PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Mayo 14 de 2024

Señor (a)
YACERIS CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5968569
Coordinador Académico
CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 05 del año 2024

Referencia: No 5968569 del año 2024

MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32736722 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación titulada y/o complementaria del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial 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 total del contrato es la suma CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTE Y SEIS PESOS M/CTE $(42.273.826). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2024 por valor CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE $(4.465.545) cada uno y un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2024 por DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE $ (2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato	Desarrollo de la formación profesional integral en los programas de formación complementaria	Listas de Asistencia de aprendices a la formación, Fotos del desarrollo de las clases impartidas, fotos de evidencias de aprendizaje realizadas por los aprendices
2	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro de formación en condiciones de calidad	Impartir capacitación en formación complementaria a varias empresas como LLOREDA, SERVIPAN, EASY CLEAN, FUMUJEM	Fotos de capacitaciones realizadas en cada empresa, evaluación de evidencias de aprendizaje, listas de asistencias
3	Cumplir con todos los requisitos para el trámite de pago.	Aporte de documentación requerida para soporte del trámite de pago, esto es planillas de seguridad social, informe de actividades, evidencias entre otros	Informes realizados, copia de documentos, planilla de pago de seguridad social, entre otros
4	Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio	Elaboración de material de apoyo a la formación complementaria sobre	Imágenes del material de apoyo elaborado y compartido a los

	de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación	Higiene y Manipulación de Alimentos y sobre Fundamentos del Sistema HACCP	aprendices durante la formación complementaria desarrollada
5	Diligenciar oportunamente los formatos requeridos para la correcta ejecución de la formación	Inscripción de aprendices, solicitud de apertura de cursos. Manejo Sofía para crear rutas, asociar aprendices y evaluación respectiva.	Manejo de Sofía plus; equipo de desarrollo curricular, Ejecución de la formación, correos enviando la documentación requerida para creación de cursos
6	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días todas las actividades; Registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de los aprendizajes previos comunicar al Coordinador académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y registros de información.	Evaluación de aprendices mediante realización de juicios evaluativos, creación de rutas de las fichas asignadas, asociación de aprendices a estas rutas	Imágenes de juicios evaluativos realizados a la ficha correspondiente a la empresa SERVIPAN creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a estas rutas de las fichas 2971323 de la empresa LLOREDA en la formación de HACCP
7	Afiliarse y realizar los aportes mensuales a los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales en calidad de trabajador independiente	Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SURA, COLPENSIONES Y ARL POSITIVA	Certificaciones respectivas según la entidad

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.

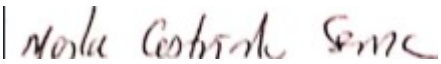
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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 9466844338 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo 04. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,



MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

Contratista

C.C. No. 32736722

Recibí a satisfacción:

YACERIS ESCORCIA CASTRO

Supervisor(a) Contrato No 5968569 de 2024
Coordinadora Académica

EVIDENCIAS MES DE MAYO 2024

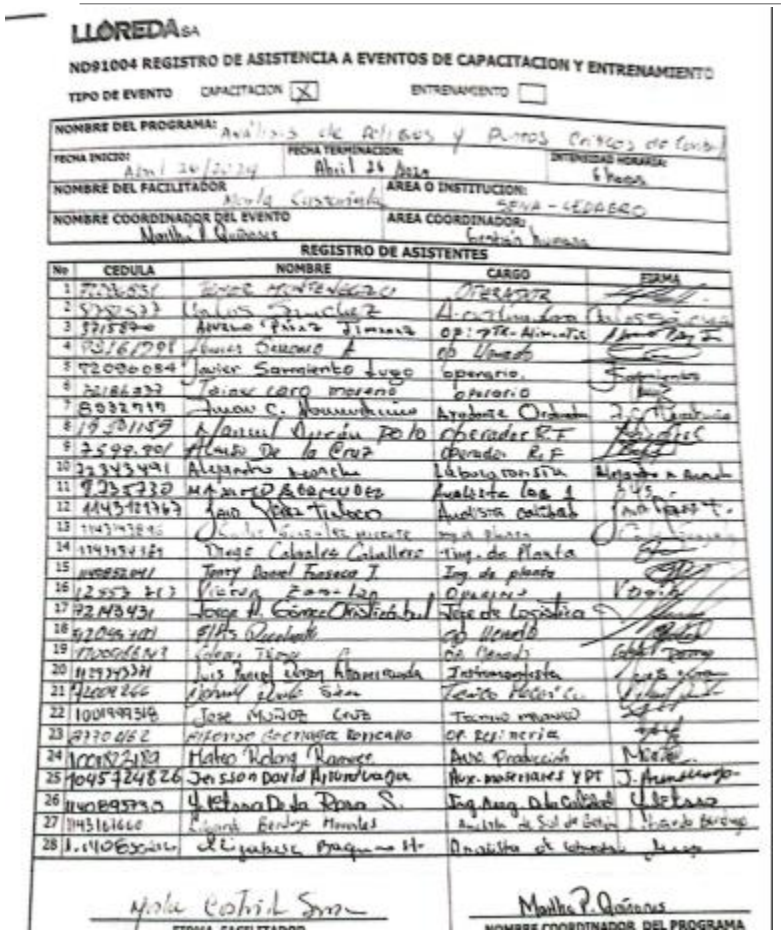
SEMANA DEL 1 AL 11 DE MAYO

FICHA 2971323 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL LLOREDA

LLOREDA S.A.

ABRIL 26, 29 y 30 – Mayo 28,29,30

LISTAS DE ASISTENSIAS



LLOREDA SA

ND91004 REGISTRO DE ASISTENCIA A EVENTOS DE CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO

TIPO DE EVENTO CAPACITACION [X] ENTRENAMIENTO [ ]

NOMBRE DEL PROGRAMA: Analisis de Peligros y Puntos Criticos de Control

FECHA INICIO: Abril 26/2024 | FECHA TERMINACION: Abril 26 2024 | INTENSIDAD HORARIA: 6 Horas

NOMBRE DEL FACILITADOR: Maria Castañeda | AREA O INSTITUCION: SENA - CEDAGRO

NOMBRE COORDINADOR DEL EVENTO: Martha P. Quiñones | AREA COORDINADOR: Gestion Humana

REGISTRO DE ASISTENTES

No	CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	1140820015	EDUARDO VIVIESCAS GOMEZ	Ingeniero	
2	5295533	Carlos Sanchez Z	Auxiliar Logistica	
3	9715890	Arsenio Pinzon Jimenez	Op. Tec. Alimentos	
4	93161791	Javier Serrano A	Op. Mondo	
5	72090084	Javier Sarmiento Lugo	Operario	
6	52186332	Jaime Leon Moreno	Operario	
7	80327919	Jairo C. Hernandez Rios	Auxiliar Operativo	
8	19301159	Manuel Rincon Polo	Operador R.F	
9	7599.901	Alcides De la Cruz	Operador R.F	
10	73343491	Alejandro Acevedo	Laboratorista	
11	9235732	Mauricio Rodriguez	Auxiliar Log 1	
12	1143127763	Yair Perez Tinoco	Auxiliar Calidad	
13	1143147846	[illegible]	[illegible]	
14	1143194181	Diego Caballero Caballero	Ing. de Planta	
15	1065621041	Jenny Daniel Fonseca J.	Ing. de planta	
16	12553 263	Ricardo Zamudio	Operario	
17	72.143431	Jorge A. Gomez Castiblanco	Jefe de Logistica	
18	92045701	Elias Ruedas	Op. Mondo	
19	1065621043	Cesar Tinoco	Op. Mondo	
20	1129393211	Luis Angel Arroyo Hernandez	Instrumentista	
21	91209266	Yohan Alexis Soto	Tecnico Mecanico	
22	1001999516	Jose Mujoz Cote	Tecnico mecanico	
23	8770052	Alfonso Cortazar Bonilla	Op. Reciberia	
24	1005872182	Mateo Valora Ramirez	Aux. Produccion	
25	1094724826	Jhonson David Arismendez	Aux. materiales y PT	
26	1140895330	Yuliana De la Rosa S.	Ing. Aux. de Calidad	
27	1143161666	Ricardo Berdugo Morales	Analista de Soft de Gestion	
28	1.140[illegible]	Alejandra Barquero M.	Analista de laboratorio	

Maria Castañeda Sanz
FIRMA FACILITADOR

Martha P. Quiñones
NOMBRE COORDINADOR DEL PROGRAMA

ND91004 REGISTRO DE ASISTENCIA A EVENTOS DE CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO

TIPO DE EVENTO CAPACITACION [X] ENTRENAMIENTO [ ]

NOMBRE DEL PROGRAMA: ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)

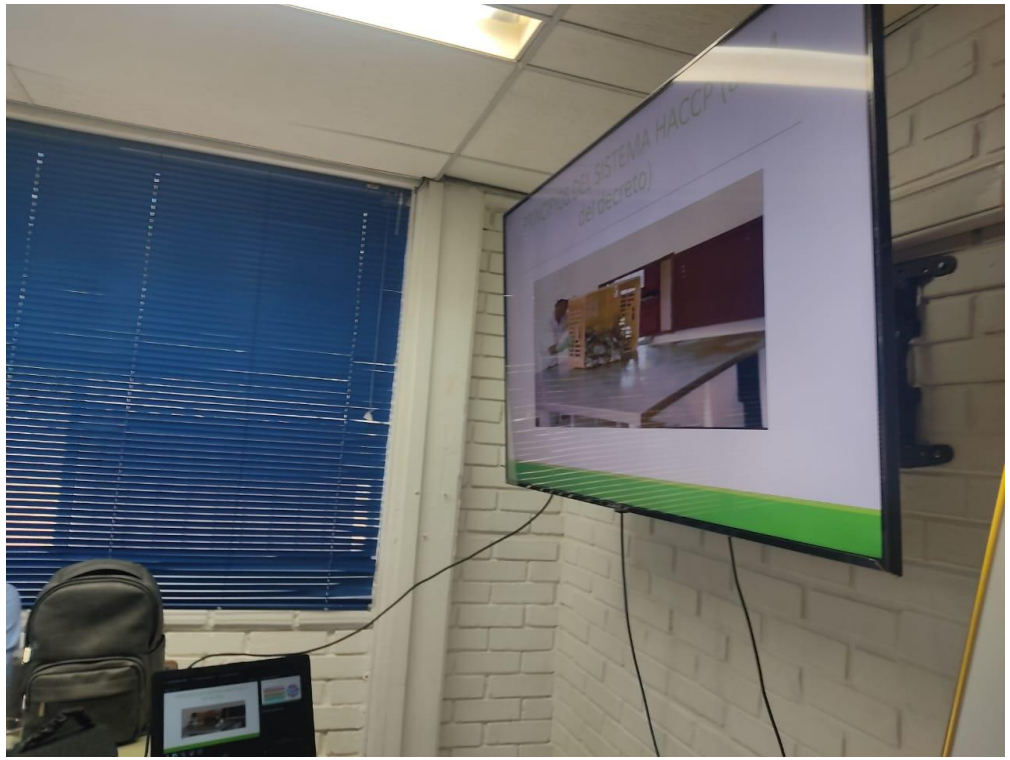
FECHA INICIO:	FECHA TERMINACION:	INTENSIDAD HORARIA:
Abril 26/2024	Abril 26/2024	6 horas

NOMBRE DEL FACILITADOR	AREA O INSTITUCION:
MARIA CASTAÑEDA	SENA-CEDAGRO
NOMBRE COORDINADOR DEL EVENTO	**AREA COORDINADOR:**
Martha P. Quiñones	Gestión humana

REGISTRO DE ASISTENTES

No	CEDULA	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1	1140820015	EDUARDO VIVIESCAS GOMEZ	Ing de Planta	E.G. Vivescas
2	1140835647	Nelson Gonzalez Pinzon	Jefe de Mantto	Nelson Gonzalez P.
3	1193038633	Andrea Reinoz Marchena	Ing. Prog. Aux. Prod.	
4				
5				
6				

FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN



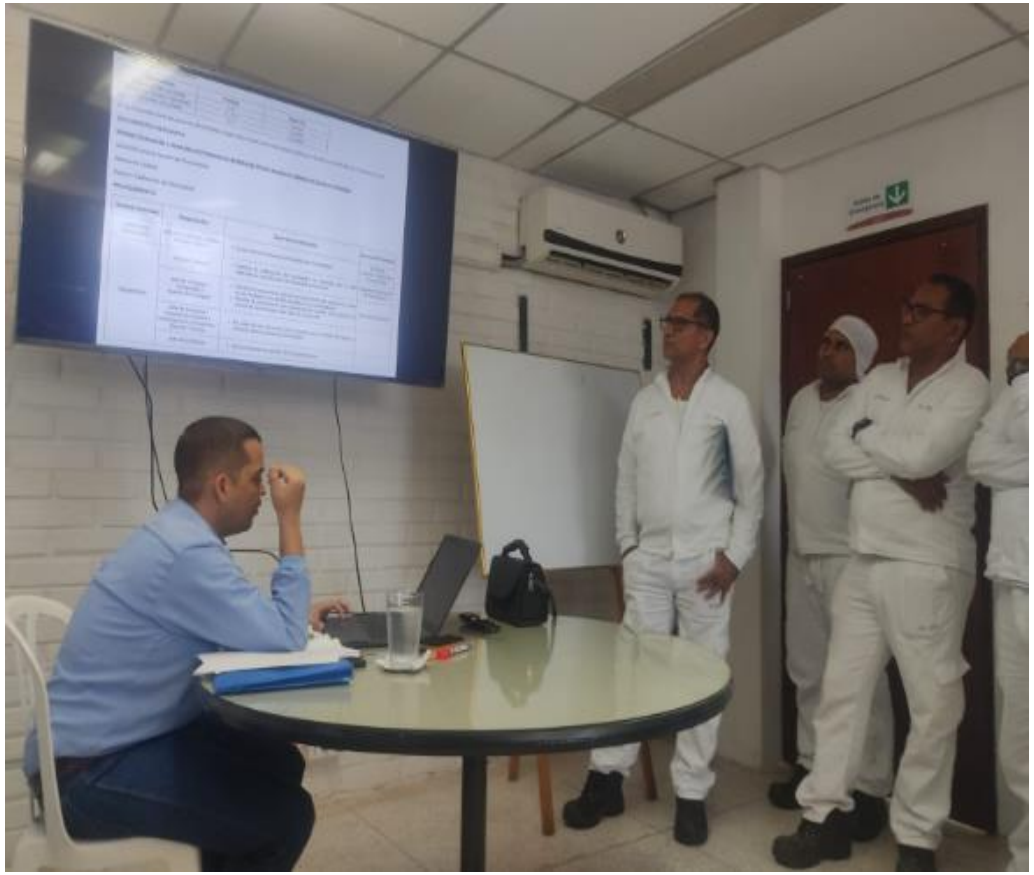


FOTOS DE LA FORMACIÓN



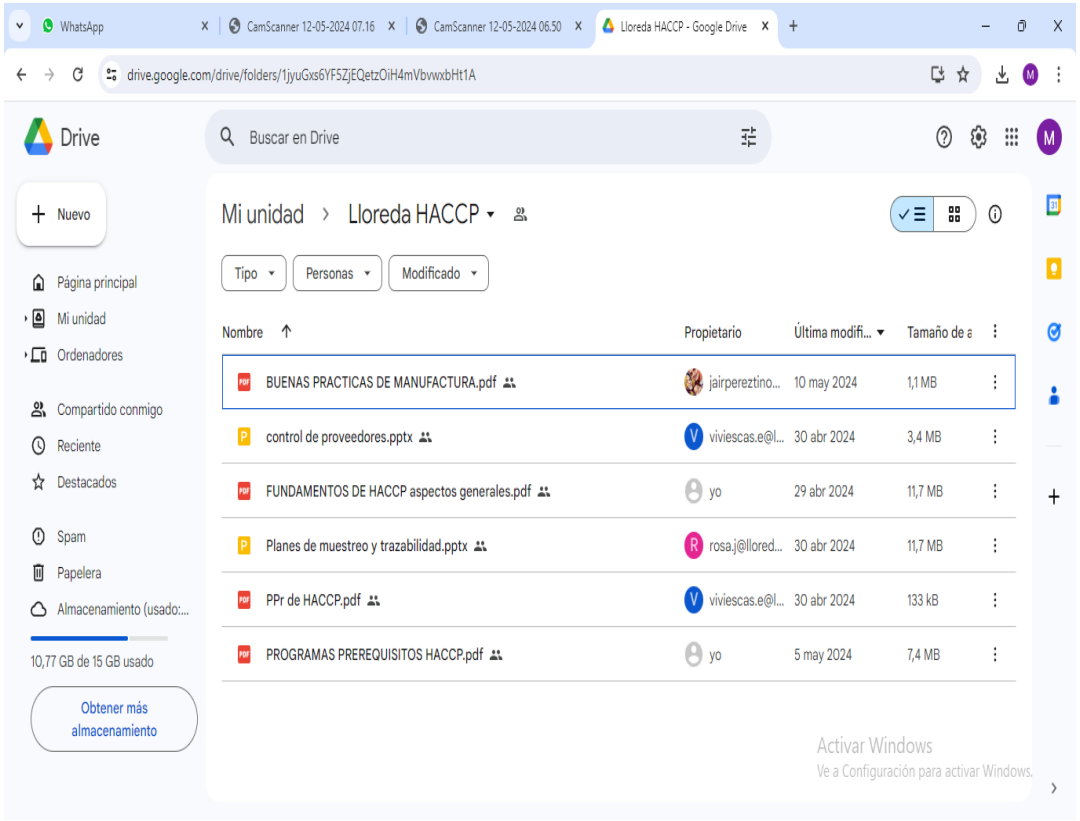


FOTOS DE LA FORMACIÓN



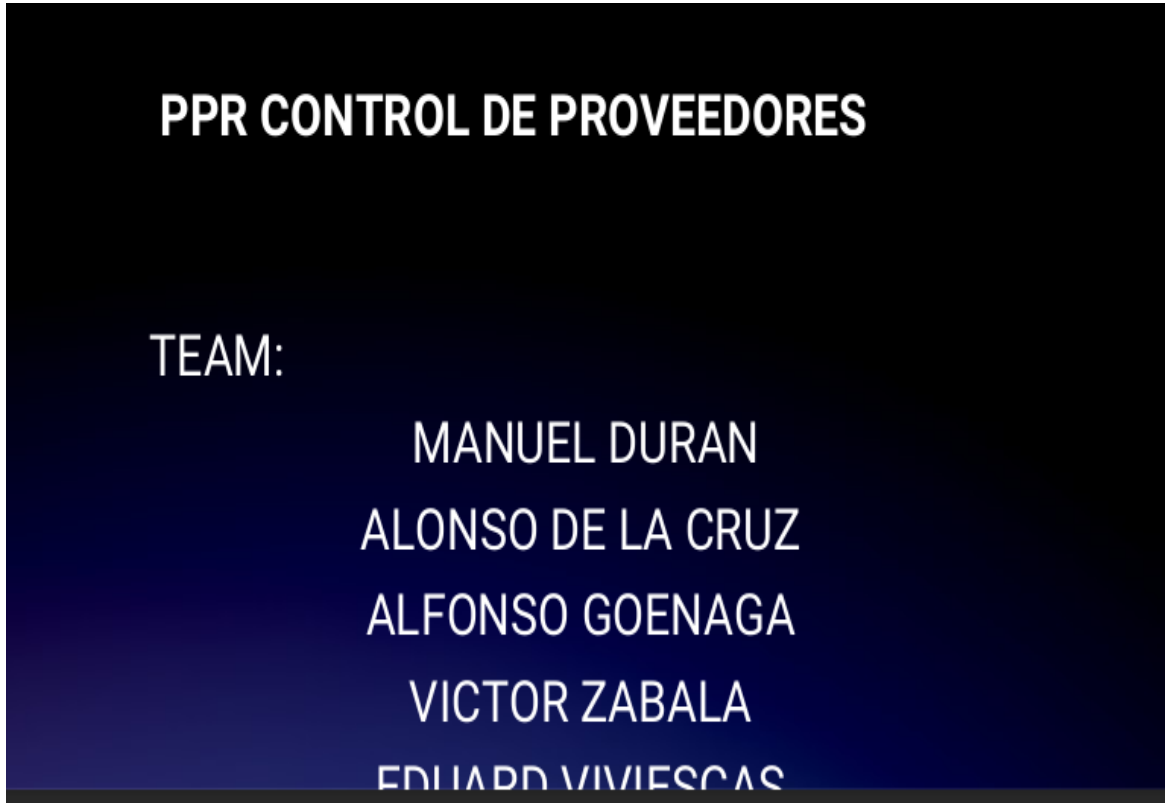


EVIDENCIAS DE APREDIZAJE - DRIVE





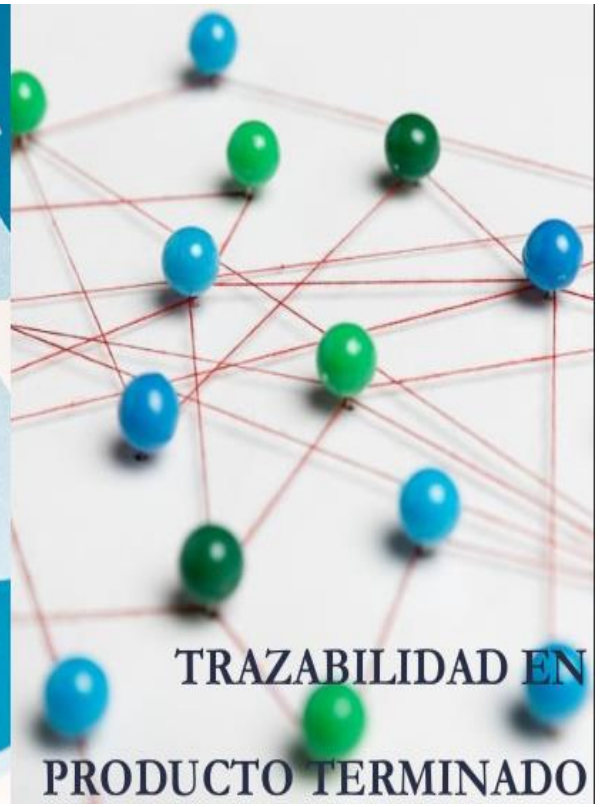
EVIDENCIAS DE APREDIZAJE - DRIVE





EVIDENCIAS DE APREDIZAJE



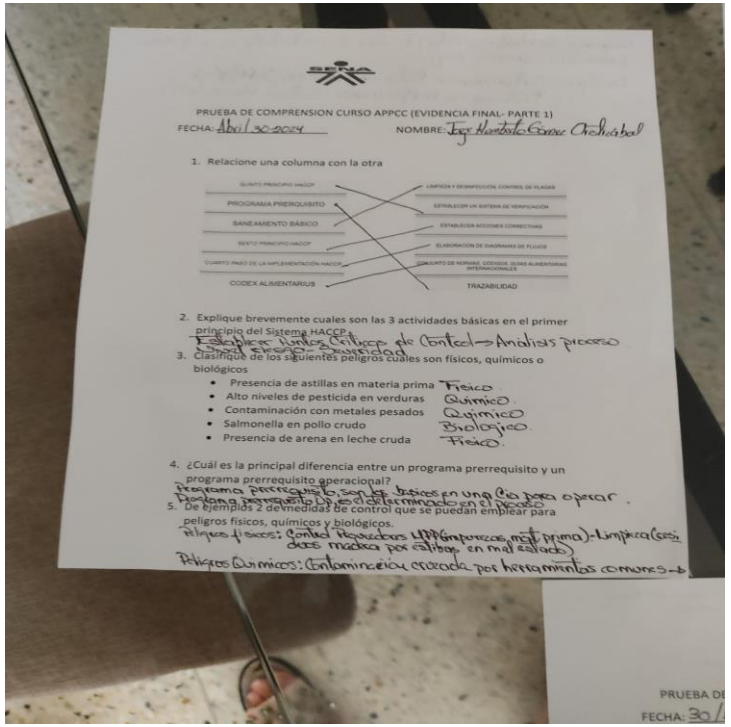




Metodología para el muestreo de materia prima

1. **Identificación de lotes**
   La primera etapa es dividir la materia prima entrante en lotes bien identificados para facilitar el muestreo y el seguimiento.
2. **Selección de muestras**
   Se deben tomar muestras representativas de cada lote, considerando factores como volumen, ubicación y características físicas.
3. **Análisis de laboratorio**
   Las muestras se envían a un laboratorio acreditado para realizar los análisis físico-químicos y microbiológicos necesarios.

EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE


PRUEBA DE COMPRENSION CURSO APPCC (EVIDENCIA FINAL- PARTE 1)

FECHA: Abril 30 2024 NOMBRE: Jorge Humberto Gómez Archábal

1. Relacione una columna con la otra

QUINTO PRINCIPIO HACCP — TRAZABILIDAD
PROGRAMA PREREQUISITO — ESTABLECER UN SISTEMA DE VERIFICACIÓN
SANEAMIENTO BÁSICO — LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS
SEXTO PRINCIPIO HACCP — ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS
CUARTO PASO DE LA IMPLEMENTACIÓN HACCP — ELABORACIÓN DE DIAGRAMAS DE FLUJOS
CODEX ALIMENTARIUS — CONJUNTO DE NORMAS, CÓDIGOS, LEYES ALIMENTARIAS INTERNACIONALES

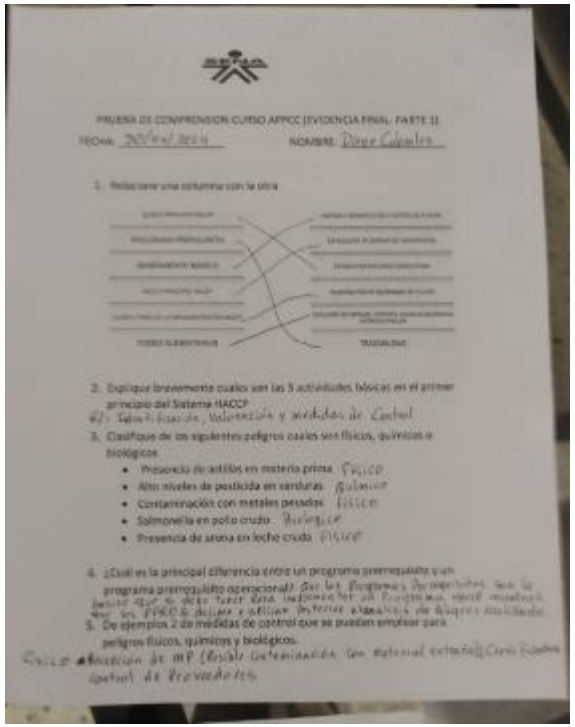
2. Explique brevemente cuales son las 3 actividades básicas en el primer principio del Sistema HACCP.
Realizar Unos Críticos de Control → Análisis proceso
Tener enfoque preventivo

3. Clasifique de los siguientes peligros cuales son físicos, químicos o biológicos
- Presencia de astillas en materia prima Físico
- Alto niveles de pesticida en verduras Químico
- Contaminación con metales pesados Químico
- Salmonella en pollo crudo Biológico
- Presencia de arena en leche cruda Físico

4. ¿Cuál es la principal diferencia entre un programa prerrequisito y un programa prerrequisito operacional?
Programa prerrequisito son las bases en una fca para operar. Programa prerrequisito operacional es el determinado en el proceso

5. De ejemplos 2 de medidas de control que se puedan emplear para peligros físicos, químicos y biológicos.
Peligros físicos: Control Proveedores (MP empaques, mat prima) - Limpieza (cesis, dotar mascara por estibar en mal estado)
Peligros Químicos: Contaminación cruzada por herramientas comunes →

PRUEBA DE
FECHA: 30/


PRUEBA DE COMPRENSION CURSO APPCC (EVIDENCIA FINAL- PARTE 1)

FECHA: 30/04/2024 NOMBRE: Diego Caicedo

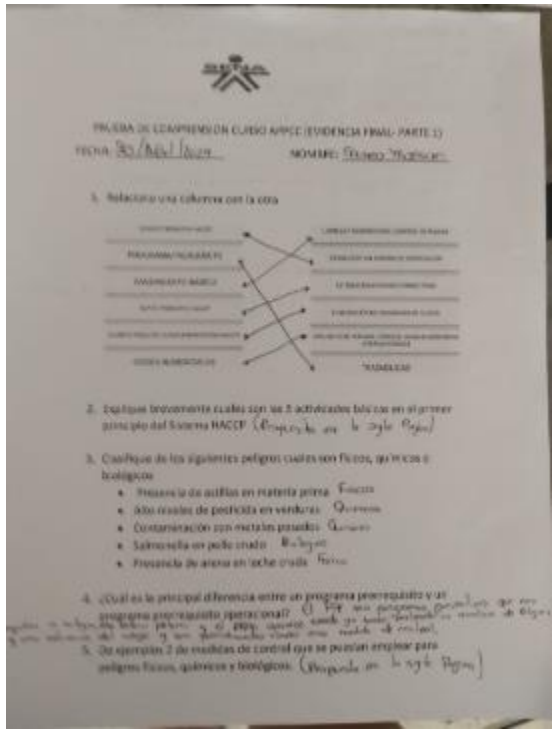
1. Relacione una columna con la otra

2. Explique brevemente cuales son las 3 actividades básicas en el primer principio del Sistema HACCP
R/: Identificación, Valoración y medidas de Control

3. Clasifique de los siguientes peligros cuales son físicos, químicos o biológicos
- Presencia de astillas en materia prima Físico
- Alto niveles de pesticida en verduras Químico
- Contaminación con metales pesados Físico
- Salmonella en pollo crudo Biológico
- Presencia de arena en leche cruda Físico

4. ¿Cuál es la principal diferencia entre un programa prerrequisito y un programa prerrequisito operacional? Los Programas Prerrequisitos son los básicos que se debe tener para implementar un Programa, mas especifico que los PPRO & deben ser aplicar durante el proceso de Alimentos

5. De ejemplos 2 de medidas de control que se puedan emplear para peligros físicos, químicos y biológicos.
Físico: Selección de MP (Evitar Contaminación con material extraño) Correcto Control de Proveedores


PRUEBA DE COMPRENSION CURSO APPCC (EVIDENCIA FINAL- PARTE 1)

FECHA: 30/Abril/2024 NOMBRE: Ricardo Martínez

1. Relacione una columna con la otra

2. Explique brevemente cuales son las 3 actividades básicas en el primer principio del Sistema HACCP (Respuesta en la siguiente Página)

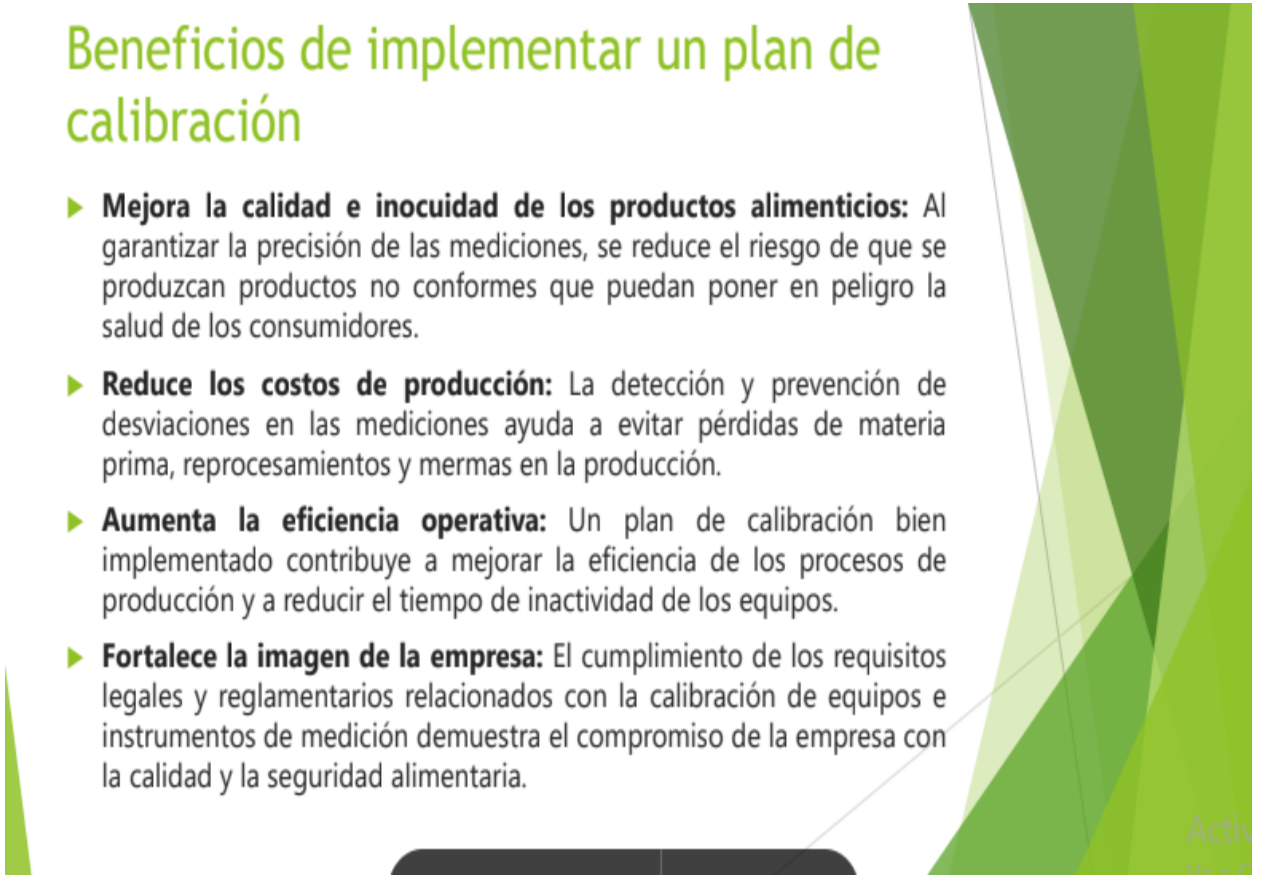
3. Clasifique de los siguientes peligros cuales son físicos, químicos o biológicos
- Presencia de astillas en materia prima Físico
- Alto niveles de pesticida en verduras Químico
- Contaminación con metales pesados Químico
- Salmonella en pollo crudo Biológico
- Presencia de arena en leche cruda Físico

4. ¿Cuál es la principal diferencia entre un programa prerrequisito y un programa prerrequisito operacional? El PPR son programas generales que son la base para un PPRO, mientras que el PPRO aparece cuando se han identificado peligros y se aplican medidas de control.

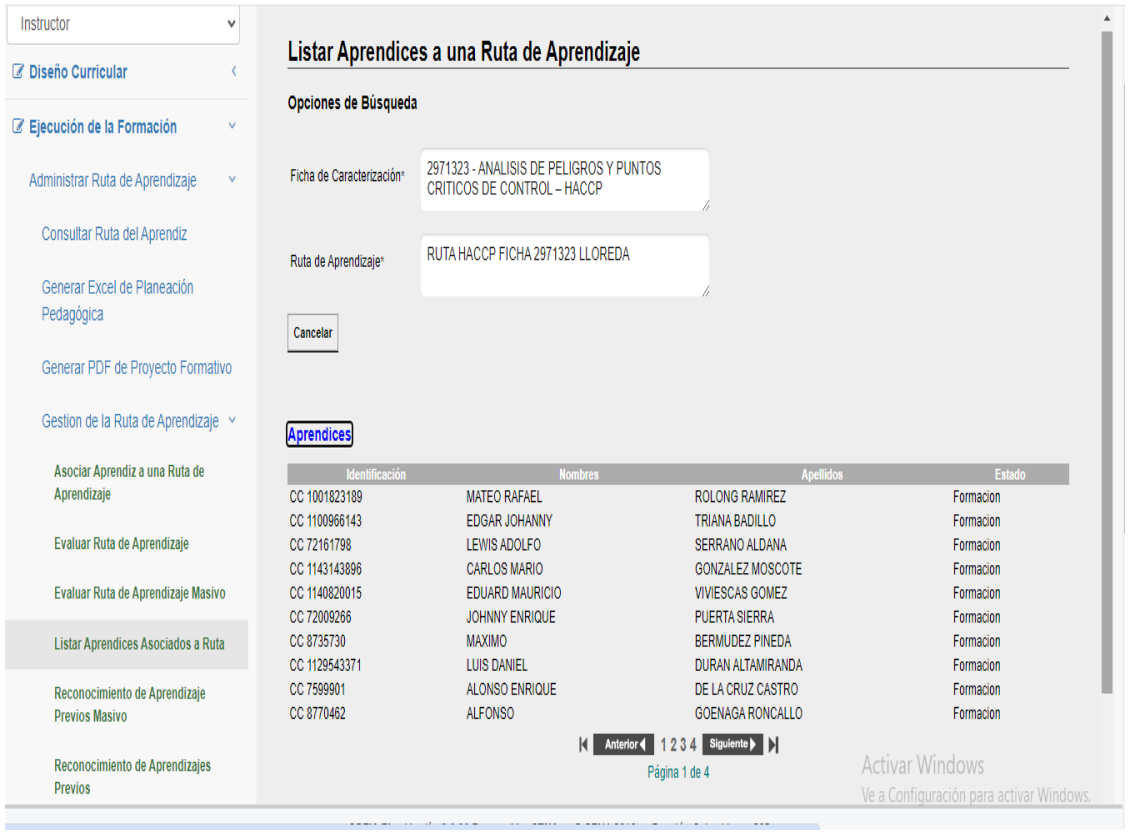
5. De ejemplos 2 de medidas de control que se puedan emplear para peligros físicos, químicos y biológicos. (Respuesta en la siguiente Página)

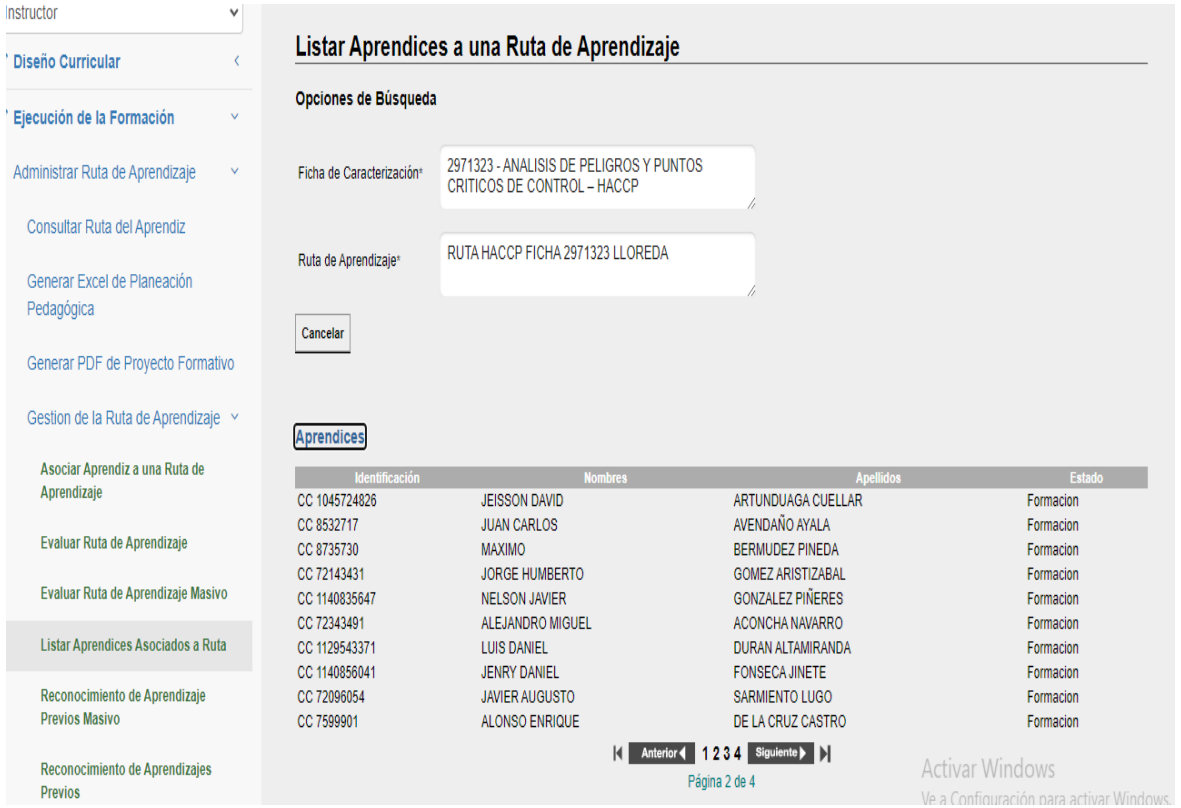
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE





APRENDICES ASOCIADOS A RUTA

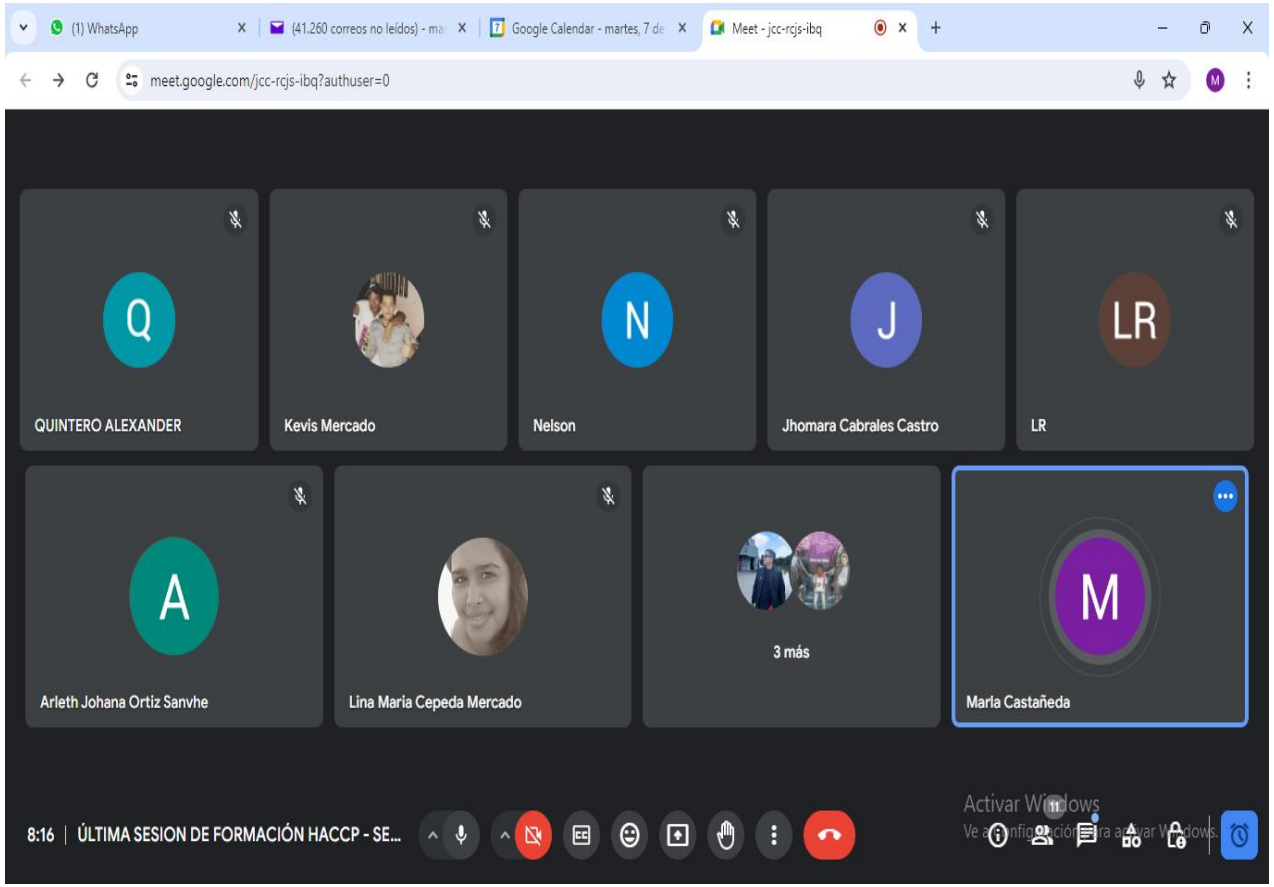


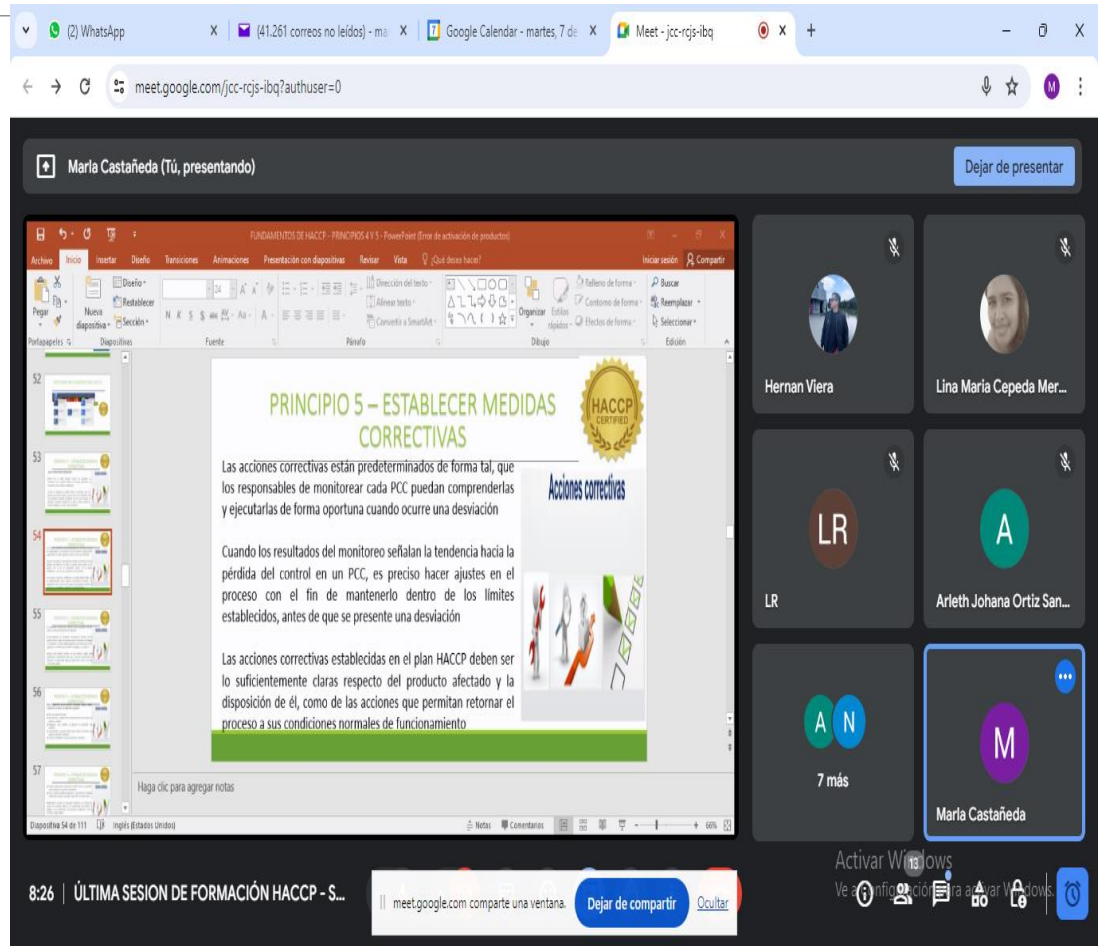


FICHA 2953865 ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - SERVIPAN

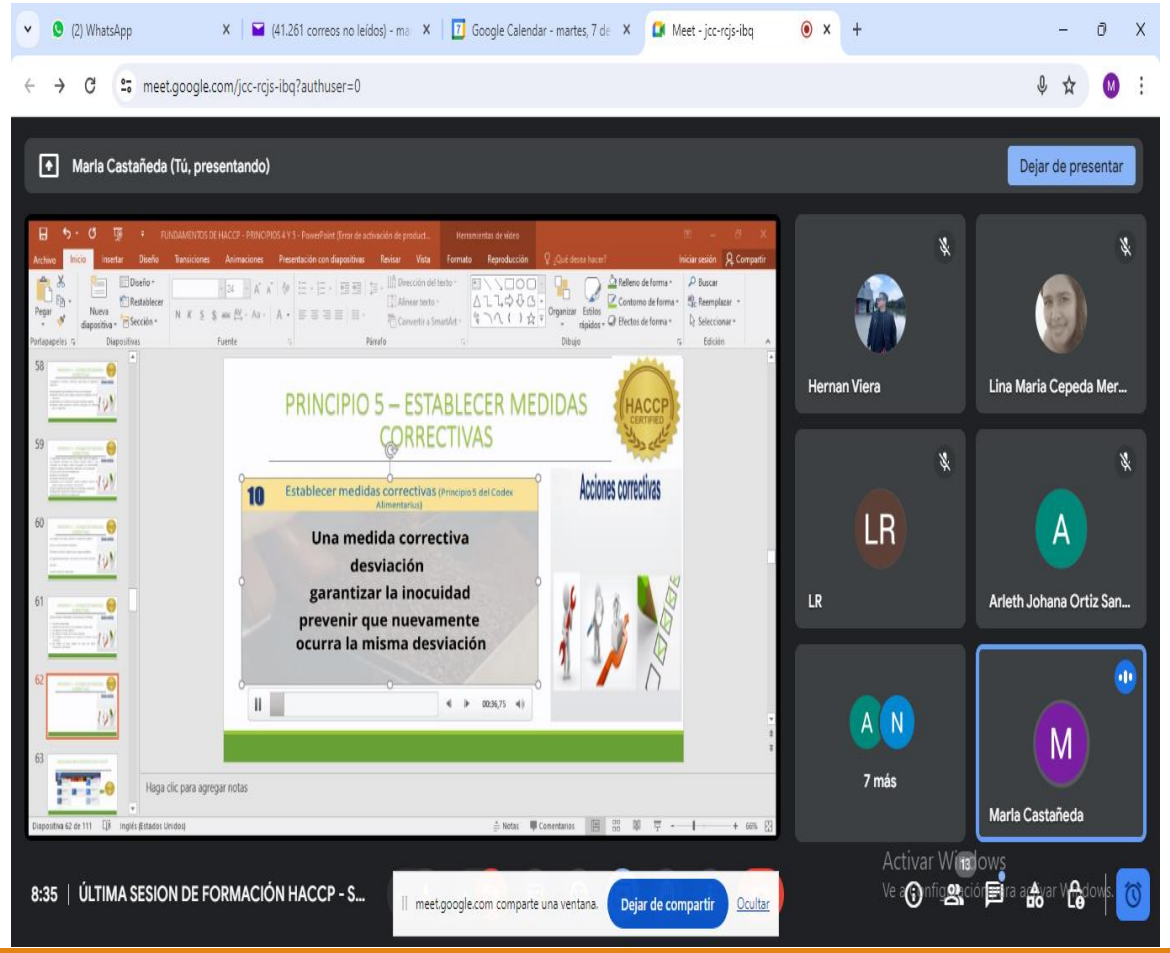
MAYO 7

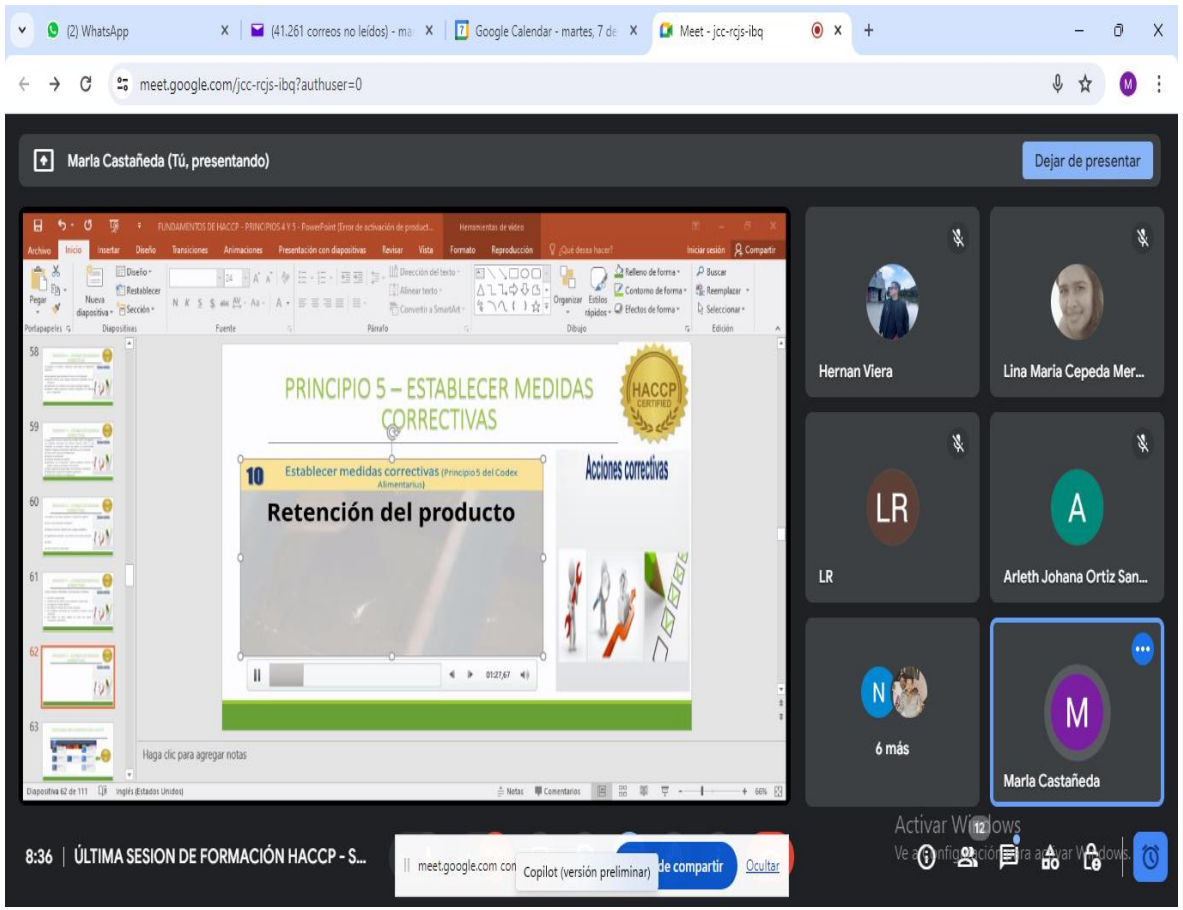
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am



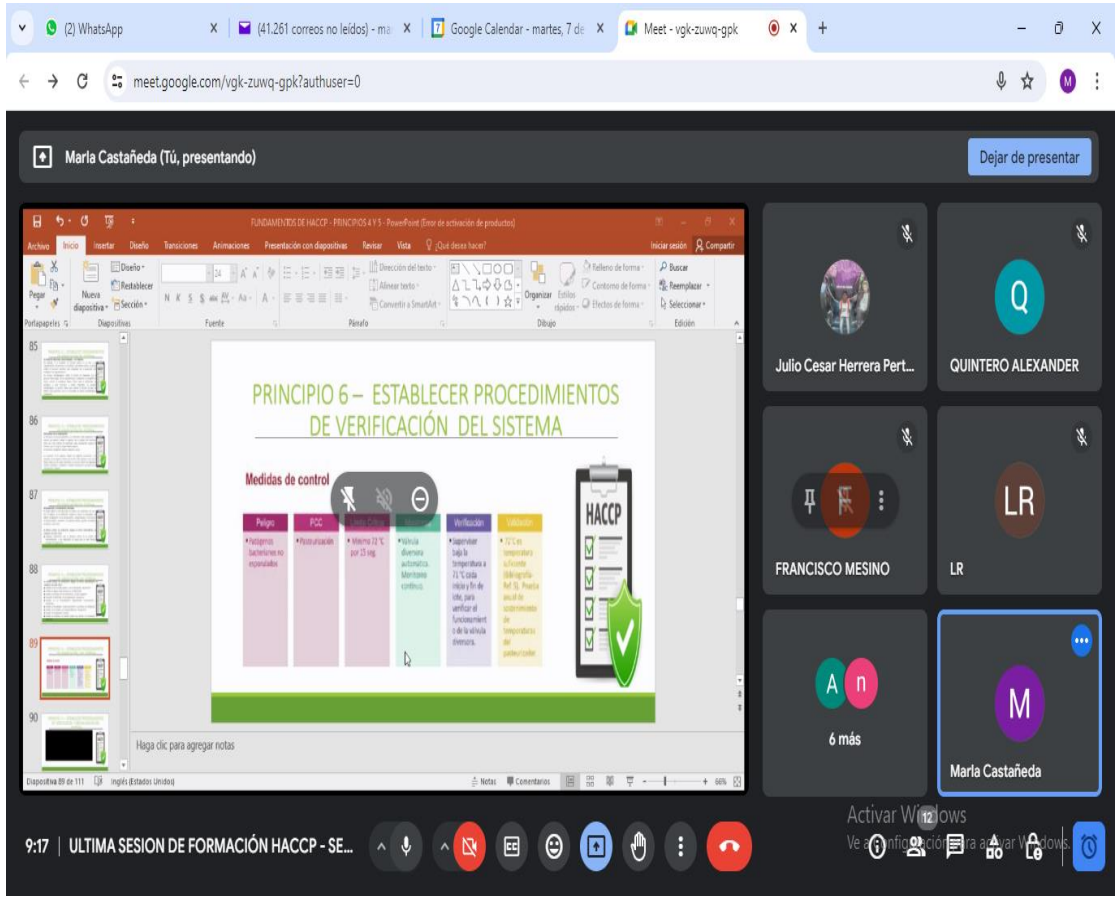


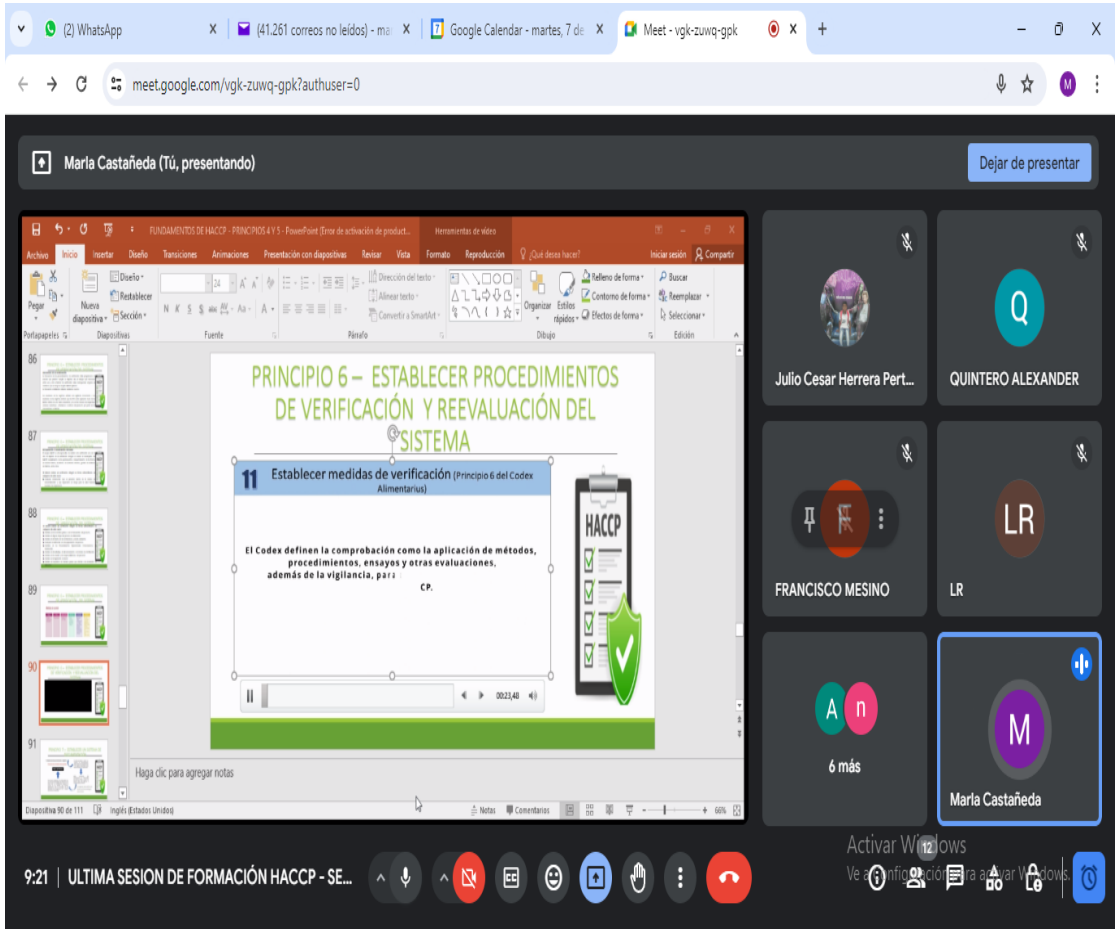
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am



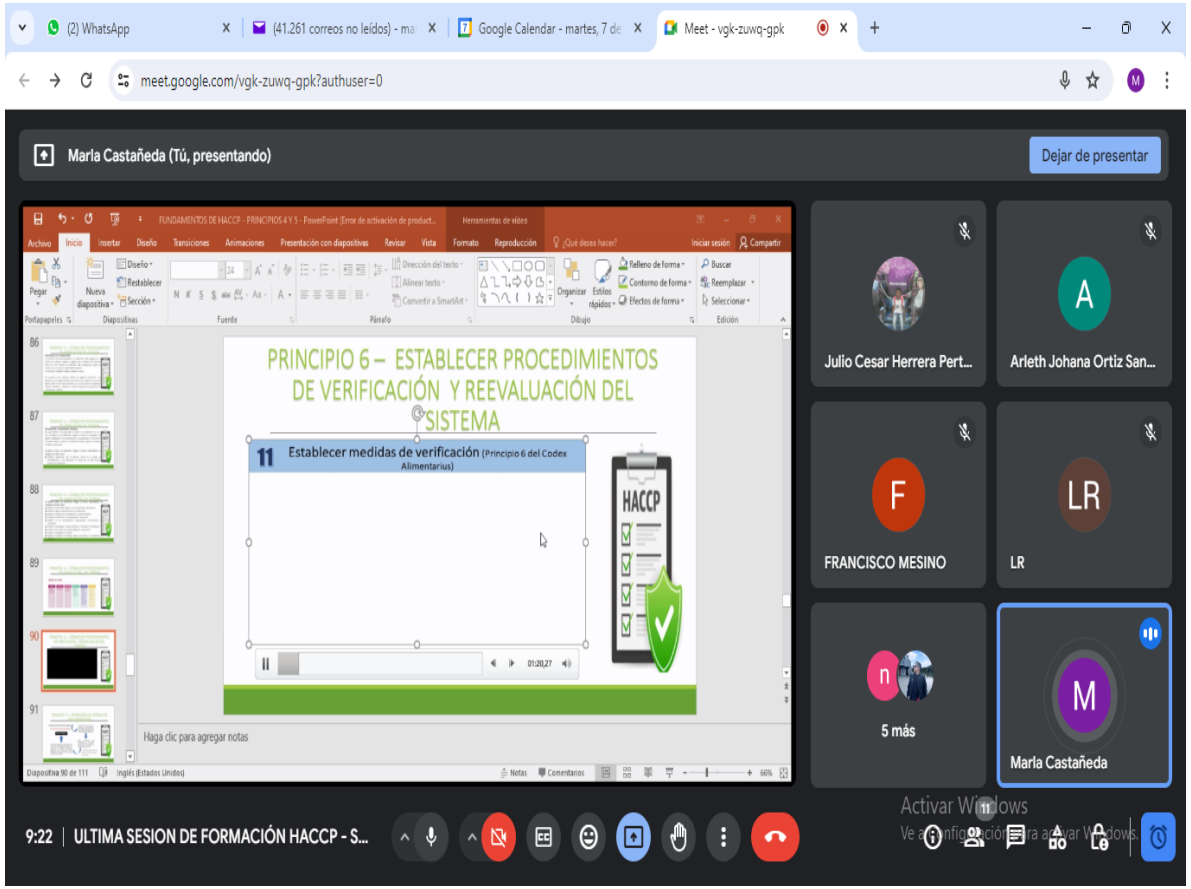


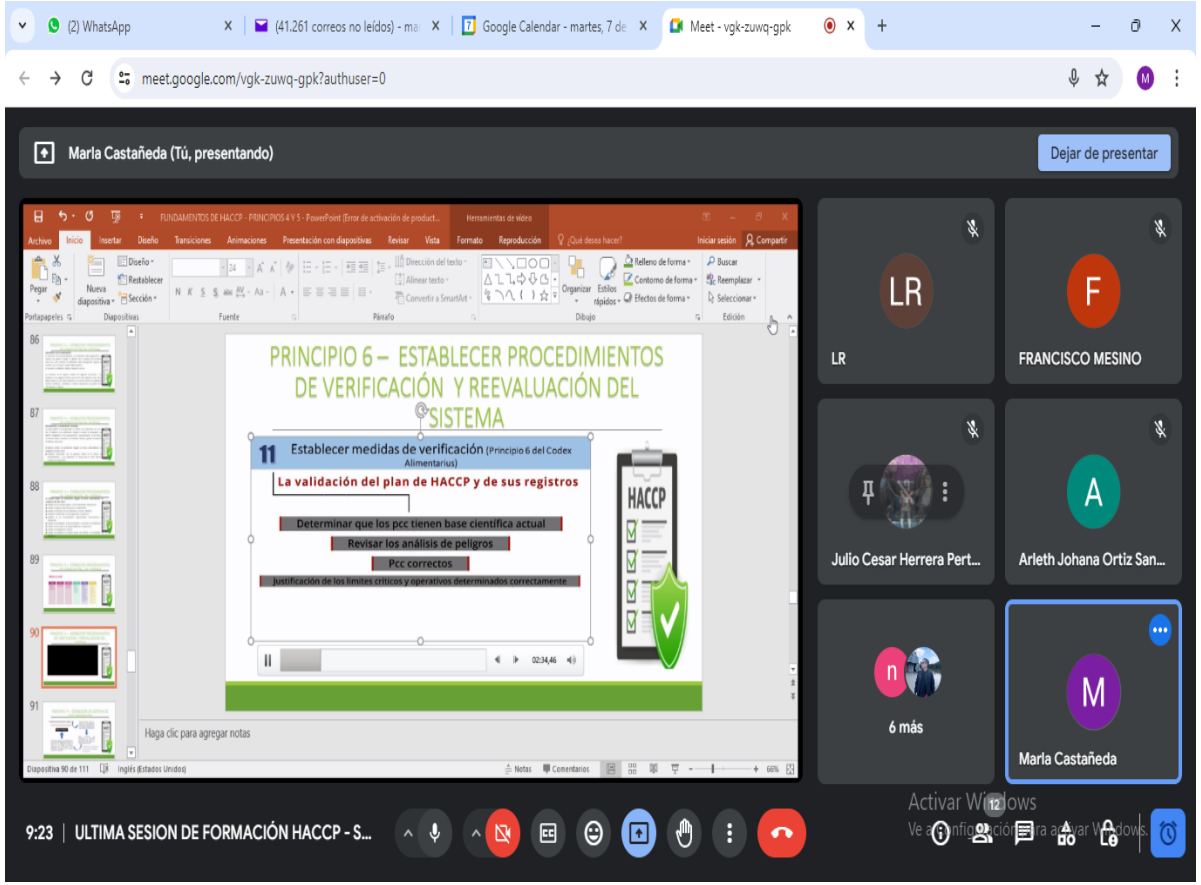
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am



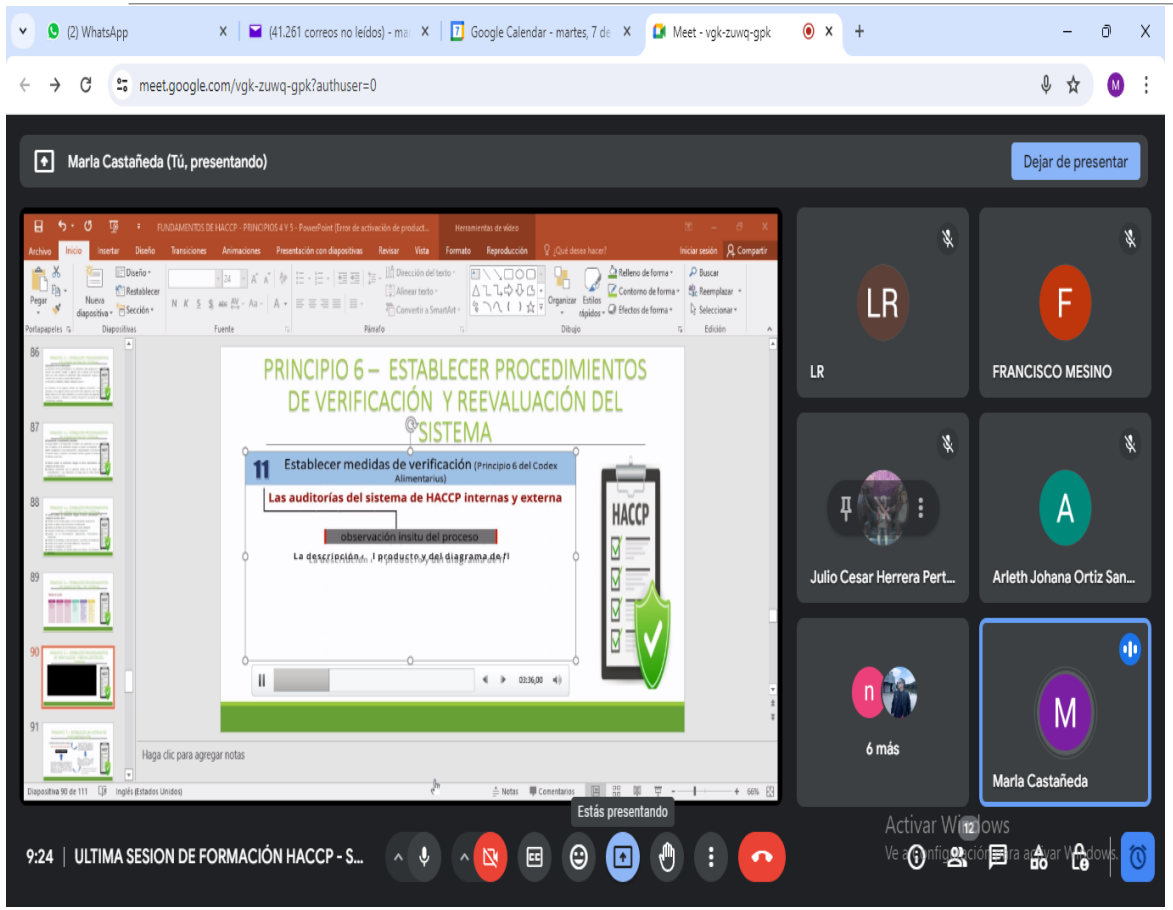


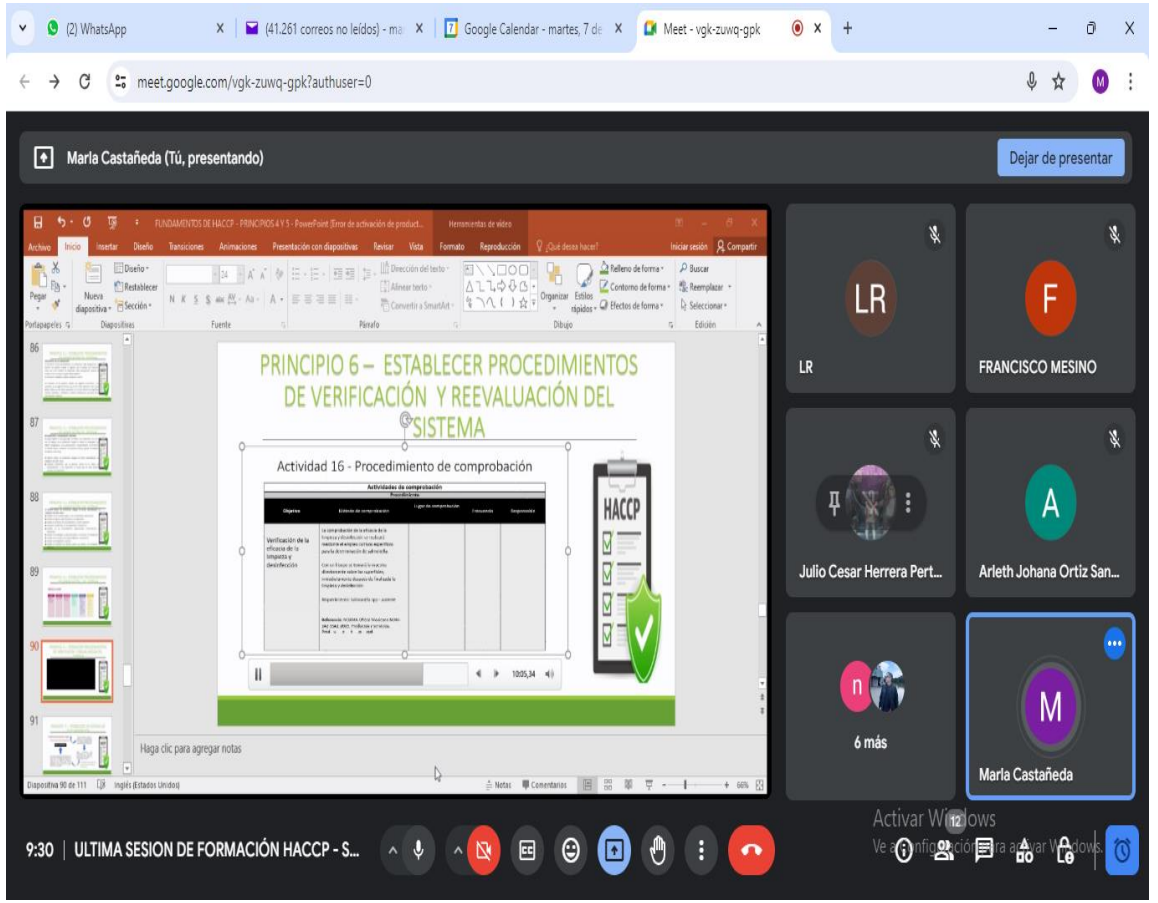
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am



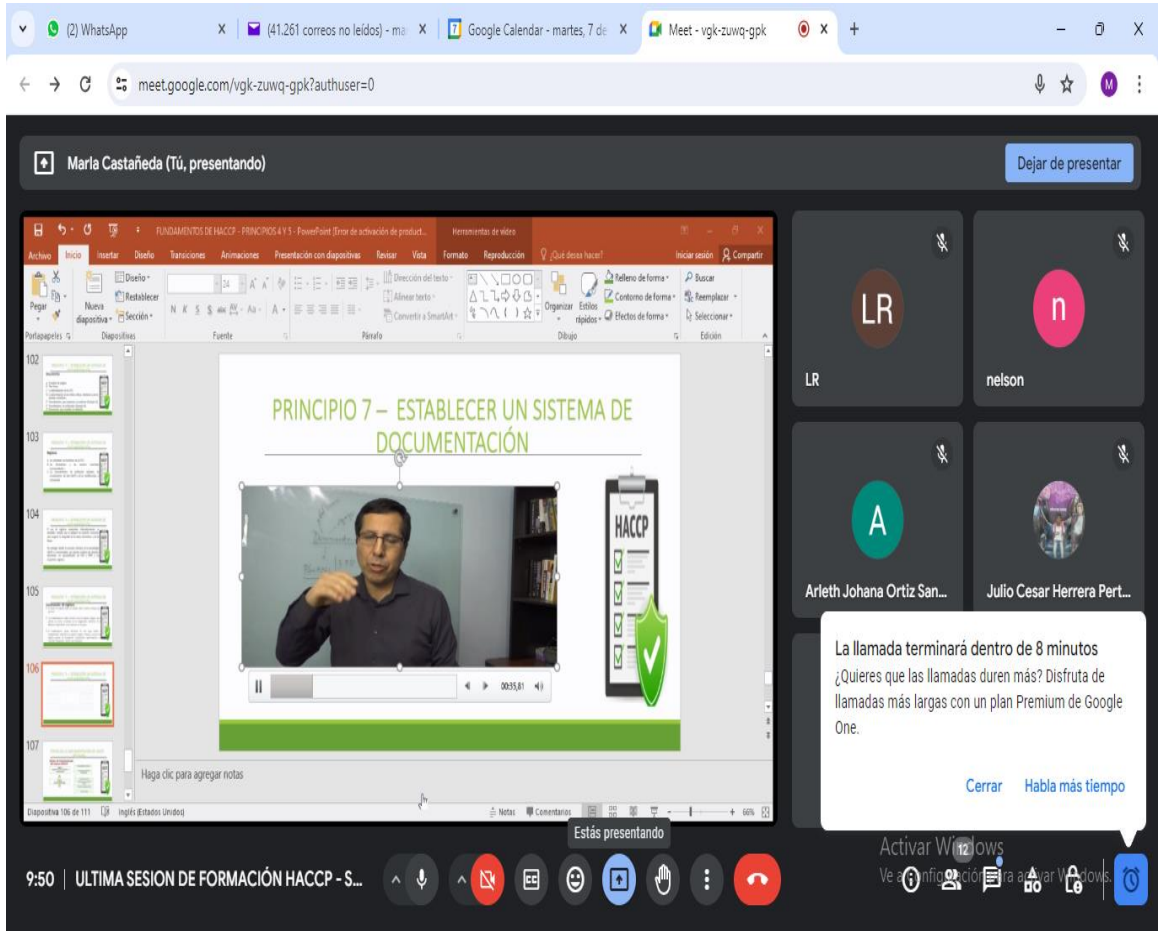


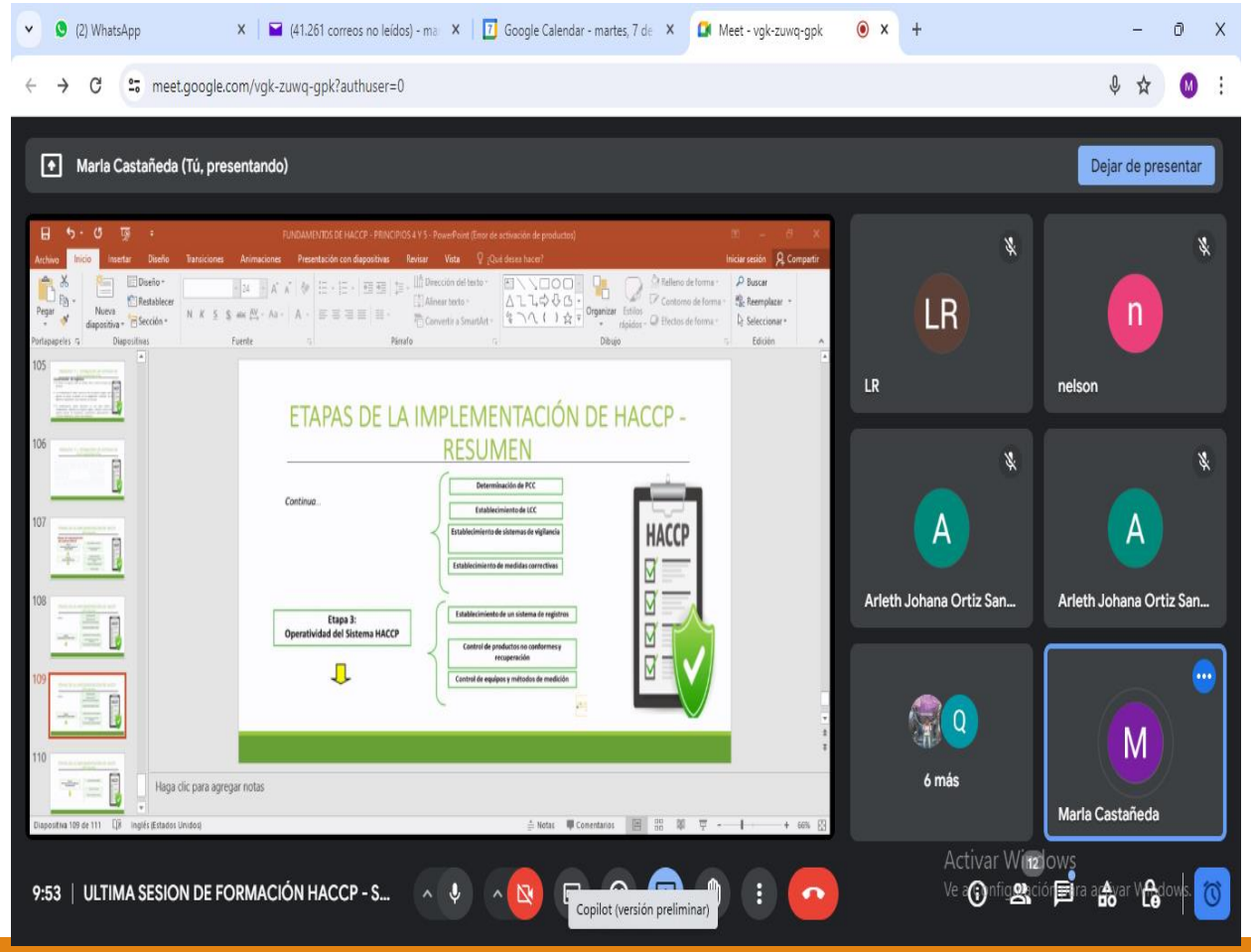
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am



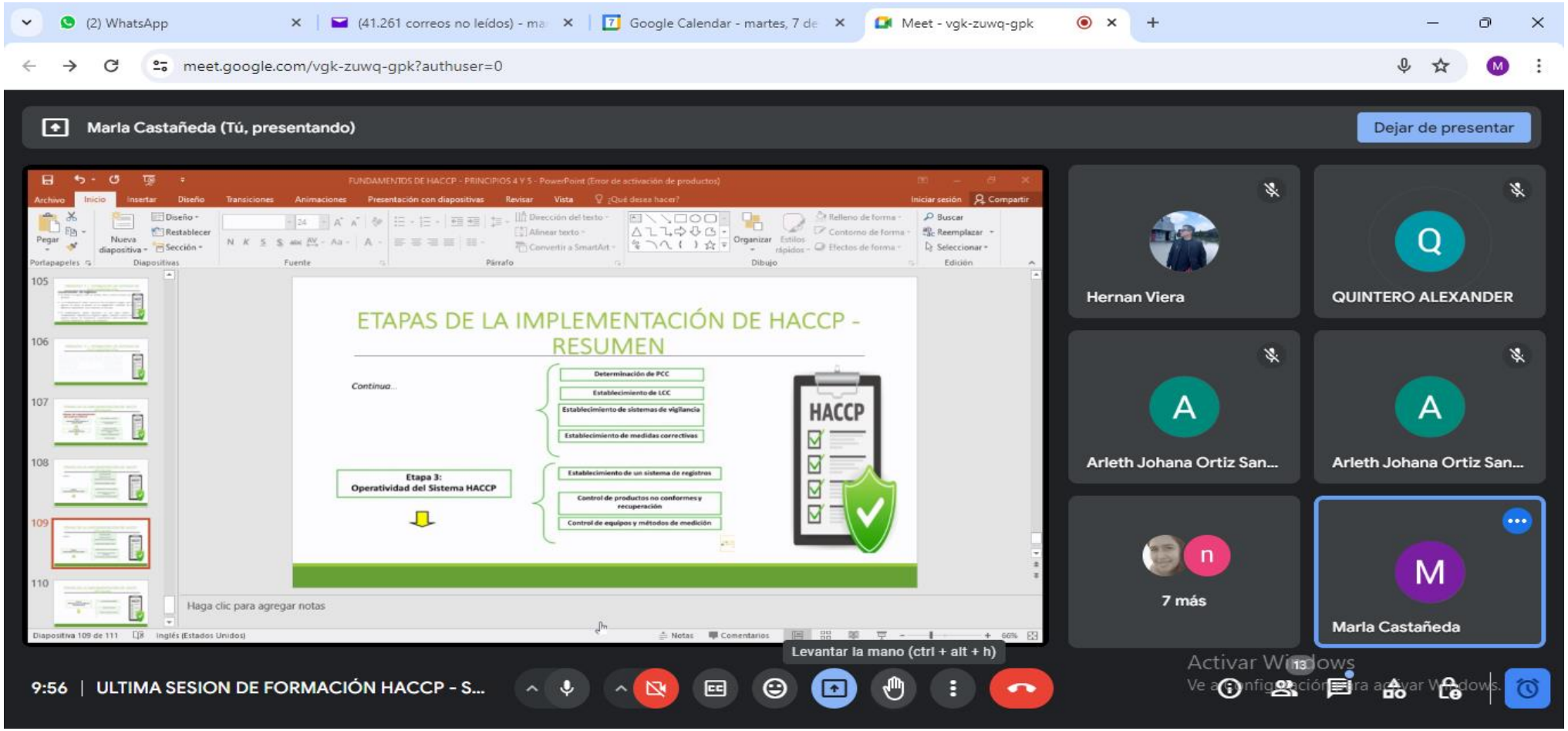


PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am

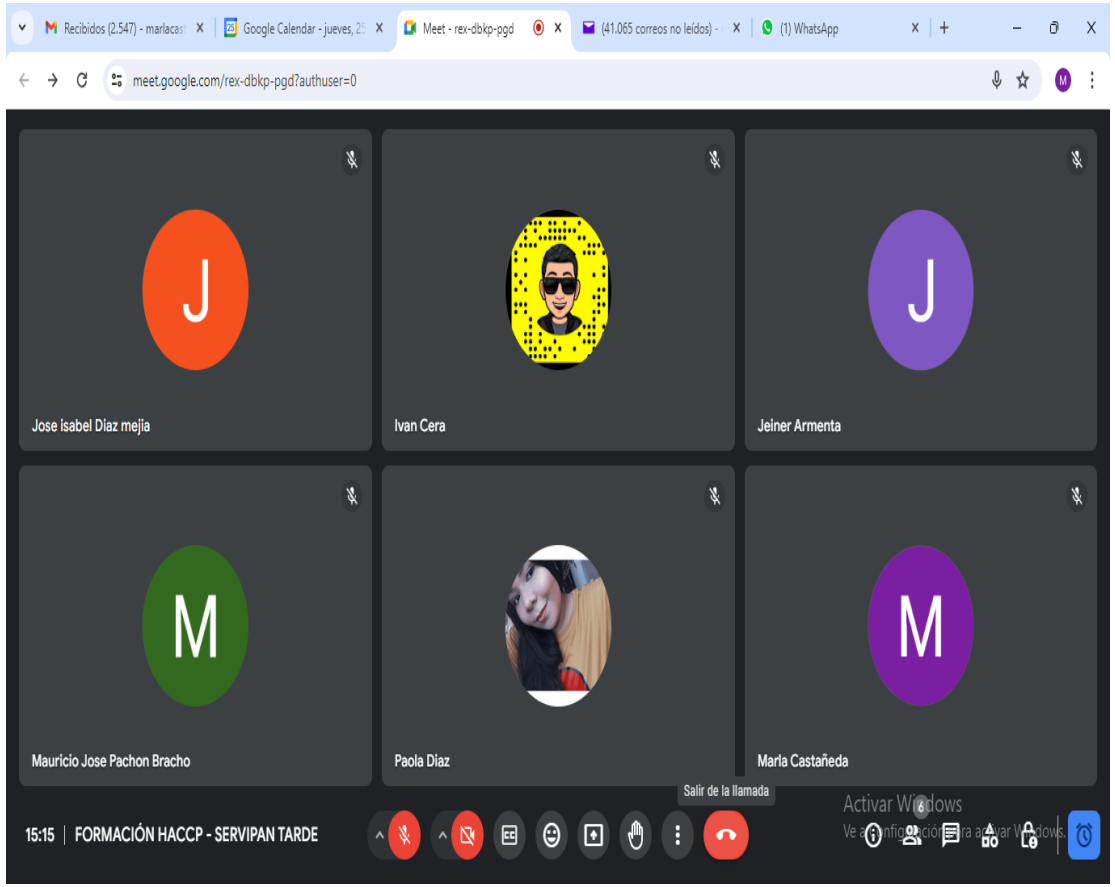


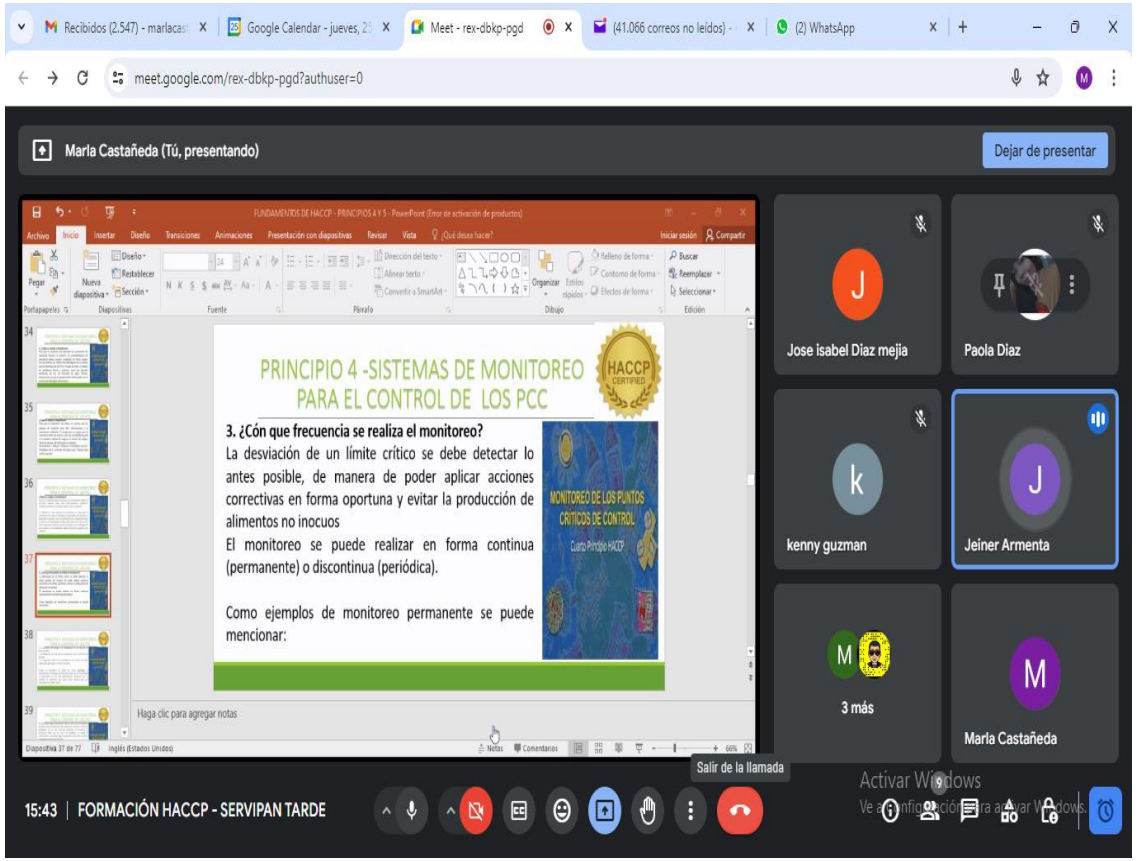


PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 8– 10 am

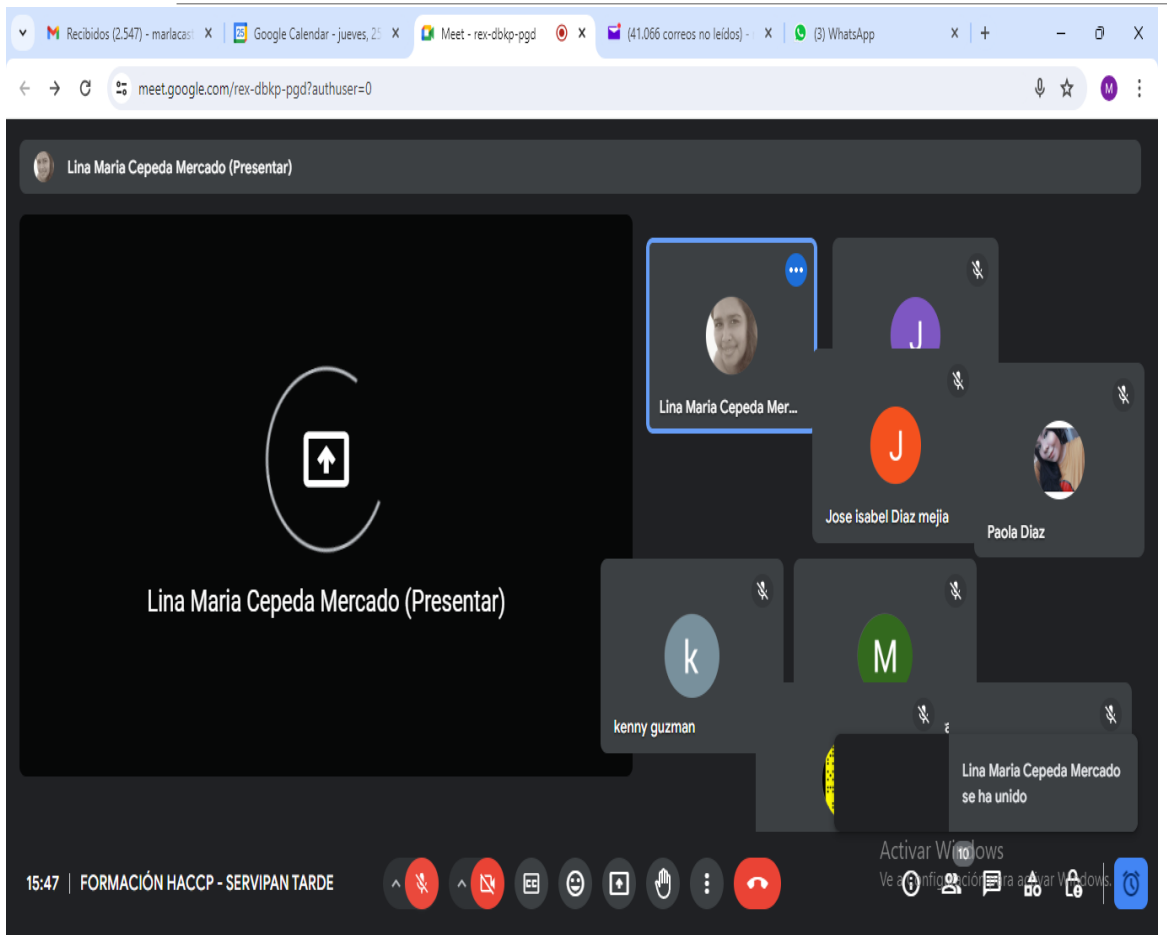


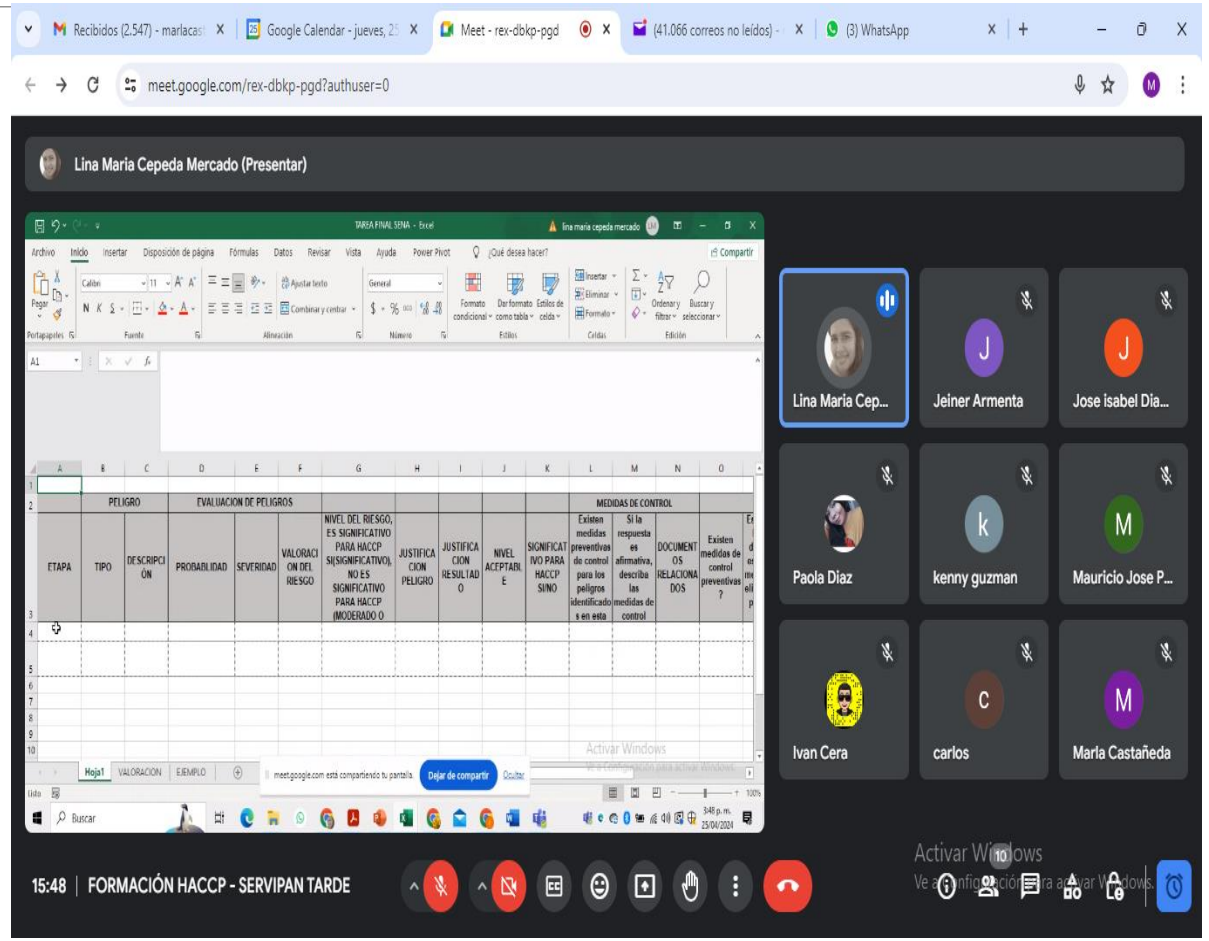
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 3– 5 pm



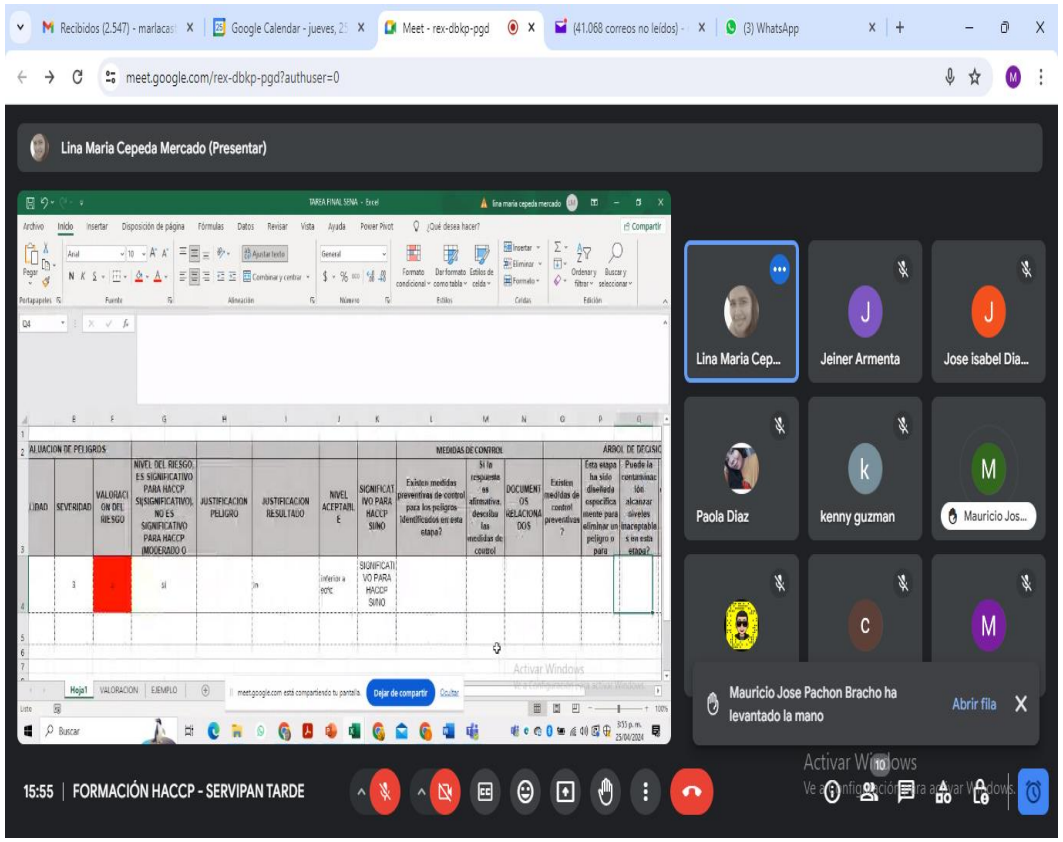


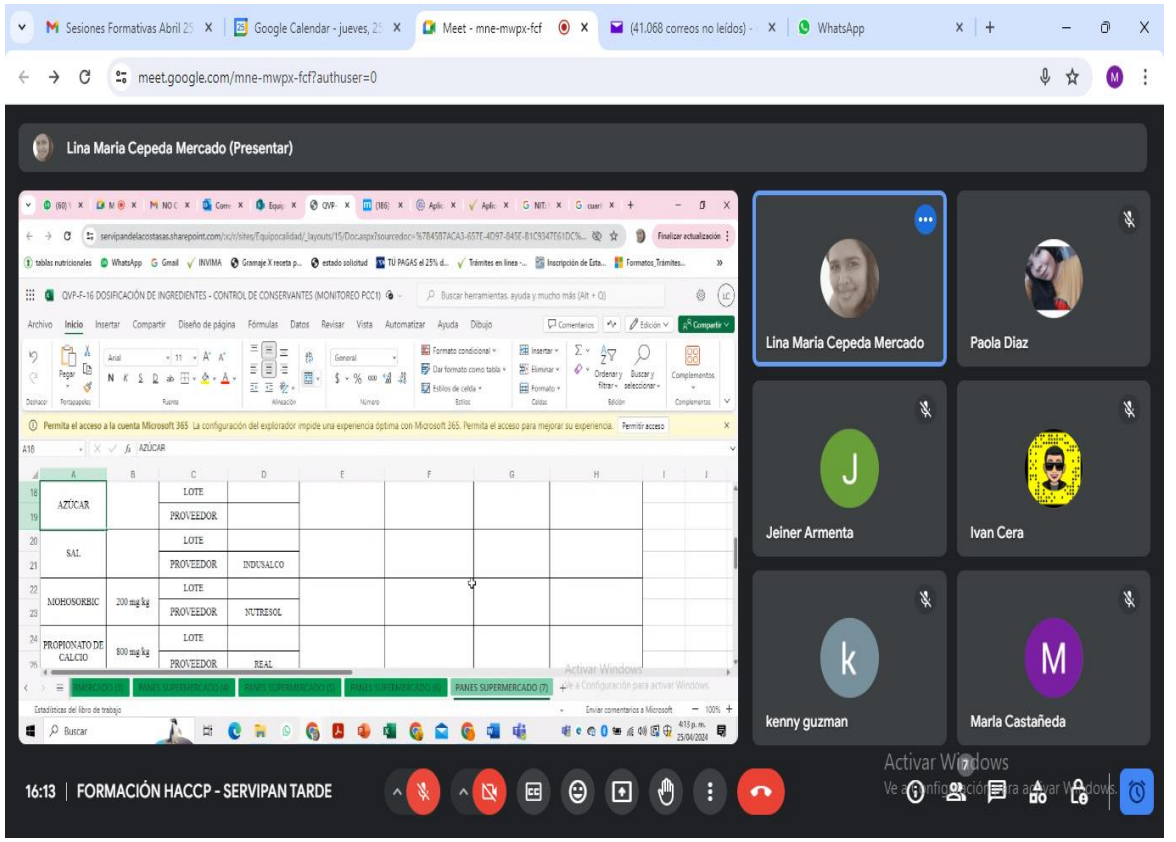
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 3– 5 pm



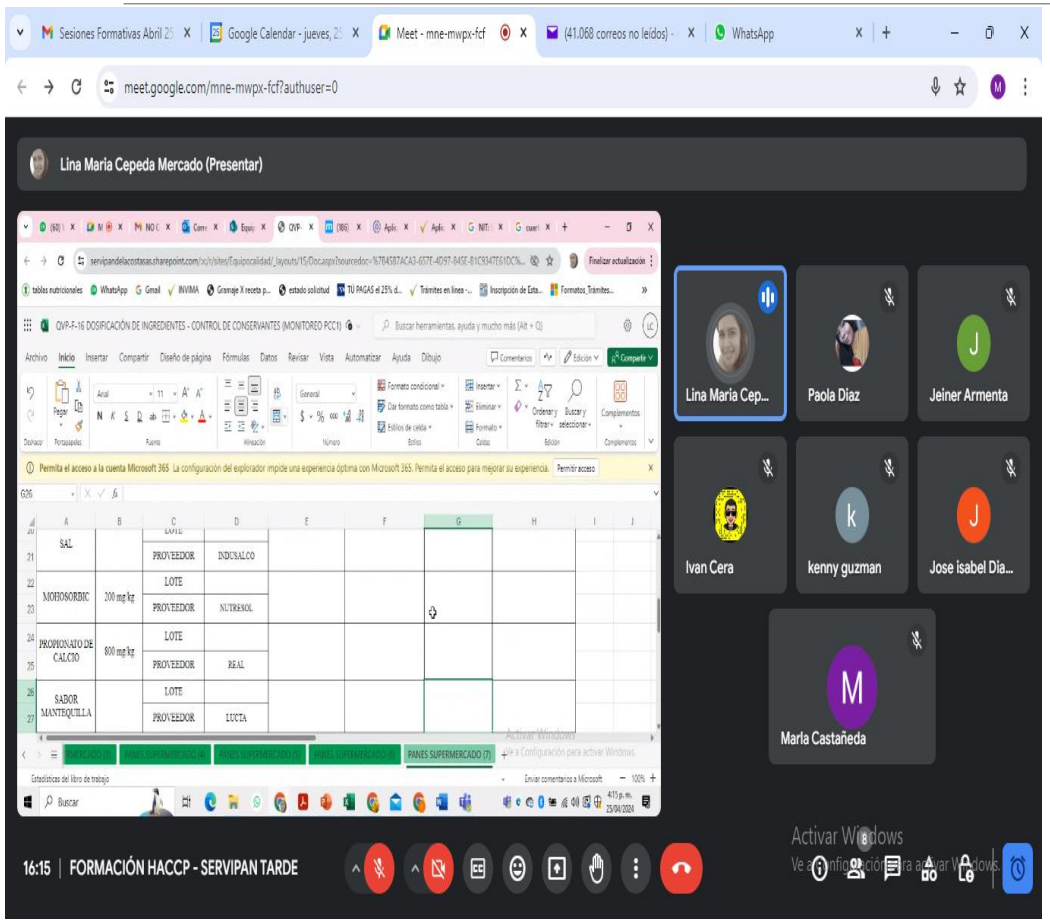


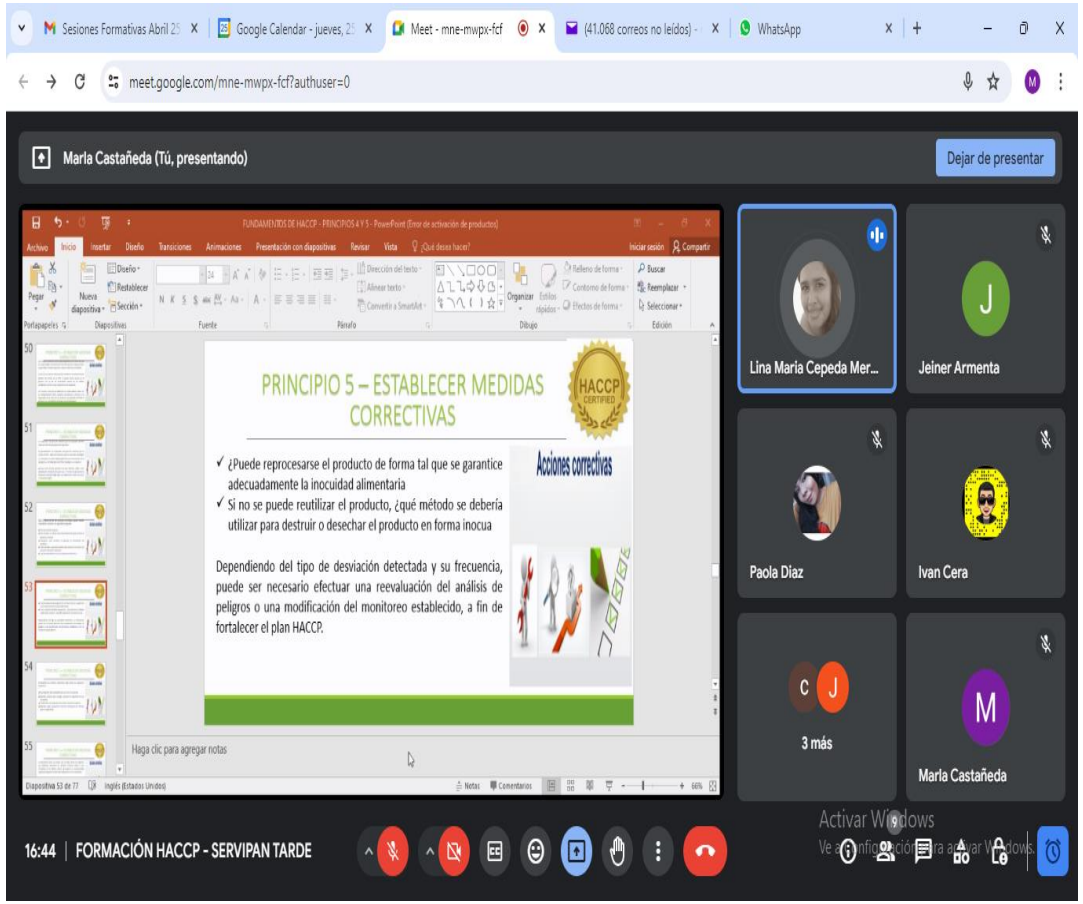
PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 3– 5 pm



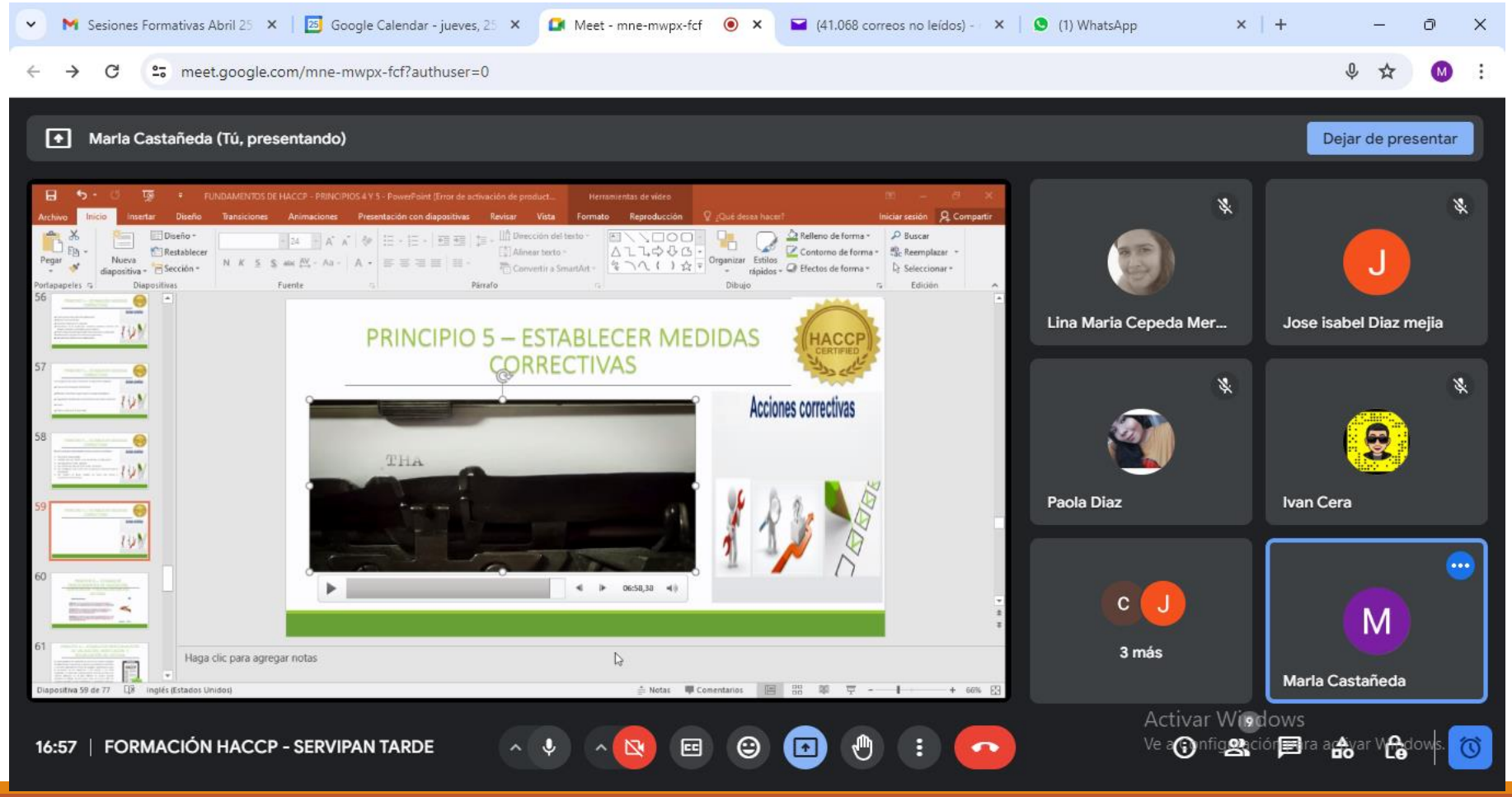


PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 3– 5 pm

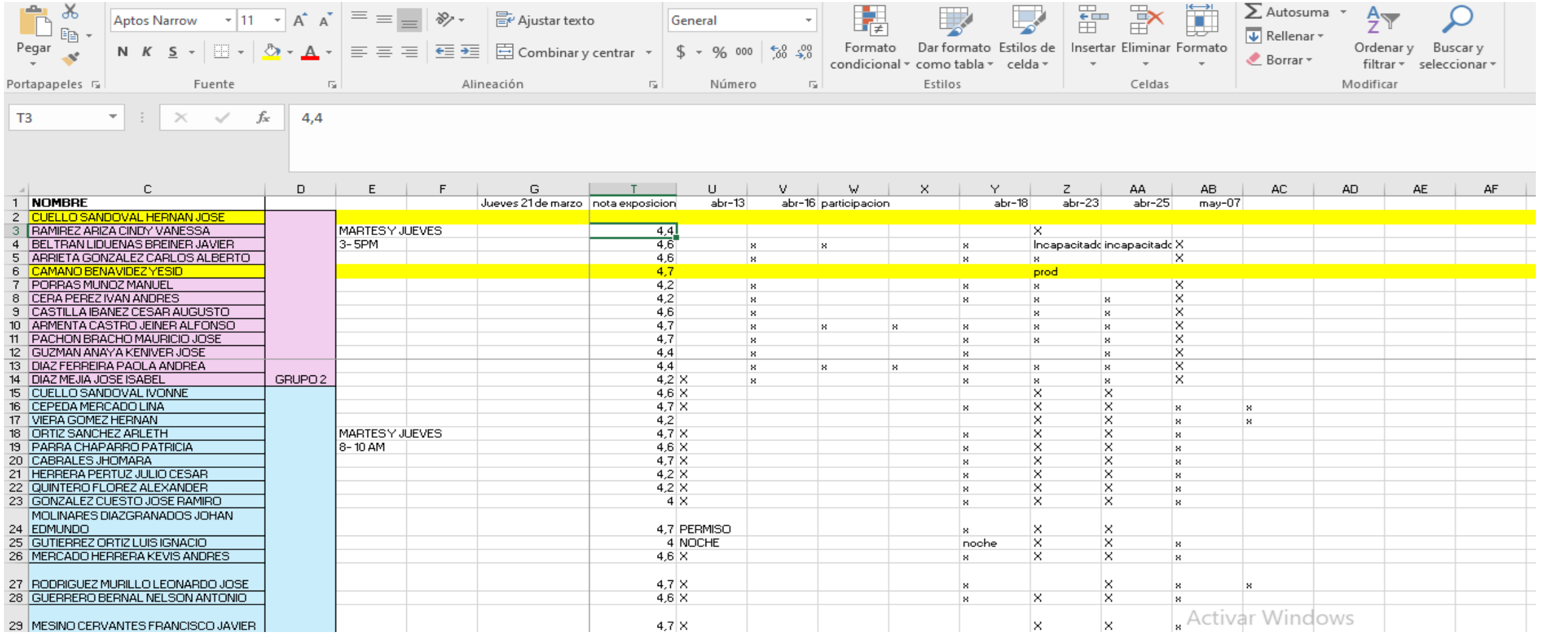




PANTALLAZOS DE 07 DE MAYO 3– 5 pm



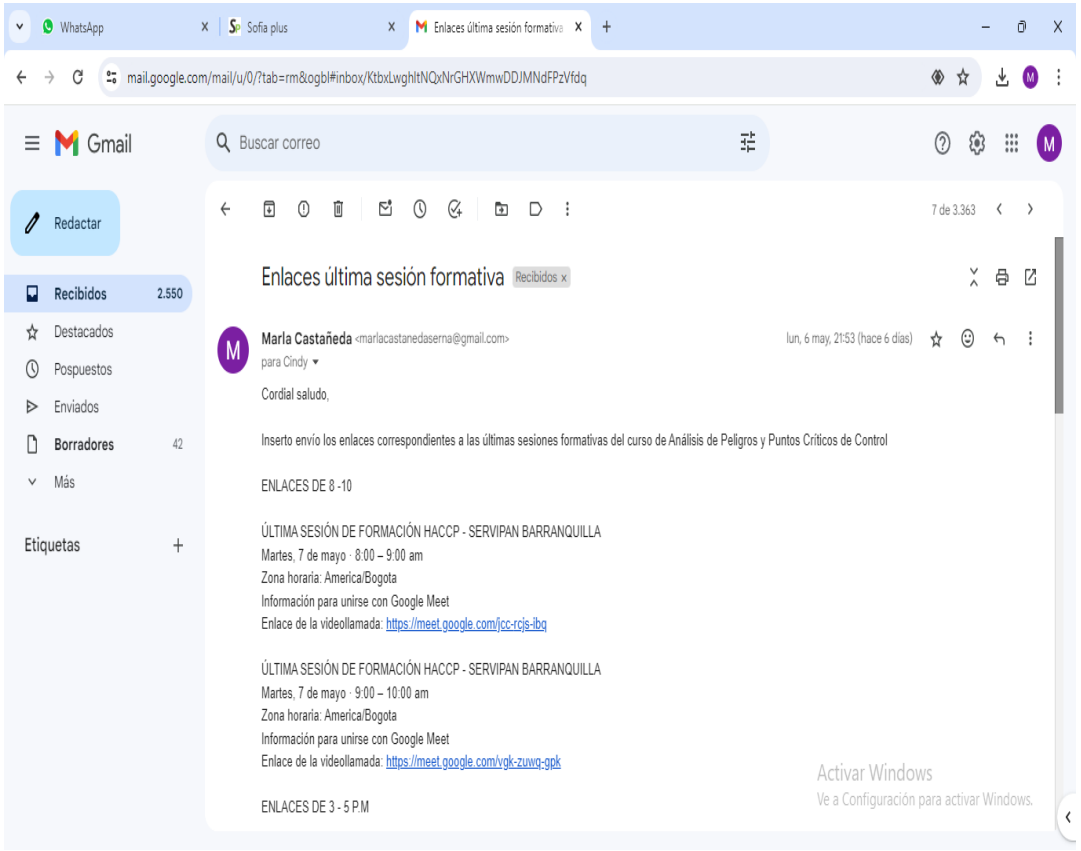
PANTALLAZOS DE CONTROLES DE ASISTENCIA

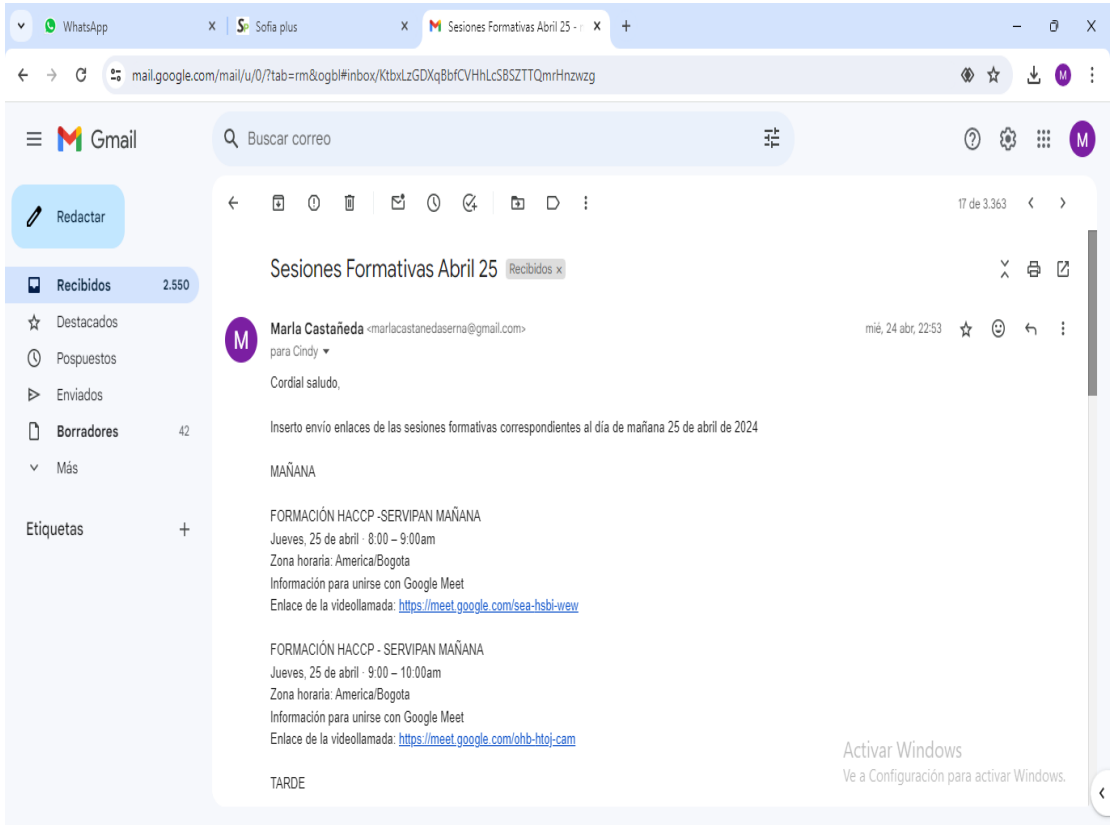


	C	D	E	F	G	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF
1	**NOMBRE**				Jueves 21 de marzo	nota exposicion	abr-13	abr-16	participacion		abr-18	abr-23	abr-25	may-07				
2	CUELLO SANDOVAL HERNAN JOSE																	
3	RAMIREZ ARIZA CINDY VANESSA		MARTES Y JUEVES			4,4						X						
4	BELTRAN LIDUENAS BREINER JAVIER		3- 5PM			4,6		x	x		x	Incapacitado	incapacitado	X				
5	ARRIETA GONZALEZ CARLOS ALBERTO					4,6		x			x	x		X				
6	CAMANO BENAVIDEZ YESID					4,7						prod						
7	PORRAS MUNOZ MANUEL					4,2		x			x	x		X				
8	CERA PEREZ IVAN ANDRES					4,2		x			x	x	x	X				
9	CASTILLA IBANEZ CESAR AUGUSTO					4,6		x				x	x	X				
10	ARMENTA CASTRO JEINER ALFONSO					4,7		x	x	x	x	x	x	X				
11	PACHON BRACHO MAURICIO JOSE					4,7		x			x	x	x	X				
12	GUZMAN ANAYA KENIVER JOSE					4,4		x			x		x	X				
13	DIAZ FERREIRA PAOLA ANDREA					4,4		x	x	x	x	x	x	X				
14	DIAZ MEJIA JOSE ISABEL	GRUPO 2				4,2	X	x			x	x	x	X				
15	CUELLO SANDOVAL IVONNE					4,6	X					X	X					
16	CEPEDA MERCADO LINA					4,7	X				x	X	X	x	x			
17	VIERA GOMEZ HERNAN					4,2						X	X	x	x			
18	ORTIZ SANCHEZ ARLETH		MARTES Y JUEVES			4,7	X				x	X	X	x				
19	PARRA CHAPARRO PATRICIA		8- 10 AM			4,6	X				x	X	X	x				
20	CABRALES JHOMARA					4,7	X				x	X	X	x				
21	HERRERA PERTUZ JULIO CESAR					4,2	X				x	X	X	x				
22	QUINTERO FLOREZ ALEXANDER					4,2	X				x	X	X	x				
23	GONZALEZ CUESTO JOSE RAMIRO					4	X				x	X	X	x				
24	MOLINARES DIAZGRANADOS JOHAN EDMUNDO					4,7	PERMISO				x	X	X					
25	GUTIERREZ ORTIZ LUIS IGNACIO					4	NOCHE				noche	X	X	x				
26	MERCADO HERRERA KEVIS ANDRES					4,6	X				x	X	X	x				
27	RODRIGUEZ MURILLO LEONARDO JOSE					4,7	X				x		X	x	x			
28	GUERRERO BERNAL NELSON ANTONIO					4,6	X				x	X	X	x				
29	MESINO CERVANTES FRANCISCO JAVIER					4,7	X					X	X	x				

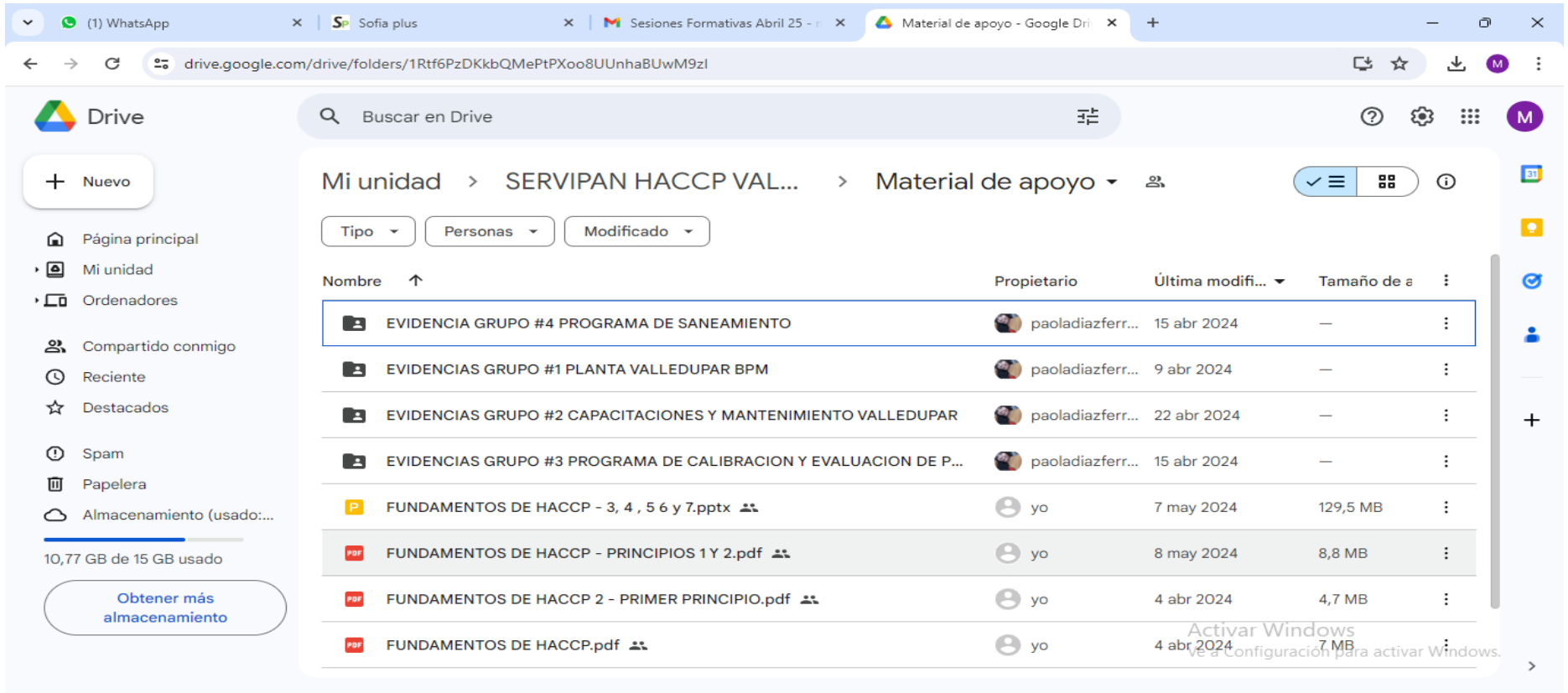
Activar Windows

CORREOS INFORMANDO LOS ENLACES DE LAS SESIONES

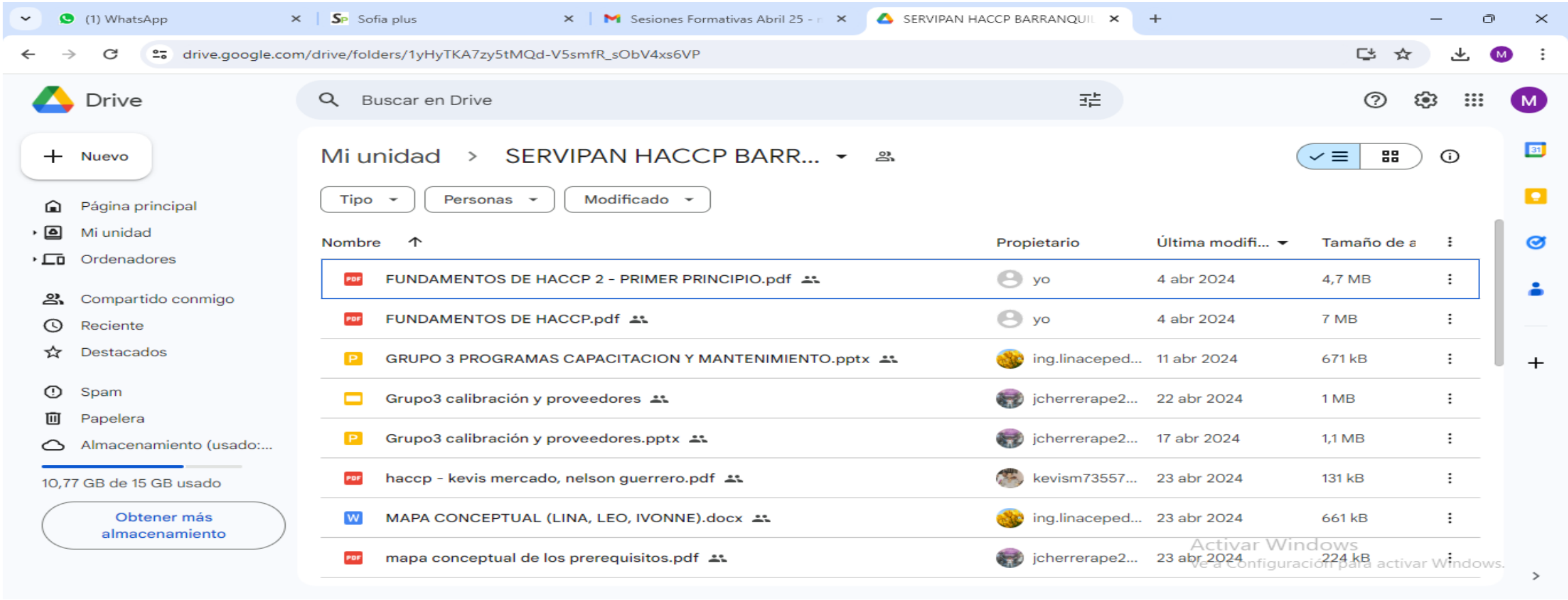




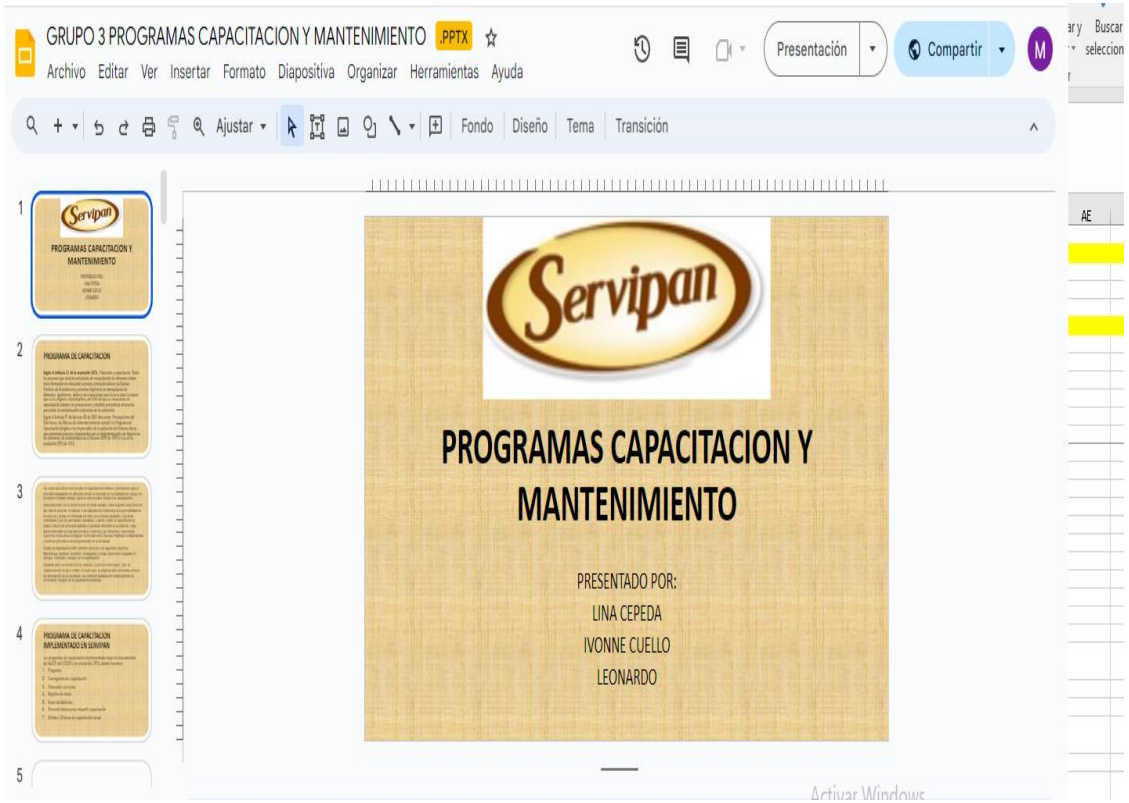
EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE

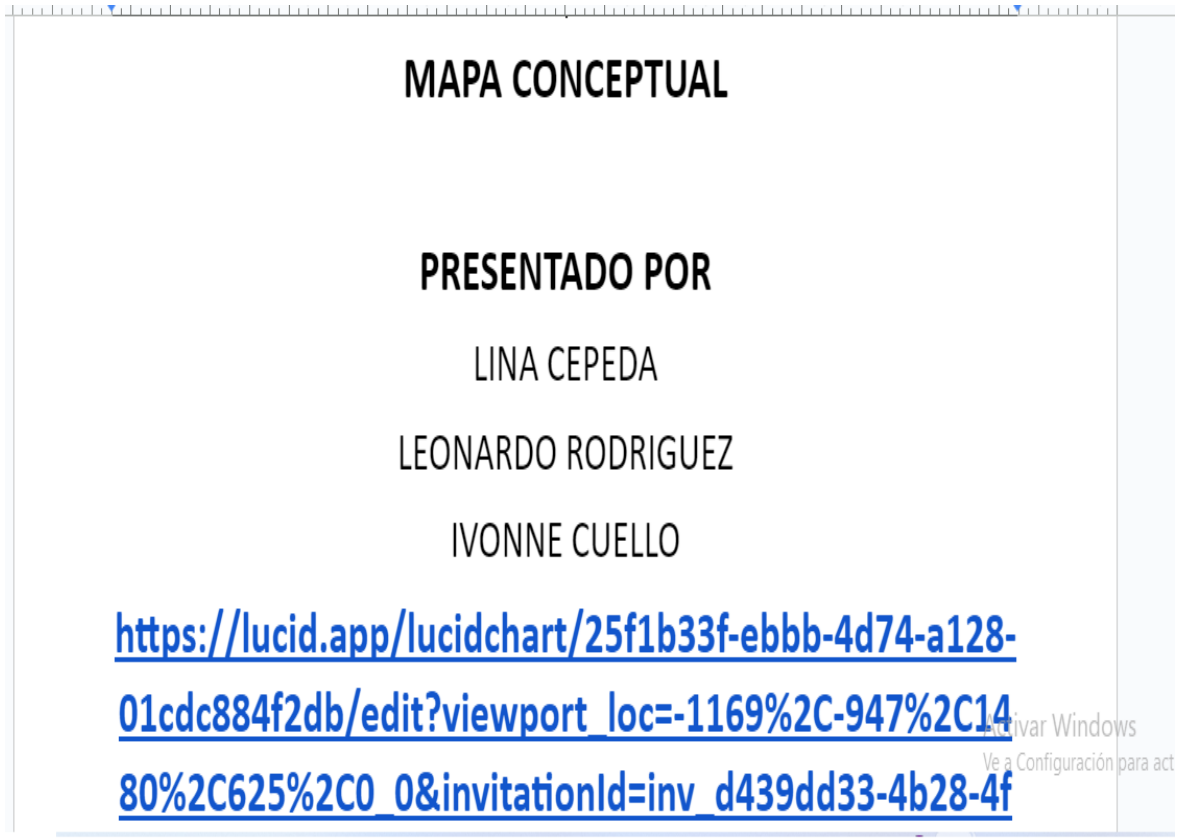


EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE

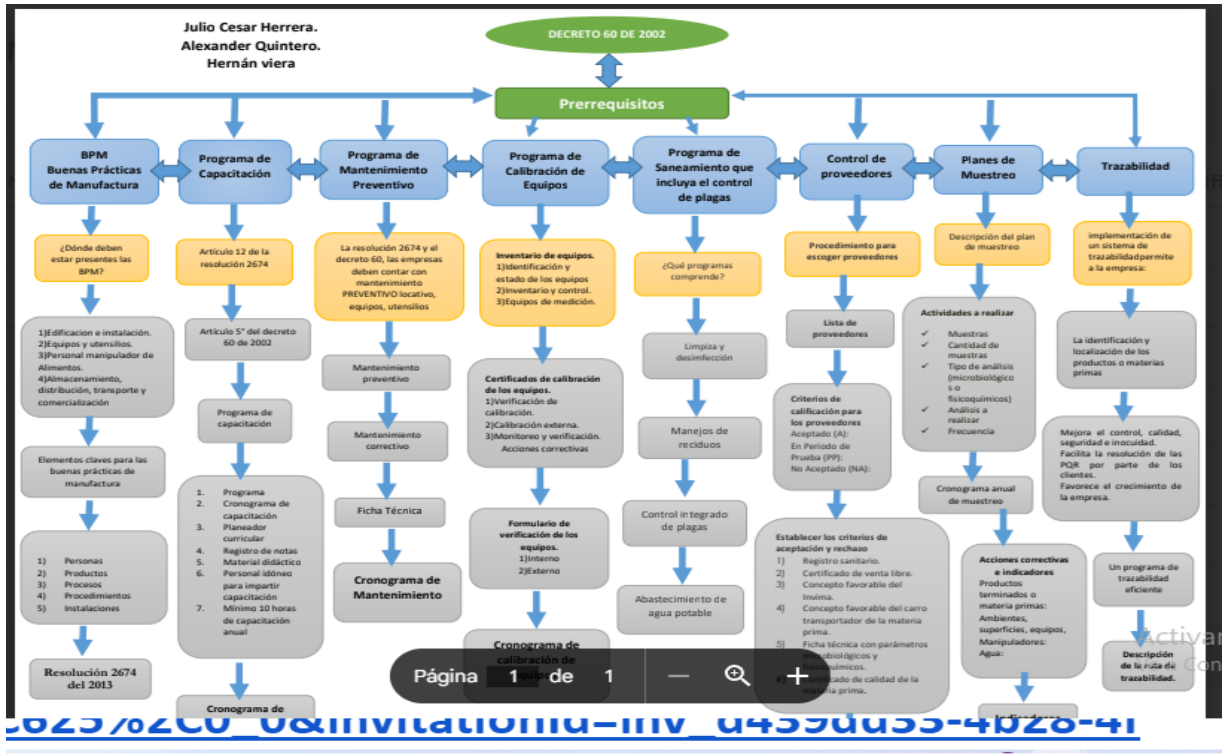


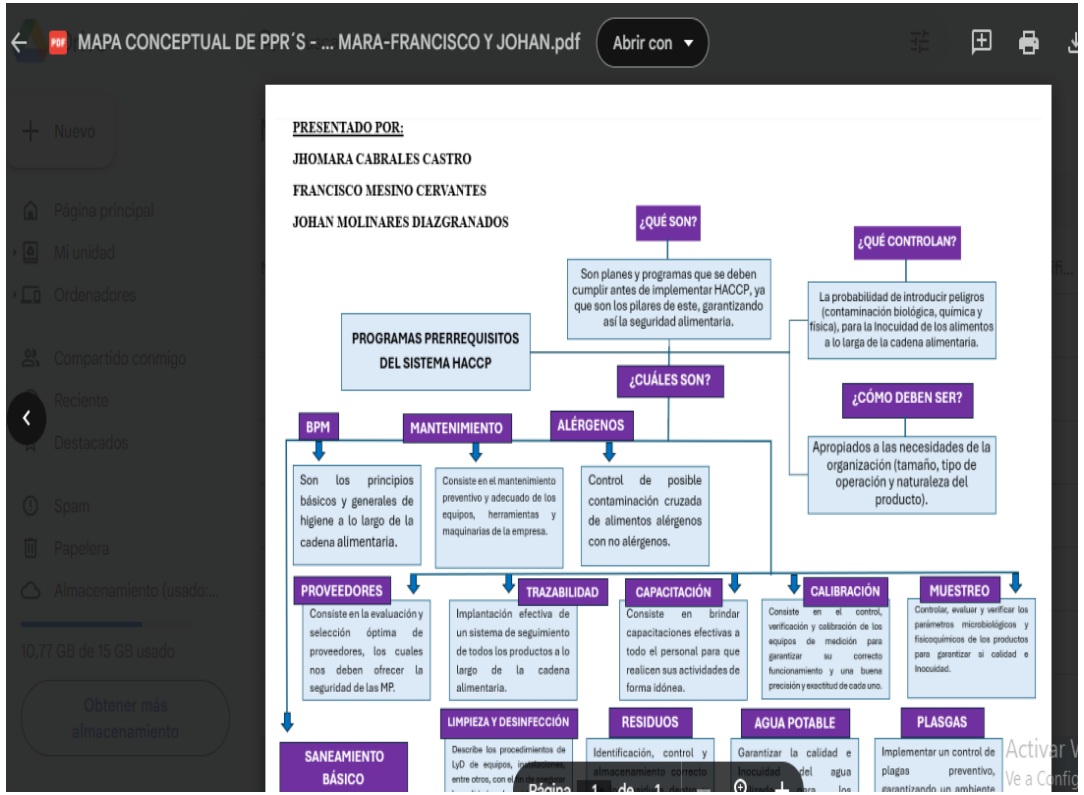
EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE



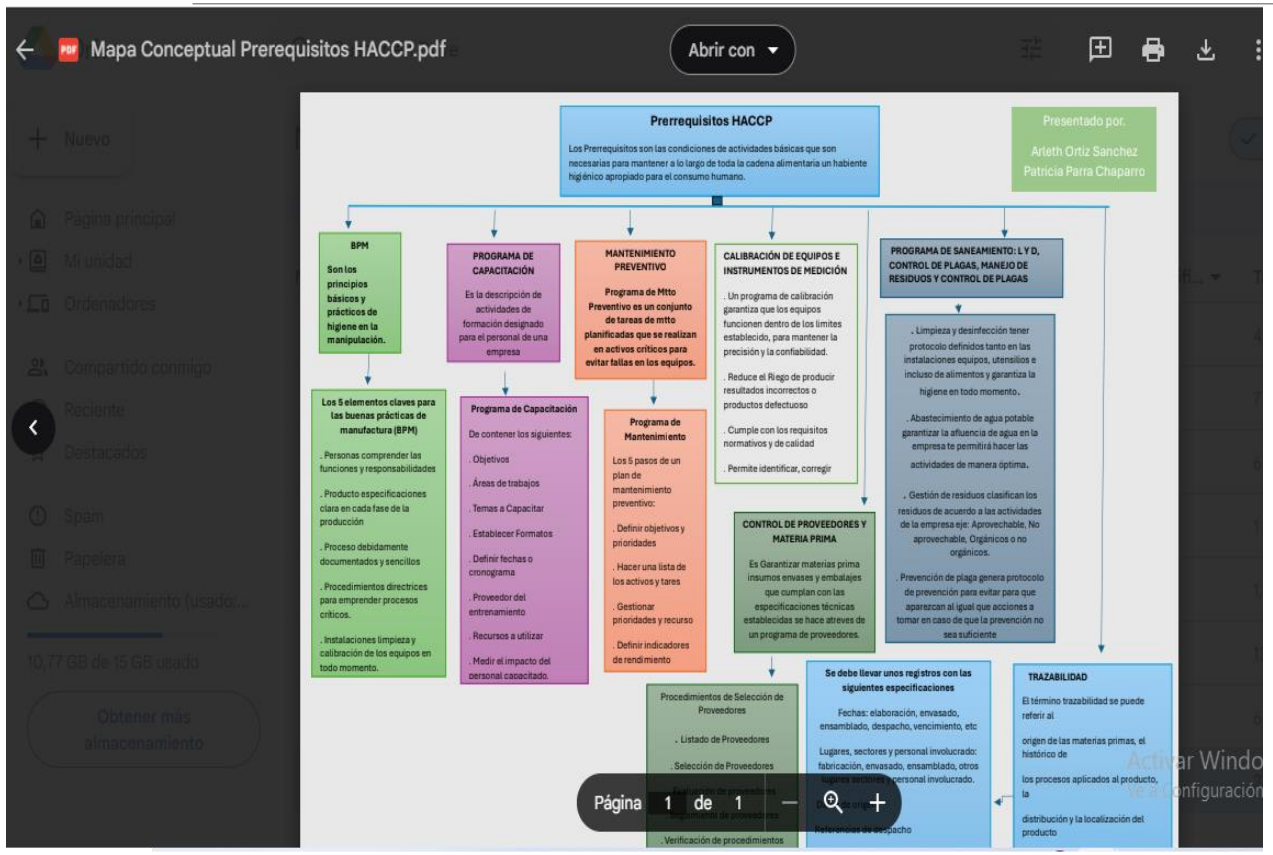


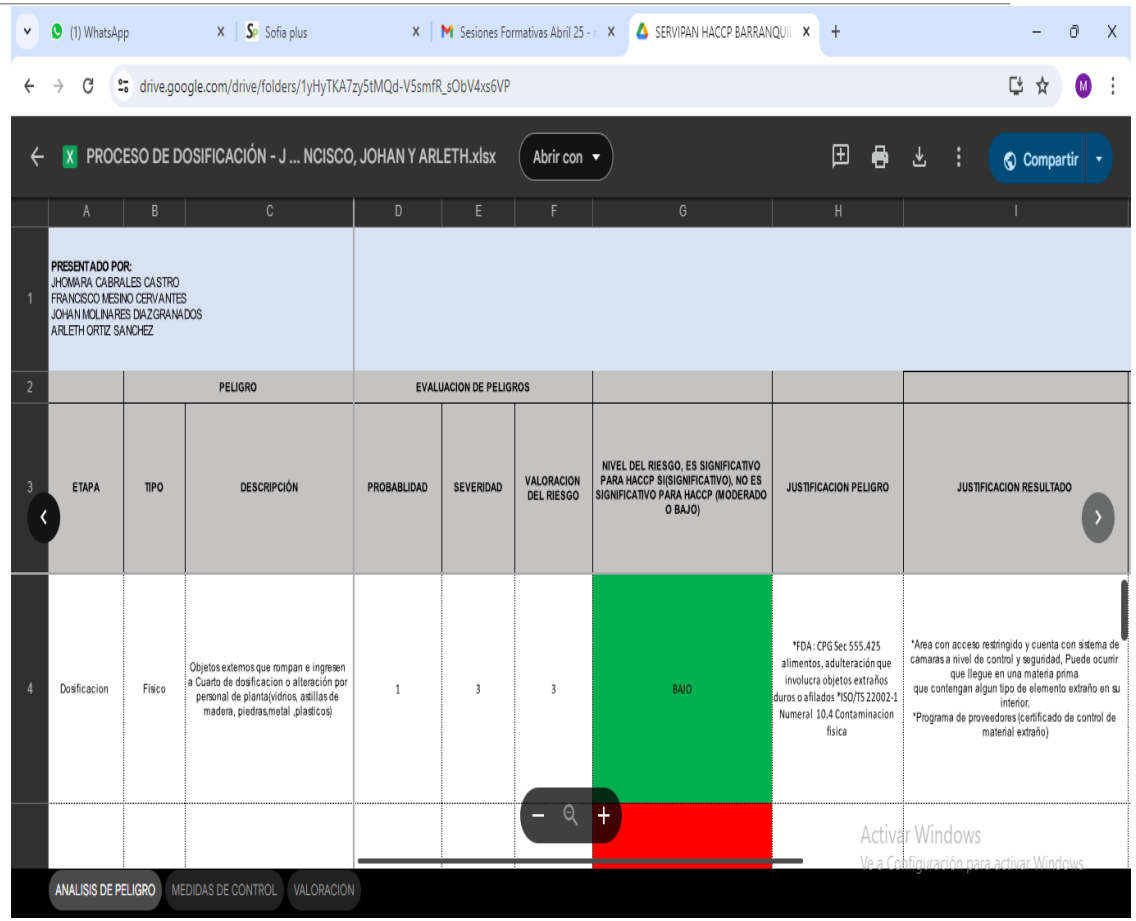
EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE



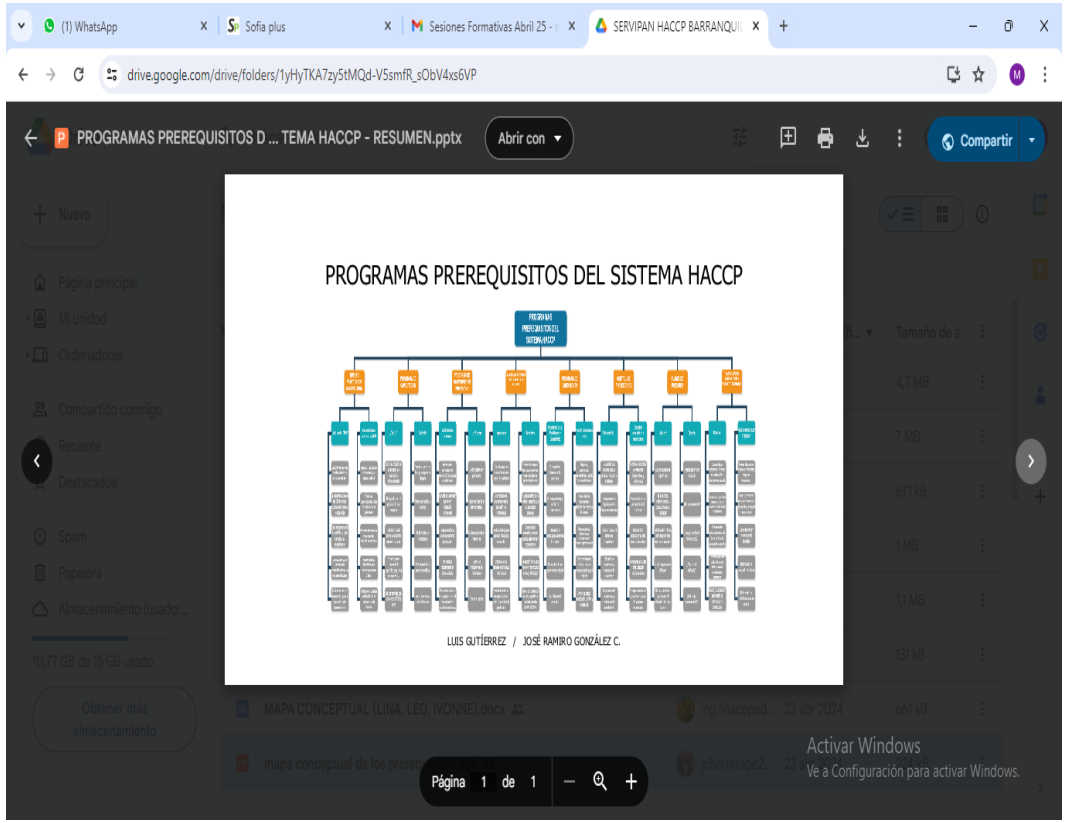


EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE



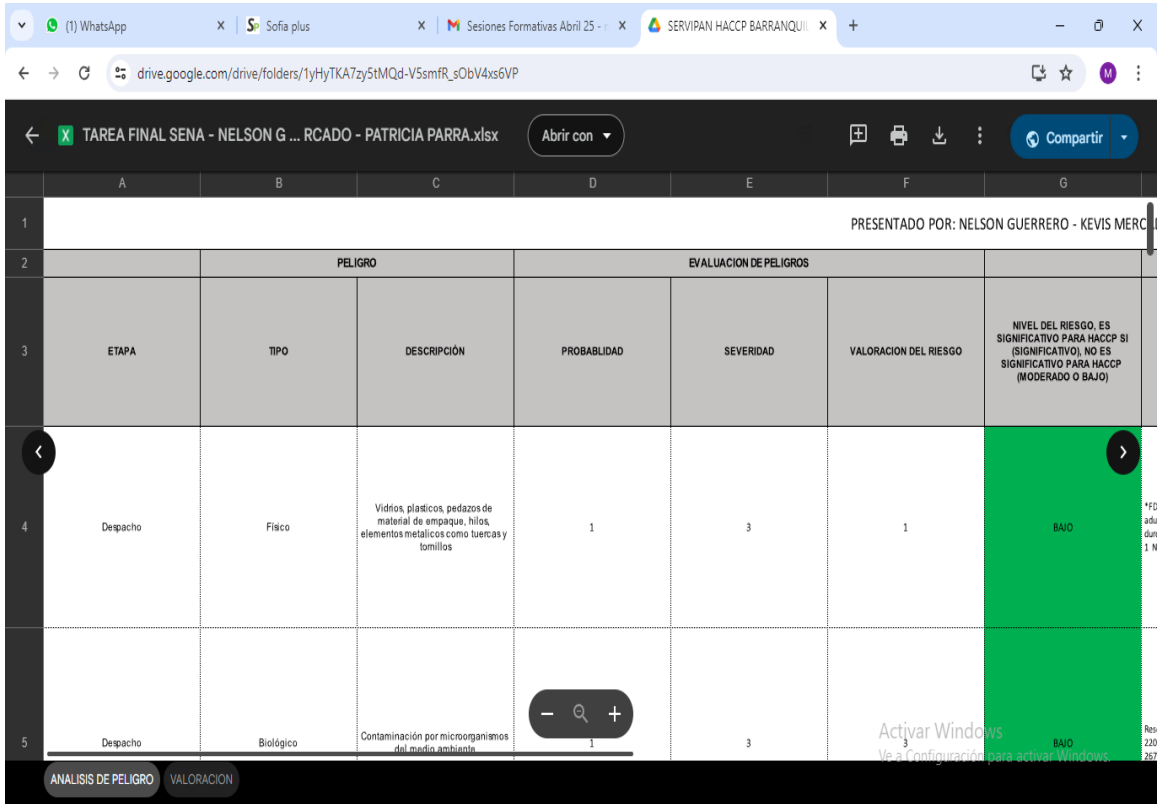


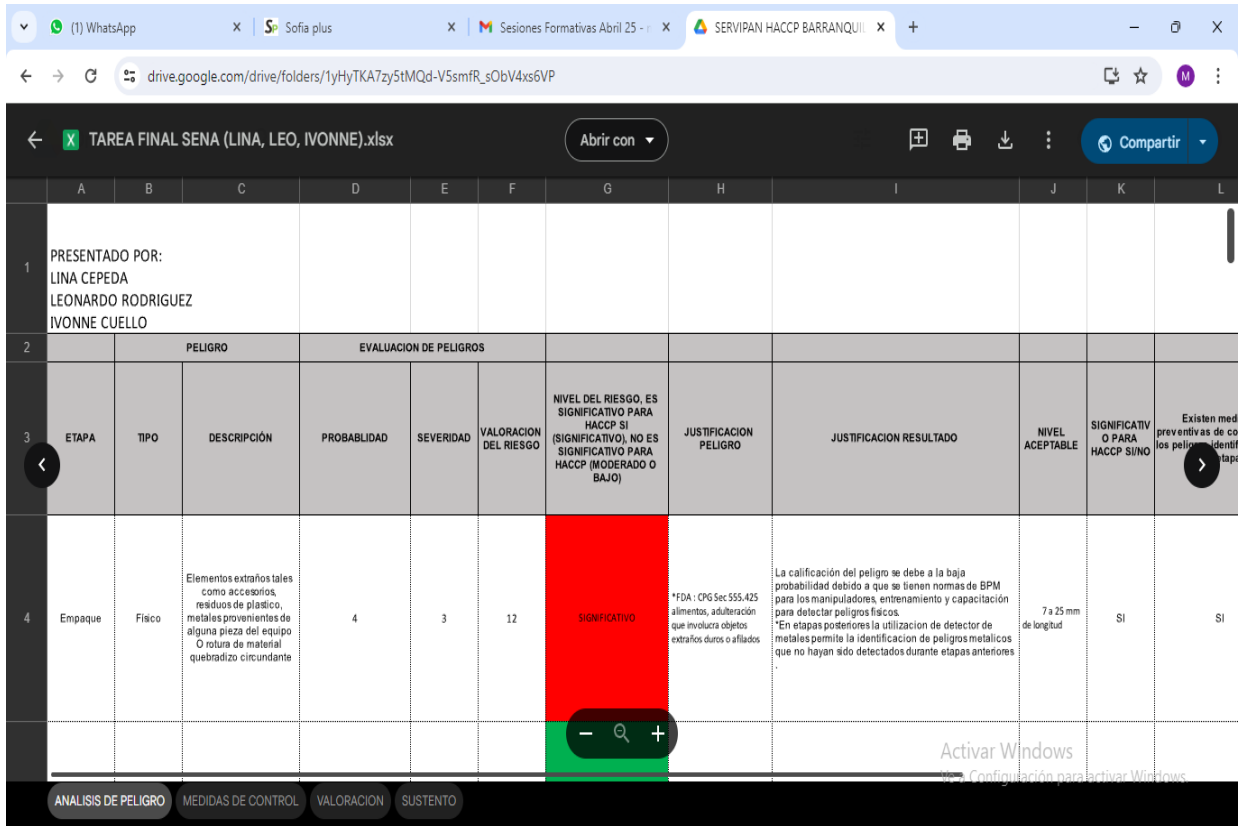
EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN - DRIVE



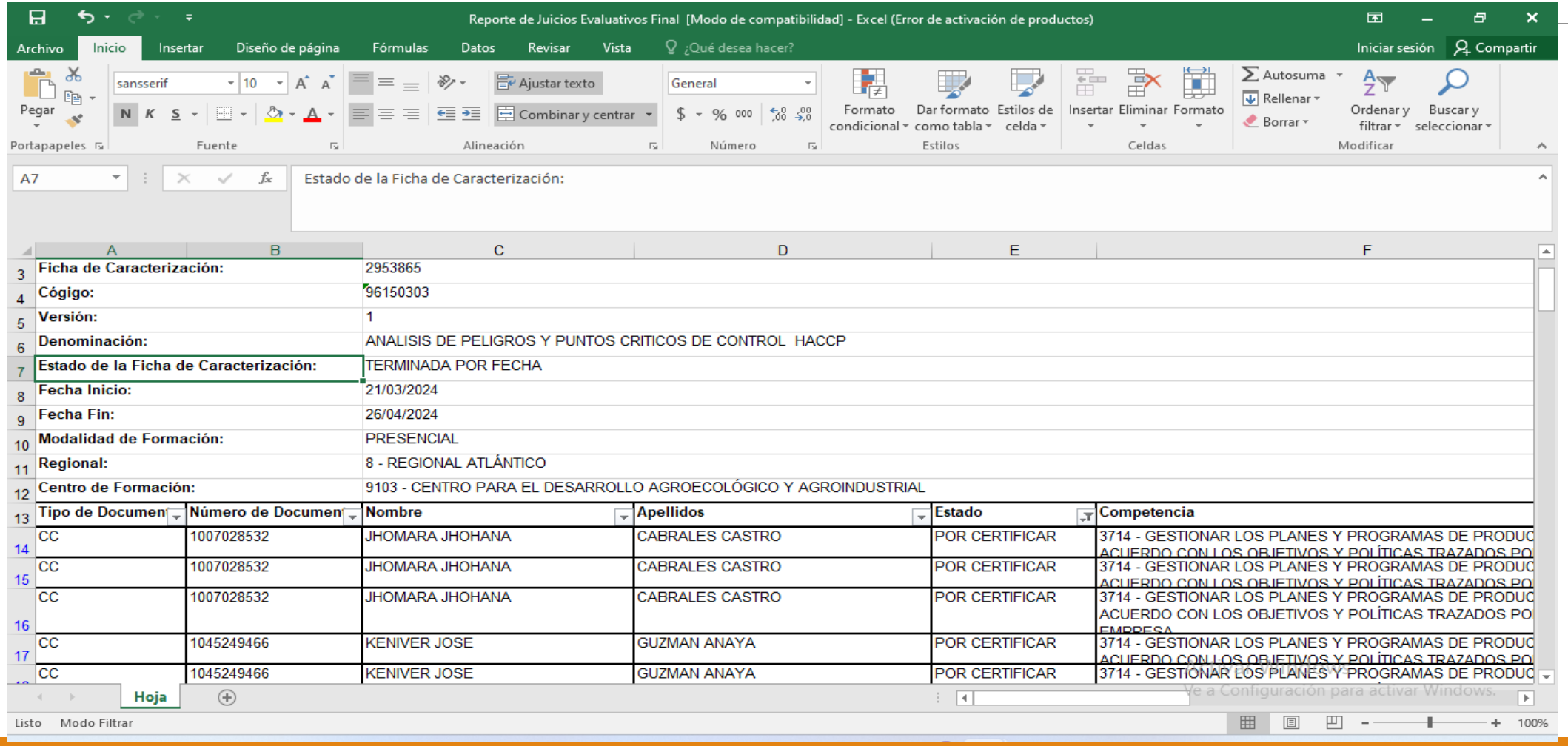


EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN





REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

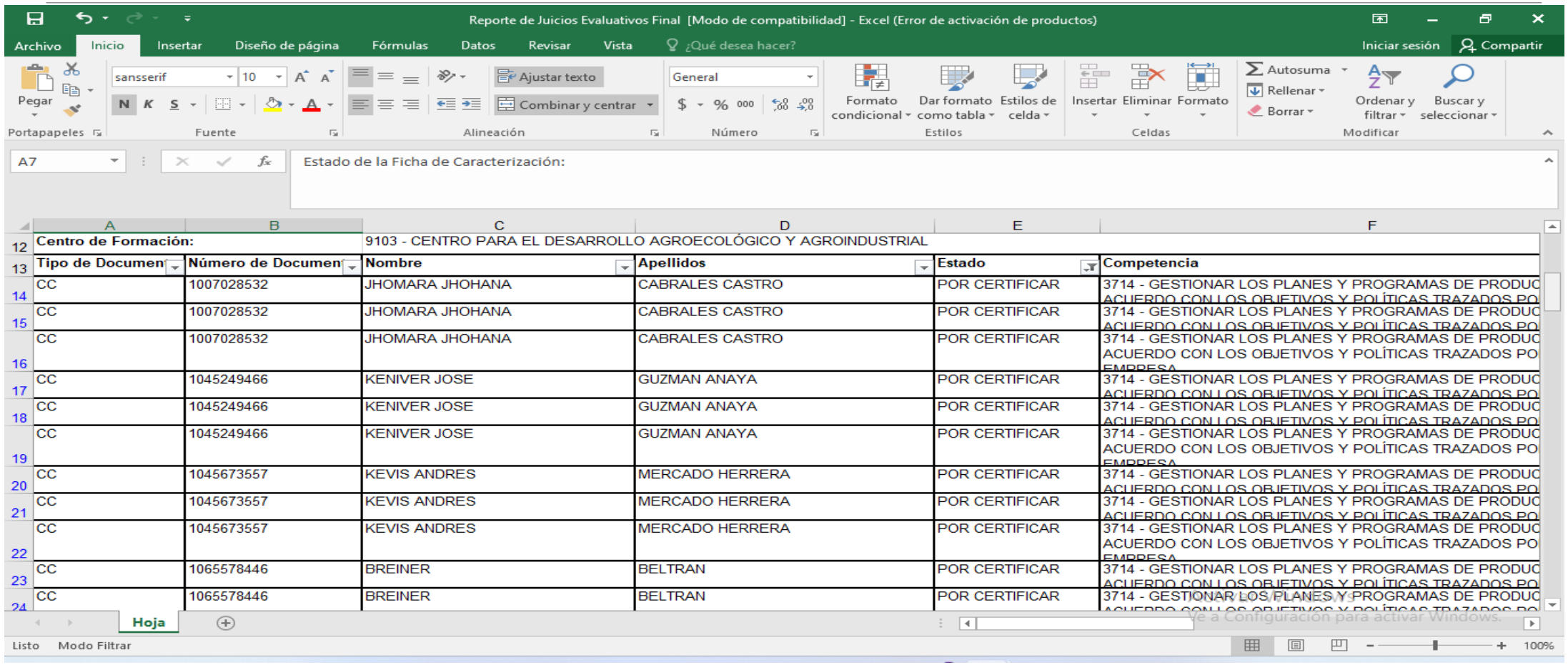


Reporte de Juicios Evaluativos Final [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)

Ficha de Caracterización:	2953865	
Cógigo:	96150303	
Versión:	1	
Denominación:	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP	
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA	
Fecha Inicio:	21/03/2024	
Fecha Fin:	26/04/2024	
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL	
Regional:	8 - REGIONAL ATLÁNTICO	
Centro de Formación:	9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL	

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1007028532	JHOMARA JHOHANA	CABRALES CASTRO	POR CERTIFICAR	3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUC ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS PO
CC	1007028532	JHOMARA JHOHANA	CABRALES CASTRO	POR CERTIFICAR	3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUC ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS PO
CC	1007028532	JHOMARA JHOHANA	CABRALES CASTRO	POR CERTIFICAR	3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUC ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS PO EMPRESA
CC	1045249466	KENIVER JOSE	GUZMAN ANAYA	POR CERTIFICAR	3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUC ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS PO
CC	1045249466	KENIVER JOSE	GUZMAN ANAYA	POR CERTIFICAR	3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUC

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

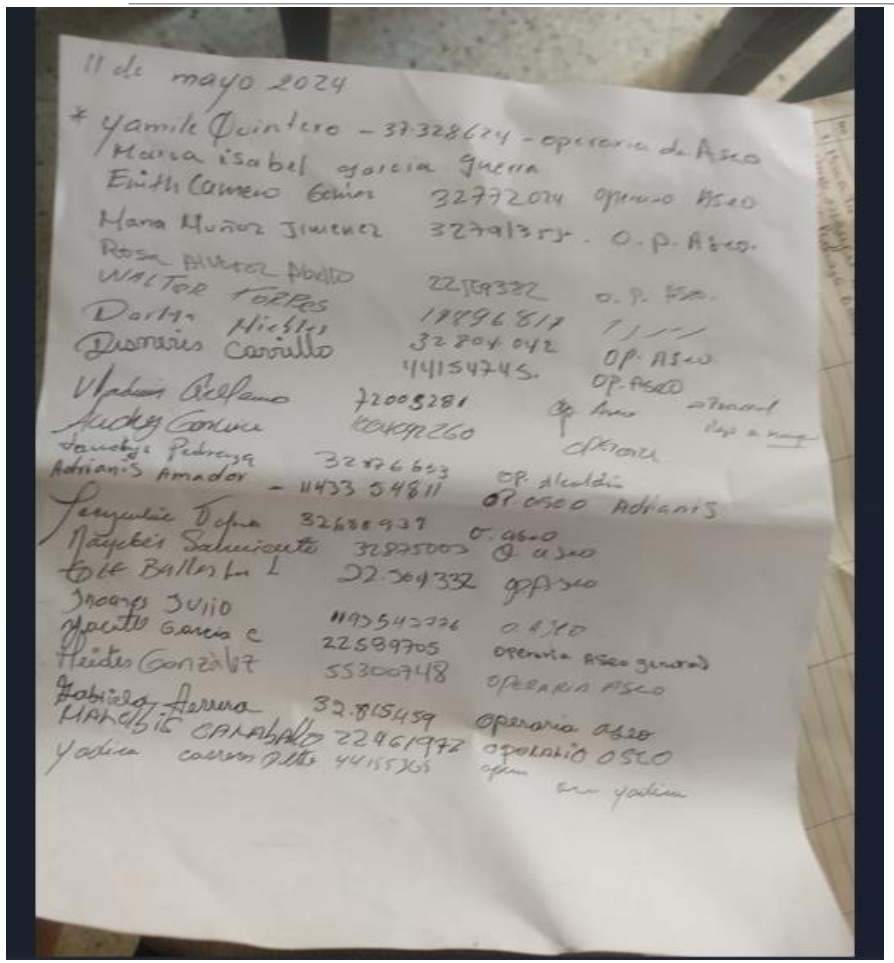


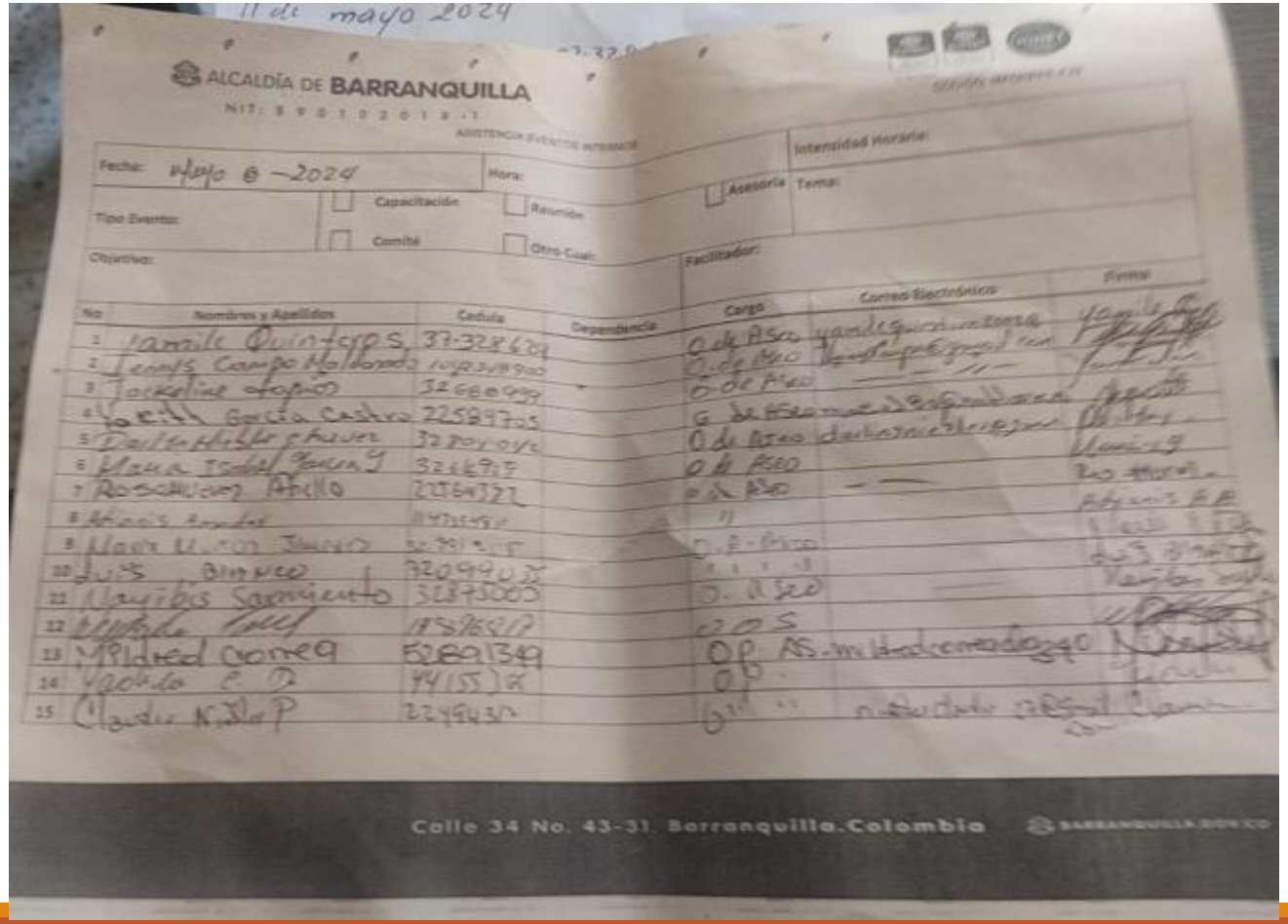
FICHA 2960869 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EASY CLEAN

easyclean
un aliado impecable

MAYO 4,8,11,15

LISTAS DE ASISTENCIAS



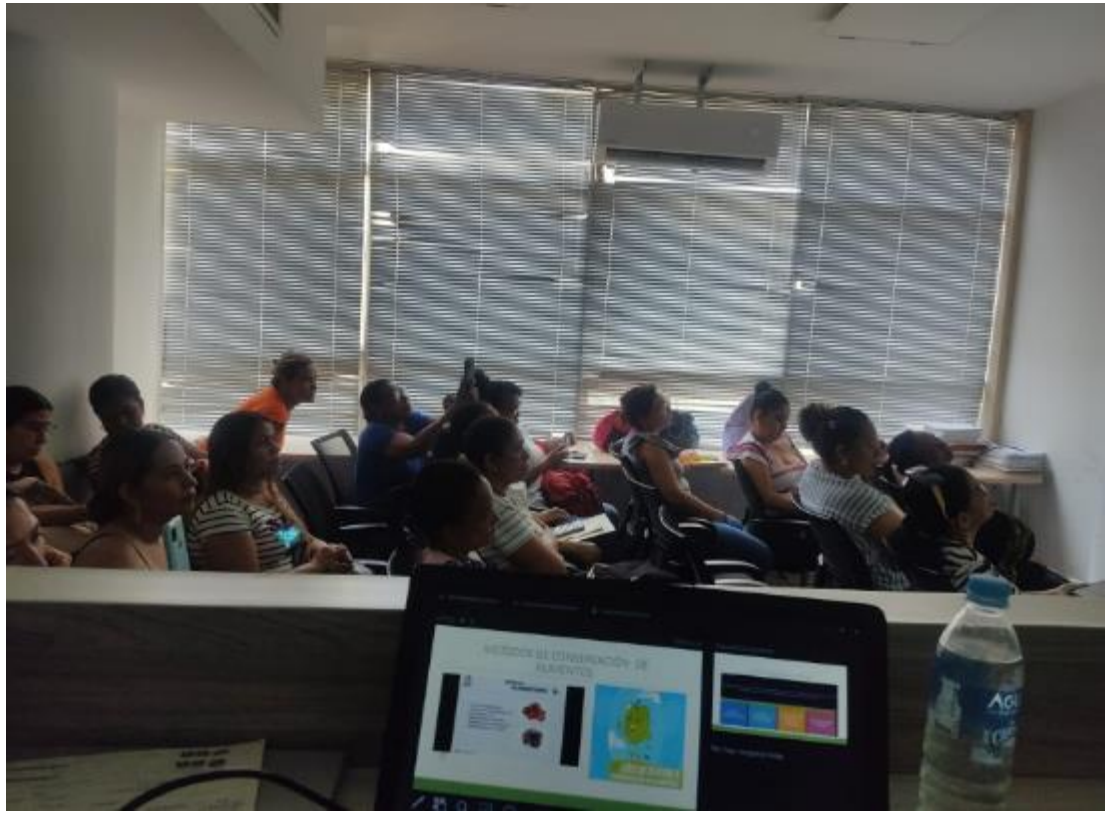


FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN



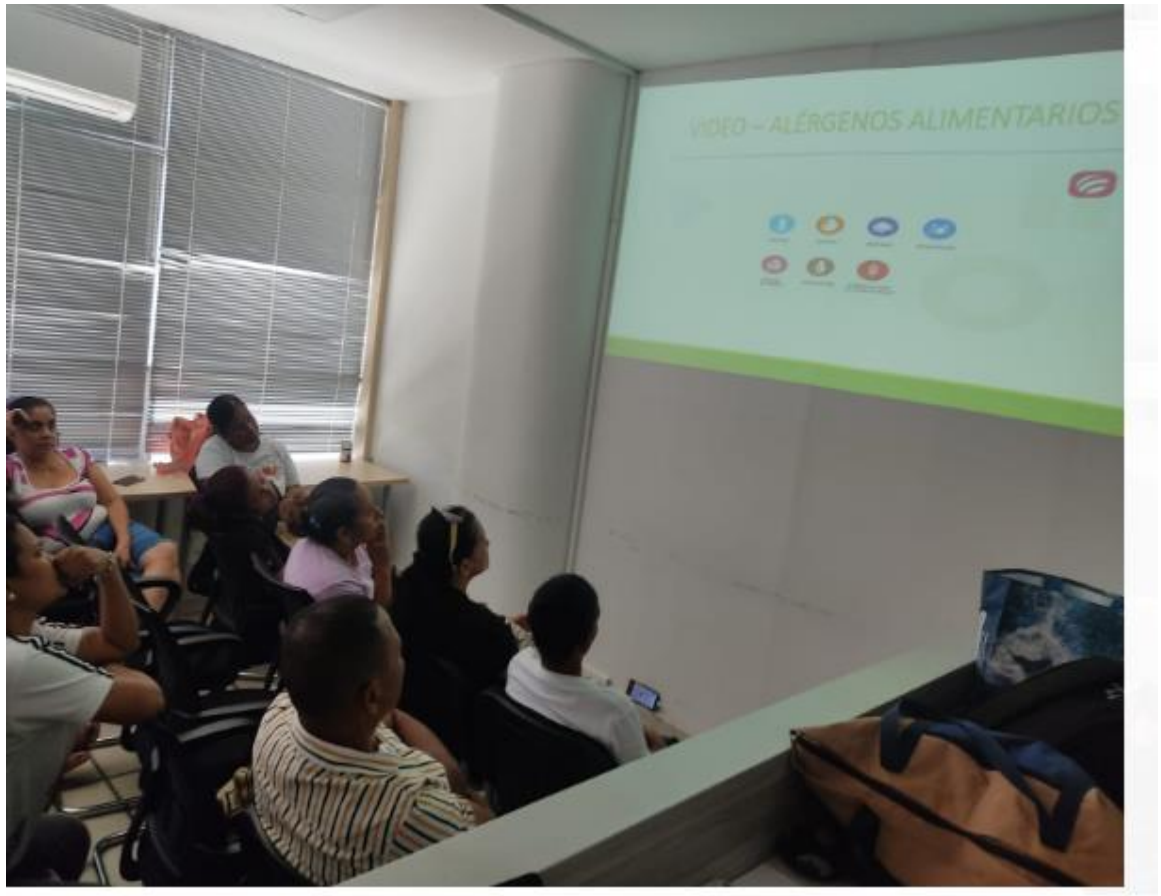


FOTOS DE LA FORMACIÓN



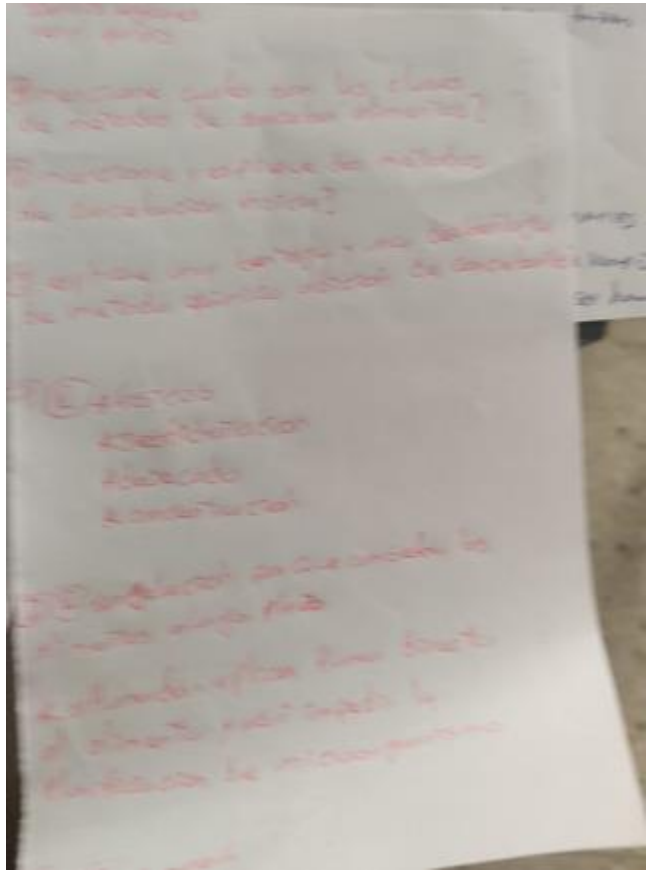


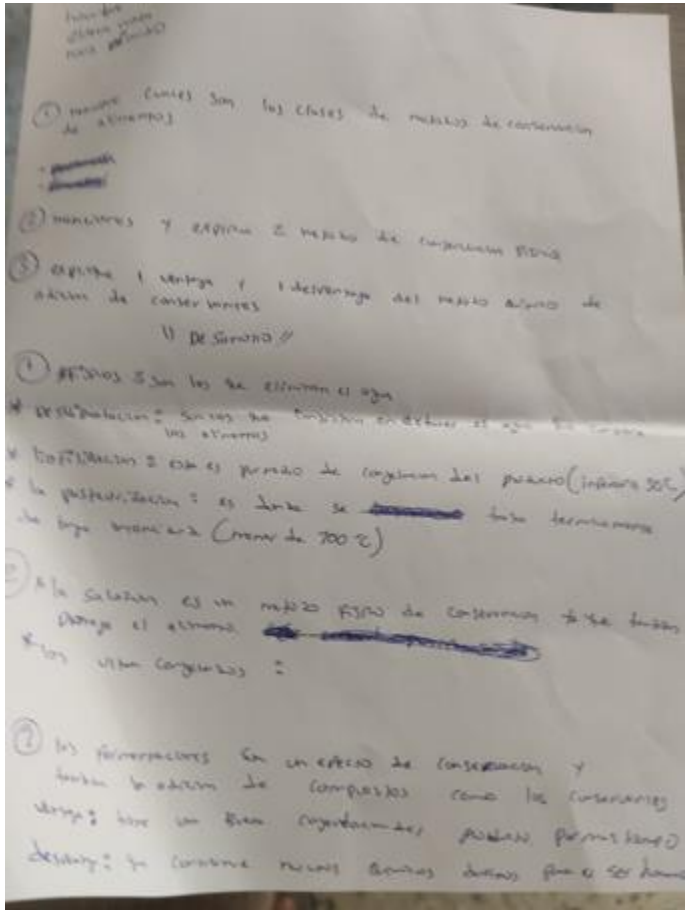
FOTOS DE LA FORMACIÓN

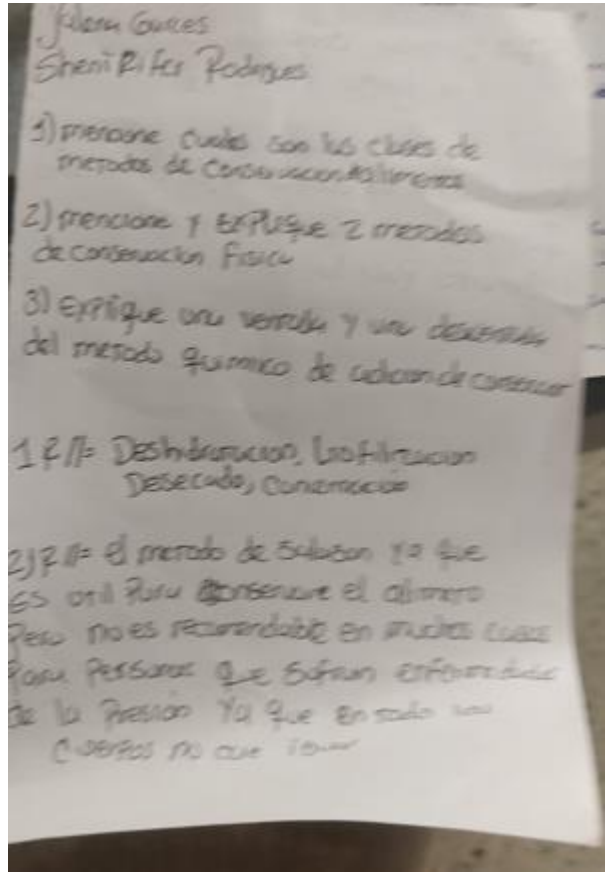




EVIDENCIAS DE LA FORMACIÓN



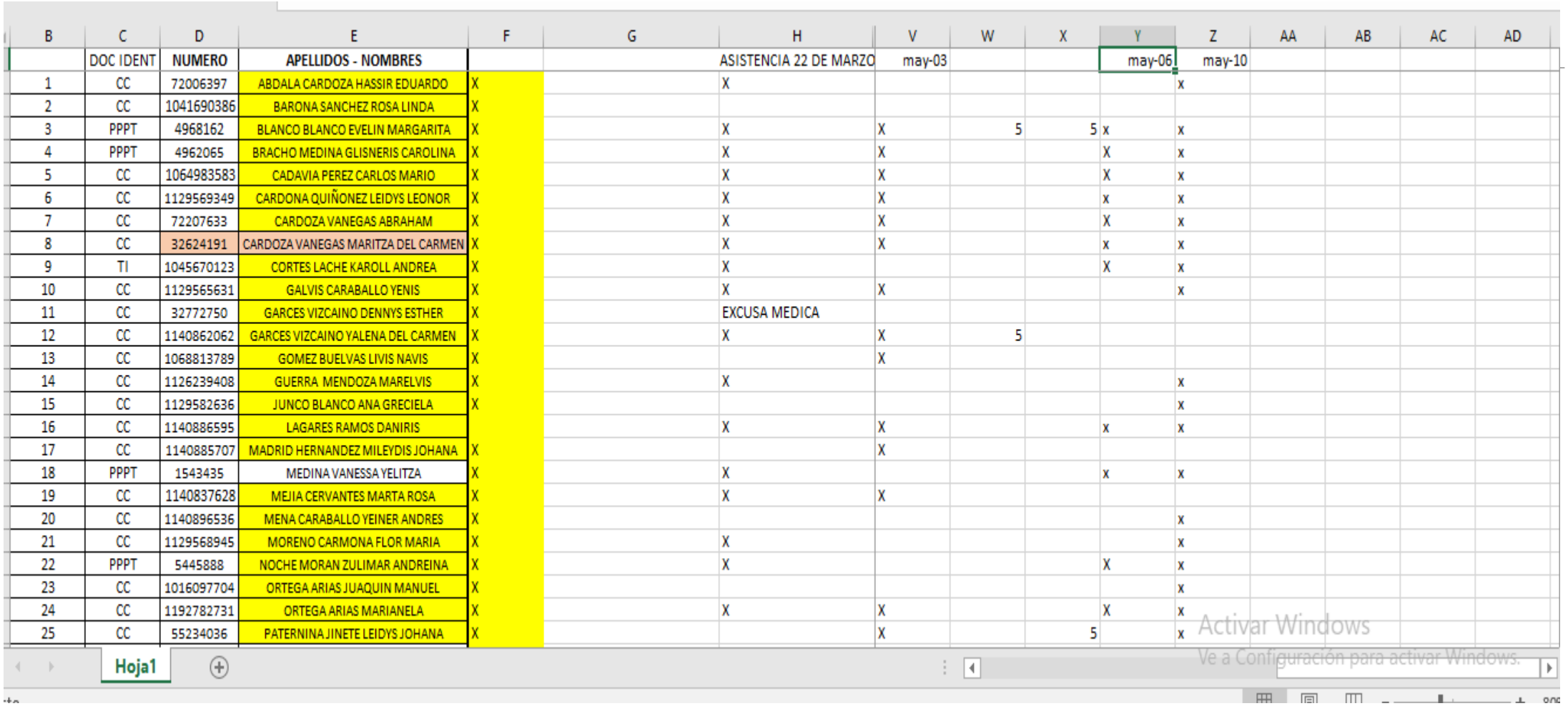




FICHA 2961002 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS FUMUJEM

MAYO 3,6,10,17

PANTALLAZOS DE CONTROL DE ASISTENCIAS



	B	C	D	E	F	G	H	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD
		DOC IDENT	NUMERO	APELLIDOS - NOMBRES			ASISTENCIA 22 DE MARZO	may-03			may-06	may-10				
1		CC	72006397	ABDALA CARDOZA HASSIR EDUARDO	X		X					x				
2		CC	1041690386	BARONA SANCHEZ ROSA LINDA	X											
3		PPPT	4968162	BLANCO BLANCO EVELIN MARGARITA	X		X	X	5	5	x	x				
4		PPPT	4962065	BRACHO MEDINA GLISNERIS CAROLINA	X		X	X			X	x				
5		CC	1064983583	CADAVIA PEREZ CARLOS MARIO	X		X	X			X	x				
6		CC	1129569349	CARDONA QUIÑONEZ LEIDYS LEONOR	X		X	X			x	x				
7		CC	72207633	CARDOZA VANEGAS ABRAHAM	X		X	X			X	x				
8		CC	32624191	CARDOZA VANEGAS MARITZA DEL CARMEN	X		X	X			x	x				
9		TI	1045670123	CORTES LACHE KAROLL ANDREA	X		X				X	x				
10		CC	1129565631	GALVIS CARABALLO YENIS	X		X	X				x				
11		CC	32772750	GARCES VIZCAINO DENNYS ESTHER	X		EXCUSA MEDICA									
12		CC	1140862062	GARCES VIZCAINO YALENA DEL CARMEN	X		X	X	5							
13		CC	1068813789	GOMEZ BUELVAS LIVIS NAVIS	X			X								
14		CC	1126239408	GUERRA MENDOZA MARELVIS	X		X					x				
15		CC	1129582636	JUNCO BLANCO ANA GRECIELA	X							x				
16		CC	1140886595	LAGARES RAMOS DANIRIS			X	X			x	x				
17		CC	1140885707	MADRID HERNANDEZ MILEYDIS JOHANA	X			X								
18		PPPT	1543435	MEDINA VANESSA YELITZA	X		X				x	x				
19		CC	1140837628	MEJIA CERVANTES MARTA ROSA	X		X	X								
20		CC	1140896536	MENA CARABALLO YEINER ANDRES	X							x				
21		CC	1129568945	MORENO CARMONA FLOR MARIA	X		X					x				
22		PPPT	5445888	NOCHE MORAN ZULIMAR ANDREINA	X		X				X	x				
23		CC	1016097704	ORTEGA ARIAS JUAQUIN MANUEL	X							x				
24		CC	1192782731	ORTEGA ARIAS MARIANELA	X		X	X			X	x				
25		CC	55234036	PATERNINA JINETE LEIDYS JOHANA	X			X		5		x				

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Hoja1

FOTOS DE LA FORMACIÓN



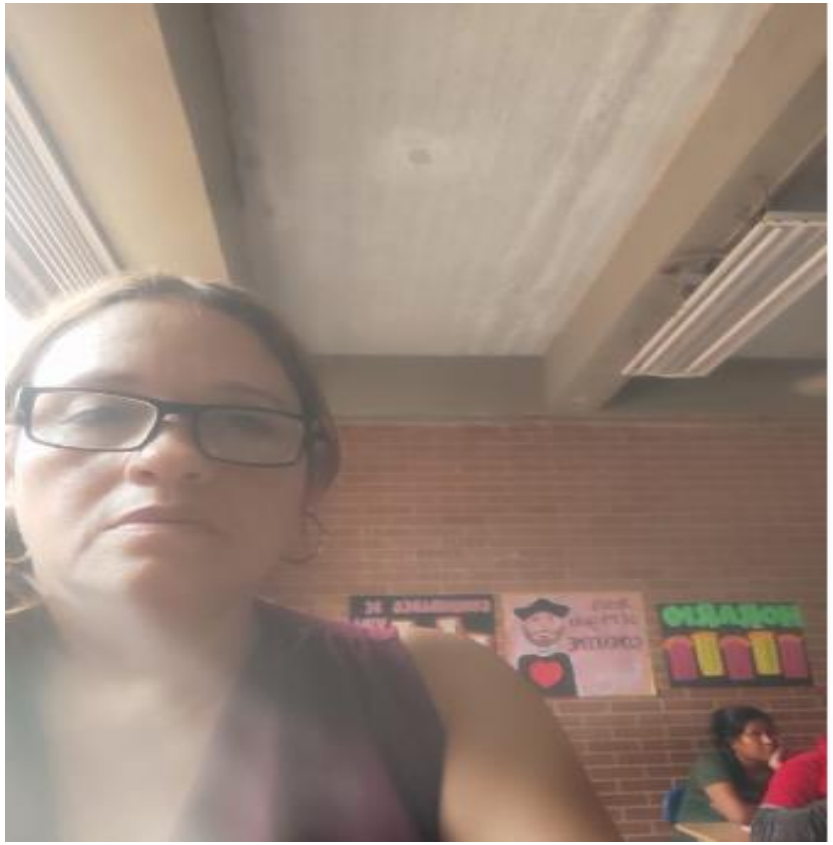


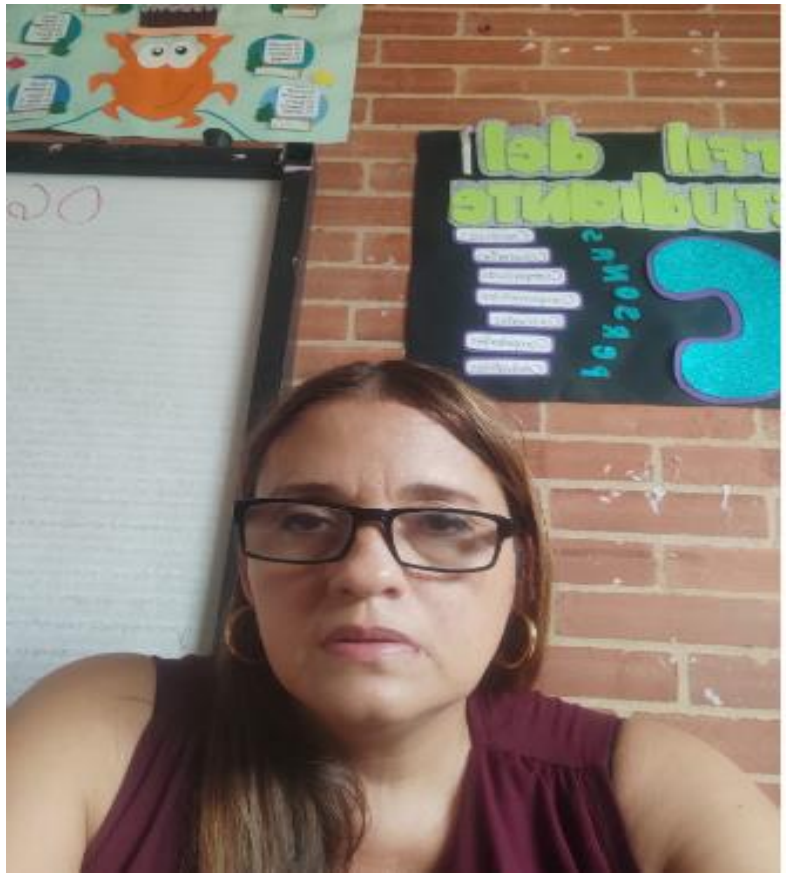
FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN





FOTOS DE LA FORMACIÓN



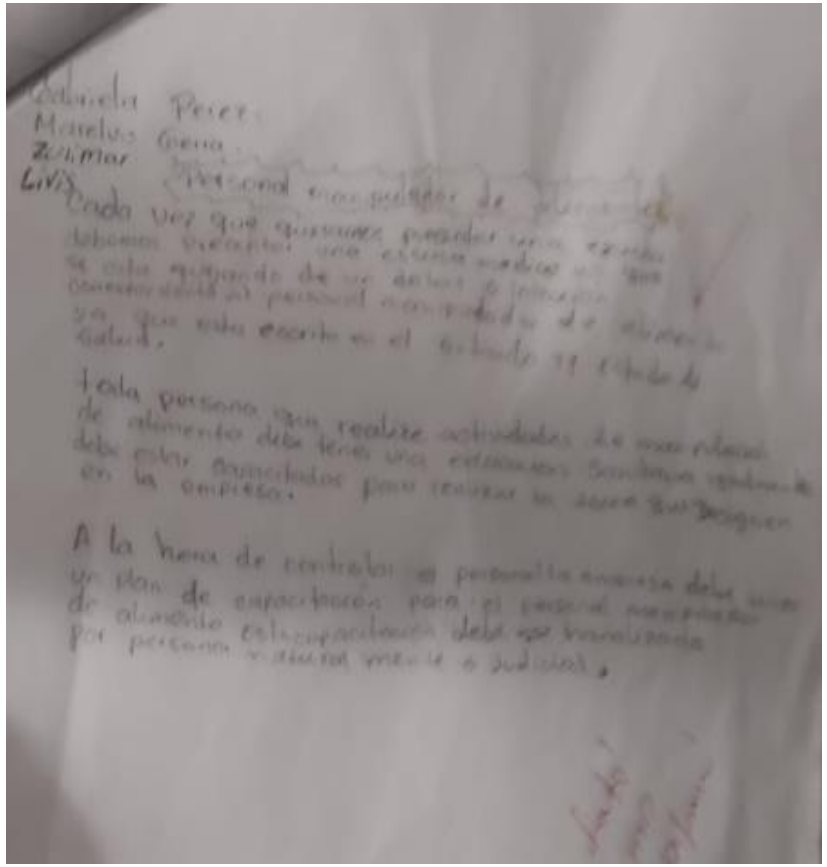


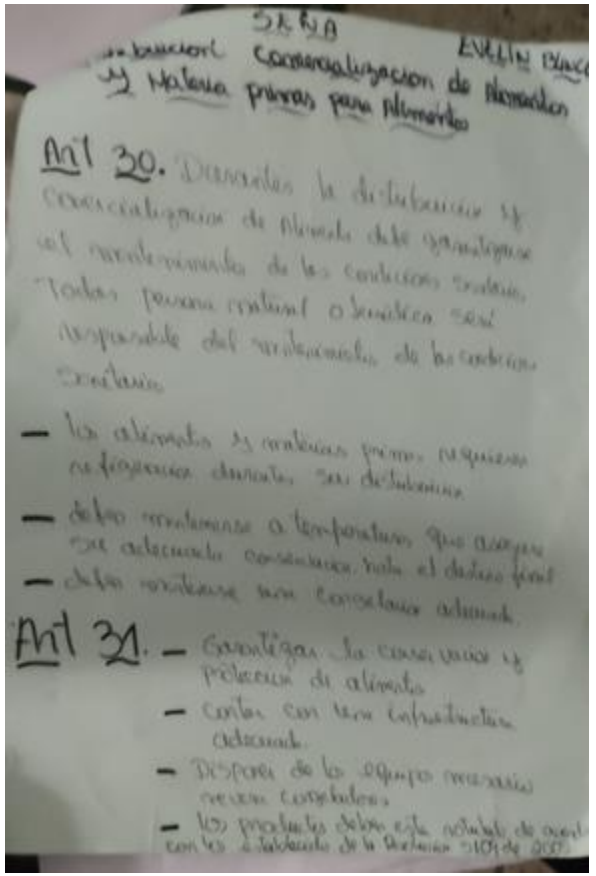
FOTOS DE LA FORMACIÓN





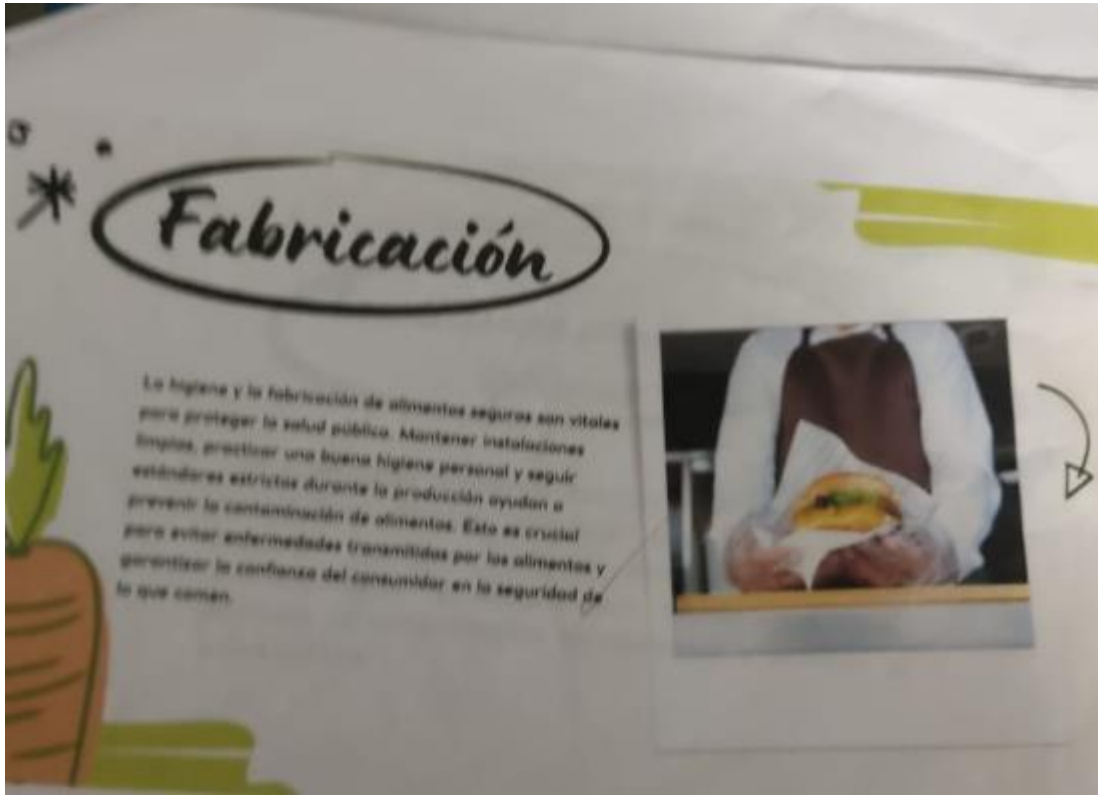
EVIDENCIAS DE FORMACIÓN

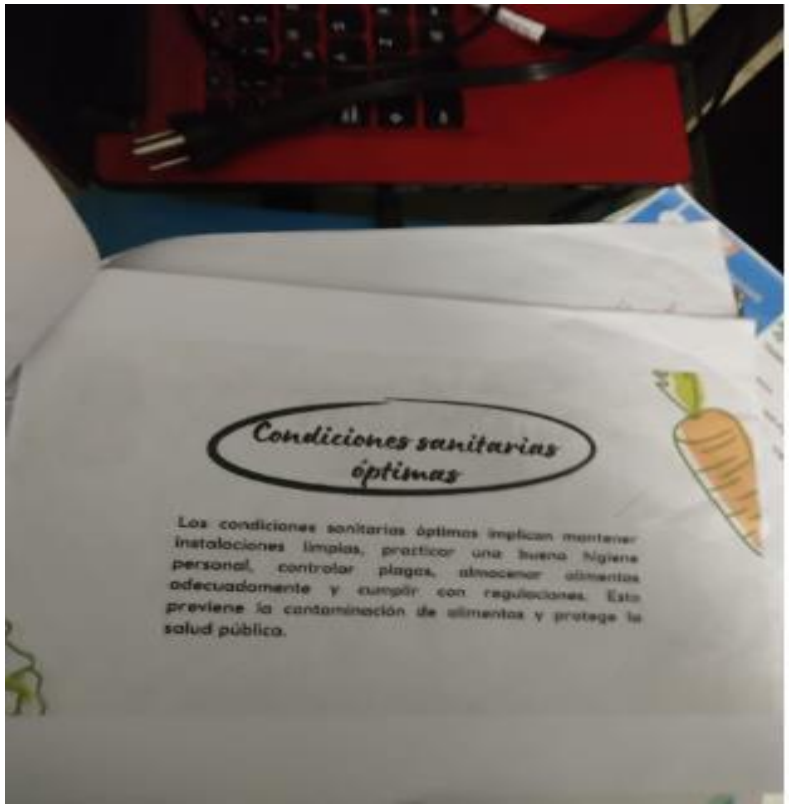






EVIDENCIAS DE FORMACIÓN





EVIDENCIAS DE FORMACIÓN





EVIDENCIAS DE FORMACIÓN







ACTIVIDADES GENERALES REALIZADAS EN MAYO

ELABORACIÓN DE MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN-SOLICITUD DE CURSOS CEA

PANTALLAZOS DE MATERIAL DE APOYO ELABORADO









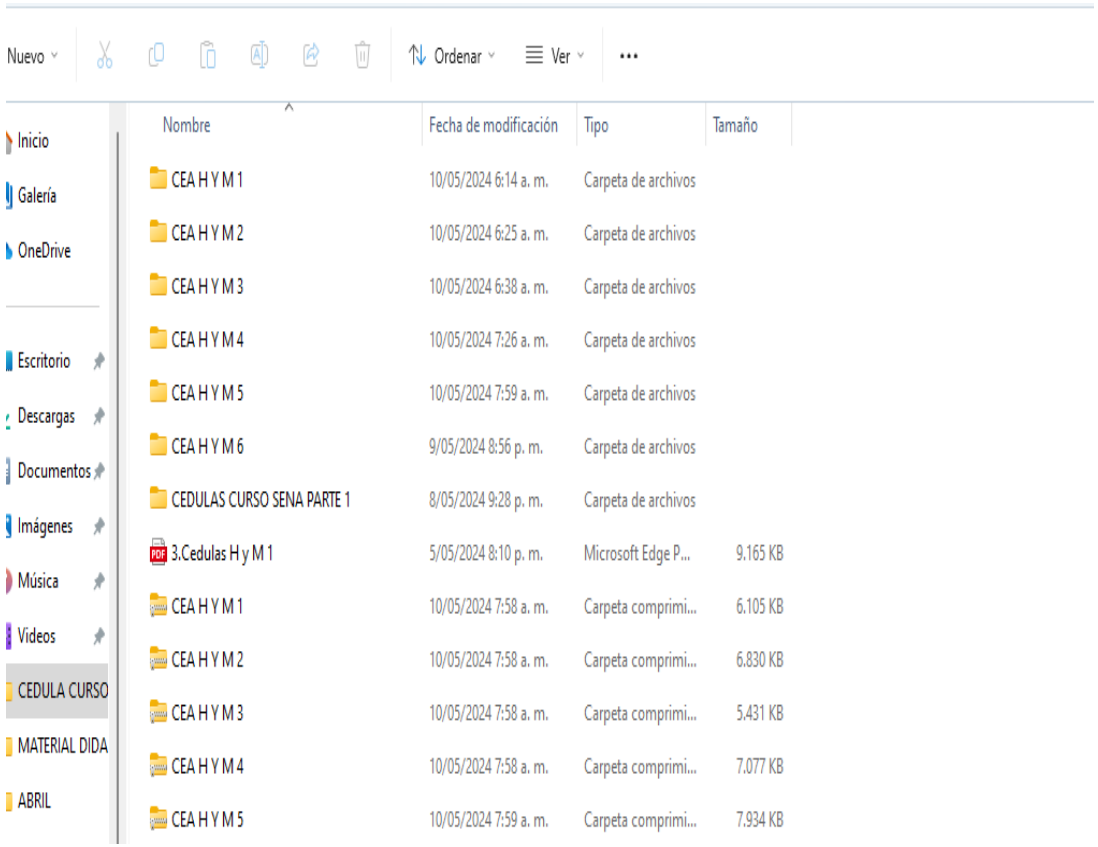
PANTALLAZOS DE MATERIAL DE APOYO ELABORADO

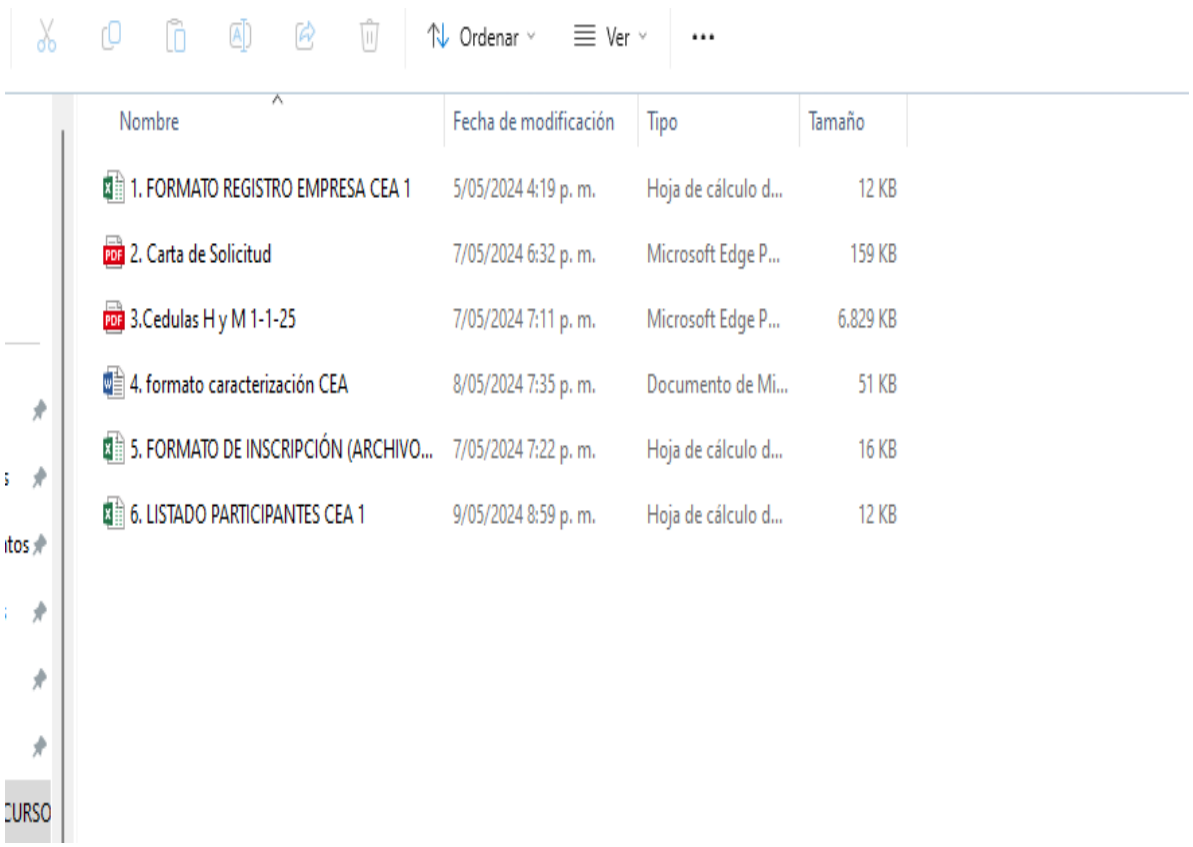


PANTALLAZOS DE MATERIAL DE APOYO ELABORADO



PANTALLAZOS DE CARPETAS CREADAS PARA SOLICITUD DE CURSOS DE CEA





PANTALLAZOS DE CARPETAS CREADAS PARA SOLICITUD DE CURSOS DE CEA

Barranquilla, 06 de Mayo de 2024

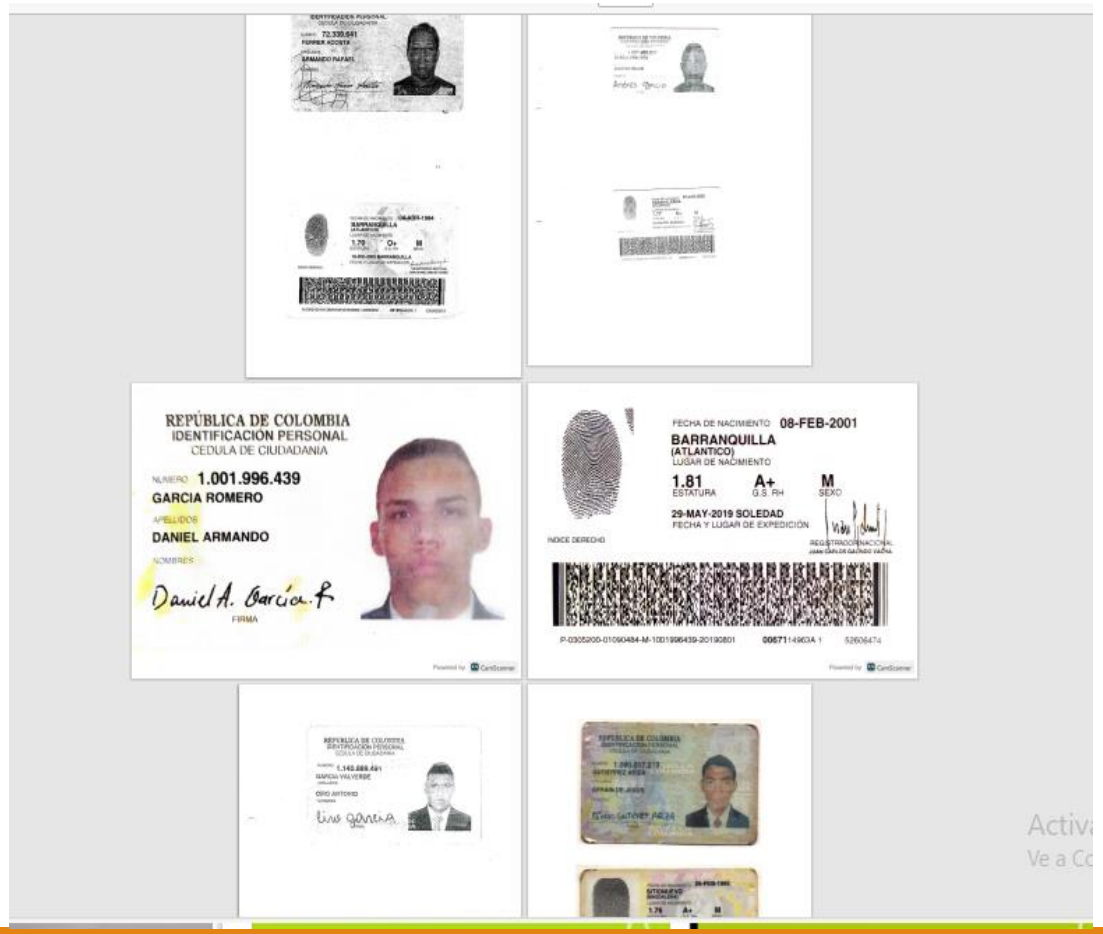
Señora:
YACERIS CASTRO
Coordinadora Académica SENA
CEDAGRO
Ciudad

ASUNTO: Solicitud Curso **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

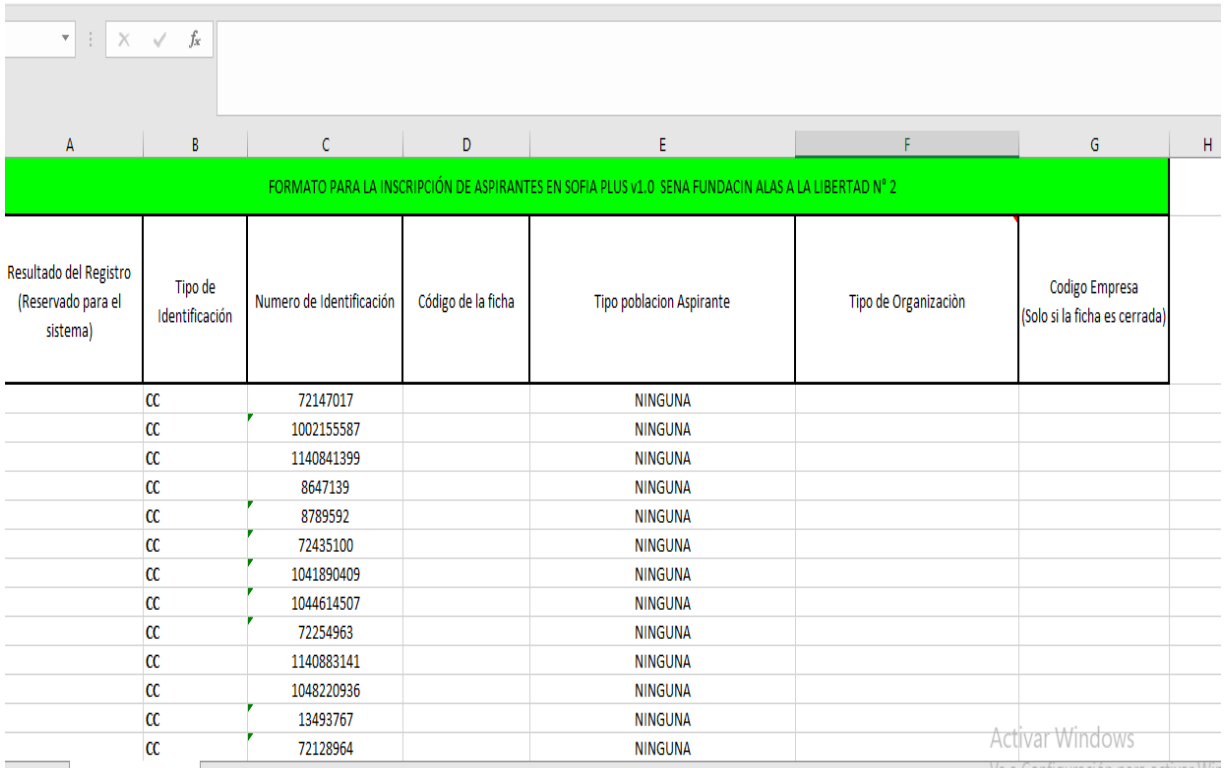
Cordial saludo,

Por medio de la presente, actuando en calidad de Jefe de Talento Humano de la empresa COMPAÑÍA ENVASADORA DEL ATLANTICO S.A.S identificada con Nit: 890.112.179), me permito solicitar su apoyo para realizar la capacitación de **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, modalidad virtual , a nuestro personal manipulador de alimentos, son 143 personas en total; esto, debido a que es importante fortalecer los conocimientos en la norma con el fin de mantener y mejorar el proceso productivo, por ende, como empresa productora de alimentos, asegurar la inocuidad de nuestros productos.

Agradezco la atención prestada y su oportuna colaboración.

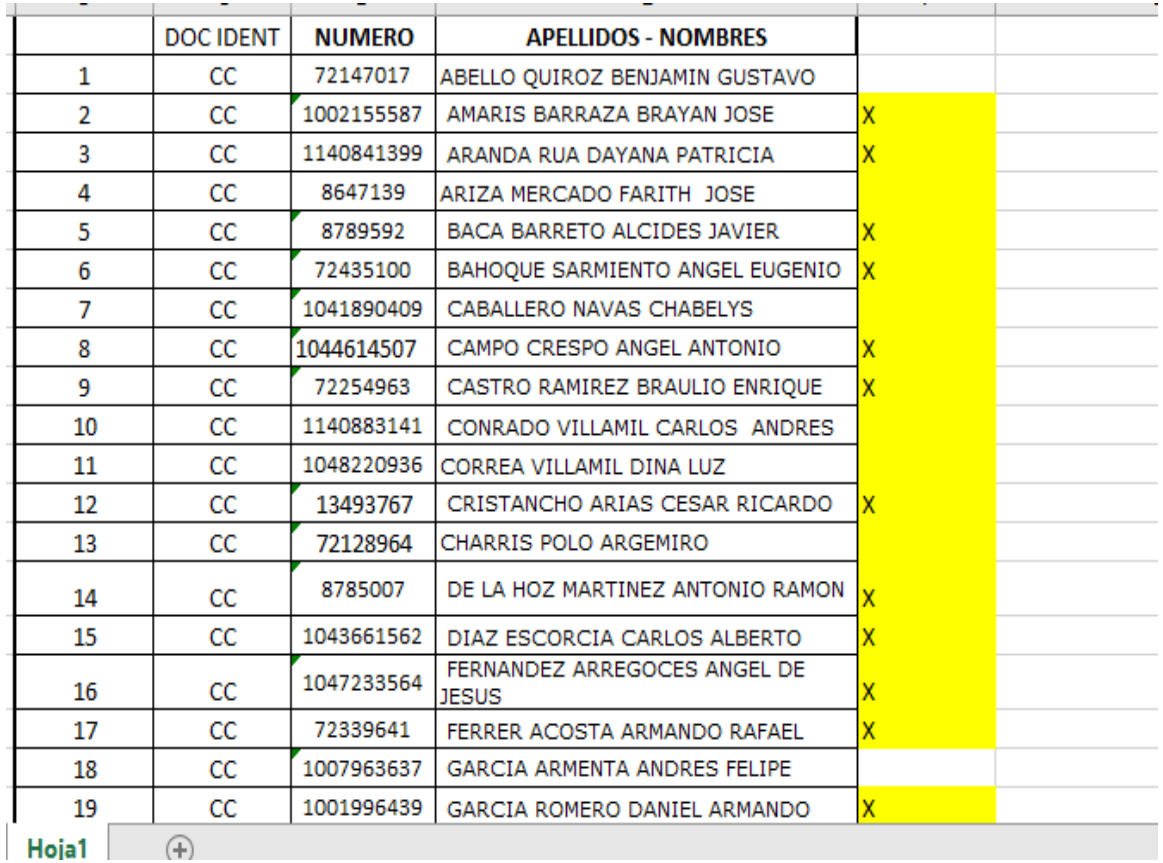


PANTALLAZOS DE CARPETAS CREADAS PARA SOLICITUD DE CURSOS DE CEA



A	B	C	D	E	F	G	H
FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 SENA FUNDACIN ALAS A LA LIBERTAD N° 2							
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)	Tipo de Identificación	Numero de Identificación	Código de la ficha	Tipo poblacion Aspirante	Tipo de Organizaciòn	Codigo Empresa (Solo si la ficha es cerrada)	
	CC	72147017		NINGUNA			
	CC	1002155587		NINGUNA			
	CC	1140841399		NINGUNA			
	CC	8647139		NINGUNA			
	CC	8789592		NINGUNA			
	CC	72435100		NINGUNA			
	CC	1041890409		NINGUNA			
	CC	1044614507		NINGUNA			
	CC	72254963		NINGUNA			
	CC	1140883141		NINGUNA			
	CC	1048220936		NINGUNA			
	CC	13493767		NINGUNA			
	CC	72128964		NINGUNA			

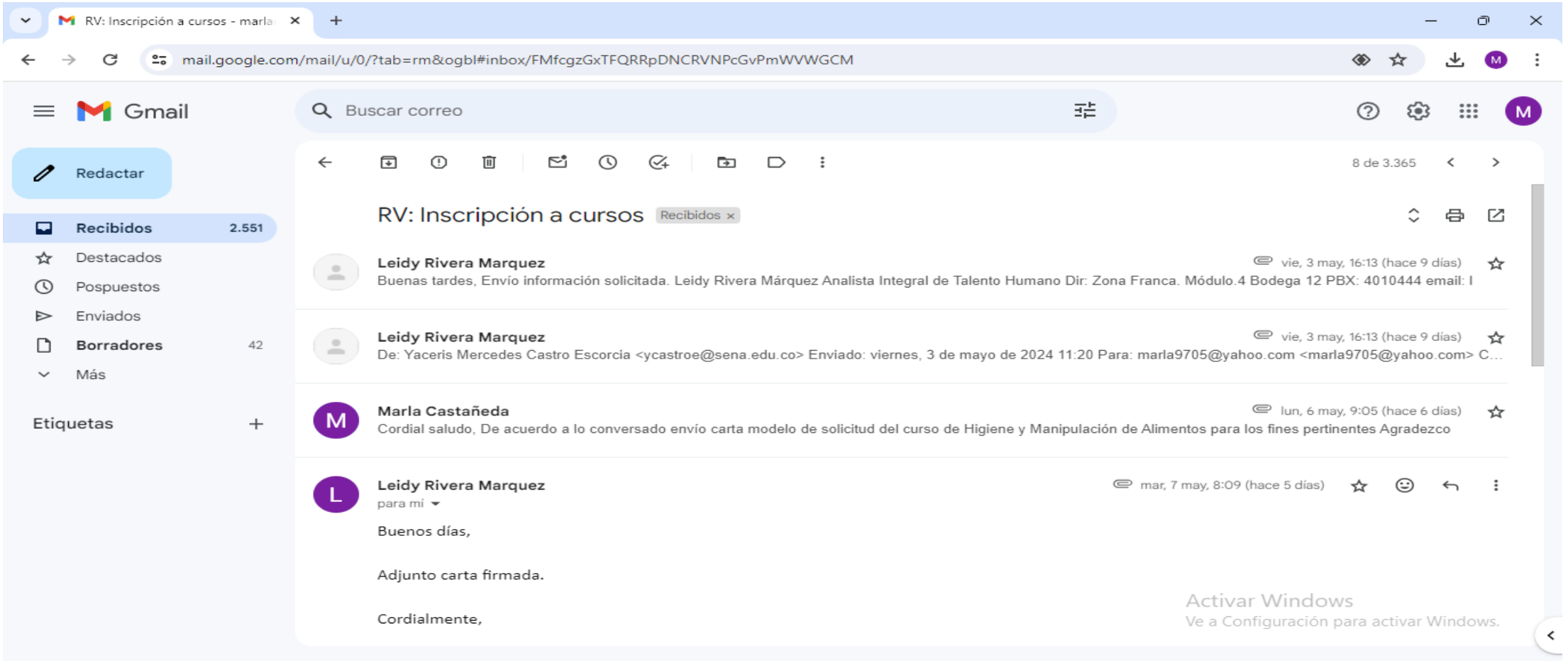
Activar Windows



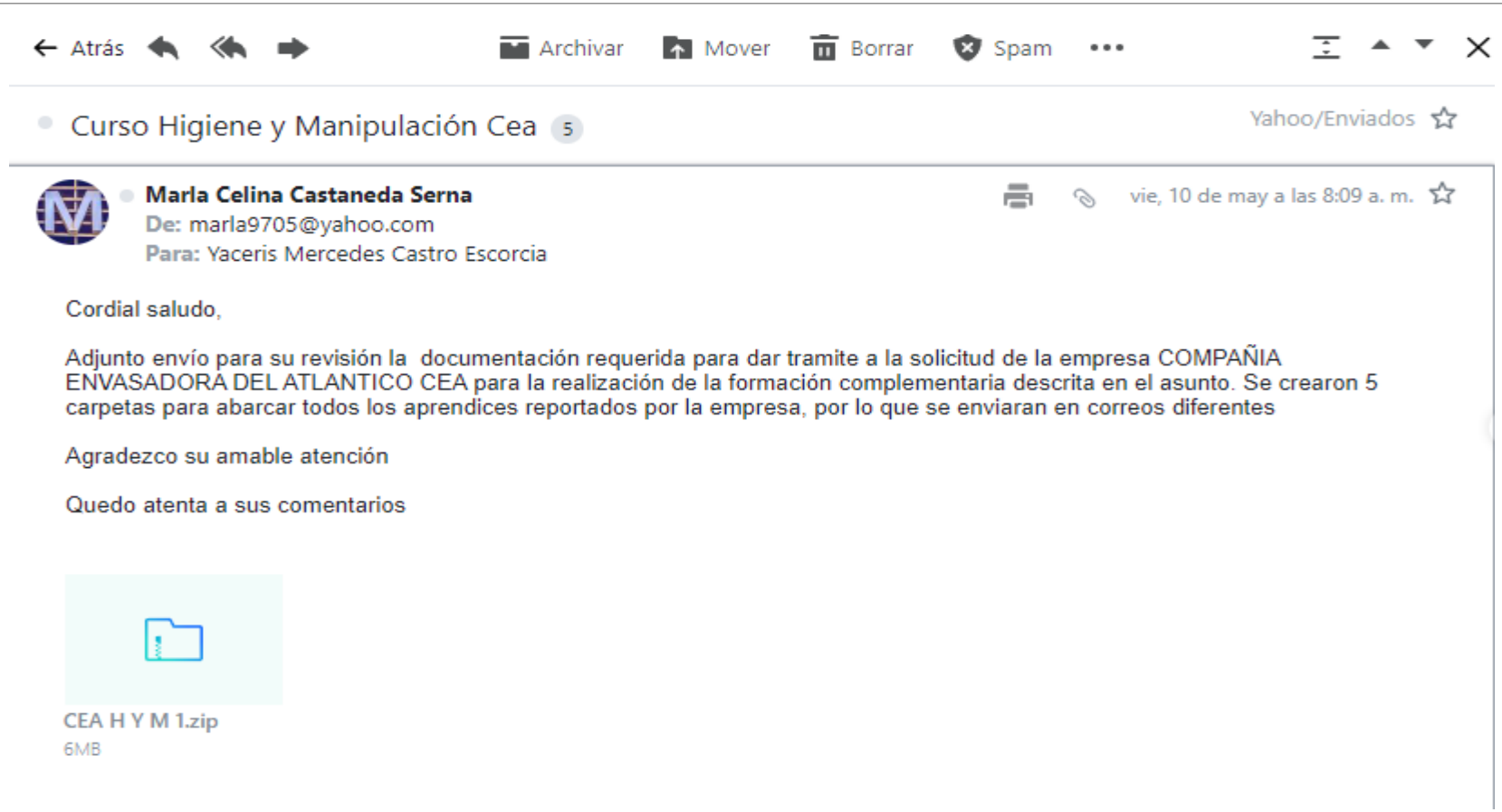
	DOC IDENT	NUMERO	APELLIDOS - NOMBRES	
1	CC	72147017	ABELLO QUIROZ BENJAMIN GUSTAVO	
2	CC	1002155587	AMARIS BARRAZA BRAYAN JOSE	X
3	CC	1140841399	ARANDA RUA DAYANA PATRICIA	X
4	CC	8647139	ARIZA MERCADO FARITH JOSE	
5	CC	8789592	BACA BARRETO ALCIDES JAVIER	X
6	CC	72435100	BAHOQUE SARMIENTO ANGEL EUGENIO	X
7	CC	1041890409	CABALLERO NAVAS CHABELYS	
8	CC	1044614507	CAMPO CRESPO ANGEL ANTONIO	X
9	CC	72254963	CASTRO RAMIREZ BRAULIO ENRIQUE	X
10	CC	1140883141	CONRADO VILLAMIL CARLOS ANDRES	
11	CC	1048220936	CORREA VILLAMIL DINA LUZ	
12	CC	13493767	CRISTANCHO ARIAS CESAR RICARDO	X
13	CC	72128964	CHARRIS POLO ARGEMIRO	
14	CC	8785007	DE LA HOZ MARTINEZ ANTONIO RAMON	X
15	CC	1043661562	DIAZ ESCORCIA CARLOS ALBERTO	X
16	CC	1047233564	FERNANDEZ ARREGOCES ANGEL DE JESUS	X
17	CC	72339641	FERRER ACOSTA ARMANDO RAFAEL	X
18	CC	1007963637	GARCIA ARMENTA ANDRES FELIPE	
19	CC	1001996439	GARCIA ROMERO DANIEL ARMANDO	X

Hoja1

PANTALLAZOS DE ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN PARA SOLICITUD DE FORMACIÓN CEA



PANTALLAZOS DE ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN PARA SOLICITUD DE FORMACIÓN CEA



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2961002 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2960869 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2971323 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 63,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL