PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 mayo del 2024

Señor (a)
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5839348
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5839348 del año 2024

MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN identificado con la cédula de ciudadanía No.50.910.668 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Diez pagos iguales de febrero a noviembre por valor de $4.465.545 cada uno y un ultimo pago por catorce dias de diciembre por valor de $2.083.921 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 09123716547** de Bancolombia, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES ÁREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN DE LA POBLACIÓN VICTIMA DE LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR EN EL PROGRAMA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se realizó desarrollo de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación: **Higiene y Manipulación de los alimentos**. En el municipio de Tierralta Resguardo indígena de Karaguai a las fichas 2982966-2981538 **Competencia:** Manipular alimento de acuerdo a la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Higiene y Manipulación de los alimentos**. En el municipio de Tierralta a las fichas 2964757 **Competencia:** Manipular alimento de acuerdo a la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente	**Anexo 1**: Guía de Aprendizaje en higiene y manipulación de los alimentos. Fichas No. 2981538-2982966-2964757 **Anexo 2**: Guía de aprendizaje de obtención de derivados cárnicos Ficha 2979365 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas 2981538-2982966-2964757.2979365 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas No. 2981538-2982966-2964757.2979365 **Anexo 5**: Reporte de Horas del instructor mes mayo.

		Obtención de derivados Cárnicos en el municipio de San Pelayo del viento en la ficha 2979365. **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Resultado de aprendizaje**: Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción Total, horas mes: 160 horas.	
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Durante este periodo se asociaron las fichas 2981538-2982966-2979365	**Anexo 6:** capturas del aplicativo de Sofía plus
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se aportó a la meta con la creación de grupo nuevos un total de 120 aprendices de los cuales 80 pertenecen a población víctima y el restante se aporta a las demás poblaciones vulnerables.	**Anexo 7:** Listado verificado en vivanto
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el	Se aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajescomo estrategias pedagógicas.	**Anexo 1** Guías de aprendizaje

	tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.		
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizó acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 8:** Registro fotográfico de la ficha: 2981538-2982966-2964757.2979365
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato	Los anexos del informe.
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la ficha 2981538-2982966-2979365 realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 9**: reporte de novedades del ambiente fichas - 2981538-2982966-2979365 formato GFPI-F-021

8	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe
9	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Atendimos a la feria sembradores de paz realizada en parque simón Bolívar de la ciudad de Montería	**Anexo 10**: Registro fotográfico, invitaciones en redes sociales
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofía plus 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 emitieron los respectivos juicios evaluativos de fichas 2964757 .	**Anexo 11:** Capturas de los juicios evaluativos del aplicativo de Sofía plus
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se organizaron las respectivas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 12:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS&FolderCTID=0x012000E64A9AA773A7E346A399780AC429B7C6&view=0
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal	Durante este periodo no se ejecutó la obligación.	No aplica

	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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	60024	Tierralta	25-04-2024	25-04-2024
2.	60024	Tierralta	26-04-2024	26-04-2024
3.	60024	Tierralta	29-04-2024	29-04-2024
4.	60024	Tierralta	30-04-2024	30-04-2024

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.4551987187 de la planilla, operador de BANCOMEVA MES DE abril 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (33) folios

Cordialmente,

Recibí a satisfacción:



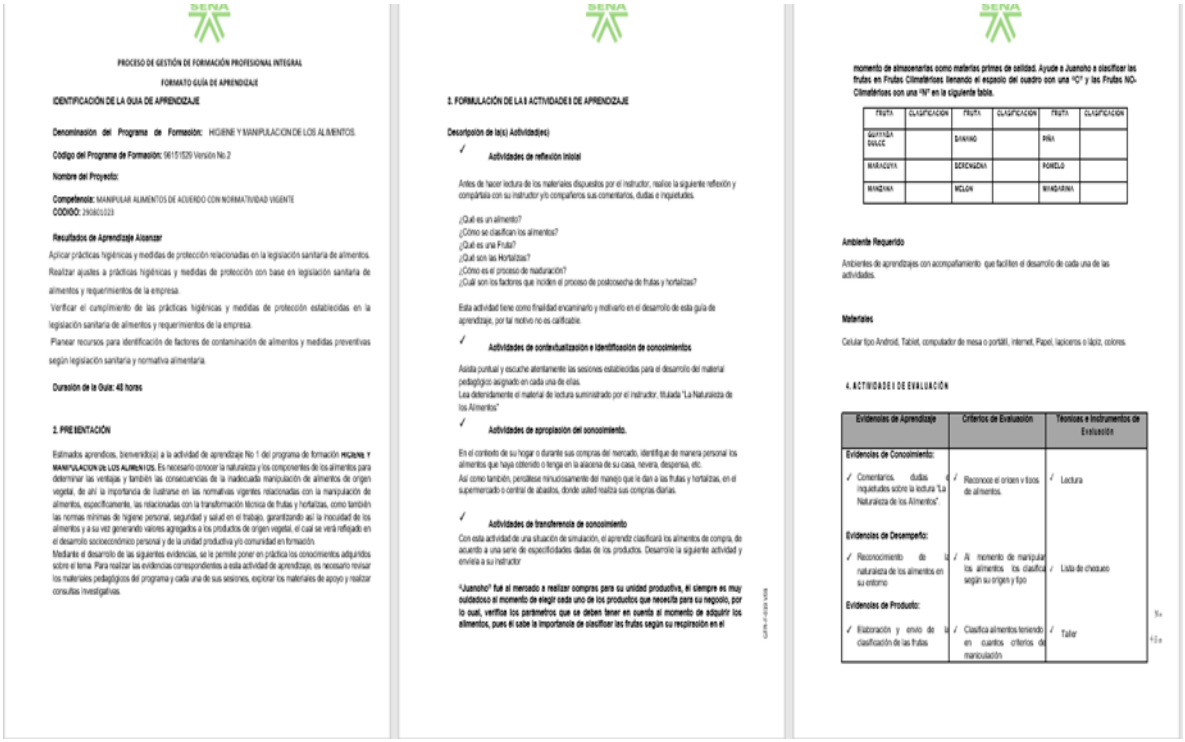
MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Contratista
C.C. No. 50.910.668 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5839348
Coordinador Académico CABP

Obligación contractual 1: Las evidencias que se relacionan en la obligación contractual 1 corresponden a los anexos 1-2-3-4-5,

Anexo 1: GUIAS DE APRENDIZAJES DE LAS FICHAS 2981538-2982966-2964757 DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.

Código del Programa de Formación: 96151526 Versión No.2

Nombre del Proyecto:

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CODIGO: 290801023

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices, bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje No 1 del programa de formación **HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.** Es necesario conocer la naturaleza y los componentes de los alimentos para determinar las ventajas y también las consecuencias de la inadecuada manipulación de alimentos de origen vegetal, de ahí la importancia de ilustrarse en las normativas vigentes relacionadas con la manipulación de alimentos, específicamente, las relacionadas con la transformación técnica de frutas y hortalizas, como también las normas mínimas de higiene personal, seguridad y salud en el trabajo, garantizando así la inocuidad de los alimentos y a su vez generando valores agregados a los productos de origen vegetal, el cual se verá reflejado en el desarrollo socioeconómico personal y de la unidad productiva y/o comunidad en formación.
Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales pedagógicos del programa y cada una de sus sesiones, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

3. FORMULACIÓN DE LA S ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

✓ **Actividades de reflexión inicial**

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y compártala con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes.

¿Qué es un alimento?
¿Cómo se clasifican los alimentos?
¿Qué es una Fruta?
¿Qué son las Hortalizas?
¿Cómo es el proceso de maduración?
¿Cuál son los factores que inciden el proceso de postcosecha de frutas y hortalizas?

Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

✓ **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos**

Asista puntual y escuche atentamente las sesiones establecidas para el desarrollo del material pedagógico asignado en cada una de ellas.
Lea detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, titulada "La Naturaleza de los Alimentos"

✓ **Actividades de apropiación del conocimiento.**

En el contexto de su hogar o durante sus compras del mercado, identifique de manera personal los alimentos que haya obtenido o tenga en la alacena de su casa, nevera, despensa, etc.
Así como también, percátese minuciosamente del manejo que le dan a las frutas y hortalizas, en el supermercado o central de abastos, donde usted realiza sus compras diarias.

✓ **Actividades de transferencia de conocimiento**

Con esta actividad de una situación de simulación, el aprendiz clasificará los alimentos de compra, de acuerdo a una serie de especificidades dadas de los productos. Desarrolle la siguiente actividad y envíela a su instructor

"Juancho" fue al mercado a realizar compras para su unidad productiva, el siempre es muy cuidadoso al momento de elegir cada uno de los productos que necesita para su negocio, por lo cual, verifica los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de adquirir los alimentos, pues él sabe la importancia de clasificar las frutas según su respiración en el

GTH-F-062 V10

momento de almacenarlas como materias primas de calidad. Ayude a Juancho a clasificar las frutas en Frutas Climatéricas llenando el espacio del cuadro con una "C" y las Frutas NO-Climatéricas con una "N" en la siguiente tabla.

FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN	FRUTA	CLASIFICACIÓN
GUAYABA PERA		BANANO		PIÑA	
MARACUYA		DURAZNO		POMELO	
MANZANA		MELON		MANDARINA	

Ambiente Requerido

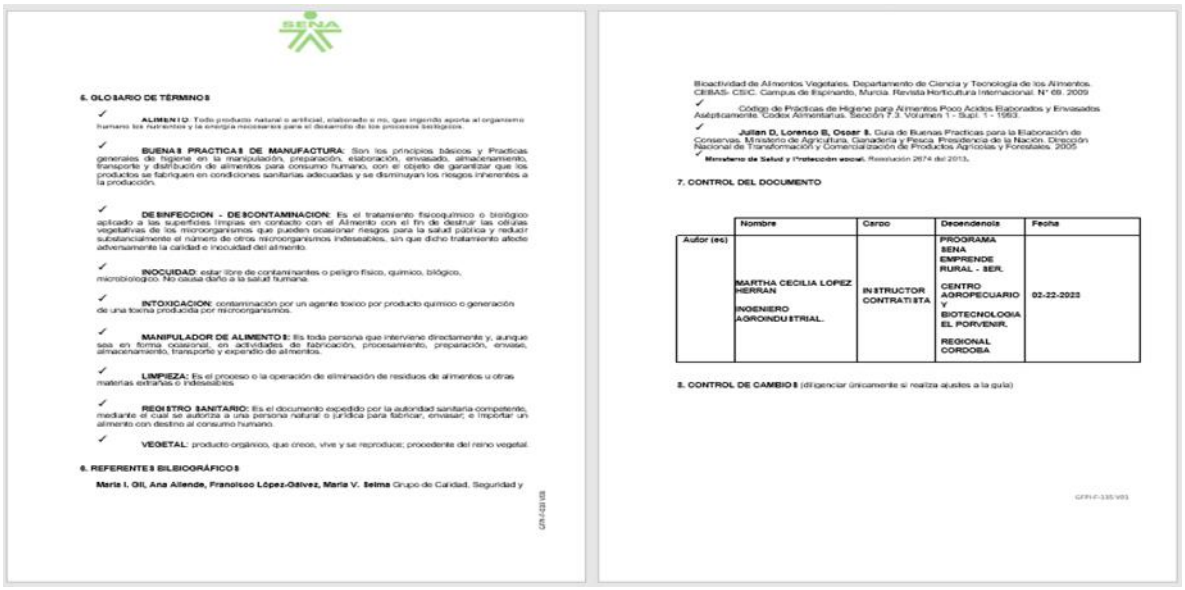
Ambientes de aprendizajes con acompañamiento que faciliten el desarrollo de cada una de las actividades.

Materiales

Celular tipo Android, Tablet, computador de mesa o portátil, internet, Papel, lapiceros o lápiz, colores.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento:		
✓ Comentarios, dudas e inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos".	✓ Reconoce el origen y tipos de alimentos.	✓ Lectura
Evidencias de Desempeño:		
✓ Reconocimiento de la naturaleza de los alimentos en su entorno	✓ Al momento de manipular los alimentos los clasifica según su origen y tipo	✓ Lista de chequeo
Evidencias de Producto:		
✓ Elaboración y envío de la clasificación de las frutas	✓ Clasifica alimentos teniendo en cuantos criterios de manipulación	✓ Taller



6. GLOSARIO DE TÉRMINOS

✓ **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

✓ **DESINFECCION - DESCONTAMINACION**: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

✓ **INOCUIDAD**: estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, biológico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.

✓ **INTOXICACION**: contaminación por un agente tóxico por producto químico o generación de una toxina producida por microorganismos.

✓ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

✓ **LIMPIEZA**: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

✓ **REGISTRO SANITARIO**: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, o importar un alimento con destino al consumo humano.

✓ **VEGETAL**: producto orgánico, que crece, vive y se reproduce; procedente del reino vegetal.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Maria I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez, María V. Selma Grupo de Calidad, Seguridad y Bioactividad de Alimentos Vegetales. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CEBAS- CSIC. Campus de Espinardo, Murcia. Revista Horticultura Internacional. N° 69. 2009

✓ Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. 1 - 1993.

✓ **Julian D, Lorenso B, Oscar S.** Guía de Buenas Practicas para la Elaboración de Conservas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales. 2005

✓ **Ministerio de Salud y Protección social.** Resolución 2674 del 2013.

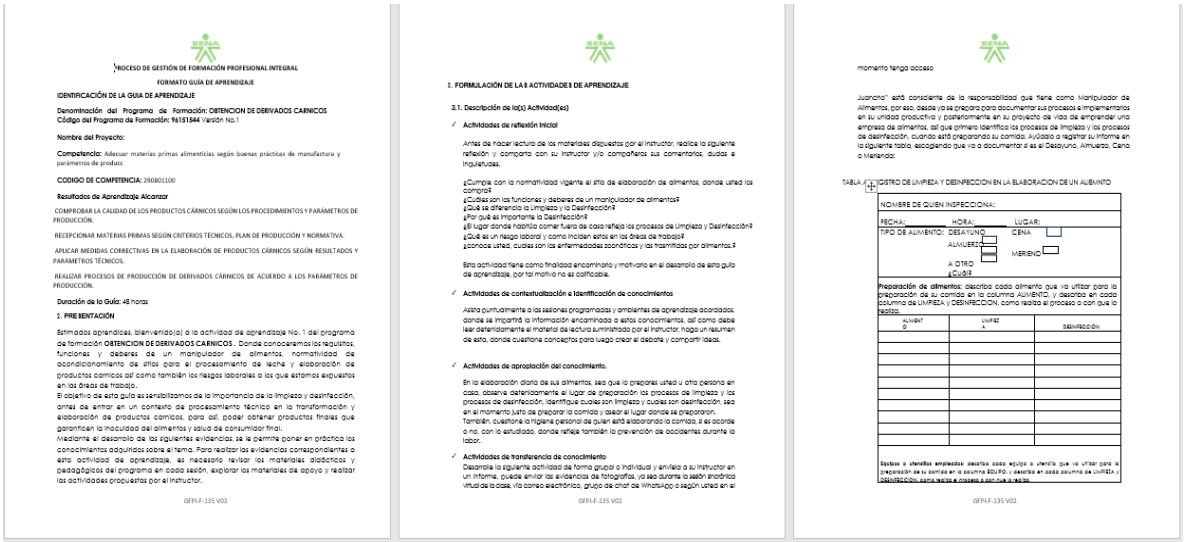
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN INGENIERO AGROINDUSTRIAL.	INSTRUCTOR CONTRATISTA	PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL - SER. CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CORDOBA	02-22-2023

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

GFPI-F-135 V03

Anexo 2: GUIAS DE APRENDIZAJES DE LA FICHA 2979365. OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Código del Programa de Formación: 96131544 Versión No.1

Nombre del Proyecto:

Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de produc

CODIGO DE COMPETENCIA: 290801100

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices, bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje No. 1 del programa de formación OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS . Donde conoceremos los requisitos, funciones y deberes de un manipulador de alimentos, normatividad de acondicionamiento de sitios para el procesamiento de leche y elaboración de productos cárnicos así como también los riesgos laborales a los que estamos expuestos en las áreas de trabajo.
El objetivo de esta guía es sensibilizarnos de la importancia de la limpieza y desinfección, antes de entrar en un contexto de procesamiento técnico en la transformación y elaboración de productos cárnicos, para así, poder obtener productos finales que garanticen la inocuidad del alimentos y salud de consumidor final.
Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales didácticos y pedagógicos del programa en cada sesión, explorar los materiales de apoyo y realizar las actividades propuestas por el instructor.

GFPI-F-135 V02

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Descripción de la(s) Actividad(es)

✓ **Actividades de reflexión inicial**

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos por el instructor, realice la siguiente reflexión y comparta con su instructor y/o compañeros sus comentarios, dudas e inquietudes.

¿Cumple con la normatividad vigente el sitio de elaboración de alimentos, donde usted las compra?
¿Cuáles son las funciones y deberes de un manipulador de alimentos?
¿Qué se diferencia la Limpieza y la Desinfección?
¿Por qué es importante la Desinfección?
¿El lugar donde habita comer fuera de casa refleja los procesos de Limpieza y Desinfección?
¿Qué es un riesgo laboral y como inciden estos en las áreas de trabajo?
¿conoce usted, cuáles son las enfermedades zoonóticas y las trasmitidas por alimentos.?

Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no se calificable.

✓ **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos**

Asista puntualmente a las sesiones programadas y ambientes de aprendizaje acordados, donde se impartirá la información encaminada a estos conocimientos, así como debe leer detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, haga un resumen de esto, donde cuestione conceptos para luego crear el debate y compartir ideas.

✓ **Actividades de apropiación del conocimiento.**

En la elaboración diaria de sus alimentos, sea que lo prepares usted u otra persona en casa, observe detenidamente el lugar de preparación los procesos de limpieza y los procesos de desinfección, identifique cuales son limpieza y cuales son desinfección, sea en el momento justo de preparar la comida y asear el lugar donde se prepararon. También, cuestione la higiene personal de quien está elaborando la comida, si es acorde o no, con lo estudiado, donde refleje también la prevención de accidentes durante la labor.

✓ **Actividades de transferencia de conocimiento**

Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puede enviar las evidencias de fotografías, ya sea durante la sesión pedrónica virtual o la casa, Vía correo electrónico, grupo de chat de WhatsApp o según usted en el

GFPI-F-135 V02

momento tenga acceso

Juancho" está consciente de la responsabilidad que tiene como Manipulador de Alimentos, por ello, desde ya se prepara para documentar sus procesos e implementarlos en su unidad productiva y posteriormente en su proyecto de vida de emprender una empresa de alimentos, así que primero identifica los procesos de limpieza y los procesos de desinfección, cuando está preparando su comida. Ayúdalo a registrar su informe en la siguiente tabla, escogiendo que vio a documentar si es el Desayuno, Almuerzo, Cena o Merienda:

TABLA 4 REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA ELABORACION DE UN ALIMNTO

NOMBRE DE QUIEN INSPECCIONA:

FECHA: HORA: LUGAR:

TIPO DE ALIMENTO: DESAYUNO CENA

ALMUERZO MERIENDA

A OTRO ¿CUÁL?

Preparación de alimentos: describa cada alimento que va utilizar para la preparación de su comida en la columna ALIMENTO y describa en cada columna de LIMPIEZA y DESINFECCION, como realiza el proceso o con que lo realiza:

ALIMENTO	LIMPIEZA	DESINFECCION

Equipos o utensilios empleados: describa cada equipo o utensilio que va utilizar para la preparación de su comida en la columna EQUIPO, y describa en cada columna de LIMPIEZA y DESINFECCION, como realiza el proceso o con que lo realiza:

GFPI-F-135 V02

ALIMENTO	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN
ESCRIBA UN COMENTARIO EN ESTE ESPACIO		

Ambiente Requerido

Ambientes de aprendizajes de acompañamiento, que faciliten el desarrollo de cada una de las actividades.

Materiales

Celular tipo Android, Internet, computador de mesa o portátil, tablets, Papel, lapiceros o lápiz, cámara fotográfica, materia prima, equipos y utensilios de cocina.

GFPI-F-135 V02

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: ✓ Comentarios, dudas e inquietudes sobre la lectura "Introducción a la Higiene y Manipulación de Alimentos"	✓ Reconoce los tipos de contaminación y contaminantes.	✓ Mapas mentales.
Evidencias de Desempeño: ✓ Reconocimiento de los procesos de contaminación	✓ Identifica los riesgos para que se contaminen los alimentos	✓ Observación en campo, lista de chequeo
Evidencias de Producto: ✓ Elaboración y envío del registro de limpieza y desinfección en la elaboración de un alimento	✓ Clasifica ingredientes teniendo en cuenta los criterios de transformación	✓ Taller evaluativo. (tabla A)

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **DESINFECCION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- ✓ **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- ✓ **SUPERFICIE:** Es la zona expuesta a la intemperie de un equipo, utensilio o las instalaciones, como mesones, sillas, pisos, paredes, techos, etc.
- ✓ **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de

GFPI-F-135 V02

higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **ESTERILIZACION:** tratamiento térmico para eliminar microorganismos.
- ✓ **INFECCION:** enferma por la ingesta de alimentos con microorganismos vivos
- ✓ **INFESTACION:** cuando un alimento es invadido o atacado por una plaga
- ✓ **INOCUIDAD:** estar libre de contaminantes o peligro físico, químico, biológico, microbiológico. No causa daño a la salud humana.
- ✓ **INTOXICACION:** Ingesta de alimentos con residuos químicos tóxicos o las toxinas de microorganismos que están muertos o tuvieron contacto y están ausentes en el alimento
- ✓ **MARCO LEGAL:** conjuntos de normas legislada por una autoridad o Estado del algún país, de carácter obligatorio y sancionatorio

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

OPS Organización Panamericana de la Salud. Ministerio de Salud. Capacitación en Higiene para Manipuladores de Alimentos. Guía Metodológica y Práctica. Ciudad de Panamá, Panamá. 2011.Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. I - 1993.

Ministerio de Salud y Protección social. Resolución 2674 del 2013.

María I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez, María V. Selma Grupo de Calidad, Seguridad y Bioactividad de Alimentos Vegetales. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CEBAS- CSIC. Campus de Espinardo, Murcia. Revista Horticultura Internacional. Nº 69. 2009

Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. I - 1993.

Julian D, Lorenzo B, Cacar S. Guía de Buenas Practicas para la Elaboración de Conservas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales. 2005

GFPI-F-135 V02

7.. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN INGENIERO AGROINDUSTRIAL	INSTRUCTOR CONTRATISTA	PROGRAMA VICTIMAS. CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. REGIONAL CORDOBA.	02-24-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V02

ANEXO 3: PLANES CONCERTADOS DE LAS FICHAS 2981538-2982966-2964757-2979365.

Ficha 2964757

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	2964757
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AMADA ISABEL TORRES MONTES	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
ANA PATRICIA BLANCO FUENTES	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
ANGHYE PAOLA QUINTANA ZAPATA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
AREALIS CAMPO FLOREZ	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
ARLETH PATRICIA GUEVARA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
BERLIDE MARIA CARVAJAL LUNA	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
BETILDA ROSA VIOLA PAYARES	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
CRISTIAN DAVID PASTRANA LEON	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
DAYARLYS PAOLA MUÑOZ OYOLA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
DINA LUZ MENDOZA PAEZ	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
ELODIA LUCILA YEPES SIERRA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
EZEQUIEL EMILIO SIERRA PAREJO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
GEDYS MARIA LUNA AGAMEZ	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
GINA PAOLA RIVAS BERRIO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
GREIDIS DUVID RICARDO ESPITIA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
HECTOR MANUEL PATERNINA MURILLO	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
KELIS JOHANA BULA MARTINEZ	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
LILIANA KARINA CAMPILLO NERIO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
LORENA DEL CARMEN GALARCIO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
LUZ ELY PEREZ BERRIO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024	X	
LUZ MERY CHIQUILLO NARANJO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
MARIA CAMILA MONTERROZA	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024	X	
MARIA CRISTINA AVILA BERRIO	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
MARIA TERESA ALVAREZ PAREDES	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
MARLI SOFIA MARTINEZ HERRERA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
MIRILDE PATRICIA DEL TORO LOPEZ	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
NUBIA ISABEL HIGUITA USUGA	INSPECCION SANITARIA	X		30/04/2024	X	
SHIRLEY DEL CARMEN ALEAN	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
SIRLEY JUDITH LOPEZ AGUILAR	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
SOL INÉS BENITEZ LOPEZ	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
WENDY JOHANA GUEVARA LORA	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
YADUVIS DEL ROSARIO RUIZ PEREZ	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		
YURANIS RIOS MARTINEZ	INSPECCION SANITARIA			30/04/2024		

PLAN CONCERTADO FICHA 2979365

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	2979365
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARGENINA ROSA GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
AUGUSTO MANUEL ARRIETA CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
CANDIDA ROSA RIVERO MAUSSA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
CARLOS ANTONIO GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
CLARILDA DEL CARMEN FABRA PEÑATA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
DANIEL ANDRES PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
DIANA CRISTINA PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
EDWIN JACOB GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
EMERILDA DEL SOCORRO CANTERO LEON	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
HAMILTON MANUEL GALVAN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
HERNAN DARIO PIRTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
IVAN JOSE GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
JAIR IVAN GALVAN CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
JOEL ISAAC GALVAN CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
JOSE MIGUEL BERROCAL DIAZ	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
LUIS ALFONSO PEREZ CABRALES	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
MARCIANO JOSE GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
MARFY YANNETH CONTRERAS CANTERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
MARCOS PEREZ PINTO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
MARIA CONCEPCION VELLOJIN PEÑA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024	X	
MOISES DANIEL GALVAN PINTO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
MOISES DE JESUS GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024	X	
NEDIS CAROLINA GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
NUBIA DEL CARMEN TORRES ORTEGA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
ROSALINA PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
SAUL JOSE GALVAN MEJIA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
SAID ISAAC MIRANDA GALVAN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		10/05/2024	X	
STIVEN GALVAN MEJIA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
UBALDO MANUEL PINTO CAUSIL	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		
YUQUINES YUQUILA POLO URANGO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			10/05/2024		

PLAN CONCERTADO FICHA 2981538

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	2981538
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
AVALAIDA MAJORE JUMI	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
BERTILDA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
CLARI DOMICO BAILARIN	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
DAILI LANA PERNIA	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
EDULFARI DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
ERNILIA JURUPIA DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
HERMINIA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
JADI LUZ JURUPIA DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
LEDYS DOMICO BAILARIN	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
LETICIA DOMICO JUMY	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
LIDE DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
LUZ NEDYS DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
LUZDARY DOMICO MAJORE	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
LUZMILA DOMICO SAPIA	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
MARIA AURORA ALVAREZ QUINTERO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
MARIA NILPA DOMICO JUMI	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
MARILI DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
MARY LUZ BAILARIN DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
NADIA SAPIA DOMIUCO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
NAMCY LUZ JURUPIA MAJORE	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024	X	
NEVI MARIA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
NILVIA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024	X	
NOLVIA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
ROMELINA PERNIA DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
SAMATITANA PERNI RUBIANO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
SANDRA MILENA BAILARIN DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
SOLINA UMAIRA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		11/05/2024	X	
TATIANA JARUPIA BAILARIN	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
YAMILA PATRICIA DOMICO DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		
YORLEDY JARUPIA DOMICO	INSPECCIONES SANITARIAS			11/05/2024		

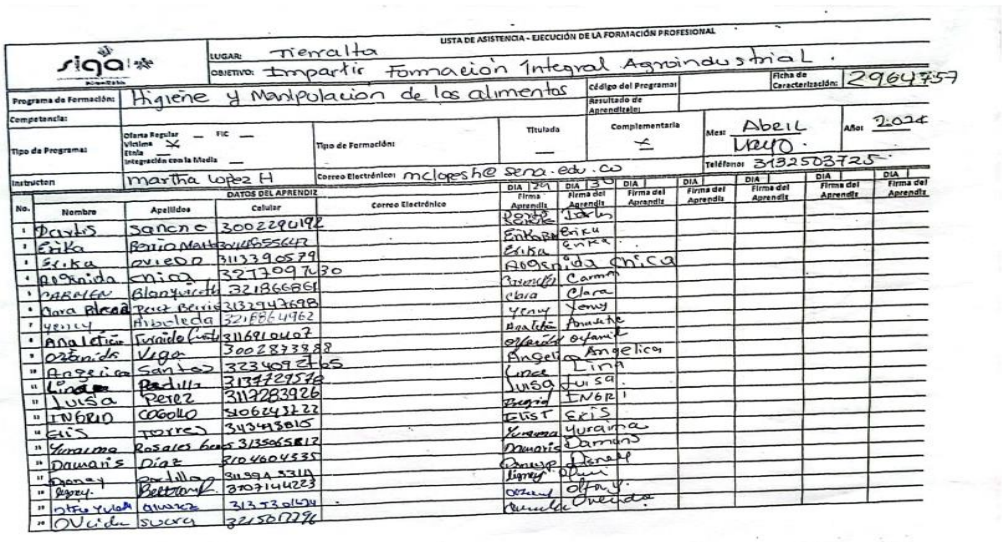
PLAN CONCERTADO FICHA 2982956

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	2982966
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ADIRIS DOMICO JARUPIA	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
ADRIANA LUCIA DOMOCO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
ADRIANA LUCIA BETANCUR VILORIA	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
ALIS MIRIAM BAILARIN DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
ANA IRIS DOMICO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
BASILIA PERNIA DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
DALIDA DOMICO CUÑAPA	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
DEYANIRA DOMICO BAILARIN	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
DILMA LUZ BAILARIN DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
DIRI LUZ DOMICO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
DORENIS CECILIA DIAZ PACHECO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
EDELMIRA DOMICO JUMI	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
ESILDA RESTREPO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
FELICINDA ARIAS DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
LEONICE DOMICO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
LEDIS DOMICO BAILARIN	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
LIGIA SAPIA DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
LUZ MARY DOMICO BAILARIN	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
LUZ MERY JUMI PERNIA	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
LUZ NEIRA DOMICO CASAMA	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024	X	
MARIA ERMILDA CUÑAPA DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
MARIA LENI DOMICO BAILARIN	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024	X	
MARIS VIVIANA DOMICO BAILARIN	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
NELCY DEL CARMEN ESCOBAR DIAZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
NINFA BAILARIN DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	
YASMINA DOMICO DOMICO	INSPECCION SANITARIA BPM			13/05/2024		
YELIS BAILARIN PANESO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		13/05/2024	X	

ANEXO 4: LISTADO DE ASISTENCIAS FICHA 2981538-2982966-2964757-2979365.

Ficha 2964757



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta

OBJETIVO: Impartir Formación Integral Agroindustrial.

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de los alimentos

Código del Programa: | Ficha de Caracterización: 2964757

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

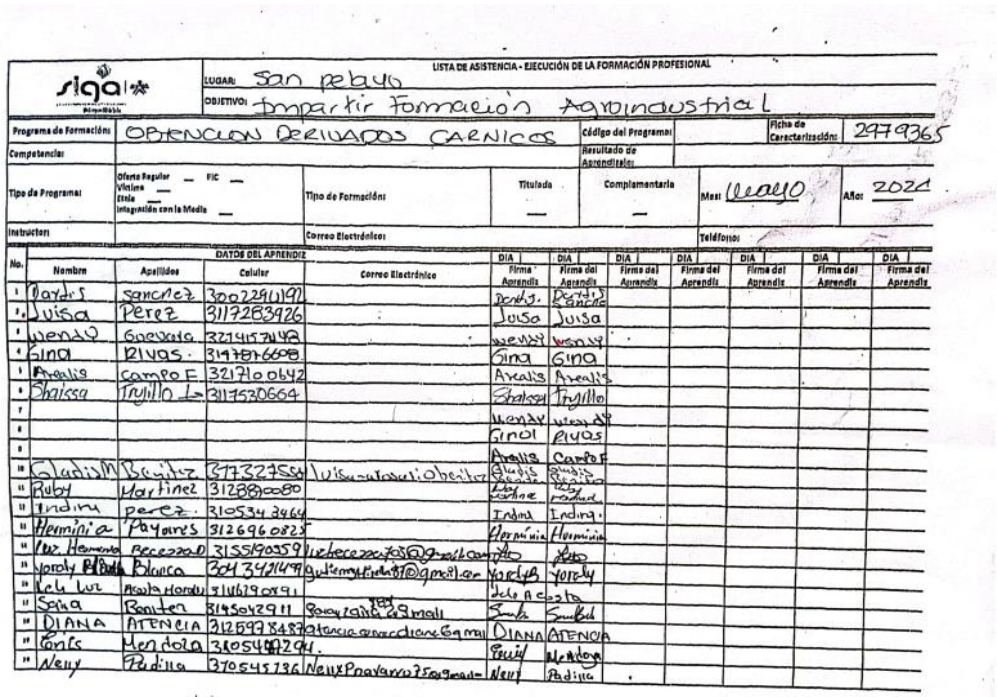
Tipo de Programa: Oferta Regular Virtual — FIC — Etnia — Integración con la Media — | Tipo de Formación: | Titulada — | Complementaria X | Mes: Abril Mayo. | Año: 2024

Instructor: Martha Lopez H | Correo Electrónico: mclopezh@sena.edu.co | Teléfono: 3132503725

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA 29 Firma Aprendiz	DIA 30 Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Yarlis	Sanchez	3002290192		Yarlis	Yarlis					
2	Erika	Berrio Mena	3115555642		Erika	Erika					
3	Erika	Oviedo	3113390529		Erika	Erika					
4	Arsenia	Cnico	3273097230		Arsenia	Arsenia Cnico					
5	DARELEN	Blanquicett	3218666861		Darelen	Carmen					
6	Clara Elena	Perez Berrio	3132947698		Clara	Clara					
7	Yenny	Arboleda	3218864962		Yenny	Yenny					
8	Analicia	Estrada Cueto	3116910407		Analicia	Annalicia					
9	Orfanida	Viga	3002833988		Orfanida	Orfanida					
10	Angelica	Santos	3234092765		Angelica	Angelica					
11	Lina	Padilla	3137289576		Lina	Lina					
12	Luisa	Perez	3117283926		Luisa	Luisa					
13	INGRID	OCAMPO	3106243222		Ingrid	INGRI					
14	ELIS	TORRES	3143435815		Elis	ELIS					
15	Yuraima	Rosales Bent	3135065812		Yuraima	Yuraima					
16	Damaris	Diaz	3104604335		Damaris	Damaris					
17	Deneyi	Padilla	3113941331		Deneyi	Deneyi					
18	Yigrey	Betancourt	3107144223		Yigrey	Yigrey					
19	Ofelia Yuleth	Alvarez	3137301424		Ofelia	Ofelia					
20	Oviedo	Suarez	3215017276		Oviedo	Oviedo					

Ficha 2979365



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: San Pelayo

OBJETIVO: Impartir Formación Agroindustrial

Programa de Formación: OBTENCION DERIVADOS CARNICOS

Código del Programa: | Ficha de Caracterización: 2979365

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

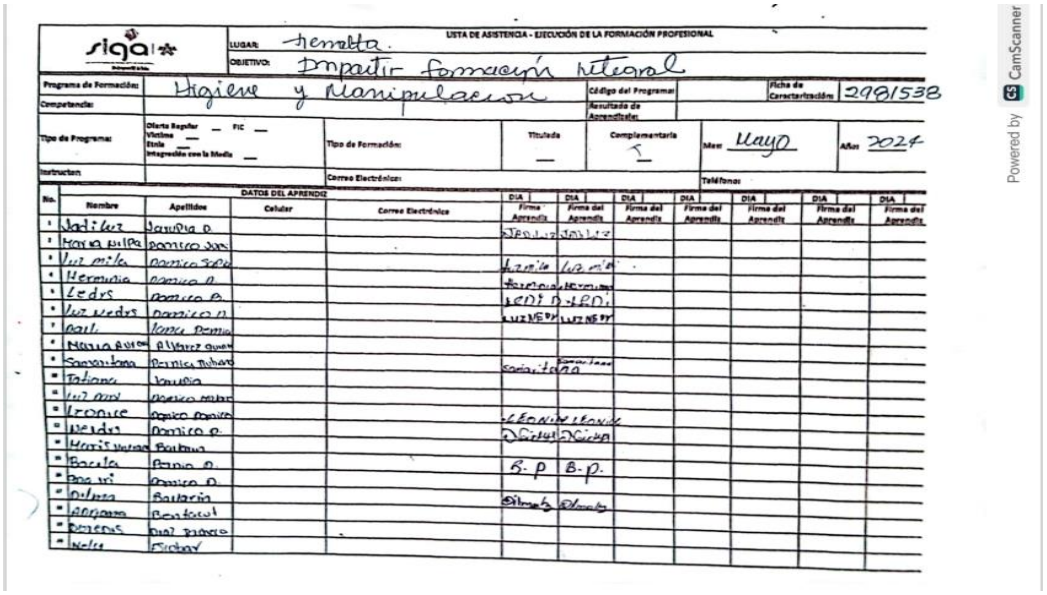
Tipo de Programa: Oferta Regular Virtual — FIC — Etnia — Integración con la Media — | Tipo de Formación: | Titulada — | Complementaria — | Mes: Mayo | Año: 2024

Instructor: | Correo Electrónico: | Teléfono:

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
1	Yarlis	Sanchez	3002291197		Yarlis	Yarlis					
2	Luisa	Perez	3117283926		Luisa	Luisa					
3	Wendy	Guevara	3214157148		Wendy	Wendy					
4	Gina	Rivas	3147876698		Gina	Gina					
5	Arelis	Campo F	3217100642		Arelis	Arelis					
6	Thaissa	Trujillo L	3117520664		Thaissa	Trujillo					
7					Wendy	Wendy					
8					Ginol	Rivas					
9					Arelis	Campo F					
10	Gladis M	Benitez	3173275541	luisamariaobeliz	Gladis	Gladis					
11	Ruby	Martinez	3128800080		Ruby	Ruby					
12	Indira	Perez	3105343964		Indira	Indira					
13	Hermilia	Payares	3126960825		Hermilia	Hermilia					
14	Luz Herminda	Pecci	3155190359	luzherminda	Luz	Luz					
15	Yorely	Blanco	3043421479	guillermo	Yorely	Yorely					
16	Lely Luz	Acosta Hernandez	3146790491		Lely	Lely					
17	Sena	Benitez	3145042911		Sena	Sena					
18	DIANA	ATENCIA	3126978487		DIANA	ATENCIA					
19	Enis	Mendoza	3105447241		Enis	Mendoza					
20	Nelly	Padilla	3705457196		Nelly	Padilla					

Ficha 2981538



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Nemolta.
OBJETIVO: Impartir formación integral

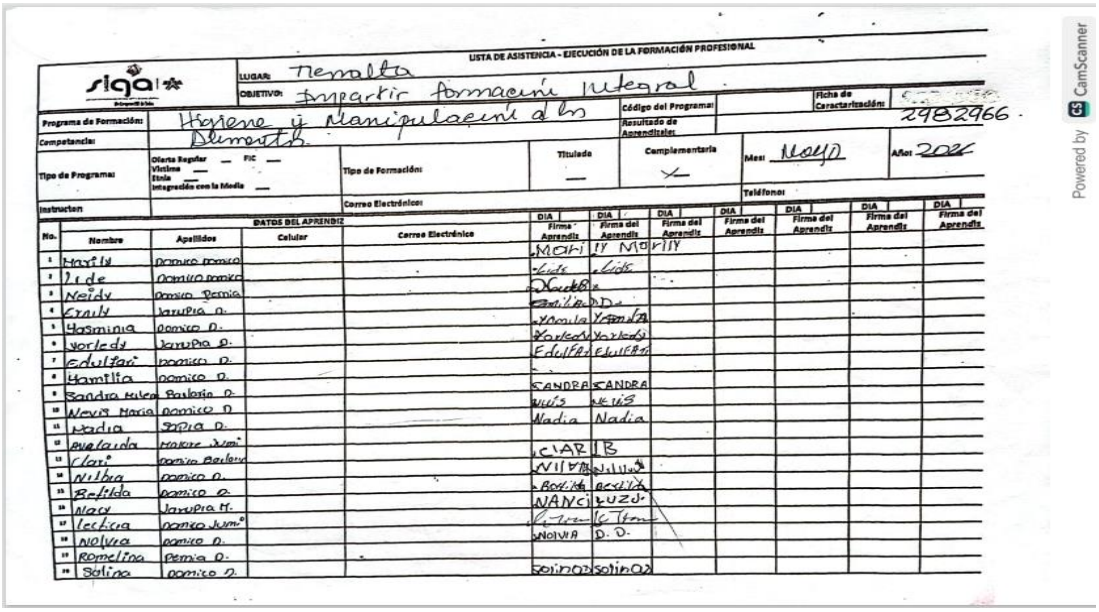
Programa de Formación: Higiene y Manipulación
Competencia:
Código del Programa:
Resultado de Aprendizaje:
Ficha de Caracterización: 2981538
Tipo de Programa:
Tipo de Formación:
Titulada: —
Complementaria: I
Mes: Mayo
Año: 2024
Instructor:
Correo Electrónico:
Teléfono:

DATOS DEL APRENDIZ

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA	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
1	Jadiluz	Jaruspia D.									
2	Maria Belkis	Ramirez Jaruspia									
3	Luz mila	Ramirez Jaruspia									
4	Hermidia	Ramirez D.									
5	Ledys	Ramirez D.									
6	Luz Ledys	Ramirez D.									
7	Yoel	Yanez Ramirez									
8	Maria Auxiliadora	Alvarez Guerra									
9	Samantha	Ramirez Jaruspia									
10	Tatiana	Jaruspia									
11	Luz Ani	Ramirez Ramirez									
12	Leonis	Ramirez Ramirez									
13	Wendys	Ramirez D.									
14	Maria Victoria	Barbosa									
15	Bacila	Arias D.									
16	Ana Li	Ramirez D.									
17	Dilmer	Barbosa									
18	Adriana	Bentancourt									
19	Ramiro	Diaz Blanco									
20	Nelly	Pichay									

Powered by CamScanner

Ficha 2982966



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Nemolta
OBJETIVO: Impartir formación integral

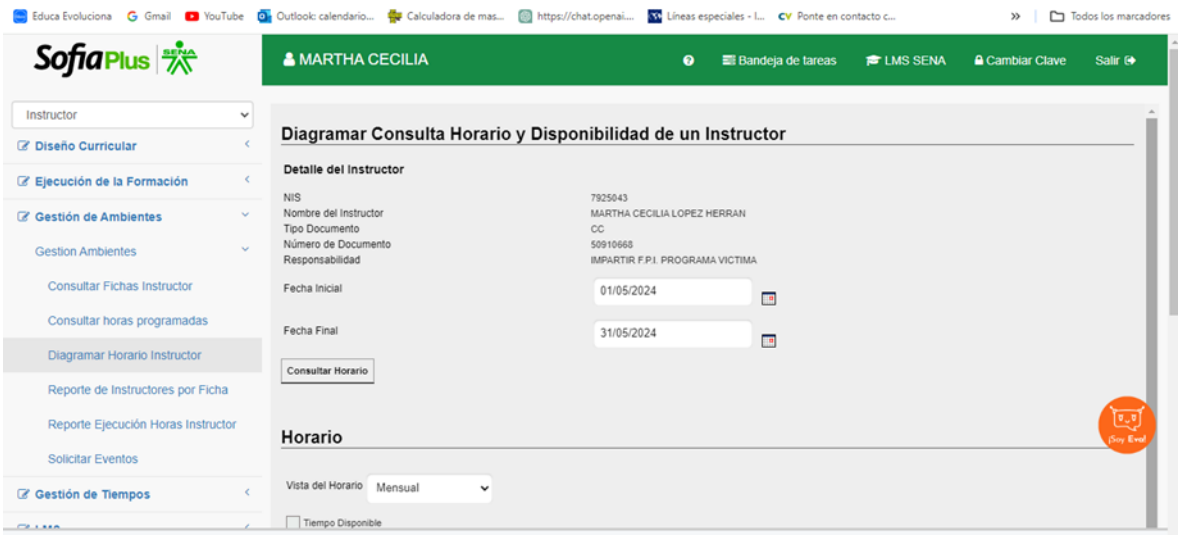
Programa de Formación: Higiene y Manipulación de los
Competencia: Alimentos
Código del Programa:
Resultado de Aprendizaje:
Ficha de Caracterización: 2982966
Tipo de Programa:
Tipo de Formación:
Titulada: —
Complementaria: X
Mes: Mayo
Año: 2024
Instructor:
Correo Electrónico:
Teléfono:

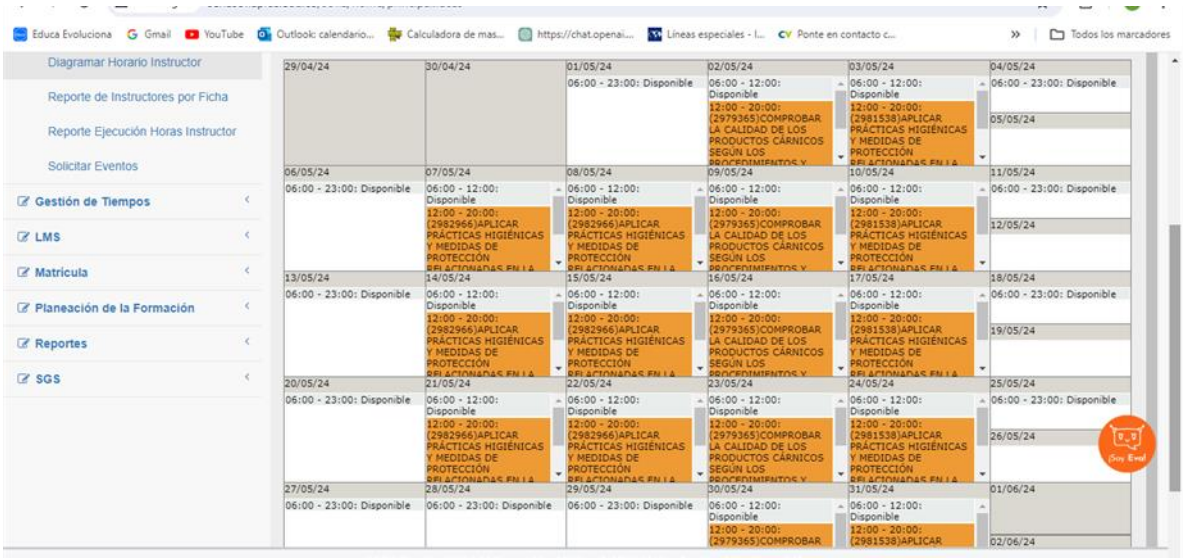
DATOS DEL APRENDIZ

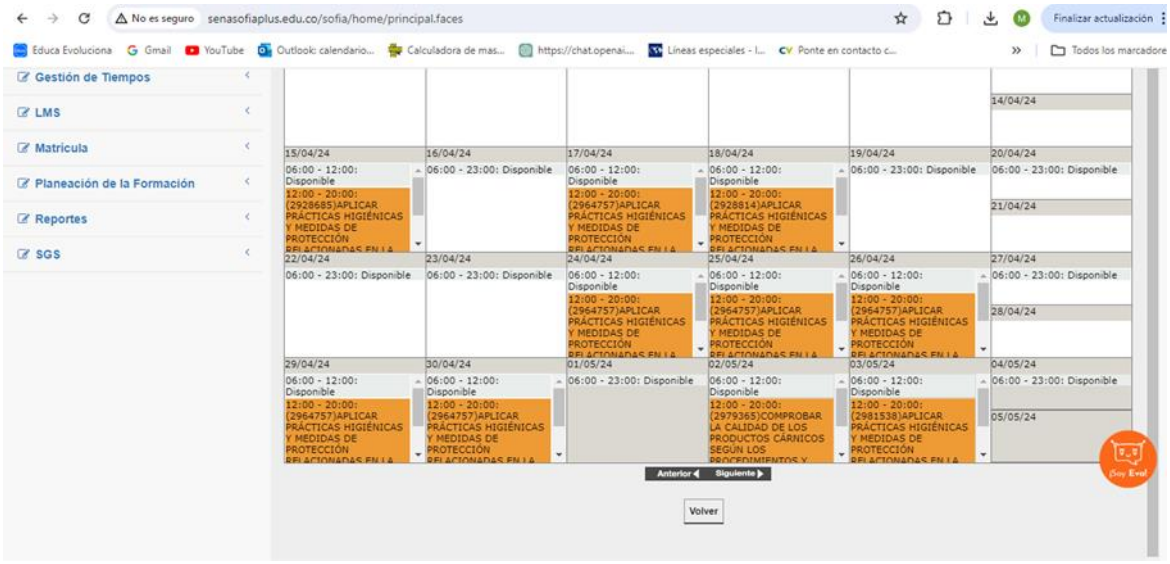
No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
					Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Maylin	Ramirez Ramirez									
2	Jade	Ramirez Ramirez									
3	Naidy	Ramirez Ramirez									
4	Grailin	Jaruspia D.									
5	Yasmina	Ramirez D.									
6	Yorledy	Jaruspia D.									
7	Edulfari	Ramirez D.									
8	Hamilia	Ramirez D.									
9	Sandra Milena	Barbosa D.									
10	Nevis Maria	Ramirez D.									
11	Nadia	Arias D.									
12	Anglaida	Ramirez Ramirez									
13	Clari	Ramirez Barbosa									
14	Nilba	Ramirez D.									
15	Belkis	Ramirez D.									
16	Nacy	Jaruspia M.									
17	Leticia	Ramirez Ramirez									
18	Nolvia	Ramirez D.									
19	Romelina	Arias D.									
20	Solina	Ramirez D.									

Powered by CamScanner

ANEXO 5: REPORTES DE LAS HORAS EN APLICATIVO DE SOFIA PLUS

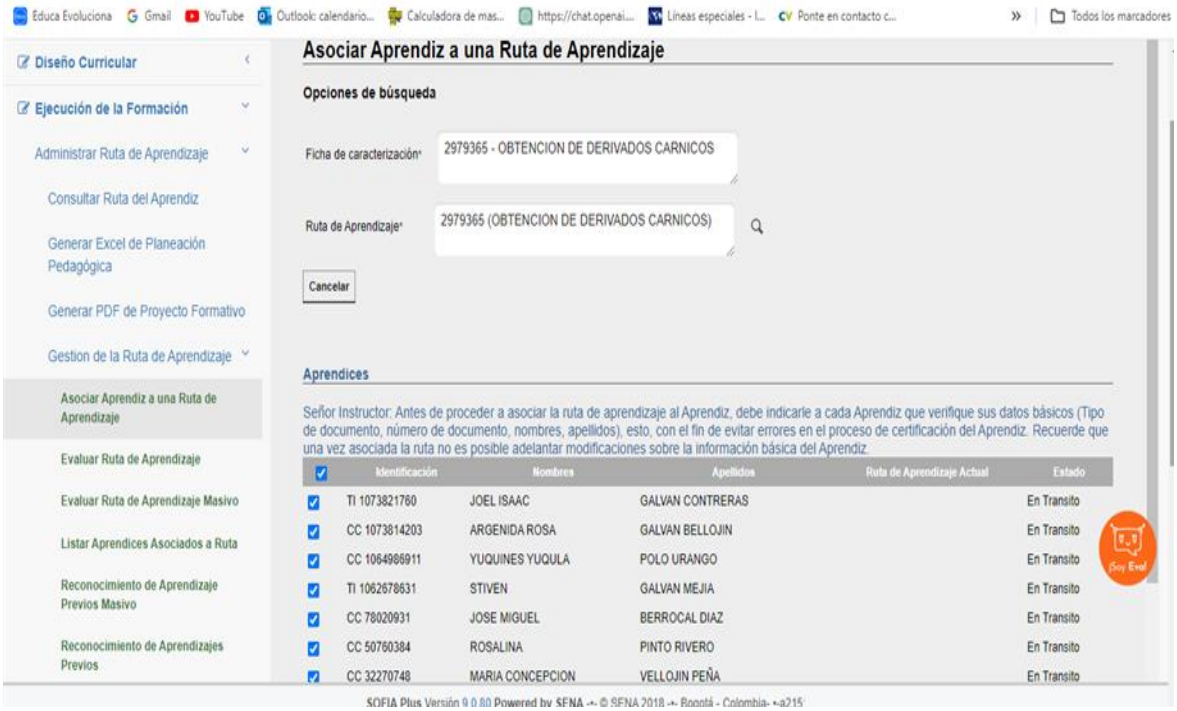


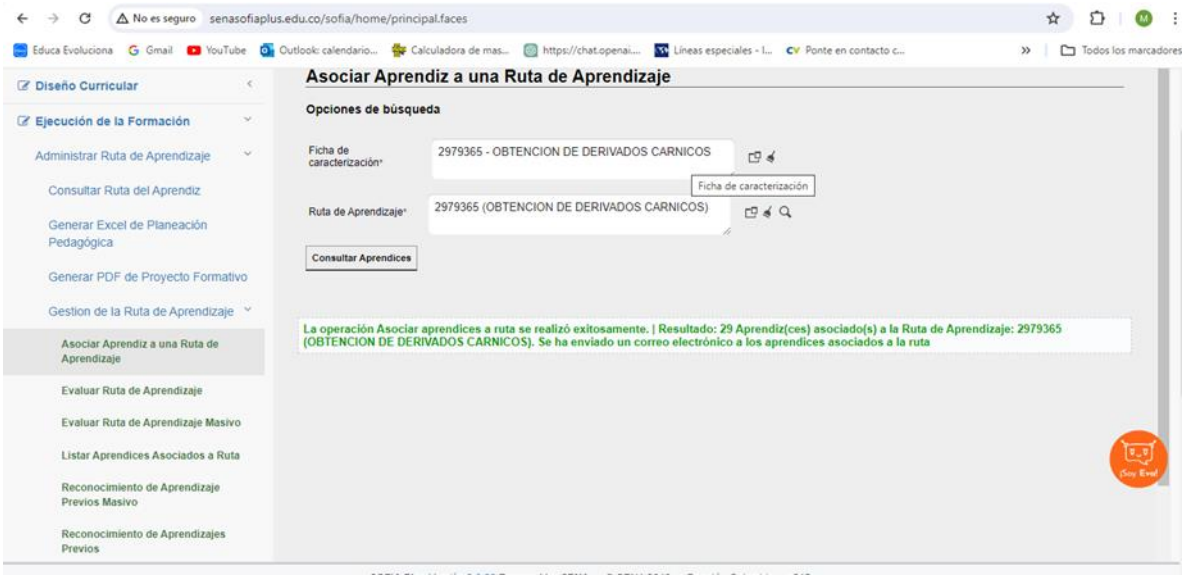


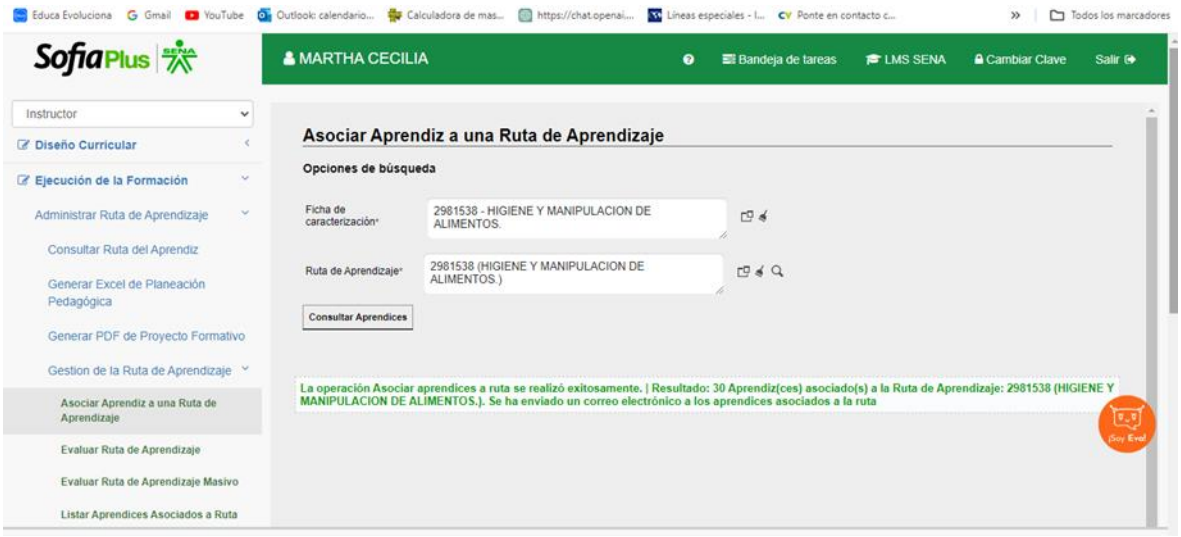


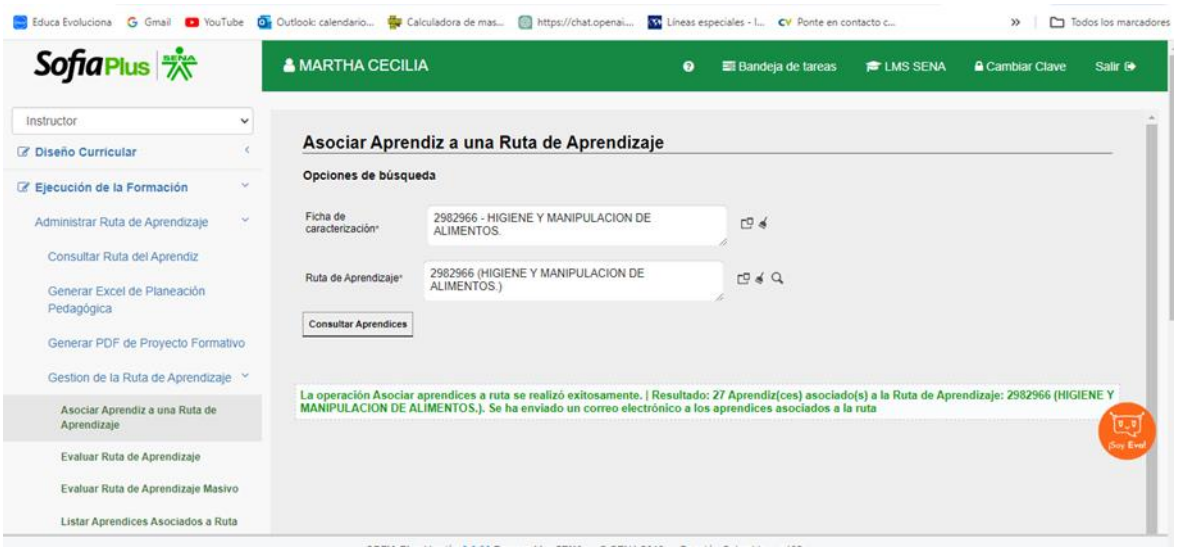
Obligación Contractual 2

ANEXO 6: Capturas de aprendices asociados rutas de aprendizajes de las fichas




No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2979365 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Ficha de caracterización
Ruta de Aprendizaje*
2979365 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 29 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2979365 (OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


SofiaPlus
MARTHA CECILIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2981538 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
2981538 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 30 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2981538 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta


Educa Evoluciona
Gmail
YouTube
Outlook: calendario...
Calculadora de mas...
https://chat.openai...
Líneas especiales - l...
Ponte en contacto c...
Todos los marcadores
SofiaPlus
MARTHA CECILIA
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2982966 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
2982966 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 27 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 2982966 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Obligación Contractual 3.

ANEXO 7: LISTADOS DE VERIFICACION DE VIVANTOS FICHAS 2981538-2982966-2964757-2979365.

FICHA 2964757

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO								
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR								
PROGRAMA VICTIMAS 2024								
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN							
DOCUMENTO		92546312		CELULAR				
NOMBRE DEL CURSO						EMAIL		
MUNICIPIO TIERRALTA 4				CORREGIMIENTO		VEREDA		

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	AMADA ISABEL TORRES MONTES	CC	26175857		26020	SAN PELAYO	32781	SAN PELAYO	DESPLAZADOS
2	ANA APTRICIA BLANCO FUENTES	CC	26228334	3223323924	29515	TIERRALTA	36930	TIERRALTA	DESPLAZADOS
3	ANGHYE PAOLA QUINTANA ZAPATA	CC	1007542910	3122161509	37468	AMALFI	44132	TIERRALTA	DESPLAZADOS
4	ARELIS CAMPO FLOREZ	CC	39022715		29245	TAMALAMEQUE	37154	BANCO	DESPLAZADOS
5	ARLETH PATRICIA GUEVARA DE LA ROSA	CC	50640646	3145392960	29668	TIERRALTA	37491	TIERRALTA	DESPLAZADOS
6	BETILDA ROSA VIOLA PAYARES	CC	26231208	3122104986	26339	TIERRALTA	33193	TIERRALTA	DESPLAZADOS
7	BERLIDE MARIA CARVAJAL LUNA	CC	32287172	3103552629	24098	SAN PEDRO DE URABA	30879	CHIGORODO	DESPLAZADOS
8	CRISTIAN DAVID PASTRANA LEON	CC	1068811767	3144633429	32092	VALENCIA	39133	VALENCIA	DESPLAZADOS
9	DAYARLYS PAOLA MUÑOZ OYOLA	CC	1007205829	3135703525	42169	MANATI	33515	MANATI	DESPLAZADOS
10	DINA LUZ MENDOZA PAEZ	CC	1073977312	3146925712	34455	TIERRALTA	41303	TIERRALTA	DESPLAZADOS
11	ELODIA LUCIA YEPES SIERRA	CC	32739786		25317	SAN JACINTO	32674	BARRANQUILLA	DESPLAZADOS
12	EZEQUIEL EMILIO SIERRA PAREJO	CC	72135213		24134	BARRANQUILLA	30908	BARRANQUILLA	DESPLAZADOS
13	GEDYS MARIA LUNA AGAMEZ	CC	50641675	3104332368	29737	TIERRALTA	37788	TIERRALTA	DESPLAZADOS
14	GINA PAOLA RIVAS BERRIO	CC	1045488864		38159	TURBO	44792	VALENCIA	DESPLAZADOS
15	GLEIDIS DUVID RICARDO ESPITIA	CC	1074001969	3122463439	34151	TIERRALTA	41344	TIERRALTA	DESPLAZADOS
16	HECTOR MANUEL PATERNINA MURILLO	CC	15613783	3232979540	25903	TIERRALTA	33550	TIERRALTA	DESPLAZADOS
17	KELIS JOHANA BULA MARTINEZ	CC	1003733968	3207232674	34284	TIERRALTA	41860	TIERRALTA	DESPLAZADOS
18	LILIANA KARINA CAMPILLO NERIO	CC	1007547112	3127372268	37457	TIERRALTA	44236	TIERRALTA	DESPLAZADOS
19	LORENA DEL CARMEN GALARCIO CANTERO	CC	1068821687		34930	TIERRALTA	41926	VALENCIA	DESPLAZADOS
20	LUZ ELY PEREZ BERRIO	CC	1074000296	3218159595	34056	TIERRALTA	41143	TIERRALTA	DESPLAZADOS
21	LUZ MERY CHIQUILLO NARANJO	CC	1073985067	3006959119	32910	TIERRALTA	39510	TIERRALTA	DESPLAZADOS
22	MARIA CAMILA MONTERROZA HERNANDEZ	CC	1192809768	3127408721	36042	TIERRALTA	42629	TIERRALTA	DESPLAZADOS
23	MARIA CRISTINA AVILA BERRIO	CC	1193512150	3234324810	36197	TIERRALTA	42872	TIERRALTA	DESPLAZADOS
24	MARIA TERESA ALVAREZ PAREDES	CC	1064313381	3183553775	33387	PUERTO ESCONDIDO	40059	PUERTO ESCONDIDO	DESPLAZADOS
25	MARLI SOFIA MARTINEZ HERRERA	CC	1068424217	3217271643	32661	MONTERIA	40465	TIERRALTA	DESPLAZADOS
26	MIRILDE PATRICIA DEL TORO LOPEZ	CC	1073982714	3126871628	32155	TIERRALTA	39295	TIERRALTA	DESPLAZADOS
27	NUBIA ISABEL HIGUITA USUGA	CC	1073969050	3187900300	34173	TIERRALTA	40785	TIERRALTA	DESPLAZADOS
28	SHAISSA TRUJILLO IZQUIERDO	CC	1071430800		38847	TIERRALTA	41556	TIERRALTA	DESPLAZADOS
29	SHIRLEY DEL CARMEN ALEAN MONTERROSA	CC	1073973593	3126184395	36838	TIERRALTA	43412	TIERRALTA	DESPLAZADOS
30	SINDY JOHANA ATENCIA RACINES	CC	1073986619		32977	TIERRALTA	39666	TIERRALTA	DESPLAZADOS
31	SIRLEY JUDITH LOPEZ AGUILAR	CC	1074004383	3218723855	34013	TIERRALTA	41655	TIERRALTA	DESPLAZADOS
32	SOL INES BENITEZ LOPEZ	CC	26215422	3227489676	26454	TIERRALTA	35413	TIERRALTA	DESPLAZADOS
33	WENDY JOHANA GUEVARA LORA	CC	1003733431		36125	TIERRALTA	43460	TIERRALTA	DESPLAZADOS
34	YADUVIS DEL ROSARIO RUIZ PEREZ	CC	26230305	3133762304	24787	TIERRALTA	32752	TIERRALTA	DESPLAZADOS
35	YURANIS RIOS MARTINEZ	CC	26036145		30911	PLANETA RICA	37490	PLANETA RICA	DESPLAZADOS

FICHA 2979365

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2024							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN						
DOCUMENTO	30565106		CELULAR	3132503725			
NOMBRE DEL CURSO	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS				MARCELOHE76@HOTMAIL.COM		
MUNICIPIO	SAN PELAYO			VEREDA EL CAÑO			

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS		DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ARGENINA ROSA GALVAN BELLOJIN	CC	1073814203		15/10/1988	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
2	AUGUSTO MANUEL ARRIETA CONTRERAS	CC	1577125	3012143088	30/04/1938	SAN PELAYO	SAN PELAYO	HOMICIDIO
3	CANDIDA ROSA RIVERO MAUSSA	CC	26176427		31/12/1958	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
4	CARLOS ANTONIO GALVAN BELLOJIN	CC	7385188		30/03/1984	SAN PEDRO URABÁ	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
5	CLARILDA DEL CARMEN FABRA PEÑATA	CC	1073811889		10/09/1984	SAN PELAYO	SAN PELAYO	MUJER CABEZA DE HOGAR
6	DANIEL ANDRES PINTO RIVERO	CC	1073810220		29/03/1986	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
7	DIANA CRISTINA PINTO RIVERO	CC	50986166	3155537230	14/09/1982	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
8	EDWIN JACOB GALVAN BELLOJIN	CC	1003721975	3147864710	9/08/1990	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
9	EMERILDA DEL SOCORRO CANTERO LEON	CC	25970474		10/10/1969	SAN PELAYO	COTORRA	MUJER CABEZA DE HOGAR
10	HAMILTON MANUEL GALVAN	CC	7376200	3103678449	15/09/1961	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
11	HERNAN DARIO PIRTO RIVERO	CC	7384054	3126604362	13/06/1981	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
12	IVAN JOSE GALVAN BELLOJIN	CC	7382886	3116546236	8/11/1978	SAN PEDRO URABÁ	SAN PEDRO URABA	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
13	JAIR IVAN GALVAN CONTRERAS	CC	1073813610		10/08/2006	SAN PEDRO URABÁ	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
14	JOEL ISAAC GALVAN CONTRERAS	T.I	1073821760		24/02/2010	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
15	JOSE MIGUEL BERROCAL DIAZ	CC	78020931		9/10/1964	CERETÉ	CERETÉ	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
16	LUIS ALFONSO PEREZ CABRALES	CC	7384558	3226219551	21/08/1982	SAN PEDRO URABÁ	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
17	MARCIANO JOSE GALVAN BELLOJIN	CC	7384660		12/06/1982	SAN PEDRO URABÁ	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
18	MARFY YANNETH CONTRERAS CANTERO	CC	50984281		28/04/1978	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
19	MARCOS PEREZ PINTO	T.I	1073816612		22/09/2007	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
20	MARIA CONCEPCION VELLOJIN PEÑA	CC	32270748		11/07/1957	MONTERIA	ARBOLETES	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
21	MOISES DANIEL GALVAN PINTO	TI	1073816341	3103213533	27/07/2007	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
22	MOISES DE JESUS GALVAN BELLOJIN	CC	7383124		17/06/1980	SAN PEDRO URABÁ	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
23	NEDIS CAROLINA GALVAN BELLOJIN	CC	1073809899	3114024869	19/08/1986	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
24	NUBIA DEL CARMEN TORRES ORTEGA	CC	26172236		5/12/1958	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
25	ROSALINA PINTO RIVERO	CC	50760384	3012145048	23/05/1984	SAN PELAYO	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
26	SAUL JOSE GALVAN MEJIA	CC	1062675930		11/06/2005	COTORRA	COTORRA	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
27	SAID ISAAC MIRANDA GALVAN	TI	1073816837		17/11/2007	SAN PELAYO	SAN PELAYO	JOVENES VULNERABLES
28	STIVEN GALVAN MEJIA	TI	1062678631		7/06/2008	COTORRA	COTORRA	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
29	UBALDO MANUEL PINTO CAUSIL	CC	2820552		16/05/1955	MONTERIA	SAN PELAYO	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA
30	YUQUINES YUQUILA POLO URANGO	CC	1064986911	3122093289	3/10/1987	SAN PELAYO	CERETÉ	DESPLAZADO_POR_LA_VIOLENCIA

FICHA 2982966

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO								
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR								
PROGRAMA VICTIMAS 2024								
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN							
DOCUMENTO	92546312		CELULAR					
NOMBRE DEL CURSO					EMAIL			
MUNICIPIO TIERRALTA			RREGIMIENTO		VEREDA			

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	NACIMIENTO	DE NACIMIE	FECHA DE EXPEDICION	EXPEDICION	VIVANTO
1	ADIRIS DOMICO JARUPIA	CC	1073971560		5/03/1997	TIERRALTA	23-06-20215	TIERRALTA	
2	ADRIANA LUCIA DOMOCO DOMICO	CC	1073971560		17/12/1996	TIERRALTA	20/01/2015	VALENCIA	
3	ADRIANA LUCIA BETANCUR VILORIA	CC	1074011584		13/11/1998	TIERRALTA	24/11/2016	TIERRALTA	
4	ALIS MIRIAM BAILARIN DOMICO	CC	1010053853		24/07/1989	TIERRALTA	12/12/2007	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
5	ANA IRIS DOMICO DOMICO	CC	1074011564		19/11/1998	TIERRALTA	23/11/2016	TIERRALTA	DESOJO
6	BASILIA PERNIA DOMICO	CC	26227187		10/08/1977	TIERRALTA	5/08/1999	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
7	DALIDA DOMICO CUÑAPA	CC	1192804720		28/12/1997	TIERRALTA	26/10/2016	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
8	DEYANIRA DOMICO BAILARIN	CC	26227498		18/07/1979	TIERRALTA	5/01/2000	TIERRALTA	
9	DILMA LUZ BAILARIN DOMICO	CC	1073978074		21/05/1988	TIERRALTA	12/07/2008	TIERRALTA	
10	DIRI LUZ DOMICO DOMICO	CC	1073971556		2/03/2001	TIERRALTA	13/03/2019	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
11	DORENIS CECILIA DIAZ PACHECO	CC	1073976237		31/08/1996	TIERRALTA	20-01.2006	TIERRALTA	
12	EDELMIRA DOMICO JUMI	CC	1073971294		23/07/1999	TIERRALTA	27/07/2017	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
13	ESILDA RESTREPO DOMICO	CC	1073970872		7/11/1988	TIERRALTA	26/11/2006	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
14	FELICINDA ARIAS DOMICO	CC	26228272		18/04/1982	TIERRALTA	1/02/2001	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
15	LEONICE DOMICO DOMICO	CC	1073977249		23/10/1990	TIERRALTA	3/12/2008	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
16	LEDIS DOMICO BAILARIN	CC	1074004478		9/12/1995	TIERRALTA	24/01/2014	TIERRALTA	HOMICIDIO
17	LIGIA SAPIA DOMICO	CC	1073998278		24/07/1993	TIERRALTA	17/07/2010	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
18	LUZ MARY DOMICO BAILARIN	CC	50888146		22/06/1983	TIERRALTA	12/09/2001	TIERRALTA	DELITOS SEXUALES
19	LUZ MERY JUMI PERNIA	CC	1073985650		16/12/1986	TIERRALTA	28/04/2008	VALENCIA	
20	LUZ NEIRA DOMICO CASAMA	CC	50641891		6/07/1995	TIERRALTA	5/11/2003	TIERRALTA	HOMICIDIO
21	MARIA ERMILDA CUÑAPA DOMICO	CC	1073994051		20/03/1991	TIERRALTA	27/08/2010	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
22	MARIA LENI DOMICO BAILARIN	CC	1073970698		27/10/2002	TIERRALTA	11/06/2021	TIERRALTA	
23	MARIS VIVIANA DOMICO BAILARIN	CC	1007548551		16/12/2002	TIERRALTA	4/10/2021	TIERRALTA	
24	NELCY DEL CARMEN ESCOBAR DIAZ	CC	32254727		10/07/1970	TIERRALTA	23/07/1992	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
25	NINFA BAILARIN DOMICO	CC	1063278666		31/01/1987	TIERRALTA	28/04/2005	TIERRALTA	
26	YASMINA DOMICO DOMICO	CC	1073971599		3/11/1999	TIERRALTA	18/01/2018	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
27	YELIS BAILARIN PANESO	CC	1003737141		7/01/1986	TIERRALTA	5/05/2006	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA

FICHA 2981538

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO									
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR									
PROGRAMA VICTIMAS 2024									
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN								
DOCUMENTO	92546312		CELULAR						
NOMBRE DEL CURSO							EMAIL		
MUNICIPIO TIERRALTA					ORREGIMIENTO		VEREDA		

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	ELULA	NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	EXPEDICION	EXPEDICION	VIVANTO
1	AVALAIDA MAJORE JUMI	CC	1003736560		26/06/1993	TIERRALTA	30/11/2011	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
2	BERTILDA DOMICO DOMICO	CC	1133870915		25/08/2005	TIERRALTA	18/09/2023	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
3	CLARI DOMICO BAILARIN	CC	26227199		15/04/1978	TIERRALTA	17/09/1999	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
4	DAILI LANA PERNIA	CC	1073968473		29/08/2003	TIERRALTA	14/09/2021	TIERRALTA	
5	EDULFARI DOMICO DOMICO	CC	1073971775		22/08/1997	TIERRALTA	12/01/2016	TIERRALTA	
6	ERNILIA JURUPIA DOMICO	CC	1073969865		27/02/2004	TIERRALTA	23/03/2022	TIERRALTA	
7	HERMINIA DOMICO DOMICO	CC	1192718987		7/06/1998	TIERRALTA	28/10/2016	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
8	JADI LUZ JURUPIA DOMICO	CC	1007367688		30/03/1999	TIERRALTA	3/05/2017	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
9	LEDYS DOMICO BAILARIN	CC	1074004478		9/12/1995	TIERRALTA	24/01/2014	TIERRALTA	HOMICIDIO
10	LETICIA DOMICO JUMY	CC	26227158		27/07/1981	TIERRALTA	29/07/1999	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
11	LIDE DOMICO DOMICO	CC	1003736407		2/04/1995	TIERRALTA	24/04/2013	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
12	LUZ NEDYS DOMICO DOMICO	CC	1073971904		5/03/1994	TIERRALTA	25/04/2012	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
13	LUZDARY DOMICO MAJORE	CC	1074004387		26/12/1985	TIERRALTA	16/01/2014	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
14	LUZMILA DOMICO SAPIA	CC	25999243		11/03/1964	TIERRALTA	30/07/2002	TIERRALTA	
15	MARIA AURORA ALVAREZ QUINTERO	CC	1133871084		5/05/1984	TIERRALTA	30/10/2005	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
16	MARIA NILPA DOMICO JUMI	CC	1192714639		14/02/2000	TIERRALTA	30/04/2018	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
17	MARILI DOMICO DOMICO	CC	26228160		5/01/1980	TIERRALTA	7/12/2000	TIERRALTA	
18	MARY LUZ BAILARIN DOMICO	CC	1068819533		12/10/1988	TIERRALTA	23/10/2012	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
19	NADIA SAPIA DOMIUCO	CC	1003736795		15/03/2000	TIERRALTA	31/07/2018	TIERRALTA	
20	NAMCY LUZ JURUPIA MAJORE	CC	50640352		18/10/1983	TIERRALTA	26/04/2002	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
21	NEVI MARIA DOMICO DOMICO	CC	1007548669		11/11/1984	TIERRALTA	23/04/2008	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
22	NILVIA DOMICO DOMICO	CC	26227480		28/04/1981	TIERRALTA	22/12/1999	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
23	NOLVIA DOMICO DOMICO	CC	1073968591		6/10/1996	TIERRALTA	2/07/2015	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
24	ROMELINA PERNIA DOMICO	CC	1192776246		6/01/1993	TIERRALTA	21/01/2011	TIERRALTA	
25	SAMATITANA PERNI RUBIANO	CC	1073971438		23/06/2004	TIERRALTA	28/07/2022	TIERRALTA	HOMICIDIO
26	SANDRA MILENA BAILARIN DOMICO	CC	1073968458		27/12/1988	TIERRALTA	19/11/2007	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
27	SOLINA UMAIRA DOMICO DOMICO	CC	1192719044		13/03/1990	TIERRALTA	28/04/2008	TIERRALTA	
28	TATIANA JARUPIA BAILARIN	CC	1192725244		20/01/2001	TIERRALTA	24/05/2019	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
29	YAMILA PATRICIA DOMICO DOMICO	CC	1192714679		2/12/1993	TIERRALTA	15/11/2012	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
30	YORLEDY JARUPIA DOMICO	CC	1073972923		16/10/1996	TIERRALTA	23/10/2014	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
TOTAL									22

Obligación Contractual 5.

ANEXO 8: REGISTRO FOTOGRAFICOS FICHAS 2981538-2982966-2964757-2979365.

Impartiendo formación en la ficha 2964757 en Programa de Higiene y Manipulación de los Alimentos



Impartiendo formación en la ficha 2979365 en Programa de obtención de derivados cárnicos.



Impartiendo formación en la ficha 2982966 en Programa de Higiene y Manipulación de los Alimentos,



Impartiendo formación en la ficha 2981538 en Programa de Higiene y Manipulación de los Alimentos.



Obligación Contractual 7

ANEXO 9: REPORTE DE NOVEDADES DEL AMBIENTE formato GFPI-F-021.

Fichas 298266-2981538 del municipio de Tierralta

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

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

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	Código de Programa:	**98161529**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA	
	Denominación:	CENTRO COMUNITARIO	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA
Equipos, maquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X	NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	01/03/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Ciudad y fecha:	15/04/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ GUERRA

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 9.

ANEXO 10: EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS FERIA SEMBRADORES DE PAZ



INSTALACION DEL EVENTO POR CORDINADOR DEL PROGRAMA DE VICTIMAS REGIONAL CORDOBA



Participantes de la feria del municipio de Tierralta. Unidad productiva de derivados de frutas y Hortalizas



Grupo de instructores programa victima CAPB-2024

Obligación Contractual 10. ANEXO 11: CAPTURAS DE LOS JUICIOS EVALUATIVOS DEL APLICATIVO DE SOFÍA PLUS

Ficha Evaluada 2964757

Reporte de Juicios de Evaluación

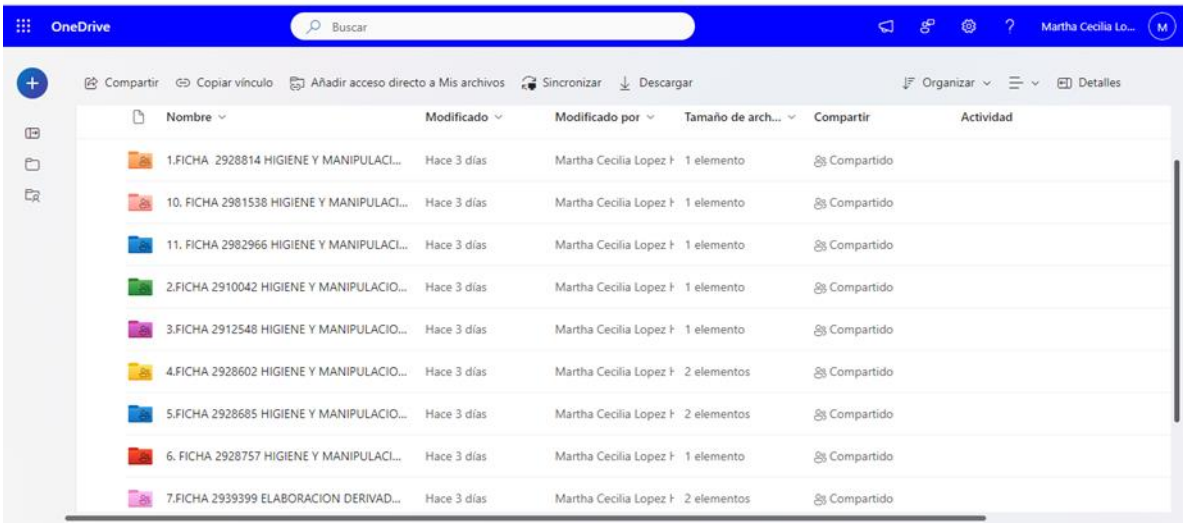
Fecha del Reporte:	07/05/2024
Ficha de Caracterización:	2964757
Código:	36151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	17/04/2024
Fecha Fin:	30/04/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

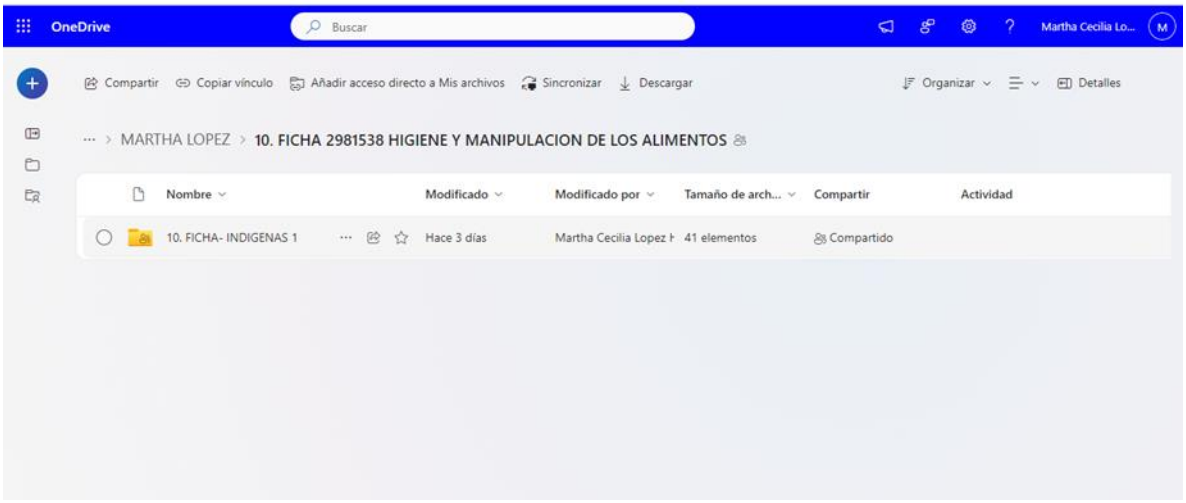
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio
CC	1003733431	WENDY JOHANA	GUEVARA LORA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733431	WENDY JOHANA	GUEVARA LORA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN	APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733431	WENDY JOHANA	GUEVARA LORA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733431	WENDY JOHANA	GUEVARA LORA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733968	KELIS JOHANA	BULA MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733968	KELIS JOHANA	BULA MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733968	KELIS JOHANA	BULA MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1003733968	KELIS JOHANA	BULA MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007205829	DAYARLYS PAOLA	MUÑOZ OYOLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007205829	DAYARLYS PAOLA	MUÑOZ OYOLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007205829	DAYARLYS PAOLA	MUÑOZ OYOLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007205829	DAYARLYS PAOLA	MUÑOZ OYOLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007542910	ANGHYE PAOLA	QUINTANA ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ
CC	1007542910	ANGHYE PAOLA	QUINTANA ZAPATA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN	NO APROBADO	CC 50910668 - MARTHA CECILIA LOPEZ

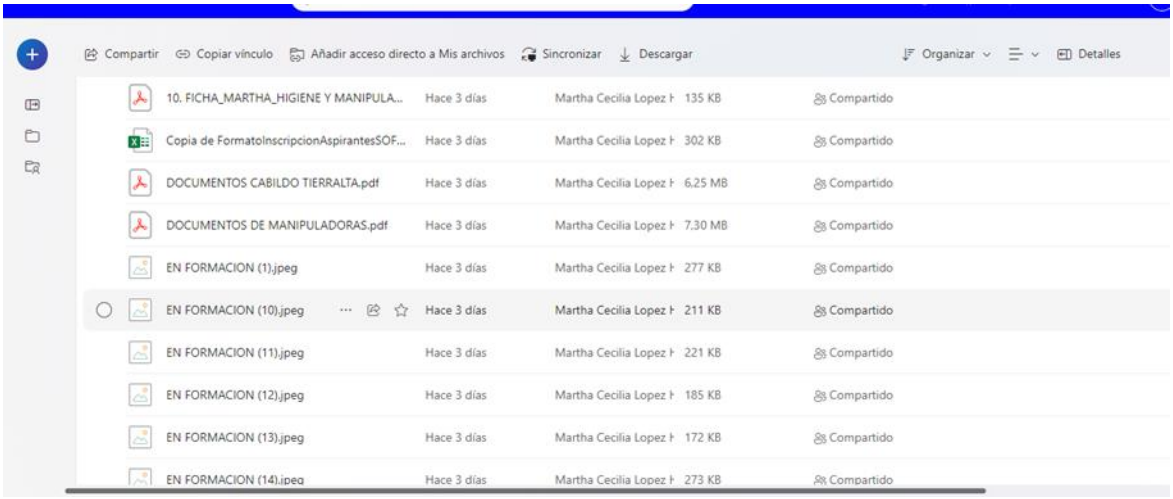
Hoja

Obligación Contractual 11.

Anexo 12: PANTALLAZO DEL PORTALOFIO DELINSTRUCTOR DRIVE. https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708036085549&or=OWA%2DNT&cid=41b881b9%2D175d%2D816f%2Df3b9%2D04d94affb3b9&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS%2FMARTHA%20LOPEZ






Compartir
Copiar vínculo
Añadir acceso directo a Mis archivos
Sincronizar
Descargar
Organizar
Detalles
10. FICHA_MARTHA_HIGIENE Y MANIPULA... Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 135 KB Compartido
Copia de FormatoInscripcionAspirantesSOF... Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 302 KB Compartido
DOCUMENTOS CABILDO TIERRALTA.pdf Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 6.25 MB Compartido
DOCUMENTOS DE MANIPULADORAS.pdf Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 7.30 MB Compartido
EN FORMACION (1).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 277 KB Compartido
EN FORMACION (10).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 211 KB Compartido
EN FORMACION (11).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 221 KB Compartido
EN FORMACION (12).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 185 KB Compartido
EN FORMACION (13).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 172 KB Compartido
EN FORMACION (14).jpeg Hace 3 días Martha Cecilia Lopez H 273 KB Compartido