PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Abril de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
Cargo del supervisor PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial y Acuícola, 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: **CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCO MIL PESOS ($40.189.905)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 16 días del mes de noviembre de 2024, por un valor de: Dos Millones trecientos ochenta y un mil seiscientos treinta y cuatro Pesos* ***$ (*****2.381.624*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 16 de Noviembre de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje. 7 GTH-F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guias de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico..	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guias de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Apendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

4	en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co Se realiza transferencia técnica y pedagógica a los docentes de los Instituciones Educativas, para que adopte la formación basada en competencias	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	adjunto acta con sus evidencias fotograficas

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias		

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.Aplicar al proceso de 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" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato	Se inicia la gestión de documentos para obtención de certificación.	En tramite
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales..	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	Informe Mensual de Apoyo de Formacion generado en Sofiaplus.
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electronicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	. No Aplica

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	XX	XXXX	XXXXX	XXXXX
2.	XXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX

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. **4543679791-91** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de Marzo del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la Guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
- **Competencia:**
  - Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  - Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde es de vital importancia establecer correctamente criterios de almacenamiento y conservación de los alimentos para garantizar la calidad, higiene y seguridad de los alimentos y el producto brindado al consumidor.

Es de mucha importancia asumir tu rol de aprendiz, para un aprendizaje colaborativo y significativo, también para apropiar los conocimientos de base fundamental para tu proceso de formación integral SENA.

Esperamos tu disposición para la realización de las actividades pertinentes, que te permitirán fortalecer tu formación. Para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su proceso de aprendizaje, ten en cuenta:

- Consulte el material de Apoyo e Investigue por internet los temas tratados en este taller y Responda los interrogantes planteados.

- Al responder escriba con letra clara (Si lo realiza a mano), sea conciso y coherente.

- Envía tu actividad al correo electrónico: smiriarte@misena.edu.co

- Para recibir orientación, resolver dudas y retroalimentación del taller, contacta a tu Instructor SENA a través del grupo de WhatsApp.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz de forma individual observe la siguiente imagen, reflexione:



¿Porque es importante almacenar los alimentos?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A través de la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, deberás apropiarte de los conceptos básicos relacionados con los temas que serán desarrollados en la presente guía de aprendizaje.

Estimado aprendiz, en la siguiente sopa de letras identifique las palabras asociadas a la competencia de almacenamiento e identifica cada uno de los conceptos.

O	A	Y	V	I	U	L	W	Y	H	X	U	O	N	K	M
I	Q	R	D	A	D	I	U	C	O	N	I	N	R	S	D
M	G	Q	O	K	G	O	M	D	S	L	X	D	E	O	O
K	O	B	T	A	F	U	E	O	P	F	I	L	N	D	T
J	M	O	N	I	T	O	R	E	A	R	O	G	W	F	O
K	G	W	E	Y	N	I	B	G	Y	R	C	A	C	F	R
U	X	V	I	K	C	A	N	P	F	B	X	G	B	C	B
W	S	E	M	E	N	S	L	W	I	N	S	U	M	O	S
O	O	S	A	R	F	M	C	X	C	E	S	U	Y	F	K
L	P	W	N	M	Q	E	X	X	E	M	C	A	D	R	J
W	I	B	E	W	O	R	L	M	I	P	I	C	R	G	I
D	U	U	C	E	W	P	I	O	F	A	G	B	Y	J	B
G	Q	A	A	O	J	S	J	G	L	Q	D	Q	U	T	D
D	E	L	M	Q	D	R	U	F	B	U	W	D	J	H	C
V	O	U	L	X	X	U	L	V	S	E	S	A	V	N	E
H	J	D	A	L	J	F	C	R	B	S	M	Q	F	B	C

1. ALMACENAMIENTO
2. INOCUIDAD
3. EQUIPOS
4. ENVASES
5. MONITOREAR
6. EMPAQUES
7. INSUMOS

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Para que usted se apropie de los conocimientos e identifique los conceptos básicos, realice la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, y haga un análisis y una reflexión en torno a los temas que serán desarrollados, para alcanzar los resultados correspondientes a la competencia.

Buenas prácticas logísticas: concepto, equipos de movilización: tipos, manejo, manuales,estibado, codificación, vehículos de transporte, normalización.

- **Almacenamiento de alimentos**: concepto, sistemas de almacenamiento, rotación, muestreo, inspección, variables de control.
- **Condiciones de almacenamiento**: instalaciones, equipos, control de plagas, roedores, Insectos y hongos.
- **Técnicas de almacenamiento**: instrumentos de medición, técnicas de lectura de instrumentos, psicometría: aire atmosférico, propiedades termodinámicas, gráficos psicométricos.

Después de leer y consultar en varias fuentes de información responde:

1. ¿Qué es almacenamiento?
2. ¿Cuáles son los principales factores a considerar al almacenar productos alimenticios perecederos?
3. ¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento a tener en cuenta de acuerdo a la naturaleza de los productos?
4. ¿Cuáles son los factores a tener en cuenta en la selección del sistema de almacenamiento??
5. ¿Cuál es la diferencia entre almacenamiento en seco y almacenamiento refrigerado para productos alimenticios?
6. ¿Qué significa la regla PEPS y por qué es importante en el almacenamiento de producto alimenticio?
7. ¿Por qué es importante etiquetar adecuadamente los alimentos almacenados y como puede facilitar esto en la gestión del almacenamiento?

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos, en conjunto con sus compañeros e instructor, usted deberá desarrollar la siguiente actividad:

- Realiza una inspección en tu nevera o alacena donde almacenan alimentos perecederos y no perecederos y completa la siguiente lista de chequeo. Escribe las observaciones y recomendaciones para solucionar malas prácticas de almacenamiento encontradas.

ALIMENTOS	NECESITA REFRIGERACION		SE ENCUENTRAN ALIMENTOS ALTERADOS		EL LUGAR ESTA LIMPIO		CUENTA CON ESPACIOS (REPISAS) PARA EL ALMACENAMIENTO		QUE MALAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO ENCONTRO	OBSERVACIONES
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		

4. CTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: . ➢ Prueba escrita sobre "Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes".	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido.	técnica: formulación de las preguntas. instrumento de evaluación: cuestionario.
Evidencias de Desempeño • Realizar una inspección al lugar de almacenamiento de los alimentos, correspondiente a "**Actividades de transferencia del conocimiento**".		técnica: observación directa. instrumento de evaluación: lista de chequeo

Evidencias de Producto: • Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con las "**Actividades de apropiación del conocimiento"**.	• Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	técnica: trabajo escrito. instrumento de evaluación: lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
- CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión alimentos para el consumo humano
- ALMACENAMIENTO: Es el servicio que se presta a la carga que permanece en los lugares de depósito determinados por la empresa.
- APILAR: Colocar en forma ordenada la carga una sobre otra en las áreas de almacenamiento.
- CONTENEDOR: Equipo de uso reiterado aplicado en el transporte multimodal para facilitar el aprovechamiento del espacio de bodega, la protección de la carga y las operaciones de carga descarga yestibaje.
- ESTIBA: Es el proceso de acomodar la carga en un espacio del almacén, muelle o medio de transporte.
- FEFO: First expired, first out, es decir: primero en caducar, primero en salir.
- PEPS: es decir: primero en entrar, primero en salir (regla de la gestión de stocks).
- LOGÍSTICA: Es aquella parte del Supply Chain (Cadena integral de abastecimiento) que planifica, implementa y controla de manera económica el flujo de almacenaje de materias primas, productos en proceso, y productos terminados, desde el punto de origen al punto
- GESTIÓN DE ALMACÉN: La gestión concierne a todo lo relativo a los flujos físicos de los artículos en almacén: direcciones físicas de almacenamiento, preparación de pedidos, etc.
- GESTIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO – SCM: Gestión de la cadena logística entendida como servicio dado por un grupo de empresas comprometido con la satisfacción del consumidor final
- CARGA: Cargamento o conjunto de efectos o mercancías que para su transporte de un puerto a otro se embarcan y estiban en una nave.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

www.translogoverseas.es/servicios/logistica-almacenaje/48-servicios-almacenaje.aspx

https://zonalogistica.com/

https://d2vvqscadf4c1f.cloudfront.net/9OqErwVDQuggpRAjYStx_1.%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos%20Almacenamiento.pdf

• MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• Resolución 2674 de 2013

• Decreto 3075 del 1997

• Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995

• Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**SANDRA IRIARTE**	**Instructor**	**C.A.A**	**28/02/2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Assly Zaharay Vásquez	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**22/04/2024**		
	Actividad 2: Observación directa		x	**24/04/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito sobre buenas prácticas de almacenamiento		x	**29/04/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: Assly Zaharay Vasquez
Firma: 		

Observaciones:

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación**: 936161
- **Nombre del Proyecto: :** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la Guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecuccion.
- **Actividad de Proyecto**: Aplicación de técnicas de higienizacion en las distitintas lineas de produccion de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente
- **Duración de la Guía**: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz; En esta guía de aprendizaje lo invito a desarrollar las actividades descritas con el fin de lograr alcanzar el Resultados de Aprendizaje propuesto. Para este se deben conocer los criterios para la selección de los elementos e insumos que se requieren en el proceso de limpieza y desinfeccion.Tambien aprenderás a calcular la cantidad de insumos que se requieren para la preparación de la solución de limpieza y desinfectante Animane a explorar este tema que permite garantizar las inocidad de los alimentos evitando asi riesgos potenciales en la salud de los consumidores de los productos alimenticios. Mi deseo es que oborde este proceso de aprendizaje con mucha disciplina y compromiso para alcanzar las metas propuesta.

En los lugares donde se procesan, almacenan, transportan y comercializan alimentos, se debe realizar el proceso de higienización para evitar riesgos a la inocuidad del producto, ya sea biológicos, químicos o físicos. Lo anterior, toma más importancia si consideramos que un proceso de limpieza y desinfección es inadecuado genera condiciones favorables para el desarrollo de microorganismos. Existen muchos elementos y productos comerciales disponibles para limpiar y desinfectar las superficies y las áreas de trabajo. Por esta razón y para facilitar la búsqueda de los productos más adecuados para mantener la

inocuidad tanto en los establecimientos, se deben tener unos criterios al momento de seleccionar detergentes y desinfectantes apropiados para para hacer una higienización efectiva en las diferentes áreas de procesamientos de alimentos y bebidas para así garantizar la calidad de los productos alimenticios y evitar riesgo en la salud de los consumidores.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Refexione acerca del uso de los conceptos de eficiencia , eficacia y efectividad en los elementos e insumos para el proceso de limpieza y desinfeccion.

Ver video: Eficiencia, eficacia y efectividad: https://www.youtube.com/watch?v=tpbmQ29-BCo

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Comparta experiencias sobre o puntos de vistas que puedan precisar sobre las siguientes preguntas:

1. Que es suciedad.
2. Microorganismo.
3. Que es impieza.
4. Que desinfección.
5. Realice una tabla en donde tenga la lista de los insumos e utensilios y herramientas que se emplean en el proceso de limpieza y desinfección.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Evidencia 1: Exposición , Mapa conceptual,Tabajo escrito, Folletos, Juegos de roles o cuadro comparativo**.**

Para la evidenciac1 . Se realizara en grupo de 3 a 5 integrantes. Donde se debe utilizar una de las siguientes estrategias didácticas en la que mas le gustarían demostar la siguiente temática sobre la elección de detergentes, desinfectantes para la higienización de instalaciones,herramientas,equipos e utensilios empleadasen plantas procesadora de alimentos.

De acuerdo a lo anterior seleccione su actividad y preséntela puntualmente teniendo en cuenta la fecha de entrega del plan concertado del aprendiz.

Exposición , Mapa conceptual,Tabajo escrito, Folletos, Juegos de roles o cuadro comparativo.

Tenga en cuenta el material de apoyo suministrado por el instructor.Tambien Pueden consultar en intenet para una mayor ilustración del tema.

Tematica a consultar para tener presente al momento de seleccionar un detergente y un desinfectante.

- Suciedad
- Microorganismo.
- Clasificación detergente
- Clasificación de desinfectantes.
- Clasificación de utensilios y herramientas.
- Elemento (Utensilios, elementos protección y herramientas) para el proceso de limpieza y desinfección.

3.4 . Actividades de transferencia del conocimiento.

Evidencia **2:** Diseñar y emplear un check list para la selección del detergente y el desinfectante.

Esta actividad es individual, Diseñar y emplear un check list para la selección del detergente y el desinfectante. Tenga en cuenta los criterios básicos para elegir el detergente y desinfectante. Consulte la ficha técnica al momento de dicha selección.

Evidencia 3: Estudio de un caso

Esta actividad es individual, lea elsieguiente caso una vez comprendido y con las orientaciones del instructor resuelva, teniendo encuenta los conocimiento aquirido en el material de apoyo y trabajo escrito desarrollado en la Evidencia 1.

Estudio de caso.

En una empresa procesadora de alimentos de **PRODUCTOS *ALIMENTICIOS LA MEJOR S.A***.

Desea alistar los insumos para el proceso de limpieza y desinfección. Para esta actividad la empresa le asigno la tarea a un empleado que tiene una formación técnica en agroindustria alimentaria, sobre el alistamiento de los elementos e insumos que se requieren en el proceso de limpieza y desinfección. También le solicitaron que calculara las cantidades de los insumos para la preparación de las soluciones de limpieza y desinfección de acuerdo a las especificaciones establecidas en cada área.

- ¿Realice una lista de los utensilio y herramientas para el proceso de limpiezas y desinfección presenta la información en una tabla?
- ¿Determinar la cantidad insumos para la preparación de la solución de limpieza y desinfección. De acuerdo a la cantidad, las especificaciones de las áreas y la cantidad solicitada que encuentran en las tablas**?**

<u>En la limpieza</u>

Para la limpieza se utiliza un detergente comercial sin aroma con la siguiente dosificación especificada por el proveedor es 10 a 30 gramos de detergente por cada litro agua. La empresa tiene establecido las siguientes dosificaciones para la solución limpiadora.

- ❖ En las áreas de mucha suciedad.

20 gramos de detergentes por cada litro de agua.

- ❖ En las áreas de poca suciedad.

10 gramos de detergentes por cada litro de agua.

Tabla 1: Solución de limpieza para el área de almacenamiento

Áreas	cantidad de solución	Cantidad de detergente	Cantidad de agua
Muy sucia	10 litros		
Poca sucia	8 litros		
total			

Tabla 2: Solución de limpieza para el área de Procesamiento

Áreas	cantidad de solución	Cantidad de detergente	Cantidad de agua
Muy sucia	15 Litros		
Poca sucia	12 litros		
total			

Tabla 3: Solución de limpieza para el área de producto terminado

Áreas	cantidad de solución	Cantidad de detergente	Cantidad de agua
Muy sucia	8 Litros		
Poca sucia	15 Litros		
total			

En la Desinfección(Sanatizacion).

La empresa cuenta con un desinfectante comercial "CLOROX" a una concentración de 5,25% de hipoclorito de sodio**.**

Tabla 1: Concentración trabajada de hipoclorito de sodio en las diferentes áreas.

AREAS	Concentración trabajada	Cantidad de solución	Cantidad Cloro	Cantidad Agua
MANOS	50 ppm	5 litros		
Frutas y verduras	60 ppm	120 litros		
Utensilios, equipos y herramientas	150 ppm	40 litros		

paredes, ventanas y techos	150 ppm	30 litros		
Pisos	200 ppm	60 litros		
Cepillos y traperos	450 ppm	10 litros		
Ambiente	500 ppm	8 litros		
Tanque de almacenamiento de Agua potable	800 ppm	15 litros		
TOTAL				

- **Ambiente Requerido:** Ambiente de Formación con equipos de computación y comunicación con Internet, que le permitirá el proceso de investigación y aplicación de los conocimientos con talleres aplicados al proceso formativo y /o salón de clase de la Institucion Educativa.

- **Materiales**: Ingreso a la página http://biblioteca.sena.edu.co/ y /o utilización de la bibliografía referenciada en la Bibliografía sobre Costos ubicados en la biblioteca del Centro Agroempresarial Acuicola .

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Exposición, , Mapa conceptual,Tabajo escrito, Folletos, Juegos de roles o cuadro comparativo. sobre la elección de detergentes, desinfectantes para la higienización deinstalaciones, herramientas,equipos e utensilios empleadasen plantas procesadora de alimentos.	Elige y utiliza correctamente detergentes y desinfectantes para el proceso de higienización y sanitización de equipos, utensilios e instalaciones con cumplimiento de la legislación vigente. prepara las soluciones de higienización en las concentraciones requeridas para los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo de acuerdo con el programa de higienización establecido Y normatividad vigente	Técnica: Exposición, , Mapa conceptual,Tabajo escrito, Folletos, Juegos de roles o cuadro comparativo. Instrumento de evaluacion: Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño check list para la selección del detergente y el desinfectante		Técnica: Observacion directa. Instrumento de evaluacion: Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Repuesta del Estudio de caso: alistar los insumos para el proceso de limpieza y desinfección.		Técnica: Estudio de caso. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Limpieza: Remoción de todo material no deseado (suciedad) de los equipos y áreas de producción, como es el caso de restos de fruta o partes vegetales. La limpieza elimina tanto a fuentes de microorganismos como a sus nutrientes, y toda sustancia que pueda contaminar al producto (por ejemplo, materia orgánica, tierra).

Detergente: Producto diseñado para remover y eliminar la suciedad de una superficie, lo cual se logra gracias a su propiedad de ser tensoactivo o surfactante, es decir que reducen la tensión superficial entre

dos fases, la superficie y la suciedad, facilitando su remoción. Se utilizan en limpieza de equipos, superficies entre otros.

Desinfección (Sanitización): Es el tratamiento, con un agente químico, biológico o físico, de una superficie que ya ha sido sometida a limpieza, para reducir o eliminar los microorganismos que pueden causar enfermedades al consumidor o deterioro al producto**.**

Sanizante (Desinfectantes): Producto que tiene acción sobre los microorganismos cuyo resultado es eliminar o disminuir los microorganismos que se encuentran presente en una áreas como superficies, equipos o utensilios entre otras. Ejemplo los productos que contienen hipoclorito de sodio, amonios cuaternarios, triclosán, soluciones yodóforas, ácidos peracéticos, dióxido de cloro, glutaraldehído entre otros. Algunos textos legales re refieren a estos productos como "desinfectantes". Según EPA, se clasifican como sanitizantes todos los productos químicos utilizados sobre objetos o superficies en contacto con alimentos, con el objetivo de reducir carga microbiana.

Grado Alimenticio: Sustancias autorizadas para ser adicionadas o entrar en contacto directo o indirecto con el producto alimenticio. Las impurezas y componentes que contengan estas sustancias y la concentración aplicada deben estar dentro los límites aceptables para el consumo humano. Esto debe estar acreditado por el proveedor mediante los correspondientes certificados**.**

Biofilms: Comunidades de microorganismos que crecen adheridos a una superficie inerte o un tejido vivo y que se encuentran agrupados en una matriz de polímeros que ellos mismos han secretado y que lo protege.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

• Resolucion 2674 de 2013;

• Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995

• Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002

• Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.

• Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.

• Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.

• Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003

GUÍA PARA LA SELECCIÓN Y USO DE DETERGENTES Y SANITIZANTES EN CENTRALES FRUTÍCOLAS https://www.asoex.cl/images/documents/guiasBPA/2_SELECCION_SANTIZ_v4.pdf ;consultado: 18/03/2023.

TIPOS DE SUCIEDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y CÓMO ELIMINARLOS; https://www.winterhalter.com/cl-es/blog-winterhalter/tipos-de-suciedad-en-la-industria-de-alimentos-y-como-eliminarlos/; consultado: Fecha y hora 1/04/2023.12:26 pm.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INDUSTRIA AGROALIMENTARIA; https://satecma.es/img_boletin/LIMPIEZA_Y_DESINFECCION_Industria_Agroalimentaria.pdf ; consultado: Fecha y hora 20/03/2023.12:59 pm.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**JAINER JAVIER RODRIGUEZ SARMIENTO**	**Instructor**	**CAA**	**1/04/2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido ynormatividad vigente

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Yoriana Pinto Vega	Actividad 1: Trabajo escrito sobre la elección de detergentes, desinfectantes para la higienización de instalaciones, herramientas, equipos e utensilios empleadas en plantas procesadora de alimentos.		x	**19/04/2024**		
	Check list para la selección del detergentey el desinfectante		x	**26/04/2024**		
	Actividad 3: Repuesta del Estudio de caso: alistar losinsumos para el proceso de limpieza y desinfección		x	**03/05/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas
Firma: 	Firma del Aprendiz: Yoriana Pinto Vega

Observaciones:

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente**.**	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		
11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

ACTA No. 2_FASE_3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Articulación de currículo y Transferencia tecno pedagógica institucionales		
CIUDAD Y FECHA: SAN JUAN DEL CESAR, 26 de febrero 2024	**HORA INICIO:** 9:00	**HORA FIN:** 10:30
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa María Auxiliadora	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroempresarial y Acuícola	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Articular el plan de estudio de las diferentes áreas o énfasis que se manejan en la institución educativa y los programas de formación SENA – Estrategia de Articulación con la media; del siguiente programa.
   - ✓ Técnico Agroindustria Alimentaria
2. Concertación de Horarios de las fichas.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

- Diligenciar formato (GFPI-F-035 V2,) de la Articulación del Currículo entre la Institución Educativa y el SENA – Regional Guajira – Centro Agroempresarial y Acuícola donde participan directivos y docentes de Institución Educativa y la Instructora Sandra Marcela Iriarte de las Aguas; asignada por el SENA para dicha institución educativa.
- Formalizar la planeación, organización, dirección, ejecución y control de actividades relacionadas con la articulación del SENA con la Educación Media, incorporando estas actividades dentro del proceso formativo durante los grados 10 y 11.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El día 26 de febrero del 2024 en la oficina de rectoría se le realizó socialización de la articulación de currículo al Rector Darlin Gámez Gutiérrez, luego se llevó a cabo en la biblioteca la reunión con la Coordinadora Académica, responsable provisional del programa de articulación con la media Osmary Milian y docentes de diferentes áreas ,con el objeto de diligenciar GFPI-F-035 V2, de la Articulación de Currículo, cuyo insumos

fundamentales son los planes de áreas de las institución educativa y los programas de formación del SENA que se imparten en dicha institución Técnico en Agroindustria Alimentaria

Se procede a socializar por la instructora Sandra Iriarte las diferentes competencias y resultados de aprendizajes contenidos en los programas de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria a los docentes de las diferentes áreas que permite establecer si las temáticas y/o contenidos curriculares a desarrollar se encuentran dentro de los planes de áreas, las temáticas son desarrollas en los planes de áreas de la institución educativa.

Se establece el compromiso por parte de la instructora de enviar los contenidos curriculares trasversales a la coordinadora Osmary Milián en PDF a su WhatsApp y se le entrega a cada docente de manera física contenido curricular de las transversales que le corresponde a cada uno, para que relacionen los resultados de aprendizaje que se vayan aplicando, con el fin de que cada docente lo aplique. De igual manera se hace una verificación de los perfiles de los docentes que intervienen en el proceso, quedando de la siguiente manera:

NOMBRES Y APELLIDOS DE LOS DOCENTES:	ÁREA O ESPECIALIDAD QUE ATIENDE:
ELCY BONILLA	TECNOLOGÍA E INFORMÁTICA
RICARDO ARIÑO	MATEMÁTICAS
MARIA TELMA SUAREZ	HUMANIDADES Y LENGUA CASTELLANA
RONALDO MONTAÑO	EDUCACION FÍSICA Y DEPORTES
DAYANIS CATAÑO	BIOLOGIA
ESMERALDA CORDOBA	LENGUAS EXTRANJERA O BILINGUISMO
MIGUEL BAYONA CARRILLO	EMPRENDIMIENTO
GLENYS BRITO	LICENCIATURA EN ÉTICA
ANET SARMIENTO	CIENCIAS POLITICAS

- Se realizó la concertación de los horarios para la formación de los grupos de programas de articulación, entre el Rector, Docentes del área, coordinadores e instructor. Se definió cuáles serían los ambientes de formación a utilizar. Quedando de la siguiente manera, para los grados 11-01 los días Lunes, Miércoles ,11-02 los días Martes, Jueves Y para el grupo de 10 el día Viernes iniciando de 1:30 pm con flexibilidad en la hora de salida.

El Rector Darlin Gámez comunico que deben estar saliendo los aprendices a las 4:30 por seguridad de los aprendices porque a la formación asisten aprendices que viven a las afuera del municipio y el refiere que no pueden salir tarde de la formación por lo ante mencionado.

Se dio por terminada la reunión siendo las 10:30 am estableciendo algunos compromisos de las partes que se encuentran descritos en el espacio para tal fin de la presente acta.

CONCLUSIONES

Se formaliza los contenidos curriculares a impartir durante la formación del programa en mención:

- Técnico en Agroindustria Alimentaria

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Se Consigna el compromiso del seguimiento (mensual) (transferencias Técnico pedagógicas) entre los docentes de área, coordinadora académica y/o Líder designado por la institución educativa e instructores SENA con el objeto de que la articulación de los currículos sea dinámica y se tenga pleno conocimiento de ambas partes del desarrollo del proceso de formación de los aprendices matriculados en el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
○ Hacer Seguimiento a (transferencia técnico pedagógica)		Sandra Iriarte	Permanentemente
○ Desarrollar las temáticas de los planes de áreas de la institución educativa a los resultados de aprendizaje contemplados en los programas de formación SENA		Docentes de las diferentes áreas de la institución educativa	Permanentemente

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 26 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Articulacion de Curriculo y transferecia tecnopedagogica institucional

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Darlin Gamez	84103944	X			IE Maria Auxiliadora	darlingamez@hotmail	3174874576		
	Mary Patricia Millan	56073723	X			IE Maria Auxiliadora	marypatriciamillan@hotmail.com	3016627234		
	Eloy Barrilla	56073787	X			IE Maria Auxiliadora	eloybarrilla@hotmail	3157724827		
	Ricardo Leiva	77147242	X			" " "	ricardo3072@gmail.com	3147209350		
	Esmeralda Cadena	56 074098	X			Maria Aux.	esmeraldacadena238@gmail	3023679974		
	Anoth C. Serrano	56'073.770	X			I.E. Maria Auxiliadora	anthcecilia0967@gmail.com	3164947932		
	Glenis C. Brito	27084966	X			I.E. Maria Auxiliadora	glenisbrito1112@hotmail.com	3156 2735 78		
	Dayanis Cabrera	1122Ap2997	X			IE Maria Auxiliadora	dayaniscabrera@gmail.com	3042994138		
	[illegible]	84037899	X			I.M. Auxiliadora	rotomeri127@gmail.com	3158831249		

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 encuentren almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Transferencia Técnico Pedagógica y Articulación De Currículo Con Docentes De Áreas Transversales y Coordinador Académico De La Institución Educativa María auxiliadora







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941408 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	52,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727560 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727559 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	63,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	178,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	15,00

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: 12/04/24 | I.E : MARIA AUXILIADORA

FICHA 2941408

N°	IDENTIFICACION	NOMBRE DEL APRENDIZ	FIRMA
1	TI - 1122402620	ANDREA CAMILA RAMIREZ MENDOZA	Andrea Camila Ramirez.
2	TI - 1122400967	BRAYAN BREINNER MAESTRE GUERRA	Brayan Breiner Maestre
3	TI - 1120243113	BRAYAN DAVID LOPEZ MAESTRE	Brayan Lopez
4	TI - 1122403730	BRIANYS ANDREA GUERRA DAZA	Brianys Andrea Guerra Daza.
5	TI - 1138080003	BRIHAN DAVID MENDOZA GUERRA	Brihan David Mendoza Guerra
6	TI - 1122402002	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE	Carlos Daza Duarte
7	TI - 1122404848	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO	Daniela Diaz
8	TI - 1051446531	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES	Duvan Rico cervantes.
9	TI - 1122402868	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ	Ingris Carolina Muñoz lopez
10	TI - 1122402219	IVANA ANDREA ORTEGA GUILLEN	Ivana Andrea Ortega Guillen
11	PPT - 5166046	JOSE MANUEL MOYANO CORREA	Jose manuel moyano correa
12	TI - 1122402740	JUAN DAVID SARMIENTO ZOLORSANO	Juan David Sarmiento
13	TI - 1120243485	JUAN JOSE CUELLO CUELLO	Juan Jose Cuello Cuello
14	TI - 1122403440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO	Laura Daniela López.
15	TI - 1122404738	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA	
16	TI - 1120244663	LUKAS DAVID MINDIOLA OÑATE	Lukas Mindiola ♥
17	TI - 1066875295	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN	Maria Martinez Suescún
18	TI - 1120242964	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVES	Maria Daniela Añez
19	TI - 1122405467	MILADIS ELIZABETH MEJIA PUSHAINA	
20	TI - 1236439406	NATALIA CAROLINA OSPINO SALAS	Natalia Ospino S
21	TI - 1122400999	NATALIA LUCIA DAZA GUERRA	Natalia Daza
22	TI - 1120243046	NATHALY GISELL DE ARMAS GOMEZ	Nathaly De Armas
23	TI - 1120242974	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ	Nelson Montero Martínez
24	TI - 1120243261	SHAROL OSPINO RODRIGUEZ	sharol valentina ospino
25	TI - 1120243451	TALIANA FAIRUT SUAREZ HERRERA	Taliana Suarez
26	TI - 1131068584	YARIANA YANETH PINTO BRITO	Yariana Yaneth Pinto
27	TI - 1120243380	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ	Yaslibeth Cordoba
28	TI - 1176213185	YORAINA PINTO VEGA	Yoraina pinto

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: Abril -2024 | I.E: MARIA AUXILIADORA

FICHA 2727559

N°	IDENTIFICACION	NOMBRE DEL APRENDIZ	FIRMA
1	TI - 1118882317	ANDRES DAVID CALDERON RAMIREZ	Andres 11-07
2	TI - 1031813510	ASSLY ZAHARAY VASQUEZ OSPINO	Assly Zaharay Vasquez
3	TI - 1122404115	BRAYAN DAVID FUENTES MILIAN	Brayan fuents Milan
4	TI - 1120242654	DANIEL SANTIAGO GONZALEZ HERNANDEZ	Daniel Santiago Gonzalez
5	TI - 1122400282	EDUARDO JOSE GUERRA OTERO	Eduardo Guerra
6	TI - 1119394679	GERONIMO TOMAS MENDOZA ESCORCIA	
7	TI - 1122400963	JOHANA PATRICIA ROMERO RANGEL	Johana Romero 11-07
8	TI - 1122399224	JOSE CAMILO MENDOZA BERMUDEZ	Jose Mendoza
9	TI - 1122402789	JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA	
10	TI - 1122400706	LUIS ALFONSO RIVERA GARCIA	Luis Alfonso Rivera Garcia
11	TI - 1120243031	MARIA LIZ MARTINEZ PLATA	
12	TI - 1122399971	NAILETH LORIANA VILLAZON CORDOBA	
13	TI - 1118824895	SHERLY YULIETH PERTUZ CARO	Sherly Pertuz
14	TI - 1122399760	YANDRI YICED AROCA LOPEZ	Yandris Aroca L

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

FECHA: Abril 2024 | I.E: MARIA AUXILIADORA

FICHA 2727560

N°	IDENTIFICACION	NOMBRE DEL APRENDIZ	FIRMA
1	TI - 1042852624	ANA MILETH RINCON HERNANDEZ	Ana Mileth Rincon
2	TI - 1122402672	ANDREA CAROLINA CUJIA SUAREZ	Andrea Cujia
3	TI - 1120242831	CAMILO ANDRES SIERRA OÑATE	Camilo Sierra 11-07
4	TI - 1122400688	CESAR AUGUSTO MENDOZA GONZALEZ	Cesar Augusto Mendoza
5	TI - 1122402650	GLADYS PATRICIA REALES GUTIERREZ	Gladys Patricia Reales Gutierrez
6	TI - 1122400576	HEILYS YISETH CORONADO PEREZ	
7	TI - 1120243272	IVAN DANIEL MEJIA FUENTES	Ivan Daniel Mejia
8	TI - 1067603826	JAFER DAVID SOLANO BARRIOS	Jafer Solano
9	TI - 1042469933	JANKELIS OMAIRA SANCHEZ PERALTA	Jankelis Sánchez Peralta
10	TI - 1065619766	LAURA VANESSA CORDOBA ORTIZ	Laura Córdoba
11	TI - 1122401374	LEONEL ANDRES JIMENEZ ROMERO	
12	TI - 1122400859	LUIS CAMILO USTARIZ MENDOZA	
13	TI - 1122403844	LUIS RAFAEL DIAZ ARAUJO	Luis Rafael Diaz Araujo
14	TI - 1120242946	MARIA JOSE MAESTRE MONTAÑO	Maria Jose Maestre
15	TI - 1120242634	MOISES DAVID MOLINA MATUTE	Moises David 11-07
16	TI - 1122403845	RICARDO ANDRES NUÑEZ DIAZ	Ricardo Andres Nuñez
17	TI - 1122398218	SANDRY PAOLA RAMIREZ MENDOZA	Sandry Paola Ramirez
18	TI - 1122402076	VALERY ALEJANDRA FLOREZ FUENTES	Valery Alejandra Florez
19	TI - 1120243067	VALERY DANIELA PEDROZO ZARCO	Valery Daniela Pedrozo
20	TI - 1122404103	YAIRELIS PAOLA ALVEAR OÑATE	Yairelis Paola Alvear O

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar