PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de abril del 2023

Señor
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4637853
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Abril del año 2023

Referencia: No CO1. CO1.PCCNTR.4637853 del año 2023

Alberto Carlos Roberto Tafur Barva identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.845.580 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología 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 (01) pago proporcional de febrero por valor de $1.140.750, Nueve (09) pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $3.802.500 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional de diciembre por valor de $1.901.250 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 24528179051** de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA AREA AGRÍCOLA, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las 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	• HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS **Competencia:** higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Resultado de aprendizaje:** 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	**Anexo 1**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2737662 **Anexo 2**: Listas de Asistencias Fichas No. 2737662 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2737662 **Anexo 4:** Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2744654 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2744654 **Anexo 6:** Plan de concertación Ficha: 2744654

		para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. • OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción**.** **Resultados de aprendizaje:** comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa. Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 7**: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. 2746681 **Anexo 8** : Listas de Asistencias Fichas No. 2746681 **Anexo 9:** Plan de concertación Ficha: 2746681 **Anexo 10:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus).
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2737662 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 11** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2737662
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos,	Se aporto a la meta con la creación de las ficha 2746681	**Anexo 12** Listados verificados en vivanto

	cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato		
4	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.	Se aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajes como estrategias pedagógicas.	**Anexo 1** Guías de aprendizaje
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 13** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2737662
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales dela 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	Se participo de la reunión de informe mensual del programa victima de CABP Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	**Anexo 14:** Evidencias fotográficas y lista de Asistencia de la socialización de metas del programa victimas Los anexos del informe.

	desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la ficha 2737662 realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 15** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2737662– formato GFPI-F-021
8	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	Los anexos del presente informe
9	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.	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados	Durante el periodo la ficha 2737662 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus	**Anexo 16**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos.

	de los mismos a los aprendices.		
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 17:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1681520749314&or=OWA%2DNT&cid=1c69052c%2Dd8a3%2De2f7%2D7bd0%2D2041af148a4b&ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20PROGRAMA%20VICTIMAS%202023%2FALBERTO%20TAFUR%20BRAVIA%2FFICHA%20HIGIEN%20Y%20MANIPULACION%202737662%2FDOCUMENTOS&view=0
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con loselementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad	Se cumplieron las normas del sistema general de riesgos laborales, acatando todas las consideraciones Se realizo la capacitación de inducción al SST Modulo 2. Se realizo la capacitación de protocolos de bioseguridad.	**Anexo 18:** certificado del curso SST Modulo 2 **Anexo 19:** certificado del curso de Capacitación de

	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.		protocolos de bioseguridad.

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 el No. 9449514922 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de Marzo. (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 (19) folios

Cordialmente,

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
Contratista
C.C. No. 1.067.845.589 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4637853 de 2023
Coordinador Académico CABP

ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2737662

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GFPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2737662



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montería

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos — Código del Programa: 96151529 — Ficha de Caracterización: 2737662

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular — Víctima: X — Etnia — Integración con la Media — PIC — Titulada — Complementaria: X — Tipo de Formación: — Mes: Abril — Año: 2023

Instructor: Alberto C. Tafur B. — Correo Electrónico: actb86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 3 Firma Aprendiz	DIA 4 Firma del Aprendiz	DIA 5 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Juan José	Martínez			J.J.M	J.J.M	J.J.M				
2	Alexander	Burgos			Alexander	Alexander	Alexander				
3	Duban J.	Quintero			DUBAN	DUBAN	DUBAN				
4	Juan F.	Martínez			Juan M.	Juan M.	Juan M.				
5	Beatriz R.	Rodríguez			Beatriz R.	Beatriz R.	Beatriz R.				
6	Lacides	Vásquez			Lácides	Lácides	Lácides				
7	Luis J.	Posada			Luis P.	Luis P.	Luis P.				
8	Jonny J.	Jiménez			Jonny	Jonny	Jonny				
9	Merlinda	Peralta			Merlinda	Merlinda	Merlinda				
10	Alvaro	Vargas			Alvaro	Alvaro	Alvaro				
11	Ayda	Godoy			Ayda G.	Ayda G.	Ayda G.				
12	Ayde	Montero S			Ayde	Ayde	Ayde				
13	Rosa I.	Puche			Rosa P.	Rosa P.	Rosa P.				
14	Luis G.	Cortes			Luis C.	Luis C.	Luis C.				
15	María	Espitia			María	María	María E.				
16	Carlos	Bustamante			Carlos A	Carlos A	Carlos A				
17											
18											
19											
20											

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos.Ficha: 2737662

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
FICHA	2737662
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEXANDER ALFONSO BURGOS AGAMEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
ALVARO MANUEL VARGAS FAJARDO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
ANA MARIA GONZALEZ MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
ANGEL RAFAEL RODRIGUEZ BEDOYA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
AYDA LUZ GODIN PASTRANA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
AYDE REGINA ALMENTERO SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
BEATRIZ EUGENIA RODRIGUEZ BEDOYA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
CARLOS ANDRES BUSTAMANTE MONTOYA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
DARY LUZ GASPAR CHARRASQUIEL	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
DAVID ALFONSO DIAZ RODRIGUEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
DIANA ISABEL SANCHEZ TAMARA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
DUBAN JOSE QUINTERO OCAMPO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
DUVIS DEL CARMEN DURANGO MONTES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
JONNY JAVIER JIMENEZ CALLE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
JOSE FRANCISCO PEREZ CHICA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
JUAN FRANCISCO MARTINEZ MEDINA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
JUAN JOSE MARTINEZ PERALTA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
LACIDES ANTONIO VASQUEZ MONTES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
LUIS GERMAN CANTERO MONTIEL	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
LUIS JAVIER POSADA PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	
LUIS MIGUEL HOYOS TAPIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		31/03/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Derivados lácteos Ficha No. 2746654

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Competencia : HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 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

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

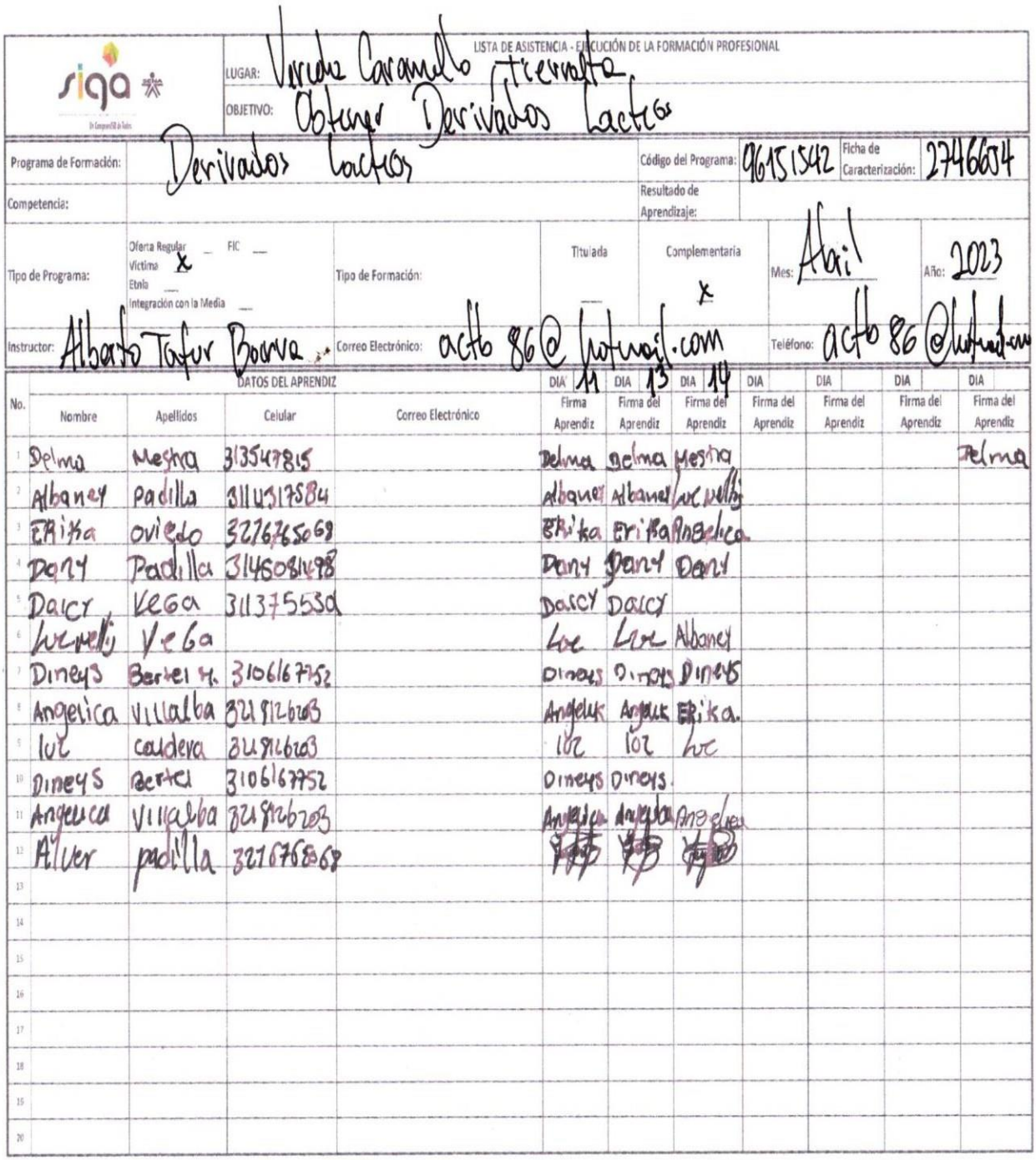
¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

Obligación contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia del programa derivados lácteos Ficha: 2746654



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Vereda Caramelo Tierralta

OBJETIVO: Obtener Derivados Lacteos

Programa de Formación: Derivados Lacteos — Código del Programa: 96151542 — Ficha de Caracterización: 2746654

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular __ FIC __ Victima X Etnia __ Integración con la Media __ — Tipo de Formación: — Titulada __ — Complementaria X — Mes: Abril — Año: 2023

Instructor: Alberto Tafur Borre — Correo Electrónico: acto86@hotmail.com — Teléfono: acto86@hotmail.com

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 11 Firma Aprendiz	DIA 13 Firma del Aprendiz	DIA 14 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Delma	Mestra	3135478115		Delma	Delma	mestra				Delma
2	Albaney	Padilla	3114317584		Albaney	Albaney	Albaney				
3	Erika	oviedo	3276765063		Erika	Erika	Angelica				
4	Dany	Padilla	3146081498		Dany	Dany	Dany				
5	Daicy	Vega	3113755300		Daicy	Daicy					
6	Luz Mery	Vega			Luz	Luz	Albaney				
7	Dineys	Bertel M.	3106167752		Dineys	Dineys	Dineys				
8	Angelica	Villalba	3219126203		Angelic	Angelic	Erika.				
9	luz	caldera	3219126203		luz	luz	luz				
10	Dineys	Bertel	3106167752		Dineys	Dineys.					
11	Angelica	Villalba	3219126203		Angelica	Angelica	Angelica				
12	Alver	padilla	3276765063								
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación Derivados lácteos Ficha: 2744654

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
FICHA	2744654
COMPETENCIA	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ANA EDITH PASTRANA PAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
ANA ISABEL GONZALEZ ARRIETA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
ANGELICA MARIA CUETO ROMERO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
DAILA FADIT HOYOS MANCHEGO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
DARLY EDITH ARROYO GOMEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023		X
DAYI ALEJANDRA MARQUEZ RUIZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023		X
ELIEZER ANTONIO ARRIETA VILLADIEGO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
ELIZABETH MARQUEZ RUIZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
HENRY JOSE RAMOS RANGEL	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
IDALIDES DIAZ BUSTAMANTES	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
JOSE DAVID MEJIA MEJIA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023		X
LUDYS DEL CARMEN MONTIEL MONTIEL	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023		X
LUZ ANDRY CARDENAS BRAVO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
LUZ ELENA BRAVO BAUTISTA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
LUZ JHAYBLEYDIS FLOREZ GUISAO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
LUZ MARI HOYOS CABARCAS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
MARIA BENILDA JIMENEZ POSADA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
MARIA CAROLINA ALVAREZ LOZANO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
MIRLEY FERRARO QUINTERO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
NACIRA DEL CARMEN TAMARA PEREZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	
NALVIS JUDITH HOYOS CABARCAS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	X		11/04/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 7: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. 2746681

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
- Código del Programa de Formación: 96151546
- Competencia : Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y
- parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
  Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
  Valorar las caracteristicas finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
  Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto
- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

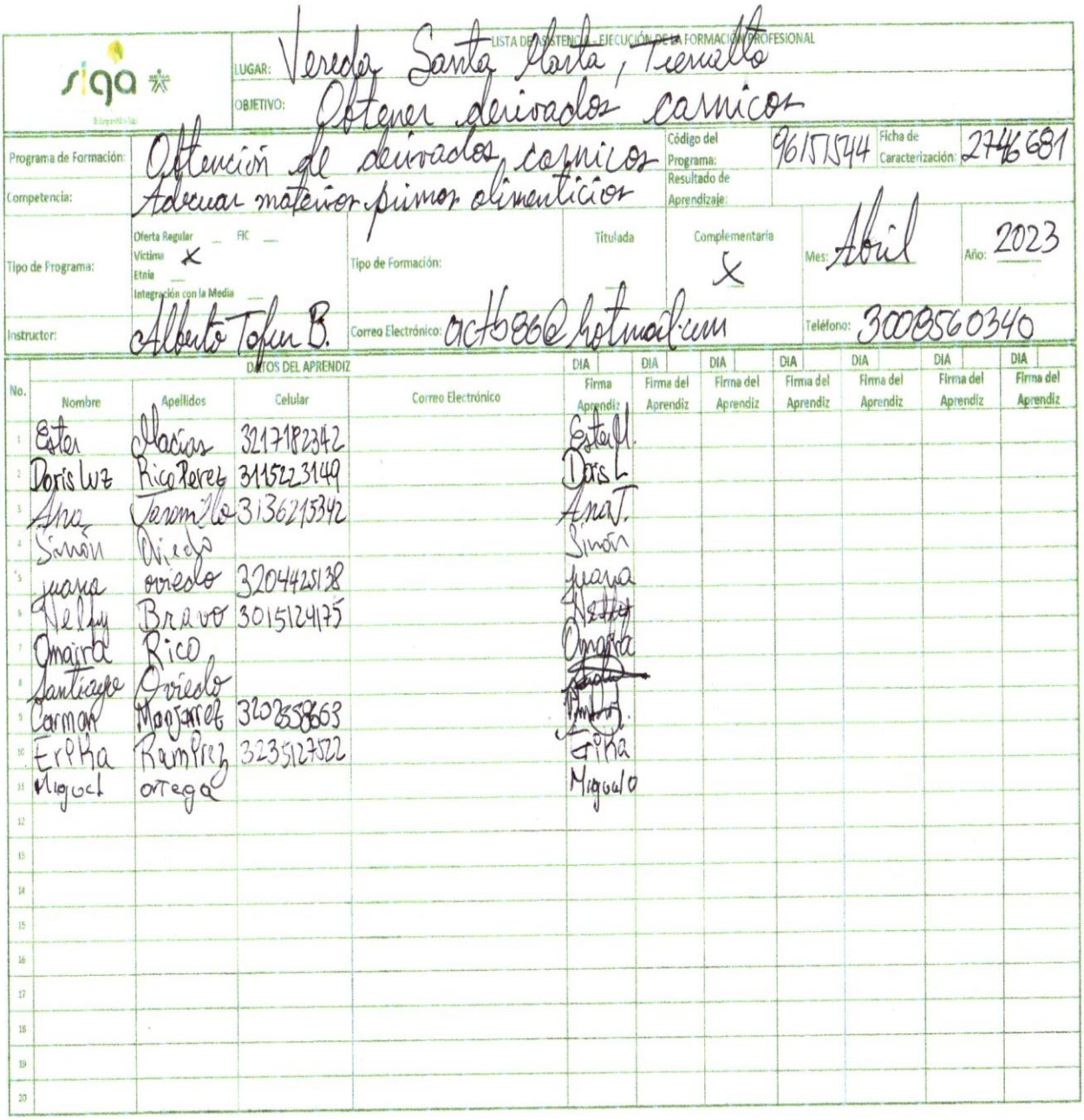
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Presentación e introducción al tema. 20 minutos
2. Lluvia de ideas sobre conceptos básicos de los alimentos. 30 minutos
3. Exposición generalidades de los alimentos, Aspectos higiénicos del manipulador de alimentos, aspectos higiénicos de los utensilios y sitio de trabajo y saneamiento básico 120 minutos
4. Dinámica de comunicación "técnica de retroalimentación" 90 minutos
5. construcción de un glosario de la sesión. 30 minutos
6. Taller sobre identificación de las normas higiénico sanitaria en la industria agroalimentaria 90 minutos

GFPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 8: Listado de asistencia del programa derivados cárnicos. Ficha: 2746681.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Vereda Santa Marta, Tierralta

OBJETIVO: Obtener derivados cárnicos

Programa de Formación:	Obtención de derivados cárnicos			Código del Programa:	96157544	Ficha de Caracterización:	2746681
Competencia:	Adecuar materias primas alimenticias			Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular __ FIC __ Victima X Etnia __ Integración con la Media __	Tipo de Formación:	Titulada	Complementaria X	Mes: Abril	Año: 2023	
Instructor:	Alberto Tofin B.	Correo Electrónico:	actb866@hotmail.com		Teléfono:	3008560340	

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Ester	Macias	3217182342		Ester M.						
2	Doris Luz	Rico Perez	3115223149		Doris L.						
3	Ana	Jaramillo	3136215342		Ana J.						
4	Simón	Ariel Oviedo			Simón						
5	juana	oviedo	3204425138		juana						
6	Nelly	Bravo	3015124175		Nelly						
7	Omaira	Rico			Omaira						
8	Santiago	Oviedo									
9	Carmen	Margarita	3202558863								
10	Erika	Ramirez	3235127522		Erika						
11	Miguel	ortega			Miguel O						
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Obligación contractual 1
Anexo 9: Plan de concertación Derivados cárnicos Ficha: 2746681

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA	2746681
COMPETENCIA	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ADA LUZ PEREZ VELASQUEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ANA BELIDA JARAMILLO BETANCURT	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
CALIXTO DE JESUS PASTRANA CALDERON	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
CARLOS ALBERTO CUARTAS DUARTE	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
CARMEN LUCIA MANJARRES BERTEL	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
CYNDY YADYTH OVIEDO MACIAS	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
DORIS LUZ RICO PEREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
EDILBERTO ANTONIO BAQUERO MARTINEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
EDWIN MANUEL OVIEDO JARAMILLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ELIS ISABEL TORREGLOSA RICO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ELIZABETH PERTUZ GIL	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ELKIN ANTONIO ALVAREZ ACOSTA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ERIKA PATRICIA RAMIREZ RICO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ERMINIO ANTONIO RAMIREZ GONZALEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
ESTER SOFIA MACIAS MARTINEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
FREDIS ENRIQUE PEREIRA MENDOZA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
JUANA OVIEDO PEREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
MARTHA INES JIMENEZ MURILLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
MERLEDIS ISABEL ALVAREZ ACOSTA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
MIGUEL ARTURO OVIEDO DIAZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	
MIGUEL DAVID ORTEGA JARAMILLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		12/04/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 10: Reporte de horas del instructor (Sofia plus)

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/04/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737662 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 24,00

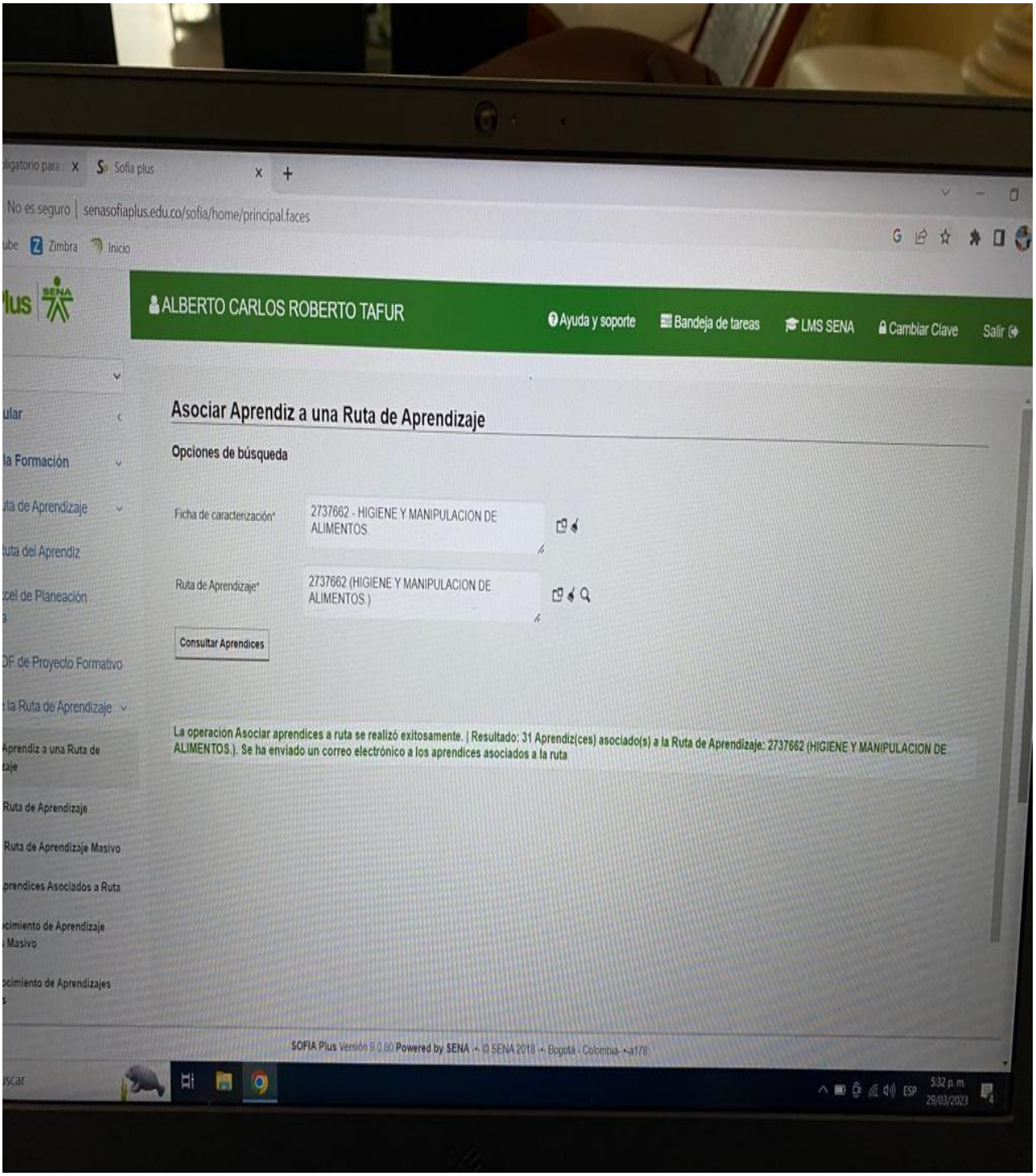
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

Obligación Contractual 2

Anexo 11: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2737662



Obligación Contractual 3

Anexo 12 : Listado de verificación de vivanto



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA VICTIMAS 2023

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3012616537
NOMBRE DEL CURSO	DERIVADOS CARNICOS		
MUNICIPIO	MONTERIA	CORREGIMIENTO	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO
1	ANA BELINA JARAMILLO BETANCURT	CC	26231660	3217411006	27/02/1956	13/06/1991	TIERRALTA	
2	ADA LUZ PEREZ VELASQUEZ	CC	50640709	3007521478	24/06/1981	25/09/2002	TIERRALTA	
3	CALIXTO DE JESUS PASTRANA CALDERON	CC	15580138	3108524163	14/10/1949	17/01/1976	TIERRALTA	
4	CARLOS ALBERTO CUARTAS DUARTE	CC	78768863	3027414119	22/03/1980	20/10/1999	TIERRALTA	
5	CARMEN LUCIA MANJARRES BERTEL	CC	50853337	3227415478	21/08/1968	14/12/1987	PUEBLO NUEVO	
6	CYNDY YADYTH OVIEDO MACIAS	CC	1073995090	3114102541	2/04/1992	22/12/2010	TIERRALTA	
7	DORIS LUZ RICO PEREZ	CC	50975190	3216947471	9/11/1974	14/04/1993	TIERRALTA	
8	EDILBERTO ANTONIO BAQUERO MARTINEZ	CC	15610460	3134177049	5/01/1962	18/02/1985	TIERRALTA	
9	ELIS ISABEL TORREGLOSA RICO	CC	50888316	3214102179	1/07/1980	11/10/2001	TIERRALTA	
10	EDWIN MANUEL OVIEDO JARAMILLO	CC	78764129	3124169875	10/02/1975	13/10/1993	TIERRALTA	
11	ELKIN ANTONIO ALVAREZ ACOSTA	CC	1073974510	3106321478	7/01/1987	3/05/2005	TIERRALTA	
12	ERIKA PATRICIA RAMIREZ RICO	CC	1147691886	3204717896	27/12/1993	28/08/2014	TIERRALTA	
13	ERMINIO ANTONIO RAMIREZ GONZALEZ	CC	15613444		31/03/1967	9/02/1989	TIERRALTA	
14	ESTHER SOFIA MACIAS MARTINEZ	CC	50858512		20/02/1959	23/06/1982	TIERRALTA	
15	FREDIS ENRIQUE PEREIRA MENDOZA	CC	6844369		21/01/1982	6/04/2001	TIERRALTA	
16	GLISELYS DEL CARMEN GONZALEZ ACOSTA	CC	1003737538		5/09/1992	22/10/2010	TIERRALTA	
17	JUANA OVIEDO PEREZ	CC	1007513841		11/01/2001	14/03/2019	SAN PEDRO URABA	
18	MARTHA INES JIMENEZ MURILLO	CC	1073972314		4/09/1985	9/11/2004	TIERRALTA	
19	MERLEDIS ISABEL ALVAREZ ACOSTA	CC	1073970280	3017414018	10/11/1985	13/05/2004	TIERRALTA	
20	MIGUEL ARTURO OVIEDO DIAZ	CC	15157142	3114711013	29/12/1951	25/07/1977	TIERRALTA	
21	MIGUEL DAVID ORTEGA JARAMILLO	CC	71939866	3124521489	28/05/1970	25/11/1988	APARTADO	
22	MONICA PATRICIA ALVAREZ RAMOS	CC	1073986153	3238744119	29/12/1989	17/06/2008	TIERRALTA	
23	NELFY DE JESUS BRAVO HOYOS	CC	26231766	3024714954	27/03/1970	4/07/1991	TIERRALTA	
24	OMAIRA ROSA PICO YANEZ	CC	26227101		2/02/1972	10/06/1999	TIERRALTA	
25	ONITER DE JESUS OVIEDO JARAMILLO	CC	6843989		20/07/1980	16/01/2001	TIERRALTA	
26	ROSA ANA TORREGLOSA RICO	CC	1007521795	3025857416	16/10/2002	14/12/2020	TIERRALTA	
27	ROSIRIS DEL CARMEN VARGAS LOPEZ	CC	50915719		28/03/1967	39/8/95	MONTERIA	
28	SANTIAGO OVIEDO JIMENEZ	TI	1073978422		21/01/2005	22/10/2012	TIERRALTA	
29	SIMON OVIEDO JIMENEZ	TI	1073978423		8/03/2006	10/07/2013	TIERRALTA	
30	VICTOR MARIO TORREGLOSA RICO	CC	1074000184		8/02/1994	13/06/2012	TIERRALTA	
31								

VerificacionVivanto

Obligación Contractual 5

Anexo 13: Registro fotográfico Ficha 2744654



Obligación Contractual 6

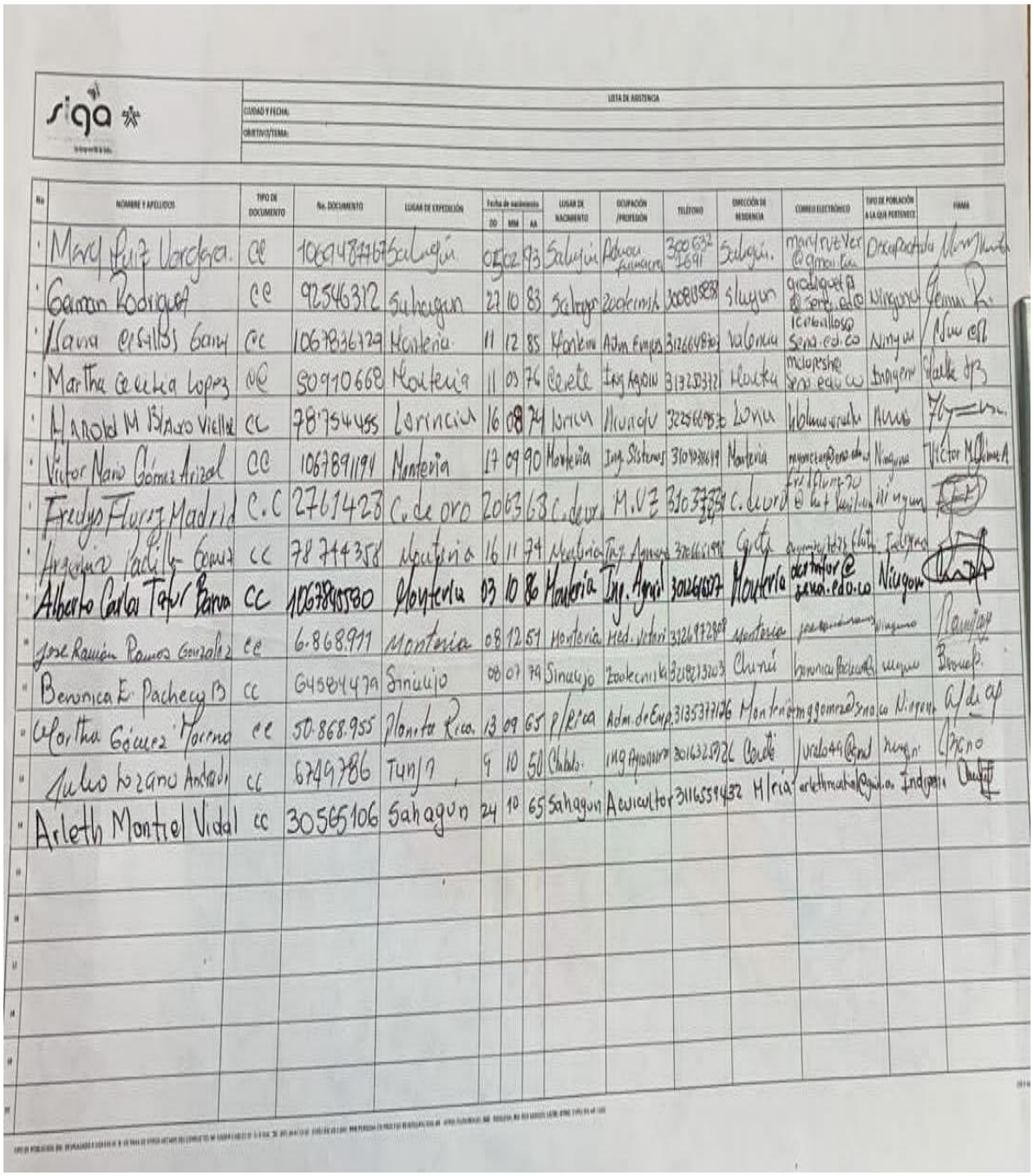
Anexo 14: Evidencia fotográfica Socialización de metas del programa victimas.



.

Obligación Contractual 6

Anexo 14: Listado de asistencia de la Socialización de metas del programa victimas



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA:

No.	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	No. DOCUMENTO	LUGAR DE EXPEDICIÓN	Fecha de nacimiento DD	MM	AA	LUGAR DE NACIMIENTO	OCUPACIÓN /PROFESIÓN	TELÉFONO	DIRECCIÓN DE RESIDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE POBLACIÓN A LA QUE PERTENECE	FIRMA
1	Marc Luis Vargas	CC	1064877167	Sahagún	05	02	93	Sahagún	Adtvo. Financiero	300 632 7691	Sahagún	marcvivver@gmail.com	Desplazado	
2	Gamaliel Rodriguez	CC	92546312	Sahagun	27	10	83	Sahagun	Zootecnista	3008085838	Sahagun	gradiguez@sena.edu.co	Ninguno	
3	Maria [illegible] Gamarra	CC	1067836729	Montería	11	12	85	Montería	Adm. Empresas	3126698865	Valencia	ICarvallosa@sena.edu.co	Ninguno	
4	Martha Cecilia Lopez	CC	50910668	Montería	11	05	76	Cereté	Ing Agrón	3132833121	Montería	mclopez@sena.edu.co	Indígena	
5	HAROLD MISAEL VILLA	CC	78754455	Lorica	16	08	74	Lorica	Musico	3225669536	Lorica	Hdmusicgratis	Ninguno	
6	Victor Mario Gómez Arizal	CC	1067891194	Montería	17	09	90	Montería	Ing. Sistemas	3104038619	Montería	mariogomez@sena.edu.co	Ninguno	
7	Freddys Flores Madrid	C.C	2761423	C. de oro	20	03	63	C. de oro	M.V.Z	3103733354	C. de oro	[illegible]	Ninguno	
8	Argenis Padilla Gomez	CC	78744358	Montería	16	11	74	Montería	Tec. Agrop.	3126611998	Cerete	[illegible]	Indígena	
9	Alberto Carlos Tafur Barros	CC	1067885580	Montería	03	10	86	Montería	Ing. Agrícola	3004268037	Montería	atafur@sena.edu.co	Ninguno	
10	Jose Ramón Ramos Gonzalez	CC	6.868.911	Montería	08	12	51	Montería	Med. Veterinario	3126872809	Montería	joseramonramos@hotmail.com	Ninguno	
11	Veronica E. Pacheco B	CC	64584479	Sincelejo	08	07	79	Sincelejo	Zootecnista	3218213203	Chinú	veronicapacheco@sena.edu.co	Ninguno	
12	Martha Gómez Herrera	CC	50.868.955	Planeta Rica	13	09	65	P/Rica	Adm. de Empresas	3135377176	Montería	mggomez@sena.edu.co	Ninguno	
13	Julio Lozano Andrade	CC	6749786	Tunja	9	10	50	Chiscas	Ing Agronomo	3016329726	Cereté	julolo44@hotmail.com	Ninguno	
14	Arleth Montiel Vidal	CC	30565106	Sahagun	24	10	65	Sahagun	Agricultor	3116559432	Hilaria	arlethmontiel@sena.edu.co	Indígena	
15														
16														
17														
18														
19														
20														

Obligación Contractual 7

Anexo 15: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2737662– formato GFPI-F-021

PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje

1. INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACION: Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE MONTERIA	
	Denominación:	CARRERA 15 # 26-60 BARRIO COSTA DE ORO	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA(2737662)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

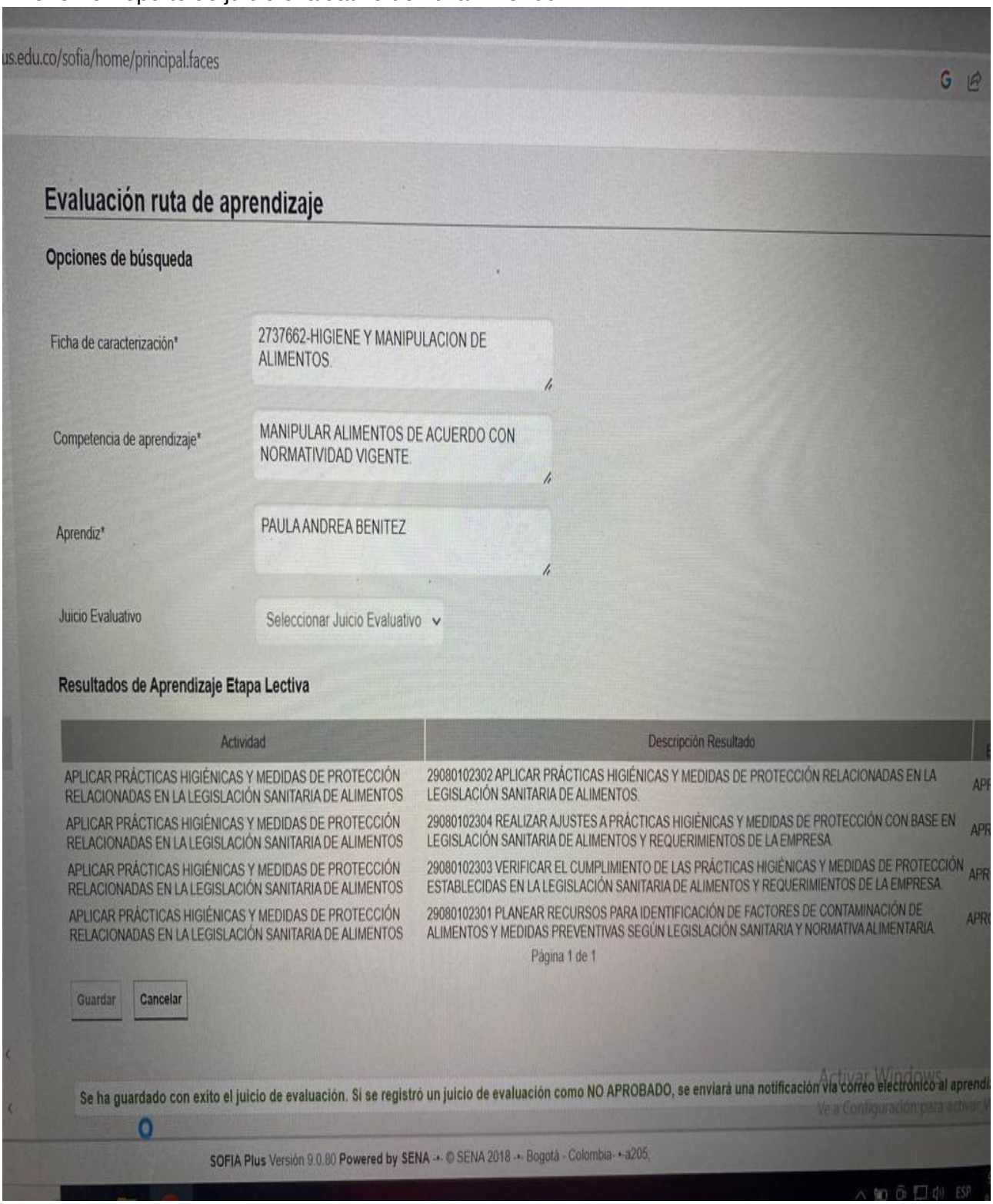
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	03/04/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	03/04/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

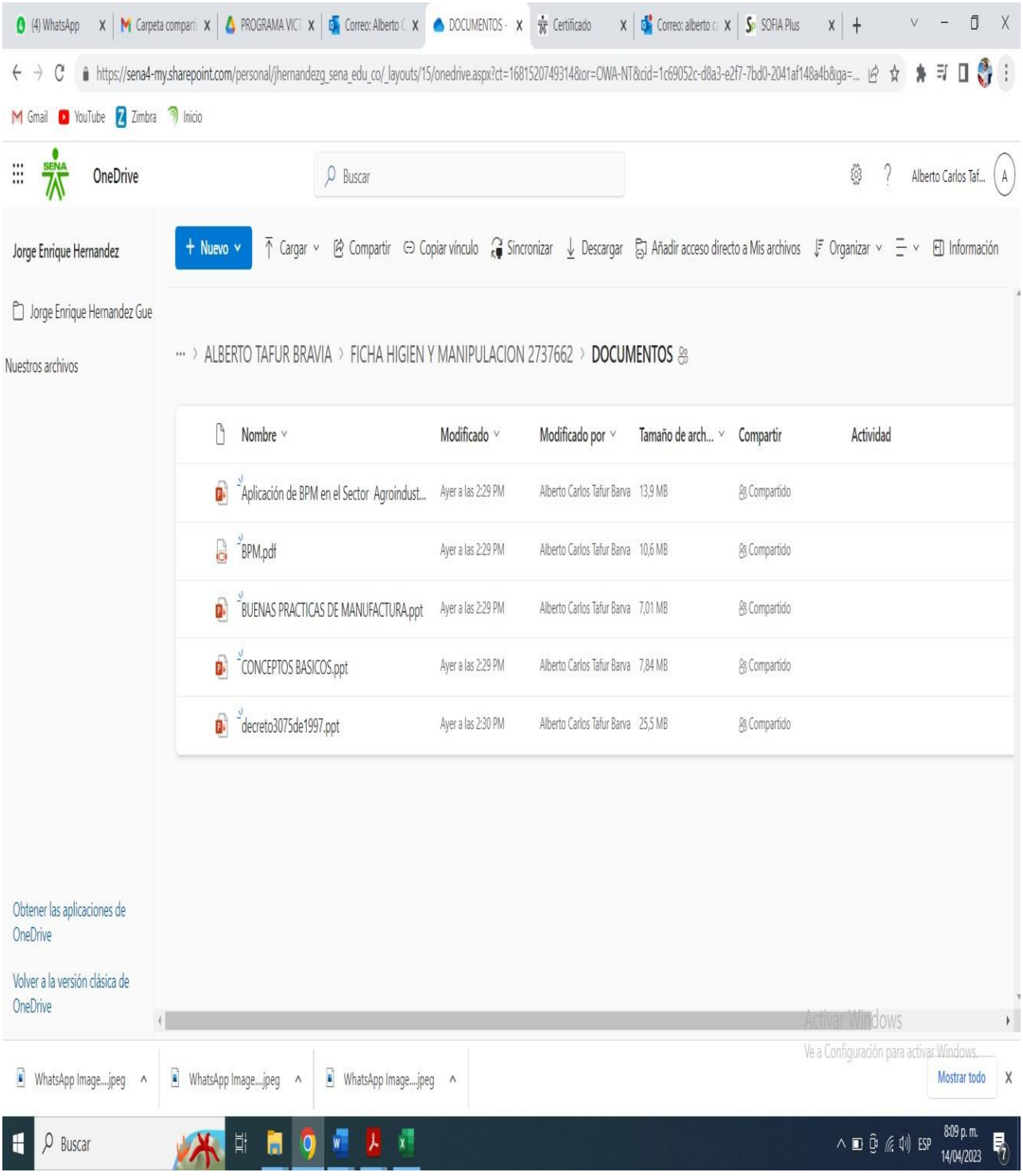
Obligación contractual 10

Anexo 16: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2737662



Obligación Contractual 11

Anexo 17 : Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.



Obligación Contractual 12
Anexo 18: Certificado del curso SST Modulo 2

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Un compromiso de Todos.

Hace constar:

Que el Sr(a) ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1067845580 realizó el día 14/04/2023 la Capacitación Módulo 2 - Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad y aprobó la

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

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

Obligación Contractual 12
Anexo 19: Certificado de Capacitación de protocolos de bioseguridad.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1067845580 realizó el día 14/04/2023 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03-2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del

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

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