EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Yuli Tatiana Montaño Escobar
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR. 5015756
Periodo: 15 de noviembre al 07 diciembre de 2023
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes 15 de noviembre al 07 diciembre de 2023:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

Formación profesional integral

“A” Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

“C” Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.

“D” Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

“F” Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

“I” Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.

“M” Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados

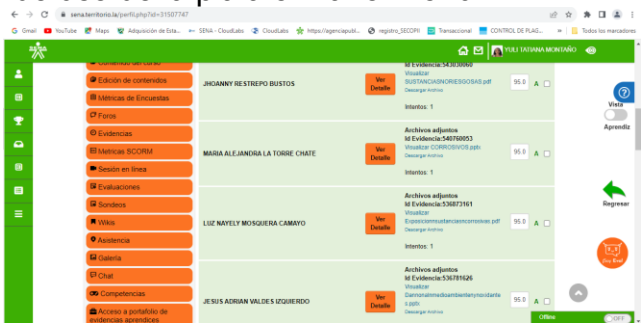
“E” Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor

Portafolio del instructor (el contenido está sujeto al procedimiento de la formación profesional integral). Planeación de formación profesional (Programa de formación, planeación pedagógica, plan de trabajo concertado, instrumentos de evaluación) del instructor cargado en el link asignado por la coordinación académica.

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/obladinos_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?FolderCTID=0x012000039C54728197FD45AEE74355C6801356&id=%2Fpersonal%2Fobladinos%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F01%2E%20Coordinaci%C3%B3n%202023%2FContratos%20prestaci%C3%B3n%20de%20servicios%202023%2F31%2E%20Yuli%20Tatiana%20Monta%C3%B1o%20Escobar%2F11%2E%20Diciembre%2F1%2E%20Ejecutar%20FPI%2F2%2E%20Portafolio%20del%20instructor

Información del proceso formativo según obligaciones

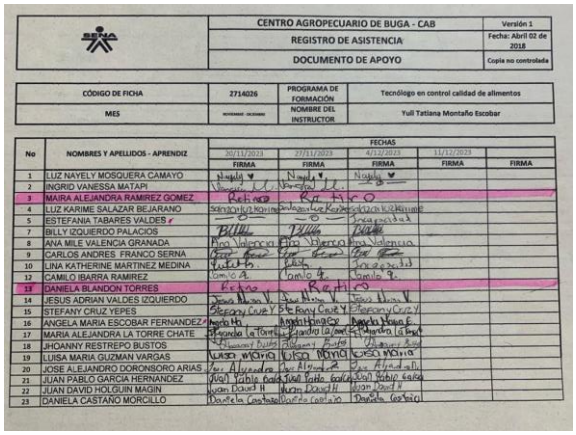
Ficha: **2714026**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
Resultado de Aprendizaje1: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente.
RAP1 evaluado: Si
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 20/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Desarrollar conceptos técnicos aplicados al manejo y uso de las BPL (buenas prácticas de laboratorio y bioseguridad), fichas técnicas, hojas de seguridad de equipos y reactivos químicos teniendo en cuenta las normas de seguridad y salud en el trabajo.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuación a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 2: 27/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Desarrollar conceptos técnicos aplicados al manejo y uso de las BPL (buenas prácticas de laboratorio y bioseguridad), fichas técnicas, hojas de seguridad de equipos y reactivos químicos teniendo en cuenta las normas de seguridad y salud en el trabajo.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuación a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)

Fecha 3: 04/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Desarrollar conceptos técnicos aplicados al manejo y uso de las BPL (buenas prácticas de laboratorio y bioseguridad), fichas técnicas, hojas de seguridad de equipos y reactivos químicos teniendo en cuenta las normas de seguridad y salud en el trabajo.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuación a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Registro de asistencia:



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB | Versión 1
REGISTRO DE ASISTENCIA | Fecha: Abril 02 de 2018
DOCUMENTO DE APOYO | Copia no controlada

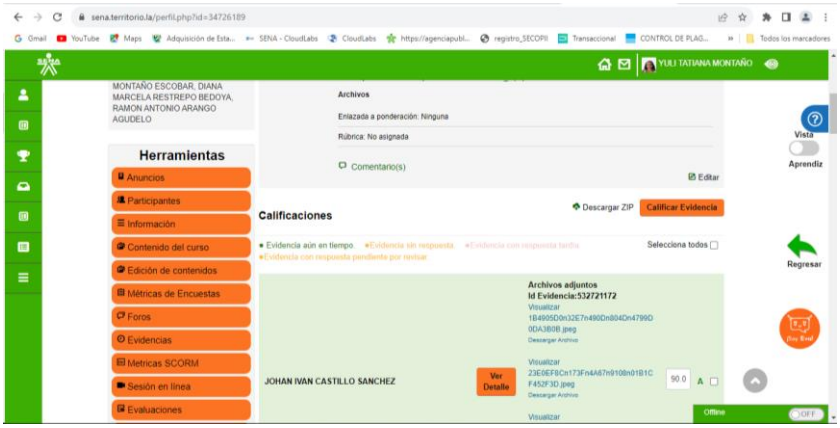
CÓDIGO DE FICHA	2714026	PROGRAMA DE FORMACIÓN	Tecnólogo en control calidad de alimentos
MES		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Yuli Tatiana Montaño Escobar

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		20/11/2023	27/11/2023	4/12/2023	11/12/2023	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	LUZ NAYELY MOSQUERA CAMAYO					
2	INGRID VANESSA MATAPI					
3	MAIRA ALEJANDRA RAMIREZ GOMEZ					
4	LUZ KARIME SALAZAR BEJARANO					
5	ESTEFANIA TABARES VALDES					
7	BILLY IZQUIERDO PALACIOS					
8	ANA MILE VALENCIA GRANADA					
9	CARLOS ANDRES FRANCO SERNA					
10	LINA KATHERINE MARTINEZ MEDINA					
12	CAMILO IBARRA RAMIREZ					
13	DANIELA BLANDON TORRES					
14	JESUS ADRIAN VALDES IZQUIERDO					
15	STEFANY CRUZ YEPES					
16	ANGELA MARIA ESCOBAR FERNANDEZ					
17	MARIA ALEJANDRA LA TORRE CHATE					
18	JHOANNY RESTREPO BUSTOS					
19	LUISA MARIA GUZMAN VARGAS					
20	JOSE ALEJANDRO DORONSORO ARIAS					
21	JUAN PABLO GARCIA HERNANDEZ					
22	JUAN DAVID HOLGUIN MAGIN					
23	DANIELA CASTAÑO MORCILLO					

Registro fotográfico Collage:

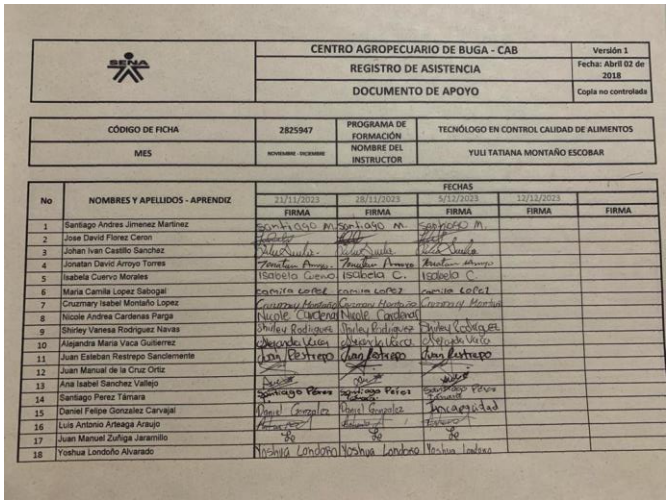


Ficha: **2825947**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción
Resultado de Aprendizaje1: Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
RAP1 evaluado: No
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 21/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Identificar la normativa vigente para la elaboración de los diferentes productos alimenticios teniendo en cuenta el marco nacional e internacional.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación
Fecha 2: 28/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:

Identificar la normativa vigente para la elaboración de los diferentes productos alimenticios teniendo en cuenta el marco nacional e internacional.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 3: 05/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Identificar la normativa vigente para la elaboración de los diferentes productos alimenticios teniendo en cuenta el marco nacional e internacional.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Registro de asistencia:



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2825947	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNÓLOGO EN CONTROL CALIDAD DE ALIMENTOS
MES	NOVIEMBRE - DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		21/11/2023	28/11/2023	5/12/2023	12/12/2023	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Santiago Andres Jimenez Martinez					
2	Jose David Florez Ceron					
3	Johan Ivan Castillo Sanchez					
4	Jonatan David Arroyo Torres					
5	Isabela Cuervo Morales					
6	Maria Camila Lopez Sabogal					
7	Cruzmary Isabel Montaño Lopez					
8	Nicole Andrea Cardenas Parga					
9	Shirley Vanesa Rodriguez Navas					
10	Alejandra Maria Vaca Gutierrez					
11	Juan Esteban Restrepo Sanclemente					
12	Juan Manual de la Cruz Ortiz					
13	Ana Isabel Sanchez Vallejo					
14	Santiago Perez Tamara					
15	Daniel Felipe Gonzalez Carvajal					
16	Luis Antonio Arteaga Araujo					
17	Juan Manuel Zuñiga Jaramillo					
18	Yoshua Londoño Alvarado					

Registro fotográfico Collage:



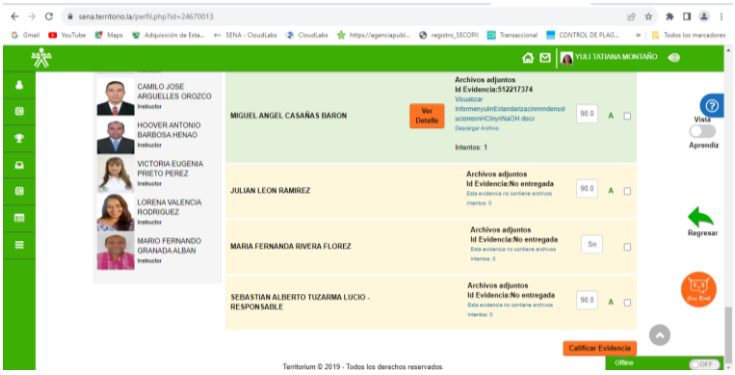






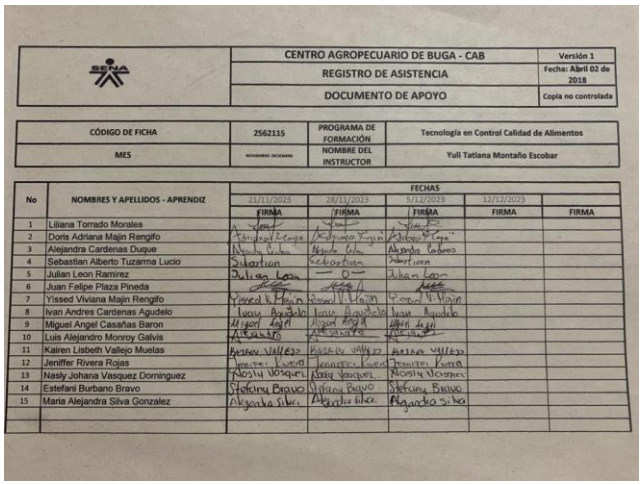
Ficha: **2562115**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
Resultado de Aprendizaje1: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje4: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
RAP4 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 21/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 2: 28/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de transferencia. (Práctica de laboratorio)
Fecha 3: 05/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de transferencia.

Registro de asistencia:



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2562115	PROGRAMA DE FORMACIÓN	Tecnología en Control Calidad de Alimentos
MES		NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Yuli Tatiana Montaño Escobar

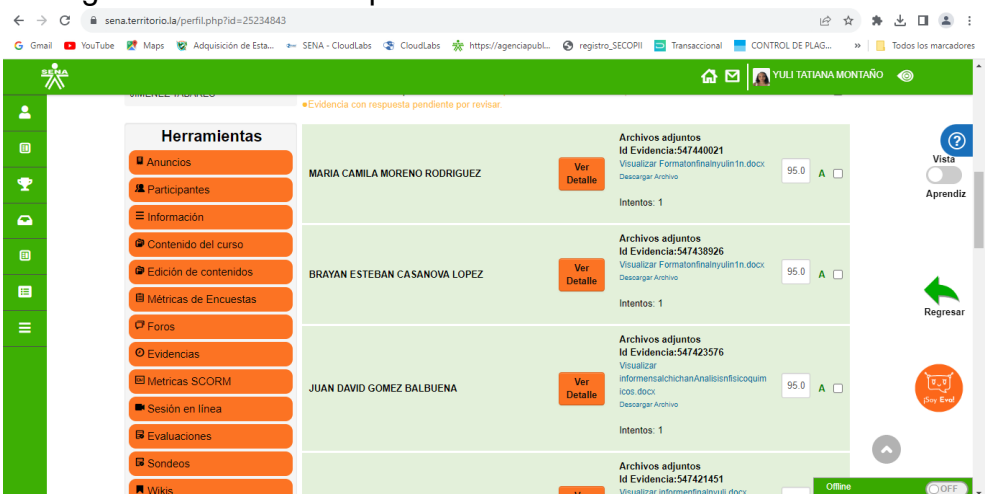
No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		21/11/2023	28/11/2023	5/12/2023	12/12/2023	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Liliana Torrado Morales					
2	Doris Adriana Majin Rengifo					
3	Alejandra Cardenas Duque					
4	Sebastian Alberto Tuzarma Lucio					
5	Julian Leon Ramirez					
6	Juan Felipe Plaza Pineda					
7	Yissed Viviana Majin Rengifo					
8	Ivan Andres Cardenas Agudelo					
9	Miguel Angel Casañas Baron					
10	Luis Alejandro Monroy Galvis					
11	Kairen Lisbeth Vallejo Muelas					
12	Jeniffer Rivera Rojas					
13	Nasly Johana Vasquez Dominguez					
14	Estefani Burbano Bravo					
15	Maria Alejandra Silva Gonzalez					

Registro fotográfico Collage:



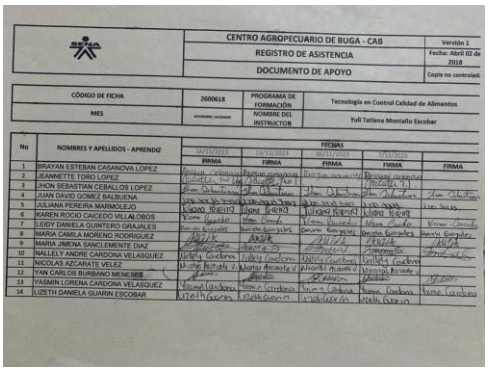
Ficha: **2600618**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido
Resultado de Aprendizaje1: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje4: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
RAP4 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 16/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 2: 23/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 3: 30/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de transferencia. (Práctica de laboratorio)
Fecha 4: 07/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada:
Realizar análisis físicoquímico a muestras de alimentos producidos en el Complejo Piloto Agroindustrial para establecer la calidad de los mismos, teniendo en cuenta la normatividad y requerimientos de la empresa.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de transferencia. (Práctica de laboratorio)

Registro de asistencia:



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
REGISTRO DE ASISTENCIA
DOCUMENTO DE APOYO
Versión 1
Fecha: Abril 02 de 2018
Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2600618	PROGRAMA DE FORMACIÓN	Tecnología en Control Calidad de Alimentos
MES	----------	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	Yuli Tatiana Montaño Escobar

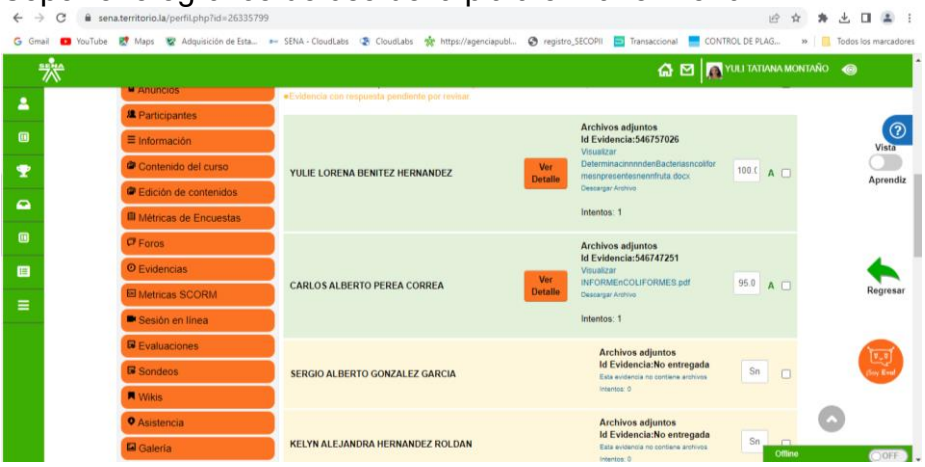
No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		16/11/2023	23/11/2023	30/11/2023	7/12/2023	
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	BRAYAN ESTEBAN CASANOVA LOPEZ					
2	JEANNETTE TORO LOPEZ					
3	JHON SEBASTIAN CEBALLOS LOPEZ					
4	JUAN DAVID GOMEZ BALBUENA					
5	JULIANA PEREIRA MARMOLEJO					
6	KAREN ROCIO CAICEDO VILLALOBOS					
7	LEIDY DANIELA QUINTERO GRAJALES					
8	MARIA CAMILA MORENO RODRIGUEZ					
9	MARIA JIMENA SANCLEMENTE DIAZ					
10	NALLELY ANDRE CARDONA VELASQUEZ					
11	NICOLAS AZCARATE VELEZ					
12	YAN CARLOS BURBANO MENESES					
13	YASMIN LORENA CARDONA VELASQUEZ					
14	LIZETH DANIELA GUARIN ESCOBAR					

Registro fotográfico Collage:



Ficha: **2617777**
Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos
Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos.
Resultado de Aprendizaje1: Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente.
RAP2 evaluado: No
Resultado de Aprendizaje3: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para el análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
RAP3 evaluado: Si

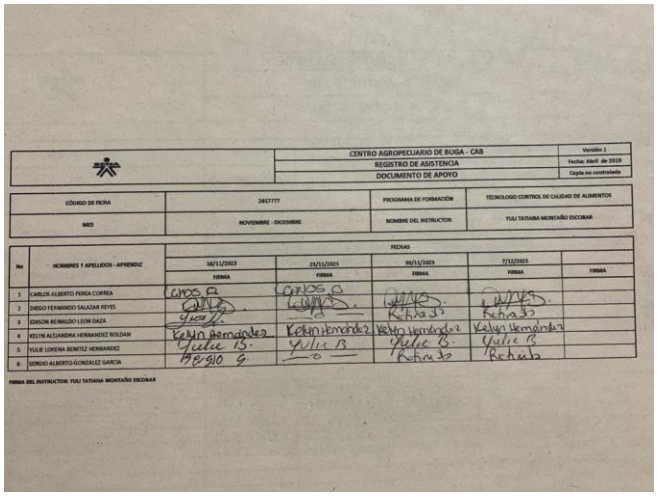
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 16/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo con las técnicas de análisis requeridas.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)

Fecha 2: 23/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo con las técnicas de análisis requeridas.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 3: 26/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo con las técnicas de análisis requeridas.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)
Fecha 4: 07/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Determinar los materiales, equipos e insumos necesarios para el análisis microbiológico de acuerdo con las técnicas de análisis requeridas.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación. (Práctica de laboratorio)

Registro de asistencia:



CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB
REGISTRO DE ASISTENCIA
DOCUMENTO DE APOYO

CÓDIGO DE FICHA	2617777	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNÓLOGO CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
MES	NOVIEMBRE - DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS 16/11/2023 FIRMA	23/11/2023 FIRMA	30/11/2023 FIRMA	7/12/2023 FIRMA	FIRMA
1	CARLOS ALBERTO PEREA CORREA					
2	DIEGO FERNANDO SALAZAR REYES					
3	EDISON REINALDO LEON DAZA					
4	KELYN ALEJANDRA HERNANDEZ BOLDAN					
5	YULIE LORENA BENITEZ HERNANDEZ					
6	SERGIO ALBERTO GONZALEZ GARCIA					

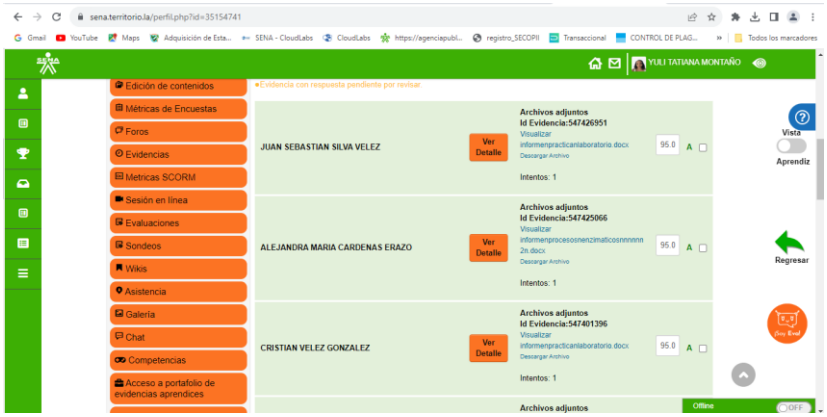
FIRMA DEL INSTRUCTOR: YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

Registro fotográfico Collage:



Ficha: **2857493**
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios
Competencia: Procesamiento de alimentos
Resultado de Aprendizaje1: Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos.
RAP1 evaluado: No

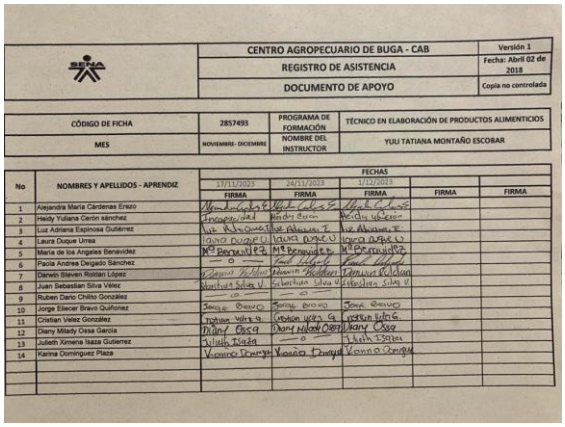
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium.



Fecha 1: 17/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer la composición química, nutricional y reacciones de deterioro de los alimentos de acuerdo con su naturaleza
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da inicio a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Fecha 2: 24/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer la composición química, nutricional y reacciones de deterioro de los alimentos de acuerdo con su naturaleza
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.
Fecha 3: 01/12/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocer la composición química, nutricional y reacciones de deterioro de los alimentos de acuerdo con su naturaleza
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se da continuidad a la guía de aprendizaje en el momento de apropiación.

Registro de asistencia:



	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB	Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO	Copia no controlada

CÓDIGO DE FICHA	2857493	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
MES	NOVIEMBRE- DICIEMBRE	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

No	NOMBRES Y APELLIDOS - APRENDIZ	FECHAS				
		17/11/2023	24/11/2023	1/12/2023		
		FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	Alejandra María Cárdenas Erazo					
2	Heidy Yuliana Cerón sánchez					
3	Luz Adriana Espinosa Gutiérrez					
4	Laura Duque Urrea					
5	María de los Angeles Benavidez					
6	Paola Andrea Delgado Sánchez					
7	Darwin Steven Roldan López					
8	Juan Sebastian Silva Vélez					
9	Ruben Dario Chilito González					
10	Jorge Eliecer Bravo Quiñonez					
11	Cristian Velez González					
12	Diany Milady Ossa García					
13	Julieth Ximena Ibaza Gutierrez					
14	Karina Dominguez Plaza					

Registro fotográfico Collage:



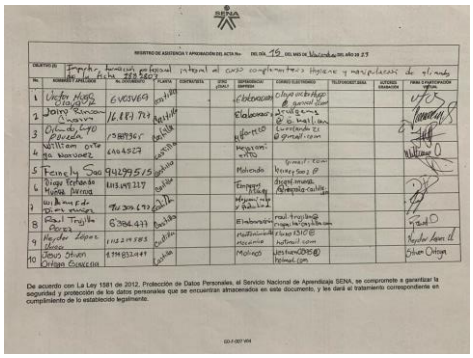
Ficha: **2882803**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje1: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas
RAP3 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 15/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente. Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente. Debatir la importancia de la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se inicia la formación, teniendo en cuenta la guía de aprendizaje para desarrollar la actualización de los conocimientos

Registro de asistencia:



Registro fotográfico Collage:



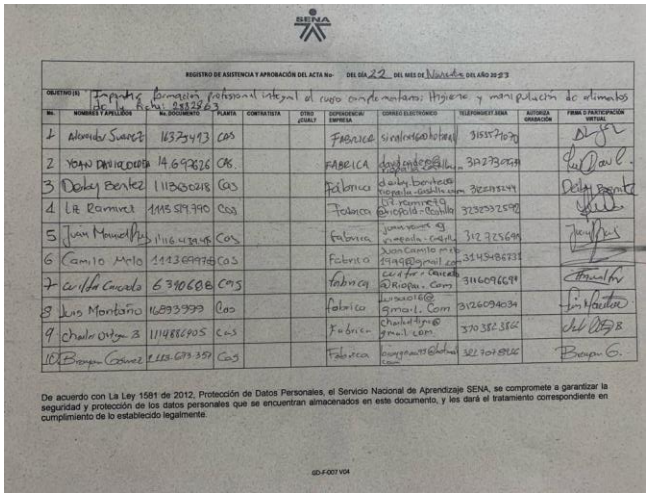
Ficha: **2882863**
Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

Resultado de Aprendizaje1: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas
RAP3 evaluado: Si

Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorium. No se utilizó, ya que era un curso complementario corto

Fecha 1: 22/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conocer los peligros y tipos de contaminantes que afectan los alimentos, según normatividad vigente. Realizar la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según la normatividad vigente. Debatir la importancia de la identificación de los factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas, según normatividad vigente.
Descripción de la sesión: se verifica asistencia de aprendices y se inicia la formación, teniendo en cuenta la guía de aprendizaje para desarrollar la actualización de los conocimientos

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 22 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Impartir formación profesional integral al curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2412563

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CEL SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Alexander Suarez	1633493	COS			FABRICA	sirolintec@hotmail	3155771079		
2	YOAN DAVID OCAMPO	14.698826	COS			FABRICA	[illegible]	3127730734		
3	Deisy Benitez	1113656218	COS			Fabrica	deisy.benitez@riopaila-castilla.com	3128375249		
4	LIZ Ramirez	1115.519.790	COS			Fabrica	liz.ramirez@riopaila-castilla.com	3235332598		
5	Juan Manuel Ruiz	1116.434.145	Cos			Fabrica	juan.ruiz@riopaila-castilla.com	312 7225694		
6	Camilo Mejia	1113699796	COS			Fabrica	JuanCamilo.mejia1999@gmail.com	3145486731		
7	Cristhian Caicedo	6390688	COS			Fabrica	Cristhian.Caicedo@Riopaila.Com	3116096699		
8	Luis Montaño	16893999	Cos			fabrica	Luisa016@Gmail.Com	3126094034		
9	Charlie Ortiz B	1114886905	COS			Fabrica	charlieftjm@gmail.com	3703823866		
10	Brayan Gómez	1.115.673.357	Cos			Fabrica	[illegible]	321 707 8946		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

Registro fotográfico Collage:





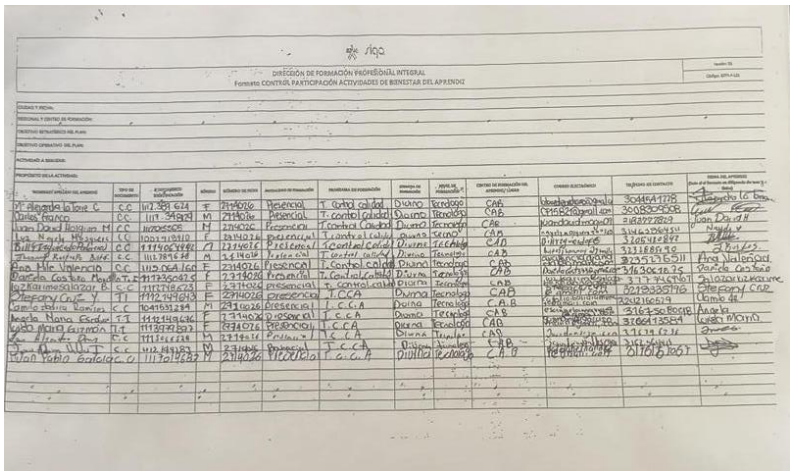


Otras obligaciones contractuales

“B” Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual

“G” Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades



Fecha:04/12/2023
Actividad realizada: Premiación por actividad realizada a la ficha 2714026





Fecha:05/12/2023
Actividad realizada: Despedida de fin de año 2023 Aprendices

“H” Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato

Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica.
Link supervisor:
https://sena4-my.sharepoint.com/personal/obladinos_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?FolderCTID=0x012000039C54728197FD45AEE74355C6801356&id=%2Fpersonal%2Fobladinos%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2F01%2E%20Coordinaci%C3%B3n%202023%2FContratos%20prestaci%C3%B3n%20de%20servicios%202023%2F31%2E%20Yuli%20Tatiana%20Monta%C3%B1o%20Escobar%2F11%2E%20Diciembre%2F2%2E%20Documentos%20contractuales

“J” Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual

“K” Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.



Fecha: del 14 al 26 de noviembre
Actividad: Publicación de oferta en el Centro Agropecuario de Buga, vía whatsapp

“L” Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.



REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 3072 de 2015

otorga

Certificado de Competencia Laboral a

YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR

con CEDULA DE CIUDADANIA No. 1116438657

Quien demostró su Competencia Laboral en la

Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240301054 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en LA DORADA, A los veintisiete (27) días del mes de Septiembre de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por

1151384 - 27/09/2021
No Y FECHA REGISTRO

MILTON HERNANDO PEREZ ORDOÑEZ
Subdirector CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CALDAS

Vigencia:
hasta el 27 de Septiembre de 2024

Vigencia: 27 de septiembre de 2024

“N” Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual