



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 16 de Abril del 2024

Señor (a)
VIVIANA BENAVIDES MECIAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5800684** del año (2024)

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de Cereté, 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: El valor del presente contrato es Máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SETENTA Y UN PESOS (\$ 46.739.371) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Diez pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS (\$ 4.465.545) de los meses de Febrero a Noviembre b) y un último pago del mes de Diciembre por valor de DOS MILONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTI UN PESOS (\$ 2.083.921)

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA EN EL AREA DE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, 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.	<p>Se realizó alistamiento de procesos académicos impartió formación, en los programas de formación:</p> <p>TECNICOS:</p> <p>2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS. 32 HORAS</p> <p>Competencia: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento</p> <p>R.A. Disponer los productos alimenticios en almacén según naturaleza del producto, técnicas de almacenamiento</p> <p>2821870-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS. 24 HORAS</p> <p>Competencia: Controlar los productos en la cadena en frío de acuerdo con los criterios y normatividad</p> <p>R.A. Inspeccionar recursos de la actividad de acuerdo con el manual del fabricante</p> <p>2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 24 HORAS</p> <p>Resultado de aprendizaje de la inducción: Identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional Inducción</p>	<p>Anexo.1 Planeaciones Pedagógicas</p> <p>Anexo 2: Guías de Aprendizajes</p> <p>Anexo 3: Planes Concertados</p> <p>Anexo 4: Listas de Asistencias de fichas:2822854, 2821870, 2965443 y 2956488</p> <p>Anexo 5. Reporte de Sofía plus de horas de apoyo a la formación.</p>



		2956488-ASISTENCIA ADMINISTRATIVA. 8 HORAS Resultado de aprendizaje de la inducción: identificar la dinámica organizacional del sena y el rol de la formación profesional integral de acu Horas SENNOVA: 24 HORAS	
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	No se realizó durante éste mes debido a que no fue necesario.	No aplica para el mes objeto de pago
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	Se gestionó la ficha 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS , aún está en proceso de matrícula.	Documentación para matrícula
4	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 contrato.	Se gestionó la ficha 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS , aún está en proceso de matrícula.	Documentación para matrícula
5	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 curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el	Se presentó informe mensual de actividades.	Informe de ejecución contractual del mes de abril cargado en Secop II.



	desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se realizó en este mes debido a que los ambientes nuevos cumplen, con las condiciones mínimas.	No aplica para el mes objeto de pago
7	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.
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No se recibió requerimientos de la Subdirección de centro, para actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas.	No aplica para el mes objeto de pago
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena 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.	Se emitió los Juicios evaluativos de las siguientes fichas: 2823785 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS – LA VITRINA. 2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 2821870-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS.	Anexo 8: Formato de evaluación de juicios evaluativos
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos, para las fichas No. 2822854 ,2821870, 2965443. <ul style="list-style-type: none"> ● Guía de Aprendizaje. ● Registros de Inasistencia en Sofiaplus. 	Anexo 9: Pantallazo del portafolio del instructor (drive).



		<ul style="list-style-type: none"> • Plan Concertado. • Listas de Asistencia. 	
11	<p>Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador.</p> <p>Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.</p>	<p>Se realizaron Actividades del proyecto “Alternativas de Industrialización del ñame (Dioscorea s.p) variedad diamante y criollo en el departamento de Córdoba, como participación en simposios, elaboración de harinas, consecución de ñame, evaluación bromatológica del ñame, formulación de sopas.</p> <p>Proyecto aprobado convocatoria 2024 SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba 2024</p>	<p>Anexo 10. Evidencias fotográficas Realizando actividades Sennova Actividades dentro del proyecto "Desarrollar alternativa de industrialización del ñame (Dioscorea spp) en el departamento de Córdoba.</p>
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendizaje SENA vigente.	Una vez las fichas estén cargadas en Sofía plus se reportará las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Sena Sofía plus. Ficha 2823785, 2822854 y 2821870	Evidencias reportadas en el Anexo 11. Registro de inasistencia de los aprendices. Fichas 2823785, 2822854 y 2821870
13	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 motivó aconsejándolos, mostrándoles lo importante que es para su proyecto de vida la formación.	No Aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en	Se siguió protocolo de seguridad y salud en el trabajo.	No aplica



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 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
------	-------------------------	-------------------------	---------------------------------	-------------------------------

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 **8629991091** de la planilla, expedida por Asopagos correspondiente al mes de Febrero (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (53 Folios)

Cordialmente,

Firma

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Contratista

C.C. No. 30685200

Recibí a satisfacción:

Firma

VIVIANA BENAVIDES MECIAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5800684

Cargo del supervisor: COORDINADOR ACADEMICO



ANEXOS - EVIDENCIAS

1. Obligación Contractual 1 Anexo 1: Planeación pedagógica

2821870-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)				Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica		Nombres y Apellidos JOSE ALBERTO BURGOS SUÁREZ		Regional y Centro de formación DISTRITO CAPITAL, CENTRO DE TECNOLOGÍAS DEL TRANSPORTE		Nombres y Apellidos GABRIEL ERNESTO BARRAGAN MORENO		Regional y Centro de formación			
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de Titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es de Titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR Verbo Inf + Obj+ Condición	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES	
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUMENTOS RESPONSABLES				
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Acomodar el equipo según los procedimientos de la empresa	Disponer de los recursos necesarios para la operación logística de acuerdo con las condiciones de la carga y políticas de la organización.	12		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, al estufarme pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines, o	Retorno al equipo a la base, de acuerdo con la política de la organización.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Control de los productos en la cadena de frío	Inspeccionar recursos de la actividad de acuerdo con el manual del fabricante		20		Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas		Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, al estufarme pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines, o	Inspección de elementos de protección personal y adecuado uso según normas. Establecidas por la organización.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Control de los productos en la cadena de frío	Establecer recursos para la cadena de frío de acuerdo con los procesos y políticas organizacionales		20		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, plataforma pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines, o	Determina los equipos necesarios para el procedimiento de manejo en la cadena de frío		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Desarrollar procesos de comunicación eficaces y efectivos, teniendo en cuenta situaciones de orden social, personal y laboral.	Decodificar mensajes comunicativos en situaciones, de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.		12	1	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Formación en Ciencias de la Comunicación, Psicología, Lingüística, Filosofía, Lenguas Clásicas o Modernas, Español y Literatura.	Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Resolver cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales.	Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social		16	1	Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones		Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones	Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Escuchado en Internet o grabado en el programa de formación	Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados. Plantea reglas de tres de acuerdo a la situación planteada.		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS (2 SEMANAS)	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con necesidades de manejo de información	Usar herramientas TIC, de acuerdo con los requerimientos, manuales de funcionamiento, procedimientos y estándares		16	1	Trabajo colaborativo Manifesto conceptual		Trabajo colaborativo Manifesto conceptual	Trabajo colaborativo Manifesto conceptual	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Tecnología o Profesional en áreas afines con Tecnologías de la información y la comunicación.	•Manejo computadores, periféricos, tablas y equipos celulares, de acuerdo con las funcionalidades y		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Desarrollar hábitos saludables mediante la actividad física, de conformidad con las políticas de la organización	Practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos		14	1	Trabajo colaborativo Trabajo basado en detalles		Trabajo colaborativo Trabajo basado en detalles	Trabajo colaborativo Trabajo basado en detalles	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Escuchado en Educación Física Profesional en Ciencias del Deporte. Tecnología en Actividad Física y Entrenamiento	•Ejecuta rutinas de ejercicio físico según las funcionalidades y		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.	Establecer relaciones de crecimiento personal y comunitario a partir del bien común como aporte para el desarrollo social.		12	1	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos		Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Opinión 1: profesional en carreras de comunicación o afines, o antropología, o	Utiliza herramientas que permiten la comunicación asertiva en diferentes entornos teniendo en cuenta la pedagogía para la paz		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Aplicar procesos de protección ambiental, seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las políticas de la organización	Prevenir riesgos para la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la organización		10	1	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos		Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Profesional especializado en seguridad y salud en el trabajo con formación en gestión ambiental y educación ambiental.	Aplica técnicas y procedimientos de control para el manejo ambiental y prevención de enfermedades laborales y accidentes		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social	Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades y necesidades del sector productivo y social		12	1	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos Aprendizaje basado en detalles		Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos Aprendizaje basado en detalles	Manifesto conceptual Trabajo colaborativo Estudio de casos Aprendizaje basado en detalles	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Profesional en ciencias económicas o afines. Profesional en administración de empresas o afines. Profesional en	Plantea ideas de negocio a partir de oportunidades y necesidades del mercado conforme con el análisis sectorial		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Interpretar los cambios que se presentan en los cuerpos según los principios y leyes físicas	Interpretar los cambios que se presentan en los cuerpos según los principios y leyes físicas		16	1	Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones		Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones	Manifesto conceptual Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en proyectos Aprendizaje basado en situaciones	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Escuchado en Física, o Fluido, o Ingeniero en áreas afines, o profesional en área de la ingeniería afines con el programa de	Selecciona los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Ejercicio de los Derechos Fundamentales del Trabajo	Practicar los derechos fundamentales del trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.		14	1	Manifesto conceptual Estudio de casos Aprendizaje basado en proyectos Trabajo colaborativo		Manifesto conceptual Estudio de casos Aprendizaje basado en proyectos Trabajo colaborativo	Manifesto conceptual Estudio de casos Aprendizaje basado en proyectos Trabajo colaborativo	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Alternativa 1: CAP SENEA Experticia en el área temática DERECHOS HUMANOS Y DERECHOS LABORALES EN EL TRABAJO que impartirá	Selección de los mecanismos de protección para el ejercicio de la ciudadanía laboral aplicando la		
PLANEACIÓN	PREPARAR AREAS	Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el Manual de Calidad	Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida		36		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas		Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Juego de roles Aprendizaje colaborativo Método del caso Prácticas externas	Caracterización de ambiente mínimo: •Juego (profundidad) 8 metros •Ancho (frente) 7 metros	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento.	Completa formularios con información personal utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Determinar los equipos de manipulación de acuerdo con las especificaciones del fabricante	Preparar los equipos para la operación logística de acuerdo con las condiciones de la carga y políticas de la organización.	14		Aprendizaje colaborativo Prácticas externas		Aprendizaje colaborativo Prácticas externas	Aprendizaje colaborativo Prácticas externas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, al estufarme pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines, o	Selección del equipo de acuerdo con los parámetros del fabricante.		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Utilización de equipos de manipulación de la mercancía	Mantener el equipo de acuerdo con las instrucciones de la empresa y el fabricante.		14		Trabajo colaborativo Aprendizaje basado en problemas		Trabajo colaborativo Aprendizaje basado en problemas	Trabajo colaborativo Aprendizaje basado en problemas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, plataforma pesadora,	Alternativa 1: Título de Tecnólogo en el núcleo básico de conocimiento Ingeniería Industrial y afines, o	Selección del equipo de acuerdo con las especificaciones del fabricante y políticas de la organización.		
PLANEACIÓN	ALISTAR OPERACIÓN	Interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el Manual de Calidad	Participar en intercambios conversacionales básicos en forma oral y escrita en inglés en diferentes situaciones sociales tanto en la cotidianidad como en experiencias laborales		48		Juego de roles Aprendizaje basado en problemas		Juego de roles Aprendizaje basado en problemas	Juego de roles Aprendizaje basado en problemas	Transporte manual Carretila manual, Bandejas Transportadoras, plataforma pesadora,	Profesional con título en licenciatura en idiomas o profesional en cualquier área de conocimiento.	Participa en juegos de roles o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal.		



2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica				Nombres y Apellidos Mario Liz Ballesteros Herrera, Monica Luz Vallejo, Kerleen Tique, Betty Otero, Manuel Castro, Sonia Abisambra, Yanith Santamaria, Jaidith Jimenez, Eduardo Anaya, Jesús Feria, Martha Lopez, Luis Eduardo Escobar (EQUIPO EJECUTOR AGRINDUSTRIA) Rosa Rojas Moreno, Alexandra Escudero Otero, Lucia Villadiego Hamón, María Fernanda Valdés, Camilo Revueltas Morillo, Nórdica González Domínguez, Jota Yeppez, Javier Méndez, Fortunato Morales, William Fussese (EQUIPO INGLES)		Regional y Centro de formación Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir									
FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es de titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TÍPICOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES		
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUMENTOS DESEMEJABLES					
INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	INSPECCIÓN DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLITICAS DE VENTAS.	APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS EN EL PUNTO DE VENTA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES.	Reconocer antecedentes históricos de la cadena de frío Inspeccionar propiedades del aire y condiciones higiénicas en los sitios de almacenamiento, Describir las disposiciones de la legislación vigente respecto a las instalaciones, equipos y utensilios y al manipulador de alimentos, según la resolución 2674 de 2013, identificar los métodos de inspección y registros necesarios para mantener una adecuada higiene de equipos e instalaciones según las normas establecidas, Convertir lecturas de temperatura en distintos sistemas de unidades, durante el almacenamiento en cadena de frío, Determinar las variables psicométricas para el control de la cadena de frío.	90	15	Cuadro Comparativo Cuadro sinoptico Mapa conceptual Taller Auto dirigido, Trabajo de Campo (ambiente virtual - simulación)	Aula Convencional - Ambiente con suministro de luz natural o artificial de acuerdo con normas técnicas con pautas de circulación amplias de modo que permitan el movimiento seguro del personal. Conexión a Internet por cableado estructurado o wifi. Tomas de Energía regulada suficiente para conectar mínimo 10 computadores a la vez según normativa. Ambiente virtual - ambiente con acceso a internet banda ancha	COMPUTADORES, IMPRESORA Y VIDEO BEAM Recibo de Papel Cartelera	Ingeniero Agrónomo/a y/o alimentos	UTILIZA EL UNIFORME Y LOS GUANTES DESECHABLES PARA MANIPULAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - MANIPULA LOS ALIMENTOS APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO. - INSPECCIONA LOS CUARTOS DE ACUERDO CON LAS PROGRAMACIONES ESTABLECIDAS, SEGÚN CONDICIONES TÉCNICAS DE OPERACIÓN. - VERIFICA LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE HIGIENE Y LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN SEGÚN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS CONDICIONES DE CALIDAD. - PRESENTA LOS REPORTES DE LA INSPECCIÓN A LAS ÁREAS RESPECTIVAS, LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS EN LOS CUARTOS FRÍOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS. - CONTROLA LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS TEMPERATURAS INDICADAS TENIENDO EN CUENTA EL ENVASE, LAS CÁMARAS, EL	Conocimiento: Prueba escrita Desempeño: Guía de aprendizaje resuelta,			
				INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.			microfonos, Google meet, Microsoft teams, zoom, whatsapp, Facebook, Classroom, Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet, ambientes psicométricos que permitan el uso de herramientas tecnológicas como celulares, tablets, cámaras etc. Bodegas de almacenaje de cadena y tiendas de barrio o ambiente de simulación virtual.	tijeras Colores Lapiceros Marcadores	empresa o Ingeniero Industrial	CRITERIOS DE CONTROL, LOS LUGARES ASIGNADOS Y LAS CLASIFICACIONES Y LAS CONDICIONES PSICOMÉTRICAS. - VERIFICA LOS PRODUCTOS ANTES Y DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON SU ESTADO E INCOMPATIBILIDADES, LA CANTIDAD Y LA CALIDAD, LAS MERMAS, EL REGISTRO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. - VERIFICA EL PREENFRIAMIENTO DE CONTENEDORES, VAGONES, CAJAS Y VEHÍCULOS ANTES DE REALIZAR LAS ACCIONES DE CARGUE, LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS Y VEHÍCULOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. - CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, EXHIBICIÓN Y TRANSPORTE. - VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y REGISTRO DE TEMPERATURA DE ACUERDO CON LAS UBICACIONES O SITIOS ESTABLECIDOS.	Proceso: Presentación de informe			



Anexo 2: Guías de Aprendizajes

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EJECUCION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). ELABORACIÓN DE PLAN DE SUMISTRO DE PRODUCTOS AL PUNTO DE VENTA
- Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.
EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES.
- Duración de la Guía: 180 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las prácticas de almacenamiento de alimentos deben ser adecuadas, siendo importante conocer cuáles son los alimentos que se deterioran antes. Controlar la temperatura, la luz solar, la atmósfera, la humedad y la higiene del almacén junto con un sistema de rotación de productos PEPS o FIFO permitirá mantener los alimentos en perfectas condiciones antes de ser consumidos, además controlar los inventarios permite obtener una información concreta y resumida sobre las acciones de compra y venta de los bienes, detección de pérdidas o productos no conformes, niveles de producción o ventas, valor de la empresa y curvas de demanda como herramienta empresarial para la toma de decisiones.

La presente guía tiene como finalidad orientar las principales consideraciones para almacenar alimentos de forma confiable y segura teniendo en cuenta las naturaleza del producto y las condiciones de almacenamiento adecuadas para conservar su vida útil.

Éxito en su proceso!



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

La importancia del almacén en la empresa

Buena parte del éxito de una empresa depende en gran medida de la gestión que ésta realice en sus almacenes. Disponer de una estructura adecuada es fundamental para que los procedimientos se realicen de la mejor manera posible, ahorrando tiempo y costes para poder invertirlos en otra área de la empresa. Gestionar los almacenes se ha convertido, más si cabe, en una pieza fundamental de toda empresa en los últimos años, donde ha habido cambios importantes, evolucionando y modernizándose en muchos aspectos, sin otra intención que mejorar en todos sus campos y tratar de llegar al consumidor final con todas las garantías. El almacén es el principal abastecedor de toda empresa y su organización es clave para que funciones tan habituales como preservar, proteger, controlar y proveer los productos no se vean afectadas en ningún momento.

Estanterías de calidad

Uno de los factores clave a la hora de gestionar un almacén en tu empresa es el de optimizar al máximo cada centímetro del que se dispone, y por ello contar con estanterías de palets que sean flexibles, que permitan soportar cargas pesadas y que sean sólidas y nada endeble. Pueden marcar la diferencia en muchos casos. Las estanterías donde se colocan habitualmente los palets deben responder a las exigencias que requiere un almacén en cualquier empresa, por lo que no reparar en gastos y apostar por módulos que aguanten mucho peso servirán de gran ayuda a la hora de lograr una gestión eficiente. Hay que dejar claro que la misión de un almacén en orden no es otra que abastecer de manera continua y correcta las materias primas que en él se encuentran. Algunas de las funciones que no faltan en un almacén son la recepción de los materiales, sin los cuales no tendría sentido un almacén; el registro de entradas y salidas, para saber en todo momento el stock con el que se cuenta; el almacenamiento de las materias primas, imprescindibles; la conservación de los materiales y del propio almacén en las mejores condiciones; la distribución de los materiales, clave para localizar cualquier producto en cualquier momento; así como la coordinación con los diferentes departamentos de control de inventarios y contabilidad para lograr, con todo ello, ahorrar costes a la empresa, rapidez y efectividad a la hora de distribuir los productos y automatizar al máximo todas las tareas.

El inventario, clave para cualquier empresa

Otra de las cosas que nunca falla en un almacén es el momento de hacer un inventario. Toda empresa necesita saber con qué cantidad de producto cuenta su almacén, y aunque las hay que lo realizan de forma trimestral o incluso anual, lo ideal sería hacer un inventario una vez al mes: seguramente el último día del mismo. Dependiendo de la empresa, como es lógico, se puede hacer de varias maneras: o bien manual, con un papel y un bolígrafo apuntando uno por uno los



productos con los que se cuentan en el almacén y después pasarlos al ordenador; o de manera digital, utilizando un software diseñado especialmente para ello y que puede servir para facilitar el control del inventario. Si la cantidad de producto con el que se cuenta en los almacenes es muy voluminoso, lo idóneo a la hora de realizar un inventario es ayudarse del SGA, el sistema de gestión de almacenes por el que optan muchas empresas y que ofrece un sinfín de funciones bajo la premisa de ahorrar tiempo, dinero y sobre todo, mejorar la gestión de un almacén desde todas sus vertientes: en la recepción y devolución de productos, en la ubicación, en la gestión de stocks, en el proceso de picking o crossdocking, en el de planificación, en el de expediciones, cargas y rutas, etcétera. El SGA es una buena solución para gestionar de forma eficiente la operativa de un almacén. Todos estos factores son clave para el desarrollo de una empresa en proceso de consolidación, ya consolidada, o que busca respuestas para aumentar la productividad. Existen organizaciones en el que la relevancia de sus almacenes alcanza el 70% de los costes globales de la empresa, por lo que no es una cuestión baladí tratar de encontrar la excelencia a la hora de gestionar un almacén si la meta, que no lo dudamos, es crecer y tener éxito.

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , contesta los siguientes interrogantes:

1. Por que es importante controlar el almacen en una empresa?
2. Que consecuencias puede traer NO efectuar un inventario confiable?
3. Como se puede afectar la empresa por un mal manejo del almacen ?

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 SOPA DE LETRAS .Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y resuelva la Sopa de letras Comparta las palabras encontradas y las definiciones de las mismas con los compañeros e instructor en el grupo flexible de comunicación.



DEFINICIONES

Resolución 2674 de 2013

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

3.2.2. Mapa conceptual Condiciones de almacenamiento para alimentos. Realice un mapa conceptual del CAPÍTULO VII de la Resolución 2674 de 2013. El mapa conceptual debe subirse como evidencia en la Plataforma Territorium.

3.2.3 Foro: Verificar los Requisitos de Rotulado y Etiquetado que deben Cumplir los alimentos en Colombia RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. Escoja un alimento envasado/empacado y verifique el cumplimiento de la Norma en el producto. Para ellos tomar una foto de la etiqueta y mencionar que ítem, artículo o capítulo se aplica a ese alimento. El Foro debe contestarse en la Plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.



3.2.4 EXPOSICIÓN. En grupos de máximo 5 aprendices prepare y presente una exposición de la temática asignada por el instructor, según el cronograma.

Grupo # 1. BUENAS PRÁCTICAS LOGÍSTICAS: concepto, ubicación de productos, codificación, estibado, manejo de información, equipos de movilización.

Grupo # 2. SEGURIDAD INDUSTRIAL: concepto, normatividad, dotación

Grupo # 3. Almacenamiento de materias primas, productos intermedios, accesorios: Se trata de productos que complementan la producción o sirven de material auxiliar

Grupo # 4. Almacenamiento de productos terminados y refacciones: Las características de cada producto nos ayudan a definir bajo qué condiciones y ciclos deben almacenarse.

Grupo # 5. MARCADO Y ROTULADO.

3.2.5 Cuadro comparativo condiciones de almacenamiento, Elaborar un cuadro comparativo de las condiciones específicas de almacenamiento de los siguientes productos: Bebidas alcohólicas Para ello debe consultar Decreto 1686 de 2012 (y otros que actualicen), Derivados lácteos RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986 (y otros que actualicen), Carne y derivados cárnicos Decreto 1500 de 2007 (y otros que actualicen), Hortalizas y derivados RESOLUCION 2155 DE 2012., Frutas y bebidas de frutas RESOLUCION 3929 DE 2013

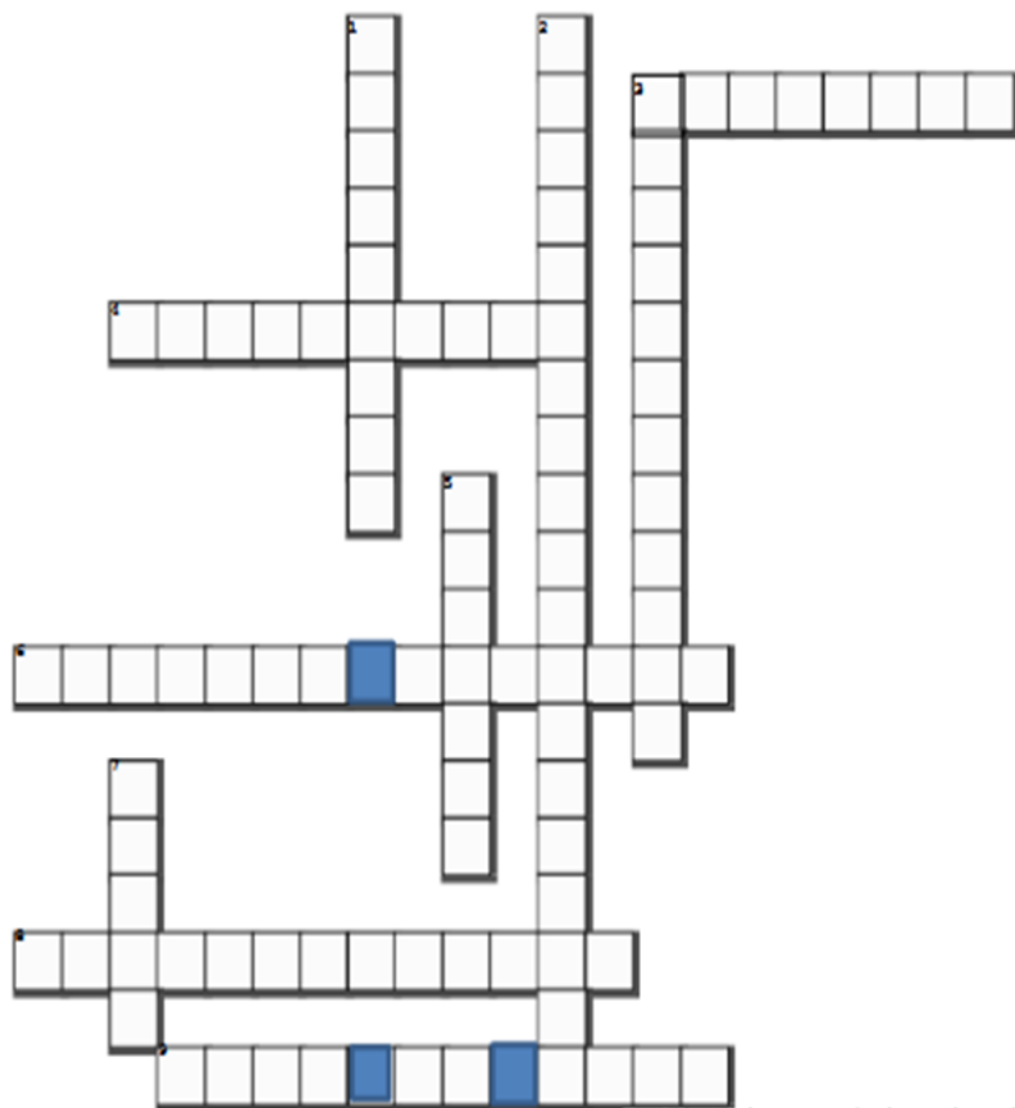
La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.6 CRUCIGRAMA. Realiza la lectura del documento suministrado por el instructor “Inventarios-Concepto” y resuelva el crucigrama teniendo en cuenta las claves asignadas. Una vez resuelto el crucigrama suba su evidencia en el espacio correspondiente en la plataforma Territorium.



Inventarios-conceptos generales

Lea cuidadosamente el documento compartido por el instructor y Complete el crucigrama



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

Horizontal

3. Documento que se puede diligenciar de forma manual o a través de Software para el control de inventario
4. Conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar
6. Estado financiero principal que refleja la situación financiera y patrimonial de la empresa a una fecha
8. Es el conjunto de acciones y estrategias que desarrollan las empresas para poner en marcha la venta de un producto
9. Personal calificado para efectuar el inventario

Vertical

1. Tipo de inventario que incluye inventario de ciclo
2. Se conoce como estado de pérdidas y excedentes
3. Tipo de inventario que incluye inventario perpetuo
5. Tipo de inventario que incluye inventario final e inicial
7. Tipo de inventario que incluye: Inventario de productos terminados, de materia prima



3.2.7 Con base en el paso a paso para la elaboración de Kardex utilizando la valoración de inventario PEPS y UEPS sistema permanente realice la actividad suministrado por el instructor.

3.3.8 Practicas de Campo.

Actividad 1.

Visitar un CDI ubicado cerca del ambiente de formación. Organizarce en sus equipos de trabajo y teniendo en cuenta el listado de remisión de los alimentos y la minuta programada cada día y el numero de raciones diarias suministradas; realizar el inventario registrando en la planilla KARDEX.

Subir a la plataforma de territorio y socializar dicha actividad con los compañeros e instructor en el ambiente de aprendizaje.

- Ambiente Requerido: CENTRO DE ATENCION INFANTIL-CDI.
- Materiales: papel, lapicero, marcadores, batas, tapabocas, gorros, guantes.

Actividad 2.

Visitar un lugar donde se comercialicen Alimentos, identificar los diferentes tipos de inventarios y organizar el inventario aplicando el método ABC.

Subir a la plataforma de territorio y socializar dicha actividad con los compañeros e instructor en el ambiente de aprendizaje.

- Ambiente Requerido: Lugar donde comercialización de alimentos(tienda).
- Materiales: papel, lapicero, marcadores, batas, tapabocas, gorros, guantes.

Duración: 180 horas

4.ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Realizar el cuestionario evaluativo en la plataforma Territorium.

4.2 Video almacenamiento de productos alimenticios. Estimado aprendiz en esta actividad usted realizará un video en el que se evidencie el proceso de almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta las técnicas de almacenamiento y naturaleza del producto, además evidenciar el sistema FIFO para la rotación de inventario. Se recomienda utilizar productos disponibles en su hogar incluyendo los productos de limpieza y desinfección los cuales deberá almacenar en un área exclusiva para ellos debidamente identificada.

La evidencia se debe subir a la plataforma Territorium en el espacio destinado para ello. Se recomienda subir el video a una carpeta de drive y compartir el link de su video en la Plataforma Territorium.

Duración: 20 horas



ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

ALIMENTO FRACCIONADO: Es todo alimento que dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometido a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o **rallado para su venta al consumidor.**

ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO: Es todo alimento que en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o reenvasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden.

CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION: Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada en condiciones normales y acostumbradas para la exhibición en la venta al por menor.

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: “Consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: “Fecha de vencimiento” - “Fecha límite de consumo recomendada” - “Fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente



esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

Resolución 2509 de 2005 Ministerio de la protección social.

Decreto 1686 de 2012

RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986

Decreto 1500 de 2007



RESOLUCION 2155 DE 2012.

RESOLUCION 3929 DE 2013

Material de consulta en internet.

<http://biblioteca.sena.edu.co/paginas/consulta.html>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YANITH SANTAMARIA	INSTRUCTORA	Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir	Febrero de 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	NO
	Actividad inicial Foro temático		x	07 de febrero		
	Actividad 1 y 2 sopa de letras – mapa conceptual	Físico	Digital	14 de febrero	SI	NO
			x			
	Actividad 3 foro	Físico	Digital	16 de febrero	SI	NO
			x			
	Actividad 4 Exposición	Físico	Digital	21, 23 y 28 de febrero		
	Actividad 5 Cuadro comparativo	Físico	Digital	01 de marzo	SI	NO
			x			
	Actividad 6 Crucigrama	Físico	Digital	08 de marzo	SI	NO
			x			
	Actividad 7 Tarjeta Kardex	Físico	Digital	15 de marzo	SI	NO
	Actividad 8 Practicas de campo	Físico	Digital	22 de marzo	SI	NO
	Prueba de conocimiento	Físico	Digital	27 de marzo	SI	NO
			x			

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: _ 2822854

INSTRUCTOR: YANITH SANTAMARIA

FIRMA DEL APRENDIZ: _____



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: INTEGRACIONES DE OPERACIONES LOGISTICAS
- Código del Programa de Formación: 2531103
- Nombre del Proyecto: MANUAL TECNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGISTICA.
- Fase del Proyecto: Planeacion, ejecución y Evaluación
- Actividad de Proyecto: PREPARA AREAS, ALMACENAR LA CARGA, CONSOLIDAR LA OPERACION LOGÍSTICA
- Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES
INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.
CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRÍO SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA.
EVALUAR LOS SISTEMAS Y MÉTODOS DEFINIDOS EN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN
- Duración de la Guía: 96 horas

2. PRESENTACIÓN

Cuando se habla de la cadena de frío, se hace mención a una secuencia de fases, en las que se aplica una temperatura controlada, a alimentos u otros productos. Esta cadena es de mucha importancia porque al preservarse, se le asegura al consumidor que está recibiendo un producto de excelente calidad. Para mantener la cadena frío se debe asegurar que un producto, que así lo requiera, esté refrigerado durante su producción, transporte, almacenamiento y venta.



Como se reseñó anteriormente, la cadena de frío puede ser aplicada a otros productos de importancia, aparte de los alimentos, como productos farmacéuticos. De esta forma, la cadena de frío se aplica para garantizar el efecto de las vacunas, desde su fabricación y hasta que sean aplicadas.

La importancia de la cadena de frío yace en sus usos, puesto que puede ser aplicada en productos alimenticios, farmacéuticos o químicos. En cada uno de estos casos, una ruptura, en cualquier eslabón de la cadena, puede traer consecuencias devastadoras. Es por ello que aparte de contar con sistemas de refrigeración, para almacenamiento, transporte y venta, también se debe contar con la logística adecuada. Después de todo, la cadena de frío podría ser descrita como una serie de procesos logísticos. Entre estos procesos se puede mencionar el almacenamiento, la distribución, los embalajes, el transporte y hasta la exhibición de productos. Lo importante es que, en cada uno de estos procesos se controle la temperatura y la humedad.

De acuerdo a los especialistas en el tema, una cadena de frío se compone de los siguientes eslabones: Preenfriamiento, almacenamiento en frío – previo al transporte-, transporte refrigerado, almacenamiento en frío –en puntos de venta- y exhibición y comercialización refrigerada.

Una tarea logística cuidadosa es de suma importancia, con el fin de evitar que en cualquiera de estos pasos, un producto deje de estar sometido a la temperatura indicada. Cuando un producto es congelado o refrigerado, su descomposición se detiene, si ese mismo producto deja de estar a temperaturas controladas, su proceso de descomposición se reactiva y es por ello, que hay que evitar rompimientos en la cadena de frío.

Algunos sostienen que mantener la cadena de frío es un proceso muy costoso, puesto que se requiere de diversos equipos de refrigeración como cuartos fríos, vehículos isoterms, contenedores refrigerados, cámaras refrigeradas de exhibición, etc. Lo cierto es que con estos sistemas se reducen las pérdidas, se aumenta la calidad de producción, se logra la consecución de más clientes y se logra una mejor promoción de productos.

La exhibición es la forma especial de dar a conocer un producto o gama de productos dentro de una tienda. Además de los productos ubicados en los anaqueles acostumbrados, se exhiben productos en otros sitios; con frecuencia, en el caso de los supermercados, cerca del área de salida. En los alrededores de



la tienda puede colocarse un mostrador de cartón con avisos alusivos al producto, que puede usarse para exhibiciones, posiblemente con afiches o pendones.

El merchandising es un componente del *marketing* que integra las técnicas de comercialización y que permite presentar el producto en las mejores condiciones.

Es la manera de tener la mercancía adecuada en el lugar conveniente con precios, cantidades y en el momento oportuno. Es el conjunto de actividades que permiten una mayor valoración del producto por parte del consumidor en el punto de venta. Hace énfasis en los atributos del establecimiento como: superficie de venta, surtido, ubicación del punto de venta, ambientación, imagen corporativa, mobiliario, personal, precios, promociones, número de puntos de pago, horarios de atención y umbral mínimo de percepción y cambia el concepto de despachar por el de vender con calidad, reduce los tiempos de compra, potencia la rotación de productos, exige una presencia activa del producto y genera una comunicación integral en el punto de venta haciendo que el producto salga a recibir al comprador.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS

<https://youtu.be/EFt1H1SZFdq> (Cadena de Frío en plazas de mercado)

<https://youtu.be/6dBZq-RskPg> (Manipulación de alimentos con seguridad)

<https://www.youtube.com/watch?v=dGr0r31wsvU> (Métodos de Conservación de los alimentos)

Al observar los videos socializar con el grupo la importancia de la conservación de los alimentos. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que conoces? ¿Cuál es la mejor manera de conservar las carnes, las verduras y los huevos? ¿Escaldar los alimentos se refiere a...? ¿Cuál es la mejor manera de descongelar los alimentos?

Reúnase con su grupo de trabajo, realicen la lectura del estudio de caso y resuelvan los interrogantes planteados.

Estudio de caso:



El municipio “Paraíso”, es un lugar de difícil acceso alejado de las principales ciudades del país. se caracteriza por sus suelos fértiles y un clima óptimo para el aprovechamiento agrícola y pecuario, entre Las principales actividades productivas encontramos: cultivos de Frutas (Mango, guanábano, papaya, piña, guayaba), carne de res, leche y porcinos los cuales son comercializados a nivel local y en municipios cercanos. Ya que es un lugar de difícil acceso, alejado de las principales ciudades del país.

Durante los últimos años en época de lluvias y de cosecha los productores reportaron grandes pérdidas, además los compradores pagaron menores precios por las deficientes condiciones de higiene y calidad con la que los recibieron.

Ante la situación los productores deciden buscar asesoría y resolver la problemática que los afecta. Por ello deciden consultar un equipo de expertos que les ayude a plantear alternativas para contrarrestar/minimizar las perdidas mejorando la calidad y vida útil de los productos. Los equipos entrevistados deberán responder a los siguientes interrogantes:

Por qué se deterioran los productos en el municipio “Paraíso”?

Que condiciones de almacenamiento creen que deberían tenerse en cuenta para prolongar la vida útil de estos productos?

Que alternativas de conservación se podrían implementar como medida para contrarrestar las pérdidas?

Actividad 1. Conceptos y contexto de la logística de la cadena de frío y normatividad vigente.

Reúnase con su grupo de trabajo y realice la consulta de la norma legal asignada por el instructor. Una vez realizada la lectura realice un cuadro sinoptico presentado un informe escrito y diapositivas

Grupo #1. Resolución 2505 de 2004

Grupo #2. Decreto 1500 de 2007

Grupo #3. Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013.

Grupo #4. Resolución 604 de 1993.



Grupo #5. Resolución 719 de 2015.

Grupo #6. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

Grupo #7. Resolución 5109 de 2005.

Actividad 2. Informe escrito visita punto de venta.

Los aprendices visitarán como actividad independiente puntos de venta, donde observaran si estos cumplen con los parámetros establecidos por ley en cuanto a procesos de higiene, manejo de temperatura y métodos de conservación de productos refrigerados. Como evidencia entregaran un informe escrito detallado de los hallazgos con sus respectivas propuestas de mejora del proceso.

En esta temática usted debe:

- Identificar la importancia de la normatividad aplicada en la cadena de frío y su influencia en la conservación de la calidad de los productos según su naturaleza y características.
- Contextualizar la cadena de frío de productos alimenticios refrigerados en la región.



DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO

Actividad 3. Conocer y manejar los equipos utilizados en los proceso de controlar los productos en la cadena en frío.

Cuadro comparativo: evidencia N° 3

Por Conocimiento: Cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frío para el manejo logístico de las mercancías.

Desarrolle un cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frío para el manejo logístico de las



mercancías, debe contener: Descripción del equipo, ventajas y desventajas de su utilización. Para esto se deberá desarrollar el cuadro comparativo en un computador portátil con conectividad a internet para desarrollar la investigación y utilizando cualquiera de las herramientas como Word, Excel o PowerPoint. Posteriormente cada grupo socializará el tema tratado. Tipo de Actividad: Grupal

Actividad 4. Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas.

Objetivo: Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas para implementarlas en los procesos de cadena en frío.

Duración: 5 horas

Recursos: Computador portátil con conectividad a internet, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje

Cuestionario: evidencia N°4

Por conocimiento: Taller escrito sobre ejercicios de conversión de temperaturas.

Tipo de Actividad: Grupal

1- Convertir grados Celsius a Fahrenheit.

- 4°C
- -18°C
- 20°C
- 30°C
- 12°C

2- Convertir grado Fahrenheit a Celsius

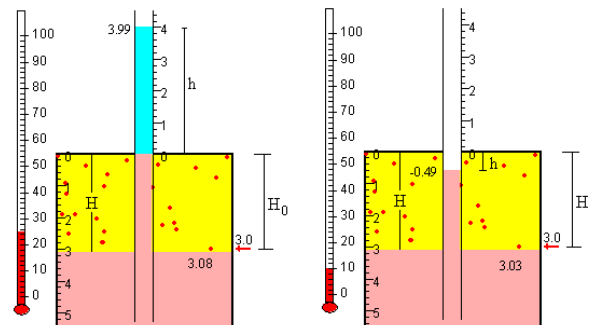
- 17°F
- 80°F
- 45°F
- 212°F
- 330°F

3- Un cocinero pone un termómetro en una olla con agua para ver qué tan caliente está. El termómetro mide 132° , pero el agua aún no está hirviendo. ¿Qué escala de temperatura mide el termómetro?

A) Centígrados

B) Fahrenheit

4- El punto de ebullición del agua es de 100°C . ¿A qué temperatura hierve el agua en la escala Fahrenheit?





- 5- El agua se congela a 32°F. En la escala Centígrada, ¿qué temperatura es esta?
- 6- Dos científicos realizan un experimento diseñado para identificar el punto de ebullición de un líquido desconocido. Uno de los científicos obtiene el resultado de 120°C; el otro obtiene el resultado de 250°F. ¿Qué temperatura es más alta y por cuánto?
- 7- Tatiana está buscando un lugar para irse de vacaciones y encuentra que la temperatura promedio de Barcelona, España es alrededor de 26°C. ¿Cuál es la temperatura promedio en grados Fahrenheit?
- A) 79°F
B) -3°F
C) 45°F
D) 58°F
- 8- Convertir las siguientes escalas de temperaturas:
- A) 234 °C a °F
B) 78°F a °C
C) 0°K a °C
D) 120°C a °K
E) 54°F a °C

CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cadena de frío.

La Psicrometría se define como la medición del contenido de humedad del aire. En términos más técnicos, es la ciencia que involucra las propiedades termodinámicas del aire húmedo y el efecto de la humedad atmosférica sobre los materiales y el confort humano. Es el método de control de las propiedades térmicas del aire húmedo.

Lo anterior, se puede llevar a cabo a través del uso de tablas psicométricas o de la carta psicométrica. Las tablas psicométricas ofrecen una gran precisión, ya que sus valores son de hasta cuatro decimales; sin embargo, en la mayoría de los casos, no se requiere tanta precisión; y con el uso de la carta psicométrica, se puede ahorrar mucho tiempo y cálculos.

Las propiedades termodinámicas de la mezcla aire seco y vapor de agua revisten gran interés en la etapa poscosecha de productos agrícolas, por el efecto que tiene la humedad del aire atmosférico en la humedad de los productos.

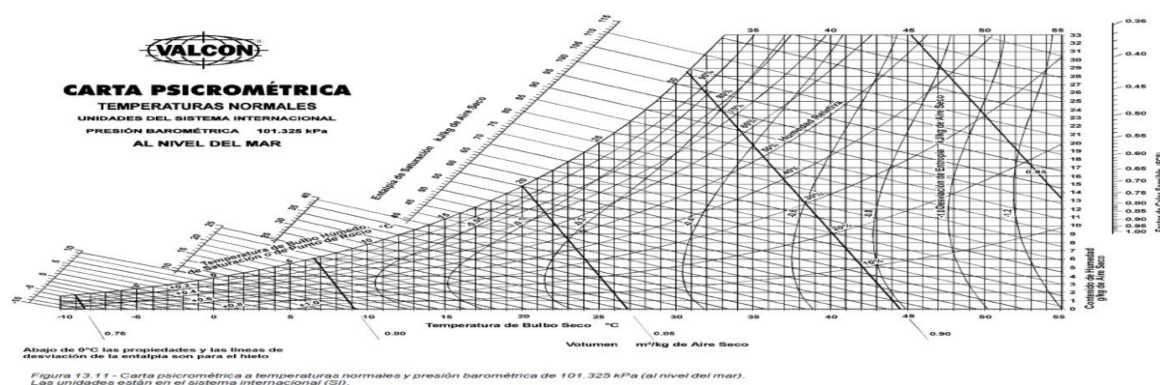
El conocimiento de las condiciones de humedad y temperatura es de gran importancia también en muchos aspectos de la actividad humana. La conservación de productos como frutas, hortalizas, huevos y carnes, en cámaras frigoríficas, depende en gran medida de la adecuada humedad relativa del ambiente.



Un **psicrómetro** es un instrumento de medición usado en meteorología que sirve para medir la humedad relativa del aire. Consta de un termómetro de bulbo húmedo y otro de bulbo seco, de tal manera que la humedad relativa se calcula a partir de la diferencia de temperatura entre ambos aparatos. Los psicrómetros que llevan acoplado un dispositivo capaz de registrar, gráfica o digitalmente, la humedad relativa del aire medida, se denominan psicrógrafos.

Actividad 5. Taller Lectura de Cartas psicrométricas:

Por Desempeño. Teniendo como herramienta la carta psicrométrica, realizar la lectura de esta en base a los siguientes ejemplos: Tipo de Actividad: Grupal



1. Si con un psicrómetro se toman las lecturas de temperaturas de bulbo seco y húmedo, siendo éstas de 24°C y 17°C, respectivamente. ¿Cuál será la humedad relativa?
2. A una muestra de aire se le midió con un higrómetro la humedad relativa y ésta es de 60%. Si la temperatura de bulbo seco es de 27°C, ¿cuál será el punto de rocío?
3. Encontrar la humedad relativa cuando la temperatura seca es de 32°C y el contenido de humedad es de 14 gr/kg aire seco.
4. Si a un aire se le toman las temperaturas de bulbo seco (35°C) y bulbo húmedo (22°C), ¿cuáles serán las demás propiedades?

Actividad 6. Construcción de un prototipo de cámara de refrigeración.

7.1 Consultar en el SBS los métodos de conservación de alimentos. Realizar un cuadro comparativo de estos, resaltando el objetivo, características, ventajas, desventajas y equipos.



7.2 Con el objetivo de Generar alternativas de conservación de los alimentos por fallas en fluido eléctrico en un punto de venta. Por grupos de trabajo los aprendices deben elaborar una maqueta con material reciclable que permita conservar las condiciones de refrigeración de productos alimenticios teniendo en cuenta su naturaleza y métodos de conservación.

Por grupo de trabajo teniendo en cuenta el alimento, construir la maqueta prototipo cuarto frio, Realizar la logística y entregar informe donde evidencie

- Proceso logístico del producto, en el caso de alimentos (descripción del producto)
 - Funciones como técnico de logística
 - Procedimiento operativo dentro del cuarto frio
-
- a. Grupo 1 Carnes (Res, cerdo y pollo), pescados y productos cárnicos
 - b. Grupo 2 Leche y productos lácteos
 - c. Grupo 3 Frutas y hortalizas
 - d. Grupo 4 Medicamentos
 - e. Grupo 5 Flores
 - f. Grupo 6 Organos humanos

En esta temática usted debe:

Controla los productos que requieren refrigeración en los tiempos establecidos y las temperaturas indicadas el envase, las cámaras, el transporte y las vitrinas de las tiendas según los criterios de control, los lugares asignadas y las clasificaciones y las condiciones psicométricas.

-Verifica los productos antes y durante el almacenamiento de acuerdo con su estado e incompatibilidades, la cantidad y la calidad, las mermas, el registro de las entradas y salidas de los productos y los parámetros establecidos

-Verifica el pre enfriamiento de contenedores, vagones, cajas y vehículos antes de realizar las acciones de cargue, las temperaturas de los productos y vehículos de acuerdo con los parámetros establecidos,

-Controla las temperaturas de refrigeración y congelación de los productos teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento, exhibición y transporte.

-Verifica los instrumentos de medición y registro de temperatura de acuerdo con las ubicaciones o sitios establecidos

-Inspeccionar los cuartos fríos de acuerdo con las programaciones establecidas y las condiciones técnicas de operación.

-Verifica la programación de las actividades de higienes y limpieza y desinfección según los tiempos establecidos y las condiciones de calidad.

-Presenta los reportes de la inspección a las áreas respectivas, las entradas y salidas de los productos en los cuartos fríos de acuerdo con las normas de higiene, seguridad y parámetros establecidos



Ambiente Requerido: Ambiente de formación convencional/ No convencional.

Materiales: Material de apoyo, guía de aprendizaje, Lápiz, borrador, sacapuntas, papel, computador video beam, material multimedia.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas escritas acerca de la cadena de frío.	<p>DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRÍO</p> <p>CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS.</p>	<p>Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario</p>
Evidencias de Desempeño. Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs	<p>IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN.</p>	<p>Técnica: Taller-exposición Instrumento: Cuestionario taller-cuestionario oral.-listas de chequeo</p>
Evidencias de Producto: Entrega de informe visita Prototipo de cámara de refrigeración	<p>CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE.</p> <p>PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE</p>	<p>Técnica valoración de productos: Informe escrito. Instrumentos: Lista de chequeo.</p> <p>Técnica de valoración del Prototipo: Instrumento : Lista de chequeo.</p>



	<p>LAS ÁREAS DE CUARTO FRÍO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.</p> <p>INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.</p> <p>REVISAR PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA</p> <p>VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.</p> <p>COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.</p> <p>INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN</p> <p>CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A</p>	
--	---	--

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Anaqueles:** Estantería de metal o madera en bodegas, usada para almacenar mercancía embalada, generalmente bajo la forma de cargas unitarias en



tarimas. En el comercio al menudeo o detalle, tablero o sistema similar para exhibir productos. En tiendas de autoservicio, mueble para presentar productos, el cual puede tener un diseño específico, por ejemplo los anaqueles para especias, botellas o sobres, o ser de uso promocional.

- **Atmósfera controlada:** Cuando la atmósfera de gas normal de un envase es remplazada por uno o varios gases específicos. El nitrógeno y el bióxido de carbono son ejemplos comunes de gases utilizados. El objetivo es extender la vida de anaquel y almacenamiento del producto.
- **Barril:** Contenedor cilíndrico abombado que tiene dos tapas de igual diámetro; fabricado generalmente de madera.
- **Bidón:** Contenedor de metal o plástico, generalmente de una capacidad de cinco galones. Se usa, por ejemplo, para gasolina y líquidos similares.
- **Bolsa:** Contenedor preformado, hecho de cualquier material flexible, abierto en un extremo por el cual se llena. Puede fabricarse de una capa o de capas múltiples de materiales similares o por combinación de materiales diferentes, por ejemplo; papel, hoja de aluminio, textiles o películas plásticas, Las bolsas grandes para embarque o para trabajo pesado se denominan sacos.
- **Botella:** Contenedor que tiene un cuello redondo, de un diámetro más pequeño que el cuerpo, y una boca que permite colocar una tapa o cierre. La sección de corte puede ser redonda, oval, cuadrada o de otra forma. La materia prima puede ser vidrio, plástico, cerámica, barro, etc.
- **Caja:** Contenedor rígido, generalmente de forma rectangular, con sus caras cubiertas. Ver también: Caja de cartón.
- **Carga:** Embalaje o grupo de embalajes que representan una o varias unidades de embarque. Se distingue una carga de tarima de una carga de camión.
- **Código de barras:** Símbolo de identificación numérica, cuyo valor está codificado en una secuencia de barras y espacios altamente contrastados. El ancho relativo de estas barras y espacios contiene la información. La identificación se realiza por medios visuales o electrónicos.
- **Código de barras EAN:** Método Europeo de Numeración de Artículos, que consiste en un sistema de código de barras para la identificación comercial de productos.
- **Condiciones climáticas:** Medio ambiente, tanto natural como artificial, en el cual el embalaje y su contenido deben existir y realizar sus funciones.
- **Contenedores:** Cualquier recipiente usado como envase o embalaje para el transporte o la comercialización. Se distingue el contenedor de embarque: estructura reutilizable, relativamente grande, que se llena con objetos o embalajes de menor tamaño, para facilitar el transporte y la distribución de las mercancías.



- **Embalaje / embalar:** 1. (Sustantivo) Recipiente, generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución. También llamado envases primarios/ 2. (Verbo) Colocar envases primarios/ secundarios y/o productos sueltos en un recipiente grande (caja, cajón, saco, contenedor intermedio, bolsa grande, contenedor de embarque, etc.); integrar una unidad de carga (un atado bajo tensión o un grupo de cajas o sacos estibados en una tarima y asegurados), con el propósito de almacenarlos y/o transportarlos; construir un sistema de protección alrededor de un bien, con fines de transporte.
- **Envase / envasar:** 1. (Sustantivo) Envoltente sellado o recipiente (bolsa, sobre, botella, frasco, caja, lata, bote, charola, etc.) que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional (envase primario); envoltura o contenedor de un determinado número de artículos o envases primarios, en cantidades apropiadas para la distribución al menudeo y/o para exhibición ante el consumidor (envase secundario). (Verbo) Envolver un producto, o introducirlo en un recipiente, o colocar varios envases primarios en uno secundario mayor, con fines de exhibición al público o simplificación de las operaciones de manejo.
- **Envase y embalaje o empaque:** Términos genéricos que involucran tanto los diversos aspectos de la industria y el comercio de sistemas de contención y protección de bienes y mercancías, como los contenedores mismos, los cuales pueden definirse de la siguiente manera:
 - Envase: Objeto manufacturado que contiene, protege y presenta una mercancía para su comercialización en la venta al detalle, diseñado de modo que tenga el óptimo costo compatible con los requerimientos de la protección del producto y del medio ambiente.
 - Embalaje: Objeto manufacturado que protege, de manera unitario o colectiva, bienes o mercancías para su distribución física, a lo largo de la cadena logística; es decir, durante las operaciones de manejo, carga, transporte, descarga, almacenamiento, estiba y posible exhibición.
 - Empaque: Nombre genérico que en ocasiones se usa para describir la industria y el comercio de los envases y embalajes; nombre genérico para un envase o un embalaje; material de amortiguamiento; sistema de sello en la unión de dos productos o de un envase y su tapa. Envase y embalaje para la exportación Contenedor especialmente diseñado para comercialización, transporte y/o distribución en mercados extranjeros.
- **Esquinero de cartón:** Elemento de refuerzo diseñado para acoplarse en las esquinas de una carga unitaria colocada sobre una tarima. Los



esquineros brindan soporte para flejar sin causar daño a las cajas de cartón corrugado e incrementan la resistencia a la compresión de la carga.

- **Estiba / estibar:**1. (Sustantivo) Apilamiento de cajas o embalajes, ensamblados en un arreglo vertical. (Verbo) Apilar contenedores o cajas, uno sobre otro.
- **Etiqueta:** Pieza de papel, película u hoja de aluminio que se fija a un envase o embalaje. La etiqueta generalmente contiene diseños gráficos e información impresa relativa al producto.
- Recientemente han aparecido las eco-etiquetas, que informan sobre la calidad de impacto ambiental del conjunto envase – producto.
- **Garrafón:** Botella adaptada con asa o agarradera.

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

Sitios Web

- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11125854&p00=logistica>
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11205493&p00=transporte+larga+distancia>
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11286344&p00=manual+pr%C3%A1ctico+gesti%C3%B3n+log%C3%ADstica>
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10584121&p00=envases+medio+ambiente>
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10957931>
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11312612&p00=packaging%3A+aprehender+envase>
- http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/retrieve.do?tabID=T003&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=5&docId=GALE%7CCX4060400056&docType=Topic+overview&sort=RELEVANCE&contentSegment=&prodId=GVRL&contentSet=GALE%7CCX4060400056&searchId=R1&userGroupName=sena&inPS=true#
- <http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10646275&p00=manual+preparaci%C3%B3n+pedidos>

Libro tomado de base de datos:

- Castellanos, R. A. (2015). Logística comercial internacional. Bogota, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>



- Fernández, D. D. L. R. J. (2015). Transporte de larga distancia: organización del transporte y la distribución (COML0209). Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>
 - Mendoza, R. C. (2016). Manual práctico para gestión logística: envase y embalaje, transporte y cadena de frío, preservación de productos del agro. Barranquilla, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>
 - Pardavé, L. W. (2004). Envases y medio ambiente (2a. ed.). Bogotá, CO: Ecoe Ediciones. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>
 - Soler, D. (2009). Diccionario de logística (2a. ed.). Barcelona, ES: Marge Books. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>
 - Somoza, E., & Gandman, A. (2004). Packaging: aprehender el envase. Buenos Aires, ARGENTINA: Editorial Nobuko. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>
 - Tompkins, J. A., White, J. A., Bozer, Y. A., & Tanchoco, J. M. A. (2006). Diseño de una Carga Unitaria. In Planeación de instalaciones (3rd ed., pp. 174-191). Mexico City: Cengage Learning. Retrieved from <http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&it=r&id=GALE%7CCX4060400056&asid=93c4435e5c5fdec8dc2b241ad3678b41>
- Zapatero, Á. A. I. (2011). Manual preparación de pedidos: formación para el empleo. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from <http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	YANITH SANTAMARIA			JUNIO 2022

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	NO
	Actividad de reflexión			08 DE FEBRERO		
	Actividad 1	Físico	Digital	15 DE FEBRERO	SI	NO
	Actividad 2	Físico	Digital	22 DE FEBRERO	SI	NO
	Actividad 3	Físico	Digital	29 DE FEBRERO	SI	NO
	Actividad 4	Físico	Digital	07 DE MARZO	SI	NO
	Actividad 5	Físico	Digital	14 DE MARZO	SI	NO
	Actividad 6	Físico	Digital	21 DE MARZO	SI	NO
	EVALUACION	Físico	Digital	04 ABRIL	SI	NO

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO OPERACIONES LOGISTICAS

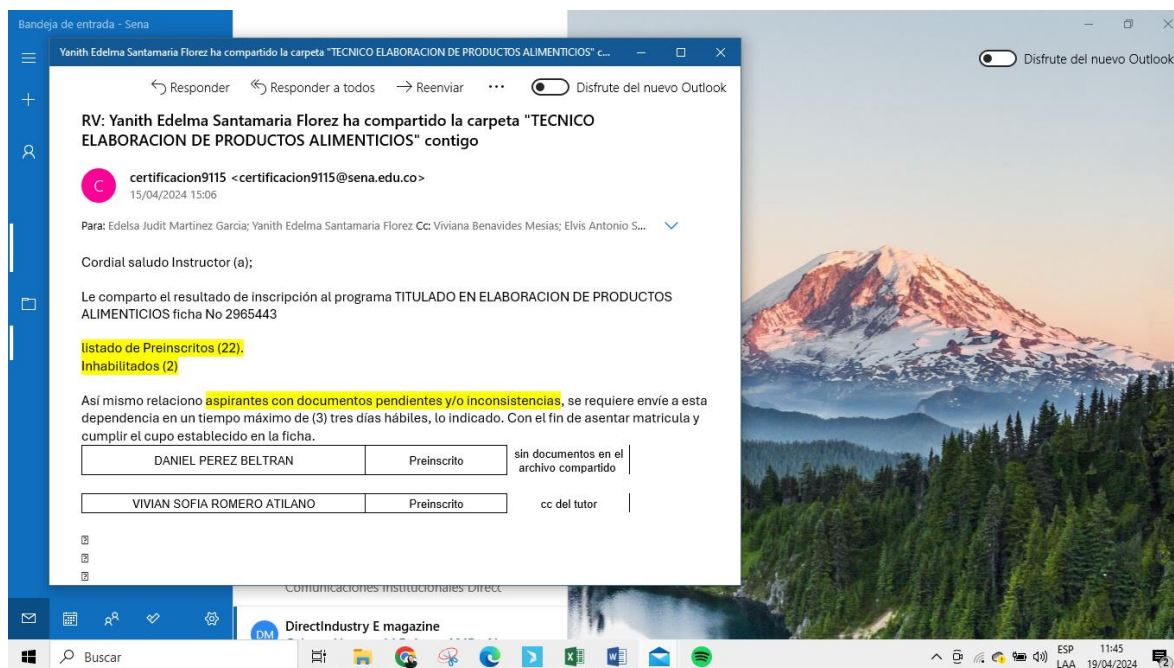
FICHA: 2821870

INSTRUCTOR: Yanith Santamaria

FIRMA DEL APRENDIZ: _____



Gestion de matricula 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2965443
Programa de Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1003082653	ALDO ANTONIO ARGUMEDO MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1062424520	ANDREA PATRICIA SOCARRAS ROSARIO	Preinscrito
CC - 1067937023	ANYI LUZ TALEIGUA QUINTERO	Preinscrito
CC - 1003406499	ARLIS SOFIA ROSARIO TERAN	Preinscrito
CC - 1068416691	AURA CRISTINA MENDOZA MENDEZ	Preinscrito
CC - 50926188	BETILDA ROSA LOPEZ MENDOZA	Preinscrito
CC - 1007765640	CARLOS ANDRES YANES VEGA	Preinscrito
TI - 1073978840	DANIEL PEREZ BELTRAN	Preinscrito
TI - 1067875139	DARLIS ISABEL VERTEL LOPEZ	Preinscrito
CC - 1003397034	JESSICA YULIETH MARTINEZ BEDOYA	Preinscrito
CC - 1000270277	JULY ANDREA HOYOS TALEIGUA	Preinscrito
CC - 1067943168	LUZ MARINA GAVIRIA DEL TORO	Preinscrito
CC - 1003401518	MARLEIDY PEÑATA VELASQUEZ	Preinscrito
CC - 1067867417	MAYERLIS ALEXANDRA ALEANS HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1003406315	NAIDUD SAUDITH TALAIGUA MORALES	Preinscrito
CC - 25774399	NALIS ESTHER ARTEAGA PERTUZ	Preinscrito



CC - 1067867577	PIEDAD DEL PILAR MENDEZ SIERRA	Preinscrito
CC - 1064982494	SANDRA MILENA FAJARDO THERAN	Preinscrito
TI - 1062962743	VIVIAN SOFIA ROMERO ATILANO	Preinscrito
CC - 1062957221	YAIRA LUZ OJEDA ATENCIO	Preinscrito
CC - 1133795474	YAQUELIN DEL CARMEN CARMONA TEHERAN	Preinscrito
CC - 1062956231	YARLIDIS TALEIGUA QUINTERO	Preinscrito

		FORMATO DE APOYO				
		REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL				
		LUGAR: PLANETA RICA				
		OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL				
Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2821370
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693	

DATOS DEL APRENDIZ											
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 3	DIA 5	DIA 10	DIA 12	DIA	DIA	DIA
					Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	LILIBETH SULAY	LOPEZ VILORIA	3004825934	llopezviloria@gmail.com	Lilibeth	Lilibeth					
2	JOSE DANIEL	SIERRA TAMARA									
3	WENDY VANESSA	OVIEDO RUIZ	3137628319	oviedowendy52@gmail.com	Wendy	Wendy	Wendy	Wendy			
4	EMRRY RAFAEL	ROMERO RAMOS	3104071581	hemrryromero1405@gmail.com	Emrry	Emrry	Emrry	Emrry			
5	TANIA PATRICIA	FERNANDEZ VELASQUEZ									
6	ANDRES MANUEL	VERGARA ORTIZ	3139567563	MV5993772@gmail.com	Andres	Andres	Andres	Andres			
7	KAROLAY	LOPEZ GALINDO	3114031048	karolaylopez@gmail.com	Karolay	Karolay		Karolay			
8	SARAY	PEINADO SANCHEZ									
9	MARIA CAMILA	HOYOS PADILLA	3137773541	Mariachoyos2023@gmail.com	MariaC	MariaC	MariaC				
10	KARINA VANESSA	MENDOZA BARRIOS									
11	JAIDER DE JESUS	CARDENAS PEREZ	3205227636	jaidercardenas2023@gmail.com	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider			
12	JUAN PABLO	CARREÑO CASTILLO									

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2821870
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO			Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693		

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 3	DIA 5	DIA 10	DIA 12	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
26	JESUS DANIEL	GONZÁLEZ GUTIERREZ	3133220316	jesusdaniel.2006.99@gmail.com	Jesús	Jesús	Jesús	Jesús		
27	KEINER JAVIER	PATERNINA AGUAS	3223430405	paternina.keiner.javier@gmail.com	Keiner	Keiner	Keiner	Keiner		
28	Camilo Andres	Barrio Ramos	3226173243	barriocamilob@gmail.com	Camilo B	Camilo B	Camilo B	Camilo B		
29	Daniela	Ustaz Mercado	3126265789	daniela.ustazmercado@gmail.com	Daniela	Daniela	Daniela	Daniela		
30	Camila A.	Galindo N.	3136408494	galindonariua@gmail.com	Camila G	Camila G	Camila G	Camila G		
31	Kelly	Mercado	3234045328	impremediosdickkelly@gmail.com	Kelly	Kelly	Kelly	Kelly		
32	Joel	Ilanos Dorado	323 5986422	joelllanosflow@gmail.com	Joel Ilanos	Joel Ilanos	Joel Ilanos	Joel Ilanos		
33										
34										
35										

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2821870
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	3	DIA	5	DIA	10	DIA	12	DIA		DIA	
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz		Firma del Aprendiz	
13	KAREN STHEFANY	SIERRA ORTIZ	3202601806	generacionkarol@hotmail.com	Karen		Karen		Karen		Karen					
14	MONICA MARIA	PEREZ SOTO			—											
15	YISETH CAROLINA	RICARDO BENITEZ			—											
16	BLEIDIS ISABEL	MIRANDA OSORIO	3214759617	bleidismiranda2@gmail.com	Bleidis		Bleidis		Bleidis		Bleidis					
17	JESUS DAVID	MORENO GONZALEZ	3174037043	emmaflim@hotmail.com	Jes - g		Jes - g		Jes - g		Jes - g					
18	MARIA JOSE	ALMANZA SANCHEZ			—											
19	DAMIANA MARIA	ARROYO CONTRERAS			—											
20	AIDA LUZ	ROMERO HEREIRA	3215484972	aidarome1982@gmail.com	Aida Luz		Aida Luz		Aida Luz		Aida Luz					
21	ADELINA	YANEZ ORTEGA			—											
22	MAHIA MARIA	MADERA MUÑOZ	3243769307	mmedicacionaria@gmail.com	Mahia		Mahia		Mahia							
23	VALENTINA	VASQUEZ MERCADO	3207259613	vasquezmercadovalentin9@gmail.com	Valentina		Valentina				Valentina					
24	IVAN ANDRES	GIL HERNANDEZ			—						IVAN		IVAN			
25	ELVER JOSÉ	CASTRO LLORENTE	3042294686	ewescastrolorente903@gmail.com	Elver		Elver									



FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: SAN BERNARDO DEL VIENTO
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	INTEGRACION OPERACIONES LOGISTICAS				Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2821870
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693		

No.	DATOS DEL APRENDIZ										DIA	4	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	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz		
1	KAREN	GONZALEZ DIAZ																				
2	SARAYS ESTHER	BENITEZ AVILA																				
3	LIZ VANESA	BRAVO TORDECILLA																				
4	MIRIAM DEL CARMEN	GOMEZ JULIO																				
5	MARIA ALEJANDRA	BOLAÑO TAPIA																				
6	DAIRIS ROSA	CARDENAS PINTO	3014496144	mariaabolanoTapia@gmail.com	Maria B																	
7	JOHANA PAOLA	ANAYA HERNANDEZ	309076355	joanapadcanayahernandez@gmail.com	Johana	Johana																
8	MELIZA MARCELA	BURGOS SANCHEZ	3114000321	melizamarcelaburgosanchez@gmail.com	Meliza	Meliza																
9	LEDYS	TORDECILLA HERRERA	3078057343	ledysth@ledysth.com	Ledyth	Ledyth																
10	MISHEL ANDREA	REALES ARCIA																				
11	EDUARDO	MARQUEZ TORRES																				
12	VERÓNICA INES	VANEGAS BURGOS	3013882886	vanegasvanegas@gmail.com	Verónica																	

Programa de Formación:	INTEGRACION OPERACIONES LOGISTICAS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2821870
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: ABRIL Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693	

DATOS DEL APRENDIZ											
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 4	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
					Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	DARLY LUZ	HERNANDEZ HERNANDEZ									
14	JESÚS DAVID	GONZALEZ RAMOS	3145586933	gonzalezramosjesusdavid@gmail.com	Jesús						
15	LUIS MARIO	MERCADO ORTIZ	3106295066	luismonomercado001@gmail.com	Luis						
16	MELISSA	RODRIGUEZ LOPEZ	3044136062	Rodriguezmelissa96@gmail.com	Melissa						
17	JESUS DAVID	BARRIOS MANGONES	3137676118	jesus2022@gmail.com	JESUS						
18	JORGE LUIS	RAMOS ROMERO	3122540868	JorgeLuisRamos38@gmail.com	Jorge						
19	JOSE LUIS	RAMOS ROMERO	3122475204	JoseLuisRamos5123@gmail.com	Jose						
20	ELSA PATRICIA	SANCHEZ PAEZ	344398609	ElsaSanchezPatricia@gmail.com	Elsa						
21	THAILÍZ ANDREA	MANJARRES GOMEZ									
22	GEIDY	URANGO LOPEZ	2020829065	GeidyurangoLopez@gmail.com	Geidy						
23	YICELA	PALOMINO NARVAEZ	3152409126	palominoarvaez@gmail.com	Yicela						
24	LEIDY LAURA	BALLESTA CAVADIA									
25	MAYERLIS MARIA	MADARIAGA MEDINA	3157610491	madariagamarias@gmail.com	Mayer						

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN

Centro agropecuario y de Biotecnología El Pinar

Programa de Formación:

Elaboración de Productos Alimenticios

Competencia:

Inducción

Código del Programa:

936113

Ficha de
Caracterización

2965442

Tipo de Formación:

Titulada X

Complementaria

Mes: ABRIL

Año: 2024

Instructor:

Lianth Santamaría

Resultado de
Aprendizaje:

Correo Electrónico:

4santamaría@sena.edu.co

Teléfono:

3205107693

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Identificación	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA	DIA
						Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	1003406499	ARLIS Posano	Tejón	3027523733	arlisposano12@gmail.com	ARLIS P. ARLIS P. ARLIS P.				
2	1073817429	Maria Clara	Villegas	3105925341	mariaclaravillegas.teran@gmail.com	Maria Clara	Maria Clara	Maria Clara		
3	1069875134	Yesy Daniela	Teran	3285031441	danyteran2001@gmail.com	Yesy				
4	1069937023	Angy Luz	Jalagüa	3207098111	AngyLuz21@gmail.com	Angy	Angy	Angy		
5	1007765649	Luz YANNOI	YANNEC	3100837000	YanesYanesVV@gmail.com	Luz	Luz	Luz		
6	103978840	ANA ELIDA	OCHOA	3242265606	YanesYanesVV@gmail.com	ANA ELIDA	ANA ELIDA	ANA ELIDA		
7	1069875139	Daily Isabel	Urdiel Lopez	3225329981	dailyurdieldlopez@gmail.com	Daily	Daily	Daily		
8	509261888	Betilde Lopez	Mendoza	3132119688	lopezbetildemendoza@gmail.com	Betilde	Betilde	Betilde		
9	1007965640	Carlos Andres	Yanes	3242765606	YanesYanesVV@gmail.com	Carlos	Carlos	Carlos		
10	7003082658	Alida A.	Alvarado	3136767488	Alida Alvarado	Alida	Alida	Alida		
11	1068416691	Aura	Mendoza	3104137885	auramendoza17@gmail.com	Aura M.	Aura M.	Aura M.		
12	1062962743	Vivian	Romero	3011150608	VivianRomero10@gmail.com	Vivian	Vivian	Vivian		
13	1062957221	Yaira	Ojeda	3148164556	auramendoza17@gmail.com	Yaira	Yaira	Yaira		
14	1063982586	Leidy S	Alcorno	3155964351	mayelisalcorno24@gmail.com	Leidy S	Leidy S	Leidy S		



FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
LUGAR: Centro Agropecuario y de Biotecnología al Porvenir
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR

Programa de Formación:	Elaboración de Productos Alimenticios			Código del Programa:	936115	Ficha de Caracterización	2965445
Competencia:	Inducción			Resultado de Aprendizaje:			
de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Abr. L. Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com	Teléfono: 3205107693		

DATOS DEL APRENDIZ									
Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA	DIA	DIA
Mayelis Alcantara	Alcantara	3148403770	mayelisalcantara@gmail.com	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
Naidud Salazar	Taligua M.	3234924631	naidudtaligua@gmail.com	Mayelis	Mayelis	Mayelis			
Nay Andrea	Taligua	3227221730	andreaayos460@gmail.com	Naidud	Naidud	Naidud			
Jessica Mariela	Martinez B	3225023682	jessicamartinezbdob@gmail.com	Jessica	Jessica	Jessica			
ANGY Luz	Taligua	3207098411	ANGY taligua	ANGY	ANGY	ANGY			
Yessy Daniela	Teran Espinoza	3235031401	Danyteran2002@gmail.com	Yessy	Yessy	Yessy			
Luz Marina	Yanez Vega			Luz Marina	Luz Marina	Luz Marina			
ANA R.									
Yajaira	Carmen	3207519710	YajairaCarmen@gmail.com	Yajaira	Yajaira	Yajaira			
Sanctra	Fajardo	3147100486	SanctraFajardo@gmail.com	Sanctra	Sanctra	Sanctra			
Carlos Andres	Yanes Vega	3242265606	YanesYanesVV@gmail.com	Carlos	Carlos	Carlos			
Aldo Aldo	Argumoso	3136767488	aldo753@gmail.com	Aldo	Aldo	Aldo			
Andy Solano	Almanza	3002008215	andy.solano@gmail.com	Andy	Andy	Andy			

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2821870 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir la mercancía según procedimientos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 2822854 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EFFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS 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: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 40,00

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	01/04/2024	OTROS	8,00
08/04/2024	08/04/2024	OTROS	8,00
15/04/2024	15/04/2024	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			24,00

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CORDOBA
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de Ficha

Identificacion Instructor

IDENTIFICACION:	30685200			TELEFONO:		
INSTRUCTOR:	YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ			FECHA INICIO:	2024-02-01	
AREA:	TODOS			FECHA FIN:	2024-12-14	
<< Anterior	April 2024					Siguiente >>
DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
	01	02	03 08-16 2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD PLANETA RICA	04 08-16 2821870-INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE SAN BERNARDO DEL VIENTO	05 08-16 2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD PLANETA RICA	06
07	08	09	10 08-16 2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD PLANETA RICA	11	12 08-16 2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO 18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD PLANETA RICA	13

14	15	16 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL MONTERÍA	17 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL MONTERÍA	18 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL MONTERÍA	19 08-16 2956488-ASISTENCIA ADMINISTRATIVA . RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA INDUCCIÓN. IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACU SAN ANTERO	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 01/04/2024
Ficha de Caracterización: 2623765
Código: 9361193
Versión: 1
Denominación: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 14/08/2023
Fecha Fin: 13/11/2024
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	Juicio de Evaluación	Funcionario que registre el juicio evaluativo
TI	1062430677	JOSE MIGUEL	BUELVAS EMERY	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1062431263	MARIA JOSE	ZARZA VERGARA	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1062676570	JHON ALEX	ROMANO URANGO	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1064682067	JAIDER ALEXANDER	LOPEZ VASQUEZ	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
TI	1066724913	ISABEL	GUZMAN FRANCO	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
TI	1068580962	JUAN DANIEL	MERCADO MORALES	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1072249138	JESUS DAVID	MORA PEREZ	EN FORMACION	38091 - Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	547364 - 2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		17/04/2024						
Fecha de Caracterización:		28/2/2024						
Código:		632215						
Versión:		100						
Denominación:		COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS						
Estado de la Ficha de Caracterización:		EN EJECUCION						
Fecha Inicio:		02/10/2023						
Fecha Fin:		01/10/2024						
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL						
Regional:		23 - REGIONAL CÓRDOBA						
Centro de Formación:		8115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR						
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Julio de Evaluación	Funcionario que registre el juicio evaluativo
CC	100154749	LILIBERT SULAY	LOPEZ VILORIA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	100154749	LILIBERT SULAY	LOPEZ VILORIA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003126123	WENDY VANESSA	OVEDO RUIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003126123	WENDY VANESSA	OVEDO RUIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003305387	EMIRY RAFAEL	ROMERO RAMOS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003305387	EMIRY RAFAEL	ROMERO RAMOS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003361016	ANDRÉS MANUEL	VERGARA ORTIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1003361016	ANDRÉS MANUEL	VERGARA ORTIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1007706284	KAROLAY	LOPEZ GALINDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1007706284	KAROLAY	LOPEZ GALINDO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1064187651	MARIA CAMILA	HOYOS PADILLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1064187651	MARIA CAMILA	HOYOS PADILLA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064187674	MAHIA MARIA	MADEIRA MUÑOZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064187674	MAHIA MARIA	MADEIRA MUÑOZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064188353	CAMILLO ANDRÉS	BARRIO RAMOS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064188353	CAMILLO ANDRÉS	BARRIO RAMOS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064188905	VALENTINA	VASQUEZ MERCADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064188905	VALENTINA	VASQUEZ MERCADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064189117	IVAN ANDRÉS	GIL HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064189117	IVAN ANDRÉS	GIL HERNANDEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064189809	ELVER JOSÉ	CASTRO LLORENTE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064189809	ELVER JOSÉ	CASTRO LLORENTE	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064190064	DANIELA ANDREA	VASQUEZ MERCADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1064190064	DANIELA ANDREA	VASQUEZ MERCADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1064896146	JOEL BERNARDO	LLANOS DORADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1064896146	JOEL BERNARDO	LLANOS DORADO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1066718047	CAMILA ANDREA	GALINDO NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1066718047	CAMILA ANDREA	GALINDO NARVAEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1066721938	JAIDER DE JESUS	CARDENAS PEREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
CC	1066721938	JAIDER DE JESUS	CARDENAS PEREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1066725058	JESUS DANIEL	GONZALEZ GUTIERREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1066725058	JESUS DANIEL	GONZALEZ GUTIERREZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1066729213	KEINER JAVIER	PATERINNA AGUAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18563 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ
TI	1066729213	KEINER JAVIER	PATERINNA AGUAS	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO	18564 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMÁ SANTAMARÍA FLOREZ

CC	1066731804	KAREN STHEFANY	SIERRA ORTIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066731804	KAREN STHEFANY	SIERRA ORTIZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066746189	KELLY JOHANA	MERCADO DIAZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066746189	KELLY JOHANA	MERCADO DIAZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066753629	BLEIDIS ISABEL	MIRANDA OSORIO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066753629	BLEIDIS ISABEL	MIRANDA OSORIO	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066754021	JESUS DAVID	MORENO GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	1066754021	JESUS DAVID	MORENO GONZALEZ	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	26040420	AIDA LUZ	ROMERO HEREIRA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18653 - DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO, TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
CC	26040420	AIDA LUZ	ROMERO HEREIRA	EN FORMACION	5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	18654 - EFECTUAR INVENTARIO SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES	APROBADO	CC 30685200 - YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:			17/04/2024					
Fecha de Caracterización:			28/12/80					
Código:			137136					
Versión:			1					
Denominación:			INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS					
Estado de la Ficha de Caracterización:			EN EJECUCION					
Fecha Inicio:			02/10/2003					
Fecha Fin:			31/12/2004					
Modalidad de Formación:			PRESENCIAL					
Regional:			23 - REGIONAL CÓRDOBA					
Centro de Formación:			9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					
CC	Documento	Número de Documento	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003561914	MARIA ALEJANDRA	BOLANO TAPIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003561914	MARIA ALEJANDRA	BOLANO TAPIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003561914	MARIA ALEJANDRA	BOLANO TAPIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003561914	MARIA ALEJANDRA	BOLANO TAPIA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003562961	JOHANA PAOLA	ANAYA HERNANDEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003562961	JOHANA PAOLA	ANAYA HERNANDEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003562961	JOHANA PAOLA	ANAYA HERNANDEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003562961	JOHANA PAOLA	ANAYA HERNANDEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003563416	MELIZA MARCELA	BURGOS SANCHEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003563416	MELIZA MARCELA	BURGOS SANCHEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003563416	MELIZA MARCELA	BURGOS SANCHEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1003563416	MELIZA MARCELA	BURGOS SANCHEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007692002	LEDYS	TORDECILLA HERRERA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007692002	LEDYS	TORDECILLA HERRERA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007692002	LEDYS	TORDECILLA HERRERA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007692002	LEDYS	TORDECILLA HERRERA	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079007439	LUIS MARIO	MERCADO ORTIZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079007439	LUIS MARIO	MERCADO ORTIZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079007439	LUIS MARIO	MERCADO ORTIZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079007439	LUIS MARIO	MERCADO ORTIZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900765	MELISSA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900765	MELISSA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900765	MELISSA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900765	MELISSA	RODRIGUEZ LOPEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900792	JESUS DAVID	BARRIOS MANGONES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900792	JESUS DAVID	BARRIOS MANGONES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900792	JESUS DAVID	BARRIOS MANGONES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	1007900792	JESUS DAVID	BARRIOS MANGONES	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079008212	JORGE LUIS	RAMOS ROMERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079008212	JORGE LUIS	RAMOS ROMERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - INSPECCIONAR RECURSOS DE LA ACTIVIDAD DE ACUERDO CON EL MANUAL DEL FABRICANTE	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079008212	JORGE LUIS	RAMOS ROMERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079008212	JORGE LUIS	RAMOS ROMERO	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505536 - ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRIJO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLITICAS ORGANIZACIONALES	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ
CC	10079008944	ELSA PATRICIA	SANCHEZ PAEZ	EN FORMACION	37672 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIJO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y VIGILANTIDAD.	505533 - CONSERVAR LOS OBJETOS EN CONDICIONES DE FRIJO SEGUN CARACTERISTICAS DE LA CARGA	APROBADO	CC 30685200 - YANTH EDELMAS SANTAMARIA FLOREZ

[illegible]

Obligación contractual 11

Anexo 10. Evidencias fotográficas

Se realizaron Actividades del proyecto “Alternativas de Industrialización del ñame (Dioscorea s.p) variedad diamante y criollo en el departamento de Córdoba, como participación en simposios, elaboración de harinas, consecución de ñame, evaluación bromatológica del ñame, formulación de sopas.

Se realizó Acta de inicio del proyecto convocatoria 2024 SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba 2024

ACTA INICIO BEBIDA INSTANTANEA[47552] (Solo lectura) - Word (Error de activación de productos)

Archivo Inicio Insertar Diseño Formato Referencias Correspondencia Revisar Vista ¿Qué desea hacer?

Portapapeles Fuente Párrafo Estilos Edición

ACTA DE INICIO DE PROYECTOS

SISTEMA DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN DEL SENA – SENNOVA

NOMBRE DEL PROYECTO: SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba 2024

CIUDAD Y FECHA: Montería 15 de abril de 2024

HORA DE INICIO: 10:00 am

HORA FIN: 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir - Regional Córdoba

DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir

TEMAS:

1. Información general del proyecto
2. Personal vinculado
3. Descripción de actividades y entregables
4. Presupuesto y cronograma de ejecución
5. Alcance e impacto del proyecto
6. Observaciones y conclusiones

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar apertura a la ejecución del proyecto SGPS-12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba 2024

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO

RESPONSABLE	Yanith Santamaría
OBJETIVO GENERAL	Desarrollar premezclas de bebida instantánea nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) con adición de leche en polvo.

Página 1 de 5 1176 palabras Español (España)

Buscar

