PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 Mayo de 2024

Señor
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5839777
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1. CO1.PCCNTR.5839777 del año 2024

Alberto Carlos Roberto Tafur Barva identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.845.580 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 (10) pagos iguales de febrero a noviembre por valor de $4.465.545 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional 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. 24528179051** de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR EN EL AREA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Obligaciones Especificas:

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 impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2976817 en el municipio de Tierralta (Vereda la Gloria).** • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** 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. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en 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. **Se impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2979358 en el municipio de Canalete (Vereda Buenos Aires)** • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de	**Anexo 1**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2976817 **Anexo 2**: Listas de Asistencia Fichas No. 2976817 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2976817 **Anexo 4**: Guía de Aprendizaje programa de formación Fichas No. 2979358 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2979358

		acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** 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. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en 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. **Se impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2982900 en el municipio de Tuchín (Vereda el Contento)** • HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** 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. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y	**Anexo 6:** Plan de concertación ficha: 2979358 **Anexo 7**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2982900 **Anexo 8**: Listas de Asistencia Fichas No. 2982900 **Anexo 9:** Plan de concertación ficha: 2982900

		requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. . **Se impartió formación profesional en el curso Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2963532 en el municipio de Tierralta.** • PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción**.** **Resultado de aprendizaje:** preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto.	**Anexo 10**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Procesamiento de productos cárnicos crudos. Ficha: 2963532 **Anexo 11**: Listas de Asistencia Fichas No. 2963532 **Anexo 12:** Plan de concertación ficha: 2963532

		Se impartió formación profesional en el curso Elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 2969202 en el municipio de Canalete. • ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS, **Competencia:** higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Resultado de aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentradossegún parámetros establecidos para el proceso. Envasar derivados lácteosconcentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 13**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Elaboración de derivados lácteos concentrados. Ficha: 2969202. **Anexo 14**: Listas de Asistencia Fichas No. 2969202. **Anexo 15:** Plan de concertación ficha: 2969202. **Anexo 16:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 17:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 2979358 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 18:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta

	establecidos para ello		de aprendizaje de la ficha 2979358
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 aporto a la meta con la creación de la ficha 2982900. Se brindó apoyo en la socialización de la Feria de Emprendedores SEMBRADORES DE PAZ Córdoba.	**Anexo 19:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 2982900. **Anexo 20:** Pantallazo de WhatsApp
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se realizaron guías de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto.	**Anexo: 1-4-7-10-13** Guías de aprendizaje
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 21:** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2963532.

	avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.		**Anexo 22:** Registro fotográfico Ficha 2969202.
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 fichas 2963532, 2969202, 2976817, 2979358, 2982900, realizado mediante el formato GFPI-F-021.	**Anexo 23** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2963532– formato GFPI-F-021 **Anexo 24** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2969202– formato GFPI-F-021.

			Anexo 25 : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2976817– formato GFPI-F-021. **Anexo 26** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2979358– formato GFPI-F-021. **Anexo 27** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2982900– 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	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.

	permitan desarrollar.		
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	Durante el periodo la ficha 2963532 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus.	**Anexo 28**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos.
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 actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 29:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708048076909&or=OWA%2DNT&cid=d54f20ce%2Df958%2D7275%2D6b27%2D7874e30ea5b5&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS%2FAL

			BERTO%20TAFUR
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 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.	En este periodo se le exigió a los aprendices mantener distancia y cumplir con protocolos de bioseguridad.	**Anexo 30:** Evidencia fotográfica

	Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. 9466896389 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de ABRIL. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (30) folios

Cordialmente,

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
Contratista
C.C. No. 1.067.845.589 de Montería

Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5839777 de 2024
Coordinador Académico CABP

ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2976817.

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 ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de proteccion 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.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guia: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipbiación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

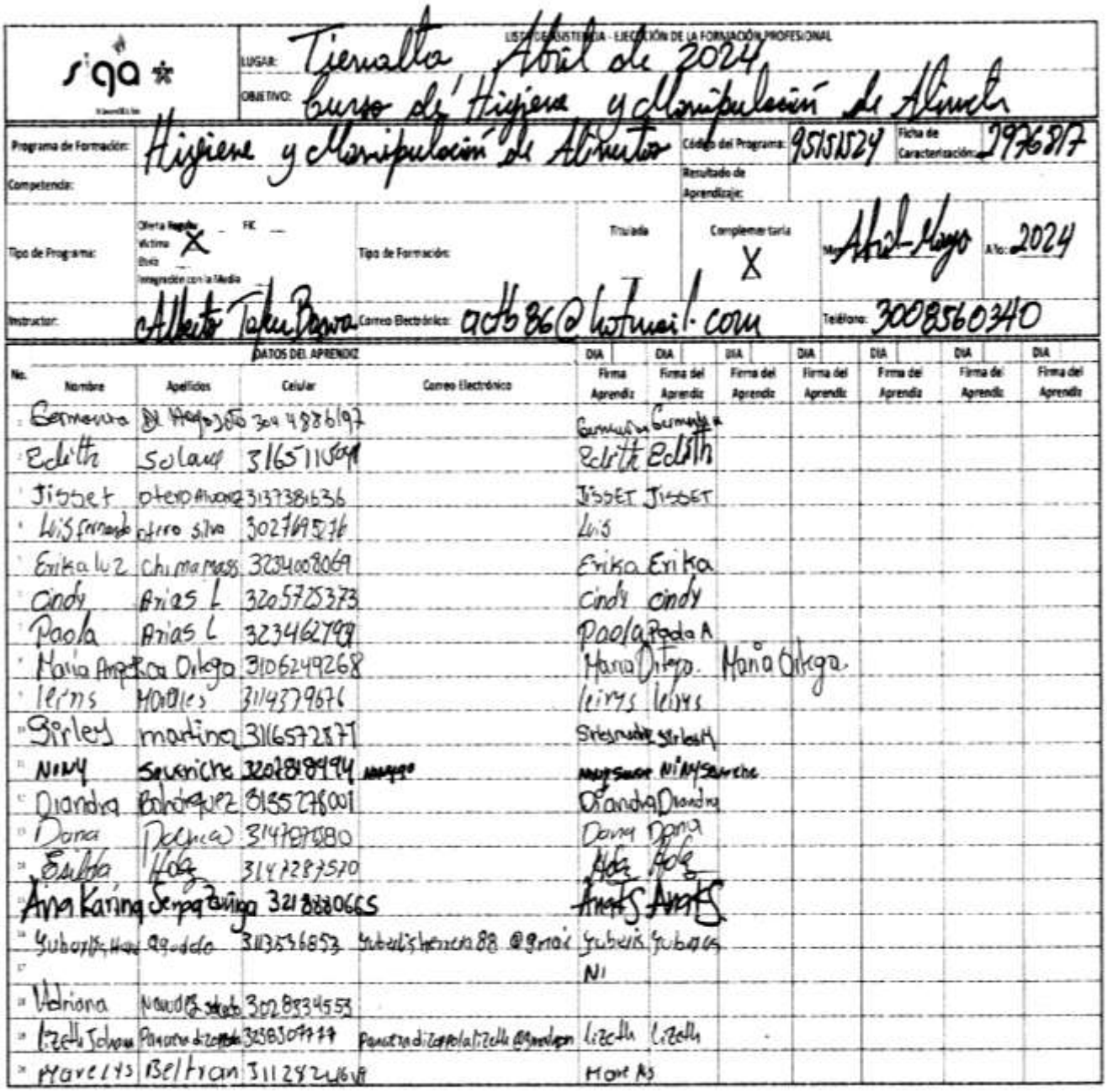
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2976817.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta Abril de 2024

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos — Código del Programa: 95151524 — Ficha de Caracterización: 2976817

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: X — Tipo de Formación: — Titulada — Complementaria X — Mes: Abril-Mayo — Año: 2024

Instructor: Alberto Taku Pava — Correo Electrónico: act86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

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	Germania	[illegible]	3044886197								
2	Edith	Solano	3165111691								
3	Jisset	otero Alvarez	3137381636								
4	Luis Fernando	Pitre silva	3027695716								
5	Erika luz	chiamas	3234008069								
6	Cindy	Arias L	3205725373								
7	Paola	Arias L	3234627991								
8	Maria Angelica	Ortega	3106249268								
9	Leirys	Montes	3114379676								
10	Girley	martinez	3116572871								
11	NINY	Severiche	3208189194								
12	Diandra	Rodriguez	3155278001								
13	Dana	Pacheco	3147878880								
14	Eulalia	Hoyos	3147287570								
15	Ana Karina	Serpa Zuñiga	3218880665								
16	Yuberis Hernandez	Quejada	3113536853	yuberishernandez88@gmail							
17											
18	Adriana	Navarro	3028834553								
19	Lizeth Johana	Pacheco Arrieta	3218307777	pachecoarrietalizeth@gmail							
20	Marcelys	Beltran	3112826618								

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2976817.

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2976817
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARELIS DEL CARMEN PEREZ JIMENEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	x	
BENJAMIN DOMICO DOMICO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
BRAYAN DAVID DOMICO GUASARUCA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
CARLOS ENRIQUE BERRIO MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
CAROLINA CUÑAPA MAJORE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
CINDY PATRICIA DOMICO BAILARIN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
CLAUDIA DE LA CRUZ SOTELO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
DERLYS JOHANA BLANQUICET LOPEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
DINA MARCELA ROMERO DE HOYOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
DORIS JOHANA DOMICO BAILARIN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
DUBALIER DARIO CASTRO SANDON	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
FRANCISCO ANTONIO TERAN MARTINEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
JADER DARIO URANGO DIAZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
JOSE LUIS ALEMAN PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
KARINE PEÑA PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
LADIS MANUEL URANGO GONZALEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
LYS ARIANA DURANGO DIAZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
MARCOS ANTONIO BERRIO MUÑOZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
NINFA DEL CARMEN SOTELO MONTES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
ROGER RODRIGO ROMERO GUERRA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	
SAMIR DAVID PEREZ JIMENEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			9/05/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2979358.

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 ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de proteccion 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.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guia: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipbiación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

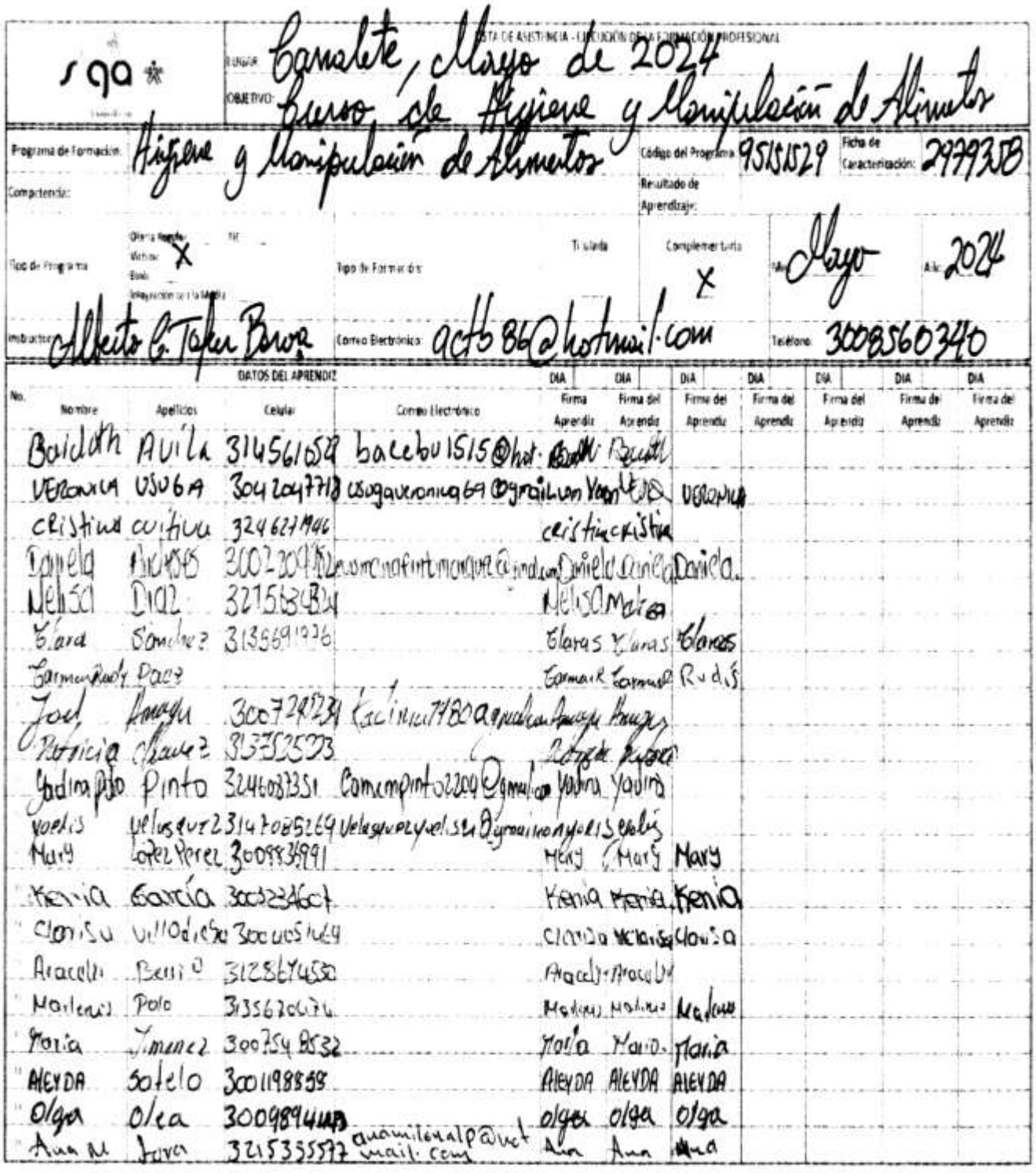
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GFPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia del programa Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2979358.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Ganalete, Mayo de 2024

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos — Código del Programa: 95151529 — Ficha de Caracterización: 2979358

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: X — Tipo de Formación: — Jornada: — Complementaria: X — Mes: Mayo — Año: 2024

Instructor: Alberto C. Tafur Brova — Correo Electrónico: actb86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

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 de Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Baidith	Avila	3145610529	bacebu1515@hot							
	Veronica	Usuga	3042047718	usugaveronica69@gmail.com							
	cristina	cuitiva	3246274946								
	Daniela	Rios	3002301								
	Melisa	Diaz	3215836								
	Elara	Sanchez	3135691936								
	Carmen Rudy	Paez									
	Joel	Amaya	3007297234								
	Patricia	Chavez	3133525773								
	Yadimpso	Pinto	3246083351								
	Yoelis	Velasquez	3147085269								
	Mary	Lopez Perez	3009834991								
	Kenia	García	3003234661								
	Clonisu	Villadiego	3001165469								
	Aracelli	Berrio	3128674550								
	Marlenis	Polo	3135620674								
	Maria	Jimenez	3007548532								
	ALEYDA	Sotelo	3001198858								
	Olga	Olea	3009894443								
	Ana M	Tuvo	3215355597	anamilenalp@hotmail.com							

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos . Ficha: 2979358.

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2976817
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Fisico	Digital		SI	No
ALEIDA CRISTINA SOTELO HOYOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
AMADOR ANTONIO PEREIRA POLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
ANA MILENA LORA PAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
ARACELIS DARIELA BERRIO MACEA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
BAIDUTH CECILIA AVILA BUELVAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
CARMEN ALICIA PASTRANA NARVAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
CARMEN RUDY PAEZ CARDENAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
CLARA INES SANCHEZ SALCEDO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
CRISTINA DE JESUS CUITIVA RAMOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
DANIELA SAUDITH ANDRESES PINTO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
DELIA MELISA DIAZ HERNANDEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
EDUARDO JOSE REBOLLO CARRASCAL	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
ELIANIS MARIA LOPEZ PAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
JOEL ALEXANDER AMAYA CHAVEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
ESPERANZA DE JESUS LOPEZ PAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
JOSE DEL ROSARIO PEREIRA POLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
KELLYS ESTELLA RAMOS CAUSIL	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
KENIA GARCIA VILLADIEGO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
LAURA VANESA CORDERO LORA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
LEIBER ANDRES PEREIRA POLO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	
LEIBIS DEL CARMEN SANCHEZ PAEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			7/05/2024	x	

Obligación contractual 1

Anexo 7: Guía de Aprendizaje programa de formación Higiene y manipulación de alimentos Ficha No. 2982900.

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 ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- 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.
  Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guia: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guia se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipbiación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

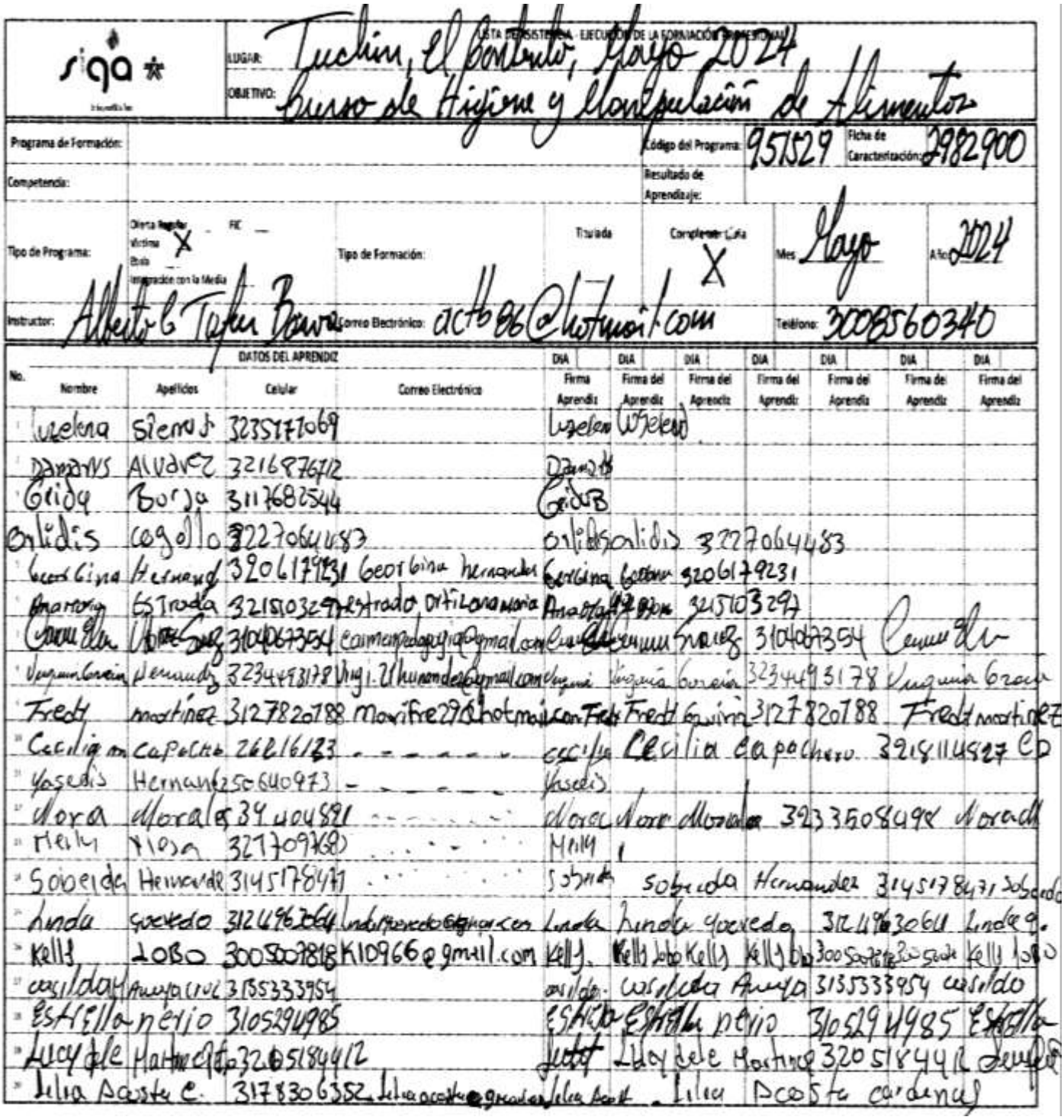
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GEPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 8: Listado de asistencia del programa Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2982900.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tuchín, El Bonbento, Mayo 2024

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación:		Código del Programa: 951529	Ficha de Caracterización: 2982900
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa: Oferta Regular X / Pertinencia / Etnia / Integración con la Media	Tipo de Formación:	Titulada	Complementaria X / Mes: Mayo / Año: 2024
Instructor: Alberto G Tejera Bravo	Correo Electrónico: actb86@hotmail.com		Teléfono: 3008560340

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	Luzelena	Sierra	3235177069		Luzelena	Luzelena					
2	Damaris	Alvarez	3216876712		Damaris						
3	Gricy	Borja	3117682544		GricyB						
4	Orlidis	Cogollo	3227064483		Orlidis	Orlidis	3227064483				
5	Georgina	Hernandez	3206179231	Georgina hernandez	Georgina	Georgina	3206179231				
6	Anamary	Estrada	3215103297	estrado orfilaramaria	Anamary	Anamary	3215103297				
7	Carmen Elena	Vargas Suarez	3104673554	carmenpedagogia@gmail.com	Carmen	Carmen	Suarez	3104673554	Carmen Elena		
8	Virginia Gracia	Hernandez	3234493178	Virgi.2hernandez@gmail.com	Virginia	Virginia Gracia	3234493178	Virginia Gracia			
9	Fredy	martinez	3127820788	Morifre27@hotmail.com	Fredy	Fredy	Aguirre	3127820788	Fredy martinez		
10	Cecilia	Capochero	2621623		cecilia	Cecilia	Capochero	3218114527	CC		
11	Yasedis	Hernandez	3506409731		Yasedis						
12	Nora	Morales	3134044891		Nora	Nora	Morales	3233508498	Nora		
13	Meily	Mejia	3277097480		Meily						
14	Sobeida	Hernandez	3145178471		Sobeida	Sobeida	Hernandez	3145178471	Sobeida		
15	Linda	Acevedo	3124962064	lindaacevedo@hotmail.com	Linda	Linda	Acevedo	3124962064	Linda		
16	Kelly	Lobo	3005039818	K10966@gmail.com	Kelly	Kelly	Lobo	Kelly	Kelly	3005039818	Kelly Lobo
17	Casilda	Arroyo Cruz	3155333954		Casilda	Casilda	Arroyo	3155333954	Casilda		
18	Estrella	Merlo	3105294985		Estrella	Estrella	Merlo	3105294985	Estrella		
19	Lucy	Martinez	3205184412		Lucy	Lucy	Martinez	3205184412	Lucy		
20	Lilia	Acosta C.	3178306352	lilia.acosta@gmail.com	Lilia	Lilia	Acosta	Cardenas			

Obligación contractual 1

Anexo 9: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos . Ficha: 2982900.

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2982900
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ANA MARIA ESTRADA ORTIZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
ANA PAOLA GONZALEZ FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	X	
ARELYS LUZ FLOREZ SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
DALIDES DEL CARMEN FLOREZ BALTASAR	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
DARLIS DEL CARMEN POLO LAZARO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
DARLIS ERMIR REYES CASTAÑO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
DENYS DEL CARMEN FLOREZ LUCAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
ELIANIS VANESSA TORDECILLA MARQUEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
ELIDA ROSA FLOREZ FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
GEORGINA DEL CARMEN HERNANDEZ URANGO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
GLORIA INES FLOREZ SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
IDALIDES FLOREZ SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
KAREN DAYANATALAIGUA FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
MARELBY ROSA BRAVO RUIZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
MAYERLIN SUAREZ BENITEZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
MAYUDIS DEL CARMEN CLEMENTE FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
MERGENIS ROSA MENDEZ CASTELLANO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
NORYS ISABEL RUIZ TALAIGUA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	X	
ONEDIS ROSA CLEMENTE FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
ORANGEL MANUEL RAMOS MORA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	
SANDY PAOLA SUAREZ BRAVO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			8/05/2024	x	

Obligación contractual 1

Anexo 10: Guía de Aprendizaje programa de Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha No. 2963532.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS
- Código del Programa de Formación: 96151546
- Competencia : Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y
- parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos
  Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos.
  Valorar las caracteristicas finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento.
  Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto
- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

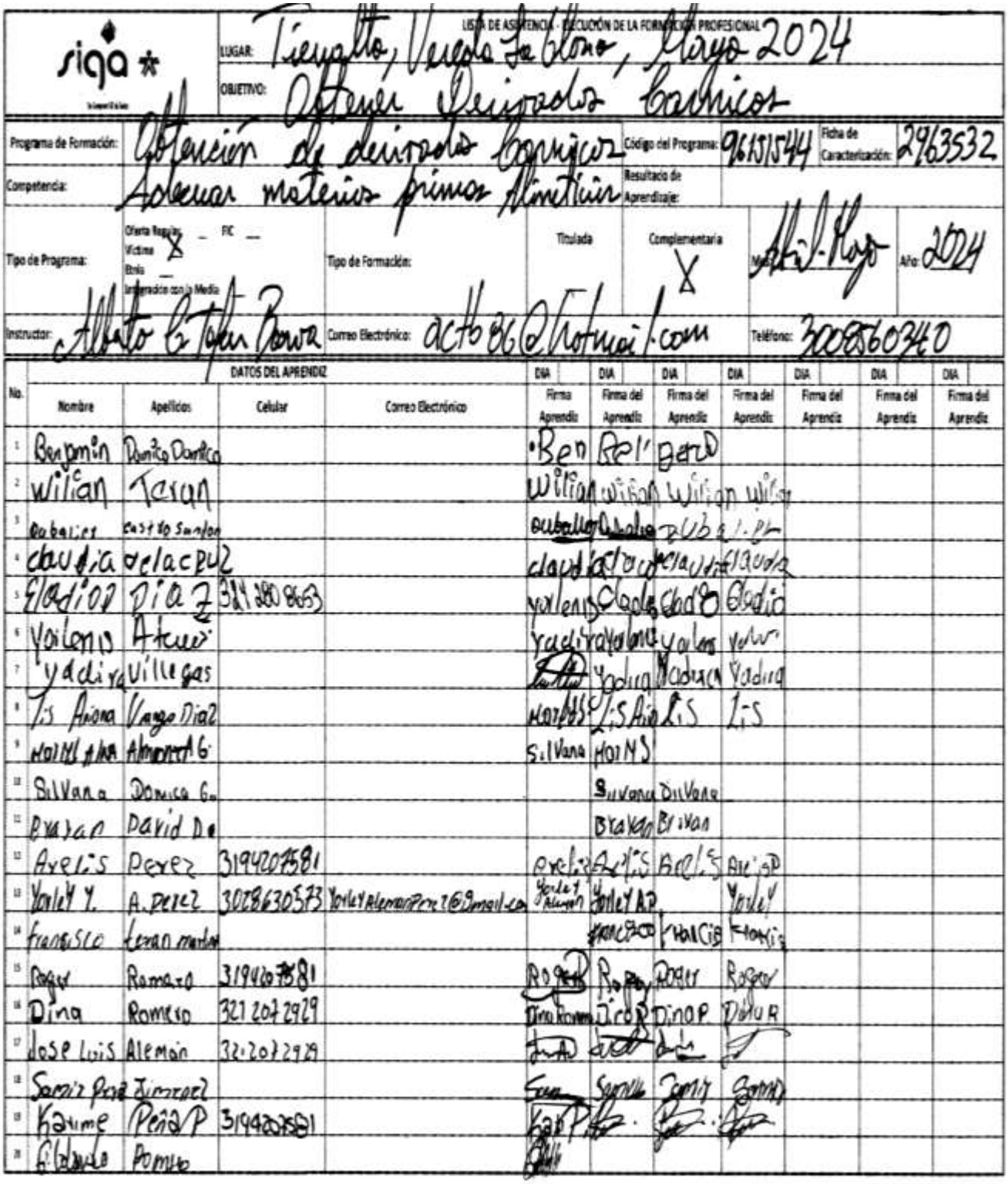
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

1. Presentación e introducción al tema. 20 minutos
2. Lluvia de ideas sobre conceptos básicos de los alimentos. 30 minutos
3. Exposición generalidades de los alimentos, Aspectos higiénicos del manipulador de alimentos, aspectos higiénicos de los utensilios y sitio de trabajo y saneamiento básico 120 minutos
4. Dinámica de comunicación "técnica de retroalimentación" 90 minutos
5. construcción de un glosario de la sesión. 30 minutos
6. Taller sobre identificación de las normas higiénico sanitaria en la industria agroalimentaria 90 minutos

GFPI-F-135 V01

Obligación contractual 1

Anexo 11: Listado de asistencia del programa Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 2963532.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, Vereda La Loma, Mayo 2024

OBJETIVO: Obtener Derivados Cárnicos

Programa de Formación: Obtención de derivados cárnicos — Código del Programa: 96151544 — Ficha de Caracterización: 2963532

Competencia: Adecuar materias primas Alimentos — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular _ PIC _ Víctima X Étnia _ Integración con la Media — Tipo de Formación: Titulada — Complementaria X — Mes: Abril-Mayo — Año: 2024

Instructor: Alberto Esteban Rivera — Correo Electrónico: acto86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Benjamin	Pantoja Dorado			Ben	Ben	Ben				
2	Wilian	Teran			Wilian	Wilian	Wilian	Wilian			
3	Gabriel	Castro Sanchez			Gabriel	Gabriel	Gabriel				
4	Claudia	Delacruz			Claudia	Claudia	Claudia	Claudia			
5	Gladis	Diaz	314 280 8633		Yorlenis	Gladis	Gladis	Gladis			
6	Yorlenis	Atencio			Yadira	Yorlenis	Yorlenis				
7	Yadira	Villegas			Yadira	Yadira	Yadira				
8	Luis	Arana	Vargas Diaz		Maribel	Luis	Luis				
9	Holmes	Almanza			Silvana	Holmes					
10	Silvana	Doria G.				Silvana	Silvana				
11	Brayan	David De				Brayan	Brayan				
12	Axel	Perez	3194205581		Axel	Axel	Axel	Axel			
13	Yorley Y.	A. Perez	3028630573	Yorley Alemanperez69@gmail.com	Yorley	Yorley	Yorley	Yorley			
14	Francisco	Teran Montes				Francisco	Francisco	Francisco			
15	Roger	Romero	3194205581		Roger	Roger	Roger	Roger			
16	Dina	Romero	321 207 2929		Dina	Dina	Dina	Dina			
17	Jose Luis	Aleman	321 207 2929		Jose	Jose	Jose				
18	Sandra	Jimenez			Sandra	Sandra	Sandra	Sandra			
19	Karime	Pena	3194205581		Karime	Karime	Karime	Karime			
20	Eduardo	Pombo			Eduardo						

Obligación contractual 1

Anexo 12: Plan de concertación Procesamiento de productos cárnicos crudos. Ficha: 2963532

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA	2963532
COMPETENCIA	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
RESULTADO DE APRENDIZAJE	REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARELIS DEL CARMEN PEREZ JIMENEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TECNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
BENJAMIN DOMICO DOMICO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
BRAYAN DAVID DOMICO GUASARUCA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
CARLOS ENRIQUE BERRIO MARTINEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
CAROLINA CUÑAPA MAJORE	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
CINDY PATRICIA DOMICO BAILARIN	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
CLAUDIA DE LA CRUZ SOTELO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
DERLYS JOHANA BLANQUICET LOPEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
DINA MARCELA ROMERO DE HOYOS	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
DORIS JOHANA DOMICO BAILARIN	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
DUBALIER DARIO CASTRO SANDON	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
FRANCISCO ANTONIO TERAN MARTINEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
JADER DARIO URANGO DIAZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
JOSE LUIS ALEMAN PEREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
KARINE PEÑA PEREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
LADIS MANUEL URANGO GONZALEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
LYS ARIANA DURANGO DIAZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
MARCOS ANTONIO BERRIO MUÑOZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
NINFA DEL CARMEN SOTELO MONTES	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
ROGER RODRIGO ROMERO GUERRA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	
SAMIR DAVID PEREZ JIMENEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		19/04/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 13: Guía de Aprendizaje programa de formación Derivados lácteos Ficha No. 2969202.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
- Código del Programa de Formación: 96151542
- Competencia : HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.
Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos

- Duración de la Guia: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guia se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

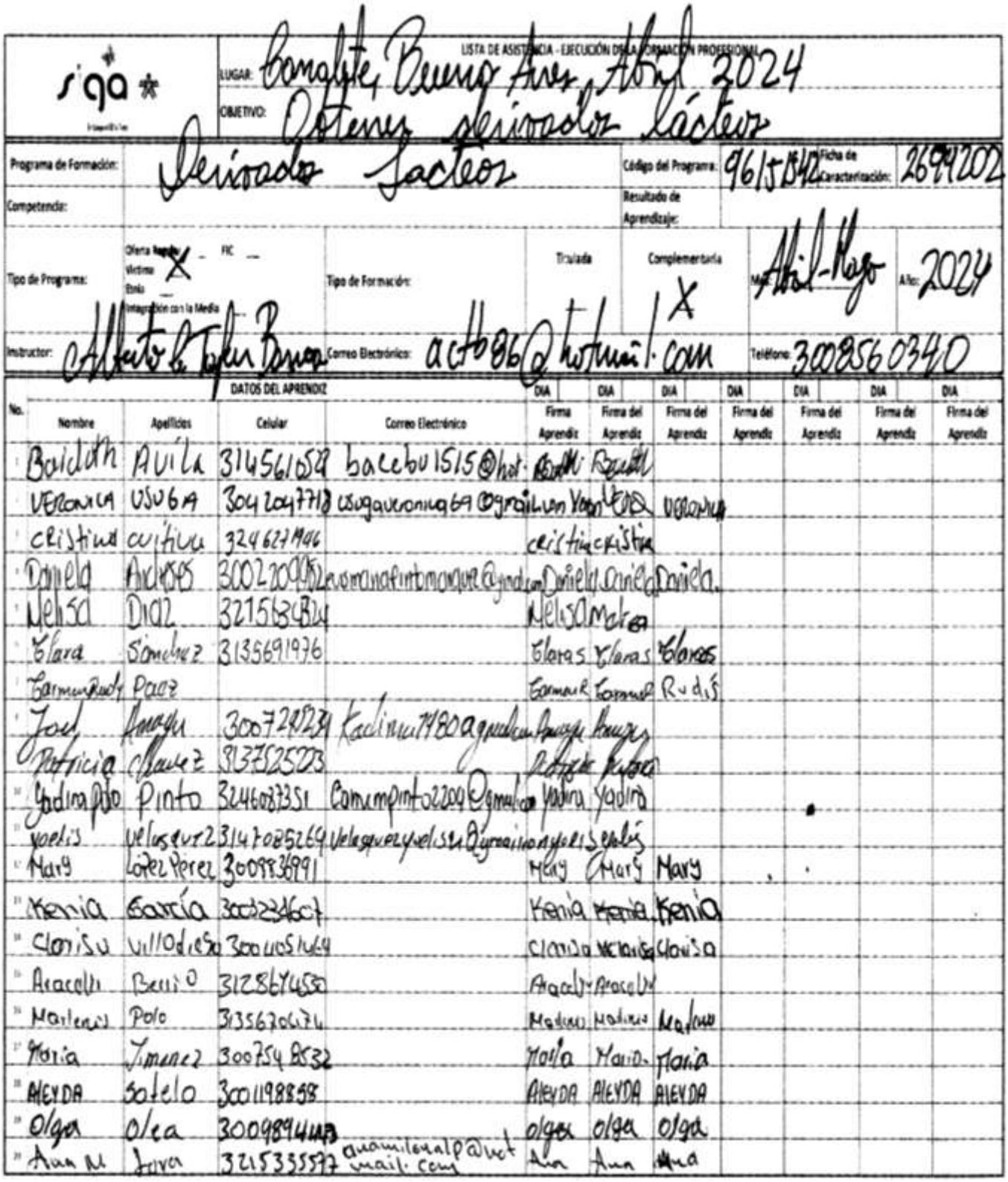
¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

GFPI-F-135 V01

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

Obligación contractual 1

Anexo 14: Listado de asistencia del programa derivados lácteos Ficha: 2969202



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Bonaforte, Buenaventura, Abril 2024

OBJETIVO: Obtener derivados lácteos

Programa de Formación: Derivados lacteos — Código del Programa: 96151042 — Ficha de Caracterización: 2969202

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular X — FIC — Víctima — Étnia — Integración con la Media — Tipo de Formación: — Trulada — Complementaria X — Mes: Abril-Mayo — Año: 2024

Instructor: Alberto Taylor Bonilla — Correo Electrónico: actb86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Baidith	Avila	3146161052	bacebu1515@hot	Baidith	Baidith					
2	Veronica	Usuga	3042047713	usugaveronica69@gmail.com	Veronica	Veronica	Veronica				
3	cristina	cristina	3246271906		cristina	cristina					
4	Daniela	Arcos	3002209452	laveranafintamanjare@gmail.com	Daniela	Daniela	Daniela				
5	Melisa	Diaz	3215636824		Melisa	Melisa					
6	Clara	Sanchez	3135691976		Claras	Claras	Claras				
7	Carmen Rocio	Paez			Carmen	Carmen	Rudis				
8	Jose	Amaya	3007282834	Kacimi1980@gmail.com	Amaya	Amaya					
9	Patricia	Chavez	3137525203		Patricia	Patricia					
10	Yadimpio	Pinto	3246083351	Carmenpinto2209@gmail.com	Yadira	Yadira					
11	yoelis	velasquez	3147085264	Velasquezyoelis8@gmail.com	yoelis	yoelis					
12	Mary	Lopez Perez	3009836991		Mary	Mary	Mary				
13	Kenia	García	3003234607		Kenia	Kenia	Kenia				
14	Clarisa	Villadiego	3001105464		Clarisa	Clarisa	Clarisa				
15	Aracelli	Berrio	3128674550		Aracelly	Aracelly					
16	Marleny	Polo	3135706174		Marleny	Marleny	Marleny				
17	Maria	Jimenez	3007548532		Maria	Maria	Maria				
18	ALEYDA	SOTELO	3001198858		ALEYDA	ALEYDA	ALEYDA				
19	Olga	Olea	3009894443		olga	olga	olga				
20	Ana M.	Jaraba	3215355597	anamilenalp@hotmail.com	Ana	Ana	Ana				

Obligación contractual 1

Anexo 15: Plan de concertación Derivados lácteos Ficha: 2969202

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
FICHA	2969202
COMPETENCIA	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEIDA CRISTINA SOTELO HOYOS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
AMADOR ANTONIO PEREIRA POLO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
ANA MILENA LORA PAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
ARACELIS DARIELA BERRIO MACEA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
BAIDUTH CECILIA AVILA BUELVAS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
CARMEN ALICIA PASTRANA NARVAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
CARMEN RUDY PAEZ CARDENAS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
CLARA INES SANCHEZ SALCEDO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
CRISTINA DE JESUS CUITIVA RAMOS	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
DANIELA SAUDITH ANDRESES PINTO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
DELIA MELISA DIAZ HERNANDEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
EDUARDO JOSE REBOLLO CARRASCAL	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
ELIANIS MARIA LOPEZ PAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
JOEL ALEXANDER AMAYA CHAVEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
ESPERANZA DE JESUS LOPEZ PAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
JOSE DEL ROSARIO PEREIRA POLO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
KELLYS ESTELLA RAMOS CAUSIL	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
KENIA GARCIA VILLADIEGO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
LAURA VANESA CORDERO LORA	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
LEIBER ANDRES PEREIRA POLO	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	
LEIBIS DEL CARMEN SANCHEZ PAEZ	CONCEPTOS TEORICOS SOBRE LA LECHE Y SUS DERIVADOS	x		18/04/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 16: Reporte de horas del instructor (Sofia plus).

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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2976817 - 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

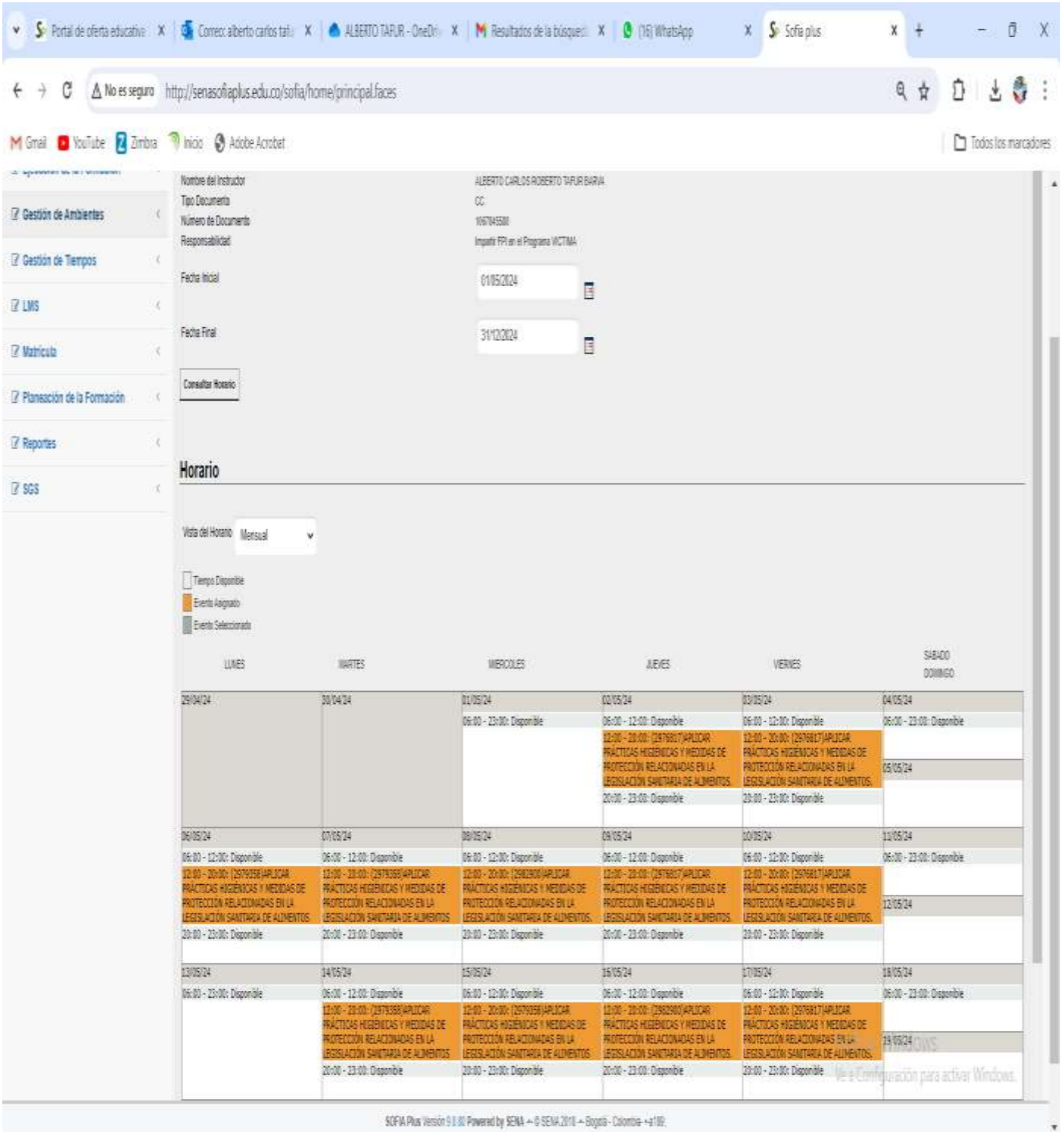
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

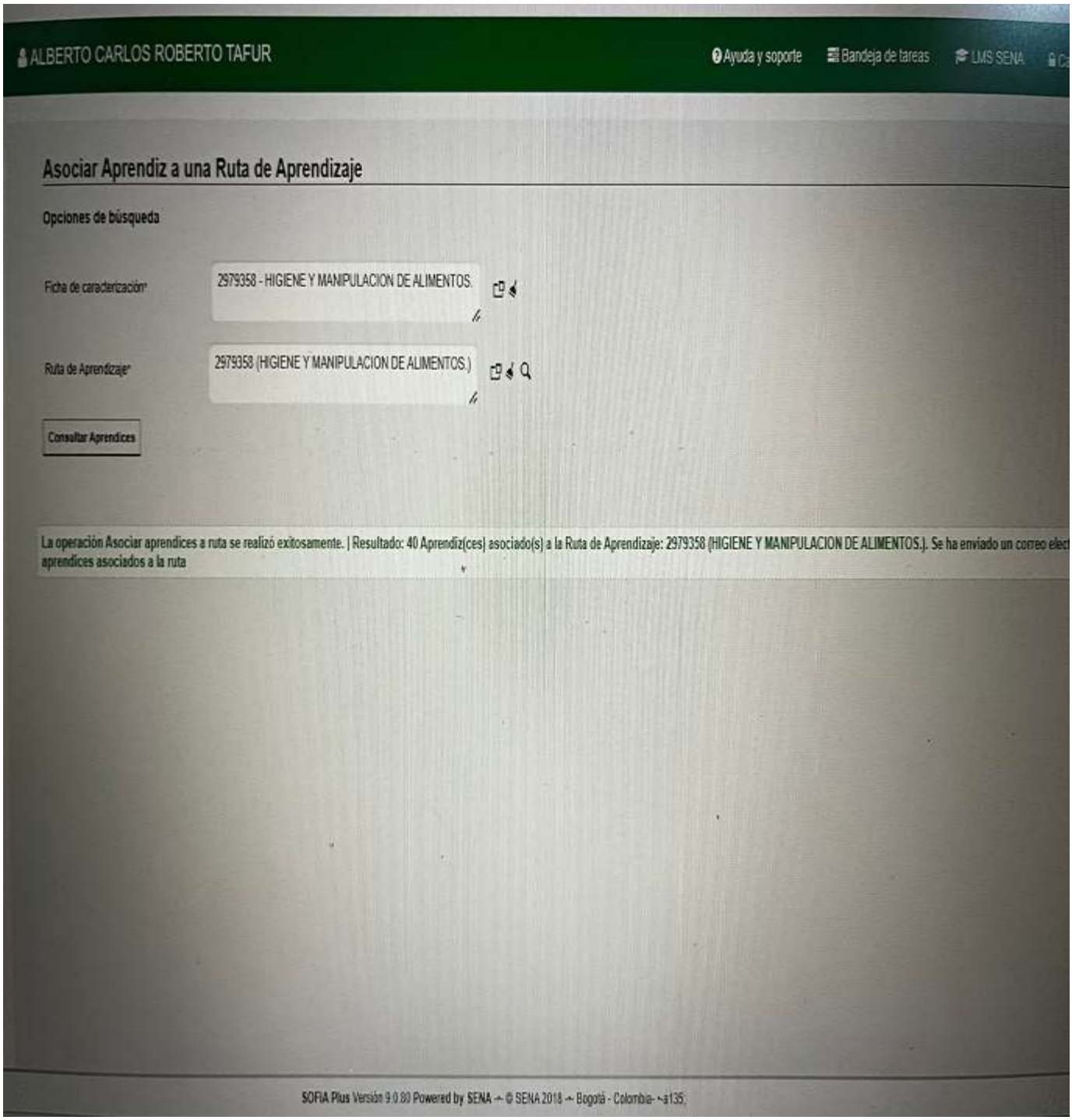
Obligación contractual 1

Anexo 17: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus)



Obligación Contractual 2

Anexo 18: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 2979358



Obligación Contractual 3

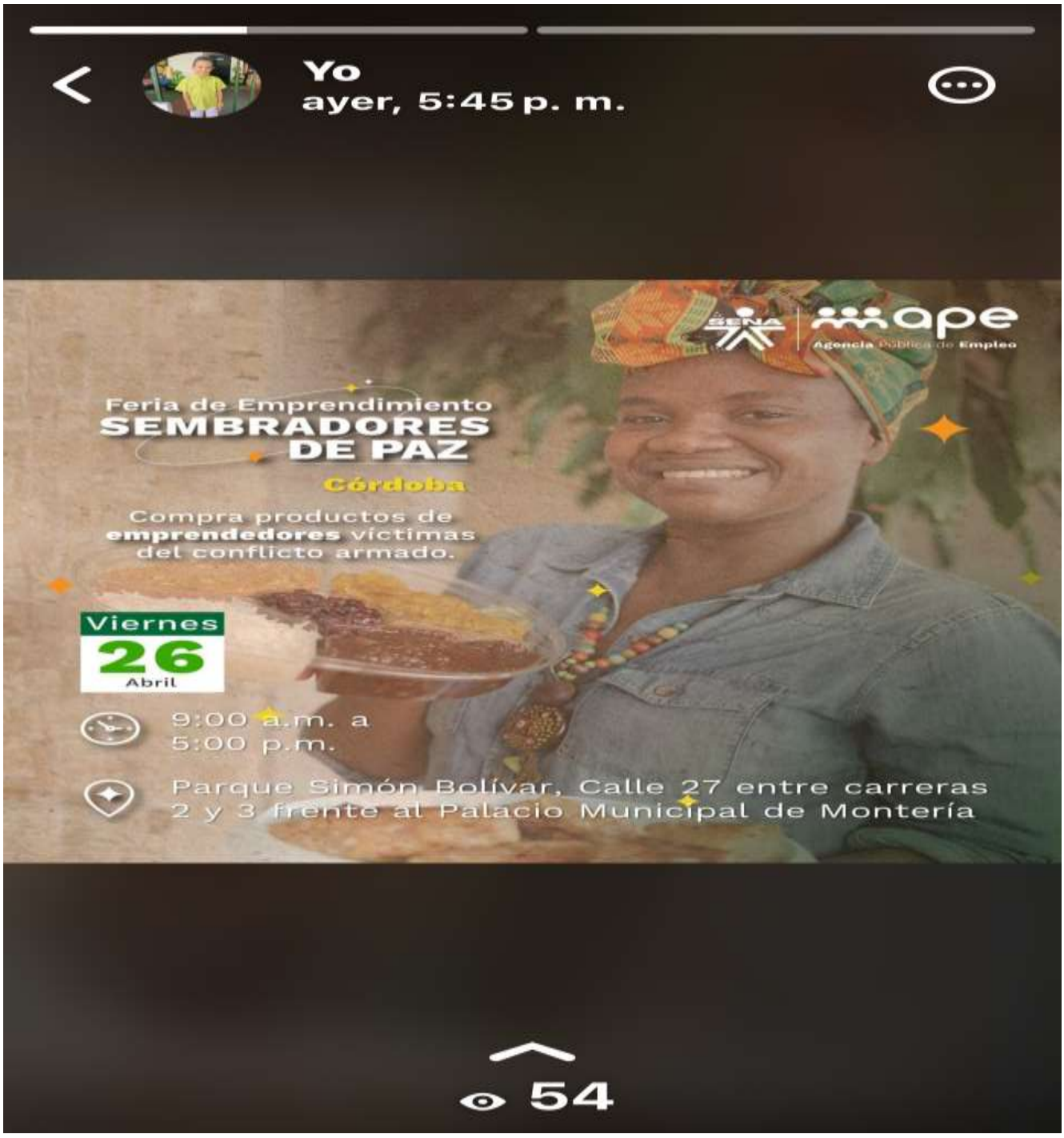
Anexo 19: Listado de verificación de vivanto Ficha:2969202

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2024			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	DERIVADOS LACTEOS		
MUNICIPIO	CANALETE	CORREGIMIENTO	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION
1	ALEIDA CRISTINA SOTELO HOYOS	CC	1068806825	3001198858	07/05/1998	23/09/2016	VALENCIA
2	AMADOR ANTONIO PEREIRA POLO	TI	1068580432		12/09/2006	8/10/2013	CANALETE
3	ANA MILENA LORA PAEZ	CC	50931284	3215335577	12/03/2003	23/03/2021	CANALETE
4	ARACELIS DANIELA BERRIO MACEA	CC	1067890080	3158674614	15/03/1988	01/09/2008	MONTERIA
5	BAIDUTH CECILIA AVILA BUELVAS	CC	34995704		15/03/1968	30/12/1986	MONTERIA
6	CARMEN ALICIA PASTRANA NARVAEZ	CC	25768108		04/11/2003	14/01/2022	CANALETE
7	CARMEN RUDY PAEZ CARDENAS	CC	25768155		18/11/1989	20/02/2008	CANALETE
8	CESAR LUIS PEREZ OSORIO	CC	1003451710		25/07/2001	7/11/2019	CANALETE
9	CLARA INES SANCHEZ SALCEDO	CC	25767707	3135691976	16/08/1987	12/03/2008	MONTERIA
10	CLARISA MATILDE VILLADIEGO RAMOS	CC	1068585874		30/07/1989	18/02/2008	CANALETE
11	CRISTINA DE JESUS CUITIVA RAMOS	CC	50904460	3246271946	15/01/1986	23/05/2006	CANALETE
12	DANIELA SAUDITH ANDRESES PINTO	TI	1068582346	3008378577	18/07/2007	05/11/2024	CANALETE
13	DELIA MELISA DIAZ HERNANDEZ	CC	1067884010		11/07/1995	29/07/2013	CANALETE
14	EDUARDO JOSE REBOLLO CARRASCAL	CC	1003214687		23/04/1980	23/11/1998	MONTERIA
15	ELIANIS MARIA LOPEZ PAEZ	CC	1067909261	3006919083	03/10/1960	08/11/1991	CANALETE
16	JOEL ALEXANDER AMAYA CHAVEZ	CC	1019020311		25/11/2005	6/12/2023	MONTERIA
17	ESPERANZA DE JESUS LOPEZ PAEZ	CC	35010744	3022556120	05/02/1969	30/09/1991	CANALETE
18	KATTY LORENA FINTO MANJARREZ	CC	1068590466		1/09/1998	27/05/2017	CANALETE
19	JOSE DEL ROSARIO PEREIRA POLO	CC	1068577787	3135691976	02/08/1965	06/09/1989	CANALETE
20	KELLYS ESTELLA RAMOS CAUSIL	CC	1068582903		30/07/1970	26/10/1992	MONTERIA
21	KENIA GARCIA VILLADIEGO	TI	1068584615		20/07/2009	9/11/2017	CANALETE
22	LAURA VANESA CORDERO LORA	CC	1067842716		27/09/2002	1/10/2020	CANALETE
23	LEIBER ANDRES PEREIRA POLO	CC	1068579472		24/12/1991	02/03/2010	MONTERIA
24	LEIBIS DEL CARMEN SANCHEZ PAEZ	CC	35012331	3007647528	25/07/1977	03/06/1997	CANALETE
25	LUIS PADILLA DIAZ	TI	1062440280		10/08/2009	11/08/2018	MONTERIA
26	LUZ DANIELA PEREZ ARRIETA	CC	1068577421		4/04/2005	12/04/2023	CANALETE
27	MADELEINE DEL CARMEN DIAZ DIAZ	CC	1068590544	3001157358	30/03/1999	5/09/2017	CANALETE
28	MAELIS PATRICIA CHAVEZ SIBAJA	CC	50932163		30/12/1975	21/01/1999	MONTERIA
29	MARCOS FIDEL TORRES BARRERA	CC	1068579278	3014835460	11/09/1985	21/11/2003	CANALETE
30	MARIA JIMENEZ MORALES	CC	1068581113		15/05/1984	23/02/2017	CANALETE
31	MARIA BERNARDA CARRASCAL LLOFENTE	CC	50880836		29/05/1969	7/04/1989	MOMIL
32	MARLENIS DEL CARMEN POLO LARA	CC	35011720		24/08/1980		CANALETE
33	MARTHA CECILIA DIAZ ALVAREZ	CC	25768626		5/11/1972	7/02/1994	CANALETE
34	MARY ELENA LOPEZ PEREZ	CC	1068588063	3135670474	24/08/1980	20/11/2001	CANALETE
35	MIRYAN JULIETH BERRIO PEREZ	CC	1068584093		07/12/1990	15/03/2009	CANALETE
36	OLGA ROSA OLEA PITALUA	CC	25793353		6/05/1960	25/06/1979	MONTERIA
37	VERLIDES ROSA FERIA FLOREZ	CC	50927743	3246442388	03/12/1978	23/12/1997	MONTERIA

Obligación Contractual 3

Anexo 20: Se brindó apoyo en la socialización de la Feria de Emprendedores SEMBRADORES DE PAZ Córdoba.



Obligación contractual 5

Anexo 21: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2963532



Obligación contractual 5

Anexo 22: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 2969202



Obligación Contractual 7

Anexo 23: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2976817– formato GFPI-F-021

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 manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA-LA GLORIA	
	Denominación:	SALON COMUNAL	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2976817)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	08/04/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	08/04/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 24: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2979358 formato GFPI-F-021

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 manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE CANALETE	
	Denominación:	CASA DE LA MUJER	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2979358)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**MESAS DE TRABAJO, TABLERO**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	30/04/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	30/04/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 25: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2982900 formato GFPI-F-021

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 manipulación de alimentos	Código de Programa:	**96151529**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TUCHIN-EL CONTENTO	
	Denominación:	SALON COMUNAL	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2979358)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**MESAS DE TRABAJO, TABLERO**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	08/05/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	08/05/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 26: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2963532 formato GFPI-F-021

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:	Obtención de derivados cárnicos	Código de Programa:	**96151544**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA-LA GLORIA	
	Denominación:	SALON COMUNAL	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2963532)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS, COCINA**
Materiales de formación:	**SALON DE CLASES, AULA PARA PROCESAR**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	12/04/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	12/04/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 27: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2969202 formato GFPI-F-021

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:	Obtención de derivados lacteos	Código de Programa:	**96151542**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE CANALETE-VEREDA BUENOS AIRES	
	Denominación:	SALON COMUNAL	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2969202)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS, COCINA**
Materiales de formación:	**SALON DE CLASES, AULA PARA PROCESAR**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

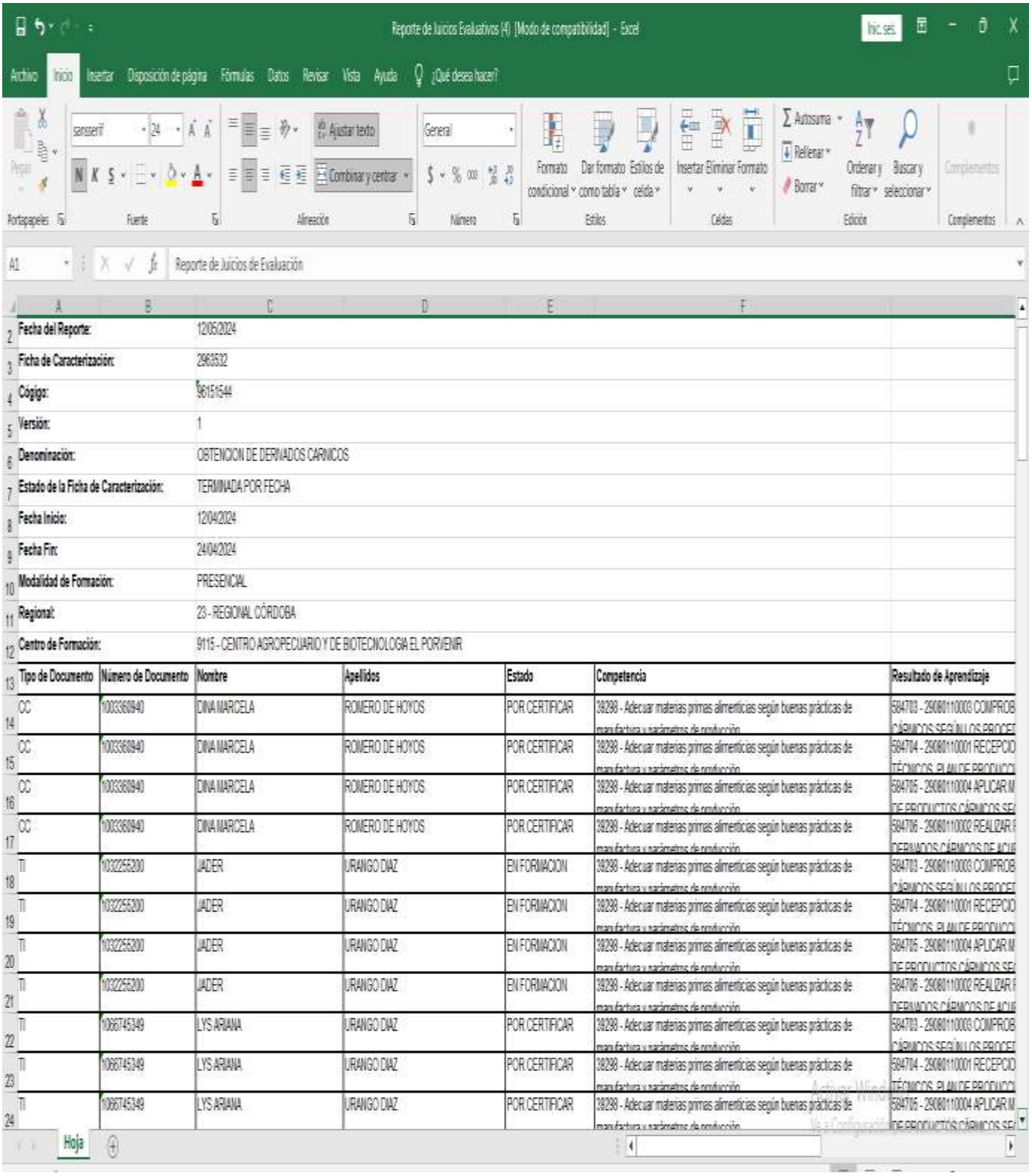
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	16/04/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	 ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	16/04/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación contractual 10

Anexo 28: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2963532

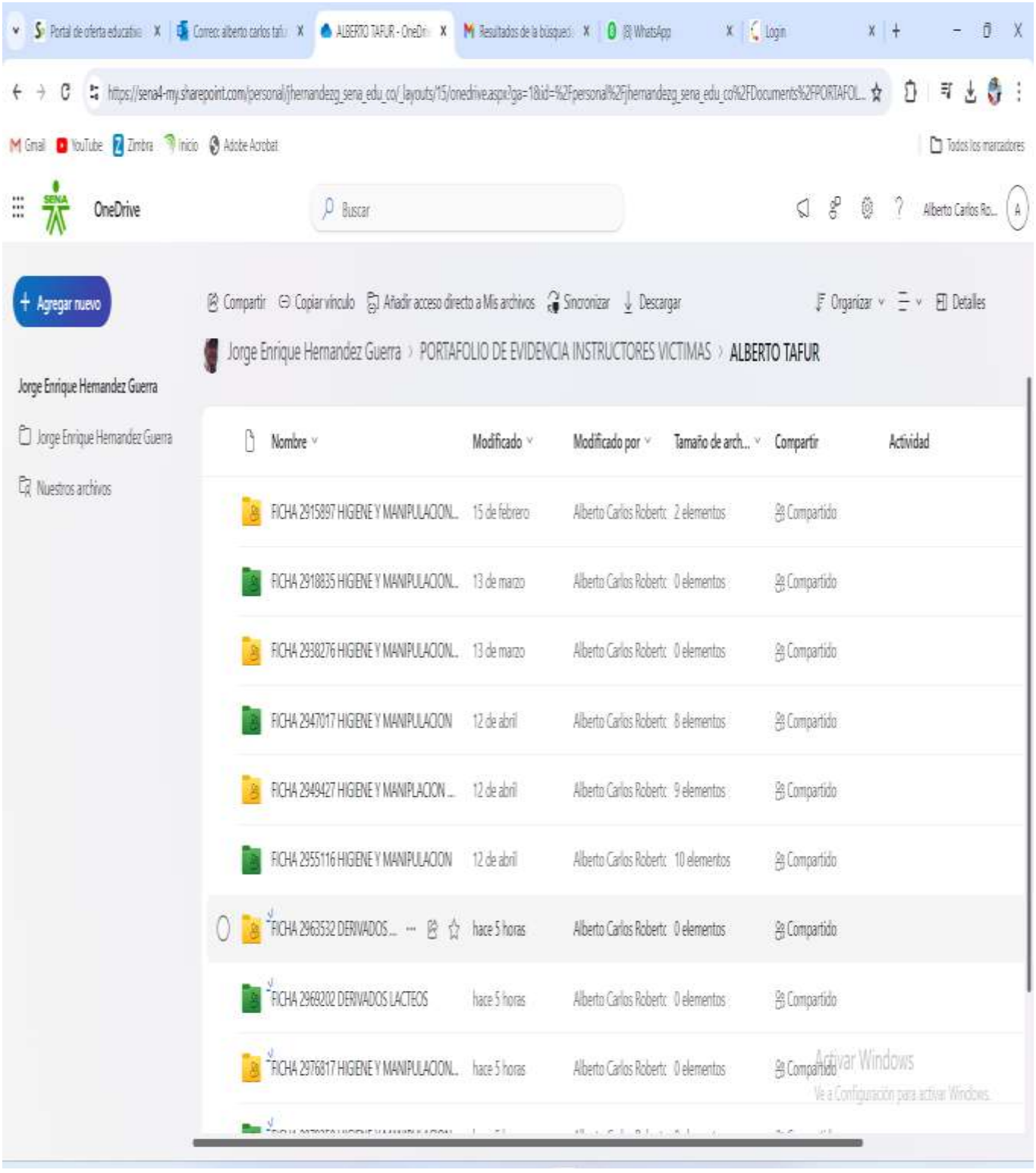


Fecha del Reporte:	12/05/2024
Ficha de Caracterización:	2963532
Código:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	12/04/2024
Fecha Fin:	24/04/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003360940	DINA MARCELA	ROMERO DE HOYOS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 2506011003 COMPROB CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCE
CC	1003360940	DINA MARCELA	ROMERO DE HOYOS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 2506011001 RECEPCIO TÉCNICOS, PLANTE PRODUCCI
CC	1003360940	DINA MARCELA	ROMERO DE HOYOS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 2506011004 APLICAR M DE PRODUCTOS CÁRNICOS SE
CC	1003360940	DINA MARCELA	ROMERO DE HOYOS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584706 - 2506011002 REALIZAR P DERIVADOS CÁRNICOS DE ACU
TI	1032255200	JADER	URANGO DIAZ	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 2506011003 COMPROB CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCE
TI	1032255200	JADER	URANGO DIAZ	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 2506011001 RECEPCIO TÉCNICOS, PLANTE PRODUCCI
TI	1032255200	JADER	URANGO DIAZ	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 2506011004 APLICAR M DE PRODUCTOS CÁRNICOS SE
TI	1032255200	JADER	URANGO DIAZ	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584706 - 2506011002 REALIZAR P DERIVADOS CÁRNICOS DE ACU
TI	1066745349	LYS ARIANA	URANGO DIAZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584703 - 2506011003 COMPROB CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCE
TI	1066745349	LYS ARIANA	URANGO DIAZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584704 - 2506011001 RECEPCIO TÉCNICOS, PLANTE PRODUCCI
TI	1066745349	LYS ARIANA	URANGO DIAZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	584705 - 2506011004 APLICAR M DE PRODUCTOS CÁRNICOS SE

Obligación Contractual 17

Anexo 29: Pantallazo del portafolio del instructor (Drive del programa de victima)



Obligación Contractual 12

Anexo 30: En este periodo se le exigió a los aprendices mantener la distancia y cumplir con los protocolos de bioseguridad Ficha:

