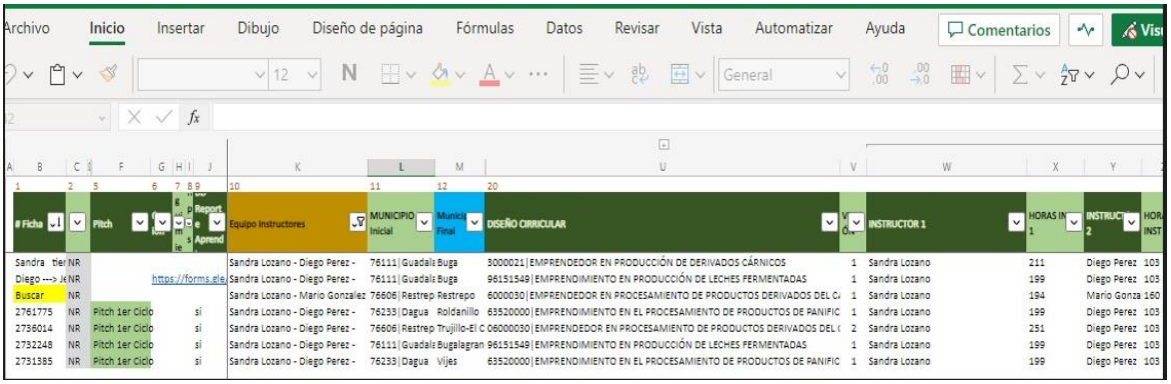
Obligación # 1, 17

Imagen Asignación de Fichas




**Obligación # 2, 4, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16 IMAGEN DE LAS FICHAS QUE SE ENCUENTRAN EN EJECUCION**



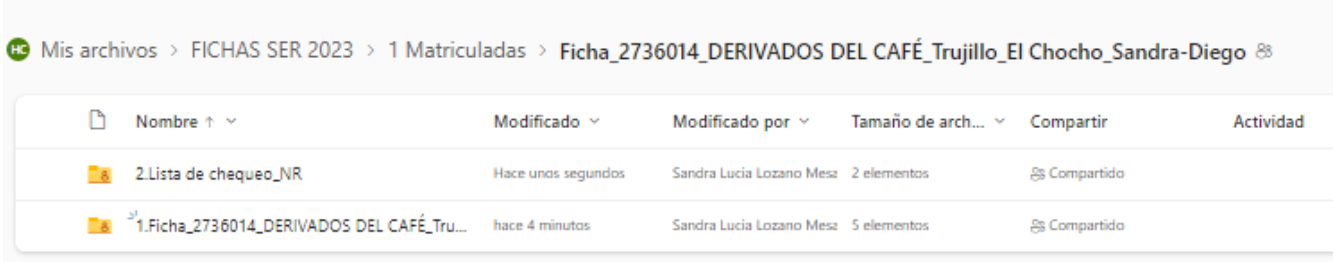

**FICHA 2761775 Programa de panificación Roldanillo**

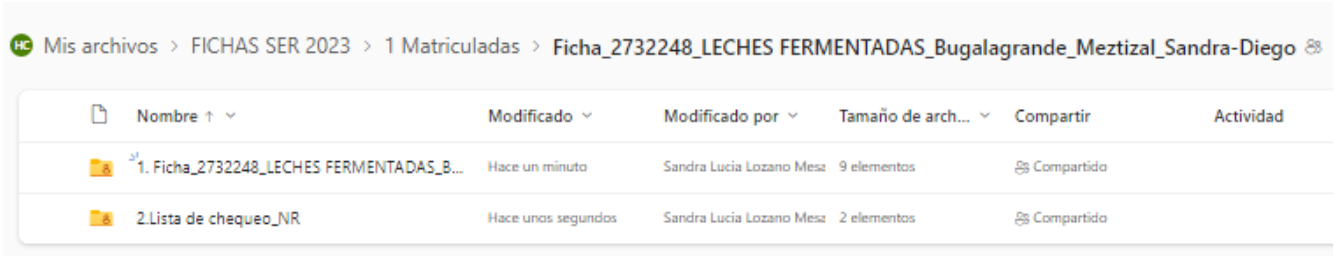


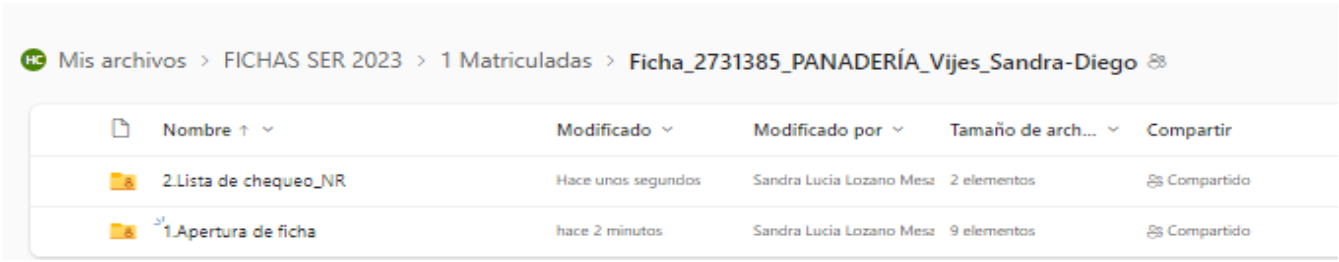
**FICHA 2732248 Leches fermentadas B/Grande**



**Ficha 2736014 Derivados del café**









Obligación # 5,11



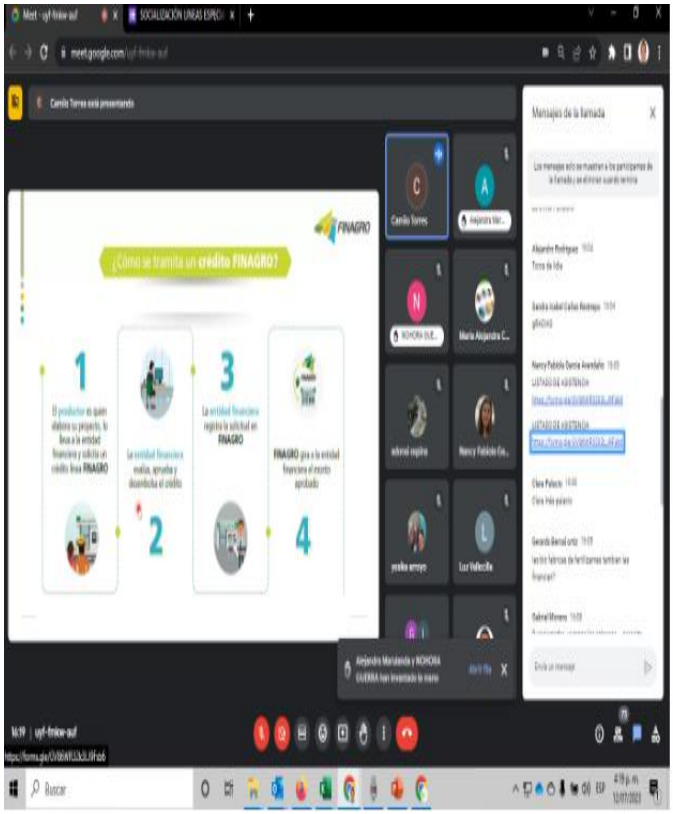



Imagen Drive Portafolio del Instructor y Fichas. Obligación # 3, 7, 8

- Imagen Diagramador del Instructor correspondiente al mes de Julio

| 03/07/23 | 04/07/23 | 05/07/23 | 06/07/23 | 07/07/23 | 08/07/23 |
|---|---|---|---|---|---|
| 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| | 08:00 - 16:00: (2732248)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2731385)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2761775)EJECUCION DE LA FORMACION | | 09/07/23 |
| | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 10/07/23 | 11/07/23 | 12/07/23 | 13/07/23 | 14/07/23 | 15/07/23 |
| 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 08:00 - 16:00: (2736014)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2732248)EJECUCION DE LA FORMACION | | | 08:00 - 16:00: (2736014)EJECUCION DE LA FORMACION | 16/07/23 |
| 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | | | 16:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 17/07/23 | 18/07/23 | 19/07/23 | 20/07/23 | 21/07/23 | 22/07/23 |
| 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 08:00 - 16:00: (2736014)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2732248)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2731385)EJECUCION DE LA FORMACION | | 08:00 - 16:00: (2736014)EJECUCION DE LA FORMACION | 23/07/23 |
| 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | | 16:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 24/07/23 | 25/07/23 | 26/07/23 | 27/07/23 | 28/07/23 | 29/07/23 |
| 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 08:00: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 08:00 - 16:00: (2761775)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2732248)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2731385)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2761775)EJECUCION DE LA FORMACION | 08:00 - 16:00: (2736014)EJECUCION DE LA FORMACION | 30/07/23 |
| 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 16:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |
| 31/07/23 | 01/08/23 | 02/08/23 | 03/08/23 | 04/08/23 | 05/08/23 |
| 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible | 00:00 - 23:59: Disponible |

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows

## TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** SANDRA LUCIA LOZANO MESA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

**FECHA INICIAL:** 01/07/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2023 23:59:59

### ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2732248 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

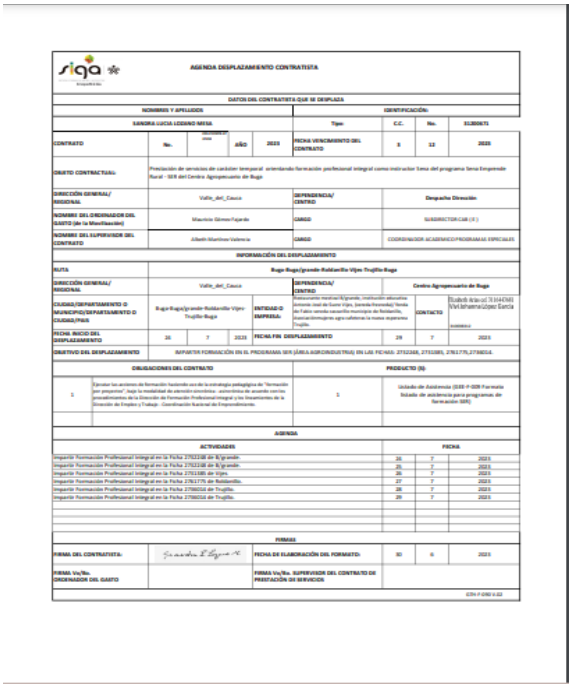
**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Obligación # 6,

Imagen Agenda de Salidas.

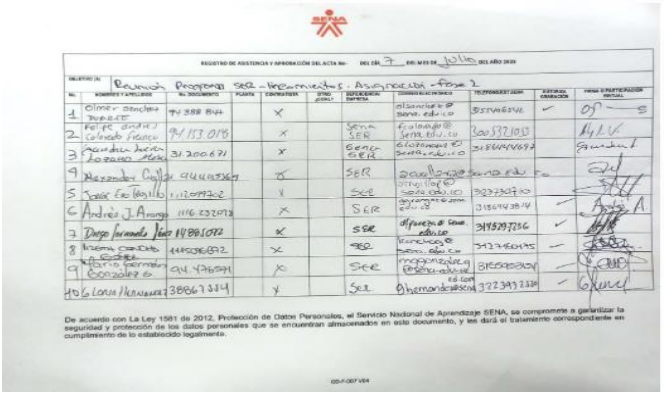


AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

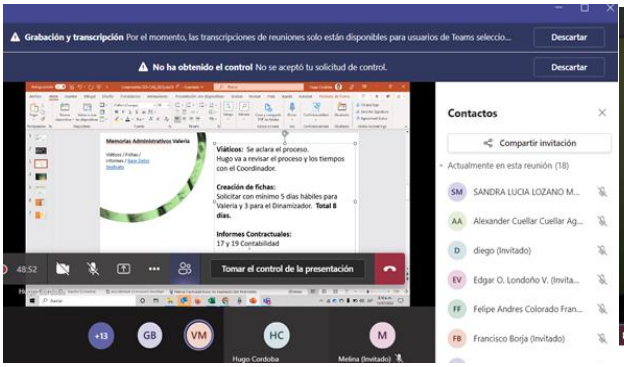
Obligación # 12.

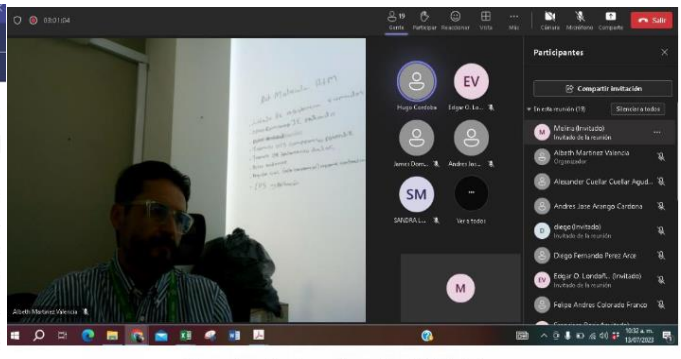
IMAGEN DE CERTIFICACION: MANIPULAR ALIMENTOS DEACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS





Reunión 7 de Julio




Reunión Virtual 13 de Julio

Obligación # 18

Certificado ARL



POSITIVA
COMPAÑÍA DE SEGUROS

**CERTIFICADO DE AFILIACIÓN**

**POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.**

**HACE CONSTAR QUE:**

Verificada la base de datos de afiliación en el ramo de Riesgos Laborales de **POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A**, se identificó que **SANDRA LUCIA LOZANO MESA** con **CC** No. **31200671**, registra afiliación en nuestra ARL, con la siguiente información:

| Datos del Contratante | Datos de la Relación Laboral |
|---|---|
| **Contratante:** NI 899999034 - SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA | **Fecha de última cobertura:** 15/03/2023<br>**Estado Afiliación:** ACTIVO<br>**Tipo Vinculación:** TRABAJADOR INDEPENDIENTE<br>**Fecha de inicio de Contrato:** 07/03/2023<br>**Fecha fin de Contrato:** 03/12/2023<br>**Clase de Riesgo:** 2<br>**Cargo :** INSTRUCTOR<br>**Fecha fin de Retiro:** SIN FECHA DE RETIRO |

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior, en caso de tener un nuevo contrato o prorroga deberá realizar la correspondiente novedad a través de nuestro portal www.positivaenlinea.gov.co, para continuar con la cobertura.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202301017281332.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 14 días del mes de julio de 2023.

Cordialmente

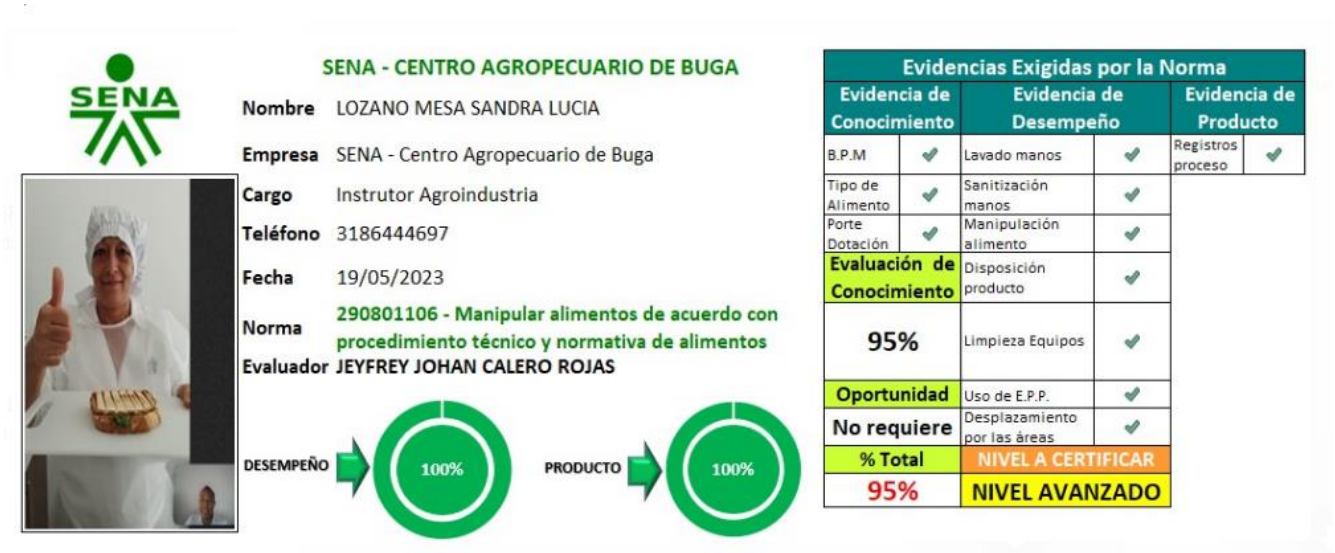
**GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES**
**POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.**

Positiva Compañía de Seguros S.A.
NIT: 860.011.153-6 - Línea gratuita nacional: 1-(57)-01-8000-111-170 Teléfono: +57 (601) 326-7900 - www.positiva.gov.co
Defensor del Consumidor Financiero: Ana María Giraldo Pinzón - defensordelcliente@positiva.gov.co
Carrera 11A No 96 – 51 Oficina 306 Bogotá. Teléfono: (601) 610 0144

MINISTERIO DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO

Obligación # 19

Presentar o gestionar la certificaciónen las normas de competencia



SENA

**SENA - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA**

**Nombre** LOZANO MESA SANDRA LUCIA

**Empresa** SENA - Centro Agropecuario de Buga

**Cargo** Instrutor Agroindustria

**Teléfono** 3186444697

**Fecha** 19/05/2023

**Norma** 290801106 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

**Evaluador** JEYFREY JOHAN CALERO ROJAS

DESEMPEÑO 100%

PRODUCTO 100%

| Evidencias Exigidas por la Norma | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Evidencia de Conocimiento | | Evidencia de Desempeño | | Evidencia de Producto | |
| B.P.M | ✔ | Lavado manos | ✔ | Registros proceso | ✔ |
| Tipo de Alimento | ✔ | Sanitización manos | ✔ | | |
| Porte Dotación | ✔ | Manipulación alimento | ✔ | | |
| Evaluación de Conocimiento | | Disposición producto | ✔ | | |
| 95% | | Limpieza Equipos | ✔ | | |
| Oportunidad | | Uso de E.P.P. | ✔ | | |
| No requiere | | Desplazamiento por las áreas | ✔ | | |
| % Total | | NIVEL A CERTIFICAR | | | |
| 95% | | NIVEL AVANZADO | | | |

# Inscripción competencia laboral

**sandra lozano** <lozanomesasandralucia@gmail.com> mié, 1 mar, 16:48

para mleoni

Buenas tardes
para solicitar la inscripción a la competencia laboral NSCL 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con los procedimientos y normativa.
quedo pendiente
muchas gracias
Sandra Lucia Lozano M
Instrutor Centro Agropecuario de Buga
Programa SER Emprende Rural

**2 archivos adjuntos** · Analizado por Gmail ⓘ



2.CEDULA SAND...



12. 2022 CERTIFI...