PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 Marzo de 2024

Señor
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5839777
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Marzo del año 2024

Referencia: No CO1. CO1.PCCNTR.5839777 del año 2024

Alberto Carlos Roberto Tafur Barva identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.845.580 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Diez (10) pagos iguales de febrero a noviembre por valor de $4.465.545 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional de diciembre por valor de $2.083.921 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 24528179051** de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR EN EL AREA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	• HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en	**Anexo 1**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2918835 **Anexo 2**: Listas de Asistencia Fichas No. 2918835 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2918835 **Anexo 4**: Guía de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2938276 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2938276 **Anexo 6:** Plan de

		legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria . Total Horas Mes: 160 horas	concertación ficha: 2938276 **Anexo 7:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 8:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2918835 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 9:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2918835
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del	Se aporto a la meta con la creación de la ficha 2915897. Se brindó apoyo en la socialización de los programas de formación titulada presencial .	**Anexo 10:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2915897 **Anexo 11:** Pantallazos de WhatsApp

	contrato		
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se realizaron guías de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto.	**Anexo: 1-4** Guías de aprendizaje
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 12:** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2918835. **Anexo 13:** Registro fotográfico Ficha 2938276.
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el	Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	Los anexos del informe.

	curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la fichas 2918835, 2938276. realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 14** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2918835– formato GFPI-F-021 **Anexo 15** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2938276– formato GFPI-F-021.
8	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe
9	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.

	propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	Durante el periodo la ficha 2918835 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus.	**Anexo 16**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos.
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 17:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708048076909&or=OWA%2DNT&cid=d54f20ce%2Df958%2D7275%2D6b27%2D7874e30ea5b5&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFO

			LIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS%2FALBERTO%20TAFUR
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del	En este periodo se le exigió a los aprendices mantener distancia y cumplir con protocolos de bioseguridad.	**Anexo 18:** Evidencia fotográfica

	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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. 9464239753 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de Febrero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (19) folios

Cordialmente,

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
Contratista
C.C. No. 1.067.845.589 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5839777 de 2024
Coordinador Académico CABP

ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2918835.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipbiación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

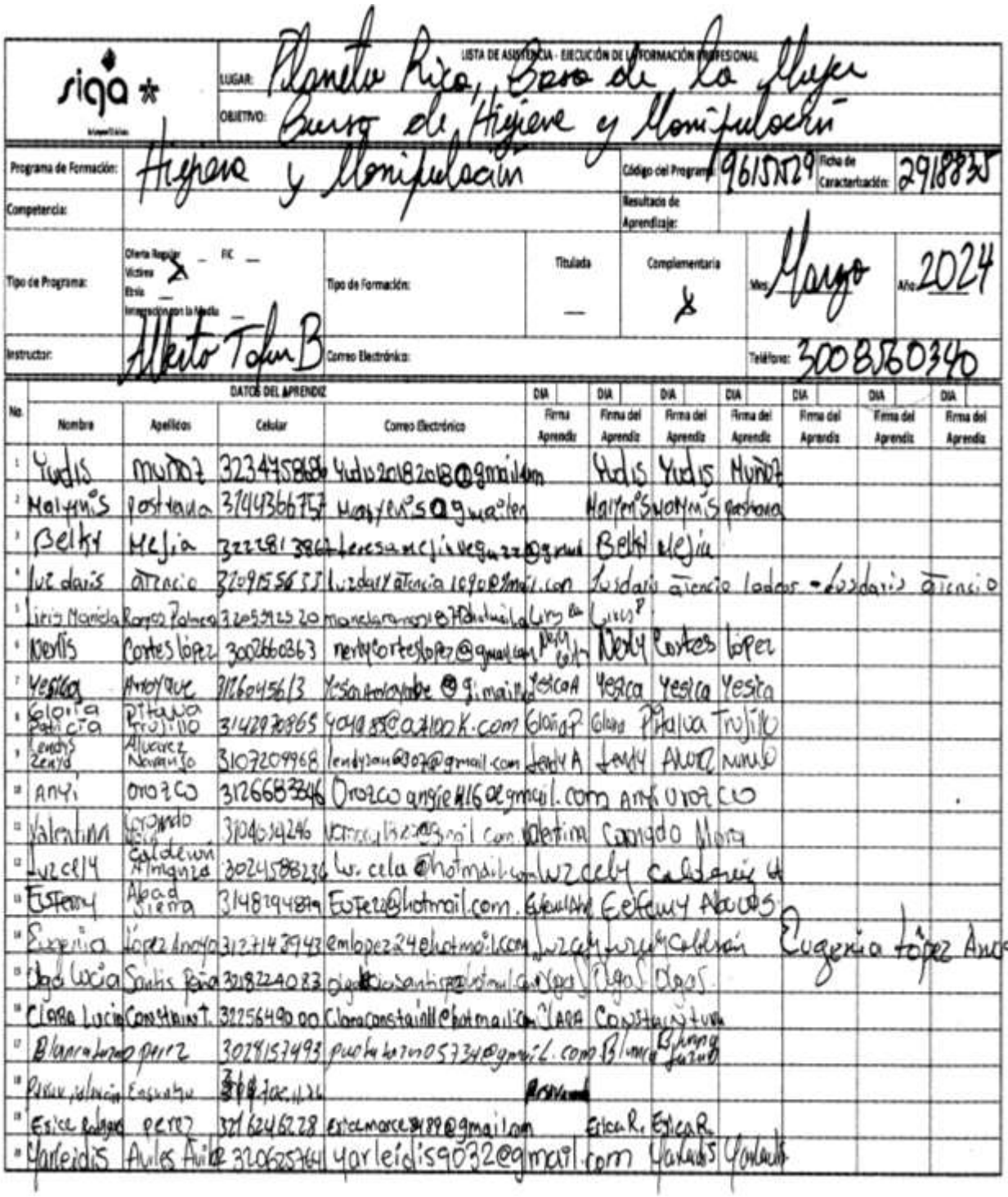
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

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

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2918835.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Planeta Rica, Barrio de la Playa

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación

Programa de Formación: Higiene y Manipulación — Código del Programa: 9615729 — Ficha de Caracterización: 2918835

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular X — PIC — Víctimas — Etnia — Integración con la Media — Tipo de Formación: — Titulada — — Complementaria X — Mes: Marzo — Año: 2024

Instructor: Alberto Tolosa B — Correo Electrónico: — Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Yudis	Muñoz	3234758886	Yudis2018@gmail.com		Yudis	Yudis	Muñoz			
2	Maryuris	Pastrana	3144366757	Maryuris@gmail.com		Maryuris	Maryuris	Pastrana			
3	Belky	Mejia	3222813864	Leresancejiverg22@gmail		Belky	Mejia				
4	luz daris	atencio	3209155633	luzdaris atencio1690@hotmail.com		luzdaris	atencio	lodos	luzdaris	atencio	
5	Liris Maricela	Borrego Polanco	3205925220	maricelaborrego87@hotmail.com	Liris	Liris					
6	Nerlis	Cortes López	3002660363	nerlycortes lopez@gmail.com	Nerlis	Nerlis	Cortes	López			
7	Yesica	Amaya	3176045613	Yesicaamaya@gmail.com	Yesica	Yesica	Yesica	Yesica			
8	Gloria Patricia	Pitalua Trujillo	3142983965	Yoyo85@a7100k.com	Gloria	Gloria	Pitalua	Trujillo			
9	Lendys Zenyd	Alvarez Navarro	3107209968	lendyzenyd07@gmail.com	Lendys	Lendys	Alvarez	Navarro			
10	Anai	Orozco	3126683846	Orozcoangie416@gmail.com	Anai	Anai	Orozco				
11	Valentina	Coronado Mora	3104634246	Valentinacoronado@gmail.com	Valentina	Coronado	Mora				
12	Luzcely	Caballero Amaya	3024588236	lu.cela@hotmail.com	Luzcely	Caballero					
13	Esteany	Abad Sierra	3148794879	Esteany@hotmail.com	Esteany	Esteany	Abad	Sierra			
14	Eugenia	López Amaya	3127143943	emlopez24@hotmail.com	Luzcely	Eugenia	Caballero		Eugenia	López	Amaya
15	Olga Lucia	Solis Pena	3218224083	olgaluciasolispena@hotmail.com	Olga	Olga					
16	Clara Lucia	Constain T.	3225649000	Claraconstainll@hotmail.com	Clara	Constain	Tuta				
17	Blanca Lorena	Perez	3028157493	pachalorena05734@gmail.com	Blanca	Blanca	Lorena				
18	Perez Valencia	Escarlyn	3[illegible]		Escarlyn						
19	Erica Raquel	perez	3216246228	ericamarce3489@gmail.com	Erica R.	Erica R.					
20	Yarleidis	Avilez Avila	3206257641	yarleidis9032@gmail.com	Yarleidis	Yarleidis					

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2918835

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2818835
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ANA CAROLINA JIMENEZ MEDINA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
ANA CIRA CIPRIAN ORTIZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
ANDRIS JUDIT GUTIERREZ SIMANCA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
BELKY TERESA MEJIA VEGA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
BLANCA PAOLA LAZARO PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
CRISTINA ISABEL ALEMAN BLANQUICETH	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
DANIS TERESA DIAZ ROJAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
ERNEDA LUZ BOHORQUEZ VERGARA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
ESTEBAN DAVID PARRA GENEY	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
EUGENIA MARIA LOPEZ ARROYO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
ERICA MARCELA RODRIGUEZ PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
INGRIS PAOLA PUENTES PATERNINA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
JHESIA DEL PILAR AYALA GARCIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
KAREL DUMITH HERRERA HERRERA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
KATIA ELENA PEREZ CORTES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
KATYA ISABEL HENRIQUEZ ACOSTA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
LENDYS ZENYD ALVAREZ NARANJO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
LILIANA LUZ BEDOYA MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
JOSE ARTURO SOTO ALVAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
LUZDARY PATRICIA ATENCIO LADEUZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	
LUZ MARY GIL CORDOBA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			4/03/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2938276.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guia: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guia se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipblación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

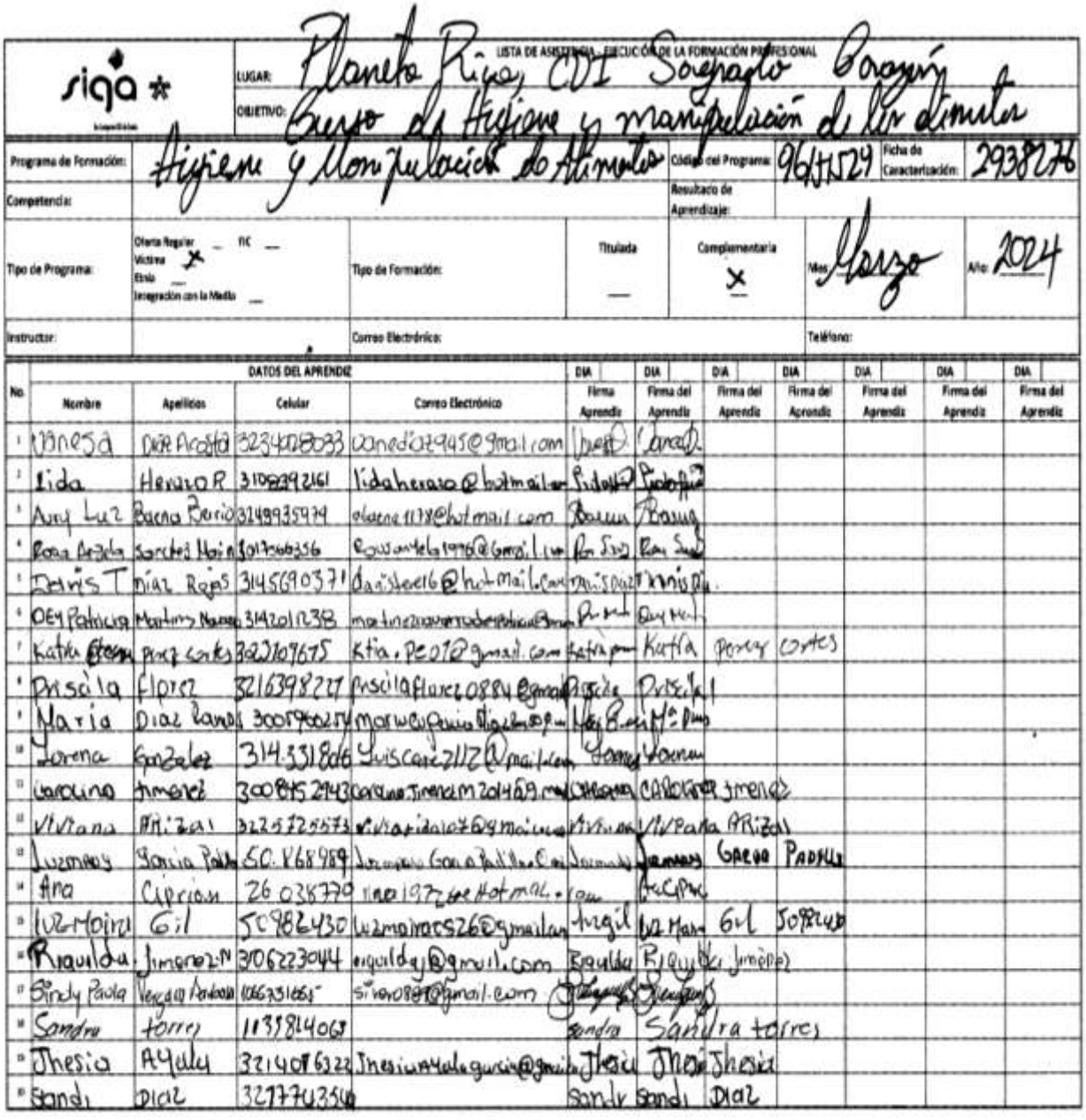
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

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

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia del programa Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2938276.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Planeta Rica, CDI Soledad Barrio

OBJETIVO: Curso de Higiene y manipulación de los alimentos

Programa de Formación:	Higiene y Manipulación de Alimentos			Código del Programa:	9617524	Ficha de Caracterización:	2938276
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Programa:	Oferta Regular — ITC — Víctima X Etnia — Integración con la Media —	Tipo de Formación:	Titulada —	Complementaria X	Mes: Marzo	Año: 2024	
Instructor:		Correo Electrónico:			Teléfono:		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA	DÍA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Vanessa	Daza Arrieta	3234018033	vanedaza945@gmail.com							
2	Lida	Herrera R	3108292161	lidaherrera@hotmail.com							
3	Ana Luz	Baena Berrio	3149935979	elaena1178@hotmail.com							
4	Rosa Angela	Sanchez Hoyos	3017666356	Rosaangela1976@gmail.com							
5	Denis T	Diaz Rojas	3145690371	Denisdiaz16@hotmail.com							
6	Oly Patricia	Martinez Nunez	3142012138	martinezoly@yahoo.es							
7	Katia	Perez Cortes	3023109675	Katia.PC07@gmail.com							
8	Priscila	Flores	3216398227	priscilaflorez0884@gmail.com							
9	Maria	Diaz Pardo	3005900274	mariacfpuerto@gmail.com							
10	Lorena	Gonzalez	3143318686	Luiscarlos2112@gmail.com							
11	Carolina	Jimenez	3008152943	carolinajimenez1204@gmail.com							
12	Viviana	Arizal	3225725573	vivianaarizal768@gmail.com							
13	Luzmary	Garcia Padilla	60.868989	luzmary.garciapadilla@gmail.com							
14	Ana	Ciprian	26038770	[illegible]@Hotmail.com							
15	Luzmaira	Gil	50986430	luzmaira526@gmail.com							
16	Rigulda	Jimenez N	3106223044	rigulda@gmail.com							
17	Sindy Paola	Vergara Pertuz	1066731665	sindy0887@gmail.com							
18	Sandra	Torres	1139814063								
19	Jhesica	Ayala	3214076322	Jhesica44alagarcia@gmail.com							
20	Sandi	Diaz	3277743568								

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos . Ficha: 2938276

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2938276
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALVERONEY PADILLA CORCHO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACION SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ANGELA MARIA LOZANO GONZALEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ANYI CRISTINA OROZCO JIMENEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
AURY LUZ BALNA BERRIO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
CARMEN CECILIA ARIZAL CASTAÑO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
CARMEN MARIA ESCALANTE ROMERO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
CILA DEL CARMEN MIRANDA VILLADIEGO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
CLARA LUCIA CONSTAIN TUIRAN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DACICY LUZ VEGA CALDERA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DELMA ROCIO MESTRA ARAUJO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ISEY PATRICIA MARTINEZ NAVARRO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DIANA MARCELA SANCHEZ ARRIETA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DINA LUZ AVILES CASTILLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DOLLYS MARIA CUELLO MUÑOZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
DORA INES SALGADO POMPEYO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ELELIA LISANDRA OZUNA SALGADO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ERMELINDA ISABEL PALENCIA MEZA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
ESTEFANY SOTO CHAVES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
EUFEMY ABAD SIERRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
FANNY DEL CARMEN PEREZ PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	
GLORIA PATRICIA PITALUA TRUJILLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/03/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 7: Reporte de horas del instructor (Sofia plus).

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	16,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

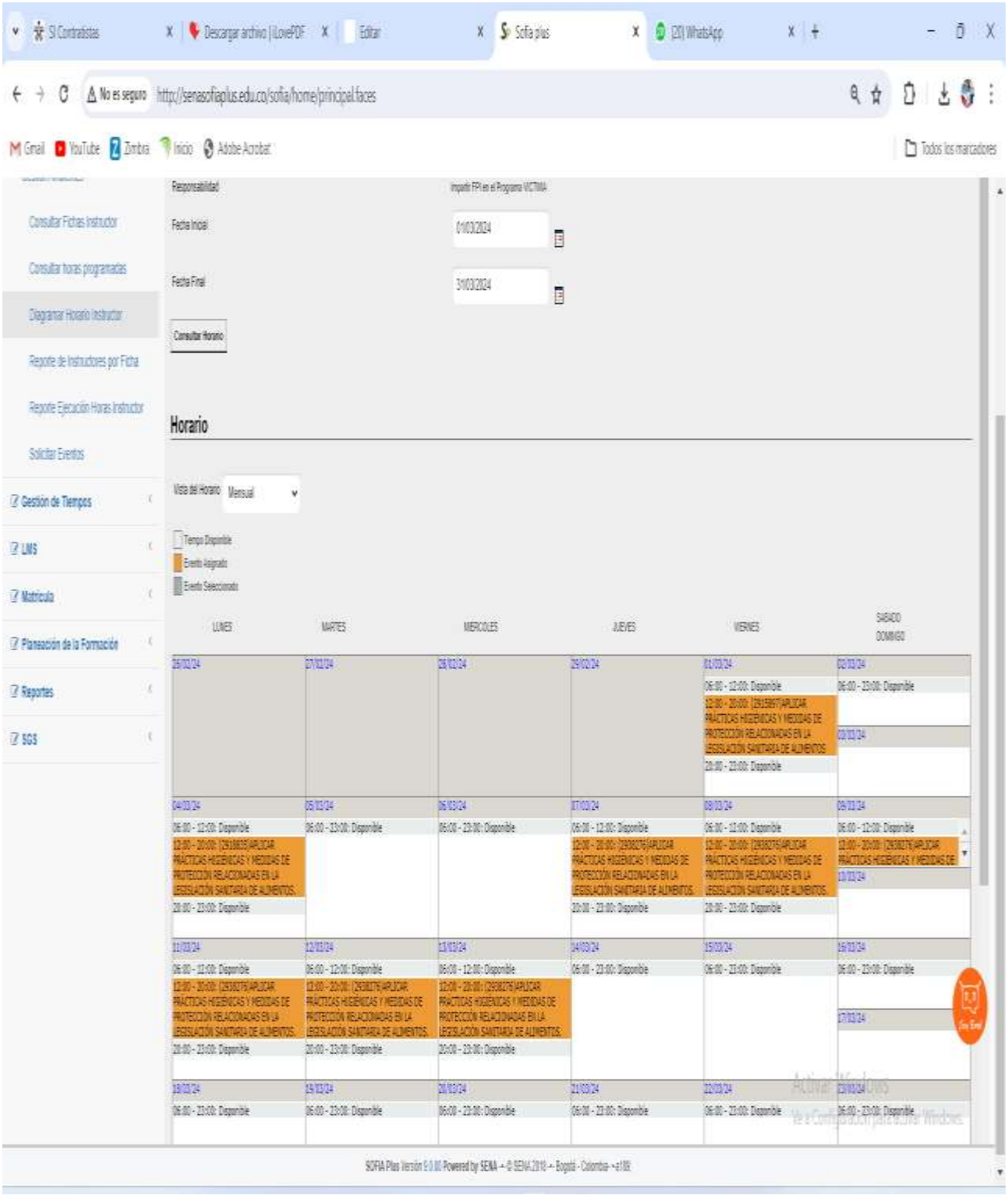
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

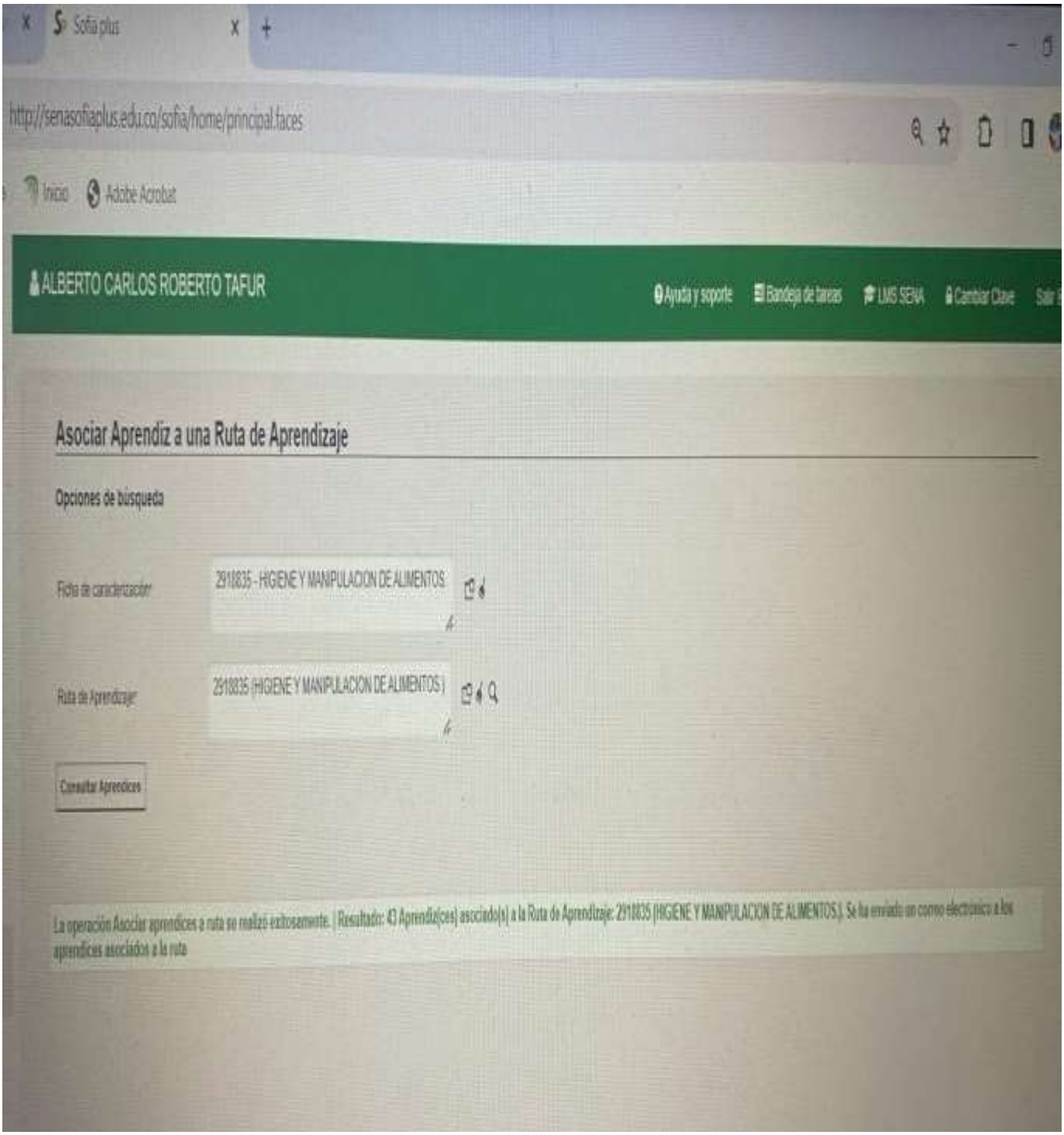
Obligación contractual 1

Anexo 8: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus)



Obligación Contractual 2

Anexo 9: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 2918835



Obligación Contractual 3

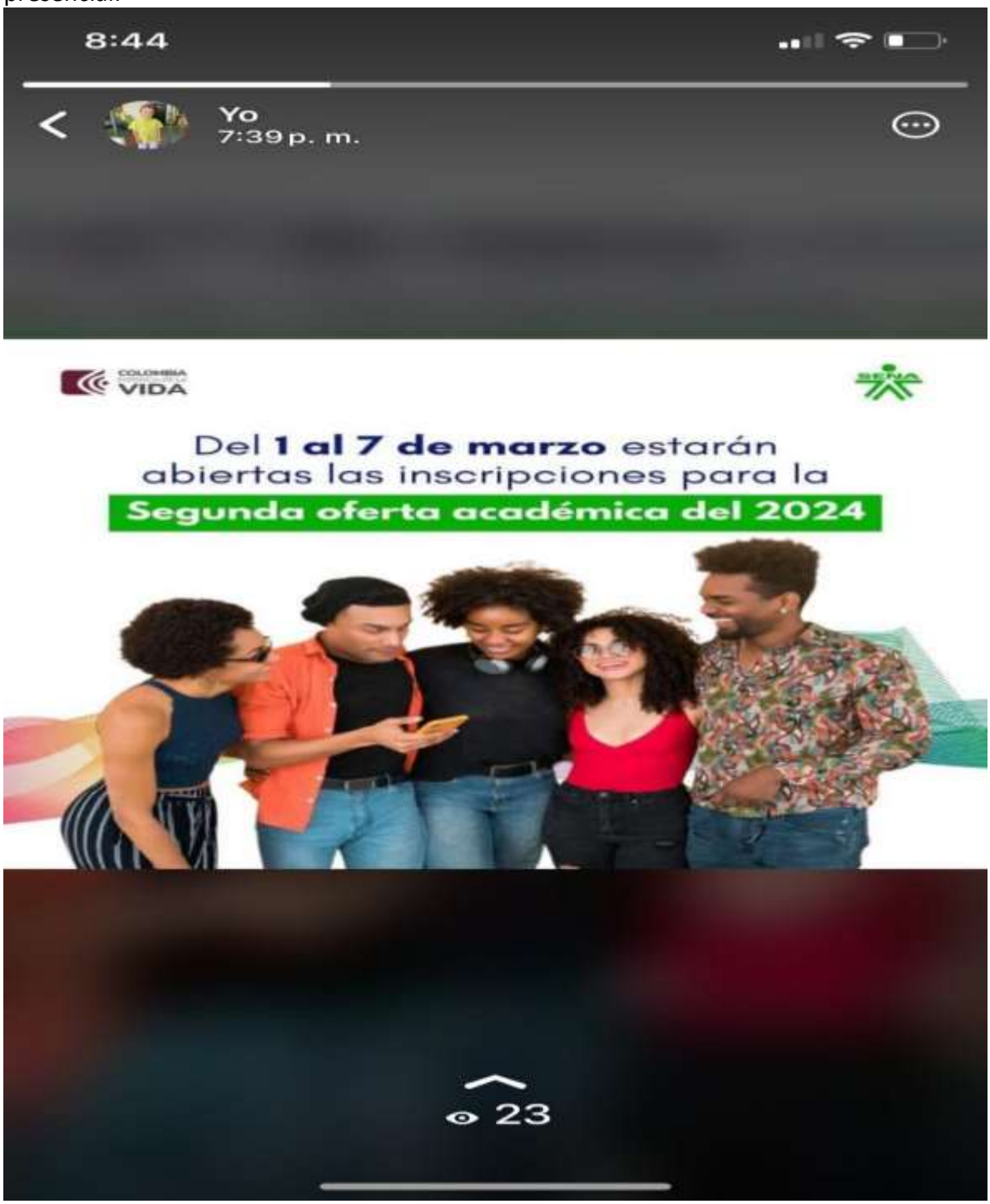
Anexo 10: Listado de verificación de vivanto Ficha:2918835

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2324			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
MUNICIPIO	PLANETA RICA	CORREGIMIENTO	SALON COMUNAL-CASA DE LA MUJER

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO
1	ANA CAROLINA JIMENEZ MEDINA	CC	1066738181	3008452943	12/06/1991	5/01/2010	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
2	ANA CIRA CIPRIAN ORTIZ	CC	26038770	3116207970	10/10/1975	15/03/1998	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
3	ANDRIS JUDIT GUTIERREZ SIMANCA	CC	1066742938	3116808502	13/10/1999	18/11/2021	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
4	BELSY TERESA MEJIA VEGA	CC	50981737	3222813867	12/12/1972	13/04/1997	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
5	BLANCA PAOLA LAZARO PEREZ	CC	26039768	3028157493	18/01/1982	16/01/2000	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
6	CRISTINA ISABEL ALEMAN BLANQUICETH	CC	1066739316	3222326777	15/10/1991	8/06/2010	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
7	DAIRIS TERESA DIAZ ROJAS	CC	50978906	3145690371	16/01/1975	26/10/1993	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
8	ERNEDA LUZ BOHORQUEZ VERGARA	CC	50872834	3137823710	11/11/1972	31/10/1991	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
9	ESTEBAN DAVID FARFA GENEY	CC	1064186335	3217915438	4/01/2004	14/07/2022	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
10	EUGENIA MARIA LOPEZ ARROYO	CC	50914290	3127148943	24/10/1976	21/03/1995	MONTERIA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
11	ERICA MARICELA RODRIGUEZ PEREZ	CC	1066731550	3216246228	12/01/1989	10/09/2007	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
12	INGRIS PAOLA PUENTES PATERNINA	CC	1192761725	3137559863	12/10/1997	24/11/2015	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
13	JHESIA DEL PILAR AYALA GARCIA	CC	1064188006	3214016322	15/08/2004	23/08/2022	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
14	KAREL DUMITH HERRERA HERRERA	TI	1067284941	3148556353	2/12/2006	8/07/2015	SAN FELIXO	JOVENES VULNERABLES
15	KATIA ELENA PEREZ CORTES	CC	1067090282	3023109613	1/11/1985	30/03/2004	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
16	KATYA ISABEL HENRIQUEZ ACOSTA	CC	1003126097	3144259192	22/05/2002	7/10/2020	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
17	LENDYS ZENYD ALVAREZ NARANJO	CC	50871472	3107204968	3/07/1971	8/09/1989	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
18	LILIANA LUZ BEDOYA MARTINEZ	CC	26086230	3147108265	26/02/1983	18/09/2002	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
19	JOSE ARTURO SOTO ALVAREZ	CC	1064186700	3148318016	2/04/2000	24/08/2018	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
20	LUZDARY PATRICIA ATENCIO LADEUZ	CC	50971612	3209155633	31/01/1982	20/11/2001	SAN BERNARDO	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
21	LUZ MARY GIL CORDOBA	CC	50982430	3122386467	26/03/1978	5/08/1997	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
22	LUZ MARY GARCIA PADILLA	CC	50868934	3207960381	1/05/1967	1/08/1985	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
23	MARIA CRISTINA FERNANDEZ ACOSTA	CC	26037517	3013837961	7/08/1983	19/08/2003	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
24	MARIA FERNANDA RAGA HUSTADO	CC	1066747192	3104733714	27/12/1995	27/03/2014	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
25	MARIA EUGENIA DIAZ RAMOS	CC	50870415	3005960254	14/11/1969	28/04/1988	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
26	MARYENI PASTRANA VIDES	CC	26096970	3144066757	1/01/1984	30/03/2003	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
27	MARYORY DEL CARMEN PEREZ ALVAREZ	CC	39286627	3154075611	12/11/1983	12/11/2001	CAUCASIA	JOVENES VULNERABLES
28	NERLIS SAUDITH CORTES LOPEZ	CC	26040570	3002660363	3/02/1983	6/02/2001	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
29	PERSEVERANDA DEL CARMEN PALENCIA E	CC	50869034	3147051175	27/07/1962	12/08/1985	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
30	PRISCILA DEL CARMEN FLOREZ AQUIÑA	CC	26036849	3216398221	8/07/1964	30/04/2003	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
31	REBECA JUDITH GONZALEZ POLO	CC	1066721577	3116808225	16/09/1986	15/10/2004	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
32	RIQUILADA ROSA JIMENEZ NISPERUZA	CC	26040230	3126225044	17/05/1981	11/09/2000	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
33	SANDRA PATRICIA TORRES DE HOYOS	CC	1133814063	3135840367	24/07/1987	1/12/2005	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
34	SANDY PAOLA DIAZ VERGARA	CC	1003310127	3217745544	10/08/1996	25/01/2016	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
35	VALENTINA CORONADO MORA	CC	1003310331	3104634245	10/10/2000	28/11/2018	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
36	VALENCIA CARABALLO CRAIG	CC	1066722682	3011704319	6/11/2004	23/11/2022	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
37	VIVIANA MALENA ARIZAL MONTERROZA	CC	1063280976	3225725573	7/05/1985	15/02/2006	MONTELIBANO	MUJER CABEZA DE HOGAR
38	YADIRA ROSA DORIA TAVERA	CC	50866595	3102501686	8/12/1969	21/02/1991	VALENCIA	MUJER CABEZA DE HOGAR
39	YARIS ESILDA PASTRANA JALLER	CC	1003126834	3122313008	7/06/2001	30/09/2019	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
40	YESICA DEL CARMEN ARROYAVE ROMERO	CC	1066735850	3126045613	25/02/1989	24/03/2009	PLANETA RICA	JOVENES VULNERABLES
41	YOHEMIS PATRICIA CAMPO PEREZ	CC	26040152	3007928007	3/09/1981	22/06/2000	PLANETA RICA	MUJER CABEZA DE HOGAR
42	YUDIS ESTHER MUÑOZ PEREZ	CC	1066746497	3234758686	26/01/1990	9/09/2013	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
43	ZUNILDA MARIA RAMOS ESPITIA	CC	1066741856	3143817152	14/04/1993	3/05/2011	PLANETA RICA	DESPLAZADO POR LA VIOLENCIA
44								
45								
46								
TOTAL								

Obligación Contractual 3

Anexo 11: Se brindó apoyo en la socialización de los programas de formación titulada presencial.



Obligación contractual 5

Anexo 12: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha:2918835



Obligación contractual 5

Anexo 13: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2938276



Obligación Contractual 7

Anexo 14: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2918835– formato GFPI-F-021

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

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

Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE PLANETA RICA		
	Denominación:	CASA DE LA MUJER		
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2918835)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 15: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2938276 formato GFPI-F-021

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

Regional:	CORDOBA		Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR	
Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos		Código de Programa:	**96151529**	
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE PLANETA RICA			
	Denominación:	CDI SAGRADO CORAZON DE JESUS			
	Tipo de Ambiente	Interno		Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

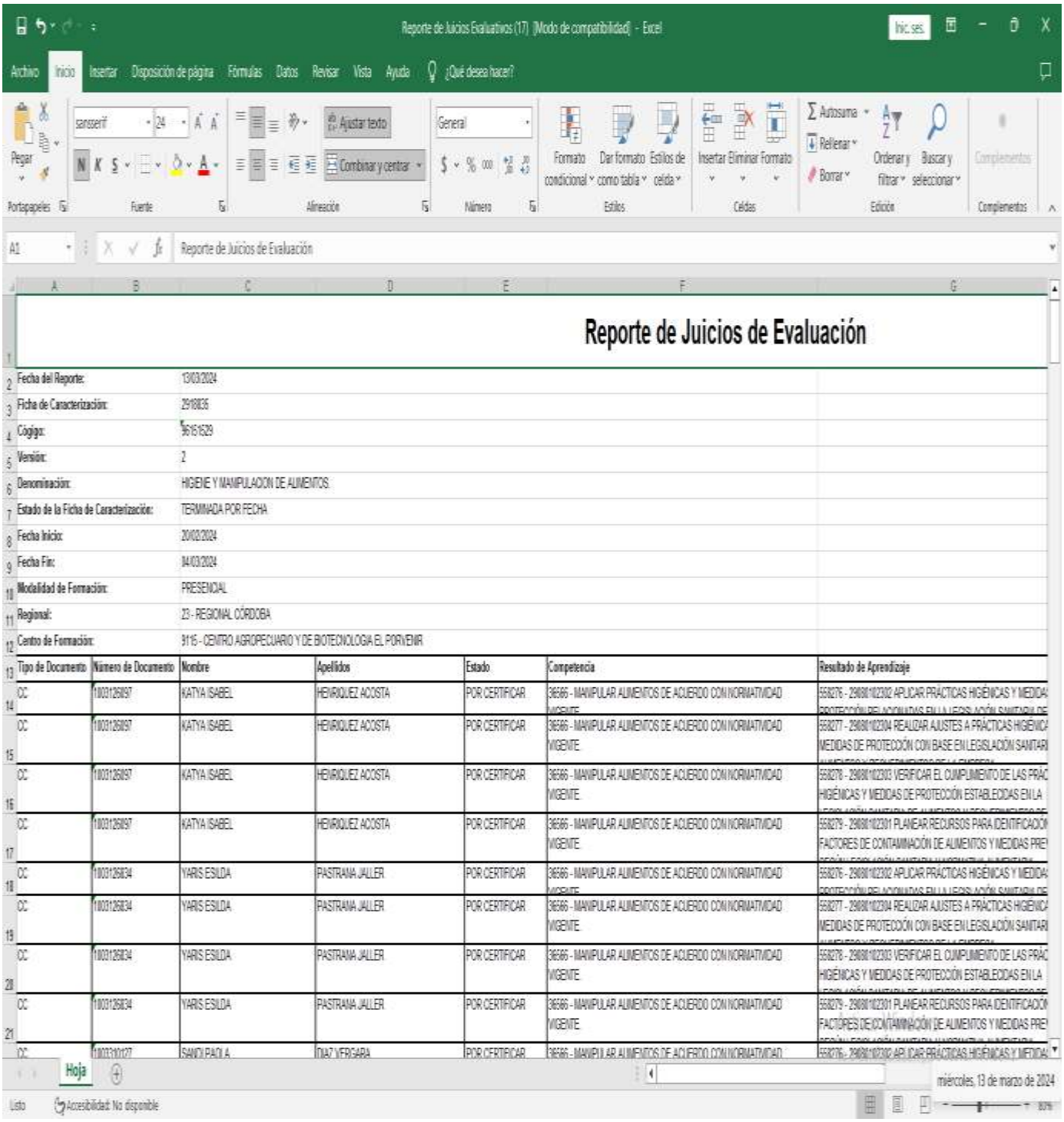
TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2938276)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X	NO APTO

Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	02/10/2023	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación contractual 10

Anexo 16: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2918835



Reporte de Juicios Evaluativos (17) [Modo de compatibilidad] - Excel

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

Reporte de Juicios de Evaluación

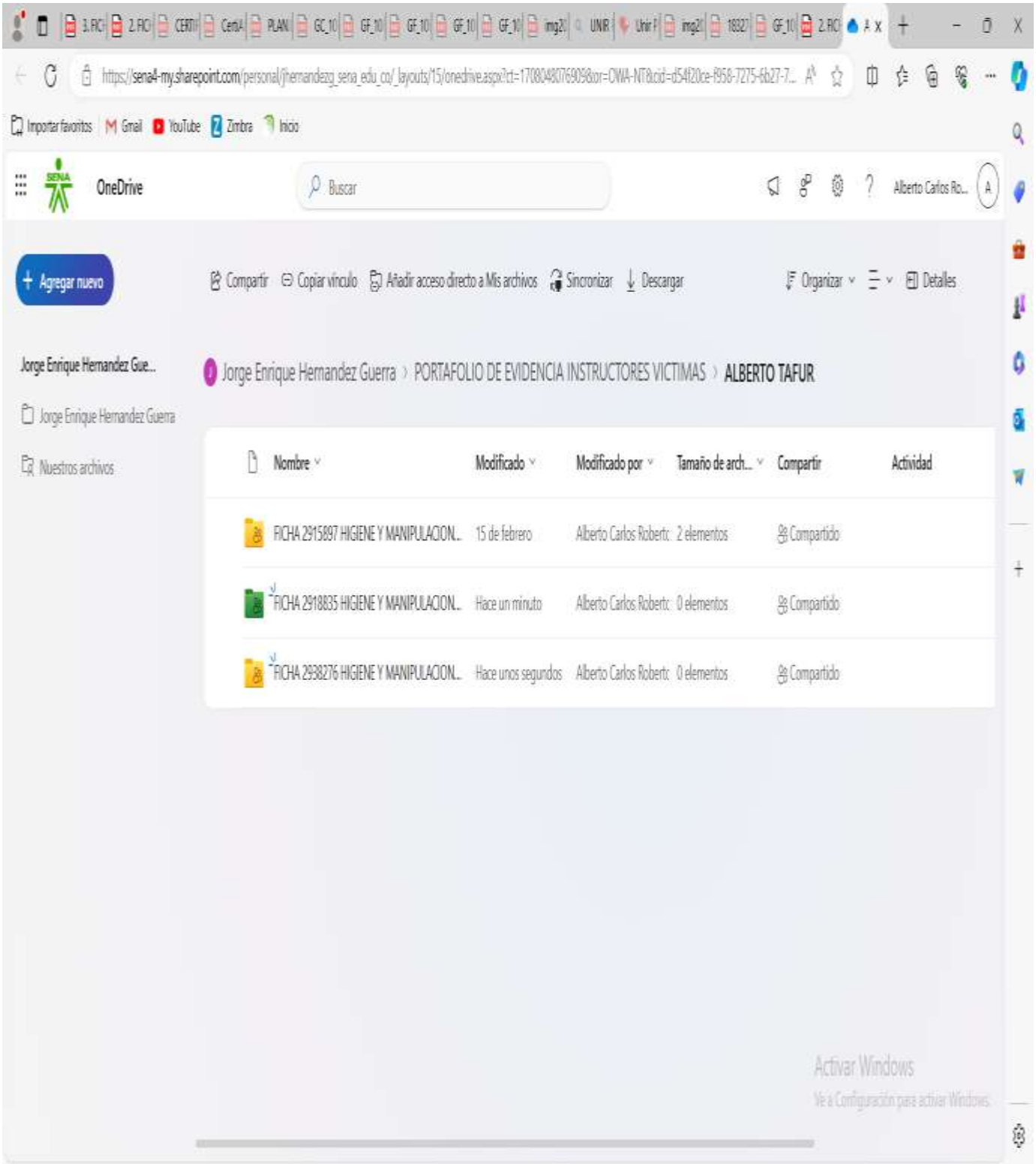
Fecha del Reporte:	13/03/2024
Ficha de Caracterización:	2918835
Código:	9616529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	20/02/2024
Fecha Fin:	04/03/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003126897	KATYA ISABEL	HENRIQUEZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 2368102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS
CC	1003126897	KATYA ISABEL	HENRIQUEZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 2368102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICA MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARI
CC	1003126897	KATYA ISABEL	HENRIQUEZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 2368102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁC HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA
CC	1003126897	KATYA ISABEL	HENRIQUEZ ACOSTA	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 2368102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PRE
CC	1003126834	YARIS ESILDA	PASTRANA JALLER	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558276 - 2368102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS
CC	1003126834	YARIS ESILDA	PASTRANA JALLER	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558277 - 2368102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIENICA MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARI
CC	1003126834	YARIS ESILDA	PASTRANA JALLER	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558278 - 2368102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁC HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA
CC	1003126834	YARIS ESILDA	PASTRANA JALLER	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	558279 - 2368102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PRE
CC	1003101127	SANDI PAOLA	DIAZ VERGARA	POR CERTIFICAR	36366 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	558276 - 2368102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS

Hoja | miércoles, 13 de marzo de 2024 | Listo | Accesibilidad: No disponible

Obligación Contractual 17

Anexo 11: Pantallazo del portafolio del instructor (Drive del programa de victima)



Obligación Contractual 12

Anexo 18: En este periodo se le exigió a los aprendices mantener la distancia y cumplir con los protocolos de bioseguridad Ficha: 2918835

