EVIDENCIAS DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.4450695 DEL AÑO 2023

1. Impartir formación para el desarrollo del contenido de la competencia Preparación de la carga de alimentos, en el programa tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos. Códigos fichas:2518818, 2708439.

Reporte de Instructores por Ficha

Código Ficha	2518818	**Fecha Inicio Ficha**	22/03/2022	**Fecha Fin Ficha**	21/06/2024
Nombre Programa	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
Centro	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL				
Municipio	BARRANQUILLA				
Total de horas programadas	2173.9834				
Total de horas ejecutadas	2120.05				
Total de horas pendientes	53.93335				

Nombre Instructor	Apellido Instructor	Estado Instructor	Competencia	Fecha Inicio Programación	Fecha Fin Programación	Horas Programadas
LEONARDO ALBERTO	MARTINEZ FONTALVO	Activo	Utilizar herramientas informática	20/09/2022	06/12/2022	47.8
MILLER JOHANNES	CLARO VASQUEZ	Activo	CONTROLAR LA CALIDAD DE L	12/04/2023	28/06/2023	60.0
MILLER JOHANNES	CLARO VASQUEZ	Activo	IMPLEMENTAR EL PLAN DE C	06/04/2022	29/03/2023	376.48334
ALEXANDER ALFONSO	MARTINEZ MOLINA	Activo	APLICAR PRÁCTICAS DE PRO	22/09/2022	15/12/2022	47.8
KETTY YOHANA	OSPINO GONZALEZ	Activo	Supervisar procesos de producci	14/04/2023	30/06/2023	60.0
KETTY YOHANA	OSPINO GONZALEZ	Activo	Razonar cuantitativamente frente	05/04/2022	28/06/2022	47.8
KETTY YOHANA	OSPINO GONZALEZ	Activo	Gestionar procesos propios de la	27/01/2023	24/03/2023	45.0
KETTY YOHANA	OSPINO GONZALEZ	Activo	Programar proyectos según espe	22/07/2022	16/12/2022	132.0
LEANDRO	GOMEZ PLATA	Activo	Aplicar analisis fisicoquimico en	06/06/2022	26/06/2023	228.0
LEANDRO	GOMEZ PLATA	Activo	APLICACIÓN DE CONOCIMIEN	28/03/2022	30/05/2022	45.0
SANDRA MILENA	ZULUAGA ACUÑA	Activo	Enrique Low Murtra-Interactuar e	02/05/2022	01/08/2022	45.833332
SANDRA MILENA	ZULUAGA ACUÑA	Activo	Resultado de Aprendizaje de la I	11/07/2022	01/08/2022	15.933333
MARIA LUISA	LECHUGA CASTRO	Activo	INTERACTUAR EN LENGUA IN	16/07/2022	10/12/2022	219.63333
YIRA ISABEL	MENDOZA VALENCIA	Activo	Determinar contenido de microor	24/03/2022	30/03/2023	272.0
YIRA ISABEL	MENDOZA VALENCIA	Activo	Verificar la producción de alimen	13/04/2023	01/06/2023	48.0
LUZ MARINA	PULIDO PEÑALOZA	Activo	Orientar investigación formativa s	19/07/2022	06/09/2022	48.0
LUZ MARINA	PULIDO PEÑALOZA	Activo	Aplicar análisis sensorial en alim	13/09/2022	13/12/2022	84.0
LUZ MARINA	PULIDO PEÑALOZA	Activo	COORDINAR ACTIVIDADES GE	22/03/2022	28/06/2022	84.0
KARINE ISABEL	OSPINO FRITZ	Activo	DESARROLLAR PROCESOS D	01/04/2022	03/06/2022	45.0
NATALIE DEL CARMEN	ARROYO GUALDRON	Activo	Ejercer derechos fundamentales	26/01/2023	23/03/2023	44.85
SERGIO LUIS	RIVERO DIAZ	Activo	Preparar la carga de acuerdo co	24/01/2023	27/06/2023	132.0
ADRIANA MELISSA	ESCALANTE PAEZ	Activo	GENERAR HÁBITOS SALUDAB	27/01/2023	24/03/2023	44.85

Reporte de Instructores por Ficha

Código Ficha	2708439	**Fecha Inicio Ficha**	17/04/2023	**Fecha Fin Ficha**	16/07/2025
Nombre Programa	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS				
Centro	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL				
Municipio	BARRANQUILLA				
Total de horas programadas	412.56665				
Total de horas ejecutadas	360.63333				
Total de horas pendientes	51.93332				

Nombre Instructor	Apellido Instructor	Estado Instructor	Competencia	Fecha Inicio Programación	Fecha Fin Programación	Horas Programadas
JESSICA YISSELLY	ORTIZ APOLINAR	Activo	COORDINAR ACTIVIDADES GE	21/04/2023	30/06/2023	54.816666
MILADIS DEL CARMEN	HARDT BENITEZ	Activo	Enrique Low Murtra-Interactuar e	20/04/2023	15/06/2023	45.0
MILLER JOHANNES	CLARO VASQUEZ	Activo	IMPLEMENTAR EL PLAN DE C	19/04/2023	28/06/2023	54.816666
KETTY YOHANA	OSPINO GONZALEZ	Activo	Razonar cuantitativamente frente	17/04/2023	26/06/2023	28.0
LORENA PATRICIA	SARMIENTO MORALES	Activo	Supervisar procesos de producci	18/04/2023	27/06/2023	55.0
NATALIE DEL CARMEN	ARROYO GUALDRON	Activo	Ejercer derechos fundamentales	19/04/2023	14/06/2023	45.0
NATALIE DEL CARMEN	ARROYO GUALDRON	Activo	Resultado de Aprendizaje de la I	17/04/2023	06/05/2023	30.933332
SERGIO LUIS	RIVERO DIAZ	Activo	Preparar la carga de acuerdo co	21/04/2023	30/06/2023	55.0
ADRIANA MELISSA	ESCALANTE PAEZ	Activo	GENERAR HÁBITOS SALUDAB	20/04/2023	29/06/2023	44.0

2. Impartir formación para el desarrollo del contenido de la competencia Almacenar productos alimenticios e insumos, en el programa técnico en procesamiento de frutas y hortalizas. Código ficha: 2615248.

Reporte de Instructores por Ficha					
Código Ficha	2615248	**Fecha Inicio Ficha**	06/10/2022	**Fecha Fin Ficha**	05/01/2024
Nombre Programa	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS				
Centro	CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL				
Municipio	BARRANQUILLA				
Total de horas programadas	1058.1				
Total de horas ejecutadas	989.1667				
Total de horas pendientes	68.93329				

Nombre Instructor	Apellido Instructor	Estado Instructor	Competencia	Fecha Inicio Programación	Fecha Fin Programación	Horas Programadas
LISBETH LETICIA	OLMOS BLANQUICETT	Activo	ASISTIR PROCESO DE PRODU	18/10/2022	27/06/2023	153.0
LILIA MARGARITA	ALMANZA MERCADO	Activo	APLICAR PROCESOS DE HIGIE	12/11/2022	31/03/2023	84.916664
LILIA MARGARITA	ALMANZA MERCADO	Activo	APROVISIONAR LAS MATERIA	14/04/2023	30/06/2023	72.0
MILADIS DEL CARMEN	HARDT BENITEZ	Activo	PROMOVER LA INTERACCIÓN	26/01/2023	16/03/2023	39.866665
ANGELO	GARCIA AHUMADA	Activo	PROMOVER LA INTERACCIÓN	05/05/2023	23/06/2023	39.866665
JAVITH JESUS	ALVAREZ DE LA ROSA	Activo	PROMOVER LA INTERACCIÓN	20/10/2022	15/12/2022	40.0
RONALD	MARTINEZ MENDOZA	Activo	COMPRENDER TEXTOS EN IN	23/01/2023	26/06/2023	89.7
LUZ MARINA	PULIDO PEÑALOZA	Activo	VERIFICAR LA CALIDAD DEL P	26/10/2022	28/06/2023	150.0
SERGIO LUIS	RIVERO DIAZ	Activo	ALMACENAR PRODUCTOS AL	23/03/2023	29/06/2023	74.75
ALEIDYS MARGARITA	CAMARGO SOLANO	Activo	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGU	10/04/2023	29/06/2023	100.0
ALEIDYS MARGARITA	CAMARGO SOLANO	Activo	COORDINAR PROYECTOS DE	24/10/2022	29/04/2023	198.0
ROBINSON ANTONIO	OROZCO ESQUIAQUI	Activo	PROMOVER LA INTERACCIÓN	12/10/2022	02/11/2022	16.0

DIAGRAMA DE HORARIO DEL INSTRUCTOR

Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
01/05/23	02/05/23	03/05/23	04/05/23	05/05/23	06/05/23
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (2518818)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758905)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758907)EJECUCIÓN A LA	FORMACIÓN 12:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2615248)ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS 17:59 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2708439)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758907)EJECUCIÓN A LA	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758908)EJECUCIÓN A LA 07/05/23
08/05/23	09/05/23	10/05/23	11/05/23	12/05/23	13/05/23
06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758905)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758907)EJECUCIÓN A LA	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (2518818)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758905)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758911)EJECUCIÓN A LA	FORMACIÓN 12:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2615248)ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS 17:59 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2708439)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758911)EJECUCIÓN A LA	06:00 - 22:00: Disponible 14/05/23
15/05/23	16/05/23	17/05/23	18/05/23	19/05/23	20/05/23
06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758905)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758911)EJECUCIÓN A LA	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (2518818)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758909)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2758911)EJECUCIÓN A LA	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2615248)ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS 17:59 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2708439)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible 21/05/23
22/05/23	23/05/23	24/05/23	25/05/23	26/05/23	27/05/23
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (2518818)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758909)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59: (2615248)ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS 17:59 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2708439)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible 28/05/23
29/05/23	30/05/23	31/05/23	01/06/23	02/06/23	03/06/23
06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758909)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 13:00: (2518818)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 13:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2758909)EJECUCIÓN A LA FORMACIÓN 12:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (2558336)SEGUIMIENTO DE ETAPA PRODUCTIVA 12:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 17:59:	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2708439)PREPARACION DE LA CARGA DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59:	06:00 - 22:00: Disponible 04/06/23

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a134:

3. Impartir formación para el desarrollo del contenido de la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, en el programa complementario higiene y manipulación de alimentos.

Programa: Higiene Y Manipulación De Alimentos. **Código de Fichas:** **2697516** **2697517** **2697531** **2758905** **2758908** **2758907** **2758911** **2758909** **2715047** **2715048** **2715040** **2715041** **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	**1.** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos **(EVALUADO).** **2.** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **(EVALUADO).** **3.** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **(EVALUADO).** **4.** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **(EVALUADO).**