PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 18 de abril del 2023

Señor (a)
David Alberto Ortega Mejía
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4559003
Coordinador Académico
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
Montería

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.4559003 del año 2023.

DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50.909.714 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba, 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:
El valor total presente del contrato es máximo de **DIECIOCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS** ($ 18.500.000) M/cte. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: cinco (5) pagos por los meses de febrero a junio, por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS MIL** ($ 3.700.000) M. cte. cada uno. Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de ahorro No. 09105283374** de **BANCOLOMBIA**, cuyo titular es el (la) contratista; el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de sustituir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos del pago, el (la) Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que ac redite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema de salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como todos los documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 30 de junio de 2023.

OBJETO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÒN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CORDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar la Planeación y ejecución la formación profesional de acuerdo con el programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos cumplido las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a 160 horas mensuales.	Apoyo en la ejecución del proceso de Inducción del Técnico de pastelería con ficha No 2712255 (Montelíbano) en la competencia: “Resultado de aprendizaje de la Inducción”. Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico de Cocina con ficha No. 2561394 (Montería) Y ficha No. 2669916 (Montelíbano) en la competencia “Control del Manejo de Materias Primas”. Técnico Pastelería No. Ficha 2712255 (Montelíbano) en la competencia: “Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria”; Técnico Pastelería No. Ficha 2617640 (Montería) en la competencia: “Almacenamiento de productos alimenticios e insumos”. Técnico de Cocina con ficha No. 2712241 (Montería) en la competencia: “Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente”.	Lista de asistencia, formato mensual de eventos, fotografías, diapositivas.

		Realización de seguimiento y control a las BPM y apoyo en jornadas de limpieza y desinfección, en los ambientes de cocina y pastelería de las sedes CCIT, San Jorge y Lorica, al igual que el ambiente de Servicio de restaurante mesa y bar sede CCIT.	
2	Colaborar con la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados.	Se organiza y se diseña el material de estudio en formato Power Point y Guías de Aprendizaje para las competencias:1) "Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria"; 2) "Almacenamiento de productos alimenticios e insumos" para el programa de Tec. Pastelería; 3) "Control del Manejo de Materias Primas" para el programa Tec. Cocina; 4) "Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente" para el programa Tec. Cocina; y 5) "Lineamientos para el desarrollo de la inducción a la FPI" para el programa de formación Tec. Pastelería.	Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se registra juicios de las competencias: "Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria" para la ficha No. 2602527 del Técnico Pastelería (Montelíbano). "Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos" para la ficha	Información registrada en plataforma Sofia plus, pantallazos, reporte de juicio

		2561394 del Técnico cocina (Montería).	
4	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha.	No aplica para el mes
5	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica por no ser responsable de ficha o líder de ficha.	No aplica para el mes
6	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica por no presentarse novedades durante la formación de las competencias	No aplica para el mes
7	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA.	Se elaboran las Guías de Aprendizaje para las competencias: “Control del Manejo de Materias Primas”; para los programas de formación, técnico cocina No. Ficha 2561394 (Montería) y No. Ficha 2669916 (Montelíbano). “Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria”; para el programa de formación, técnico pastelería No ficha 2712255 (Montelíbano) y “Almacenamiento de productos alimenticios e insumos”; para el programa de formación, técnico pastelería No ficha 2617640 (Montería).	Formatos GFPI-F-135 – (Guías de Aprendizaje)
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación	No se participa de eventos durante el mes de abril, como apoyo a investigación aplicada,	No aplica para el mes

	profesional de los programas relacionados con el área temática	técnica y pedagógica en función de la formación profesional	
9	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos.	Se realizo el cargue de los documentos en el aplicativo SECOP2 las carpetas GF_50909714 y GC_50909714 y el informe de ejecución mensual	Formato informe mensual de ejecución GTH-F-062 V09 mes abril 2023, GF_ 50909714_ 38323_ABR_2023; GC_ 50909714_ 38323_ABR_2023
10	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No aplica para el mes
11	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (cesión -Terminación).	No aplica para el mes, por no presentarse anomalías, inconsistencias, novedades en el contrato	No aplica para el mes
12	Cumplir con los lineamientos del sistema de gestión de SST y los lineamientos establecidos por el gobierno nacional frente la pandemia del COVID 19.	Se cumple los lineamientos del sistema de gestión de SST asistiendo a la formación con los EPP y pagando la ARL	Fotografías
13	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato.	Se atiende llamado del Supervisor de Contrato de enviar Reporte de Eventos; entregar y cargar presente informe al SECOP II; y asistencia a reunión convocada el viernes 14 de abril del 2023 a las 2:00 pm.	Pantallazos, Reporte de eventos, Presente informe, lista asistencia y fotografías.

14	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Se gestiona ubicación de aprendices de etapa practica del técnico cocina montería ficha No 2561394, en el Hotel Santorini Loft, realizando acercamiento con el gerente.	Pantallazo de correo enviado.

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el pago de la seguridad social No. **4492626318** expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de **marzo** de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

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 entidad(es) 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 (131) folios

Cordialmente,



DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
Contratista
C.C. No. 50.909.714 de Montería.

Recibí a satisfacción:

David Alberto Ortega Mejía
Supervisor(a) Contrato N.º CO1.PCCNTR.4559003 de 2023
Coordinador Académico

REPORTE MENSUAL DEL INSTRUCTOR

REGIONAL CORDOBA
CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

DATOS DEL DOCENTE		MES:	ABRIL	AÑO:	2023
NOMBRES Y APELLIDOS:	DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR	CÉDULA:	50909714		

PARTE HORAS DIRECTAS A FORMACIÓN - PROGRAMAS EN FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA

	*PROGRAMA FORMACIÓN (FICHA)	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	FECHA DESDE	FECHA HASTA	L	M	M	J	V	S	D	COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
1	PROGRAMA: TECNICO EN PASTELERIA MONTERIA NOCHE FICHA: 2617640	16:00	22:00	1/04/2023	30/04/2023		X						ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	*UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO *PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA	18	SI
2	PROGRAMA: TECNICO EN PASTELERIA MONTELIBANO TARDE NUEVA FICHA: 2712255	16:00	22:00	19/04/2023	20/04/2023			X	X				RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÒN	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	16	SI
2	PROGRAMA: TECNICO EN PASTELERIA MONTELIBANO TARDE NUEVA FICHA: 2712255	16:00	22:00	26/04/2023	27/04/2023			X	X				HIGIENIZAR PLANTAS DE ALIMENTOS SEGÙN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA	DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.	16	NO
3	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTELIBANO TARDE FICHA: 2669916	12:00	20:00	12/04/2023	20/04/2023			X	X				CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	*CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. *ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	32	NO
4	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTERIA MAÑANA FICHA: 2561394	6:00	12:00	1/04/2023	30/04/2023					X			CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	*CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. *ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	16	SI
	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTERIA MAÑANA NUEVA FICHA: 2712241	6:00	12:00	24/04/2023	25/04/2023	X	X						MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	*EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.	16	NO
3	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTERIA TARDE FICHA: 2669900	12:00	20:00	15/04/2023	15/04/2023						X		MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	*APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES	8	NO
4	PROGRAMA: SERVICIO DE RESTAURANTE MESA Y BAR FICHA: 2670087	6:00	14:00	22/04/2023	29/04/2023						X		MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	*APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES	16	NO
5	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA LORICA FICHA: 2669922	12:00	20:00	22/04/2023	29/04/2023						X		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	*EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.	16	NO
														TOTAL HORAS	154	

PARTE HORAS OTRAS ACTIVIDADES

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

	ACTIVIDAD	JUSTIFICACIÓN	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1							
2							
3							
4							
5							
					TOTAL HORAS		

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1						
2						
3						
				TOTAL HORAS		0

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA DESDE	FECHA HASTA	HORARIO DESDE	HORARIO HASTA	HORAS
1	Preparación de clases					
2	Incapacidad					
3	Lider WorldSkills					
4	Permiso Sindical					
5	Investigacion					
6	Permiso por estudio					
7	Act. Culturales (Evento deportivo Nacional)					
				TOTAL HORAS		0

TOTAL HORAS REPORTADAS 154

FIRMA DEL INSTRUCTOR: Dianny Ortega

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso:	TECNICO PASTELERIA.		
FICHA No.	2617640		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	Biblioteca CCIT Montería
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFUR	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	21 MARZO DEL 2023	HORARIO:	16:00 A 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez tapitia	Elia Tomasa	50917528	Elia Perez.
02	Hernandez Causil	Yoleida del Carmen	1067836190	Yoleida Hernandez
03	cuello Mercado	Ingrid paola	1133795991	Ingrid cuello
04	Morelos Bolivas	Leidy Vanessa	1062956732	Leidy Morelos.
05	Bolivar Pastrana	Miriam Jud	50897354	Miriam Bolivar
06	Reos Buraos	Natalia	1067959824	Natalia Reos.
07	Pareja Oviedo	Paola	1067965001	Paola P.
08	Arriga Rivero	Emy Luz	1062428457	Emy Luz
09	Angel Tordecilla	Dana Sofia	1067837826	
10	Bolivas Pastrana	Mariam Luz	50897354	Mariam Bolivar
11	Perilla Martinez	Helen	1003003031	Martinez
12	ROA CAMILA	BERLIDES	1067915712	Berlides R.
13	Arias moreno	Isela Paola	1067855541	Isela Arias
14	Perez Cuadra	Marta teresa	1062427430	Marta Perez
15	Conco Gómez	Angie paola	1067937068	
16	Ojeda Vertel	Ginna Milena	1003002740	Ginna Ov
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO PASTELERIA MONTERIA.
FICHA No. 2617640
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA T.
FECHA: 27 MARZO /2023
Lugar: SEDE CCIT MONTERIA
Nº. Doc. Identificac. 50959714
HORARIO: 16:00 A 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Perez Espitia	Elia Tomasa	50917528	Elia Perez
02	Hernandez Lavisi	Yoleida del carmen.	1067836190	Yoleida Hernandez
03	Ojeda Vertel	Ginna Milena	1003002240	Ginna O.V.
04	Arias moreno	Iseia Paola	1067855544	Iseia Arias
05	Conea Gómez	Angie Paola	1067937068	
06	Blanco Alvarez	Pedro Luis	1068810866	
07	Herrera Rivero	Emy Luz	1062428457	
08	Machado Pereira	Ana Cecilia	1041254948	
09	Perez Quitiva	Maria Teresa	1062427430	Maria Perez C.
10	Pena Gaviria	Berlideh	1067415712	
11	Angel Tordecilla	Dana Sofia	1067837826	
12	Cardenas Bruna	Diego	1076833 13	
13	Medina Moreno	Maria Isabell	1049795877	
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO PASTELERIA
FICHA No. 2602527
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA.
FECHA: 22 MARZO 12023
Lugar: SEDE SAN JORGE.
Nº. Doc. Identificac. 50900774.
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Monterroza Osorio	Delys Elisa	30060780	
02	Salcedo Balfazar	Leuis del Carmen	50943759	Leuis
03	LIDUEÑA PEREZ	TIUISAY PAOLA	1.148.435637	TIUISAY LIDUEÑA
04	López soto	Berto. J.	50.872820	
05	Salas Rodriguez	ANYI Paola	1003292546	Anyi Salas.
06	Madera Ruiz	Karina.	1063215631	Karina Madera R.
07	Galvan Perez	Dora esther	1063288845	Dora Galvan
08	Ruiz Narvaez	Meibis Marcela	1063275576	Meibis Ruiz
09	Calderon Perez	Cecilia Janeth	1.063.283468	Cecilia Calderon
10	Pacheco talaigua	Marlis del Carmen	1063287779	C Pacheco talaigua
11	Villalba Argel	Valentina	1063280532	Valentina Villalba
12	Argel Arteaga	Tania cecilia	1003337133	Tania Argel
13	Guerra Pajaro	claudia Patricio.	39282174	claudia
14	Acuña Cervantes	Aidee Acuña	37'839113	Aidee Acuño.
15	Medrano Trado	Nidia	50944989	Cecilia calderon P.
16	Mendoza Gonzalez	Sadith del C	1160061756	Sadith M.
17	Quiñonez Marquez	Nerli Judith	50998467	Nerli Quiñonez
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny O.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO PASTELERIA
FICHA No. 2602527
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA.
FECHA: 23 MARZO DEL 2023
Lugar: Sede MONTELIBANO
Nº. Doc. Identificac. 50[illegible]714.
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Salcedo Baltazar	Laura del carmen	50943759	Laura
02	Galvan perez	Dora Esther	1063288845	Dora Galvan
03	Calderon Perez	Cecilia janeth	1063285488	Cecilia Calderon P.
04	Coipas Chamorro	Maria Bernarda	1102807883	Maichel
05	Salas Rodriguez	Anyi Paola	1003292546	Anyi Salas.
06	Lopez soto	Berto.	50.897.870	Berto Lopez S.
07	Cubilla Pajaro	claudia patricio	39282174	claudia
08	Monterroza Osorio	Delys Elisa	30060780	Monterroza
09	LIDUEÑA PEREZ	TIUSAY PAOLA	1.148.435.691	TIUSAY LIDUEÑA
10	Villalba Argel	Valentina	1063280532	Valentina villalba
11	Argel Arteaga	tania cecilia	1003337133	Tania Argel
12	Acuña Cervantes	Aidee Forides	37153913	Aidee Acuña
13	Pacheco Valdiglva	MARLIS del carmen	1063287779	MARLIS PACHECO
14	Ruiz Narvaez	Meibis Marcela	1063275596	Meibis Ruiz
15	Mendoza Gutierrez	Sadith del C.	1010061756	Sadith M.
16	Madera Ruiz	Hanna M	1063295631	Hanna M
17	Quiñonez Marquez	Nerli Judith	50998467	Nerli Quiñonez
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO PASTELERIA
FICHA No. 2602527
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIAN
FECHA: 30 MARZO 2023
Lugar: MONTELIBANO
Nº. Doc. Identificac. 50909774
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	LIDUEÑA PEREZ	TIWSAY PAOLA	1.148.135.637	TIWSAY LIDUEÑA
02	Guerra Pajaro	Claudio patricia	39282174	
03	Montelongo Osorio	Delys Elisa	30060780	
04	Salas Rodriguez	ANYI PAOLA	1003292546	Anyi Salas
05	Salcedo Baltazar	Jenys del c.	50943759	
06	Coipas Chamorro	Maria Bernarda	1102	
07	Mendoza Gonzalez	Sadith del C.	1010061726	
08	Lopez Soto	Berto. J.	50.892.970	
09	Pacheco Talaigua	Pacheco Talaigua	1063287779	
10	Quiñonez Marquez	Nerli Judith	50998467	
11	Calderon Perez	Cecilia Janeth	1.068.288	
12	Galvan perez	Dora Esther	7063288895	
13	Ruiz Narvaez	Meibis Marcela	1063275576	
14	villalba Argel	Valentina	1063280532	
15	Argel Arteaga	tania cecilia	1003337733	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO EN COCINA
FICHA No. 2561394
Municipio: MONTERIA.
Instructor: DIANNY ORTEGA.
FECHA: 21 MARZO / 2023
Lugar: SENA CCIT MONTERIA
Nº. Doc. Identificac. 50904774.
HORARIO: 6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Murillo Villegas	Rubis del Carmen	1193105894	
02	Isaac Naranjo	Fernando Andres	1003158346	
03	Alexandra Mora	Gustavo Caraballo	21-424940	
04	Blanquicett Cuñica	Jesbely Paola	1067961588	
05	Vazgas Pinto	Ildo	92127912	
06	Colorado gomez	Andres Camilo	1079091144	
07	Lugo Luna	Carlos Mario	1192919960	
08	Galarcio Tejeiro	Lilibeth	1003060552	
09	Riano Vasquez	Juan José	1069464487	
10	Garces Cogollo	Jiney del C.	34995634	
11	Herrera Carvajal	Jhon David	1073815471	
12	Espitia Gomez	Cindy	1003395573	
13	Castro Bertas	Liney Isabel	35.113.612	
14	Vargas Marquez	Tilson Jose	1151648538	
15	padilla zapata	Elisa	1003046541	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 2561394
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR
FECHA: 24 MARZO 2023
Lugar: SEDE CCIT SENA
Nº. Doc. Identificac.: 50909714
HORARIO: 6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	ESPITIA GÓMEZ	CINDY	1003395573	
02	Cordoba Gonzalez	Ayleen Camila	1007909144	
03	Lugo Llanos	Carlos Mario	1192919960	Carlos Lugo
04	Riaño Vasquez	Juan José	1009469487	
05	MIRANDA MEDINA	YEINER ARLEY	1067869776	YEINER MIRANDA
06	Dadilla Zapata	ELISSE	1003041654	
07	Pacheco Mendoza	Ramiro	1062	
08	Blanquicett Zuñiga	Anabely Paola	1061967589	Anabely
09	Cano Pérez	Yomaira	1192892444	Yomaira Cano
10	Castaño Caraballo	Alexander Mauricio	21424940	Alexander Castaño
11	Calarcá Tehran	Celibeth	1003000552	Celibeth Calarcá
12	Herrera Carvajal	Hernei David	1073815471	Hernei Herrera C.
13	Garces Cogollo	Jinny del.	34.995.634	
14	Velasquez Cordero	Lina Vanessa	1064991207	Lina V.
15	Castro Puertas	Liney Isabel	35.113.612	Liney Castro
16	Miranda	Mayerlin	50909335	
17	Mora Vertel	Heiber Rafael	1003407590	Heiber Mora
18	VARGAS PINTO	LILIO	92127412	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO EN COCINA.
FICHA No. 2561394
Municipio: MONTERIA.
Instructor: DIANNY OBVEGA.
FECHA: 20 MARZO 2023
Lugar: CCIT MONTERIA
Nº. Doc. Identificac. 50909714.
HORARIO: 6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Padilla Zapata	Elise	1003916513	
02	Blanquicett Zuñiga	Anabely Paola	1067961558	Anabely
03	Castro Puertas	Linny Isabel	35.113.612	Linny
04	Murillo Linares	Rubis Del C.	1193105894	Rubis M.
05	Diaz Salgado	Liliana del Carmen	50926428	Liliana Diaz
06	Pacheco Mendoza	Ramos Tatiana	1067961558	
07	Carlos Cogollo	Linny del C.	34.945.634	
08	Imaita Naranjo	Fernando Andres	1003158346	Fernando A.
09	Castaño Caraballo	Alexandra	21.424.940	Alexandra Castaño
10	ESPITIA GÓMEZ	Cruz	1003395573	
11	Calderon Tehoran	Lilibeth	1008660552	Lilibeth Calderon
12	Lugo Luna	Carlos Mario	1192919960	Carlos Lugo
13	Garces Monroy	Katiana Sofia	1003046710	Katiana Garces M.
14	Herrera Carvajal	Hernei David	1073815471	HERNEI HERRERA
15	Velasquez Cordero	Lina Vanessa	1064991207	Lina Velasquez
16	Riaño Vasquez	Juan Jose	1069469487	
17	Mora Vertel	Hellen Payool	1003407590	Hellen Mora.
18	Vargas marquez	Wilson Jose	1154648538	
19	MIRANDA MOLINA	YEINER ARLEY	1067869776	
20	Colorado gonzalez	Arley Canto	1007909144	Canto
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	TECNICO EN COCINA.		
FICHA No.	2561394		
Municipio:	MONTERIA.		
Instructor:	DIANNY ORTEGA.	Lugar:	SEDE SENA CCIT
FECHA:	14 ABRIL 2023	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
		HORARIO:	6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01				
02	Murillo Villegas	Ruby Del carmen	1193105894	
03	Salcedo Herrera	Gilbeth	1005060552	
04	Castro Huertas	Liney Isabel.	35.113.612	
05	Velasquez Cordero	Lina Vanessa	1064991207	
06	Cardona Cardozo	Alexander Mauricio	21424940	
07	Herrera Carvajal	Hernel David	1073815471	
08	Tuirk Noriega	Fernando Andres	1003583416	
09	Lugo Luna	Carlos Mario	1192919960	
10	Blanquicett Zuñiga	Anabely Paola	1069615 88	
11	VARGAS PINTO	DIEGO	92127912	
12	MIRANDA	YOINER		EXCUSADOS ISABELA
13	Garces Monzon	Katiana Sarai	1003046710	
14	ESPITIA GÓMEZ	CINDY	1003395573	
15	Riaño Vasquez	Juan Jose	1069469497	
16	Cabrales Arrieta	Andres Camilo	1007909164	
17	Avila Velez	Alejandro David	1233343741	
18	Pacheco Hernandez	Ramiro Jose	1067912004	
19	Garces Cogollo	Jiney Jose.	34.995.654	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO COCINA
FICHA No. 2668976
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA.
FECHA: 30-MARZO-2023
Lugar: MONTELIBANO
Nº. Doc. Identificac. 50909714
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Diaz Soto	Katia Elena	25999213	Katia Díaz
02	Solos Moreno	Adriana Lucia	1003308558	Adriana Solos
03	Guerra Romero	Rosa Cristina	25999858	Rosa Guerra.
04	Campo navarro	Mely del Fina	26000252	Mely campo
05	Vargas mercado	Deily	1000898666	Deily
06	de la Osso poche	Ena luz	43.693.606	Ena de la Osso
07	Romero D.	Beatriz E	50947188	Beatriz Romero
08	CASTRO BLANCO.	OMAIRA	50947434	OMAIRA CASTRO
09	Cordero Mejia	Maria Victoria	1063276880	Victoria Cordero
10	Jaramillo Suarez	Deicy	1063304451	Deicy J.
11	Ramos Perez	Valeria	1193205255	
12	Diaz Tovar	carmen Astrid	50946475	Carmen Diaz
13	Lopez Cordoba	Mirledys	1063275455	Mirledys Lopez
14	Romero Herrera	Valentina	1063281189	Valentina.
15	Diaz Suarez	Palmira Del carmen	22477557	
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO EN COCINA.
FICHA No. 2669916
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA
FECHA: 12 ABRIL / 2023
Lugar: SEDE SAN JORGE.
Nº. Doc. Identificac. 50909714.
HORARIO: 12:00 A 20:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Castro BLANCO.	OMAIRA	50.947.034	Omaira Castro
02	Ortega Feña	Harolyn	1063276004	Harolyn O.f.
03	Salas Moreno	Adriana lucia	1003308558	Adriana Salas
04	compo navarro	Meli Del Fina	26060257	Meli compo
05	Romero D	Beatriz E	50947188	Beatriz E.
06	de la Osso Pacheco	Ena Ivz	43693606	Ena de la Osso
07	Guerra Romero	Rosa Cristina	25999858	Rosa Guerra
08	Vargas mercado	Delly	1000898666	delly Vargas
09	Cordero Mesa	Maria Victoria	1063276930	Victoria Cordero.
10	Ramos Perez	Valeria	1193205255	Vale
11	Romero Herazo	Excelentina	1063278989	excelentina K.
12	Oviedo Reyes	janeth paola	1063303490	Janeth oviedo
13	Diaz soto	Katia Elena	25999213	Katia
14	Diaz torres	esmeralda Astrid	50946[illegible]	carmen Diaz
15	LOPEZ CORDOBA	MIRLEDYS	1063254[illegible]	Mirledys Lopez
16	DIAZ SALAZAR	PATRICIA DEL CARMEN	22177552	Patricia Diaz S.
17	RICARDO SAEZ	MARIA	1463356274	MARIA.
18	JARAMILLO SUAREZ	DEICY	1063304457	DEICY
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso: TECNICO EN COCINA.
FICHA No. 2669916
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA.
FECHA: 13 ABRIL/2023
Lugar: SEDE SAN JORGE
Nº. Doc. Identificac. 50904714.
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Romero Herazo	Valentina	1003278189	ValentinaR.
02	Ramos Perez	Valeria	1193205255	
03	Vargas mercado	Deily	1000848666	Deily Vargas
04	Guerra Romero	Rosa cristina	25994858	Rosa Guerra.
05	Cordero Mejia	Maria Victoria	1063276980	Victoria Cordero
06	de la Osso pacheco	Ena luz	43 693606	Ena de la Osso
07	Romero D.	Beatriz R.	50947188	Beatriz E
08	Campo navarro	Mielf Del Fena	26000252	Melicampo
09	Salas Moreno	Adriana lucio	1003308558	Adriana salas
10	Ortega Feña	Marolyn	1063276004	Marolyn ortega.
11	CASTRO BLANCO	ANAITE	50.947434	ANAITE castro.
12	Oviedo Reyes	Janeth paola	1063303490	Janeth oviedo.
13	Diaz soto	Ruth elena	25999213	Ruth Diaz
14	Diaz Tovar	Carmen Astrid	50946475	Carmen Diaz
15	LOPEZ CORDOBA	MIRIELYS	1063325455	MIRIELYS LOPEZ
16	DIAZ SALAZAR	PATRICIA DEL CARMEN	22477557	Laleu Diaz.
17	RICARDO SAEN	NATALIA	1063356274	NATALIA RICARDO
18	JARAMILLO SUAREZ	DEICY	1063304454	DEICY
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO SERVICIO MESA Y BAR
FICHA No. 2670087
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR — Lugar: SEDE CCIT SENA
FECHA: 24 MARZO DEL 2023 — N°. Doc. Identidad: 50909714
HORARIO: 6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	Nº DEL CELULAR	FIRMAS
01	Agamez Ruiz	Maria Camila	1062818424	3022100883	
02	Martinez Alvarez	Luisa fernanda	1068417720	3106243729	Luisa M.
03	Lugo Lopez	Jose David	1067859181	3126324797	
04	Macea Fernandez	Alejandra M	1062956659	3008273760	Alejandra Macea
05	CONDE CASTRO	NAIRUTH	1062954769	3052897013	NAIRUTH C.
06	Escudero Diaz	Lisa Elena	1067843883	3233074046	
07	Ballesteros	Dayana	1003093472	3205509744	Dayana
08	Cano	Miguel	1003047891	3049171771	
09	Alvarez de la rosa	Yeiri Fernando	1003048361	3218898141	
10	Cadena Portacio	Yaneth	1002918170	3116642212	
11	Padilla Paez	Miguel Angel	1067965742	3008336486	Miguel Paez
12	Enamora Zapata	Ruben	1062425819	3013269380	
13	Osorio Herrera	Ruth	1003549090	3206514486	Ruth Osorio
14	Gonzalez	Yulpana	1067875282	3104234783	Yulpana G.
15	Cipriano Ladeux	Wiston	1063697238	3136007503	Wiston Cipriano
16	Herrera Cone	Angie Sofia	1062956514	3136107900	
17	Diaz Salgado	Viviana	1062959810	3225194780	Viviana Salgado.
18	Ospino Hoyos	Ana Hareth	1083037650	3127258161	
19	BALANCEO	LUIS A.	10.934.786	3108453819	
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny Ortega T.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO SERVICIO RESTAURANTE MESA Y BAR
FICHA No. 2670037
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR
FECHA: 27 MARZO DEL 2023
Lugar: SEDE CCIT SENA
Nº. Doc. Identificac. 50709714
HORARIO: 6:00 A 12:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Padilla Paez	Miguel Angel	1067965242	Miguel Padilla
02	Gonzalez	Yoliana	1067875282	Yoliana G.
03	Lugo Lopez	Jose David	1067939181	
04	Cano Ortiz	Miguel Angel	1003041847	
05	Coello Porticio	Yaneth del Carmen	1002948170	
06	Diaz Salgado	Viviana	1062959870	Viviana Salgado
07	Cipriano Ladeaux	Wister	1063649238	
08	CONDE CASTRO	NAIROTH U.	1062954789	NAIROTH C.
09	Macea Fernandez	Alejandra marcela	1062956659	Alejandra Macea
10	Ortega Hoyos	Ana Marcela		
11	Regino osorio	Ana Esther	1010118465	Ana R.
12	Santiago posada	William Javier	1068651898	
13	Alvarez de la Rosa	Yein Fernando	1003018361	
14	Herrera Cano	Ana Sofia		
15	Escobar Diaz	Luis Eduardo	1067845883	Luis Eduardo
16	Sanchez yaret	Angela Maria	1003401764	Angela Sanchez
17	Osorio Herrera	Ruth	1003595040	
18	GALARCIO JAIMES	LUIS ALFREDO	10.934.736	
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA** **FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.**

Nombre del Curso:	TECNICO COCINA.		
FICHA No.	2669922		
Municipio:	LORICA.		
Instructor:	DIANNY ORTEGA	Lugar:	SEDE LORICA SENA
FECHA:	11 ABRIL 2023.	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
		HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos Sarmiento	Edelsi Maria	30649584	Edelsi Hoyos S.
02	Hernandez Hernandez	Glady Judith	30653766	Glady Hernandez
03	Cantero de Hoyos	Rosiris Milena	30664980	Rosiris Cantero
04	Hernandez Cantero	Rosicela	1003073911	Rosicela
05	Ricardo Oca	Jorge Luis	1063141537	Jorge Luis
06	Nuñez Silva	Yenis Paola	1063139079	
07	Navarro Herrera	Jose Luis	1102874255	
08	Ortega Alvarez	Kelly Jaileth	1.063145738	
09	Carmen Valdez b.	Carmen Maria	1063145738	Carmen Valdes
10	Bleidys Navarro Diaz	Bleidys del carmen	1.063138879	
11	Mercado Manganes	Karen Elisa	1064637497	
12	Espitia Izquierdo	Feder Luis	1062674845	Feder Espitia I.
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny O.

Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO COCINA. TARDE
FICHA No. 2669900
Municipio: MONTERIA
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR.
FECHA: 29 MARZO /2023
Lugar: SEDE SENA CCIT M/RIA
Nº. Doc. Identificac. 50909714
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Pestana Diaz	Johana patricia	32274067	Johana Pestana Diaz.
02	Guzman Vargas	Juan David	1122920035	
03	Romero Martinez	Alexander	10771368	
04	Arteaga Martinez	Iney	50940313	Iney Arteaga
05	Hernandez leon	Luisa Fernanda	1.133.869.554	Luisa Hernandez
06	Romero Pitalua	Carolina	1.071.432.507	Carolina Romero.
07	Diaz Guzmán	Diana carolina	1061853460	Diana Diaz
08	Angie Pacheco Saez	Angie Pacheco	1233342178	
09	macstre zurita	cristian alexander	1044606398	
10	Xiomara Vega.	Xiomara	50.911.604	Xiomara.
11	Edilbrudis Padilla Romero	Edilbrudis	50.868.317	Edilbrudis Padilla R.
12	Lopez Mejia	Luz Elena	1065000529	
13	Alean Ramos	Kenet Anderson	1067.847.573	Kenet Alean
14	YERA VILLADA PEÑATA	Yeraldin	1061948668	Yeraldin
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 14 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 20

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Dianny Ortega	50909714		X			diannyestelaortega rafa@gmail.com		✓	
2	Javier Rivero	78032358		X			ing.javierrivero@hotmail.com		✓	
3	Wilmer Díaz	1143366474		X			wdiazm@sena.edu.co		✓	



TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (21 MARZO DEL 2023)



TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (27 MARZO DEL 2023)



TECNICO PASTELERIA FICHA 2602527 MONTELIBANO (23 MARZO DEL 2023)



TECNICO PASTELERIA FICHA 2602527 MONTELIBANO (30 MARZO DEL 2023)



TECNICO PASTELERIA FICHA 2602527 MONTELIBANO (30 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (21 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (24 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (28 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (14 ABRIL DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (14 ABRIL DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2669916 MONTELIBANO (30 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2669916 MONTELIBANO (13 ABRIL DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2669916 MONTELIBANO (13 ABRIL DEL 2023)



TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE MESA Y BAR FICHA 2670087 MONTERIA (24 MARZO DEL 2023)



TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE MESA Y BAR FICHA 2670087 MONTERIA (27 MARZO DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2669922 LORICA (11 ABRIL DEL 2023)



TECNICO COCINA FICHA 2669922 LORICA (11 ABRIL DEL 2023)

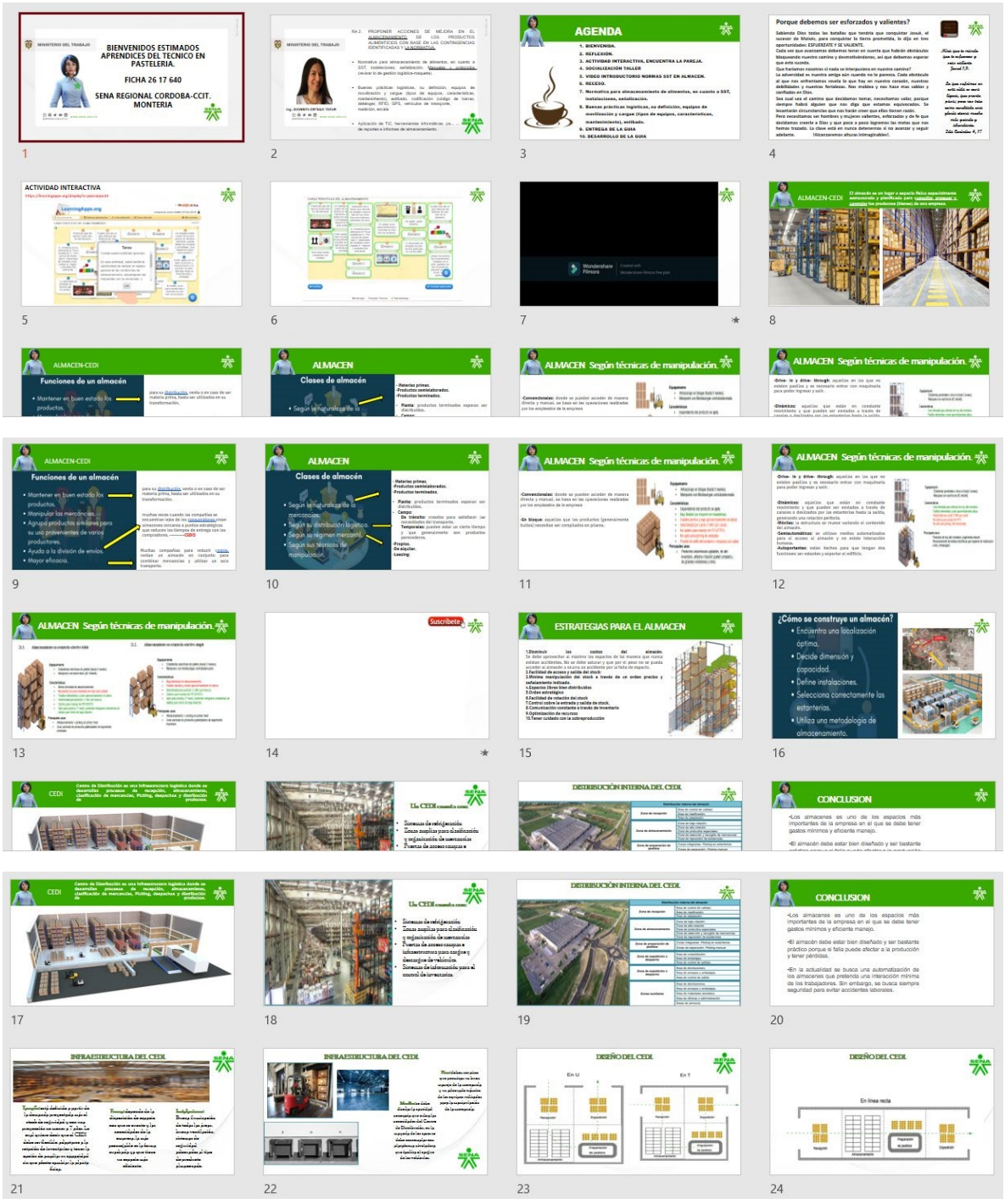


TECNICO COCINA FICHA 2669900 MONTERIA TARDE (29 MARZO DEL 2023)

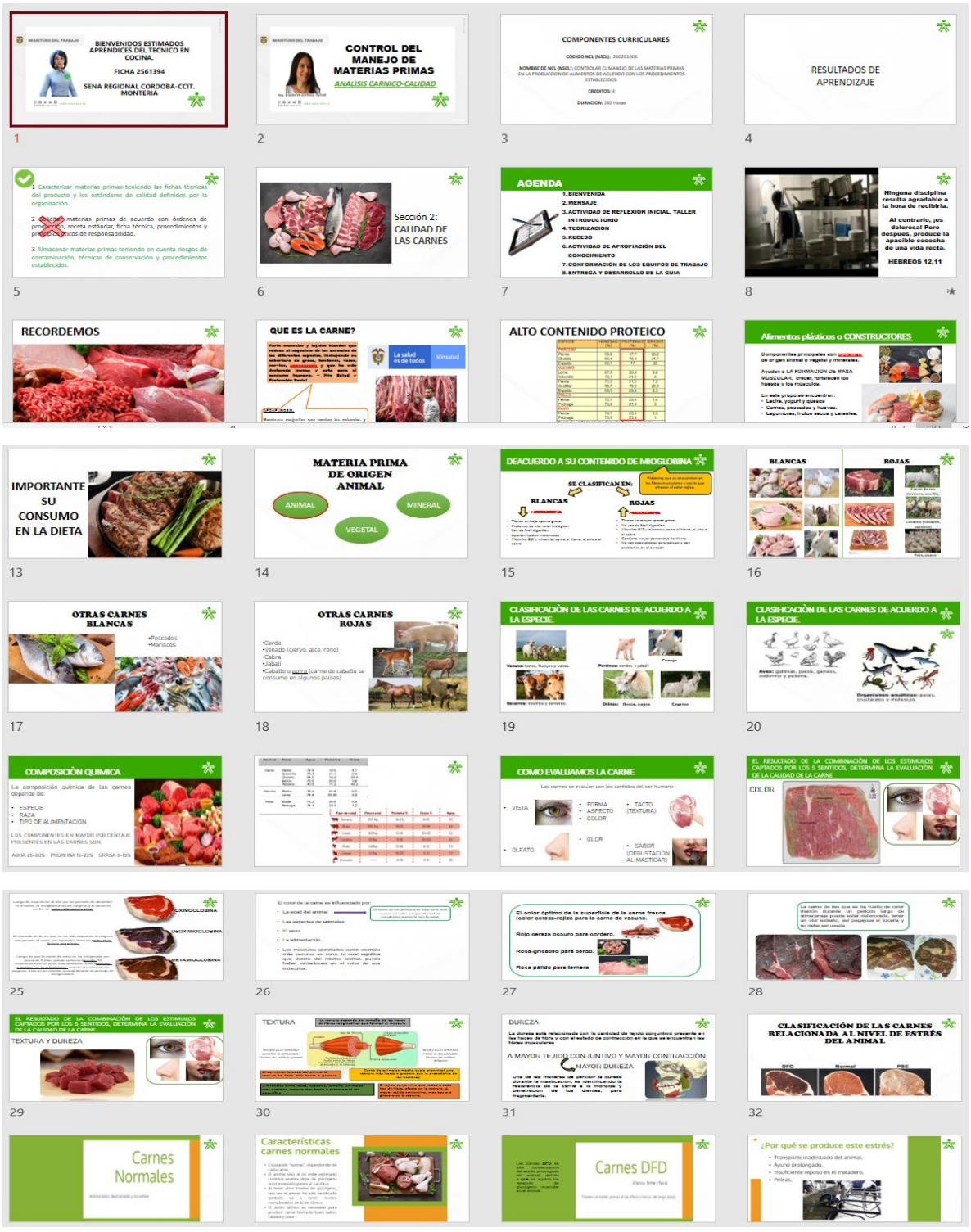


EVIDENCIA FOTOGRAFICA ASISTENCIA REUNIÒN 14 DE ABRIL DEL 2023. SEDE SENA CCIT

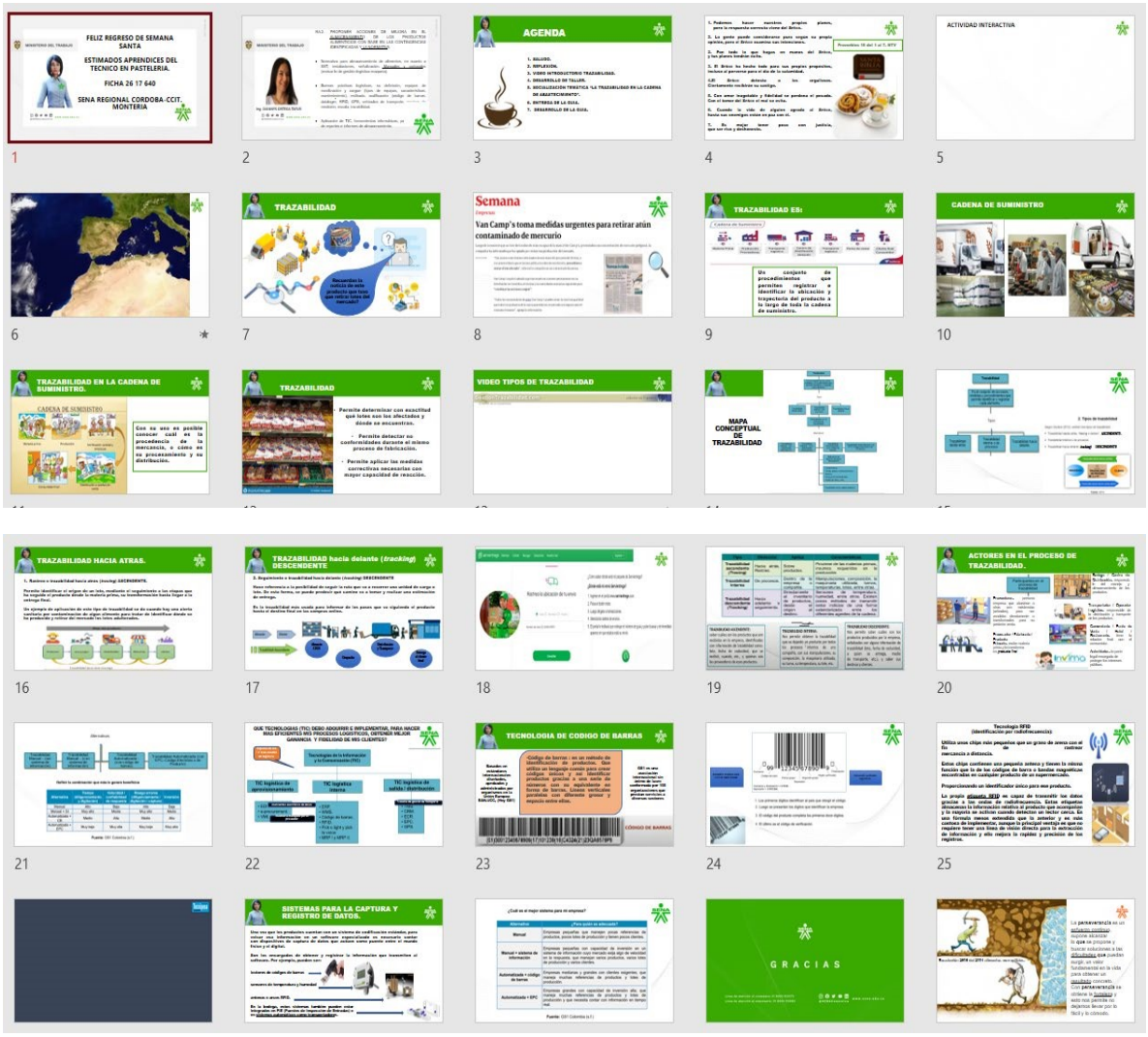
SOCIALIZACIÒN DE LOS CAMBIOS REALIZADOS Y ALGUNAS PAUTAS DE TRABAJO.



Pantallazo elaboración del Material de Estudio para Técnico de Pastelería con ficha No. 2617640 (Montería) en la competencia "Almacenamiento de productos alimenticios e insumos" NORMAS DE SEGURIDAD EN ALMACEN.

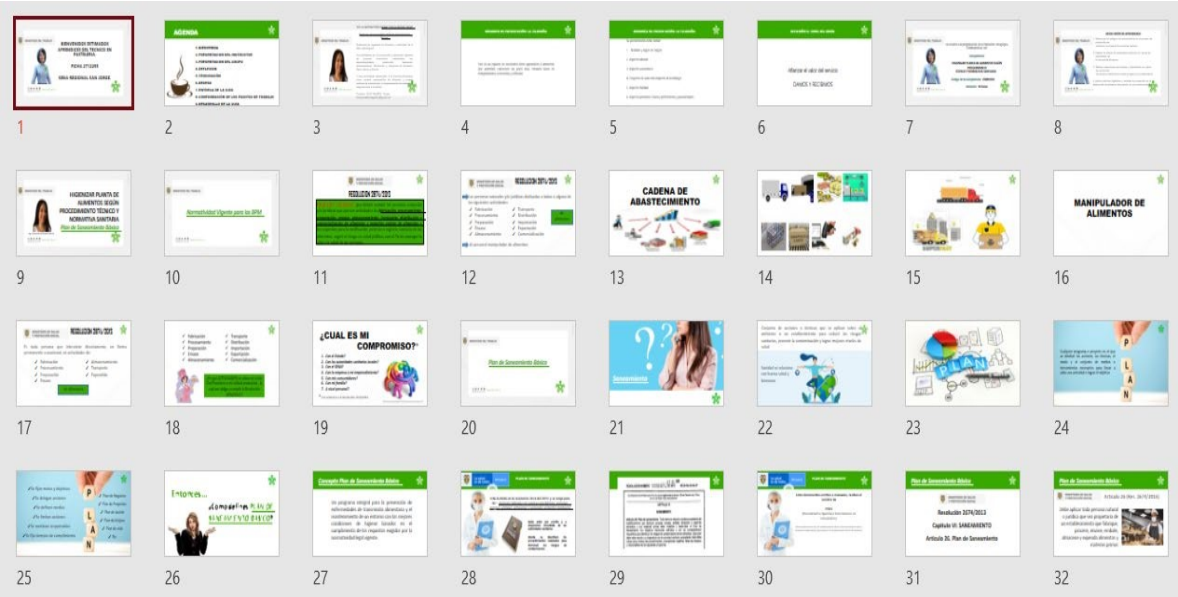


Pantallazo elaboración del Material de Estudio para Técnico de Cocina con ficha No. 2561394 (Montería) en la competencia “Control del Manejo de Materias Primas” Calidad de las carnes.



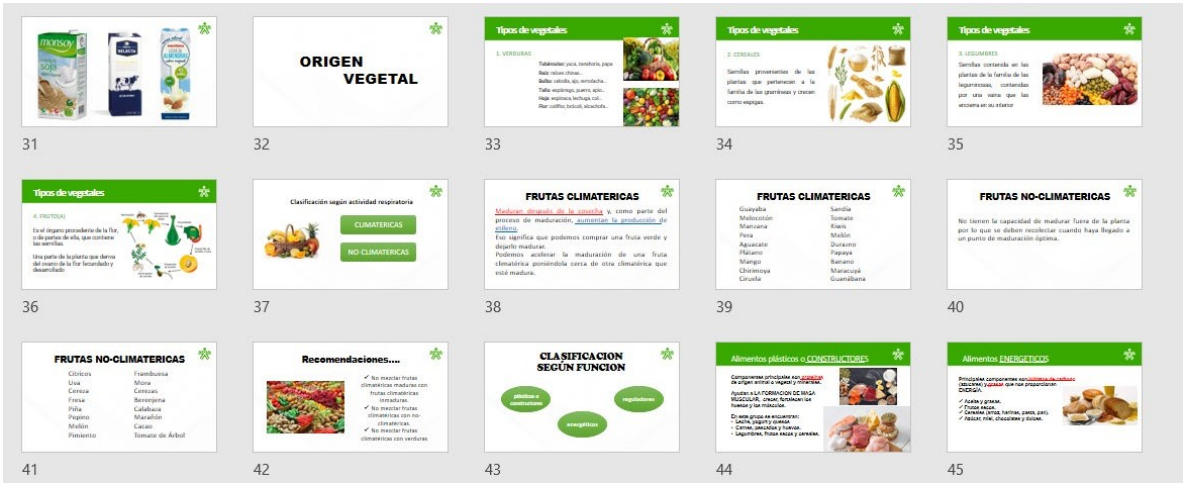
Pantallazo elaboración del Material de Estudio para Técnico de Pastelería con ficha No. 2617640 (Montería) en la competencia "Almacenamiento de productos alimenticios e insumos"

TRAZABILIDAD.

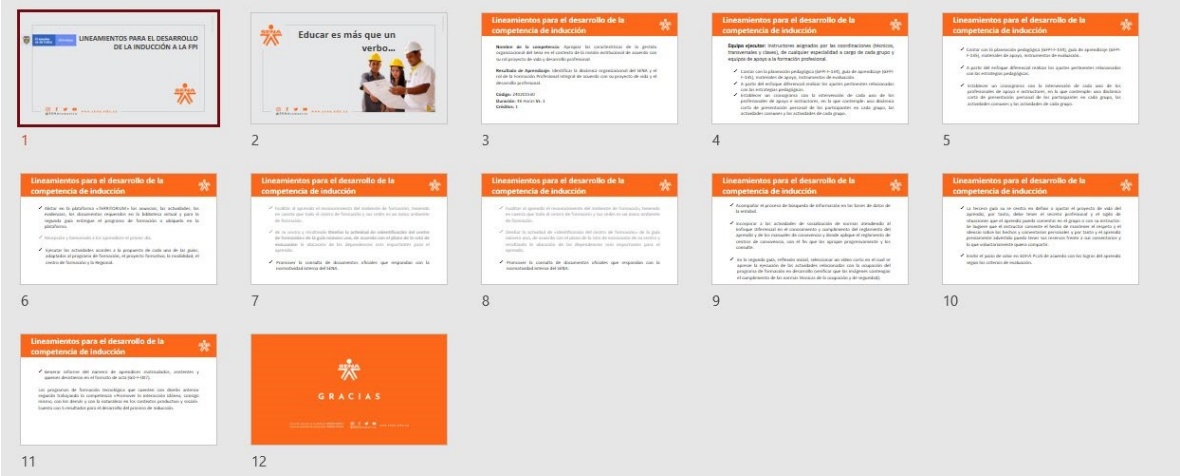


Pantallazo elaboración del Material de Estudio para Técnico de Pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) en la competencia "Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria"

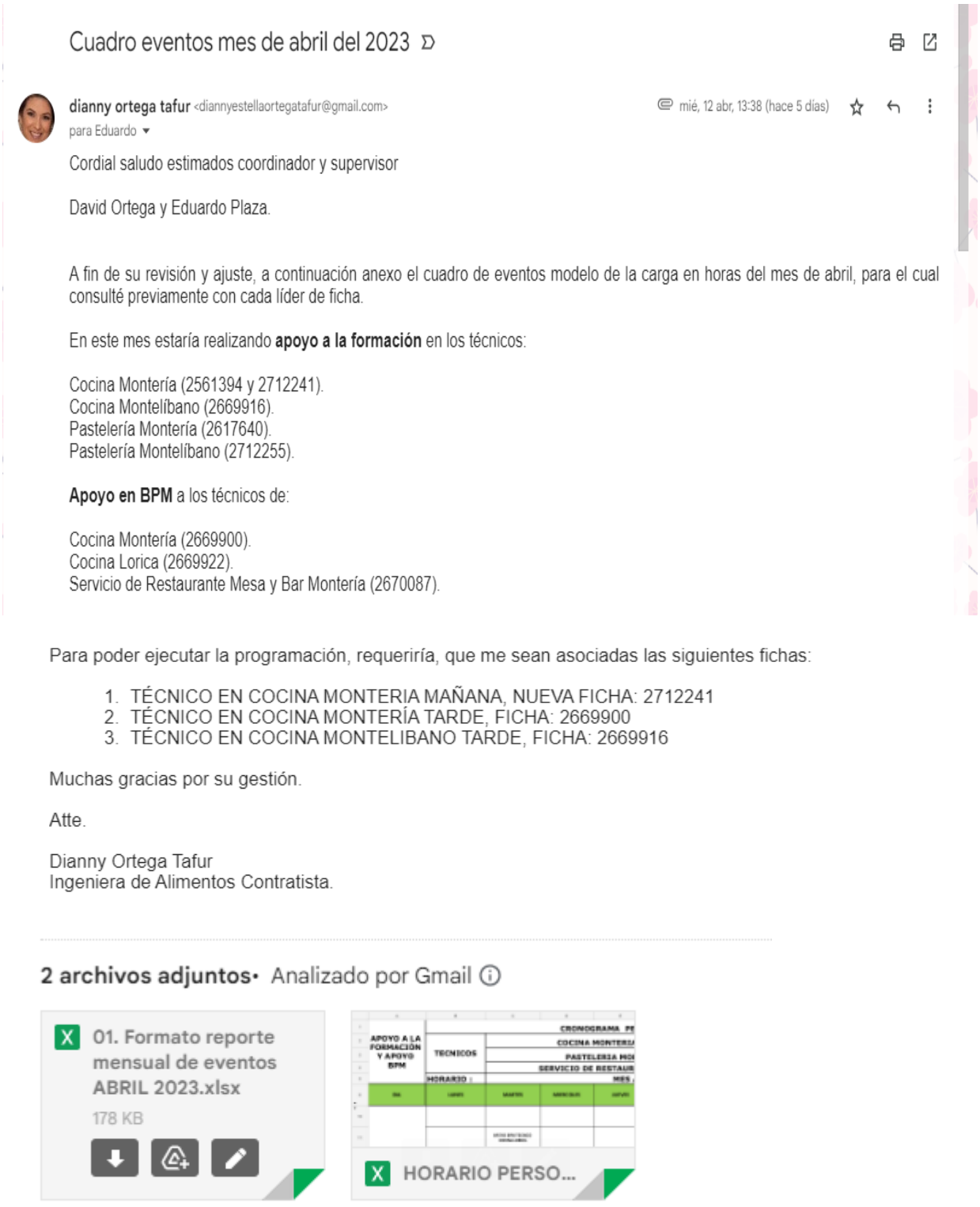




Pantallazo elaboración del Material de Estudio para Técnico de Cocina con ficha No. 2712241 (Montería) en la competencia "Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente".



Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la inducción del Técnico de pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) en la competencia "Resultado de aprendizaje de Inducción".



Cuadro eventos mes de abril del 2023

dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
para Eduardo

mié, 12 abr, 13:38 (hace 5 días)

Cordial saludo estimados coordinador y supervisor

David Ortega y Eduardo Plaza.

A fin de su revisión y ajuste, a continuación anexo el cuadro de eventos modelo de la carga en horas del mes de abril, para el cual consulté previamente con cada líder de ficha.

En este mes estaría realizando **apoyo a la formación** en los técnicos:

Cocina Montería (2561394 y 2712241).
Cocina Montelíbano (2669916).
Pastelería Montería (2617640).
Pastelería Montelíbano (2712255).

Apoyo en BPM a los técnicos de:

Cocina Montería (2669900).
Cocina Lorica (2669922).
Servicio de Restaurante Mesa y Bar Montería (2670087).

Para poder ejecutar la programación, requeriría, que me sean asociadas las siguientes fichas:

1. TÉCNICO EN COCINA MONTERIA MAÑANA, NUEVA FICHA: 2712241
2. TÉCNICO EN COCINA MONTERÍA TARDE, FICHA: 2669900
3. TÉCNICO EN COCINA MONTELIBANO TARDE, FICHA: 2669916

Muchas gracias por su gestión.

Atte.

Dianny Ortega Tafur
Ingeniera de Alimentos Contratista.

2 archivos adjuntos · Analizado por Gmail

01. Formato reporte mensual de eventos ABRIL 2023.xlsx
178 KB

HORARIO PERSO...

Pantallazo envío de Reporte de Eventos del mes de ABRIL 2023 y horario individual, como respuesta al llamado del Supervisor de Contrato

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Cocina**
- Código del Programa de Formación: **2561394**
- Competencia: **Control del manejo de materias primas (NSCL 260201008)**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.**
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva guía de la competencia **CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS**,. En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: **Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.** Definiremos, clasificaremos e identificaremos los tipos de materias primas y sus condiciones de almacenamiento.

Apreciado aprendiz, el mundo actual y globalizado, comprende cada vez mas, la importancia de controlar las materias primas; ya que estas pueden afectar la calidad del producto final. Es claro que toda la cadena alimentaria, reconoce, que el proceso de seleccionar adecuadamente la materia prima y evaluar sus características fisicoquímicas, organolépticas, etc. Es el primer factor que indicará el éxito de un producto en el mercado.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible.

Actividad de Reflexión Inicial

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le sugiere a modo personal resolver las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo define usted que es la carne en el contexto gastronomico?
2. ¿Qué criterios toma en cuenta al comprar carne en su hogar o negocio? Explique
3. ¿Qué tipo de carne no comunes se consumen aceptablemente en su región? Comente

Observa el siguiente video y realiza un resumen con tus propias palabras.

https://www.youtube.com/watch?v=SkD9GvGc8EY

link del video.

Nota: El anterior ejercicio además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo **no tiene calificación** y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

3.2 Actividad de Contextualización

Durante la era neolítica el hombre descubre las primeras técnicas de agricultura, conlo cual deja de depender de la caza, se torna sedentario e inicia la domesticación y estabulación de animales para la obtención de carne.

Las cualidades organolépticas de la carne se combinan con sus valores nutricionales en laalta cocina, un producto que presenta nuevas formas de cortes y recetas que se adaptan alas nuevas demandas gastronómicas para prepararse rápida y fácilmente, y va incluyendodistintas especies de animales.

la denominación de Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos, u otra especie de animal, declarados aptos para la alimentación humana.

Es una fuente de vitamina B12; esta vitamina nos ayuda a metabolizar proteínas, a formarglóbulos rojos y a darle mantenimiento al sistema nervioso central. Es rica enzinc, que ayuda a protegernos contra el daño oxidativo, a la cicatrización de la piel y para crear hemoglobina.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, conformara equipos de trabajo en número de integrantes que sugiera el instructor.

- Investiga en Internet lo siguientes aspectos y conteste:

  Que agremiaciones de productores de carne de res, porcino y aves existen en Colombia:

  Cual es el comportamiento del mercado nacional de la carne de res, porcino y aves en losúltimos 5 años:

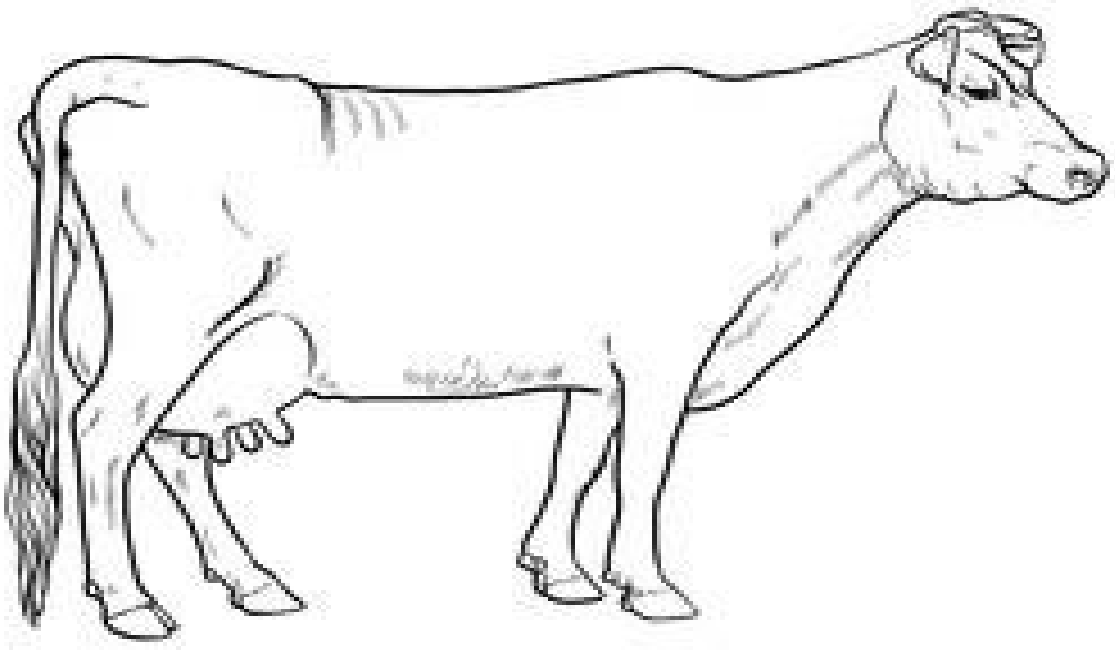
  Identifique que otros tipos de carnes de especies diferente a la res, porcino, pollo y piscícola son usados en tu región y que platos se preparan:

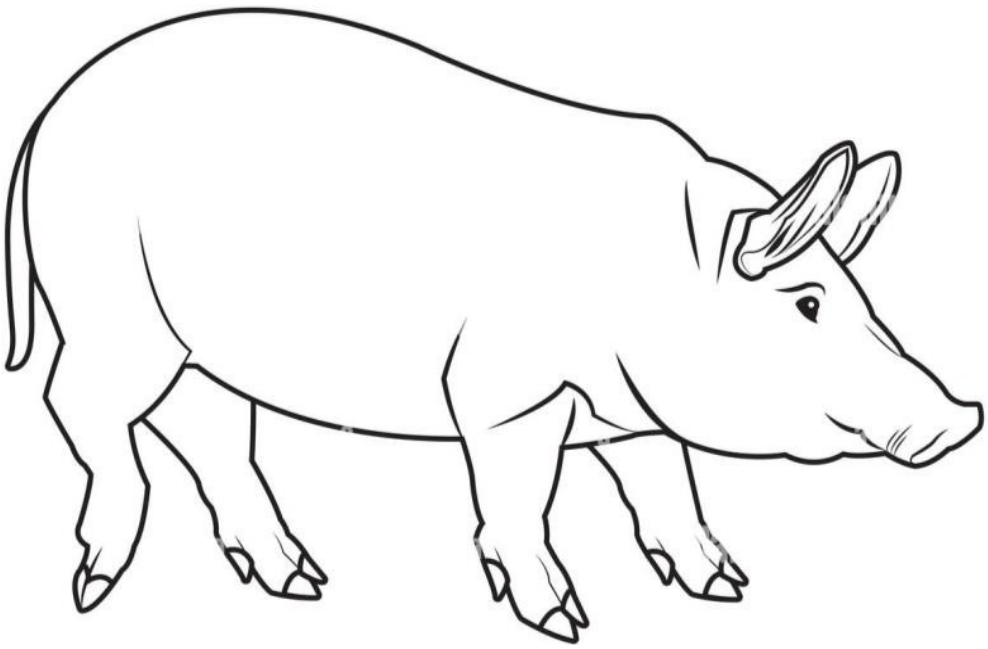
3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

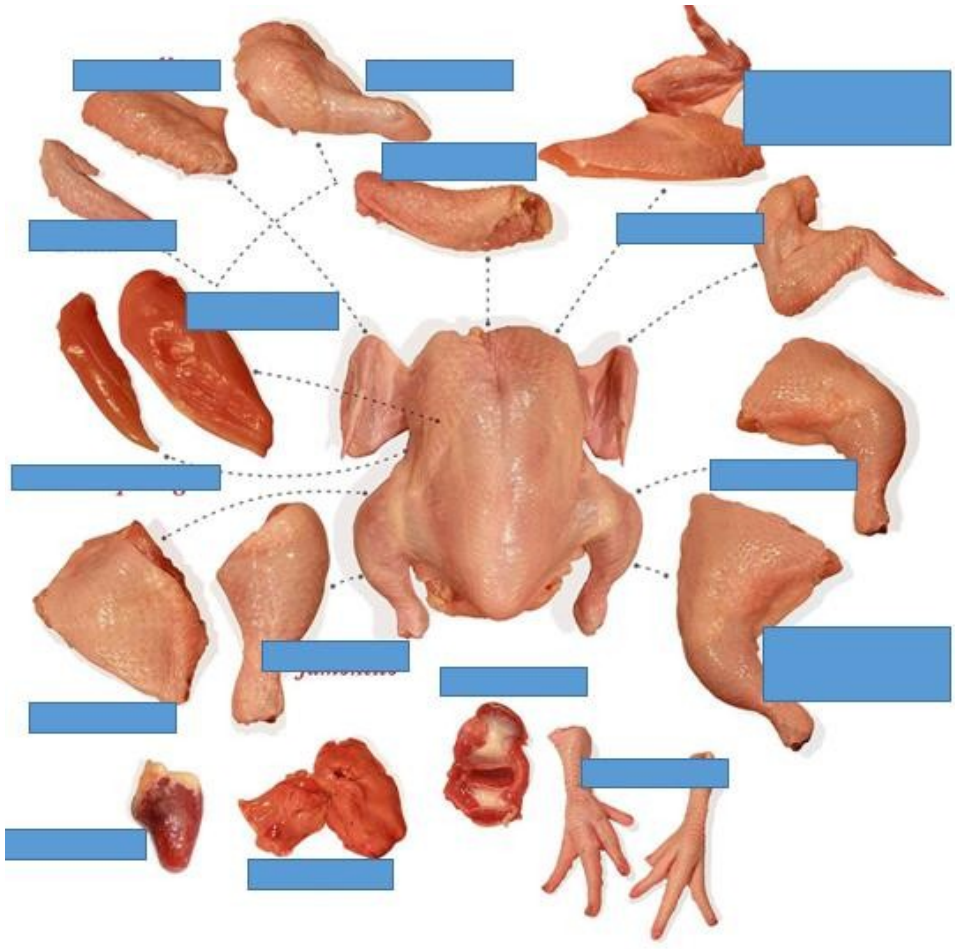
Realice las siguientes actividades:

A. Actividad 1.

Identifique y dibuje los cortes que sugieren las agremiaciones de productores de carne locales, con los nombres conocidos en la localidad y elabore una tabla con los diferentes cortes, señalando si pertenece al cuarto trasero o delantero y su uso en gastronomía. Solo la de res.







B. Actividad 2.

Elabore una tabla con las principales características de aceptación de la carne, al momento de la compra, con respecto a lo socializado en la formación.

C. Actividad 3.

Clasifique los siguientes animales, de acuerdo al tipo de carne a la cual pertenecen: roja o blanca.



D. Actividad 4.

Encuentre las siguientes palabras que se mencionaron en la contextualización: CANAL,CARNE, CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS, CERDO, MIOGLOBINAS, NOVILLAS, POLLO, PURINAS, VACA

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

Realice las actividades propuestas, con interés y esfuerzo

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Identifica en las materias primas (carne), las características organolépticas, físicas-químicas para determinar los criterios de aceptación o rechazo.	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra. Cortes de carne y usos en gastronomía.	Presentación de informe escrito.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cosecha:** la recolección del fruto de un cultivo
- **Insumos:** bienes consumibles
- **Materia Prima:** elementos extraidos de la naturaleza para convertirlos en bienes
- **Sector Economico**: agrupación de las actividades productivas según sus características, de tal forma que permita hacer una clasificación más ordenada de la producción y facilitar su análisis.
- **Beneficio de animales**: Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado deanimales para consumo humano.
- **Bioseguridad**: Son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas demanejo que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir la entrada y salidade agentes infectocontagiosos en la unidad producción primaria, en plantas de sacrificio y plantas de derivados cárnicos.

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generalesde higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración,

envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas yse disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **Canal:** El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, evisceradoquedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

- **Carne:** Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

6. REFERENCIAS

Consultado 1 Mayo de 2022. https://es.mongabay.com/2019/07/peces-de-agua-dulce-en-colombia-rio-magdalena-pesca/

Consultado 1 Mayo de 2022. https://www.uco.edu.co/ova/OVA%20Economia%20Colombiana/Objetos%20informativos/Unidad%201/2.%20SECTORES%20PRODUCTIVOS%20EN%20COLOMBIA.pdf.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Diannys Ortega Tafur	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	20-03-2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					


SENA

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN PASTELERIA**
- Código del Programa de Formación: **26 17 640**
- Competencia: **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS:**
- Código Norma de Competencia Laboral: **290801010**
- Resultado de Aprendizaje a alcanzar: RA 2. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA.
- Creditos: **2**
- Duraciòn de la guía: **16 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje:

- Normativa para almacenamiento de alimentos, en cuanto a SST, instalaciones, señalización. Manuales y protocolos (revisar lo de gestión logística-maqueta).

- Buenas prácticas logísticas, su definición, equipos de movilización y cargue (tipos de equipos, características, mantenimiento), estibado, codificación (código de barras, dataloger, RFID, GPS, vehículos de transporte, equipos de medición, escala

- Aplicación de TIC, herramientas informáticas, para el manejo de reportes e informes de almacenamiento.

Realizar un adecuado almacenamiento de las materias primas y productos en la industria patelera, es muy importante para evitar contaminaciones y alteraciones y deterioro de los productos. Un almacenamiento adecuado facilita también la gestión de las caducidades, así como mantener el grado de frescura y las características organolépticas de los productos.

Por otro lado, obtendremos una mayor agilidad del desarrollo de procesos logísticos

Mayor planificación y disminución de imprevistos. Optimización de costes. Reducción de tiempos de procesos.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.

¡Te motivo a que de forma concentrada, disciplinada, y con la ayuda del trabajo colaborativo, desarrolles cada paso de la guía, para que saques el mejor provecho!.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- **Actividades previas**

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros.

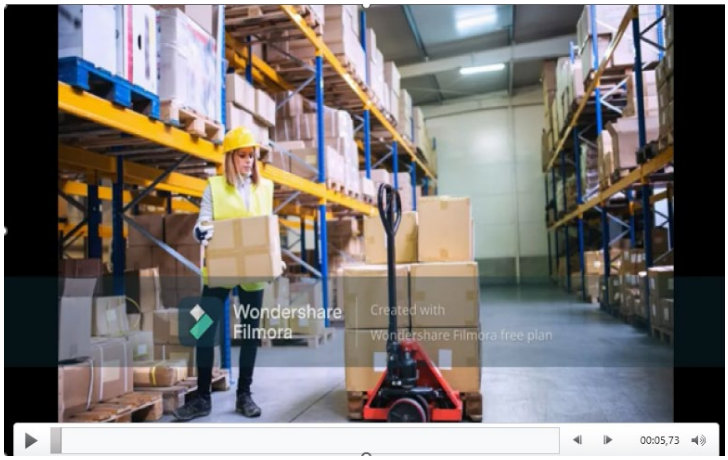
.

- **Actividad de Reflexión Inicial**

Proceda a observar el video introductorio de la temàtica, compartido por el instructor.

NORMAS DE SEGURIDAD EN LOS ALMACENES.

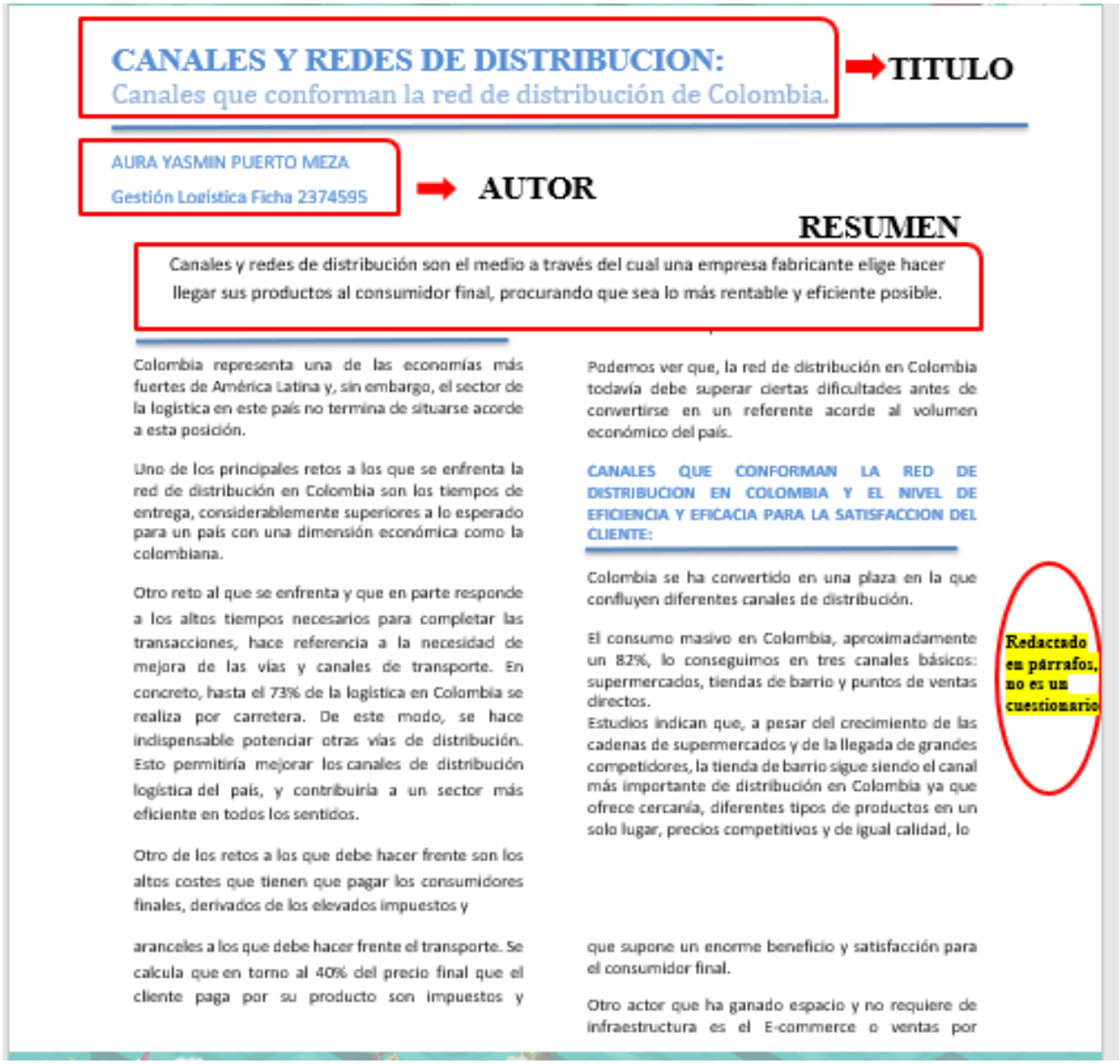
https://www.youtube.com/watch?v=0h2F33L_vE0&t=4s



Una vez observado el video, proceda a elaborar un artículo de la temàtica expuesta en el video, tómele foto y súbalo a la plataforma territorium, adicional, entréguelo físicamente al instructor.

A continuación, tenga en cuenta, la estructura para presentar artículos:

	SENA Regional Córdoba **Centro Comercio Industria y Turismo de Córdoba** **Técnico en Pastelería**



CANALES Y REDES DE DISTRIBUCION:

Canales que conforman la red de distribución de Colombia.

➡ **TITULO**

AURA YASMIN PUERTO MEZA

Gestión Logística Ficha 2374595

➡ **AUTOR**

RESUMEN

Canales y redes de distribución son el medio a través del cual una empresa fabricante elige hacer llegar sus productos al consumidor final, procurando que sea lo más rentable y eficiente posible.

Colombia representa una de las economías más fuertes de América Latina y, sin embargo, el sector de la logística en este país no termina de situarse acorde a esta posición.

Uno de los principales retos a los que se enfrenta la red de distribución en Colombia son los tiempos de entrega, considerablemente superiores a lo esperado para un país con una dimensión económica como la colombiana.

Otro reto al que se enfrenta y que en parte responde a los altos tiempos necesarios para completar las transacciones, hace referencia a la necesidad de mejora de las vías y canales de transporte. En concreto, hasta el 73% de la logística en Colombia se realiza por carretera. De este modo, se hace indispensable potenciar otras vías de distribución. Esto permitiría mejorar los canales de distribución logística del país, y contribuiría a un sector más eficiente en todos los sentidos.

Otro de los retos a los que debe hacer frente son los altos costes que tienen que pagar los consumidores finales, derivados de los elevados impuestos y

aranceles a los que debe hacer frente el transporte. Se calcula que en torno al 40% del precio final que el cliente paga por su producto son impuestos y

Podemos ver que, la red de distribución en Colombia todavía debe superar ciertas dificultades antes de convertirse en un referente acorde al volumen económico del país.

CANALES QUE CONFORMAN LA RED DE DISTRIBUCION EN COLOMBIA Y EL NIVEL DE EFICIENCIA Y EFICACIA PARA LA SATISFACCION DEL CLIENTE:

Colombia se ha convertido en una plaza en la que confluyen diferentes canales de distribución.

El consumo masivo en Colombia, aproximadamente un 82%, lo conseguimos en tres canales básicos: supermercados, tiendas de barrio y puntos de ventas directos.
Estudios indican que, a pesar del crecimiento de las cadenas de supermercados y de la llegada de grandes competidores, la tienda de barrio sigue siendo el canal más importante de distribución en Colombia ya que ofrece cercanía, diferentes tipos de productos en un solo lugar, precios competitivos y de igual calidad, lo

que supone un enorme beneficio y satisfacción para el consumidor final.

Otro actor que ha ganado espacio y no requiere de infraestructura es el E-commerce o ventas por

Redactado en párrafos, no en un cuestionario

internet modelo que gana fuerza en el mundo y que en Colombia no pasa inadvertido.

NORMATIVIDAD QUE REGULA LOS DIFERENTES CANALES QUE CONFORMAN LA RED DE DISTRIBUCION:

La normatividad es regulada dependiendo del tipo de producto, unas de las más conocidas son:

BPA buenas prácticas de almacenamiento, la misma busca garantizar al 100% las condiciones y conservación de los productos.

TRAZABILIDAD Permite identificar y rastrear el producto.

LA CERTIFICACION BASC utilizada en el comercio internacional seguro y anti contrabando.

DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION busca garantizar durante las actividades de distribución y comercialización el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de alimentos y materias primas será responsable solidario con los fabricantes en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los mismos.

Ventajas:

- Ubicación geográfica y estratégica del país dentro del continente, que permite utilizar diferentes modos y medios de transporte haciendo fácil el acceso a productos tanto a nivel nacional como internacional.

Desventajas:

- La infraestructura vial ya que gran porcentaje de ella se encuentra en mal estado lo que causa accidentes, congestión y hace que los vehículos se desgasten en menos tiempo. Aunque se está buscando la manera de reactivar otros medios de transporte lo que ayudaría a mejorar los canales de distribución logística del país.

PALABRAS CLAVES: Distribución, Canales, Cliente, Red, Infraestructura, Fabricante, Empresas.

PALABRAS CLAVES

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE LA RED DE DISTRIBUCION EN COLOMBIA:

Para que la red de distribución sea exitosa debe de existir sinergia en todo el proceso desde la fabricación del producto, hasta su llegada al cliente final. Lo que exige a su vez, un flujo de información constante e integrada entre los involucrados en la cadena; y un trabajo en equipo de empresas y gobierno.

CONCLUSIONES: Las redes de distribución son, sin duda, un elemento necesario en cualquier organización. Permiten mantener el contacto directo con el cliente y hacernos más conocidos dentro del mercado.

"Una red de distribución sólida es uno de los activos más valiosos para cualquier negocio."

FUENTES: catalogodelogística.com – Blogspot/la importancia de la red de distribución.

CONCLUSIÒN Y BIBLIOGRAFIA

3.2 Actividad de Contextualización

El almacenamiento en la industria pastelera, es una actividad muy importante, y de su adecuada ejecución, tanto de materias primas, como de productos semielaborados y teminados, depende la conservación y calidad de estos. Evitando contaminaciones y deterioros entre ellos.

Un almacenamiento adecuado facilita también la gestión de las caducidades, así como mantener el grado de frescura y las características organolépticas de los productos.

La presente guía pretende aportar, los conocimientos bàsicos, para que el aprendiz, conozca y aplique en el almacenamiento, las normas de seguridad, que evitaran y reducirán, los riesgos de accidentes.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para esto debe, por grupos:

1. Elaborar el layaut (diseño) de una pasteleria, que incluya el área de almacenamiento. Indicando en èl:

- Hubicaciòn geográfica, argumentando las razones, por las cuales escogiò el lugar.
- Localicelos en un mapa, indicando las zonas de acceso disponible.
- Tipos de producto a almacenar y distribuir.
- Condiciones de almacenamiento.
- Ubique en el diseño, los espacios para estanterías, rampas, vias de acceso interno y externo, zonas de ubicación de señales de seguridad
- Identifique los cargos y funciones que se requieren para el almacenamiento de la pasteleria
- Mencione los equipos que requerirá para la bodega de almacenamiento.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. En los mismos grupos conformados para la elaboración del layaut de almacenamiento de la pasteleria, subir el documento a la plataforma territorium, junto con un video, no mayor a 5 minutos, donde el grupo socialice su diseño.

Para esta actividad, se le sugiere que sea creativo y utilice las herramientas digitales.

Recuerda: ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	**Elaborar un artículo, donde describa las características del almacenamiento de productos de pasteleria.**	Investigación y observación
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA. Elaborar el layaut de almacenamiento de una pasteleria, identificando en èl, todas las señalizaciones de seguridad, que debe tener, y cada una de las zonas, desde recibo de materias primas, hasta despacho.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)**: Son los principios básicos y Practicas 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.

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satifacción para los clientes y/o consumidores.

- ✓ **ALMACENAMIENTO:** Como parte del proceso logístico, el almacenaje consiste en el manejo temporal de insumos o mercancías, manteniéndolos bajo control en un determinado espacio para evitar su deterioro y reducir los desperdicios.

- ✓ **MATERIAS PRIMAS:** Son productos que se obtienen directo de la naturaleza.
  Se encuentran en su estado natural.
  Para después ser procesada y transformada, hasta convertirse en un bien de consumo o producto terminado.

- ✓ **PALLETS**: Un pallet, o paleta es un armazón de madera, plástico u otros materiales empleado en el movimiento de carga ya que facilita el levantamiento y manejo con pequeñas grúas hidráulicas, llamadas carretillas elevadoras.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Dianny Ortega Tafur	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	27-03-2023

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN PASTELERIA**
- Código del Programa de Formación: **26 17 640**
- Competencia: **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS:**
- Código Norma de Competencia Laboral: **290801010**
- Resultado de Aprendizaje a alcanzar: RA 2. PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA.
- Creditos: **2**
- Duraciòn de la guía: **16 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje:

- Normativa para almacenamiento de alimentos, en cuanto a SST, instalaciones, señalización. Manuales y protocolos (revisar lo de gestión logística-maqueta).

- Buenas prácticas logísticas, su definición, equipos de movilización y cargue (tipos de equipos, características, mantenimiento), estibado, codificación (código de barras, dataloger, RFID, GPS, vehículos de transporte, equipos de medición, escala

- Aplicación de TIC, herramientas informáticas, para el manejo de reportes e informes de almacenamiento.

Realizar un adecuado almacenamiento de las materias primas y productos en la industria patelera, es muy importante para evitar contaminaciones y alteraciones y deterioro de los productos. Un almacenamiento adecuado facilita también la gestión de las caducidades, así como mantener el grado de frescura y las características organolépticas de los productos.

Por otro lado, obtendremos una mayor agilidad del desarrollo de procesos logísticos

Mayor planificación y disminución de imprevistos. Optimización de costes. Reducción de tiempos de procesos.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.

¡Te motivo a que de forma concentrada, disciplinada, y con la ayuda del trabajo colaborativo, desarrolles cada paso de la guía, para que saques el mejor provecho!.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- **Actividades previas**

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros.

.

- **Actividad de Reflexión Inicial**

Proceda a observar el video introductorio de la temàtica, compartido por el instructor.

LA TRAZABILIDAD.

https://www.youtube.com/watch?v=HIplTVJQSyM



Una vez observado el video, proceda a responder el taller anexo y a elaborar una infografia acerca de la trazabilidad, tenga en cuenta los aspectos mas importantes observado en el video.

Respecto a la infografía, tómele foto y súbala a la plataforma territorium, adicional, entréguela físicamente al instructor.

EJEMPLO DE COMO REALIZAR UNA INFOGRAFIA

¿CÓMO REALIZAR UNA INFOGRAFÍA?

(Y no fallar en el intento)



Elige un tema

Ten en claro los objetivos que va a lograr tu infografía. Elige un tema de interés, ya sea la explicación de un concepto, una línea de tiempo o la biografía de alguien.



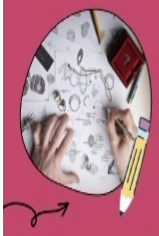
Identifica fuentes de información

Debes hacer una gran búsqueda del tema a abordar. Es importante ir recolectando las fuentes para tus referencias (Sitios web, encuestas, etc.)



Organiza bien ideas

Puede ser la parte más difícil, pero es muy importante. Agrupa tus temas y subtemas, como si estuvieras haciendo un mapa conceptual. Resume muy bien.



Crea un boceto inicial, diseña y transcribe

El diseño es una gran parte de nuestra infografía, ya que la comunicación visual lo es todo. Dibuja en papel una idea inicial, elige un color, tipografía, iconos, todo acorde a tu tema. Pasa en blanco toda tu información, organizando todo según tu boceto.

Revisa tu infografía

Lee una segunda y hasta tercera vez la información, los porcentajes de tus gráficos, entre otros.

★★★★★★★★★★★★★★★



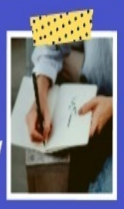
¿CÓMO REALIZAR UNA INFOGRAFÍA?

(Y no fallar en el intento)

Presentada por: Amelia Ocampo

1. **ELIGE UN TEMA**

Ten en claro los objetivos que va a lograr tu infografía. Elige un tema de interés, ya sea la explicación de un concepto, una línea de tiempo o la biografía de alguien.





2. **IDENTIFICA FUENTES DE INFORMACIÓN**

Debes hacer una gran búsqueda del tema a abordar. Es importante ir recolectando las fuentes para tus referencias (Sitios web, encuestas, etc.)

3. **ORGANIZA BIEN IDEAS**

Puede ser la parte más difícil, pero es muy importante. Agrupa tus temas y subtemas, como si estuvieras haciendo un mapa conceptual. Resume muy bien.





4. **CREA UN BOCETO INICIAL**

El diseño es una gran parte de nuestra infografía, ya que la comunicación visual lo es todo. Dibuja en papel o busca referentes según tu tema.

5. **DISEÑAR Y TRANSCRIBIR**

Elige un color, tipografía, iconos, todo acorde a tu tema. Pasa en blanco toda tu información, organizando todo según tu boceto.





6. **REVISA TU INFOGRAFÍA Y REFERENCIAS**

Lee una segunda y hasta tercera vez la información, los porcentajes de tus gráficos, entre otros. Agrega la lista los referentes que usaste en la infografía.

¿CÓMO REALIZAR UNA INFOGRAFÍA?

(Y no fallar en el intento)

REALIZADA POR:

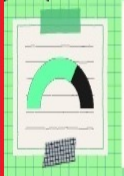
Juliana Silva Tomassi

1) ¡Resumen!

Elige un tema

Ten en claro los objetivos que va a lograr tu infografía. Elige un tema de interés, ya sea la explicación de un concepto, una línea de tiempo o la biografía de alguien.





2)

Identifica fuentes de información

Debes hacer una gran búsqueda del tema a abordar. Es importante ir recolectando las fuentes para tus referencias (Sitios web, encuestas, etc.)

3)

Organiza bien ideas

Puede ser la parte más difícil, pero es muy importante. Agrupa tus temas y subtemas, como si estuvieras haciendo un mapa conceptual. Resume muy bien.





4)

Crea un boceto inicial

El diseño es una gran parte de nuestra infografía, ya que la comunicación visual lo es todo. Dibuja en papel o busca referentes según tu tema.

5) ¡Ya casi!

Diseñar y transcribir

Elige un color, tipografía, iconos, todo acorde a tu tema. Pasa en blanco toda tu información, organizando todo según tu boceto.





6)

Revisa tu infografía

Lee una segunda y hasta tercera vez la información, los porcentajes de tus gráficos, entre otros.

★★★★★★★★★★★★★★★

Referencias:

Agrega aquí en modo de lista los referentes o fuentes de información que usaste para componer tu infografía, son muy valiosos, ¡No los olvides!

TALLER DE TRAZABILIDAD

1. **Que es trazabilidad?**

2. **Para que sirve la trazabilidad?**

3. **Porque es importante?**

4. **Que es la trazabilidad hacia atrás?**

5. **Cuales son las ventajas de una optima trazabilidad?**

6. **Que es la trazabilidad absoluta o completa?**

3.2 Actividad de Contextualización

La trazabilidad es la tecnología que comprende las herramientas necesarias para registrar y llevar a cabo el seguimiento de los productos o mercancía durante todas las fases de la cadena de suministro. Nos facilita conocer su localización geográfica, pero también el estado en el que se encuentra.

En la cadena de suministro actual, **la trazabilidad de la mercancía resulta imprescindible**. Debemos saber en todo momento dónde se encuentra cada envío, para asegurarnos de que cumplimos con los compromisos y las necesidades de nuestros clientes.

La presente guía pretende aportar, los conocimientos bàsicos, para que el aprendiz, conozca y aplique en el almacenamiento, y los demás eslabones de la cadena de abastecimiento, la trazabilidad de los productos elaborados.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para esto debe, en parejas, elaborar un documento que contenga lo siguiente:

1. TITULO: **COMPORTAMIENTO Y MANEJO DE LA TRAZABILIDAD DENTRO DEL SECTOR ALIMENTICIO EN LAS EMPRESAS COLOMBIANAS EN EL PRESENTE AÑO.**
2. AUTOR, es su nombre completo.
3. INTRODUCCIÒN, debe ser breve.
4. DESARROLLO DEL TRABAJO:

- Responder a la siguiente pregunta: Como está Colombia en el tema de trazabilidad en el sector alimenticio, puede utilizar imágenes, tablas, gráficos, para complementar su respuesta.
- Escoger una empresa Colombiana del sector alimenticio, relacionado a la pasteleria y: Categorizar los productos que ofrece.
- Mencionar que Tic, utiliza la empresa, para realizar la trazabilidad a sus productos, como por ejemplo código de barras, GPS, Tag RFID, código QR, etc.
- Elaborar una tabla comparativa de lao diferentes tipos de trazabilidad. Ver modelo.

5. CONCLUSIONES Y BIBLIOGRAFIA.

EJEMPLO DE COMO CATEGORIZAR LOS PRODUCTOS:

FAMILIA	SUBFAMILIA	NOMBRE	MARCA	MODELO	DETALLE
bebida	alcohólica no alcohólica	cerveza energizante	cuzqueña powerade	lata-rubia twist-limón	170ml 200ml
cereal	embolsado al granel	quinua arveja	el molino agrus	perlada	1kg 1kg
electrónico	línea blanca oficina entretenimiento	lavadora calculadora xbox one	samsung casio microsoft	ecogreen gs-368 lite	12kg 500gb
calzado	deportivo elegante formal	zapatilla mocasín escolar	nike renzo calimod	air-rojo knight-gris yeomen-marrón	42 40 40

MODELO DE TABLA COMPARATIVA DE TRAZABILIDAD

CUADRO COMPARATIVO N°2 DE TRAZABILIDAD					
TIPOS DE TRAZABILIDAD					
TIPOS DE TRAZABILIDAD	DOCUMENTACIÓN NECESARIA	LA INFORMACIÓN QUE CONVIENE REGISTRAR	VENTAJAS	DESVENTAJAS	ILUSTRACIÓN GRAFICA
DESDE ATRÁS					
INTERNA					
HACIA ADELANTE					

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

1. En los mismos grupos conformados para la elaboración del documento de Trazabilidad, subir el documento a la plataforma territorium. Socializar su contenido, en una intervenciòn no mayor a 5 minutos, ante el instructor y sus compñeros.

Para esta actividad, se le sugiere que sea creativo y utilice las herramientas digitales.

Recuerda: ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación

Evidencias de Conocimiento: **Actividades de apropiación del conocimiento**	**Elaborar un artículo, donde describa las características del almacenamiento de productos de pasteleria.**	Investigación y observación
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA. Elaborar el layaut de almacenamiento de una pasteleria, identificando en èl, todas las señalizaciones de seguridad, que debe tener, y cada una de las zonas, desde recibo de materias primas, hasta despacho.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)**: Son los principios básicos y Practicas 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.

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satifacción para los clientes y/o consumidores.

- ✓ **ALMACENAMIENTO:** Como parte del proceso logístico, el almacenaje consiste en el manejo temporal de insumos o mercancías, manteniéndolos bajo control en un determinado espacio para evitar su deterioro y reducir los desperdicios.

- ✓ **MATERIAS PRIMAS:** Son productos que se obtienen directo de la naturaleza.
  Se encuentran en su estado natural.
  Para después ser procesada y transformada, hasta convertirse en un bien de consumo o producto terminado.

- ✓ **PALLETS**: Un pallet, o paleta es un armazón de madera, plástico u otros materiales empleado en el movimiento de carga ya que facilita el levantamiento y manejo con pequeñas grúas hidráulicas, llamadas carretillas elevadoras.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Dianny Ortega Tafur	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	10-04-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

http://tukisamo.blogspot.com/2015/10/cadena-de-suministro-y-logistica-del-pan.html

CADENA DE SUMINISTRO Y LOGÍSTICA DEL PAN.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **TECNICO EN PASTELERIA**
- Código del Programa de Formación: **2712255**
- Competencia: **Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.**
- Código Norma de Competencia Laboral: **290801092**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - RA 3: **29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.**
- Creditos: **2**
- Duraciòn de la guía: **16 horas**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva guía de aprendizaje, en la cual se abordarán los conocimientos del saber que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje:

PLAN DE SANEAMIENTO: CONCEPTO, COMPONENTES PROGRAMAS.

Despues de conocer el marco legal o la normatividad vigente principal de la manipulación de alimentos debemos interpretar y aplicar los programas de saneamiento básico en nuestro contexto productivo.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que deben desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Esta guía de aprendizaje proyecta a que usted desarrolle los aspectos necesarios para que logre el resultado de aprendizaje, que desarrollemos en el ambiente de formación y en el contexto productivo.

Te animamos a que realices las actividades propuestas en la guía, y presentes las evidencias que se solicitan, como mecanismo para verificar sus avances.

Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, luego realizar consultas investigativas para que puedas apropiarte del tema y conceptualizar.

¡Ánimo en este trayecto… por el Aprendizaje! ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

- **Actividades previas**

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este dispuesto a compartir el conocimiento y a colaborar en el desarrollo de la guía con los demás compañeros.

.

- **Actividad de Reflexión Inicial**

Considerando la presentación inicial de esta guía, en lo relacionado al contexto de los planes de saneamiento básico en la industria de alimentos. Proceda a observar el video introductorio de la temàtica, a través de este enlace.

https://www.youtube.com/watch?v=QX93uVplZeY

Y elabore la actividad que se propone a continuación de relación de conceptos y términos.

Relaciòn de conceptos y términos

1	**Calidad e Inocuidad**	**A**	**Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sòlidos, programa de abastecimiento de agua, programa de control de plagas.**	
2	**Segùn la resolución 2674 del 2013**	**B**	**El plan de saneamiento, debe contener, objetivos claros, Procedimientos de las actividades a realizar, cronogramas, registros, lista de chequeo y responsables.**	
3	**Conforman el plan de saneamiento bàsico**	**C**	**Es la base donde se soportan las empresas, y que permite entregar productos sanos, seguros al consumidor, sin causarles daño a su salud.**	
4	**Poes**	**D**	**Documento escrito que está incluido en la resolución 2674 del 2013. y se exige para las : *personas naturales y/o jurídicas que fabrican, procesan, envasan, embalan, almacenan, y expenden alimentos (pastelería), para, para disminuir los riesgos de contminaciòn de los alimentos, y debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente***	
5	**Planes de saneamiento bàsico**	**E**	**Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente antes y durante las operaciones, para prevenir la contaminación directa del alimento. (lyd, plagas, desechos sòlidos, agua potable)**	

3.2 Actividad de Contextualización

Un plan es el procedimiento secuencial de acciones que se han determinado para conseguir un objetivo trazado o unas metas permanentes, que permitan sostener una organización, sistema, ideología o hasta una satisfacción personal.

Existen diferentes clases de planes como manipuladores de alimentos y responsables de algún establecimiento o un proceso o la elaboración o manipulación de algún alimento. Tenemos la obligación de adoptar las normativas sanitarias que exigen el cumplimiento y aplicación del Plan de Saneamiento Basico.

Hoy en día, el avence de la industria alimentaria, la evolución de los métodos de análisis, la aparición de productos nuevos (alimento o ingrediente) y la modernización de los canales de comercialización exigen una mayor intervención gubernamental que asegure la higiene de los alimentos.

El Plan de Saneamiento Básico es el programa integral para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento del entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento de los requisitos exigidos por la normatividad legal vigente, garantizando la higiene, inocuidad y calidad alimentaria.

Los componentes del Plan de Saneamiento Basico comprende cuatro programas: 1) Limpieza y desinfección; 2) Manejo de residuos solidos; 3) Control de plagas y 4) Abastecimiento de agua potable.

Para muchos una visita de alguna autoridad sanitaria se convierte en dolor de cabeza, pero cuando somos consciente de la importancia y la aplicación del Plan de Saneamiento Basico, no se trabajará en la manipulación de alimento para las autoridades sanitarias, sino para garantizar la inocuidad y la satisfacción de nuestros clientes y consumidores, lo que una visita de dichas autoridades no sera un trauma para la empresa o la organización, sino la vigilancia de hacer las cosas corectamente.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para esto debe:

1. Investigar:

   En los grupos, ya conformados anteriormente, investigar, la Importancia de los 4 programas del Plan de Saneamiento Basico en una Panaderia/Reposteria/Pasteleria

2. Ingresar a la red social YouTube u otro red de video y visualice como es la aplicación del Plan de Saneamiento Basico en una Panaderia/Reposteria/Pasteleria.

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

En los grupos, ya conformados:

1. Se hará la socialización de lo consultado en la actividad de apropiación del conocimiento.
2. Posteriormente, cada grupo escojerà al azar uno, de los 4 programas que conforman el Plan de Saneamiento bàsico. Y Elaborarà unas diapositivas, donde plasme como se ejecuta el programa que el grupo escojiò, ya sea control de plagas, limpieza y desinfección, manejo de desechos sòlidos o abstecimiento de agua potable, en una pastelerìa. Estas diapositivas, deben ser enviadas al correo del instructor, a mas tardar el 22 de febrero del 2022. Para su evaluación. No olvide hacer una portada con el nombre de los integrantes del grupo.

   Diannyestellaortega tafur@gmail.com

Recuerda: ***Todos los integrantes del grupo deben participar de manera activa en el desarrollo de las actividades.***

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:	Interpreta los programas del plan de saneamiento.	Investigación y observación

Actividades de apropiación del conocimiento		
Evidencia de Desempeño: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Higieniza instalaciones, maquinaria y herramientas según plan sanitario	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)**: Son los principios básicos y Practicas 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.

- ✓ **CALIDAD:** serie de cualidades que tiene un producto para llegar a un grado de satifacción para los clientes y/o consumidores.

- ✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, quimico, bilógico, microbiologico. No causa daño a la salud humana.

- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

- ✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO:** programa integral y secuencial de acciones y técnicas para prevenir la contaminación y garantizar la inocuidad de los alimentos y el entorno.

6. REFERENCIAS

MINSALUD. Resolución 2674 del 22 julio del 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	Dianny Ortega Tafur	Instructor	CCIT SENA regional Córdoba	05-01-2023

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Cocina**
- Código del Programa de Formación: **2712241**
- Competencia: ***Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.***
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***
- Duración de la Guía: **8 horas.**

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, bienvenido a esta nueva competencia, a partir de ahora iras afianzando y complementando más los conocimientos adquiridos durante la formación de la etapa electiva.

En esta guía de aprendizaje se abordarán elementos que son necesarios para alcanzar el resultado de aprendizaje: ***Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminación (físicos, químicos y biológicos).***

Antes de conocer los marcos legales o normatividad vigente que rigen en la manipulación de alimentos debemos apropianor de conceptos básicos y necesarios para un manipulador de alimentos.

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios, y que debes desarrollar dentro del ambiente de aprendizaje o el entorno de formación.

Con esta guía de Aprendizaje se pretende que usted amigo aprendiz, desarrolle los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje de formación al cual se circunscribe la guía.

Se desea que realice las actividades que a continuación se le proponen y presenten las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances. Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario recibir la contextualización del tema dentro del ambiente, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

¡Ánimo en esta travesía… por el Aprendizaje! ¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Actividades previas

Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es precisoque realice las siguientes actividades previas:

a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

b. Si el instructor solicita conformar equipos de trabajo, este disponible a trabajar con otros compañeros que muy poco conforma grupo, invitelo con buena actitud a conformarlo en el número de integrantes que confirme el instructor.

.

Actividad de Reflexión Inicial

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le sugiere a modo personal resolver las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo define usted un alimento?
2. ¿Cuál es la función de un alimento? Explique
3. ¿Considera que las bebibas carbonatadas, las bebidas alcoholicas y las bebidas energizantes son alimentos? Argumente

Nota: El anterior ejercicio además de reflexionar y observar su conocimiento respecto al tema, tiene como finalidad motivarlo y encaminarlo en el desarrollo de los temas de la presente actividad de aprendizaje, por tal motivo **no tiene calificación** y no debe ser entregado solo socializado entre los compañeros y en clase.

"La inteligencia consiste no solo en el conocimiento, sino también en la destreza de aplicar los conocimientos en la práctica". Aristóteles.

3.2 Actividad de Contextualización

En toda la historia de la humanidad la alimentación ha tenido, y continúa teniendo, un valor agregado, no sólo sirve para mantener la vida, sino que se le atribuye capacidad preventiva[1] en algunas enfermedades crónicas y capacidad curativa.

A través de los alimentos, los seres vivos obtenemos los nutrientes necesarios para que el organismo realice su metabolismo.

Para crecer saludables y fuertes, debemos consumir diferentes tipos de alimentos. Un alimento es saludable cuando favorece el buen estado de la salud y evita que nos enfermemos frecuentemente

Se ha demostrado que muchos alimentos tradicionales como las frutas, las verduras, el pescado y la leche contienen componentes que resultan beneficiosos para nuestro organismo.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, conformara un equipo de trabajo en número de integrantes que sugiera el instructor.

- Investiga en varias fuentes bibliográficas acerca de los siguientes temas:

  - Definición de Alimento, Alimentación y Nutrición según:
    - Estado Colombiano
    - Organización Panamericana de Salud (OPS)
    - Organización Mundial de la Salud (OMS).

  - Clasificación de los alimentos según su:
    - Origen;
    - Función
    - Calidad

  - Diferencias entre alimentos climatéricos y no climatéricos y su importancia en el Servicio de Restaurante y Bar

  - ¿Concepto, por qué y cómo surgen los alimentos funcionales?

  - Diferencias entre alimentos alérgicos y alimentos intolerantes (exponga varios ejemplos detallando las consecuencias de su ingesta)

  - Actividad de Agua en los alimentos Aw (concepto, importancia y medición)

  - Potencial de Hidrogeno pH (concepto, clasificación, medición e importancia)

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice de las siguientes actividades:

1. Elabore un mapa conceptual sobre la clasificación de los alimentos según su origen, su funcionalidad y calidad

Dibuje en el siguiente cuadro tres alimentos para cada columna según la función del alimento en el organismo.

Para crecer: CONSTRUCTORES	Para estar sanos y el cuerpo funcione bien: REGULADORES	Para tener energía: ENERGÉTICOS

1. Documente en una lista los alimentos que existen en el ambiente de formación o en el contexto productivo donde se desempeña o en su hogar y detalle al maximo la clasificación en que se encuentra.(origen, función, calidad, propiedades nutricionales, pH y Aw (Minimo 10 alimentos))

2. Clasifica las siguientes frutas o frutos según su actividad respiratoria:

1. Analisis por competencia:

   Usted es el Chef Ejecutivo de la empresa **White Gloves**, una empresa dedicada al servicio de Caterigh. Le solicitan organizar en base a un presupuesto del cliente, un evento que incluya Buffet y Canapé.

   La política organizacional y de calidad de **White Gloves** es la satisfacción plena del cliente, estableciendo como prioridad la exclusividad en todos sus servicios a partir de las necesidades y deseos de los clientes. El evento se trata de un matrimonio y necesitan brindar alimentos y bebidas a todos los invitados

   Quien se responsabiliza del pago o el costo para el evento, se llama Luis Carlos Sarmiento Angulo, él consigna un monto bastante considerable a la cuenta bancaria de **White Gloves**, con el cual usted podrá alistar la parte del servicio de alimentación.

   El servicio es para 320 invitados, dentro de los cuales la mitad son invitados respectivos de cada uno de los novios.

La mayoría de la familia de la novia sufren de hipertensión arterial alta, existen 10 familiares con intolerancia a la lactosa, una alérgica a cereales y dos personas con celiaquía. La mitad de la familia del novio sufren de diabetes tipo II (2) y la otra de obesidad grado 3 y otras dos más son alérgica a los mariscos

Dentro de la totalidad de los invitados se han contado los niños, que son aproximadamente 76 niños, donde el menor tiene 3 meses y el mayor tiene 17 años, y cuya edad promedio son los 8 años.

Quien paga la cuenta le manifiesta a usted que desea que todos los invitados queden satisfechos, es la primera vez que utiliza los servicios de **White Gloves**, y dependiendo de lo bien que le vaya con la empresa, la recomendara y seguirá utilizándolo para sus eventos corporativos

Haga un análisis de la situación y exponga los criterios y propuestas que haría en materia de alimentos para el evento matrimonial

2. Conteste:
    1. ¿Qué importancia tiene la Aw y el pH en la higiene y manipulación de alimentos?
    2. ¿Qué cree usted que pasaría si solo comiéramos alimentos energéticos?
    3. ¿Cuál es su visión a partir del desarrollo de la presente guía acerca del concepto de los alimentos?

El SENA le extiende la invitación para que realice las actividades propuestas, con interés y esfuerzo

“Las personas nunca aprenden nada al ser informadas, tiene que descubrirlo por sí misma.”- Paulo Coelho

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Actividad de transferencia de conocimiento**	Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventario	Ejercicio practico
Evidencia de Desempeño: **Actividades de apropiación del conocimiento**	Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	Entregable

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alimento:** sustancia natural o artificial que al ingerir aporta nergia y nutrientes al organismo.
- **Alimentación:** proceso voluntario y consisente de ingerir alimentos.
- **Nutrición:** proceso en el que se aprovechan los nutrientes de los alimentos.
- **Aw:** Actividad de agua, es la cantidad de agua libre o disponible de un alimento y en el que es suceptible al ataque de microoorganismos
- **pH:** Potencial de Hidrogeno indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa.

6. REFERENCIAS

Consultado 18 abril 2023. https://www.ejemplos.co/ejemplos-de-alimentos-constructores-reguladores-y-energeticos/

Barberas J, et all. Alimentos Funcionales: aproximación a una nueva alimentación. Inutcam (Instituto de Nutrición y Transtornos Alimentarios), Madrid España, 2018.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor	DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR	Instructora	CCIT SENA regional Córdoba	18-04-2023

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: Integraciòn Análisis y Desarrollo de Software
- Código del Programa de Formación:
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto: INDUCCIÓN
- Actividad de Proyecto: INDUCCIÓN
- Competencia: Apropiar características de la gestión organizacional del SENA en el contexto de la misión institucional de acuerdo con su rol, proyecto de vida y desarrollo profesional.
- Resultado de Aprendizaje Alcanzar: Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.
- Duración de la Guía: 14 horas

2. PRESENTACIÓN



Apreciado aprendiz bienvenido a la institución más querida por los colombianos, en adelante usted será el centro de atención, a quien serán dirigidos todos los esfuerzos institucionales, pedagógicos, morales y formativos para que su proyecto de vida pueda se forjado y fortalecido.

El desarrollo de esta competencia consta de tres guías; se inicia por su conocimiento de la institución SENA: su identidad, imagen corporativa e historia, servicios y normas de convivencia. En la segunda guía se presenta la estrategia de formación profesional integral del SENA, los desarrollos tecnológicos que la soportan y en la tercera guía tendrá las herramientas para ajustar su proyecto de vida como profesional y ciudadano, de manera que satisfaga sus expectativas en el SENA para contribuir a su desarrollo humano, social y técnico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Reflexión Inicial

Reflexione detenidamente sobre la siguiente frase *"beneficios que le representa para su desarrollo personal y profesional ingresar como aprendiz al SENA y obtener un título o certificado*".

Responda la pregunta ¿cómo se ve en el futuro como egresado, aportando al desarrollo social y técnico del país? – Foro en territorio

Dialogue con sus compañeros sobre su postura, siguiendo la estrategia de socialización definida por el instructor.

Tiempo: 30 minutos

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos



Usted ha sido seleccionado para formar parte de nuestra institución, su ingreso lo hará a través de la puerta de esta competencia institucional. Va a identificar conocimientos y acciones que posee sobre el SENA, el concepto de formación profesional integral y su proceso de formación como parte del desarrollo integral de su proyecto de vida.

Estas actividades se desarrollan según las estrategias diseñadas por el equipo ejecutor de su centro y para esto es importante que comparta los conocimientos que usted trae, para fortalecer el proceso de formación integral que el SENA le ofrece.

Resuelva las siguientes preguntas, basado en su conocimiento previo del SENA:

Pregunta	Respuesta
¿Qué sabe Ud. del Sena?	
¿Qué diferencia existe entre el Sena y la Universidad?	

Socialice sus respuestas y a nivel grupal establezca los saberes comunes, así como en aquellos aspectos que se requieren profundizar.

Tiempo: 1 hora

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento (conceptualización y teorización)

3.3.1 Identidad SENA



3.3.1.1 Historia

Las instituciones se parecen a las personas, también tienen su historia, lo invitamos a que conozca cuál ha sido la historia de la institución de la cual ahora es partícipe, **¡usted forma parte de esa historia!**

- Conforme un equipo de trabajo (cinco integrantes), lea detenidamente el documento en el cual se encuentran los datos históricos que acompañaron la fundación del SENA (Consulte en el documento Material de apoyo 01)
- Escriban una nota periodística para la audiencia de un noticiero radial, atendiendo a los aportes de las instituciones que intervinieron, de acuerdo con el siguiente titular del noticiero:

¡Bienvenidos a nuestro noticiero de la RADIODIFUSORA NACIONAL DE COLOMBIA, hoy miércoles 21 de junio de 1957!, se crea el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, conozca más detalles a continuación"

- Desarrolle su creatividad para presentar esta noticia en una sección del noticiero.

Tiempo: 2 horas

3.3.1.2 Misión

Imagínese que se encuentra con un amigo y le pregunta: "Estoy interesado en aprender mecánica automotriz, pero no conozco el SENA y me han dicho que allí puedo estudiar, usted que está en el SENA, cuénteme ¿qué hace el SENA?"

En la página oficial del SENA www.sena.edu.co, haga clic en el enlace La Entidad, luego clic en Misión y Visión, lea, reflexione y escriba una síntesis de la misión, como respuesta para su amigo.

Seleccione un compañero que asuma el rol de su amigo y socialice su respuesta.

Tiempo: 1 hora

3.3.1.3 Estructura orgánica del SENA

Ingrese a la página oficial del SENA www.sena.edu.co, haga clic en el enlace La Entidad y luego clic en Estructura organizacional .

Identifique cuál es el máximo órgano directivo del SENA, escriba el nombre del Director General, cuántas regionales tiene el SENA, el nombre de su Director Regional y el nombre de su subdirector de Centro de Formación al cual Ud. pertenece.

Tiempo: 1 hora

3.3.1.4 Identificación del centro de formación



Con su equipo identifique en su Centro de Formación los servidores públicos que cumplen las funciones de: coordinación académica, coordinación misional, biblioteca, bienestar al aprendiz, administración educativa, oficina de relaciones corporativas (funcionario encargado de etapa productiva), SENNOVA y los ambientes de formación en los cuales ejecutará su programa de formación. Su instructor proporcionará la información ya sea desde el blog del centro u otra herramienta.

Diseñe un cuadro en el cual registre nombre de los funcionarios, nombre de la dependencia y correo electrónico de contacto.

Tiempo: 1 hora

3.3.1.5 Identidad corporativa SENA

Para conocer la identidad corporativa del SENA vigente a la fecha y su significado, ingrese a la página oficial del Sena http://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/quienesSomos.aspx y a la biblioteca digital Sena (http://biblioteca.sena.edu.co/index.html), allí consulte los símbolos institucionales

Analice con su equipo cada uno de los símbolos y en el siguiente cuadro exponga cómo se refleja cada uno de estos en la misión del Sena:

MISIÓN	SÍMBOLO
"El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, está encargado de **cumplir la función** que corresponde al estado de invertir en el **desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos**, ofreciendo y ejecutando la formación Profesional Integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país."	Himno: Escudo: Bandera: Logo-símbolo

Tiempo: 1 hora

3.3.2 Servicios a los que tiene derecho en el SENA



Identifique los servicios que el SENA ofrece asociados al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol, SIGA. Para esto ingrese a la página www.sena.edu.co, en el enlace Sistema Integrado de Gestión que se encuentra en el espacio Servicios del SENA dentro del alcance del SIGA

Consulte cada uno de los siguientes servicios, determine en qué consiste y su lugar de ubicación:

SERVICIO	EN QUÉ CONSISTE	UBICACIÓN
Fondo Emprender		
Agencia Pública de Empleo		
Tecnoparques		
Contrato de aprendizaje		
Estrategias de innovación		
SENA emprende rural (SER)		
Bienestar al aprendiz		
Administración educativa		
Apoyo de sosteSnimiento y FIC (ver guía 2)		
Biblioteca		
Cafetería		
Centros de convivencia		

Determine si alguno de los servicios le genera oportunidades para la construcción de su proyecto de vida. Socialice al grupo.

Tiempo: 2 horas

3.3.3 Normas de convivencia: Reglamento del aprendiz y manual de convivencia

Con su instructor y el equipo de bienestar al aprendiz participe en la dinámica establecida por cada centro, en la que se analice el Reglamento del Aprendiz y el Manual de Convivencia (para los casos que aplique).

De acuerdo con cada uno de los títulos y sus contenidos, redacte dos preguntas que le permitan tener la mejor comprensión posible sobre su importancia para la regulación de la convivencia. En plenaria con la ayuda de su instructor se dará respuesta a estas.

Tiempo: 3 horas 30 minutos

3.3.4 Actividad de Transferencia: Importancia del SENA para el proyecto de vida y desarrollo del país

Identificar la dinámica organizacional del SENA de acuerdo con los lineamientos institucionales



Usted cuenta ahora con mayor conocimiento del SENA, formule un **Lema**, que, desde su sentir representa qué es el SENA para usted y su incidencia en el desarrollo del país.

Escriba en un adhesivo (virtual o físico según orientaciones de su instructor) el lema.

Argumente la importancia del SENA según el lema ante el grupo utilizando los saberes alcanzados en el desarrollo de la guía.

Tiempo: 1 hora Evidencia: Argumentación de la importancia del SENA.

- **Ambiente requerido:** auditorios, aulas de aprendizaje convencionales, ambientes virtuales, biblioteca.
- **Materiales:** Hojas de papel, esferos, lápices, tablero, marcadores, autoadhesivos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño**		

Evidencias de Producto: Argumentación de la importancia del SENA	Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos.	**Técnica de valoración:** Valoración del producto **Instrumento** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Derecho: Potestad que tiene el aprendiz de gozar de libertades y oportunidades sin discriminación y exclusión alguna.

Deber: Obligación legal, social y moral que compromete a la persona a cumplir con determinada actuación, asumiendo con responsabilidad todos sus actos

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Ley 119 de 1994
- SENA (1997) Acuerdo 00008 de 1997.*Estatuto de la Formación Profesional Integral.*
- SENA (2012) Acuerdo 0007 de 2012. *Reglamento Aprendiz*.
- SENA (1997) Acuerdo 00008 de 1997. *Estatuto de la Formación Profesional Integral.*

Enlaces de interés:

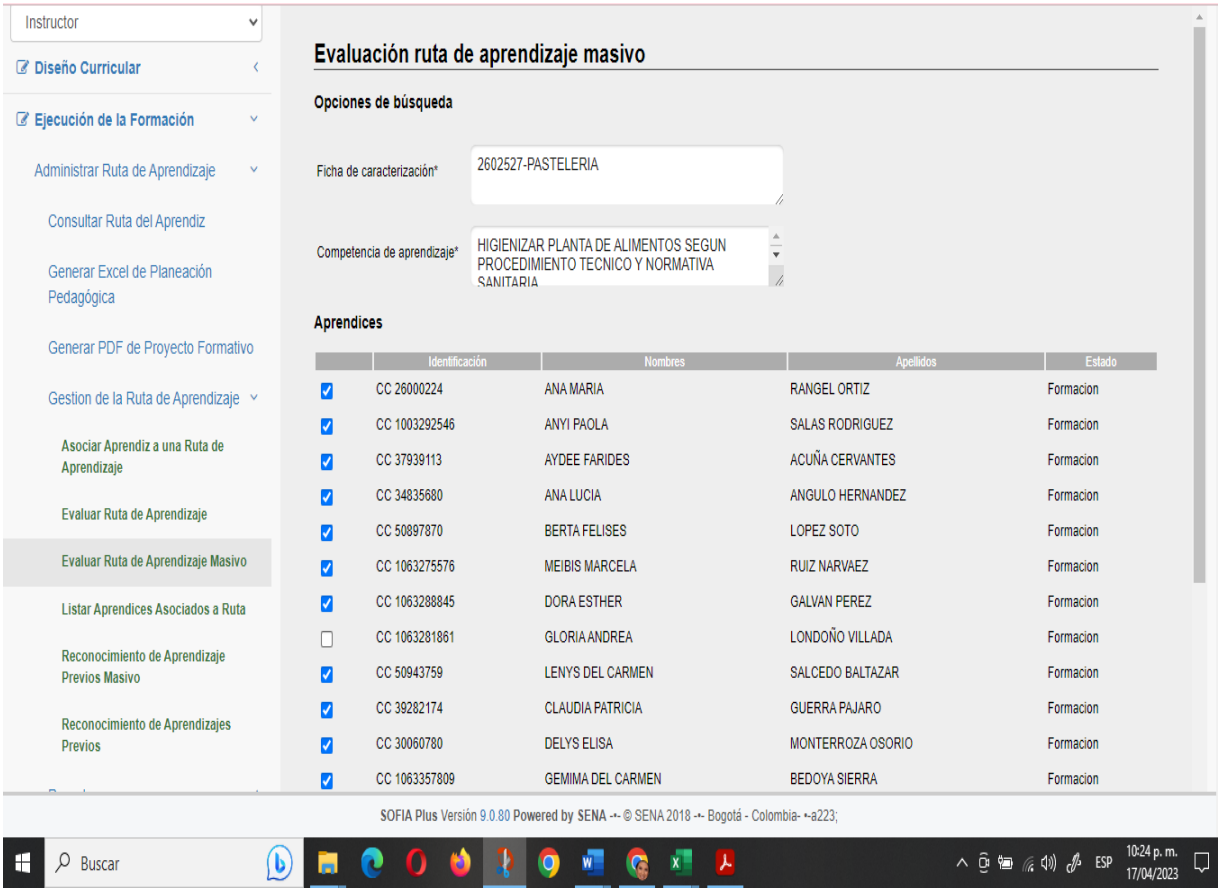
http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/
www.sena.edu.co
http://biblioteca.sena.edu.co/
www.fondoemprender.com
https://agenciapublicadeempleo.sena.edu.co/,
http://caprendizaje.sena.edu.co/sgva/APRENDICES/pag/ManualSGVAAprendices.pdf
http://compromiso.sena.edu.co/

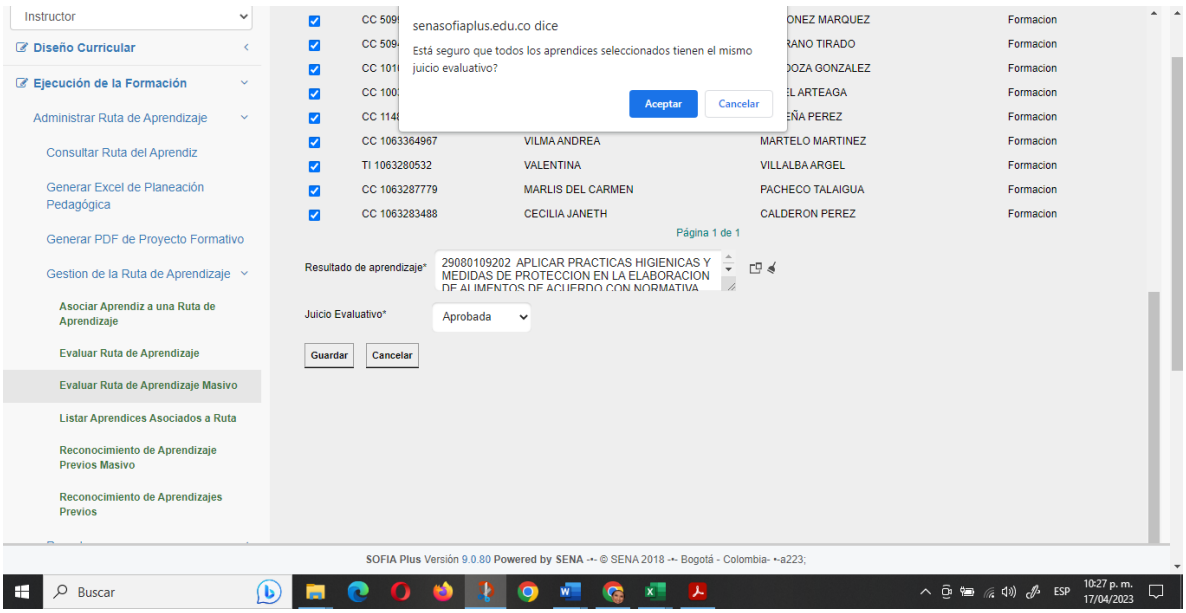
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Santos Inés Rodríguez Loren Astrid Jaramillo Berna	Formadora Contratista	R. Tolima C. Industrial Grupo de Bienestar al aprendiz D.F.P.	Octubre 2017 Noviembre 2017

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Ana Cristina Rodríguez	Instructor	Reg. Valle C.D.T.I.	Agosto 2018	
	Brenda Arana Vallejo	Instructor	Reg. Valle C.D.T.I.	Agosto 2018	
	Leidy Diana Ramírez Vargas	Instructor	Reg. Valle, C.E.A.I.	Agosto 2018	Ajustes contenido
	Lizette Yuliana González	Instructor	Reg. Valle CLEM - Tuluá	Agosto 2018	
	María Yamileth Giraldo	Profesional Formadora	Reg. Valle C.B.I Palmira	Agosto 2018	
	Ruby Portillo			Agosto 2018	
	Yomaira Angulo	Formadora	Reg. Valle ASTIN	Noviembre 2018	
	Raúl José Marrugo Martínez	Instructor	Reg. Valle C. Náutico Pesquero Reg. Cundinamarca C.T.D. P.E.	Marzo 2019	Propuesta diseño gráfico
	Luis José Barrios de la Hoz	Metodólogo diseño c.	Reg. Atlántico Colombo Alemán	Marzo 2019	Ajuste metodológico
	Weymar Francisco Ardila Borda	Contratista	Reg. D.C. Centro de Gestión de Talento humano en Salud	Marzo 2019	
	Luis Ernesto Mendoza Suárez	Contratista	Dirección Formación Profesional	Septiembre 2019	Ajustes Presentación
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección Formación Profesional		
	José Antonio Nieva Chavez	Formador	Reg. Valle C.B.I Palmira - ENI		Ajuste metodológico
	Nubia Constanza Garcia Munevar	Instructora	Reg. D.C. Centro FTHS	Dic. 2020	
	Luis Ernesto Mendoza Suárez	Profesional		Dic. 2020	Ajuste formulación actividades
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	D.F.P D.F.P.	Dic. 2020	
	Diego Antonio Meza Aparicio	Instructor	Centro CFTHS	Dic. 2020	Adaptación imágenes
	Marcela Plata Gómez	Instructora	Centro Nal. Industría Gráfica y Afines		





PANTALLAZO EVIDENCIA EVALUACIÒN FICHA PASTELERIA MONTELIBANO 2602527

CC	1003046547	ELISSA	PADILLA ZAPATA
CC	1003046547	ELISSA	PADILLA ZAPATA
CC	1003046710	KATIANA SARAY	GARCES MONZON
CC	1003046710	KATIANA SARAY	GARCES MONZON
CC	1003060552	LILIBET	GALARCIO TEHERAN
CC	1003060552	LILIBET	GALARCIO TEHERAN
CC	1003158346	FERNANDO ANDRES	IRIARTE NARANJO
CC	1003158346	FERNANDO ANDRES	IRIARTE NARANJO
CC	1003395573	CINDY PAOLA	ESPITIA GOMEZ
CC	1003395573	CINDY PAOLA	ESPITIA GOMEZ
CC	1003395803	LUISA CAMILA	GALARCIO RIVAS
CC	1003395803	LUISA CAMILA	GALARCIO RIVAS

CC	1003395813	PAULA ANDREA	CERVANTES MERCADO
CC	1003395813	PAULA ANDREA	CERVANTES MERCADO
CC	1003401590	HELLEN RAQUEL	MORA VERTEL
CC	1003401590	HELLEN RAQUEL	MORA VERTEL
CC	1003432404	FREDERICK	CAVADIA HERNANDEZ
CC	1003432404	FREDERICK	CAVADIA HERNANDEZ
CC	1007909144	ANDRES CAMILO	COLORADO GONZALEZ
CC	1007909144	ANDRES CAMILO	COLORADO GONZALEZ
TI	1029720042	LUIS JOSE	OSORIO JIMENEZ
TI	1029720042	LUIS JOSE	OSORIO JIMENEZ
CC	1064991207	LINA VANNESA	VELASQUEZ CORDERO
CC	1064991207	LINA VANNESA	VELASQUEZ CORDERO
CC	1067869776	YEINER ARLEY	MIRANDA MEDINA
CC	1067869776	YEINER ARLEY	MIRANDA MEDINA

CC	1067917009	RAMIRO JOSE	PACHECO MERCADO
CC	1067917009	RAMIRO JOSE	PACHECO MERCADO
CC	1067961588	YUSBELY PAOLA	BALNQUICETT ZUÑIGA
CC	1067961588	YUSBELY PAOLA	BALNQUICETT ZUÑIGA
TI	1069469487	JUAN JOSE	RIAÑO VASQUEZ
TI	1069469487	JUAN JOSE	RIAÑO VASQUEZ
TI	1073815471	HERNEI DAVID	HERRERA CARVAJAL
TI	1073815471	HERNEI DAVID	HERRERA CARVAJAL
CC	1151448538	TILSON JOSE	VARGAS MARQUEZ
CC	1151448538	TILSON JOSE	VARGAS MARQUEZ
CC	1192892444	YOMAIRA	CANO PEREZ
CC	1192892444	YOMAIRA	CANO PEREZ
CC	1192919960	CARLOS MARIO	LUGO LUNA
CC	1192919960	CARLOS MARIO	LUGO LUNA

CC	1193105894	RUBIS DEL CARMEN	MURILLO VILLEGAS
CC	1193105894	RUBIS DEL CARMEN	MURILLO VILLEGAS
CC	1233343794	ALEJANDRO DAVID	AVILA VELEZ
CC	1233343794	ALEJANDRO DAVID	AVILA VELEZ
CC	21424940	ALEXANDRA MARIA	CASTAÑO CARABALLO
CC	21424940	ALEXANDRA MARIA	CASTAÑO CARABALLO
CC	34995634	LINEY DEL CARMEN	GARCES COGOLLO
CC	34995634	LINEY DEL CARMEN	GARCES COGOLLO
CC	35113612	LINEY ISABEL	CASTRO PUERTAS
CC	35113612	LINEY ISABEL	CASTRO PUERTAS
CC	50909359	MERCEDES MELANIA	MIRANDA MIRANDA
CC	50909359	MERCEDES MELANIA	MIRANDA MIRANDA
CC	50926428	LILIANA DEL CARMEN	DIAZ SALGADO
CC	50926428	LILIANA DEL CARMEN	DIAZ SALGADO

CC	92127912	RILDO MANUEL	VARGAS PINTO
CC	92127912	RILDO MANUEL	VARGAS PINTO

Reporte de Juicios de Evalu

EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

ación

544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO

544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	NO APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	NO APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO

544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO

544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO
544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO

544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	APROBADO
544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	APROBADO

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC	1003292546	ANYI PAOLA	SALAS RODRIGUEZ
CC	1003292546	ANYI PAOLA	SALAS RODRIGUEZ
CC	1003292546	ANYI PAOLA	SALAS RODRIGUEZ
CC	1003337133	TANIA CECILIA	ARGEL ARTEAGA
CC	1003337133	TANIA CECILIA	ARGEL ARTEAGA
CC	1003337133	TANIA CECILIA	ARGEL ARTEAGA
CC	1010061756	SADITH DEL CARMEN	MENDOZA GONZALEZ
CC	1010061756	SADITH DEL CARMEN	MENDOZA GONZALEZ
CC	1010061756	SADITH DEL CARMEN	MENDOZA GONZALEZ
CC	1063275576	MEIBIS MARCELA	RUIZ NARVAEZ
CC	1063275576	MEIBIS MARCELA	RUIZ NARVAEZ
CC	1063275576	MEIBIS MARCELA	RUIZ NARVAEZ
TI	1063280532	VALENTINA	VILLALBA ARGEL
TI	1063280532	VALENTINA	VILLALBA ARGEL

TI	1063280532	VALENTINA	VILLALBA ARGEL
CC	1063283488	CECILIA JANETH	CALDERON PEREZ
CC	1063283488	CECILIA JANETH	CALDERON PEREZ
CC	1063283488	CECILIA JANETH	CALDERON PEREZ
CC	1063287779	MARLIS DEL CARMEN	PACHECO TALAIGUA
CC	1063287779	MARLIS DEL CARMEN	PACHECO TALAIGUA
CC	1063287779	MARLIS DEL CARMEN	PACHECO TALAIGUA
CC	1063288845	DORA ESTHER	GALVAN PEREZ
CC	1063288845	DORA ESTHER	GALVAN PEREZ
CC	1063288845	DORA ESTHER	GALVAN PEREZ
CC	1063295631	KARINA DEL PILAR	MADERA RUIZ
CC	1063295631	KARINA DEL PILAR	MADERA RUIZ
CC	1063295631	KARINA DEL PILAR	MADERA RUIZ
CC	1063357809	GEMIMA DEL CARMEN	BEDOYA SIERRA
CC	1063357809	GEMIMA DEL CARMEN	BEDOYA SIERRA

CC	1063357809	GEMIMA DEL CARMEN	BEDOYA SIERRA
CC	1063364967	VILMA ANDREA	MARTELO MARTINEZ
CC	1063364967	VILMA ANDREA	MARTELO MARTINEZ
CC	1063364967	VILMA ANDREA	MARTELO MARTINEZ
CC	1102807883	MARIA BERNARDA	CORPAS CHAMORRO
CC	1102807883	MARIA BERNARDA	CORPAS CHAMORRO
CC	1102807883	MARIA BERNARDA	CORPAS CHAMORRO
CC	1128475466	LISETH FERNANDA	MORALES VANEGAS
CC	1128475466	LISETH FERNANDA	MORALES VANEGAS
CC	1128475466	LISETH FERNANDA	MORALES VANEGAS
CC	1148435637	TIVISAY PAOLA	LIDUEÑA PEREZ
CC	1148435637	TIVISAY PAOLA	LIDUEÑA PEREZ
CC	1148435637	TIVISAY PAOLA	LIDUEÑA PEREZ
CC	26000224	ANA MARIA	RANGEL ORTIZ
CC	26000224	ANA MARIA	RANGEL ORTIZ

CC	26000224	ANA MARIA	RANGEL ORTIZ
CC	30060780	DELYS ELISA	MONTERROZA OSORIO
CC	30060780	DELYS ELISA	MONTERROZA OSORIO
CC	30060780	DELYS ELISA	MONTERROZA OSORIO
CC	34835680	ANA LUCIA	ANGULO HERNANDEZ
CC	34835680	ANA LUCIA	ANGULO HERNANDEZ
CC	34835680	ANA LUCIA	ANGULO HERNANDEZ
CC	37939113	AYDEE FARIDES	ACUÑA CERVANTES
CC	37939113	AYDEE FARIDES	ACUÑA CERVANTES
CC	37939113	AYDEE FARIDES	ACUÑA CERVANTES
CC	39282174	CLAUDIA PATRICIA	GUERRA PAJARO
CC	39282174	CLAUDIA PATRICIA	GUERRA PAJARO
CC	39282174	CLAUDIA PATRICIA	GUERRA PAJARO
CC	50897870	BERTA FELISES	LOPEZ SOTO
CC	50897870	BERTA FELISES	LOPEZ SOTO

CC	50897870	BERTA FELISES	LOPEZ SOTO
CC	50943759	LENYS DEL CARMEN	SALCEDO BALTAZAR
CC	50943759	LENYS DEL CARMEN	SALCEDO BALTAZAR
CC	50943759	LENYS DEL CARMEN	SALCEDO BALTAZAR
CC	50944989	NIDIA MARGOTH	MEDRANO TIRADO
CC	50944989	NIDIA MARGOTH	MEDRANO TIRADO
CC	50944989	NIDIA MARGOTH	MEDRANO TIRADO
CC	50998467	NERLI JUDITH	QUIÑONEZ MARQUEZ
CC	50998467	NERLI JUDITH	QUIÑONEZ MARQUEZ
CC	50998467	NERLI JUDITH	QUIÑONEZ MARQUEZ

Reporte de Juicios de Evalu

EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
EN FORMACION	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

ación

567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	APROBADO

567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO

567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO

567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO

567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
567995 - 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA	APROBADO
567996 - 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	APROBADO
567997 - 29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO

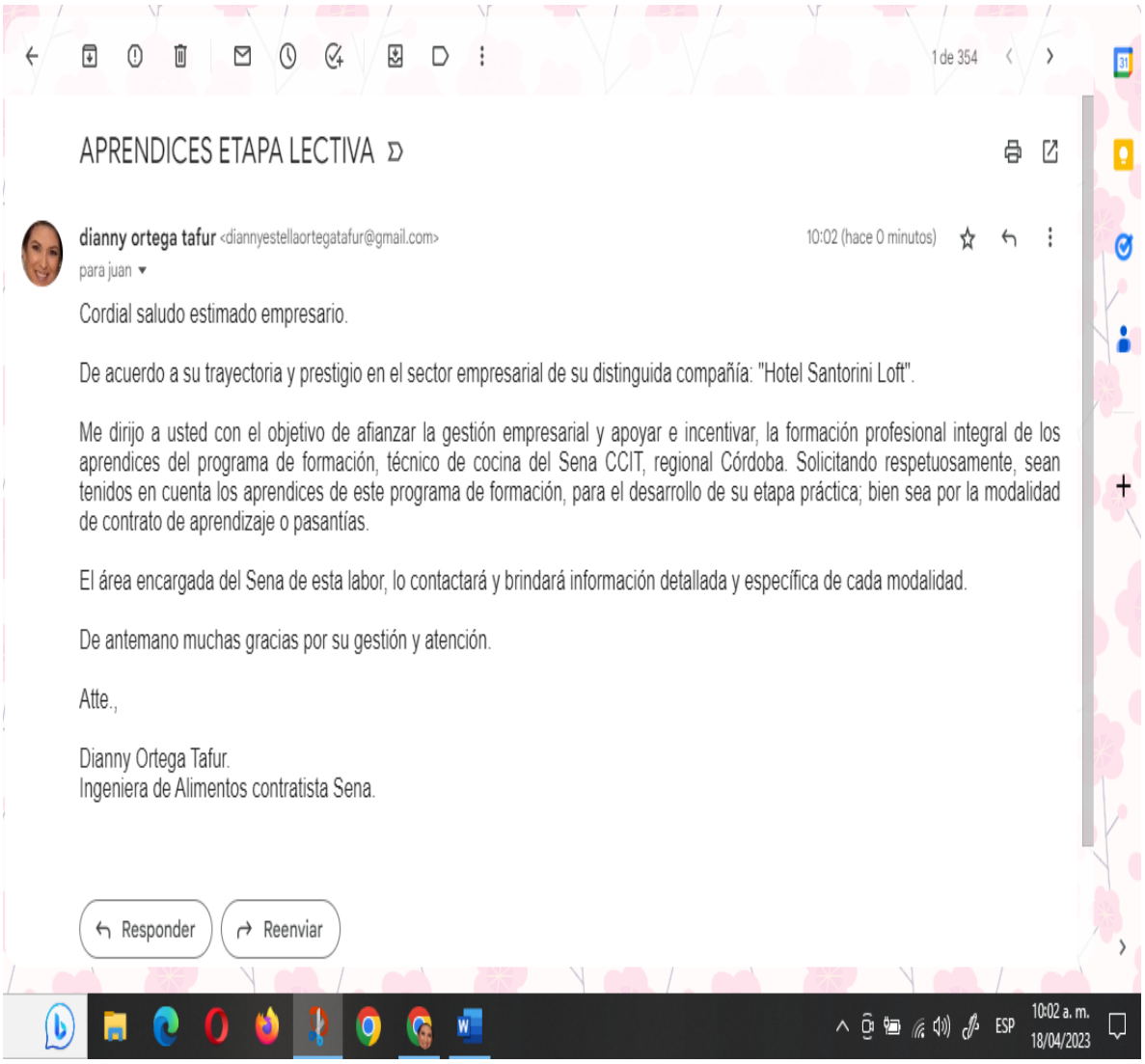
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
CC 50909714 - DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR


1 de 354
APRENDICES ETAPA LECTIVA
dianny ortega tafur <diannyestellaortegatafur@gmail.com>
10:02 (hace 0 minutos)
para juan
Cordial saludo estimado empresario.
De acuerdo a su trayectoria y prestigio en el sector empresarial de su distinguida compañía: "Hotel Santorini Loft".
Me dirijo a usted con el objetivo de afianzar la gestión empresarial y apoyar e incentivar, la formación profesional integral de los aprendices del programa de formación, técnico de cocina del Sena CCIT, regional Córdoba. Solicitando respetuosamente, sean tenidos en cuenta los aprendices de este programa de formación, para el desarrollo de su etapa práctica; bien sea por la modalidad de contrato de aprendizaje o pasantías.
El área encargada del Sena de esta labor, lo contactará y brindará información detallada y específica de cada modalidad.
De antemano muchas gracias por su gestión y atención.
Atte.,
Dianny Ortega Tafur.
Ingeniera de Alimentos contratista Sena.
Responder
Reenviar
ESP
10:02 a. m.
18/04/2023