



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de noviembre del 2023

Señor (a)

JORGE HERNANDEZ GUERRA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4638022

Coordinador académico

Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 4638022 del año 2023

Martha Cecilia López Herrán identificado con la cédula de ciudadanía No.50.910.668 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. 09123716547 de Bancolombia, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
CONTRATAR 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 EN EL AREA DE AGROINDUSTRIA



Obligaciones Específicas:

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	<p>Se realizó alistamiento de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación:</p> <p>Higiene y Manipulación de los alimentos. Ficha 2884790</p> <p>En el municipio de Tierralta</p> <p>Competencia: Manipular alimento de acuerdo con la normatividad vigente.</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.</p> <p>Higiene y Manipulación de los alimentos. Ficha 2863571</p> <p>En el municipio de san Andrés de sotavento</p> <p>Competencia: Manipular alimento de acuerdo con la normatividad vigente.</p> <p>Resultado de Aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos</p>	<p>Anexo 1: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2884790--2863571-2863506</p> <p>Anexo 2: Plan Concertado Fichas No. 2884790--2863571-2863506</p> <p>Anexo 3: Listas de Asistencias Fichas No. 2884790--2863571-2863506</p> <p>Anexo 4: Reporte de horas del aplicativo de en Sofía plus</p>



		<p>según legislación vigente.</p> <p>Elaboración de derivados de frutas y hortalizas. Ficha 2863506 en el municipio de San Andrés de sotavento.</p> <p>En la competencia de Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimiento de la empresa.</p> <p>Total, Horas Mes: 160 horas</p>	
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	La obligación no se ejecutó durante este periodo	No aplica
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 aportó a la meta con la creación de la ficha 2884790 Para un total de 31 aprendices de los cuales pertenecen a población víctima y población vulnerable discapacidad	Anexo 5 Listado verificado en vivo
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 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 realizó acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	Anexo 6 Registros fotográfico de la ficha: 2884790--2863571-2863506
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 presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato	No aplica
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la ficha 2888790 se realizado mediante el formato GFPI-F-021	Anexo 7: reporte de novedades del ambiente ficha 2888790 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	La obligación no se ejecutó durante este periodo	No aplica



	evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofia plus 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.	Dúrate el periodo se realizó la evaluación a la ficha 2852565	Anexo8: Pantallazo de los juicios de evaluación de la ficha 2852565
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 organizó las carpetas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	Anexo 9: Pantallazo del portafolio del instructor (drive)
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.	Se da cumplieron las normas del sistema general de riesgos laborales, acatando todas las consideraciones usando tapabocas y aplicando protocolos de bioseguridad.	No aplica



	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.

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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	196423	TIERRALTA	26-09-2023	26-09-2023
2.	196423	TIERRALTA	27-09-2023	27-09-2023

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. 452232782 de la planilla Bancomeva, operador de octubre de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (30) folios

Cordialmente,

MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Contratista
C.C. No. 50910668 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 4638022 de 2023
Coordinador Académico CABP



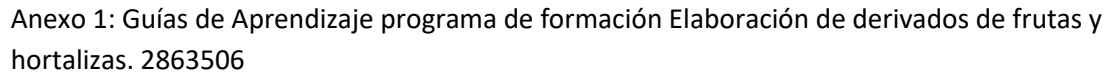
ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Guías de Aprendizaje programa de formación de Higiene y manipulación de los Alimentos 2888790- 2863571

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE		1. FORMULACIÓN DE LA 1. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		momento de almacenamiento como materias primas de calidad. Ayude a Juancho a clasificar los frutos en Frutas Climáticas teniendo en cuenta el cuadro con una "C" y las Frutas NO Climáticas con una "N" en el siguiente tabla.																																					
IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS Código del Programa de Formación: 96151029 Versión No.2 Nombre del Proyecto: Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE CODIGO: 2888790-2863571 Resultados de Aprendizaje Alcanzar Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Resaltar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la 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		Descripción de la(s) Actividad(es) ✓ Actividades de reflexión inicial Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y compártala con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes. ¿Cuál es un alimento? ¿Cómo se clasifican los alimentos? ¿Cuál es una fruta? ¿Cuál son las hortalizas? ¿Cómo es el proceso de maduración? ¿Cuál son los factores que influyen en el proceso de postcosecha de frutas y hortalizas? Esta actividad tiene como finalidad examinar y motivar en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por lo tanto no es calificable. ✓ Actividades de contextualización e identificación de conocimientos Asista puntual y escuche atentamente las sesiones establecidas para el desarrollo del material pedagógico asignado en cada una de ellas. Lea detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, titulado "La Naturaleza de los Alimentos". ✓ Actividades de apropiación del conocimiento. En el contexto de su hogar o durante sus compras del mercado, identifique de manera personal los alimentos que haya obtenido o tenga en la alacena de su casa, nevera, despensa, etc. Así como también, perciba el uso adecuado del manejo que le dan a las frutas y hortalizas, en el supermercado o centro de abastos, donde usted realiza sus compras diarias. ✓ Actividades de transferencia de conocimiento Con esta actividad de una situación de simulación, el aprendiz clasificará los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Desarrolle la siguiente actividad y envíela a su instructor. "Juancho" ha al mercado a realizar compras para su unidad productiva, el siempre es muy cuidadoso el momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que le deben tener en cuenta el momento de adquirir los alimentos, pues él sabe la importancia de clasificar los frutos según su clasificación en el		<table border="1"><thead><tr><th>FRUTA</th><th>CLASIFICACIÓN</th><th>FRUTA</th><th>CLASIFICACIÓN</th><th>FRUTA</th><th>CLASIFICACIÓN</th></tr></thead><tbody><tr><td>AVOCADO</td><td></td><td>DANINO</td><td></td><td>PAPA</td><td></td></tr><tr><td>MILANZANA</td><td></td><td>SECHICANA</td><td></td><td>PEREJO</td><td></td></tr><tr><td>KINDINI</td><td></td><td>MOJON</td><td></td><td>KINDINI</td><td></td></tr></tbody></table> Entorno Requerido Ambientes de aprendizaje con acompañamiento que facilite el desarrollo de cada una de las actividades. Materiales Celular tipo Android, Tablet, computador de mesa o portátil, Internet, Papel, lapiceros o lápiz, colores. 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN <table border="1"><thead><tr><th>Evidencias de Aprendizaje</th><th>Criterios de Evaluación</th><th>Herramientas e Instrumentos de Evaluación</th></tr></thead><tbody><tr><td>Evidencias de Conocimiento: ✓ Comentarios, dudas, inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos".</td><td>✓ Reconoce el origen y tipos de alimentos.</td><td>✓ Lectura</td></tr><tr><td>Evidencias de Desempeño: ✓ Reconocimiento de la naturaleza de los alimentos en su entorno.</td><td>✓ Al momento de manipular los alimentos, los clasifica según su origen y tipo.</td><td>✓ Lista de chequeo</td></tr><tr><td>Evidencias de Producto: ✓ Elaboración y envío de clasificación de las frutas.</td><td>✓ Clasifica alimentos teniendo en cuenta criterios de manipulación.</td><td>✓ Talar</td></tr></tbody></table> 3% 10%		FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN	AVOCADO		DANINO		PAPA		MILANZANA		SECHICANA		PEREJO		KINDINI		MOJON		KINDINI		Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Herramientas e Instrumentos de Evaluación	Evidencias de Conocimiento: ✓ Comentarios, dudas, inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos".	✓ Reconoce el origen y tipos de alimentos.	✓ Lectura	Evidencias de Desempeño: ✓ Reconocimiento de la naturaleza de los alimentos en su entorno.	✓ Al momento de manipular los alimentos, los clasifica según su origen y tipo.	✓ Lista de chequeo	Evidencias de Producto: ✓ Elaboración y envío de clasificación de las frutas.	✓ Clasifica alimentos teniendo en cuenta criterios de manipulación.	✓ Talar
FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN																																				
AVOCADO		DANINO		PAPA																																					
MILANZANA		SECHICANA		PEREJO																																					
KINDINI		MOJON		KINDINI																																					
Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Herramientas e Instrumentos de Evaluación																																							
Evidencias de Conocimiento: ✓ Comentarios, dudas, inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos".	✓ Reconoce el origen y tipos de alimentos.	✓ Lectura																																							
Evidencias de Desempeño: ✓ Reconocimiento de la naturaleza de los alimentos en su entorno.	✓ Al momento de manipular los alimentos, los clasifica según su origen y tipo.	✓ Lista de chequeo																																							
Evidencias de Producto: ✓ Elaboración y envío de clasificación de las frutas.	✓ Clasifica alimentos teniendo en cuenta criterios de manipulación.	✓ Talar																																							

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS		Bibliografía de Alimentos Vegetales. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CIBAS- CISC. Campus de Esmeraldas, Murcia. Revista Horticultura Internacional. N° 69, 2009											
✓ ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.		✓ Código de Prácticas de Higiene para Alimentos. Pocos Alimentos. Elaborados y Envasados. Aplicativamente. "Códigos Alimentarios". Sección 7.3. Volumen 1 - Septiembre 1980.											
✓ BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y Prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.		✓ Juana D. Lorenzo B. Osorio B. Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Conservas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, 2005											
✓ DESINFECTACIÓN - DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.		✓ Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 del 2013.											
✓ INOCUIDAD: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, biológico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.													
✓ INTOXICACIÓN: contaminación por un agente tóxico por producto químico o generación de una toxina producida por microorganismos.													
✓ MANIPULADOR DE ALIMENTO: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.													
✓ LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.													
✓ REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e importar un alimento con destino al consumo humano.													
✓ VEGETAL: producto orgánico, que crece, vive y se reproduce; procedente del reino vegetal.													
6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS Marta I. Gil, Ana Aliende, Francisco López-Gálvez, María V. Belme Grupo de Calidad, Seguridad y		7. CONTROL DEL DOCUMENTO <table border="1"><thead><tr><th>Autor (es)</th><th>Nombre</th><th>Cargo</th><th>Dependencia</th><th>Fecha</th></tr></thead><tbody><tr><td>MARTHA CECILIA LOPEZ HERRERA</td><td>INGENIERO AGRONOMO ETIQUETADO</td><td>INSTRUCTOR CONTRATISTA</td><td>PROGRAMA SENA EMPRESA RURAL - SER. CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, REGIONAL CORDOBA</td><td>02-22-2023</td></tr></tbody></table>		Autor (es)	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRERA	INGENIERO AGRONOMO ETIQUETADO	INSTRUCTOR CONTRATISTA	PROGRAMA SENA EMPRESA RURAL - SER. CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, REGIONAL CORDOBA	02-22-2023
Autor (es)	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha									
MARTHA CECILIA LOPEZ HERRERA	INGENIERO AGRONOMO ETIQUETADO	INSTRUCTOR CONTRATISTA	PROGRAMA SENA EMPRESA RURAL - SER. CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR, REGIONAL CORDOBA	02-22-2023									
8. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS Marta I. Gil, Ana Aliende, Francisco López-Gálvez, María V. Belme Grupo de Calidad, Seguridad y		8. CONTROL DE CAMBIO (diferenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)											



I

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de asegurar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se distingan los riesgos inherentes a la producción.
- ✓ **CONCENTRACIÓN:** técnica en que el alimento se solidifica en un medio (azúcar, sal, salmuera, alcohol, vapor) o caliente o hirviendo para conservar mejor sus contenidos o alcanzar cierta característica del producto.
- ✓ **CONSERVACIÓN TÉCNICA:** es la adición y utilización de conservantes químicos para prolongar la vida útil de un producto, conservando lo más posible sus características naturales.
- ✓ **ETIQUETA o ROTULADO:** Información expuesta al consumidor para que haga una decisión selectiva.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- = Ministerio de Salud y Protección social. Resolución 3029 del 2013.
- = ABRERA, A., Guillermo. VILLALBA, Marcela. Procesamiento de Vegetales. Universidad de Cundinamarca. Bogotá. 2004.
- = GUEVARA, A. Americo. Elaboración de pulpas, ramos, salsas, deshidratados, osmosdeshidratados y ácidos confiales. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima. Perú. 2015.



OBLIGACION CONTRACTUAL 1. Anexo 2: Plan Concertado Fichas No. 2884790

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO					
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS					
FICHA	2839494					
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS					
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN					
Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ANA ISABEL BERRIO ARRIETA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
ANDRYS JULITH PASTRANA MURILLO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
ARELIS DE JESUS BEGAMBRE GUERRA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
ARNOLYS ISABEL RICO PEREIRA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
DIANA ISABEL PADILLA ESCARPETA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
DORIS DEL CARMEN REINEL RIVAS	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
ELIS ISABEL TORREGLOSA RICO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
ERCILIA MARIA TORREGLOSA RAMOS	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
ERMINIO ANTONIO RAMIREZ GONZALEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
GUILLERMINA DEL CARMEN CASTRO CLEMENTE	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
IRIDIS ROSA TORREGLOSA MARQUEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
IRIS ARLEY LANDERO CORDERO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
JENYS DIAZ BENITEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
JULIA ELENA RAMOS PACHECO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
KELYS JOHANA TEHERAN PADILLA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
KETYS FERNEY ACOSTA FALON	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
LILIANA PATRICIA HERRERA JARAMILLO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
MARGARITA ROSA MARTINEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
MARGELIS PATRICIA TORREGLOSA RICO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
NELLYS SOFIA SANDON HUMANES	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244	X	
ROSA ANA TORREGLOSA RICO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
SAIDYS JULIETH TORREGLOSA HERRERA	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244	X	
VALENTINA ALVAREZ RICO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS			45244		
YAKELIN GUERRA ROSO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
YERLYS YANETH GONZALEZ HERNANDEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
YIRNA PAOLA FLOREZ BLANCO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
YORLADIS SOFIA RAMIREZ RICO	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
YORLADYS RICO RAMOS	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	
YULISA ANDREA BLANQUICET GONZALEZ	LEER LA LECTURA LA NATURALEZA DE LOS ALIMENTOS Y RESPONDER LAS PREGUNTAS	X		45244	X	



OBLIGACION CONTRACTUAL 1. Anexo 2: Plan Concertado Fichas No. 2863571

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO					
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS					
FICHA	2863571					
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS					
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN					
Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALFA ROSA SUAREZ PEREZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
DAIRLETH ROJAS PEÑATE	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
DAYANA HOYOS ALVAREZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
DIANA PATRICIA PEREZ ESTRADA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
DIANILA MARGOTH ALVAREZ NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
ELIS NAYITH ALVAREZ NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS			3/11/2023		
EMERLINDA LUCIA PACHECO LOPEZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
ERLINDA MARIA LOPEZ BELTRAN	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS			3/11/2023		
ESTEBAN ANDRES ESQUIVEL BENITEZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
FABIAN ANDRES ESQUIVEL ALVAREZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
GLORIA ESTHER PEREIRA ALVAREZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
INGRID JOHANNA ESQUIVEL NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS			3/11/2023		
INYER KETTYS ARRIETA NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
MARIA ANGELICA SUAREZ LOPEZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS			3/11/2023		
MARIA PATRICIA LOPEZ MARQUEZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
MARLENY ISABEL PEÑATE BENITEZ	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
MERGIS DEL CARMEN RUIZ ROJAS	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023	X	
MILENA DEL CARMEN PINEDA NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		3/11/2023		
OLGA LUCIA CASTILLO ALMARIO	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		4/11/2023		
SAMIA ZAMIRA BASILIO PEÑATE	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		5/11/2023		
SENIS DEL CARMEN NISPERUZA REYES	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		6/11/2023		
YARILUZ SUAREZ SANTOS	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		7/11/2023		
YULIETH SUAREZ NISPERUZA	HIGENIZAR MAQUINAS Y EQUIPOS	X		8/11/2023		



OBLIGACION CONTRACTUAL 1. Anexo 2: Plan Concertado Fichas No. 2863506

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO					
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZA					
FICHA	2863506					
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE					
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS					
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN					
Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		Si	No
ANA ROSA PINEDA MARTINEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
ANDREA DEL CARMEN CASTILLO	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
ANDRES ALFONSO COABAS SALCEDO	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
BRIYITH SUAREZ SANTOS	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
CARMEN CECILIA ROJAS NISPERUZA	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
CECILIA DEL CARMEN LOPEZ CHIMA	OBTENCION DE PULPA NATURAL			10/11/2023		
JANITH BEUDITH PATERNINA SUAREZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
JHON FREDY CALDERON MARQUEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL			10/11/2023		
LINA MARGARITA CASTILLO NISPERUZA	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
LINEY LILIANA CARDENAS CARDENAS	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
LUIS MANUEL CALDERON MARQUEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
LUZ MARY REYES MARQUEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL			10/11/2023		
LUZ MERY MURILLO VELASQUEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
MARGITH DEL SOCORRO SOLANO ALMARIO	OBTENCION DE PULPA NATURAL			10/11/2023		
MERINALDA ROSA LOPEZ BELTRAN	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
NATALIA CORRALES LOPEZ	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
SADY DEL CARMEN MARQUEZ TARRA	OBTENCION DE PULPA NATURAL	X		10/11/2023	X	
TIVISAY MARIA LOPEZ CHIMA	OBTENCION DE PULPA NATURAL			10/11/2023		



Obligación contractual 1

Anexo 3: Listas de Asistencias Fichas No. 2863506

		LISTA DE ASISTENCIA - EVALUACIÓN DE...											
LUGAR: SAN ANDRES DE SOTAVENTO - CARRITO.		OBJETIVO: Impartir formación en Elaboración de Frutas y Hortalizas											
Programa de Formación: Elaboración de Derrados de Frutas y Hortalizas		Código del Programa:	Ficha de Caracterización: 2863506										
Competencia: Hortalizas		Resultado de Aprendizaje:											
Tipo de Programa:	Oferta Regular ☒ NC ☐ Víctima ☐ Etnia ☐ Integración con la Media ☐	Título de Formación:	Titulada: ☐ Complementaria: ☒										
Instructor: Martha López H		Correo Electrónico: mclopezh@seua.edu.co	Teléfono: 313 250 3723										
Mes: Noviembre Año: 2023													
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz	DIA	Firma del Aprendiz
1	Gloria	Pereira	3114303629		Gloria								
2	Merinalda	López	3123131436		Mery								
3	Samia	Basilio	3209147464		Samia								
4	Cecilia	López	3135354964	0505sarator7@gmail.com	Cecilia								
5	Ana Rosa	Pineda	3205586300	ada1989a26mail.com	Ana Rosa								
6	Margith	Solano	3205586300	ada1989a26mail.com	Margith								
7	Patricia	Corrales	3203295595		Patricia								
8	Sadi	Marquez	3175964519		Sadi								
9	Alina Fede	Cabrera	3146499892		Alina								
10	Huiguelida	Padilla	3102590178		Huiguelida								
11	Shirley	Padilla	3215357712		Shirley								
12	Darius	Padilla	3117179449		Darius								
13	Julietta	Sorez	3219994888		Julietta								
14	MAMIO P	LOPEZ	346421567		MAMIO P								
15	Luzmei	morillo	304441662		Luzmei								
16	Joanith	paternina	3205043440		Joanith								
17													
18													
19													



Anexo 3: Listas de Asistencias Fichas No. 2863571

siga		LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL									
LUGAR: San Andres de SOTAVENTO COELLO		OBJETIVO: Impartir formación de Agroindustria									
Programa de Formación: Higiene y Manipulación de los Alimentos		Código del Programa:		Resultado de Aprendizaje:		Ficha de Caracterización: 2863571					
Competencia:		Tipo de Programa:		Tipo de Formación:		Titulada		Complementaria		Mes: Noviembre Año: 2023	
Instructor: martha Lopez H		Correo Electrónico: mclopezh@uq.edu.co		Teléfono: 3132503725							
No.	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	Yoadi Luz	Soarez	3117045747	luzmarinasuarezcomedios@uq.edu.co	Yoadi						
2	Dyghis	Soarez	3122862510		Dyghis						
3	Uzmary	REYES	507228784								
4	Yeni Maria	Rojas S.	3107447140		Yeni R.						
5	Yari Luc	Soarez S.	3135052890		Yari Luc						
6	Janith	Paternina	3205043440	janithpaternina30@gmail.com	Janith						
7	Dianila	ALVAREZ	3174124153	dianilavalvarezupez@uq.edu.co	Dianila						
8	Andrea	Castilla	3147506258		Andrea						
9	Ana Rosa	Pincha Mula	3205596300	ada1997a2@gmail.com	Ana Rosa						
10	Margith	Solano Alvarado	3205596300	ada1997a2@gmail.com	Margith						
11	Daniela	LOPEZ	3217011009		Daniela						
12	Yennifer	Perez Gadea	3226123707	yenniferperezgadea@gmail.com	Yennifer						
13	Sindy	Pacheco	3767636544		Sindy						
14	Fabian	Asquivel	3114124153		Fabian						
15	Gloria	Pereira	3114803629		Gloria						
16	Sonli	Nisperuza R.	3117589247		Sonli						
17	Daniela	Padilla	3217119449		Daniela						



Anexo 3: Listas de Asistencias Fichas No. 2884790

sigua		LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL										
LUGAR: <u>Tierralta</u>		OBJETIVO: <u>Impartir formación en área de Agroindustria</u>										
Programa de Formación: <u>Higiene y Manipulación de Alimentos</u>		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: <u>2884790</u>								
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:										
Tipo de Programa:		Tipo de Formación:		Título:		Complementaria:		Mes: <u>Noviembre</u>		Año: <u>2023</u>		
Instructor:		Correo Electrónico:		Teléfono:								
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
					Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Ana Rosa	Pineda	3205386300	ada19375@gmail.com								
2	Marglin	Salas	3205386300	ada19375@gmail.com								
3	Jhina	Alvarado	322623907	jhina.alvarado@gmail.com								
4	Daniela	Alvarado	3218410921									
5	Fabian	Alvarado	3114124153									
6	Sindy	Pacheco	3767636544									
7	Gloria	Beltrán	3114303628									
8	Diana	Alvarado	3024975133	damian.alvarado@gmail.com								
9	Yaritza	Alvarado	3135052894									
10	Elizabeth	Alvarado	3122868870	elizabeth.alvarado@gmail.com								
11	Senia	Nieto	3117587247									
12	Daniela	Alvarado	3213119888									
13	Janeth	Alvarado	3205454430	janeth.alvarado@gmail.com								
14	Yeni Maria	Alvarado	3107447140									
15	Luz Maria	Alvarado										
16	Dianita	Alvarado	3114124153	dianita.alvarado@gmail.com								
17	Andrea	Alvarado	3142506757									



Obligación contractual 1

Anexo 4: Reporte de horas del aplicativo de sofia plus.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION				
INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN				
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL				
FECHA INICIAL: 01/11/2023 00:00:00				
FECHA FINAL: 30/11/2023 23:59:59				
ACTIVIDADES ACADÉMICAS				
FICHA DE APRENDIZAJE: 2863506 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	<p>2908102201 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.</p> <p>2908102202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.</p> <p>2908102203 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.</p> <p>2908102204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.</p>			
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.				
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.				
DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.				
EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.				
REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.				
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00				
FICHA DE APRENDIZAJE: 2863571 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.				
COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.				
RESULTADOS DE APRENDIZAJE				
ACTIVIDADES ADICIONALES				
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS	
07/11/2023	07/11/2023	OTROS	8,00	
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00				
INSTRUCTOR: MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN				
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL				
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's				
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00				
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00				
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 56,00				



WhatsApp x Sofia plus

No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Educa Evolucion Gmail YouTube Outlook: calendario... Calculadora de mas... https://chat.openai... Líneas especiales - L... Ponte en contacto c... Todos los marcadores

SofiaPlus MARTHA CECILIA Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

☒ Diseño Curricular

☒ Ejecución de la Formación

☒ Gestión de Ambientes

Gestion Ambientes

Consultar Fichas Instructor

Consultar horas programadas

Diagramar Horario Instructor

Reporte de Instructores por Ficha

Reporte Ejecución Horas Instructor

Solicitar Eventos

☒ Gestión de Tiempos

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS 7925043

Nombre del Instructor MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Tipo Documento CC

Número de Documento 50910668

Responsabilidad IMPARTIR F.P.I. PROGRAMA VICTIMA

Fecha Inicial 01/11/2023

Fecha Final 30/11/2023

Consultar Horario

Horario

Vista del Horario Mensual

☐ Tiempo Disponible

Sofia Plus Versión 9.0.0.0 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - v4216

WhatsApp x Sofia plus

No es seguro senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Educa Evolucion Gmail YouTube Outlook: calendario... Calculadora de mas... https://chat.openai... Líneas especiales - L... Ponte en contacto c... Todos los marcadores

☒ Gestión de Tiempos

☒ LMS

☒ Matricula

☒ Planeación de la Formación

☒ Reportes

☒ SGS

02/10/23	03/10/23	04/10/23	05/10/23	06/10/23	07/10/23
06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2839494) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2839634) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible
09/10/23	10/10/23	11/10/23	12/10/23	13/10/23	14/10/23
06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2839494) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2839634) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible
16/10/23	17/10/23	18/10/23	19/10/23	20/10/23	21/10/23
06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2843251) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2863506) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2863571) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2845233) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible
23/10/23	24/10/23	25/10/23	26/10/23	27/10/23	28/10/23
06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2852565) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2863506) AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE	12:00 - 20:00: (2863571) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2863571) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	12:00 - 20:00: (2863571) APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN
20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible	20:00 - 23:00: Disponible
30/10/23	31/10/23	01/11/23	02/11/23	03/11/23	04/11/23
06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible	06:00 - 12:00: Disponible

Sofia Plus Versión 9.0.0.0 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - v4216



Obligación contractual 3.

Anexo 5: Listados de verificación de vivanto Ficha 2863506

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO									
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR									
PROGRAMA VICTIMAS 2023									
NOMBRE DEL INSTRUCTOR		MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN							
DOCUMENTO		92546312		CELULAR					
NOMBRE DEL CURSO							EMAIL		
MUNICIPIO		SAN ANDRES DE SOTAVENTO 1		CORREGIMIENTO			VEREDA		
CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ANA ROSA PINEDA MARTINEZ	CC	1102828915	3205586300	19/03/1989	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	24/01/2008	SINCELEJO	INDIGENA
2	ANDREA DEL CARMEN CASTILLO NISPERUZA	CC	50878503	3025995520	12/01/1979	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	29/05/1997	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	AFROCOLOMBIANOS
3	ANDRES ALFONSO COBAS SALCEDO	CC	1102816875	3042921266	31/05/2003	SINCELEJO	20/06/2023	SINCELEJO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
4	BRIYITH SUAREZ SANTOS	CC	1072258462	3122862510	21/10/1999	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	31/10/2017	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	AFROCOLOMBIANOS
5	CARMEN CECILIA ROJAS NISPERUZA	CC	1072261451	3206739682	30/06/1994	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	22/05/2013	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	AFROCOLOMBIANOS
6	CECILIA DEL CARMEN LOPEZ CHIMA	CC	1072262385		5/08/1996	APARTADO	19/08/2014	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	DESAPARICIÓN_FORZADA
7	JANITH BEUDITH PATERNINA SUAREZ	CC	64698593	3205043470	25/02/1982	SINCELEJO	13/07/2000	SINCELEJO	AFROCOLOMBIANOS
8	JHON FREDY CALDERON MARQUEZ	TI	1072254114	3135967519	15/06/2006	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	28/08/2013	SINCELEJO	INDIGENA
9	LINA MARGARITA CASTILLO NISPERUZA	CC	50710044	3126823979	24/03/1980	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	18/07/2001	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	INDIGENA
10	LINERY LILIANA CARDENAS CARDENAS	CC	1193099782		10/07/1990	SINCELEJO	25/08/2009	SINCELEJO	AFROCOLOMBIANOS
11	LUIS MANUEL CALDERON MARQUEZ	CC	1072249782	3135967519	22/07/2003	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	15/10/2021	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
12	LUZ MARY REYES MARQUEZ	CC	50877894	3206214513	10/03/1974	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	2/05/1997	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	INDIGENA
13	LUZ MERY MURILLO VELASQUEZ	CC	1072254186	3104941662	5/03/2000	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	22/03/2018	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
14	MARGITH DEL SOCORRO SOLANO ALMARIO	CC	50877936	3126636117	18/09/1968	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	3/06/1997	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	AFROCOLOMBIANOS
15	MERINELDA ROSA LOPEZ BELTRAN	CC	50879653	3127131436	1/11/1980	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	6/02/2001	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	DESAPARICIÓN_FORZADA
16	NATALIA CORRALES LOPEZ	CC	1072263011	3205295595	26/04/1997	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	9/06/2015	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	INDIGENA
17	SADY DEL CARMEN MARQUEZ TARRA	CC	23031438	3135967519	29/08/1984	PALMITO	23/05/2003	PALMITO	AFROCOLOMBIANOS
18	TIBISAI MARIA LOPEZ CHIMA	CC	1072257261	3226189127	6/06/1989	APARTADO	19/11/2008	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	DESAPARICIÓN_FORZADA
19	VERDIS MARIA FLORES CASTILLO	CC	1007517682	3206739682	22/05/1990	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	21/05/2010	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	DESAPARICIÓN_FORZADA
20	WENDY DEL CARMEN ESQUIVEL CASTILLO	CC	1007660234	3236371140	10/09/1999	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	20/09/2017	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	AFROCOLOMBIANOS
21	YENY MARIA ROJAS SUAREZ	CC	1007154935	3107447140	20/10/1996	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	5/11/2014	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	INDIGENA
22	YOADI LUZ SUAREZ CORRALES	CC	1196969532	3024975133	28/04/1996	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	5/05/2014	TUCHIN	AFROCOLOMBIANOS



Anexo 5: Listados de verificación de vivanto Ficha 2863571

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO									
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR									
PROGRAMA VICTIMAS 2023									
NOMBRE DEL INSTRUCTOR		MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN							
DOCUMENTO		92546312		CELULAR					
NOMBRE DEL CURSO								EMAIL	
MUNICIPIO		SAN ANDRES DE SOTAVENTO 2		CORREGIMIENTO			VEREDA		
CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ALFA ROSA SUAREZ REYES	CC	50878475	3228926953	3/05/1978	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	22/05/1997	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
2	DAIRLETH ROJAS PEÑATA	CC	1069984547	3227946807	7/09/2004	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	20/09/2022	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
3	DAYANA HOYOS ALVAREZ	CC	1072264521	3043999759	1/05/1999	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	26/07/2017	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
4	DIANA PATRICIA PEREZ ESTRADA	CC	1007532334	3226123907	12/04/1989	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	14/05/2008	RIOACHA	
5	DIANILA MARGOTH ALVAREZ NISPERUZA	CC	50711354	3114124153	22/02/1984	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	10/06/2000	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
6	ELIS NAYITH ALVAREZ NISPERUZA	CC	1007406343	3043999759	31/10/1991	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	16/12/2009	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
7	EMERLINDA LUCIA PACHECO LOPEZ	CC	1003262198		28/01/2002	CHINU	28/02/2020	CHINU	
8	ERLINDA MARIA LOPEZ BELTRAN	CC	23187170		25/02/1964	SAMPUES	12/12/1983	SINCELEJO	
9	ESTEBAN ANDRES ESQUIVEL BENITEZ	CC	1003645252	3236048950	3/09/2001	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	13/11/2019	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
10	FAVIAN ANDRES ESQUIVEL ALVAREZ	CC	1169963265		17/06/2009	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	1/07/2016	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
11	GLORIA ESTHER PEREIRA ALVAREZ	CC	50877307	3114303629	31/07/1977	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	14/06/1996	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
12	INGRITH JOHANA ESQUIVEL NISPERUZA	CC	1066177278	3207305499	18/01/1999	CHINU	3/08/2017	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
13	INVER KETTYS ARRIETA NISPERUZA	TI	1072254386	3217119749	15/11/2006	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	7/10/2014	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
14	MARIA ANGELICA SUAREZ LOPEZ	CC	1069984085	3126199744	26/03/2003	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	12/04/2021	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
15	MARIA PATRICIA LOPEZ MARQUEZ	CC	1072250720	3146421567	24/07/1996	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	28/07/2014	SINCELEJO	
16	MARLENY ISABEL PEÑATE BENITEZ	CC	1133844075	3227946807	16/04/1986	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	21/11/2005	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
17	MERGIS DEL CARMEN RUIZ ROJAS	CC	1100333813	3217119749	1/12/1982	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	14/02/2006	PALMITOS	
18	MILENA DEL CARMEN PINEDA NISPERUZA	CC	1072252796		2/10/2005	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	22/10/2019	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
19	OLGA LUCIA CASTILLO ALMARIO	CC	1063154572	3104970205	13/12/1990	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	19/12/2008	LORICA	
20	SAMIA ZAMIRA BACILLO PEÑATE	CC	1007154224	3209147464	16/01/1987	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	9/11/2005	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
21	SENIS DEL CARMEN NISPERUZA REYES	CC	1103094625	3122875741	9/12/1979	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	2/02/2004	COROZAL	
22	YARILUZ SUAREZ SANTOS	CC	1072259963	3135052894	23/05/1993	SINCELEJO	8/06/2011	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	
23	YULIETH SUAREZ NISPERUZA	CC	1072248497	3217994281	23/09/2002	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	20/10/2020	SAN ANDRES DE SOTAVENTO	



Anexo 5: Listados de verificación de vivanto Ficha 2863571

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO									
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR									
PROGRAMA VICTIMAS 2023									
NOMBRE DEL INSTRUCTOR		MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN							
DOCUMENTO		92546312		CELULAR					
NOMBRE DEL CURSO							EMAIL		
MUNICIPIO TIERRALTA						CORREGIMIENTO	VEREDA		
CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ALBA LUZ FLOREZ URANGO	CC	1073993734	3173106493	16/01/1992	TIERRALTA	29/07/2010	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
2	ANA MILENA SOTO JIMENEZ	CC	25776164	3233913070	28/03/1984	TIERRALTA	17/01/2003	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
2	ANYIS VANESSA MENDOZA DIAZ	CC	1007547216	3127339722	23/07/1998	TIERRALTA	3/11/2016	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
2	ARNEY MORENO DIAZ	CC	1073971416	3206700805	19/06/1985	TIERRALTA	10/09/2004	SOLEDAD	AFROCOLOMBIANO
5	AUDIS ESTELA VEGA PEREZ	CC	1074010908	3147416878	7/06/1998	TIERRALTA	4/09/2016	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
6	AVIS ELEDAN VIOLA PAYERES	CC	1073983863	3115907083	8/03/1989	TIERRALTA	4/12/2007	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
7	CRISTINA ISABEL NEGRETE FABRA	CC	1073989086	3105943049	9/02/1991	TIERRALTA	1/04/2009	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
8	DAICY ESTHER LOZANO FERNANDEZ	CC	1073972477	3216281855	5/06/1986	TIERRALTA	19/11/2004	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
9	DAISY ESTER LOPEZ LOPEZ	CC	1069984084		12/03/1980	TIERRALTA	29/08/2005	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
10	DARLYS YULIETH PADILLA RUIZ	TI	1103506181	3217119749	18/08/2009	TIERRALTA	22/02/2017	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
12	DIANA MARCELA SANCHEZ ROSALES	CC	1073994059	3185440527	22/05/1992	TIERRALTA	27/08/2010	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
13	ECILDA ROSA TAPIA MARMOLEJO	CC	1073986946	3148613805	17/06/1990	TIERRALTA	4/09/2008	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
14	ELCY AURIS VIOLA PAYARES	CC	26227310		26/02/1980	TURBO	8/10/1999	APARTADO	DESAPARICIÓN_FORZADA
15	ELSY ROCIO HERNANDEZ PALOMINO	CC	50975076	3024416226	6/12/1974	TIERRALTA	15/03/1993	TIERRALTA	AMENAZA
16	ERIS PAOLA MONTES ROMERO	CC	1068814031	3217856239	28/12/1989	TIERRALTA	18/06/2008	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
17	GINA HETS NUÑEZ BANDA	CC	1050945976	3244100013	8/11/1984	TIERRALTA	26/07/2004	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
18	INGRY PAOLA VERGARA CUADRADO	CC	1074000431	3275743374	29/05/1994	TIERRALTA	31/08/2012	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
19	LAURA SOFIA ZAPATA PERNETT	CC	1021923830	3113754789	12/07/2005	TIERRALTA	2.08.2013	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
20	LINA MARCELA HERNANDEZ TIRADO	CC	1073989027	3116612608	1/01/1991	TIERRALTA	30/03/2009	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
21	LUZ ELENA JULIO PACHECO	CC	1003735883	3144180965	31/10/1988	TIERRALTA	27/02/2008	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
22	MARIA ELENA JIMENEZ IBAÑEZ	CC	26231637	3206700805	14/12/1961	TIERRALTA	13/06/1991	CAREPA	DESAPARICIÓN_FORZADA
23	MARIA EPIFANIA GONZALEZ CARO	CC	26226868	3106366117	29/06/1979	TIERRALTA	28/01/1999	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
24	MARICELA PAOLA MARQUEZ ARRIETA	CC	1048273755	3164806187	8/03/1988	TIERRALTA	1/09/2006	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO
25	NAVYELIS YURANIS RICO ESPITIA	CC	1071428364	3205372057	24/03/2001	TIERRALTA	4/04/2019	ZARAGOZA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
26	OLFA YULIET ALVAREZ PINEDA	CC	1074003844	3135301674	9/03/1995	TIERRALTA	24/10/2013	TIERRALTA	HOMICIDIO_/MASACRE
27	ORFANIDE VEGA GOMEZ	CC	26229059	300287888	8/01/1962	TIERRALTA	23/07/1987	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA
1	PAOLA DE ARCO ROSARIO	CC	1001669420	3118296012	26/08/1997	TIERRALTA	15/09/2015	TIERRALTA	AMENAZA
28	SINDY PAOLA PACHECO MUÑOZ	CC	1042351560		15/07/1992	TIERRALTA	21/01/2011	TIERRALTA	HOMICIDIO_/MASACRE
29	STERLY TATIANA GAVIRIA GUARDIA	CC	1074003040	3104369868	27/06/1995	TIERRALTA	23/07/2013	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS
30	WENDY DEL CARMEN ESQUIVEL CASTILLO	CC	1007660234	3236371140	10/09/1999	TIERRALTA	26/02/2017	TIERRALTA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
31	YESICA YULIETH ROSALES HOYOS	CC	1074001265	3215319665	03-23-1993	TIERRALTA	3/12/2012	TIERRALTA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR
32	YORLEDYS ISABEL SALGADO RUIZ	CC	1133869855	3217286800	25/01/1999	TIERRALTA	24/07/2017	TIERRALTA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR

22



Obligación Contractual 5

Anexo 6: Registros fotográficos en formación de la ficha 2863571 de Higiene y Manipulación de los alimentos.



Anexo 6: Registros fotográficos en formación de la ficha 2863571 de Higiene y Manipulación de los alimentos





Anexo 6: Registros fotográficos en formación de la ficha 2863506 de Higiene y Manipulación de los alimentos



Anexo 6: Registros fotográficos en formación de la ficha 2863506 de Higiene y Manipulación de los alimentos.





Anexo 6: Registros fotográficos en formación de la ficha 2863506 de Elaboración de frutas y hortalizas



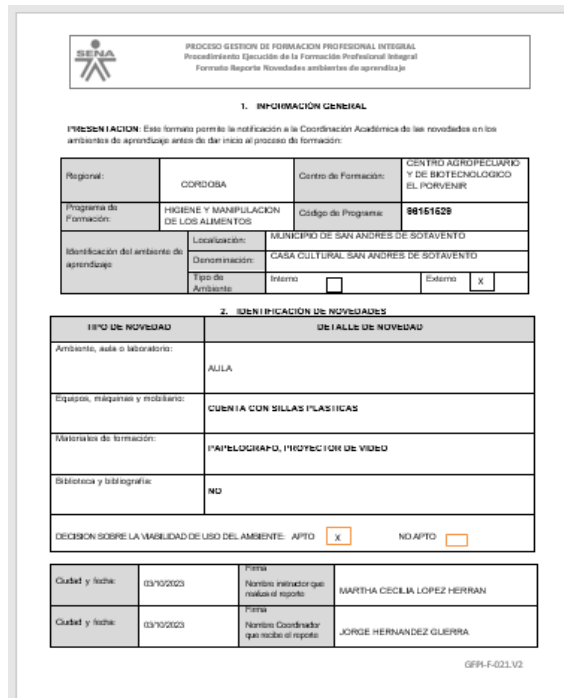


Obligación Contractual 7

Anexo 7: Reporte inicial de novedad del ambiente ficha -2863506-2863571 formato GFPI-F-02.

 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 MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	Código de Programa:	96151529
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	CIENEGA DE ORO	
	Denominación:	CASA DE LA MUJER SANTA TERESA	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo ☒
2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES			
TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD		
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA		
Equipos, máquinas y mobiliario:	CUENTA CON SILLA 8 PLASTICA 8		
Materiales de formación:	PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO		
Biblioteca y bibliografía:	NO		
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTD ☒ NO APTD ☐			
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte:	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte:	JORGE HERNANDEZ GUERRA

GFPI-F-021.V2



Anexo 8: Capturas juicios evaluativos del aplicativo de sofia plus fichas 2856525

27



Obligación Contractual 11

Anexo 9: Pantallazo del portafolio del instructor (DRIVE DEL PRORAMA DE VICTIMA)

https://sena4my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?FolderCTID=0x012000E64A9AA773A7E346A399780AC429B7C6&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20PROGRAMA%20VICTIMAS%202023%2FMARTHA%20LOPEZ%20HERRAN&view=0

The screenshot shows a web browser window with multiple tabs. The active tab is displaying a OneDrive interface. The breadcrumb path is: Jorge Enrique Hernandez Guerra > PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS INSTRUCTORES PROGRAMA VICTIMAS 2023 > MARTHA LOPEZ HERRAN. Below the breadcrumb, there is a table with the following columns: Nombre, Modificado, Modificado por, Tamaño de arch..., Compartir, and Actividad. The table lists eight folders representing months from April to November.

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de arch...	Compartir	Actividad
1.ABRIL	29 de mayo	Martha Cecilia Lopez	2 elementos	Compartido	
2. MAYO	29 de mayo	Martha Cecilia Lopez	6 elementos	Compartido	Ha compartido con Angélica Maria Berro
3. JUNIO	29 de mayo	Martha Cecilia Lopez	0 elementos	Compartido	
4. JULIO	12 de julio	Martha Cecilia Lopez	10 elementos	Compartido	
5. AGOSTO	13 de agosto	Martha Cecilia Lopez	3 elementos	Compartido	
6. SEPTIEMBRE	15 de septiembre	Martha Cecilia Lopez	5 elementos	Compartido	Ha compartido con Angélica Maria Berro
7. OCTUBRE	14 de octubre	Martha Cecilia Lopez	1 elemento	Compartido	
8.NOVIEMBRE	hace 3 minutos	Martha Cecilia Lopez	0 elementos	Compartido	



Browser tabs: Cómo iniciar sesión en Hot... | Correo: Martha Cecilia Lope... | 8.NOVEMBRE - OneDrive | (1) WhatsApp | Sofia plus

Address bar: sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?FolderCTID=0x012000E64A9AA773A7E346A399780AC429B7C6...

Navigation bar: Educa Evolucion... | Gmail | YouTube | Outlook: calendario... | Calculadora de mas... | https://chat.openai... | Líneas especiales - I... | Ponte en contacto c... | Todos los marcadores

OneDrive interface: Buscar

Actions: + | Compartir | Copiar vínculo | Añadir acceso directo a Mis archivos | Sincronizar | Descargar | Organizar | Detalles

Path: archivos > PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS INSTRUCTORES PROGRAMA VICTIMAS 2023 > MARTHA LOPEZ HERRAN > 8.NOVEMBRE

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de arch...	Compartir	Actividad
JUCIOS EVALUATIVOS	Hace unos segundos	Martha Cecilia Lopez	2 elementos	Compartido	
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS NOVIEMBRE	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	18 elementos	Compartido	
FORMATO DE NOVEDADES ...	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	2 elementos	Compartido	
LISTADO DE ASISTENCIAS NOVIEMBRE	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	3 elementos	Compartido	
PLANES CONCERTADO NOVIEMBRE	Hace unos segundos	Martha Cecilia Lopez	3 elementos	Compartido	

Browser tabs: Cómo iniciar sesión en Hot... | Correo: Martha Cecilia Lope... | PLANES CONCERTADO NOVI... | (1) WhatsApp | Sofia plus

Address bar: sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?FolderCTID=0x012000E64A9AA773A7E346A399780AC429B7C6...

Navigation bar: Educa Evolucion... | Gmail | YouTube | Outlook: calendario... | Calculadora de mas... | https://chat.openai... | Líneas especiales - I... | Ponte en contacto c... | Todos los marcadores

OneDrive interface: Buscar

Actions: + | Compartir | Copiar vínculo | Añadir acceso directo a Mis archivos | Sincronizar | Descargar | Organizar | Detalles

Path: MARTHA LOPEZ HERRAN > 8.NOVEMBRE > PLANES CONCERTADO NOVIEMBRE

Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de arch...	Compartir	Actividad
PLAN CONCERTADO FICHA 2863506.xlsx	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	32,3 KB	Compartido	
PLAN CONCERTADO FICHA 2863571.xlsx	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	32,6 KB	Compartido	
PLAN CONCERTADO FICHA 2884790.xlsx	Hace un minuto	Martha Cecilia Lopez	32,8 KB	Compartido	

