PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de octubre 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 Octubre 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: 2852518 **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: 2852648 **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	**Anexo 1**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2852518 **Anexo 2**: Listas de Asistencias Fichas No. 2852518 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2852518 **Anexo 4**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2852648 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2852648 **Anexo 6:** Plan de concertación ficha: 2852648

		y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS FICHA: 2844663 **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción**.** **Resultados de aprendizaje:** comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. Recepcionar materias primas según criterios técnicos, plan de producción y normativa. Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 7**: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. 2844663 **Anexo 8**: Listas de Asistencias Fichas No. 2844663 **Anexo 9:** Plan de concertación ficha: 2844663 **Anexo 10:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 11:** 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 2852518 y 2852648 en la plataforma Sofia plus.	**Anexo 12:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2852518

			Anexo 13: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2852648
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 2852518 y 2852648.	**Anexo 14:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2852518. **Anexo 15:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2852648.
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajes como estrategias pedagógicas.	**Anexo 1** Guías de aprendizaje
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas.	**Anexo 16:** Registros fotográfico de la formación con

	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.	No se han reportado dificultad.	aprendices ficha: 2852518. **Anexo 17:** Registro fotográfico Ficha 2852648. **Anexo 18:** Registro fotográfico Ficha 2844663.
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 Feria de Emprendimiento Sembradores de Paz para las persona programa víctima del SENA de la Regional Córdoba. Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	**Anexo 19:** Evidencia fotográfica. **Anexo 20:** Listado de asistencia Los anexos del informe.
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la fichas 2852518, 2852648 y 2844663. realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 21** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2852518– formato GFPI-F-021 **Anexo 22** : reporte

	formación.		inicial de novedad del ambiente ficha 2852648– formato GFPI-F-021. **Anexo 23** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2844663– 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	Durante el periodo la ficha 2844663 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus	**Anexo 24**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos.

	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.		
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 25:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) 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 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.	En este periodo se le exigió a los aprendices portar su tapabocas y gorro para la etapa práctica.	**Anexo 26:** Evidencia fotográfica.

	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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	135123	TIERRALTA-VEREDA CARAMELO	27/7/2023	27/07/2023
2.	135123	TIERRALTA-VEREDA SANTA MARTA	28/07/2023	28/07/2023

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. 9457074317 de la planilla, del operador Aportes en Línea, correspondiente al mes de Septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (26) 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 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:2852518

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?

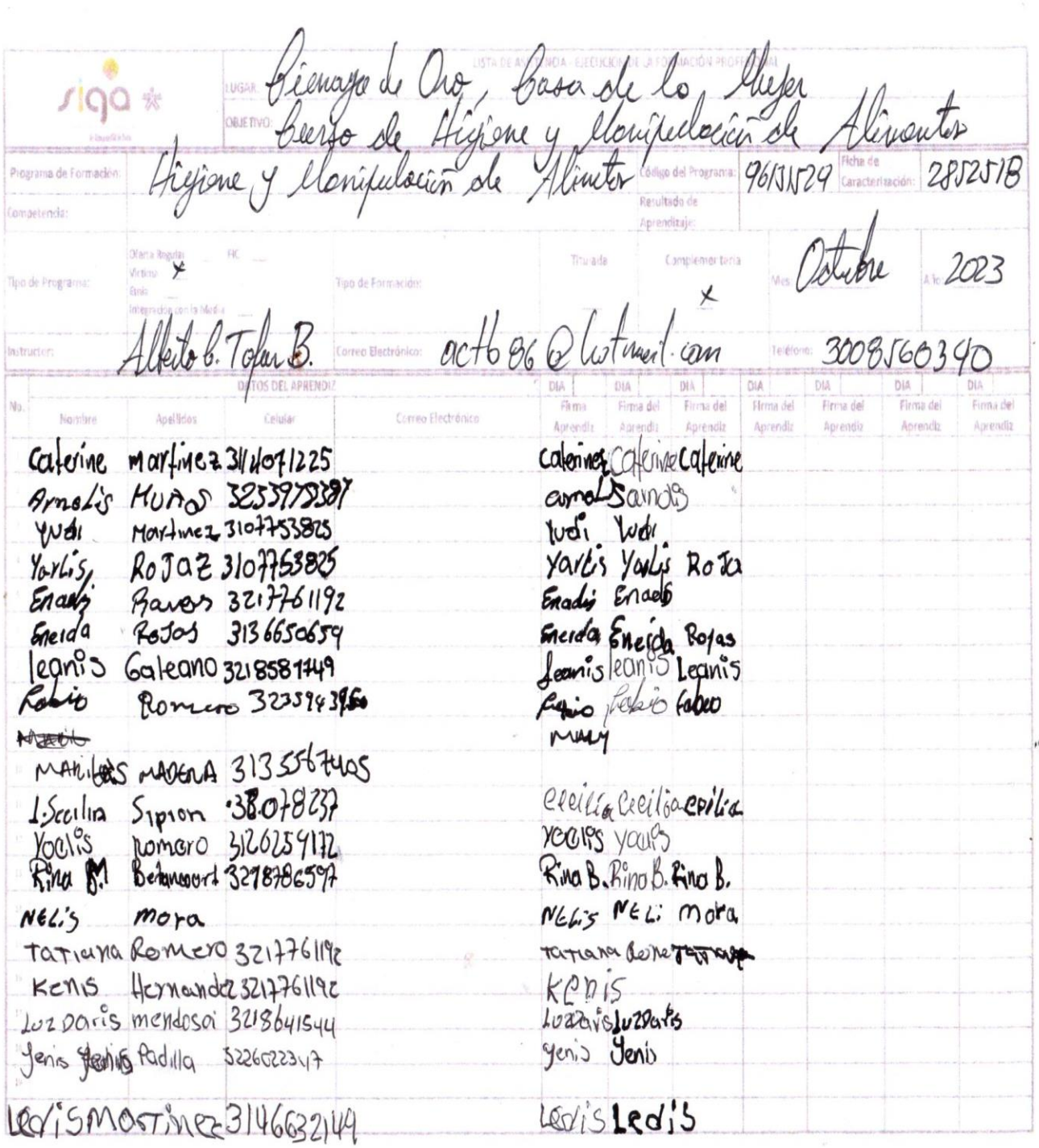
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿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: 2852518



LUGAR: Riohacha, Casa de la Mujer
OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos
Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos
Código del Programa: 9613529
Ficha de Caracterización: 2852518
Competencia:
Resultado de Aprendizaje:
Tipo de Programa: Oferta Regular Virtual X
Tipo de Formación: Complementaria X
Mes: Octubre
Año: 2023
Instructor: Alfredo B. Tofar B.
Correo Electrónico: acth86@hotmail.com
Teléfono: 3008560340

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	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 DIA
	Catherine	Martinez	3114071225		Catherine	Catherine	Catherine				
	Arnolis	Muñoz	3253975387		arnolis	arnolis					
	Yudi	Martinez	3107753825		Yudi	Yudi					
	Yarlis	Roja Z	3107753825		Yarlis	Yarlis	Roja				
	Enadis	Rivera	3217761192		Enadis	Enadis					
	Eneida	Rojas	3136650659		Eneida	Eneida	Rojas				
	Leanis	Galeano	3218581749		Leanis	Leanis	Leanis				
	Fabio	Romero	3235943960		Fabio	Fabio	Fabio				
	~~Mayerlis~~				Mary						
	Maribel	Mayorga	3135567405								
	Cecilia	Sipion	3807823?		Cecilia	Cecilia	Cecilia				
	Yoelis	Romero	3126259172		Yoelis	Yoelis					
	Rina B.	Betancourt	3278786597		Rina B.	Rina B.	Rina B.				
	NELIS	Mora			NELIS	NELI	Mora				
	Tatiana	Romero	3217761192		tatiana	Romero	~~Tatiana~~				
	Kenis	Hernandez	3217761192		KENIS						
	Luzdaris	Mendoza	3218641544		Luzdaris	Luzdaris					
	Yenis	Padilla	3226223417		Yenis	Yenis					
	Ledis	Martinez	3146632144		Ledis	Ledis					

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2852518

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2852518
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
ADELA REBECA GUZMAN PEREZ	ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA	X		7/09/2023	X	
ALBA CECILIA ARAUJO DURANGO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
ALIS MERIS ARGUMEDO SANCHEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
ANA CARLINA MEDINA FALÓN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
ANA CLARILDA MONTALVO CORDERO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
ANA TERESA PETRO VILLALBA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
ARLETH PATRICIA PETRO VIDAL	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
BETTY DEL CARMEN BOLAÑO ARCIRIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
BIBIANA PATRICIA CAUSIL MORALES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
DAMARIS ANTONIA EGUIS MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
DANIS DEL CARMEN BARRETO MERCADO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
DINA LUZ SOTO CANTERO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
EDETH DEL SOCORRO USTA NARANJO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
EDITH DEL CARMEN CALLE ARRIETA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
EVA SANDRITH REYES ARTEAGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
FANCY ENITH RUIZ HERRERA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
GLENDA MARGARITA NAVARRO MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
JOSEFA MARIA CAUSIL SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
JUANA FIDELINA MIRANDA ZUÑIGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
LETICIA DEL SOCORRO PETRO DURANGO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	
LEDIS ISABEL RAMIREZ NORIEGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		7/09/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y Manipulación de alimentos Ficha No. 2852648

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?

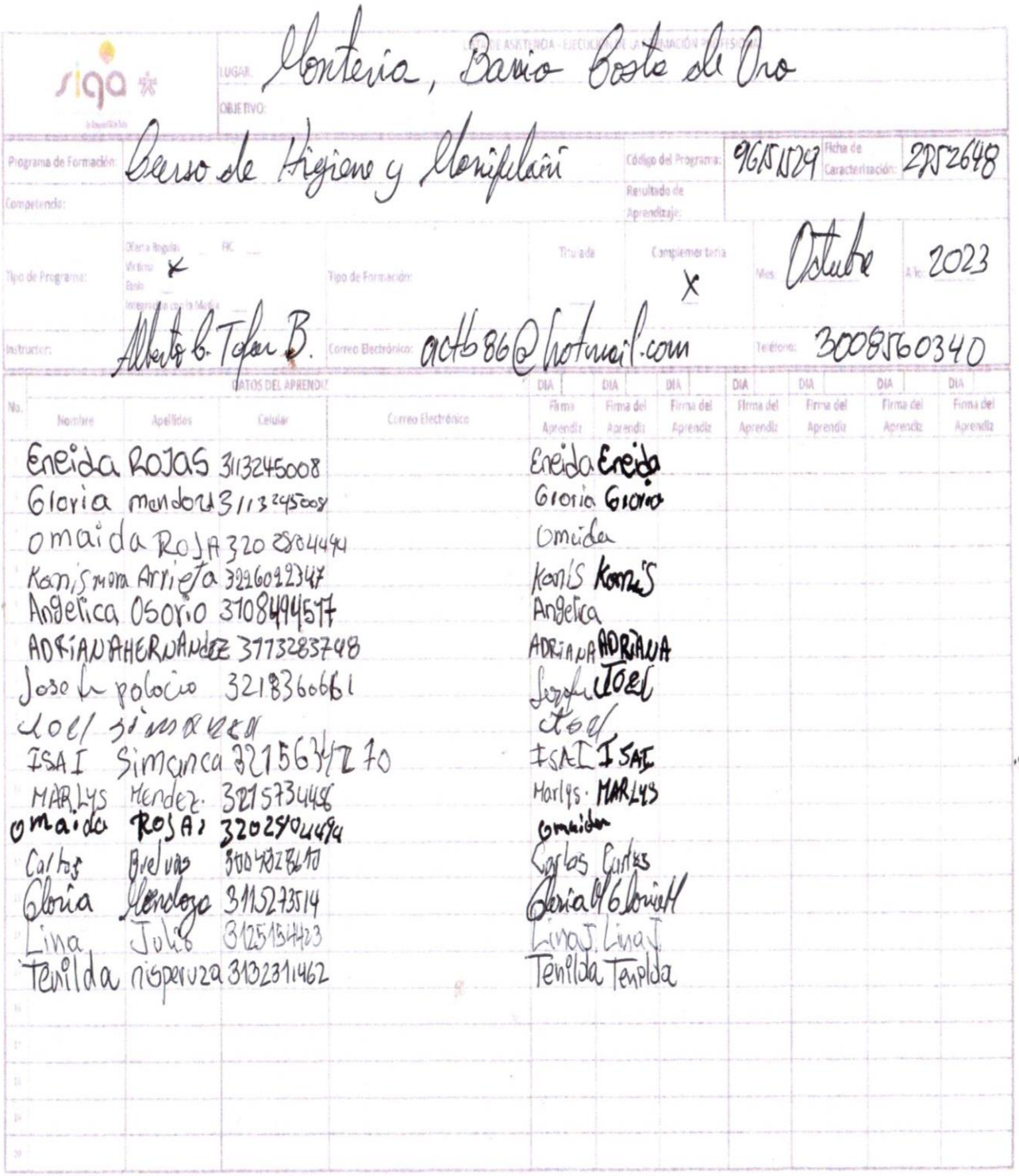
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿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: 2852648



LUGAR: Monteria, Barrio Costa del Oro

OBJETIVO:

Programa de Formación: Curso de Higiene y Manipulación | Código del Programa: 9615529 | Ficha de Caracterización: 2852648

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular: Virtual: X Bimodalidad: | Tipo de Formación: Titulada | Complementaria: X | Mes: Octubre | Año: 2023

Instructor: Alberto B. Tofar B. | Correo Electrónico: actb86@hotmail.com | Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma del 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
	Eneida	ROJAS	3113245008		Eneida Eneida						
	Gloria	mendoza	3113245008		Gloria Gloria						
	omaida	ROJA	3202504494		Omaida						
	Kanismora	Arrieta	3216092347		Kanis Kanis						
	Angelica	Osorio	3108444577		Angelica						
	ADRIANA	HERNANDEZ	3773283748		ADRIANA ADRIANA						
	Jose la	policia	3218366661		Jose la JOEL						
	Joel	Simanca	3215634770		ISAI ISAI						
	MARLYS	Mendez	3215734456		Marlys MARLYS						
	omaida	ROJAS	3202504494		omaida						
	Carlos	Arevalo	3004782870		Carlos Carlos						
	Gloria	Mendoza	3115275514		Gloria Gloria						
	Lina	Julio	3125154423		Lina J. Lina J.						
	Tenilda	risperuza	3132311462		Tenilda Tenilda						

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación, Higiene y Manipulación de alimentos . Ficha: 2852648.

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2852518
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
CARLOS ANDRES BUELVAS ESPINOSA	ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA	X		6/10/2023	X	
ELIAS MONTALVO MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
ELSY SOFIA TRESPALACIOS YANEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
ENEIDA MARGARITA ROJAS MENDOZA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
FABIAN ANTONIO MONTES GOMEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
GLORIA ESTHER MENDOZA MARIN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JANNIS ANDREA ZAPA GARCIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JAIRO DE JESUS GONZALEZ GOMEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JAQUELIN PATRICIA ALMANZA RIVERO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JONNY JAVIER JIMENEZ CALLE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JORGELINA JULIO GARCIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
JULIO MANUEL CORREA VELASQUEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
KARINA ISABEL NISPERUZA MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
LEANIS PATRICIA GALEANO TORDECILLA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
LINA PAOLA ARGUMEDO SANCHEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MAIRA ALEJANDRA CANTERO FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MARCIA ELENA RODRIGUEZ MEJIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MARIA CAMILA PRETELT MESTRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MARIA CLARA TORDECILLA MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MARIA JOSE BULA MUÑOZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	
MELISA ANDREA YEPES NARVAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		6/10/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 7: Guía de Aprendizaje programa de formación Producción de derivados cárnicos Ficha No. 2844663.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
- Código del Programa de Formación: 96151546
- Competencia : Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y
- parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
  Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
  Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
  Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto
- 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.

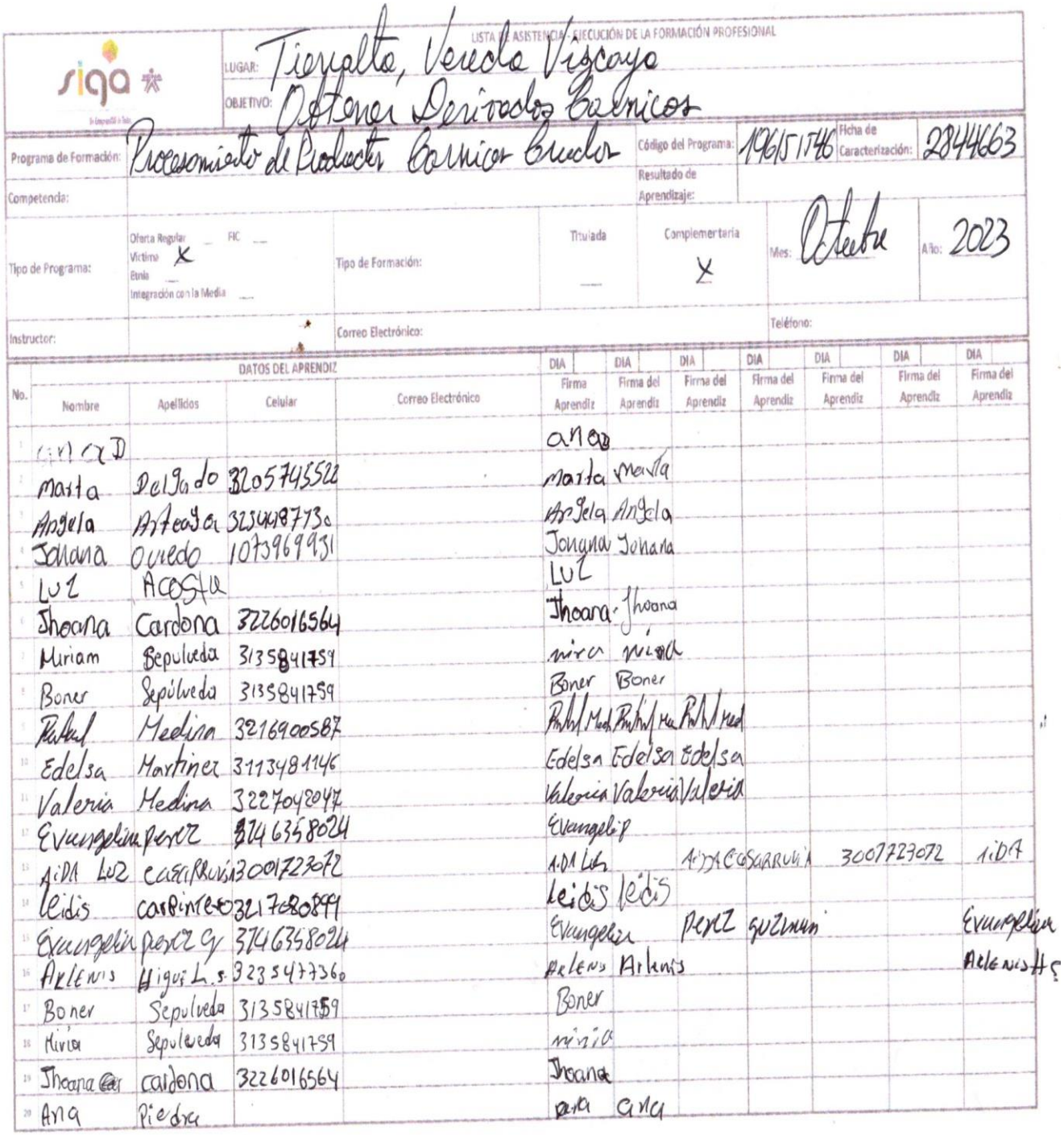
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Presentación e introducción al tema. 20 minutos
2. Lluvia de ideas sobre conceptos básicos de los alimentos. 30 minutos
3. Exposición generalidades de los alimentos, Aspectos higiénicos del manipulador de alimentos, aspectos higiénicos de los utensilios y sitio de trabajo y saneamiento básico 120 minutos
4. Dinámica de comunicación "técnica de retroalimentación" 90 minutos
5. construcción de un glosario de la sesión. 30 minutos
6. Taller sobre identificación de las normas higiénico sanitaria en la industria agroalimentaria 90 minutos

GFPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 8: Listado de asistencia del programa de formación en Derivados Cárnicos Ficha: 2844663



LISTA DE ASISTENCIA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, Vereda Vizcaya

OBJETIVO: Obtener Derivados Cárnicos

Programa de Formación: Procesamiento de Productos Cárnicos Crudos | Código del Programa: 196151746 | Ficha de Caracterización: 2844663

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

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

Instructor: | Correo Electrónico: | Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	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
1	(illegible)										
2	Marta	Delgado	3205745522								
3	Angela	Arteaga	3234198730								
4	Johana	Oviedo	1075969931								
5	Luz	Acosta									
6	Jhoana	Cardona	3226016564								
7	Miriam	Sepulveda	3135841759								
8	Boner	Sepúlveda	3135841759								
9	Rafael	Medina	3216900587								
10	Edelsa	Martinez	3113481146								
11	Valeria	Medina	3227042047								
12	Evangelina	Perez	3146358024								
13	AIDA LUZ	CASTAÑEDA	3001723072		AIDA LUZ	CASTAÑEDA	3001723072	AIDA			
14	Leidis	Carbonero	3217680899		Leidis	Leidis					
15	Evangelina	perez G	3146358024		Evangelina	Perez	Guzman				Evangelina
16	Arlenis	Higuita S.	3235477360		Arlenis	Arlenis					Arlenis H S
17	Boner	Sepulveda	3135841759		Boner						
18	Miriam	Sepulveda	3135841759		Miriam						
19	Jhoana	cardona	3226016564		Jhoana						
20	Ana	Piedra			Ana	Ana					

Obligación contractual 1

Anexo 9: Plan de concertación, Derivados Cárnicos. Ficha: 2844663

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2852518
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
AIDA LUZ CASARRUBIA IZQUIERDO	ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA	X		2/10/2023	X	
ANA FARIDES PIEDRAHITA ESPITIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
ANA PATRICIA DOMICO DOMICO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
ANGELA MARIA ARTEAGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
ARLENYS HIGUITA SOTELO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
BONER SEPULVEDA GRACIANO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
EDELSA LIT MARTINEZ PADILLA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
ENEL JOSE DOMINGUEZ PUERTA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
EVANGELINA ROSA PEREZ GUZMAN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
FABIASN ANTONIO MONTES GOMEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
GLEVYS ESTHER HERNANDEZ MORA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
JOHANA OVIEDO SIERRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
JOSE RICARDO CUADRADO PEREIRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
LEIDIS ESTHER PADILLA ALVAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
LEIDY JULIETH CARPINTERO GARCIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
LUZ ARMINDA ACOSTA HERNANDEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
MARCIAL SEGUNDO PEÑATA PACHECO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
MARIA ISABEL CHAMORRO AVILES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
MARLIDIS CALDERIN PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
MARTA CECILIA DELGADO ESPITIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	
MERIS ROSA ALTAMIRANDA DIAZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE	X		2/10/2023	X	

Obligación contractual 1

Anexo 10: Reporte de horas del instructor (Sofia plus)

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2852648 - 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 :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	88,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

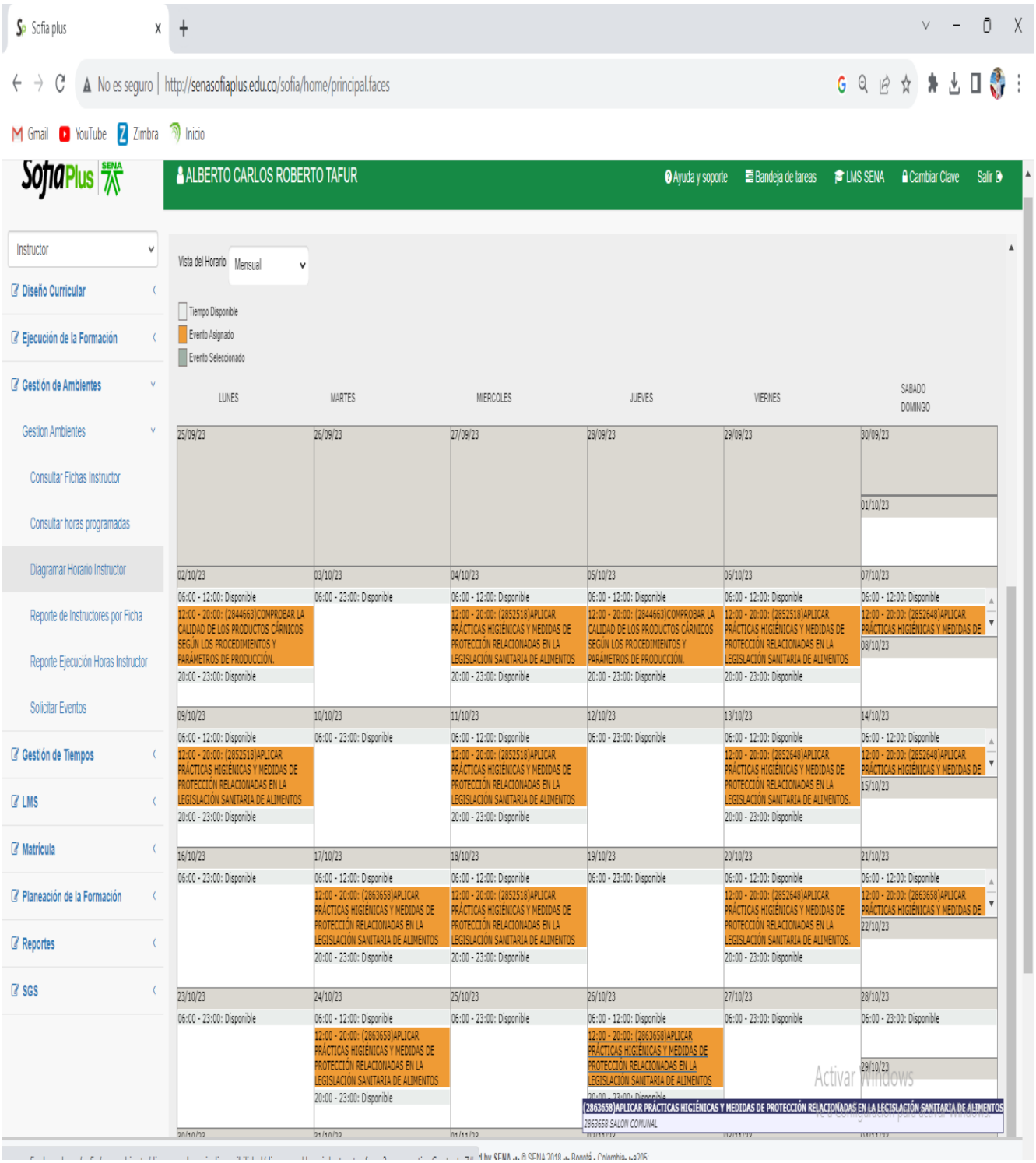
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

16/10/23 5:34 Page 2 of 3

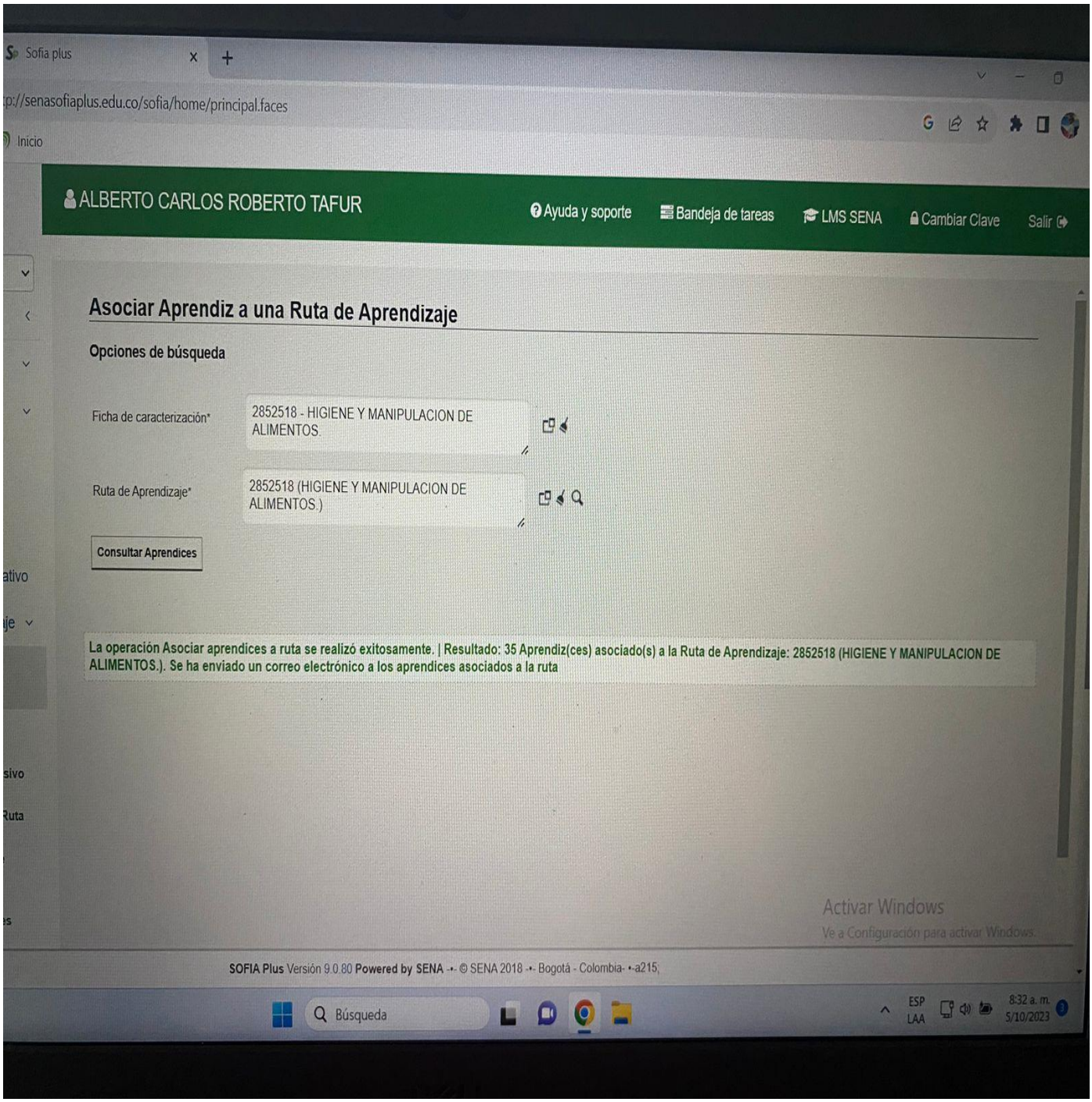
Obligación contractual 1

Anexo 11: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus)



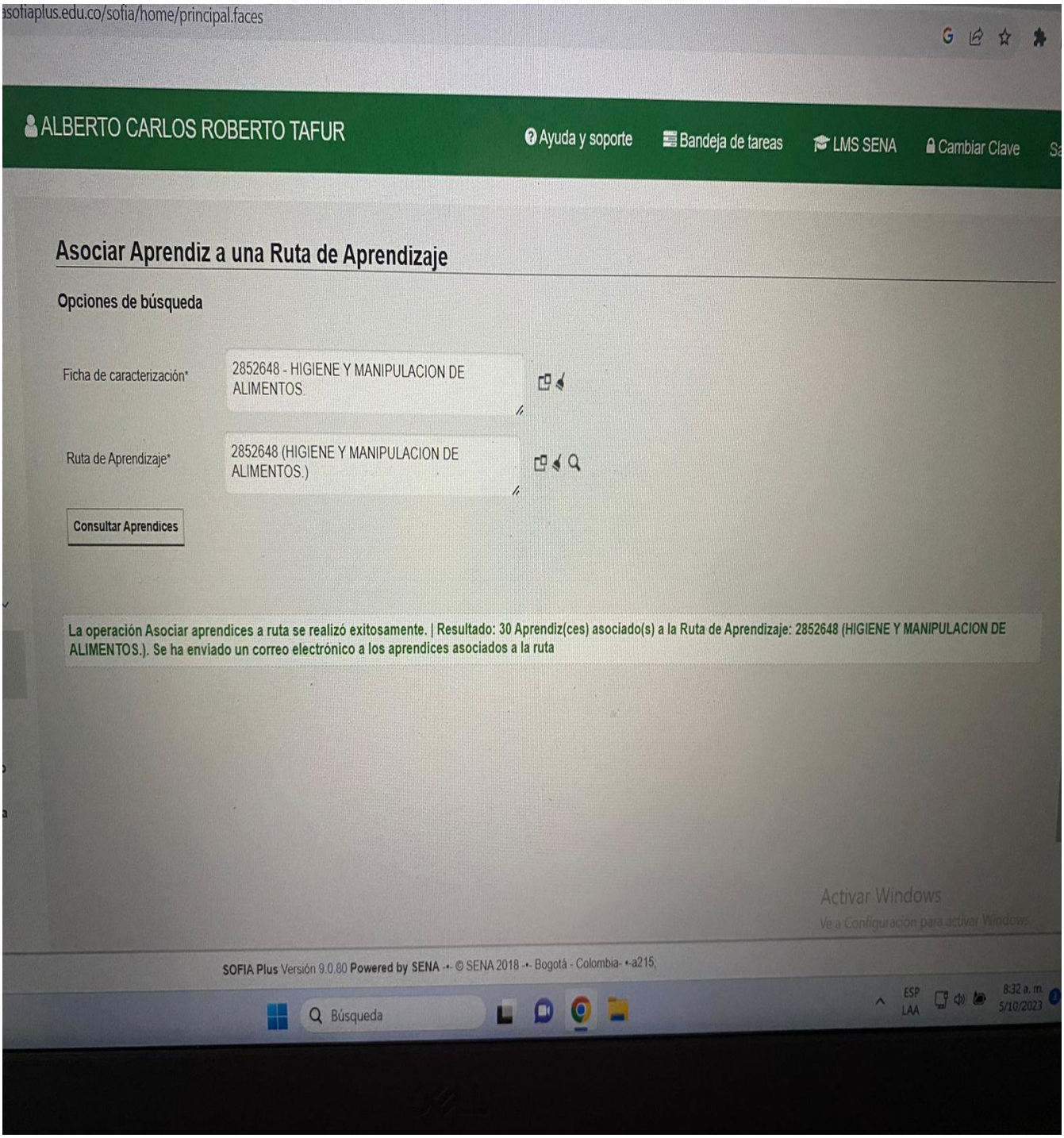
Obligación Contractual 2

Anexo 12: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 2852518



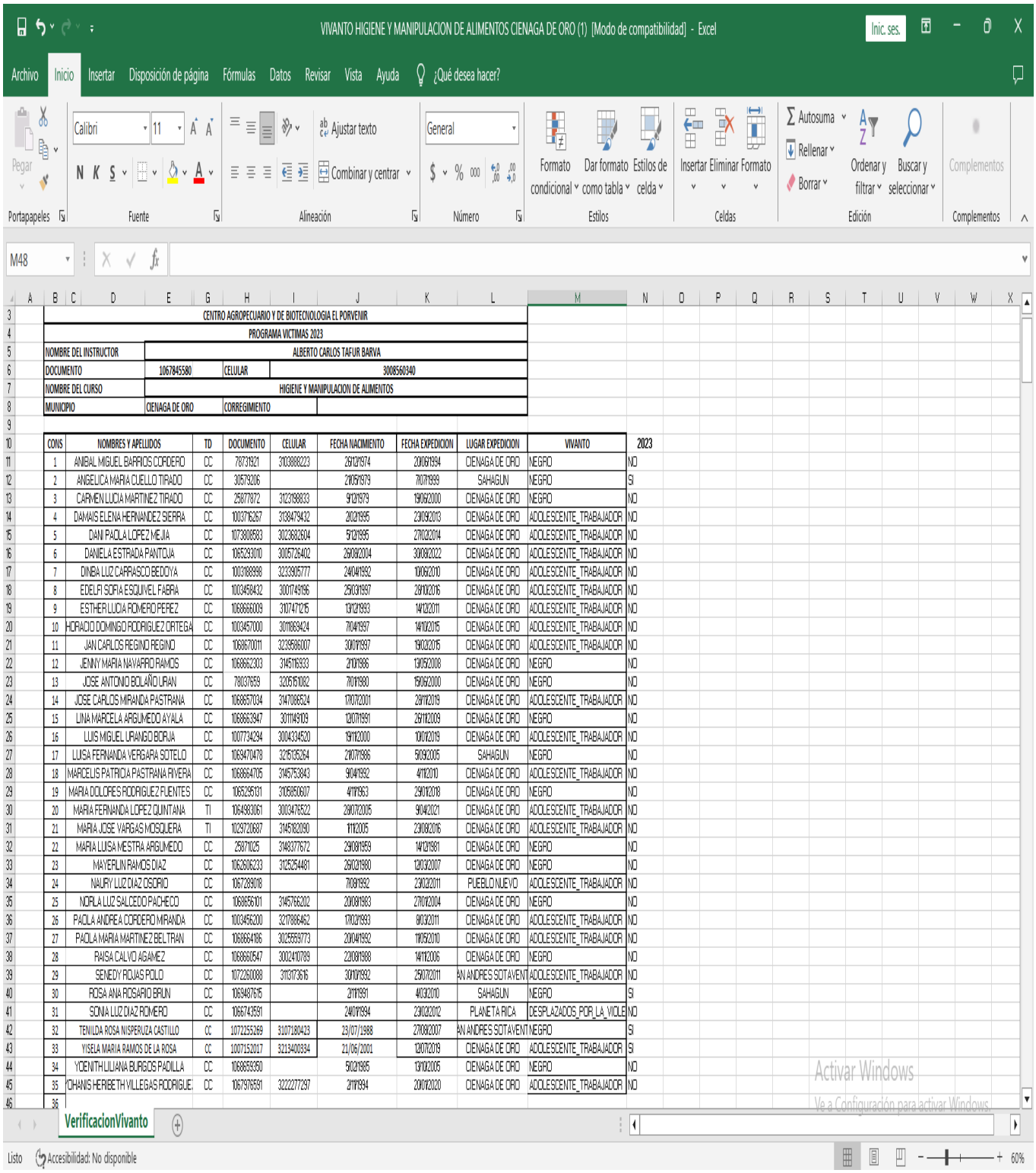
Obligación Contractual 2

Anexo 13: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2852648



Obligación Contractual 3

Anexo 14 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 2852518



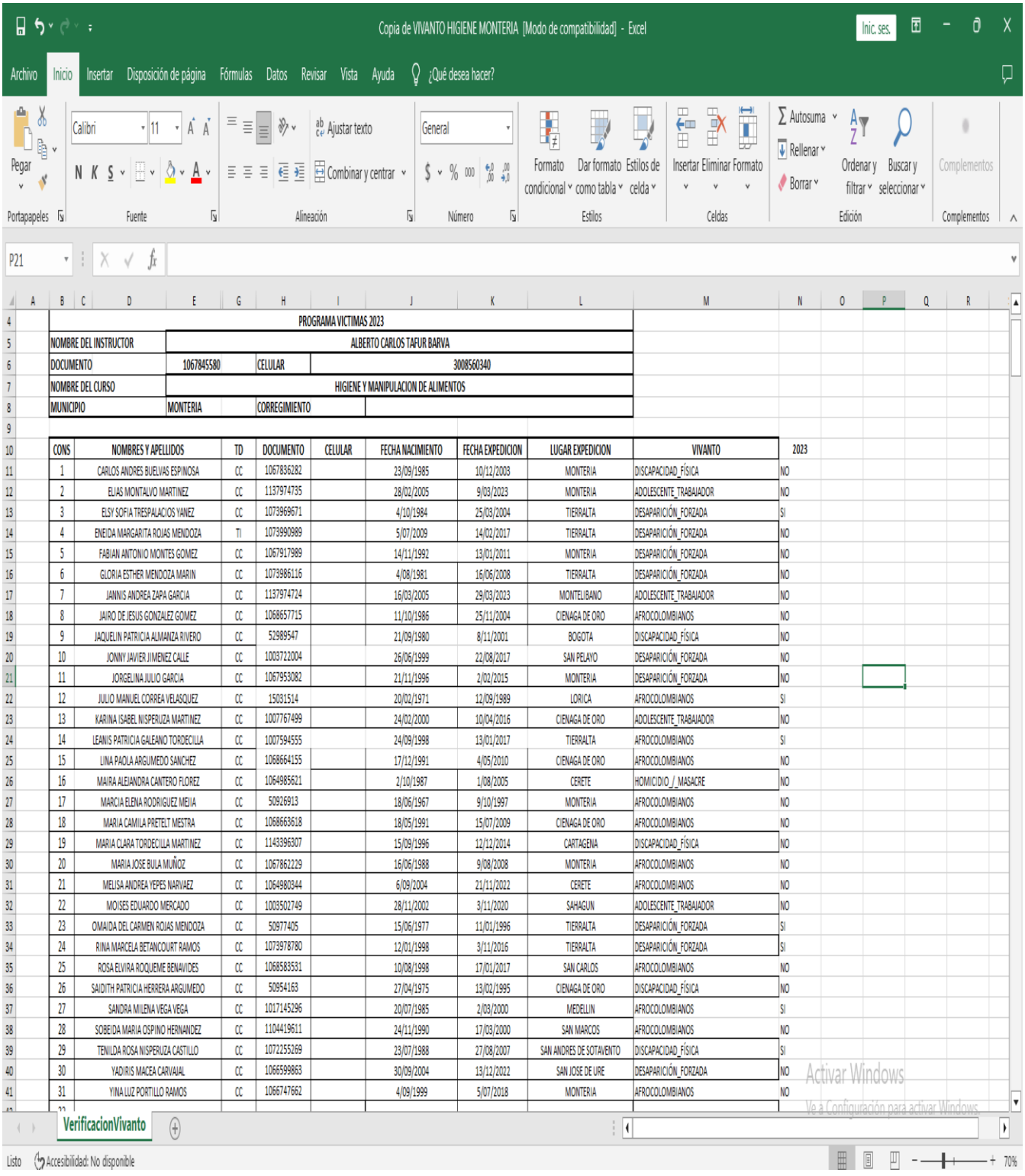
VIVANTO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS CIENAGA DE ORO (1) [Modo de compatibilidad] - Excel

	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	CIENAGA DE ORO	CORREGIMIENTO							

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO	2023
1	ANIBAL MIGUEL BARRIOS CORDERO	CC	7873121	3103888223	25/12/1974	20/09/1994	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
2	ANGELICA MARIA CUELLO TIRADO	CC	30579206		2/05/1979	7/07/1999	SAHAGUN	NEGRO	SI
3	CARMEN LUCIA MARTINEZ TIRADO	CC	25877872	3123188833	9/12/1979	19/09/2000	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
4	DAMAIS ELENA HERNANDEZ SIERRA	CC	1003716267	3138479432	2/02/1995	23/09/2013	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
5	DANI PAOLA LOPEZ MEJIA	CC	1073808583	3023682804	5/12/1995	27/02/2014	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
6	DANIELA ESTRADA PANTOJA	TI	1065293010	3005726402	29/09/2004	30/09/2022	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
7	DINIBA LUZ CARRASCO BEDOYA	CC	1003188998	3233905777	24/04/1992	10/09/2010	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
8	EDELFI SOFIA ESQUIVEL FABRA	CC	1003458432	3007749196	25/03/1997	28/10/2016	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
9	ESTHER LUCIA ROMERO PEREZ	CC	1068666009	3107477215	13/12/1993	14/12/2011	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
10	HORACIO DOMINGO RODRIGUEZ ORTEGA	CC	1003457000	3011693424	7/04/1997	14/10/2015	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
11	JAN CARLOS REGINO REGINO	CC	1068670011	3239586007	30/07/1997	19/02/2016	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
12	JENNY MARIA NAVARRO RAMOS	CC	1068662303	3145116933	2/07/1996	13/05/2008	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
13	JOSE ANTONIO BOLAÑO URAN	CC	78037659	3205151082	7/07/1980	15/09/2000	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
14	JOSE CARLOS MIRANDA PASTRANA	CC	1068657034	3147086524	17/07/2001	28/11/2019	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
15	LINA MARCELA ARGUMEDO AYALA	CC	1068663947	3011149109	12/07/1991	29/11/2009	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
16	LUIS MIGUEL URANGO BORJA	CC	1007734294	3004334520	19/11/2000	10/01/2019	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
17	LUISA FERNANDA VERGARA SOTELO	CC	1069470478	3215135264	2/07/1986	5/09/2005	SAHAGUN	NEGRO	NO
18	MARCELIS PATRICIA PASTRANA RIVERA	CC	1068664705	3145753843	9/04/1992	4/11/2010	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
19	MARIA DOLORES RODRIGUEZ FUENTES	CC	1065295131	3105850607	4/11/1963	29/01/2018	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
20	MARIA FERNANDA LOPEZ QUINTANA	TI	1064983061	3003478522	29/07/2005	9/04/2021	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
21	MARIA JOSE VARGAS MOSQUERA	TI	1029720687	3145182090	1/11/2005	23/09/2016	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
22	MARIA LUISA MESTRA ARGUMEDO	CC	25871025	3148377672	2/09/1959	14/12/1981	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
23	MAYERLIN RAMOS DIAZ	CC	1062606233	3125254481	26/02/1980	12/03/2007	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
24	NAURY LUZ DIAZ OSORIO	CC	1067289018		7/09/1992	23/02/2011	PUEBLO NUEVO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
25	NORLA LUZ SALCEDO PACHECO	CC	1068855101	3145766202	2/09/1983	27/09/2004	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
26	PAOLA ANDREA CORDERO MIRANDA	CC	1003456200	3217886462	17/02/1993	6/03/2011	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
27	PAOLA MARIA MARTINEZ BELTRAN	CC	1068864186	3025593773	2/04/1992	11/05/2010	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
28	RAISA CALVO AGAMEZ	CC	1068660547	3002410789	22/09/1988	14/11/2006	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
29	SENEDY ROJAS POLO	CC	1072260088	3113173616	3/01/1992	25/07/2011	AN ANDRES SOTAVENT	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
30	ROSA ANA ROSARIO BRUN	CC	1069497615		2/11/1991	4/03/2010	SAHAGUN	NEGRO	SI
31	SONIA LUZ DIAZ ROMERO	CC	1066743591		24/01/1994	23/02/2012	PLANETA RICA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLE	NO
32	TENILDA ROSA NISPERUZA CASTILLO	CC	1072255269	3107180423	23/07/1988	27/09/2007	AN ANDRES SOTAVENT	NEGRO	SI
33	YISELA MARIA RAMOS DE LA ROSA	CC	1007152017	3213400334	21/06/2001	12/07/2019	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	SI
34	YOENITH LILIANA BURGOS PADILLA	CC	1068669360		9/02/1985	13/02/2005	CIENAGA DE ORO	NEGRO	NO
35	YOHANIS HERIBETH VILLEGAS RODRIGUE	CC	1067976591	3222277297	2/11/1994	20/09/2020	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
36									

Obligación Contractual 3

Anexo 15 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 28852648



Copia de VIVANTO HIGIENE MONTERIA [Modo de compatibilidad] - Excel

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								

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO	2023
1	CARLOS ANDRES BUELVAS ESPINOSA	CC	1067836282		23/09/1985	10/12/2003	MONTERIA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
2	ELIAS MONTALVO MARTINEZ	CC	1137974735		28/02/2005	9/03/2023	MONTERIA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
3	ELSY SOFIA TRESPALACIOS YANEZ	CC	1073969671		4/10/1984	25/03/2004	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	SI
4	ENEIDA MARGARITA ROJAS MENDOZA	TI	1073990989		5/07/2009	14/02/2017	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
5	FABIAN ANTONIO MONTES GOMEZ	CC	1067917989		14/11/1992	13/01/2011	MONTERIA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
6	GLORIA ESTHER MENDOZA MARIN	CC	1073986116		4/08/1981	16/06/2008	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
7	JANNIS ANDREA ZAPA GARCIA	CC	1137974724		16/03/2005	29/03/2023	MONTELIBANO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
8	JAIRO DE JESUS GONZALEZ GOMEZ	CC	1068857715		11/10/1986	25/11/2004	CIENAGA DE ORO	AFROCOLOMBIANOS	NO
9	JAQUELIN PATRICIA ALMANZA RIVERO	CC	52989547		21/09/1980	8/11/2001	BOGOTA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
10	JONNY JAVIER JIMENEZ CALLE	CC	1003722004		26/06/1999	22/08/2017	SAN PELAYO	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
11	JORGELINA JULIO GARCIA	CC	1067953082		21/11/1996	2/02/2015	MONTERIA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
12	JULIO MANUEL CORREA VELASQUEZ	CC	15031514		20/02/1971	12/09/1989	LORICA	AFROCOLOMBIANOS	SI
13	KARINA ISABEL NISPERUZA MARTINEZ	CC	1007767499		24/02/2000	10/04/2016	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
14	LEANIS PATRICIA GALEANO TORDECILLA	CC	1007594555		24/09/1998	13/01/2017	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANOS	SI
15	LINA PAOLA ARGUMEDO SANCHEZ	CC	1068664155		17/12/1991	4/05/2010	CIENAGA DE ORO	AFROCOLOMBIANOS	NO
16	MAIRA ALEJANDRA CANTERO FLOREZ	CC	1064985621		2/10/1987	1/08/2005	CERETE	HOMICIDIO_/_MASACRE	NO
17	MARCIA ELENA RODRIGUEZ MEJIA	CC	50926913		18/06/1967	9/10/1997	MONTERIA	AFROCOLOMBIANOS	NO
18	MARIA CAMILA PRETELT MESTRA	CC	1068663618		18/05/1991	15/07/2009	CIENAGA DE ORO	AFROCOLOMBIANOS	NO
19	MARIA CLARA TORDECILLA MARTINEZ	CC	1143396307		15/09/1996	12/12/2014	CARTAGENA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
20	MARIA JOSE BULA MUÑOZ	CC	1067862229		16/06/1988	9/08/2008	MONTERIA	AFROCOLOMBIANOS	NO
21	MELISA ANDREA YEPES NARVAEZ	CC	1064980344		6/09/2004	21/11/2022	CERETE	AFROCOLOMBIANOS	NO
22	MOISES EDUARDO MERCADO	CC	1003502749		28/11/2002	3/11/2020	SAHAGUN	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
23	OMAIDA DEL CARMEN ROJAS MENDOZA	CC	50977405		15/06/1977	11/01/1996	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	SI
24	RINA MARCELA BETANCOURT RAMOS	CC	1073978780		12/01/1998	3/11/2016	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	SI
25	ROSA ELVIRA ROQUEME BENAVIDES	CC	1068583531		10/08/1998	17/01/2017	SAN CARLOS	AFROCOLOMBIANOS	NO
26	SAIDITH PATRICIA HERRERA ARGUMEDO	CC	50954163		27/04/1975	13/02/1995	CIENAGA DE ORO	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
27	SANDRA MILENA VEGA VEGA	CC	1017145296		20/07/1985	2/03/2000	MEDELLIN	AFROCOLOMBIANOS	SI
28	SOBEIDA MARIA OSPINO HERNANDEZ	CC	1104419611		24/11/1990	17/03/2000	SAN MARCOS	AFROCOLOMBIANOS	NO
29	TENILDA ROSA NISPERUZA CASTILLO	CC	1072255269		23/07/1988	27/08/2007	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	DISCAPACIDAD_FÍSICA	SI
30	YADIRIS MACEA CARVAJAL	CC	1066599863		30/09/2004	13/12/2022	SAN JOSE DE URE	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
31	YINA LUZ PORTILLO RAMOS	CC	1066747662		4/09/1999	5/07/2018	MONTERIA	AFROCOLOMBIANOS	NO

Obligación contractual 5

Anexo 16: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2852518



Obligación contractual 5

Anexo 17: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2843205



Obligación contractual 5

Anexo 18: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2844663



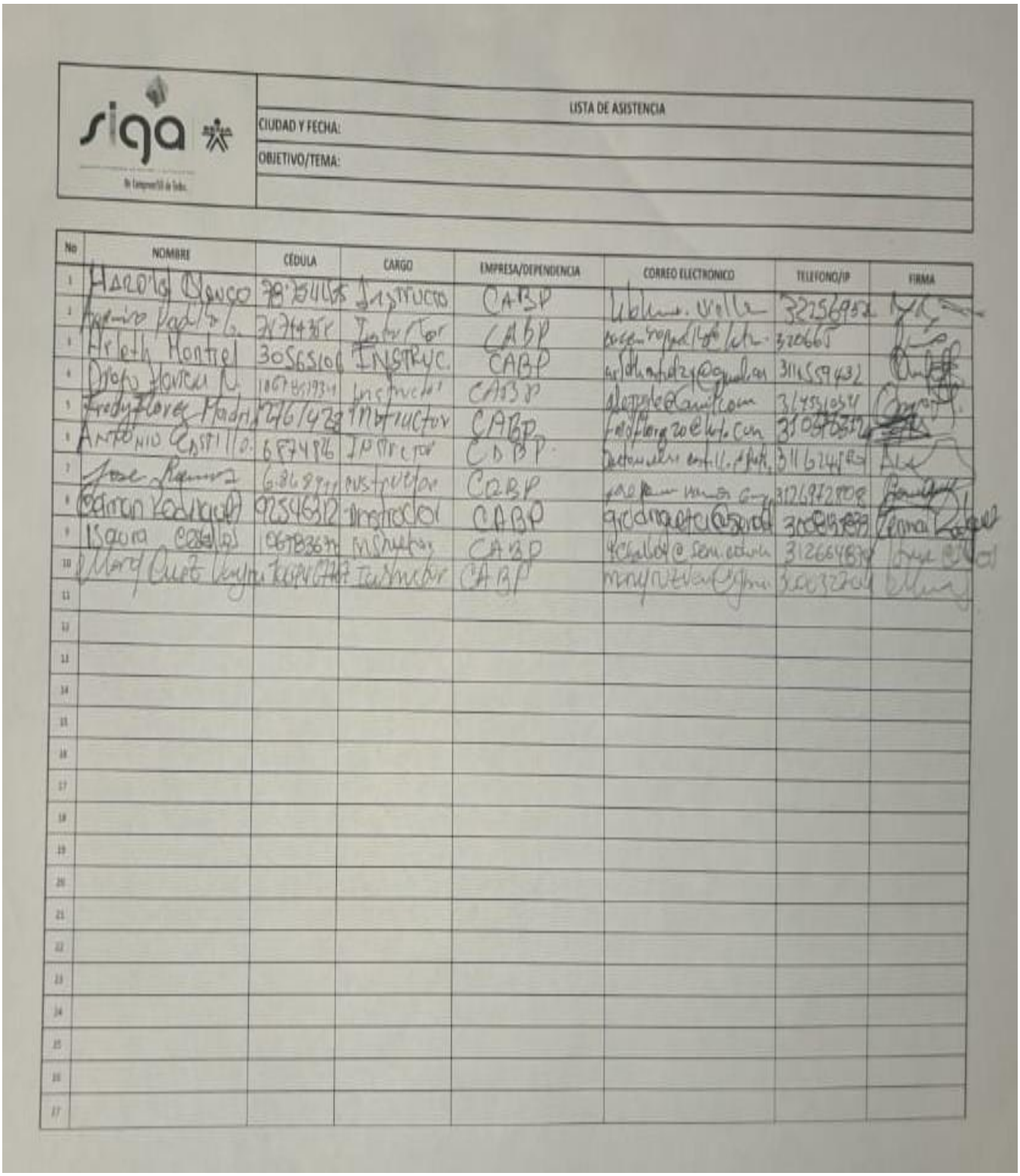
Obligación Contractual 6

Anexo 19: Evidencia fotográfica.



Obligación Contractual 6

Anexo 20: Listado de asistencia Feria de emprendimiento.



siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA:

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Haroldo Blanco	79'254[illegible]	Instructo	CABP	[illegible]	3275[illegible]	
2	[illegible]	[illegible]	Instructor	CABP	[illegible]	[illegible]	
3	Arleth Montiel	30565106	INSTRUC.	CABP	[illegible]	311[illegible]	
4	[illegible]	[illegible]	Instructor	CABP	[illegible]	[illegible]	
5	[illegible]	[illegible]	Instructor	CABP	[illegible]	[illegible]	
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CABP	[illegible]	[illegible]	
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CABP	[illegible]	[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CABP	[illegible]	[illegible]	
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CABP	[illegible]	[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	CABP	[illegible]	[illegible]	
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							

Obligación Contractual 7

Anexo 21: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2852518– 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 CIENAGA DE ORO			
	Denominación:	CASCO URBANO			
	Tipo de Ambiente	Interno		Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2852518)
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:	06/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	06/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 22: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2852648 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			
	Denominación:	CARERA 15 # 26-60			
	Tipo de Ambiente	Interno	☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2825648)
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:	02/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 23: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2844663 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		
	Denominación:	CARERA 15 # 26-60		
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2825648)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

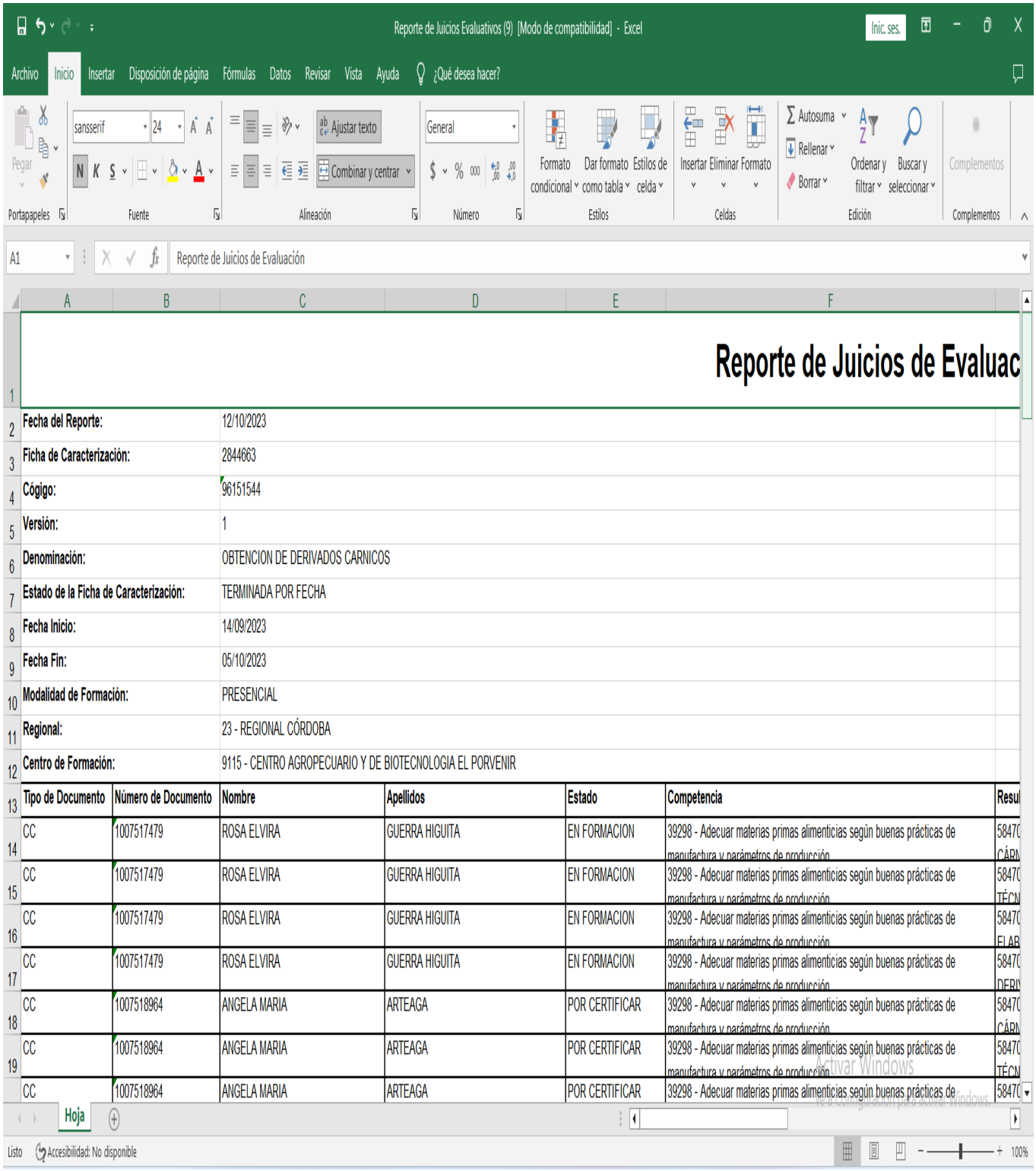
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación contractual 10

Anexo 24: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2844663



Reporte de Juicios Evaluativos (9) [Modo de compatibilidad] - Excel

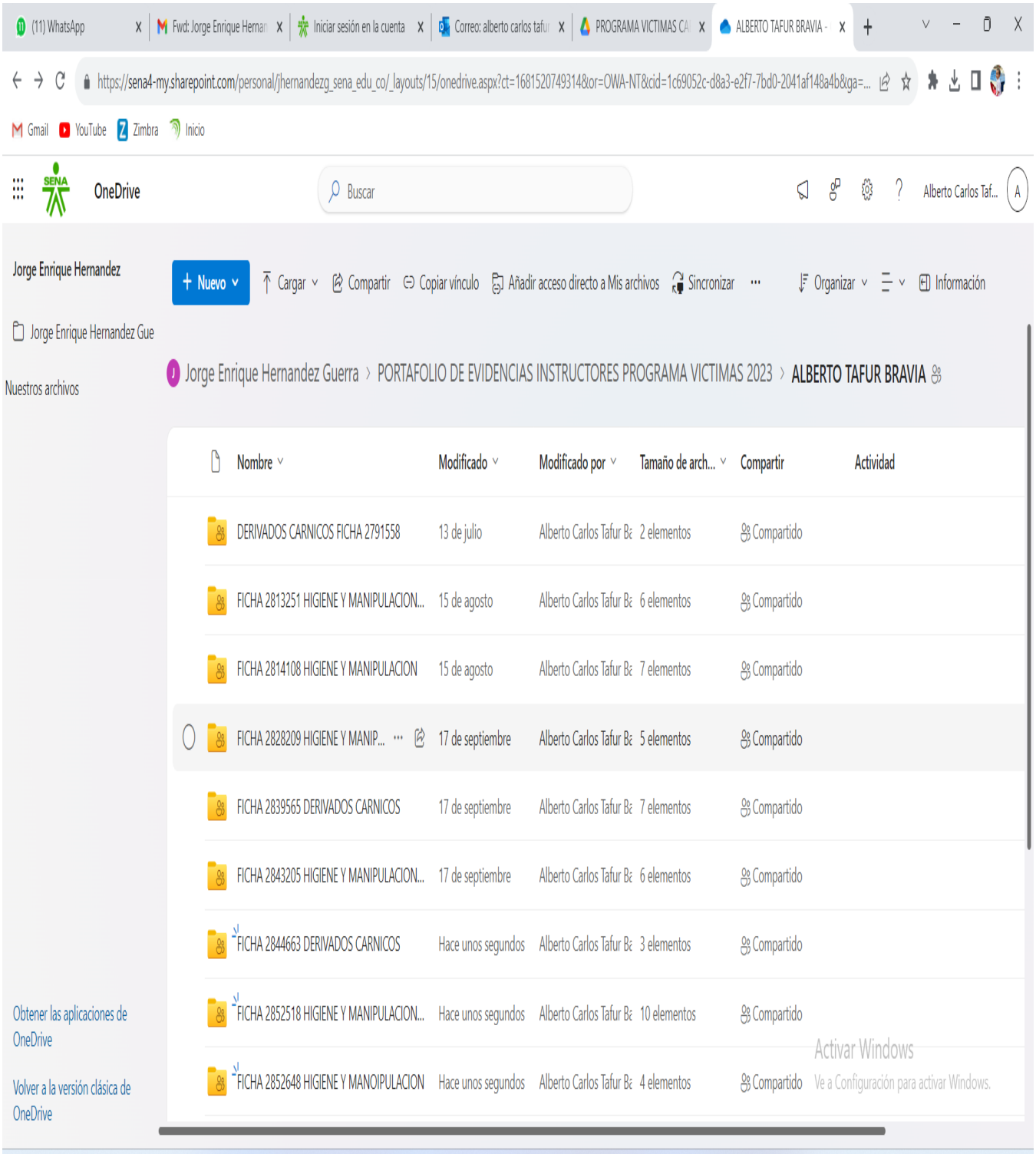
Reporte de Juicios de Evaluac

Fecha del Reporte:	12/10/2023
Ficha de Caracterización:	2844663
Cógigo:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	14/09/2023
Fecha Fin:	05/10/2023
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	Resul
CC	1007517479	ROSA ELVIRA	GUERRA HIGUITA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 CÁRN
CC	1007517479	ROSA ELVIRA	GUERRA HIGUITA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 TÉCN
CC	1007517479	ROSA ELVIRA	GUERRA HIGUITA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 ELAB
CC	1007517479	ROSA ELVIRA	GUERRA HIGUITA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 DERI
CC	1007518964	ANGELA MARIA	ARTEAGA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 CÁRN
CC	1007518964	ANGELA MARIA	ARTEAGA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	58470 TÉCN
CC	1007518964	ANGELA MARIA	ARTEAGA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de	58470

Obligación Contractual 11

Anexo 25: Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.



Obligación Contractual 12

Anexo 23: En este periodo se le exigió a los aprendices y al instructor en etapa practica portar su tapabocas y gorro. Ficha: 2844663.

