PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar, Diciembre 2023

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNÁNDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5200801
Coordinador Académico
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5200801 del año 2023

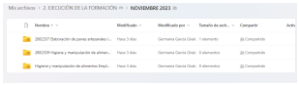
Germania García Giraldo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1053810863 de Manizales, Caldas, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTE MILLONES CIENTO NOVENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE ($20.193.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Cuatro pagos iguales por los meses de a Noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno b) Dos pagos diferentes por los meses de Agosto y Diciembre de 2023, por valor de DOS MILLONES DIESCINUEVEMIL TRESCIENTOS PESOS ($2.019.300) cada uno.

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2023.

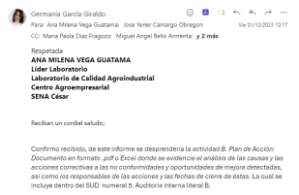
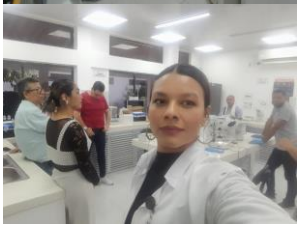
OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS-PANADERIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

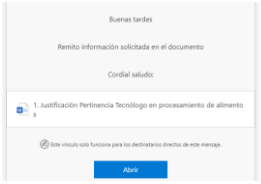
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación	Orientar formación a las fichas: 2882339 Higiene y manipulación de alimentos Programa de Alimentación Escolar Cesar Aguachica	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos	Planeación pedagógica de las formaciones aplicando la metodología de acuerdo a las características de aprendizaje de la ficha	Carpeta OneDrive con evidencias GERMANIA GARCÍA GIRALDO 

	que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).		
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Identificar los ritmos de aprendizaje, tipos de aprendizaje y nivel formativo de las fichas orientadas para cumplir los objetivos de aprendizaje del programa complementario	Carpeta OneDirve con evidencias GERMANIA GARCÍA GIRALDO 
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica	No aplica
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	Apoyo en seguimiento etapa práctica aprendiz proyecto SGPS 11494-2023 SENNOVA Wendy Dayana Díaz Sánchez: Seguimiento actividades	
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Diligenciamiento del Registro de asistencia a formación en el Formato Listado de asistencia a formación para cada ficha	Carpeta OneDiciembre con evidencias GERMANIA GARCÍA GIRALDO 
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional	Aprendices de las fichas: 2882339 Higiene y manipulación de alimentos	

	una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Programa de Alimentación Escolar Cesar Aguachica	
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Juicios evaluativos de las fichas: 2882339 Higiene y manipulación de alimentos Programa de Alimentación Escolar Cesar Aguachica	
N	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Uso de la plataforma SENA Sofía plus para la consulta de matrícula y asociación de los aprendices a la ruta de aprendizaje	
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA	Participar en la ejecución del proyecto SGPR 11494-2023 Fortalecimiento Servicios tecnológicos Laboratorio de Calidad Agroindustrial como Líder del proyecto	

		Participación en divulgaciones tecnológicas de la línea técnica Orientación de Taller en Análisis de calidad de la carne Meat quality análisis en inglés a los aprendices del Tecnólogo en gestión de empresas agropecuarias. Atención de visita y elaboración de acta de articulación entre las áreas UMATA y DASA de la Alcaldía de Aguachica y el Laboratorio de Calidad Agroindustrial. Revisión del estado documental de: Sistema de Gestión de Calidad bajo la norma ISO/IEC 17025:2017 Sistema Unificado Documental SENNOVA Seguimiento a los indicadores del proyecto Seguimiento a actividades de la aprendiz SENNOVA Wendy Dayana Díaz	   Germania García Giraldo Para: Ana Milena Vega Guatama; Jose Yener Camargo Obregon CC: Maria Paola Diaz Fragozo; Miguel Angel Bello Armenta; y 2 más Respetada **ANA MILENA VEGA GUATAMA** **Líder Laboratorio** **Laboratorio de Calidad Agroindustrial** **Centro Agroempresarial** **SENA César** Reciban un cordial saludo; Confirmo recibido, de este informe se desprenderia la actividad *B. Plan de Acción: Documento en formato .pdf o Excel donde se evidencie el análisis de las causas y las acciones correctivas a las no conformidades y oportunidades de mejora detectadas, así como los responsables de las acciones y las fechas de cierre de éstas.* La cual se incluye dentro del SUD numeral 9. Auditoria interna literal b.   

		Apoyo técnico Proyecto SGPS 11372-2023 Potabilización de agua CAE Revisión de informes entregados por la aprendiz Transferencia de conocimiento en potabilización de agua	 Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: lue 01/12/2033 10:58 Germania García Giraldo Para: Cristian Orlando Cuello Bolaño; Yesica Andrea Noriega Rincon Lun 04/12/2023 10:58 Buenos días Respetada **YESICA ANDREA NORIEGA RINCÓN** **Aprendiz** **Proyecto SGPS 11372-2023** **Centro Agroempresarial** **SENA Cesar** Reciba un cordial saludo; En atención a lo relacionado por el Instructor Cristian Cuello, se requiere realizar el Informe de las dos transferencias realizadas con el consecutivo pertinente para ser relacionadas al Marco lógico.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Apoyo técnico Ambiente Pluritecnológico en los servicios de producción de Centro: verificación de resultados de análisis de agua cruda y reporte de resultados	 Germania García Giraldo Para: asesoriaspecuariasbh <asesoriaspecuariasbh@gmail.com> Lun 04/12/2023 10:18 CC: Astrid Caballero Ropero; Miguel Angel Bello Armenta E. BOTERO.pdf 04122023-AC-001 Reporte a... 2 archivos adjuntos (227 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo Señor **ESTEBAN BOTERO ORTIZ** **Asesorias pecuarias BH** La ciudad Reciba un cordial saludo; Adjunto relacionamos los resultados del análisis de las muestras de agua cruda recibidas el día 23 de noviembre de 2023 en el Ambiente Pluritecnológico del Centro Agroempresarial.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	Brindar formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos en el Municipio de La Gloria, Cesar	Legalización comisiones: 111523 114123
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	No aplica	No aplica

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Portafolio de evidencias del Instructor en carpeta OneDrive actualizado a la fecha con las evidencias de formación hasta el 20 de Diciembre de 2023.	Carpeta OneDrive con evidencias GERMANIA GARCÍA GIRALDO 
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Ingreso al Laboratorio de calidad de alimentos del CAE Ingreso al Ambiente Pluritecnológico del CAE	Registros reposan en la minuta de vigilancia
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Apoyo al proceso de solicitud de registro calificado para el Tecnólogo en procesamiento y conservación de alimentos Ajuste de la justificación: análisis de la demanda del perfil de acuerdo con los datos reportados por la APE para los años 2021 y 2022 en la Región Caribe	
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación,	No aplica	No aplica

	propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Aplicación de estrategias pedagógicas como aprendizaje colaborativo en la formación, para el desarrollo de competencias	
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa , servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro	No aplica	No aplica
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marca de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida	Operación de los equipos de laboratorio para orientar talleres de análisis de calidad de alimentos a aprendices de nivel técnico y tecnológico del CAE	

21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Diligenciamiento del formato GTH-F-062-V10 Formato informe mensual de ejecución contractual para el mes de Diciembre 2023 y su posterior carga en el sistema SECOP II para su revisión	 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL Aguachica, Cesar, Diciembre 2023 Señor (a) ROBINSON LOBO HERNÁNDEZ SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5200801 Coordinador Académico Centro Agroempresarial Aguachica Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2023 Referencia: No CO1.PCCNTR.5200801 del año 2023
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica	No aplica	No aplica
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No aplica	No aplica
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No aplica	No aplica
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Legalización de las comisiones del mes de Noviembre: 111523 114123 cooracademicacae@sena.edu.co	 Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: lue 24/11/2033 14:18 cooracademicacae Para: Germania García Giraldo Lun 27/11/2023 14:18 LEG 114123 - GERMANIA GA... Buenas tardes, Adjunto legalización. Cordialmente, Germania García Giraldo

26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Diligenciamiento del formato GTH-F-062-V10 Formato informe mensual de ejecución contractual para el mes de Diciembre 2023 y su posterior carga en el sistema SECOP II para su revisión	 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL Aguachica, Cesar, Diciembre 2023
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de Agosto de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Certificado de competencia laboral vigente, aprobado el 30 de Diciembre del 2022	 REPUBLICA DE COLOMBIA El Servicio Nacional de Aprendizaje S GERMANIA GARCIA GIRALDO AVANZADO Firmado Digitalmente por NINA ELVIRA ROCHA NIETO

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.	111523	La Gloria	17/11/2023	17/11/2023
2.	114123	La Gloria	22/11/2023	22/11/2023

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. 28064382 de la planilla, ASOPAGOS para el período noviembre 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

Firma

GERMANIA GARCÍA GIRALDO

Contratista

C.C. No. 1053810863

Recibí a satisfacción:

Firma

ROBINSON LOBO HERNÁNDEZ
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.5200801 de 2023

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERMANIA GARCIA GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 0,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/12/2023	13/12/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	1,00
01/12/2023	13/12/2023		12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 13,00

INSTRUCTOR: GERMANIA GARCIA GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERMANIA GARCIA GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 17/07/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2831245 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854257 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2887889 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2852631 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

CONOCE E INTERPRETA LA NORMATIVIDAD VIGENTE PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

CONOCE, INTERPRETA Y CONTROLA LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA MULTIPLICACIÓN MICROBIANA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS.IDENTIFICA Y CONTROLA LAS FUENTES Y CAUSAS DE LA CONTAMINACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2849087 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2810223 - ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR MASAS Y BATIDOS DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO Y PROCESO

MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PREMEZCLAS, DE ACUERDO A FORMULACIÓN Y PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2828179 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2890373 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2882339 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2849072 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	312,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
284032	30/08/2023	31/08/2023	EDT	8,00
287347	27/09/2023	28/09/2023	EDT	8,00

TOTAL TIEMPO EDT´s:	16,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
17/07/2023	19/07/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	40,00
17/07/2023	19/07/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	25,00
01/08/2023	14/08/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	100,00
01/09/2023	18/09/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	80,00
01/10/2023	19/10/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	80,00
01/11/2023	18/11/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACI¿N	80,00
01/12/2023	13/12/2023	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	1,00
01/12/2023	13/12/2023		12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	418,00

INSTRUCTOR: GERMANIA GARCIA GIRALDO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHymontero	YALEINIS MONTERO TRIANA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 14 de noviembre de 2023	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	111523	**Fecha Solicitud**	2023-11-14	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-11-14	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2223	**Dependencia Solicitante**		952045 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
GERMANIA GARCIA GIRALDO	CC: 1053810863	CONTRATISTA	Autorizada	2023-11-17	2023-11-17	CESAR / AGUACHICA	CESAR / LA GLORIA	0,5	No	50	0,5	4.038.600,00	257.974,00	128.987,00	0,00	128.987,00	VIATICOS FORMACION: 17 NOV LA GLORIA - IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
											Totales Solicitud de Comisión			**128.987,00**	**0,00**	**128.987,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION: 17 NOV LA GLORIA - IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	49781496	Nombre:	YALEINIS MONTERO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/11/14 18:32:19 -05:00

Firma Responsable

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHymontero	YALEINIS MONTERO TRIANA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 14 de noviembre de 2023	

Verificado Por:	MARIBEL ANGARITA VEGA	Fecha Verificación:	14/11/2023 16:47:10

Firmado digitalmente por:
Nombre: YALEINIS MONTERO TRIANA
Cédula de ciudadanía: 49781496
Usuario SIIF: MHymontero
14/11/2023 6:32:40 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 20/11/2023

PRESENTADO A: YALEINIS MONTERO TRIANA

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
111523	17/11/2023	17/11/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Cesar/Centro Agroempresarial	La Gloria

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Brindar formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos a los manipuladores de alimentos del ICBF en el Municipio de la Gloria, Cesar solicitado por Empleabilidad de la Alcaldía de La Gloria

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Orientar formación en higiene y manipulación de alimentos: plagas de incidencia en alimentos, comportamiento, condiciones para su crecimiento, variedades de plagas, especies protegidas. Medidas de protección, barreras físicas, controles químicos

RESULTADOS:

1. Identificar las plagas que pueden presentarse en el restaurante o cocina teniendo en cuenta las condiciones ambientales

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Registro de asistencia

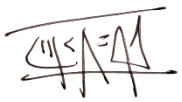
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Entregar el Auditorio de la Casa de la Cultura de La Gloria en óptimas condiciones de orden y aseo	Germania García Giraldo	17/11/2023

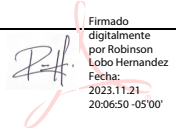
CONCLUSIONES:

1. Las plagas son portadoras de microorganismos patógenos que afectan la salud humana y la inocuidad de los alimentos, es necesario identificar sus causantes y aplicar las medidas preventivas necesarias

DATOS DEL CONTRATISTA

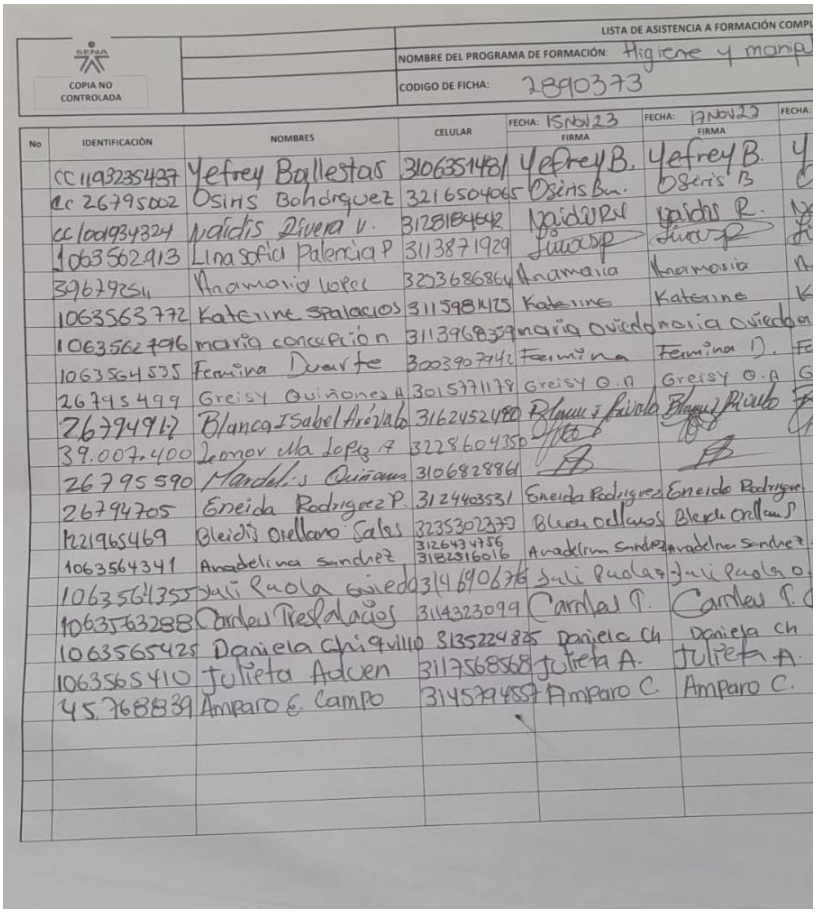
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Germania García Giraldo	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	**Robinson Lobo**	 Firmado digitalmente por Robinson Lobo Hernandez Fecha: 2023.11.21 20:06:50 -05'00'

REGISTRO DE ASISTENCIA

ORDEN DE VIAJE 111523



SENA
COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPL

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipl

CODIGO DE FICHA: 2890373

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 15 NOV 23 FIRMA	FECHA: 17 NOV 23 FIRMA	FECHA
	CC 1193235437	Yefrey Ballestas	3106351481	Yefrey B.	Yefrey B.	
	CC 26795002	Osiris Bohórquez	3216504065	Osiris B.	Osiris B	
	CC 1001934324	Yaidis Rivera V.	3128184548	Yaidis R.	Yaidis R.	
	1063562913	Linasofia Palencia P	3113871929	Linasofia P.	Linasofia P.	
	39679254	Anamaria Lopez	3203686864	Anamaria	Anamaria	
	1063563772	Katerine Palacios	3115981475	Katerine	Katerine	
	1063562796	maria concepción	3113968339	maria oviedo	maria oviedo	
	1063564535	Femina Duarte	3003907742	Femina	Femina D.	
	26795499	Greisy Quiñones H	3015771178	Greisy O.A	Greisy O.A	
	26794947	Blanca Isabel Arévalo	3162452480			
	39.007.400	Lemor Ala Lopez R	3228604350			
	26795590	Mandelis Quiñones	3106828861			
	26794705	Eneida Rodriguez P.	3124403531	Eneida Rodriguez	Eneida Rodrigue	
	1221965469	Bleidis Orellano Salas	3235302339	Bleidis Orellanos	Bleidis Orellanos	
	1063564341	Anadelina sandrez	3126434756 3182516016	Anadelina Sandrez	Anadelina Sandrez	
	1063564355	Juli Paola Oviedo	3146906766	Juli Paola	Juli Paola O.	
	1063563288	Carolay Restrepo	3114323099	Carolay R.	Carolay R.	
	1063565425	Daniela Chirivino	3135224825	Daniela Ch	Daniela Ch	
	1063565410	Julieta Adcen	3117568568	Julieta A.	Julieta A.	
	45.768839	Amparo E. Campo	3145774557	Amparo C.	Amparo C.	

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHymontero	YALEINIS MONTERO TRIANA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 14 de noviembre de 2023	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	111523	**Fecha Solicitud**	2023-11-14	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-952010 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR**			
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-11-14	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	No	**Requiere Pasajes Aéreos**	NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	FORMACION			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**	

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	2223	**Dependencia Solicitante**		952045 CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	-	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
GERMANIA GARCIA GIRALDO	CC: 1053810863	CONTRATISTA	Autorizada	2023-11-17	2023-11-17	CESAR / AGUACHICA	CESAR / LA GLORIA	0,5	No	50	0,5	4.038.600,00	257.974,00	128.987,00	0,00	128.987,00	VIATICOS FORMACION: 17 NOV LA GLORIA - IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
											Totales Solicitud de Comisión			**128.987,00**	**0,00**	**128.987,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

VIATICOS FORMACION: 17 NOV LA GLORIA - IMPARTIR FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	49781496	Nombre:	YALEINIS MONTERO	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Hora de firma: 2023/11/14 18:32:19 -05:00

Firma Responsable

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHymontero	YALEINIS MONTERO TRIANA
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-952010	CENTRO AGROEMPRESARIAL-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	martes, 14 de noviembre de 2023	

Verificado Por:	MARIBEL ANGARITA VEGA	Fecha Verificación:	14/11/2023 16:47:10

Firmado digitalmente por:
Nombre: YALEINIS MONTERO TRIANA
Cédula de ciudadanía: 49781496
Usuario SIIF: MHymontero
14/11/2023 6:32:40 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 20/11/2023

PRESENTADO A: YALEINIS MONTERO TRIANA

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
111523	17/11/2023	17/11/2023
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Cesar/Centro Agroempresarial	La Gloria

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Brindar formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos a los manipuladores de alimentos del ICBF en el Municipio de la Gloria, Cesar solicitado por Empleabilidad de la Alcaldía de La Gloria

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Orientar formación en higiene y manipulación de alimentos: plagas de incidencia en alimentos, comportamiento, condiciones para su crecimiento, variedades de plagas, especies protegidas. Medidas de protección, barreras físicas, controles químicos

RESULTADOS:

1. Identificar las plagas que pueden presentarse en el restaurante o cocina teniendo en cuenta las condiciones ambientales

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Registro de asistencia

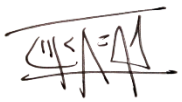
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Entregar el Auditorio de la Casa de la Cultura de La Gloria en óptimas condiciones de orden y aseo	Germania García Giraldo	17/11/2023

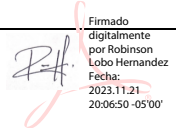
CONCLUSIONES:

1. Las plagas son portadoras de microorganismos patógenos que afectan la salud humana y la inocuidad de los alimentos, es necesario identificar sus causantes y aplicar las medidas preventivas necesarias

DATOS DEL CONTRATISTA

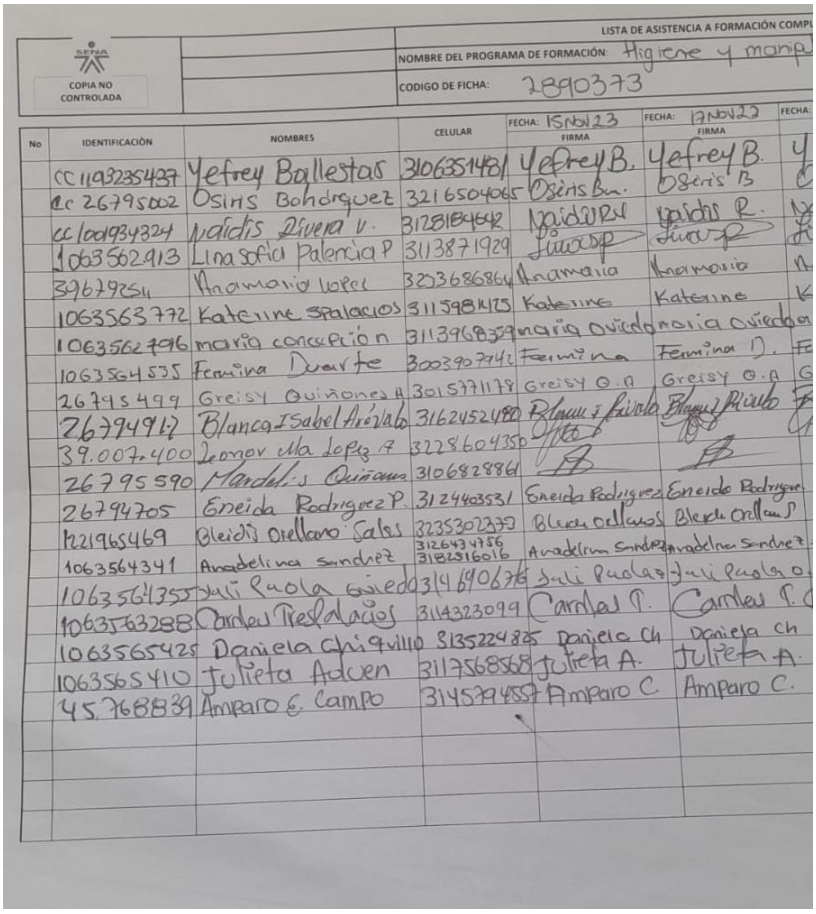
NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
Germania García Giraldo	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	**Robinson Lobo**	 Firmado digitalmente por Robinson Lobo Hernandez Fecha: 2023.11.21 20:06:50 -05'00'

REGISTRO DE ASISTENCIA

ORDEN DE VIAJE 111523



SENA
COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPL

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y manipl

CODIGO DE FICHA: 2890373

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 15 NOV 23 FIRMA	FECHA: 17 NOV 23 FIRMA	FECHA
	CC 1193235437	Yefrey Ballestas	3106351481	Yefrey B.	Yefrey B.	
	CC 26795002	Osiris Bohórquez	3216504065	Osiris B.	Osiris B	
	CC 1001934324	Yaidis Rivera V.	3128184548	Yaidis R.	Yaidis R.	
	1063562913	Linasofia Palencia P	3113871929	Linasofia P.	Linasofia P.	
	39679254	Anamaria Lopez	3203686864	Anamaria	Anamaria	
	1063563772	Katerine Palacios	3115981475	Katerine	Katerine	
	1063562796	maria concepción	3113968339	maria oviedo	maria oviedo	
	1063564535	Femina Duarte	3003907742	Femina	Femina D.	
	26795499	Greisy Quiñones H	3015771178	Greisy O.A	Greisy O.A	
	26794947	Blanca Isabel Arévalo	3162452480			
	39.007.400	Lemor Ala Lopez R	3228604350			
	26795590	Mandelis Quiñones	3106828861			
	26794705	Eneida Rodriguez P.	3124403531	Eneida Rodriguez	Eneida Rodrigue	
	1221965469	Bleidis Orellano Salas	3235302339	Bleidis Orellanos	Bleidis Orellanos	
	1063564341	Anadelina sandrez	3126434756 3182516016	Anadelina Sandrez	Anadelina Sandrez	
	1063564355	Juli Paola Oviedo	3146906766	Juli Paola	Juli Paola O.	
	1063563288	Carolay Restrepo	3114323099	Carolay R.	Carolay R.	
	1063565425	Daniela Chirivino	3135224825	Daniela Ch	Daniela Ch	
	1063565410	Julieta Adcen	3117568568	Julieta A.	Julieta A.	
	45.768839	Amparo E. Campo	3145774557	Amparo C.	Amparo C.	