PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Abril 30 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 Abril 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 el 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: 144	Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas#. 2613628., # 2668620 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas #. 2623628 #2668620# 2613277 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas #. 2613628 # 2668620 # 2668689 # 2613277 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.	Para este mes no se realizo formación complementaria por que se tenia completa la progracion	No aplica para este mes
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	No se asociaron aprendices en este mes	No aplica para este mes
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	Se apoyo en el proceso de selección de la fase II en la segunda oferta del 2023 en la ficha # 2708078 del programa de formación en comercialización de alimentos en el municipio de Cerete realiazando las	ANEXO 6 Listados de asistencias pantallazo de correo por el coordinador Pantallazo de en sofia plus de evaluación del aspirante

	de centro y el supervisor del contrato.	pruebas y selección de los aprendices	
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	Informe de ejecución contractual del mes de abril 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.	Se realizó emisión de juicios evaluativos para las fichas# 2613628 este mes Sena sofiaplus	Anexos 7 Pantallazo de los juicios evaluativos

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.	**Anexo 8** Pantallazo del portafolio del instructor (drive **Link**: https://sena4-my.sharepoint.com/personal/dpintol_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fdpintol_sena_edu_co%2FDocuments%2F2023_PORTAFOLIO
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, ficha# 2613277	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 atendio el protocolo de seguridad y salud en el trabajo	Evidencias en drive

	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.		

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.8623720540 ASOPAGOS periodo 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 (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 -2613277
Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2613628- 2668620- 2613277
Anexo 3:
Plan Concertado Fichas No. 2613628 – 2668620- 2613277
Anexo 4:
Listas de Asistencias Fichas No. 2613628 – 2668620 – 2613277,
Anexo 5
Reporte horas en sofia

Obligacion contractual 4
Anexo6
pantallazo de correo por el coordinador
Pantallazo de en sofia plus de evaluación del aspirante a la faseII

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

Obliglacion contratual 9
Anexo 8
Pantallazo d elos juicios evalutivos

Obligacion contractual 10
Anexo 09
Pantallazo del portafolio del instructor (drive)

Obligacion contractual 12
Anexo 10
Pantallazo de las inasistencias

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 Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCIÓN
No. ID FICHA:	2613277

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, ABRIL 12 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	632215
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1331858
EQUIPO EJECUTOR:	CLAUDIA DE JESUS NEGRETE ELIANA PAOLA SEGURA KERLEEN PATRICIA TIQUE ALVARO JOSE SOTO JULIO RAMON GOMEZ
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	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES.							-DISPONE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO. -REALIZA PROGRAMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN. -ALISTA LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA GARANTIZAR SU DISPONIBILIDAD Y LA EFECTIVIDAD DE USO EN EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. -IMPLEMENTA TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, FLUJO DE MATERIALES, CONTROL DE CALIDAD Y REGISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD, DE ACUERDO CON LA NATURALEZA, TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y LAS VARIABLES PSICROMETRICAS DEFINIDAS EN LOS MANUALES DEL FABRICANTE Y LOS		

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 Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRE DEL PROYECTO:	APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
FASE DEL PROYECTO:	EJECUCIÓN
No. ID FICHA:	2613628

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, ABRIL 12 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	632215
CÓDIGO DEL PROYECTO:	1331858
EQUIPO EJECUTOR:	CLAUDIA DE JESUS NEGRETE ELIANA PAOLA SEGURA KERLEEN PATRICIA TIQUE ALVARO JOSE SOTO JULIO RAMON GOMEZ
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		

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

CIUDAD Y FECHA:	MONTERÍA, ABRIL 12 DE 2023
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	137136
CÓDIGO DEL PROYECTO:	2001907
EQUIPO EJECUTOR:	PABLO ANTONIO SARMIENTO ELIGIO MONTECINO JOSE ALBERTO BURGOS REGULO CASTRO
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.							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		

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE N°1

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **632215**
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- **COMPETENCIA**
  ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS
  DE ALMACENAMIENTO

Resultados de Aprendizaje

- DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO

- Duración de la Guía :90 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, se creó para brindar a los sectores Comercial, Agrícola y al subsector Agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías Ventas y Comercialización.

El país cuenta con potencial productivo en el sector agrícola, agroindustria de alimentos y comercial y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, con manejo de tecnologías en recibir y almacenar productos alimenticios e insumos, controlar los productos en la cadena en frió y actividades propias de atención al cliente, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente

con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión Inicial



Cuando se trabaja con alimentos, los cuidados en su almacenamiento, tratamiento y preparación deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para almacenar alimentos?

Si son alimentos perecederos

Si son Alimentos no perecederos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 1. En un cuadro socializar los tipos de almacenamiento de alimentos **Según su conservación**

Conservación por frío	Conservación por calor	Conservación química	Conservación por deshidratación	Conservación mediante el uso de aditivos	Conservación por irradiación

- **RESUELVA: ¿Por qué es importante el envasado de los alimentos?**

Actividad 2

Las ETIQUETAS de los productos deben informarnos de todo lo relacionado con el alimento que contiene, y debe hacerlo de forma clara y legible. A continuación expondremos lo obligatorio para todos los productos, aunque en función del tipo de alimento esta etiqueta puede variar ligeramente:



Denominación del producto: el nombre o cómo lo conocemos.
Ingredientes: qué compone ese producto. Se colocan en orden descendente (de lo que más hay a lo que menos hay).
Grado alcohólico: si posee alcohol.
Peso o unidades: en función de cómo se comercialice. Se indicará la cantidad neta y bruta en caso de contener líquido.
Instrucciones sobre cómo conservar los alimentos. Pueden darse 3 casos:
Conservarse en lugar fresco y seco
Conservarse en refrigeración
Conservarse en congelación. Una vez descongelado no volver a congelar (está prohibido recongelar un producto que se ha descongelado ya una vez).
Fecha de caducidad o consumo preferente.
Razón social o denominación del fabricante o envasador, y su domicilio.
Lote: código con el que podríamos “rastrear” ese producto en caso de haber problemas con él. Son productos que están fabricados o envasados en circunstancias similares.
El lote es muy importante, porque se relaciona con la TRAZABILIDAD o RASTREABILIDAD de un producto. Entendemos por Trazabilidad la “capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final”. Esto significa saber por dónde ha pasado el alimento en todo momento, y si hay algún problema, poder retirar los productos a tiempo, para que no haya ninguna enfermedad de transmisión alimentaria.

Hay que garantizar que el consumidor verá la etiqueta, que ésta no se modificará, y que no se venderán productos sin etiquetas.

Hay prácticas que no están permitidas con respecto al etiquetado como el reetiquetar productos (se considera fraude, puesto que podemos haber cambiado datos como la fecha de caducidad

- **escoja un producto y realice una etiqueta con todos los requisitos exigidos por la norma**.

Actividad 3:
Clasifique alimentos según su empaque y describa las características de almacenamiento

Artículos empacados en sacos	Artículos empacados en cajas.	Enlatados
• arroz	• jabon	• atun
• …	• …	• …
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
•	•	•
Caracteristica de almacenamiento		
• Ubicar no mas de ocho sacos por arrume	• Verificar que la caja contenga lo que corresponde	• Las latas no se deben presentar soldadura defectuosa
• …	• …	• ….
•	•	•
•	•	•

Actividad 4:

Para almacenar las mercancías se requiere una serie de equipos que permitan minimizar el tiempo de almacenamiento, evitar esfuerzos excesivos de los trabajadores, reducir los costes y que al mismo tiempo contribuyan a realizar las actividades de forma más eficiente.

DEFINA:
- Equipos con movimiento y sin traslado
- Equipos con movimiento y capacidad para trasladarse:

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	**DISPONE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE** **ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.** **-REALIZA PROGRAMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO Y LOS** **EQUIPOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LAS POLÍTICAS DE LA** **ORGANIZACIÓN.** **-ALISTA LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA GARANTIZAR SU DISPONIBILIDAD Y LA** **EFECTIVIDAD DE USO EN EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICA** **EMPRESARIAL.** **-IMPLEMENTA TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO, FLUJO DE**	Taller en equipo Lista de chequeo • Cuestionario de preguntas elaborado or el instructor

	MATERIALES, CONTROL DE CALIDAD Y **REGISTRO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD, DE ACUERDO** **CON LA NATURALEZA, TIEMPO DE VIDA ÚTIL Y LAS VARIABLES PSICROMETRICAS DEFINIDAS EN LOS** **MANUALES DEL FABRICANTE Y LOS PROTOCOLOS DE LA ORGANIZACIÓN.** **-ALMACENA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE GENEREN RIESGOS DE INOCUIDAD O CALIDAD, LOS** **PRODUCTOS NO CONFORMES Y/O EN CUARENTENA, EN ÁREAS ASIGNADAS DE ACUERDO CON LA** **LEGISLACIÓN VIGENTE.**	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.
- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.
- **ALIMENTO NO PERECEDERO**: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz,

enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO**: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **EMBARQUE:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
- **INSUMO**: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS:

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.

ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).

/

https://kmprocesamientodealimentos.blogspot.com/2012/12/equipos-utilizados-en-el-almacenamiento.html

https://html.rincondelvago.com/equipos-para-la-manipulacion-y-almacenamiento.html#:~:text=otra%20del%20local.-,Equipos%20con%20movimiento%20y%20capacidad%20para%20trasladarse.,suelo%20re%C3%BAna%20unas%20condiciones%20especiales.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**FEBRERO 2022**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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:
- INTERPRETAR LA INFORMACION CONSOLIDADA POR ROESO DEL PERIODO SEÑALADO SEGÚN INSTRUCTIVO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- Duración de la Guía: 90 horas

2. PRESENTACIÓN

La estadística tiene por objeto el estudio de métodos científicos de organización, presentación, análisis y datos estadísticos (informaciones). Estas informaciones pueden corresponder a un grupo de elementos y objetos o una muestra de los mismos.

La estadística puede ser utilizada de diferentes maneras en el mercado. Algunas de estas son almacenar información a través de los años, trabajar con programas estadísticos, desarrollo de sistemas continuos de evaluación, analizar datos y llegar a conclusiones concretas. El uso de la estadística es ventajoso ya que incrementan la rentabilidad, reduce los gastos, mejora la eficiencia operativa, mejora la satisfacción del cliente y ayuda a establecer un perfil competitivo.

Las compañías reconocen la necesidad de las estadísticas para obtener información relacionada con:

- Análisis de satisfacción del cliente: incrementar la lealtad del cliente, incrementar la satisfacción del participante.
- Análisis de base de datos: gastar efectivamente los presupuestos de promoción.
- Análisis de productividad de ventas: Dirigir mejor el personal de ventas.
- Estudios de mercado: Proyectar estrategias de negocios más efectivas

Entre otros de ahí su gran importancia en el proceso de la comercialización de alimentos

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 3.1 conceptos básicos

3.1.1. Por medio de un bingo de palabras 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: La importancia de la estadística en la comercialización de alimentos (material anexo)

3.1.3 Participación en Foro Temático: Historia de la estadística (documento anexo en plataforma)

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Materiales: marcadores, papel

Actividad 3.2 Ordenación de datos. Tabulación de datos

En los datos obtenidos en encuestas, experimentos o mediante cualquier instrumento de medida, por ser numerosos, se dificulta su interpretación, a menos que se ordenen y clasifiquen en forma conveniente. Por lo tanto, se deben agrupar los datos y presentarlos en forma de tablas.

3.2.1. Actividad de aprendizaje: Realización de taller del material de apoyo guía # 1
Realizacion de taller guía #2
Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Materiales: calculadora, lápiz, papel, regla

Actividad 3.3 Medidas de posición

La mayor parte de los conjuntos de datos muestra una tendencia a agruparse o aglomerarse alrededor de un punto central. Asi, para cualquier conjunto especifico de datos, casi siempre se puede seleccionar algun valor tipico, o promedio, para describir todo el conjunto; este valor tipico descriptivo es una medida de tendencia central, entre las cuales estan: la media aritmetica, la mediana, la moda y los cuantiles.

3.3.1. Actividad de aprendizaje: Realización de taller del material de apoyo guía #3

Ambiente requerido: ambiente de aprendizaje

Materiales: calculadora, lápiz, papel, regla

Actividad 3.4 Graficas o Diagramas

Las graficas permiten describir brevemente las características de un colectivo. Existen varios tipos de graficas que pueden utilizarse para representar el comportamiento de una variable, tales como histogramas, polígonos de frecuencia, ojivas, diagramas circulares y barras

Actividad de Aprendizaje: Exposiciones Por grupos de tres aprendices se distribuirán los diferentes diagramas estadísticos y se realizara una exposición de estos temas
Diagrama de puntos y líneas
Diagrama de barras y sus clasificaciones
Polígono de frecuencias

Histograma
Ojiva
Diagrama de sectores
Diagrama de tallos y hojas
Diagrama de paretto
Pictogramas

- Ambiente Requerido: ambiente de aprendizaje

Materiales: video vean, computador, cartulinas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Actividad 4.1 Realización de encuesta a través de herramientas tecnológicas (contingencia COVID 19)

En grupos de trabajo se realizara como evidencia de producto innovador creado o modificado por los aprendices una encuesta a una población muestra. Se organiza el formato de la encuesta a través de formularios Google y enviado a través de redes como whatsapp con preguntas relacionadas con el producto a tratar. Se procederá a tabular dicha información y organizarla con el diagrama de preferencia, para luego tratar esta indromacion y detallar una análisis de la viabilidad de este producto en el mercado

Ambiente requerido: población seleccionada

Materiales: calculadora, lápiz, papel, regla, formatos

Actividad 4.2 Profundizaion de la competencia

En esta actividad se profundizaran los temas vistos a partir de la implementacion en un software y en el manejo de Excel

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	MANEJA LA INFORMACIÓN, EN FORMA ORDENADA Y PRECISA UTILIZANDO LOS FORMATOS, SELECCIONADOS SEGÚN LAS NECESIDADES Y OBJETIVOS REQUERIDOS EN LA ORGANIZACIÓN.	Técnica: formulación de preguntas. Instrumento de evaluación: cuestionario, prueba de conocimiento
Evidencias de Desempeño	-ACTUALIZA LOS REGISTROS DE LOS DATOS RECOLECTADOS SEGÚN DESARROLLO DE LOS PROCESOS Y REPORTA LA INFORMACIÓN AL ÁREA RESPECTIVA.	Técnica: observación. Instrumento de evaluación: lista de chequeo.

Evidencias de Producto:	-REGISTRA LAS NOVEDADES PRESENTADAS EN LOS DIFERENTES PROCESOS EN EL TIEMPO.	**Encuesta**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Población Se entiende por población o universo un conjunto grande de elementos o unidades de investigación, de los cuales se estudia una o varias características comunes.

Muestra
La muestra es un conjunto de unidades pertenecientes a la población, seleccionadas adecuadamente; es decir, es una parte de la población o universo.

Parámetros
Los parámetros son medidas que describen numéricamente una característica de la población

Variable
Una variable es cualquier característica o propiedad de una población o de una muestra, susceptible de asumir distintos valores o modalidades.

Variables cualitativas
Las variables cualitativas son las que no permiten construir una serie numérica definida; los atributos o características que toman son distintas modalidades observadas cualitativamente.

Variables cuantitativas
Las variables cuantitativas son aquellas que permiten una escala numerica de medicion, toman distintos valores observados cuantitativamente mediante una medida y una escala de medidas

Escalas de medición
Una escala es un sistema para asignar valores numericos a ciertas caracteristicas o rasgos mensurables

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CHAO, Lincoln y CASTANO, Jose Maria. Estadistica para las ciencias administrativas, Lincoln. 3. ed. Bogota: McGraw-Hill, 1993. 464 p
LIND, Douglas A; MASON, Robert D. y MARCHAL, William G. Estadistica para administracion y economia. Espana: McGraw-Hill, 2000. 575 p.
SPIEGEL, Murray. Estadistica. 2. edicion. McGRAW-HILL, Espana, 1993.665p.
WALPOLE, Ronald E. y MYERS, Raymond H. Probabilidad y estadistica, 4. ed Mexico: McGraw-Hill, 1992. 757 p.

.

.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
FICHA	**2613277**
COMPETENCIA	**ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**DISPONER LOS PRODCUTOS ALIMENTICIOS SEGUN**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

Aprendiz		**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
			Físico	**Digital**		**SI**	**No**
RAY MIGUEL	PEINADO PRESTAN	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ANGEL LUIS	PINTO GENES	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MAYERLIS	POLO REYEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MARIA CAMILA	ALVAREZ VILLERO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
EVER ALBERTO	LOPEZ LOPEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
DANIELA ESTHER	OSPINO ANAYA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
JHORYET	PRIOLO HENRIQUEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
JUAN MIGUEL	MEJIA BRAVO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20-04.2023		
ANGY PAOLA	VARGAS POLO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ELIAZ	MARTINEZ MORELO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ANGELICA MARIA	GUERRA ROCHA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ELOISA	MIRANDA CAMPO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
NAYDA LUZ	MONTES AVILA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
HIDELFI	POLO CAMPO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
INGRID JHOANA	JULIO POLO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MANUEL DE JESUS	PEREZ MEJIA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
CARLOS ALBERTO	ORTIZ TRUJILLO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
LUIS FERNANDO	VARGAS MERCADO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ANDREINA MARGARITA	DORIA VALLEJO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MABEL IBETH	ORTIZ TRUJILLO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
JOSE DOMINGO	RIVAS CORREA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MANUEL ESTEBAN	ARTEAGA RACERO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MIGUEL ANDRES	REYES POLO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	23/04/2023		
LURIS	RUIZ PAJARO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
YAMILE MARIA	PEREZ MONTALVO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
FICHA	**2613277**
COMPETENCIA	**ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**DISPONER LOS PRODCUTOS ALIMENTICIOS SEGUN**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

Aprendiz		**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
			Físico	**Digital**		**SI**	**No**
ARLEDIS MARIA	AVILA ALTAMIRANDA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ADRIANA LUCIA	VILORIA LOPEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
BETTY DEL ROSARIO	BOLAÑOS SILGADO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MARÍA ALEJANDRA	NIÑO GARCES	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
JIGLIOLA	PRIOLO HENRIQUEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
MIGUEL ANDRES	SOTO MENDEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
ROSMIRA	MARQUEZ GUERRA	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
CARMEN LUCIA	ROMERO MANJARRES	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
FIDEL ANDRES	NUÑEZ BERRIO	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
LUIS MIGUEL	LORA MORALES	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/O4/2023		
MICHAEL	HOYOS CHARRASQUIEL	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	23/04/2023		
JHEYSON ANDRES	MERCADO RINCON	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
LIVIS MARIA	SOTO MENDET	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
DUVER JOSE	RAMIREZ GUZMAN	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		
YAIR ANTONIO	COTOA AGAMEZ	DEFINA LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO		X	20/04/2023		

	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	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
PABLO PINTO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
MILIS JOHANA SUAREZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
YUSLENIS DEL CARMEN PERALTA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JORGE LUIS PEREZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
MARIA ALEJANDRA NARANJO	Participación en Foro Temático		X	23/04/2023		
DANA CAROLINA RAMOS	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
SANDRA PAOLA FALON	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ARELIS SOFIA BOLAÑO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
DUBER PADILLA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JUAN CARLOS BENITEZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
IVÁN ANDRÉS PADILLA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
KARINA DEL CARMEN PASCIO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
SILVIA PATRICIA LUNA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ERIKA MILENA LUCAS	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
MARIA ALEJANDRA ESTRADA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ERNESTO ANTONIO RAMIREZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
LEONARDO ANDRES GONZALES	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
EDER NAVARRO PEREZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JOSE GREGORIO GONZALES	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JULIO ANDRES ACOSTA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
CARMEN MARIA SANCHEZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		

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	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
SARIANA AMADOR	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
SHIRLY ELENA MOLINA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JUAN DAVID MOLINA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ANGIE YUDITH LOPEZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ANDRES FELIPE GOMEZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ARNOL ANTONIO CANTERO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JULIO CESAR VIDES	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ARMANDO MIGUEL GONZALES	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
JOSE ANTONIO SOLERA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ELIZABETH ENAMORADO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
MAXIMILIANO ARRIETA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ANA CAROLINA ARREITA	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
ALEXANDRA PASCASIO	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
SHIRLY JOHANA CAUSIL	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		
YENIFER HERNANDEZ	Participación en Foro Temático		X	28/04/2023		

	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 prod	X		12/04/2023		
MARIA DEL ROSARIO SAPA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
RIDDEY SEBASTIAN PACHECO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
MARIA ISABEL BERROCAL	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
JUAN JOSE GUZMAN	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
DUVAN JAVIER AVILEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
ANYI PAOLA VEGA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
ESTEFANY LUNA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
BRAYAN ANDRES ALVARADO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
DANIELA ESTHER TRUJILLO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
JESUS MIGUEL LOPEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
BRAULIO JOSE GUERRA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
CINDY PAOLA GOMEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
AURA MARCELA ANDRADE	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
YAIRO PEREIRE	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
SEBASTIAN ROSSO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
JOSE CARLOS PADILLA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
LAURI PATRICIA OLASCUABA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
YESID ANTONIO MARTINEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
SANDY PAOLA POLO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
DIANA PAOLA MOTES	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
MARIA ELISA PUCHES	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		

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	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
MARLON JAVIER HERNANDEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
MELISSA LUCIA PUCHE	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
JUAN EDUARDO HERNANDEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
CERLY CECILIA COGOLLO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
ANDRES FELIPE BLANCO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
ESTEFANY JOHANA NAVARRO	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
CRISTIAN CAMILO PASTRANA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
OLGA MERCEDES MARTINEZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
MICHEL ALEXANDER BALLESTA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
DANIELA VEGA	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
JOHANA MARCELA PERNET	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
LUIS DAVID ALVAREZ	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
ALIER MAURICIO DEAN	Diagramar el proceso de rechazo de prod	X		12/04/2023		
	Diagramar el proceso de rechazo de productos refrigerados					

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

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Confección de Menor		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2613626
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: Marzo / Año: 2023	Instructor: Sandra Liz	Correo Electrónico:	Teléfono: 311-4[illegible]226

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 21	DIA 24	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
	Maria Alejandra	Estrada Palomino	3002896034	alejestradapalomino@gmail.com	Maria E.	María E.				
	Ernesto A.	Ramirez A.	3228103010							
	Jose Antonio	Doria Montalvo	3743834593	Jdoria0475@gmail.com	Jose D.	Jose D.				
	Jorge Luis	Perez Cogollo	3003051258	JorgPerez26Cogollo@gmail.com	Jorge Perez	Jorge Perez				
	Arwi Antonio	Cantero Cepeda	3006606915	arwicanterocepeda@outlook.com	Arwi Cantero	Arwi Cantero				
	Shirley Elena	Amador Polo	3205144781	Shirleyelenaamador@gmail.com	Shirley Amador	Shirley Amador				
	Yusleris Del C.	Peralta Arrieta	3225977425	Yusleris Peralta@gmail.com	Yusleris P.	Yusleris Peralta				
	Erika Milena	Lucas Perez	3106151414	Erika lucasperez@gmail.com	Erika Lucas	Erika Lucas				
	Shirly Johana	Causil Hernandez	3106593064	ShirlyCausil230105@gmail.com	Shirly Causil	Shirly Causil				
	Saviana	Pastrana Boga	3227630834	Savianapastrana65@gmail.com						
	Pablo	Pluto Sanchez	3046682682		Pablo Pluto	Pablo Pluto				
	Anstalle	Contreras	3022678221	[illegible]	Anstalle	Anstalle				
	Jose Gregorio	Perez Patron	3147914985	JosePerezpatron02@gmail.com	Jose G.	Jose G.				
	Maximiliano	Enamorado N	3104625671		Maxi. E.	Maxi. E.				
	Juan Carlos	Benitez Padilla	3043277149	JuanCarlosBenitezPadilla@	Juan C.	Juan C.				
	Armando Miguel	Gonzalez Quintana	3137722448	gonzalezarmandomiguel@	Armando G.	Armando G.				
	Yamin	Sanchez	3235301781		Yamin					
	Elizabeth	Sotera Algarin	3205832616	elizabethsoteraalgarin@	Elizabeth Sotera	Elizabeth Sotera				
	Milis Johana	Suarez Lugo	3136383208	Johanasuarez@hotmail.com	Milis Suarez	Milis Suarez				
	Angie Lopez	Lopez Morales	313 757 8671	angielm1303@outlook.com	Angie Lopez	Angie Lopez				

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIFTEC de ano

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Confección de Blusas			Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2613628
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: Marzo / Año: 2023	Instructor: Sandra Falón	Correo Electrónico:	Teléfono: 3146123487

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 21	DIA 24	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
	Dana Carolina	Ramos Peña	3001411931	danaramos1127@hotmail.com	Dana Ramos P.	Dana Ramos				
	Arelis Sofía	Bolaño Herrera	3135754008	bolanoaurora1810@gmail.com	Arelis Bolaño	Arelis Bolaño				
	María Alejandra	Naranjo Patrana	3017081557	Juantrador1572@gmail.com	María Naranjo	María Naranjo				
	Sandra Falón	Falón Fajardo	3127932100	Sandra falon1@gmail.com	Sandra falón	Sandra falón				
	Alexandra	Pascasio Almanza	3104225750	Alexandrapascasio@gmail.com	Alexandra	Alexandra P.				
	Eder Antonio	Navarro Polo	3243400422	ederpolo1065@gmail.com	Eder Polo	Eder Polo				
	Karina	Pascasio M	3234163479	Karinapascasio05@		Karina P				
	Yenifer	Hernández Hoyos	3168458689	yeniferHernandez402		Yenifer H				

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

LUGAR: CIFFC DE ORO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS.		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2613826
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada: X Complementaria:	Mes: Año: 2023	Instructor: SANDRA EDUCA	Correo Electrónico:	Teléfono: 3114183249

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 28	DIA 31	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
	GUSTAVO	CONTRERAS	3022678221	[illegible]	Gustallo	Gustallo				
	María	Estrada Palomino	3002876084	alyaestradapalomino@gmail.com	María E.	María Estrada				
	Sariana	Pastrana Baya	3227630834	sarianapastrana65@gmail.com	Pastrana	Pastrana				
	Shirley Juliana	Cassel Hernandez	3106593064	Shirleycassel2010@gmail.com	Shirley Cassel	Shirley Cassel.				
	Pablo	Pinto Sanchez	3046682682		Pablo					
	Erika Milena	Lucas Perez	3244700894	Erika.lucasperez@gmail.com	Erika.	Erika Lucas				
	Shirley Elena	Amador Polo	3205144784	Shirleyamador@gmail.com	Shirley A.	Shirley Amador				
	Yuslenis Del Ca.	Peralta Amador	3225977425	yuslenisperalta@gmail.com	Yuslenis P.	Yuslenis Peralta.				
	Ernesto Ramirez	Ramirez Avila	3228103010		Ernesto	Ernesto				
	Yoel Antonio	Cardenas Coquelin	3006606975	[illegible]	Yoel Cardenas	Yoel Cardenas				
	JOSE GREGORIO	PEREZ PATRON	3147914955	joseperezpatron02@gmail.com	Jose G.	Jose G				
	Jorge Luis	Perez Cefallo	3003051258	JorgeLuisperezcefallo01@gmail.com	Jorge Perez	Jorge Perez.				
	Jose	Doria Montiel	3173834593	Jdoria0415@gmail.com	Jose. D	Jose. D				
	Maximiliano	Enamorado N.	3002725505	maximilianoenamorado80@gmail.com	Maxi.E	Maxi.E				
	Juan Carlos	Benitez Padilla	3043277149	Juancarlosbenitezpadilla	Juan C.	Juan C.				
	Armando Miguel	Gonzalez Quintana	3137722418	miguelitogonzalez0777@gmail.com	Armando G.	Armando G.				
	Yamir Antonio	Sanchez Cabeza	3225301781	Yamirsanchez40@hotmail.com	Yamir	Yamir				
	Milis Johana	Suarez Lora	3136383208	Johanasuarez.lora@gmail.com	Milis Suarez	Milis Suarez				
	Elizabeth	Solera Alguin	3205832616	elizabethsolera@yahoo.com	elizabeth Solera	Elizabeth Solera				
	Arelis Sofia	Bolaño Herrera	3135157008	bolanoarelis@yahoo.es	Arelis B.	Arelis. B.				

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENAGA DE ORO

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Confección Industrial de Ropa Casual			Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2613628
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada: X Complementaria:	Mes: MARZO Año: 2023	Instructor: Sandra Licy	Correo Electrónico:	Teléfono: 3114832704

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 28	DIA 3	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	Falón Fajardo	3127932100	sandrafalonf@gmail.com	Sandra f.	Sandra f.				
	Edwin	Navarro Polo	3243400422	edwinpolo6522@outlook.com	Edwin Polo	Edwin polo				
	Jenifer	Hernández Hoyos	3168458689	jeniferhernandezH02	Jenifer	Jeneper H				
	Angie Yudith	López Morales	3137578741	angielm1302@outlook.com	Angie López.					
	Alexandra	Pascaso Almanza	3104225700	Alexandrapascaso910@gmail.com	Alexandra	Alexandra				
	Karina	Pacheco Mercado	3234163479	karinas@gmail.com	Karina	Karina				
	María Alejandra	Navarro Postrana	3017081557	Jvantrado@sena.edu.co	María Navarro	María Navarro				
	Dina Carolina	Romero Viña	3001411451	Dianaromero1120@hotmail.com	Dina Romero	Dina Romero				

SENA

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

LUGAR:
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2613277
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada _X_ Complementaria	Mes: MARZO Año:	Instructor: SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico:	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 23	DIA 27	DIA 30	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	RAY MIGUEL	PEINADO PRESTAN	3008450340	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Ray Peinado	Ray Peinado	Ray Peinado		
	ANGEL LUIS	PINTO GENES		apintogenes3@gmail.com	Angel Pinto				
	MAYERLIS	POLO REYEZ	3003107207	velezlucy044@gmail.com					
	MARIA CAMILA	ALVAREZ VILLERO	3122971045	mariacamilaalvarez093@gmail.com					
	EVER ALBERTO	LOPEZ LOPEZ	3137725956	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Ever Lopez				
	DANIELA ESTHER	OSPINO ANAYA	3005566087	danielaesther0922@gmail.com	Daniela Esther	Daniela Esther	Daniela Esther		
	JHORYET	PRIOLO HENRIQUEZ	3104297608	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Jhoryet Priolo	Jhoryet Priolo	Jhoryet Priolo		
	JUAN MIGUEL	MEJIA BRAVO	3225974063	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	ANGY PAOLA	VARGAS POLO	3209951081	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Angy Vargas	Angy Vargas	Angy Vargas.		
	ELIAZ	MARTINEZ MORELO	3226188075	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Eliaz Martinez	Eliaz M	Eliaz Martz		
	ANGELICA MARIA	GUERRA ROCHA	3235400337	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Angelica Guerra	Angelica Guer.			
	ELOISA	MIRANDA CAMPO	3102358734	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Eloisa Miranda	Eloisa Miranda	Eloisa Miran.		
	NAYDA LUZ	MONTES AVILA	3106437867	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Nayda Montes.	Nayda Montes	Nayda Montes.		
	HIDELFI	POLO CAMPO	3135502510	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	INGRID JHOANA	JULIO POLO	3126563815	ingridjulio476@gmail.com	Ingrid Julio	Ingrid Julio	Julio Ingrid		
	MANUEL DE JESUS	PEREZ MEJIA		Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	CARLOS ALBERTO	ORTIZ TRUJILLO	3106386689	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Carlos Ortiz	Carlos Ortiz	Carlos Ortiz.		
	LUIS FERNANDO	VARGAS MERCADO	3212758685	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Luis Fernando V.M.	Luis Fernando V.M	Luis Fernando V.M	Luis Fernando V.M.	
	ANDREINA MARGARITA	DORIA VALLEJO	3202682422	anmedova@hotmail.com					
	MABEL IBETH	ORTIZ TRUJILLO	3226782872	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	JOSE DOMINGO	RIVAS CORREA	3122467776	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Jose d	Jose D	Jose D		
	MANUEL ESTEBAN	ARTEAGA RACERO	3113457343	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	manuel A	manuel A	manuel A		
	MIGUEL ANDRES	REYES POLO	3105905033	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Miguel R				
	LURIS	RUIZ PAJARO	3115200000	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Luris Ruiz P	Luris Ruis	Ruis Loris		
	YAMILE MARIA	PEREZ MONTALVO	3108404032	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Yamile Perez	Yamile Perez	Yamile Perez		
	ARLEDIS MARIA	AVILA ALTAMIRANDA	3124834005	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Arledis. A	Arledis. A	Arledis. A		
	ADRIANA LUCIA	VILORIA LOPEZ	3008220858	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Adriana Viloria	Adriana V	Adriana Viloria		
	BETTY DEL ROSARIO	BOLAÑOS SILGADO	3205648872	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Betty Bolaños	Betty Bolaños	Betty Bolaños		
	MARIA ALEJANDRA	NIÑO GARCES	3102358734	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	JIGLIOLA	PRIOLO HENRIQUEZ	3001234569	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Jigliola Priolo				
	MIGUEL ANDRES	SOTO MENDEZ	3183360639	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Miguel Soto	Miguel Soto	Miguel Soto	Miguel Soto	
	ROSMIRA	MARQUEZ GUERRA	3005156389	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Rosmira Marquez				
	CARMEN LUCIA	ROMERO MANJARRES	3228780865	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Carmen Romero	Carmen Romero	Carmen Romero		
	FIDEL ANDRES	NUÑEZ BERRIO	3145374138	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Fidel Nuñez				
	LUIS MIGUEL	LORA MORALES	3133237075	lora7727@gmail.com	Luis Lora				
	MICHAEL	HOYOS CHARRASQUIEL	3234395305	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Michael Hoyos	Michael Hoyos	Michael Hoyos		
	JHEYSON ANDRES	MERCADO RINCON	3135420809	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	LIVIS MARIA	SOTO MENDET	3103533611	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Livis Soto Mendez	Livis Maria S	Livis Maria S.		
	DUVER JOSE	RAMIREZ GUZMAN	3007223036	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Duver Ramirez	Duver Ramirez	Duver Ramirez		
	YAIR ANTONIO	COTOA AGAMEZ	3001983723	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Yair Cotoa	Yair Cotoa	Yair Cotoa		

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	2543523
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: Marzo Año: _2023_____	Instructor: SANDRA JULIANA MENDOZA	Correo Electrónico: [illegible]	Teléfono: [illegible]

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 22	DIA 29	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
	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		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						

Luisa Fernanda Velasquez Hoyos | 3218621412 | Velasquezhoyos4@gmail.com | Luisa Velasquez

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2613277
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada _X_ Complementaria	Mes: Mayo / Año: 2023	Instructor: SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico:		Teléfono:	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 03	DIA 10	DIA 13	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	RAY MIGUEL	PEINADO PRESTAN	3008450340	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Ray Miguel	Ray Miguel	Ray Miguel		
	ANGEL LUIS	PINTO GENES		apintogenes3@gmail.com		Angel pinto	Angel pinto		
	MAYERLIS	POLO REYEZ	3003107207						
	MARIA CAMILA	ALVAREZ VILLERO	3122971045						
	EVER ALBERTO	LOPEZ LOPEZ	3137725956	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com		Ever Lopez	Ever Lopez		
	DANIELA ESTHER	OSPINO ANAYA	3005566087				Daniela Esther		
	JHORYET	PRIOLO HENRIQUEZ	3104297608	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Thoryeth Priolo	Thoryeth Priolo	Thoryeth Priolo		
	JUAN MIGUEL	MEJIA BRAVO	3225974063	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	ANGY PAOLA	VARGAS POLO	3209951081	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Angy Vargas	Angy Vargas	Angy Vargas		
	ELIAZ	MARTINEZ MORELO	3226188075	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Eliaz Martinez	Eliaz Martinez	Eliaz Martinez		
	ANGELICA MARIA	GUERRA ROCHA		Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Angelica Guerra	Angelica Guerra	Angelica Guerra		
	ELOISA	MIRANDA CAMPO	3102358734	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Eloisa Miranda	Eloisa Miranda	Eloisa Miranda		
	NAYDA LUZ	MONTES AVILA	3106437867	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Nayda	Nayda			
	HIDELFI	POLO CAMPO		Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	INGRID JHOANA	JULIO POLO	3126563815	ingrijulio476@gmail.com					
	MANUEL DE JESUS	PEREZ MEJIA		Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	CARLOS ALBERTO	ORTIZ TRUJILLO	3106386689	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	LUIS FERNANDO	VARGAS MERCADO	3212758685	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Luis Fdo Vargas	Luis Fdo Vargas	Luis Fdo Vargas		
	ANDREINA MARGARITA	DORIA VALLEJO	3202682422	anmedova@hotmail.com					
	MABEL IBETH	ORTIZ TRUJILLO	3226782872	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	JOSE DOMINGO	RIVAS CORREA	3122467776	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	MANUEL ESTEBAN	ARTEAGA RACERO		Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	M. Arteaga	M. Arteaga	M. Arteaga		
	MIGUEL ANDRES	REYES POLO	3105905033	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Miguel Reyes	Miguel Reyes	Miguel Reyes		
	LURIS	RUIZ PAJARO	3152090804	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Luris A	Luris			
	YAMILE MARIA	PEREZ MONTALVO	3108490[illegible]	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Yamile Perez	Yamile Perez	Yamile Perez		
	ARLEDIS MARIA	AVILA ALTAMIRANDA	3124998805	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Arledis Avila	Arledis Avila	Arledis Avila		
	ADRIANA LUCIA	VILORIA LOPEZ	3008220656	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Adriana Viloria	Adriana Viloria	Adriana Viloria		
	BETTY DEL ROSARIO	BOLAÑOS SILGADO	3205648872	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Betty Bolaños	Betty Bolaños			
	MARIA ALEJANDRA	NIÑO GARCES	3102358734	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	JIGLIOLA	PRIOLO HENRIQUEZ	3001234569	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Jigliola Priolo	Jigliola Priolo	Jigliola Priolo		
	MIGUEL ANDRES	SOTO MENDEZ	3183360639	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Miguel Soto	Miguel	Miguel		
	ROSMIRA	MARQUEZ GUERRA	3005156389	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Rosmira Marquez	Rosmira Marquez	Rosmira Marquez		
	CARMEN LUCIA	ROMERO MANJARRES	3226789865	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com			Carmen Romero		
	FIDEL ANDRES	NUÑEZ BERRIO	3145374138	Senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Fidel Nuñez	Fidel Nuñez	Fidel Nuñez		
	LUIS MIGUEL	LORA MORALES	3133237075	lora0727@gmail.com	Luis Lora	Luis Lora.	Luis Lora.		
	MICHAEL	HOYOS CHARRASQUIEL	3234395305	senasanbernardodelviento2022@gmail.com		Michael Hoyos	Michael Hoyos		
	JHEYSON ANDRES	MERCADO RINCON	3135420809	senasanbernardodelviento2022@gmail.com					
	LIVIS MARIA	SOTO MENDET	3103533811	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Livis Soto	Livis Soto	Livis Soto M.		
	DUVER JOSE	RAMIREZ GUZMAN	3007223036	senasanbernardodelviento2022@gmail.com		Duver Ramirez	Duver Ramirez		
	YAIR ANTONIO	COTOA AGAMEZ	3001983723	senasanbernardodelviento2022@gmail.com	Yair Cotoa	Yair Cotoa	Yair Cotoa		

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

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2561362
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria ___	Mes: ABRIL / Año: 2023	Instructor: SANDRA ELICA	Correo Electrónico:	Teléfono: 3141832244

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 04	DIA 11	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
	Maria Alejandra	Estrada Palomino	3003896084	alejaestradapalomino@gmail.	Maria E					
	Gustavo	contreras	3022678771	[illegible]	[illegible]	—				
	ERNESTO ALFO	RAMIREZ A.	3228103010		[illegible]	[illegible]				
	Jorge Luis	Perez Cefallo	3003051258	[illegible]	Jorge Perez	Jorge Perez				
	Anuar Antonio	Cantero cogollo	3006606975	[illegible]	Anuar Cantero	—				
	Shirley Elena	Amador Polo	3205144784	shirleyelenamador@gmail.com	Shirley A	Shirley A				
	Yuslenis del Carmen	Peralta Amador	3225977425	[illegible]	Yuslenis Peralta	Yuslenis Peralta				
	Erika Milena	Lucas Perez	3244100894	Erika lucas perez@gmail.com	Erika Lucas.	Erika Lucas.				
	Shirly Johana	Causil Hernandez	3106593064	[illegible]	Shirly Causil	—				
	Sariana	Pastrana Borja	3227630834	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
	Jose Rafael	Doria Montalvo	3113835495	[illegible]	Jose D	Jose. D				
	Maximiliano	Enamorado N.	3235990646		Maxi. E	Maxi. E				
	Jose Gregorio	Perez Patron	3147914955	[illegible]	Jose G	Jose G.				
	Juan Carlos	Benitez Padilla	3043277149	[illegible]	Juan C.	—				
	Armando Miguel	Gonzalez Quintana	3137722448	[illegible]	Armando G.	Armando G.				
	Milis Johana	Suárez Luna	3136583205	[illegible]	milis suárez	milis suárez				
	Sandra paola	falon fajardo	3127982100	[illegible]	Sandra falon	Sandra falón				
	Maria Alejandra	Nanny Pastrana	3017081587	[illegible]	Maria Nanny	Maria Nanny				
	Dana Carolina	Ramos Peña	3219868155	[illegible]	Dana R.	Dana Ramos				

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

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Confección de Calzado			Código del Programa:		Ficha de Caracterización:	2613628
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: ABRIL Año: 2025	Instructor: Sonia Zuluaga	Correo Electrónico:		Teléfono: 3214152446	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 04	DIA 11	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
	Arelis Sofia	Bolaño Herrera	3135757008	bolanoarelis@hotmail.com	Arelis	Arelis.				
	Sarina del C	Quecasio M.	3234163479	Sarinaquecasio58@gmail.com	Sarina	—				
	Eden	Navarro Polo	3243400422	edenpolo6592@hotmail.com	Eden Polo	Eden Polo				
	Alexandra	pascasio Almanza	3104225100	Alexandrapascasio@gmail.com	Alexandra	—				
	Yenifer	Hernández Hoyos	3168458689	yeniferhernandez1105@gmail.com	Yenifer Hernandez	—				
	Angie Yudith	López Morales	313 757 8671	angielm1303@outlook.com	Angie Lopez.	Angie Lopez.				
	Pablo	Pinto Sanchez	3046682682		Pablo	Pablo				

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	CONEXIONES DE ALIMENTO	**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:**	2613628
Competencia:		**Resultado de Aprendizaje:**			

Tipo de Programa:	Oferta Regular _X_ FIC ___ Victima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	**Tipo de Formación: PRESENCIAL**	**Titulada** _X_	**Complementaria** ___	**Mes:** [redacted] ABRIL	**Año:** _2023_
Instructor:		**Correo Electrónico:**			**Teléfono: 3017751271**	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 11	DIA	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	Firma del Aprendiz
1	Sarana	Pastrana Borja	3277630834	sarapastrana65@gmail.com							
2	GUSTAVO	CORTECOSOS	3022678221	[illegible]							
3	Shirley Johana	Causil Hernández	3106593064	Shirly causil2301@gmail.com							
4	Erika Milena	Lucas Perez	3244100894	Erikalucasperez@gmail.com							
5	Shirley Elena	Amador Polo	3205144784	Shirleyelenamador@gmail.com							
6	Yuslenis del C.	Peralta Amador	3225977425	yuslenisperalta@gmail.com							
7	ERNESTO ANTONIO	RODRIGUEZ AVILA	3228103010								
8	Amol Audrio	Cantero Cogollo	3006660815	[illegible]							
9	Jorge Luis	Perez Cogollo	3003051258	[illegible]							
10	Jose Antonio	Doria Montalvo	3113834593	Jdoria0475@gmail.com							
11	Jose Gregorio	Perez Patron	3147914933	joseperezpatron02@gmail.com							
12	Maximiliano	Enamorado N.	3002726505								
13	Juan Carlos	Benitez Padilla	3043277149	[illegible]							
14	Armando Miguel	Gonzalez Quintana	3137722448	miguelitogonzalez077@gmail.com							
15	Angie Yudith	López Morales	3137578671	angielm13030@outlook.com							
16	Milis Johana	Suarez Luna	3136883708	Johanasuarezluna@gmail.com							
17	Alexandra	Pascasio Alman	3104225700	Alexandrapascasio97@gmail.com							
18	Karina	Pascasio M	3234263479	[illegible]							
19	Arelis Gil	Bolaño H	3155757008	bolaño[illegible]							
20	Maria Alejandra	Tamayo Pastrana	3079081557	Juantirado9578@gmail.com							

SENA
CÓRDOBA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN-PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:** 2613825
Competencia:			**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Programa:	Oferta Regular _X_ FIC ___ Víctima ___ Etnia ___ Integración con la Media ___	**Tipo de Formación: PRESENCIAL**	**Titulada** _X_	**Complementaria** ___	**Mes:** [redacted] Abril **Año:** _2023_
Instructor:		**Correo Electrónico:**			**Teléfono: 3017751271**

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 14	DIA	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	Firma del Aprendiz
1	Sandra Paola	Falon Fajardo	3127932700	Sandrafalonf@gmail.com	Sandra						
2	Edeh	Navarro Polo	3243400422	edernolo659@gmail.com	Edeh Polo						
3	Yamir	Sanchez Ochoa	3235301781		Yamir						
4	Maria	Estrada	3012555769	degustradapalominogmail.com	Maria C.						
5	Yenifer	Hernández	3168458689	yenifershernandez602@gmail	Yenifer						
6	Pablo	Punto	3046082602		Pablo						
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

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: Abril Año: _2023_____	Instructor: SANDRA ZULUAGA MENDOZA	Correo Electrónico: sepezume30@yahoo.es	Teléfono: 3111418329 4

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 05 Firma Aprendiz	DIA 12 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico						
	MARIO MIGUEL	MARTINEZ MERCADO	3106332084	mariojrmartinez08@gmail.com						
	MARIA DEL ROSARIO	ZAP A GALLEGO	3043939705	mariadelrosariogallego18@gmail.com	Maria Zapa	Maria Zapa				
	RIDDEY SEBASTIAN	PACHECO MONTES	3243127003	riddeymontes@gmail.com	Riddey Pachco	Riddey Pachco				
	MARIA ISABEL	BERROCAL CAMACHO	3207600923	mariaberrocal488@gmail.com	Mariaberrocal					
	JUAN JOSE	GUZMAN PAEZ	3104227257	jg6588073@gmail.com	Juan Jose	Juan Jose				
	DUVAN JAVIER	AVILEZ CONDE	328256571	duvanavilez97@gmail.com						
	ANYI PAOLA	VEGA GARCES	3146477886	vanyie161@gmail.com	Anyi Vega	Anyi Vega				
	ESTEFANY	LUNA OLASCOAGA	3227599563	estefanyluna0307@gmail.com						
	BRAYAN ANDRES	ALVARADO DIAZ	3147661067	brayanalvarado0305@gmail.com	Brayan Alvarado	Brayan alvarado				
	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	Aura Andrade	Aura Andrade				
	YAIRO	PEREIRA HOYOS	3016759681	pyairo754@gmail.com						
	SEBASTIAN	ROSSO GUILLIN	3172520942	rossoseba12@gmail.com	Sebastian Rosso	Sebastian Rosso				
	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	Marlon Hernandez	Marlon Hernandez				
	MELISSA LUCIA	PUCHE JIMENEZ	3226124681	melissapuche29@hotmail.com	Melissa Puche	Melissa Puche				
	JUAN EDUARDO	HERNANDEZ TERAN	3217443599	jeht1999@gmail.com	Juan Hernandez	Juan Hernandez				
	CERLY CECILIA	HERNANDEZ TERAN	3006361218	arnargithcogollo2806@gmail.com	Cerly cogollo R	Cerly Cogollo R				
	ANDRES FELIPE	BLANCO OLIVERA		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	Olga Martinez	Olga Martinez				
	MICHEL ALEXANDER	BALLESTAS VEGA	3122293697	michaelballestas83@hotmail.com						
	DANIELA	VEGA BERNAL	3146881497	danielavegabernal390@gmail.com						
	JOHANA MARCELA	PERNETH TERAN	3105999087	johanapernethteran@gmail.com	Johana Perneth	Johana Perneth				
	LUIS DAVID	ALVAREZ ESTRADA	3004114461	luisdavidalvares123@gmail.com	LUIS DAVID	LUIS DAVID				
	ALIER MAURICIO	DEAN PASTRANA	3108489444	alierpastrana@gmail.com	Alier Dean	Alier Dean				
	Luisa fernanda	Velosquez hoyos	3218621412	lplosquezhoyos4@gmail.com	Luisa	Luisa				

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

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: 2613277 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES.

• 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

INTERPRETAR LA INFORMACIÓN CONSOLIDADA POR PROCESOS DEL PERÍODO SEÑALADO, SEGÚN INSTRUCTIVO ESTABLECIDO 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 :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES.

• 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

INTERPRETAR LA INFORMACIÓN CONSOLIDADA POR PROCESOS DEL PERÍODO SEÑALADO, SEGÚN INSTRUCTIVO ESTABLECIDO 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 :	56,00

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.

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

• 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.
• 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 : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

sigla

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA:

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN:

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN:

ACTIVIDAD A REALIZAR:

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Jesús Machado	TI	1062606574	M	2780880	Presencial	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Diurna	TECNICO	CAB PORVENIR			
Brayan Cogollo	TI	1073811545	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Oswaldo Martinez P	TI	1073810113	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
[illegible] Martinez	CC	1064999252	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Bethoz Echeverria	CC	1064999255	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Yuliana Mestra	CC	1064998888	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Natalia Mendoza	CC	1064998552	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Katerine Alvarez P	TI	1064984368	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
José Carlos Miranda	CC	1068657034	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Maria Celeste Miranda	TI	1064984702	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Mariano Molina M.	CC	1065008590	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Yuliet Manuel	TI	1064983354			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Lizday Narvaez B	CE	1073820314			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Alix Negrete Nun	CE	35.117114			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Ariza Padilla	CE	1071340080			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Angie Peña	TI	1062604767	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Jhon Mery Najera	CC	1064986067			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			

sena siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA:

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

OBJETIVO ESTRATEGICO DEL PLAN:

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN:

ACTIVIDAD A REALIZAR:

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
Vanesa Maria Perez Cabrales	CC	1062606050	F	2788078	Presencial	TEC COMERCIAL.	Diurna	TECNICO.	CAB PORVENIR			
Carmen Bustillo	[illegible]	30.689456	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Padilla Pacheco Wendy	1.068.661.512	1.068.661.512	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Maikelly Rodriguez	[illegible]	1.067.977.269	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Wendy M. Rodriguez	CC	1.064.984.738	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Fernando Rubio Ariza	C.C	1.003188898	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Luis orlando pereira H.	C.C	100.3171273	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Jimmy Turan Argel	C.C.	1.007.152.553	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Sol maria Pena S.	CC	1068000980			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Martha Verbel Covadia	CC	1065002.155	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Isabella Ruiz pacheco	CC.	1002600319	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Estefania Vasquez	CC	1003050865	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Miladis Severiche	CC	1062605715	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Sixta Yoanys Quintana	CC	1.064.900.076	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Valentina Reinoso	CC	1007709691	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
NELIS CORREA	CC	1003194241	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA:

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

OBJETIVO ESTRATÉGICO DEL PLAN:

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN:

ACTIVIDAD A REALIZAR:

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
				2708078	Presencial	CONFECCIONA PRENDAS A MEDIDA	Diurna	TECNICO	CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			

siga

DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Formato CONTROL PARTICIPACIÓN ACTIVIDADES DE BIENESTAR DEL APRENDIZ

Versión: 02
Código: GFPI-F-121

CIUDAD Y FECHA:

REGIONAL Y CENTRO DE FORMACIÓN: Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnologia El Porvenir

OBJETIVO ESTRATÉGICO DEL PLAN:

OBJETIVO OPERATIVO DEL PLAN:

ACTIVIDAD A REALIZAR:

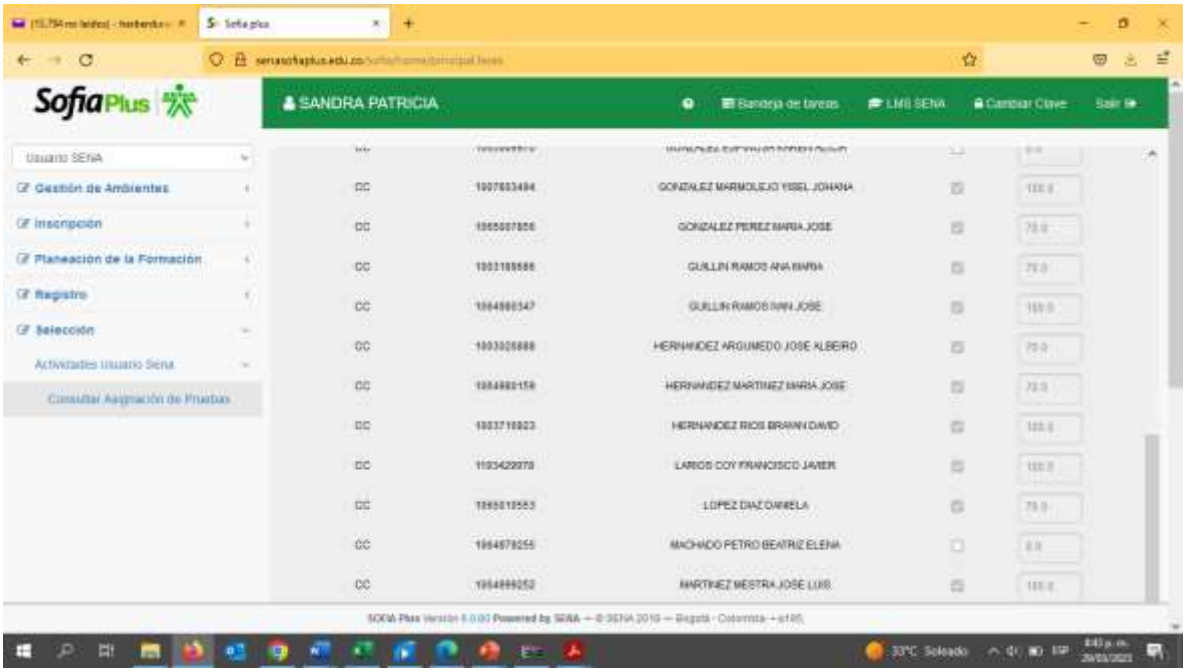
PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

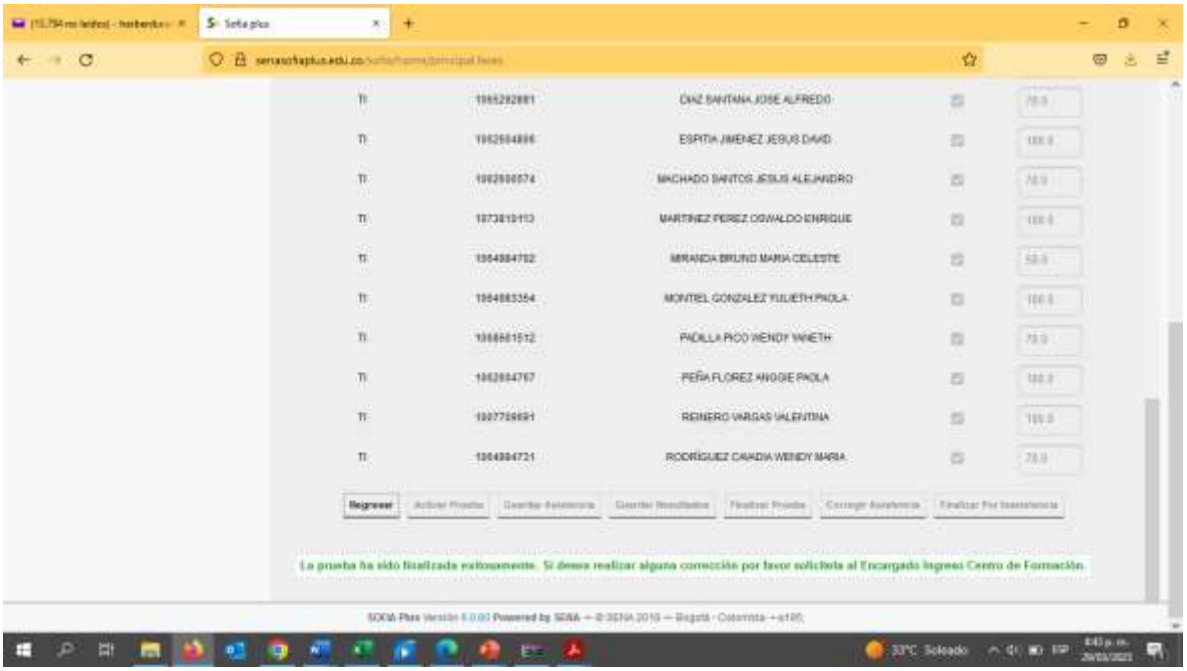
27 08 2018.

TEC. COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

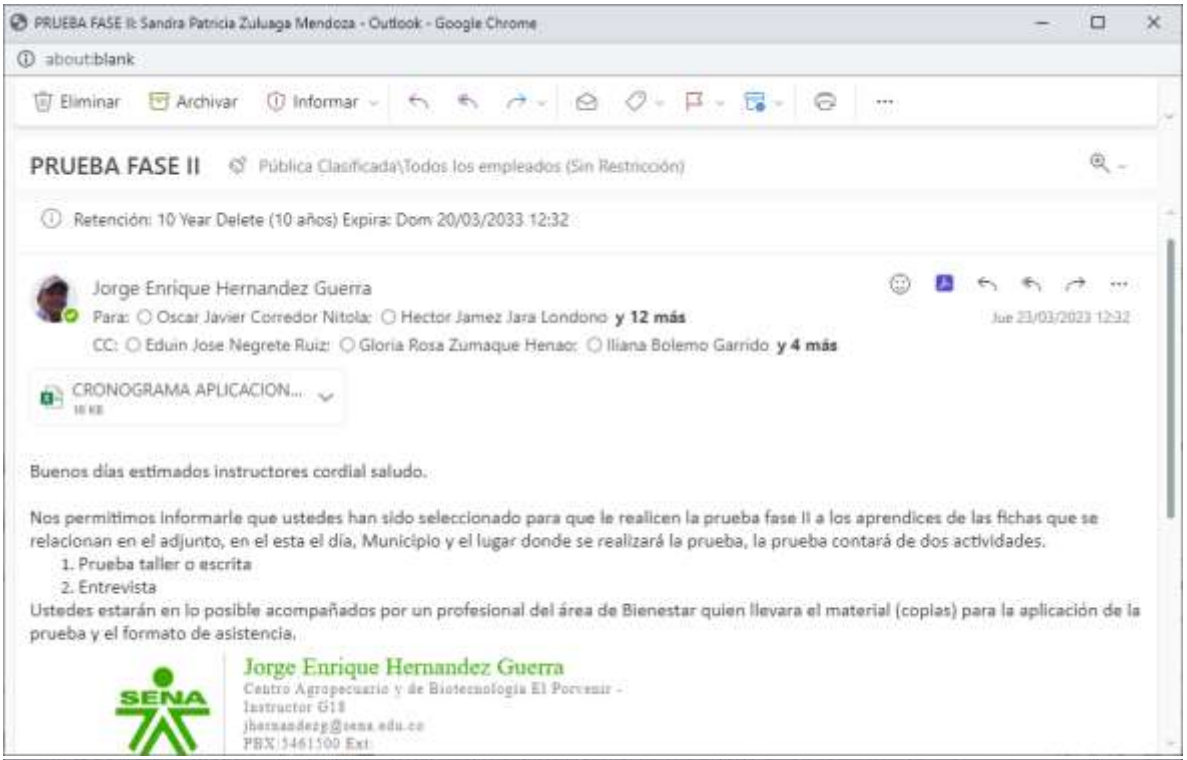
TECNICO

NOMBRE Y APELLIDO DEL APRENDIZ	TIPO DE DOCUMENTO	# DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN	GÉNERO	NÚMERO DE FICHA	MODALIDAD DE FORMACIÓN	PROGRAMA DE FORMACIÓN	JORNADA DE FORMACIÓN	NIVEL DE FORMACIÓN	CENTRO DE FORMACIÓN DEL APRENDIZ/ LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA DEL APRENDIZ (Solo si el formato se diligencia de manera física)
~~Johan Angel Espitia~~	T.I											
Julian Angel Espitia	T.I	1.073013670	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Julian Angel Espitia.
Pascual David Arboleda Lozano	T.I	1.073810990	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Pascual David Arboleda
Natalia Arrieta	T.I	1.062606582	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Natalia Arrieta
Manuel Angulo Berrocal Rubio	T.I	1.062.431.715	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Manuel Angulo
Berona Alvarez Hz	C.C	1064982317	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Berona Alvarez H.
Clara Espinosa	CC	1064980278	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Clara Espinosa
Fredy Berona	CC	1007851107	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Fredy Berona
Maria Jose Diaz Santana	CC	1003206016	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Maria Jose
Jose DIAZ	T.I	1065828911	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Jose DIAZ
Yisel Gonzalez M	CC	1007803414	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Yisel Gonzalez
MARIA JOSE GONZALEZ P.	CC	1065007856			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Maria Gonzalez
Ana Maria Guillin	CC	1091896871			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Jesus David Espitia	TI	1062604804			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Ivan guillin Bacca	C.C	1064980347	M		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Maria Hernandez Martinez	C.C	1064980154	F		Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Brayan David Hernández	C.C	1003716823			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Mario Jose.
Jose Alberto Hernandez A	C.C	1003026888			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			
Daniela Lopez Diaz	CC	1065810553			Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Jose Alberto H.
					Presencial		Diurna		CAB PORVENIR			Daniela Lopez


Sofia Plus
SANDRA PATRICIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Usuario SENA
Gestión de Ambientes
Inscripción
Planeación de la Formación
Registro
Selección
Actividades Usuario Sena
Consultar Asignación de Pruebas
CC 1007803494 GONZALEZ MARMOLEJO YISEL JOHANA
CC 1065007856 GONZALEZ PEREZ MARIA JOSE
CC 1003188686 GUILLIN RAMOS ANA MARIA
CC 1064888347 GUILLIN RAMOS IVAN JOSE
CC 1003026888 HERNANDEZ ARGUMEDO JOSE ALBEIRO
CC 1064880158 HERNANDEZ MARTINEZ MARIA JOSE
CC 1003716823 HERNANDEZ RIOS BRAYAN DAVID
CC 1193429978 LARIOS COY FRANCISCO JAVIER
CC 1065010563 LOPEZ DIAZ DANIELA
CC 1064878255 MACHADO PETRO BEATRIZ ELENA
CC 1064886252 MARTINEZ MESTRA JOSE LUIS


TI 1065292881 DIAZ SANTANA JOSE ALFREDO
TI 1062884886 ESPITIA JIMENEZ JESUS DAVID
TI 1062886574 MACHADO SANTOS JESUS ALEJANDRO
TI 1073819113 MARTINEZ PEREZ OSWALDO ENRIQUE
TI 1064884702 MIRANDA BRUNO MARIA CELESTE
TI 1064883364 MONTIEL GONZALEZ YULIETH PAOLA
TI 1066861512 PADILLA PICO WENDY VANETH
TI 1062884767 PEÑA FLOREZ ANGGIE PAOLA
TI 1007756691 REINERO VARGAS VALENTINA
TI 1064884721 RODRIGUEZ CAVADIA WENDY MARIA
Regresar
La prueba ha sido finalizada exitosamente. Si desea realizar alguna corrección por favor solicitela al Encargado Ingreso Centro de Formación.

CORREO DE INFORMACION DE SELECCION PARA APLICAR LA SEGUNDA FASE DE LA FICHA



PRUEBA FASE II: Sandra Patricia Zuluaga Mendoza - Outlook - Google Chrome

about:blank

Eliminar | Archivar | Informar | ...

PRUEBA FASE II Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 20/03/2033 12:32

Jorge Enrique Hernandez Guerra

Para: Oscar Javier Corredor Nitola; Hector Jamez Jara Londono **y 12 más**

Jue 23/03/2023 12:32

CC: Eduin Jose Negrete Ruiz; Gloria Rosa Zumaque Henao; Iliana Bolemo Garrido **y 4 más**

CRONOGRAMA APLICACION...

Buenos días estimados instructores cordial saludo.

Nos permitimos informarle que ustedes han sido seleccionado para que le realicen la prueba fase II a los aprendices de las fichas que se relacionan en el adjunto, en el esta el día, Municipio y el lugar donde se realizará la prueba, la prueba contará de dos actividades.

1. Prueba taller o escrita
2. Entrevista

Ustedes estarán en lo posible acompañados por un profesional del área de Bienestar quien llevara el material (copias) para la aplicación de la prueba y el formato de asistencia.

Jorge Enrique Hernandez Guerra
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir - Instructor G18
jhernandezg@sena.edu.co
PBX 5461500 Ext



RV: LISTADO DE SELECCIONADOS A REALIZAR PRUEBA TALLER EL DIA 29 DE MARZO EN I.E. CARACAS - CERETE: Sandra Patricia Zuluaga Mendoza - O...

about:blank

Eliminar | Archivar | Informar | Responder | Responder a todos | Reenviar | Leído / No leído | Clasificar

RV: LISTADO DE SELECCIONADOS A REALIZAR PRUEBA TALLER EL DIA 29 DE MARZO EN I.E. CARACAS - CERETE Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción)

Mensaje enviado con importancia Alta.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 20/03/2033 22:43

SP Shyrley Yances Pimienta

Para: Sandra Patricia Zuluaga Mendoza; Gloria Rosa Zumaque Henao

Jue 23/03/2023 22:43

CC: Eduin Jose Negrete Ruiz; Iliana Bolemo Garrido; Jorge Enrique Hernandez Guerra **y 1 usuarios más**

CRONOGRAMA APLICACION... | COMERCIALIZACION DE ALI...

2 archivos adjuntos (69 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje | Descargar todo

Cordial saludo

Adjunto envio listado de los aspirantes citados a Prueba Fase II (Taller), que se realizará el día 29 de marzo en el horario de las 8:00 a las 16:00 En la IE CARACAS Municipio de Cerete, con el acompañamiento de funcionarios de Bienestar:

- Tecnico En Comercialización de Alimentos: Inst. Sandra Zuluaga

GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO REGISTRO DE RESULTADOS TALLER

FECHA	29/03/2023
HORA INICIO	8:00
HORA FIN	16:00
REGIONAL	CORDOBA
CENTRO	AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PRGRAMA DE FORMACIÓN: **TECNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS** - FICHA 2708078 - I.E CARACAS (CERETE)	
NOMBRE DEL (LOS) RESPONSABLE(S):	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**

ASPIRANTES CONVOCADOS				**COMPETENCIA 1**			**COMPETENCIA 2**			**COMPETENCIA 3**			**COMPETENCIA 4**			**COMPETENCIA 5**			TOTAL
				NIVEL			NIVEL			NIVEL			NIVEL			NIVEL			100%
N°	TD	N° DE IDENTIDAD	NOMBRES Y APELLIDOS	MÍNIMO	MEDIO	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIO	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIO	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIO	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIO	MÁXIMO	
				%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
1	TI	1064984368	ALMANZA PETRO KATRINA	50%															
2	CC	1068656181	ALMANZA CARABALLO YINA PAOLA	50%															
3	CC	1064981347	ALVAREZ MESTRA ROSANA ESTHER		70%														
4	TI	1062431115	ANGULO RIVERO MANUEL AUGUSTO			100%													
5	TI	1073813670	ARGEL ESPITIA JULIAN DAVID	50%															
6	TI	1062606582	ARRIETA GONZALEZ NATALIA DEL PILAR		70%														
7	CC	1073810990	ARTEAGA LOZANO PASCUAL DAVID			100%													
8	CC	1003192859	AYALA IBARRA JOSE EDUARDO		70%														
9	CC	1003027269	BARRIOS MONTES JHONATAN EDUARDO		70%														
10	CC	1062606487	BENITEZ PEREZ ANA ISABEL			100%													
11	CC	1007889159	BENITEZ AVILEZ MARIA PAZ																
12	CC	1007851107	BERONA CORREA FREDY DE JESÚS			100%													

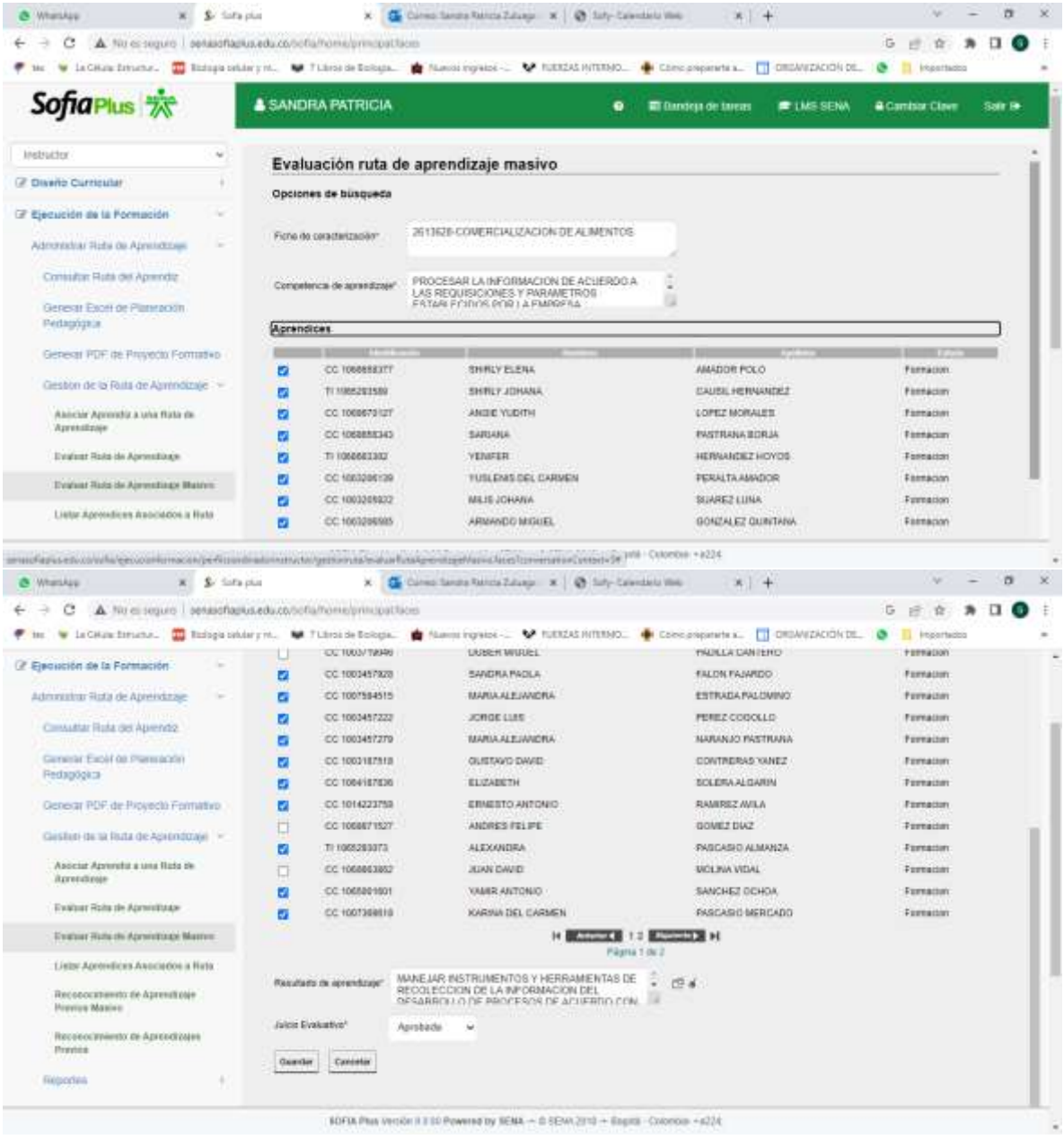
13	CC	1062426294	BERROCAL TARRA GABRIELA																	
14	CC	1003193208	BURGOS GARCES YORLENIS		70%															
15	TI	1073818244	CANTERO AVILA SAIR																	
16	TI	1137976145	CANTERO PATERNINA FABIAN D			100%														
17	CC	1003591481	CASARRUBIA MONTES MARIA DE JESUS	50%																
18	CC	1003713835	CASTELLANOS ORTIZ JAIME EFRAIN			100%														
19	TI	1073811545	COGOLLO MARTINEZ BRAYAN JOSE			100%														
20	CC	1003194241	CORREA HOYOS NEVIS MARIA																	
21	TI	1064984612	DE HOYOS LOZANO ANDRY MICHELL	50%																
22	TI	1065292891	DIAZ SANTANA JOSE ALFREDO		70%															
23	CC	1003206016	DIAZ SANTANA MARIA JOSE			100%														
24	CC	1065005481	DIAZ MARTINEZ DUCDLEY MANUEL	50%																
25	CC	1003191852	ENAMORADO PATERNINA JAVIER ANTONIO			100%														
26	CC	1064980272	ESPINOSA TORDECILLA CLARA INES			100%														
27	TI	1062604806	ESPITIA JIMENEZ JESUS DAVID			100%														
28	CC	1003060022	FABRA RHENALS RAFAEL DOMINGO																	
29	CC	1063079961	GALEANO MERCADO ELICA PATRICIA																	
30	CC	1065009970	GONZALEZ ESPINOSA KAREN ALICIA																	
31	CC	1007803494	GONZALEZ MARMOLEJO YISEL JOHANA			100%														
32	CC	1065007856	GONZALEZ PEREZ MARIA JOSE		70%															
33	CC	1064980347	GUILLIN RAMOS IVAN JOSE			100%														
34	CC	1003189686	GUILLIN RAMOS ANA MARIA			100%														
35	CC	1003716823	HERNANDEZ RIOS BRAYAN DAVID		70%															
36	CC	1064980159	HERNANDEZ MARTINEZ MARIA JOSE		70%															
37	CC	1003026888	HERNANDEZ ARGUMEDO JOSE ALBEIRO		70%															
38	CC	1193429978	LARIOS COY FRANCISCO JAVIER			100%														

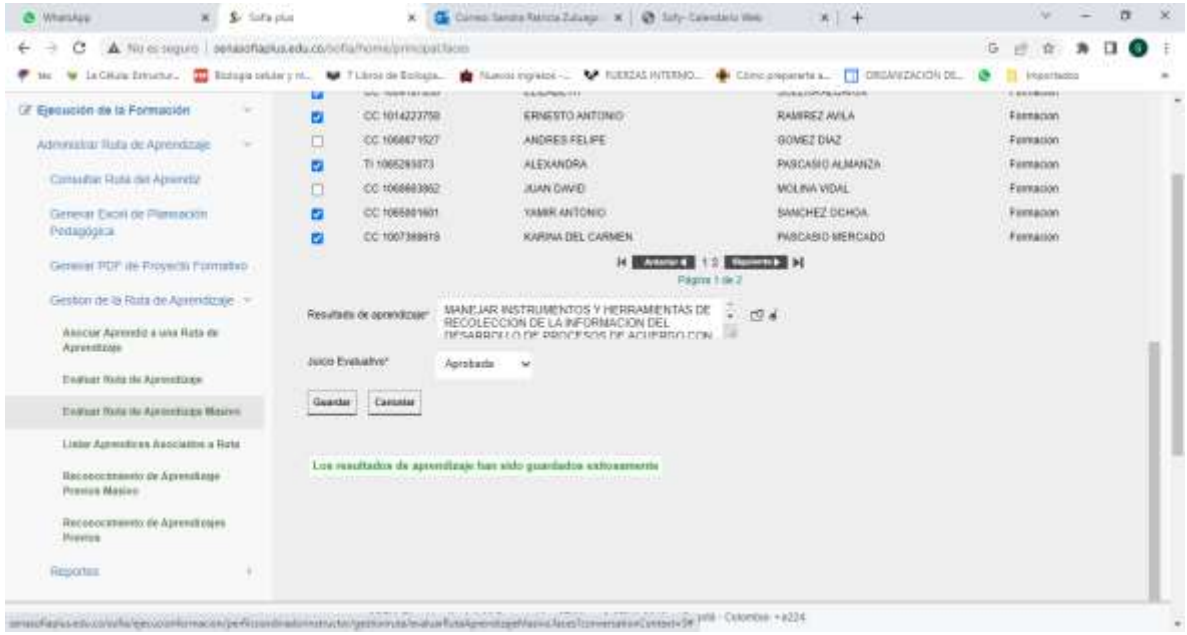
39	CC	1065010553	LOPEZ DIAZ DANIELA		70%															
40	TI	1062606574	MACHADO SANTOS JESUS ALEJANDRO		70%															
41	CC	1064979255	MACHADO PETRO BEATRIZ ELENA	50%																
42	TI	1073810113	MARTINEZ PEREZ OSWALDO ENRIQUE			100%														
43	CC	1064999252	MARTINEZ MESTRA JOSE LUIS			100%														
44	CC	78026006	MELENDEZ POLO MANUEL ANTONIO	50%																
45	CC	1064980352	MENDOZA CUADRADO NATALIA PAOLA			100%														
46	CC	30686025	MESTRA CARABALLO MERYS MILENA																	
47	CC	1064986828	MESTRA MEDINA YULIANA MARIA		70%															
48	CC	1068657034	MIRANDA PASTRANA JOSE CARLOS			100%														
49	TI	1064984702	MIRANDA BRUNO MARIA CELESTE	50%																
50	CC	1065008590	MOLINAS MOGROVEJO MARIANO JUNIOR			100%														
51	TI	1064983354	MONTIEL GONZALEZ YULIETH PAOLA			100%														
52	CC	1073820314	NARVAEZ QUINTERO LIZDAY			100%														
53	CC	35117119	NEGRETE MARQUEZ ELIS JOHANA			100%														
54	CC	1064986006	NISPERUZA PASTRANA LUZ MERY			100%														
55	CC	1064988330	ORTIZ PEREIRA LUIS ANTONIO																	
56	CC	1071349020	PADILLA GONZALEZ ANICIA ISABEL			100%														
57	TI	1068661512	PADILLA PICO WENDY YANETH		70%															
58	TI	1062604767	PEÑA FLOREZ ANGGIE PAOLA			100%														
59	CC	1065009890	PEÑA SALAZAR SOL MARIA			100%														
60	CC	1003191273	PEREIRA HERNÁNDEZ LUIS ORLANDO		70%															
61	CC	1062606050	PEREZ ESPITIA VANESA MARIA			0%														
62	CC	1064983056	QUINTANA VASQUEZ SIXTA YOANY		70%															
63	TI	1007709691	REINERO VARGAS VALENTINA		70%															
64	CC	30689956	RESTREPO BOLAÑOS CARMEN CECILIA			100%														

65	CC	1067971269	RODRIGUEZ FERNANDEZ MAIKELLY AILIANA			100%													
66	TI	1064984731	RODRÍGUEZ CAVADIA WENDY MARIA		70%														
67	CC	1003188878	RUBIO ARIZA FERNANDO SAUL			100%													
68	CC	1062606319	RUIZ PACHECO ISABELA			100%													
69	CC	1064976785	SALCEDO CASTRO WENDY																
70	CC	1062605715	SEVERICHE BELTRAN MILADIS			100%													
71	CC	1066172743	SIERRA FLOREZ ANA KARINA		70%														
72	CC	1193154100	SIERRA MESTRA KELLY JOHANA																
73	CC	1007152553	TUIRAN ARGEL JIMMY SEGUNDO			100%													
74	CC	1003050865	VASQUEZ IZQUIERDO ESTEFANIA			100%													
75	CC	1065002155	VERBEL CAVADIA MARTHA LUCIA			100%													

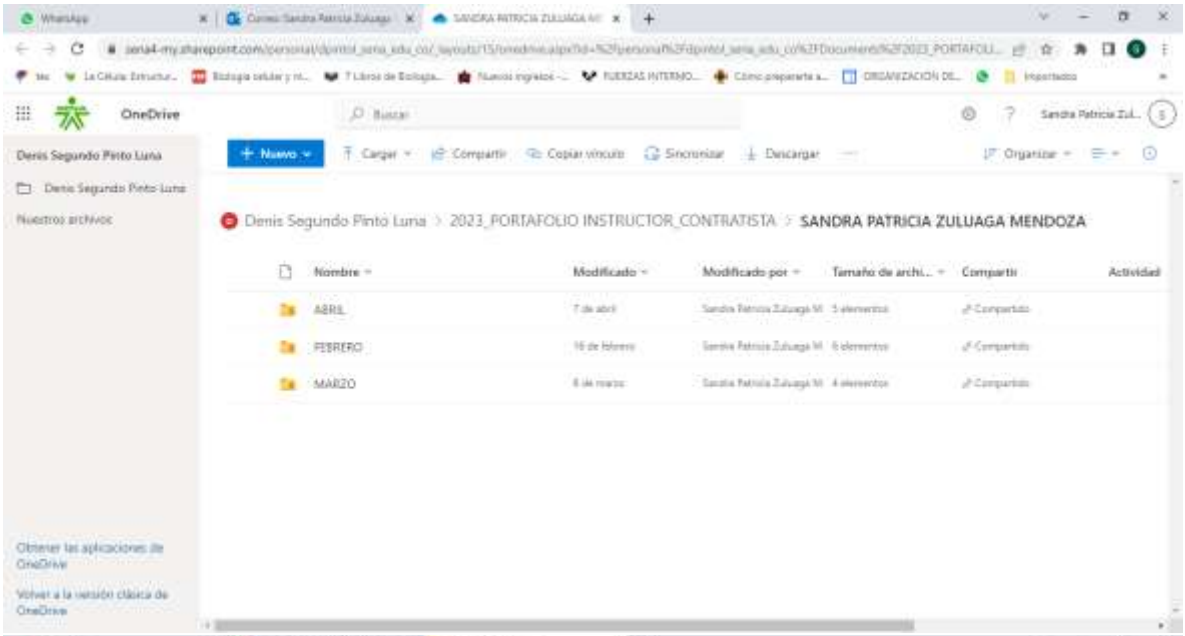
OBSERVACIONES:

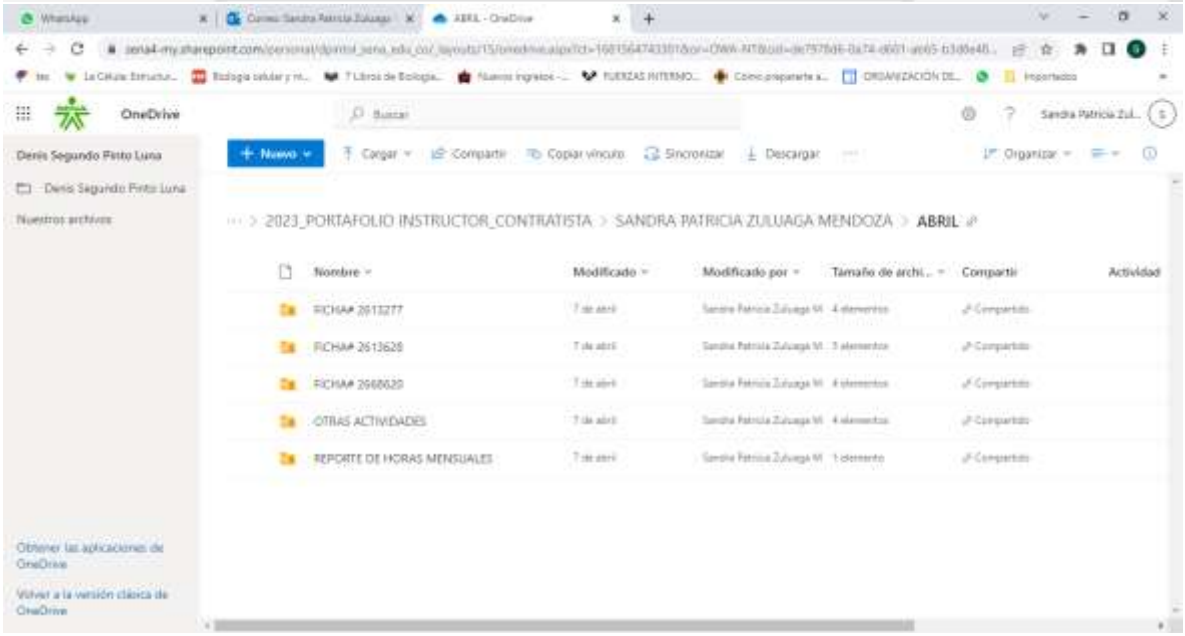
NOMBRE Y FIRMA DE EQUIPO EVALUADOR:


SofiaPlus
SANDRA PATRICIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2613628-COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
Competencia de aprendizaje*
PROCESAR LA INFORMACION DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARAMETROS
Aprendices
CC 1066883377 SHIRLY ELENA AMADOR POLO Formacion
TI 1065283589 SHIRLY JOHANA CAUSIL HERNANDEZ Formacion
CC 1066870127 ANGIE YUDITH LOPEZ MORALES Formacion
CC 1066883343 SARIANA PASTRANA BORJA Formacion
TI 1066883302 YENIFER HERNANDEZ HOYOS Formacion
CC 1003286139 YUSLENIS DEL CARMEN PERALTA AMADOR Formacion
CC 1003285922 MILIS JOHANA SUAREZ LUNA Formacion
CC 1003286585 ARMANDO MIGUEL GONZALEZ QUINTANA Formacion
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
CC 1003457920 SANDRA PAOLA FALON FAJARDO Formacion
CC 1007584515 MARIA ALEJANDRA ESTRADA PALOMINO Formacion
CC 1003457222 JORGE LUIS PEREZ CODOLLO Formacion
CC 1003457279 MARIA ALEJANDRA NARANJO PASTRANA Formacion
CC 1003187518 GUSTAVO DAVID CONTRERAS YANEZ Formacion
CC 1064187836 ELIZABETH SOLERA ALGARIN Formacion
CC 1014223758 ERNESTO ANTONIO RAMIREZ AVILA Formacion
CC 1066871527 ANDRES FELIPE GOMEZ DIAZ Formacion
TI 1065283373 ALEXANDRA PASCASIO ALMANZA Formacion
CC 1065863852 JUAN DAVID MOLINA VIDAL Formacion
CC 1065801601 YAMIR ANTONIO SANCHEZ OCHOA Formacion
CC 1007366610 KARINA DEL CARMEN PASCASIO MERCADO Formacion
Página 1 de 2
Resultado de aprendizaje*
MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE LA INFORMACION DEL
Juicio Evaluativo*
Aprobado
Guardar
Cancelar

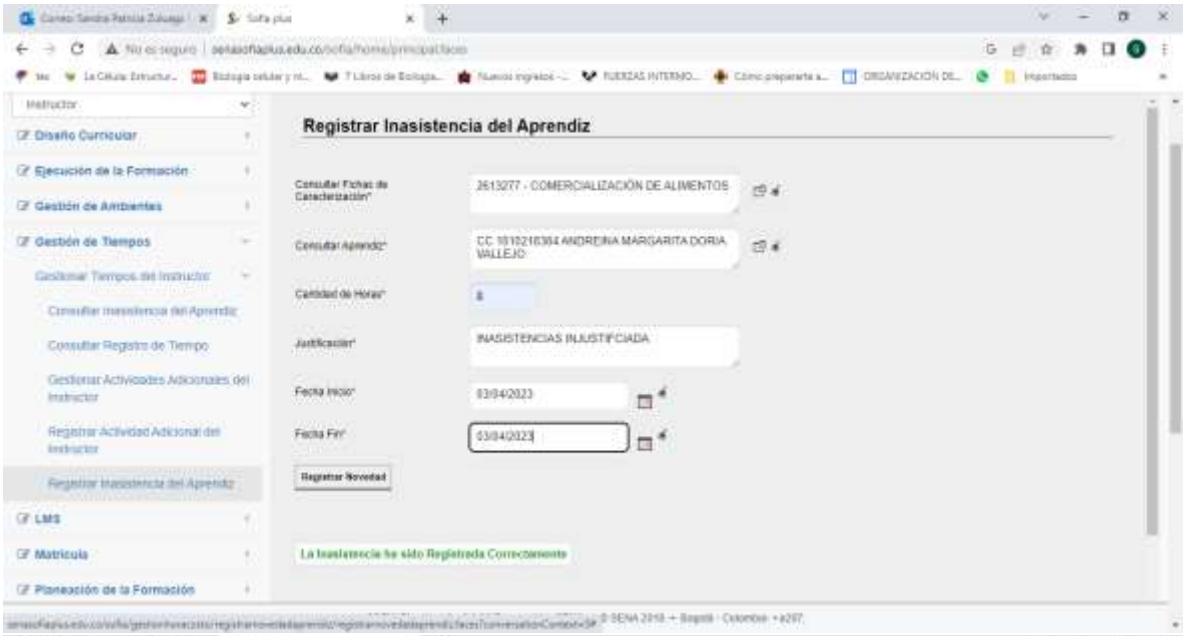

Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
CC 1014223759 ERNESTO ANTONIO RAMIREZ AVILA Formacion
CC 1066871527 ANDRES FELIPE GOMEZ DIAZ Formacion
TI 1065293873 ALEXANDRA PASCASIO ALMANZA Formacion
CC 1065883902 JUAN DAVID MOLINA VIDAL Formacion
CC 1065881601 YAMIR ANTONIO SANCHEZ OCHOA Formacion
CC 1007388919 KARINA DEL CARMEN PASCASIO MERCADO Formacion
Página 1 de 2
Resultado de aprendizaje*
MANEJAR INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE LA INFORMACION DEL
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

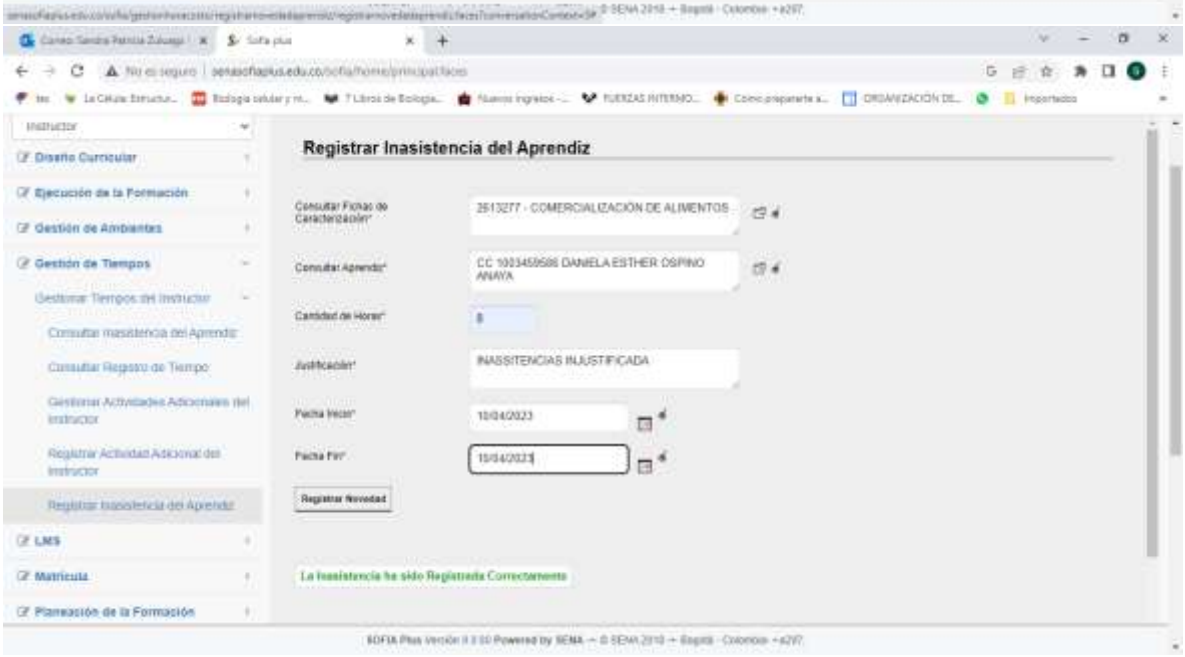
PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

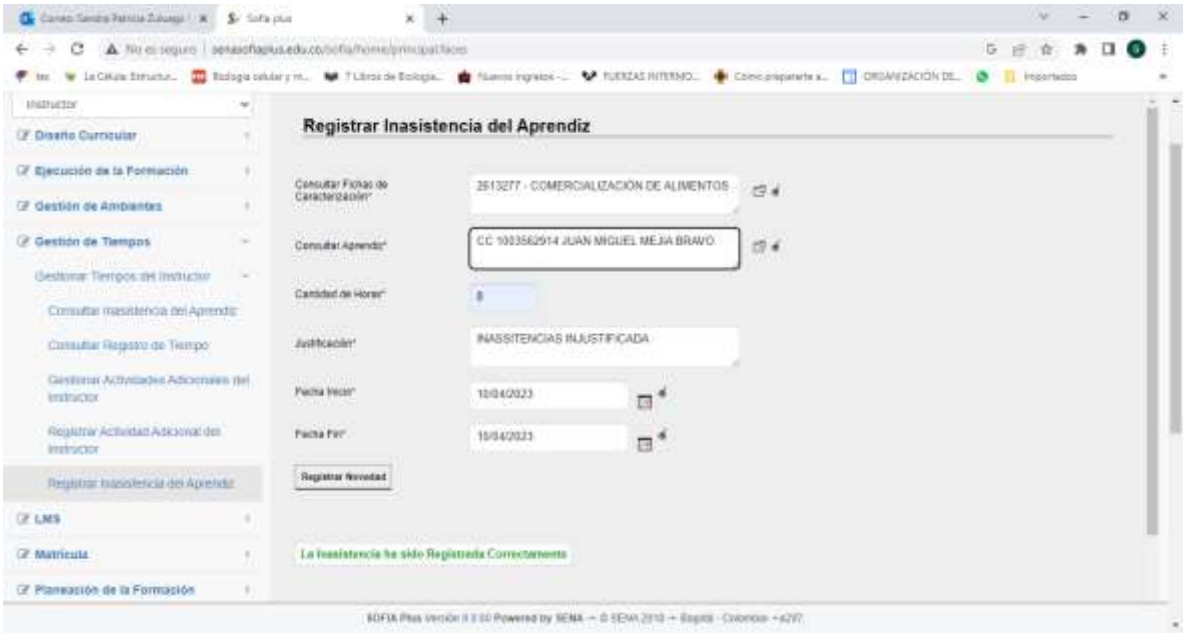


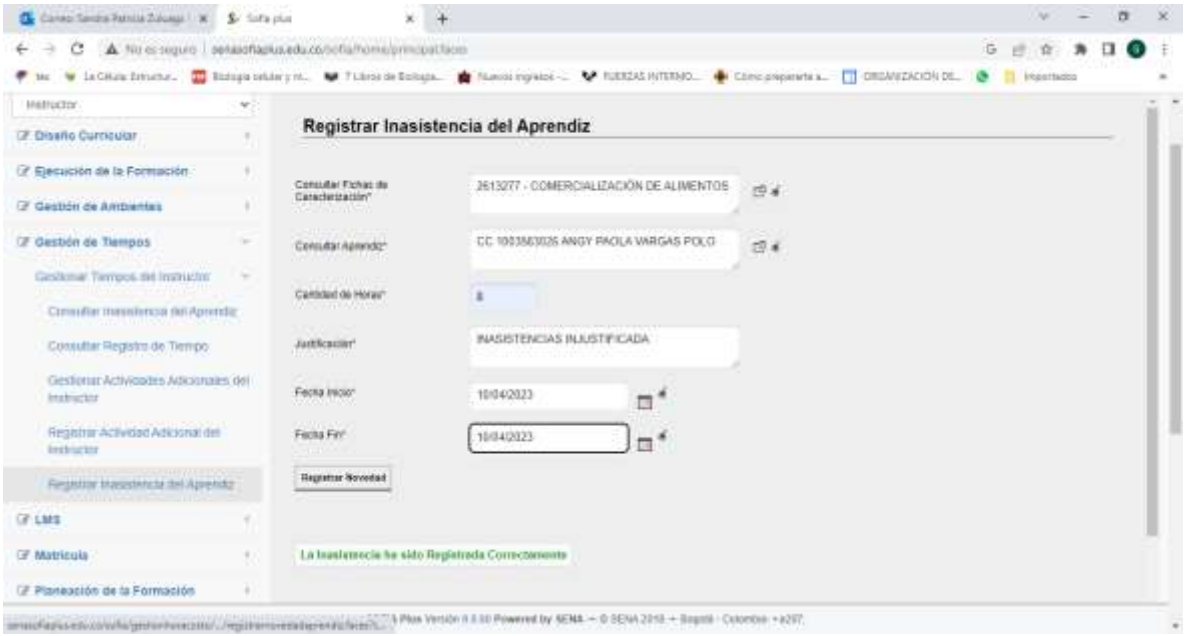


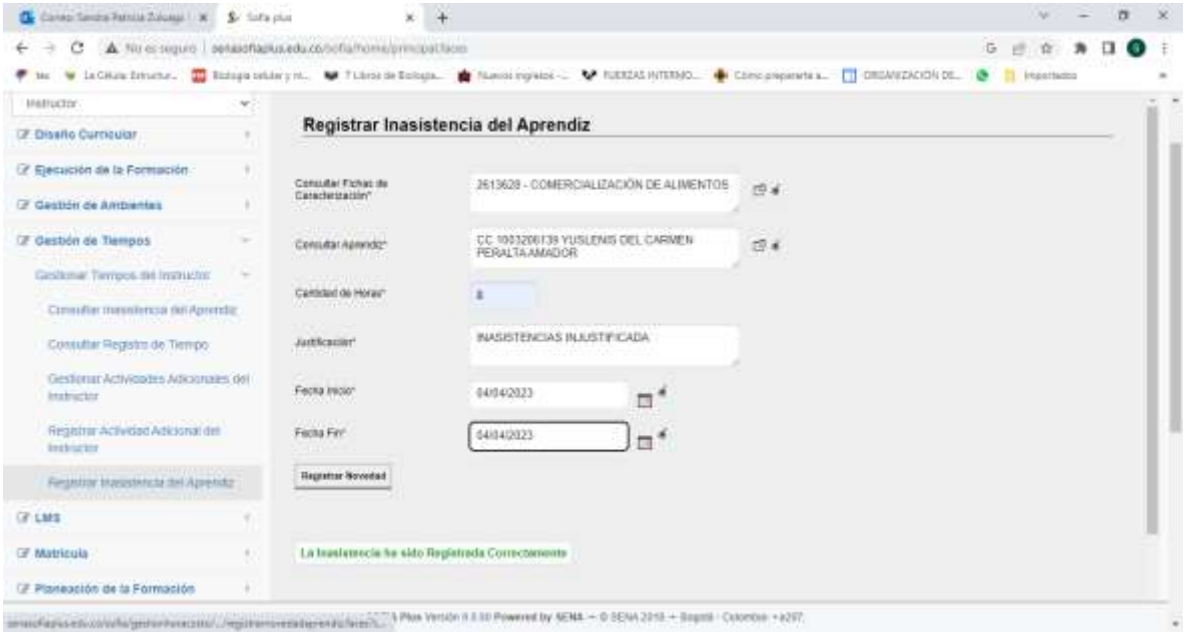
INASISTENCIAS DE LA FICHA# 2613277

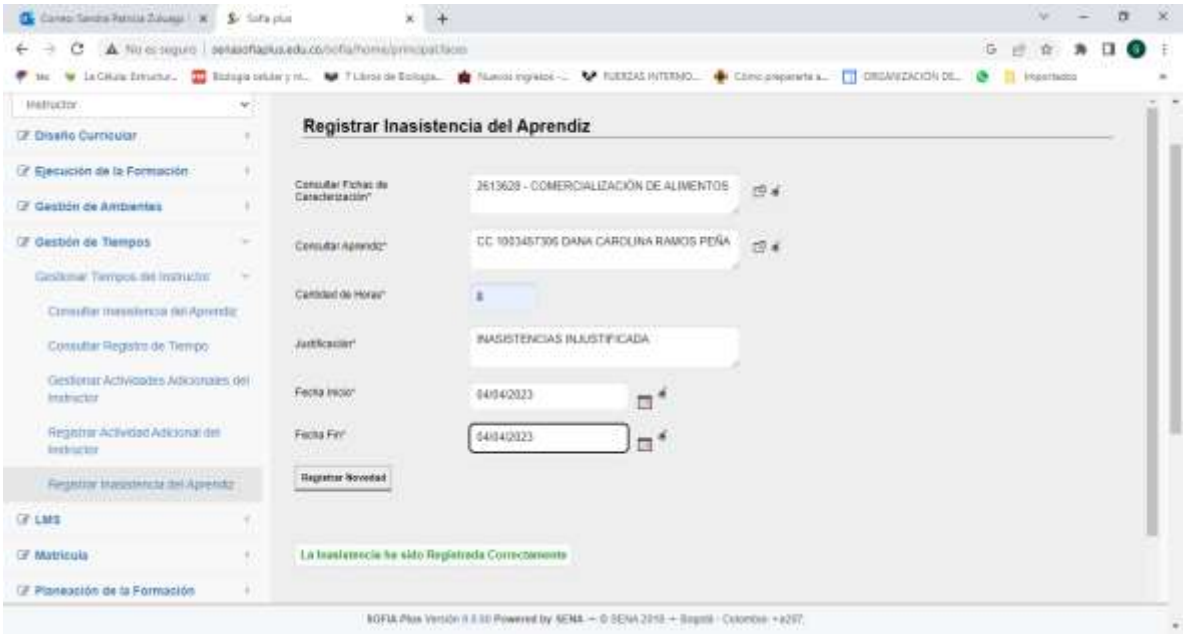


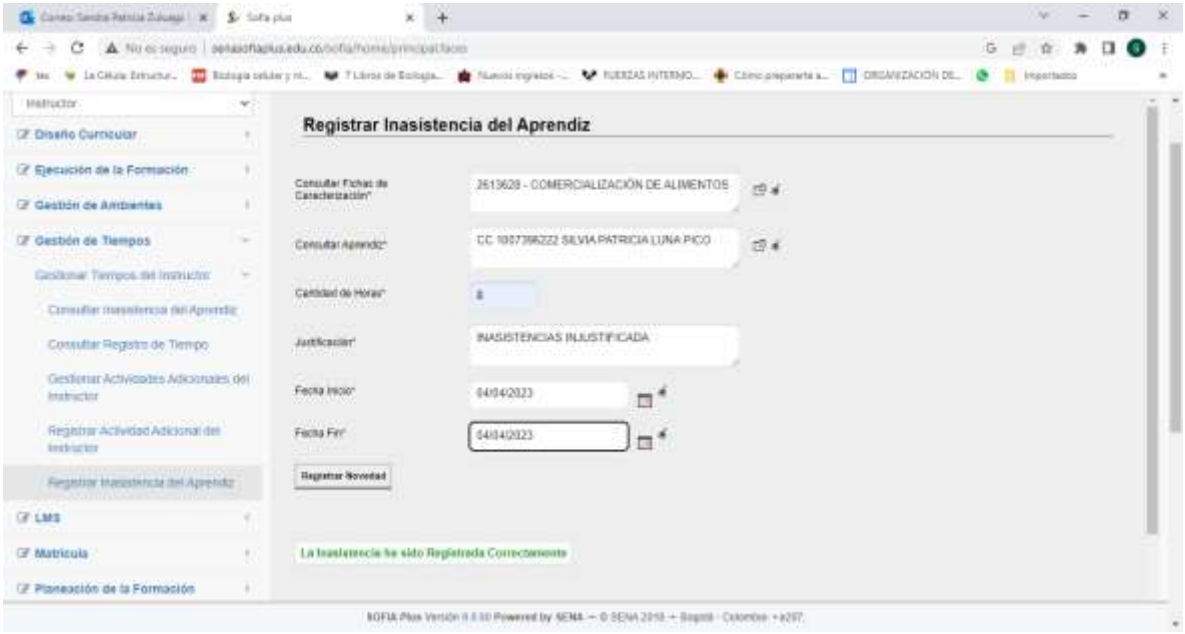


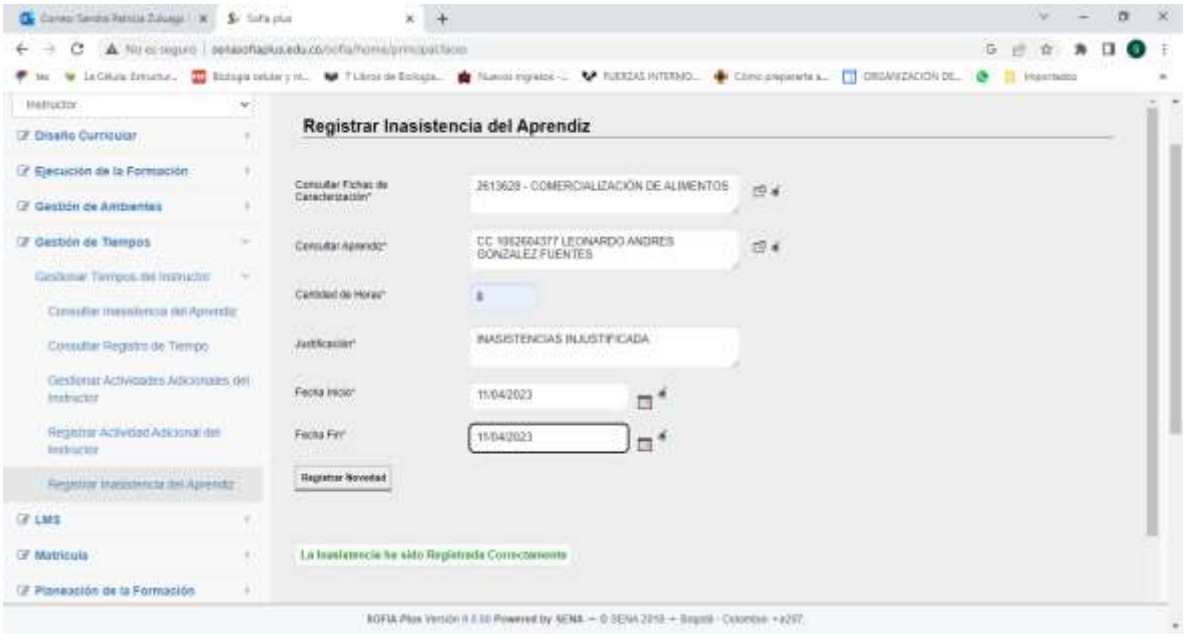

Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Ficha de Caracterización*
2613277 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003562914 JUAN MIGUEL MEJIA BRAVO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASSITENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
10/04/2023
Fecha Fin*
10/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
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 Ficha de Caracterización*
2613277 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003563026 ANGY PAOLA VARGAS POLO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
10/04/2023
Fecha Fin*
10/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
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*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003206139 YUSLENIS DEL CARMEN PERALTA AMADOR
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
04/04/2023
Fecha Fin*
04/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003457306 DANA CAROLINA RAMOS PEÑA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
04/04/2023
Fecha Fin*
04/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1007396222 SILVIA PATRICIA LUNA PICO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
04/04/2023
Fecha Fin*
04/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2613628 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1082664377 LEONARDO ANDRES GONZALEZ FUENTES
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASISTENCIAS INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
11/04/2023
Fecha Fin*
11/04/2023
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente