PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de agosto del 2023

Señor
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4637853
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1. CO1.PCCNTR.4637853 del año 2023

Alberto Carlos Roberto Tafur Barva identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.845.580 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , 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: un (01) pago proporcional de febrero por valor de $1.140.750, Nueve (09) pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $3.802.500 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional de diciembre por valor de $1.901.250 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 24528179051** de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA AREA AGRÍCOLA, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	• HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA:2813251 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA:2814108 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	**Anexo 1**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2813251 **Anexo 2**: Listas de Asistencias Fichas No. 2813251 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2813251 **Anexo 4**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2814108 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2814108 **Anexo 6:** Plan de concertación ficha: 2814108

		Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 7:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 8:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2813251 y 2814108 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 9:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2813251 **Anexo 10:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2814108
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se aporto a la meta con la creación de las ficha 2813251 y 2814108.	**Anexo 11:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2813251. **Anexo 12:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2814108.
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e	Se aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajes como estrategias pedagógicas.	**Anexo 1** Guías de aprendizaje

	Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.		
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 13:** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2813251. **Anexo 14:** Registro fotográfico Ficha 2814108.
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se participo de la reunión socialización de las metas del programa víctima del CABP de manera presencial en la APE. Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	**Anexo 15:** Evidencia fotográfica. **Anexo 16:** Listado de asistencia Los anexos del informe.
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la ficha 2813251 y 2814108. realizado mediante	**Anexo 17** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2813251– formato

	materiales de formación.	el formato GFPI-F-021	GFPI-F-021 **Anexo 18** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2814108– formato GFPI-F-021.
8	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe
9	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	Durante el periodo la ficha 2787727 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus	**Anexo 19**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos.
11	Mantener en tiempo real el portafolio del	Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor -	**Anexo 20:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive)

	instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	programa de víctima.	https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1681520749314&or=OWA%2DNT&cid=1c69052c%2Dd8a3%2De2f7%2D7bd0%2D2041af148a4b&ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20PROGRAMA%20VICTIMAS%202023%2FALBERTO%20TAFUR%20BRAVIA%2FFICHA%20HIGIEN%20Y%20MANIPULACION%202737662%2FDOCUMENTOS&view=0
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes	En este periodo se le exigió a los aprendices portar su tapabocas y gorro para la etapa práctica.	**Anexo 21:** Evidencia fotográfica.

	de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

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. 9454351238 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de Juli. (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 (21) folios

Cordialmente,

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
Contratista
C.C. No. 1.067.845.589 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4637853 de 2023
Coordinador Académico CABP

ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y Manipulación de alimentos con ficha: 2813251

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

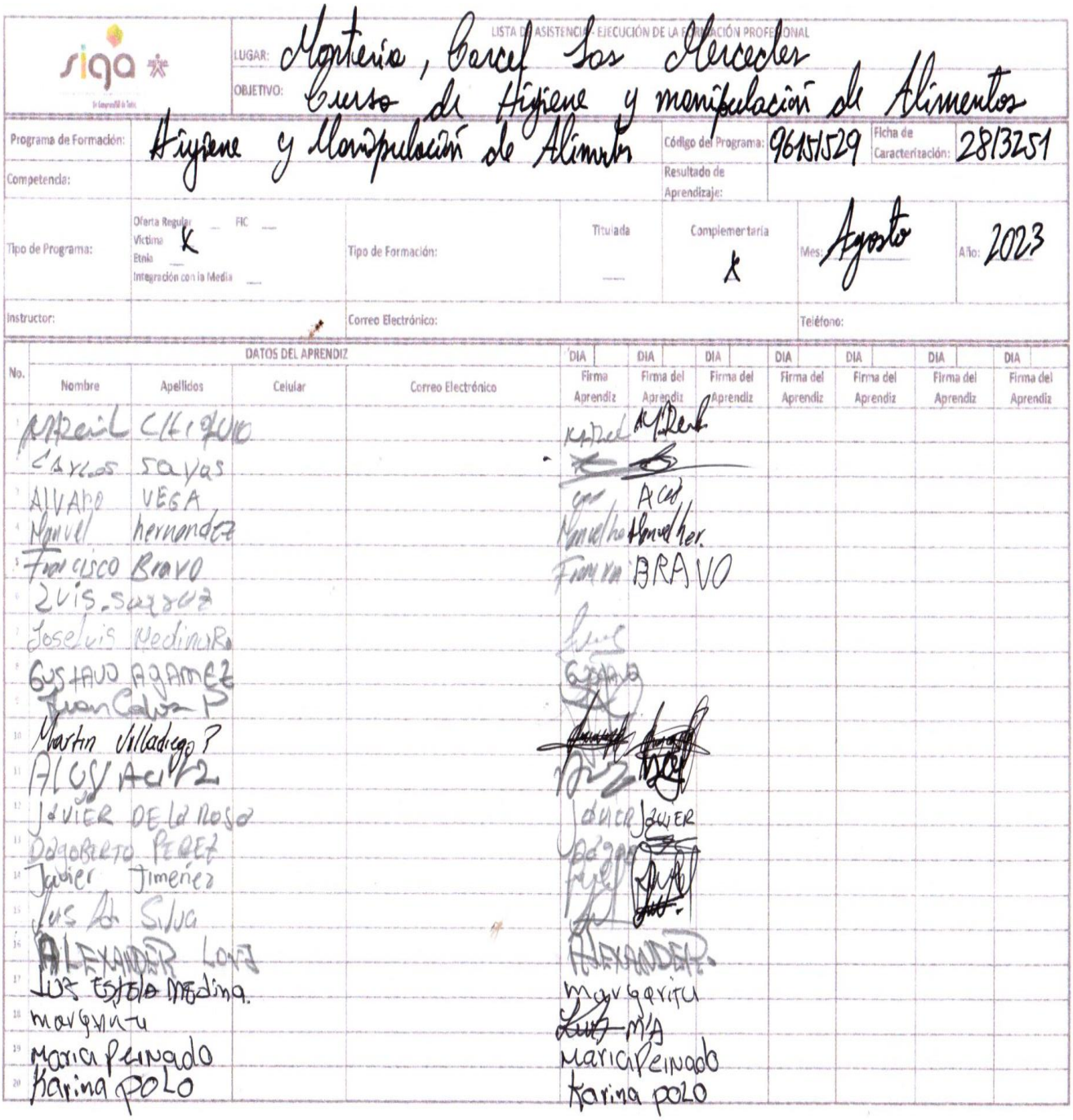
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de formación en Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2813251



LISTA DE ASISTENCIA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Montería, Barcel los Mercedes

OBJETIVO: Curso de Higiene y manipulación de Alimentos

Programa de Formación:	Higiene y Manipulación de Alimentos	Código del Programa:	96151529	Ficha de Caracterización:	2813251
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular ___ FIC ___ Victima K Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación:	Titulada ___	Complementaria K	Mes: Agosto Año: 2023
Instructor:		Correo Electrónico:		Teléfono:	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Abriel	Cleiguo									
2	Carlos	Sayas									
3	Alvaro	VEGA									
4	Manuel	hernandez									
5	Francisco	Bravo									
6	Luis	Suarez									
7	Joseluis	Medina R.									
8	GUSTAVO	AGAMEZ									
9	Juan Calvo	P									
10	Martin	Villadiego?									
11	ALEX	Acuña									
12	JAVIER	DE LA ROSA									
13	Dagoberto	PEREZ									
14	Javier	Jimenez									
15	Luis	De Silva									
16	ALEXANDER	LOPEZ									
17	Luis	Estelo Medina									
18	margarita										
19	Maria	Peinado									
20	Karina	POLO									

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2813251

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2813251
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEXANDER LORA ACOSTA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
ALVARO JAVIER VEGA MENDEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
ANA MILEIDYS LOPEZ FALCO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
ANSELMO MANUEL CONTRERAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		7/07/2023	X	
CARLOS MARIO SAYA LOPEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
DAGOBERTO PEREZ AGUILAR	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
EDER LEON TOVIO PAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
EDUARDO ANTONIO RIVERA BEDOYA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		7/07/2023	X	
FRANCISCO BRAVO LOPEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
GUSTAVO AGAMEZ LARA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
HECTOR PINEDA MEJIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
JAVIER JIMENEZ FORERO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		7/07/2023	X	
JAVIER DE LA ROSA LLORENTE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
JOSE LUIS MEDINA RAMIREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
JUAN CARLOS PACHECO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
KARINA POLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		7/07/2023	X	
LUIS SUAREZ DE LA OSA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
LUIS FERNANDO SILVA ECHAVARRIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
LUZ ANGELICA CIPRIANO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	
LUZ ESTELLA MEDINA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		7/07/2023	X	
MANUEL DE JESUS HERNANDEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		2/08/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y <Manipulación de alimentos Ficha No. 2814108

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

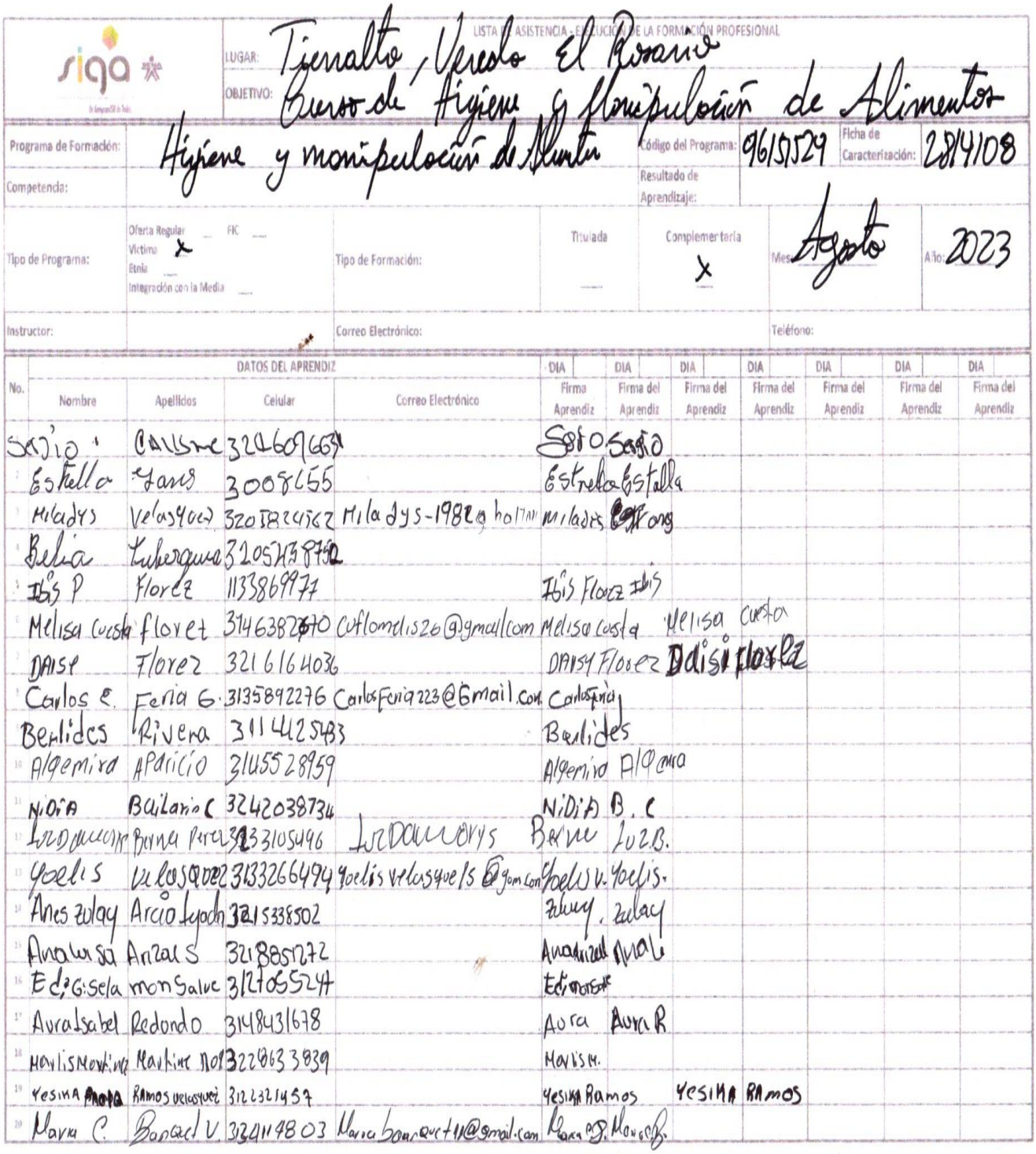
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia del programa Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2814108



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralto, Vereda El Rosario

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y manipulación de Alimentos | Código del Programa: 9615529 | Ficha de Caracterización: 2814108

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular ___ FIC ___ Victima X Etnia ___ Integración con la Media ___ | Tipo de Formación: | Titulada ___ | Complementaria X | Mes: Agosto | Año: 2023

Instructor: | Correo Electrónico: | Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico							
1	Sergio	Calume	3246091651		Sergio						
2	Estella	Yanez	3008655		Estella						
3	Miladys	Velasquez	3201826162	Miladys-1982@hotmail	Miladys						
4	Belia	Luberquez	3205478752								
5	Ibis P	Florez	1133869971		Ibis Florez						
6	Melisa Cuesta	Florez	3146382870	Cuflomelis26@gmail.com	Melisa Cuesta						
7	DAISY	Florez	3216164036		DAISY Florez						
8	Carlos E.	Feria G.	3135892276	CarlosFeria223@Gmail.com	Carlos Feria						
9	Berlides	Rivera	3114425483		Berlides						
10	Algemira	Aparicio	3145528959		Algemira						
11	NIDIA	Bailarin C	3242038734		NIDIA B. C						
12	[illegible]	Berna Perez	3233105496	[illegible]	Berna						
13	Yoelis	Velasquez	3133266494	Yoelisvelasquez@gmail.com	Yoelis V.						
14	Anes Zulay	Arcia Lopez	3215338502		Zulay						
15	Analuisa	Arizal S	3218851272		Analuisa						
16	Edi Gisela	Monsalve	3127055247		Edi Gisela						
17	Auralsabel	Redondo	3148431678		Aura						
18	Mavis Mendoza	Martinez	3228633839		Mavis M.						
19	Yesima	Ramos	3122321457		Yesima Ramos	Yesima	Ramos				
20	Maria C.	Bonaci V.	3241148 03	Mariabonaciv@gmail.com	Maria						

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación, Higiene y Manipulación de alimentos . Ficha: 2814108.

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2814108
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALGEMIRA ROSA APARICIO CUITIVA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ALICIA ESTHER DE HOYOS SEVERICHE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ANA LUOSA ARIZAL SAAVEDRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ARLIDYS LUCIA SAAVEDRA ZUÑIGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
AURA ISABEL REDONDO ZUÑIGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ANES ZULAY ARCIA TEJADA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
BERLIDES DEL CARMEN RIVERA PUELLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
BELLA MARIA TUBERQUIA DE MESTRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ARBEY ORLANDO SAAVEDRA ZUÑIGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
CARLOS ELIECER FERIA GALLEGOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
DAISY JOHANA FLOREZ APARICIO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
DILIAN DEL CARMEN NARANJO HERNANDEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
EDI GISELA MONSALVE SALGADO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
ESTRELLA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
FRANCISCA MARIA DIAZ MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
IRIS PATRICIA FLOREZ APARICIO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
LUZ CELINA MARTINEZ ROQUEME	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
LUZ DAMARYS BERNA PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
LUZ MARINA GOMEZ BOHORQUEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
MARIA CAMILA BANQUET VELASQUEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	
MARLYS MILENA MARTINEZ ROQUEME	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	x		3/08/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 7: Reporte de horas del instructor (Sofia plus)

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2801994 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

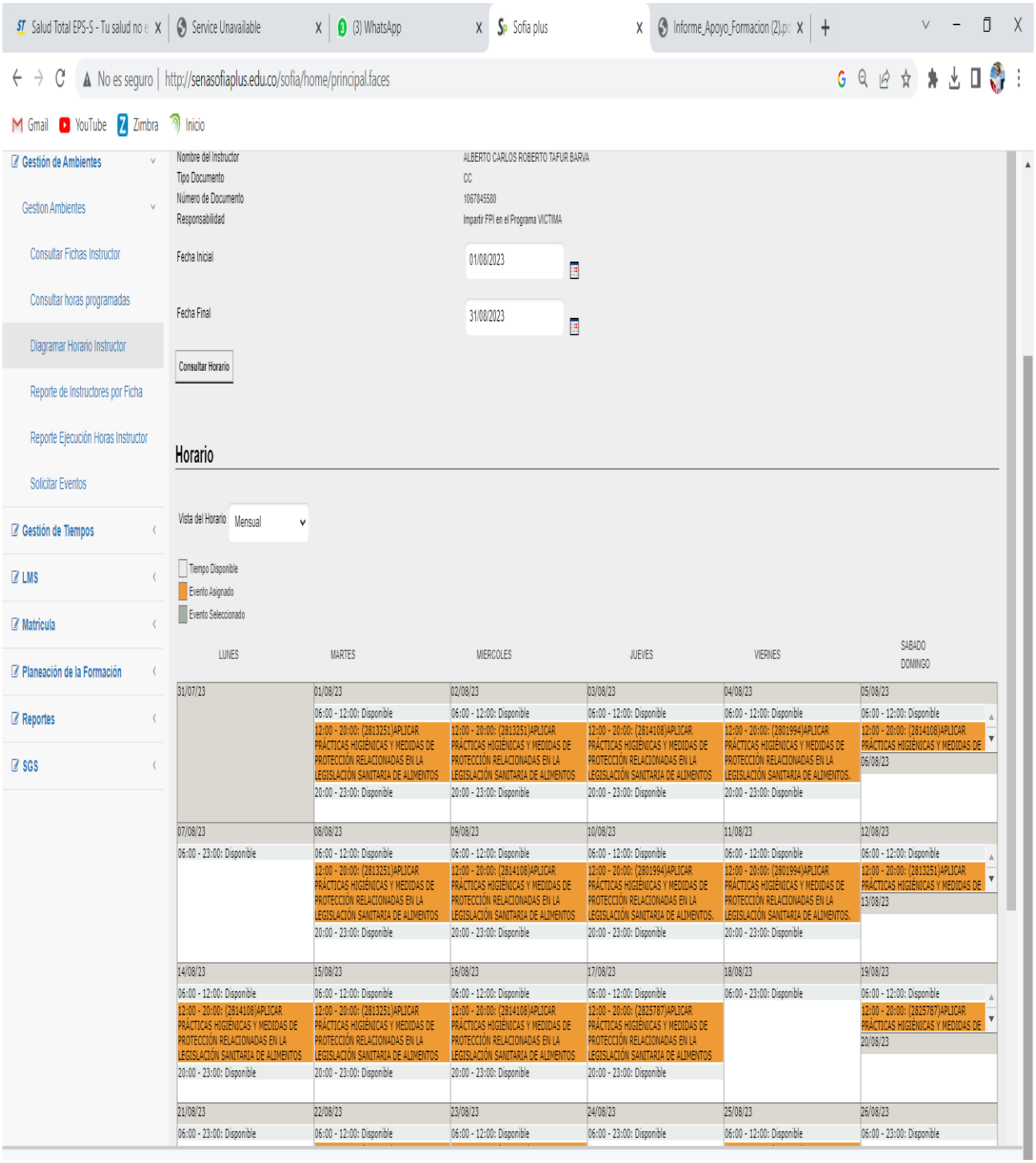
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

5/08/23 6:58 Page 2 of 3

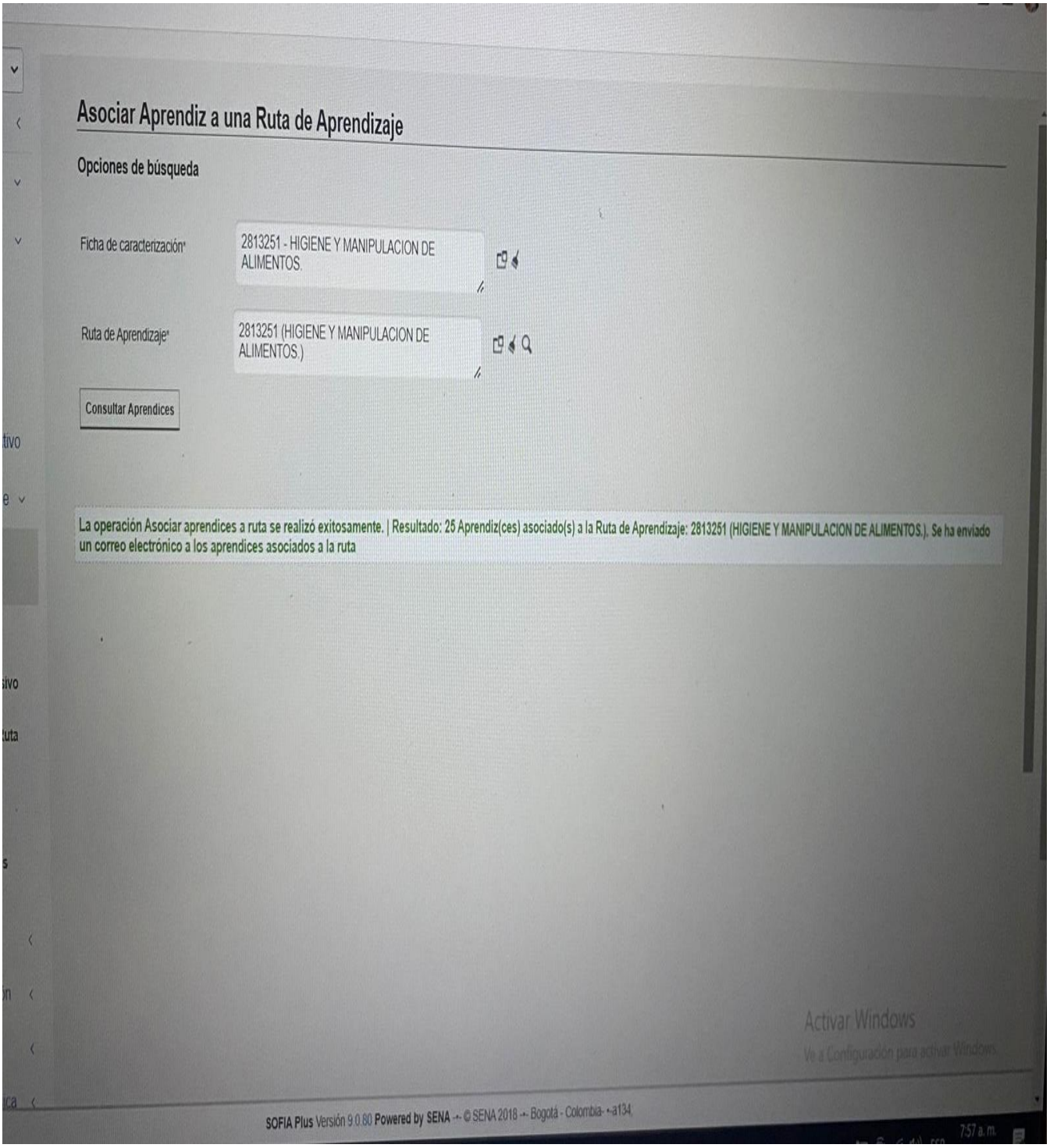
Obligación contractual 1

Anexo 8: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus)



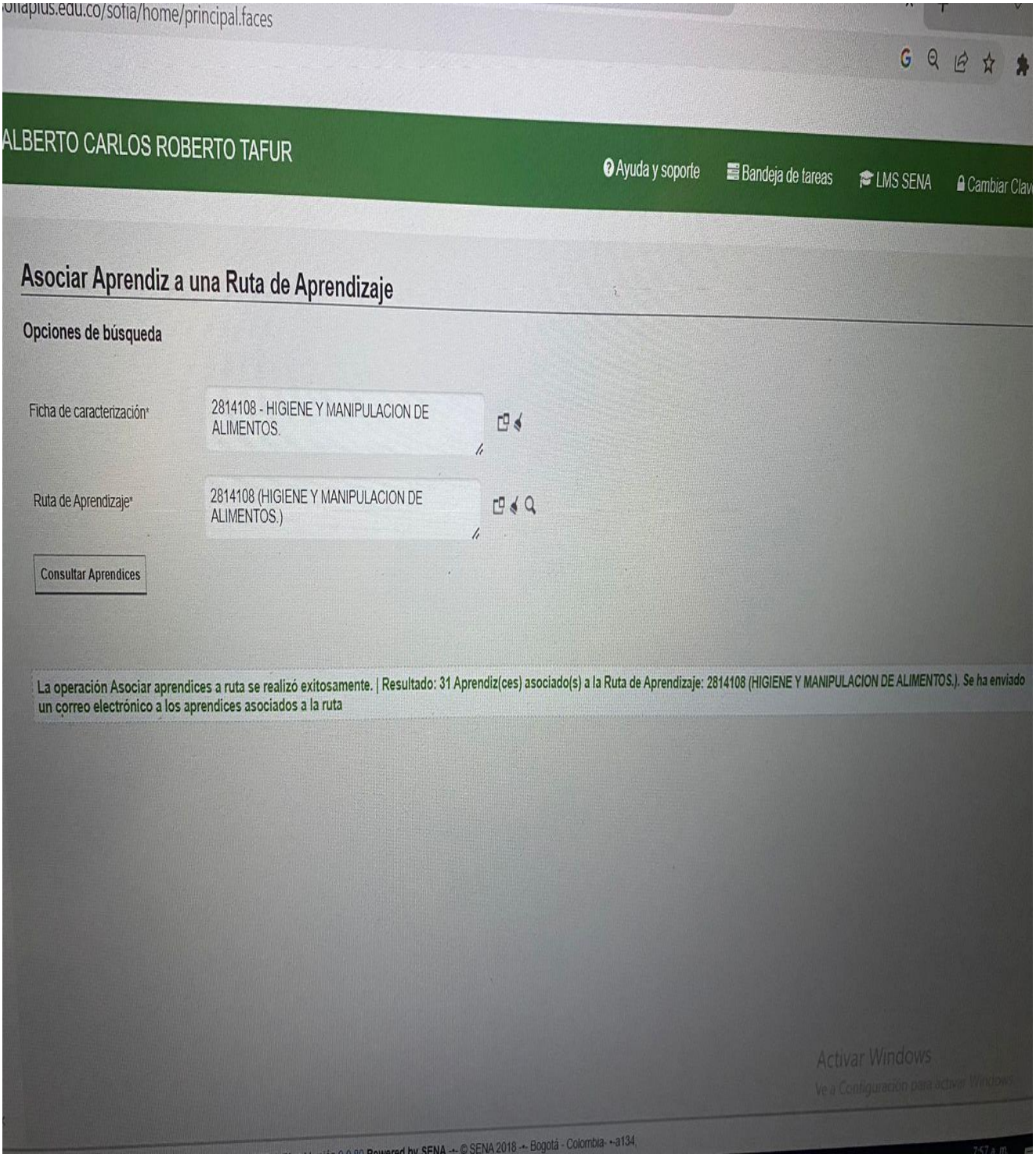
Obligación Contractual 2

Anexo 9: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 2813251



Obligación Contractual 2

Anexo 10: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2814108.



Obligación Contractual 3

Anexo 11 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 2813251

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2023			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
MUNICIPIO	MONTERIA	CORREGIMIENTO	INPEC-LAS MERCEDES

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO
1	ALEXANDER LORA ACOSTA	CC	18955014		26/11/1376	12/12/1996	CODAZZI	
2	ALVARO JAVIER VEGA MENDEZ	CC	1067896811		29/10/1393	5/07/2012	MONTERIA	
3	ANA MILEIDYS LOPEZ FALCO	CC	25787788		11/01/1382	20/02/2000	TIERRALTA	x
4	ANSELMO MANUE . CONTRERAS	CC	1003291114		10/07/1391	20/08/2009	MONTELIBANO	x
5	CARLOS MARIO SAYA LOPEZ	CC	1042422831		12/01/1384	5/06/2002	SOLEDAD	
6	DAGOBERTO PEREZ AGUILAR	CC	1133519075		8/11/1985	10/10/2004	ARBOLETES	
7	EDER LEON TOVIO PAEZ	CC	15679526		30/04/1379	1/04/1999	PLANE¨A RICA	
8	EDUARDO ANTONIO RIVERA BEDOYA	CC	1067913856		7/08/1992	1/08/2012	MONTERIA	x
9	FRANCISCO BRAVO LOPEZ	CC	10952957		22/07/1373	22/06/1992	PLANE¨A RICA	
10	GUSTAVO AGAMEZ LARA	CC	1067959781		1/05/1998	5/05/2016	MONTERIA	
11	HECTOR PINEDA MEJIA	CC	8106473		8/05/1985	10/10/2003	MONTERIA	
12	JAVIER JIMENEZ FORERO	CC	1065808686		31/05/1394	3/07/2012	PIV JAY	x
13	JAVIER DE LA ROSA LLORENTE	CC	1193081299					
14	JOSE LUIS MEDINA RAMIREZ	CC	1067905961		16/10/1391	21/02/2011	MONTERIA	
15	JUAN CARLOS PACHECO	CC	1067917108		1/06/1992	15/08/2010	MONTERIA	
16	KARINA POLO	CC	1067917108		30/01/1390	8/02/2009	MONTERIA	
17	LUIS SUAREZ DE LA OSA	CC	1063354365		7/04/1984	12/04/2002	PUERTO LIBERTADOR	x
18	LUIS FERNANDO SILVA ECHAVARRIA	CC	98526782		13/05/1369	5/06/1988	ITAGUI	
19	LUZ ANGELICA CIPRIANO	CC	1063284256		22/05/1389	26/05/2007	MONTELIBANO	x
20	LUZ ESTELLA MEDINA	CC	1002999682		20/12/1396	12/01/2015	MONTERIA	
21	MANUEL DE JESUS HERNANDEZ	CC	1067913284		8/08/1987	10/09/2005	MONTERIA	
22	MARCIAL CHIQUILLO GALVIS	CC	7487242		12/08/1370	16/01/1989	SAN JUAN DE URABA	
23	MARGARITA MARTINEZ	CC	1082931549		18/10/1383	20/10/2001	SANTA MARTA	
24	MARTIN VILLADIEGO PEREZ	CC	1027944777		10/09/1386	10/10/2004	MONTERIA	
25	RAFAEL OSPINO VILLEGAS	CC	7636835		7/08/1985	8/07/2003	ARIGUANI	
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								

Obligación Contractual 3

Anexo 12 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 2814108

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2023			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
MUNICIPIO	MONTERIA	CORREGIMIENTO	INPEC-LAS MERCEDES

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO
1	ALGEMIRA ROSA APARICIO CUITIVA	CC	26212961		21/12/1364	24/09/1984	TIERRALTA	x
2	ALICIA ESTHER DE HOYOS SEVERICHE	CC	1066728324		11/12/1387	22/01/2007	PLANETA RICA	
3	ANA LUOSA ARIZAL SAAVEDRA	CC	1073984484		20/04/2023	13/11/2004	TIERRALTA	
4	ARLIDYS LUCA SAAVEDRA ZUÑIGA	CC	1073993005		10/04/1990	30/04/2010	TIERRALTA	
5	AURA ISABEL REDONDO ZUÑIGA	CC	1068822331		6/11/1996	18/06/2015	VALENCIA	
6	ANES ZULAY ARCIA TEJADA	CC	1073986210		22/05/1990	23/06/2008	TIERRALTA	x
7	BERLIDES DEL CARMEN RIVERA PUELLO	CC	50976036		5/06/1972	29/12/1994	TIERRALTA	x
8	BELLA MARIA TUBERQUIA DE MESTRA	CC	26210636		11/11/1354	25/07/1977	TIERRALTA	x
9	ARBEY ORLANDO SAAVEDRA ZUÑIGA	CC	1073977726		11/02/1388	8/06/2006	TIERRALTA	
10	CARLOS ELIECER FERIA GALLEGOS	CC	15612048		1/11/1968	22/07/1987	TIERRALTA	
11	DAISY JOHANA FLOREZ APARICIO	CC	1073969727		3/01/1984	30/03/2004	TIERRALTA	
12	DILIAN DEL CARMEN NARANJO HERNANDEZ	CC	26231670		3/11/1966	13/06/1991	TIERRALTA	
13	EDI GISELA MONSALVE SALGADO	CC	1067918550		22/02/1392	27/01/2011	MONTERIA	
14	ESTRELLA DEL CARMEN YANEZ GONZALEZ	CC	26213665		19/02/1361	1/08/1986	TIERRALTA	x
15	FRANCISCA MARIA DIAZ MARTINEZ	CC	1003736237		19/10/2000	22/11/2018	TIERRALTA	
16	IRIS PATRICIA FLOREZ APARICIO	CC	1133869977		16/07/1387	31/08/2005	TIERRALTA	x
17	LUZ CELINA MARTINEZ ROQUEME	CC	26215492		24/09/1378	27/01/1997	TIERRALTA	
18	LUZ DAMARYS BERNA PEREZ	CC	1045493121		24/12/1384	10/06/2005	TURBO	x
19	LUZ MARINA GOMEZ BOHORQUEZ	CC	50975420		16/12/1372	29/06/1993	TIERRALTA	x
20	MARIA CAMILA BANQUET VELASQUEZ	CC	1192718972		9/02/2000	13/02/2018	TIERRALTA	x
21	MARLYS MILENA MARTINEZ ROQUEME	CC	1073984056		12/12/1389	18/12/2007	TIERRALTA	
22	MELISA MICHEL CUESTA FLOREZ	TI	1039082689		26/07/2005	25/07/2023	NECOCLI	
23	MILADYS JUDITH VELASQUEZ ARROYO	CC	26228602		31/07/1382	7/05/2001	TIERRALTA	x
24	NAFIR GERARDO PEREZ ALVAREZ	CC	78765973		1/10/1977	15/06/1996	TIERRALTA	
25	NIDIA BAILARIN CABRERA	CC	1192914409		5/04/1994	21/05/2013	TIERRALTA	x
26	ORLINDA ROSA CONDE MORELO C	CC	26230778		12/06/1363	11/12/1989	TIERRALTA	
27	SERGIO GERMAN CALUME SALGADO	CC	15613755		16/09/1370	31/05/1989	TIERRALTA	
28	SUGEIDY HERNANDEZ MORALES	CC	1080013264		12/11/1388	13/02/2008	SITIONUEVO	
29	YESIKA PAOLA RAMOS VELASQUEZ	CC	1192718602		13/09/1397	5/10/2015	TIERRALTA	x
30	YOELIS PATRICIA VELASQUEZ ARROYO	CC	1067859203		10/09/1387	8/05/2006	MONTERIA.	x
31	YULIS ESTEFANY RUIZ GOMEZ	CC	1073983680		15/10/2006	9/10/2015	TIERRALTA	x
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								

Obligación contractual 5

Anexo 13: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha:2813251



Obligación contractual 5

Anexo 14: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2814108



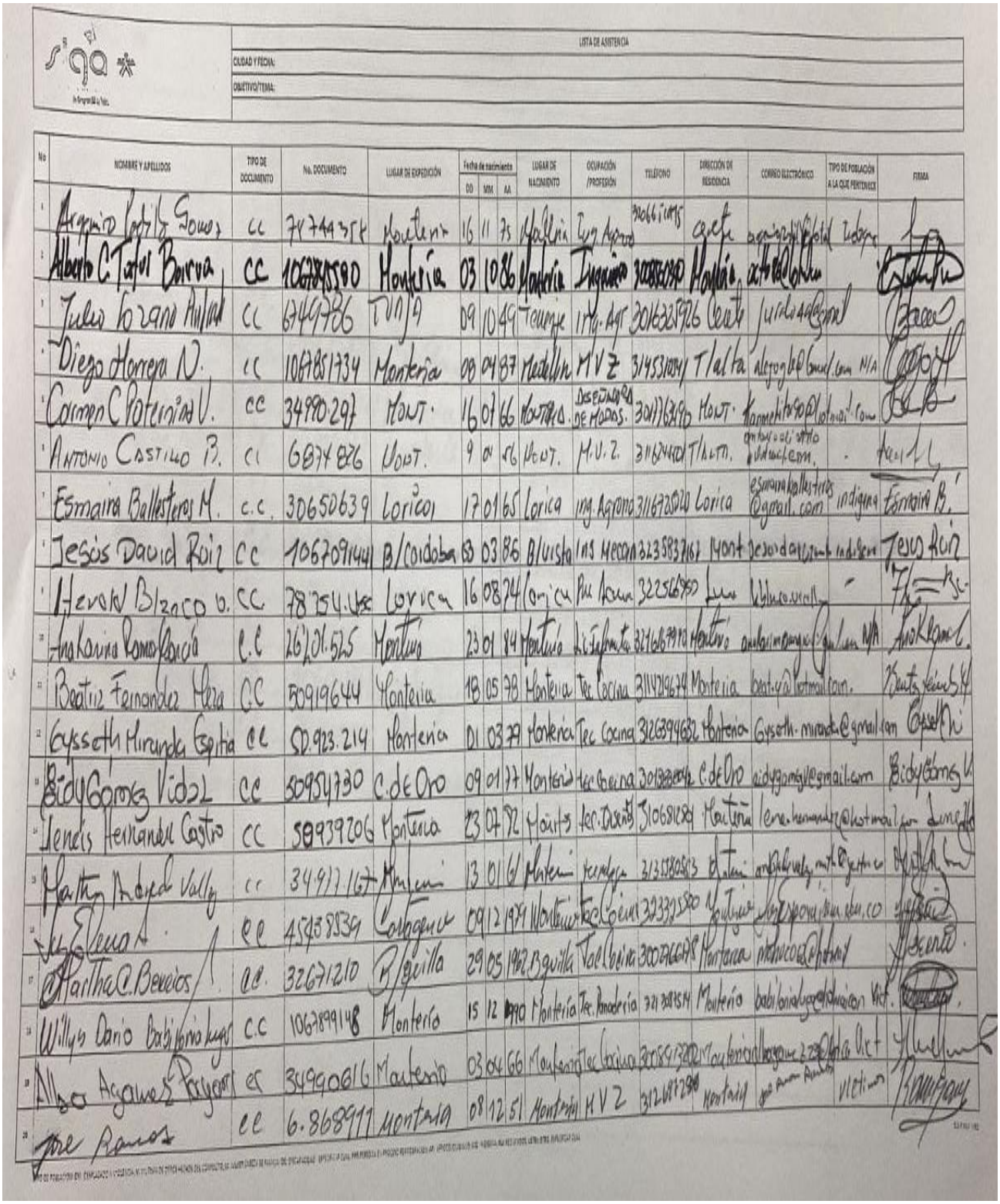
Obligación Contractual 6

Anexo 15: Evidencia fotográfica.



Obligación Contractual 6

Anexo 16: Listado de asistencia reunión APE.



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO	No. DOCUMENTO	LUGAR DE EXPEDICIÓN	Fecha de nacimiento DD	MM	AA	LUGAR DE NACIMIENTO	OCUPACIÓN /PROFESIÓN	TELÉFONO	DIRECCIÓN DE RESIDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE POBLACIÓN A LA QUE PERTENECE	FIRMA
1	Argenis Fabris Gomez	CC	7474375	Montería	16	11	75	Montería	Ing Agro	3206611415	Cerete	argenisgomez@hotmail.com	Indígena	
2	Alberto C. Tafur Barrera	CC	1067895580	Montería	03	10	86	Montería	Ingeniero	3218865890	Montería	albertotafur@hotmail.com		
3	Julio Lozano Ahumada	CC	6749726	Tunja	09	10	49	Tenerife	Ing. Agr	3016325926	Cerete	juliolozano@gmail.com		
4	Diego Herrera N.	CC	1067851734	Montería	08	04	87	Medellín	MVZ	3145330494	T/alta	diegoherrera@hotmail.com	N/A	
5	Carmen C Paternina V.	CC	34980297	MONT.	16	07	66	MONTERIA	DISEÑADORA DE MODAS.	3011162490	MONT.	karmenkatiuska@hotmail.com		
6	Antonio Castillo B.	CC	6874826	MONT.	9	01	56	MONT.	M.V.Z.	3116244101	T/alta.	antoniocastillo@hotmail.com		
7	Esmaira Ballesteros M.	C.C.	30650639	Lorica	17	01	65	Lorica	Ing. Agrono	3116729210	Lorica	esmairaballesteros@gmail.com	Indígena	
8	Jesús David Ruiz	CC	1067091441	B/Córdoba	03	03	86	B/vista	Ins Mecan	3235837161	Mont	jesusdavidruiz@hotmail.com	Indígena	
9	Hevard Blanco B.	CC	78754.[illegible]	Lorica	16	08	74	Lorica	Pta Acua	3225686[illegible]	Lorica	[illegible]	-	
10	Andrea Romero García	C.C	1.261.01.525	Montería	23	01	84	Montería	Licenciada	3216683870	Montería	andrearomero@gmail.com	N/A	
11	Beatriz Fernandez Meza	CC	50919644	Montería	18	05	78	Montería	Tec Cocina	3114219674	Montería	beatyf@hotmail.com		
12	Gysseth Miranda Espitia	CC	52.923.214	Montería	01	03	77	Montería	Tec Cocina	3126394632	Montería	Gysseth.miranda@gmail.com		
13	Bidy Gamboa Vidal	CC	50954730	C. de Oro	09	01	77	Montería	Tec Cocina	3013888[illegible]	C. de Oro	bidygamboa@gmail.com		
14	Yenelis Hernandez Castro	CC	50939206	Montería	23	07	82	Montería	Tec. Dietét	3106812[illegible]	Montería	lore.hernandez@hotmail.com		
15	Martha Arteaga Valle	CC	34.971.167	Montería	13	01	61	Montería	Tecnóloga	3135805813	Montería	[illegible]		
16	[illegible]	CC	45.758.536	Cartagena	09	12	1971	Montería	Tec Cocina	3133395800	Montería	[illegible]		
17	Martha C. Berrios	CC	32671210	B/quilla	29	05	1962	B/quilla	Tec Cocina	3002766095	Montería	[illegible]		
18	Willys Dario Barbosa Lugo	CC	1063899148	Montería	15	12	1990	Montería	Tec. Panadería	3212815[illegible]	Montería	barbosalugowillys@[illegible]	Vict.	
19	Alba Argumedo Pertuz	CC	34990616	Montería	03	04	66	Montería	Tec Cocina	3005[illegible]	Montería	[illegible]	Víctima	
20	Jose Ramos	CC	6.868911	Montería	08	12	51	Montería	MVZ	3126[illegible]	Montería	[illegible]		

Obligación Contractual 7

Anexo 17: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2813251– formato GFPI-F-021

PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje

1. INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACION: Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE MONTERIA- INPEC		
	Denominación:			
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2813251)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	01/06/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	01/06/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 18: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2814108 formato GFPI-F-021

PROCESO GESTION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral
Formato Reporte Novedades ambientes de aprendizaje

1. INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACION: Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA (ROSARIO)		
	Denominación:			
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2814108)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

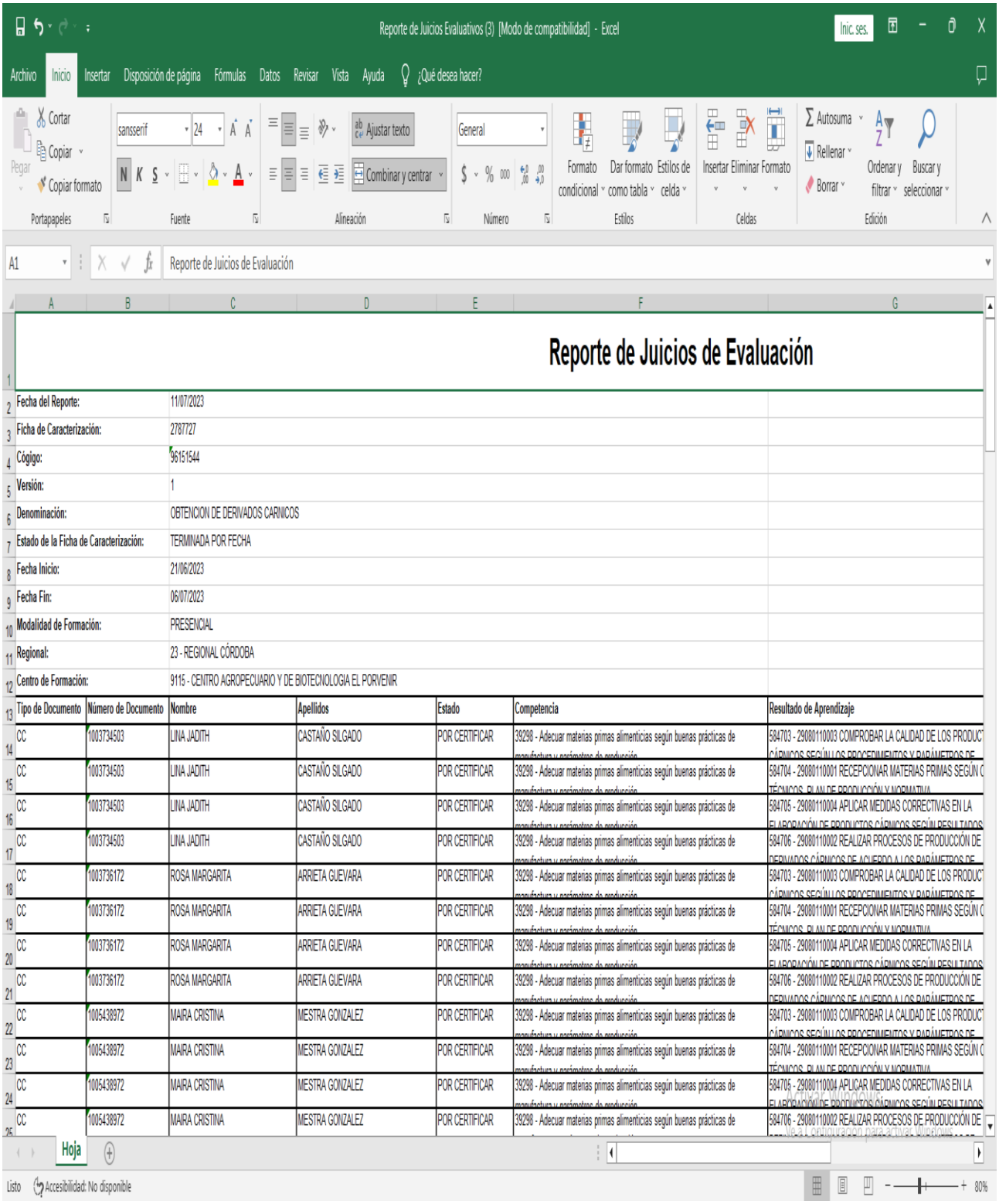
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	01/06/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	01/06/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación contractual 10

Anexo 19: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2787727



Reporte de Juicios Evaluativos (3) [Modo de compatibilidad] - Excel

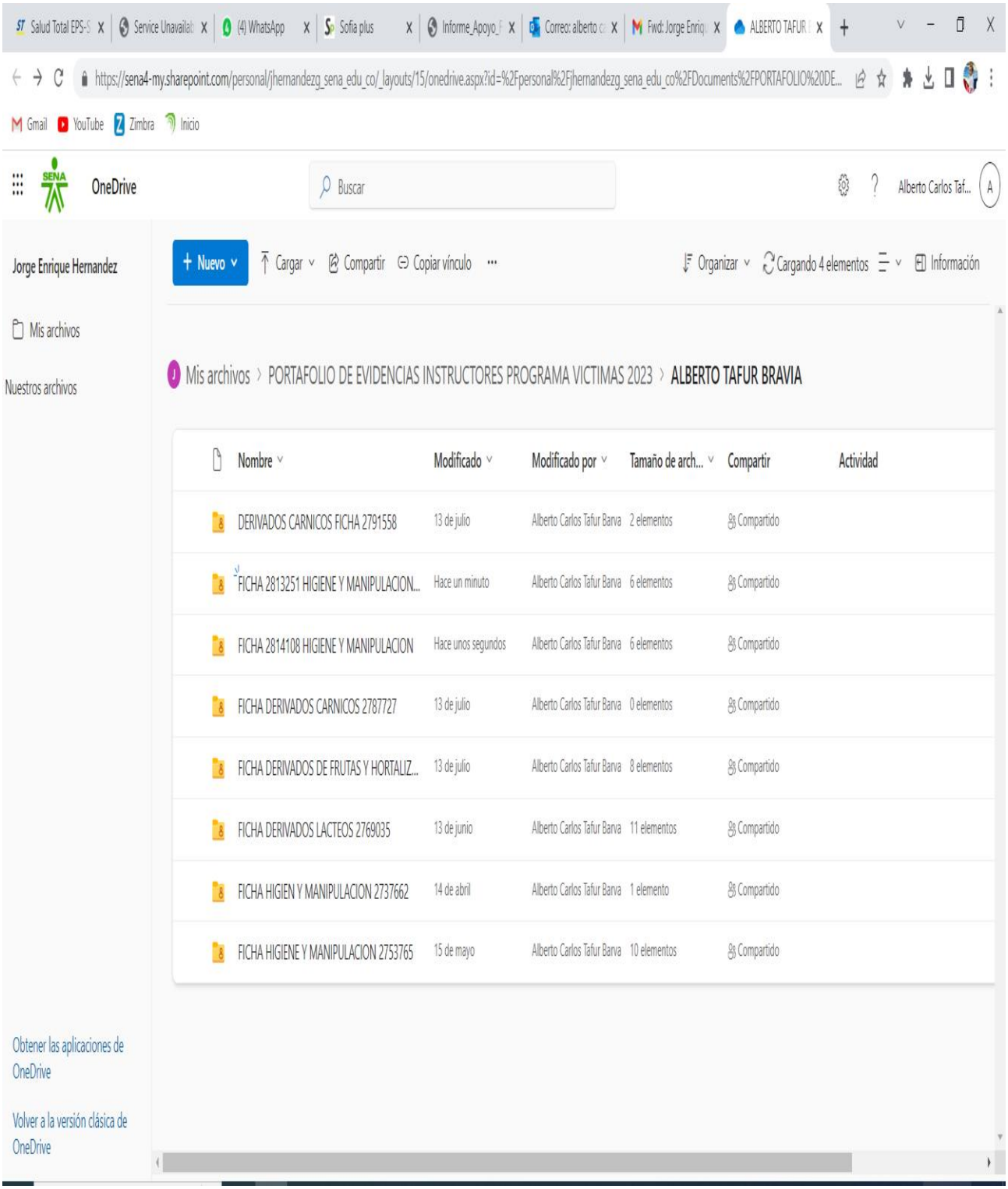
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	11/07/2023
Ficha de Caracterización:	2787727
Cógigo:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	21/06/2023
Fecha Fin:	06/07/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003734503	LINA JADITH	CASTAÑO SILGADO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCT CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE
CC	1003734503	LINA JADITH	CASTAÑO SILGADO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN C TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
CC	1003734503	LINA JADITH	CASTAÑO SILGADO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS
CC	1003734503	LINA JADITH	CASTAÑO SILGADO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584706 - 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE
CC	1003736172	ROSA MARGARITA	ARRIETA GUEVARA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCT CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE
CC	1003736172	ROSA MARGARITA	ARRIETA GUEVARA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN C TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
CC	1003736172	ROSA MARGARITA	ARRIETA GUEVARA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS
CC	1003736172	ROSA MARGARITA	ARRIETA GUEVARA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584706 - 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE
CC	1005438972	MAIRA CRISTINA	MESTRA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCT CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE
CC	1005438972	MAIRA CRISTINA	MESTRA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN C TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA
CC	1005438972	MAIRA CRISTINA	MESTRA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS
CC	1005438972	MAIRA CRISTINA	MESTRA GONZALEZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584706 - 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE

Obligación Contractual 11

Anexo 20: Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.



Obligación Contractual 12

Anexo 21: En este periodo se le exigió a los aprendices y al instructor en etapa practica portar su tapabocas y gorro. Ficha: 2813251

