PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 15 diciembre 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 Diciembre 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 88 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: 2894050 **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. • OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS FICHA: 2895530 **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	**Anexo 1**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 22894050 **Anexo 2**: Listas de Asistencias Fichas No. 2894050 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2894050 **Anexo 4**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2895530 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2895530 **Anexo 6:** Plan de concertación ficha: 2895530

		derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. FICHA: 2863658 **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. Total Horas Mes: 88 horas	**Anexo 7**: Guías de Aprendizaje programa de formación Ficha No. 2883587 **Anexo 8**: Listas de Asistencias Fichas No. 2883587 **Anexo 9:** Plan de concertación ficha: 2883587 **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 2894050 y 2895530 en la plataforma Sofia plus.	**Anexo 12:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2894050

			Anexo 13: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2895530
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 2894050 y 2895530.	**Anexo 14:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2894050. **Anexo 15:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2895530.
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: 2894050 **Anexo 17:** Registro fotográfico Ficha 2895530. **Anexo 18:** Registro fotográfico Ficha 2900603.
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 público en redes la información de la I oferta presencial del centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir. Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	**Anexo 19:** Evidencia fotográfica. 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 2894050, 2895530 y 2900603. realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 20** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2894050– formato GFPI-F-021 **Anexo 21** : reporte

	formación.		inicial de novedad del ambiente ficha 2895530– formato GFPI-F-021. **Anexo 22** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 28900603– 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 2894050 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus	**Anexo 23**: 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 24:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20PROGRAMA%20VICTIMAS%202023%2FALBERTO%20TAFUR%20BRAVIA&ga=1
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	En este periodo se le exigió a los aprendices portar su tapabocas y gorro para la etapa práctica.	**Anexo 25:** Evidencia fotográfica.

	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. 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.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 946015571 de la planilla, del operador Aportes en Línea, correspondiente al mes de Octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (25) 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:2894050

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 manipbiación 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?

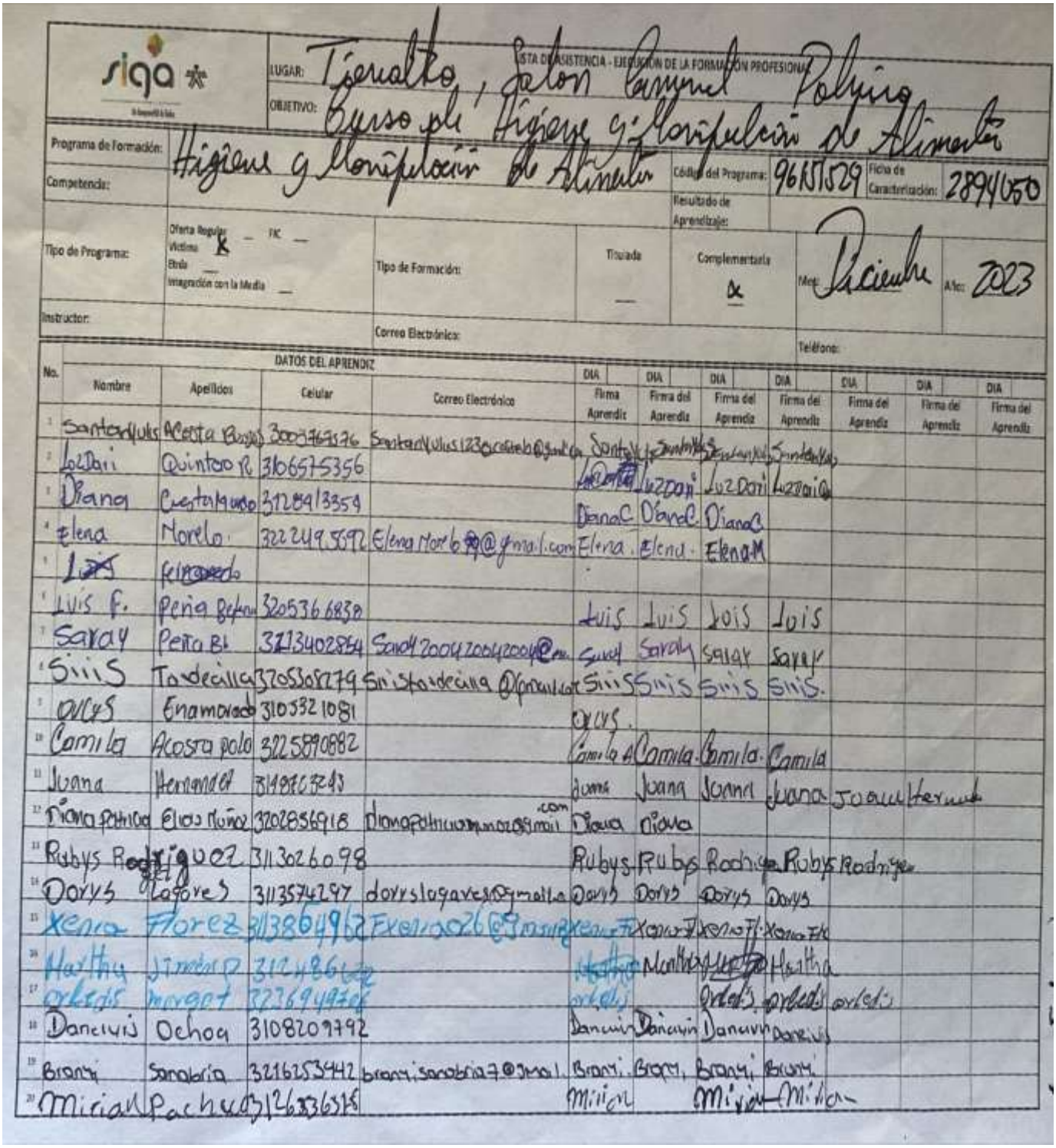
¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

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

Ficha: 2894050



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, salon comunal Polvino

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos

Competencia:

Código del Programa: 96157529 Ficha de Caracterización: 2894050

Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular X Víctima — Etnia — Integración con la Media — FIC —

Tipo de Formación:

Titulada —

Complementaria X

Mes: Diciembre Año: 2023

Instructor:

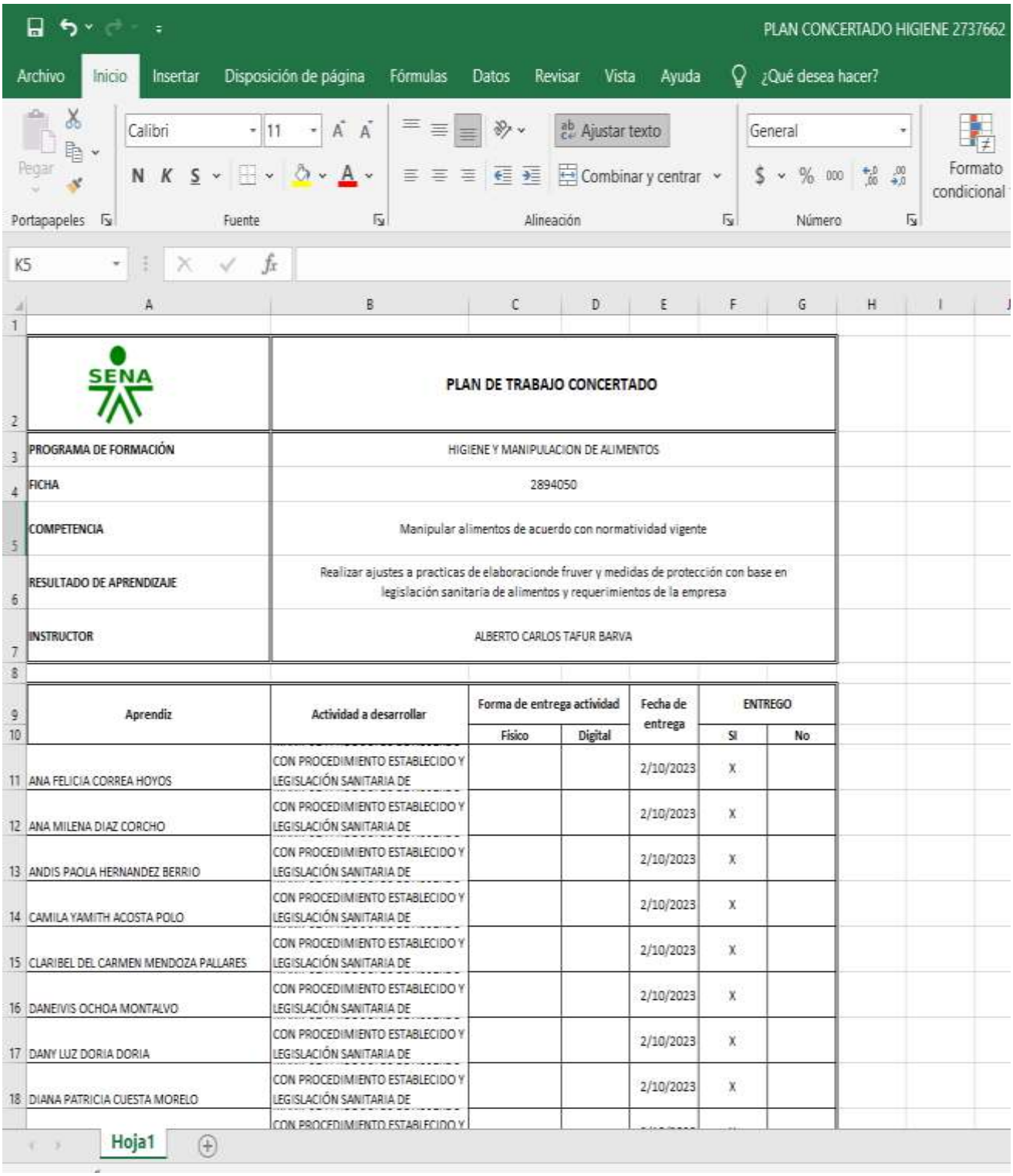
Correo Electrónico:

Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Santiago Luis	Acosta Rojas	3003767576	Santiagoluis1230	Santiago	Santiago	Santiago	Santiago			
2	Luz Dari	Quintero R.	3106575356		Luz Dari	Luz Dari	Luz Dari	Luz Dari			
3	Diana	Cuetia Mendoza	3128913354		Diana C.	Diana C.	Diana C.				
4	Elena	Morelo	3222495592	Elena Morelo@gmail.com	Elena	Elena	Elena M				
5	Luis	Fernandez									
6	Luis F.	Peña Beltran	3205366830		Luis	Luis	Luis	Luis			
7	Saray	Peña Bl	3213402854	Saray2004200420042004@	Saray	Saray	Saray	Saray			
8	Siiis	Tordecilla	3205508779	Siistordecilla@gmail.com	Siiis	Siiis	Siiis	Siiis			
9	Dilys	Enamorado	3105321081		Dilys						
10	Camila	Acosta polo	3225890882		Camila	Camila	Camila	Camila			
11	Juana	Hernandez	3149863243		Juana	Juana	Juana	Juana	Juana Hernandez		
12	Diana patricia	Elias Muñoz	3202856918	dianapatricia@hotmail.com	Diana	Diana					
13	Rubys Rodriguez		3113026098		Rubys	Rubys	Rodriguez	Rubys	Rodriguez		
14	Dorys	Flores	3113574297	dorysflores@gmail.com	Dorys	Dorys	Dorys	Dorys			
15	Xenia	Florez	3138649182	Fxenia026@gmail.com	Xenia	Xenia	Xenia	Xenia			
16	Martha	Jimenez	312486		Martha	Martha	Martha	Martha			
17	Arledis	Moreno	3236949		Arledis	Arledis	Arledis	Arledis			
18	Dancivis	Ochoa	3108209792		Dancivis	Dancivis	Dancivis	Dancivis			
19	Brandy	Sarabria	3216253442	brandysarabria7@gmail	Brandy	Brandy	Brandy	Brandy			
20	Miriam	Pacheco	3126336345		Miriam		Miriam	Miriam			

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2894050



PLAN CONCERTADO HIGIENE 2737662

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer?

Pegar | Calibri | 11 | Ajustar texto | General | Combinar y centrar | Formato condicional

Portapapeles | Fuente | Alineación | Número

K5

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1									
2	SENA	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO							
3	PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS							
4	FICHA	2894050							
5	COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente							
6	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							
7	INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA							
8									
9	Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO			
10			Físico	Digital		SI	No		
11	ANA FELICIA CORREA HOYOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
12	ANA MILENA DIAZ CORCHO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
13	ANDIS PAOLA HERNANDEZ BERRIO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
14	CAMILA YAMITH ACOSTA POLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
15	CLARIBEL DEL CARMEN MENDOZA PALLARES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
16	DANEIVIS OCHOA MONTALVO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
17	DANY LUZ DORIA DORIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			
18	DIANA PATRICIA CUESTA MORELO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			2/10/2023	X			

Hoja1

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha No. 2866395

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.

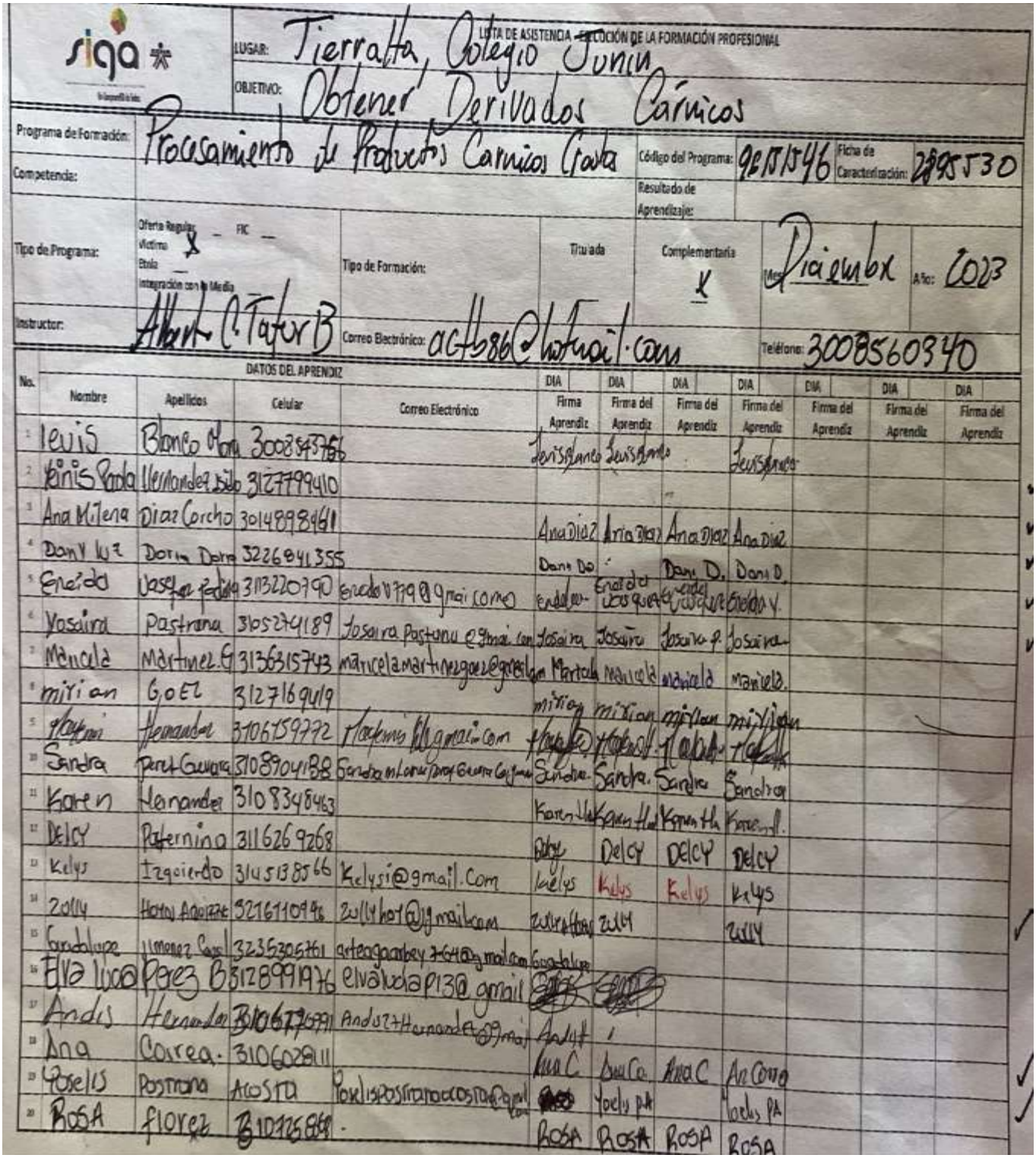
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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 5: Listado de asistencia del programa Elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 2895530



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, Colegio Junin

OBJETIVO: Obtener Derivados Cárnicos

Programa de Formación: Procesamiento de Productos Carnicos Crudos | Código del Programa: 92515346 | Ficha de Caracterización: 2895530

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

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

Instructor: Albert C. Taylor B | Correo Electrónico: actb86@hotmail.com | Teléfono: 3008560340

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	Lewis	Blanco Mora	3008437756		Lewis Blanco	Lewis Blanco		Lewis Blanco			
2	Kinis Paola	Hernandez Soto	3127799410								
3	Ana Milena	Diaz Cortes	3014898461		Ana Diaz	Ana Diaz	Ana Diaz	Ana Diaz			
4	Dany Luz	Doria Doria	3226841355		Dany Do		Dany D.	Dany D.			
5	Eneida	Vasquez Pastrana	3113220790	Eneida1779@gmail.com	Eneida	Eneida Vasquez		Eneida V.			
6	Yosaira	Pastrana	3105274189	Yosaira.Pastrana@gmail.com	Yosaira	Yosaira	Yosaira P.	Yosaira			
7	Manuela	Martinez G	3136315743	manuelamartinezgoez@gmail.com	Manuela	Manuela	manuela	manuela			
8	miriam	GOEZ	3127169419		miriam	miriam	miriam	miriam			
9	Yoleimi	Hernandez	3106459772	Yoleimis@gmail.com	Yoleimis	Yoleimis	Yoleimis	Yoleimis			
10	Sandra	Perez Guerra	3108904188	Sandra.m.Perez.Guerra@gmail.com	Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			
11	Karen	Hernandez	3108348463		Karen Hernandez	Karen Hernandez	Karen Hernandez	Karen H.			
12	Delcy	Paternina	3116269268		Delcy	Delcy	Delcy	Delcy			
13	Kelys	Izquierdo	3145138566	Kelysi@gmail.com	Kelys	Kelys	Kelys	Kelys			
14	Zully	Hoyos Andrade	3216110946	zullyhoy@gmail.com	Zully Hoyos	Zully		Zully			
15	Guadalupe	Jimenez Cassiani	3235305761	arteagaandrey764@gmail.com	Guadalupe						
16	Elva Lucia	Perez B	3128991976	elvalucia913@gmail.com							
17	Andis	Hernandez B	3106779911	Andis27Hernandez@gmail.com	Andis						
18	Ana	Correa	3106028111		Ana C	Ana Correa	Ana C	Ana Correa			
19	Yoelis	Pastrana	Acosta	Yoelispastranaacosta@gmail.com		Yoelis Pa		Yoelis PA			
20	Rosa	Florez	3101258869		Rosa	Rosa	Rosa	Rosa			

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación, Elaboración de derivados lácteos concentrados. Ficha: 2852648.

2		**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
3	**PROGRAMA DE FORMACIÓN**	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
4	**FICHA**	2895530
5	**COMPETENCIA**	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
6	**RESULTADO DE APRENDIZAJE**	REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
7	**INSTRUCTOR**	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

	Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
10			Físico	Digital		SI	No
11	ALGEMIRA ROSA APARICIO CUITIVA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
12	ALICIA ESTHER DE HOYOS SEVERICHE	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
13	ANA LUOSA ARIZAL SAAVEDRA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
14	ARLIDYS LUCIA SAAVEDRA ZUÑIGA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
15	AURA ISABEL REDONDO ZUÑIGA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
16	ANES ZULAY ARCIA TEJADA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
17	BERLIDES DEL CARMEN RIVERA PUELLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
18	BELLA MARIA TUBERQUIA DE MESTRA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	
19	ARBEY ORLANDO SAAVEDRA ZUÑIGA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		2/12/2023	X	

Hoja1

Obligación contractual 1

Anexo 7: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y Manipulación de alimentos con ficha:2900603.

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 manipbiación 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?

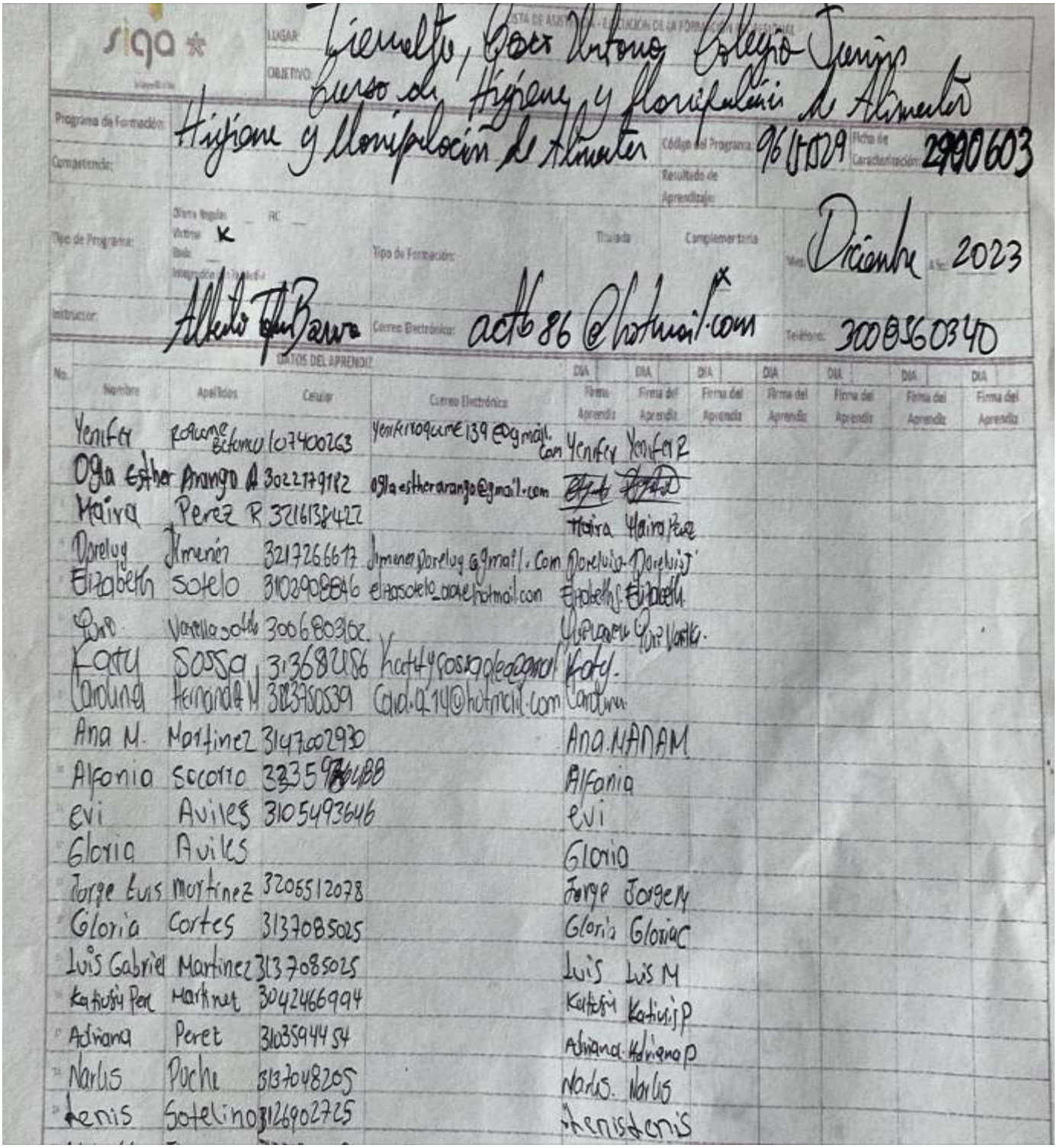
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

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

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 8: Listado de asistencia del programa de formación en Higiene y Manipulación de alimentos Ficha: 2900603.



Obligación contractual 1

Anexo 9: Plan de concertación, Higiene y Manipulación de alimentos. Ficha: 2900603

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
FICHA	2900603
COMPETENCIA	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALFIRIDA PASTRANA MOLINA	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
ANA BELINA JARAMILLO BETANCURT	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
ADA LUZ PEREZ VELASQUEZ	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
CALIXTO DE JESUS PASTRANA CALDERON	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
CARLOS ALBERTO CUARTAS DUARTE	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023		X
CARMEN LUCIA MANJARRES BERTEL	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023		X
CYNDY YADYTH OVIEDO MACIAS	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
DORIS LUZ RICO PEREZ	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
EDILBERTO ANTONIO BAQUERO MARTINEZ	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
ELIS ISABEL TORREGLOSA RICO	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023	X	
EDWIN MANUEL OVIEDO JARAMILLO	SOBRE CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE	x		9/12/2023		X

Hoja1

Obligación contractual 1

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	48,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

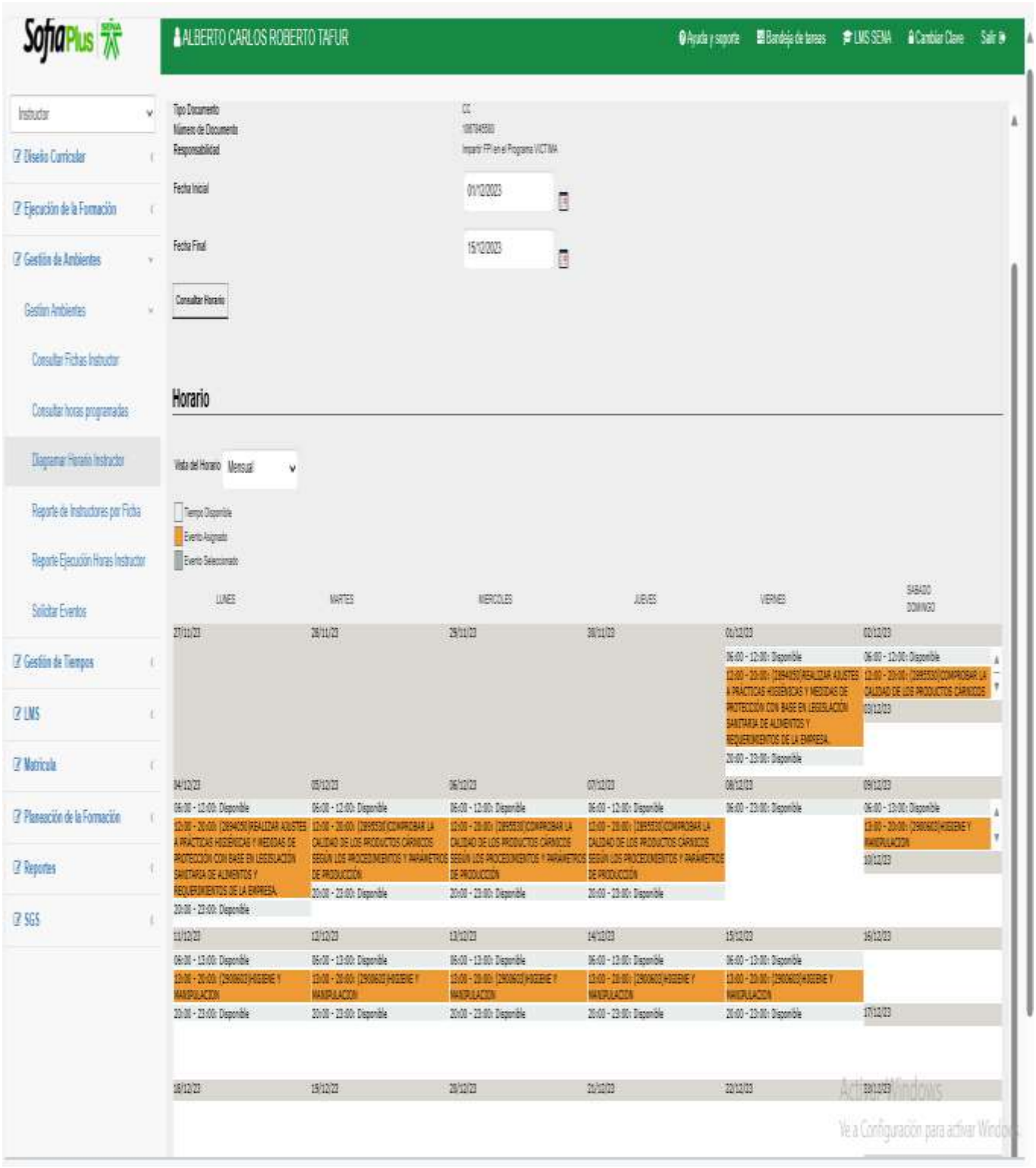
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

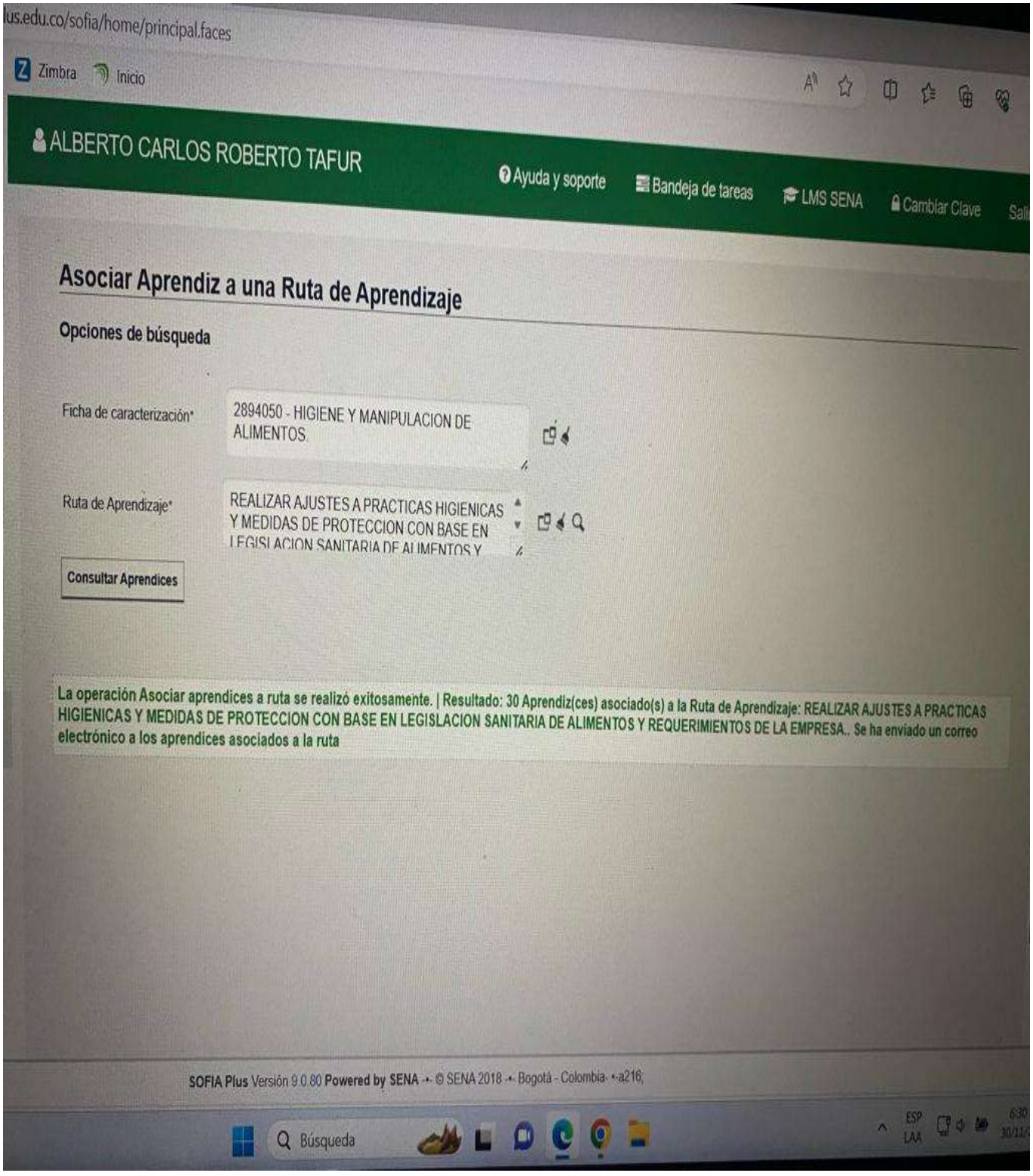
Obligación contractual 1

Anexo 11: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus)



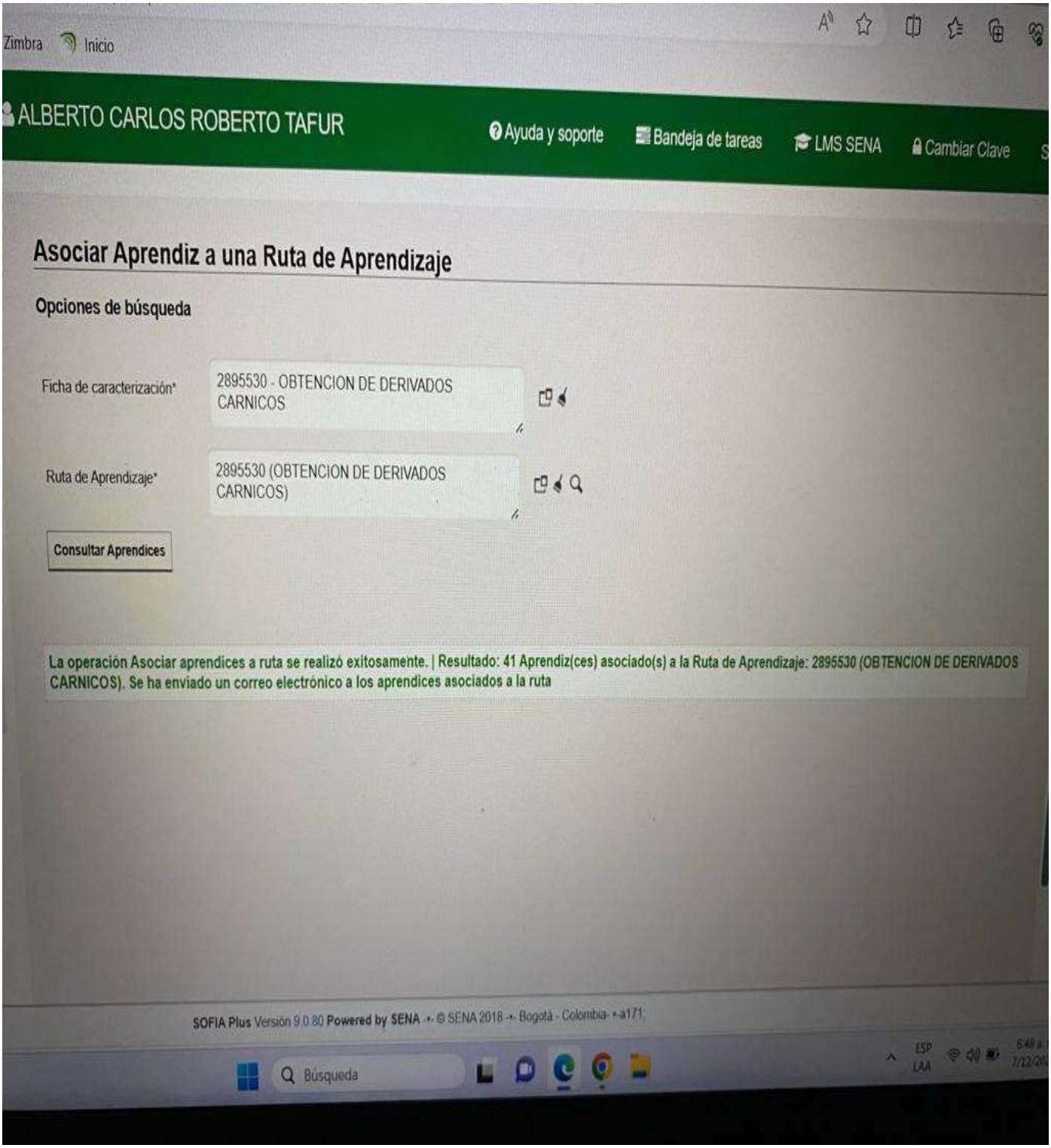
Obligación Contractual 2

Anexo 12: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 2894050



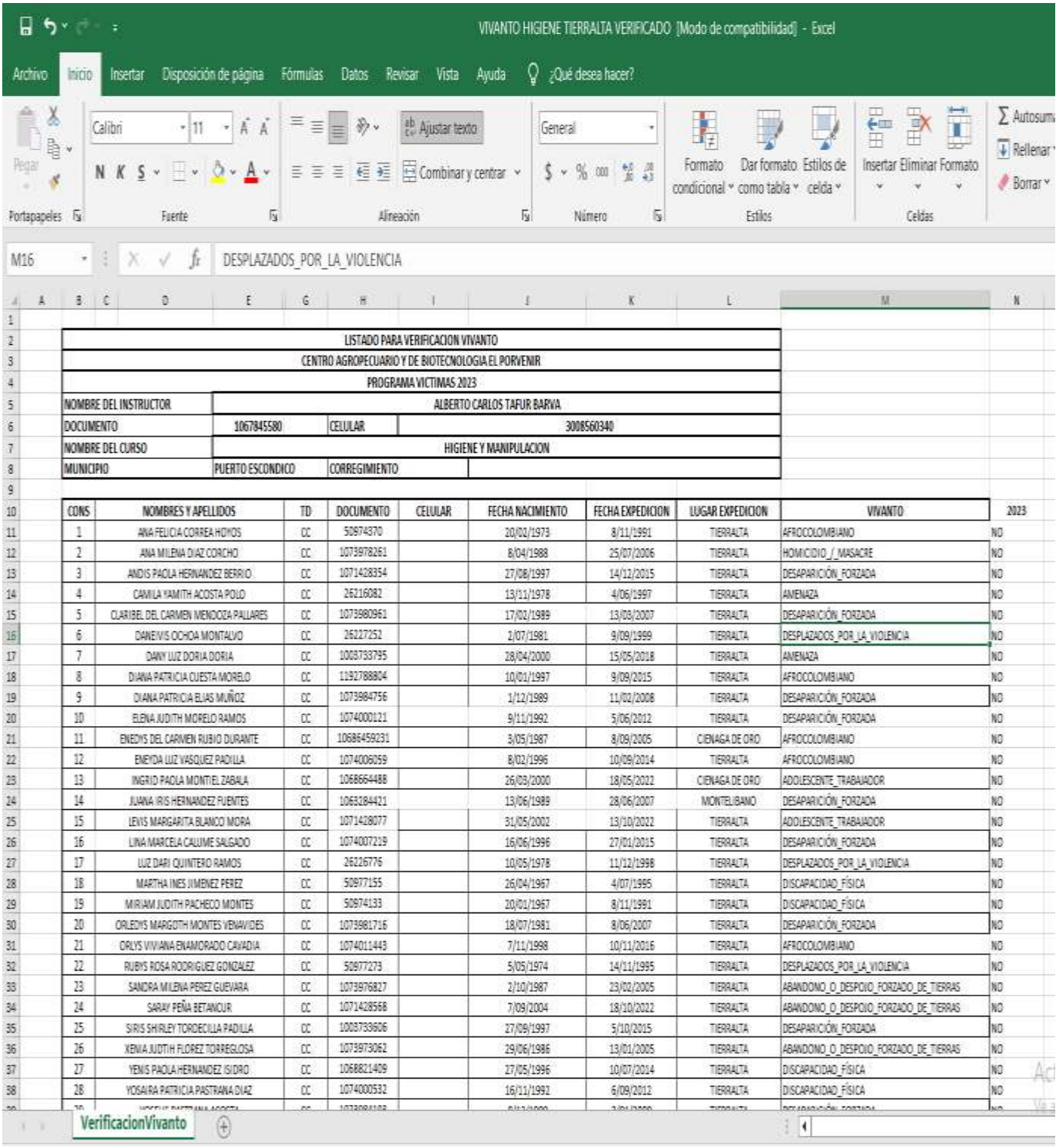
Obligación Contractual 2

Anexo 13: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2895530



Obligación Contractual 3

Anexo 14 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 2894050



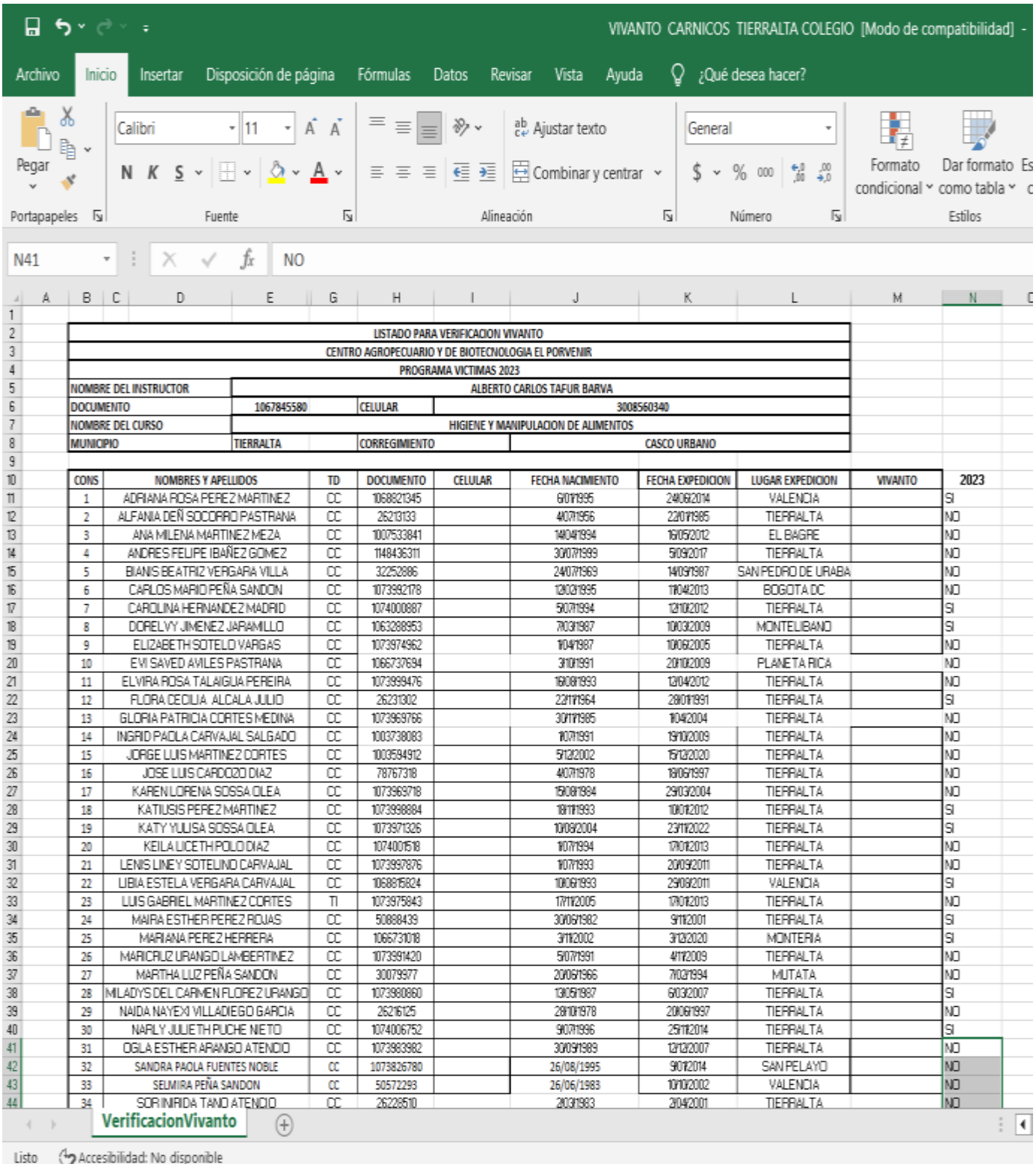
VIVANTO HIGIENE TIERRALTA VERIFICADO [Modo de compatibilidad] - Excel

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2023			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION		
MUNICIPIO	PUERTO ESCONDIDO	CORREGIMIENTO	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO	2023
1	ANA FELICIA CORREA HOYOS	CC	50874370		20/02/1973	8/11/1991	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO	NO
2	ANA MILENA DIAZ CORCHO	CC	1073978261		8/04/1988	25/07/2006	TIERRALTA	HOMICIDIO_/_MASACRE	NO
3	ANDIS PAOLA HERNANDEZ BERRIO	CC	1071428354		27/08/1997	14/12/2015	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
4	CAMILA YAMITH ACOSTA POLO	CC	26216082		13/11/1978	4/06/1997	TIERRALTA	AMENAZA	NO
5	CLARIBEL DEL CARMEN MENDOZA PALLARES	CC	1073980961		17/02/1989	13/08/2007	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
6	DANEVIS OCHOA MONTALVO	CC	26227252		2/07/1981	9/09/1999	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	NO
7	DANY LUZ DORIA DORIA	CC	1003733795		28/04/2000	15/05/2018	TIERRALTA	AMENAZA	NO
8	DIANA PATRICIA CUESTA MORELO	CC	1192788804		10/01/1997	9/09/2015	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO	NO
9	DIANA PATRICIA ELIAS MUÑOZ	CC	1073984756		1/12/1989	11/02/2008	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
10	ELENA JUDITH MORELO RAMOS	CC	1074000121		9/11/1992	5/06/2012	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
11	ENEDYS DEL CARMEN RUBIO DURANTE	CC	10686459231		3/05/1987	8/09/2005	CIENAGA DE ORO	AFROCOLOMBIANO	NO
12	ENEYDA LUZ VASQUEZ PADILLA	CC	1074006059		8/02/1996	10/09/2014	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO	NO
13	INGRID PAOLA MONTIEL ZABALA	CC	1068664488		26/03/2000	18/05/2022	CIENAGA DE ORO	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
14	JUANA IRIS HERNANDEZ FUENTES	CC	1063284421		13/06/1989	28/06/2007	MONTELIBANO	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
15	LEVIS MARGARITA BLANCO MORA	CC	1071428077		31/05/2002	13/10/2022	TIERRALTA	ADOLESCENTE_TRABAJADOR	NO
16	LINA MARCELA CALUME SALGADO	CC	1074007219		16/06/1996	27/01/2015	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
17	LUZ DARI QUINTERO RAMOS	CC	26226776		10/05/1978	11/12/1998	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	NO
18	MARTHA INES JIMENEZ PEREZ	CC	50977155		26/04/1967	4/07/1995	TIERRALTA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
19	MIRIAM JUDITH PACHECO MONTES	CC	50874133		20/01/1967	8/11/1991	TIERRALTA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
20	ORLEDYS MARGOTH MONTES VENAVIDES	CC	1073981716		18/07/1981	8/06/2007	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
21	ORLYS VIVIANA ENAMORADO CAVADIA	CC	1074011443		7/11/1998	10/11/2016	TIERRALTA	AFROCOLOMBIANO	NO
22	RUBYS ROSA RODRIGUEZ GONZALEZ	CC	50977273		5/05/1974	14/11/1995	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA	NO
23	SANDRA MILENA PEREZ GUEVARA	CC	1073976827		2/10/1987	23/02/2005	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	NO
24	SARAY PEÑA BETANCUR	CC	1071428568		7/09/2004	18/10/2022	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	NO
25	SIRIS SHIRLEY TORDECILLA PADILLA	CC	1003733606		27/09/1997	5/10/2015	TIERRALTA	DESAPARICIÓN_FORZADA	NO
26	XENIA JUDITH FLOREZ TORREGLOSA	CC	1073973062		29/06/1986	13/01/2005	TIERRALTA	ABANDONO_O_DESPOJO_FORZADO_DE_TIERRAS	NO
27	YENIS PAOLA HERNANDEZ ISIDRO	CC	1068821409		27/05/1996	10/07/2014	TIERRALTA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO
28	YOSAIRA PATRICIA PASTRANA DIAZ	CC	1074000532		16/11/1992	6/09/2012	TIERRALTA	DISCAPACIDAD_FÍSICA	NO

Obligación Contractual 3

Anexo 15 : Listado de verificación de vivanto Ficha: 2895530



VIVANTO CARNICOS TIERRALTA COLEGIO [Modo de compatibilidad] -

Archivo | Inicio | Insertar | Disposición de página | Fórmulas | Datos | Revisar | Vista | Ayuda | ¿Qué desea hacer?

Pegar | Calibri | 11 | Ajustar texto | General | Combinar y centrar | Formato condicional | Dar formato como tabla | Portapapeles | Fuente | Alineación | Número | Estilos

N41 | NO

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO	
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR	
PROGRAMA VICTIMAS 2023	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
DOCUMENTO	1067845580 — CELULAR — 3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
MUNICIPIO	TIERRALTA — CORREGIMIENTO — CASCO URBANO

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO	2023
1	ADRIANA ROSA PEREZ MARTINEZ	CC	1068821345		6/01/1995	24/06/2014	VALENCIA		SI
2	ALFANIA DEÑ SOCORRO PASTRANA	CC	26213133		4/07/1956	22/07/1985	TIERRALTA		NO
3	ANA MILENA MARTINEZ MEZA	CC	1007533841		14/04/1994	16/05/2012	EL BAGRE		NO
4	ANDRES FELIPE IBAÑEZ GOMEZ	CC	1148436311		30/07/1999	5/09/2017	TIERRALTA		NO
5	BIANIS BEATRIZ VERGARA VILLA	CC	32252886		24/07/1969	14/09/1987	SAN PEDRO DE URABA		NO
6	CARLOS MARIO PEÑA SANDON	CC	1073992178		12/03/1995	11/04/2013	BOGOTA DC		NO
7	CAROLINA HERNANDEZ MADRID	CC	1074000887		5/07/1994	13/10/2012	TIERRALTA		SI
8	DORELVY JIMENEZ JARAMILLO	CC	1063288953		7/03/1987	10/03/2009	MONTELIBANO		SI
9	ELIZABETH SOTELO VARGAS	CC	1073974962		1/04/1987	10/06/2005	TIERRALTA		NO
10	EVI SAVED AVILES PASTRANA	CC	1066737694		3/10/1991	20/10/2009	PLANETA RICA		NO
11	ELVIRA ROSA TALAIGUA PEREIRA	CC	1073999476		16/08/1993	13/04/2012	TIERRALTA		NO
12	FLORA CECILIA ALCALA JULIO	CC	26231302		22/11/1964	28/01/1991	TIERRALTA		SI
13	GLORIA PATRICIA CORTES MEDINA	CC	1073969766		30/11/1985	11/04/2004	TIERRALTA		NO
14	INGRID PAOLA CARVAJAL SALGADO	CC	1003738083		11/07/1991	13/10/2009	TIERRALTA		NO
15	JORGE LUIS MARTINEZ CORTES	CC	1003594912		5/12/2002	15/12/2020	TIERRALTA		NO
16	JOSE LUIS CARDOZO DIAZ	CC	78767318		4/07/1978	18/06/1997	TIERRALTA		NO
17	KAREN LORENA SOSSA OLEA	CC	1073969718		15/08/1984	29/03/2004	TIERRALTA		NO
18	KATIUSIS PEREZ MARTINEZ	CC	1073998884		19/11/1993	10/01/2012	TIERRALTA		SI
19	KATY YULISA SOSSA OLEA	CC	1073971326		10/09/2004	23/11/2022	TIERRALTA		SI
20	KEILA LICETH POLO DIAZ	CC	1074001518		11/07/1994	17/01/2013	TIERRALTA		NO
21	LENIS LINEY SOTELINO CARVAJAL	CC	1073997876		11/07/1993	20/05/2011	TIERRALTA		NO
22	LIBIA ESTELA VERGARA CARVAJAL	CC	1068815824		10/06/1993	29/09/2011	VALENCIA		SI
23	LUIS GABRIEL MARTINEZ CORTES	TI	1073975843		17/11/2005	17/01/2013	TIERRALTA		NO
24	MAIRA ESTHER PEREZ ROJAS	CC	50888439		30/06/1982	9/11/2001	TIERRALTA		SI
25	MARIANA PEREZ HERRERA	CC	1066731018		3/11/2002	31/03/2020	MONTERIA		SI
26	MARICRUZ URANGO LAMBERTINEZ	CC	1073991420		5/07/1991	4/11/2009	TIERRALTA		NO
27	MARTHA LUZ PEÑA SANDON	CC	30079977		20/06/1966	7/03/1994	MUTATA		NO
28	MILADYS DEL CARMEN FLOREZ URANGO	CC	1073980860		13/05/1987	6/03/2007	TIERRALTA		SI
29	NAIDA NAYEXI VILLADIEGO GARCIA	CC	26216125		28/10/1978	20/06/1997	TIERRALTA		NO
30	NARLY JULIETH PUCHE NIETO	CC	1074006752		9/07/1996	25/11/2014	TIERRALTA		SI
31	OGLA ESTHER ARANGO ATENCIO	CC	1073983982		30/09/1989	13/12/2007	TIERRALTA		NO
32	SANDRA PAOLA FUENTES NOBLE	CC	1073826780		26/08/1995	9/01/2014	SAN PELAYO		NO
33	SELMIRA PEÑA SANDON	CC	50572293		26/06/1983	10/10/2002	VALENCIA		NO
34	SORINRIDA TANO ATENCIO	CC	26226510		28/01/1983	21/04/2001	TIERRALTA		NO

VerificacionVivanto

Listo | Accesibilidad: No disponible

Obligación contractual 5

Anexo 16: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2894050



Obligación contractual 5

Anexo 17: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2895530



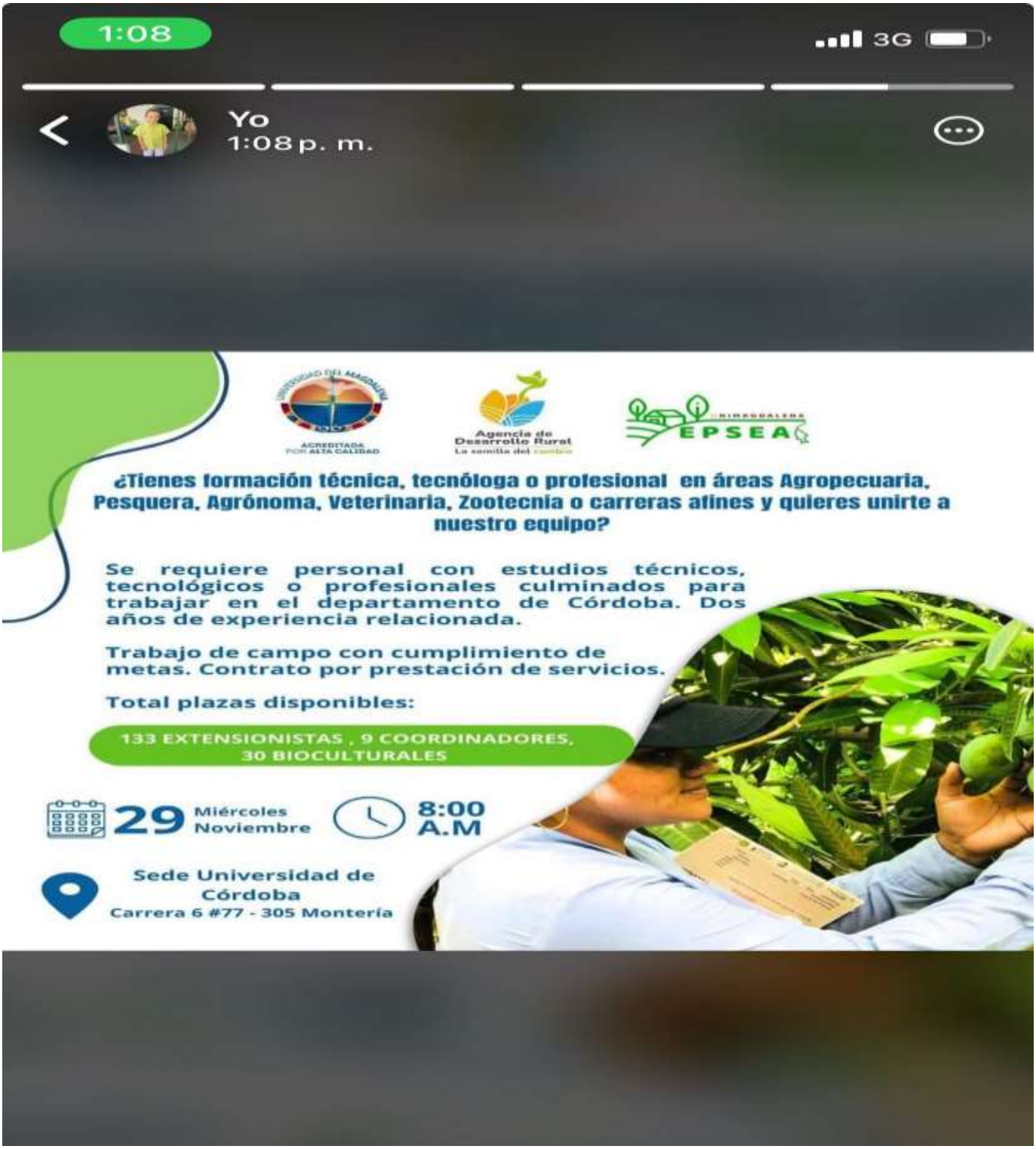
Obligación contractual 5

Anexo 18: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2900603



Obligación Contractual 6

Anexo 19: Evidencia fotográfica.



Obligación Contractual 7

Anexo 20: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2894050– formato GFPI-F-021

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

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

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA		
	Denominación:	PALMIRA		
	Tipo de Ambiente	Interno		Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2894050)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

Obligación Contractual 7

Anexo 21: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2895530 formato GFPI-F-021

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:

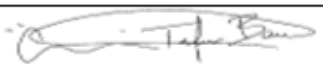
.

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	Obtención de derivados cárnicos	Código de Programa:	**96151544**

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA		
	Denominación:	COLEGIO JUNIN		
	Tipo de Ambiente	Interno		Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2895530)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS, COCINA**
Materiales de formación:	**SALON DE CLASES, AULA PARA PROCESAR**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X	NO APTO

Ciudad y fecha:	5/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Obligación Contractual 7

Anexo 22: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2900603 formato GFPI-F-021

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos	Código de Programa:	96151529
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA	
	Denominación:	VIA URRA COLEGIO JUNIN	
	Tipo de Ambiente	Interno [ ]	Externo [X]

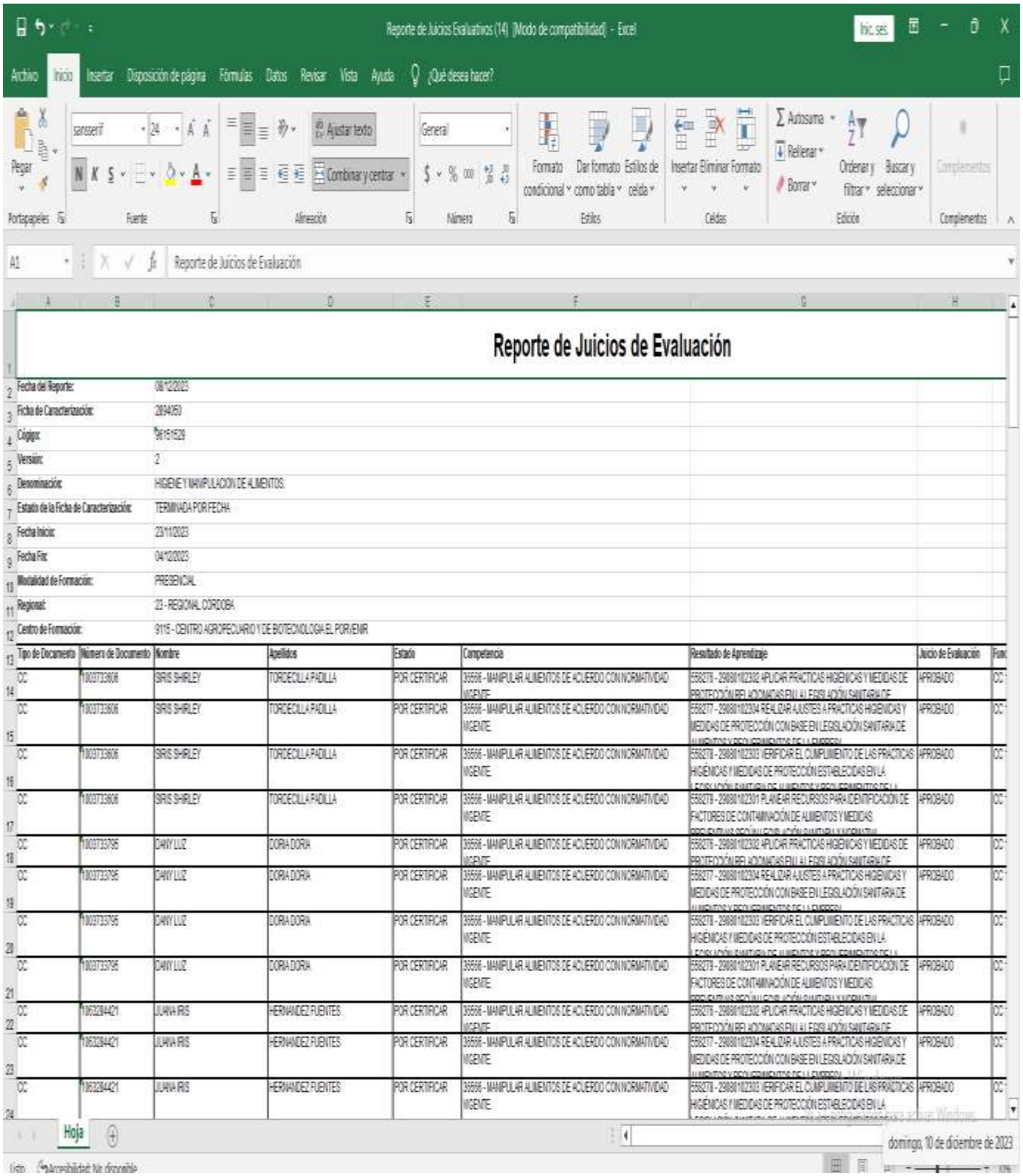
2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2900603)
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
		Firma	

Obligación contractual 10

Anexo 23: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2900603



Reporte de Juicios Evaluativos (14) [Modo de compatibilidad] - Excel

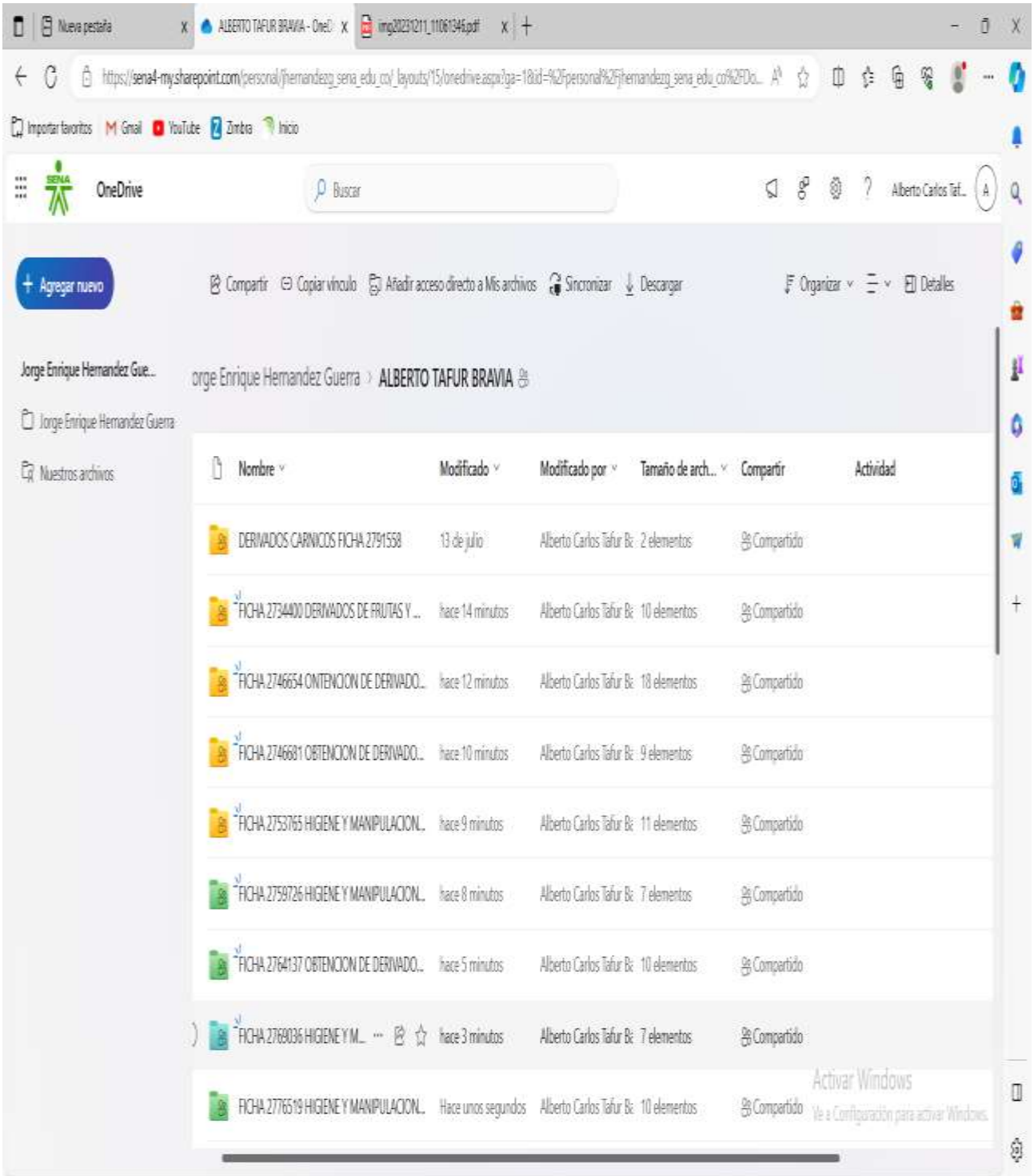
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	06/12/2023
Ficha de Caracterización:	2894951
Código:	9616529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	23/11/2023
Fecha Fin:	04/12/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CORDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fun
CC	1003733806	SIRIS SHIRLEY	TORDECILLA PADILLA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 239881102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN EL ADECUADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1003733806	SIRIS SHIRLEY	TORDECILLA PADILLA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 239881102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1003733806	SIRIS SHIRLEY	TORDECILLA PADILLA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC
CC	1003733806	SIRIS SHIRLEY	TORDECILLA PADILLA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC
CC	1003733795	DAVY LUZ	DORIA DORIA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN EL ADECUADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1003733795	DAVY LUZ	DORIA DORIA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 239881102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1003733795	DAVY LUZ	DORIA DORIA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC
CC	1003733795	DAVY LUZ	DORIA DORIA	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACION DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC
CC	1063284421	JUANA IRIS	HERNANDEZ FUENTES	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102302 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN EL ADECUADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1063284421	JUANA IRIS	HERNANDEZ FUENTES	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 239881102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC
CC	1063284421	JUANA IRIS	HERNANDEZ FUENTES	POR CERTIFICAR	39696 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 239881102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC

Obligación Contractual 11

Anexo 24: Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.



Obligación Contractual 12

Anexo 25: En este periodo se le exigió a los aprendices y al instructor en etapa practica portar su tapabocas y gorro. Ficha: 2900603



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1. CO1.PCCNTR.4637853 del año 2023
NOMBRE DEL CONTRATISTA: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C 1.067.845.580 DE MONTERIA

OBJETO DEL CONTRATO: 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 DEL CONTRATISTA:

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.
2. Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.
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
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.
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.
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.
7. Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.
8. Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.
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.
10. Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada

resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.

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.

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. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Montería

PLAZO DE EJECUCIÓN: 294 días
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 20 DE Febrero DE 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 12 DE Diciembre DE 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 12 de diciembre de 2023

VALOR DEL CONTRATO: TREINTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS (37.264.500,00)

SUPERVISOR: JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 78.713.475

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO _X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$37.264.500.00
Valor Ejecutado	$37.264.500.00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*mpartir formación en las siguientes Fichas: 2734400, 2737662, 2746654, 2746681, 2753765, 2759726, 2764137, 2769035, 2769036, 2776519, 2787727, 2791558, 2797861, 2801994, 2804324, 2813251, 2814108, 2825787, 2828209, 2835044, 2839565, 2843205, 2844663, 2852518, 2852648, 2863658, 2866395, 2870425, 2883587, 2894050, 2895530.
Se impartió formación en las fichas matriculadas durante toda la ejecución del contrato.
Se asociaron en la plataforma las fichas matriculadas en todo el periodo del contrato.
Se desarrollaron actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje de cada ficha
Gestión de cursos complementarios en diferentes municipios para apoyar la gestión del programa y el posicionamiento regional.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Creación de cursos complementarios para participar del cumplimiento de las metas establecidas por el centro de formación.
Se realizaron actividades de aprendizaje teórico y practicas.
Se realizó informes mensuales de actividades correspondiente a los meses donde re ejecuto el contrato y en las fechas designadas. Se atendió oportunamente las directrices y requerimientos del supervisor del contrato.
Se atendió oportunamente las directrices y requerimientos del supervisor de contrato. Se presentó los informes de actividades mensuales correspondientes.
Ejecución de las horas de formación con seriedad eficiencia profesionalismo responsabilidad y en el tiempo oportuno en las diferentes fichas matriculadas.
Se evaluaron las competencias a convenir con resultados Aprobados por parte de los aprendices
Se cumplió y actualizo las carpetas de evidencias en el Drive portafolio del instructor del Programa Victimas.
Se entregó los reportes mensuales en las fechas establecidas.
Durante el periodo de ejecución se gestionaron cursos de higiene y manipulación de alimentos, Derivados cárnicos; Derivados de frutas y hortalizas y Derivados cárnicos.
Se cumplieron todas las normas del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
Durante el periodo de ejecución del contrato se hizo verificación de listado aprendices en plataforma Vivanto para cumplimiento de metas.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



JORGE ENRIQUE HERNÁNDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4637853
COORDINADOR ACADÉMICO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades