PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, mayo de 2024

Señor (a)
CARLOS AUGUSTO PEÑA MARTINEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **6039328**
Cargo del supervisor: Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.**6039328** del año 2024

Nelson Andres Matiz Matiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80843381 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de Villeta, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de QUINCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTISIETE MIL CIENTO ONCE PESOS MONEDA CORRIENTE ($15.927.111,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Tres (3) pagos iguales por los meses de marzo a mayo de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MONEDA CORRIENTE ($4.465.545,00), c) un último pago por el mes de junio, por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS MONEDA CORRIENTE ($2.530.476).

Plazo: Será hasta el 17 día de junio de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestación de servicios profesionales, tecnólogo y/o técnico para el desarrollo de las actividades de formación del nivel técnico, tecnológico y/o complementaría del programa Regular, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente, de acuerdo con las necesidades, la programación establecida y los productos de formación pactados del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial – Regional Cundinamarca. Pastelería.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo a las necesidades del centro de formación.	Se realizó actividades con la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega. Se realizó actividades de la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del Instructor.

2	Registrar, verificar y hacer seguimiento en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna de todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios	Se anexan los Juicios evaluativos de la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega. ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta.	Se anexa pdf de juicios evaluativos la carpeta de evidencias.

	evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente.		
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Como estrategia de enseñanza, se utilizó: (Juego de roles, lluvia de ideas) de acuerdo con: guía de aprendizaje GFPI-F-135, plan concertado e instrumento de evaluación	Se anexa: Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo concertado e instrumento de evaluación.
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices.	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices	Se encuentra en la plataforma DRIVE en la carpeta de Portafolio del instructor

6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir capacitación y actualización en formación.	Se asistió a la reunión solicitada por la nueva Subdirectora del centro CDEA el día 20 de mayo del 2024 Batería de Riesgo Psicosocial.	Se entrega evidencia fotográfica de la asistencia y participación.
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.	Si cuento con la certificación de la norma orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo 240201056, es de fecha 17/09/21, por lo que se encuentra vigente.	Anexo certificado de la competencia laboral. ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, 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 actividades de la ficha **2928410**, correspondiente al titulado de Técnico en Cocina en el municipio de la vega.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.

		Se realizó actividades de la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta.	

10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	Se dio apertura a la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta.	Se hace entrega de evidencias fotográficas, juicios de valor de cierre de la ficha
11.	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación	Titulado Técnico enCocina con ficha **2928410** en la competencia Manipulación de Alimentos. Complementaria ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de productos de galletería en el municipio de Villeta en la competencia Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta portafolio del Instructor

12.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro.	Se aporta en las metas a regular con: 13 Aprendices en el Titulado Técnico en Cocina con ficha **2928410** en la competencia Manipulación de Alimentos. 16 aprendices en la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta en la competencia Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Portafolio del Instructor.

13.	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se trabaja en la plataforma DRIVE con: Foros Herramienta de portafolio de evidencias	Todas las evidencias se encuentran en DRIVE en la carpeta portafolio del Instructor.
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	Dentro de las estrategias, están: -Apoyo constante y directo por parte de bienestar del aprendiz. -Acompañamiento de coordinación académica.	Se realizó una actividad por parte del equipo de Bienestar en donde se enfocó los protocolos y afianzamiento de cada uno de los aprendices se entrega evidencias fotográficas de las actividades.
15.	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
16.	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el	Se guarda reserva en todas las actividades ejecutadas dentro del objeto contractual.	Capacitaciones elaboradas en la plataforma de si contratistas

	desarrollo del objeto contractual.		
17.	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador.	Se reportan 162 horas /mensuales que Correspondientes a: 127 horas de titulado con la ficha **2928410** – COCINA 35 horas con la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta	Reporte descargado de Sofía plus ay anexado a evidencias.
18.	Apoyar la formación complementaria de ser necesario para dar cumplimiento a los requerimientos y las necesidades del centro de formación.	Se brindo capacitación a la ficha **2987927**, correspondiente al complementario de Elaboración de Productos de Galletería en el municipio de Villeta	Se entregan evidencias como Reporte de juicios de valor descargado de Sofía plus.
19.	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga.	En la carpeta de DRIVE en portafolio del Instructor: se cuenta: Estructura curricular Proyecto formativo, Planeación pedagógica Gantt, cronograma de trabajo trimestral. Guía de aprendizaje GFPI-F-135, Plan de trabajo	Todas las evidencias se encuentran en la plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del Instructor.

		concertado instrumento deevaluación.	

20.	Efectuar seguimiento a aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidadcon los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de lavigencia.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Para el periodo objeto de este pago lanecesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
21.	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades, regular y especial, así como participaren articulación con el personal de apoyo a la administración educativa enlos procesos de divulgación, inscripción, registro ymatricula.	No se realizaron actividades para esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago lanecesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
22.	Programar y proponer girastécnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradasen el aplicativo del plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo, Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de lasmismas.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objetode este pago la necesidad del serviciono requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
23.	Estar en continua revisión delos sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y	Se trabaja en los formatos:	Se anexa Todas las evidencias se encuentran en la

	formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo.	guía de aprendizaje GFPI-F-135  Planeación pedagógica GFPI-F-134.	plataforma DRIVE en la carpeta Evidencias del Instructor. Guía de aprendizaje GFPI-F-135 Planeación pedagógica GFPI-F-134.
24.	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
25.	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación
26.	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices.	Para el periodo objeto de este pago la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación	Pendiente del requerimiento del equipo ejecutor.
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.

28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
29	Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes de formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	Durante el mes no se realizaron acciones para esta obligación.	No se presentan evidencias.
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que fueren entregados para el desarrollo del programa de formación.	En el momento no me han entregado materiales de formación, herramientas o equipos para reintegrar.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
31	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad y que hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de bienesal supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa son propiedad del Servicio Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF)	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre de 2024.	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre de 2024.

	en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.		
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las	Esta actividad se realiza todo el tiempo.	Esta actividad se realiza todo el tiempo.
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se logró hacer la encuesta de SIGA por motivo de no tener activa el correo Sena.	Para el próximo mes me comprometo hacer la encuesta SIGA si me activan mi correo sena.

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

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

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

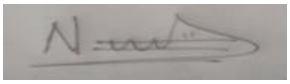
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior ala presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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.1063890136 de la planilla, SIMPLE y abril 2024. (Decreto Ley 2106de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (38) folios

Cordialmente,



Firma

Nelson Andrés Matiz Matiz

Contratista

C.C. No. 80.843.381 Bogotá

Recibí a satisfacción:



Firma

CARLOS AUGUSTO PEÑA MARTINEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **6039328** del año 2024

Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2928410 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 127,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2987927 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 162,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

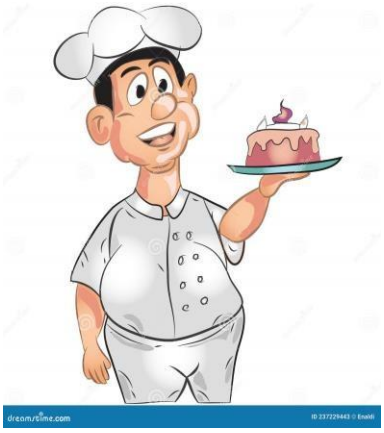
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA
- Código del Programa de Formación: 635201
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto:
- Competencia: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.
- Duración de la Guía: 3 dias – 24 horas

2. PRESENTACIÓN

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Apreciados/as aprendices: Reciban un cordial saludo, y bienvenida al estudio de este resultado de la competencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.

Las enfermedades de origen alimentario han sido reconocidas como un problema de salud pública por la carga de morbilidad y mortalidad que representan Algunos alimentos por sus mismas características fisicoquímicas favorecen la supervivencia y multiplicación de microorganismos patógenos; su contaminación se origina a través de la cadena alimentaria.

En el estudio de esta Guia aprenderemos los factores que afectan la inocuidad de los alimentos en su proceso desde la granja hasta la mesa , Estudiaremos como identificarlos , clasificarlos y contrarestarlos .</td>
</tr>
</table>

3.1. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN REFLEXIÓN:

FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la Actividad: Observe cuidadosamente los siguientes videos , en mesa redonda en el ambiente formativo responderemos las siguientes preguntas:

- **https://youtu.be/k22TzQekFmw** Decreto 3075 y resolución 2674

¿Que es el decreto 3075 y la resolución 2674 del 2013?

- **https://youtu.be/Pd32oNdwArc** ¿Qué es la Contaminación? - Seguridad Alimentaria

¿A que hace referencia la contaminación física , quimica , biológica?

- **https://youtu.be/ekBu8G4gt9w** ¡7 Cosas Que Nos Pasan Cuando no nos bañamos ¡

¿Qué importancia tiene la Higiene personal en la producción de un alimento ?



3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

Descripción de la Actividad: 1- Se realizará en el ambiente de clase (virtual) Un debate respetuoso con los diferentes punto de vista del aprendiz . A través de esta actividad conceptual y lúdica se identifican claramente conceptos importantes y los apropia al mismo tiempo que se divierte. se socializara para analizar , reflexionar y comparar situaciones. (presencial)

¿En tu localidad los comercios alimentarios siguen la Norma Si o NO ¡ porque ¡ ?

2) una vez terminada la actividad lúdica , realizaremos una lluvia de ideas proponiendo como contrarestar esos malos hábitos higienicos o en la preparación de alimentos de acuerdo a lo expuesto por sus compañeros . (presencial)

3. Para que se apropie del conocimiento y logre el resultado es necesario que repase y tenga claras las normas por lo tanto, lo invito a desarrollar con entusiasmo las siguientes actividades, con el fin de socializarlas en la sesión de formación . Antes de desarrollar las actividades es necesario saber qué materialesse van a utilizar, puesto que todos deben participar y será evaluada en cada sesión de formación.

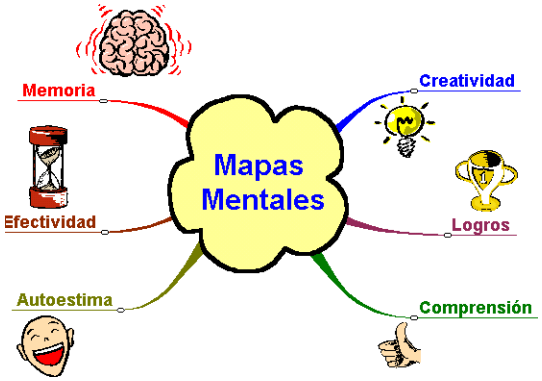
Material de apoyo : PDF Decreto 3075 de 1997 , PDF Manual para Manipuladores de alimentos serán suministrado por el instructor de formación .

Actividad 1: se realiza la lectura del capítulo 3 del decreto, una vez leído escribimos nuestras inquietudes y resolvemos en mesa redonda en clase.



3.3. ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

Actividades a Desarrollar : Realizaremos un mapa mental sobre el decreto 3075 de 1997 capitulo 3 personal manipulador de alimentos , utiliza tu creatividad y deja volar tu imaginación para que contextualices tu idea y retengas mejor la información Ejemplo:



CUESTIONARIO:



1 ¿Qué es una ETAs?

2 ¿Qué causan las ETAs?

3 ¿Cuáles son los síntomas Basicos de las ETAs?

4. Qué se debe hacer cuando hay sospecha de ETA?

5. Qué se debe hacer cuando se han comido alimentos adulterados en los establecimientos alimentarios comerciales?

6. De qué factores depende que un alimento nos enferme o no?

7. Cómo se modifica el valor biológico de un alimento al recalentarlo?

8. Una intoxicación es:

9: Una infección es:

13. Un periodo de incubación en micoorganismos es:

14. 10 Claves para garantizar la inocuidad de un alimento son:

Nombra 5 bacterias que afecten la inocuidad de un alimento

MICROORGANISMO	ALIMENTO IMPLICADO	QUE CAMBIOS SE DA EL EL ALIMENTO	ENFERMEDADES QUE PRODUCE AL CONSUMO

3.3.4 TALLER PRACTICO EN COCINA :

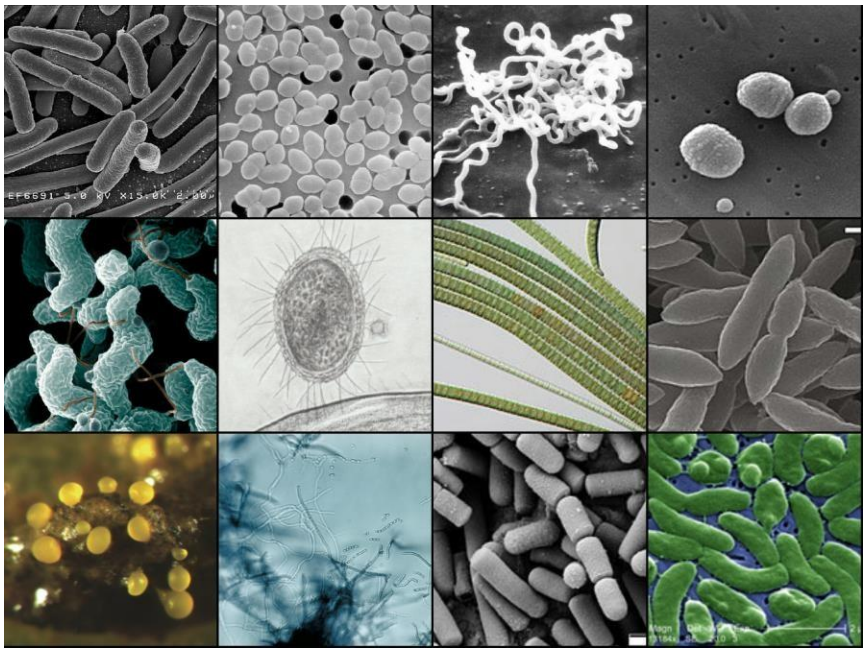
Actividades a Desarrollar: Es importante el que el aprendiz visualice la reproducción microbiana mediante la preparación de alimentos , ingresaremos al taller formativo y mediante preparaciones observaremos las bacterias en acción , en frente de cada tipo de bacteria escribiremos que son?

Bacterias patógenas :

Bacterias probioticas :

Bacterias comunes :

Levaduras :



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

1. Observaremos el video atentamente y escucharemos la charla brindada por el instructor , al finalizar el aprendiz en una actividad de mesa redonda dara su punto de vista de acuerdo con el tema expuesto**.**

https://youtu.be/QsEGH_Qq2Nk Factores que favorecen el desarrollo de bacterias

https://youtu.be/tCIC0KXL2Qs Manzana se descompone por acción de los Microorganismos

2.Se designara al aprendiz un riesgo Quimico – biológico – físico , se desarrollara esta actividad en un alimento durante los 3 dias siguientes mostrando lo cambios organolépticos de su producto , para esto el aprendiz podrá utilizar medios audiovisuales o tecnológicos como fotos , videos , se dara un espacio de 10 minutos a cada aprendiz para realizar su presentación.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Se realizará por medio de Formulación de preguntas y Desarrollo guía de aprendizaje **Evidencias de Desempeño:** Se realizara por medio de trabajos escritos y actividades lúdicas , donde se evidencia la retención del conocimiento adquierido **Evidencias de Producto:** **1**.Guia socializada y terminada 2.portafolio escrito 3.lista de chequeo	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos.	Técnica : formalacion de preguntas con respuestas analíticas y conceptuales Instrumentos : videos conceptuales Técnica : Resolución de problemas mediante técnicas de estudio Trabajo escrito , mesa redonda Técnica: observación y análisis Instrumento: lista de verificación , formatos diligenciados y socializados

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Organolepsia : proviene del griego organolipsia que en conjunto significa órgano y recepción, y por tanto comprende aquella reacción que nuestros órganos pueden percibir de las propiedades de un producto o sustancia a través de los receptores sensitivos gramática : es una rama de la lingüística que se dedica al estudio de las leyes, principios y reglas que regulan los diferentes usos de las lenguas y la forma de organizar las palabras en las oraciones, la cual fue establecida como tal por los antiguos griegos. Semántico: al conjunto de palabras o expresiones que guardan una relación estrecha, cualquiera que esta sea. Por ejemplo, coche, avión, tren, barco… forman un solo campo semántico al referirse a “medios de transporte”. sintaxis :estable el orden en que debe de ir el sujeto, verbo y predicado en una oración, esto para poder entender lo que ahí se dice. Por ejemplo: Resfriado me habría la lluvia mojado con me si hubiera La inocuidad de los alimentos : puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no

representen un riesgo para la salud (ETA) : Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se definen como "el conjunto de síntomas originados por la ingestión de agua y/o alimentos que contengan agentes biológicos (por ejemplo: bacterias) o no biológicos (por ejemplo: metales pesados)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Alzate Londoño, Jaime 1980, Guía profesional de cocina 3º edición, Bogotá Colombia

Alzate Londoño, Jaime 1988, Administración y costos de cocina 2º edición, Bogotá, Colombia

WrigthJeni, Erick Treuillee, 2007, Técnicas culinarias, octava edición, Barcelona España,

La Cocina de Referencia Tomo I, Editorial Limusa

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	**NELSON ANDRES MATIZ MATIZ**	**INSTRUCTOR COCINA**	**CDAE SENA VILLETA**	**22/04/2023**

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

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**	**Razón del Cambio**
Autor (es)					

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:	ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA
Código del Programa de Formación:	63520580 v1
Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)	
Fase del Proyecto (si es formación Titulada)	
Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)	
Competencia	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:	ELABORAR DE PRODUCTOS DE GALLETERIA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL
Duración de la guía	40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices les doy la bienvenida al gran mundo de la repostería en donde encontraremos un sinfín de preparaciones dulces que nos va apermitir disfrutar de todo lo que nos ofrece el mundo dulce.

En esta guia aprenderemos de una forma muy sencilla y significativa todo el desarrollo del proceso del manejo del chocolate y sus variedades. Tu actitud y tu entuciasmo son parte fundamental de este proceso por eso siempre debes dar el 100% de ti mismo para lograr el objetivo de aprender y enriqucer tus conocimientos.

En compañía de tus compañeros podremos trabajar en equipo y asi tener resultados espectaculares.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXIÓN INICIAL:

1. Sabías que los productos de repostería son los platos mas apetecidos por todo el mundo gracias a nuestra gran biodiversidad e infinida de preparaciones y técnicas que se van a usar en cada país donde se elaboren el cual nos permite tner alimentos todos los días del año.

¿Sabes que son los postres y como usan?

¿Cuál considera usted que es el problema de por nuestros postres no son tan reconocido a nivel mundial?

Te invito a adquirir más conocimientos sobre repostería colombiana y navideña en dode encontraremos los saberes y sabores en donde encontraremos la gran variedad de costumbres culturas y sobe todo pasión por lo que se hace en nuestro pais.

2. Reflexione sobre la siguiente lectura:

"El objetivo general de la guía espoder identificar las diferencias existentes entre la variedad de postres y su gran variedad"

3.2 ACTIVIDADES DE IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS:

- Estimado aprendiz basado en la actividad 3.1 identificaremos los conocimientos previos que usted tiene sobre postres nacional:
  ¿Qué es para usted un postre?
  ¿Cómo y en donde se usan los postres?
  ¿Cuál es su uso de los postres tradicionales?

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTOS Y TEORIA)

La reposteria nos permite disfurtar del dulce en todas sus presentaciones en donde encontramos la oportunidad de distinguir esos sabores y saberes que cada región tiene para nosotros el cual nos permitirá disfrutarla y entenderla.

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N° 1 Identificar los conceptos basicos de la reposteria	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Leer Textos **2. Tomar apuntes**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,meson de ,preparar	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **10 horas**	**Independiente** **2 horas**	

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°2 Aplicar técnicas de templado de reposteria	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Análisis de objetos **2. Aprendizaje experimental**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,leña	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **16 horas**	**Independiente** **4 horas**	

ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE N°3 Recomendar el uso adecuado de los insumos de cocina	**Estrategias didácticas activas**		
	1. Lectura dirigida **2. Práctica guiada**		
AMBIENTE REQUERIDO: Aula cocina,meson alimentos	**Tiempo invertido en el desarrollo de la actividad:**		
	Presencial **6 horas**	**Independiente** **2 horas**	

.

Gelificados. Utilizamos los productos autóctonos de la región para la realización de recetas ancestrales.

Batidos Livianos. Basados en las recetas de costumbres gastronómicas y productos autóctonos de cada región.

3.4 TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO

Actividad 1: Realice un Cuestionario de conceptos basicos de reposteria

Actividad 2: Haga una Lista de chequeo del procedimiento de un producto de reposteria

Actividad 3: Realice una Ficha tecnica un gelificados.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Responde un cuestionario relacionado con los conceptos teóricos de reposteria	Aplica los controles del proceso de acuerdo a criterio técnico	**Técnica:** Formuacion de preguntas **Instrumento:** Cuestionario
Evidencias de Desempeño: Realizar una lista de chequeo según parámetros de establecidos.	Utiliza técnicas de ensamble de un plato de cocina criolla	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Producto: Diligencia Ficha técnica del postres.	Reconoce los diferentes tipos de cocinas existentes y sucedáneos conforme alas características y ficha técnica.	**Técnica:** Valoración de producto **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

REPOSTERIA BASICA:

Es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos que derivan de la manipulación de las semillas del cacao: la masa del cacao y la manteca de cacao.

REPOSTERIA:

Es el arte de preparar o decorar pasteles u otros postres. El término repostería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, y decoración de platos dulces tales como pies, tartas, pasteles, galletas, budines.

GELIFICADOS:

Que no es o no está frío ni caliente.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Mejor libro de chocolate (GOURMEND WORLD COOKBOOK AWARDS)-6° EDICION

El gran libro del COCINA CRIOLLA Editorial Everest; 6ª edicion(1 Enero 1998)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Nelson Andres Matiz Matiz	Instructor	Centro de Desarrollo Aroindustrial y Empresarial (Gastronomia)	**15-09-23**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 23/05/2024
Ficha de Caracterización: 2987927
Cógigo: 96151450
Versión: 1
Denominación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA
Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 14/05/2024
Fecha Fin: 20/05/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1010960967	KAROLL DANIELA	BOCANEGRA BARBOSA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1010960967	KAROLL DANIELA	BOCANEGRA BARBOSA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1010960967	KAROLL DANIELA	BOCANEGRA BARBOSA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1010960967	KAROLL DANIELA	BOCANEGRA BARBOSA	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070782577	LADY NATHALIA	ROJAS GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070782577	LADY NATHALIA	ROJAS GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070782577	LADY NATHALIA	ROJAS GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070782577	LADY NATHALIA	ROJAS GONZALEZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920297	KAROL TATIANA	VELOZA AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920297	KAROL TATIANA	VELOZA AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920297	KAROL TATIANA	VELOZA AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072920297	KAROL TATIANA	VELOZA AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921084	ANGIE PAOLA	VILLADA GUERRERO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921084	ANGIE PAOLA	VILLADA GUERRERO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921084	ANGIE PAOLA	VILLADA GUERRERO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921084	ANGIE PAOLA	VILLADA GUERRERO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921728	LAURA ANGELICA	FORERO AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921728	LAURA ANGELICA	FORERO AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921728	LAURA ANGELICA	FORERO AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072921728	LAURA ANGELICA	FORERO AVILA	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922029	JAVIER ORLANDO	AMAYA CAMACHO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922029	JAVIER ORLANDO	AMAYA CAMACHO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922029	JAVIER ORLANDO	AMAYA CAMACHO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922029	JAVIER ORLANDO	AMAYA CAMACHO	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922160	ANYI CATALINA	MELO LEAL	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922160	ANYI CATALINA	MELO LEAL	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922160	ANYI CATALINA	MELO LEAL	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1072922160	ANYI CATALINA	MELO LEAL	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1116616607	ANGELA ROCIO	CASTELLANOS VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1116616607	ANGELA ROCIO	CASTELLANOS VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1116616607	ANGELA ROCIO	CASTELLANOS VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1116616607	ANGELA ROCIO	CASTELLANOS VARGAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897531	LEIDY ANGELICA	MATIZ MURILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897531	LEIDY ANGELICA	MATIZ MURILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897531	LEIDY ANGELICA	MATIZ MURILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	20897531	LEIDY ANGELICA	MATIZ MURILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	21078709	FANNY CECILIA	RODRIGUEZ DE CARDENAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	21078709	FANNY CECILIA	RODRIGUEZ DE CARDENAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	21078709	FANNY CECILIA	RODRIGUEZ DE CARDENAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	21078709	FANNY CECILIA	RODRIGUEZ DE CARDENAS	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3158588	LIBARDO	LEON LEON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3158588	LIBARDO	LEON LEON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3158588	LIBARDO	LEON LEON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3158588	LIBARDO	LEON LEON	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3159692	FREDY LEONARDO	CRUZ CASTILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CC	3159692	FREDY LEONARDO	CRUZ CASTILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3159692	FREDY LEONARDO	CRUZ CASTILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3159692	FREDY LEONARDO	CRUZ CASTILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3246009	JOSE DARIO	BELTRAN	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3246009	JOSE DARIO	BELTRAN	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3246009	JOSE DARIO	BELTRAN	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	3246009	JOSE DARIO	BELTRAN	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51564251	EMMA YOLANDA DE LOS ANGELES	ALFONSO PEREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51564251	EMMA YOLANDA DE LOS ANGELES	ALFONSO PEREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51564251	EMMA YOLANDA DE LOS ANGELES	ALFONSO PEREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51564251	EMMA YOLANDA DE LOS ANGELES	ALFONSO PEREZ	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51706942	CONSUELO	BOTERO TRUJILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51706942	CONSUELO	BOTERO TRUJILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51706942	CONSUELO	BOTERO TRUJILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	51706942	CONSUELO	BOTERO TRUJILLO	EN FORMACION	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	NO APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52654386	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CHARRY	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438685 - INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52654386	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CHARRY	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438686 - ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52654386	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CHARRY	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438687 - REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	52654386	SANDRA LILIANA	RAMIREZ CHARRY	POR CERTIFICAR	35799 - ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	438688 - ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 16/05/2024
Ficha de Caracterización: 2928410
Cógigo: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 15/04/2024
Fecha Fin: 14/07/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 25 - REGIONAL CUNDINAMARCA
Centro de Formación: 9509 - CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1003558297	CRISTIAN STIVEN	CORTES PIÑEROS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1019991364	BRAYAN ANDRES	GONZALEZ MAHECHA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1034282721	JULIETH DANIELA	MARTINEZ MEDINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070704334	JUAN PABLO	BERMUDEZ BERMUDEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1070705288	LAURA VIVIANA	VEGA AMAYA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1070708834	OSCAR IVAN	GOMEZ SANCHEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

CC	1073328358	VALENTINA	SANTODOMINGO CASTILLO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1077967700	JULIANA	HIDALGO RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078396199	JULY STEFANY	VELASQUEZ PEREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1078826672	LEIDY BIBIANA	AMAYA VARGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	1110586870	LAURA STEPHANIE	RAMIREZ MELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
TI	1121852393	LINA SOFIA	MARTINEZ BOBADILLA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ
CC	41685633	ANA RITA	MORA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	CC 80843381 - NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

SENA

Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Hacer Pedidos Basados en Formato de Solicitud. | MES: MAYO | SEMANA: 5 | DEL: 29 AL: 31

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 5	DIA	DIA	DIA	DIA
Laura Viviana Vega Amaya	1076705288	Laura Vega	laura Vega	laura Vega	laura Vega	laura Vega
Juan Pablo Bermudez	[illegible]					
Brayan Gonzalez	1079460384	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
Juliana Hidalgo R	Juliana H 1077467706	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H
Lina Sofia Martinez B.	1121852393	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez
Valentina Santodomingo	1073328358	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo
Daniela Martinez	1034282721	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez
July Velasquez	1078396199	July V	July V	July V	July V	July V
Leidy Bibiana Amaya Vargas	1078826672	Bibiana Vargas	Bibiana vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas
Cristian Stiven Cortes Pineros	1003558297	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes
Ana Rita Mora	41,685,633	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana
Oscar Gomez	1070788834	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez

SENA

Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: ELABORAR productos de galleteria. | MES: Mayo | SEMANA: 3 | DEL: 15 AL: 21

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 15	DIA 16	DIA 17	DIA 20	DIA 21
Jose David Beltran	3246609					
Carolina Melo	1077472517	Yenith	Yenith	Yenith	Yenith	Yenith
Dora Liz Ramirez	1077468493	Dora Liz	Dora Liz	Dora Liz	Dora Liz	Dora Liz.
Alba Patricia Torres M	52655085					
Paula Olarte	1077468015	Paula Olarte	Paula Olarte	Paula Olarte	Paula Olarte	Paula Olarte.
Jessica Correa	1077470790					
Isabella Rodriguez Karoll Bocanegra	1077473214 1010960967	Isabella KayBauB	Isabella KayBauB	Isabella KayBauB	Isabella KayBauB	Isabella KayBauB
Magnolia Garcia	21.113.932					
Sandra Ramirez	52654386	Sandra R.	Sandra R.	Sandra R.	Sandra R.	Sandra R.
Ana Rita Mora	41685633	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana
Lina Sofia Martinez B.	1121852393	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez

SENA

Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Limpiar y Desinfectar Oficios de una Cocina | MES: Mayo | SEMANA: 2 | DEL: 9 AL: 15

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 2	DIA 3	DIA 6	DIA 7	DIA 8
Juan Pablo Bermudez	1070245534					
Laura Alvarado Vega Amaya	1070052888	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega
Brayan Gonzalez	1074883364	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
Lina Sofia Martinez B.	1072852343	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez
Juliana Hidalgo R.	1077967700	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H
Valentina Santodomingo	1073888555	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo	V. Santodomingo
Daniela Martinez	1034262721	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez
Judy Velasquez	1078396199	Judy Velasquez	Judy Velasquez	Judy Velasquez	Judy Velasquez	Judy Velasquez
Leidy Bibiana Amaya Vargas	1078826672	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas
Cristian Stiven Cortes Viáfara	1003558797	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes
Gina Rita Moya	41.685633					
Oscar Gomez	1070708834	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez

SENA

Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Controlar materias primas Segun Norma Vigente. | MES: MAYO | SEMANA: 4 | DEL: 22 AL: 28

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 27	DIA 28
Juan Pablo Bermudez	1070704334					
Laura Viviana Vega Amaya	1070705288	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega
Brayan Gonzalez	1014447364	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
Juliana Hidalgo R	Juliana H 1077967700	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H
Valentina Santodomingo	1078328358	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo
Daniela Martinez	1034282721	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez
July Velasquez	1078396199	July V	July V	July V	July V	July V
Leidy Bibiana Amaya Vargas	1078826672	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas
Cristian Camilo Cortes Pinzon	1003558297	Cristhan Cortes	Cristhan Cortes	Cristhan Cortes	Cristhan Cortes	Cristian Cortes
Ana Rita Mora	41.685.633	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana
Lina Sofia Martinez B	1121852393	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez
Oscar Gomez	1070708834	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez

SENA

Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

REGISTRO DE ASISTENCIA 2024

OBJETIVO: Identificar enfermedades transmitidas por alimentos | MES: Mayo | SEMANA: 1 | DEL: 2 AL: 8

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DIA 2	DIA 3	DIA 6	DIA 7	DIA 8
Laura Viviana Vega Amaya	1070705288	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega	Laura Vega
Juan Pablo Bermudez	1070704334					
Brayan Gonzalez	1014447364	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
Lina Sofia Martinez B.	1121852393	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez	Lina Martinez
Juliana Hidalgo R	1077967700	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H	Juliana H
Daniela Martinez	1034282721	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez	Daniela Martinez
Valentina Santodomingo	1078328358	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo	V.Santodomingo
Leidy Bibiana Amaya Vargas	1078826672	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas	Bibiana Vargas
July Velasquez	1078396199	July V	July V	July V	July V	July V
Cristian Cortes	1003558297	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes	Cristian Cortes
Ana Rita Mora	41.685.633	Ana	Ana	Ana	Ana	Ana
Oscar Gomez	1070708834	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez	Oscar Gomez











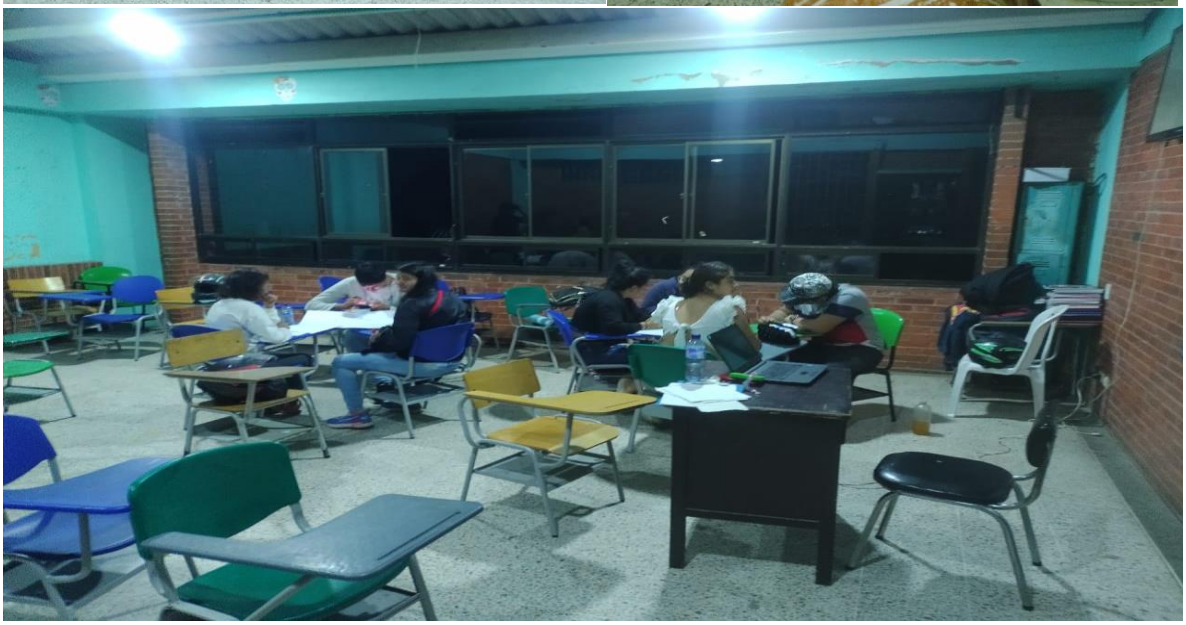












Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 933 de 2003
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

NELSON ANDRES MATIZ MATIZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 80.843.381

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL AVANZADO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.

Código: 240201056

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en BOGOTA, D.C., A los quince (15) días del mes de Junio de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

82735 - 15/06/2017
No Y FECHA REGISTRO

VIGENCIA
15 de Junio de 2020

CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 940600240201056CC80843381C.

Scanned by TapScanner