PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 Junio de 2024

Señor
IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5839777
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Junio 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: 2997992 en el municipio de Tuchín.** 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 Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 3000749 en el municipio de Tierralta.** • PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción**.**	**Anexo 1**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2997992 **Anexo 2**: Listas de Asistencia Fichas No. 2997992 **Anexo 3:** Plan de concertación ficha: 2997992 **Anexo 4**: Guía de Aprendizaje programa de formación en Procesamiento de productos cárnicos crudos. Ficha: 3000749

		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. Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 5**: Listas de Asistencia Fichas No. 3000749 **Anexo 6:** Plan de concertación ficha: 3000749 **Anexo 7:** Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 8:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 3000749 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 9:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 3000749
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas	Se aporto a la meta con la creación de la ficha 3000749.	**Anexo 10:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 3000749.

	y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se brindó apoyo en la socialización de la III Oferta de formación Presencial y a distancia 2024.	**Anexo 11:** 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** Guías de aprendizaje
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 12:** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2997992. **Anexo 13:** Registro fotográfico Ficha 3000749.
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los	Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	Los anexos del informe.

	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.		
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 2997992, 3000749 realizado mediante el formato GFPI-F-021.	**Anexo 14** : reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2997992– formato GFPI-F-021 **Anexo 15**: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 3000749– formato GFPI-F-021.
8	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe

9	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.
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 2982900 se emitieron juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus.	**Anexo 16**: 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 17:** 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=d54

			f20ce%2Df958%2D7275%2D6b27%2D7874e30ea5b5&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS%2FALBERTO%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	En este periodo se le exigió a los aprendices mantener distancia y cumplir con protocolos de bioseguridad.	**Anexo 18:** Evidencia fotográfica

	Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	80724	CANALETE	14/05/2024	14/05/2024
2.	80724	CANALETE	15/05/2024	15/05/2024
3.	80724	TUCHIN	16/05/2024	16/05/2024
4.	80724	TIERRALTA	17/05/2024	17/05/2024

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9468015011 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de MAYO. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
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. 2997992

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 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

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?

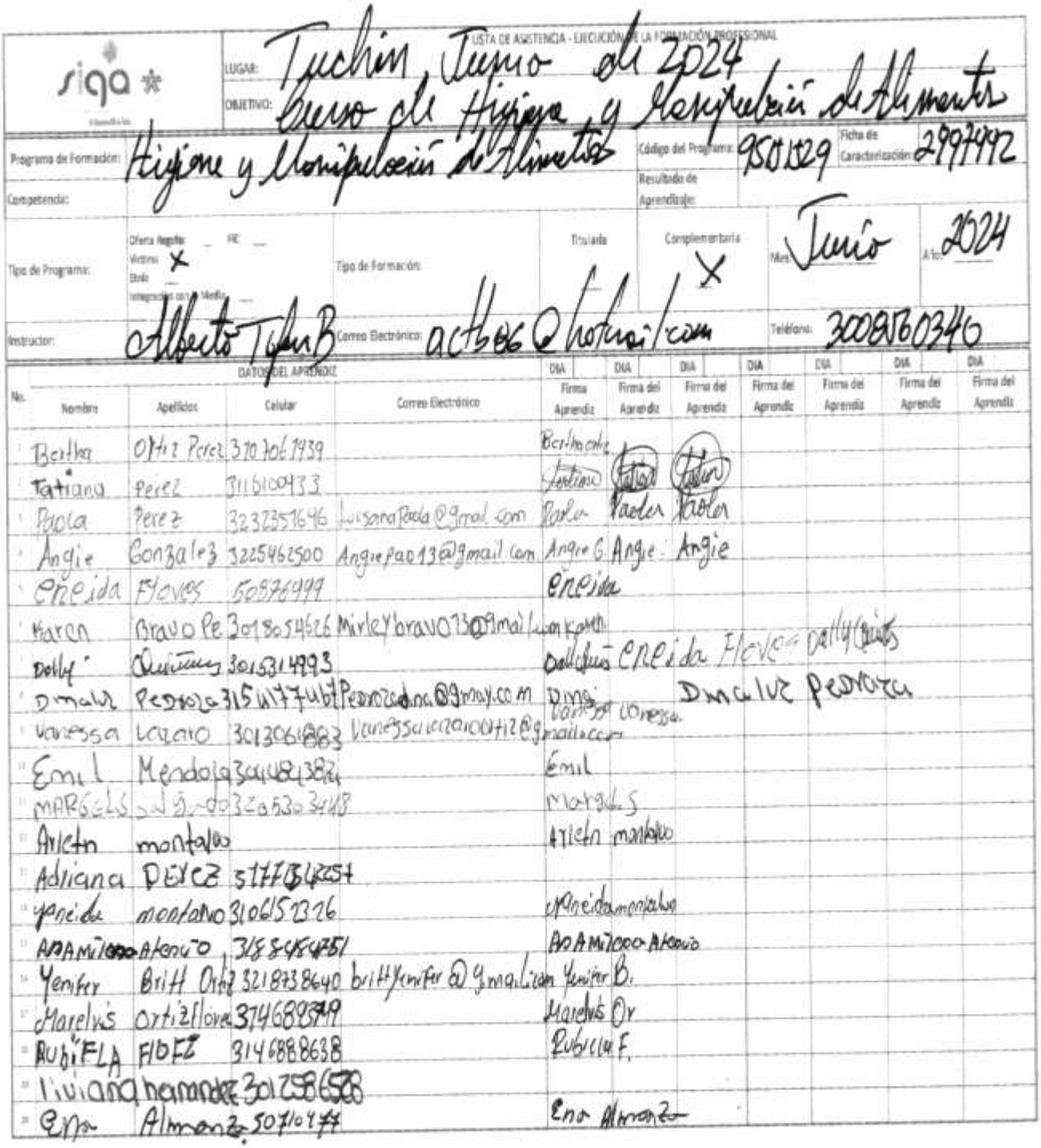
¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

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

GFPI-F-135 V04

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 2997992.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tuchin, Junio del 2024

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos — Código del Programa: 9501329 — Ficha de Caracterización: 2997992

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular X — Tipo de Formación: — Titulada — Complementaria X — Mes: Junio — Año: 2024

Instructor: Alberto Tuchin B — Correo Electrónico: acth86@hotmail.com — Teléfono: 3008560346

No.	DATOS DEL APRENDIZ 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	Bertha	Ortiz Perez	3107061939		Bertha ortiz						
2	Tatiana	Perez	3116100433		Tatiana	Tatiana	Tatiana				
3	Paola	Perez	3232351646	LuisanaPaola@gmail.com	Paola	Paola	Paola				
4	Angie	Gonzalez	3225462500	Angiepao13@gmail.com	Angie G.	Angie	Angie				
5	Eneida	Flores	5098769999		Eneida						
6	Karen	Bravo Pe	3018054626	Mirleybravo73@gmail.com	Karen						
7	Dolly	Quintana	3015314993		Dolly Quintana	Eneida Flores	Dolly Quintana				
8	Dmaluz	Pedroza	3154177461	Pedrozadma@gmail.com	Dmaluz	Vanessa Lozano	Dmaluz Pedroza				
9	Vanessa	Lozano	3013061863	Vanessalozano1004@gmail.com							
10	Emil	Mendoza	3014843821		Emil						
11	MARGELIS	[illegible]	3205330348		Margelis						
12	Arleth	montalvo			Arleth montalvo						
13	Adriana	PEREZ	5177314257								
14	yeneida	montalvo	3106512326		yeneida montalvo						
15	ADAMILCA	Alcocer	3185484751		ADAMILCA Alcocer						
16	Yenifer	Britt Ortiz	3218738640	britt.yenifer@gmail.com	Yenifer B.						
17	Marelvis	Ortiz Flores	3146883749		Marelvis Or						
18	RUBIELA	FLOREZ	3146888638		Rubiela F.						
19	Liviana	Ramirez	3012586588								
20	Ena	Almanza	5071077		Ena Almanza						

Obligación contractual 1

Anexo 3: Plan de concertación, Higiene y manipulación de alimentos. Ficha: 2997992.

SENA	**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO**
PROGRAMA DE FORMACION	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA	2997992
COMPETENCIA	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
RESULTADO DE APRENDIZAJE	Realizar ajustes a practicas de elaboracionde fruver y medidas de proteccion 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
ADRIANA MARCELA ALEAN ORTIZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACION SANITARIA DE			31/05/2024	X	
ADRIANA ROSA PEREZ ATENCIO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
ANA MILENA ATENCIO BELTRAN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
ANNY PAOLA GONZALEZ PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
BERTHA LUZ ORTIZ PEREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
DENYS DEL CARMEN FLOREZ LUCAS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
DINA LUZ PEDROZA VEGAMBRE	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
DOLLY MARIA QUIÑONEZ SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
EMIL ELVIS MENDOZA ESPITIA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
ENA ISABEL ALMANZA SUAREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
ENEIDA DEL CARMEN FLORES NOVA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
FRANCISCO JAVIER MARRUGO QUIÑONES	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
JUDITH DEL CARMEN BELTRAN RAMOS	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
KARINA MARIA LAZARO ORTIZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LEDIS MARIA MARTELO MEDRANO	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LILIANA ROSA ATENCIO BELTRAN	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LINDA LUCIA PEREZ MUÑOZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LUDUVINA ISABEL FLOREZ NOVA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LINDA LUCIA PEREZ MUÑOZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
LUDUVINA ISABEL FLOREZ NOVA	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	
MARELVIS ORTIZ FLOREZ	CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE			31/05/2024	X	

Obligación contractual 1

Anexo 4: Guía de Aprendizaje programa de Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha No. 3000744

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 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
- 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 manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

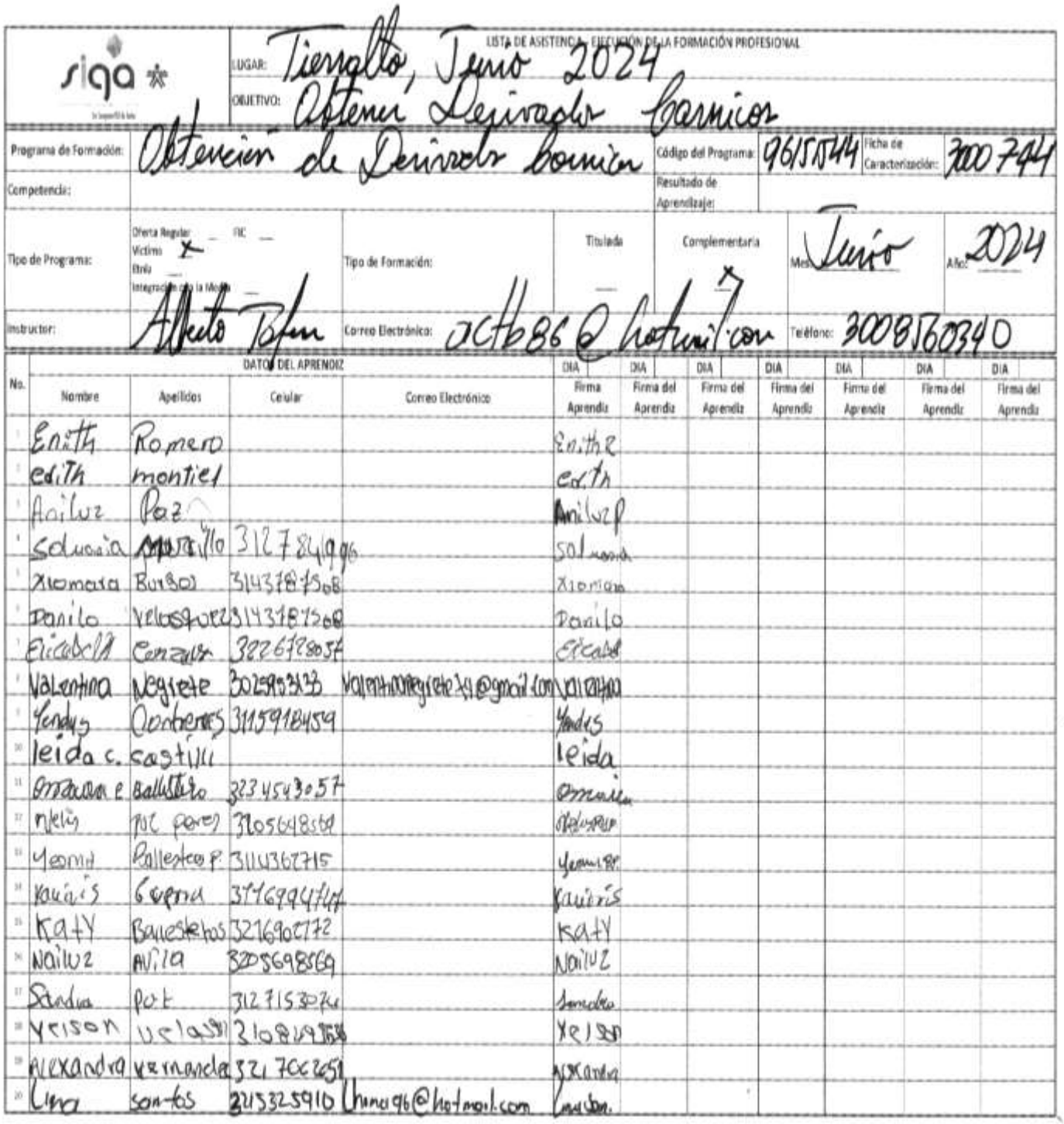
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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 V04

Obligación contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia del programa Procesamiento de productos cárnicos crudos Ficha: 3000744.



siga

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, Junio 2024

OBJETIVO: Obtener Derivados Cárnicos

Programa de Formación:	Obtención de Derivados Cárnicos	Código del Programa:	96155144
Competencia:		Ficha de Caracterización:	3000744
		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular: — PIC — Victima X Etnia — Integración de la Mujer —	Tipo de Formación:	Titulada — Complementaria 7
Mes:	Junio	Año:	2024
Instructor:	Alberto Tofiño	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	Enith	Romero			Enith R						
2	edith	montiel			edith						
3	Anilvz	Paz			Anilvz P						
4	Salomia	Marrillo	3127849965		Salomia						
5	Xiomara	Burgos	3143787508		Xiomara						
6	Danilo	Velasquez	3143787508		Danilo						
7	Elizabeth	Cerzar	3226728054		Elizabeth						
8	Valentina	Negrete	3029853133	valentinanegrete341@gmail.com	Valentina						
9	Yendys	Contreras	3115918459		Yendys						
10	leida c.	castillo			leida						
11	Omaira e	Ballesteros	3234543057		Omaira						
12	Yelis	Paz perez	3105648564		Yelis Paz						
13	Yeimi	Ballesteros P.	3114367715		Yeimi B.						
14	Yaviris	Guerra	3176994744		Yaviris						
15	Katy	Ballesteros	3216907772		Katy						
16	Nailuz	Avila	3205698569		Nailuz						
17	Sandra	Paz	3127153274		Sandra						
18	Yerson	Velasquez	3108199358		Yerson						
19	Alexandra	Hernandez	321 7062651		Alexandra						
20	Lina	Santos	3215325916	linas96@hotmail.com	Lina Santos						

Obligación contractual 1

Anexo 6: Plan de concertación Procesamiento de productos cárnicos crudos. Ficha: 3000744

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA	3000744
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
ALEXANDRA SANDRITH HERNANDEZ JARAMILLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACION	X		4/06/2024	X	
ANILUZ PAZ TUBERQUIA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
BEATRIZ ELENA PAJARO GRACIANO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
DANILO MANUEL VELASQUEZ FUENTES	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
EDITH MARIA MONTIEL FLOREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
ELINA ROCIO CASTAÑO GONZALEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
ELIZABETH GONZALEZ MONTES	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
EMILIA ROSA CASTAÑO GONZALEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
EMILIA ROSA CASTAÑO MANGONEZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
ENITH JOHANA ROMERO BARROZA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
GLEIDIS MACIA TRIANA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
JAINER JOSE BARBUTIN SOTELO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
JERONIMA MARIA PAZ TUBERQUIA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
KATY YULIANA BALLESTEROS VILLADA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
LINA MARIA SANTOS PAZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
NAILUZ JUDITH AVILA CASTILLO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
NARLYS DE LA CRUZ PAJARO GRACIANO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
NELIS SOFIA PAEZ PEREZ	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
OMAIRA ESTHER BALLESTEROS ROSARIO	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
NORLIS MACIAS TRIANA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	
SANDRA MILENA PAZ TUBERQUIA	CLASIFICACIÓN, TIPO DE EMULSIÓN, TÉCNICAS DE ELABORACIÓN	X		4/06/2024	X	

Obligación contractual 1

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

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	56,00

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

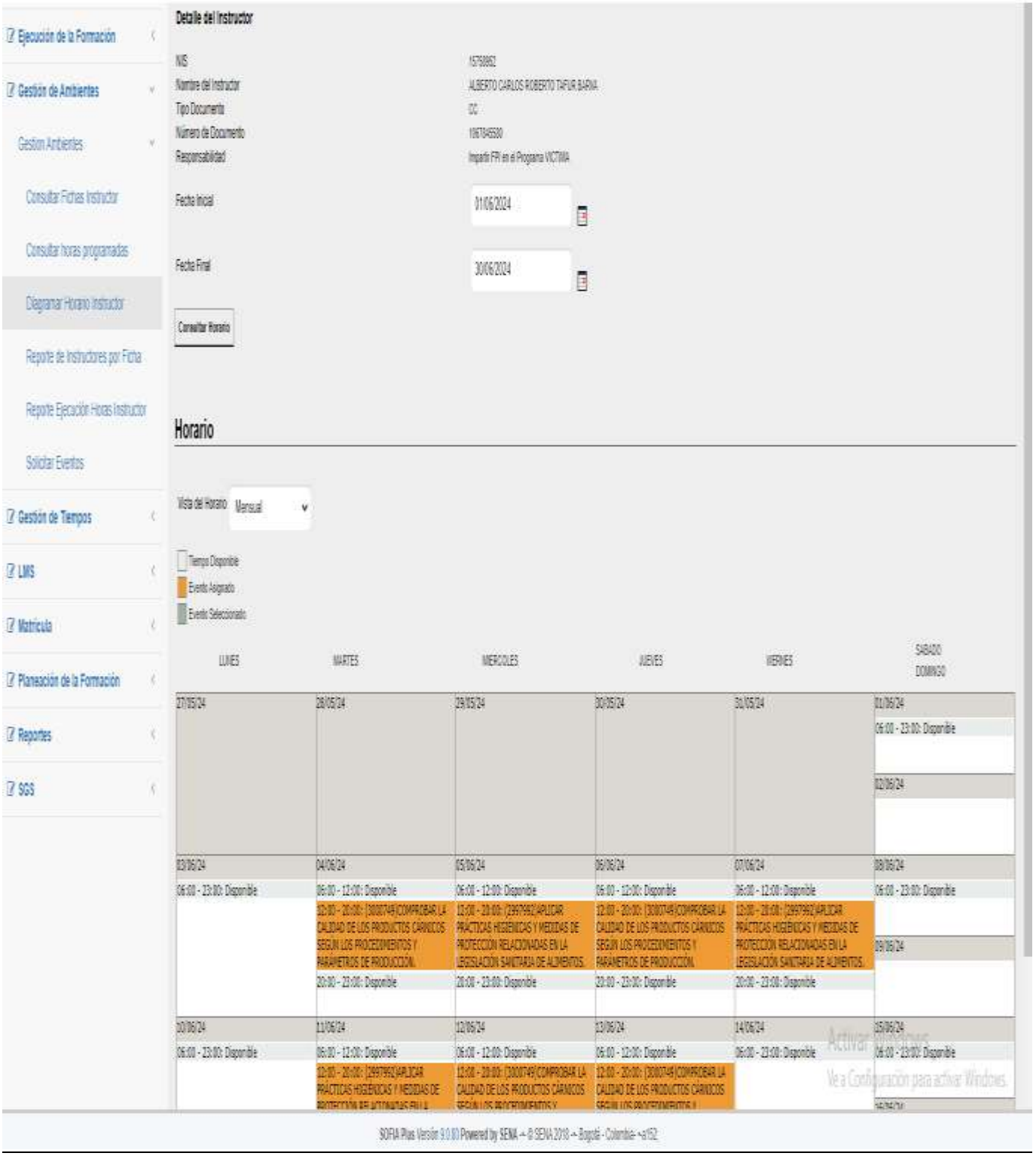
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

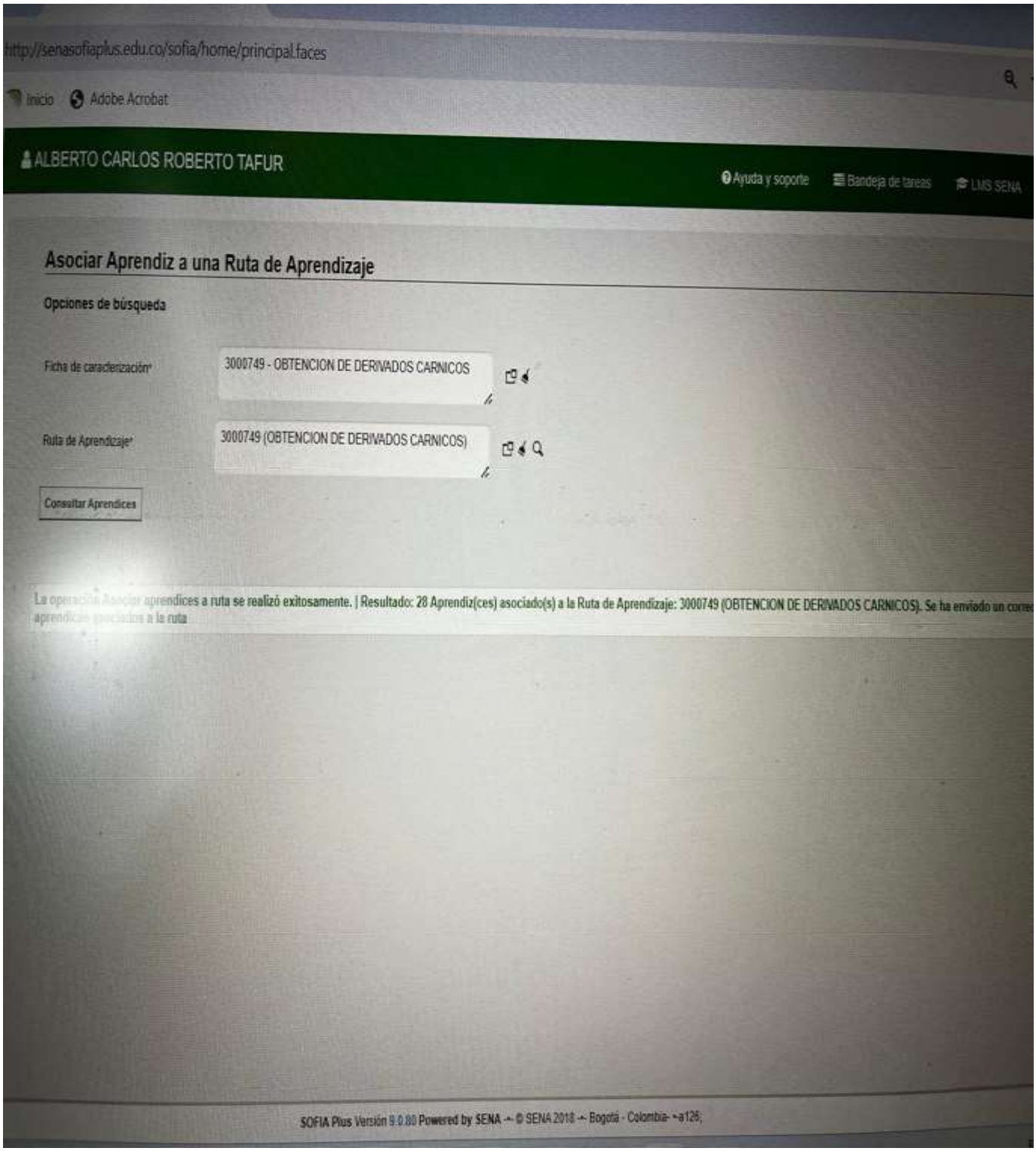
Obligación contractual 1

Anexo 17: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus).



Obligación Contractual 2

Anexo 9: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 3000749



Obligación Contractual 3

Anexo 10: Listado de verificación de vivanto Ficha: 3000749

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 CARNICOS		
MUNICIPIO	TIERRALTA	CORREGIMIENTO	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION
1	ALEXANDRA SANDRITH HERNANDEZ JARAMILLO	CC	1073999334		30/11/1993	27/03/2012	TIERRALTA
2	ARILUZ PAZ TUBERQUIA	CC	1073986866		10/07/1988	27/08/2008	TIERRALTA
3	BEATRIZ ELENA PAJARO GRACIANO	CC	1073972473		22/12/1985	19/11/2004	TIERRALTA
4	DANILO MANUEL VELASQUEZ FUENTES	CC	1192913870		16/03/1985	1/07/2010	TIERRALTA
5	EDITH MARIA MONTIEL FLOREZ	CC	1007367830		27/07/1985	14/07/2003	TIERRALTA
6	ELINA ROCIO CASTAÑO GONZALEZ	CC	1133870620		29/10/1980	11/09/2005	TIERRALTA
7	ELIZABETH GONZALEZ MONTES	CC	26215091		16/08/1977	23/09/1996	TIERRALTA
8	EMILIA ROSA CASTAÑO GONZALEZ	CC	26249915		6/02/1961	5/09/1983	VALENCIA
9	EMILIA ROSA CASATAÑO MANGONEZ	TI	1071431173		16/11/2000	21/11/2013	TIERRALTA
10	ENITH JOHANA ROMERO BARBOZA	CC	26226943		24/05/1980	24/02/1999	TIERRALTA
11	GLEIDIS MACIA TRIANA	CC	1071430437		18/05/1995	25/05/2017	TIERRALTA
12	JAINER JOSE BARBUTIN SOTELO	CC	1073994625		25/03/1990	10/11/2010	TIERRALTA
13	JERONIMA MARIA PAZ TUBERQUIA	CC	26214868		19/06/1977	31/07/1996	TIERRALTA
14	KATY YULIANA BALLESTEROS VILLADA	TI	1073983604		4/10/2007	4/02/2016	TIERRALTA
15	LINA MARIA SANTOS PAZ	CC	1007513751		1/04/1996	19/06/2014	TIERRALTA
16	NAILUZ JUDITH AVILA CASTILLO	CC	1003735432		5/11/1994	6/11/2014	EL BAGRE
17	NARLYS DE LA CRUZ PAJARO GRACIANO	CC	1003734161		14/09/1997	15/07/2016	TIERRALTA
18	NELIS SOFIA PAEZ PEREZ	CC	26212447		13/04/1958	28/09/1983	TIERRALTA
19	OMAIRA ESTHER BALLESTEROS ROSARIO	CC	50641144		30/11/1973	10/11/2002	TIERRALTA
20	NORLEIS MACIAS TRIANA	CC	1071429812		10/07/2002	31/08/2020	TIERRALTA
21	SANDRA MILENA PAZ TUBERQUIA	CC	1073982365		7/02/1986	17/07/2007	TIERRALTA
22	SOL MARIA MURILLO MEJIA	CC	50974344		18/08/1973	8/11/1991	TIERRALTA
23	VALENTINA NEGRETE ROMERO	TI	1073981381		1/05/2007	4/09/2014	TIERRALTA
24	XIOMARA BURGOS LOPEZ	CC	1073998164		29/09/1993	18/12/2011	TIERRALTA
25	YAMILES ESTELLA FLOREZ SOTELO	CC	50641148		23/10/1983	10/11/2002	TIERRALTA
26	YANIRIS GUERRA LEON	CC	1073983797		30/08/1985	29/11/2007	TIERRALTA
27	YEISON DAILDOR VELASQUEZ BRU	CC	1073982364		21/06/1988	17/07/2007	TIERRALTA
28	YEZMIT BALLESTEROS PAZ	CC	1073985861		11/01/1990	15/05/2008	TIERRALTA
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							

Obligación Contractual 3

Anexo 11: Se brindó apoyo en la socialización de la III Oferta de Formación presencial y a distancia 2024.



¡Llegó la oportunidad que esperabas!

PROGRAMAS TÉCNICOS

	CUPOS	DURACIÓN	LUGAR / JORNADA
INTEGRACIÓN DE OPERACIONES LOGÍSTICAS	30	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) TARDE
PROGRAMACIÓN DE SOFTWARE	30	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) MAÑANA
TÉCNICO EN CATASTRO	30	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) TARDE
CORTE Y VENTA DE CARNES	25	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) TARDE
MAYORDOMÍA DE LA EMPRESA GANADERA SOSTENIBLE	25	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) MAÑANA
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	30	12 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	SEDE LA VITRINA (**MONTERÍA**) MAÑANA
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	30	12 MESES	I.E OLAYA HERRERA (**S/BERNARDO DEL VIENTO**) - TARDE
MAYORDOMÍA DE LA EMPRESA GANADERA SOSTENIBLE	25	15 MESES	I.E OLAYA HERRERA (**S/BERNARDO DEL VIENTO**) - TARDE
CONSERVACIÓN DE RECURSOS NATURALES	25	15 MESES	**SAN ANDRES DE SOTAVENTO** - TARDE
MONITOREO AMBIENTAL	30	15 MESES	**BUENAVISTA** - TARDE
MONITOREO AMBIENTAL	30	15 MESES	CENTRO COMUNITARIO (**TIERRALTA**)
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	CENTRO COMUNITARIO (**TIERRALTA**)
ASISTENCIA PARA LA INTELIGENCIA EMPRESARIAL	30	12 MESES	**PUERTO LIBERTADOR** - TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	**PUERTO LIBERTADOR** - TARDE
MONITOREO AMBIENTAL	30	15 MESES	**PUEBLO NUEVO** - TARDE
CULTIVOS AGRICOLAS	25	15 MESES	**PUEBLO NUEVO** - TARDE
OPERACIÓN TURISTICA LOCAL	30	15 MESES	CREN (**AYAPEL**) - TARDE
CULTIVOS AGRICOLAS	25		**SAN PELAYO** - TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	ITAL (**LORICA**) - TARDE
PRODUCCIÓN ACUICOLA	25	15 MESES	I.E BETULIA (**MOMIL**) - TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	I.E BETULIA (**MOMIL**) - TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	**TUCHÍN**- TARDE
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	I.E ANDRÉS RODRÍGUEZ (**SAHAGÚN**)
PRODUCCIÓN AGROPECUARIA	25	15 MESES	I.E MANUELA BELTRÁN (**VALENCIA**)

PROGRAMAS TECNÓLOGOS

	CUPOS	DURACIÓN	LUGAR	RESOLUCIÓN
GESTIÓN DE EMPRESAS PECUARIAS	25	27 MESES	EL PORVENIR (**MONTERÍA**)	6941 - ESNIES 110135
COORDINACIÓN DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN	30	27 MESES	**MONTELÍBANO**	12163 - ESNIES 111637
PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	30	27 MESES	**MONTERÍA** A DISTANCIA	8900 – ESNIES 111212

REQUISITROS PARA MATRÍCULA:

TÉCNICOS	TECNÓLOGOS
1. FOTOCOPIA Y ORIGINAL DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD 2. FOTOCOPIA DEL CERTIFICADO DE ESTUDIO 9º GRADO APROBADO, FOTOCOPIA DEL DIPLOMA O ACTA DE GRADO. 3. DOS FOTOS FONDO BLANCO 4. CERTIFICADO ADRES O EPS	1. FOTOCOPIA Y ORIGINAL DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD 2. FOTOCOPIA DEL DIPLOMA Y ACTA DE GRADO 3. REGISTRO ICFES 4. DOS FOTOS FONDO BLANCO 5. CERTIFICADO ADRES O EPS

@SENAEnCórdoba www.sena.edu.co

Obligación contractual 5

Anexo 12: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha: 2997992



Obligación contractual 5

Anexo 13: Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha 3000749



Obligación Contractual 7

Anexo 14: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 2997992– 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	
	Denominación:	ALCALDIA DE TUCHIN	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (2997992)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS**
Materiales de formación:	**PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO, MESAS DE TRABAJO.**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

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

Ciudad y fecha:	22/05/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	22/05/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación Contractual 7

Anexo 15: reporte inicial de novedad del ambiente ficha 3000749 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	
	Denominación:	SALON COMUNAL TRES ESTACAS	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA FICHA (3000749)
Equipos, máquinas y mobiliario:	**CUENTA CON SILLAS PLASTICAS, MESAS, COCINA**
Materiales de formación:	**SALON DE CLASES, AULA PARA PROCESAR**
Biblioteca y bibliografía:	**NO**

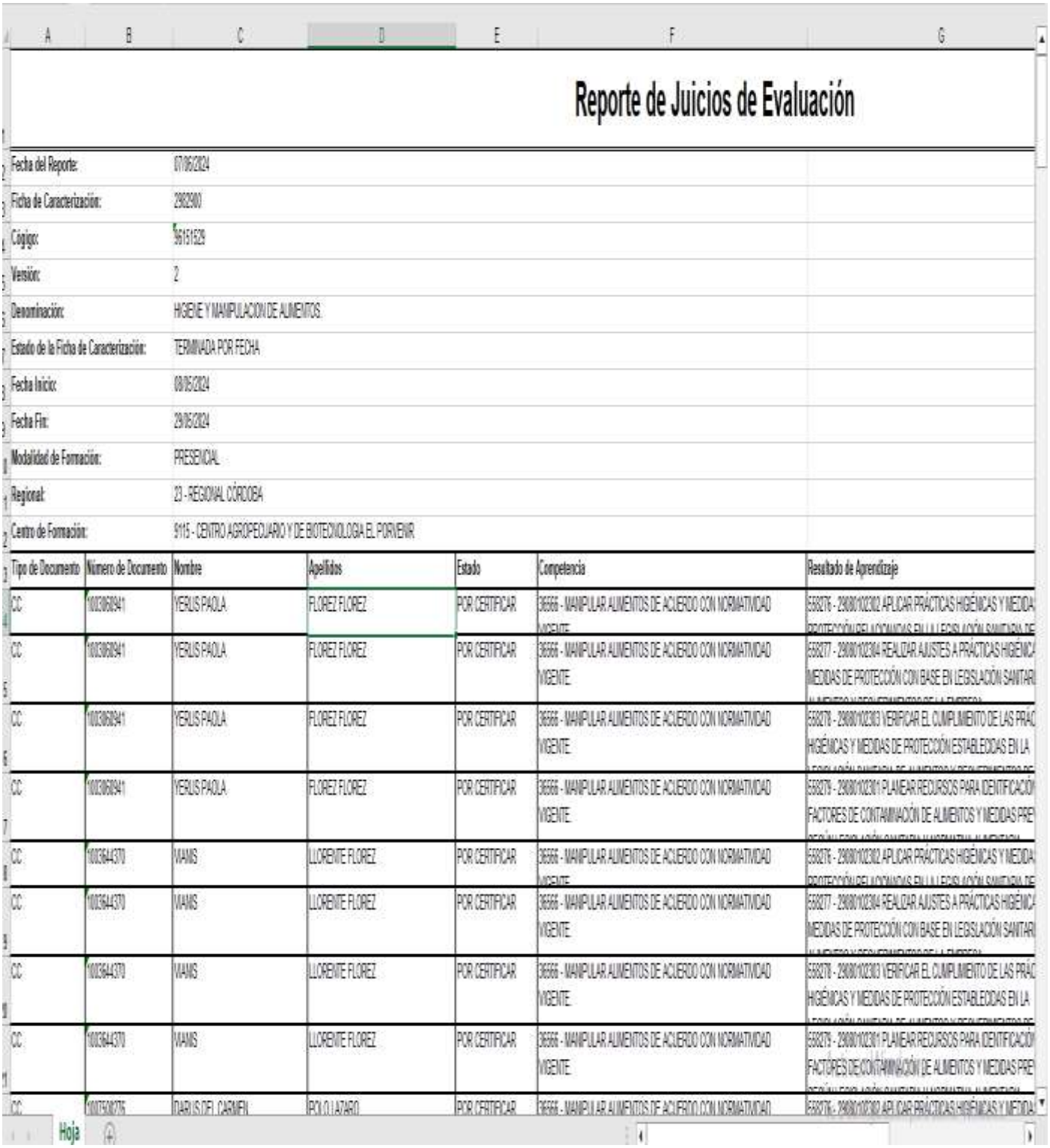
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO X NO APTO ☐

Ciudad y fecha:	23/05/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA
Ciudad y fecha:	23/05/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	JORGE HERNANDEZ

GFPI-F-021.V2

Obligación contractual 10

Anexo 16: reporte de juicio evaluativo de ficha: 2982900



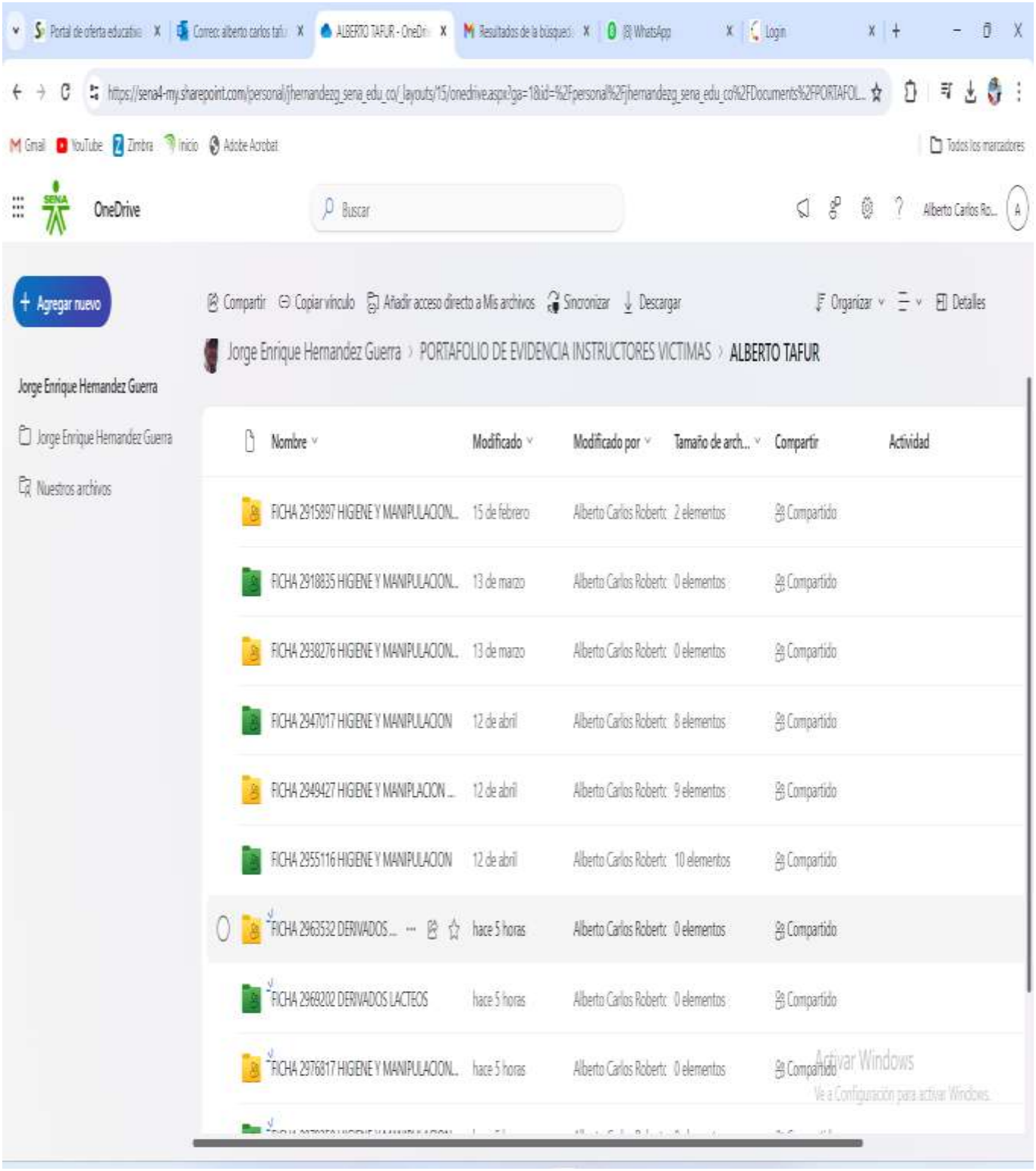
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/05/2024
Ficha de Caracterización:	2982900
Código:	36151528
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	08/05/2024
Fecha Fin:	29/05/2024
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	1003961941	YERLIS PAOLA	FLOREZ FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539276 - 240801102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGÉNICAS Y MEDIDA
CC	1003961941	YERLIS PAOLA	FLOREZ FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539277 - 240801102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGENICA MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1003961941	YERLIS PAOLA	FLOREZ FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539278 - 240801102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRAC HIGÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA
CC	1003961941	YERLIS PAOLA	FLOREZ FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539279 - 240801102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PRE
CC	1003944370	YAMIS	LLORENTE FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539276 - 240801102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGÉNICAS Y MEDIDA
CC	1003944370	YAMIS	LLORENTE FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539277 - 240801102304 REALIZAR AJUSTES A PRACTICAS HIGENICA MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1003944370	YAMIS	LLORENTE FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539278 - 240801102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRAC HIGÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA
CC	1003944370	YAMIS	LLORENTE FLOREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	539279 - 240801102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PRE
CC	1007508275	DARIS DEL CARMEN	POLO LAZARO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	539276 - 240801102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGÉNICAS Y MEDIDA

Obligación Contractual 17

Anexo 17: Pantallazo del portafolio del instructor (Drive del programa de victima)



Obligación Contractual 12

Anexo 18: En este periodo se le exigió a los aprendices mantener la distancia y cumplir con los protocolos de bioseguridad.

