PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar, Julio de 2023

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 4490163**
Coordinador académico
Articulación con la Media
Aguachica – Cesar.

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

Referencia: . **CO1.PCCNTR. 4490163** del año 2023

CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065868610 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, , Instructor en el área de Agroindustria, 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($39.443.660). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de Febrero por valor de TRES MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($3.096.260). b) Nueve pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el marco del programa de articulación con la educación media del Centro Agroempresarial del SENA en el departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar el autodiagnóstico de la institución educativa a articular y sistematizar la información.	N/A para este periodo	N/A
2	Acompañar la institución	N/A para este periodo	N/A

	educativa para que los estudiantes de grado 9 realicen el registro en Sofia Plus como aspirantes al programa de articulación.		
3	Elaborar el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido en la guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media.	N/A para este periodo	N/A
4	Elaborar diagnostico especifico de ambientes de aprendizaje para ejecutar el programa articulado, de acuerdo con los estándares elaborados por las redes de conocimiento del SENA.	N/A para este periodo	N/A
5	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se oriento formación en los programas de formación asignados: Fichas: 2715256, 2715257, 2715445 y 2715264. **Nombre del proyecto**: Realización feria exposición agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial	Evidencia de formación de cada ficha anexo al final del informe.

		Competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **Resultado de aprendizaje:** Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente. **Fase:** Planear. **Ficha:** 2497638 **Competencia:** Producción de derivados lácteos fermentados. **Resultado de Aprendizaje:** Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico. Fase: Ejecución.	
6	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se ejecuto lo planeado en el mes con respecto al desarrollo de la guía de aprendizaje del programa técnico en agroindustria alimentaria y procesamiento de derivados lácteos, se realizó la actualización de los formatos de guía de aprendizaje GFPI-F-135 V02.	Registro fotográfico.

7	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este periodo	N/A
8	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A
9	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva	Se hizo seguimiento a aprendices en etapa productiva de las fichas: 2497638, 2715256, 2715257, 2715445 y 2715264.	Capture de pantalla de territorium.

	en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados		
10	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	Se ha llevado el registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofia plus y el formato no controlado de Excel.	Capture de pantalla del registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el aplicativo institucional Sofia plus y el formato no controlado de Excel.
11	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	N/A para este periodo	N/A
12	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se evaluó juicios de las fichas: 2715256, 2715257, 2715445, 2715264 y 2497638.	Reporte de juicios evaluados en Sofia plus.
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se utilizo la plataforma Sofia plus para registrar las inasistencias del aprendiz. .	Capture de pantalla de los registros en el aplicativo institucional Sofía plus.
14	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A
15	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se participo de las reuniones programadas en el mes de Julio, por el líder del programa Sena men Cesar Serrano, equipo de Agroindustria, para la ejecución del desarrollo	Se adjuntan registro fotográfico de la participación en las diferentes reuniones realizadas.

		curricular.	

16	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazo a los municipios, Pelaya, Zapatosa, Aguachica y Gamarra, para orientar formación y hacer apoyo a las Instituciones educativas.	Se adjuntan registros fotográficos de la formación y horario asignado.
17	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se registró las horas de formación en el aplicativo Sofia plus.	Reporte de horas
18	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se actualizó el portafolio del instructor con las guías de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación, material de apoyo, registro de inasistencia, de las diferentes fichas, de los programas de formación en ejecución.	Drive compartido y territorium Evidencia se encuentra en el aplicativo territorium, se adjunta captura de pantalla.
19	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se cuido los ambientes o mobiliarios asignados en las IE, para orientar formación.	Registro fotográfico

20	Apoyarlos procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A

21	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	N/A para este periodo	N/A
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo	N/A
23	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo	N/A
24	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Se entregó oportunamente el informe: Mensual de ejecución contractual – Julio 2023.	El Informe contractual se encuentra en la plataforma del Secop II.
25	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	N/A para este periodo	N/A
26	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A
27	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada	Se cuido los ambientes o mobiliarios asignados en las IE, para orientar	Registro fotográfico

	utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	formación.	
28	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	N/A para este periodo	N/A
29	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Diligencio y adjunto a través del Secop II, los archivo GF y GC (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación en pdf), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes.	Informe mensual de ejecución con sus respectivas evidencias contractual, planilla de seguridad social, Planilla de Si contratista, informe de apoyo a la formación; cargados en el Secop II.
30	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha	Se realizo proceso de Preinscripción ante la página del https://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpprogramasrnr	Se Adjunta evidencia del proceso de Pre inscripción.

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 No. **7883132345** de la planilla, expedido por **Nuevo SOI** correspondiente al mes de **JUNIO** del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (19) folios

https://drive.google.com/drive/folders/1R342iSOBEJfyZoJbRD7u5NSuWK1WUfYQ

Cordialmente,

CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
Contratista
C.C. No. 1.065.868.610

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4490163
Coordinador Académico
Articulación con la educación media
Aguachica

ANEXOS

OBLIGACIÓN 5.

Ficha: 2715256







Ficha: 2715257







Ficha: 2715445



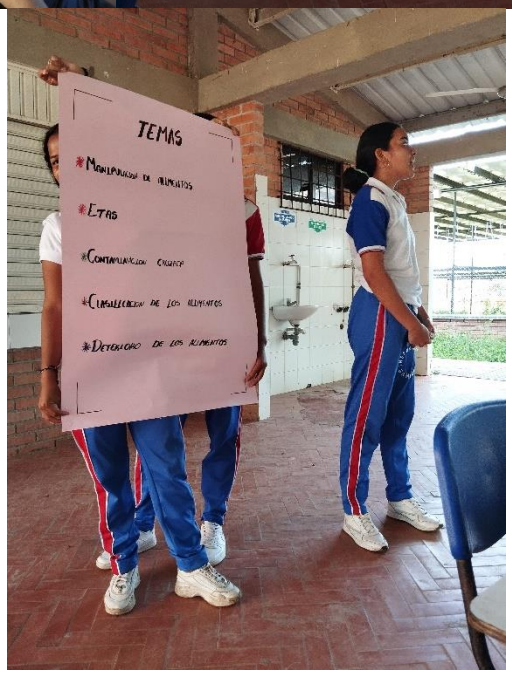




Ficha: 2715264.







Ficha: 2497638



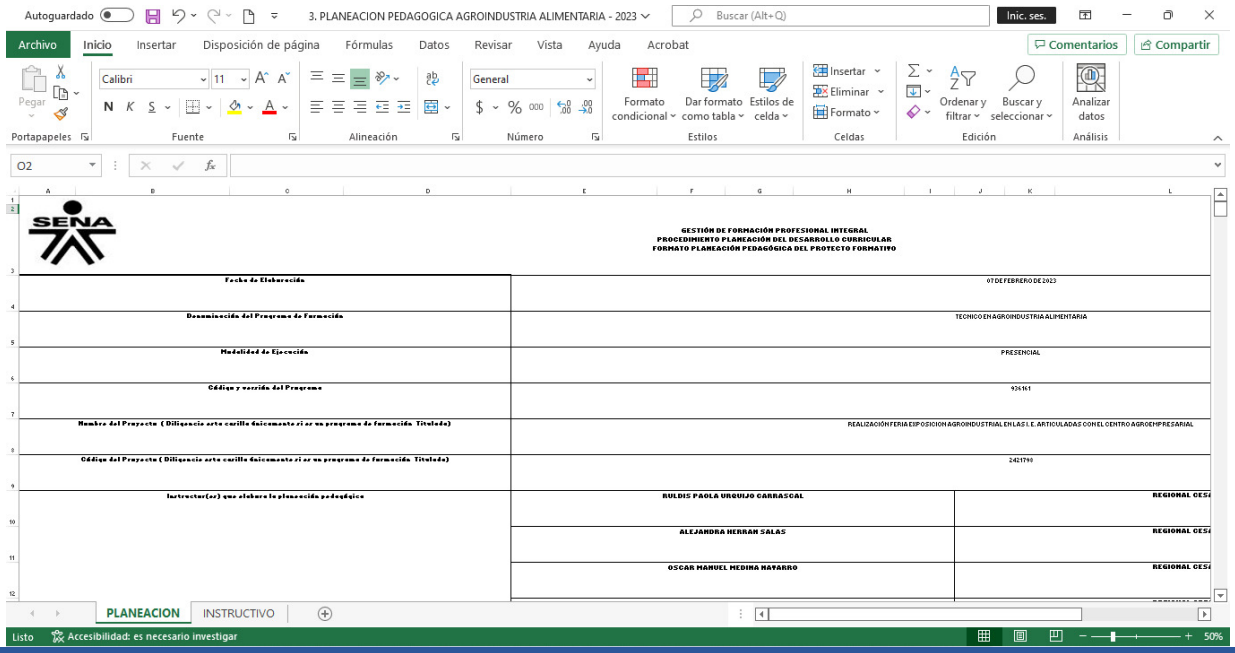






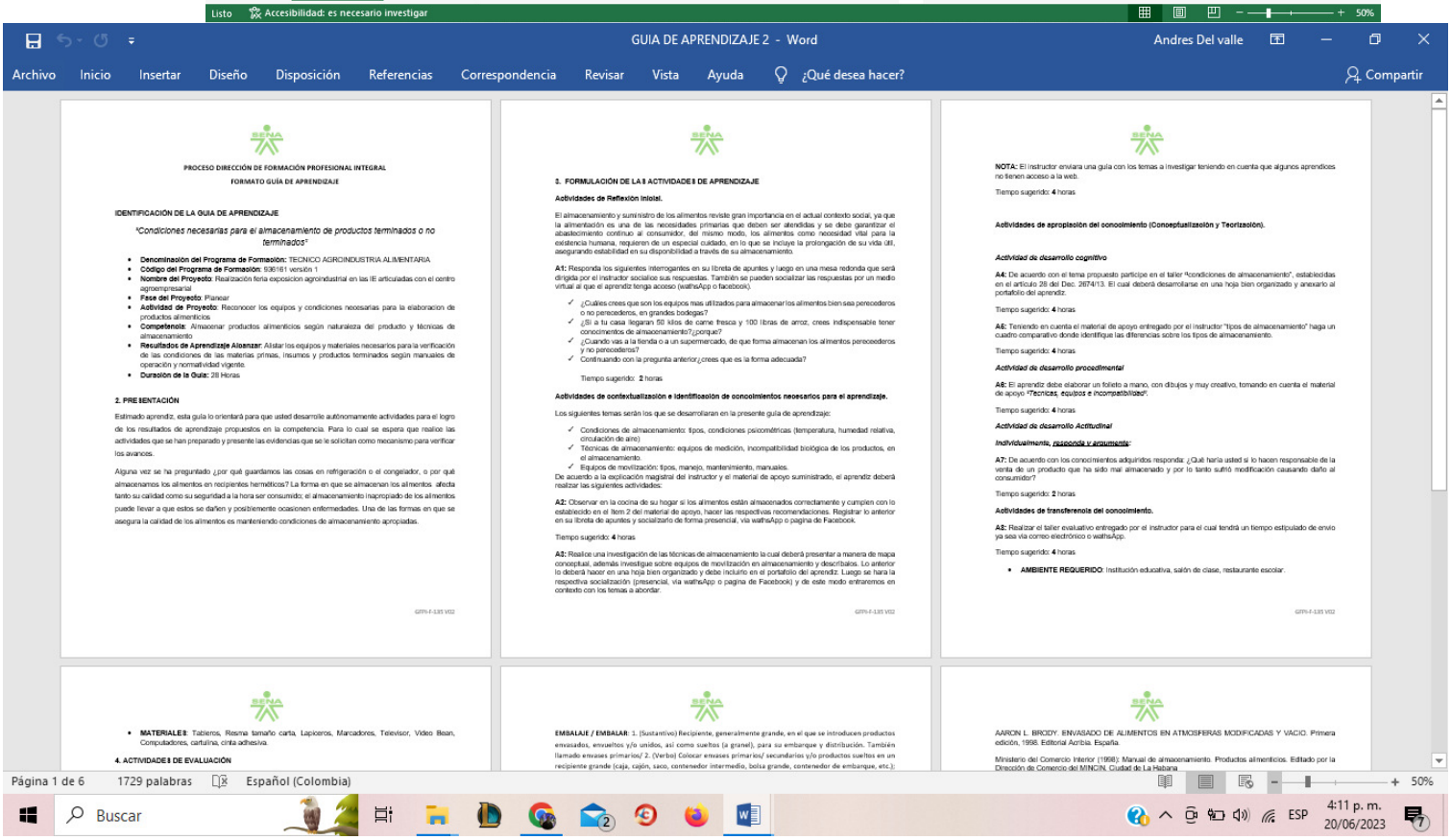
OBLIGACIÓN 6

https://drive.google.com/drive/folders/1R342iSOBEJfyZoJbRD7u5NSuWK1WUfYQ



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	07 DE FEBRERO DE 2023
Denominación del Programa de Formación	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	936161
Nombre del Proyecto (Diligencia este casillo únicamente si es un programa de formación Titulada)	REALIZACIÓN FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL
Código del Proyecto (Diligencia este casillo únicamente si es un programa de formación Titulada)	2421790
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	RUDIS PAOLA URQUIJO CARRASCAL — REGIONAL CESA
	ALEJANDRA HERRAN SALAS — REGIONAL CESA
	OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO — REGIONAL CESA



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

"Condiciones necesarias para el almacenamiento de productos terminados o no terminados"

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161 versión 1
- **Nombre del Proyecto:** Realización feria exposicion agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial
- **Fase del Proyecto:** Planear
- **Actividad de Proyecto:** Reconocer los equipos y condiciones necesarias para la elaboracion de productos alimenticios
- **Competencia:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar.** Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
- **Duración de la Guia:** 28 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

Alguna vez se ha preguntado ¿por qué guardamos las cosas en refrigeración o el congelador, o por qué almacenamos los alimentos en recipientes herméticos? La forma en que se almacenan los alimentos afecta tanto su calidad como su seguridad a la hora ser consumido; el almacenamiento inapropiado de los alimentos puede llevar a que estos se dañen y posiblemente ocasionen enfermedades. Una de las formas en que se asegura la calidad de los alimentos es manteniendo condiciones de almacenamiento apropiadas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades de Reflexion inicial.

El almacenamiento y suministro de los alimentos reviste gran importancia en el actual contexto social, ya que la alimentación es una de las necesidades primarias que deben ser atendidas y se debe garantizar el abastecimiento continuo al consumidor, del mismo modo, los alimentos como necesidad vital para la existencia humana, requieren de un especial cuidado, en lo que se incluye la prolongación de su vida útil, asegurando estabilidad en su disponibilidad a través de su almacenamiento.

A1: Responda los siguientes interrogantes en su libreta de apuntes y luego en una mesa redonda que será dirigida por el instructor socialice sus respuestas. También se pueden socializar las respuestas por un medio virtual al que el aprendiz tenga acceso (wathsApp o facebook).

- ¿Cuáles crees que son los equipos mas utilizados para almacenar los alimentos bien sea perecederos o no perecederos, en grandes bodegas?
- ¿Si a tu casa llegaran 50 kilos de carne fresca y 100 libras de arroz, crees indispensable tener conocimientos de almacenamiento?¿porque?
- ¿Cuando vas a la tienda o a un supermercado, de que forma almacenan los alimentos perecederos y no perecederos?
- Continuando con la pregunta anterior¿crees que es la forma adecuada?

Tiempo sugerido: 2 horas

Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Los siguientes temas serán los que se desarrollaran en la presente guía de aprendizaje:

- Condiciones de almacenamiento: tipos, condiciones psicrométricas (temperatura, humedad relativa, circulación de aire)
- Técnicas de almacenamiento: equipos de medición, incompatibilidad biológica de los productos, en el almacenamiento.
- Equipos de movilización: tipos, manejo, mantenimiento, manuales.

De acuerdo a la explicación magistral del instructor y el material de apoyo suministrado, el aprendiz deberá realizar las siguientes actividades:

A2: Observar en la cocina de su hogar si los alimentos están almacenados correctamente y cumplen con lo establecido en el ítem 2 del material de apoyo, hacer las respectivas recomendaciones. Registrar lo anterior en su libreta de apuntes y socializarlo de forma presencial, via wathsApp o pagina de Facebook.

Tiempo sugerido: 4 horas

A3: Realice una investigación de las técnicas de almacenamiento la cual deberá presentar a manera de mapa conceptual, además investigue sobre equipos de movilización en almacenamiento y describalos. Lo anterior lo deberá hacer en una hoja bien organizada y debe incluirlo en el portafolio del aprendiz. Luego se hara la respectiva socialización (presencial, via wathsApp o pagina de Facebook) y de este modo entraremos en contexto con los temas a abordar.

NOTA: El instructor enviara una guia con los temas a investigar teniendo en cuenta que algunos aprendices no tienen acceso a la web.

Tiempo sugerido: 4 horas

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Actividad de desarrollo cognitivo

A4: De acuerdo con el tema propuesto participe en el taller "condiciones de almacenamiento", establecidas en el artículo 28 del Dec. 2674/13. El cual deberá desarrollarse en una hoja bien organizado y anexarlo al portafolio del aprendiz.

Tiempo sugerido: 4 horas

A5: Teniendo en cuenta el material de apoyo entregado por el instructor "Tipos de almacenamiento" haga un cuadro comparativo donde identifique las diferencias sobre los tipos de almacenamiento.

Tiempo sugerido: 4 horas

Actividad de desarrollo procedimental

A6: El aprendiz debe elaborar un folleto a mano, con dibujos y muy creativo, tomando en cuenta el material de apoyo "*Tecnicas, equipos e incompatibilidad*".

Tiempo sugerido: 4 horas

Actividad de desarrollo Actitudinal

Individualmente, responda y argumente:

A7: De acuerdo con los conocimientos adquiridos responda: ¿Qué haría usted si lo hacen responsable de la venta de un producto que ha sido mal almacenado y por lo tanto sufrió modificación causando daño al consumidor?

Tiempo sugerido: 2 horas

Actividades de transferenola del conocimiento.

A8: Realizar el taller evaluativo entregado por el instructor para el cual tendrá un tiempo estipulado de envio ya sea via correo electrónico o wathsApp.

Tiempo sugerido: 4 horas

- **AMBIENTE REQUERIDO:** Institución educativa, salón de clase, restaurante escolar.

- **MATERIALES:** Tableros, Resma tamaño carta, Lapiceros, Marcadores, Televisor, Video Bean, Computadores, cartulina, cinta adhesiva.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

EMBALAJE / EMBALAR: 1. (Sustantivo) Recipiente, generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución. También llamado envases primarios/ 2. (Verbo) Colocar envases primarios/ secundarios y/o productos sueltos en un recipiente grande (caja, cajón, saco, contenedor intermedio, bolsa grande, contenedor de embarque, etc.);

AARON L. BRODY. ENVASADO DE ALIMENTOS EN ATMOSFERAS MODIFICADAS Y VACIO. Primera edición, 1998. Editorial Acribia. España.

Ministerio del Comercio Interior (1998): Manual de almacenamiento. Productos alimenticios. Editado por la Dirección de Comercio del MINCIN. Ciudad de La Habana

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936193
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto: Ejecucion
- Actividad de Proyecto:
- Competencia: Producción de derivados lácteos fermentados.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos, según producto a fabricar.
- Duración de la Guia: 20 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz, esta guía lo orientará para que pueda desarrollar autónomamente las actividades para el cumplimiento del resultado de aprendizaje propuesto en la competencia. Para lo cual se espera que ejecute las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan para verificación de avances.

Alguna vez se ha preguntado ¿La importancia de saber disponer de las materias primas e insumos empleados productos derivados Lacteos? Siendo este un punto clave para que los productos que se desea realizar sean de calidad, con características adecuadas de acuerdo al interés o producto final que se planea Obtener.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  Realizar la verificación de conocimientos previos.

  VIDEO 1
  Definir Materia Prima, Insumo; equipos.
  Observe el video https://www.youtube.com/watch?v=IRG128AtPCg

En grupos de trabajo de tres aprendices discuta sobre los conceptos, diferencias y similitudes de Materia prima e insumos evidenciados en el video y mencionen por lo menos 5 materias primas y 5 insumos que pueden ser empleados en el área de alimentos de derivados lacteos.

Los temas que serán desarrollados en la presente guía de aprendizaje son los siguientes:

□Materia Prima: Que es, como se clasifica, importancia
□ Insumos: Concepto, función, modo de uso.
- Almacenamiento de productos.
- Concepto de alimento, clasificación
- Producto final: Concepto, clasificación de producto derivados lácteos.

Act 1. En grupo de tres aprendices realizaran una lectura autorregulada sobre el Decreto 616 de 2006 y desarrollaran una sopa de letras empleando palabras desconocidas para ustedes, encontradas en el decreto mencionado.

Act 2. individualmente elabore la actividad; defina con sus palabras que es Materia prima, y con ello realice una caricatura en donde represente el concepto que tienes.

Act 3. Realice un listado de los insumos que conoces son empleados en la industria de derivados lácteos.

Act 4. Siendo usted el encargado de almacenar la materia prima e insumos en una empresa que trabaja con productos lácteos ¿Cómo los almacenaría?, ¿Qué tipo de controlo ejercería?, ¿Cómo sabría usted cual es la materia prima e insumo que debe entregar para la transformación en alimentos y no incurrir en un error?

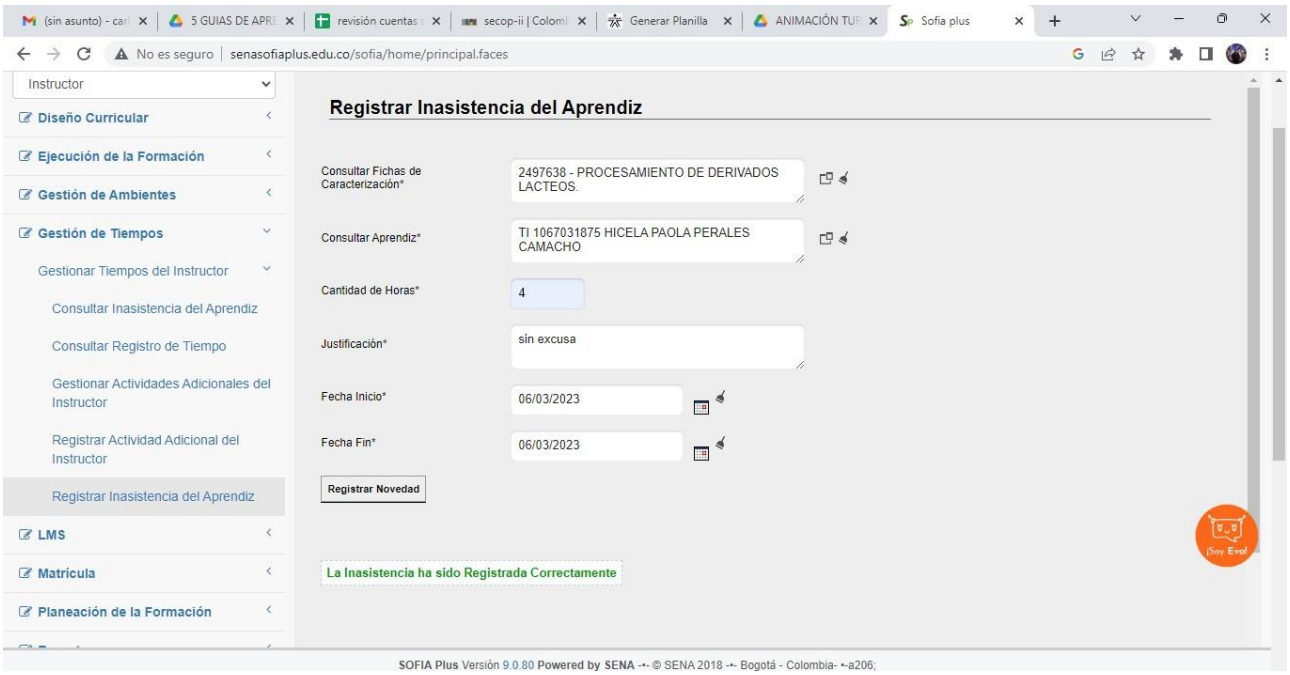
Act 5. En grupo de 3 aprendices elaborar un folleto explicativo en donde especifique el proceso de un derivado lácteo, arrancando desde la materia prima, insumos, y llegando a obtener el producto final.

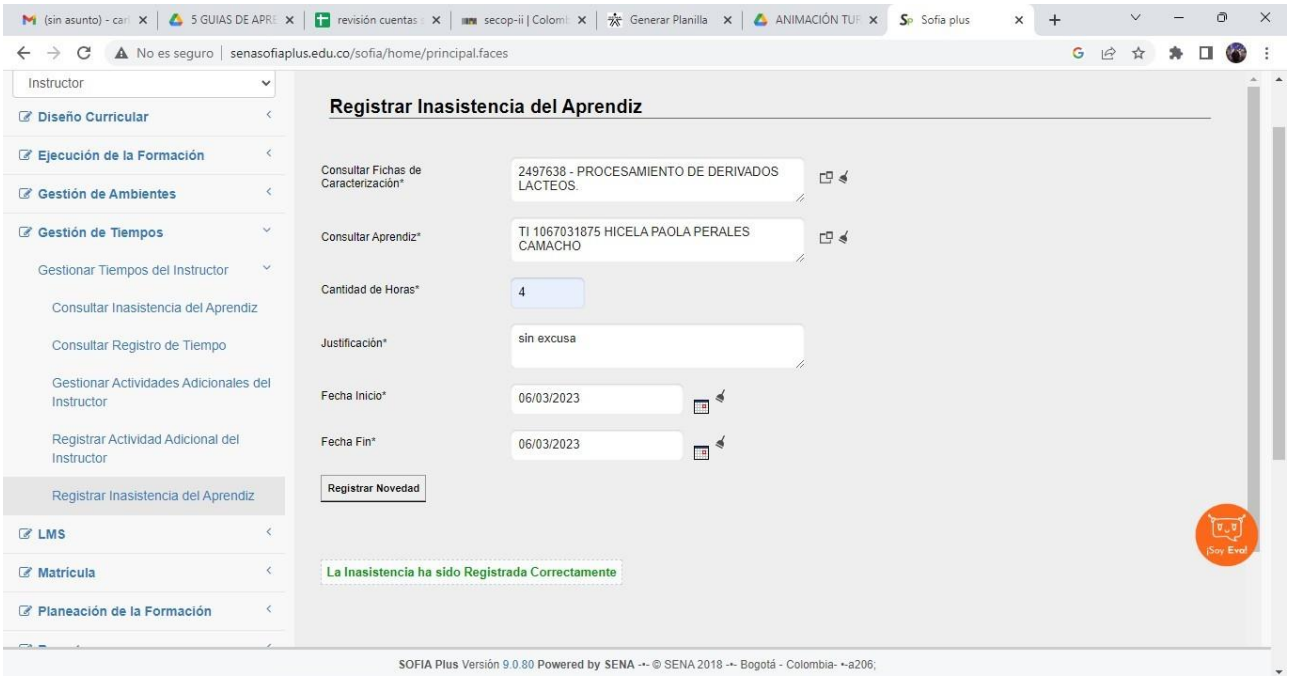
Act 6. Escoja un producto derivado lácteo y explique que método de conservación se le aplica

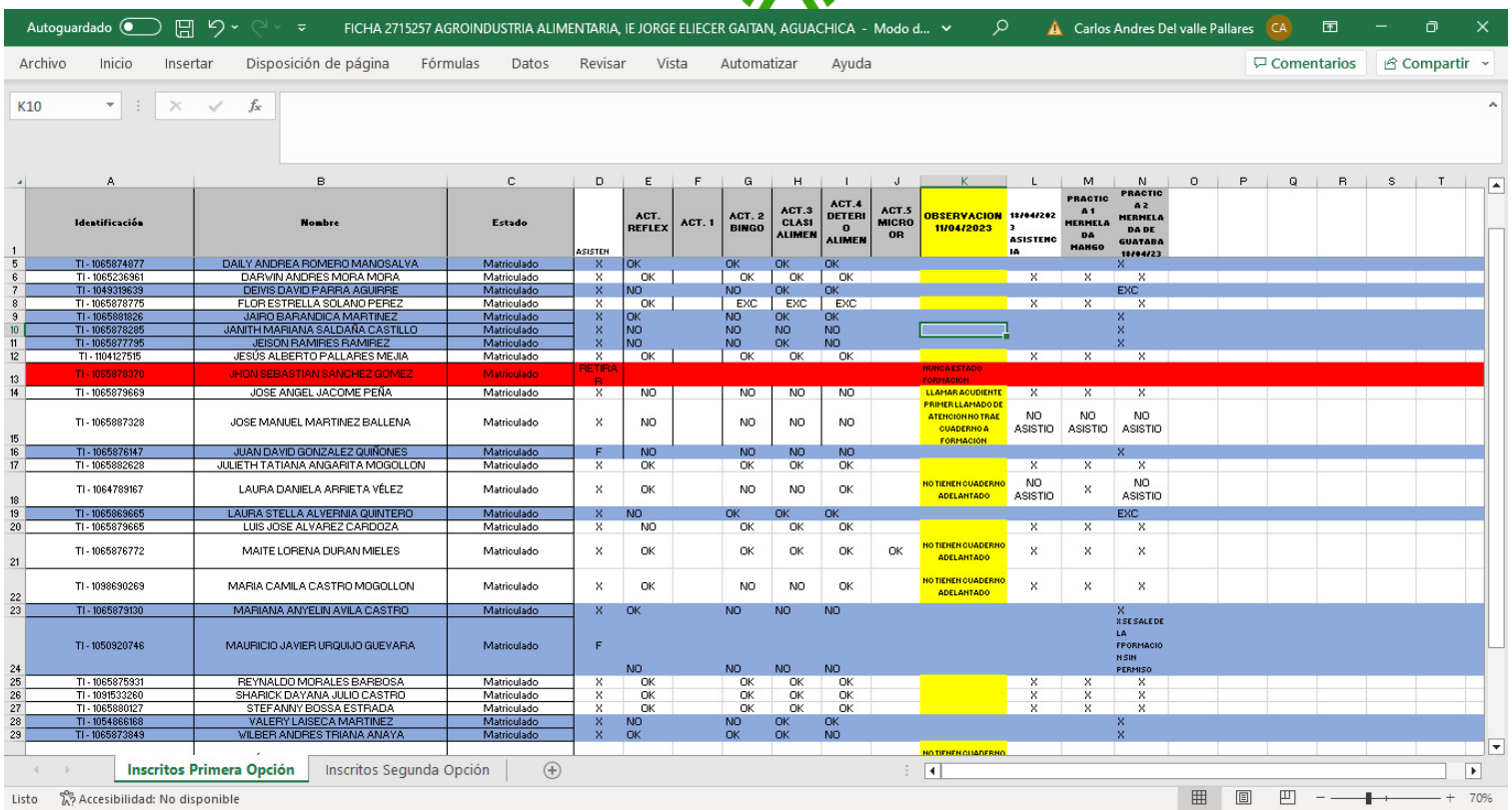
Act 7. Responder el examen final correspondiente al tema tratado

GFPI-F-135 V02

OBLIGACION 10.







Autoguardado | FICHA 2715257 AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, IE JORGE ELIECER GAITAN, AGUACHICA - Modo d... | Carlos Andres Del valle Pallares

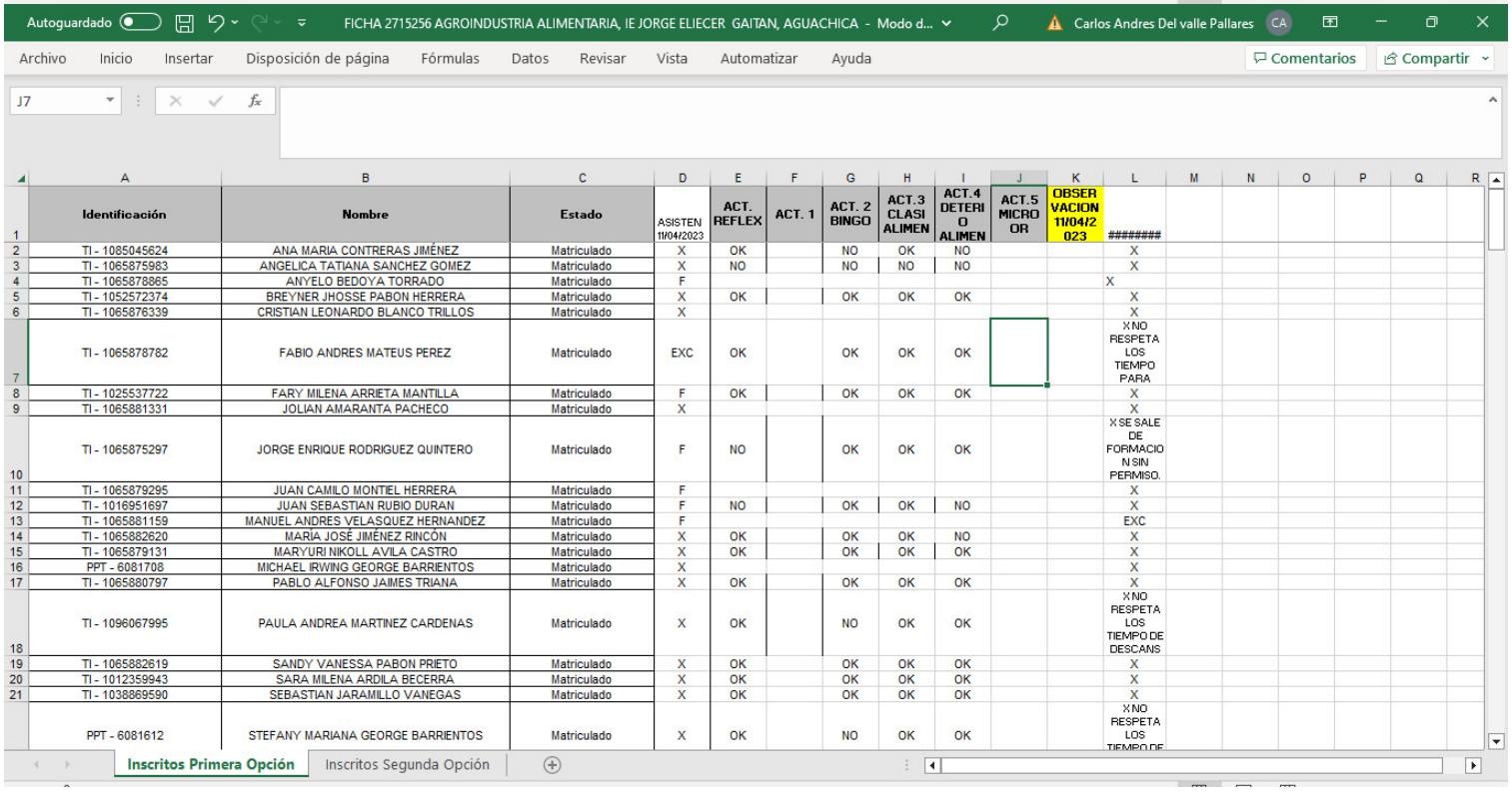
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda | Comentarios | Compartir

K10

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Identificación	Nombre	Estado	ASISTEN	ACT. REFLEX	ACT. 1	ACT. 2 BINGO	ACT.3 CLASI ALIMEN	ACT.4 DETERI O ALIMEN	ACT.5 MICRO OR	OBSERVACION 11/04/2023	11/04/2023 ASISTENCIA	PRACTICA 1 MERMELADA MANGO	PRACTICA 2 MERMELADA DE GUATABA 18/04/23
5	TI - 1065874877	DAILY ANDREA ROMERO MANOSALVA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK					X
6	TI - 1065236961	DARWIN ANDRES MORA MORA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
7	TI - 1049319639	DEIVIS DAVID PARRA AGUIRRE	Matriculado	X	NO		NO	OK	OK					EXC
8	TI - 1065878775	FLOR ESTRELLA SOLANO PEREZ	Matriculado	X	OK		EXC	EXC	EXC			X	X	X
9	TI - 1065881826	JAIRO BARANDICA MARTINEZ	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK					X
10	TI - 1065878285	JANITH MARIANA SALDAÑA CASTILLO	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO					X
11	TI - 1065877795	JEISON RAMIRES RAMIREZ	Matriculado	X	NO		NO	OK	NO					X
12	TI - 1104127515	JESÚS ALBERTO PALLARES MEJIA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
13	TI - 1065878370	JHON SEBASTIAN SANCHEZ GOMEZ	Matriculado	RETIRADO							NUNCA ESTADO FORMACION			
14	TI - 1065879669	JOSE ANGEL JACOME PEÑA	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO		LLAMAR ACUDIENTE	X	X	X
15	TI - 1065887328	JOSE MANUEL MARTINEZ BALLENA	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO		PRIMER LLAMADO DE ATENCION NO TRAE CUADERNO A FORMACION	NO ASISTIO	NO ASISTIO	NO ASISTIO
16	TI - 1065876147	JUAN DAVID GONZALEZ QUIÑONES	Matriculado	F	NO		NO	NO	NO					X
17	TI - 1065882628	JULIETH TATIANA ANGARITA MOGOLLON	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
18	TI - 1064789167	LAURA DANIELA ARRIETA VÉLEZ	Matriculado	X	OK		NO	NO	OK		NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	NO ASISTIO	X	NO ASISTIO
19	TI - 1065869665	LAURA STELLA ALVERNIA QUINTERO	Matriculado	X	NO		OK	OK	OK					EXC
20	TI - 1065879665	LUIS JOSE ALVAREZ CARDOZA	Matriculado	X	NO		OK	OK	OK			X	X	X
21	TI - 1065876772	MAITE LORENA DURAN MIELES	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK	OK	NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	X	X	X
22	TI - 1098690269	MARIA CAMILA CASTRO MOGOLLON	Matriculado	X	OK		NO	NO	OK		NO TIENEN CUADERNO ADELANTADO	X	X	X
23	TI - 1065879130	MARIANA ANYELIN AVILA CASTRO	Matriculado	X	OK		NO	NO	NO					X
24	TI - 1050920746	MAURICIO JAVIER URQUIJO GUEVARA	Matriculado	F	NO		NO	NO	NO					X SE SALE DE LA FORMACION SIN PERMISO
25	TI - 1065875931	REYNALDO MORALES BARBOSA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
26	TI - 1091533260	SHARICK DAYANA JULIO CASTRO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
27	TI - 1065880127	STEFANNY BOSSA ESTRADA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X	X	X
28	TI - 1054866168	VALERY LAISECA MARTINEZ	Matriculado	X	NO		NO	OK	OK					X
29	TI - 1065873849	WILBER ANDRES TRIANA ANAYA	Matriculado	X	OK		OK	OK	NO					X

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Listo | Accesibilidad: No disponible | 70%



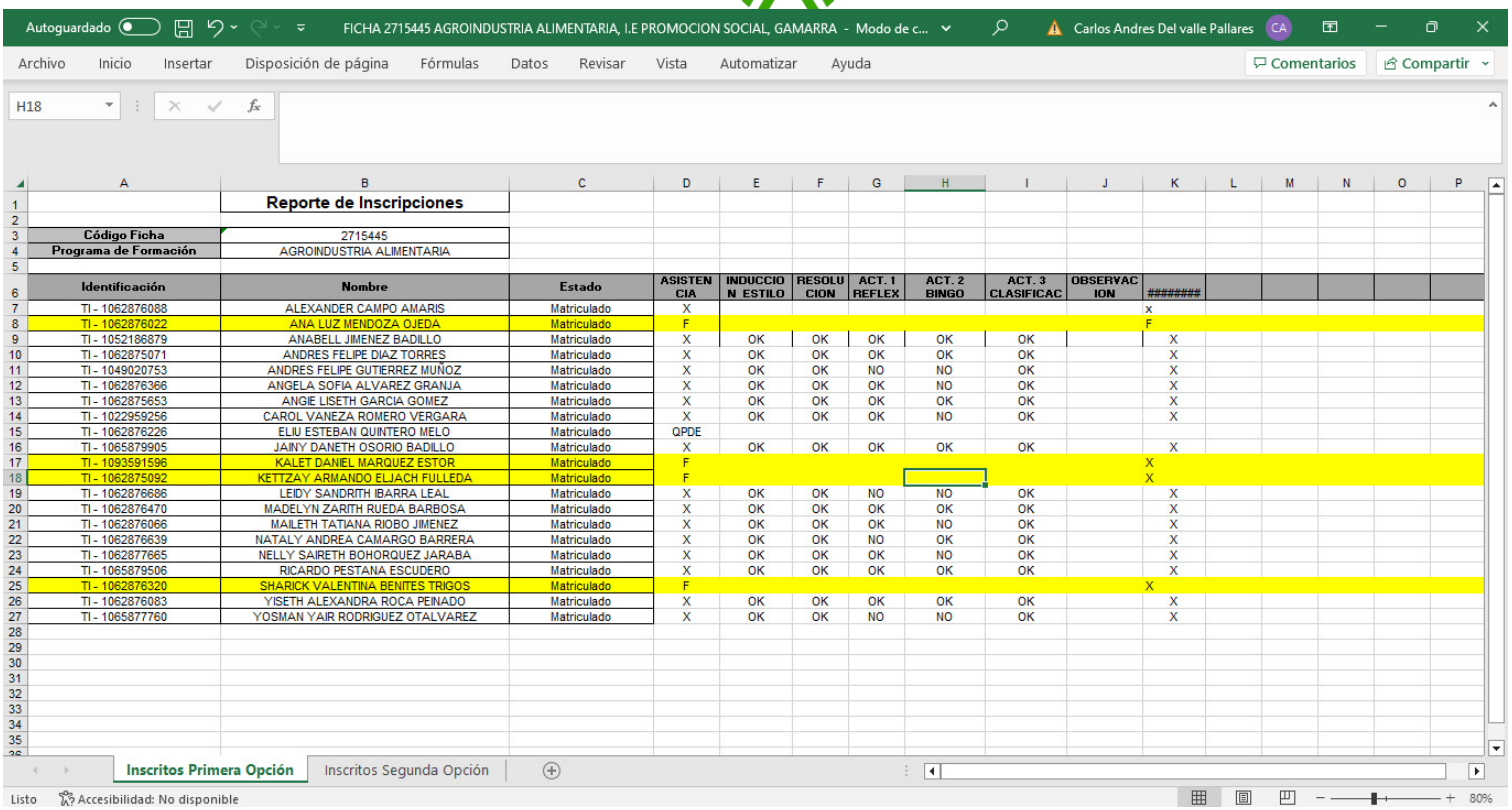
Autoguardado | FICHA 2715256 AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, IE JORGE ELIECER GAITAN, AGUACHICA - Modo d... | Carlos Andres Del valle Pallares

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda | Comentarios | Compartir

J7

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Identificación	Nombre	Estado	ASISTEN 11/04/2023	ACT. REFLEX	ACT. 1	ACT. 2 BINGO	ACT.3 CLASI ALIMEN	ACT.4 DETERI O ALIMEN	ACT.5 MICRO OR	OBSERVACION 11/04/2023	########
2	TI - 1085045624	ANA MARIA CONTRERAS JIMÉNEZ	Matriculado	X	OK		NO	OK	NO			X
3	TI - 1065875983	ANGELICA TATIANA SANCHEZ GOMEZ	Matriculado	X	NO		NO	NO	NO			X
4	TI - 1065878865	ANYELO BEDOYA TORRADO	Matriculado	F								X
5	TI - 1052572374	BREYNER JHOSSE PABON HERRERA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
6	TI - 1065876339	CRISTIAN LEONARDO BLANCO TRILLOS	Matriculado	X								X
7	TI - 1065878782	FABIO ANDRES MATEUS PEREZ	Matriculado	EXC	OK		OK	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO PARA
8	TI - 1025537722	FARY MILENA ARRIETA MANTILLA	Matriculado	F	OK		OK	OK	OK			X
9	TI - 1065881331	JOLIAN AMARANTA PACHECO	Matriculado	X								X
10	TI - 1065875297	JORGE ENRIQUE RODRIGUEZ QUINTERO	Matriculado	F	NO		OK	OK	OK			X SE SALE DE FORMACION SIN PERMISO.
11	TI - 1065879295	JUAN CAMILO MONTIEL HERRERA	Matriculado	F								X
12	TI - 1016951697	JUAN SEBASTIAN RUBIO DURAN	Matriculado	F	NO		OK	OK	NO			X
13	TI - 1065881159	MANUEL ANDRES VELASQUEZ HERNANDEZ	Matriculado	F								EXC
14	TI - 1065882620	MARÍA JOSÉ JIMÉNEZ RINCÓN	Matriculado	X	OK		OK	OK	NO			X
15	TI - 1065879131	MARYURI NIKOLL AVILA CASTRO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
16	PPT - 6081708	MICHAEL IRWING GEORGE BARRIENTOS	Matriculado	X								X
17	TI - 1065880797	PABLO ALFONSO JAIMES TRIANA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
18	TI - 1096067995	PAULA ANDREA MARTINEZ CARDENAS	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO DE DESCANS
19	TI - 1065882619	SANDY VANESSA PABON PRIETO	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
20	TI - 1012359943	SARA MILENA ARDILA BECERRA	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
21	TI - 1038869590	SEBASTIAN JARAMILLO VANEGAS	Matriculado	X	OK		OK	OK	OK			X
	PPT - 6081612	STEFANY MARIANA GEORGE BARRIENTOS	Matriculado	X	OK		NO	OK	OK			X NO RESPETA LOS TIEMPO DE

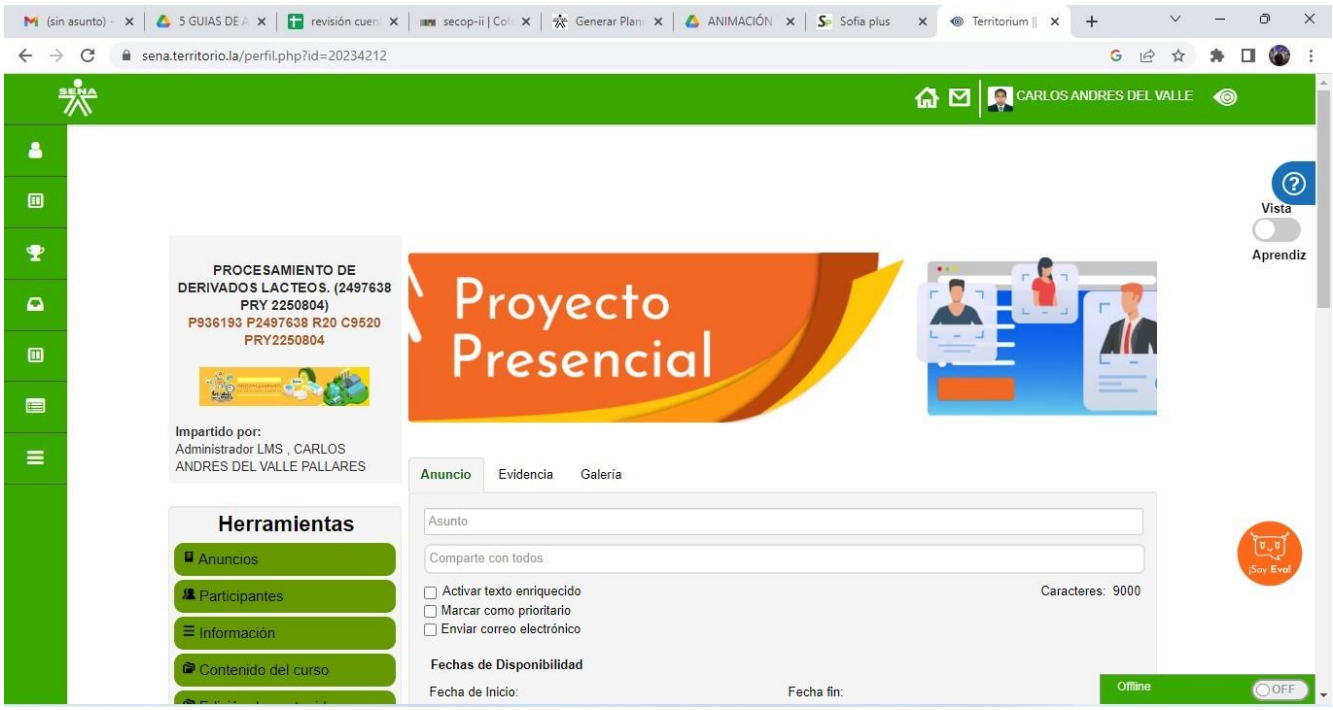
Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción



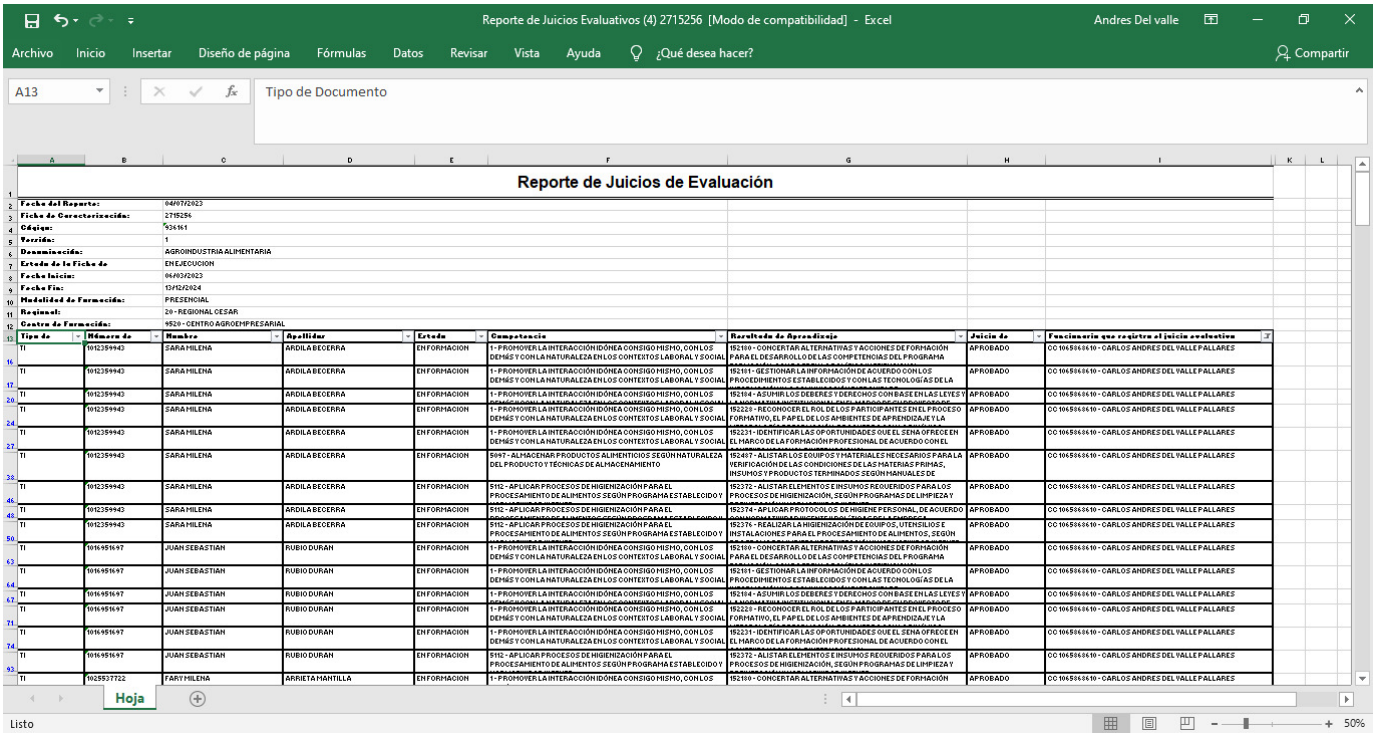
Reporte de Inscripciones

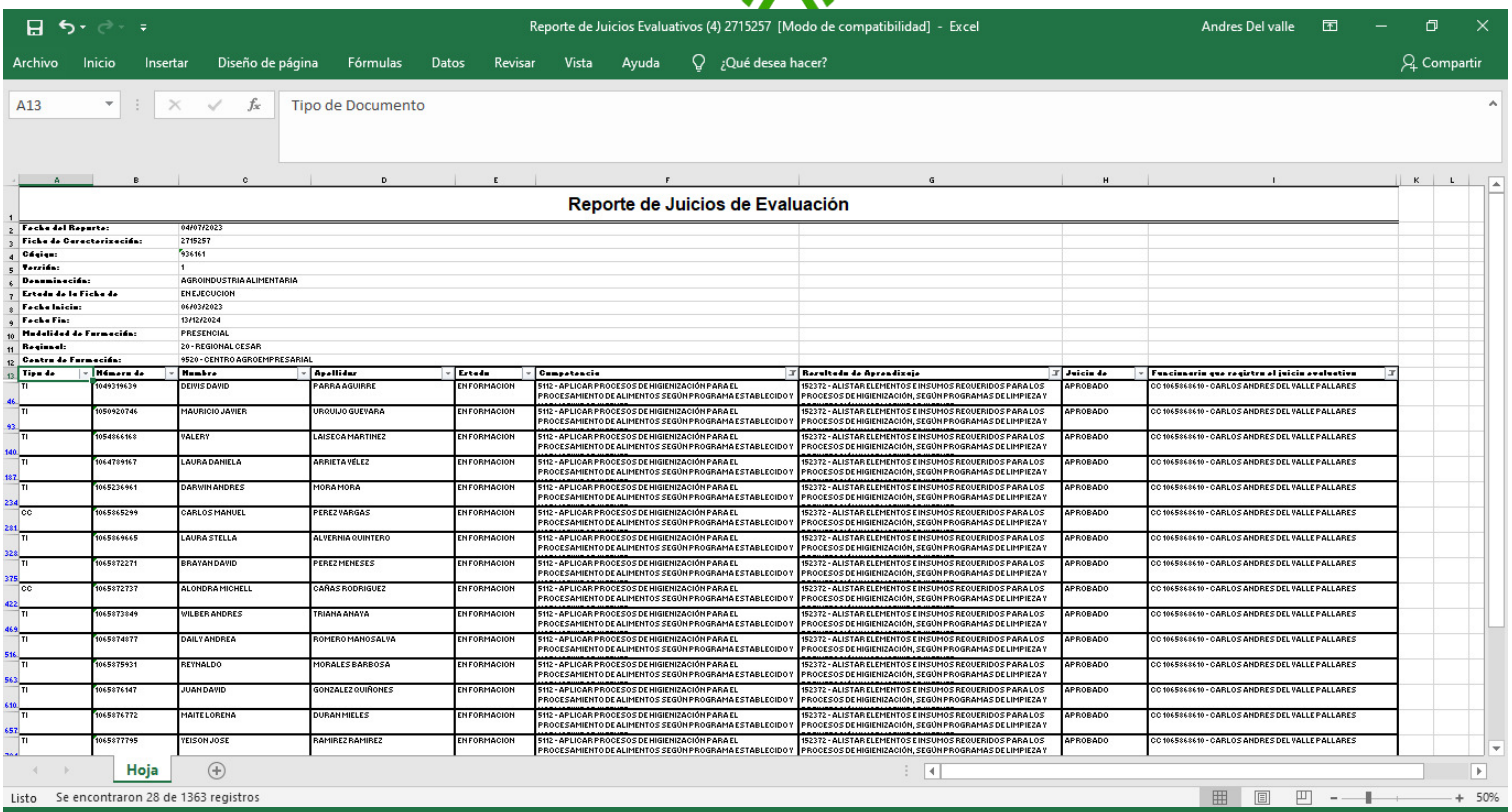
Código Ficha	2715445
Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Identificación	Nombre	Estado	ASISTENCIA	INDUCCION ESTILO	RESOLUCION	ACT. 1 REFLEX	ACT. 2 BINGO	ACT. 3 CLASIFICAC	OBSERVACION	########
TI - 1062876088	ALEXANDER CAMPO AMARIS	Matriculado	X							x
TI - 1062876022	ANA LUZ MENDOZA OJEDA	Matriculado	F							F
TI - 1052186879	ANABELL JIMENEZ BADILLO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062875071	ANDRES FELIPE DIAZ TORRES	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1049020753	ANDRES FELIPE GUTIERREZ MUÑOZ	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X
TI - 1062876366	ANGELA SOFIA ALVAREZ GRANJA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062875653	ANGIE LISETH GARCIA GOMEZ	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1022959256	CAROL VANEZA ROMERO VERGARA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062876226	ELIU ESTEBAN QUINTERO MELO	Matriculado	QPDE							
TI - 1065879905	JAINY DANETH OSORIO BADILLO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1093591596	KALET DANIEL MARQUEZ ESTOR	Matriculado	F							X
TI - 1062875092	KETTZAY ARMANDO ELJACH FULLEDA	Matriculado	F							X
TI - 1062876686	LEIDY SANDRITH IBARRA LEAL	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X
TI - 1062876470	MADELYN ZARITH RUEDA BARBOSA	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062876066	MAILETH TATIANA RIOBO JIMENEZ	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1062876639	NATALY ANDREA CAMARGO BARRERA	Matriculado	X	OK	OK	NO	OK	OK		X
TI - 1062877665	NELLY SAIRETH BOHORQUEZ JARABA	Matriculado	X	OK	OK	OK	NO	OK		X
TI - 1065879506	RICARDO PESTANA ESCUDERO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1062876320	SHARICK VALENTINA BENITES TRIGOS	Matriculado	F							X
TI - 1062876083	YISETH ALEXANDRA ROCA PEINADO	Matriculado	X	OK	OK	OK	OK	OK		X
TI - 1065877760	YOSMAN YAIR RODRIGUEZ OTALVAREZ	Matriculado	X	OK	OK	NO	NO	OK		X



OBLIGACION 12.





Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715257 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

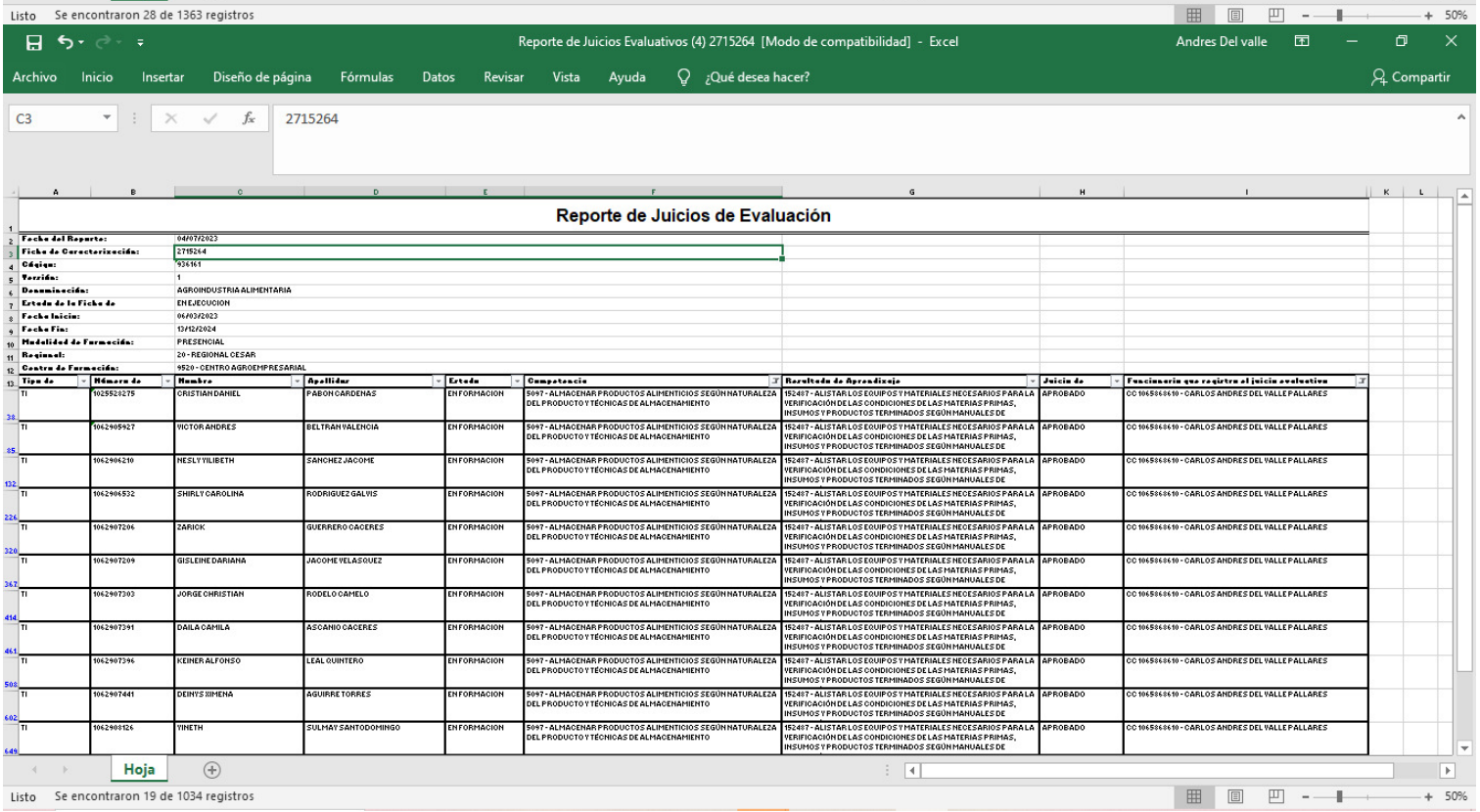
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715257
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1049319639	DEIVIS DAVID	PARRA AGUIRRE	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1050920746	MAURICIO JAVIER	URQUIJO GUEVARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1054866368	VALERY	LAISECA MARTINEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1064709167	LAURA DANIELA	ARRIETA VÉLEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065236961	DARWIN ANDRES	MORA MORA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
CC	1065865299	CARLOS MANUEL	PEREZ VARGAS	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065869665	LAURA STELLA	ALVERNIA QUINTERO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065872271	BRAYAN DAVID	PEREZ MENESES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
CC	1065872737	ALONDRA MICHELL	CAÑAS RODRIGUEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065873849	WILBER ANDRES	TRIANA ANAYA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065874877	DAILY ANDREA	ROMERO MANOSALVA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065875931	REYNALDO	MORALES BARBOSA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065876147	JUAN DAVID	GONZALEZ QUIÑONES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065876772	MAITE LORENA	DURAN MIELES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1065877795	YEISON JOSE	RAMIREZ RAMIREZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 28 de 1363 registros 50%



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715264 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

C3 2715264

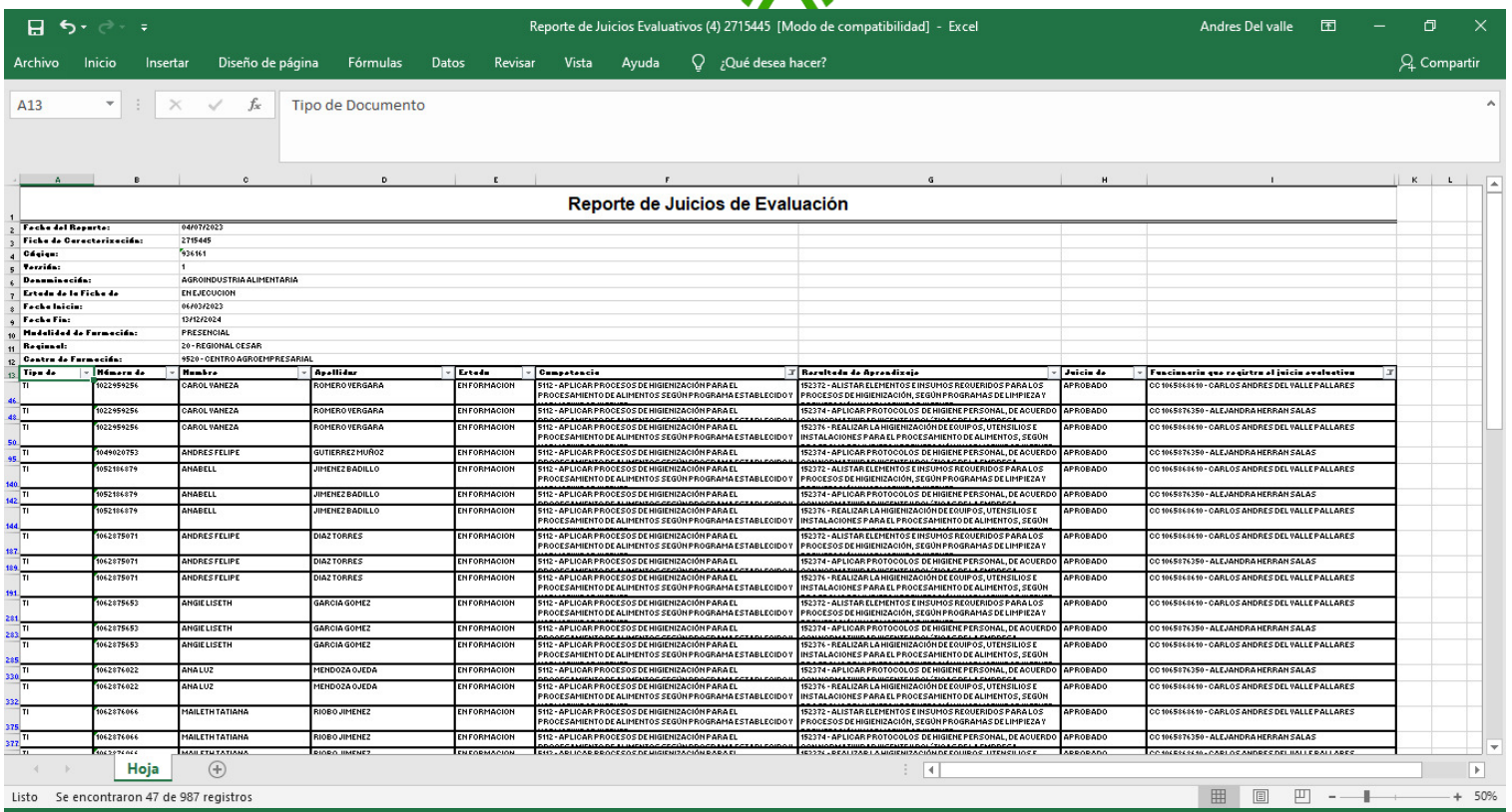
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715264
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1025523275	CRISTIAN DANIEL	PABON CARDENAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062905927	VICTOR ANDRES	BELTRAN VALENCIA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062906210	NESLY YILIBETH	SANCHEZ JACOME	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062906532	SHIRLY CAROLINA	RODRIGUEZ GALVIS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907206	ZARICK	GUERRERO CACERES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907209	GISLEINE DARIANA	JACOME VELASQUEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907303	JORGE CHRISTIAN	RODELO CAMELO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907391	DAILA CAMILA	ASCANIO CACERES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907396	KEINER ALFONSO	LEAL QUINTERO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062907441	DEINYS XIMENA	AGUIRRE TORRES	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062908126	YINETH	SULMAY SANTODOMINGO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	152407 - ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE	APROBADO	CC 1065863610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 19 de 1034 registros 50%



Reporte de Juicios Evaluativos (4) 2715445 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

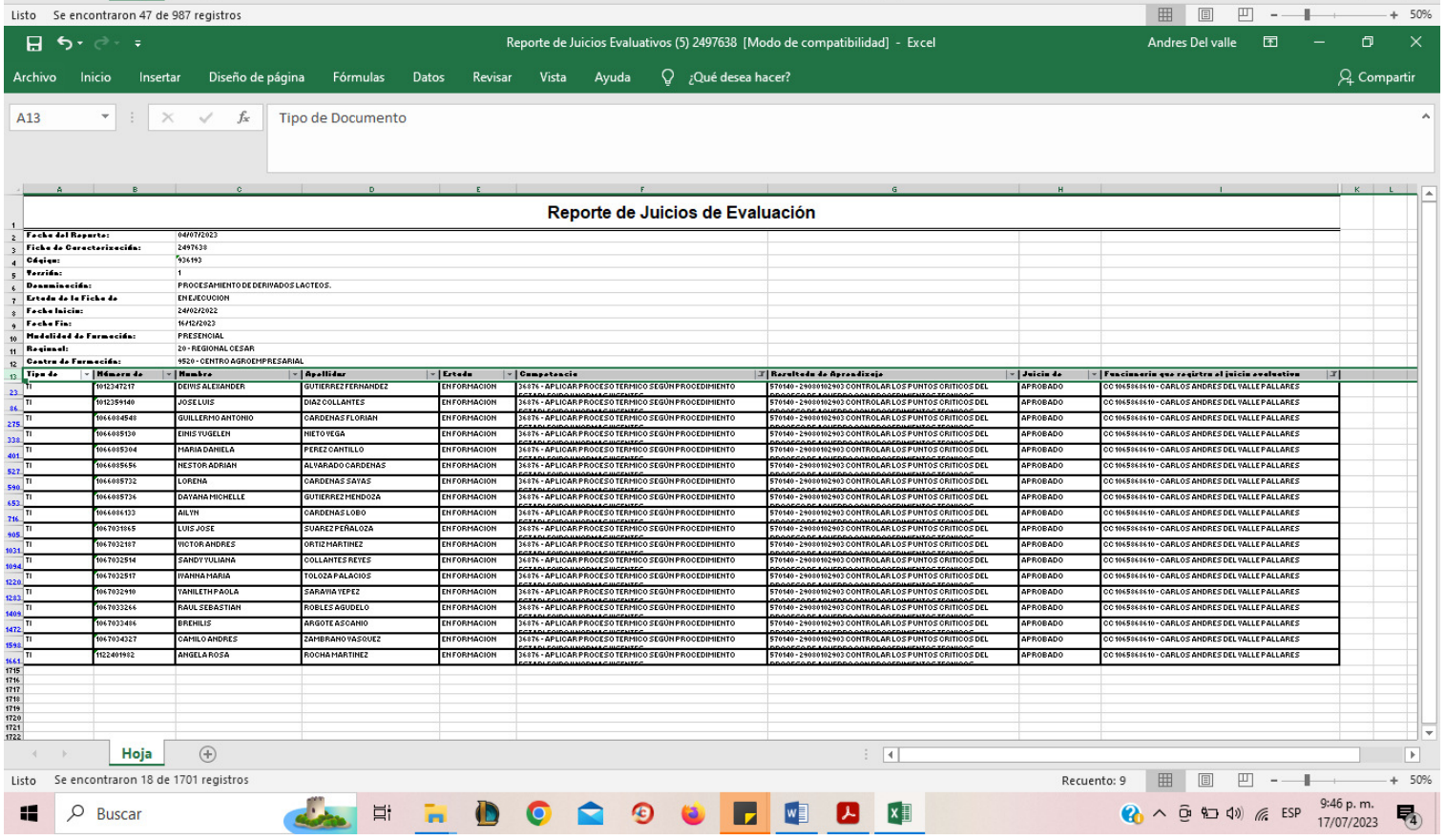
Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2715445
Código:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	06/03/2023
Fecha Fin:	13/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1022959256	CAROL VANEZA	ROMERO VERGARA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1049020753	ANDRES FELIPE	GUTIERREZ MUÑOZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1052186879	ANABELL	JIMENEZ BADILLO	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062875071	ANDRES FELIPE	DIAZ TORRES	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875653	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062875653	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062875653	ANGIE LISETH	GARCIA GOMEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876022	ANA LUZ	MENDOZA OJEDA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS
TI	1062876022	ANA LUZ	MENDOZA OJEDA	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152376 - REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876066	MAILETH TATIANA	RIOBO JIMENEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	152372 - ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1062876066	MAILETH TATIANA	RIOBO JIMENEZ	EN FORMACION	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	152374 - APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO	APROBADO	CC 1065876350 - ALEJANDRA HERRAN SALAS

Hoja

Listo Se encontraron 47 de 987 registros

50%



Reporte de Juicios Evaluativos (5) 2497638 [Modo de compatibilidad] - Excel

Andres Del valle

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda ¿Qué desea hacer? Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/07/2023
Ficha de Caracterización:	2497638
Código:	936193
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	24/02/2022
Fecha Fin:	16/12/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1012347217	DEIVIS ALEXANDER	GUTIERREZ FERNANDEZ	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1012359140	JOSE LUIS	DIAZ COLLANTES	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066084540	GUILLERMO ANTONIO	CARDENAS FLORIAN	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085130	EINIS YUGELEN	NIETO VEGA	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085304	MARIA DANIELA	PEREZ CANTILLO	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085656	NESTOR ADRIAN	ALVARADO CARDENAS	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085732	LORENA	CARDENAS SAYAS	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066085736	DAYANA MICHELLE	GUTIERREZ MENDOZA	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1066086133	AILYN	CARDENAS LOBO	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067031965	LUIS JOSE	SUAREZ PEÑALOZA	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032107	VICTOR ANDRES	ORTIZ MARTINEZ	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032514	SANDY YULIANA	COLLANTES REYES	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032517	IVANNA MARIA	TOLOZA PALACIOS	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067032910	YANILETH PAOLA	SARAVIA YEPEZ	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067033266	RAUL SEBASTIAN	ROBLES AGUDELO	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067033486	BRENILIS	ARGOTE ASCANIO	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1067034327	CAMILO ANDRES	ZAMBRANO VASQUEZ	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES
TI	1122401902	ANGELA ROSA	ROCHA MARTINEZ	EN FORMACION	36576 - APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	570140 - 290000102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL	APROBADO	CC 1065868610 - CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

Hoja

Listo Se encontraron 18 de 1701 registros

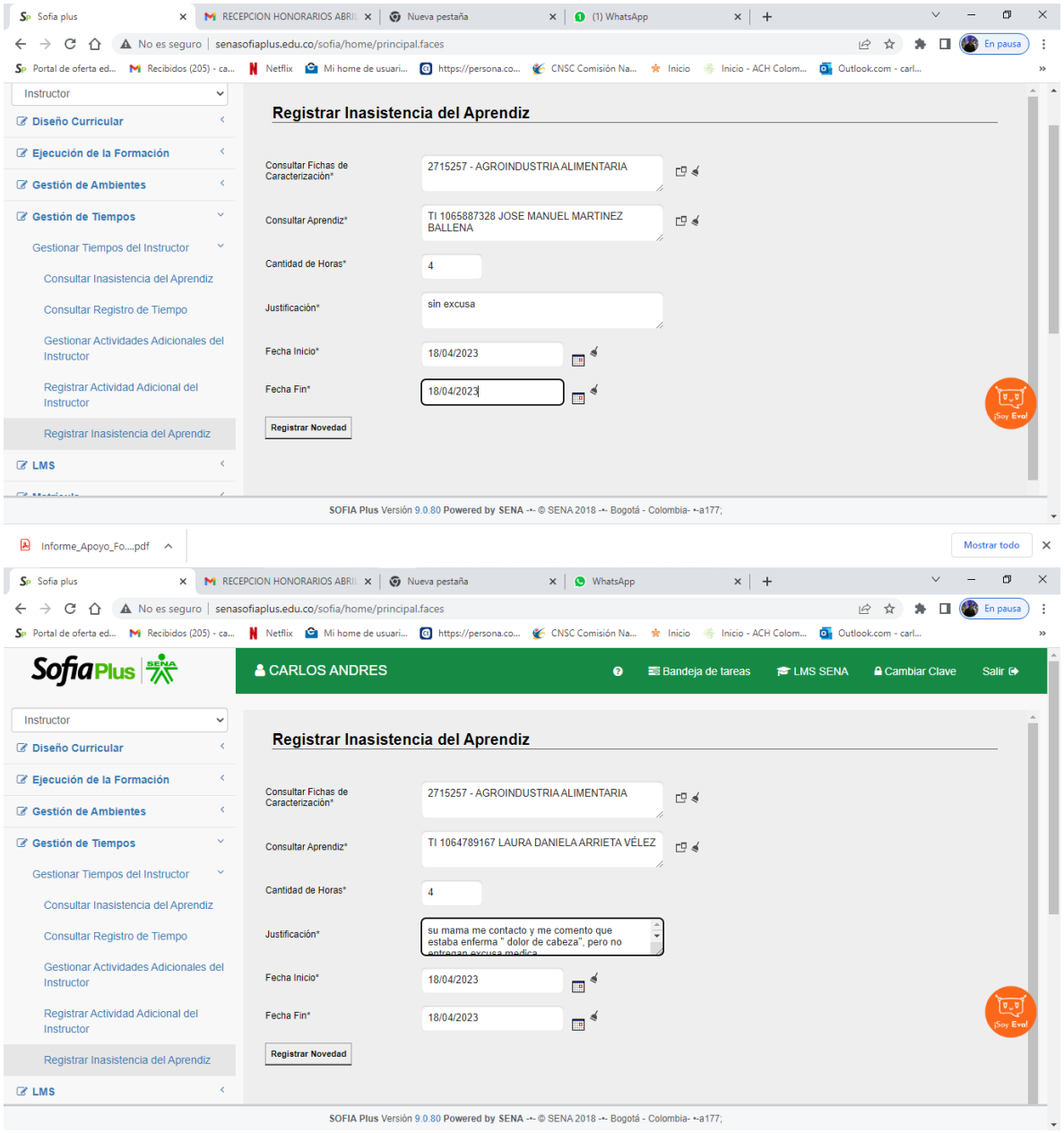
Recuento: 9

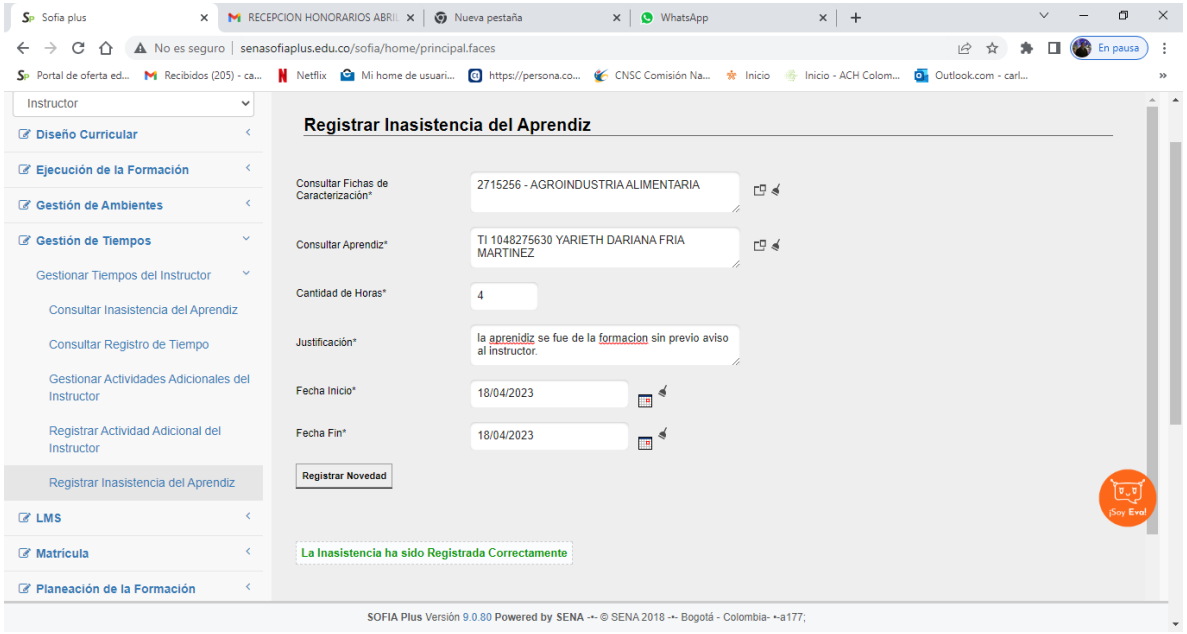
50%

Buscar

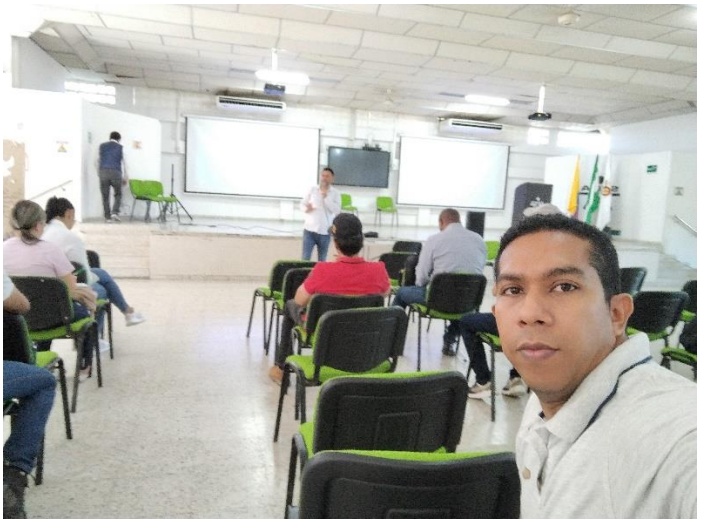
ESP 9:46 p. m. 17/07/2023

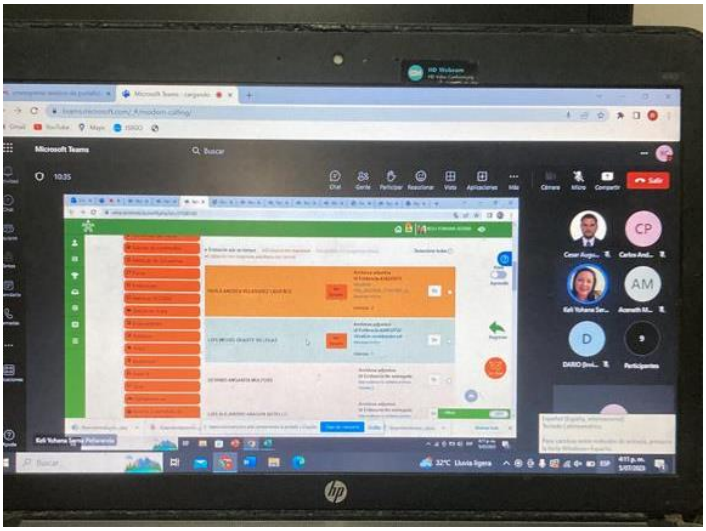
Obligacion 13.



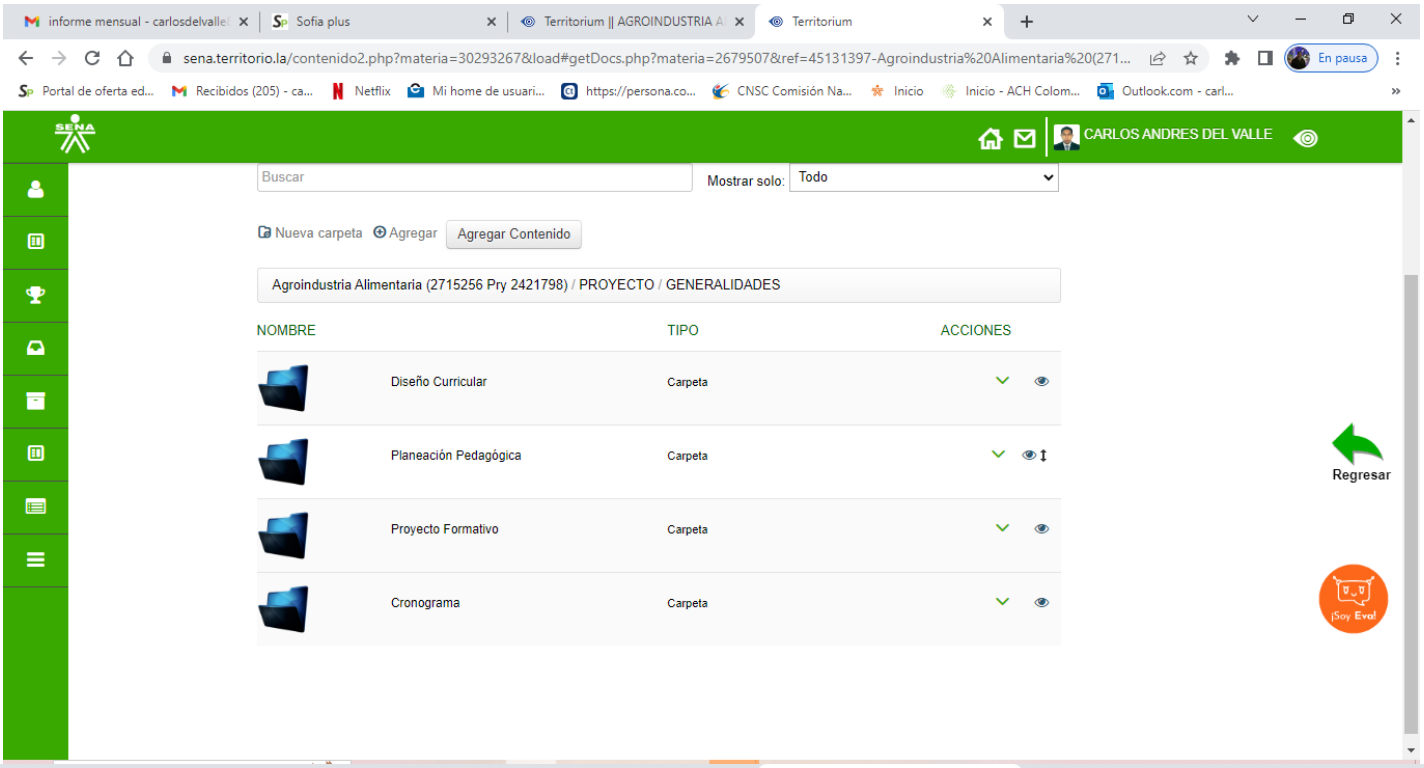


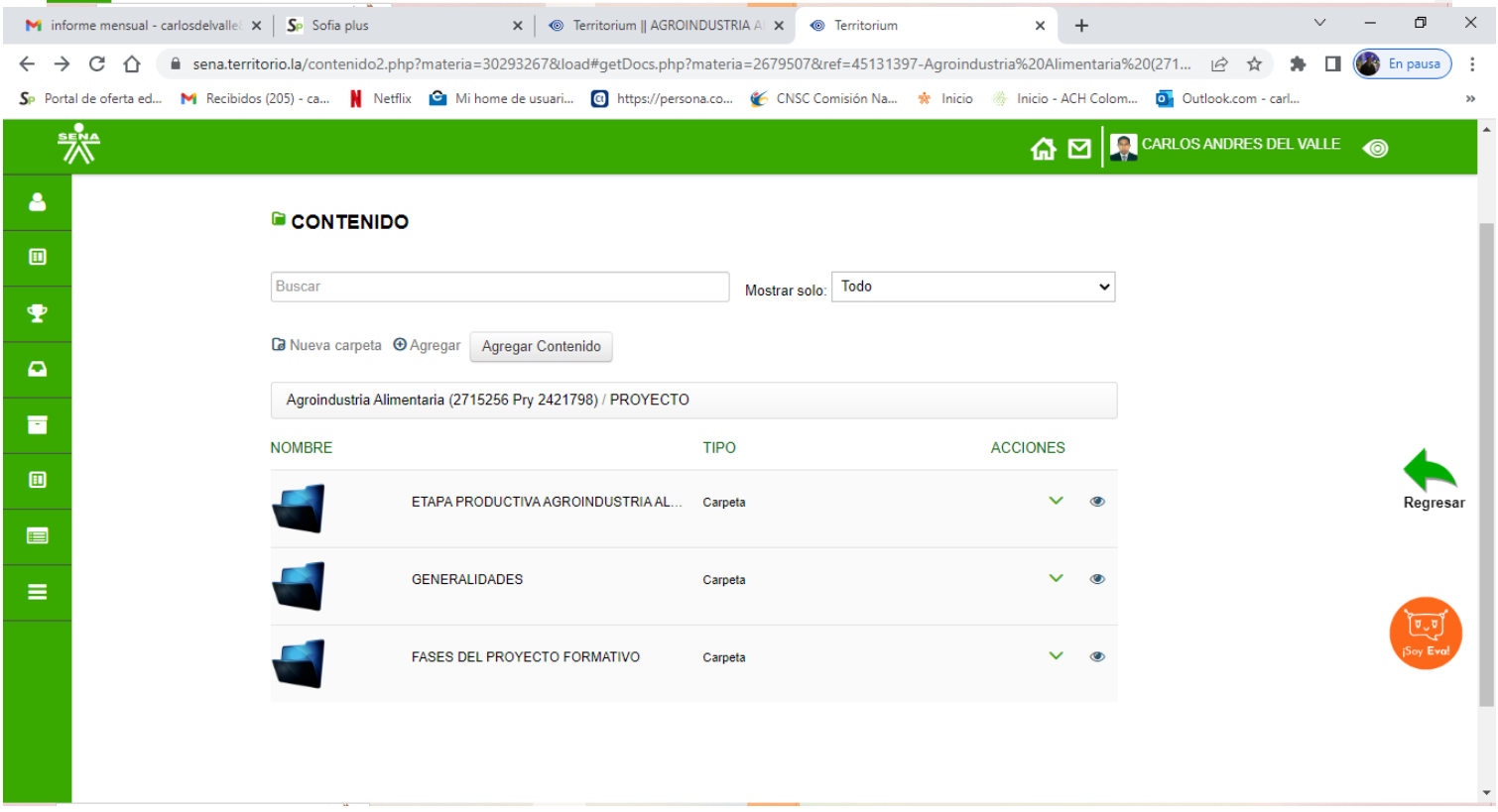
Obligación 15





Obligación 18





Obligación 19

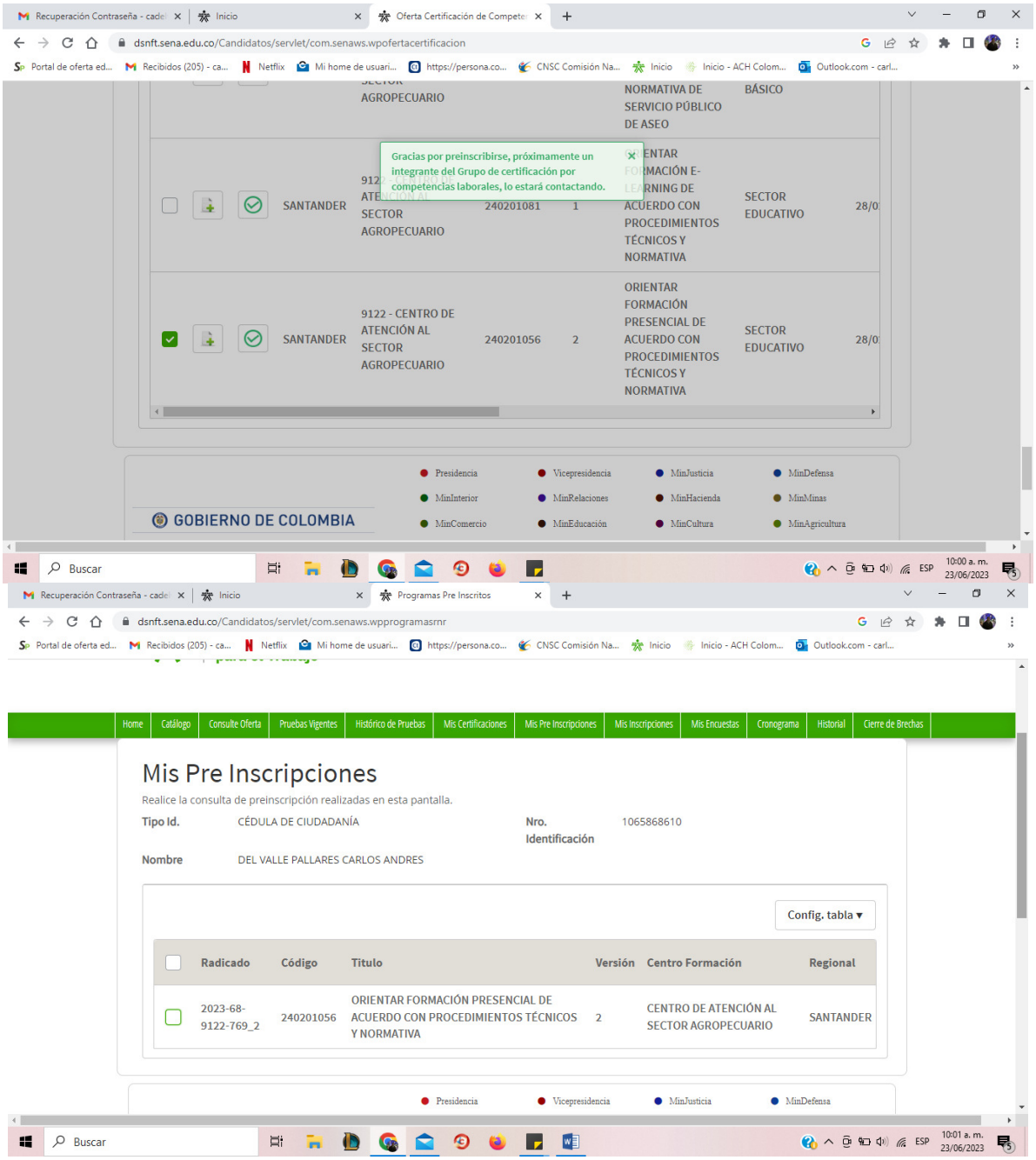


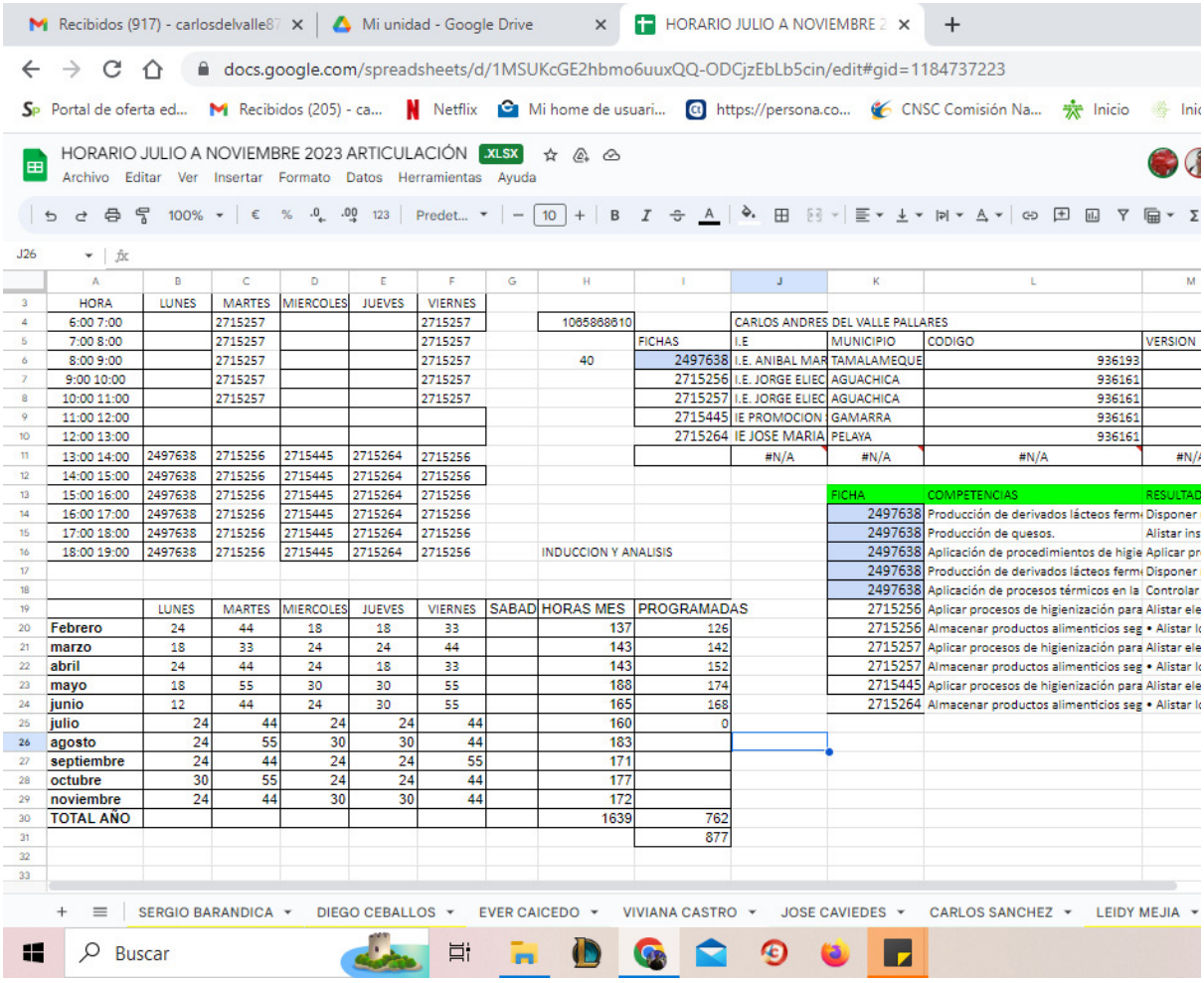


Obligación 27



Obligación 30.





HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
6:00 7:00		2715257			2715257
7:00 8:00		2715257			2715257
8:00 9:00		2715257			2715257
9:00 10:00		2715257			2715257
10:00 11:00		2715257			2715257
11:00 12:00					
12:00 13:00					
13:00 14:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256
14:00 15:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256
15:00 16:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256
16:00 17:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256
17:00 18:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256
18:00 19:00	2497638	2715256	2715445	2715264	2715256

1065868610

40

INDUCCION Y ANALISIS

	FICHAS	I.E	MUNICIPIO	CODIGO	VERSION
CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES					
	2497638	I.E. ANIBAL MAR	TAMALAMEQUE	936193	
	2715256	I.E. JORGE ELIEC	AGUACHICA	936161	
	2715257	I.E. JORGE ELIEC	AGUACHICA	936161	
	2715445	IE PROMOCION	GAMARRA	936161	
	2715264	IE JOSE MARIA	PELAYA	936161	
		#N/A	#N/A	#N/A	#N/A

FICHA	COMPETENCIAS	RESULTAD
2497638	Producción de derivados lácteos ferm	Disponer
2497638	Producción de quesos.	Alistar ins
2497638	Aplicación de procedimientos de higie	Aplicar pr
2497638	Producción de derivados lácteos ferm	Disponer
2497638	Aplicación de procesos térmicos en la	Controlar
2715256	Aplicar procesos de higienización para	Alistar ele
2715256	Almacenar productos alimenticios seg	• Alistar lo
2715257	Aplicar procesos de higienización para	Alistar ele
2715257	Almacenar productos alimenticios seg	• Alistar lo
2715445	Aplicar procesos de higienización para	Alistar ele
2715264	Almacenar productos alimenticios seg	• Alistar lo

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABAD	HORAS MES	PROGRAMADAS
Febrero	24	44	18	18	33		137	126
marzo	18	33	24	24	44		143	142
abril	24	44	24	18	33		143	152
mayo	18	55	30	30	55		188	174
junio	12	44	24	30	55		165	168
julio	24	44	24	24	44		160	0
agosto	24	55	30	30	44		183	
septiembre	24	44	24	24	55		171	
octubre	30	55	24	24	44		177	
noviembre	24	44	30	30	44		172	
TOTAL AÑO							1639	762
								877

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL