PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Marzo 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1369107**
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Duitama

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2020

Referencia: No 1369107 del año 2020

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de: **TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTITRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/cte** ($36.123.650). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por un valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESOS** M/cte. ($2.287.831) por el mes de febrero de 2020. b) Nueve (09) pagos iguales por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS** M/te. ($3.612.365), por los meses de marzo a noviembre de 2020 cada uno c) Un último pago por un valor de **UN MILLÓN TRECIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS** M/cte. ($1.324.534) por el mes de diciembre de 2020. Amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020. **Nota:** Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 17 de febrero de 2020 el valor del primer pago corresponde a UN MILLON SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS ($1.685.770).

Plazo: Fecha de inicio: 17/02/2020 Fecha de finalización: 11/12/2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

CLÁUSULA PRIMERA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Durante el mes de marzo se realizó semanalmente la Formación complementaria en el curso 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos. Elaboración de guías de aprendizanje. Fichas: 2078475-2082298	**Evidencia 1.** Guías de aprendizaje. Unidad 1,2,3 y 4 curso 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos. Fichas: 2078475 -2082298
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Durante el mes de marzo se evaluó los aprendizajes previos aplicando estrategias y talleres pedagógicas para determinar conceptos previos en las fichas 2078475-2082298, formación complementaria Curso 96151529_Higiene y manipulación de alimentos.	**Evidencia 2.** Taller y Resultados de la actividad de las fichas 2078475-2082298, formación complementaria curso 96151529_Higiene y manipulación de alimentos.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	Durante el mes de marzo se planeó y ejecutó Formación complementaria en las fichas 2078475-2082298, Curso 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos**:** Se realizaron 4 Guías de aprendizaje. Elaboración de talleres por sesión de trabajo. Presentación en PPT por sesión.	**Evidencia 3.** Formación complementaria en las fichas 2078475-2082298. Guías de aprendizaje. Sesión 1,2,3 y 4. Talleres. Sesión 1,2,3, 4,5 Presentaciones. PPT. Sesión 1,2,3, 4

www.sena.edu.co
SENAComunica

5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Durante el mes de marzo se desarrollo en la Formación complementaria en las fichas 2078475-2082298, Curso 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos, actividades de trabajo individual y colaborativo que permitieron la interacción de los distintos miembros del equipo en busca de la apropiación del conocimiento y construcción de nuevos aprendizajes	**Evidencia 4.** Resultado de los talleres realizados en las actividades realizadas por sesión en las fichas 2078475-2082298
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes de marzo, se emitio juicio valorativos del cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las fichas 2078475-2082298 del curso de formación complementaria 96151529_ Higiene y Manipulación de alimentos.	**Evidencia 5.** Informe final para las fichas 2078475-2082298. Resumen General del curso y Reporte de juicios de evaluación
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria	Durante el mes de marzo se realizó el ingreso de aprendices de las fichas 2078475-2082298, curso de Formación complementaria 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos**.**	**Evidencia 6.** Inscripción Aspirantes y Formato de Ficha de matricula. Revisión y entrega de cédulas de aspirantes a matricula. Fichas 2078475-2082298
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.	Durante el mes de marzo se verifico la matricula del total de los estudiantes inscritos, se creo la ruta de aprendizaje por actividad y asociación de aprendices a la ruta . Registro de los juicios evaluativos en las fichas 2078475-2082298 curso de Formación complementaria	**Evidencia 7.** Evidencia ruta de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta Juicios evaluativos registrados de las fichas 2078475-2082298 y registro de novedades.

	b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	96151529_Higiene y Manipulación de alimentos.	
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Inducción reglamento del aprendiz y manual de convivencia del Centro de Formación a los aprendices de las fichas 2078475-2082298 curso de Formación complementaria 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos.	Lista de asistencia inducción reglamento y manual del centro de formación de las fichas 2078475-2082298
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	

16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Durante el mes de marzo se evidencia la permanencia de los aprendices. Se realizó seguimiento de estudiantes a certificarse de las fichas 2078475-2082298 curso de Formación complementaria 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos.	**Evidencia 8.** Informe de estudiantes por certificarse de las fichas 2078475-2082298 curso de Formación complementaria 96151529_Higiene y Manipulación de alimentos.
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes objeto de pago se participo en las transferencias de instructores para la capacitación de la nueva plataforma LMS Territorium SENA en webinar Se participó en la capacitación Virtual Pro	**Evidencia 9.** Pantallazos, asistencia capacitaciones realizadas plataforma LMS territorium, durante el mes de marzo

www.sena.edu.co
SENAComunica

		Elaboración Informe Mensual de Ejecución Contractual del mes objeto de pago Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago Demás actividades programadas por CEDEAGRO	Convocatoria y asistencia capacitación Virtual Pro Informe mensual de ejecuión contractual Listado de asistencia centro CEDEAGRO

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 7746021568 operador SOI y periodo correspondiente al mes de febrero 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias plataforma.

Cordialmente,



Firma
Ruth Isabel Ramírez Acero.
Contratista
C.C. No. 51691486

Recibí a satisfacción:

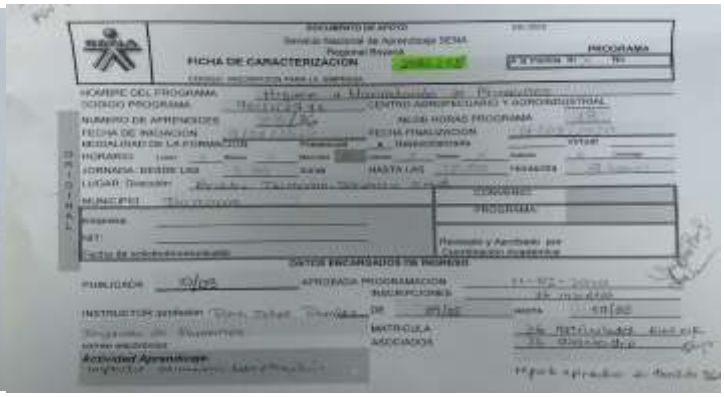
Firma
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Supervisor Contrato 1369107 de 2020
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1 – Foto fichas de caracterización





Evidencia 2- Guías de aprendizaje



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
- **Denominación del Programa de Formación**: Higiene y manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación**: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje 3**: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene
- **Duración de la Guia**: 10 Horas

2. **PRESENTACIÓN**

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
- **Denominación del Programa de Formación**: Higiene y manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación**: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje 2**: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
- **Duración de la Guia**: 10 Horas

2. **PRESENTACIÓN**

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos

En esta segunda actividad de aprendizaje encontrara la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen infestaciones alimentarias a los seres humanos, lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
- **Denominación del Programa de Formación**: Higiene y manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación**: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje 4**: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
- **Duración de la Guia**: 10 Horas

2. **PRESENTACIÓN**

Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.

En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**
- **Denominación del Programa de Formación**: Higiene y manipulación de alimentos
- **Código del Programa de Formación**: 96151529
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada)
- **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje 1**: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente
- **Duración de la Guia**: 10 Horas

EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 3 -Foto talleres realizados.Fotos de formacion



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS
Taller final. Ficha de chequeo

SENA/ Regional Boyacá. Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial (Cadeagro)

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos

Código: 96161829

Fecha:

Código: 96161829 Versión: 3

Municipio: Duitama

Doc. Identificación:

Aprendiz:
1.
2.
3.

Objetivo: Aplicar parámetros de BPM en la elaboración, comercialización y/o distribución de alimentos

LOCALIZACIÓN Y ACCESO	SI CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1. Establecimiento ubicado en lugar exentos de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos de contaminación.	X		
2. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	X		
3. El establecimiento cuenta con agua potable	X		
4. Servicios sanitarios limpios y con los recursos necesarios para la higiene personal: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento (pedal o de mano)		X	Debe ser mejor cumplimiento de las BPM







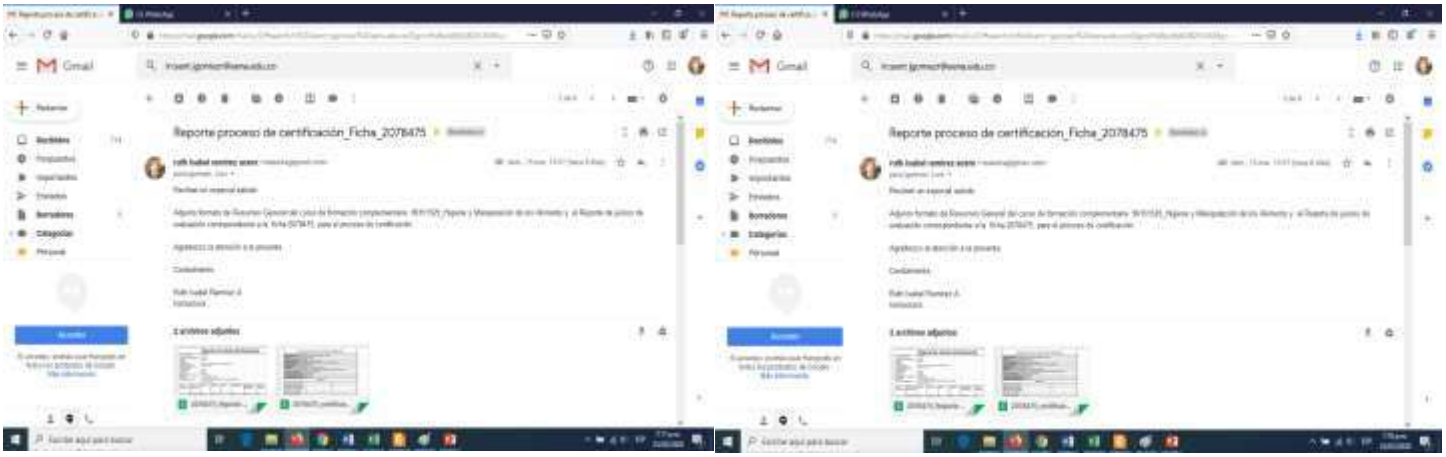
Evidencia 4 – Presentaciones

EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

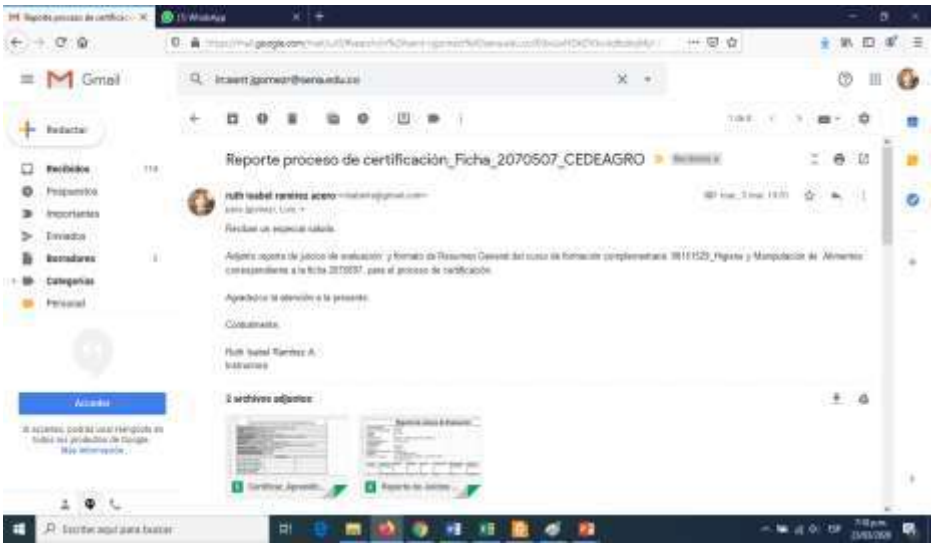


Evidencia 5 – Informe final de las fichas.

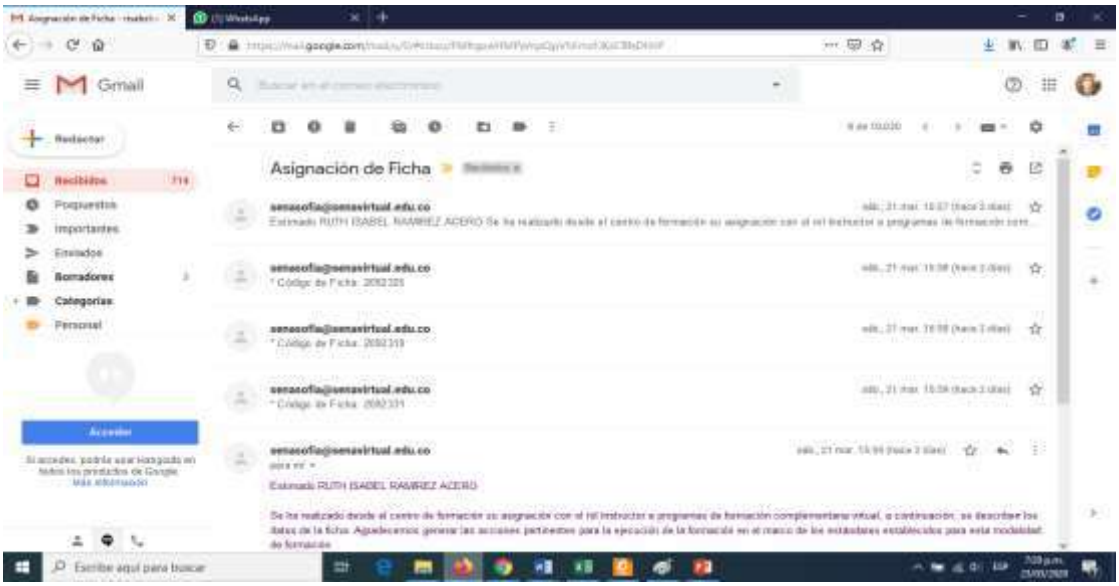


EVIDENCIAS - MES MARZO

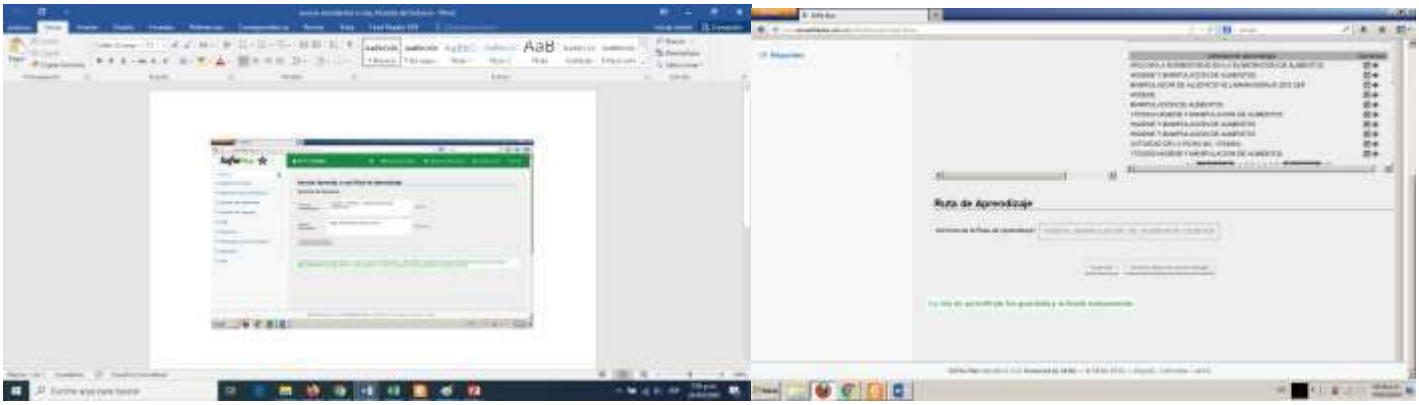
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



Evidencia 6 – Asignació de fichas

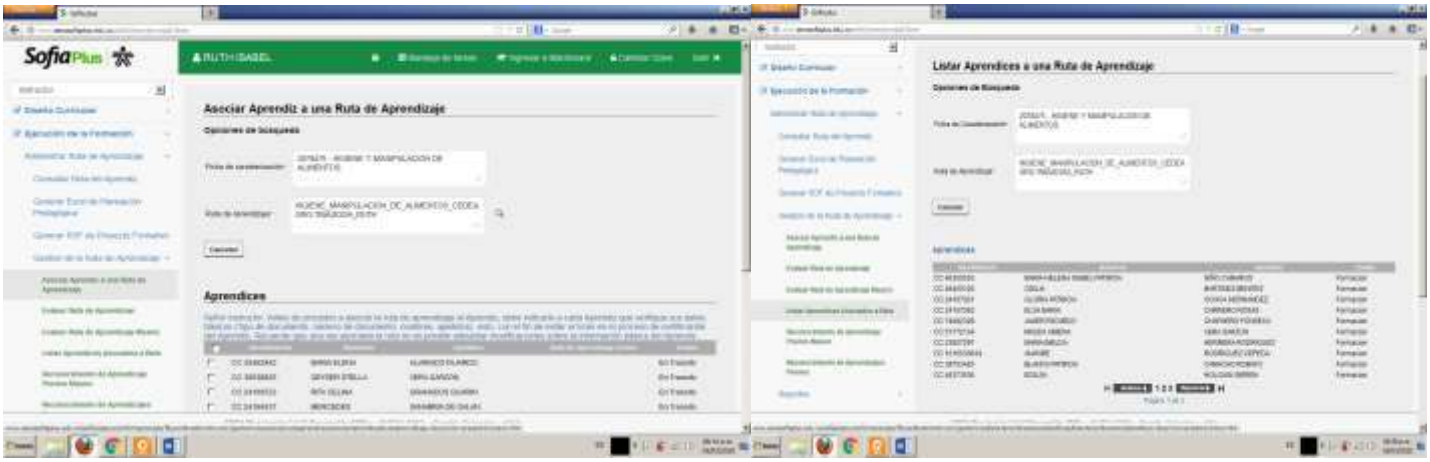


Evidencia 7 – Pantallazos Ruta de aprendizaje y asociaón de aprendices

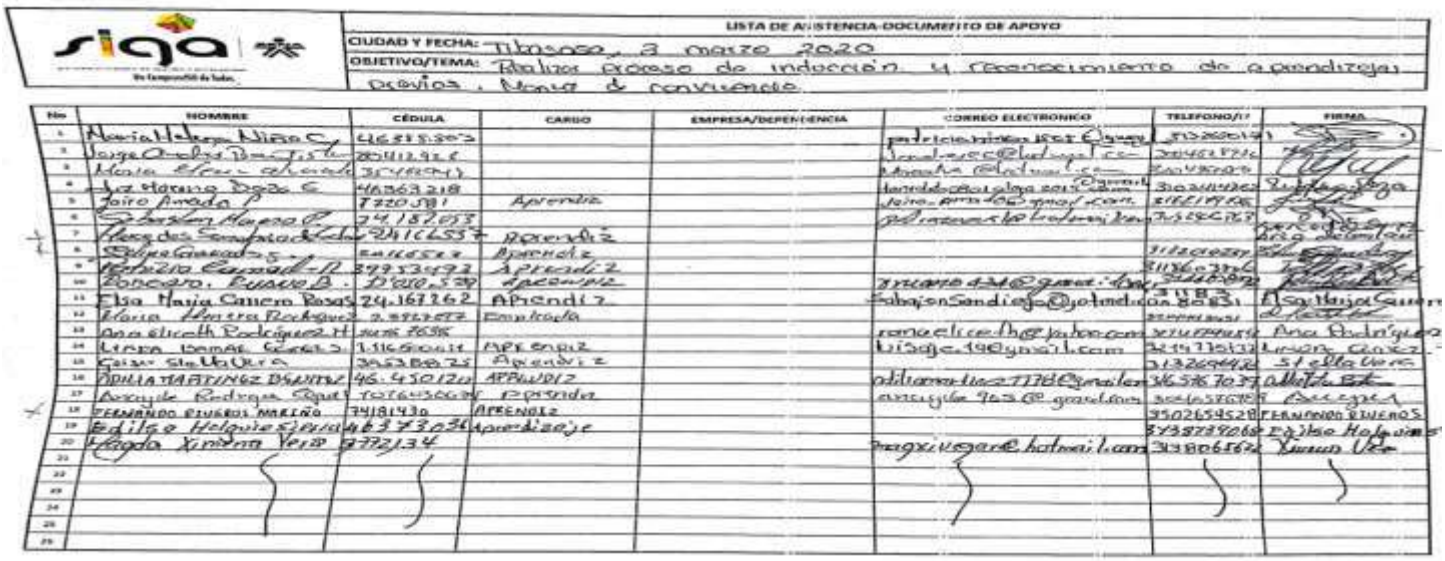


EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



Evidencia 8 – Lista de asistencia inducción reglameto y Manual



EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



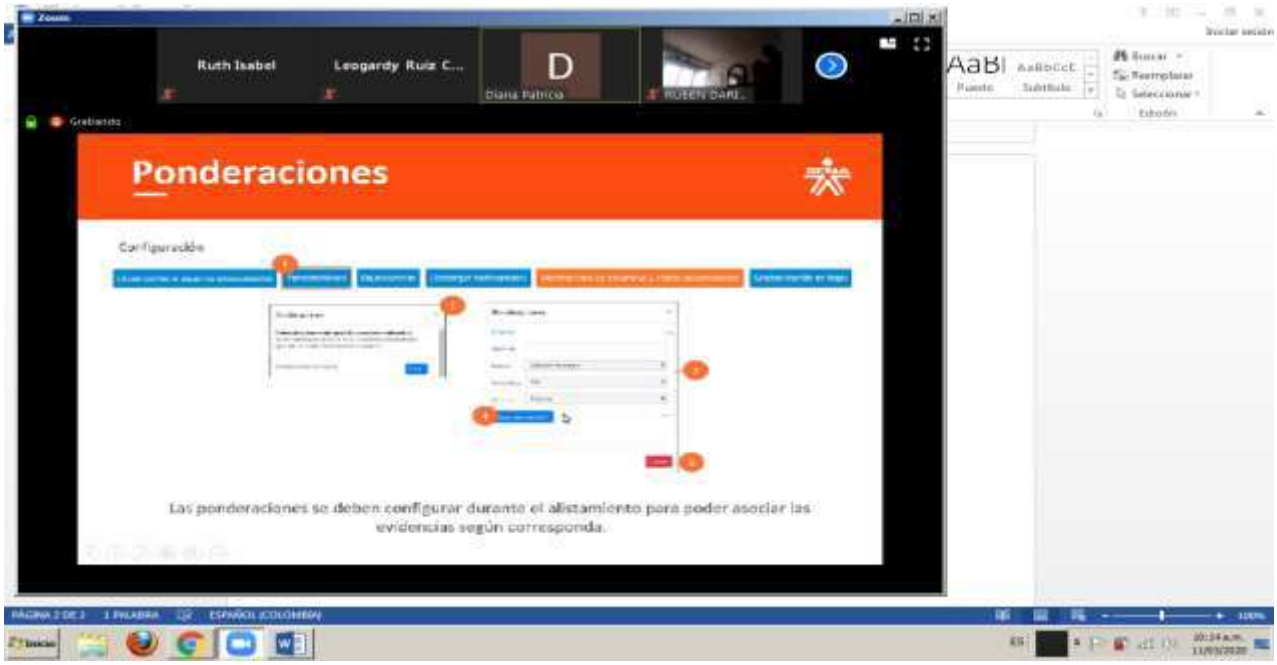
LISTA DE ASISTENCIA-DOCUMENTO DE APOYO

CIUDAD Y FECHA: 9 de marzo 2020. Dorimar, Alcaldía Ciudad.

OBJETIVO/TEMA: Realizar proceso de inducción y reconocimiento de aprendizaje previos. Manual centro de formación convivencia

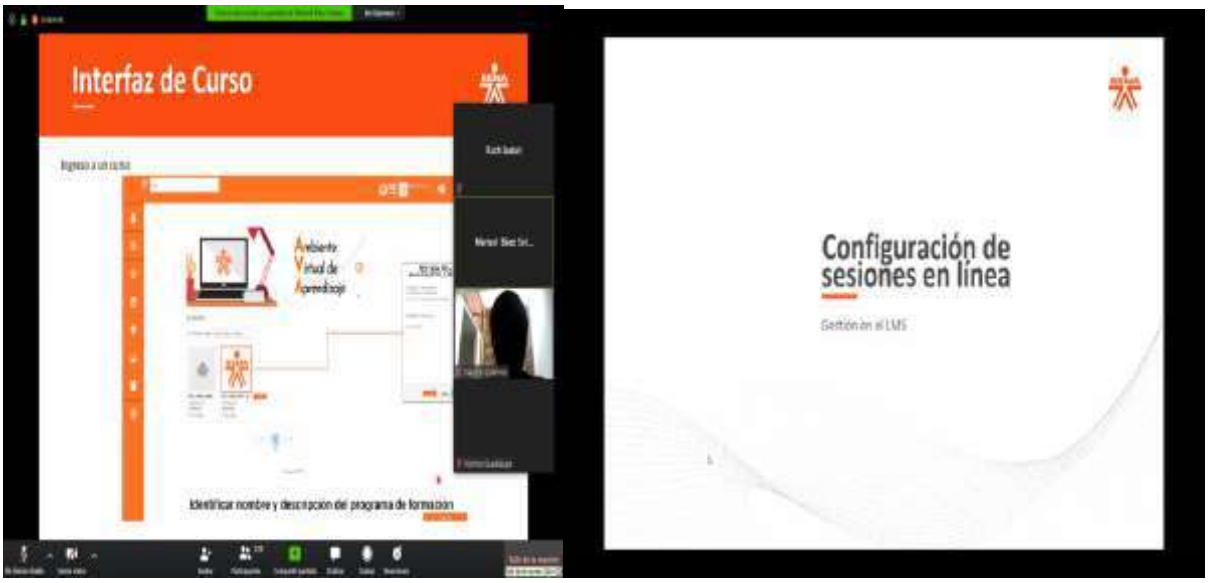
No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Blanca Cecilia Baez	23430428	Auxiliar Cocina				
2	Nathalia Gomez	1005026871	Mesera	Criollo			
3	Nevis Benitez	1052911546					
4	Yolanda Cuta	23596861	Para hospitalidad				
5	Mairo Rivera	74371265	Mesero	Criollo Restaurante			
6	Yurel Ida Lozano	1062396680	Propietaria	Criolla Restaurante			
7	Luz Marina Figueroa	23660327	Administradora	Criolla Restaurante			
8	Yaqueline Andrea Gizm	47144106	Jefe Cocina	Criolla Restaurante			
9	Paola K Zapa Pagla	63.550426	Auxiliar de cocina	— " —			
10	Claudia Patricia Sabra	63657547	Auxiliar de cocina	— " —			
11	Estela Gonzalez C	23555620	Ayudante Cocina	Criollo Restaurante			
12	Rosangelica Espitia	1122766408	para hoja de vida	— " —			
13	Victor Luis Espitia	1123861063	para liga de vida	— " —			
14	William David Tarazona	1052390041	Propietario	MAMA CHILA			
15	Xoran Julieth C	1122.144.594	Aux. Cocina	— " —			
16	Pedro Armando Lozano	4098954	Asador a parrilla	criolla Restaurante			
17	Jaqueline Arevalo	46'678318	Cocinera	MAMA CHILA			
18	William Torres M	7224106	Cocinero	Mama Chila			
19	Carmen Cecilia Muchaa	1091720779	para hoja de vida	— " —			
20	Yadanuda Macias	1116663501	para hoja de vida				
21	Heyder Vega Esquivel	7A866077	Asador Kamro				
22	Manuel Gonzalez Pacheco	1005279633					
23	Jessica M. Avila P.	1076269829					
24	Paola Patricia Holguin	1052417229					
25	[illegible]	47778681					
26	Yenny Recio	1.098.663.997					

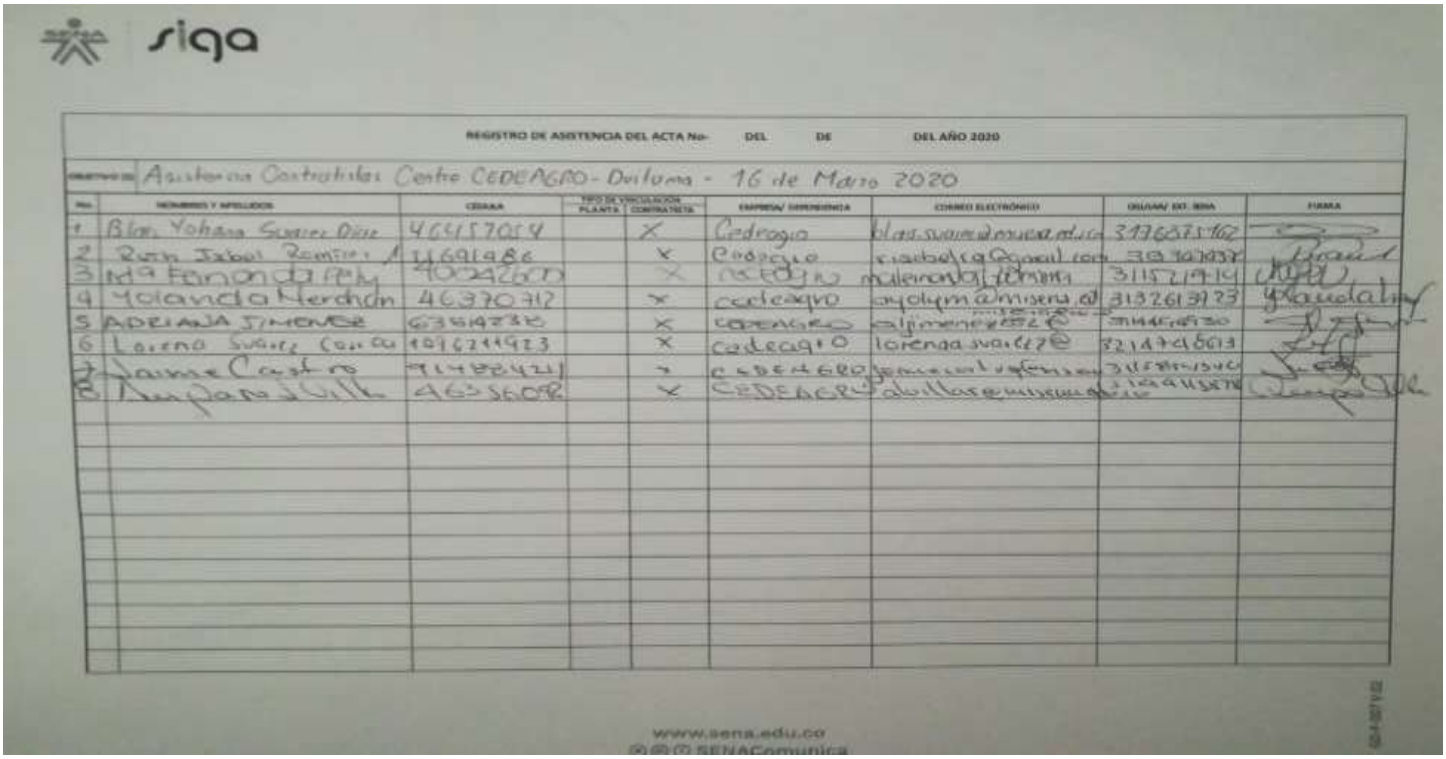
9. Pantallazos visualizacion capacitaciones Territorum



EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



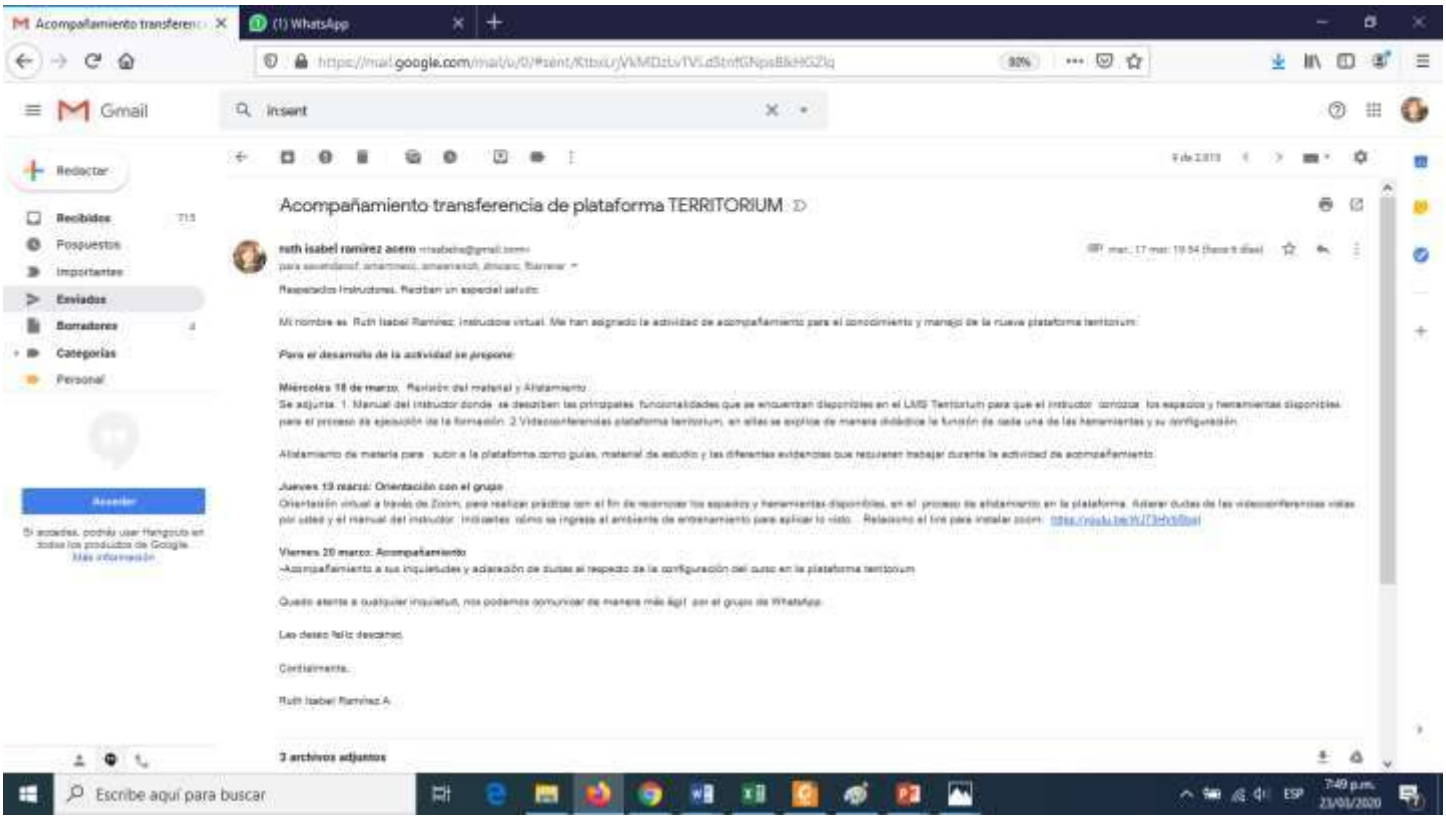


EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

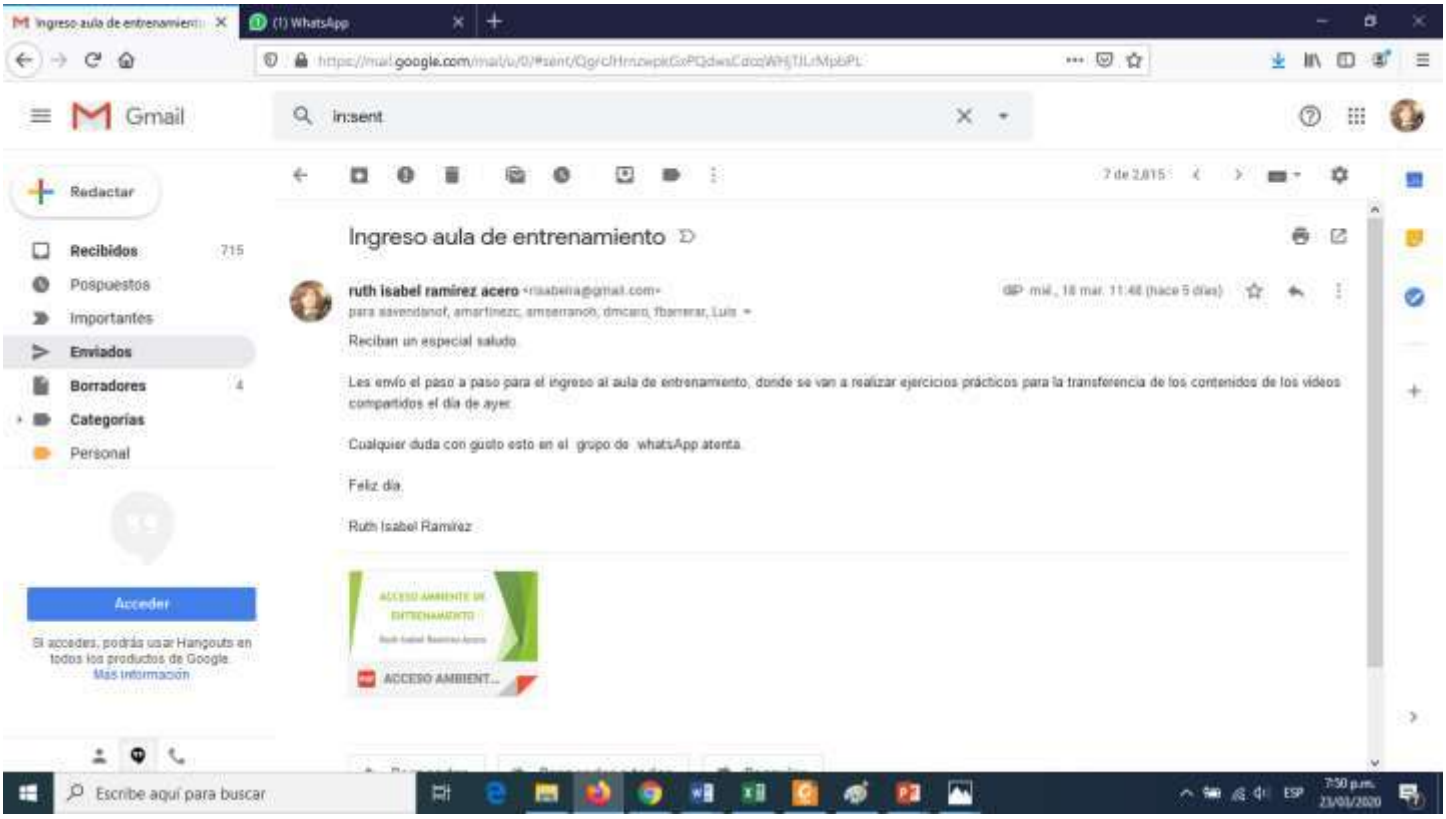
Evidencia 10 – Demás funciones asignadas

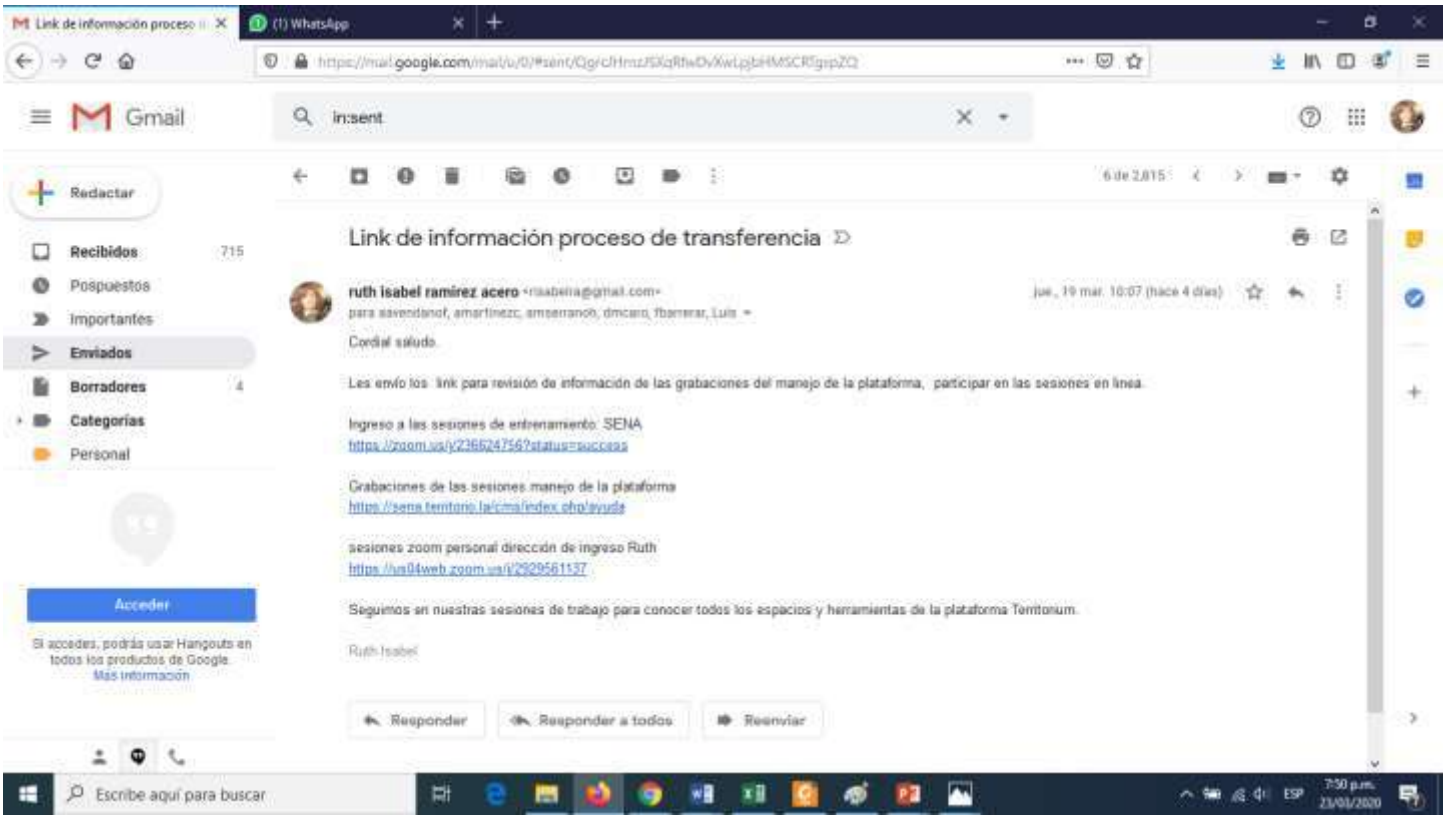
Transferencia territorium, instructorres de planta



EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

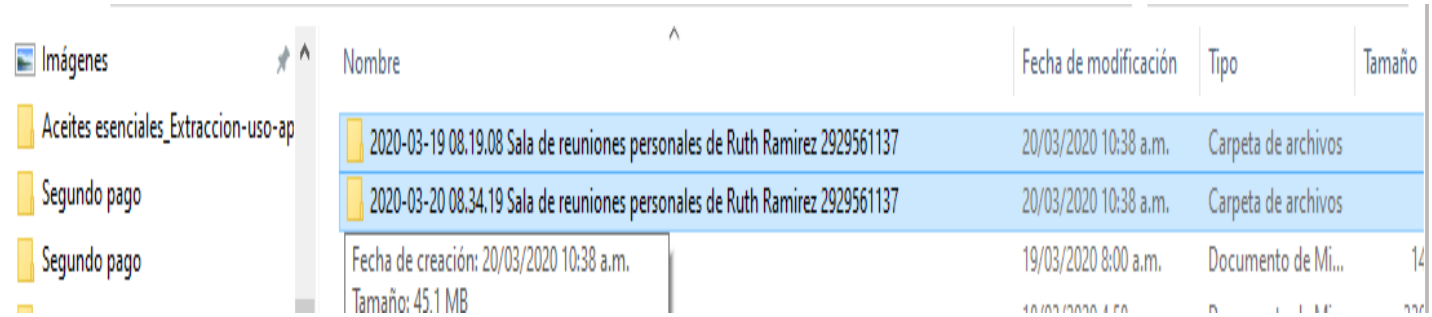




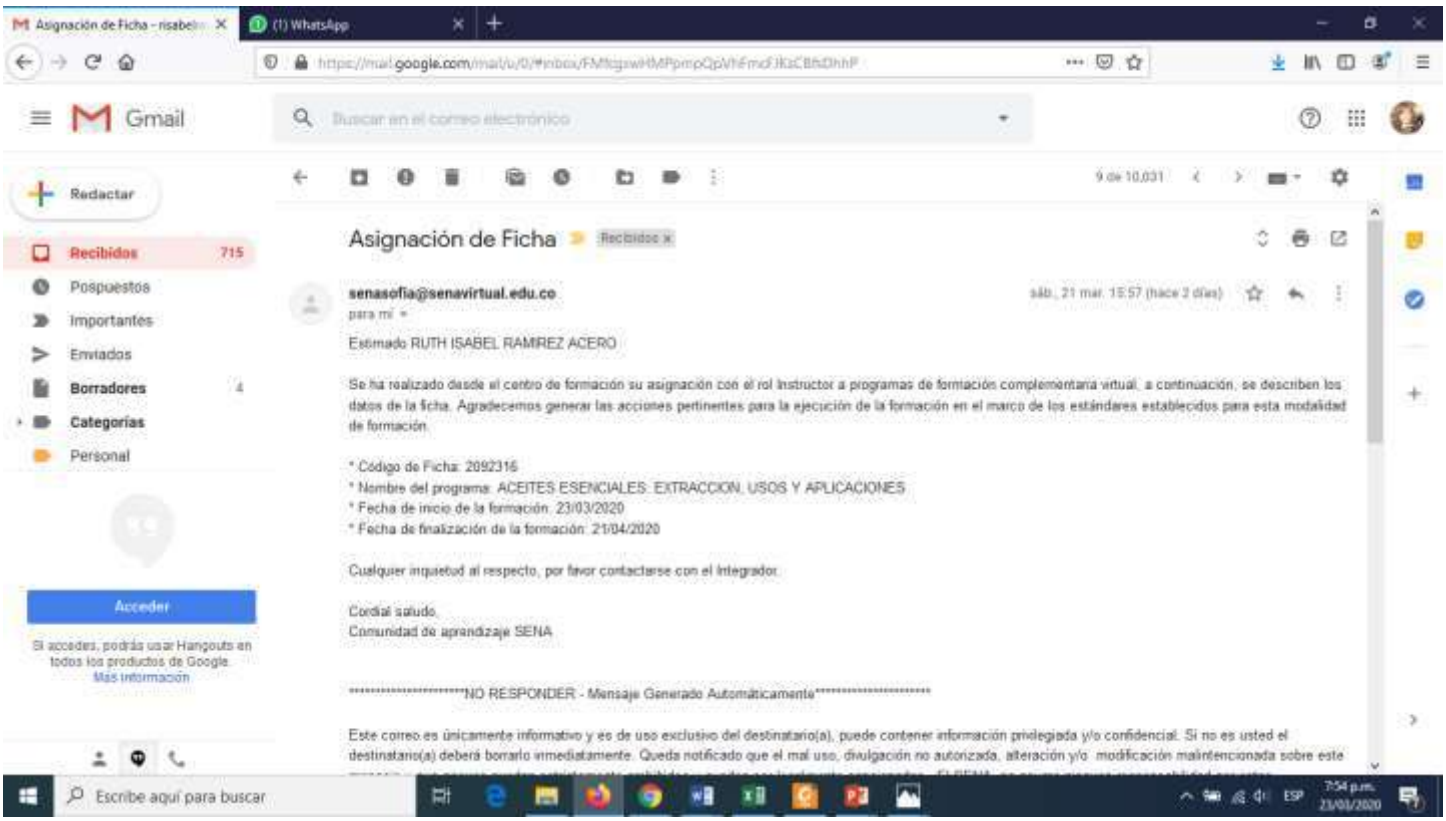
EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Link de grabaciones por ZOOM

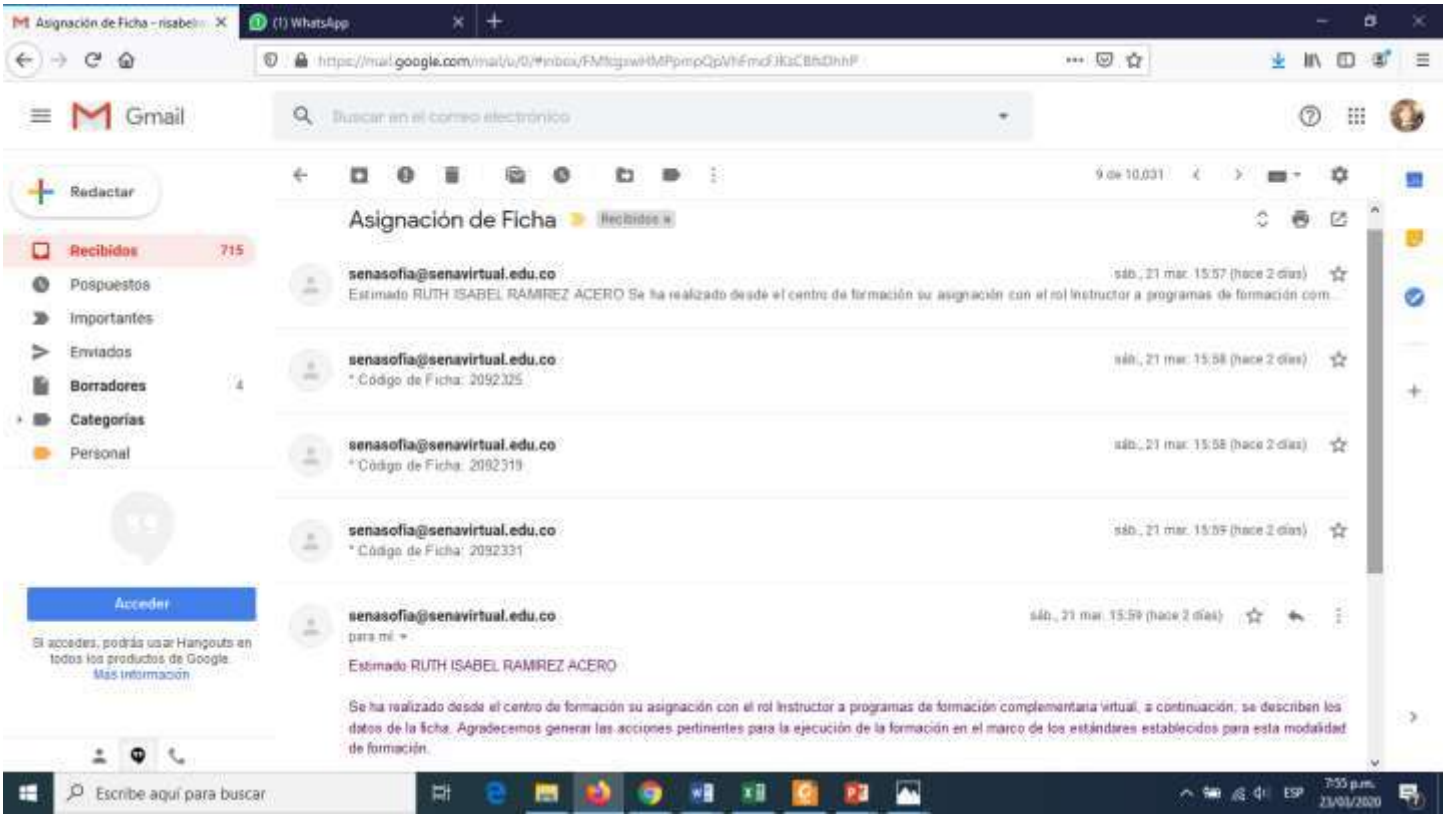


Asignación fichas 21 de marzo



EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1 – Foto de la formación en la ficha

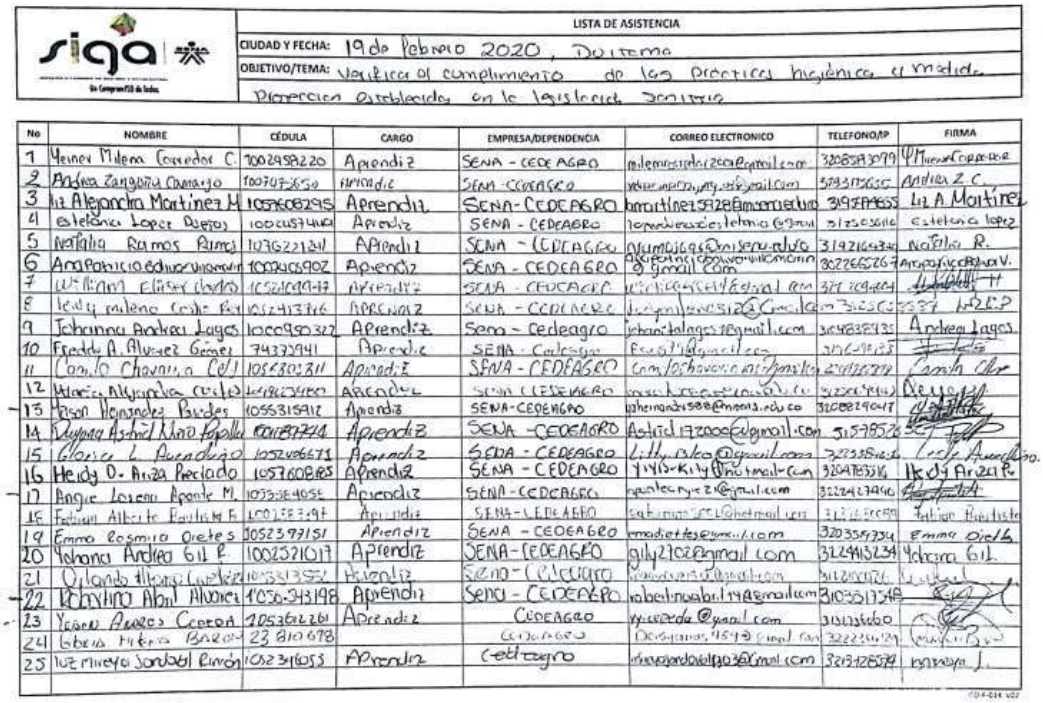




EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 2 – Fotos listados de asistencia



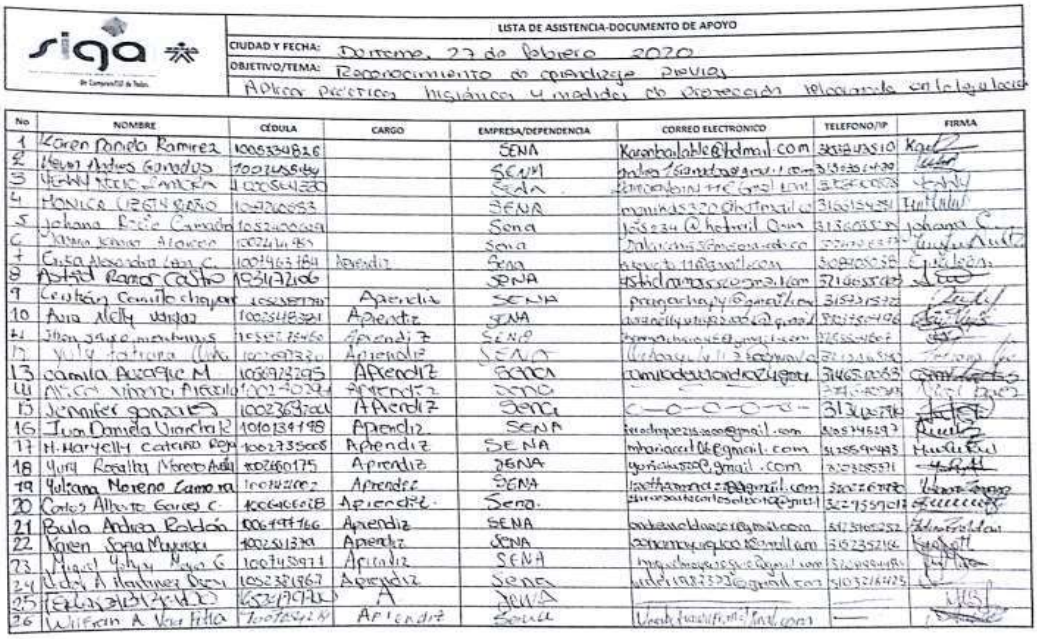
LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: 19 de Febrero 2020, Duitama

OBJETIVO/TEMA: Verificar el cumplimiento de las Practicas higiénicas el manejo, Protección establecidas en la legislación sanitaria

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Yeiner Milena Corredor C.	1002958220	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	milenacorredor2@gmail.com	3208573079	
2	Andrea Zangaña Camargo	1007473650	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3193175655	Andrea Z C.
3	Liz Alejandra Martinez M.	1056608295	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	lmartinez5128@misena.edu.co	3197AA655	Liz A Martinez
4	estefania Lopez Bejarano	1006057460	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	lopezbeltranestefania@gmail.com	3125050116	estefania lopez
5	Natalia Ramos Rimos	1076221241	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3192164334	Natalia R.
6	Ana Patricia Echeverry Hernandez	1006405902	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3022665267	Ana Patricia Echeverry H.
7	William Eliser Castro	1052819917	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3[illegible]	
8	Leidy Milena Castro Rodriguez	1052413746	APRENDIZ	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3[illegible]	
9	Johanna Andrea Lagos	1006950327	Aprendiz	Sena - Cedeagro	johannalagos@gmail.com	3045839135	Andrea Lagos
10	Freddy A. Alvarez Gomez	74377941	Aprendiz	SENA - Cedeagro	[illegible]	3176[illegible]	
11	Camilo Chavarro Cely	1056302311	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	2[illegible]	Camilo Chr
12	Valeria Alejandra Castro	1[illegible]	APRENDIZ	SENA CEDEAGRO	[illegible]	3[illegible]	
13	Jason Hernandez Builes	1055315912	Aprendiz	SENA-CEDEAGRO	jhernandez1588@misena.edu.co	3106824947	
14	Dayana Astrid Rivera Portilla	1[illegible]	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	Astrid1972006@gmail.com	3157852[illegible]	
15	Gloria L. Avendaño	1052406671	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	Lilly.lako@gmail.com	3233381[illegible]	Gloria Avendaño.
16	Heidy O. Arias Preciado	1057608185	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	yuvis-kity@hotmail.com	3204755516	Heidy Arias P.
17	Angie Lorena Aponte M.	1075358405	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3222423446	
18	Fabian Alberto Portilla F.	1[illegible]	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3[illegible]	Fabian Portilla
19	Emma Rosmira Ortes	1052397151	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3203554334	Emma Ortes
20	Yohana Andrea Gil F.	1002321019	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	gily2102@gmail.com	3124413234	Yohana Gil.
21	Orlando Alfonso [illegible]	1[illegible]	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	[illegible]	3[illegible]	
22	Roberto Abril Alvarez	1056-343198	Aprendiz	SENA - CEDEAGRO	robertoabril19@gmail.com	3105517348	
23	Yeison Andres Cepeda	1056362261	Aprendiz	CEDEAGRO	yeisoncepeda@yahoo.com	3115336680	
24	Edwin Fabian Bar[illegible]	23 810 678		CEDEAGRO	[illegible]	3222264129	
25	Luz Mireya Jordan Rincón	1052316053	Aprendiz	Cedeagro	mireyajordan1980@gmail.com	3213126584	

CO-FT-CH-027



LISTA DE ASISTENCIA-DOCUMENTO DE APOYO

CIUDAD Y FECHA: Duitama, 27 de Febrero 2020

OBJETIVO/TEMA: Reconocimiento de aprendizaje previos

Aplicar Practicas higiénicas y medidas de Protección implementado en la legislación

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Karen Daniela Ramirez	1006334826		SENA	Karenbolable@hotmail.com	3[illegible]	
2	[illegible] Andres Gonzalez	1007[illegible]		SENA	[illegible]	3[illegible]	
3	[illegible]	[illegible]		SENA	[illegible]	3[illegible]	
4	MONICA [illegible]	1[illegible]		SENA	[illegible]	3[illegible]	
5	Johana Rocio Camacho	1052400659		Sena	[illegible]	3[illegible]	Johana C.
6	[illegible]	[illegible]		Sena	[illegible]	[illegible]	
7	Luisa Alexandra Vaca C.	1007463184	Aprendiz	Sena	[illegible]	3[illegible]	
8	Astrid Ramos Castro	1052[illegible]		SENA	[illegible]	3[illegible]	
9	Cristian Camilo chaparro	[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
10	Ana Nelly [illegible]	1[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
11	Juan jose monta[illegible]	1[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
12	Yuly tatiana [illegible]	[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
13	camila Acevedo M.	1056922295	Aprendiz	SENA	[illegible]	3146[illegible]	
14	[illegible]	[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	[illegible]	
15	Jennifer gonzalez	1002363[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
16	Juan Daniela Viancha R	1010134198	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
17	H. Maryelly Catano Rojas	1002735[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
18	Yuri Rosalba Moreno Avila	1026801[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
19	Yuliana Moreno Camacho	[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
20	Carlos Alberto Gomez C.	1006[illegible]	Aprendiz	Sena	[illegible]	3[illegible]	
21	Paula Andrea Roldán	1004[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
22	Karen Sofia Muñoz	1002[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
23	Miguel [illegible]	1007[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
24	[illegible]	1052[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	3[illegible]	
25	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
26	William A [illegible]	[illegible]	Aprendiz	SENA	[illegible]	[illegible]	

EVIDENCIAS - MES MARZO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 5 –Pantallazos reporte de juicios de evaluación.

Evidencia del envío del contrato.

