PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de mayo 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 mayo 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 acredite 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.	Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico de pastelería con ficha Nº 2712255 (Montelíbano) en la competencia: "Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria." Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico Pastelería No. Ficha 2617640 (Montería) en la competencia: "Almacenamiento de productos alimenticios e insumos". Ejecución del proceso de formación titulada del Técnico de Cocina con ficha Nº. 2669916 (Montelíbano) en las competencias: 1.) "Control del Manejo de Materias Primas". Y 2.) "Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente". 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.	Lista de asistencia, pantallazos plataforma territorio, formato mensual de eventos, fotografías, diapositivas, correo de solicitud y confirmación de registro del curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos. Caracterización de la formación. Formato para la inscripción de aspirantes en Sofia plus.

		Ejecución de la formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos, Ficha N.º 2768302 (Chinú).	

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, las cuales se publican en la plataforma territorio, 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.	Guías de aprendizaje, diapositivas, lista de asistencia, pantallazos de plataforma territorio de publicación de guías, plan de trabajo.
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 procede a solicitar apertura del curso complementario Higiene y manipulación de Alimentos, para ser impartido en el municipio de Chinú al equipo de trabajo de la empresa: Asociación de padres usuarios de HCB 31 de octubre, san simón y otros FAMI. También se procede a dar solución a novedad presentada con 5 aspirantes que no pudieron ser inscritos. Por tal motivo en el presente mes no se ha creado ruta de	correo de solicitud y confirmación de registro del curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos. Caracterización de la formación. Formato para la inscripción de aspirantes en Sofia plus.

		aprendizaje y asociado a los aprendices a la ruta. Por otro lado, en el mes en curso, por no finalizar competencias, no se han registrado juicios evaluativos.	

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: 1.) “Control del Manejo de Materias Primas”; y 2.) “Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente”. para el programa de formación, técnico cocina No. Ficha 2669916 (Montelíbano). 3.) “Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria”; para el programa de formación, técnico pastelería No ficha 2712255 (Montelíbano) y 4.) “Almacenamiento de productos alimenticios e insumos”; para el programa de formación, técnico pastelería No ficha 2617640 (Montería).	Formatos GFPI-F135 – (Guías de Aprendizaje)
8	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No se participa de eventos durante el mes de abril, como apoyo a investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional	No aplica para el mes

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-F062 V09 mes mayo 2023 GF_50909714_ 38323_MAY_2023; GC_50909714_ 38323_MAY_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.	Pantallazos, Reporte de eventos, Presente informe.
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.	En el presente mes no se realiza gestión de ubicación de aprendices de etapa práctica. Se está a la espera de respuesta del empresario Hotel Santorini Loft, con quien se hizo acercamiento el	Pantallazo de correo enviado el mes de abril.

		pasado mes de abril, para ubicar aprendices en la etapa práctica, del técnico de cocina montería ficha N.º 2561394.	

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. **4497702624** expedido por BANCOOMEVA correspondiente al mes de **abril** 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 (104) 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:	MAYO	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		FECHA		DIAS							COMPETENCIA DESARROLLADA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	HORAS	FIN
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	L	M	M	J	V	S	D				
1	PROGRAMA: TECNICO EN PASTELERIA MONTERIA NOCHE FICHA: 2617640	16:00	22:00	2/05/2023	30/05/2023		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	30	SI
2	PROGRAMA: TECNICO EN PASTELERIA MONTELIBANO TARDE NUEVA FICHA: 2712255	12:00	20:00	3/05/2023	31/05/2023			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.	40	NO
3	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTELIBANO TARDE FICHA: 2669916	12:00	20:00	5/05/2023	26/05/2023				X				MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	32	NO
3	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA MONTERIA TARDE FICHA: 2669900	12:00	20:00	20/05/2023	20/05/2023						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.	8	NO
4	PROGRAMA: SERVICIO DE RESTAURANTE MESA Y BAR FICHA: 2670087	6:00	14:00	27/05/2023	27/05/2023						X		MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	*EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS.	8	NO
5	PROGRAMA: TECNICO EN COCINA LORICA FICHA: 2669922	12:00	20:00	13/05/2023	13/05/2023						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	134	

PARTE HORAS OTRAS ACTIVIDADES

PARTE APOYO PRESTADO ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS

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

PARTE CAPACITACIÓN INSTRUCTORES PLANTA

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

PARTE OTRAS ACTIVIDADES INSTRUCTORES PLANTA

		FECHA		HORARIO		HORAS
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
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 134

FIRMA DEL INSTRUCTOR:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669922 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2617640 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2670087 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669900 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712255 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669916 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	133,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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.	2712255.		
Municipio:	PUENTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE
Instructor:	DIANNY STELLA ORREGAT.	Nº. Doc. Identificac.	50980734.
FECHA:	19-04-2023	HORARIO:	12:00 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Banquez Mocea	Michelle Alejandra	1007605910	Michell B.
02	~~Martinez Martinez~~	~~Yamelis~~	—	—
03	Martinez Rojas	Yamelis	33.223150	Yamelis M/tz
04	Chavez Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina Chavez
05	Perez Morales	Mariana	1066605458	Mariana P.
06	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569963	Elizabeth C.
07	Tarraz Hernandez	Nefaidis Patricia	1063783663	Nefaidis
08	Pastrana Veryara	Karen Elieth	1063302315	Karen Pastrana.
09	Alvarado ospina	Dadis Alvarado	1063277178	DAdis ALVAREADO
10	Gutierrez Soto	Karina Paola	25998739	Karina G.
11	~~Ingrid Ortegoi~~			
12	Ortegoi Montiel	Ingrioi Elizeth	25999292	Ingrid O
13	Lobo Trespalacios	Luis Daniel	1003290811	Luis Daniel
14	VALENTINA ARAYA	VALENTINA	1039707405	VALENTINA
15	JUAN DAVID LAGUNA		1015392603	
16	~~Yirley~~ Salcedo Noriaga	Yirley	1063360918	Yirley Salcedo
17	Palencia Martinez	Ingris Vanessa	1066600387	~~Ingris~~
18	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	Mª Consuelo Ante V.
19	Fernandez Garcia	Luz ofelia	25981496	
20	Esther Martinez Hoyos	Esther Maria	1070066003	Esther Martinez
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny C.

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. 2712255
Municipio: MONTELIBANO
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR.
FECHA: 10-05-2023.
Lugar: SEDE SAN JORGE.
Nº. Doc. Identificac. 50904714.
HORARIO: 12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Muñoz Osorio	Tatiana	1003076945	Tatiana Muñoz
02	Pastrana Vergara	Karen Lieth	1063302315	Karen Pastrana.
03	Pérez Morales	Mariana	1066605458	Mariana Pérez
04	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	M.C.
05	Martinez Rojas	Yaulis	33.223150	Yaulis Ynes
06	Gutierrez soto	Karina Paola	25998738	Karina G.
07	Banquez Macea	Michelle Alejandra	1007605410	Alejandra.
08	Alvarado ospina	Darlis Vanessa	1063277178	Darlis Alvarado
09	Moreno Rivera	Vanessa	1066601544	Vanessa Moreno Rivera
10	Severiche Martinez	Luisa Fernanda	1005552645	Luisa Severiche.
11	Nertel lopez	Luz karina	1063285911	Luz karina
12	Hoyos Ruiz	Karol jimena	1066601522	Karol Hoyos
13	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569963	Elizabeth C.
14	Tarraz Hernandez	Nefaldis	1063283663	Nefaldis.
15	Ortega Montiel	Ingrid Cimrelit	25997292	Ingrid Ortega
16	ANAYA RICARDO	Valentina	1038701475	Valentina anaya
17	Chavez Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina chavez
18	JUAN DAVID	LAGUNA BUITRAGO	1015392603	
19	Salcedo Marriaga	Yirley	1063360918	Yirley Salcedo.
20	Fernandez Garcia	Luz Odelia	25991490	
21	Paternina Garcia	Yanoldis Katerine	50946365	Yanoldis. PG
22	Lobo Trespalacios	Luis David	1003290811	Luis Daniel
23	Sierra Romero	Daniela Carolina	1019070146	
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 EN PASTELERIA.		
FICHA No.	2712255.		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE SENA.
Instructor:	DIANNY ORTEGA.	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
FECHA:	3 de MAYO /2023	HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569963	Elizabeth C.
02	Salcedo Marriaga	yirley	1063360918	Yirley salcedo.
03	Alvarado ospina	Darlis vanesa	1063277178	Darlis Alvarado
04	Tarraz Hernandez	Nefaidis	1063283663	Nefaidis
05	vertel lopez	luz karina	1063280591	Luz karina
06	Moreno Rivera	Vanessa	1066601154	Vanessa Moreno
07	Gutierrez soto	Karina Paola	25998758	Karina G.
08	Martinez Rojas	Yamelis	33.223150	Yamelis Mtz
09	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	
10	Pastrana Vergara	Karen Elieth	1063302315	Karen Pastrana.
11	JUAN DAVID	LAGUNA BUITRAGO	1015592603	
12	~~Maria~~			
13	Pérez Morales	Mariana	1066605458	Mariana P.
14	Bouquet Maceo	Michelle Alejandra	1007605410	
15	Paternina garcia	Yanoldis Katerine	50946365	Yanoldis. P
16	HOYOS RUIZ	Karol jimena	1066601522	Karol Hoyos.
17	Chavez Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina Chavez
18	ANAYA RICARDO	Valentina an	1038101475	Valentina
19	fernandez Garcia	Luz ofelia	25991496	
20	Lobo Trespalacios	Luis Daniel	1003290811	Luis Daniel
21	Palencia Martinez	Ingris Vanessa	1066600387	~~ingris~~
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 PASTELERIA.		
FICHA No.	2712255		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE.
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
FECHA:	27-04-2023.	HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Chavéz Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina Chavéz
02	Gutierrez Soto	Karina Paola	25998738	Karina G.
03	Valentina Alvarez	Valentina	1038101475	Valentina
04	Palencia Martinez	Ingris Vanessa	1066600387	
05	Salcedo Marriaga	yirley	1063360918	
06	Laguna Buitrago	Juan David	1015392605	
07	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	
08	Fernandez Garcia	Luz Adelis	25991446	
09	Pastrana Verjura	Karen Elbeth	1063302315	Karen Pastrana.
10	Alvarado Espina	Darlis Alvarado	1663277	Darlis A
11	Contreras Ramos	Elizabeth	1006569463	elizabeth C.
12	Tarraz Hernandez	Nefaidis patricia	1063283663	Nefaidis.
13	Ortega Montiel	Ingrid Claret H	25999292	Ingrid Ortega
14	Pérez Morales	Mariana	1066605458	Mariana Perez
15	Martinez Rojas	Yamelis	33223152	Yamelis Mtz
16	Bonoure Macea	Michelle Alejandra	1007605910	Michelle Bonoure.
17	Martinez Hoyos	Esther Maria	1010066007	Esther Martinez
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 EN PASTELERIA		
FICHA No.	2712255		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE.
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR.	Nº. Doc. Identificac.	50909714.
FECHA:	26-04-2023	HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Chavéz Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina chavéz
02	Gutierrez soto	Karina Paola	25998739	Karina G.
03	Anaya Rucando	Valentina	1038107475	Valentina anaya
04	Palencia Martinez	Ingris Vanessu	1066600387	
05	Salcedo Marraga	Yirley	1063360918	
06	LAGUNA BUITRAGO	JUAN DAVID	1015392603	
07	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	
08	Fernandez Garcia	Luz Ofelia	25991140	
09	Pastrana Vergara	Kuren Elieth	1063302315	Kuren Pastrana.
10	Alvarado Ospina	Daris vanesa	1063277178	Daris A
11	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569463	Elizabeth C.
12	Tarraz Hernandez	Nefaldis patricia	1063283663	Nefaldis.
13	Ortega Montiel	Ingrid Elineth	25999282	Ingrid Ortega
14	Pérez Morales	Mariana	1066605458	Mariana Pérez
15	Martinez Rojas	Yamelis	33223150	Yamelis Mtz
16	Bonivet Macea	Michelle Alejandra	1001605910	Michelle Bonivet.
17	Martinez Hoyos	Esther Maria	1070066003	Esther Martinez
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.	2712255	Lugar:	SEDE SAN JORGE
Municipio:	MONTELIBANO	Nº. Doc. Identificac.	50909774
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR		
FECHA:	20-04-2023	HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Karina Gutierrez	Karina Paola	25198738	Karina G.
02	Chavéz Navarro	Dina Marcela	1005569553	Dina Chavéz
03	Valentina Amaya	Valentina	1038101475	
04	Banquez Macea	Michelle Alejandra	1007605910	Michelle Banquez
05	Martinez Rojas	Yamelis	33223150	Yamelis M.
06	Perez Morales	Mariana	1066605458	Mariana Pérez
07	Ortega Montiel	Ingrid Lizeth	25999292	Ingrid Ortega
08	Tarraz Hernandez	Nefaidis patricia	1063283663	Nefaidis
09	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569963	Elizabeth C.
10	Alvarado Espina	Darlis Vanessa	1063277170	Darlis A.
11	Pastrana Vergara	Karen Edith	1063302315	
12	Fernandez Gorek	Luz Ofelia	25991490	
13	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	
14	Salcedo Arriaga	yirley	1063360918	Yirley Salcedo
15	Luis Daniel Lobo Trespalacios	Luis Daniel	1003290811	Luis Daniel
16	Juan David	Laguna Buitrago	1015592603	
17	Palencia Martinez	Ingris Vanessa	1066600387	Ingris
18	Martinez Hoyos	Esther maria	1070066002	Esther Martinez
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. 2617640 | Lugar: SEDE CCIT SENA.
Municipio: MONTERIA | Nº. Doc. Identificac. 50909714
Instructor: DIANNY ORTEGA | HORARIO: 16:00 A 22:00
FECHA: 18 ABRIL 2023

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Medina Moreno	Maria Isabel	1049745877	
02	Arias Tordecilla	Dana Sofia	1067837826	
03	Perez Cortina	Maria Teresa	1062427430	Maria Teresa.
04	Morelos Bustos	Leidy Vanessa	1062956932	Morelos Leidy.
05	Bustos Castrana	Manuel	50617354	
06	Blanco Alvarez	Pedro Luis	1068810866	Pedro Luis.
07	Ojeda Verbel	Ginna Milena	1063002240	Ginna O.V.
08	Mateo Teran	Osmer	1006625139	
09	Coneo Gomez	Angie paola	1067937068	
10	Cuello Mercado	Ingrid Paola	1133795941	Ingrid Cuello
11	Parra Ovigo	Paola Andrea	1066965001	Paola P.
12	Fernandez Cantillo	Calderon del P.	1067836	
13	CARRION BRUNAL	DIEGO ANDRES	10768313	
14	PEÑA GAVIRIA	BERLIDES	1067915712	
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. 2712255.
Municipio: MONTELIBANO | Lugar: SEDE SAN JORGE
Instructor: DIANNY STELLA ORTEGA | Nº. Doc. Identificac. 50989734.
FECHA: 19-04-2023 | HORARIO: 12:00 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Banquez Mocea	Michelle Alejandra	1007605910	Michelle B.
02	~~Yaneth~~ Martinez	Yamelis	33.223150	Yamelis M/tz
03	Martinez Rojas			
04	Chavez Navarro	Dina Marcela	1055569553	Dina Chavez
05	Perez Morales	Mariana	1066605458	Mariana P.
06	Contreras Ramos	Elizabeth	1066569963	Elizabeth C.
07	Tarraz Hernandez	Nefaldis patricia	1063783663	Nefaldis
08	Pastrana Verjara	Karen Elieth	1063302315	Karen Pastrana.
09	Alvarado ospina	Dadis Alvarado	1063277178	DAdis Alvarado
10	Gutierrez soto	Karina Paola	25998738	Karina G.
11	~~Ingrid Ortegol~~			
12	Ortegol Montiel	Ingriol Elizeth	25999292	Ingrid O
13	Lobo Trespalacios	Luis Daniel	1003290811	Luis Daniel
14	~~VALENTINA ADAYA~~	VALENTINA	1038707605	VALENTINA
15	JUAN DAVID LAGUNA		1015392603	
16	~~Yirley~~ salcedo Noriaga	Yirley	1063360918	Yirley Salcedo
17	Palencia Martinez	Ingris Vanessa	1066600387	~~Ingris~~
18	Ante Varon	Maria Consuelo	25990313	Mª Consuelo Ante V.
19	Fernandez Garcia	Luz ofelia	25991496	Luz ofelia Fernandez
20	Esther Martinez Hoyos	Esther Maria	1070066007	Esther Martinez
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

FIRMA DEL INSTRUCTOR Dianny C.

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	Lugar:	SEDE CCIT
Municipio:	MONTERIA	Nº. Doc. Identificac.	509097714
Instructor:	DIANNY ORTEGA.		
FECHA:	25-ABRIL-2023	HORARIO:	16:00 A 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Oreda Vastel	Ginna Melena	1003002240	GinnaOV.
02	Arias Moreno	Isela Paola	1067855444	Isela arias
03	Rios Burgos	Natalia	1062959884	
04	Cuello Hercado	Ingrid Paola	1133795991	Ingrid cuello
05	Hernandez Pabon	Lcbeida De la C	1.067836140	
06	Duarte Urango	Karen Xilena	1067906384	
07	Coneo Davila	Thelma Maria	1010070686	
08	Perez Espitia	Elsa Tomasa	50917528	Elsa Perez.
09	BUELVAS PASTRANA	MIRIAM LUZ	50857354	
10	Morelos Buelvas	Leidy Vanessa	1062956732	Leidy Morelos B.
11	Machado Pereira	Ana Cecilia	1041254998	
12	Pareja Oviedo	Paola ANDREA	1064965001	PAOLA P.
13	Perez Cuitiva	Maria Teresa	1062427430	Maria Perez C
14	Coneo Gomez	Angie Paola	1067937068	Angie Coneo
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 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:	Empresa Amalia Brango
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA TATUR	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	9 Mayo / 2023	HORARIO:	16:00 A 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Machado Pereira	Ana Cecilia	1041254948	Ana Machado
02	Mendoza Perez	Osmar	1100625120	
03	Arias moreno	Isela Paola	1067855544	Isela arias
04	Angel Todevilla	Dana Sofia	1.067'837.826	
05	Hernandez Cassel	Yolinda Hernandez	1067836440	Yolinda H.
06	Perez Espitia	Elia Tomasa	30917528	Elia Perez
07	Morelos Bielsas	Leidy Vanessa	1062456732	Leidy Morelos B.
08	Calderon Bermudez	Diego Andres	1076830	
09	Conco Gomez	Angie Paola	1067937068	
10	Pareja arego	Paola Andrea	1067965001	Paola P.
11	Perez Quintana	Maria Teresa	1062427430	Maria Perez C
12	Oleta Vertel	Emma Milena	1003002240	Emma OV.
13	Rios Burgos	Natalia	1062959824	Natalia R.
14	PEÑA GARCIA	BERLIDES	1067915712	Berlides
15	Bayambre Guerra	Wendy Vanessa	1003044572	Wendy B.G
16	Medina Moreno	Maria Isabel	1044795877	
17	Pedro luis	Blanco Alvarez	1068870866	Pedro Luis Blanco
18	Rodrigo Restrepo	Minerva Luz	50857354	
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 PASTELERIA		
FICHA No.	2617640		
Municipio:	MONTERIA	Lugar:	SEDE CCIT.
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA TAPIA	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	02 MAYO /2023	HORARIO:	16:00 A 22:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Duarte Lozano	Karen Xilena	1067906383	Karen Duarte
02	Rios Burgos	Natalia	1062959824	Natalia Rios.
03	Morelos Bustillos	Leidy Vanessa	1002956732	Leidy Morelos R.
04	Bustos Pastrana	Miriam Luz	50897354	Miriam Bust
05	Arias Moreno	Isela Paola	1067855442	Isela arias
06	Cano Gómez	Angie paola	1067987068	
07	Perez Cutiva	Maria Teresa	1062427430	Maria Perez C.
08	Ojeda Vertel	Gina Milena	1003002240	Gina OV.
09	Machado Pereira	Ana cecilia	1041254478	Ana M.
10	Mendoza Baez	Osmer	1100625139	
11	Hernandez Causil	Odeida Del carmen	1067836190	Odeida H.
12	Perez Espitia	Elia Tomasa.	50917528	Elia P.E.
13	Cerco Doria	Julia Maria	1070076696	Julia
14	Peña Gauria	Berlides	1067915712	Berlides
15	Cuello Mercado	Ingrid paola	1133795991	Ingrid Cuello
16	Angel Tordecilla	Dana Sofia	1.067.837.826	
17	Pareja Oviedo	Paola	1067965001	Paola P.
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.	2669916		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFUR.	Nº. Doc. Identificac.	50900714.
FECHA:	19-04-2023	HORARIO:	12:00 A 20:00.

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Romero Herato	valentina	1063278189	valentina R.
02	Ramos Perez	Valeria	1193205255	
03	Cordero Hesia	Maria Victoria	1063276930	Victoria Cordero
04	Vargas mercado	Deily	1000898666	Deily vargas
05	de la Ossa pacheco	Enadez	43.693606	Ena de la Ossa
06	Ortega Feno	Marolyn	1063276004	Marolyn O.
07	Romero D.	Beatriz E	50947188	Beatriz R.
08	Jaramillo Suarez	Deicy	1063304451	Deicy
09	Campo navarro	Meli Delfina	26000252	Meli campo
10	Salas Moreno	Adriana lucia	1003308558	Adriana salas
11	Guerra Romero	Rosa Cristina	25999858	Rosa Guerra.
12	Oviedo Reyes	Janeth Dada	1063303478	Janeth oviedo
13	Olga Soto	Katia Elena	25999243	Katia Soto
14	LOPEZ CORDOBA	MIRLEYS	1068278455	MIRLEYS LOPEZ
15	Diaz Lopez	Carmen Astrid	50964475	Carmen Diaz
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.		
FICHA No.	2669976		
Municipio:	MONTELIBANO	Lugar:	SEDE SAN JORGE.
Instructor:	DIANNY STELLA ORTEGA T.	Nº. Doc. Identificac.	50909714
FECHA:	11 MAYO 2023	HORARIO:	12:00 A 20:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Vargas mercado	Deily	1000898666	Deily Vargas
02	Cordero Hesia	Maria Victoria	1063276980	Victoria Cordero.
03	de la Ossa pacheco	Ena cruz	113693606	Ena de la Ossa
04	Guerra Romero	Rosa Cristina	25994858	Rosa Guerra.
05	Romero D.	Beatriz E.	50947188	Beatriz Romero
06	Campo Peñaloza	Mel del Fina	7600252	Melicampo
07	Salas Moreno	Adriana Lucia	1003308558	Adriana Salas
08	Ortega Feña	Harolyn	1063276004	Harolyn O.
09	Oviedo Reyes	Janeth paola	1063303140	Janeth oviedo
10	CASTRO BLANCO.	OHAIRA	50967282	OHAIRA CASTRO.
11	Ramos Perez	Valeria	1193205255	
12	Romero Herazo	Valentina	1063278189	Valentina R.
13	Diaz tellez	carmen Astrid	50946425	carmen Diaz
14	Lopez CORDOBA	MIRLEDYS	1063275455	Mirledys Lopez
15	Diaz Salazar	Patricia Del carmen	22477557	
16	JARAMILLO SUAREZ	DEICY.	1063304451	DEICY JARAMILLO
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.	2561344	Lugar:	SEDE CCIT
Municipio:	MONTERIA	Nº. Doc. Identificac.	50909714
Instructor:	DIANNY ORTEGA TAFUR	HORARIO:	6:00 A 12:00
FECHA:	21-04-2023		

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Calgiao Tehenun	Lilibeth	1003060532	Lilibeth.
02	Padilla Zapata	Elsa	1003046377	
03	Castro Puertas	Ciney Isabel	35.113.612	Ciney Castro.
04	Costro Centeno	Alexandra	21.424.940	Alexandra
05	Tirado Ramos	Fernanda Paola	1003883346	Fernanda
06	Garces Montes	Katiana Sara	1003046710	Katiana Garces M.
07	VARGAS PINTO	LILIS	92(2+912	
08	Velasquez Cordero	Lina Vanessa	1064991209	Lina Velasquez
09	Riaño Vasquez	Juan Jose	1009469487	Juan Jose
10	ESPITIA GOMEZ	CINDY	1003955573	
11	Blanquicett ZUÑiga	Jusbeli Paola	1069625888	Jusbeli
12	Lugo Uribe	Carlos Mario	1192919960	Carlos Lugo
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 _____

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 DE RESTAURANTE MESA Y BAR.
FICHA No. 2670087
Municipio: MONTERIA. | Lugar: SEDE CCIT
Instructor: DIANNY ORTEGA TAFUR. | Nº. Doc. Identificac. 50909714.
FECHA: 28 ABRIL / 2023. | HORARIO: 6:00 A 14:00

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Gallo Portacio	Yaneth del carmen	1007998170	Yaneth Gallo P.
02	Enamorado Barba	Rumberto	1062925819	Rumberto Enamorado.
03	Ruiz Suaza	Jesus Andres	1007675591	Jesus Ruiz
04	Valentina Izquierdo	Dayana Andrea	1003043972	Dayana V
05	Escutero Diaz	Lisa Elena	1067843883	Lisa Escutero
06	Lugo Lopez	Jose David	1067839191	Lopez
07	Martinez Alvarez	Luisa Fernanda	1068477770	LUISA M.
08	Alvarez de la Rosa	Yein Fernando	1003018361	
09	Cano Ortiz	Miguel Angel	1003011891	
10	Cipriano Cardenas	Wiston	1063647238	Wiston cipriano.
11	Suarez pasada	William Javier	1068651698	William Suarez.
12	Hoyos correa	Angy Sofia	1052756514	Angie Hoyos
13	Padilla Paez	Miguel Angel	1067965242	Miguel Padilla
14	Diaz Salgado	Viviana	1062959870	Viviana Salgado.
15	GALARCIO TORRES	LUIS ALFREDO	10.934.781	
16	Aviles Hernandez	Wilendy	1062955802	Wilendy
17	Ortega	Marcela	Excusa Cita médica hoy.	
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 DE COCINA.
FICHA No. 2669922 | Lugar: SEDE LORICA
Municipio: LORICA | Nº. Doc. Identificac. 50966914
Instructor: DIANNY ORTEGA. | HORARIO: 12:00 A 20:00
FECHA: 27 ABRIL 2023

Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Hoyos Sanjuanito	Edelin Mª	30648564	Edelin Hoyos
02	Bustamante Soto	Fernando Elias	11.038.016	
03	Narvaez Diaz	Bleidys del carmen	1.063138879	Bleidys N.D.
04	Cantero De Hoyos	Rosiris Milena	30664980	Rosiris Cantero
05	Garcia Diaz	Saray Mercedes	30665731	Saray M. Garcia.
06	Ortega Alcazar	Katty Juliet	1.101784.125	Katty Ortega
07	Hernandez Cantero	Rosikela	1.003.073.911	Rosikela
08	Padilla Herrera	Jesica Paola	1102874855	Jesica
09	Rodriguez A	Yesica Paola	1003064629	Yesica
10	Carmen Maria	Valdez Bohorquez	1.063.145738	Carmen Valdes
11	Nuñez Silva	Yeimis Paola	1063131079	Yeimis
12	MercadoMangones	Karen Eliza	1004637492	
13	Morelo Morelo	Cristian David	1003XH8519	Cristian R.
14	Hernandez Hernandez	Gladys Judith	30.653.766.	Gladys. J.
15	Espitia Izquierdo	Feder Luis	1062674895	Feder Espitia I.
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

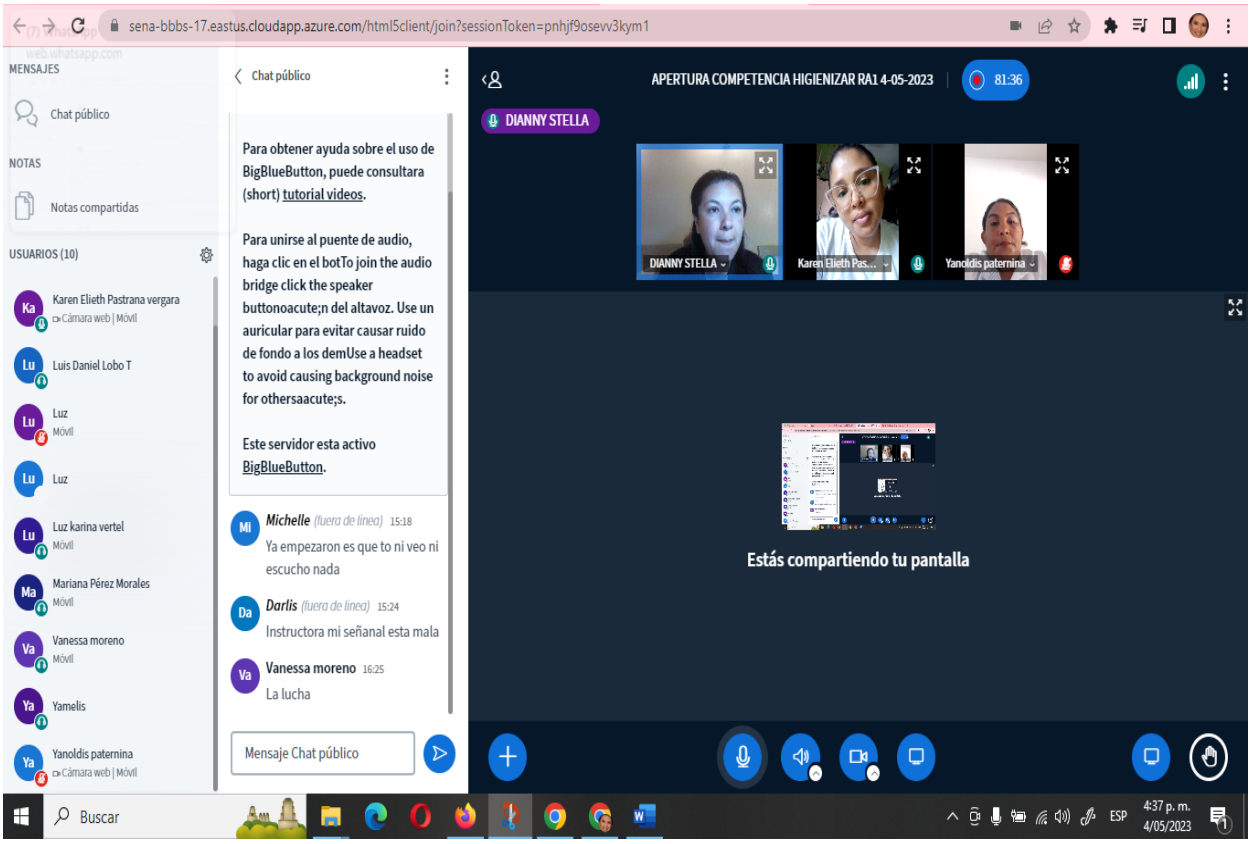
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA
Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA
FORMATO ÚNICO PARA REPORTE DE ASISTENCIA CCIT.

Nombre del Curso: TECNICO EN COCINA.
FICHA No. 2669900.
Municipio: MONTERIA. | Lugar: SEDE CCIT.
Instructor: DIANNY ORTEGA. | Nº. Doc. Identificac. 50909714.
FECHA: 28-04-2023 | HORARIO: 12:00 A 20:00

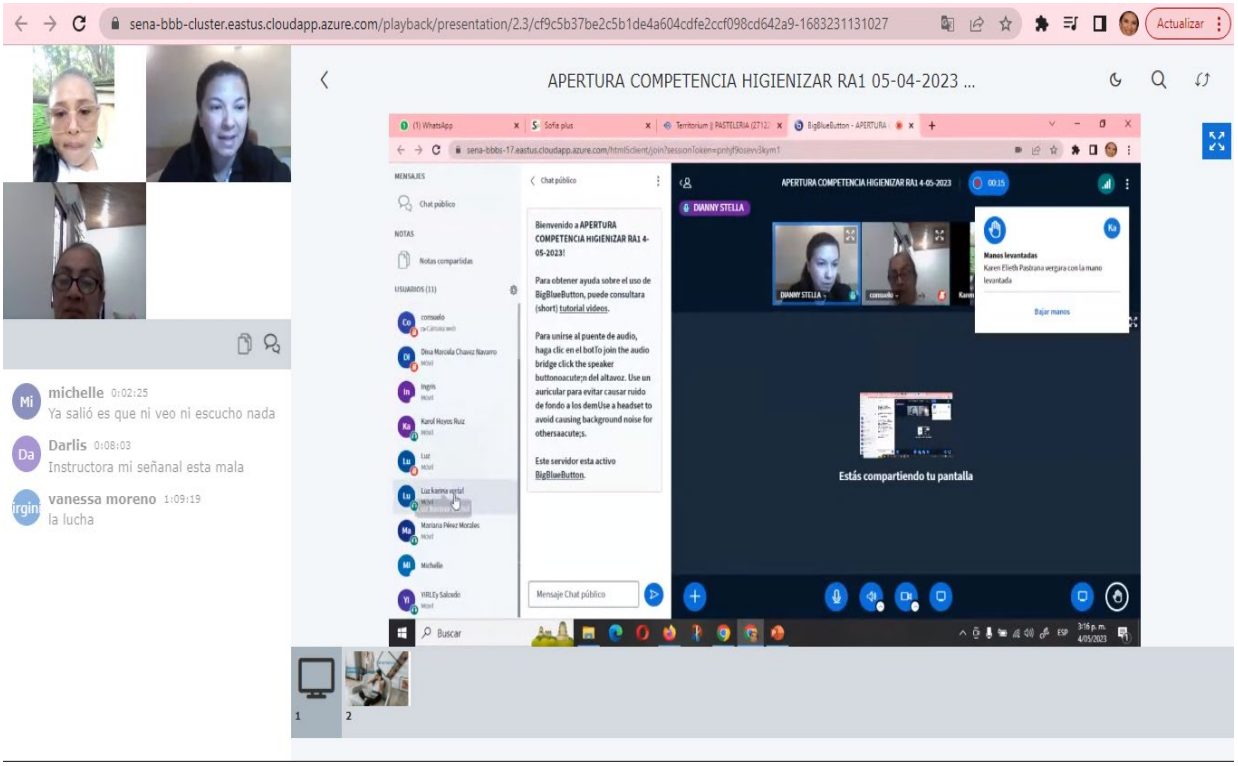
Nº	APELLIDOS	NOMBRES	DOC. IDENT.	FIRMAS
01	Alean Ramos	Reyet Anderson	1067841573	Reyet Alean
02	Ortega Martinez	Jinet	30940313	Jinet Ortega
03	Jhoanys Polo Cano		30685991	
04	Edilmuris Padilla R.	Edilmuris	50.868.317	Edilmuris P
05	Hernandez leon	Luisa Fernanda	1.133.869554	Luisa Hernandez
06	Vega Morillo	Xiomara	50.911604	Xiomara Vega
07	GERALDIN VILORIA PEÑATA	GERALDIN	1067948668	GERALDIN VILORIA
08				
09				
10				
11				
12				
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 D. Ortega

EVIDENCIA SESIÒN SINCRÒNICA DEL 4 DE MAYO DEL 2023 A LAS 3:00 PM, CONTINUACIÒN APERTURA DE LA COMPETENCIA HIGIENIZAR TECNICO PASTELERIA MONTELIBANO. FICHA 2712255.

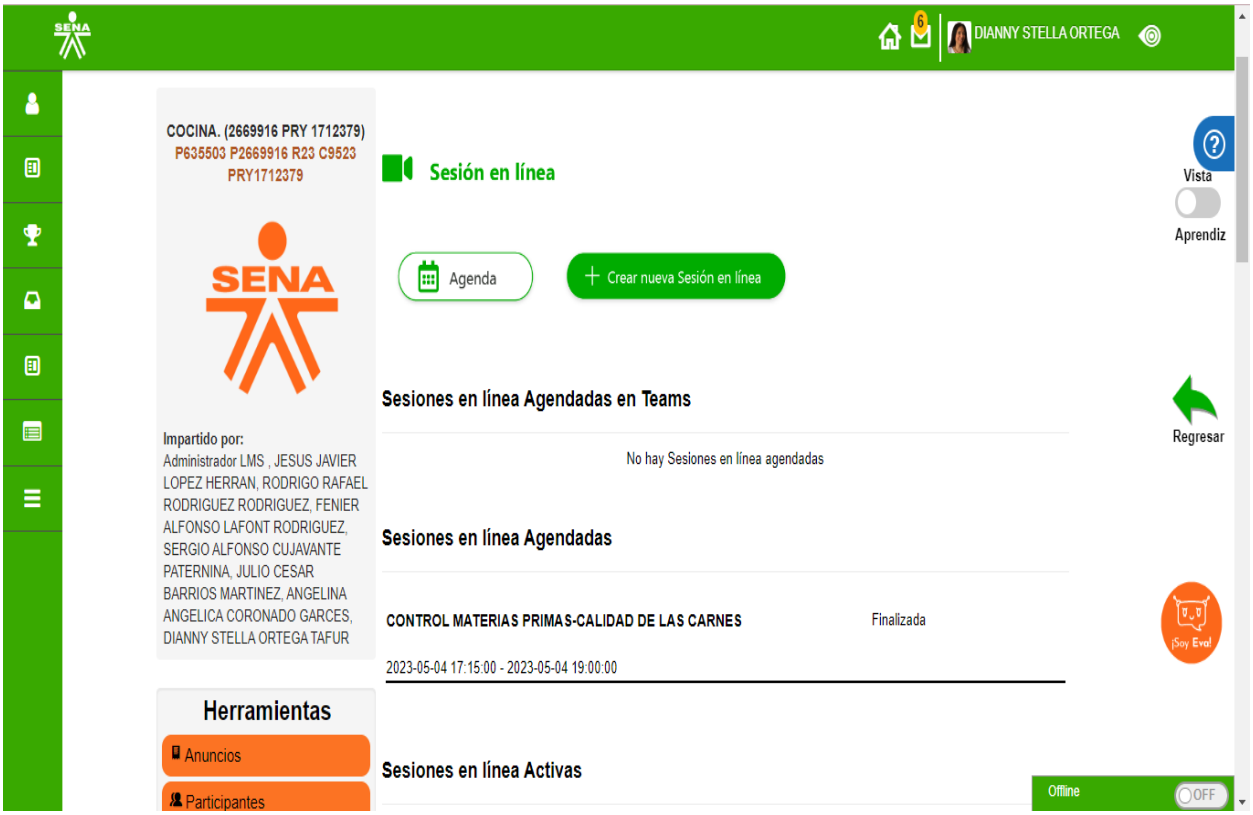




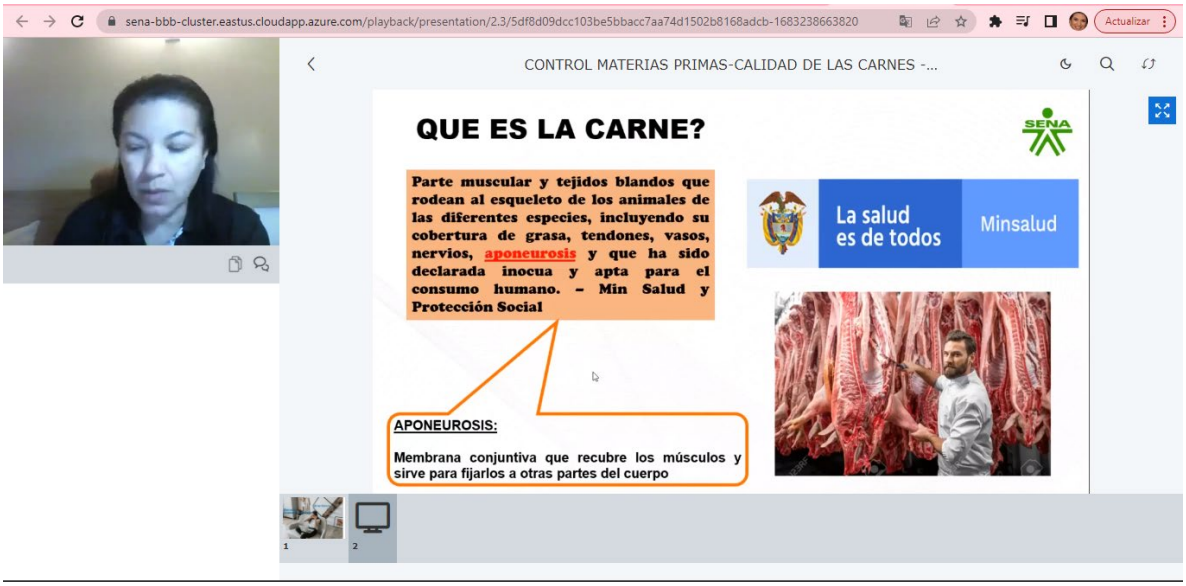

sena-bbb-cluster.eastus.cloudapp.azure.com/playback/presentation/2.3/cf9c5b37be2c5b1de4a604cdfe2ccf098cd642a9-1683231131027
Actualizar
APERTURA COMPETENCIA HIGIENIZAR RA1 05-04-2023 ...
michelle 0:02:25
Ya salió es que ni veo ni escucho nada
Darlis 0:08:03
Instructora mi señanal esta mala
vanessa moreno 1:09:19
la lucha
Bienvenido a APERTURA COMPETENCIA HIGIENIZAR RA1 4-05-2023!
Estás compartiendo tu pantalla

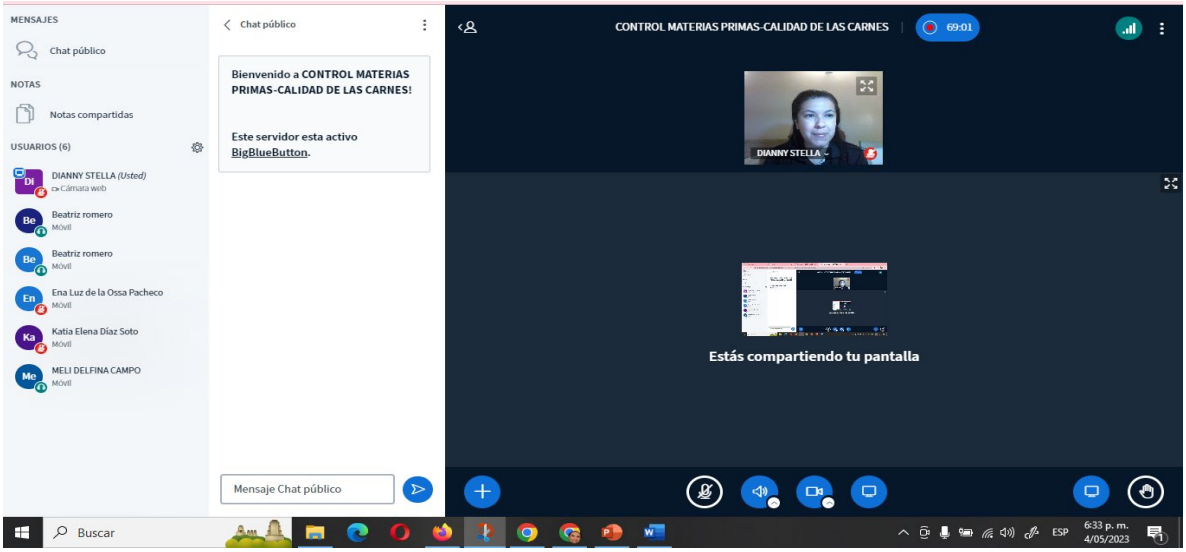

sena-bbb-cluster.eastus.cloudapp.azure.com/playback/presentation/2.3/cf9c5b37be2c5b1de4a604cdfe2ccf098cd642a9-1683231131027
Actualizar
APERTURA COMPETENCIA HIGIENIZAR RA1 05-04-2023 ...
michelle 0:02:25
Ya salió es que ni veo ni escucho nada
Darlis 0:08:03
Instructora mi señanal esta mala
vanessa moreno 1:09:19
la lucha
•Calentar bien los alimentos durante la cocción para que se destruyan posibles bacterias que puedan estar presentes en el alimento. Debe tenerse en cuenta, sin embargo, que tras la cocción aumenta el riesgo de crecimiento bacteriano debido al descenso de la temperatura.

EVIDENCIA SESIÒN SINCRÒNICA DEL 4 DE MAYO DEL 2023 A LAS 5:00 PM, CONTINUACIÒN COMPETENCIA CONTROLAR MATERIAS PRIMAS, TECNICO COCINA MONTELIBANO. FICHA 2669916.






sena-bbb-cluster.eastus.cloudapp.azure.com/playback/presentation/2.3/5df8d09dcc103be5bbacc7aa74d1502b8168adcb-1683238663820
Actualizar
CONTROL MATERIAS PRIMAS-CALIDAD DE LAS CARNES -...
QUE ES LA CARNE?
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. – Min Salud y Protección Social
La salud es de todos
Minsalud
APONEUROSIS:
Membrana conjuntiva que recubre los músculos y sirve para fijarlos a otras partes del cuerpo


MENSAJES
Chat público
NOTAS
Notas compartidas
USUARIOS (6)
DIANNY STELLA (Usted)
Cámara web
Beatriz romero
Móvil
Beatriz romero
Móvil
Ena Luz de la Ossa Pacheco
Móvil
Katia Elena Díaz Soto
Móvil
MELI DELFINA CAMPO
Móvil
Chat público
Bienvenido a CONTROL MATERIAS PRIMAS-CALIDAD DE LAS CARNES!
Este servidor esta activo BigBlueButton.
Mensaje Chat público
CONTROL MATERIAS PRIMAS-CALIDAD DE LAS CARNES
69:01
DIANNY STELLA
Estás compartiendo tu pantalla
Buscar
ESP
6:33 p. m.
4/05/2023



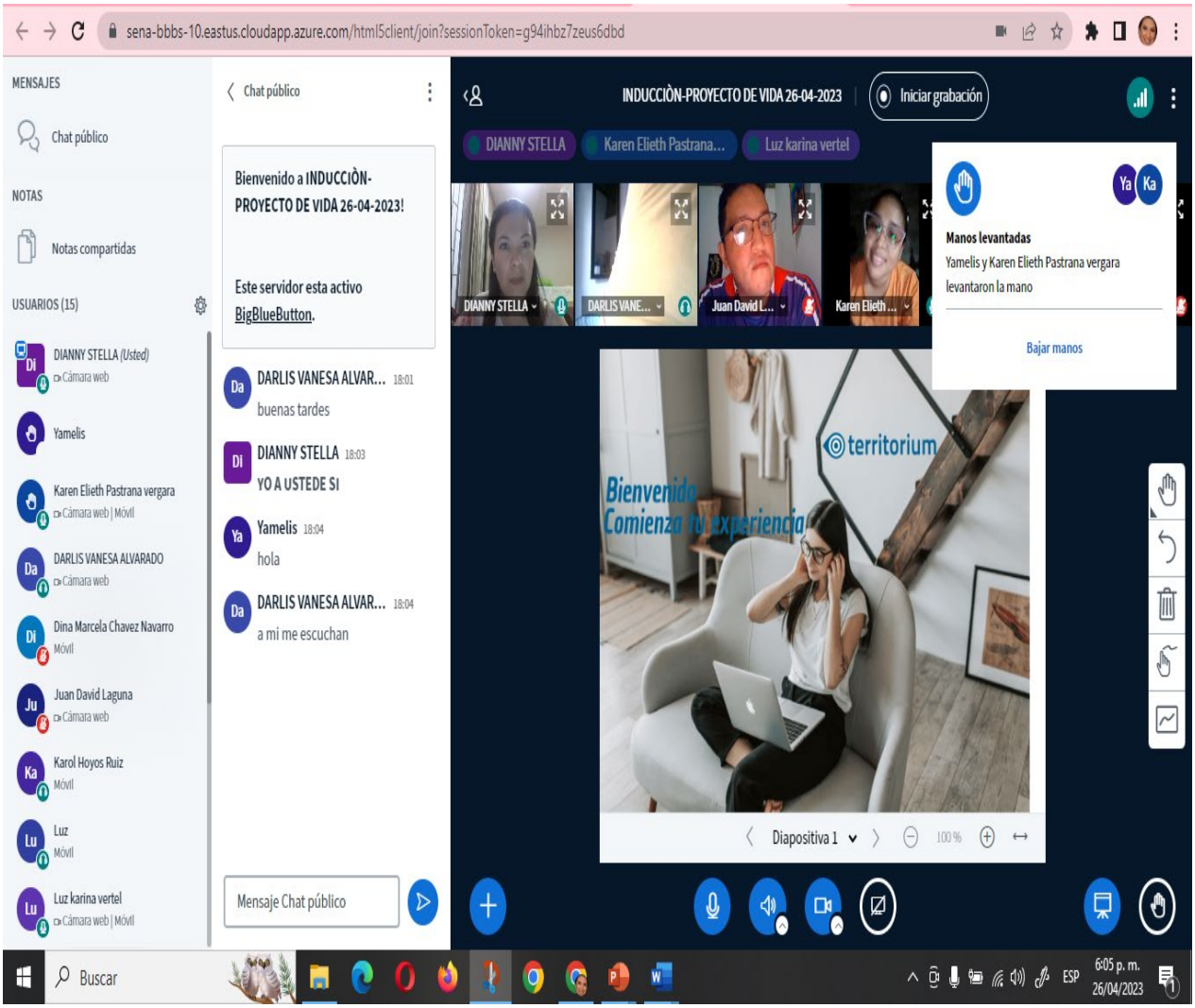


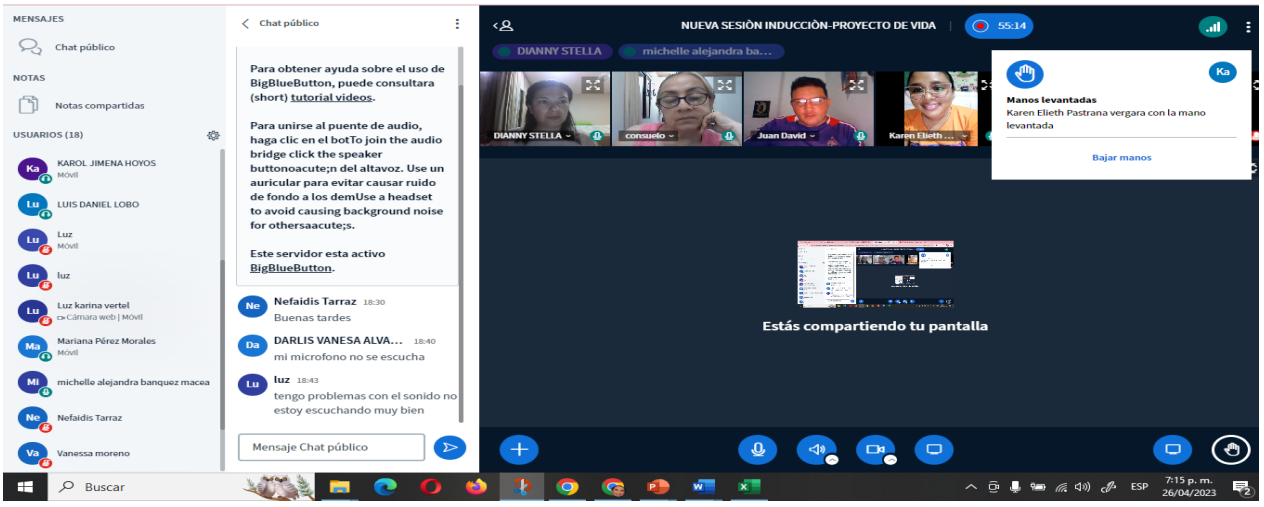
TECNICO PASTELERIA FICHA 2712255 MONTELIBANO (19 ABRIL DEL 2023) INDUCCIÒN.





TECNICO PASTELERIA FICHA 2712255 MONTELIBANO (20 ABRIL DEL 2023) INDUCCIÒN.





TECNICO PASTELERIA FICHA 2712255 MONTELIBANO (26 ABRIL DEL 2023) INDUCCIÒN.





TECNICO PASTELERIA FICHA 2712255 MONTELIBANO (3 MAYO DEL 2023) HIGIENIZAR.





TECNICO PASTELERIA FICHA 2712255 MONTELIBANO (10 MAYO DEL 2023) HIGIENIZAR.



TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (18 ABRIL DEL 2023).





TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (25 ABRIL DEL 2023).





TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (2 DE MAYO DEL 2023).







TECNICO PASTELERIA FICHA 2617640 MONTERIA (9 DE MAYO DEL 2023).





TECNICO COCINA FICHA 2669916 MONTELIBANO (19 ABRIL DEL 2023)



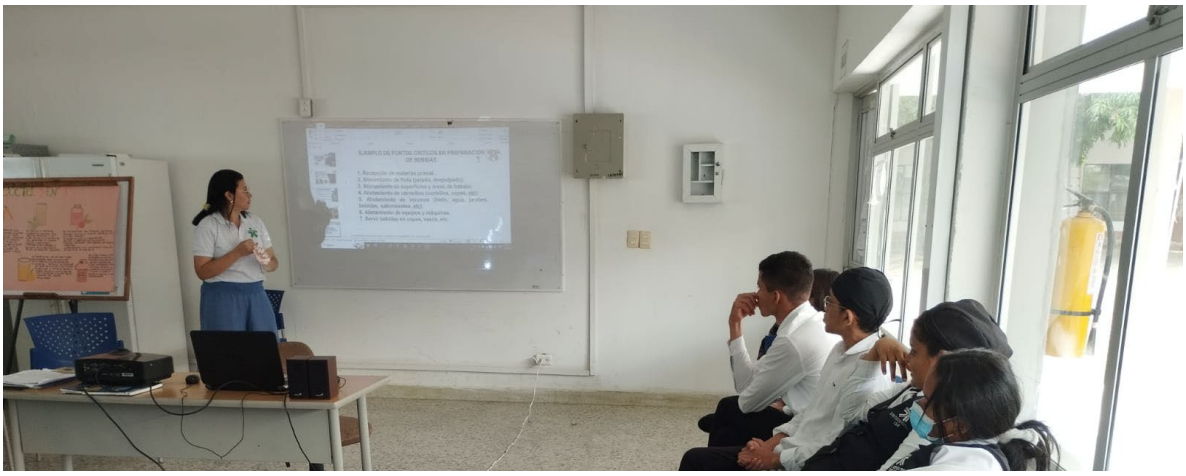


TECNICO COCINA FICHA 2669916 MONTELIBANO (11 DE MAYO DEL 2023)





TECNICO COCINA FICHA 2561394 MONTERIA (21 ABRIL DEL 2023)







TECNICO SERVICIO DE RESTAURANTE MESA Y BAR FICHA 2670087 MONTERIA (28 ABRIL DEL 2023)





TECNICO COCINA FICHA 2669922 LORICA (27 ABRIL DEL 2023)



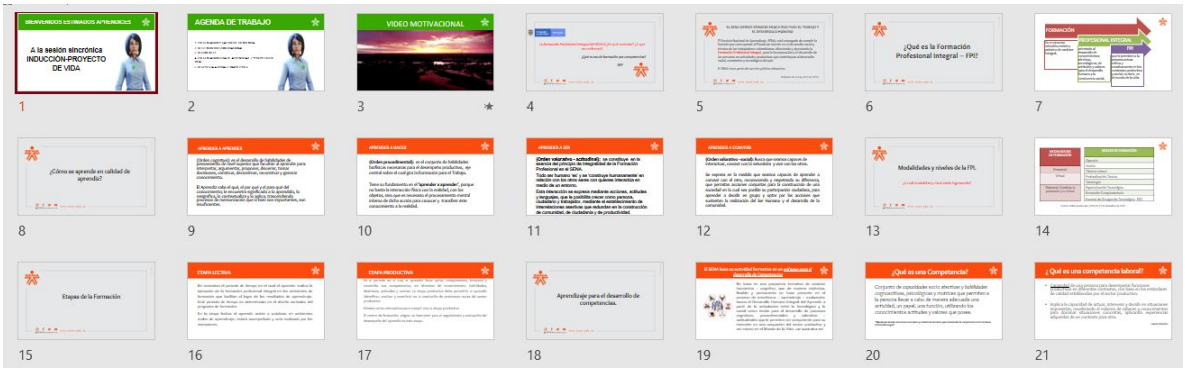


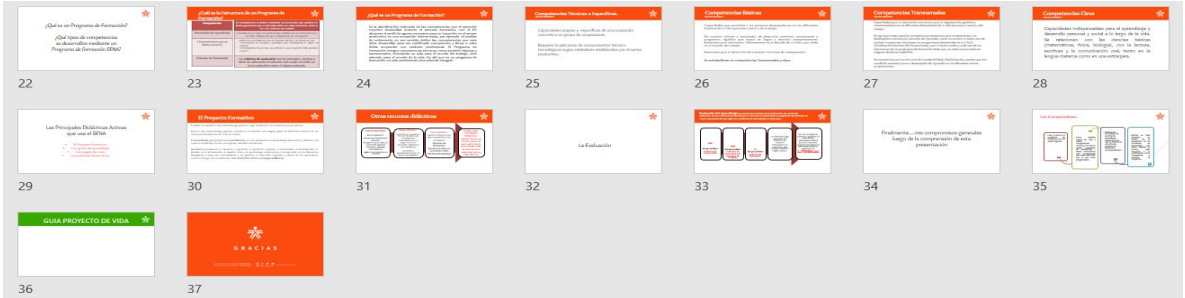
TECNICO COCINA FICHA 2669900 MONTERIA (28 ABRIL DEL 2023)



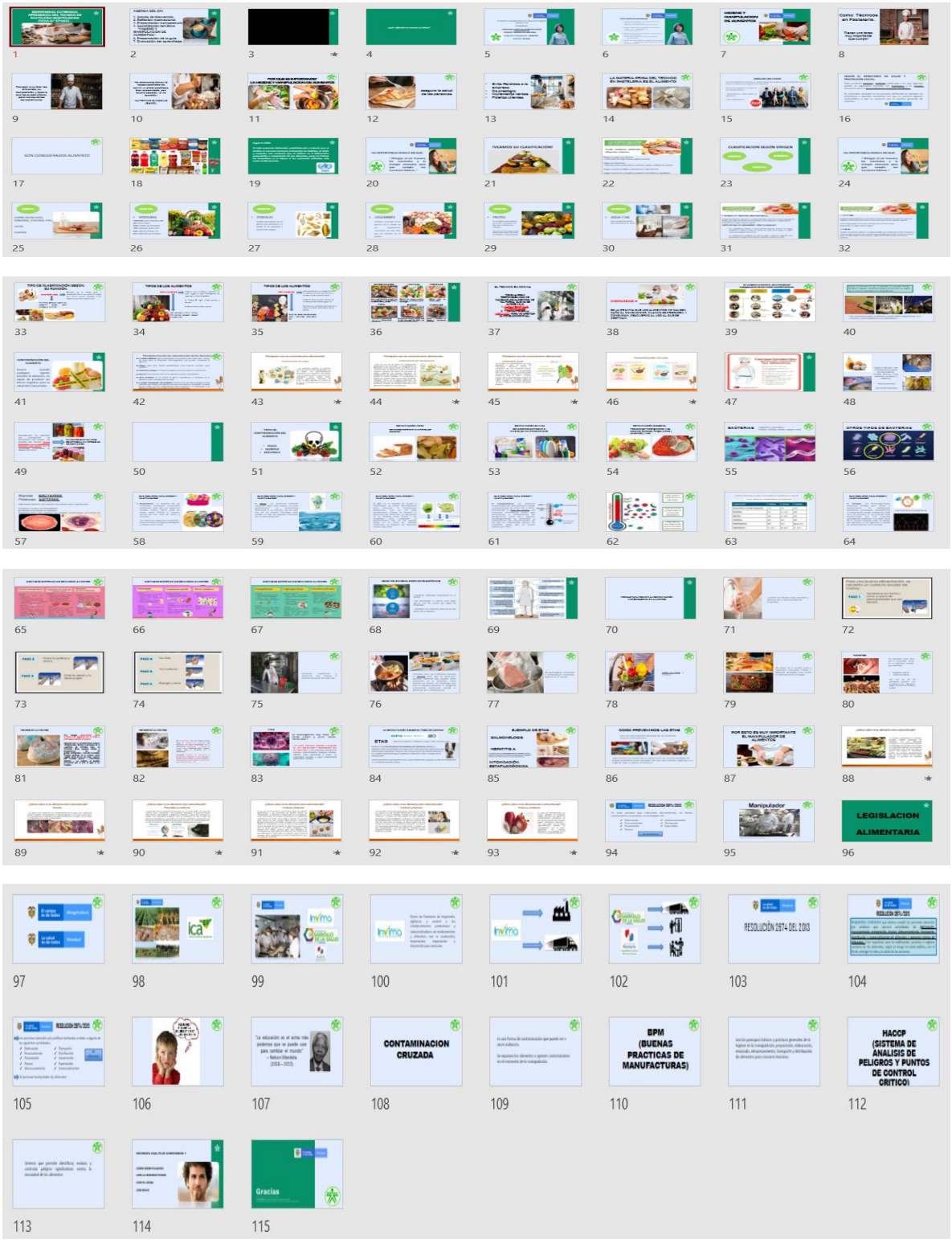


Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la inducción del Técnico de pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) en la competencia “Resultado de aprendizaje de Inducción”.

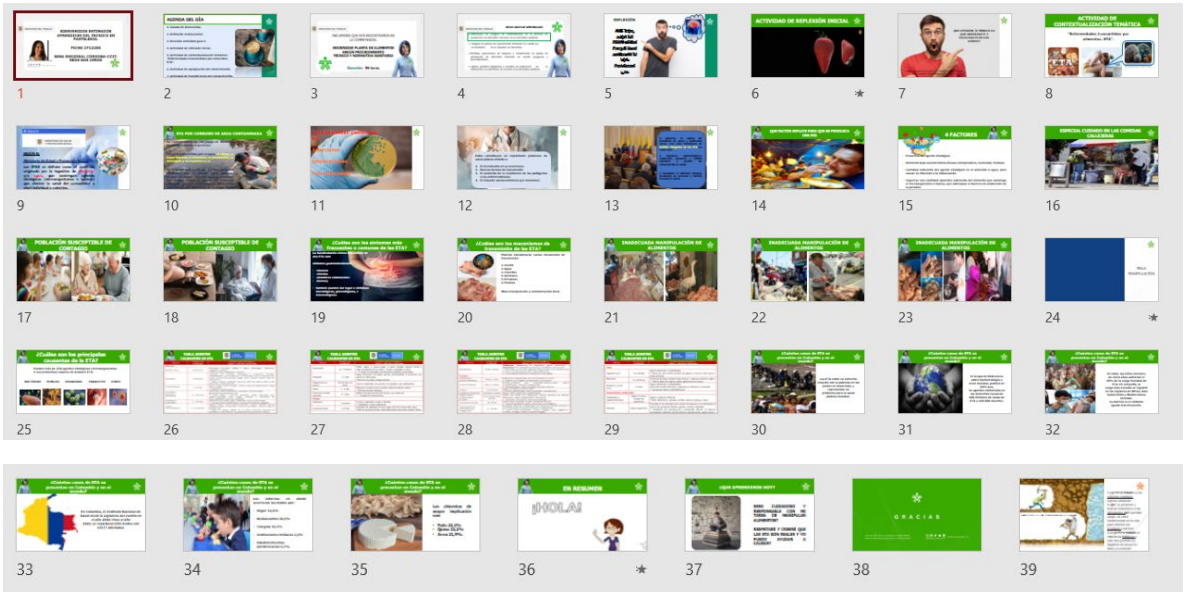




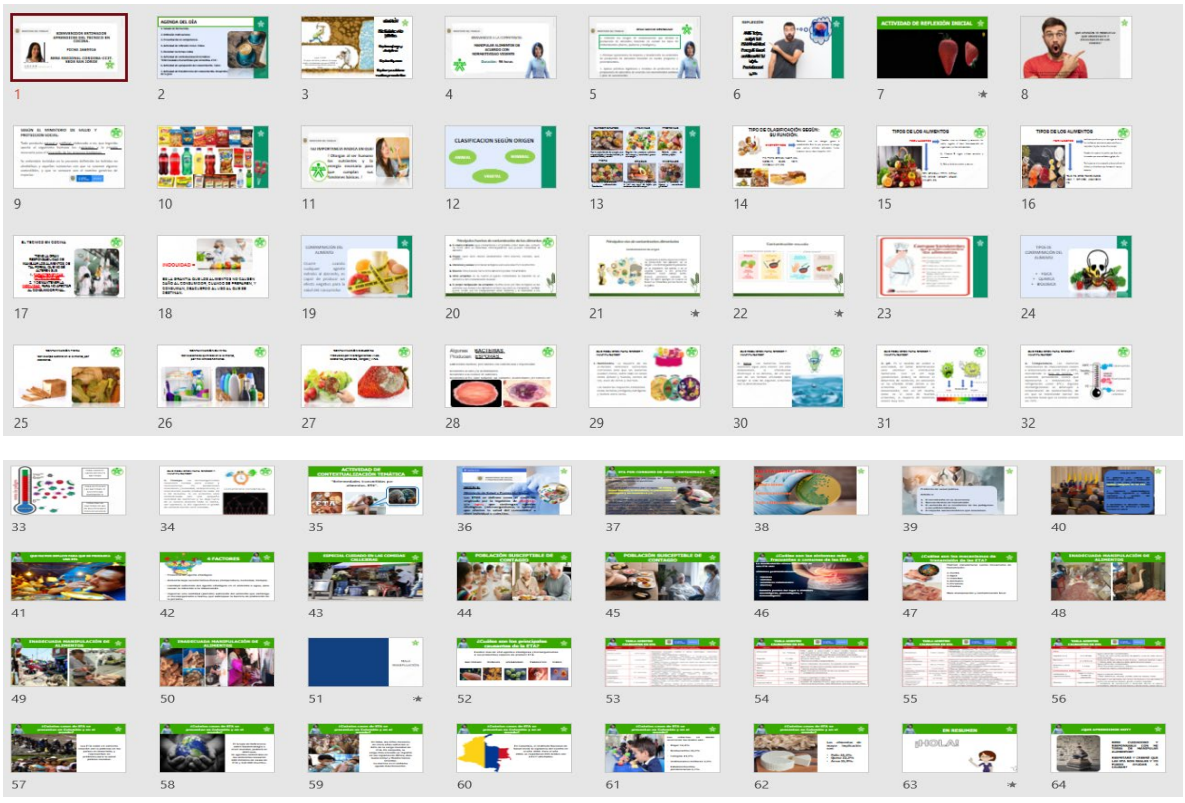
Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la inducción del Técnico de pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) Proyecto de vida.



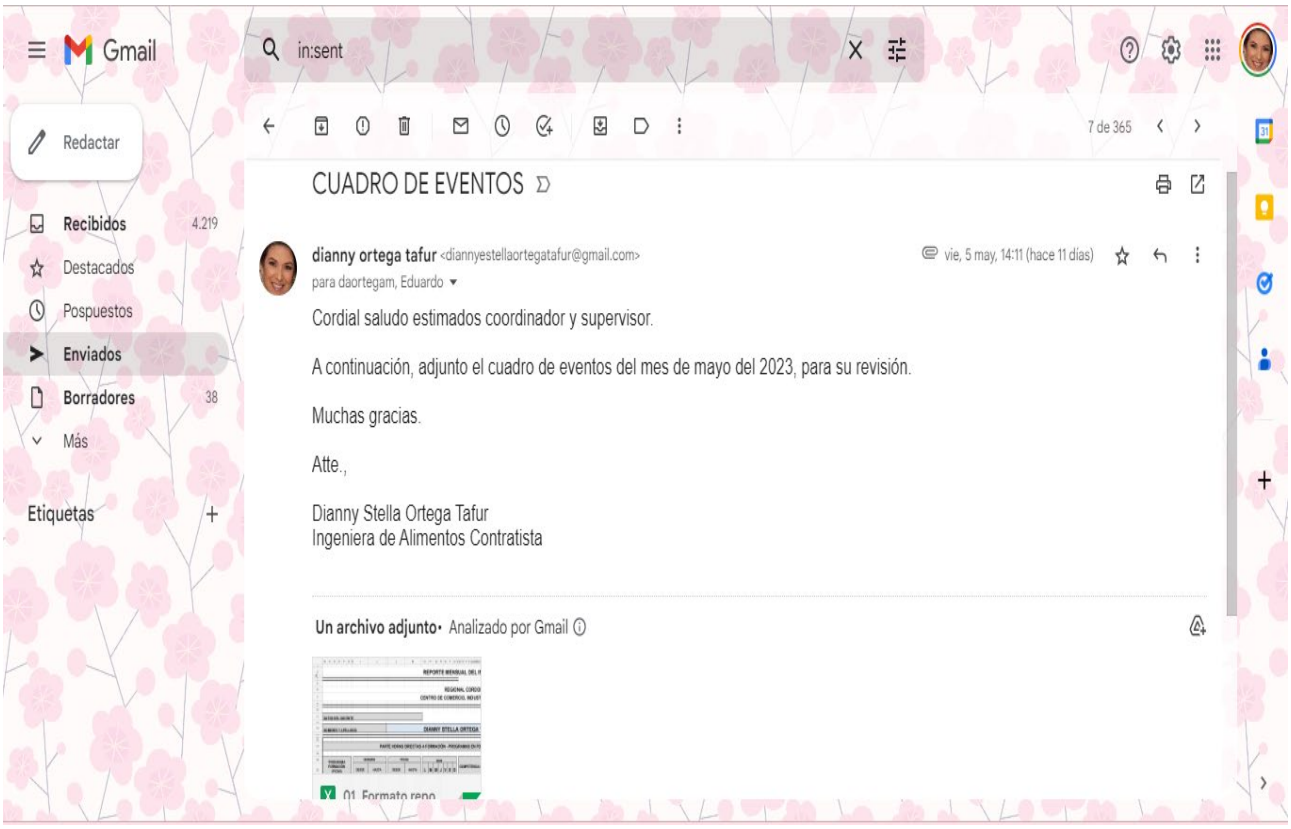
Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación del Técnico de pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) en la competencia "HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA". Higiene y Manipulación de alimentos.



Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación del Técnico de pastelería con ficha No. 2712255 (Montelíbano) en la competencia "HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA". Enfermedades transmitidas por alimentos, ETA.



Pantallazo Diapositivas y material de apoyo para la ejecución de la formación del Técnico de cocina con ficha No. 2669916 (Montelíbano) en la competencia "Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente"".



Pantallazo envío de Reporte de Eventos del mes de MAYO, como respuesta al llamado del Supervisor de Contrato.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO PASTELERIA
- Código del Programa de Formación: 635201
- Nombre del Proyecto: Elaboración de productos de pastelería con parámetros de seguridad alimentaria.

- 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
- Resultados 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: 16 horas

2. PRESENTACIÓN



Apreciado aprendiz es momento de repensar su proyecto de vida y establecer cómo el SENA forma parte de este. La única forma auténticamente humana de vivir es asumir la existencia como un proyecto que se va reconfigurando en la medida que usted conoce la entidad y su programa de formación, el cual debe ser conscientemente asumido, tarea que exige valor y carácter para realizar las acciones necesarias para crecer.

El proyecto de vida es una responsabilidad individual, que se conecta con los sueños y propósitos de los demás. En el entorno familiar, personal, laboral y social, cada uno de nosotros proyecta su Ser y sus sueños y trabaja por alcanzarlos, es una manera de contribuir a la construcción de la sociedad que queremos.

Los ejercicios orientados a reformular su proyecto de vida llevan a generar conciencia sobre la responsabilidad de los actos, a entender que la vida se basa en el SER, a favorecer una sana aceptación de sí mismo para creer con fuerza que se puede trabajar por un futuro mejor.

“Aquel que conquista a otro es fuerte; aquel que se conquista así mismo es poderoso" Lao Tse.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividades de apropiación reflexión:

Observe el vídeo Discurso a los jóvenes del ex presidente del Uruguay José (Pepe) Mújica. https://www.youtube.com/watch?v=tHkXmBzmq3A

Las palabras del expresidente estimulan a creer en sí mismos, a la práctica de valores para vivir una existencia con contenido, a entender que la búsqueda está en el interior y que dejarse llevar por espejismos, por pensamientos light, manipulan la vida. Vea y escuche con atención esta sabiduría, con el deseo de comprender sus palabras.

Tiempo: 1 hora
Reflexione acerca de la siguiente pregunta: ¿Cuál es el sentido que hoy le estoy dando a mi vida?, comparta sus ideas, escribiendo un breve resumen.

RESPUESTA:

3.2. Actividades de contextualización:



Reflexione sobre los sucesos que han marcado el desarrollo de su vida y responda las preguntas:

¿Quién soy?
¿Quién quiero ser?
¿Qué camino debo tomar?

Estos aspectos antes mencionados, tienen como fin identificar y valorar las bases que tiene como persona para construir o redefinir su proyecto de vida.

Debe favorecer su autoconocimiento, las circunstancias que lo rodean y desde la reflexión serena, definir un proyecto que le permita superar las debilidades personales y las circunstancias adversas para enfrentar el reto de construir su futuro.

El “**presente”** exige tomar decisiones acompañadas por principios y valores éticos, morales, culturales, sociales y profesionales, que permitan aportar a la transformación de sí mismo, el entorno familiar y social, que contribuya al desarrollo social y técnico del país.

Escriba un texto en el cual responda la pregunta: ¿Qué aspectos de su vida y decisiones, le hubiese gustado cambiar a nivel personal, familiar, social y profesional, para llegar hacer la persona ideal que usted quiere ser?

Tiempo: 1 hora

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento:

3.3.1 Identificar las condiciones de la persona humana que le permiten definir un proyecto de vida en perspectiva al desarrollo humano integral.

Lea el siguiente texto:

¿CÓMO ELABORAR UN PROYECTO DE VIDA?



Un proyecto de vida contiene todo lo que se "es" como persona y lo que desea "llegar a ser" y "el camino" que debo recorrer para lograrlo, incluye el cultivo de las cualidades que identifican el ser humano.

El proyecto de vida es diferente en cada individuo, pero los principios y valores que le son propios a la **"persona humana"** son su fundamento**;** por tanto, un sistema o ideología que vaya en contra de estos principios y de la dignidad intrínseca de la persona, es excluyente.

En el proyecto de vida se respeta la dignidad como igual para todos y se respeta las diferencias en la que cada persona cultiva los valores y cualidades.

Para el **concepto de la dignidad**, como fundamento, se toma del consenso internacional, donde los países del mundo declararon en los "Derechos Humanos Universales", se expresa en su Preámbulo. Así:

"Considerando que la libertad, la justicia y la paz en el mundo tienen por base el reconocimiento ***de la dignidad intrínseca y de los derechos iguales e inalienables de todos los miembros de la familia humana;***

Considerando que el desconocimiento y el menosprecio de los derechos humanos han originado actos de barbarie ultrajantes para la conciencia de la humanidad, y que se ha proclamado, como la

aspiración más elevada del hombre, el advenimiento de un mundo en que los seres humanos, liberados del temor y de la miseria, disfruten de la libertad de palabra y de la libertad de creencias"; https://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/

Analice los siguientes conceptos:

Principios: Es el referente de cualquier comportamiento humano, por esto es universal, son normas y parámetros que como última instancia controlan nuestras acciones humanas. Como son el principio de la vida, de la libertad, de bien, de igualdad y de humanidad.

Los valores: Se derivan de los principios; son la guía del individuo para comportarse en sociedad. Son individuales y guían el correcto comportamiento de las personas, respetando su propia dignidad y la de los demás.

- Observar la siguiente gráfica:



Ilustración 1 La imagen puede estar sujetas a derechos de autor

Teniendo en cuenta lo expuesto en el proyecto de vida y el concepto de dignidad humana, analice la ilustración y responda las siguientes preguntas:

¿En esta imagen considera que los dos personajes tienen la misma dignidad? ¿por qué?

¿En esta imagen considera que ambos personajes tienen la misma cultura? ¿Por qué?

¿Qué opina Ud. de esas expresiones? ¿" …Quién sos vos para juzgar si lo que hago es bueno o malo"? y "…respeta mi cultura".

¿Qué opinión le merece la respuesta que tiene el personaje que caracteriza un nativo?

¿Si una acción maltrata la dignidad del Ser humano, puede ser considerado un valor cultural?

¿Cómo afecta la construcción de un proyecto de vida personal el no reconocimiento y respeto por la dignidad humana?

Tiempo: 1 hora

3.3.2 Escribir la autobiografía



Con el fin de comunicar los acontecimientos vividos responda las siguientes preguntas, de manera descriptiva:

¿Quiénes han sido las personas que han tenido mayor influencia en su vida y de qué manera?
¿Cuáles han sido los acontecimientos (dolorosos o alegres) que han influido en forma decisiva en lo que usted es ahora?
¿Cuáles han sido sus principales éxitos y fracasos? y ¿por qué los recuerda especialmente?
¿Cuáles han sido las decisiones más significativas que ha tomado? y ¿qué consecuencias tuvieron en su vida?
Tiempo: 2 horas

3.3.3 Reescribir el proyecto de vida de acuerdo con principios y valores; su responsabilidad y oportunidades ofrecidas por el SENA

Principios y valores

Reflexione sobre:

Si su vida fuera la construcción de una casa, los cimientos que la van a sostener, deben ser los más fuertes, profundos, sólidos, duraderos y que frente a los siniestros sostendrán la casa; a estos cimientos es lo que se denominan los principios y valores fundamentales.

- Elabore una lista de los principios y valores fundamentales en su vida.
- Priorice los valores fundamentales que deben ocupar el puesto de los cimientos junto con los principios, en la construcción de su proyecto de vida.

Relación con los otros



Al proyecto de vida le favorece el estar relacionado con otros semejantes, con las cosas, las creencias, los afectos, las tradiciones, en una sola palabra "La cultura que me rodea".
Desarrolle las siguientes acciones:

Escriba de que manera las personas que lo rodean, la cultura, podría favorecer o desfavorecer la realización de su proyecto de vida?

Desarrollo Integral

El Ser Humano es integral, conformado por diferentes dimensiones, que son interdependientes:
Dimensión biológica: aspectos corporales y de salud, tanto física como mental.
Dimensión intelectiva: alude al pensamiento, a la capacidad de aprender, la inteligencia, en general.
Dimensión volitiva: que hace referencia a las actitudes, al comportamiento, al uso de la libertad.
Dimensión afectiva: que habla de una propiedad específica de la persona: su capacidad de amar.
Dimensión socio-política: que presenta al hombre como ser con otros, ser social, miembro de una comunidad.
Dimensión ecológica: relación del ser humano con la naturaleza, con su medio.
Dimensión económico-laboral: puede desarrollar sus capacidades y potencialidades, que se proyecta en el mundo a través del trabajo.
Dimensión espiritual: como expresión de proyección y trascendencia.

Desde un ejercicio de autoconocimiento identifique en el siguiente cuadro las potencialidades que le caracterizan en cada dimensión y contribuyen a su desarrollo personal y qué aspectos considera le limitan y generan desequilibrio.

Dimensiones	Potencialidades	Limitaciones
Dimensión biológica		
Dimensión intelectiva		
Dimensión volitiva		
Dimensión socio-política		
Dimensión ecológica		
Dimensión económico-laboral		
Dimensión espiritual		

Proyecto de Vida



Ilustración 2 Las imágenes pueden estar sujetas a derechos de autor

El desarrollo de esta competencia le ha permitido tener información sobre el SENA, un contexto de su vida personal, profesional y ahora tiene la oportunidad para escribir o reescribir su proyecto de vida.

Para esto con su equipo reflexione sobre el sentido de las siguientes frases y cómo puede apoyar su desarrollo integral.

- ***"La vida es muy peligrosa. No por las personas que hacen el mal, sino por las que se sientan a ver lo que pasa"****. Albert Einstein*
- ***"La vida no es una tecnología, ni una ciencia. La vida es un arte, has de sentirla. Es como el caminar por una cuerda floja"****. Osho*

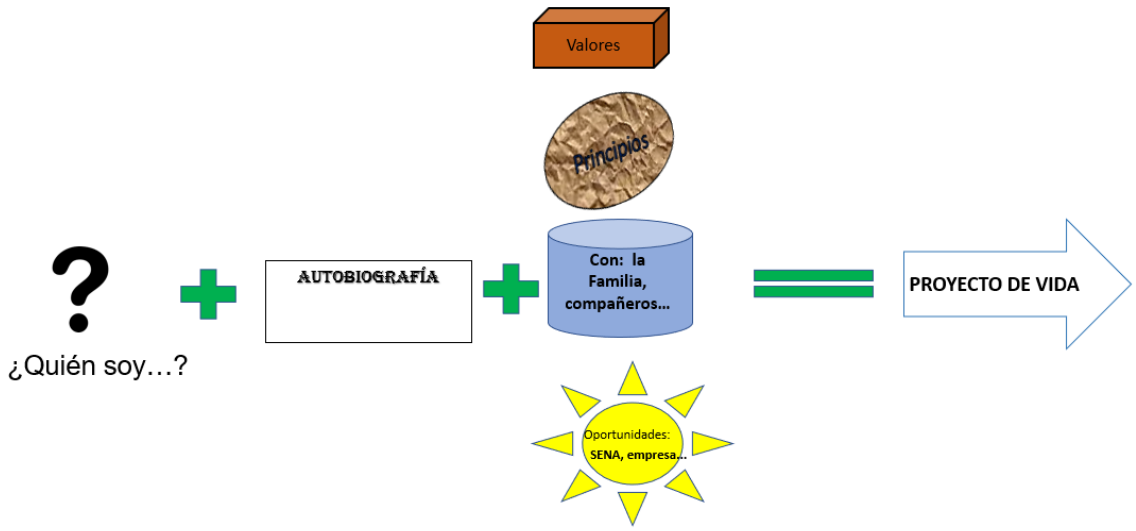
- ***"Aprendí que no se puede dar marcha atrás, que la esencia de la vida es ir hacia adelante. La vida, en realidad, es una calle de sentido único"****. Agatha Christie.*
- ***"La vida es fascinante: sólo hay que mirarla a través de las gafas correctas".*** *Alejandro Dumas.*

Reescriba su proyecto de vida bajo el título **¿Qué puedo llegar a SER?**, que se convierte en un plan de mejora personal, para esto tenga en cuenta las reflexiones a las cuales ha llegado, sus principios y valores, relación con los otros, los aspectos a transformar, las responsabilidades (familiar y social) de acuerdo con el compromiso consigo mismo según las oportunidades ofrecidos por el SENA.

Socialice al grupo los aspectos generales que considere puede compartir.

Haga su propio auto-seguimiento, de aquí en adelante, tenga en cuenta que la obtención de logros conlleva a unos nuevos retos y los obstáculos permiten que sean transformados en nuevas oportunidades.

En síntesis, en esta guía usted ha realizado las siguientes acciones:



Tiempo: 4 horas **Evidencia:** Socialización escrito **¿Qué puedo llegar a SER?**

3.4 Actividad de Transferencia

En un ejercicio de prospectiva desarrolle la siguiente actividad:
Si pudiera ser el protagonista de la película REGRESO AL FUTURO y viaja 20 años adelante, escriba en un texto corto, los cambios que como persona, trabajador y ciudadano ha logrado.



RECUERDA:

Siempre estar en perspectiva del ser humano, para…

Emprender el protagonismo en el proyecto de vida, con…

Responsabilidad "conmigo, con los demás, con la naturaleza y mi trascendencia", en el…

Servicio permanente, para el desarrollo social y productivo del país. Con…

Estrategia solidaria, uniendo manos en la construcción de la paz y…

Nunca rendirse ante las dificultades, expresando el…

Afecto al cuidado de la sociedad.

Tiempo: 1 hora

- **Ambiente Requerido:** Aula convencional o espacio donde se sienta cómodo en su entorno
- **Materiales:** hojas, esferos, marcadores, libreta o cuadernos de apuntes, material reciclable.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Incorpora a su proyecto de vida las oportunidades ofrecidas por el SENA	**Técnica:** Escucha activa **Instrumento** GFPI-F-135 V01

Socialización escrita **¿Qué puedo llegar a SER? – Plan de mejora personal**		Lista de chequeo/ autoevaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Proyecto de vida: proceso de autoconocimiento holístico del ser humano, una práctica personal-social, cuya intención es contribuir a la comprensión y formación de las dimensiones del desarrollo humano integral; este expresa la apertura de las personas hacia una visión prospectiva, en las áreas críticas que requieren de decisiones vitales. El Proyecto de Vida se distingue por su carácter anticipatorio, modelador y organizador de actividades transformadoras y, por tanto, exige a la persona una mirada autocrítica, reflexiva, problematizadora y proactiva, capaz de dar nueva forma y encontrar nuevo sentido a las situaciones de su entorno, a su actividad profesional y su vida personal.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

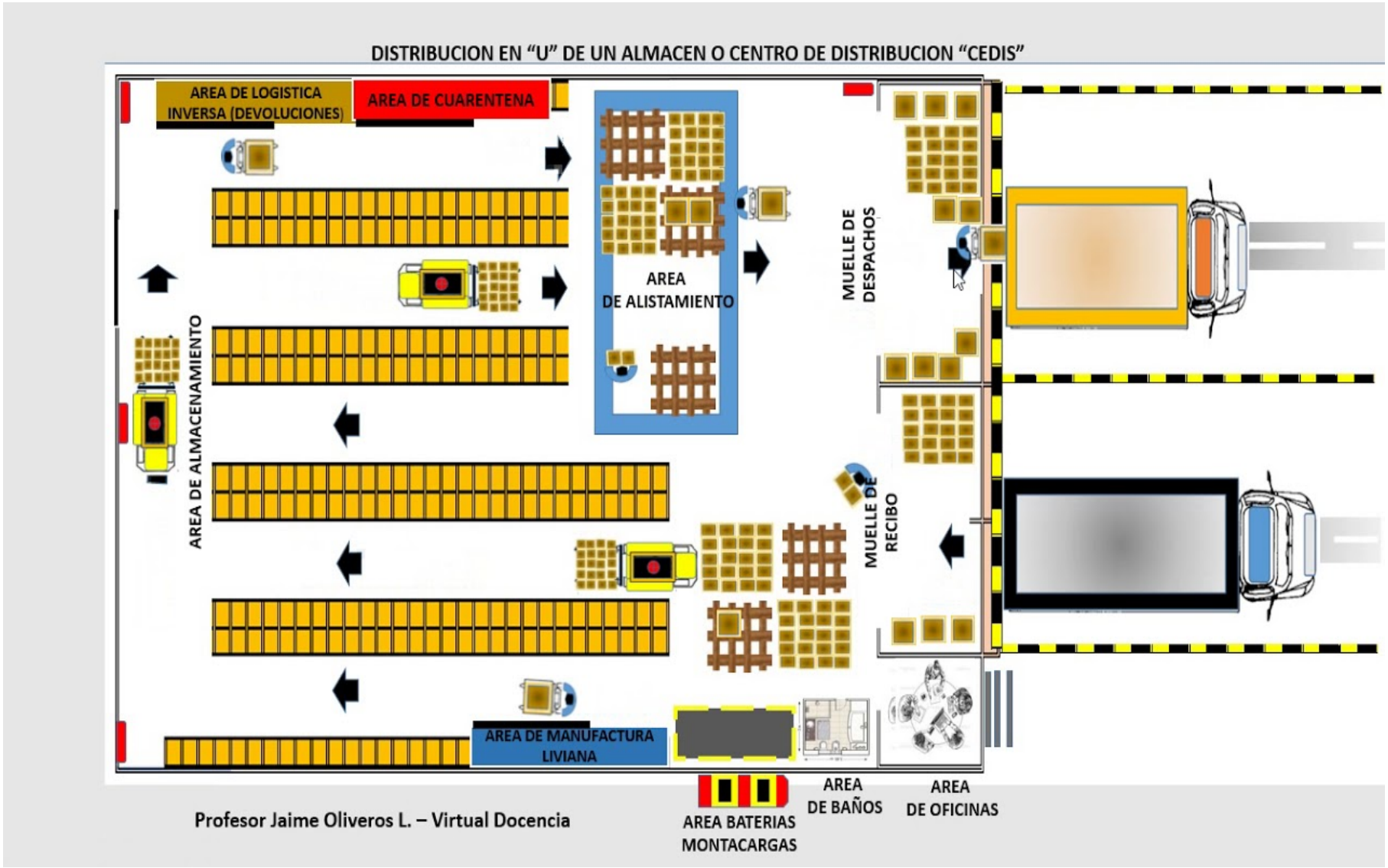
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	Santos Inés Rodríguez Loren Astrid Jaramillo Berna	Formadora Contratista	Centro Industrial Regional Tolima Grupo de Bienestar al aprendiz	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		Agosto 2018	
	Ruby Portillo	Formadora	Reg. Valle C.B.I Palmira	Agosto 2018	
	Yomaira Angulo	Formadora	Reg. Valle ASTIN	Noviembre 2018	
	Raúl José Marrugo Martínez	Instructor	Reg. Valle C. Náutico Pesquero	Marzo 2019	Propuesta diseño gráfico
	Luis José Barrios de la Hoz	Metodólogo diseño c.	Reg. Cundinamarca C.T.D. P.E.	Marzo 2019	Ajuste metodológico
	Weymar Francisco Ardila Borda	Contratista	Reg. Atlántico Colombo Alemán	Marzo 2019	
	Luis Ernesto Mendoza Suárez	Contratista	Reg. D.C. Centro de Gestión de Talento humano en Salud	Septiembre 2019	Ajustes Presentación
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	Dirección Formación Profesional		
	José Antonio Nieva Chavez	Formador	Dirección Formación Profesional		Ajuste metodológico
	Nubia Constanza Garcia Munevar	Instructora	Reg. Valle C.B.I Palmira - ENI	Dic. 2020	
	Luis Ernesto Mendoza Suárez	Profesional	Reg. D.C. Centro FTHS	Dic. 2020	Ajuste formulación actividades
	Rubiela Rodríguez Hernández	Profesional	D.F.P	Dic. 2020	
	Marcela Plata Gómez	Instructora	D.F.P.	Dic. 2020	Adaptación imágenes
			Centro Nal. Industría Gráfica y Afines		

Complete el layaut (plano) y ubique las señales.









OBLIGACIÓN



PROHIBICIÓN







PELIGRO



AUXILIO





























RELACIONE LAS COLUMNAS, SEGÙN CORRESPONDA

TIPOS DE TIC EN LA CADENA DE PRODUCCIÒN

	NOMBRE TIC		DEFINICIÒN	
1	EDI (Electronic Data Interchange - Intercambio Electrónico de Datos)	A	tiene como componente básico una serie de indicadores luminosos que guían al operario tanto en términos de ubicaciones de picking, como cantidades a recoger, y una vez realizada la operación pulsa un botón de confirmación y el stock se actualiza en tiempo real	
2	ERP (Enterprise Resource Planning - Planificación de Recursos Empresariales):	B	Es una herramienta que permite automatizar los procesos de compras, a través del software y de la tecnología de Internet, mejorando la relación entre comprador y vendedor compartiendo información ágil y continua.	
3	RFID (Radio Frequency Identification - Identificación por Radiofrecuencia):	C	Sistema ene l cual el operario del almacén lleva un receptor y un auricular donde puede recibir, transmitir y enviar mensajes cortos acerca de la operación de picking que está realizando	
4	Picking to voice	D	Es una herramienta que sirve para capturar información relacionada con los números de identificación de artículos comerciales, unidades logísticas y localizaciones de manera automática e inequívoca en cualquier punto de la Red de Valor. La verdadera eficiencia se alcanza cuando todos los actores de la cadena de suministro unifican el código del producto, debido que se mejora la gestión de información	
5	Pick to Light	E	Es un formato estandarizado utilizado para el intercambio electrónico de datos, facilitando el envío y la recepción de datos tales como facturas y órdenes de compra, este método ayuda a reducir errores y agilizar el proceso de comunicación.	
6	código de barras	F	es un término genérico para denotar todas las tecnologías que usan como principio ondas de radio para identificar productos de forma automática, ésta involucra el uso de etiquetas especiales o tags que emiten señales de radio a unos dispositivos llamados lectores, encargados de recoger las señales y procesados por aplicativos o softwares especiales.	

7	e-procurement:	G	es un conjunto de sistemas de información que permite la integración de ciertas operaciones de una empresa, especialmente las que tienen que ver con la producción, la logística, el inventario, los envíos y la contabilidad.	
8	MRP I y MRP II (Planificación de Requerimiento de Materiales):	H	una estrategia que permite a las empresas identificar, atraer y retener a sus clientes. El CRM, cubre los procesos de mercadeo, ventas y servicio al cliente.	
9	CRM (Consumer Relationship Management - Administración de Relaciones con el Consumidor):	I	es una técnica para calcular la demanda interna y se considera como un software para la planificación y control de la producción y las compras.	

file:///C:/Users/USUARIO/Desktop/2022/SENA%202022/2.%20CONTENIDO%20DEL%20PROGRAMA%20DE%20FORMACI%C3%92N%20VIRTUAL%20TECNOLOGO%20EN%20GESTI%C3%92N%20LOGISTICA/4.%20CONTENIDO%20DEL%20CURSO/8.%20FASE%20EJECUCI%C3%92N/2.%20ACTIVIDADES%20DE%20APRENDIZAJE/2.%20AA13/2DBDB~1.MAT/MATERI~1.PDF

Complete la tabla con la información indicada.

TABLA COMPARATIVA DE TIPOS DE TRAZABILIDAD			
TIPO DE TRAZABILIDAD	**DEFINICIÒN**	**DOCUMENTACIÒN NECESARIA**	**INFORMACIÒN A REGISTRAR**
Trazabilidad desde atrás, 'tracing o rastreo			*De quién se reciben los productos *Qué se ha recibido exactamente * Cuándo: fecha de recibo *Qué se hizo con los productos cuando se recibieron:
Trazabilidad interna o de procesos	Controla los procesos de producción de la empresa. Se relaciona desde el inicio de la producción y se formaliza de acuerdo con los procesos internos.		
Trazabilidad hacia delante o tracking			*A quién se entrega: *Qué se ha vendido exactamente: *Cuándo: fecha de entrega

TALLER

A continuación, apreciados aprendices, desarrollarán un taller relacionado con el inventario de alimentos e insumos.

ALPNA es una de las principales empresas productoras y distribuidoras de productos alimentos lácteos del país, que cuenta con una amplia variedad de productos y durante los últimos años ha ido creciendo, diversificándose innovando hasta alcanzar un posicionamiento sólido en el mercado. Con la información que entrega el departamento comercial de la compañía, usted debe realizar el inventario actualizado, para ser entregado al gerente comercial, debido a que tiene una importante negociación internacional, para lo cual se requiere conocer el inventario final de productos alimenticios. Y consultar con el área de producción, para poder ver su capacidad y responderle al futuro cliente.

1. Calcular los valores de la presente tabla, teniendo en cuenta los datos suministrados:

EMPRESA ALPINA				
PRESUPUESTO DE PRODUCCIÒN 2022				
1er PRODUCTO MANTEQUILLA TON				
DETALLE	TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3	TRIMESTRE 4
INVENTARIO FINAL				
VENTAS				
REQUERIMIENTO CLIENTE INTERNACIONAL	**2000**	**2000**	**2000**	**2400**
ENTRADAS	**1700**	**200**	**300**	**600**
INVENTARIO INICIAL (Con lo que debo contar al inicio del mes)	**700**	**200**	**300**	**600**
SUBTOTAL (lo que debo producir)				

Tabla 1- Calculo presupuesto de producción empresa Alpina MANTEQUILLA

Presupuesto de producción Son estimados que se hallan estrechamente relacionados con el presupuesto de venta y los niveles de inventario deseado.

FORMULA

Presupuesto de Producción = Inventario Inicial + Requerimiento del cliente – Inventario Final

EMPRESA ALPINA				
PRESUPUESTO DE PRODUCCIÒN 2022				
2do PRODUCTO QUESO MADURADO TON				
DETALLE	TRIMESTRE 1	TRIMESTRE 2	TRIMESTRE 3	TRIMESTRE 4
INVENTARIO FINAL				
VENTAS				
REQUERIMIENTO CLIENTE INTERNACIONAL	**4000**	**2800**	**2100**	**3700**
ENTRADAS	**2100**	**680**	**720**	**1500**
INVENTARIO INICIAL (Con lo que debo contar al inicio del mes)	**1200**	**680**	**720**	**1500**
SUBTOTAL (lo que debo producir)				

Tabla 2- Calculo presupuesto de producción empresa Alpina QUESO MADURADO

Dato del valor trimestral de las ventas de producto en toneladas

VENTAS 2022		
	PRODUCTO	
MESES	MANTEQUILLA	QUESO MADURADO
ENERO	100	500
FEBRERO	100	100
MARZO	300	400
ABRIL	100	200
MAYO	150	500
JUNIO	150	100
JULIO	300	200
AGOSTO	100	200
SEPTIEMBRE	200	200
OCTUBRE	200	500
NOVIEMBRE	300	150
DICIEMBRE	200	50

Ver la tabla Excel anexa para el cálculo del inventario final.

Debe llenar la tabla Excel con los datos de entrada y salida de producto (mantequilla y queso madurado, en cada trimestre).

Al final responda al cliente internacional si su planta de producción, puede atender los requerimientos solicitados y cierre el negocio.

Leer los documentos anexos para la próxima clase

https://www.netlogistik.com/es/blog/la-merma-de-productos-en-la-industria-de-alimentos-y-bebidas

https://alfapeople.com/latam/3-tipos-de-inventarios-para-hacer-un-seguimiento-de-la-vida-util-de-alimentos-y-bebidas/

GUIA DE TRABAJO

Muy buenas tardes estimados aprendices Sena, del Tècnico en cocina, ficha Nº 2669916

Sede San Jorge.

En la presente guía de trabajo, ustedes podrán apropiar los conocimientos impartidos acerca de los factores que determinan la calidad de la carne.

Tenga en cuenta, que la carne es una de las materias primas importantes en la gastronomía, debido a su valioso aporte nutricional.

1. ACTIVIDADES PREVIAS DE REFLEXIÒN INICIAL.

Con el propósito de reflexionar y que usted identifique el manejo que tiene sobre el tema, se le invita a 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 corto con sus propias palabras.

link del video.

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

2. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

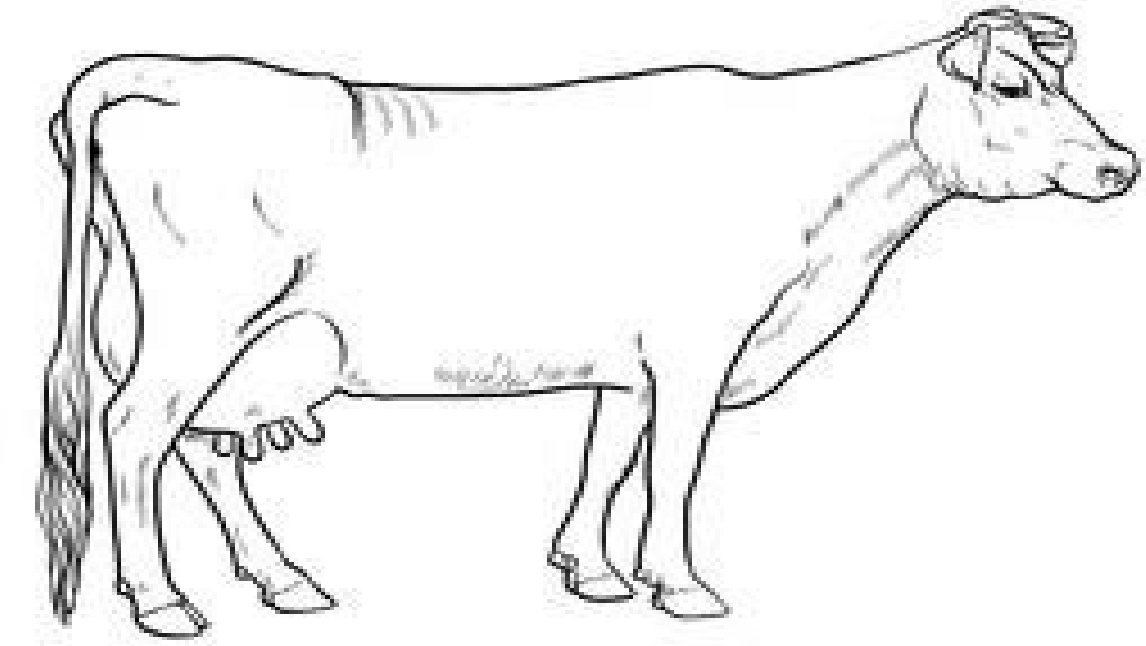
Investigue en Internet, los tipos de corte de ganado vacuno, porcino, aves, según las agremiaciones en Colombia.

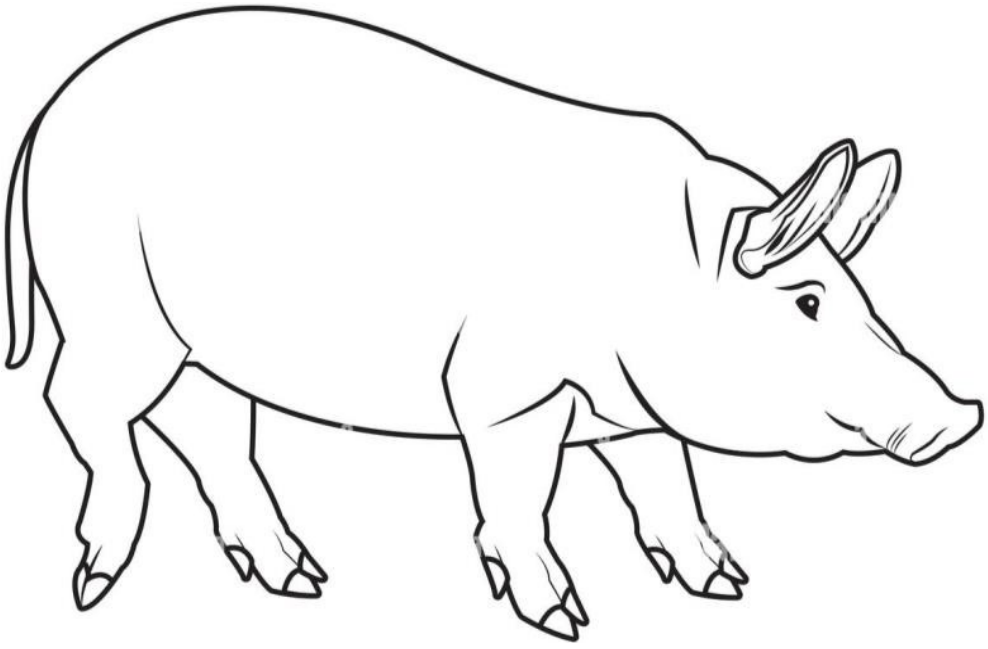
3. ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

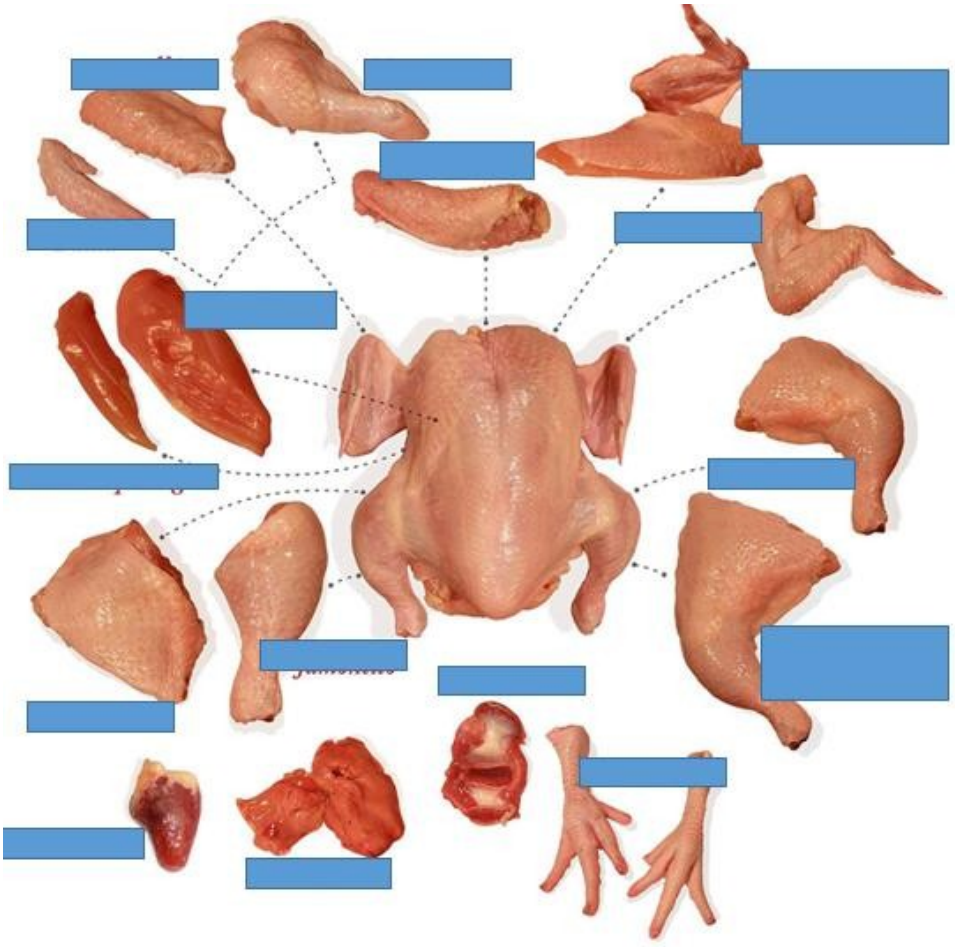
Por medio de ella, se evaluarà el afianciamiento del conocimiento.

Actividad 1.

Identifique y dibuje los cortes que sugieren las agremiaciones de productores de carne locales, con los nombres conocidos en la localidad.







A. Actividad 2.

Elabore una tabla con 5 cortes de su preferencia, señalando si pertenece al cuarto trasero o delantero y su uso en gastronomía. Solo la de res.



Ficha:

Aprendiz:

INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué estrategias utilizaría desde el rol de manipulador de alimentos para evitar que un cliente o una persona que consuma sus productos elaborados no llegue a enfermarse?

2. Narre sobre un hecho real relacionado con un caso de intoxicación donde describa el agente causal, los síntomas y cómo se puede prevenir; tenga en cuenta que los causantes de este tipo de enfermedades son bacterias, virus y hongos.

3. Visite un lugar (o recuerde algún lugar visitado) de expendio de comidas que no se encuentre bajo la normatividad exigida, (Ej., Ventas ambulantes o callejeras de empanadas, de comidas fritas, de comidas rápidas, etc.); e identifique cuál es el manejo que le dan a los siguientes aspectos de Higiene y Manipulación de alimentos:

Aspecto a observar	**Cómo se encuentra este aspecto en el establecimiento visitado**	**Sugerencias respectivas sobre las observaciones realizadas en el Establecimiento**
Higiene personal		
Prácticas de higiene (Lavado de manos)		
Condiciones de edificación e instalación		
Utensilios		
Procedimiento de limpieza y desinfección		
Manejo de residuos sólidos		
Manejo de temperatura de productos que requieran de refrigeración/congelación		
Clasificación de alimentos		
Contaminación cruzada		
Almacenamiento de la materia prima		

Con formato: Fuente: (Predeterminada) Arial MT, Color de fuente: Negro

Con formato: Justificado

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Cocina**
- Código del Programa de Formación: **2669916**
- 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: **16 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:

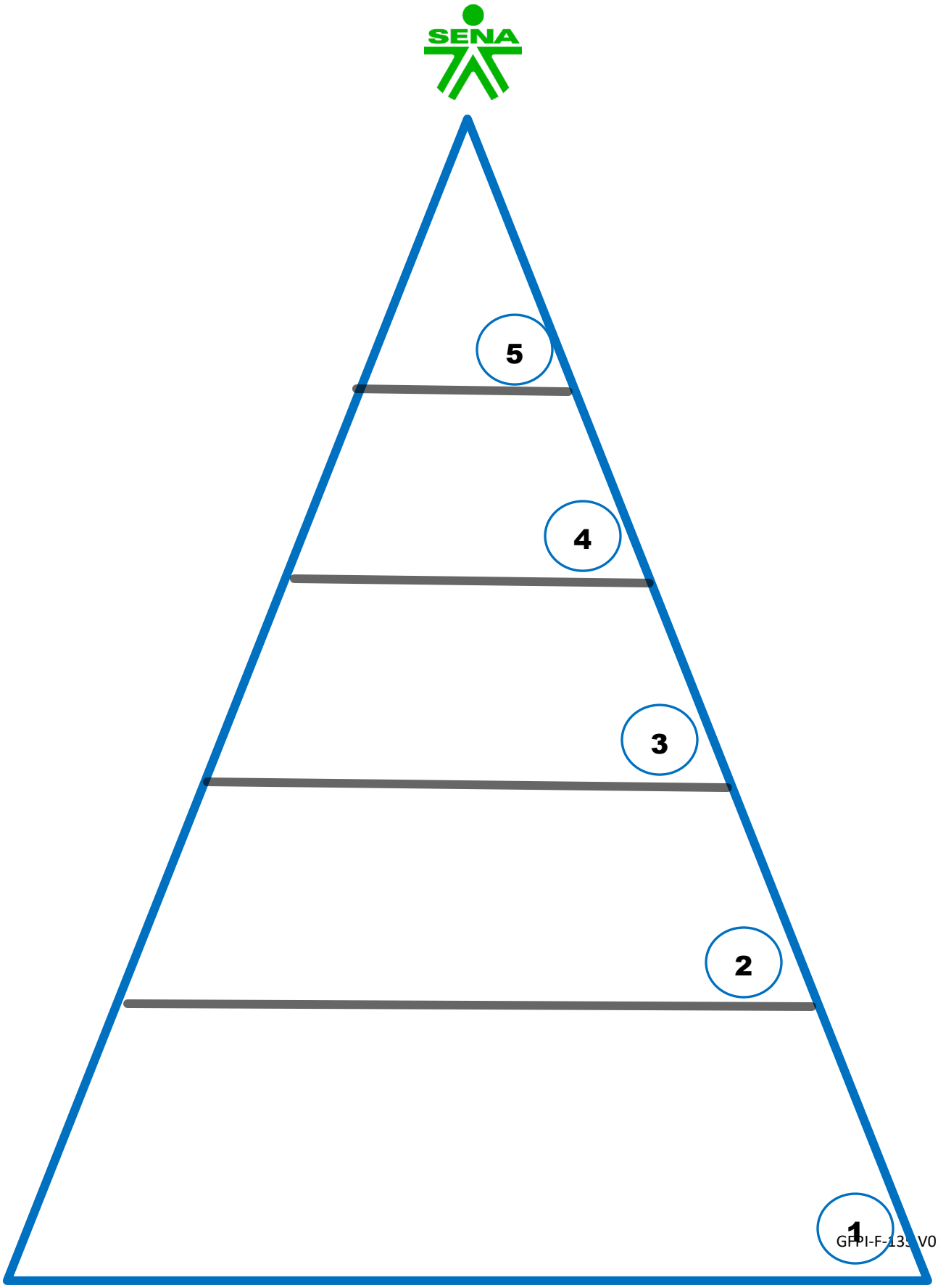
a. Confirme la asistencia diligenciando el formato suministrado por el instructor

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

Actividad de Reflexión Inicial

Diariamente estamos seleccionando materias primas o ingredientes para realizar las comidas que acostumbramos a comer en nuestra dieta, esta selección en algunos casos se hace sin la suficiente fundamentación científica que nos permita analizar e identificar las características nutricionales, químicas y sensoriales de dichos ingredientes. Con el propósito de reflexionar y que usted identifique los conceptos bàsicos adquiridos durante la formación, usted deberá realizar en una hoja entregada por el instructor, la siguiente actividad:

SE CONSIDERA QUE COME SALUDABLE?	
NORMALMENTE QUE CONSUME EN EL DESAYUNO-ALMUERZO Y CENA?	
INDIQUE SI DICHOS ALIMENTOS LE APORTAN UNA BUENA NUTRICIÓN Y POR QUÉ?.	
TIENE PREFERENCIA POR LO DULCE O SALADO?	
TIENE PREFERENCIA POR LO COCIDO, ASADO O FRITO?	
DE TODOS LOS ALIMENTOS QUE CONSUME. CUAL ES EL QUE EN MAYOR PORCENTAJE CONSUME?	
NORMALMENTE DONDE COMPRA LOS ALIMENTOS QUE PREPARAN EN SU CASA?	
USTED SABE QUE ES MATERIA PRIMA?	
USTED SABE CUALES SON LOS TIPOS DE MATERIA PRIMA QUE EXISTEN?	
ESCOJA UNA MATERIA PRIMA DE LAS QUE USUALMENTE COMPRA PARA PREPARAR ALIMENTOS EN SU CASA, Y MENCIONE EL PROCESO DE OBTECIÒN (SU CADENA DE PRODUCCIÒN)	
QUE MATERIAS PRIMAS SON MAS REPRESENTATIVAS EN CORDOBA	
QUE ASPECTOS TIENE EN CUENTA CUANDO VA A COMPRAR LAS MATERIAS PRIMAS PARA ELABORAR SUS ALIMENTOS	


5
4
3
2
1

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

Las materias primas son todos los productos naturales que la industria utiliza para trasformarlos en productos elaborados. Las materias primas pueden ser de origen: Vegetal, Animal, Fosil, Mineral.

Las materias primas de origen vegetal son los productos que obtenemos de las plantas como el algodón, los árboles, las verduras y las frutas. Con este tipo de materia podemos obtener ropa, comida, madera para fabricar muebles, etc.

Las materias primas de origen animal son los productos que obtenemos de las animales como la leche de la vaca y la piel, con este tipo de materia podemos obtener queso, mantequilla, crema, carne, cuero, cinturones, bolsas, etc.

Las materias primas de origen mineral son los productos que obtenemos de las minerales como el hierro, la plata, el oro, las rocas.

Las materias primas de origen fosil son una serie de sustancias y gases formados a partir de restos de animales y plantas. Este proceso se generan en ciertas capas del suelo durante millones de años. Los restos animales y vegetales sufren un proceso de descomposición parcial de la matéria orgánica. Ejemplos: petróleo, gas natural.

Con los avances científicos y tecnológicos es más fácil y rápido elaborar productos. Pero también el consumo excesivo de las materias primas de la naturaleza, vinculado al mal uso de la tecnología, acelera el deterioro ambiental.

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.

- Realizar una actividad a manera de concurso, para esto se debe conformar 2 equipos, cada uno con igual número de integrantes. La actividd consiste en que el instructor enunciarà preguntas referentes a la temàtica, y dará la orden de salida, para que un

integrante de cada equipo, salga y tome un objeto, que el instructor colocarà estratégicamente. El integrante del equipo, que tome primero, el objeto, tendrá el derecho de contestar la pregunta, si acierta, el equipo obtendrà el punto, en caso contrario, el otro equipo, tendrá la oportunidad de contestar. Gana, el equipo que al final, obtenga mas puntos.

LINK DE LAS PREGUNTAS:

https://learningapps.org/display?v=pxjq2f0pt23

- Investiga en varias fuentes bibliográficas confiables acerca de los siguientes temas:
  - Materia prima comestibles que se generan en el departamento donde resides (datos estadísticos de producción por año, consumo percapita, participación en el mercado local y nacional, etc)
  - Alimentos y platos típicos de la región, con sus descripciones de las materias primas
  - En un buscador de internet examine el siguiente blog: **"Mauricio Valderrama: "El hábitat de los peces se está degradando de forma muy acelerada"",** lealo detalladamente e identifique la probleamtica presentada y las especies amenazadas.

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

3.4 Actividad de Transferencia de conocimiento

Realice las siguientes actividades:

A. Actividad 1.

1. Elabore un artículo, donde hable de las tres materias primas que más representan a su región, presentando indicadores y datos estadísticos de producción por año, consumo percapita, participación en el mercado local y nacional, entre otros datos.
2. Elabore un plato imaginario, anotando, ingredientes (materias primas) y proceso de elaboraciòn a partir de materias primas que se den en la región y que sean poco usuales en la preparación de alimentos o platos.
3. Conteste:

- ¿Qué plan cree usted que se deben establecer para la recuperación de especies de peces que están amenazadas o extintas en el territorio colombiano?
- ¿Cree usted que se podría aprovechar aun más las materias primas dentro de su región? Argumente
- En aras de promover el desarrollo de alguna materia prima no-aprovechable en la región o de algún subproducto, genere una lluvia de ideas para generar un emprendimiento o un producto innovador.

B. ACTIVIDAD 2.

1. Dentro de los componentes químicos de los alimentos están los **nutrientes**, usted deberá desarrollar el **Taller Fundamentos de Nutrición,** para lo cual se agrupará con un compañero aprendiz y en el espacio reservado para trabajar en la biblioteca se dedicarán al desarrollo del mismo. Como evidencia de la actividad, deberá entregar un informe con las respuestas a las preguntas; y la actividad de presentar en forma creativa el nutriente que le fue asignado.

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**	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.	Diseño de menú 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.

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	13-02-2022

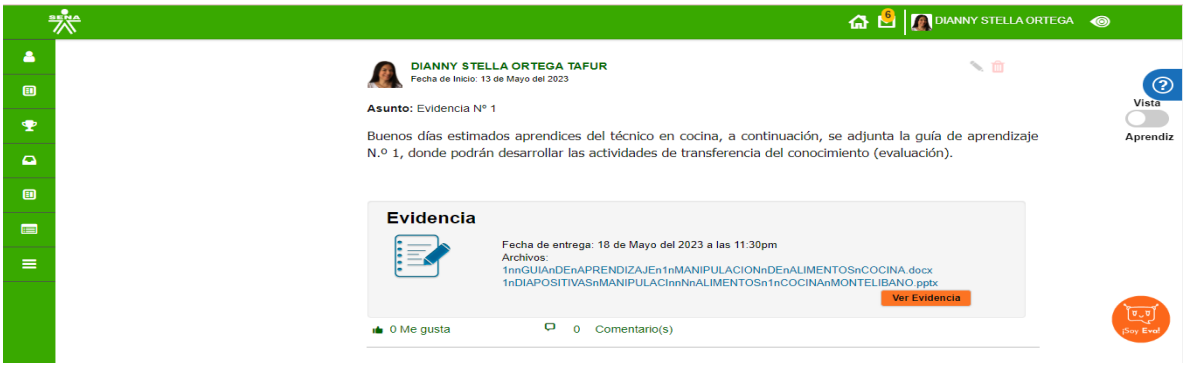
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PANTALLAZO REPORTE GUIA DE APRENDIZAJE, CALIDAD DE LAS CARNES, TERRITORIO, TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2669916





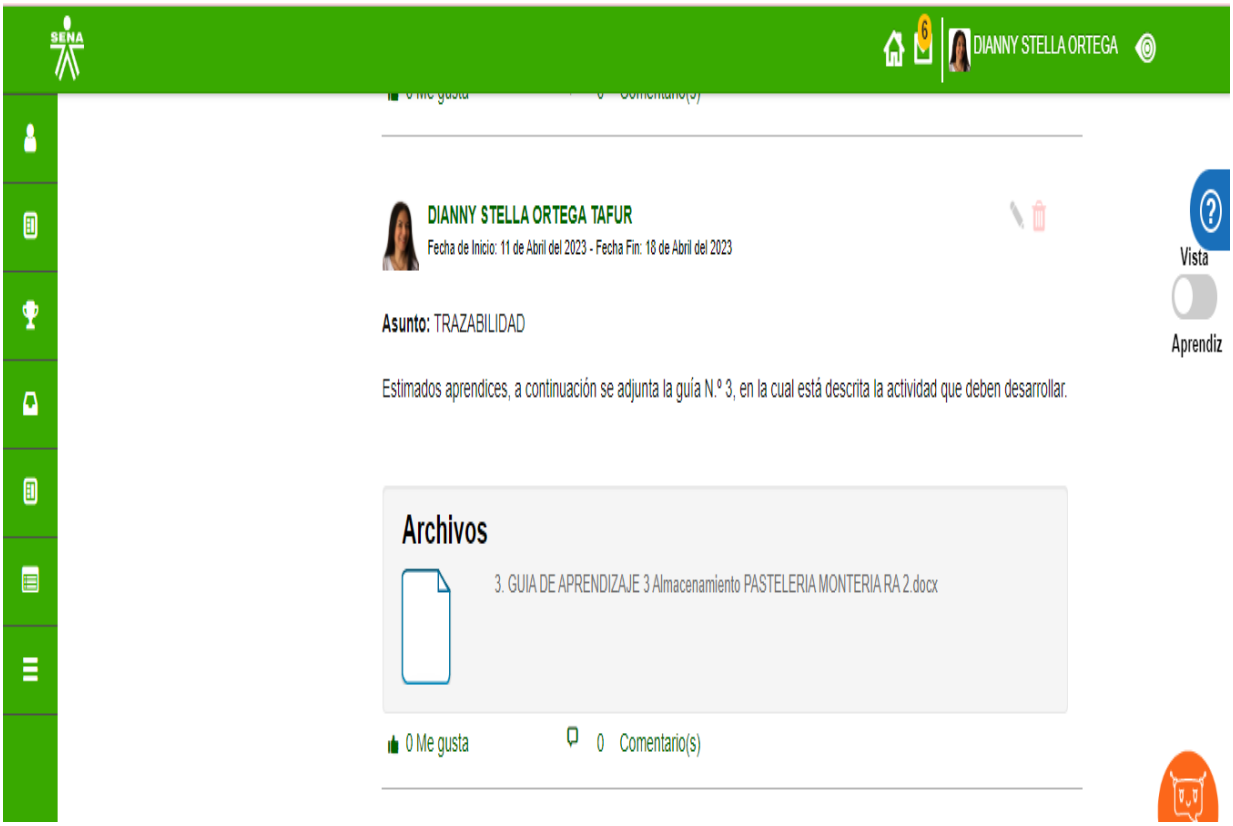
PANTALLAZO REPORTE GUIA DE APRENDIZAJE, MANIPULACIÒN ALIMENTOS, TERRITORIO, TECNICO COCINA MONTELIBANO FICHA 2669916



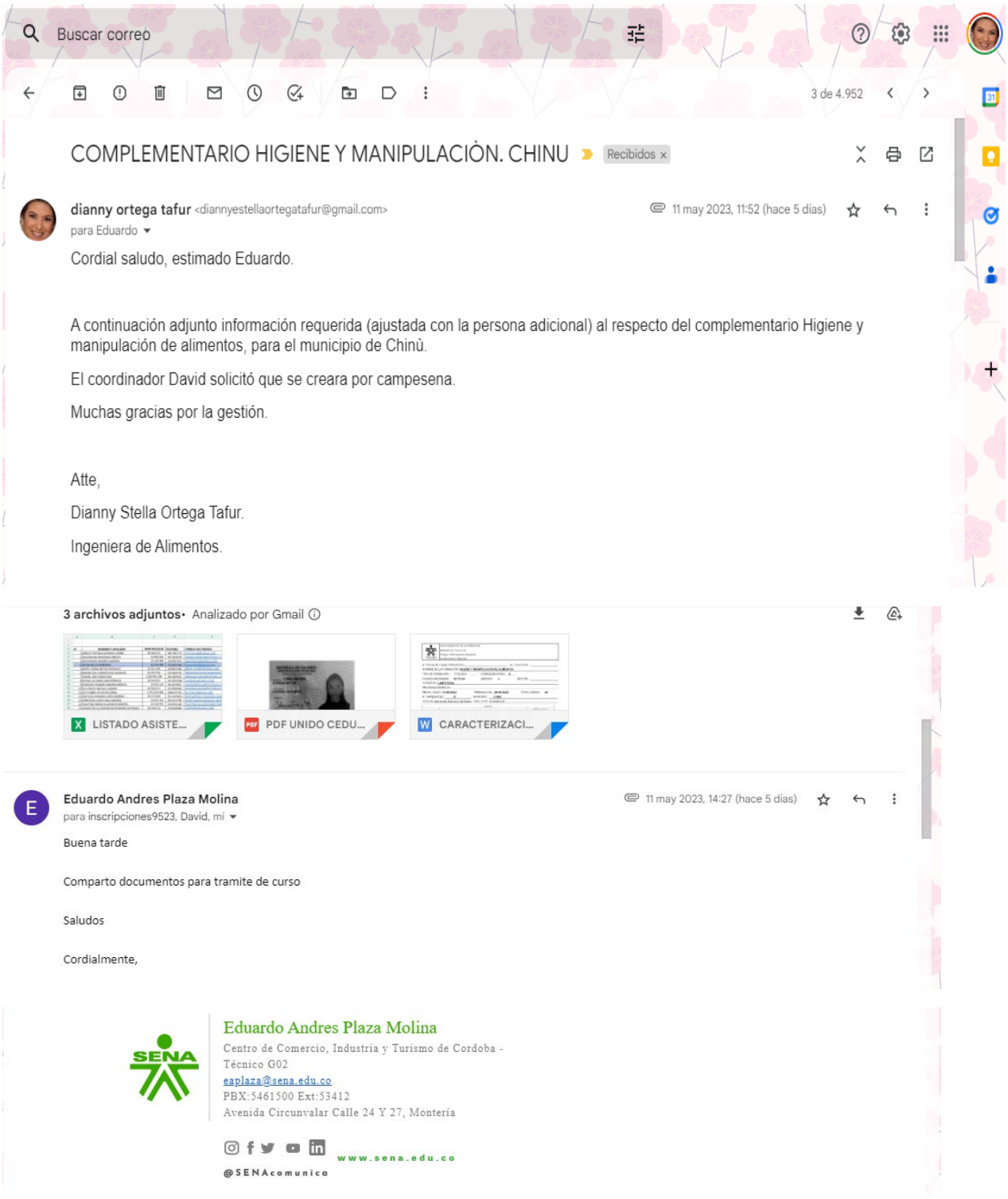


PANTALLAZO REPORTE GUIA DE APRENDIZAJE, HIGIENIZAR PLANTAS DE ALIMENTOS, TERRITORIO, TECNICO PASTELERIA MONTELIBANO FICHA 2712255

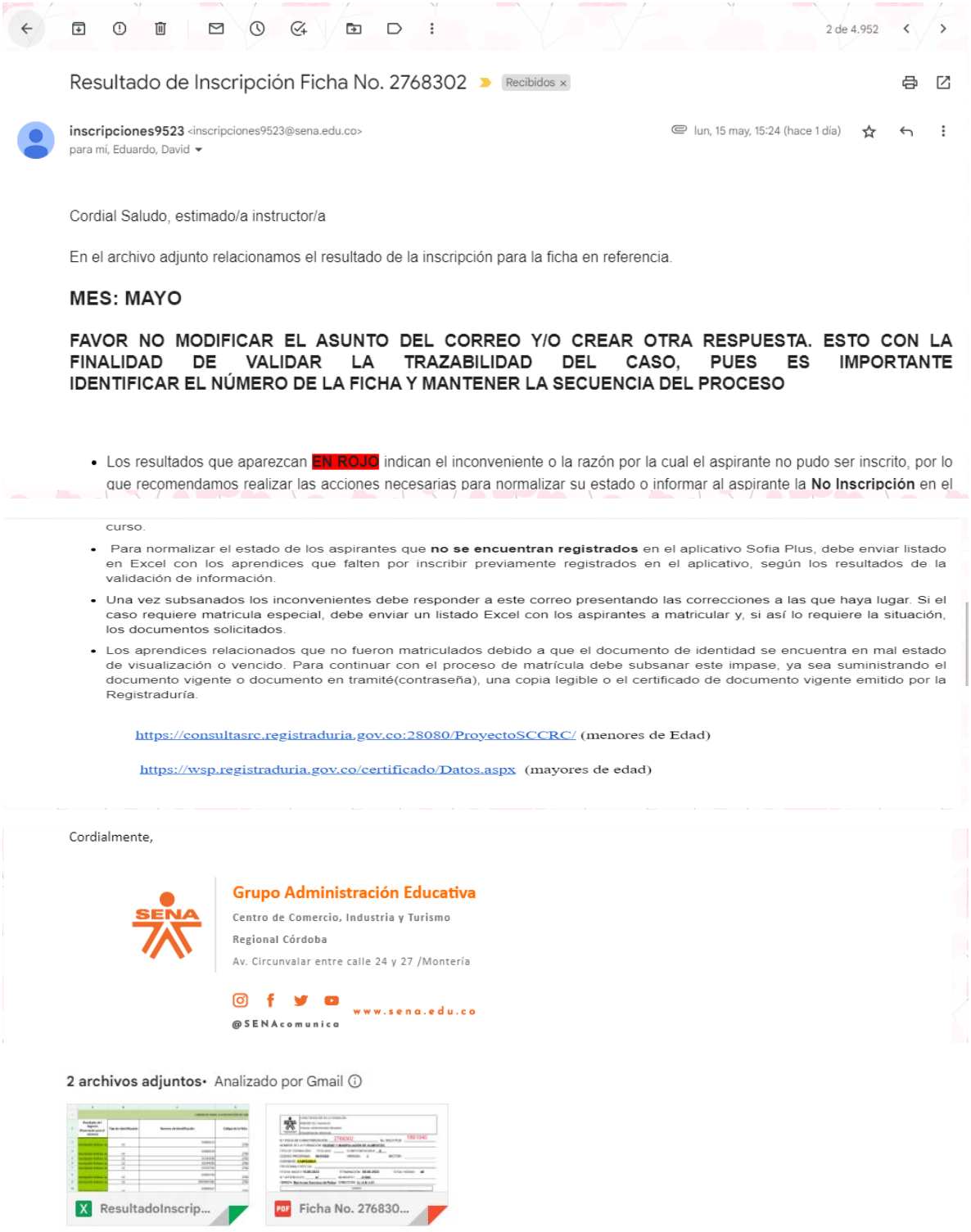




PANTALLAZO REPORTE GUIA DE APRENDIZAJE, ALMACENAMIENTO- TRAZABILIDAD, TERRITORIO, TECNICO PASTELERIA MONTERIA FICHA 2617640



PANTALLAZO CORREO SOLICITUD COMPLEMENTARIO CHINU, HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS. FICHA 2768302



2 de 4.952

Resultado de Inscripción Ficha No. 2768302 Recibidos ×

inscripciones9523 <inscripciones9523@sena.edu.co>
para mi, Eduardo, David

lun, 15 may, 15:24 (hace 1 día)

Cordial Saludo, estimado/a instructor/a

En el archivo adjunto relacionamos el resultado de la inscripción para la ficha en referencia.

MES: MAYO

FAVOR NO MODIFICAR EL ASUNTO DEL CORREO Y/O CREAR OTRA RESPUESTA. ESTO CON LA FINALIDAD DE VALIDAR LA TRAZABILIDAD DEL CASO, PUES ES IMPORTANTE IDENTIFICAR EL NÚMERO DE LA FICHA Y MANTENER LA SECUENCIA DEL PROCESO

- Los resultados que aparezcan EN ROJO indican el inconveniente o la razón por la cual el aspirante no pudo ser inscrito, por lo que recomendamos realizar las acciones necesarias para normalizar su estado o informar al aspirante la **No Inscripción** en el curso.
- Para normalizar el estado de los aspirantes que **no se encuentran registrados** en el aplicativo Sofia Plus, debe enviar listado en Excel con los aprendices que falten por inscribir previamente registrados en el aplicativo, según los resultados de la validación de información.
- Una vez subsanados los inconvenientes debe responder a este correo presentando las correcciones a las que haya lugar. Si el caso requiere matricula especial, debe enviar un listado Excel con los aspirantes a matricular y, si así lo requiere la situación, los documentos solicitados.
- Los aprendices relacionados que no fueron matriculados debido a que el documento de identidad se encuentra en mal estado de visualización o vencido. Para continuar con el proceso de matrícula debe subsanar este impase, ya sea suministrando el documento vigente o documento en tramité(contraseña), una copia legible o el certificado de documento vigente emitido por la Registraduría.

https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/ (menores de Edad)

https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx (mayores de edad)

Cordialmente,

SENA
Grupo Administración Educativa
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Regional Córdoba
Av. Circunvalar entre calle 24 y 27 /Montería
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

2 archivos adjuntos · Analizado por Gmail

ResultadoInscrip...

Ficha No. 276830...

PANTALLAZO CORREO RESPUESTA ADMINISTRCIÒN EDUCATIVA (ADMISIONES) DEL COMPLEMENTARIO CHINU, HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS. FICHA 2768302

SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administration Educativa Procedimiento: Matrícula

N.º FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2768302 No. SOLICITUD 1891040

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACIÒN DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION **2** SECTOR: _____

CONVENIO: **CAMPESENA**

PROGRAMA ESPECIAL _____

FECHA: INICIO**: 15-05-2023** TERMINACIÓN: **05-06-2023** TOTAL HORAS**: 48**

N.º APRENDICES: **47** MUNICIPIO: **CHINU**

VEREDA: **Barrio san francisco de Padua** DIRECCIÓN**: CL 19 B 13 57**

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**Barrio san francisco de Padua**	***6:00 AM***	***2:00 PM***
MARTES			
MIERCOLES			
JUEVES			
VIERNES	**Barrio san francisco de Padua**	***6:00 AM***	***2:00 PM***
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *			

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR**:** **DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR** CC. N.º **50909714**

TELÉFONO **3113442274** EMAIL: **diannyestellaortegatafur@gmail.com**

NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS _____

NIT N.º. _____ TELÉFONO: _____ FAX: _____

DIRECCIÓN: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No. DE EMPLEADOS: **47** ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____

DPTO: CORDOBA MUNICIPIO: CHINU GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

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

Dianny Ortega T
50.909.714

INSTRUCTOR

COORDINADOR ACADÉMICO

FECHA DE ENTREGA

FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0						
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	o de Organizac	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50960019	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50960059	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	35145608	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	35144300	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25913766	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50959796	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1069492384	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50958567	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25912110	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50960011	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1072254930	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	30573249	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25911553	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25910475	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	30568522	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25914499	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50958927	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1069480796	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1066186835	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25914678	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25914148	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1066181586	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1066184865	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1066182033	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	35144447	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50959014	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	35143804	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
No existe un usuario con este tipo y número de documento.	CC	1003643854	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25912519	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50959097	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	40880775	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50958735	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1072254038	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1066178666	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
No existe un usuario con este tipo y número de documento.	CC	1003261373	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25910640	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25910890	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25912884	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50960127	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25913002	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	50959852	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Código Ficha No Válido;	CC	25913382	DOCUMENTO_BORROSO	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	25912782	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
Código Ficha No Válido;	CC	50959556	DOCUMENTO_BORROSO	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040
No existe un usuario con este tipo y número de documento.	CC	1066179139	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	1003261527	2768302	JOVENES_VULNERABLES		1891040
Inscripción Exitosa. Los datos de la inscripción fueron enviados al correo d	CC	30582715	2768302	MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA		1891040

La siguiente lista de Tipo población Aspirante no tiene asociado un Tipo de Organización y la columna debe ir en blanco.	La siguiente lista de Tipo población Aspirante tiene asociado un Tipo de Organización y debe especificar
ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	AFROCOLOMBIANO
ACTOS_TERRORISTA/ATENTADOS/COMBATES/ENFRENTAMIENTOS/HOSTIGAMIENTOS	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ADOLESCENTE_DESVINCULADO_DE_GRUPOS_ARMADOS_ORGANIZ	AFROCOLOMBIANOS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZ
ADOLESCENTE_EN_CONFLICTO_CON_LA_LEY_PENAL	GITANO_ROM
ADOLESCENTE_TRABAJADOR	INDIGENA
AMENAZA	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
ARTESANOS	INDÍGENAS_DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_F
CAMPESINO	NEGRO
DELITOS_CONTRA_LA_LIBERTAD_Y_LA_INTEGRIDAD_SEXUAL_EN_DESARROLLO_DEL_CONFLICTO_ARMADO	PALENQUERO
DESAPARICIÓN_FORZADA	RAIZAL
DESPLAZADOS_DISCAPACITADOS	
DESPLAZADOS_POR_FENÓMENOS_NATURALES_CABEZA_DE_FAMI	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	
DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA_CABEZA_DE_FAMILIA	
DISCAPACIDAD_INTELECTUAL	
DISCAPACIDAD_AUDITIVA	
DISCAPACIDAD_FÍSICA	
DISCAPACIDAD_VISUAL	
DISCAPACIDAD_PSICOSOCIAL	
DISCAPACIDAD_MÚLTIPLE	
SORDOCEGUERA	
EMPRENDEDORES	
HERIDO	
HOMICIDIO_/_MASACRE	
INPEC	
JOVENES_VULNERABLES	
MICROEMPRESAS	
MINAS_ANTIPERSONAL,_MUNICIÓN_SIN_EXPLOTAR,_Y_ARTEFACTO_«EXPLOSIVO_IMPROVISADO	
MUJER_CABEZA_DE_FAMILIA	
NINGUNA	
PERSONAS_EN_PROCESO_DE_REINTEGRACIÓN	
RECLUTAMIENTO_FORZADO	
REMITIDOS_POR_EL_CIE	
REMITIDOS_POR_EL_PAL	
SECUESTRO	
SOBREVIVIENTES_MINAS_ANTIPERSONALES	
SOLDADOS_CAMPESINOS	
TERCERA_EDAD	
TORTURA	
VINCULACIÓN_DE_NIÑOS,_NIÑAS_Y_ADOLESCENTES_A_ACTIVIDADES_RELACIONADAS_CON_GRUPOS_ARMADOS	

PLAN DE TRABAJO

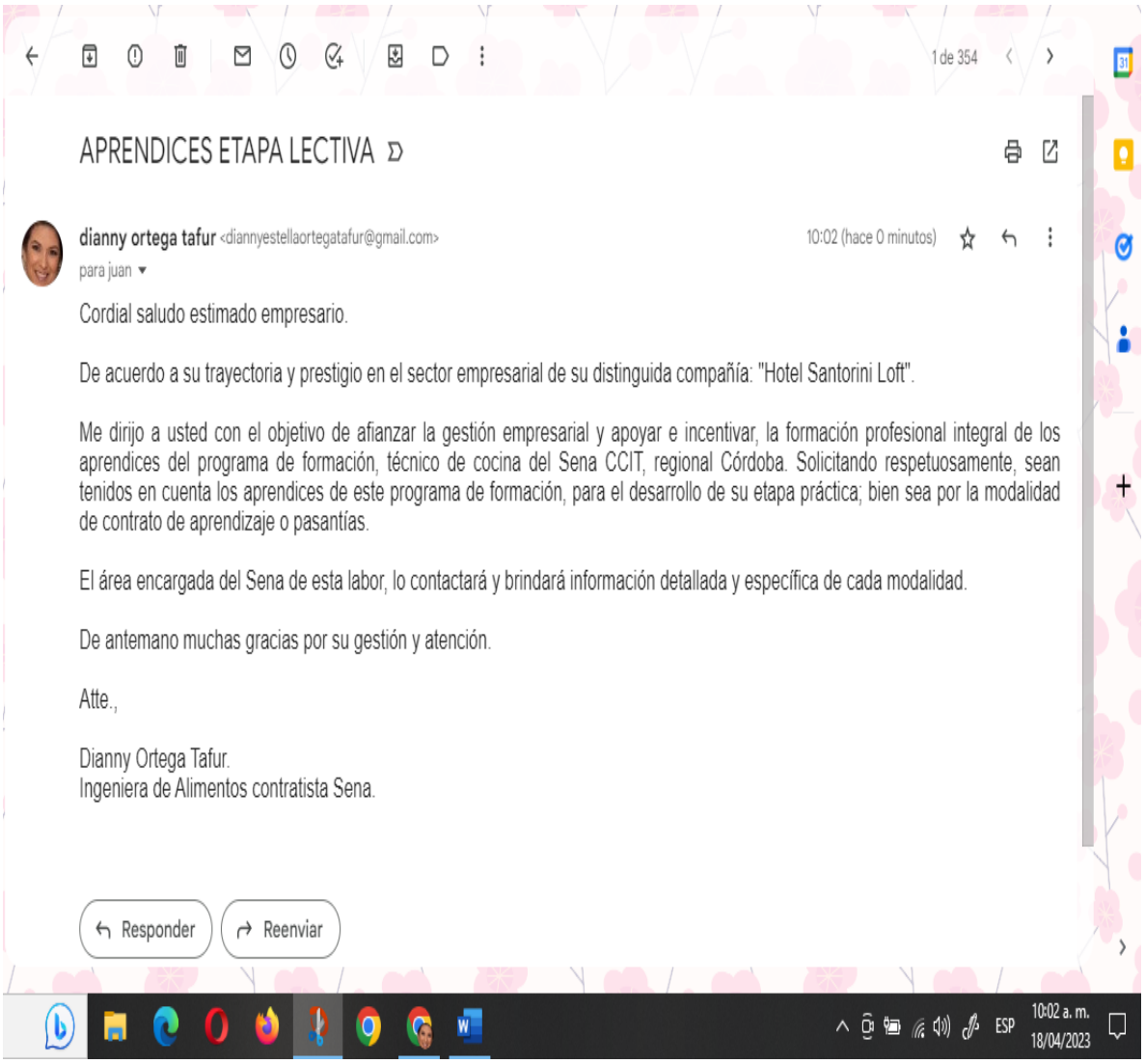
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Regional San Jorge

Instructor (a): DIANNY STELLA ORTEGA TAFUR
Programa: TECNICO EN PASTELERIA
Ficha de caracterización: 2712255
Competencia: INDUCCIÒN
Municipio: Montelibano, Córdoba
Mes: Abril, año 2023

RAP: 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.

N°	Aprendiz		Actividad 01						Actividad 02						Actividad 03						Actividad 04						Actividad 05					
	Nombres	Apellidos	Act 01: Cuestionario, que sabe usted del Sena?						Act 02: Respuesta para mi amigo.						Act 03: Foro, reflexiòn inicial, beneficios de ser						Act 04: DESARROLLO GUIA 1						Act 05: DESARROLLO GUIA 2					
			Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota	Fecha de entrega	Formato		Entregó		Nota
				Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No			Físico	Digital	Si	No	
1	LUIS DANIEL	LOBO TRESPALACIOS	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	1/05/2023		X	X		A
2	DINA MARCELA	CHAVEZ NAVARRO	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	22/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
3	MICHELLE	BANQUEZ MACEA	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023		X	OK		A	24/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
4	ESTHER MARIA	MARTINEZ HOYOS	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A							22/04/2023		X	OK		A						
5	JUAN DAVID	LAGUNA BUITRAGO	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
6	DARLIS VANESA	ALVARADO OSPINA	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	20/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	29/04/2023		X	X		A
7	NEFAIDIS PATRICIA	TARRAZ HERNANDEZ	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023		X	OK		A	22/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
9	KAREN ELIETH	PASTRANA VERGARA	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	20/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	28/04/2023		X	X		A
10	YIRLEY	SALCEDO MARRIAGA	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	19/02/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	2/05/2023		X	X		A
11	ELIZABETH	CONTRERAS RAMOS	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	22/04/2023		X	OK		A	2/05/2023		X	X		A
12	MARIANA	PEREZ MORALES	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	2/05/2023		X	X		A
14	MARIA CONSUELO	ANTE VARON	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	20/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	2/05/2023		X	X		A
15	LUZ OFELIA	FERNANDEZ GARCIA	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	22/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
16	KARINA PAOLA	GUTIERREZ SOTO	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	20/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
17	INGRID CLARETH	ORTEGA MONTIEL	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	22/04/2023		X	OK		A						
18	YAMELIS	MARTINEZ ROJAS	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	20/04/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	3/05/2023		X	X		A
19	INGRIS VANESSA	PALENCIA MARTINEZ	19/04/2023	X		OK		A	19/04/2023	X		OK		A	21/04/2023		X	OK		A	22/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
20	YANOLDIS KATERINE	PATERNINA GARCIA													22/04/2023		X	OK		A	23/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
21	VANESSA	MORENO RIVERA													21/04/2023		X	OK		A	26/04/2023		X	OK		A	4/05/2023		X	X		A
22	KAROL JIMENA	HOYOS RUIZ																									2/05/2023		X	X		A
23	LUZ KARINA	VERTEL LÓPEZ																									2/05/2023		X	X		A
24																																
25																																

FIRMA DEL INSTRUCTOR:


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