EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Daniel Rengifo Medina
Número de contrato: Nº CO1.PCCNTR.5016863 de 2023
Periodo: diciembre de 2023
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante en el mes 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).
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%2F30%2E%20Daniel%20Rengifo%20Medina%2F2%2E%20Marzo%2F1%2E%20Ejecutar%20FPI%2FPortafolio%20del%20instructor

Planeación de formación profesional (Programa de formación, planeación pedagógica, plan de trabajo concertado, instrumentos de valuación) 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%2F30%2E%20Daniel%20Rengifo%20Medina%2F2%2E%20Marzo%2F1%2E%20Ejecutar%20FPI%2FPlaneaci%C3%B3n%20de%20la%20formaci%C3%B3n

Información del proceso formativo según obligaciones

Ficha: 2888416
Programa: 96151461
Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.

RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje4: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
RAP4 evaluado: Si

Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 2: Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 3: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 4: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas
RAP4 evaluado: Si
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorio. N.A.
Fecha 1: 14/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocimiento previo en higiene y manipulación de alimentos, video
Descripción de la sesión: Cada integrante se Presenta dando su opinión de la manipulación de alimentos con respecto al video presentado
Fecha 2: 15/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: . Conceptualización de conceptos básicos de Buenas prácticas de manufactura, inocuidad, salubridad, calidad, alimento integro, peligros alimentarios
Fecha 3: 16/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización de conceptos básicos de contaminación cruzada, almacenamiento, clasificación de los alimentos, ETAS, intoxicación, toxinfección.
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratoria, evaluación fotográfica de su nevera aplicando lo enseñado
Fecha 4: 21/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización de conceptos básicos de plan de saneamiento, manipulador de alimento

Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratoria
Fecha 5: 22/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Evaluación de producto
Descripción de la sesión: se realiza actividad grupal de elaboración de un almuerzo aplicando lo aprendido

Registro de asistencia:



Registro fotográfico Collage



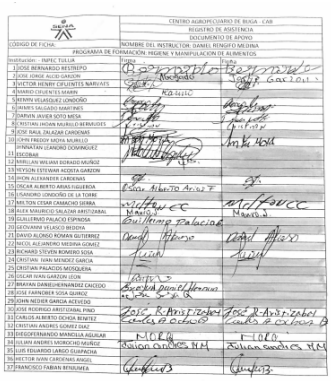






Ficha: 2866458
Programa: 96151461
Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje3: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje4: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
RAP4 evaluado: Si

Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 2: Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 3: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 4: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas
RAP4 evaluado: Si
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorio. N.A.
Fecha 5: 107/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización de conceptos básicos de manipulador de alimentos
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratoria
Registro de asistencia:



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

CODIGO DE FICHA: 2889032 | NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DANIEL RENGIFO MEJIRA
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Institución - INPEC TULUA	Firma	Firma
1 JOSE BERNARDO RESTREPO		
2 JOSE JORGE ACEO GARZON		
3 HECTOR HENRY CIFUENTES NARVAEZ		
4 MARIO CIFUENTES MARIN		
5 WENDY VELASQUEZ LONDOÑO		
6 ANDRES SALGADO MARTINES		
7 DARVIN JAVIER SOTO MESA		
8 CRISTIAN LEONARDO MURILLO BERMUDES		
9 JOSE RAUL ZALAZAR CARDONAS		
10 CHRISTHIAN FREDDY MORA MURILLO		
11 JHONATAN LEANDRO DOMINGUEZ		
12 ESCOBAR		
13 MIRELLAN WILIANA BERRIO MUÑOZ		
14 YEYCON ESTEVAN ACOSTA GARZON		
15 JHON ALEXANDER CARDENAS		
16 OSCAR ALBERTO ARIAS FIGUEROA		
17 LEANDRO LONDOÑO DE LA TORRE		
18 MILTON CESAR CAMACHO SERNA		
19 ALEX MAURICIO SALAZAR ANTOLINEZ		
20 GUILLERMO PALACIO ESPINOSA		
21 GIOVANNI VELASCO BEDOYA		
22 DAVID ALONSO ROMAN GUTIERREZ		
23 NICOL ALEJANDRO MEDINA GOMEZ		
24 RICHARD STEVEN ROMERO SOSA		
25 CRISTIAN IVAN MENDEZ GARCIA		
26 CRISTIAN PALACIOS MOSQUERA		
27 OSCAR IVAN GARZON LEON		
28 BRAYAN DANIEL HERNANDEZ CACERES		
29 JOSE FAYNDER V SOSA QUIROZ		
30 JOHN NEDHER GARCIA ACEVEDO		
31 JOSE RODRIGO ARISTIZABAL PINO		
32 CARLOS ALBERTO OCHOA BENITEZ		
33 CRISTIAN ANDRES GOMEZ DIAZ		
34 DIEGO FERNANDO MANRIQUE AGUILAR		
35 JULIAN ANDRES MOROCHO MUÑOZ		
36 LUIS EDUARDO LARGO ESPINOSA		
37 HECTOR IVAN CARDENAS ANGEL		
38 FRANCISCO FABIAN BENJUMEA		

Registro fotográfico Collage
No se permito por el INPEC

Ficha: 2889032
Programa: 96151543
Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa

Resultado de Aprendizaje1: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas según parámetros técnicos.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 2: Elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 3: Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 4: Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
rap4 evaluado: Si
Fecha 1: 23/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocimiento previo de la leche; calidad de la leche y sus pruebas de plataforma para ingreso o rechazo
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratorias
Registro de asistencia:
Fecha 2: 27/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: presentación de diferentes leches fermentadas, diagramas de flujo
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratorias
Fecha 3: 28/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de leche fermentadas
Descripción de la sesión: elaboración siguiendo la formulación y el diagrama preguntas aclaratorias del proceso
Fecha 4: 29/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de leche fermentadas
Descripción de la sesión: elaboración siguiendo la formulación y el diagrama preguntas aclaratorias del proceso
Fecha 5: 30/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Elaboración de leche fermentadas
Descripción de la sesión: elaboración siguiendo la formulación y el diagrama preguntas aclaratorias del proceso
Registro de asistencia:



Registro fotográfico Collage



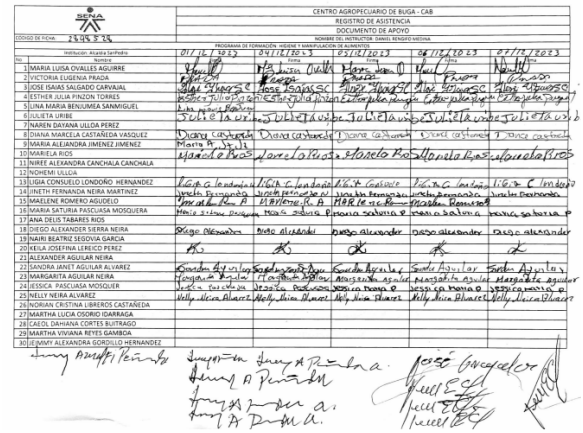
Ficha: 2898528
Programa: 96151461
Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje2: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
RAP2 evaluado: Si

Resultado de Aprendizaje3: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje4: Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
RAP4 evaluado: Si

Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
Resultado de Aprendizaje1: Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
RAP1 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 2: Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
RAP2 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 3: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
RAP3 evaluado: Si
Resultado de Aprendizaje 4: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas
RAP4 evaluado: Si
Soporte fotográfico de uso de la plataforma territorio. N.A.
Fecha 1: 20/10/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Reconocimiento previo en higiene y manipulación de alimentos, video
Descripción de la sesión: Cada integrante se Presenta dando su opinión de la manipulación de alimentos con respecto al video presentado
Fecha 2: 27/10/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: . Conceptualización de conceptos básicos de Buenas prácticas de manufactura, inocuidad, salubridad, calidad, alimento integro, peligros alimentarios
Fecha 3: 19/10/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización de conceptos básicos de contaminación cruzada, almacenamiento, clasificación de los alimentos, ETAS, intoxicación, toxinfección.
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratoria, evaluación fotográfica de su nevera aplicando lo enseñado

Fecha 4: 26/10/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Conceptualización de conceptos básicos de plan de saneamiento, manipulador de alimento
Descripción de la sesión: Presentación y preguntas aclaratoria
Fecha 5: 02/11/2023
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Evaluación de producto
Descripción de la sesión: se realiza actividad grupal de elaboración de un almuerzo aplicando lo aprendido

Registro de asistencia:



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

No	Nombre	01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023	04/11/2023	07/11/2023
1	MARIA LUISA OVALLES AGUIRRE					
2	VICTORIA EUGENIA PRADA					
3	JOSE ISAIAS SALGADO CARVAJAL					
4	ESTHER JULIA PINZON TORRES					
5	LUNA MARIA BENUMEA SANMIGUEL					
6	JULIETA URIBE					
7	NAREN DAYANA ULLOA PEREZ					
8	DIANA MARCELA CASTAÑEDA VASQUEZ					
9	MARIA ALEJANDRA JIMENEZ JIMENEZ					
10	MARIELA RIOS					
11	NIREE ALEXANDRA CANCHALA CANCHALA					
12	NOHEMI ULLOA					
13	LIGIA CONSUELO LONDOÑO HERNANDEZ					
14	JINETH FERNANDA NEIRA MARTINEZ					
15	MAELENE ROMERO AGUDELO					
16	MARIA SATURIA PASCUASA MOSQUERA					
17	ANA DELIS TABARES RIOS					
18	DIEGO ALEXANDER SIERRA NEIRA					
19	NAIRI BEATRIZ SEGOVIA GARCIA					
20	KEILA JOSEFINA LERICO PEREZ					
21	ALEXANDER AGUILAR NEIRA					
22	SANDRA JANET AGUILAR ALVAREZ					
23	MARGARITA AGUILAR NEIRA					
24	JESSICA PASCUASA MOSQUER					
25	NELLY NEIRA ALVAREZ					
26	NORIAN CRISTINA LIBREROS CASTAÑEDA					
27	MARTHA LUCIA OSORIO IDARRAGA					
28	CAEOL DAHIANA CORTES BUITRAGO					
29	MARTHA VIVIANA REYES GAMBOA					
30	JEIMMY ALEXANDRA GORDILLO HERNANDEZ					

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 integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

“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. N.A.

“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%2F30%2E%20Daniel%20Rengifo%20Medina%2F2%2E%20Marzo%2F2%2E%20Documentos%20contractuales

“J” Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.
N.A.
“K” Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

“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”.

Registro fotográfico legible del certificado de la norma de competencia vigente.

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