SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.4632097 DE 2022

Sr.(a)

AIDA LUZ BALLESTEROS CHAUX
Supervisor(a) de contrato
Coordinador(a) Académico(a)
Complejo Tecnológico Agroindustrial Pecuario y Turístico
Apartadó

CONTRATISTA: JOHN MAURICIO GIRALDO CARDENAS
CEDULA: 8.435.947 de Chigorodo

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR LOS SERVICIOS PROFESIONALES COMO INSTRUCTOR TÉCNICO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACCIONES DE FORMACIÓN EN EL SECTOR RURAL DONDE TIENE INCIDENCIA DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL Y ATENDIENDO LAS INSTRUCCIONES DE LA DIRECCIÓN DE EMPLEO Y TRABAJO - COORDINACIÓN NACIONAL DE EMPRENDIMIENTO

PERIODO DE EJECUCION

FECHA DE INICIO:	17 DE FEBRERO DE /2023
FECHA DE TERMINACIÓN:	15 DE DICIEMBRE DE 2023

VALOR CONTRATO

VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	40.831.739
VALOR TOTAL EJECUTADO:	40.831.739

A continuación, presento relación del estado actual de las fichas atendidas durante el periodo de ejecución del contrato de prestación de servicios **No. XXXXXXXXXXXXXX DE 2022.**

ID	PROGRAMA DE FORMACION	COMPETENCIAS EJECUTADAS		ESTADO ACTUAL	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

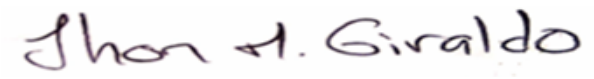
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

FICHA			PERIODO DE EJECUCION DE LA COMPETENCIA			OBSERVACIONES
2733851	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	1/03/2023	31/10/2023	TERMINADA	
2138103	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	25/03/2023	31/10/2023	TERMINADA	
2752613	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	19/04/2023	30/11/2023	TERMINADA	
2759155	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	2/05/2023	30/11/2023	TERMINADA	
2763174	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción	5/05/2023	30/11/2023	TERMINADA	

	SOBERANIA ALIMENTARIA	agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA				
2836490	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y NORMATIVA	1/09/2023	15/12/2023	TERMINADA	
2843692	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA	Manejar especies pecuarias conforme con criterios técnicos y normativa de producción agropecuaria ecológica. PROGRAMAR CULTIVO AGRÍCOLA SEGÚN MÉTODOS Y	12/09/2023	15/12/2023	TERMINADA	
2820729	PREPARACION DE ALIMENTOS PECUARIOS	PREPARAR RACIÓN ANIMAL SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y ORDEN DE PEDIDO	10/08/2023	30/11/2023	TERMINADA	
2859415	EMPRENDIMIENTO EN APICULTURA	Establecer apiario según parámetros técnicos y normativa ambiental. Manejar colmena según criterios técnicos y normativa ambiental	6/10/2023	15/12/2023	TERMINADA	
2868186	MANEJO TECNICO DEL CULTIVO DE CANNABIS MEDICINAL	Acondicionar producto agrícola según manual técnico SEMBRAR CULTIVO DE ACUERDO CON MANUAL TÉCNICO Y NORMATIVA	20/10/2023	15/12/2023	TERMINADA	

Así mismo, se anexan las evidencias respectivas desde la fecha de inicio hasta la fecha de terminación del contrato.

(Pegar pantallazos, registros fotográficos, reportes, listados de asistencias; todas las evidencias pertinentes de la ejecución durante la vigencia actual)



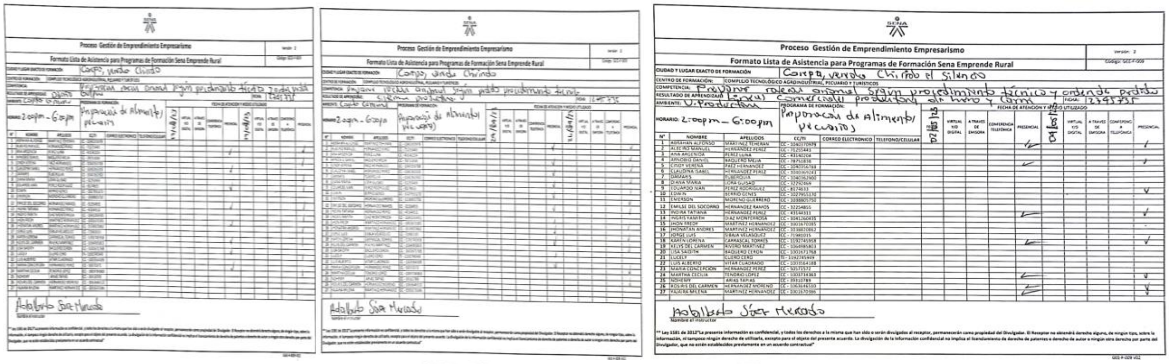
_____

Contratista
C.C. 8.435.947

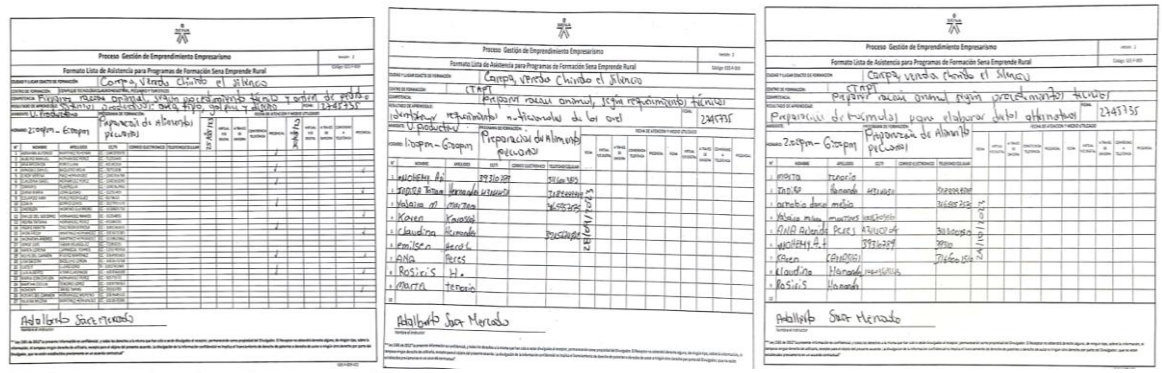
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

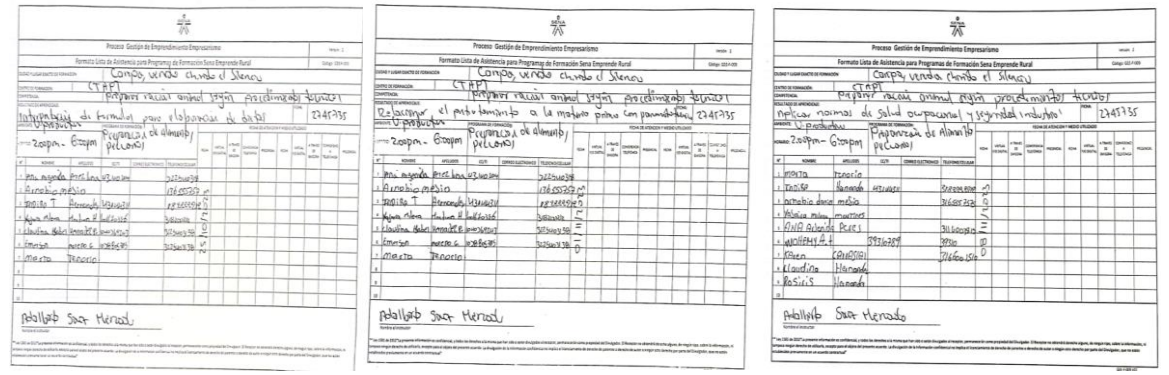
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Ficha: 2745735





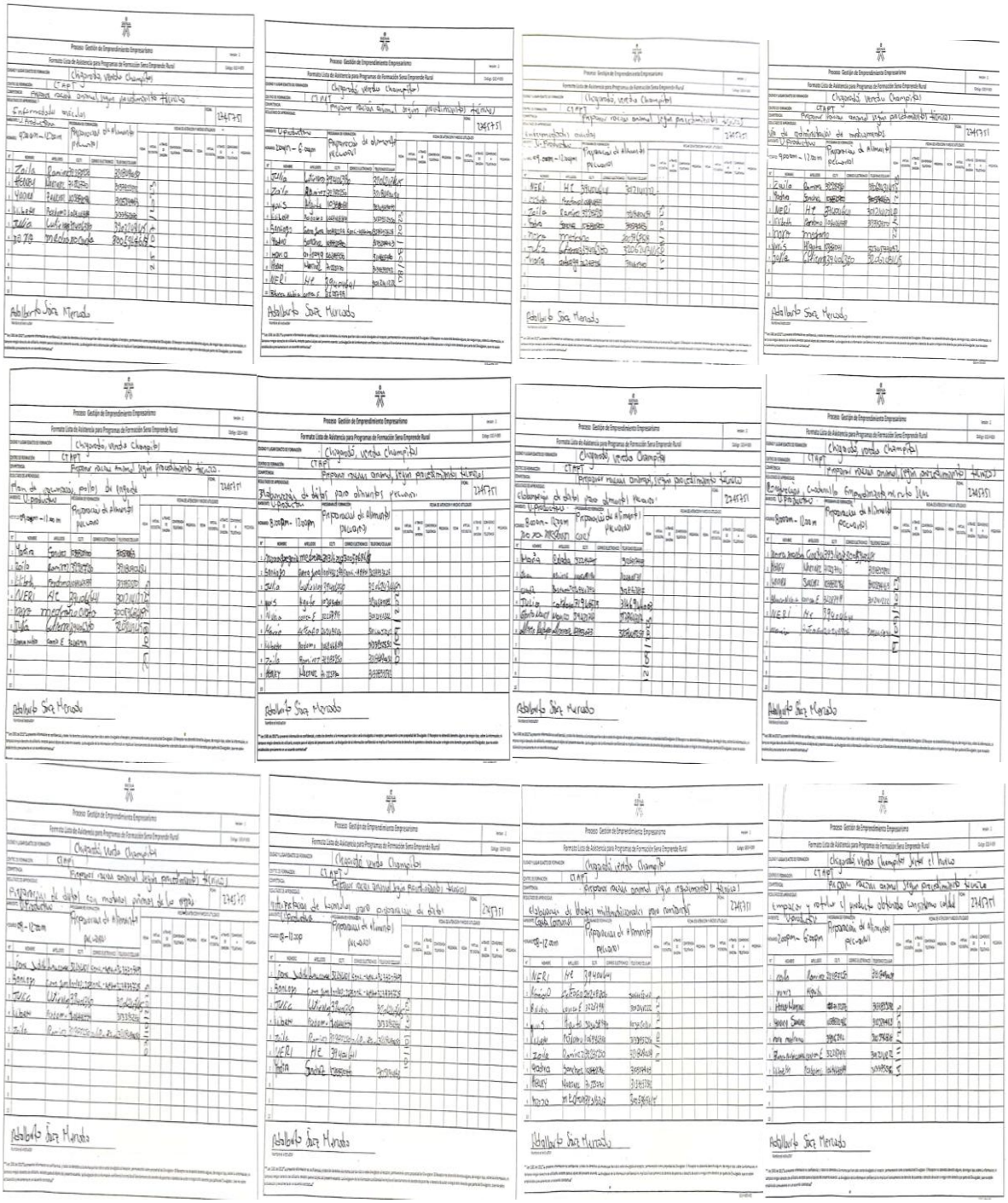






SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

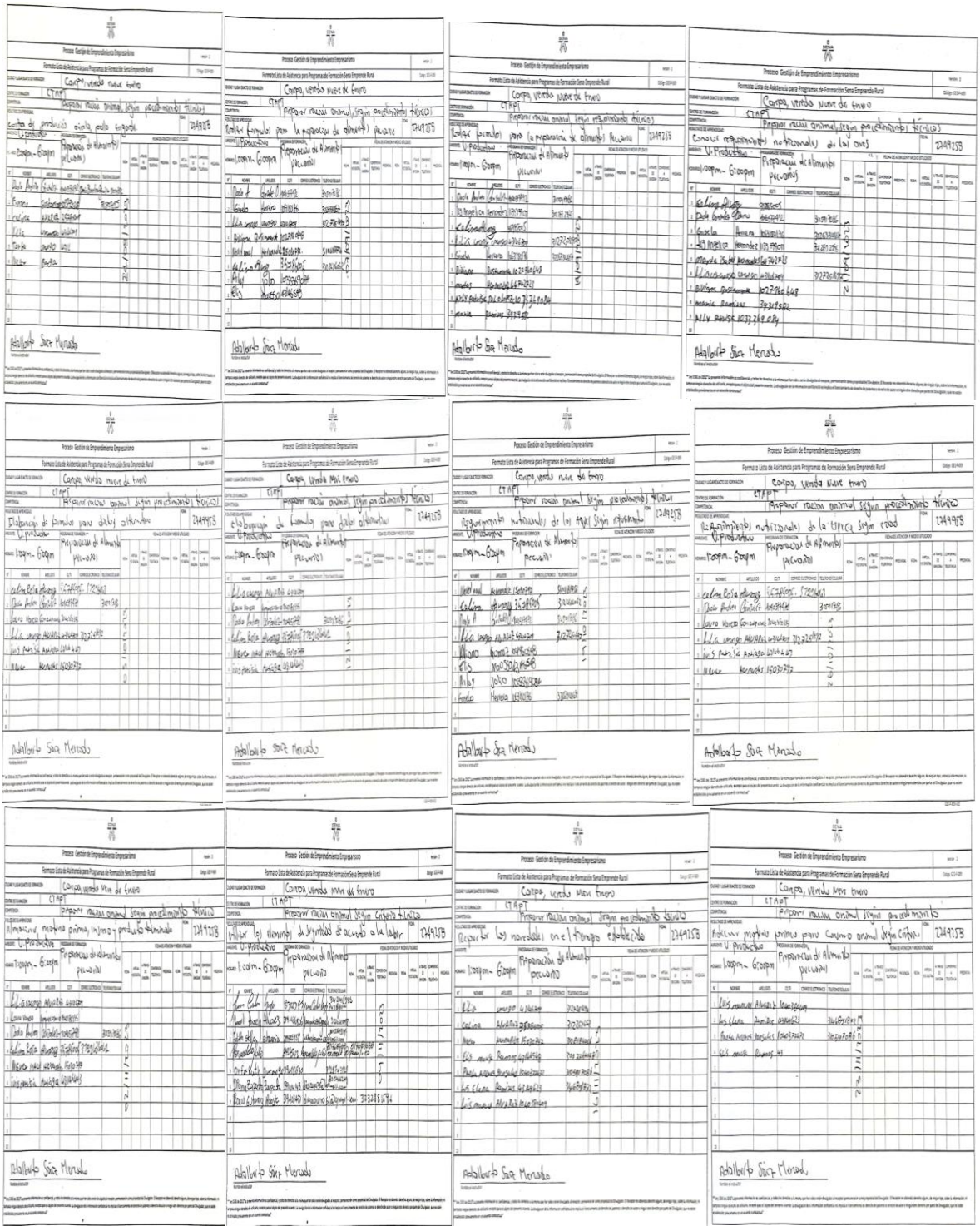
Ficha: 2745751





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

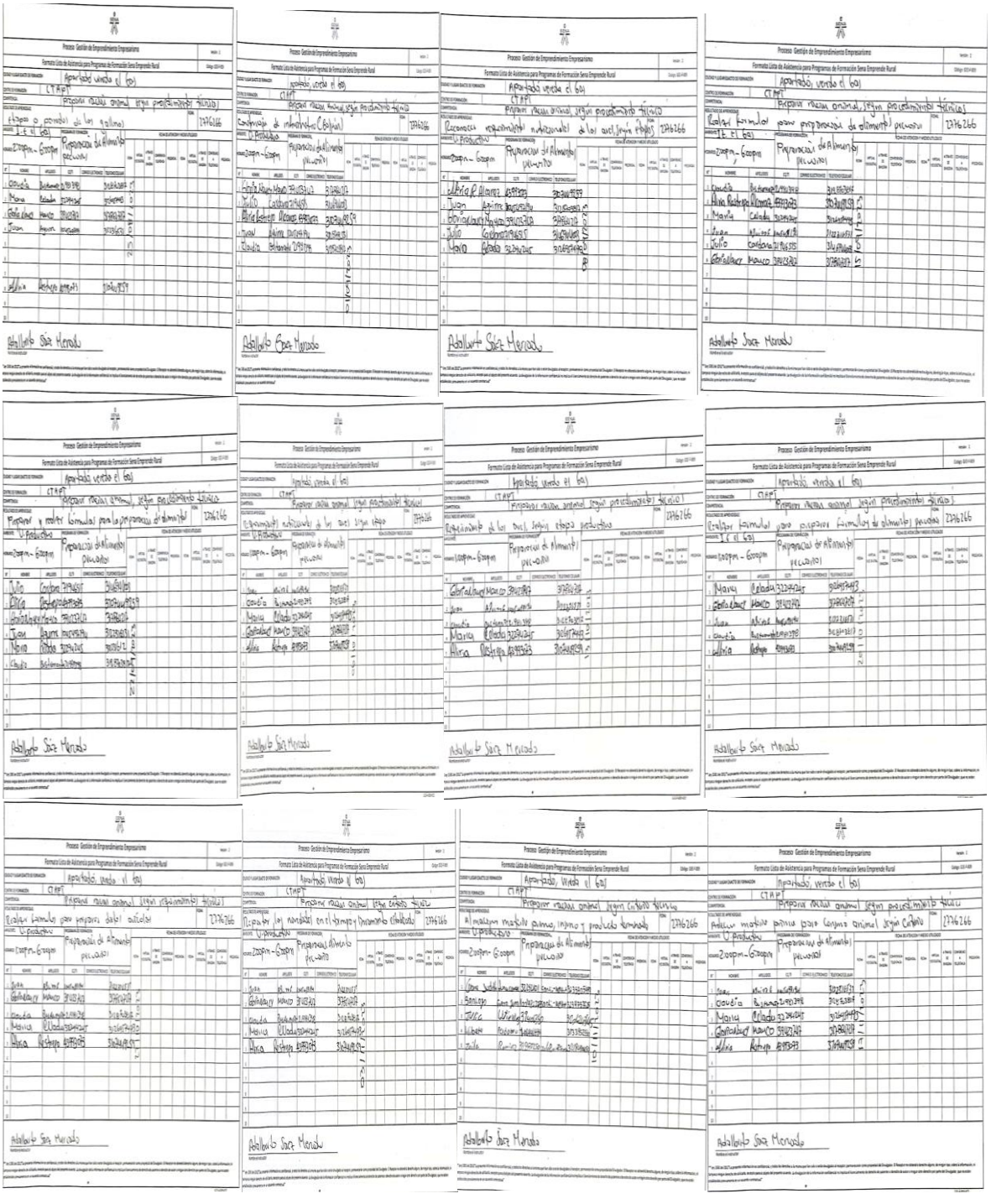
Ficha: 2749258





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

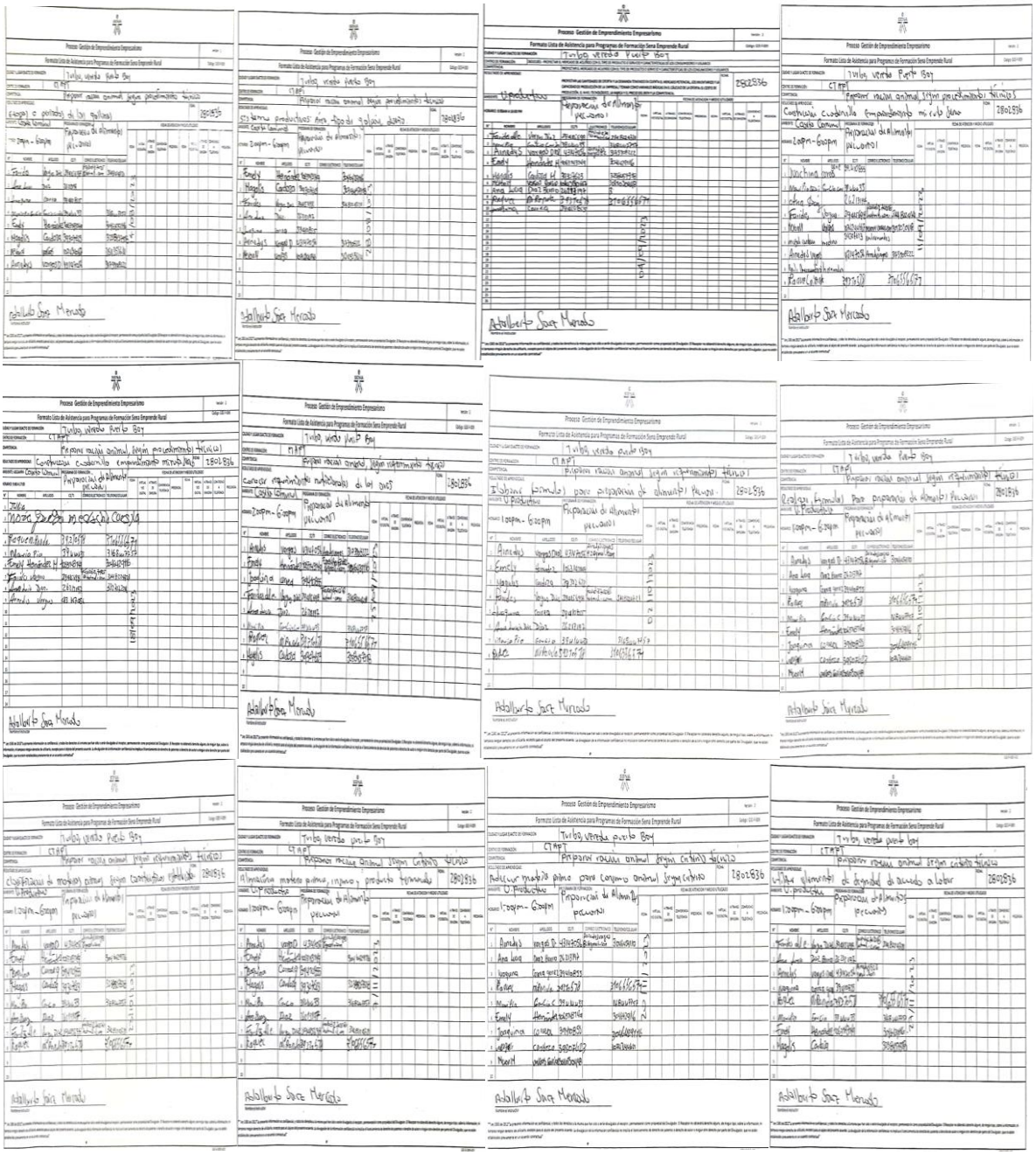
Ficha: 2776266





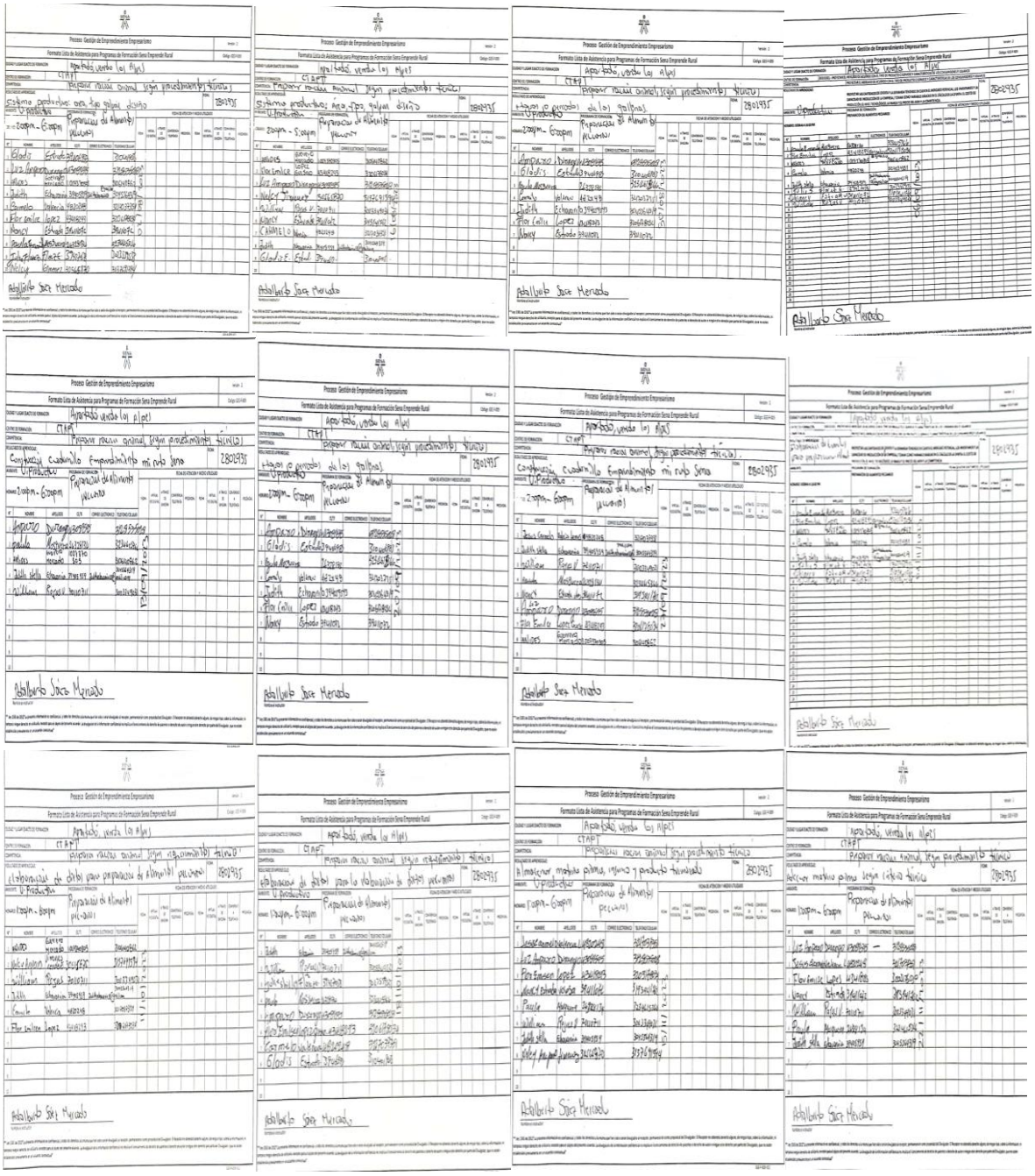
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Ficha: 2802836





Ficha: 2802935





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2745735		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN A	EVALUACIÓN D	OBSERVACIONES
1	ABRAHAN ALFONSO	MARTINEZ	TEHERAN	X		
2	ALBEIRO MANUEL	HERNANDEZ	PEREZ	X		
3	ANA ARGENIDA	PEREZ	LUNA	X		
4	ARNOBIO DANIEL	BAQUERO	MEJIA	X		
5	CINDY VERENA	PAEZ	HERNANDE	X		
6	CLAUDINA ISABEL	HERNANDEZ	PEREZ	X		
7	DAMARIS	RODRIGUEZ	TUBERQUIA	X		
8	DIANA MARIA	LORA	GUISAO		X	ABANDONO VOLUNTARIO
9	EDUARDO IVAN	PEREZ	RODRIGUEZ		X	ABANDONO VOLUNTARIO
10	EDWIN	BERRIO	GENES		X	ABANDONO VOLUNTARIO
11	EMERSON	MORENO	GUERRERO	X		
12	EMILSE DEL	HERNANDEZ	RAMOS		X	ABANDONO VOLUNTARIO
13	INDIRA TATIANA	HERNANDEZ	PEREZ	X		
14	INGRIS YAMITH	DIAZ	MONTERRO	X		
15	JHON FREDY	MARTINEZ	HERNANDE	X		
16	JHONATAN ANDRES	MARTINEZ	HERNANDE	X		
17	JORGE LUIS	SIBAJA	VELASQUE	X		
18	KAREN LORENA	CARRASCAL	TORRES	X		
19	KELYS DEL CARMEN	RIVERO	MARTINEZ	X		
20	LISA SAIDITH	BAQUERO	CERON	X		
21	LUIS ALBERTO	VITAR	CUADRADO	X		
22	MARIA CONCEPCION	HERNANDEZ	PEREZ	X		
23	MARTHA CECILIA	TENORIO	LOPEZ	X		
24	NOHEMY	ARIAS	TAPIAS	X		
25	ROSIRIS DEL CARMEN	HERNANDEZ	MORENO	X		
26	YAJAIRA MILENA	MARTINEZ	HERNANDE	X		
27						
28						

	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma _____

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma _____

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2745751		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
				A	D	
1	BLANCA NUBIA	CORREA	ESPINOSA	X		
2	CINDY MARGARITA	PLAZA	MARTINEZ	X		
3	DINA MARCELA	PLAZA	MARTINEZ	X		
4	EDA IRIS	MARTINEZ	GOMEZ	X		
5	ENIS LEIDYS	JULIO	SUAREZ	X		
6	ERNEY ANTONIO	PLAZA	FABRA	X		
7	FERLEY	MARTINEZ	LOPEZ		X	ABANDONO VOLUNTARIO
8	GLORIA JUDITH	LUNA	CARRASCA	X		
9	JESSICA JULIETH	CEBALLOS	MONSALVE		X	ABANDONO VOLUNTARIO
10	JOSE HERNEY	MARTINEZ	LOPEZ	X		
11	JOSE INOCENCIO	NEGRETE	URANGO	X		
12	JULIA ELENA	GUTIERREZ	RODRIGUEZ	X		
13	JULIO MANUEL	SANCHEZ	MORENO	X		
14	KEVIN	MARTINEZ	MARTINEZ	X		
15	LILIBETH	PERDOMO	OSORIO	X		
16	MARIA ISABEL	CORREA	FLOREZ	X		
17	MARIA MAGDALENA	ARTEAGA	HERNANDE	X		
18	NERY ISABEL	HERRERA	LADEO	X		
19	NORA GREGORIA	MEDRANO	CUESTA	X		
20	OLGA LUCIA	CORREA	FLOREZ	X		
21	PEDRO ANTONIO	PASTRANA	CALDERON	X		
22	SANDY DAYANNA	ALVAREZ	VERGARA	X		
23	SANTIAGO	GUERRA	LUNA	X		
24	VIDAL	LEMOS	ROBLEDO		X	ABANDONO VOLUNTARIO
25	YADIRA	SANCHEZ	DIAZ	X		
26	YIRAS LUZ	SANCHEZ	DIAZ	X		
27	YURIS DISNEY	HIGUITA	RAMIREZ	X		
28	ZOILA ROSA	RAMIREZ	PEREIRA	X		

	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2749258		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios.	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
				A	D	
1	ARLY PATRICIA	JULIO	LOPEZ		X	ABANDONO VOLUNTARIO
2	BIVIANA	BUSTAMANTE	GOMEZ	X		
3	CELINA ROSA	ALVAREZ	BELTRAN	X		
4	FRANCISCO MIGUEL	URANGO	ALVAREZ	X		
5	GRISELA DEL	HERRERA	GUEVARA	X		
6	HECTOR LUIS	URANGO	ALVAREZ	X		
7	IVIS PATRICIA	ARTEAGA	SALGADO	X		
8	JORGE ELIECER	URANGO	ALVAREZ	X		
9	JORGE MARIO	DORIA	GUEVARA		X	ABANDONO VOLUNTARIO
10	JOSE ANTONIO	URANGO	PEÑATE	X		
11	JOSE MERCED	URANGO	FARIÑO	X		
12	LIBARDO ENRIQUE	PEREZ	GOMEZ	X		
13	LILIA DEL CARMEN	URANGO	ALVAREZ	X		
14	LINA MARIA	URANGO	RAMIREZ	X		
15	LUIS MANUEL	ALVAREZ	URANGO	X		
16	LUZ ELENA	RAMIREZ	TORREGLO	X		
17	MARIA DEL SOCORRO	RAMIREZ	PADILLA		X	ABANDONO VOLUNTARIO
18	MARTA ISABEL	HERNANDEZ	OVIEDO	X		
19	NEVER NAUL	HERNANDEZ	VARGAS	X		
20	PAOLA ANDREA	GONZALEZ	OSORIO	X		
21	RAFAEL	URANGO	ALVAREZ	X		
22	WILFREDO	URANGO	ALVAREZ	X		
23	YILI PAOLA	AVILEZ	PEÑA	X		
24	YOLEINIS	MORENO	MAUSSA	X		
25						
26						
27						
28						

	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma _____

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma _____

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2776266		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
				A	D	
1	ADRIANA LUCIA	RESTREPO	ALCARAZ	X		
2	ALIRIA	RESTREPO	ALCARAZ	X		
3	ANDREA	SERNA	BUSTAMAN	X		
4	CLAUDIA PATRICIA	BUSTAMANTE	RAMIREZ	X		
5	DAMARIS	SANCHEZ	ZAPATA	X		
6	DIANA CAROLINA	GOEZ	RESTREPO	X		
7	DIEGO DE JESUS	MEJIA	VERGARA		X	ABANDONO VOLUNTARIO
8	DONALDO	DAVID	MEJIA	X		
9	FABIAN ANDRES	BENITES	HOLGUIN	X		
10	FERNANDO	DAVID	PEREZ	X		
11	GLORIA NANCY	MANCO		X		
12	HERIBERTO	DAVID	PEREZ	X		
13	ISIDRO DE JESUS	RESTREPO			X	ABANDONO VOLUNTARIO
14	JOSE EDUARDO	GOEZ	RESTREPO	X		
15	JUAN DE JESUS	AGUIRRE	HOLGUIN	X		
16	JUAN FELIPE	QUIROS	GOMEZ	X		
17	JULIANA DEL CARMEN	BENITES	HOLGUIN	X		
18	JULIO EDUARDO	CARDONA	DURANGO	X		
19	KAREN LORENA	MONTOYA	RESTREPO	X		
20	LETICIA	RUEDA	RUEDA	X		
21	LUZ ADRIANA	RESTREPO	ALCARAZ	X		
22	LUZ ELENA	ALCARAZ	DE LOPEZ		X	ABANDONO VOLUNTARIO
23	MARIA RABEL	CELADA	CHANCI	X		
24	OLGA CECILIA	GIRALDO	RUEDA	X		
25	PAOLA ANDREA	MANCO		X		
26	RUBEN DARIO	RESTREPO	ALCARAZ	X		
27	SEBASTIAN	BUSTAMANTE	RAMIREZ		X	ABANDONO VOLUNTARIO
28						

	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma _____

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma _____

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2802836		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios.	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
					D	
1	ADIL ANEIS	AVILA	CALLE	X		
2	ANA LUCIA	DIAZ	BERRIO	X		
3	ARNEDYS	VARGAS	DIAZ	X		
4	ARQUIMEDES DAVID	MORILLO	SANTOS		X	ABANDONO VOLUNTARIO
5	BEATRIZ ELENA	MARTINEZ	ARTEAGA	X		
6	DUVIS CARMEN	ORTIZ	RODRIGUEZ	X		
7	ELI JOHANA	BRAVO	TAPIA	X		
8	EMELY	HERNANDEZ	MEDINA	X		
9	FARIDES DEL	VARGAS	DIAZ	X		
10	INGRIS LEONOR	VARGAS	GARCIA	X		
11	JOAQUINA	CORREA	GENEZ	X		
12	JOSE ANTONIO	VARGAS	GARCIA	X		
13	JULIANA	VARGAS	DIAZ	X		
14	LUZ YARIMA	RODRIGUEZ	ESCOBAR	X		
15	MAGALIS	CARDOZA	MEDINA	X		
16	MAICOL YOENGLISH	BRAVO	VARGAS		X	ABANDONO VOLUNTARIO
17	MANUEL LUCIO	PORTILLO	SOLERA	X		
18	MARCOS ANTONIO	CALLE	MEDINA	X		
19	MARIA PIA	GARCIA	CORDOBA	X		
20	MERONLY YIZETH	VARGAS	GARCIA	X		
21	NELSON	GARCES	MURILLO	X		
22	NEVIS DEL CARMEN	PADILLA	FURNIELES	X		
23	RAQUEL	MIRANDA	RODRIGUEZ	X		
24	SEBASTIAN	GIL	ARROYO		X	ABANDONO VOLUNTARIO
25	YERMEY	VARGAS	CALLE	X		
26	YESICA PAOLA	ALVAREZ	SIERRA	X		
27	ZULEIMA ISABEL	SIERRA	PEREZ	X		
28						

	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma _____

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma _____

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE EJECUCION CONTRACTUAL

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Fecha	2/12/2023	Ciudad	Apartadó
Regional:	Antioquía	Centro de Formación:	CTAPT
Nº de Ficha	2802935		
Programa de formación :	Preparación de alimentos pecuarios	Código	72310309
Competencia:	Proyectar el mercado de acuerdo con el tipo de producto o servicio y características de los consumidores y usuarios	Código	260101001
Competencia:	Preparar ración animal según procedimiento técnico y orden de pedido.	Código	270501037

Nº	NOMBRE DE LOS APRENDICES			EVALUACIÓN		OBSERVACIONES
				A	D	
1	ANA ISABEL	HERNANDEZ	GARCIA	X		
2	ANA SOFIA	HIGUITA	SERNA	X		
3	ARLIDES	GUERRERO	MERCADO	X		
4	BLANCA ELVIA	BORJA	PEREZ	X		
5	CARLOS MARIO	OSTEN	HERNANDE	X		
6	DINA ROSA	RIVERAS	MONTOYA	X		
7	ENEIDA DEL CARMEN	PRIETO	RIVAS	X		
8	FLOR EMILCE	LOPEZ	GUISAO	X		
9	FRANCIA	OREJUELA	MOSQUER	X		
10	HUGO MANUEL	ARRIETA	ORTEGA	X		
11	JESUS CARMELO	VALENCIA	LEMUS	X		
12	JHAKELIN STELLA	ARENAS	ESTRADA	X		
13	JORGE LUIS	YANES	ARIAS	X		
14	JUDITH STELLA	ECHAVARRIA		X		
15	JULIE SHIRLEY	FLOREZ	ESTRADA	X		
16	KALETH	ESPINOZA	PRIETO		X	ABANDONO VOLUNTARIO
17	LUZ AMPARO	DURANGO		X		
18	MARIA DIGNORA	MACIAS	VASQUEZ	X		
19	MARTHA LUCIA	USUGA	MORALES	X		
20	NANCY STELLA	ESTRADA	VELOSA	X		
21	NELCY AMPARO	JIMENEZ	CORDERO	X		
22	NELSON WILGEN	MOSQUERA	OREJUELA	X		
23	PAULA EMERITA	MOSQUERA	MOSQUER	X		
24	RUTH ESTELA	ARROYO	MORALES	X		
25	SANDRA MILENA	MENDOZA	TAMARA		X	ABANDONO VOLUNTARIO
26	VERONICA LUCIA	GARCIA	GARCIA	X		
27	VIVECA	VERGARA	PADILLA	X		
28	YENNIFER ANDREA	MARMOLEJO	TORREGLO		X	ABANDONO VOLUNTARIO

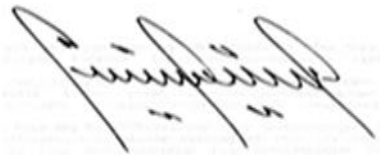
	Resultados de aprendizaje:
1	Identificar si la materia prima corresponde con el sistema productivo y requerimiento nutricional de la
2	Clasificar la materia prima según característica establecida
3	Relacionar el pretratamiento a la materia prima con parámetro técnico
4	Alistar el área de proceso, de materia prima e insumos para molinar en correspondencia con la formulación y calidad definida.
5	Utilizar los elementos de seguridad de acuerdo con la labor establecida.
6	Realizar las operaciones de molinado y mezcla de materia prima e insumos de acuerdo con procedimiento establecido, protocolo de seguridad y salud ocupacional.
7	Empacar y rotular el producto obtenido de acuerdo con sistema de calidad y normatividad vigente
8	Verificar las condiciones ambientales de almacenamiento según procedimiento establecido
9	Ubicar la materia prima, insumos y producto terminado en almacén según mapa de distribución y normas
10	Registrar las novedades e inconsistencias en almacenamiento en el formato y tiempo establecido
11	Realizar la disposición de los desperdicios y desechos del proceso de acuerdo con el manual de procedimiento y normatividad ambiental vigente
12	Reportar las novedades en el tiempo y lineamiento establecido
13	Aplicar las normas de salud ocupacional y seguridad industrial según reglamento interno de trabajo
14	Realizar los registros en forma clara y precisa en el formato según directriz de la empresa

Instructor:

cc 71984725 Adalberto Sáez Mercado Firma

Coordinadora Académica:

Nombre Aida Luz Ballesteros Chaux Firma



Contratista: Adalberto Sáez Mercado
C.C. 71.984.725