620 – 2668689
Anexo 5
Reporte horas en sofia

Obligacion contractual 2
Anexo6
Ficha de matricula y correo

Obligacion contractual 5
Anexo 07
Informe mensual de ejecución subido a secop II

Obligacion contractual 10
Anexo 08
Pantallazo del portafolio del instructor (drive)
Obligacion contractual 12
Anexo9
Pantallazo de las inasistencias

Obligacion contractual 14
Anexo 10
CERTIFICADOS INDUCCION SST

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO AGROPECUARIO VALLE
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCIÓN
No. ID FICHA:	2613628

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, FEBRERO 17 DE 2022
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	632215
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1331858
EQUIPO EJECUTOR:	SANDRA ZULUAGA MENDOZA
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS

ACTIVIDAD DEL PROYECTO	DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	ESCENARIO	RECURSOS DIDÁCTICOS	PERFIL DE LOS INSTRUCTORES	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
ELABORACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE INFORMACION	1,5	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL DESARROLLO DE PROCESOS DE ACUERDO CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.							-MANEJA LA INFORMACIÓN, EN FORMA ORDENADA Y PRECISA UTILIZANDO LOS FORMATOS, SELECCIONADOS SEGÚN LAS NECESIDADES Y OBJETIVOS REQUERIDOS EN LA ORGANIZACIÓN. -ACTUALIZA LOS REGISTROS DE LOS DATOS RECOLECTADOS SEGÚN DESARROLLO DE LOS PROCESOS Y REPORTA LA INFORMACIÓN AL ÁREA RESPECTIVA. -REGISTRA LAS NOVEDADES PRESENTADAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS EN EL TIEMPO ESTABLECIDO Y EN EL SISTEMA REQUERIDO. -CONSOLIDA Y ACTUALIZA, LA INFORMACIÓN OBTENIDA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LA ORGANIZACIÓN, PERIODOS SEÑALADOS, REQUISICIONES DE LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS. -REGISTRA LA INFORMACIÓN CONSOLIDADA EN EL SISTEMA O INSTRUMENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. -COMPARA LA INFORMACIÓN CONSOLIDADA CON LOS INDICADORES Y PRESUPUESTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. -PRESENTA LOS INFORMES EN UN PERÍODO DETERMINADO. -CLASIFICA LOS INFORMES SEGÚN LOS PROCESOS O UNIDADES DE NEGOCIO. -PRESENTA LOS INFORMES DE ACUERDO A LOS OBJETIVOS Y NECESIDADES REQUERIDAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS. -ELABORA LOS INFORMES DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS Y MÉTODOS ESTABLECIDOS PARA LA TOMA DE DECISIONES. -REGISTRA LOS INFORMES FINALES SEGÚN INSTRUMENTOS SEÑALADOS.		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Procedimiento Ejecución de la Formación profesional

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL
NOMBRE DEL PROGRAMA DE	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
NOMBRE DEL PROYECTO:	MANUAL TECNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCIÓN
NO. ID FICHA	2668620

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, FEBRERO 17 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	137136
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2001907
EQUIPO EJECUTOR:	PABLO ANTONIO SARMIENTO ELIGIO MONTECINO JOSE ALBERTO BURGOS
FECHA DE INICIO:	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

							AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**	**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**	**DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDÁCTICOS**	**PERFIL DE LOS INSTRUCTORES**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**	**DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE**	**OBSERVACIONES**
ALMACENAR LA CARGA	2,75	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.	CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.		8	TALLERES	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	GUIA DE APRENDIZAJE	INGENIERA DE ALIMENTO	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A MANUALES DE LA ORGANIZACIÓN.		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COMERCILAIZACION DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS (1331858)
- Fase del Proyecto ejecución
- Actividad de Proyecto ELABORACION DE UN PLAN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS PARA EL PUNTO DE VENTA
- Competencia PROCESAR LA INFORMACION DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARAMEROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE LA INFORMACION DEL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- Duración de la Guía: 90 horas

2. PRESENTACIÓN

Una de las áreas en la industria de alimentos, que ha sido poco estudiada e investigada, es el área de la evaluación sensorial, a sabiendas que es tan importante como el control de calidad fisicoquímico y microbiológico en el aseguramiento de la calidad de los productos alimenticios.

La evaluación sensorial, es importante para la industria de alimentos, para los profesionales encargados de la estandarización de los proceso y los productos, para los encargados de la producción y promoción de los productos alimenticios, ya que deben conocer la metodología apropiada, que les permita evaluar los alimentos haciéndolos de esta manera competitivos en el mercado.

Al entrar en este campo nos hacemos las siguientes preguntas?

Cómo cree que se puede evaluar la calidad de un producto alimenticio?

¿Qué conoce sobre la evaluación sensorial?

La evaluación sensorial surge como disciplina para medir la calidad de los alimentos, conocer la opinión y mejorar la aceptación de los productos por parte del consumidor. Además la evaluación sensorial no solamente se tiene en cuenta para el mejoramiento y optimización de los productos alimenticios existentes, sino también para realizar investigaciones en la elaboración e innovación de nuevos productos, en el aseguramiento de la calidad y para su promoción y venta (marketing).

Este resultado nos ayuda a obtener las herramientas necesarias para el análisis de la calidad de los alimentos en el sistema productivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 3.1 conceptos básicos
3.1.1. Por medio de la realización de una sopa de letras se darán a conocer conceptos básicos y lenguaje técnico empleado en la competencia con el fin de que el estudiante se vaya relacionando con la terminología técnica utilizada

3.1.2 Lectura de Profundización: INTRODUCCION AL ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS APLICADO A LA ESTADISTICA Y CONTROL DE CALIDAD (material anexo)

A través de un panel se responderán preguntas relacionadas con el tema

3.1.3 Participación en Foro Temático: HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS (documento anexo en plataforma)

Se realizara actividad de aprendizaje se evidencia entrega de mapa conceptual

Actividad 3.2 Percepcion de los alimentos

A través de esta actividad de campo podrás realizar la percepción de los alimentos en un supermercado y evidenciar con fotos tu informe montándolo en la plataforma territorium.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje tecnológico

Materiales: marcadores, papel, pc, celular, grupo de whatsapp

Actividad 3.3 importancia de los órganos de los sentidos en el análisis sensorial

Los sentidos son los medios con los que el ser humano percibe y detecta el mundo que lo rodea, como lo es la vista, el olfato, el guato, el tacto y el oído.
Todos los seres humanos sabemos cuando comer, pero realmente sabemos lo que comemos?, sabemos de donde provienen los alimentos?, que materias primas se emplearon en su elaboración?, si son frescos o no?, como y donde se guardan?, Cual es su vida útil? Para responder a estos interrogantes y otros, en primer lugar se debe poner en funcionamiento los cinco sentidos, ya que son los elementos verificadores y evaluadores de los productos alimenticios

3.3.1. **Actividad de aprendizaje:**
Infografia sobre conocimientos de los órganos de los sentidos
Teniendo en cuenta la consulta hecha en casa con antelación recopilaras información del oragno del sentido dado por tu instructor y con la información mas importante realizaras una infografía para explicar y coparrtir con sus compañeros a través del chat y por la videoconferencia**.**

3.3.2 **Realización de de cuadro comparativo de los organos de los sentidos**
Teniendo en cuenta el material de apoyo suministrado por el instructor completa el cuadro comparativo con las características generales de cada uno de estos órganos. Esta actividad deberás montarla al padlet compartido de la clase.

3.3.3 **TRABAJO DE CAMPO ORGANO DE LOS SENTIDOS**

Teniendo en cuenta la guía de apoyo suministrada por el instructor deberás realizar el trabajo teórico practico con el fin de profundizar en cada una de las funciones de los órganos de los sentidos pero ya relacionados en el análisis sensorial de los alimentos.
Esra actividad será montada en la plataforma territorium.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje tecnológico, herramientas tics

Materiales: herramientas tecnológicas

Actividad 3.4 PANELES DE CATACION

Para el desarrollo y funcionamiento de un panel de evaluación sensorial es necesario tener en cuenta ciertos parámetros para conseguir resultados lo más objetivamente posibles.
Las condiciones para el desarrollo y aplicación de las diferentes pruebas sensoriales, son los jueces, los cuales deben ser seleccionados y entrenados, además es necesario proporcionar las condiciones locativas básicas, para la sala de catación o cabinas, para el sitio de preparación de las muestras.

Actividad 3.4.1 Actividad de aprendizaje: Realización de taller del material de apoyo de profundización sobre paneles de catacion (cuadro sinóptico del tema)

Actividad 3.5. PRUEBAS SENSORIALES PARA ANALISIS SENSORIAL

La calidad de un alimento está determinada por diferentes aspectos: cantidad y calidad de los nutrientes que lo contienen y la calidad y seguridad sanitaria. Sin embargo lo que determinará la aceptación o rechazo del mismo está relacionado con la percepción subjetiva del consumidor, es decir aspectos ligados a la preferencia del color, sabor, textura, consistencia, presentación, etc. del producto. Por esto es importante que al introducir un alimento al mercado o cambiar algún aspecto del mismo realizar pruebas sensoriales al grupo al cual va dirigido el alimento. Las pruebas sensoriales empleadas en la industria de alimentos, se dividen en tres grupos:Discriminativas, descriptivas y afectivas

Actividad de aprendizaje: Realización de los cuadros resumen de cada uno de las tipos de pruebas sensoriales que se estudian en el material de apoyo y video con el fin de profundizar en cada una de stas pruebas y así teniendo en cuenta los formatos a utilizar en cada una de estas pruebas seleecionar la que mas se acople a lo que se quiere estudiar en el producto de trabajo.

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Materiales: lápiz, papel, pc, producto selecionado

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 4.1 Realización de video de análisis sensorial del producto seleccionado (actividad planteada por contingencia covid 19)

En grupos de trabajo se realizara como evidencia de producto un video del montaje de una prueba de análisis sensorial al producto seleccionado por los aprendices y que fue encuestado y analizado su viabilidad en el resultado anterior. Se organizaría el montaje del espacio, muestra del alimento y selección de la prueba para escoger unos jueces que evaluarían el producto. Este proceso se evidenciara a través de la realización de un video que será montado en la plataforma territorium.

Ambiente requerido: sitio preparado para el montaje del análisis sensorial al producto seleccionado

Materiales: calculadora, lápiz, papel, formatos, pruebas de alimento

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	CLASIFICA LOS INFORMES SEGÚN LOS PROCESOS O UNIDADES DE NEGOCIO. -PRESENTA LOS INFORMES DE ACUERDO A LOS OBJETIVOS Y NECESIDADES REQUERIDAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS. -ELABORA LOS INFORMES DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS Y MÉTODOS ESTABLECIDOS PARA LA TOMA DE DECISIONES. -REGISTRA LOS INFORMES FINALES SEGÚN INSTRUMENTOS SEÑALADOS.	Técnica: formulación de preguntas. Instrumento de evaluación: cuestionario, prueba de conocimiento Técnica: observación. Instrumento de evaluación: lista de chequeo. Panel de catación de alimento innovador de ada grupo de trabajo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Acido: Describe le sabor básico producido por soluciones acuosas diluídas de muchas sustancias acidas como el acido cítrico y tartárico.

Adaptación sensorial: modificación temporal de la sensibilidad de un organo de los sentidos, debida a una estimulación continua y/o repetida.

Amargo: Describe le sabor básico producido por soluciones acuosas diluídas de varias sustancias, como cafeína y quinina.

Análisis sensorial: Examen de los atributos sensoriales de un producto por medio de los órganos de los sentidos.

Aspecto: Todos los atributos visibles de una sustancia u objeto.

Calidad: Conjunto de características de un producto o servicio, que le confieren su capacidad para satisfacer las necesidades implícitas o expresas.

Contaminante: sabor u olor ajeno al producto.

Discriminación: Acto de diferenciación cualitativa y/o cuantitativa entre dos o mas estímulos.

Dulce: Describe le sabor básico producido por soluciones acuosas diluídas de varias sustancias, como la sacarosa.

Experto: Juez seleccionado, con elevado grado de sensibilidad y experiencia en metodología sensorial, capaz de efectuar evaluaciones sensoriales de varios productos, repetibles y coherentes.

Juez: Cualquier persona que intervenga en una prueba sensorial.

Juez experto: juez seleccionado, con un elevado grado de sensibilidad sensorial y experiencia en metodología sensorial, capaz de realizar evaluaciones sensoriales coherentes y repetibles en diferentes productos.

Juez experto especializado: juez experto que posee una experiencia adicional como especialista del producto y/o procesos y/o comercialización, capaz de realizar el análisis sensorial del producto y evaluar o predecir los efectos de las variaciones relacionadas con las materias primas, recetas, procesado, almacenamiento, envejecimiento, etc.

Juez seleccionado: juez elegido por su capacidad para realizar una prueba sensorial.

Percepción: Conciencia de los efectos de simples o múltiples estímulos sensoriales.

Prueba triangular: prueba de diferencia que implica la presentación simultanea de tres muestras codificadas, dos de ellas idénticas. El juez debe seleccionar la muestra que el percibe diferente.

Sensorial: Relativo al uso de los órganos sensoriales.

Umbral de conocimiento: valor mínimo de un estimulo sensorial que permite identificar las sensaciones percibidas.

Umbral de detección: valor mínimo de un estimulo sensorial necesario para dar lugar a una sensación. No es necesario identificar la sensación.

Umbral de diferencia: valor de la diferencia mínima perceptible en la intensidad físico de un estimulo.

Umbral estimulo: valor mínimo de un estimulo sensorial necesario para producir una sensación. Esta no necesita ser identificada.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Domínguez, M. R. (2007). Guía para la evaluación sensorial de alimentos. *Instituto de Investigación Nutricional–IIN Consultora-AgroSalud*, 2-45.

Hernández, E. (2005). Evaluación sensorial. *Bogotá, DC. Centro Nacional de Medios para el Aprendizaje*.

Utset, E. Z. (2020). *Evaluación objetiva de la calidad sensorial de alimentos procesados*. Editorial Universitaria (Cuba).

Manfugás, J. E. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Editorial Universitaria (Cuba).

Ibáñez, F. C. (2001). *Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones*. Taylor & Francis.

Mazón, N. V. C., Hermida, C. E. C., Yacelga, J. C. S., Machado, E. R. R., Murillo, P. L. G., & Mena, M. E. C. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico. *Dominio de las Ciencias*, *4*(3), 253-263.

Ahued, M. G. (2014). Análisis sensorial de alimentos. *PÄDI Boletín Científico de Ciencias Básicas e Ingenierías del ICBI*, *2*(3).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Kerleen Patricia Tique**	**instructor**	**CABP**	**febrero del 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	**SANDRA ZULUAGA**	**INSTRUCTOR**	**CABP**		

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: INTEGRACIÓN DE OPERACIONES LOGÍSTICAS

Código del Programa de Formación: 137136

Nombre del Proyecto: MANUAL TÉCNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGÍSTICA.

Fase del Proyecto: Ejecución

Actividad de Proyecto: ALMACENAR LA CARGA

Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

-Inspeccionar recursos de la actividad de acuerdo con el manual del fabricante.

-Establecer recursos para la cadena de frío de acuerdo con los procesos y políticas organizacionales.

Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

La cadena de frío es el conjunto de procedimientos logísticos que intervienen en el proceso de almacenamiento, la correcta conservación, transporte y distribución de productos a una determinada temperatura desde su fabricación hasta que llegan hasta su destino final, los usuarios. La finalidad de este proceso es asegurar que los productos sean conservados debidamente dentro de los rangos de temperatura establecidos, para que mantengan sus propiedades originales garantizando las características de calidad e inocuidad.Los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación; su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos como bacterias, levaduras y mohos; por lo que existen diversas técnicas para conservar estos productos, siendo el enfriamiento a temperaturas muy bajas una de las más usadas, gracias a su efectividad.

A diferencia de otros procedimientos, la conservación por frío es el único método capaz de conseguir que el sabor natural, el olor y el aspecto de los productos apenas se diferencien del natural. Vale reconocer que la conservación es limitada cuando se les saca de la cámara frigorífica, por lo que deben ser consumidos rápidamente. En este sentido, el mantener las condiciones óptimas de conservación y almacenamiento para cada alimento, durante el tiempo que dura, presupone la organización de la llamada “cadena de frío”, que abarca el transporte, la venta al por mayor y al detalle, y el consumidor.

Existen ciertos aspectos que van a intervenir en la buena conservación de las propiedades de los productos durante su conservación en el frío: **Influencia de la temperatura, Influencia de la humedad relativa durante el almacenamiento e Influencia de la circulación de aire.**

Les invito a descubrir la importancia de establecer criterios y controles que se deben cumplir, mantener y mejorar en cuanto a la cadena de frío para garantizar la calidad e inocuidad de los diferentes productos en todas las etapas de la cadena de producción.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial:

Realiza la lectura del artículo: “La Cadena de Frío, clave en la Seguridad Alimentaria” y resuelve la sopa de letras (15 palabras)

W	Y	O	N	P	E	R	E	C	E	D	E	R	O	S	H	Q	Z	X	T
O	Z	Z	Y	N	O	I	C	A	V	R	E	S	N	O	C	W	O	G	H
F	G	T	U	E	S	Y	R	X	R	A	L	M	A	C	E	N	I	R	E
H	U	B	P	M	H	O	D	P	L	O	Q	F	M	N	S	L	R	E	U
Ñ	U	N	T	H	N	D	R	I	N	N	T	I	N	H	F	R	A	F	L
B	F	M	O	S	O	M	X	E	P	Z	F	U	F	H	A	O	T	R	K
P	C	N	E	I	I	G	O	W	D	W	Y	W	L	Z	C	R	N	I	I
O	A	P	A	D	C	B	Z	U	O	E	P	L	I	A	U	X	E	G	Q
V	X	Z	D	P	A	A	W	N	D	W	C	N	Q	K	D	Q	V	E	J
F	Z	S	L	A	N	D	L	D	Z	D	E	E	F	W	Y	O	N	R	X
Z	Y	Z	V	I	I	R	R	E	T	I	W	R	R	D	P	B	I	A	N
B	S	X	G	K	M	W	J	E	G	R	Z	D	P	E	E	V	N	C	E
O	S	Y	F	X	A	W	E	I	L	N	C	Ñ	D	E	P	Ñ	J	I	T
X	M	L	F	P	T	Q	H	U	C	A	O	L	V	R	S	O	F	O	X
H	I	A	B	Q	N	W	O	F	N	F	T	C	B	R	Ñ	O	N	N	F
R	O	Q	X	A	O	E	Z	J	O	R	E	I	O	B	O	J	B	Z	J
V	H	G	V	P	C	E	P	I	Q	D	R	R	V	J	T	U	F	E	T
B	T	Ñ	D	D	X	H	M	W	E	V	G	U	F	A	W	C	R	Ñ	O
Y	A	R	U	T	A	R	E	P	M	E	T	Y	O	K	S	R	S	E	C
R	N	O	R	T	S	I	G	E	R	J	C	M	O	X	F	R	T	M	N

Hacer un documento con las definiciones de las palabras encontradas en la sopa de letras de la actividad de reflexión inicial, Utilizar las Resolución 2674 de 2013 como documento de apoyo

Duración: 8 horas

3.2 Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

Definir los requerimientos para el control de la cadena de frío Para esto se debe realizar las siguientes actividades y subirlas en la plataforma Territorium según el cronograma:
:

3.3.1 En grupos de trabajo máximo de 5 aprendices, elaborar una presentación multimedia donde se defina a)Refrigeración, objetivos, ventajas, desventajas, equipos de refrigeración, Temperaturas utilizadas

b) Congelación, objetivos, tipos de congelación, ventajas, desventajas, equipos, Temperaturas utilizadas

3.3.2 Definir de acuerdo a la normatividad vigente las condiciones del transporte de alimentos en la cadena de frío. Elaborar un cuadro sinóptico teniendo en cuenta las variables de control (Humedad relativa, tiempo y temperaturas) en el almacenamiento de alimentos perecederos: cárnicos, lácteos y fruver. Para ello debe consultar la normativa vigente aplicada a productos refrigerados y congelados en Colombia. Documento de apoyo Resolución 2674 de 2013.

3.3.5. Diagramar el proceso de rechazo de productos refrigerados (Diagrama para productos cárnicos, diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver) Teniendo en cuenta las condiciones de HR y T. Para ello consultar material de apoyo proporcionado por el instructor y material investigado en internet.

3.3.6 Resolver Taller- cuestionario propuesto. (Prueba de conocimiento)

Duración:
60 horas

3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento

3.4.1 Informe escrito En equipos de trabajo máximo de 5 aprendices verificarán el almacenamiento y control de la cadena de frío de productos perecederos teniendo en cuenta los sistemas de almacenamiento y las condiciones de seguridad e higiene de los equipos utilizados.
El informe debe contener como mínimo
1-Portada
2-Introducción
3- Desarrollo de la temática

a) Fotos de los procedimientos.
b) Realizar la gráfica de control de temperatura de equipos y de productos de acuerdo con los rangos establecidos para refrigeración o congelación, Las mediciones se realizarán con un intervalo de 1 hora.
c) Investigar la ficha técnica del equipo de refrigeración o congelación de su interés e identificar el manejo técnico del equipo de acuerdo con el manual de funcionamiento.
d) Análisis de los datos obtenidos

4-Conclusiones
5-Recomendaciones
6-Bibliografía.

Duración: 10 horas

Ambiente Requerido

Ambiente polivalente y/o Ambiente pluritecnológico y/o Aula abierta de informática y/o Aula convencional y/o Auditorio y/o Biblioteca y/o Ambiente virtual.

Materiales

Devolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, Tablero, Mobiliario, Libros , psicrómetro
Consumibles: Papel Bond y/o Papel Periódico, Marcadores, Lápiz, Lapicero, productos alimenticios

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Taller**	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A .	**Técnica de evaluación:** Formulación de preguntas **Instrumento de evaluación:** Cuestionario.
Evidencias de Desempeño Almacenamiento y control de la cadena de frío de productos alimenticios		**Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:**

		Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Diagrama de proceso Cuadro sinóptico Presentaciòn multimedia		**Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS
Nota: Algunos términos hacen parte del desarrollo de la guía.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

COMERCIALIZACiÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

EMBALAJE. Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Resolucion 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

Resolución 2674 de 2013

Resolución 002505 DE 2004 Transporte de alimentos.

Resolución 719 de 2015

Resolución 2115 de 2007

Decreto 1500 de 2007

Resolución 1057 de 2010

Resolucion 604 de 1993

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	BETTY A. OTERO MACEA	INSTRUCTORA	CABP-CORDOBA	Noviembre de 2021

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCILIZACION DE ALIMENTOS
FICHA	ficha# 2613628
COMPETENCIA	procesar la informacion deacuerdo los requerimientos y parametros establecidos por la empresa
RESULTADO DE APRENDIZAJE	manejar instrumentos y herramientas de recoleccion de informacion de desarrollo de proceso
INSTRUCTOR	SANDRA ZULUAGA MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
GUSTAVO DAVID CONTRERA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
PABLO PINTO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
MILIS JOHANA SUAREZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
YUSLENIS DEL CARMEN PERALTA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JORGE LUIS PEREZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
MARIA ALEJANDRA NARANJO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		23/02/2023		
DANA CAROLINA RAMOS	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
SANDRA PAOLA FALON	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ARELIS SOFIA BOLAÑO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
DUBER PADILLA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JUAN CARLOS BENITEZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
IVÁN ANDRÉS PADILLA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
KARINA DEL CARMEN PASCIO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
SILVIA PATRICIA LUNA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ERIKA MILENA LUCAS	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
MARIA ALEJANDRA ESTRADA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ERNESTO ANTONIO RAMIREZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
LEONARDO ANDRES GONZALES	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
EDER NAVARRO PEREZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JOSE GREGORIO GONZALES	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JULIO ANDRES ACOSTA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
CARMEN MARIA SANCHEZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMERCILIZACION DE ALIMENTOS
FICHA	ficha# 2613628
COMPETENCIA	procesar la informacion deacuerdo los requerimientos y parametros establecidos por la empresa
RESULTADO DE APRENDIZAJE	manejar instrumentos y herramientas de recoleccion de informacion de desarrollo de proceso
INSTRUCTOR	SANDRA ZULUAGA MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
YAMIR ANTONIO PASTRANA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
SARIANA AMADOR	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
SHIRLY ELENA MOLINA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JUAN DAVID MOLINA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ANGIE YUDITH LOPEZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ANDRES FELIPE GOMEZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ARNOL ANTONIO CANTERO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JULIO CESAR VIDES	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ARMANDO MIGUEL GONZALES	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
JOSE ANTONIO SOLERA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ELIZABETH ENAMORADO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28-20-2023		
MAXIMILIANO ARRIETA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ANA CAROLINA ARREITA	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
ALEXANDRA PASCASIO	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
SHIRLY JOHANA CAUSIL	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		
YENIFER HERNANDEZ	HISTORIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS	x		28/02/2023		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	INTEGRACIONES DE OPERACIONES LOGISTICAS
FICHA	2668620
COMPETENCIA	CONTROLARA LA CADENA DE FRIO DEACUERDO LOS CRITERIOS Y LA NORMA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CONSERVAR LOS OBJETOS SEGÚN CONDICIONES DE FRIO SEGÚN SUS CARACTERISTICAS
INSTRUCTOR	SANDRA ZULUAGA MENDOZA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
MARIO MIGUEL MARTINEZ	Diagramar el proceso de rechazo de productos refrigerados (Diagrama para productos cárnicos	X		28/02/2023		
MARIA DEL ROSARIO SAPA		X		28/02/2023		
RIDDEY SEBASTIAN PACHECO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
MARIA ISABEL BERROCAL	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
JUAN JOSE GUZMAN	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
DUVAN JAVIER AVILEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
ANYI PAOLA VEGA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
ESTEFANY LUNA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
BRAYAN ANDRES ALVARADO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
DANIELA ESTHER TRUJILLO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
JESUS MIGUEL LOPEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
BRAULIO JOSE GUERRA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
CINDY PAOLA GOMEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
AURA MARCELA ANDRADE	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
YAIRO PEREIRE	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
SEBASTIAN ROSSO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
JOSE CARLOS PADILLA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
LAURI PATRICIA OLASCUABA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
YESID ANTONIO MARTINEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
SANDY PAOLA POLO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
DIANA PAOLA MOTES	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
MARIA ELISA PUCHES	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	INTEGRACIONES DE OPERACIONES LOGISTICAS
FICHA	2668620
COMPETENCIA	CONTROLARA LA CADENA DE FRIO DEACUERDO LOS CRITERIOS Y LA NORMA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	CONSERVAR LOS OBJETOS SEGÚN CONDICIONES DE FRIO SEGÚN SUS CARACTERISTICAS
INSTRUCTOR	SANDRA ZULUAGA MENDOZA

Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
		Físico	**Digital**		**SI**	**No**
NILSON MANUEL MEJIA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
MARLON JAVIER HERNANDEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
MELISSA LUCIA PUCHE	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
JUAN EDUARDO HERNANDEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
CERLY CECILIA COGOLLO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
ANDRES FELIPE BLANCO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
ESTEFANY JOHANA NAVARRO	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
CRISTIAN CAMILO PASTRANA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
OLGA MERCEDES MARTINEZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
MICHEL ALEXANDER BALLESTA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
DANIELA VEGA	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
JOHANA MARCELA PERNET	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
LUIS DAVID ALVAREZ	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		
ALIER MAURICIO DEAN	diagrama para productos lácteos y diagrama para fruver)	X		28/02/2023		

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENEGA DE ORO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2563628
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria	Mes: Enero / Año: 2023	Instructor: Sandra Zuleta	Correo Electrónico: Szpazm30@hotmail.com	Teléfono: 3144037206

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 14 Feb	DIA 17 Feb	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Sandra Paola	Falon Fajardo	3127932100	Sandrafalonf@gmail	Sandra Falón					
	Eder	Navarro Polo	3243400422	Ederpolo659@gmail.com	Eder Polo	Eder Polo				
	Jose Antonio	Doria Montalvo	3113534593	Jdoria0415@gmail	Jose D.	Jose D.				
	Julio Cesar	Cides Ramos	3205203526	julio.cesarramos@gmail	con julio cides	julio cides				
	Jorge Luis	Perez Cogollo	3003051258	Jorgeperezcogollo@gmail	Jorge Perez	Jorge Perez				
	Shirly Lena	Amador Polo	3205144784	Shirlylenaamador@gmail	con Shirly A.	Shirly Amador				
	Yuselenis del C.	Peralta Amador	3225977425	Yuselenisperalta@gmail.com	Yuselenis Peralta	Yuselenis Peralta				
	Erika Milena	Lucas Perez	3106151414	Erikalucasperez@gmail.com	Erika Lucas	Erika Lucas Perez				
	Dober miguel	Padilla Cantero	3127856744	Doberpadillacantero@gmail	Dober P					
	Juan Carlos	Bogotá Padilla	304 322 7149	Juancarlosbogotapadilla	Juan C.	Juan C.				
	Shirly Johana	Causil Hernandez	3206523064	Shirlycausil2210@gmail.com	Shirly Causil	Shirly Causil				
	Saryana	Pastrana Rojas	3227630834	Saryana2007@hotmail.com	Saryana P.					
	Elizabeth	Solera Algarin	3205832616	ElizabethsolerAlgarin@gmail	Elizabeth	Elizabeth Solera				
	Arelis Sofia	Bolaño Herrera	3135757008	bolanoarelis1608	Arelis B.	Arelis B.				
	Milis Johana	Suarez Lora	3136588208	Johanasuarez@hotmail	milis suárez	Milis Suárez				
	Angie lopez Morales		3137518671	angielm1303@outlook.com	Angie lopez	Angie lopez				
	Armando Miguel	Gonzalez Quintana	3137722418		Armando G.	Armando G.				
	Arnol Antonio	Cantero cogollo	3006606815		Arnol Cantero	Arnol Cantero				
	Gustavo	Contreras	3022678221		Gustavo	Gustavo				
	Pablo	Pinto Sanchez	3046682682		Pablo					
	Flavio	Pascasio Mercado	3234163479							
	Maria Alejandra	Naranjo Pastrana	3017081557	Juantirado957@gmail.com	Maria Naranjo	Maria Naranjo				
	Dana Carolina	Ramos Pina	3249868155	danaramos1127@gmail.com	Dana Ramos	Dana Ramos				
	Alexandra	Pascasio Almanza	3104225700	Alexandrapascasio@gmail.com	Alexandra					

SENA

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:COLEGIO MARCELIANO POLO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	INTEGREACION DE OPERACIONES LOGISTICAS		Código del Programa:	Ficha de Caracterización	2668620
Competencia:	Controlar los productos en la cadena de frio de acuerdo a los criterios establecisdos		Resultado de Aprendizaje:	inspeccionar las co ndciones de seguridad e higiene de los equipos e instalaciones según norma establecida	
Tipo de Formación:	Titulada _X_ Complementaria ____	Mes: Año: _2023_____	Instructor: SANDRA ZU LUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: sepezuma30@yahoo.es	Teléfono: 3115141837594

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 15 Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	MARIO MIGUEL	MARTINEZ MERCADO	3106332084	mariojrmartinez08@gmail.com						
	MARIA DEL ROSARIO	ZAP A GALLEGO	3043939705	mariadelrosariogallego18@gmail.com						
	RIDDEY SEBASTIAN	PACHECO MONTES	3243127003	riddeymontes@gmail.com						
	MARIA ISABEL	BERROCAL CAMACHO	3207600923	mariaberrocal488@gmail.com						
	JUAN JOSE	GUZMAN PAEZ	3104227257	jg6588073@gmail.com						
	DUVAN JAVIER	AVILEZ CONDE	328256571	duvanavilez97@gmail.com						
	ANYI PAOLA	VEGA GARCES	3146477886	vanyie161@gmail.com						
	ESTEFANY	LUNA OLASCOAGA	3227599563	estefanyluna0307@gmail.com						
	BRAYAN ANDRES	ALVARADO DIAZ	3147661067	brayanalvarado0305@gmail.com						
	DANIELA ESTHER	TRUJILLO ESQUIVEL	3147036515	danitrujilloesquivel2003@gmail.com						
	JESUS MIGUEL	LOPEZ MARTINEZ	3226708658	jlopezmartinez168@gmail.com						
	BRAULIO JOSE	GUERRA JIMENEZ	3005190519	braulio18jgj@gmail.com						
	CINDY PAOLA	GOMEZ GALARCIO	3044043785	cindygomez30@hotmail.com						
	AURA MARCELA	ANDRADE MARTINEZ	3146719175	andrademartinezaura@gmail.com						
	YAIRO	PEREIRA HOYOS	3016759681	pyairo754@gmail.com						
	SEBASTIAN	ROSSO GUILLIN	3172520942	rossoseba12@gmail.com						
	JOSE CARLOS	PADILLA ARGEL		Koserlos16@gmail.com						
	LAURI PATRICIA	OLASCOAGA TARRAS		melisaolascuaga97@gmail.com						
	YESID ANTONIO	MARTINEZ BARROSO		yesid9058@gmail.com						
	SANDY PAOLA	POLO PEDROZA		sandypaola.33@gmail.com						
	DIANA PAOLA	MONTES PEREZ	3006212686	dyanamontes90@gmail.com						
	MARIA ELISA	PUCHE DURANGO	3107301665	puchemariaelisa@gmail.com						
	NILSON MANUEL	MEJIA SIERRA	3206503573	yilsonsierra177@gmail.com						
	MARLON JAVIER	HERNANDEZ	3046475690	mjch566@gmail.com						
	MELISSA LUCIA	PUCHE JIMENEZ	3226124681	melissapuche29@hotmail.com						
	JUAN EDUARDO	HERNANDEZ TERAN	3217443599	jeht1999@gmail.com						
	CERLY CECILIA	HERNANDEZ TERAN	3006361218	amargithcogollo2806@gmail.com						
	ANDRES FELIPE	BLANCO OLIVERA	3043384665	andresb4739@hotmail.com						
	ESTEFANY JOHANA	NAVARRO MARTINEZ	3007294931	stefynavarro79@gmail.com						
	CRISTIAN CAMILO	PASTRANA REGINO		cristiancamilopastranaregino@gmail.com						
	OLGA MERCEDES	MARTINEZ TERAN	3003435645	mym85@hotmail.com						
	MICHEL ALEXANDER	BALLESTAS VEGA	3122293697	michaelballestas83@hotmail.com						
	DANIELA	VEGA BERNAL	3146881497	danielavegabernal390@gmail.com						
	JOHANA MARCELA	PERNETH TERAN	3105999087	johanapernethteran@gmail.com						
	LUIS DAVID	ALVAREZ ESTRADA	3004114461	luisdavidalvares123@gmail.com						
	ALIER MAURICIO	DEAN PASTRANA	3108489444	alierpastrana@gmail.com						

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Interior de obras de Gesso		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2668684
Competencia:	INSTALACIÓN		Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: Febrero 13 / Año: 2023	Instructor: Sandra Blanco	Correo Electrónico: sblanco30@yahoo.es	Teléfono: 3114183244

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 1	DIA 13	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Angie	Martinez L	3213591758	Jsecangie0825@gmail.com		Angie M.				
	Ana Luz	Anaya Almeida	3226259826	anitas6anaya@gmail.com	Ana Anaya					
	LAURA DANIELA	HOYOS SANCHEZ	3148631579	hoyoslaura237@gmail	LAURA HOYOS.					
	Damaris	Toribio Pacheco	3116047375	dtoribio71@gmail	Damaris					
	Sebastian	Martinez R.	3009536470	Smartinezrmoda@g						
	Jaid	Rodriguez G.	3003387108	rodriguezguerramariaalejandra	Jaid R.					
	Michael A	Guerra P.	3235029963	Maicol2422guerra@gmail						
	Yelitza	Barón	3226823030	Yel70@hotmail.com	Yelitza Barón					
	Erlinda	Hernandez	3005287792	Flaka21229@gmail.com		Erlinda H.				
	Lina marcela	Vega del toro	3104606143	Vegadeltoro.linamarcela@gmail.com		Lina Vega.				
	Yonaira Andrea	Orego Rojas	3113449898	Oregoyonaira3@gmail.com		Yonaira O.				
	Lina Marcela	Martinez Camaño	3208410600	guamarcela969@gmail.com		Lina				
	Jocleth Paola	Julio Castaño	3127072619	yo.Jo8020950@gmail.com		Jocleth Julio				
	Belkis Baltazar	prado	3146941778	belkis11ballazar@gmail.com		Belkis Baltazar				
	Maira Camila	Contreras Campo	3147976321	Contrerasmaira02[illegible]@gmail.com		Maira Contreras				
	Maria José	Rojas Oviedo	3233060009	mariajosero[illegible]079@gmail.com		Maria R.				
	Carolina Marcela	Guzmán Carmona	3145355454	Carolinamarmon303@gmail.com		carolina guzmán				
	Aura Elisa	Diaz De Hoyos	3147149656	diazaurae@g.mail.com	Aura Diaz	Aura Diaz				
	Alejandra	Zabala Diaz	3147374760	alejazabaladiaz@	Alejandra Z.	Alejandra Z.				
	Melany	Aldana Martinez	3126864281	melany.aldana.m@gmail.com	Melany Aldana	Melany Aldana				

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	TECNICO DE OPERACIONES LOGISTICA			Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2662684
Competencia:	EJECUCION			Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: FEBRERO / Año: 2023	Instructor: SANDRA ZUÑIGA	Correo Electrónico: Sandrazuma@yahoo.es	Teléfono: 3114163244

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 13	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Ana María	Seña Perez	3113917633	anamariaseña81@gmail.com	Ana Seña S.					
	[redacted]	Martinez Balbera	3008805552	anabalberae@gmail.com	Ana Martinez					
	Dayana Rosa	Arrieta Arayjo	3137941942	dayanaarrieta519@gmail.com	Dayana A.					
	Mirladys	Echavarria Morfil	3147475895	yeriddavid@outlook.com	Mirladys E.					
	Yuneims	Echavarria Morfil	3053586047	yuneimsechavarriamorfil	Yuneims					
	Dary Luz	Restrepo Florez	3126214286	dary_restrepo26@hotmail.com	Dary Restrepo					
	Evis Ester	Gonzalez	3106776792	evis16gonzalez@gmail.com	Evis.					
	Brenda Tovar	Tovar Hernandez	3215008075	brendatovarhdz21@gmail.com	Brenda Tovar					
	Yulieth Guerra	Yuiez	3235708814	yulieth_guerra@hotmail.com	Yulieth G.					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/02/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 28/02/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL DESARROLLO DE PROCESOS DE ACUERDO CON LOS CONTROLES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2668689 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.

ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES

EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2668620 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.

ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES

EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	64,00

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
08/02/2023	08/02/2023	OTROS	8,00
09/02/2023	09/02/2023	OTROS	8,00
10/02/2023	10/02/2023	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

SENA	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:		No. SOLICITUD			
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	**MANIPULACION DE ALIMENTOS**				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:	X	
CODIGO PROGRAMA:	**96151529**	VERSION		SECTOR:	
CONVENIO					
PROGRAMA ESPECIAL :	**OFERTA REGULAR**				
FECHA DE INICIO	**18/02/2023**	TERMINACIÓN:	**02/03/2023**	TOTAL HORAS	**48**
Nº APRENDICES:	**31**	MUNICIPIO:	**MONTERIA**		
VEREDA	**PLAYA RICA**	DIRECCIÓN	**CERETE**		

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES	**SALON COMUNAL (20- 27 DE FEBRERO)**	**13:00**	**21:00**
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES	**SALON COMUNAL (23 DE FEBRERO- 02 DE MARZO)**	**13.00**	**21.00**
VIERNES			
SABADO	SALON COMUNAL (18 DE FEBRERO)	**13.00**	**21.00**
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** CC. Nº **50.891.088**

TELEFONO **3114183294** EMAIL: sapazume30@yahoo.es

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: ___**RED LOCAL DE TURISMO**_____

NIT Nº_____ TELEFONO: 3024106423_____ FAX: _____

DIRECCION: _____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

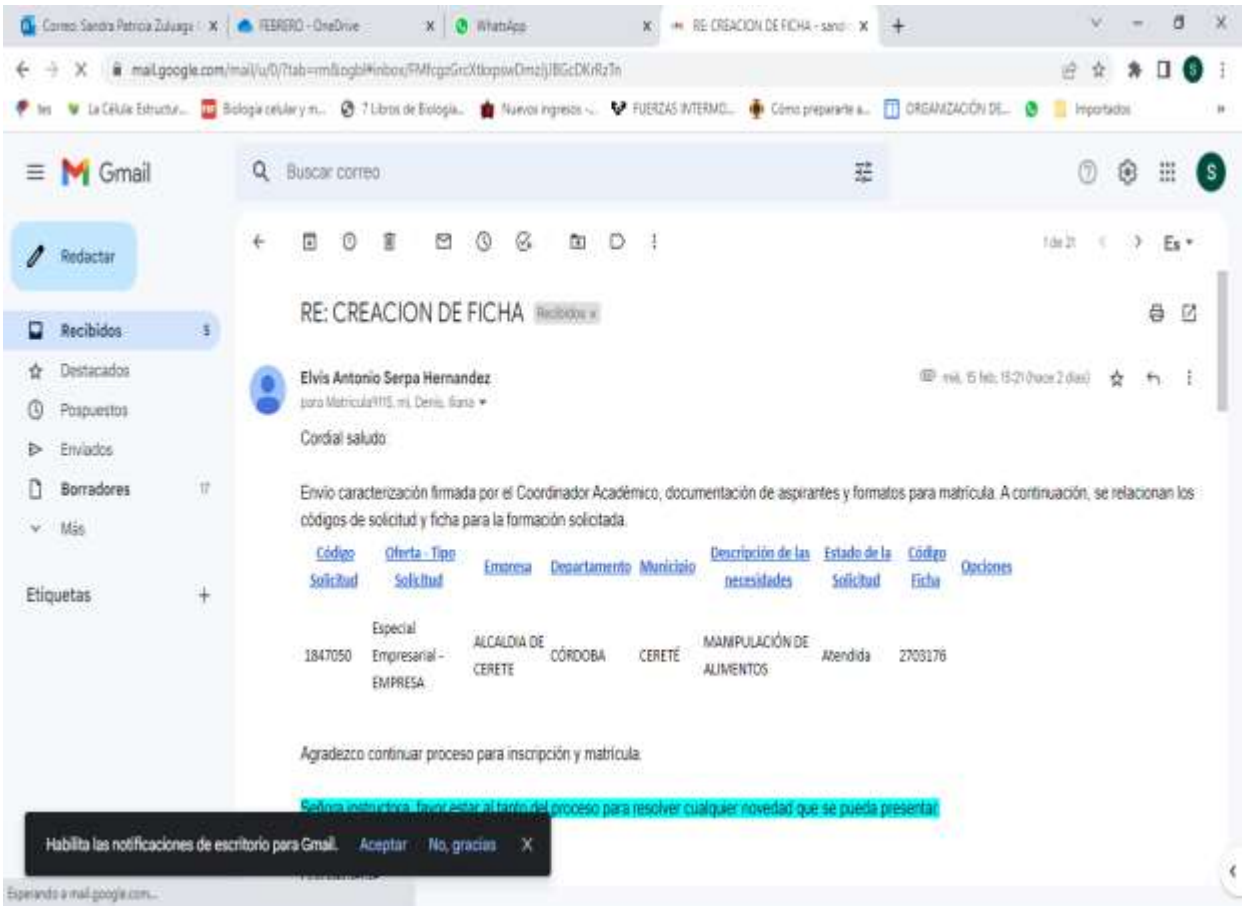
DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO CERETE GREMIO:_____

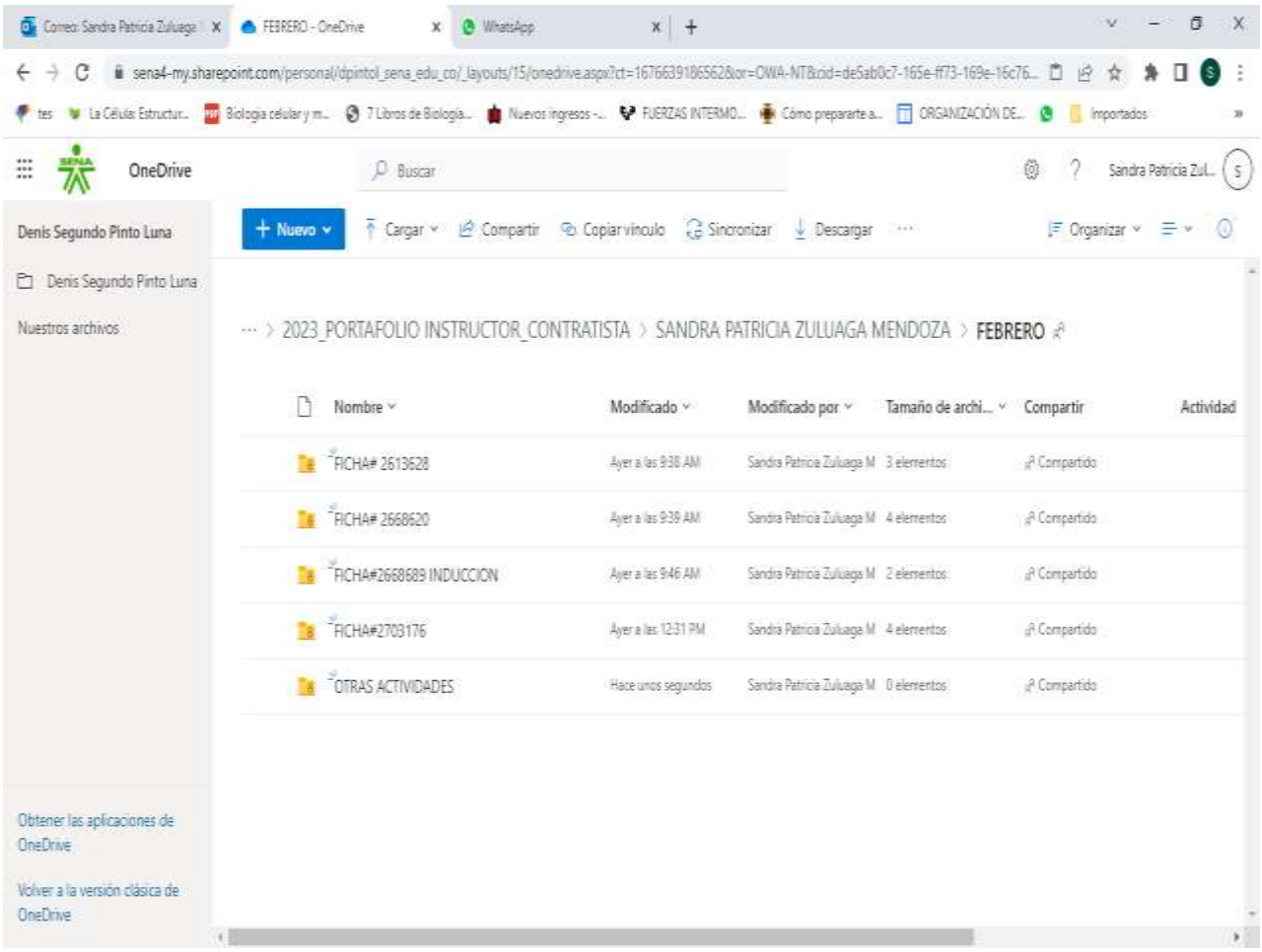
TIPO DE EMPRESA

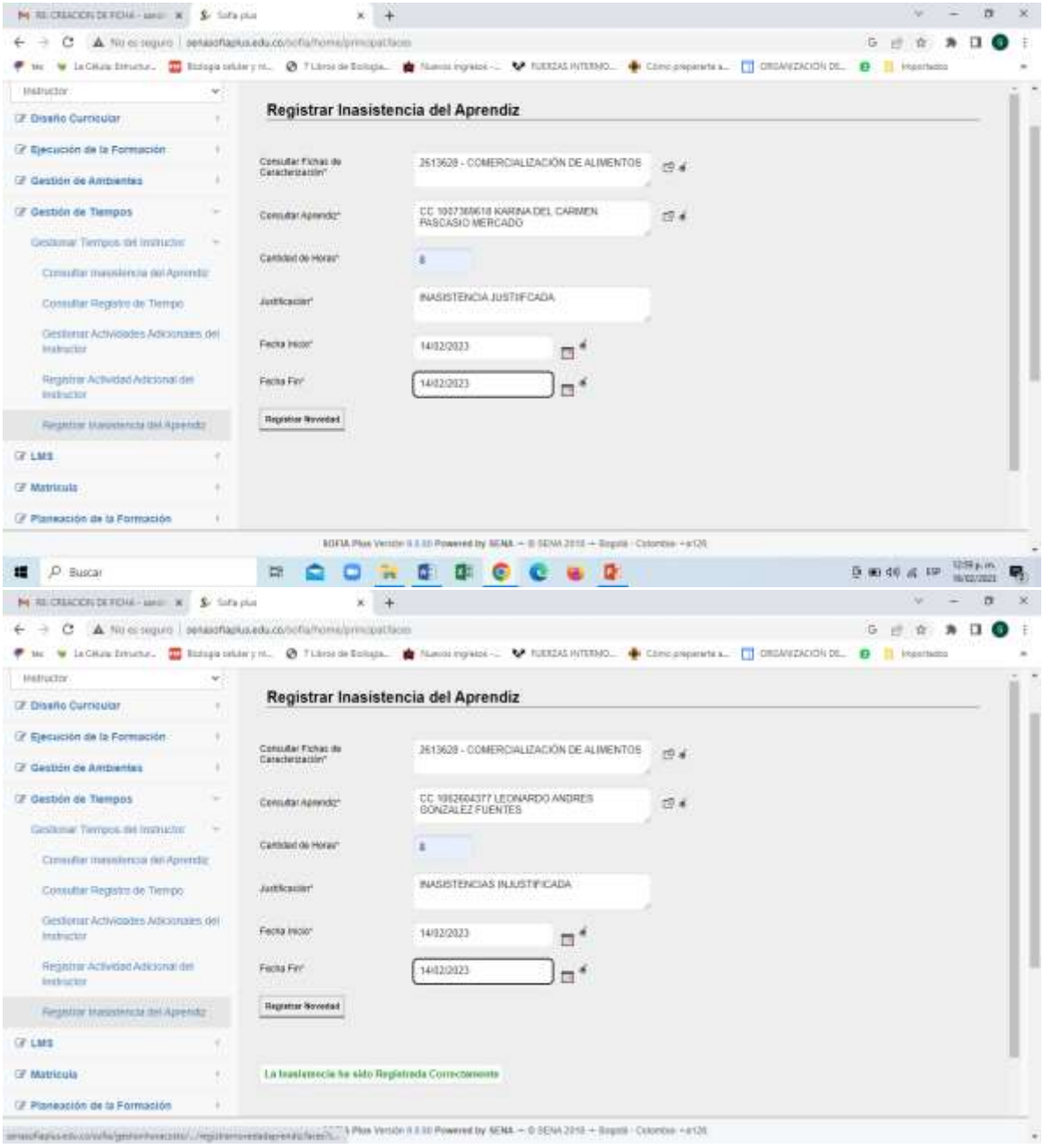
Ánimo de Lucro			Solidaria				
	Limitada			Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	

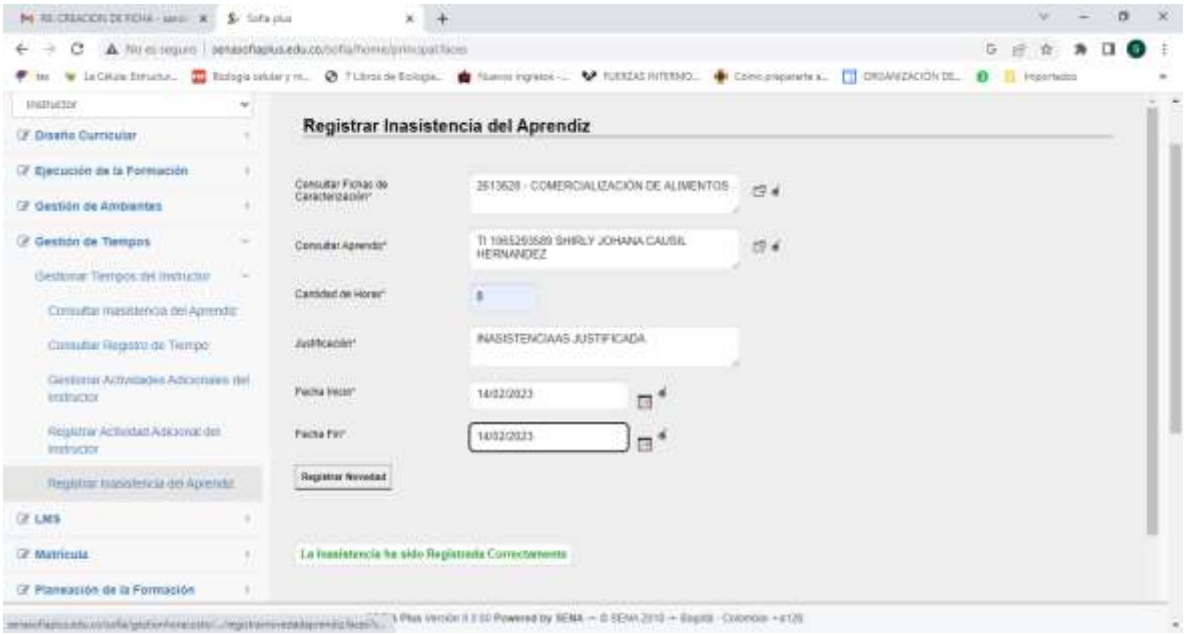


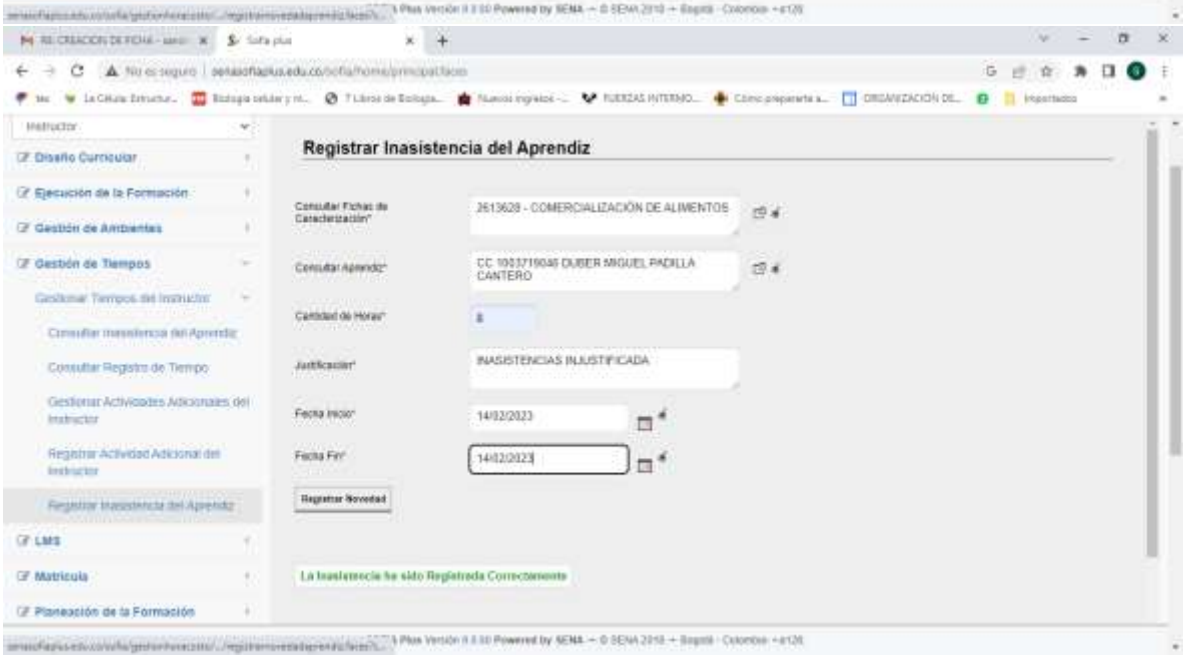
INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

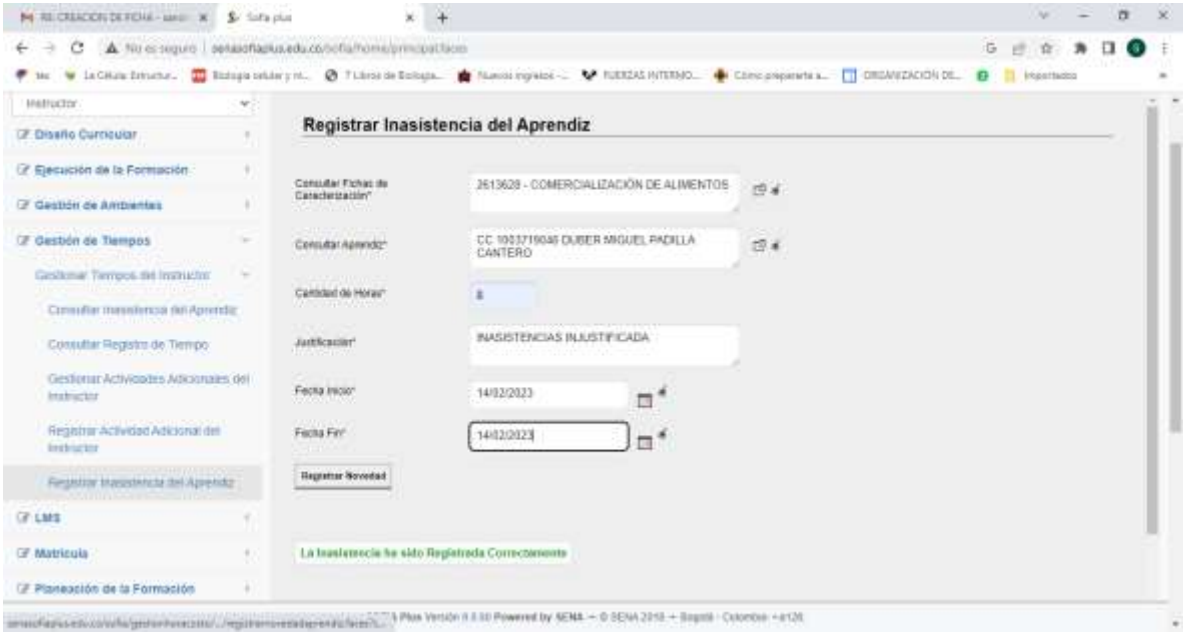

Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Etiquetas
RE: CREACION DE FICHA
Elvis Antonio Serpa Hernandez
Cordial saludo
Envio caracterización firmada por el Coordinador Académico, documentación de aspirantes y formatos para matrícula. A continuación, se relacionan los códigos de solicitud y ficha para la formación solicitada.
Código Solicitud
Oferta - Tipo Solicitud
Empresa
Departamento
Municipio
Descripción de las necesidades
Estado de la Solicitud
Código Ficha
Opciones
1847050
Especial Empresarial - EMPRESA
ALCALDIA DE CERETE
CÓRDOBA
CERETÉ
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Atendida
2709176
Agradezco continuar proceso para inscripción y matrícula.
Señora instructora, favor estar al tanto del proceso para resolver cualquier novedad que se pueda presentar
Habilita las notificaciones de escritorio para Gmail.
Aceptar
No, gracias

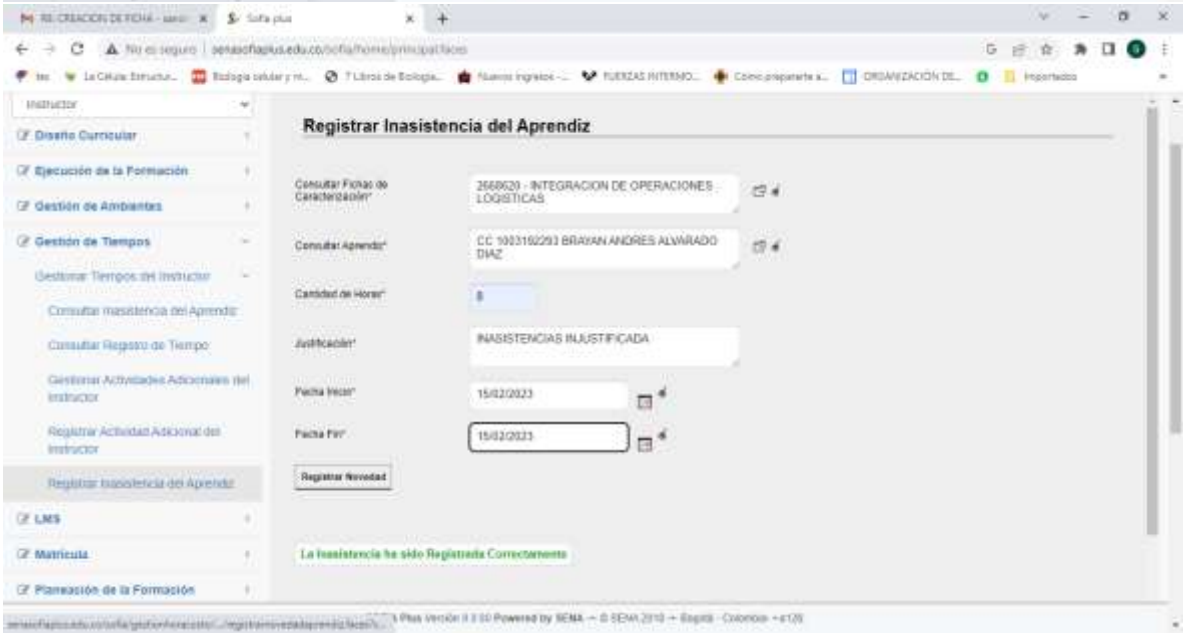

Correo: Sandra Patricia Zuluaga
FEBRERO - OneDrive
WhatsApp
sena4-my.sharepoint.com/personal/dpintol_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1676639186562&or=OWA-NT&cid=de5ab0c7-165e-ff73-169e-16c76...
OneDrive
Buscar
Sandra Patricia ZuL...
Denis Segundo Pinto Luna
Denis Segundo Pinto Luna
Nuestros archivos
Nuevo
Cargar
Compartir
Copiar vínculo
Sincronizar
Descargar
Organizar
2023_PORTAFOLIO INSTRUCTOR_CONTRATISTA > SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA > FEBRERO
Nombre
Modificado
Modificado por
Tamaño de archi...
Compartir
Actividad
FICHA# 2613628
Ayer a las 9:38 AM
Sandra Patricia Zuluaga M
3 elementos
Compartido
FICHA# 2668620
Ayer a las 9:39 AM
Sandra Patricia Zuluaga M
4 elementos
Compartido
FICHA#2668689 INDUCCION
Ayer a las 9:46 AM
Sandra Patricia Zuluaga M
2 elementos
Compartido
FICHA#2703176
Ayer a las 12:31 PM
Sandra Patricia Zuluaga M
4 elementos
Compartido
OTRAS ACTIVIDADES
Hace unos segundos
Sandra Patricia Zuluaga M
0 elementos
Compartido
Obtener las aplicaciones de OneDrive
Volver a la versión clásica de OneDrive

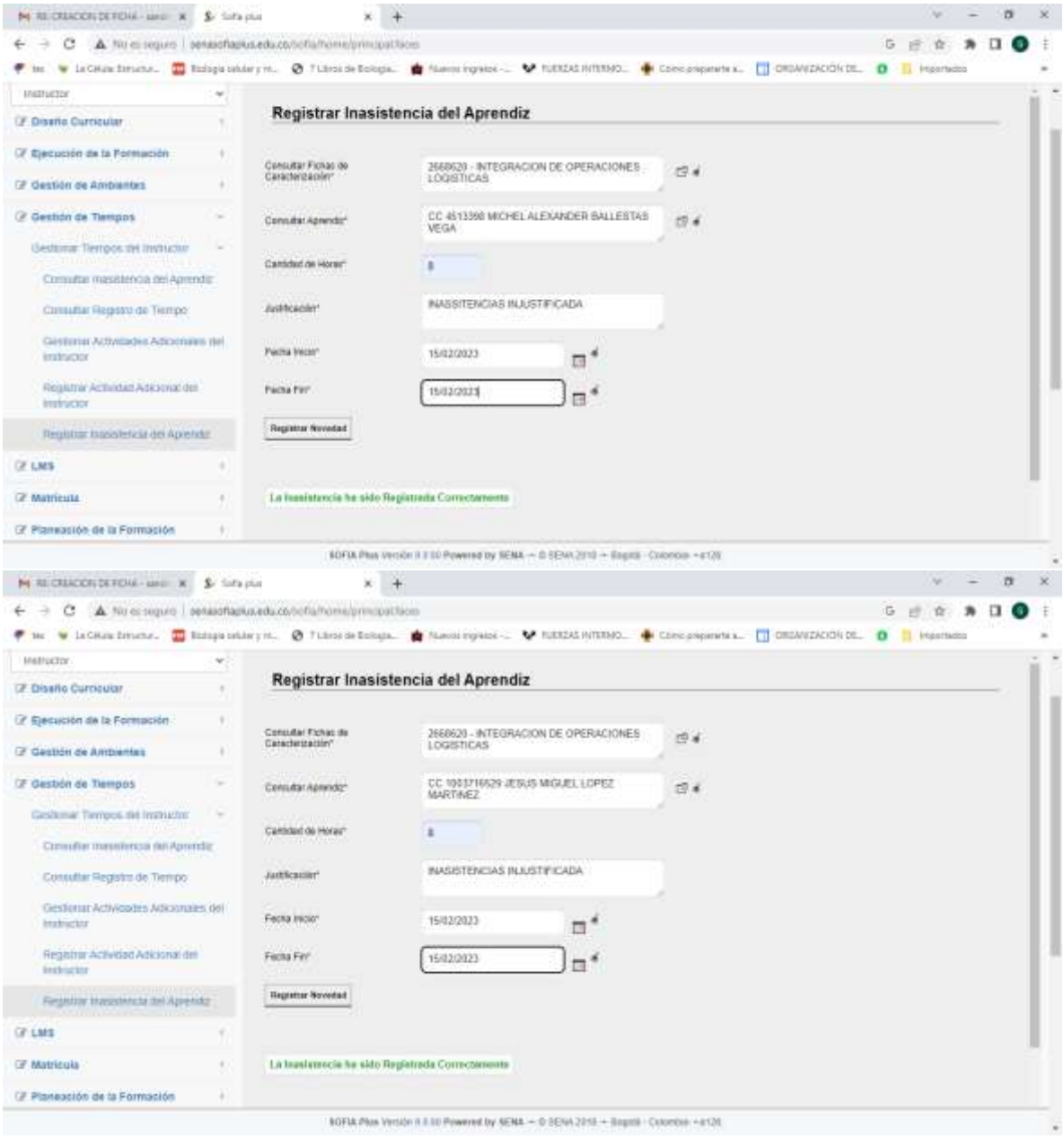

Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1027369618 KARINA DEL CARMEN PASCASIO MERCADO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIA JUSTIFICADA
Fecha Inicio*
14/02/2023
Fecha Fin*
14/02/2023
Registrar Novedad
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1082684377 LEONARDO ANDRES GONZALEZ FUENTES
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
14/02/2023
Fecha Fin*
14/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
TI 1065269589 SHIRLY JOHANA CAUSIL HERNANDEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAAS JUSTIFICADA
Fecha Inicio*
14/02/2023
Fecha Fin*
14/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia he sido Registrada Correctamente

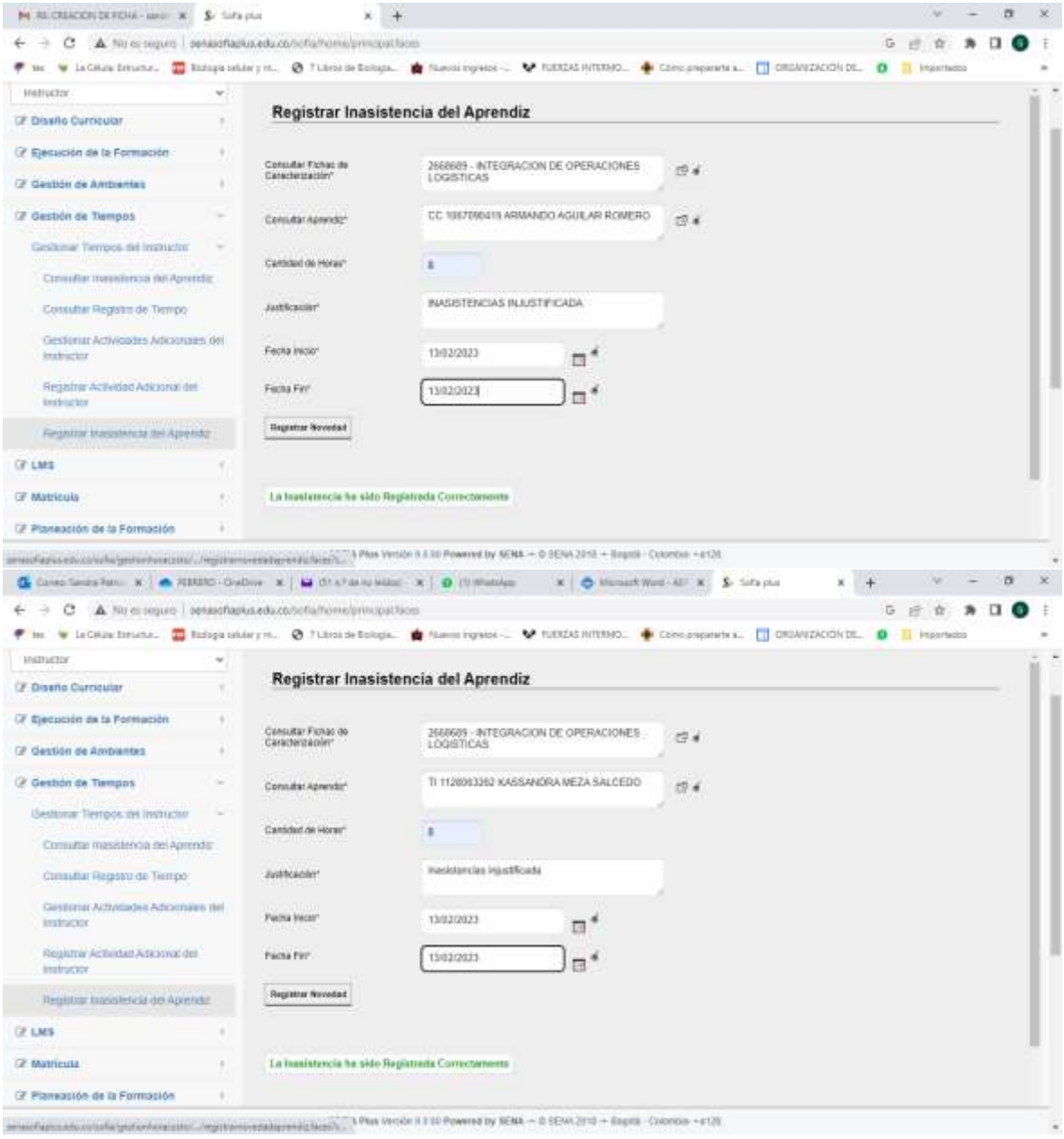

Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1023719048 DUBER MIGUEL PADILLA CANTERO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
14/02/2023
Fecha Fin*
14/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia he sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003719048 DUBER MIGUEL PADILLA CANTERO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
14/02/2023
Fecha Fin*
14/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2668620 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1003192293 BRAYAN ANDRES ALVARADO DIAZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
15/02/2023
Fecha Fin*
15/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2668620 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 4513360 MICHEL ALEXANDER BALLESTAS VEGA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
15/02/2023
Fecha Fin*
15/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia he sido Registrada Correctamente

Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2668620 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1013716529 JESUS MIGUEL LOPEZ MARTINEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
15/02/2023
Fecha Fin*
15/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia he sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Ficha de Caracterización*
2668689 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
CC 1067866419 ARMANDO AGUILAR ROMERO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
13/02/2023
Fecha Fin*
13/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Ficha de Caracterización*
2668689 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Consultar Aprendiz*
TI 1128063362 KASSANDRA MEZA SALCEDO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
Inasistencias injustificada
Fecha Inicio*
13/02/2023
Fecha Fin*
13/02/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Hace constar:

Que el Sr(a) SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50891088 realizó el día 16/02/2023 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50891088 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

_____
Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50891088 el día 16/02/2023 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