PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 junio del 2024

Señor (a)
IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5839348
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5839348 del año 2024

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

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

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

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

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

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se realizó desarrollo de procesos académicos, impartiendo formación, en los programas de formación: **Higiene y Manipulación de los alimentos**. En el municipio Valencia a la ficha 3012637 **Competencia:** Manipular alimento de acuerdo a la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente **Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**. En el municipio de Tierralta a las fichas 3012828 **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultado de Aprendizaje:** Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente	**Anexo 1**: Guía de Aprendizaje en higiene y manipulación de los alimentos. Fichas No. 3012637-3000816 **Anexo 2**: Guía de aprendizaje de obtención de derivados cárnicos Ficha 2979365 **Anexo 3**: Guía de aprendizaje de elaboración de conservas de frutas y hortalizas ficha 3012828 **Anexo 4**: Plan Concertado Fichas 2979365-3000816-3012637-3012828 **Anexo 5**: Listas de Asistencias Fichas No. 2979365-3000816-3012637-3012828 **Anexo 6**: Reporte de Horas del instructor mes Junio.

		Obtención de derivados Cárnicos en el municipio de San Pelayo en la ficha 2979365. **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Resultado de aprendizaje**: Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción **Higiene y Manipulación de los alimentos**. En el municipio de Montería a la ficha 3000816 **Competencia:** Manipular alimento de acuerdo a la normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente Total, horas mes: 160 horas.	
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro	Durante este periodo se asociaron las fichas	**Anexo 7:** capturas del aplicativo de Sofía

	de los términos establecidos para ello	2981538-2982966-2979365	plus
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se aportó a la meta con la creación de grupo nuevos un total de 120 aprendices de los cuales 80 pertenecen a población víctima y el restante se aporta a las demás poblaciones vulnerables.	**Anexo 8:** Listado verificado en vivanto
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 aplicaron las actividades didácticas plasmadas en las guías de aprendizajescomo estrategias pedagógicas.	**Anexo 1** 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 realizó acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 9:** Registro fotográfico de la ficha: 2979365-3000816-3012637-3012828
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos	Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato	Los anexos del informe.

	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 ficha 2981538-2982966-2979365 realizado mediante el formato GFPI-F-021	**Anexo 10**: reporte de novedades del ambiente fichas – 3012828-3000816-3012637formato 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.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe
10	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sofía plus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	Se emitieron los respectivos juicios evaluativos de fichas 2982966-300186 .	**Anexo 11:** Capturas de los juicios evaluativos del aplicativo de Sofía plus
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la	Se organizaron las respectivas de evidencia	

	documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 12:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS&FolderCTID=0x012000E64A9AA773A7E346A399780AC429B7C6&view=0
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.	Durante este periodo no se ejecutó la obligación.	No aplica

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.				
2.				

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.4555084939 de la planilla, operador de BANCOMEVA MES MAYO 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (33) folios

Cordialmente,

Recibí a satisfacción:



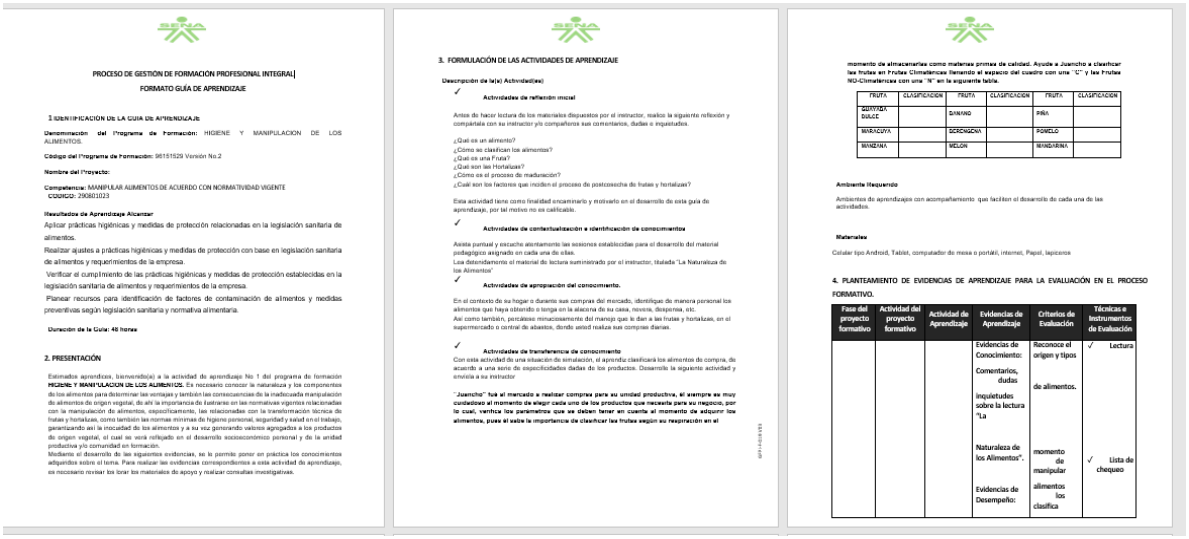
MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Contratista
C.C. No. 50.910.668 de Montería

Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5839348
Coordinador Académico CABP

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

Anexo 1: GUIAS DE APRENDIZAJES DE LAS FICHAS 3000816-3012637 DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1 IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

Código del Programa de Formación: 96151529 Versión No.2

Nombre del Proyecto:

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

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.

Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

✓ **Actividades de reflexión inicial**

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

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

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

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

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

✓ **Actividades de apropiación del conocimiento.**

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

✓ **Actividades de transferencia de conocimiento**

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

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

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

FRUTA	CLASIFICACION	FRUTA	CLASIFICACION	FRUTA	CLASIFICACION
SANDIA DULCE		BANANO		PIÑA	
MARACUYA		GRANADILLA		POMELO	
MANZANA		MELON		MANDARINA	

Ambiente Requerido

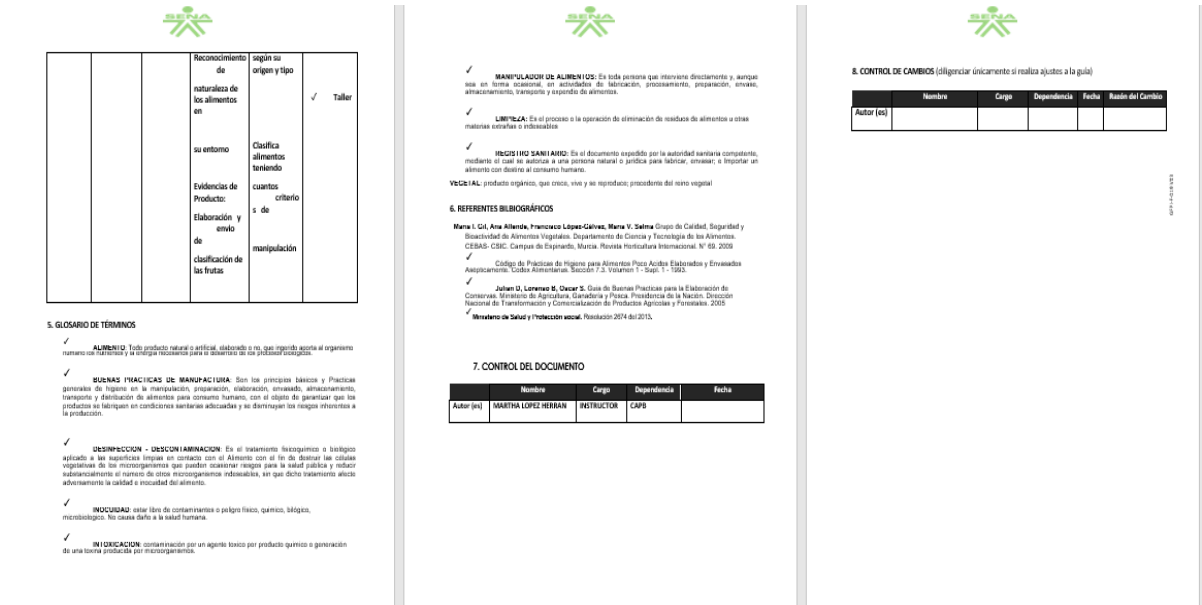
Ambientes de aprendizajes con acompañamiento que faciliten el desarrollo de cada una de las actividades.

Materiales

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

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			Evidencias de Conocimiento: Comentarios, dudas inquietudes sobre la lectura "La Naturaleza de los Alimentos". Evidencias de Desempeño:	Reconoce el origen y tipos de alimentos. momento de manipular alimentos los clasifica	✓ Lectura ✓ Lista de chequeo



			Reconocimiento de naturaleza de los alimentos en su entorno Evidencias de Producto: Elaboración y envio de clasificación de las frutas	según su origen y tipo Clasifica alimentos teniendo cuantos criterios de manipulación	✓ Taller

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

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

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

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

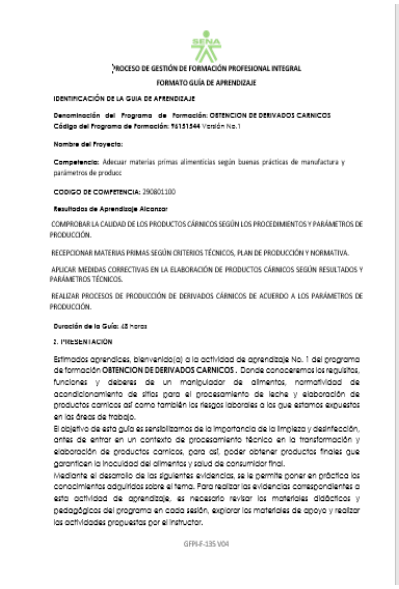
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARTHA LOPEZ HERRAN	INSTRUCTOR	CAPS	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Código del Programa de Formación: 91513544 Versión No.1

Nombre del Proyecto:

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

CODIGO DE COMPETENCIA: 290801100

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

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

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

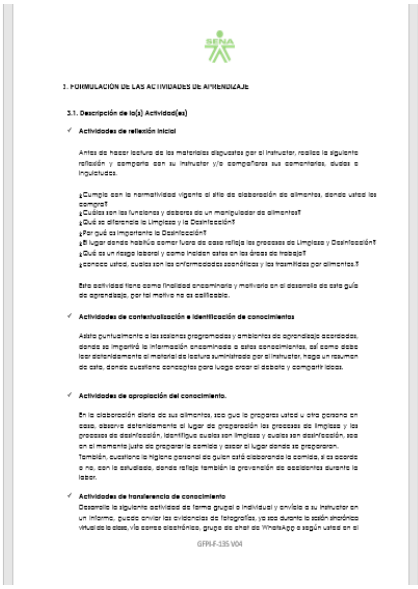
APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

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

Duración de la Guía: 48 horas

2. PRESENTACION

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



3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

- **Actividades de relación inicial**

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

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

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

- **Actividades de contextualización e identificación de conocimientos**

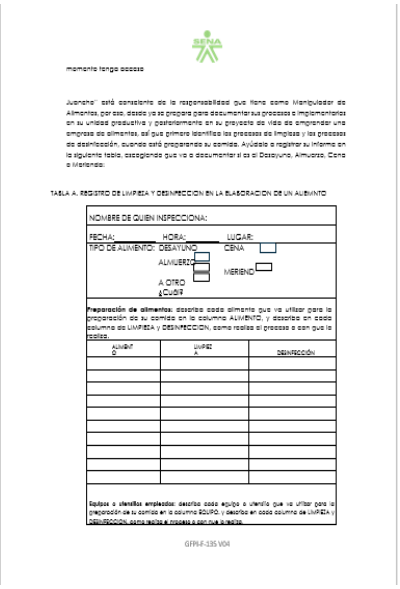
Asista puntualmente a las sesiones programadas y ambientes de aprendizaje acordadas, donde se impartirá la información encaminada a estos conocimientos, así como estos leer detenidamente el material de lectura suministrado por el instructor, haga un resumen de este, donde cuestione conceptos para luego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

- **Actividades de apropiación del conocimiento.**

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

- **Actividades de transferencia de conocimiento**

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



momento tenga acceso

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

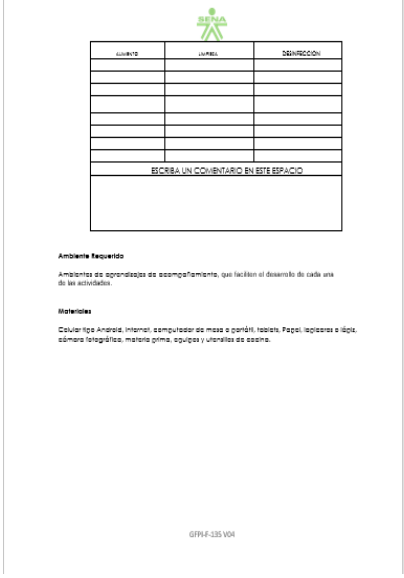
TABLA A. REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA ELABORACION DE UN ALIMENTO

NOMBRE DE QUIEN INSPECCIONA:		
FECHA: HORA:		LUGAR:
TIPO DE ALIMENTO: DESAYUNO ☐		CENA ☐
ALMUERZO ☐		MERIENDA ☐
A OTRO ¿Cuál?		

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

ALIMENTO	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN

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



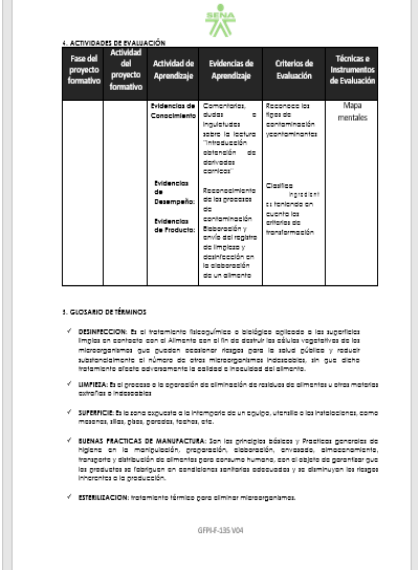
ALIMENTO	LIMPIEZA	DESINFECCION
ESCRIBA UN COMENTARIO EN ESTE ESPACIO		

Ambiente Requerido

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

Materiales

Celular tipo Android, internet, computador de mesa o portátil, tablets. Papel, lapiceras o lápiz, cámara fotográfica, materia prima, agujas y utensilios de cocina.

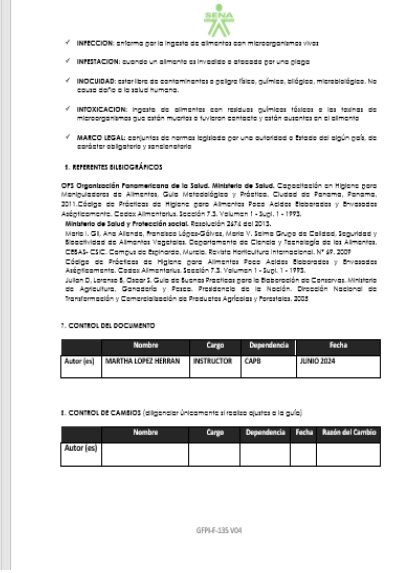


4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Evidencias de Conocimiento	Comentarios, dudas o inquietudes sobre la lectura "Introducción obtención de derivados carnicos"	Reconoce los tipos de contaminación y contaminantes	Mapa mentales
		Evidencias de Desempeño:	Reconocimiento de los procesos de contaminación	Clasifica ingresos en el tratamiento en cuanto los aditivos de transformación	
		Evidencias de Producto:	Elaboración y envío del registro de limpieza y desinfección en la elaboración de un alimento		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **DESINFECCION:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el Alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad o inocuidad del alimento.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
- **SUPERFICIE:** Es la zona expuesta a la intemperie de un equipo, utensilio o las instalaciones, como mesones, sillas, pisos, paredes, techos, etc.
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y Practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **ESTERILIZACION:** tratamiento térmico para eliminar microorganismos.



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

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

OPS Organización Panamericana de la Salud. Ministerio de Salud. Capacitación en Higiene para Manipuladores de Alimentos. Guía Metodológica y Práctica. Ciudad de Panamá, Panamá, 2011.Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. 1 - 1993.
Ministerio de Salud y Protección social. Resolución 2674 del 2013.
María I. Gil, Ana Allende, Francisco López-Gálvez, María V. Selma Grupo de Calidad, Seguridad y Biocalidad de Alimentos Vegetales. Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. CEBAS- CSIC. Campus de Espinardo, Murcia. Revista Horticultura Internacional. Nº 69. 2009
Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente. Codex Alimentarius. Sección 7.3. Volumen 1 - Supl. 1 - 1993.
Julian D, Lorenzo S. Cesar S. Guía de Buenas Practicas para la Elaboración de Conservas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales. 2003

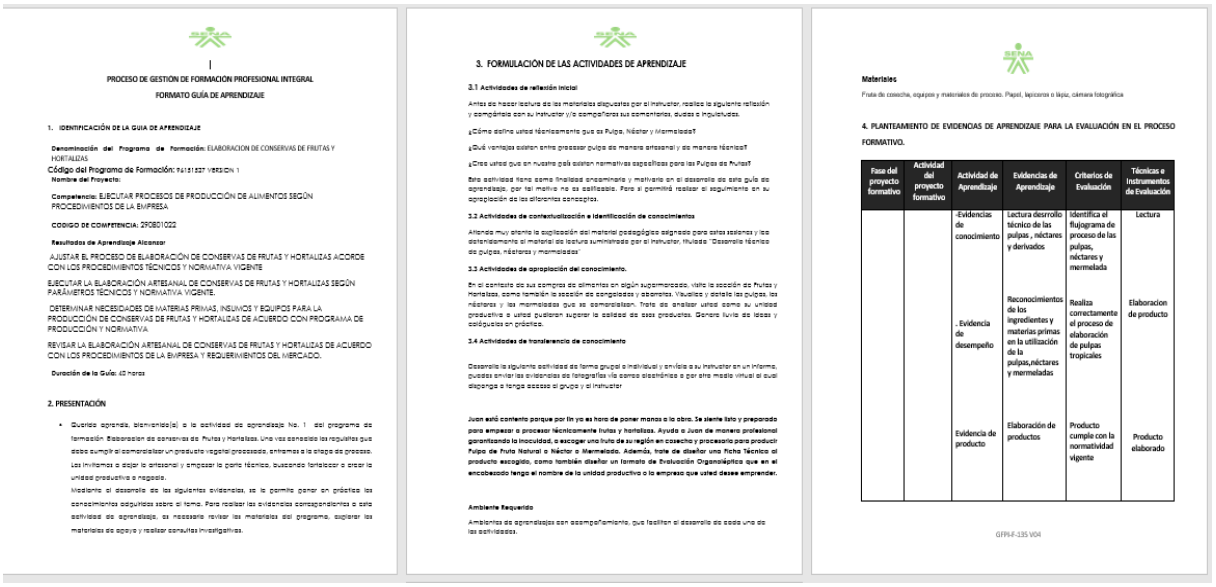
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARTHA LOPEZ HERRAN	INSTRUCTOR	CAPB	JUNIO 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Anexo 3: GUIAS DE APRENDIZAJES DE LA FICHA 3012828. ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Código del Programa de Formación: 94151527 VERSION 1

Nombre del Proyecto:

Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

CODIGO DE COMPETENCIA: 290801022

Resultados de Aprendizaje Alcanzar

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

- Querido aprendiz, bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje No. 1 del programa de formación Elaboración de conservas de Frutas y Hortalizas. Una vez conocido los requisitos que debe cumplir el comercializar un producto vegetal procesado, entramos a la etapa de proceso. Los invitamos a asistir la artesanal y empezar la parte técnica, buscando fortalecer o crear la unidad productiva o negocio.
  Mediante el desarrollo de las siguientes evidencias, se le permite poner en práctica los conocimientos adquiridos sobre el tema. Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y realizar consultas investigativas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

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

¿Cómo sabría usted técnicamente que es Pulpa, Néctar y Mermelada?

¿Qué ventajas existen entre procesar pulpa de manera artesanal y de manera técnica?

¿Cree usted que en nuestro país existen normativas específicas para las Pulpas de Frutas?

Esta actividad tiene como finalidad proporcionarle y motivarlo en el desarrollo de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable. Para si permitirá realizar el seguimiento en su apropiación de los diferentes conceptos.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos

Atienda muy atento la explicación del material pedagógico asignado para estas sesiones y los acompañamiento al material de lectura suministrado por el instructor, titulado "Desarrollo técnico de pulpas, néctares y mermeladas"

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento.

En el contexto de sus compras de alimentos en algún supermercado, visite la sección de frutas y hortalizas, como también la sección de congelados y abarrotes. Visualice y detalle las pulpas, los néctares y las mermeladas que se comercializan. Trate de analizar estas como su unidad productiva a usted pudieran superar la calidad de esos productos. Genere lluvia de ideas y colóquelas en práctica.

3.4 Actividades de transferencia de conocimiento

Desarrolle la siguiente actividad de forma grupal o individual y envíela a su instructor en un informe, puedes enviar las evidencias de fotografías vía correo electrónico o por otro medio virtual al cual disponga o tenga acceso el grupo y el instructor

Juan está contento porque por fin ya es hora de poner manos a la obra. Se siente listo y preparado para empezar a procesar técnicamente frutas y hortalizas. Ayuda a Juan de manera profesional garantizando la inocuidad, a escoger una fruta de su región en cosecha y procesarla para producir Pulpa de Fruta Natural o Néctar o Mermelada. Además, trate de diseñar una Ficha Técnica al producto escogido, como también diseñar un formato de Evaluación Organoléptica que en el encabezado tenga el nombre de la unidad productiva o la empresa que usted desea emprender.

Ambiente Requerido

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

Materiales

Fruta de cosecha, equipos y materiales de proceso. Papel, lapiceros o lápiz, cámara fotográfica

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		-Evidencias de conocimiento	Lectura desrrollo técnico de las pulpas , néctares y derivados	Identifica el flujograma de proceso de las pulpas, néctares y mermelada	Lectura
		. Evidencia de desempeño	Reconocimientos de los ingredientes y materias primas en la utilización de la pulpas,néctares y mermeladas	Realiza correctamente el proceso de elaboración de pulpas tropicales	Elaboracion de producto
		Evidencia de producto	Elaboración de productos	Producto cumple con la normatividad vigente	Producto elaborado

GFPI-F-135 V04

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

CONCENTRACION: técnica en que el alimento se introduce en un medio (grasa, agua, salsa, almíbar, vapor) ya caliente o hirviendo para conservar mejor sus nutrientes o alcanzar cierta característica del producto.

CONSERVACION TECNICA: es la adición y utilización de conservantes químicos para prolongar la vida útil de un producto, conservando lo más posibles sus características naturales

ETIQUETA o ROTULADO: Información expuesta al consumidor para que tenga una decisión selectiva

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Ministerio de Salud y Protección social. Resolución 3929 del 2013.
ARRAZOLA, Guillermo; VILLALBA, Marcela. Procesamiento de Vegetales. Universidad de Cordoba. Montería, Colombia. 2004.
GUEVARA, Amarico. Elaboración de pulpas, zumos, néctares, deshidratados, semideshidratados y fruta confitada. Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Peru. 201

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MARTHA LOPEZ HERRAN	INSTRUCTOR	CAPB	JUNIO 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V04

ANEXO 4: PLANES CONCERTADOS DE LAS FICHAS 2979365-3000816-3012637-3012828

PLAN CONCERTADO Ficha 3000186

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	3000816
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEXANDRA SOFIA BRUN MUÑOZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
BEATRIZ ELENA MEZA OSORIO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
BEATRIZ ELENA PEREZ PEREZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
BERLIDES DEL CARMEN GARCIA ARGUMEDO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
CARMEN ALICIA MELENDRES DE HOYOS	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
CARMENZA DORIA ALARCON	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
CAROLINA SIBAJA BOHORQUEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
CLARIVEL PALMIRA RIOS RODRIGUEZ	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
DANIEL DAVID MARTINEZ PEREZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
DANIELA DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
EMILSE DEL ROSARIO OSORIO YANEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
GISSEL DANIELA TIRADO OSPINO	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
GLENIS DEL CARMEN MIRANDA COGOLLO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
GREY MARIA MONTALVO PEREZ	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
INGRID MARGOTH DURANTE GONZALEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
KAREN PATRICIA POLO LOPEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
LEDIS INES MENDEZ GOMEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
LIZNEY MARIA ARANGO BENITEZ	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
LUCELIS BEATRIZ ARANGO BENITEZ	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
LUISA FERNANDA PEREZ GALVIS	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024	X	
LUZ ESTHELA SANCHEZ SOTO	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
LUZ ESTHER PADILLA ARIZAL	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024	X	
MARIA CLAUDIA COGOLLO RODRIGUEZ	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
MARIA ISABEL DE AGUA CATAÑO	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
MARIA SARA MONTERROSA PEREZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
MELCHORA MARTINEZ ORTEGA	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
MELIS DE JESUS MENDEZ GOMEZ	INSPECCIONES SANITARIAS	X		7/06/2024	X	
MEYLIN PEREZ CORREA	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
NAVY ISABEL RAMOS	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		
NAYERLIS DE AVILA MONTIEL	INSPECCIONES SANITARIAS			7/06/2024		

PLAN DE CONCERTACION FICHA 2979365

FICHA	2979365
COMPETENCIA	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ARGENINA ROSA GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
AUGUSTO MANUEL ARRIETA CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
CANDIDA ROSA RIVERO MAUSSA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
CARLOS ANTONIO GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
CLARILDA DEL CARMEN FABRA PEÑATA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
DANIEL ANDRES PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
DIANA CRISTINA PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
EDWIN JACOB GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
EMERILDA DEL SOCORRO CANTERO LEON	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
HAMILTON MANUEL GALVAN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
HERNAN DARIO PIRTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
IVAN JOSE GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
JAIR IVAN GALVAN CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
JOEL ISAAC GALVAN CONTRERAS	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
JOSE MIGUEL BERROCAL DIAZ	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
LUIS ALFONSO PEREZ CABRALES	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
MARCIANO JOSE GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
MARFY YANNETH CONTRERAS CANTERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
MARCOS PEREZ PINTO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
MARIA CONCEPCION VELLOJIN PEÑA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024	X	
MOISES DANIEL GALVAN PINTO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
MOISES DE JESUS GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024	X	
NEDIS CAROLINA GALVAN BELLOJIN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
NUBIA DEL CARMEN TORRES ORTEGA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
ROSALINA PINTO RIVERO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
SAUL JOSE GALVAN MEJIA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
SAID ISAAC MIRANDA GALVAN	BUENAS PRACTICAS DE MANUF	X		6/06/2024	X	
STIVEN GALVAN MEJIA	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
UBALDO MANUEL PINTO CAUSIL	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		
YUQUINES YUQUILA POLO URANGO	BUENAS PRACTICAS DE MANUF			6/06/2024		

PLAN CONCERTADO FICHA 3012627

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS
FICHA	3012637
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
ALEIDA ISABEL MARTINEZ FUENTES	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
BERCY LILIANA DE ALBA MERCADO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
BLEYDIS PATRICIA GARCIA CARVAJAL	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
CALIXTO ANTONIO ARRIETA PORTILLO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
CAROLINA ANDREA YEPEZ JIMENEZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
DARICELA MERCADO JARAMILLO	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
DARY LUZ CABRIA GONZALEZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
DEIVIS ESTER JIMENEZ HRNANDEZ	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
DIGNA LUZ CANO PEÑA	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
DILBA ROSA TORDECILLA PALOMONO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
EILIN TATIANA ALMANZA GOMEZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
EMILIO ENRIQUE POLO CUITIVA	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
ENEIDA MARIA CARDENAS PEREZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
EVIS ESTHER BENITEZ YANEZ	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
GLORIA CECILIA GOMEZ RAMOS	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
INDIRA LUZ RUBIO MUÑOZ	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
ISABEL ESTRADA URANGO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
JUAN SEBASTIAN VILAS CORREA	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
JULIETH ALEXANDRA AREVALO RAMOS	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
LEIDYS OVIEDO TALAIGUA	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024	X	
LUZDARI RAMOS CASARRUBIA	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
MARIA CRISTINA ANAYA VIDAL	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024	X	
MARTHA JUDITH POSSO CANTERO	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
MILTON ANTONIO ALMANZA PINTO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
NAUDITH CAROLINA ROSARIO HURTADO	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	
PAOLA ANDREA PEÑA VELASQUEZ	INSPECCION SANITARIA BPM			11/06/2024		
PATRICIA ELENA GOMEZ CASARRUBIA	INSPECCION SANITARIA BPM	X		11/06/2024	X	

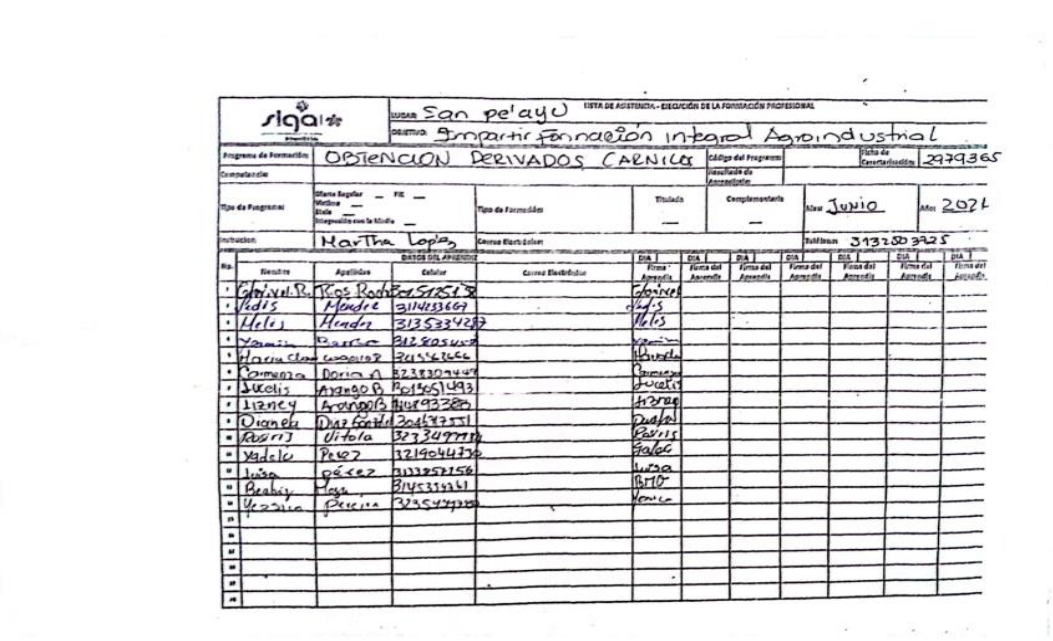
PLAN CONCERTADO FICHA 3012828

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
FICHA	3012828
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE
RESULTADO DE APRENDIZAJE	APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS
INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
MIGUEL ALFONSO MEDRANO RAMOS	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
CLAUDIA SAUDITH ARGEL CASTELLANOS	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
DIANA PATRICIA ATENCIA CORREA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
ALBEIRO JOSE SOTELO PADILLA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
ARGENIDA DEL SOCORRO HERRERA HERNA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
YOJAIRA ESTHER LEMOS PEREZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
ANDREA PAOLA LOPEZ PALLARES	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
DISNEY PORTILLO DORIA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
ERIKA PATRICIA RAMOS SALGADO	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
MILADYS DEL CARMEN VEGA ROQUEME	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
MARLEY JUDITH OCHOA PEREZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
AMADA ISABEL TORRES MONTES	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
LUZ ELENA VEGA PINTO	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
MARTHA LILIANA AGUILAR ORTIZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
KAROL SOFIA OCHOA PEREZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
GENOVECA PEREZ BENAVIDES	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
KATY JULIETH GUERRA FLOREZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS	X		13/06/2024	X	
MARIA ISABEL HERNANDEZ HERNANDEZ	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
DEICY JULIANA VASQUEZ MENDOZA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
LUZ DARI ZARATE NARANJO	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024	X	
ANGHYE PAOLA QUINTANA ZAPATA	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024		
LUISA FERNANDA LOPEZ RIVERO	GEBERALIDADES DE LAS FRUTAS			13/06/2024	X	

ANEXO 5: LISTADO DE ASISTENCIAS FICHA 2979365-3000816-3012637-3012828

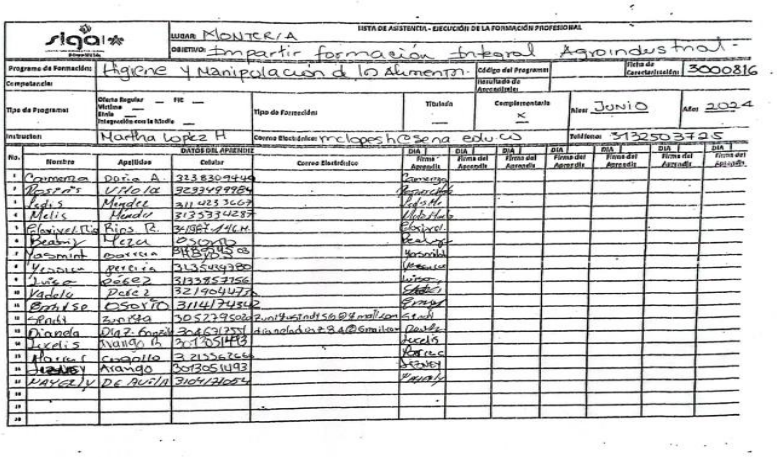
Ficha 2979365



LUGAR: San pelayo — LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
OBJETIVO: Impartir Formación integral Agroindustrial
Programa de Formación: OBTENCION DERIVADOS CARNICOS — Ficha de Caracterización: 2979365
Competencia: — Código del Programa: — Resultado de Aprendizaje: —
Tipo de Programa: — Oferta Regular — Virtual — Mixta — Especialización con la Media — Tipo de Formación: — Titulada — Complementaria — Mes: JUNIO — Año: 2024
Instructor: Martha Lopez — Correo Electrónico: — Teléfono: 3132503725

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA	Firma del 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	Gloriveli R.	Rios Rodriguez	3135[illegible]8			Gloriveli												
2	Yedis	Mendez	3114233669			Yedis												
3	Melis	Hendez	3135334287			Melis												
4	Yamin	Barrera	3128054[illegible]			Yamin												
5	Marina Clara	Vasquez	3015562666			Marina												
6	Carmenza	Doria A	3238309449			Carmenza												
7	Yudelis	Arango B	3015051493			Yudelis												
8	Lizney	Arango B	3108933800			Lizney												
9	Diancla	Diaz Angel	3046397551			Diancla												
10	Yesenia	Vitola	3233499984			Yesenia												
11	Yadelis	Perez	3219044770			Yadelis												
12	Luisa	Pérez	3133857156			Luisa												
13	Beatriz	Mesa	3145339161			Beatriz												
14	Yessica	Pereira	3135447380			Yessica												
15																		
16																		
17																		
18																		
19																		
20																		

Ficha 3000186



LUGAR: MONTERIA
OBJETIVO: Impartir formación integral Agroindustrial
Programa de Formación: Higiene y Manipulación de los Alimentos — Ficha de Caracterización: 3000816
Competencia: — Código del Programa: — Resultado de Aprendizaje: —
Tipo de Programa: — Oferta Regular — Virtual — Mixta — Especialización con la Media — Tipo de Formación: — Titulada — Complementaria X — Mes: JUNIO — Año: 2024
Instructor: Martha Lopez H — Correo Electrónico: mclopez@sena.edu.co — Teléfono: 3132503725

No.	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	DIA	Firma del 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	Carmenza	Doria A	3238309449			Carmenza												
2	Yesenia	Vitola	3233499984			Yesenia												
3	Yedis	Mendez	3114233669			Yedis												
4	Melis	Hendez	3135334287			Melis												
5	Gloriveli	Rios R.	3108[illegible]4			Gloriveli												
6	Beatriz	Mesa	3145339161			Beatriz												
7	Yasmin	Barrera	3128054[illegible]			Yasmin												
8	Yessica	Pereira	3135447380			Yessica												
9	Luisa	Perez	3133857156			Luisa												
10	Yadelis	Perez	3219044770			Yadelis												
11	Bairon	Osorio	3114174542			Bairon												
12	Yenis	Zuñiga	3052795028	[illegible]		Yenis												
13	Diancla	Diaz Angel	3046397551	diancladiaz84@gmail.com		Diancla												
14	Yudelis	Arango B	3015051493			Yudelis												
15	Marina	Cuadrado	3215562666			Marina												
16	Lizney	Arango	3013051493			Lizney												
17	Yaneidy	De Avila	3104126024			Yaneidy												
18																		
19																		
20																		

Ficha 3012828

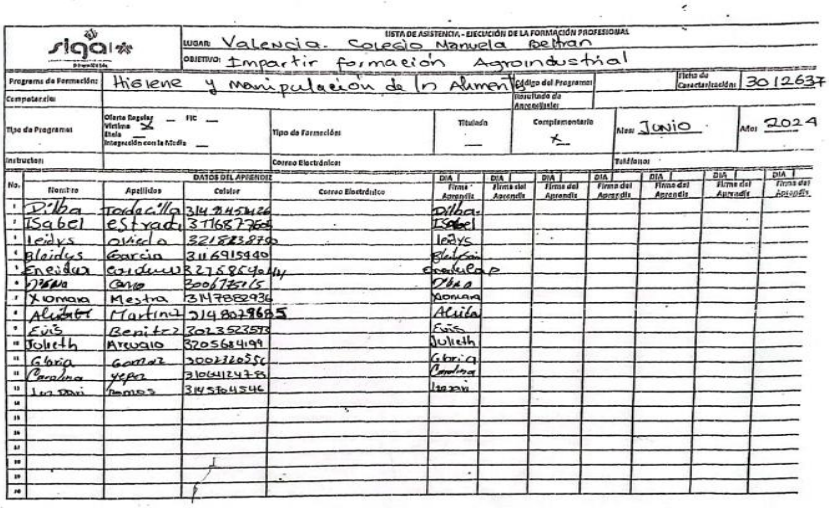


#Ficha 3012828

ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y H — LISTADO DE ASISTENCIA

No.	Nombres	Apellidos	Dirección	Municipio	No. Cedula	Fecha Nacimiento	Email	Nivel de formación	Telefono
1	Paula Vivianna	Hernandez	Villa Dinedia	Tierralta	1142773907	23-09-1994		medio	3137151021
2	Jeris	Doria	nueve de agosto	Tierralta	50642005	23-11-1984		medio	312 8780316
3	ONFANIDIS	Vega gomez	nueve de agosto	Tierralta	26229459	8-8-1968		medio	3002938888
4	Analicia	Fiestas Fuentes	villanazareth	Tierralta	1003.977.097	27-09-1984		completo	3116910407
5	Yeny Yurlemy	Arboleda Mena	Alfonso lopez	Tierralta	1078179883	01-08-1990		Tecnologa	3218864962
6	Yurama Rosales	Rosales Bello	Villanazareth	tierralta	1078004319	17-10-1995			3135065812
7	Yaqid Sarduth	Cogollo Tapia	B/escolar	Tierralta	1035991878	10-10-1991			
8	ELIS ELENA	TORRES DE LA ROSA	B/escolar	Tierralta	1193483641	01-03-1995			3113473515
9	Maria elena	Perez Berrio	villa manuela	Tierralta	1078007628	05-01-1993			3122347898
10	Damaris Diaz	Diaz Algarin	Corregimiento	Tierralta	26228931	11-SEP/82			310 460 4335
11	Maryen Lucia	Bastidas Meza	Escolar	Tierralta	1023987750	11 12 1989		completo	3218668161
12	Rosmida maria	Africa Viloria	Barrio San Jose	Tierralta	7733837168	F 1983			321 709 7430
13	Nicida Suarez	Suarez Perez	B/Divino Niño	Tierralta	50977175	04-01-1982			3215012795
14	Gloria Tamara	Camarra	Urb-mz2d6	Tierralta	26.226.881	13-10-79		Bachiller	312 781 4193
15	Deyis Sorrez		B/ Bazu	Tierralta	52 111996	23-10-76		Bachiller	3002941192
16	Angelica santos	Santos G.	9 de agosto	Tierralta	1135641197	01-1981			3235301624
17	NEA alvarez pacheco	alvarez pacheco	B/colitomio	Tierralta	1034003844	9.03.1995		Bachiller	311 590 3318
18	Deyanidis Doria	Padilla Doria	Vijanda	Tierralta	1037241413	02-07-1996		bachiller	3127018701
19	Yarsaidy	Cavadia Tano	B/escolar	Tierralta	26.215.620	24/03/78		Bachiller	3176824732.
20	Lesley	Beltran Benton	B/Alfonso lopez	Tierralta	1.193.736.788	13/01/2001		Bachiller	3137295570
21	Lina	Pedroza Arrieta	B/9 de agosto	Tierralta	1003594451	02/01/1996		Bachiller	
22	Luisa Fernanda	Perez Baez	B/9 de agosto	tierralta	1133890205	11/04/2005		Medio	3117283926

FICHA 3012687



sigaSENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Valencia. Colegio Manuela Beltran

OBJETIVO: Impartir formación Agroindustrial

Programa de Formación: Higiene y manipulación de los Alimentos — Código del Programa: — Ficha de Caracterización: 3012637

Competencia: — Resultado de Aprendizaje: —

Tipo de Programa: Oferta Regular X — Virtual — Mixta — Integración con la Media — FIC —

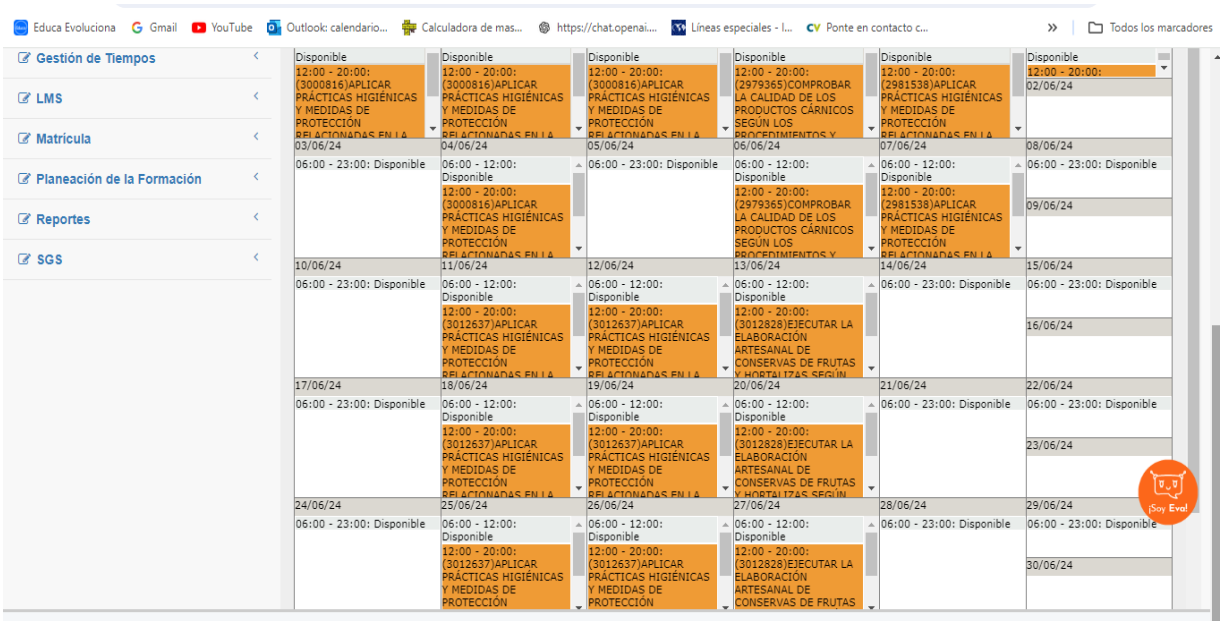
Tipo de Formación: — Titulada — — Complementario X — Mes: Junio — Año: 2024

Instructor: — Correo Electrónico: — Teléfono: —

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	Dilba	Tordecilla	3147145426		Dilba						
2	Isabel	Estrada	3116877668		Isabel						
3	Leidys	Oviedo	3218238890		leidys						
4	Bleidys	Garcia	3116915990		Bleidys						
5	Enelida	Cordero	3275854044		Enelida						
6	Diana	Cano	3006785115		Diana						
7	Xiomara	Mestra	3147882936		Xiomara						
8	Alicia	Martinez	3148029695		Alicia						
9	Enis	Benitez	3023523578		Enis						
10	Julieth	Arevalo	3205684199		Julieth						
11	Gloria	Gomez	3002326556		Gloria						
12	Carolina	Yepez	3106412435		Carolina						
13	Luz Dari	Ramos	3145364546		Luz Dari						
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

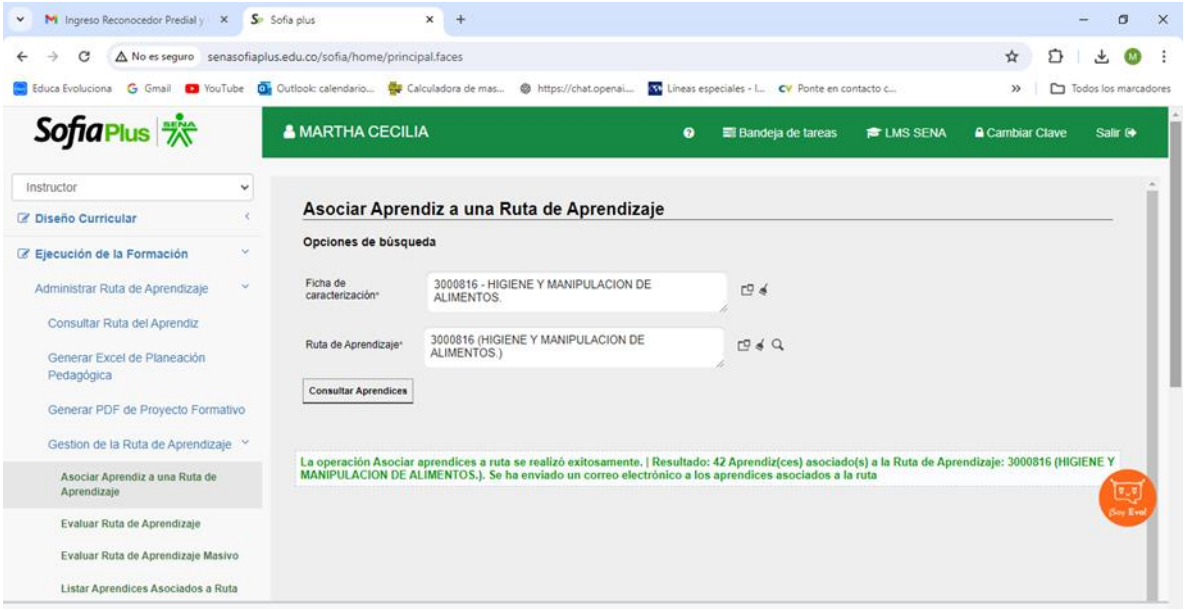
ANEXO 6: REPORTES DE LAS HORAS EN APLICATIVO DE SOFIA PLUS

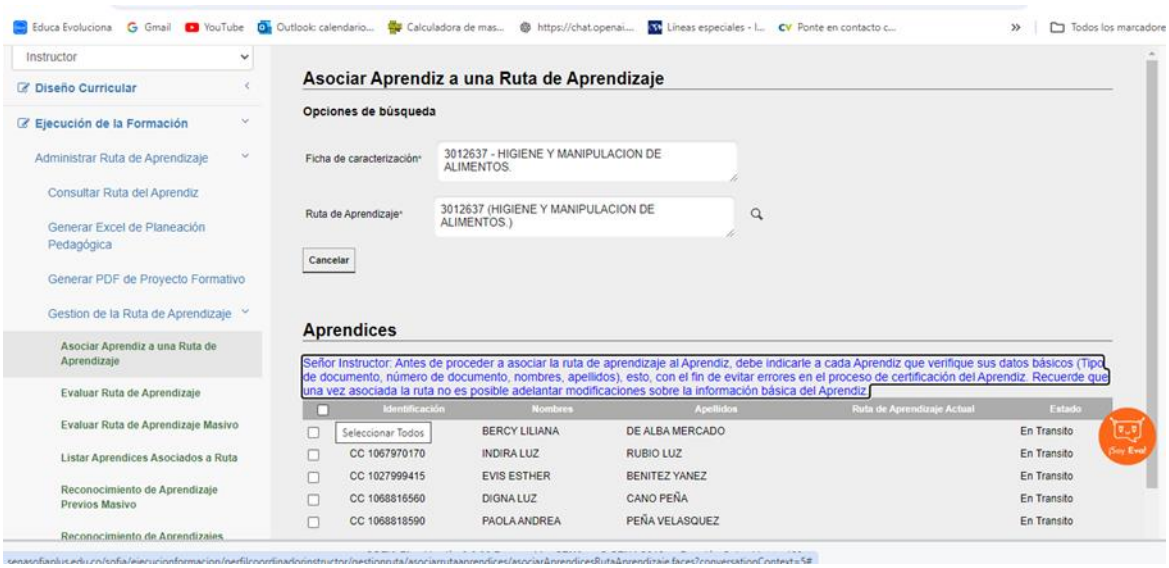


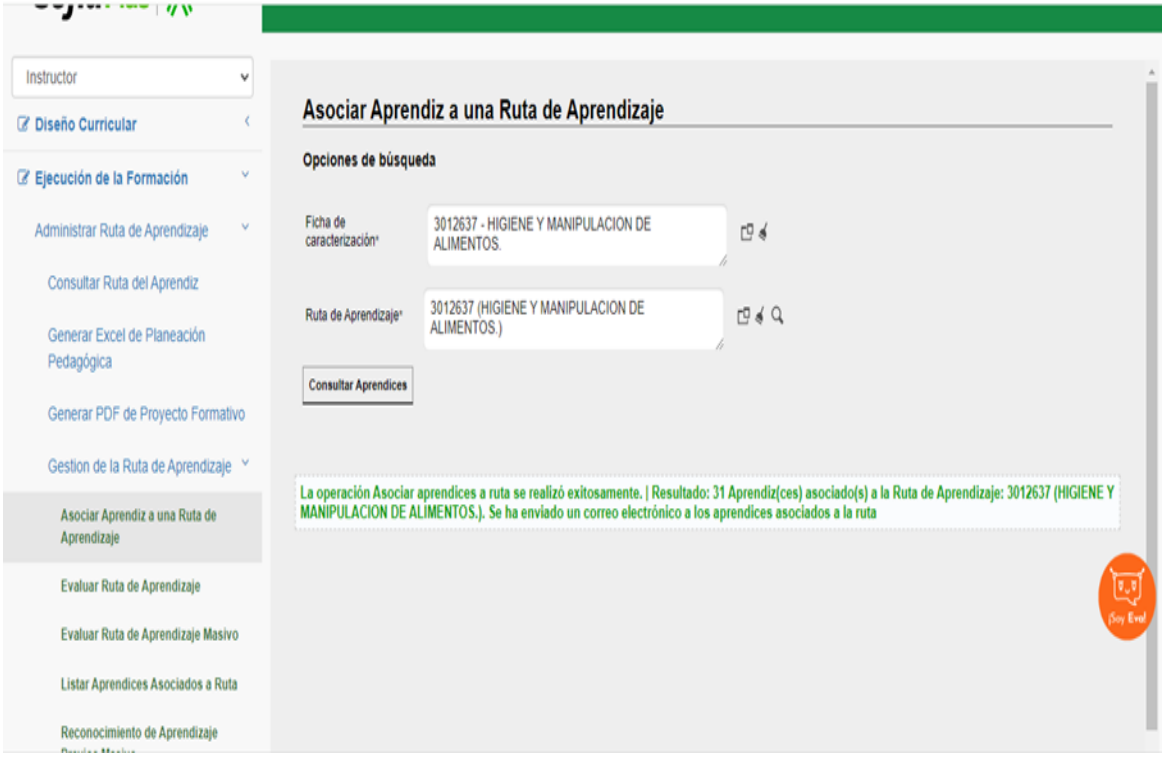


Obligación Contractual 2

ANEXO 7: Capturas de aprendices asociados rutas de aprendizajes de las fichas






Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3012637 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Ruta de Aprendizaje*
3012637 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 31 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: 3012637 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.). Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

Obligación Contractual 3.

ANEXO 8: LISTADOS DE VERIFICACION DE VIVANTOS FICHAS 2979365-3000816-3012637-3012828

FICHA 2979365

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

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

FICHA 3000186

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO									
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR									
PROGRAMA VICTIMAS 2024									
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN								
DOCUMENTO	92546312		CELULAR						
NOMBRE DEL CURSO						EMAIL			
MUNICIPIO VALENCIA	I.E MANUELA BELTRAN		CORREGIMIENTO			VEREDA			

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	ELULA	FECHA DE NACIMIENTO	DE NACIMIE	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ALEIDA ISABEL MARTINEZ FUENTES	CC	50570489		17/12/1977	VALENCIA	20/06/1997	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
2	BERCY LILIANA DE ALBA MERCADO	CC	1192717941		1/04/1998	VALENCIA	19/09/2016	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
3	BLEYDIS PATRICIA GARCIA CARVAJAL	CC	50571961		18/05/1982	VALENCIA	18/06/2002	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
4	CALIXTO ANTONIO ARRIETA PORTILLO	CC	10900013		14/10/1965	VALENCIA	12/11/1985	VALENCIA	
5	CAROLINA ANDREA YEPEZ JIMENEZ	CC	1001022031	3E+09	17/06/1999	APARTADO	7/07/2017	APARTADO	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
6	DARICELA MERCADO JARAMILLO	CC	50571665		7/10/1977	VALENCIA	1/08/2001	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
7	DARY LUZ CABRIA GONZALEZ	CC	50572951		23/09/2003	VALENCIA	12/03/1985	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
8	DEIVIS ESTER JIMENEZ HRNANDEZ	CC	26203332		5/09/1982	MONTERIA	13/08/2002	MONTERIA	
9	DIGNA LUZ CANO PEÑA	CC	1068816560		8/05/1992	VALENCIA	18/06/2010	VALENCIA	
10	DILBA ROSA TORDECILLA PALOMONO	CC	1068807242		22/05/1984	VALENCIA	20/09/2004	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
11	EILIN TATIANA ALMANZA GOMEZ	CC	1063650611		17/05/2002	)S CORDOBA	7/07/2020	ARBOLETES	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
12	EMILIO ENRIQUE POLO CUITIVA	CC	15648360		13/06/1985	MONTERIA	2/12/2003	CERETE	HOMICIDIO
13	ENEIDA MARIA CARDENAS PEREZ	CC	50985102		28/01/1967	VALENCIA	18/11/1999	SAN PELAYO	
14	EVIS ESTHER BENITEZ YANEZ	CC	1027999415		5/05/1990	VALENCIA	19/08/2008	APARTADO	
15	GLORIA CECILIA GOMEZ RAMOS	CC	50571867		19/11/1980	VALENCIA	1/02/2002	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
16	INDIRA LUZ RUBIO MUÑOZ	CC	1067970170		22/09/1995	VENEZUELA	25/04/2018	VALENCIA	
17	ISABEL ESTRADA URANGO	CC	50861337		2/12/1967	TIERRALTA	21/04/1993	VALENCIA	
18	JUAN SEBASTIAN VILAS CORREA	CC	1068806303		30/07/2000	VALENCIA	7/11/2018	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
19	JULIETH ALEXANDRA AREVALO RAMOS	CC	1068820541		28/08/1995	BOGOTA D.C	20/09/2013	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
20	LEIDYS OVIEDO TALAIGUA	CC	1003467499		10/04/1991	VALENCIA	8/01/2010	VALENCIA	
21	LUZDARI RAMOS CASARRUBIA	CC	1193512176		14/03/1997	VALENCIA	27/09/2016	GIRON	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
22	MARIA CRISTINA ANAYA VIDAL	CC	1068814499		9/07/1989	VALENCIA	7/10/2008	VALENCIA	
23	MARTHA JUDITH POSSO CANTERO	CC	1064307690		25/02/2005	RTO ESCOND	27/09/1980	UERTO ESCONDID	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
24	MILTON ANTONIO ALMANZA PINTO	CC	78705115		13/11/1969	MONTERIA	27/03/1989	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
25	NAUDITH CAROLINA ROSARIO HURTADO	CC	1010154891		17/12/1998	VALENCIA	21/03/2017	VALENCIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
26	PAOLA ANDREA PEÑA VELASQUEZ	CC	1068818590		6/11/1993	VALENCIA	2/03/2012	VALENCIA	
27	PATRICIA ELENA GOMEZ CASARRUBIA	CC	52476340		28/02/1978	CANALETE	8/04/1995	BOGOTA D.C	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
28	ROSSICELA RUBIO SUAREZ	CC	1010149050		21/05/1994	VALENCIA	20/06/2012	VALENCIA	DESPOJ0
29	SIXTA JOSEFA MARTINEZ GUERRA	CC	25989400		28/03/1963	ONTELIBAN	15/02/1983	MONTELIBANO	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
30	XIOMARA MARIA MESTRA REYES	CC	50571519		25/09/1981	ARBOLETES	26/02/2001	VALENCIA	

FICHA 3012828

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

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	FECHA DE EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	ALEXANDRA SOFIA BRUN MUÑOZ	CC	1067878138	3124316382	29/09/1984	SAHAGUN	11/09/2007	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
2	BEATRIZ ELENA MEZA OSORIO	CC	39412873		5/02/1973	CANALETE	16/06/1992	APARTADO	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
3	BEATRIZ ELENA PEREZ PEREZ	CC	50984760	3106554280	7/08/1980	SAN PELAYO	9/01/1999	SAN PELAYO	
4	BERLIDES DEL CARMEN GARCIA ARGUMEDO	CC	50932290	3135538418	26/10/1977	MONTERIA	28/01/1999	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
5	CARMEN ALICIA MELENDRES DE HOYOS	CC	39275326		23/04/1974	ACHI	14/07/1992	CAUCASIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
6	CARMENZA DORIA ALARCON	CC	1003715443	3238309449	14/12/1999	SAN PELAYO	23/02/2018	SAN PELAYO	
7	CAROLINA SIBAJA BOHORQUEZ	CC	1067888123	3113144943	23/04/1990	MONTERIA	9/07/2008	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
8	CLARIVEL PALMIRA RIOS RODRIGUEZ	CC	34987146	3015125738	24/09/1964	MONTERIA	17/09/1983	MONTERIA	
9	DANIEL DAVID MARTINEZ PEREZ	CC	1003399049		26/01/2003	MONTERIA	6/04/2021	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
10	DANIELA DEL CARMEN DIAZ GONZALEZ	CC	53051456	3046717551	22/12/1983	MONTERIA	1/03/2002	BOGOTA D.C	
11	EMILSE DEL ROSARIO OSORIO YANEZ	CC	35114322	3114174342	16/10/1977	SAN MARCOS	3/02/1997	MONTERIA	
12	GISSEL DANIELA TIRADO OSPINO	CC	1068421541	3024635710	28/07/2004	MONTERIA	24/08/2022	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
13	GLENIS DEL CARMEN MIRANDA COGOLLO	CC	34997824	3103960747	29/09/1967	MONTERIA	17/09/1987	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
14	GREY MARIA MONTALVO PEREZ	CC	1007637066	3103966432	10/10/1999	N PEDRO DE URA	27/10/2017	MONTERIA	
15	INGRID MARGOTH DURANTE GONZALEZ	CC	50927080	3127582074	18/01/1975	CIENAGA DE ORO	13/11/1997	SAN MARCOS	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
16	KAREN PATRICIA POLO LOPEZ	CC	1003431538	3207025840	30/09/1999	MONTERIA	1/06/2018	MONTERIA	
17	LEDIS INES MENDEZ GOMEZ	CC	50896617	3114233667	21/01/1970	MONTERIA	11/12/1989	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
18	LIZNEY MARIA ARANGO BENITEZ	CC	1073809286	3148933388	5/03/1986	MONTERIA	23/06/2004	MONTERIA	
19	LUCELIS BEATRIZ ARANGO BENITEZ	CC	1067948623	3013051493	31/05/1996	MONTERIA	9/06/2014	SAN PELAYO	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
20	LUISA FERNANDA PEREZ GALVIS	CC	1064987748	**3133857156**	3/05/1988	CERETE	14/03/2007	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
21	LUZ ESTHELA SANCHEZ SOTO	CC	50913210	3218693252	7/11/1975	MONTERIA	5/01/1995	MONTERIA	
22	LUZ ESTHER PADILLA ARIZAL	CC	1067846305	3226473271	2/01/1984	MONTERIA	3/12/2004	ERTO ESCONDIDO	
23	MARIA CLAUDIA COGOLLO RODRIGUEZ	CC	1064313612	3215562666	19/01/1991	CANALETE	24/11/2009	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
24	MARIA ISABEL DE AGUA CATAÑO	CC	50640928		11/08/1982	TIERRALTA	20/10/2002	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
25	MARIA SARA MONTERROSA PEREZ	CC	1003397369	3207087335	30/10/1999	MONTERIA	14/07/2018	ARBOLETES	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
26	MELCHORA MARTINEZ ORTEGA	CC	1033372962	3218599329	29/08/1989	ARBOLETES	4/08/2009	MONTERIA	
27	MELIS DE JESUS MENDEZ GOMEZ	CC	50899322	3106922139	27/01/1972	MONTERIA	8/02/1991	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
28	MEYLIN PEREZ CORREA	CC	26202564	3023515369	25/08/1982	MONTERIA	18/06/2002	CIENAGA DE ORO	
29	NAVY ISABEL RAMOS	CC	25869263	3205529140	4/02/1959	MONTERIA	6/09/1977	ARBOLETES	
30	NAYERLIS DE AVILA MONTIEL	CC	1033372960	3104171054	8/06/1991	ARBOLETES	4/08/2009	NECOCLI	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
31	NEVIS MARTINEZ ORTEGA	CC	1007738579	3218599329	4/08/1996	ARBOLETES	14/08/2015	COTORRA	
32	PATRICIA DEL PILAR PETRO ESPITIA	CC	1062675189	3114216324	30/09/1985	COTORRA	25/11/2000	MONTERIA	
33	RAUL ALFONSO DONADO MARTINEZ	CC	78709801	3228390316	22/08/1971	MONTERIA	21/08/1990	MONTERIA	
34	ROSIRIS DEL CARMEN VITOLA JIMENEZ	CC	50913949	3233499984	26/01/1977	SINCELEJO	16/03/1995	MONTERIA	
35	SHIRLEY DEL CARMEN CASTRILLON MORA	CC	50921554	3014805867	11/09/1978	MONTERIA	19/12/1972	ERTO ESCONDIDO	
36	SINDY JULIETH ZUÑIGA DIAZ	CC	1063360582	3052795020	20/12/1989	ERTO LIBERTAD	5/02/2009	CANALETE	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
37	VIVIANA DEL CARMEN BLANCO NIETO	CC	1068578343	3205789219	27/05/1986	CANALETE	10/10/2005	SAN PELAYO	
38	YADELCY CECILIA PEREZ GALVIS	CC	1064979930	3219044730	15/08/1986	SAN PELAYO	12/10/2004	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
39	YARLY DE JESUS MIRANDA COGOLLO	CC	50920530	3206476840	2/06/1978	MONTERIA	19/10/1996	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
40	YASMIN NAVIDAD BARRERA HOYOS	CC	50911161	3128054503	24/12/1965	BUENAVISTA	20/06/1994	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
41	YESSICA PATRICIA PEREIRA BARRERA	CC	1073986798	3235439780	22/11/1989	TIERRALTA	22/08/2008	MONTERIA	
42	YUVELLYS FLOREZ GARCIA	TI	1062430997	3135538418	7/01/2006	MONTERIA	28/10/2013	MONTERIA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
TOTAL									

FICHA 3012637

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	**MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN**							
DOCUMENTO	**92546312**		**CELULAR**					
NOMBRE DEL CURSO					**EMAIL**			
MUNICIPIO TIERRALTA			**CORREGIMIENTO**		**VEREDA**			

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE NACIMIENTO	EXPEDICION	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	MIGUEL ALFONSO MEDRANO RAMOS	CC	1073989501	3135417691	8/01/1981	TIERRALTA	25/04/2009	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
2	CLAUDIA SAUDITH ARGEL CASTELLANOS	CC	1073973271	3042155209	18/12/1986	TIERRALTA	20/01/2005	TIERRALTA	
3	DIANA PATRICIA ATENCIA CORREA	CC	50975834	3125978487	17/06/1975	TIERRALTA	13/12/1993	TIERRALTA	
4	ALBEIRO JOSE SOTELO PADILLA	CC	6844899	3204667628	29/05/1981	TIERRALTA	8/10/2001	TIERRALTA	
5	ARGENIDA DEL SOCORRO HERRERA HERNANDEZ	CC	26229882	3116680974	16/12/1961	TIERRALTA	13/03/1989	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
6	YOJAIRA ESTHER LEMOS PEREZ	CC	26228351	3133560304	11/07/1982	TIERRALTA	13/02/2001	TIERRALTA	
7	ANDREA PAOLA LOPEZ PALLARES	CC	1071434499	3136932863	6/01/2001	TIERRALTA	4/04/2019	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
8	DISNEY PORTILLO DORIA	CC	1192894443		7/02/1996	TIERRALTA	15/05/2014	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
9	ERIKA PATRICIA RAMOS SALGADO	CC	174000337		7/06/1994	TIERRALTA	23/08/2012	TIERRALTA	
10	MILADYS DEL CARMEN VEGA ROQUEME	CC	25856171		10/07/1965	LOS CORDOBAS	4/11/1983	LOS CORDOBAS	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
11	MARLEY JUDITH OCHOA PEREZ	CC	26226762		3/12/1980	PLANETA RICA	4/12/1998	TIERRALTA	
12	AMADA ISABEL TORRES MONTES	CC	26175857		28/03/1971	SAN PELAYO	30/09/1989	SAN PELAYO	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
13	LUZ ELENA VEGA PINTO	CC	26230653		1/05/1971	CERETE	11/12/1989	TIERRALTA	
14	MARTHA LILIANA AGUILAR ORTIZ	CC	1074002990		7/07/1995	TIERRALTA	15/07/2013	TIERRALTA	HOMICIDIO
15	KAROL SOFIA OCHOA PEREZ	CC	26036141		23/06/1984	PLANETA RICA	22/08/2002	PLANETA RICA	
16	GENOVECA PEREZ BENAVIDES	CC	26027198		3/01/1959	MONTERIA	9/12/1979	PLANETA RICA	
17	KATY JULIETH GUERRA FLOREZ	CC	1122417173		8/01/1999	AN JUAN DEL CESA	17/04/2017	AN JUAN DEL CESAR	
18	MARIA ISABEL HERNANDEZ HERNANDEZ	CC	1192780837		5/06/2000	TIERRALTA	21/06/2018	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
19	DEICY JULIANA VASQUEZ MENDOZA	CC	1073969163		22/11/2003	TIERRALTA	26/11/2021	TIERRALTA	
20	LUZ DARI ZARATE NARANJO	CC	63349098		14/10/1967	BUCARAMANGA	7/10/1987	BUCARAMANGA	
21	ANGHYE PAOLA QUINTANA ZAPATA	CC	1007542910		31/07/2002	AMALFI	28-10-20202	TIERRALTA	DESPLAZADOS_POR_LA_VIOLENCIA
22	LUISA FERNANDA LOPEZ RIVERO	CC	52960660		25/08/1982	MONTERIA	5/10/2000	BOGOTA D.C	

Obligación Contractual 5.

ANEXO 9: REGISTRO FOTOGRAFICOS FICHAS 2979365-3000816-3012637-3012828

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





Impartiendo formación en la ficha 3000186 Programa de Higiene y Manipulación de los Alimentos.





Impartiendo formación en la ficha 3012637 en Programa de Higiene y Manipulación de los Alimentos,





Impartiendo formación en la ficha 3012828 en Programa de Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

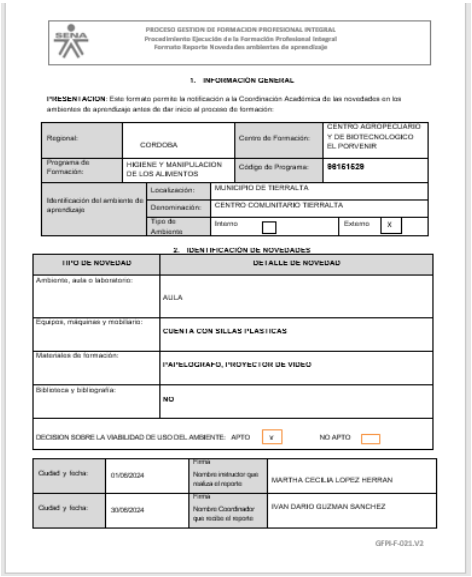




Obligación Contractual 7

ANEXO 10: REPORTE DE NOVEDADES DEL AMBIENTE formato GFPI-F-021.

Ficha 3012828 del municipio de Tierralta



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

1. INFORMACION GENERAL

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

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGICO EL PORVENIR
Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	Código de Programa:	98161629
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE TIERRALTA	
	Denominación:	CENTRO COMUNITARIO TIERRALTA	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

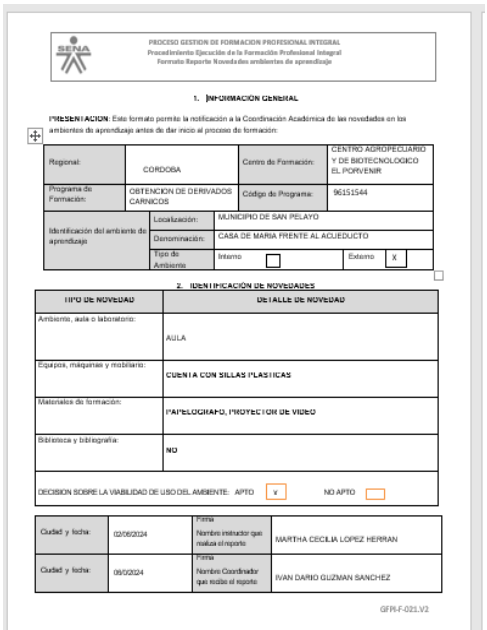
2. IDENTIFICACION DE NOVEDADES

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

Ciudad y fecha:	01/06/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Ciudad y fecha:	30/06/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ

GFPI-F-021.V2

Ficha 2979365 del municipio de San Pelayo



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

1. INFORMACION 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:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	Código de Programa:	96151544
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	MUNICIPIO DE SAN PELAYO	
	Denominación:	CASA DE MARIA FRENTE AL ACUEDUCTO	
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo X

2. IDENTIFICACION DE NOVEDADES

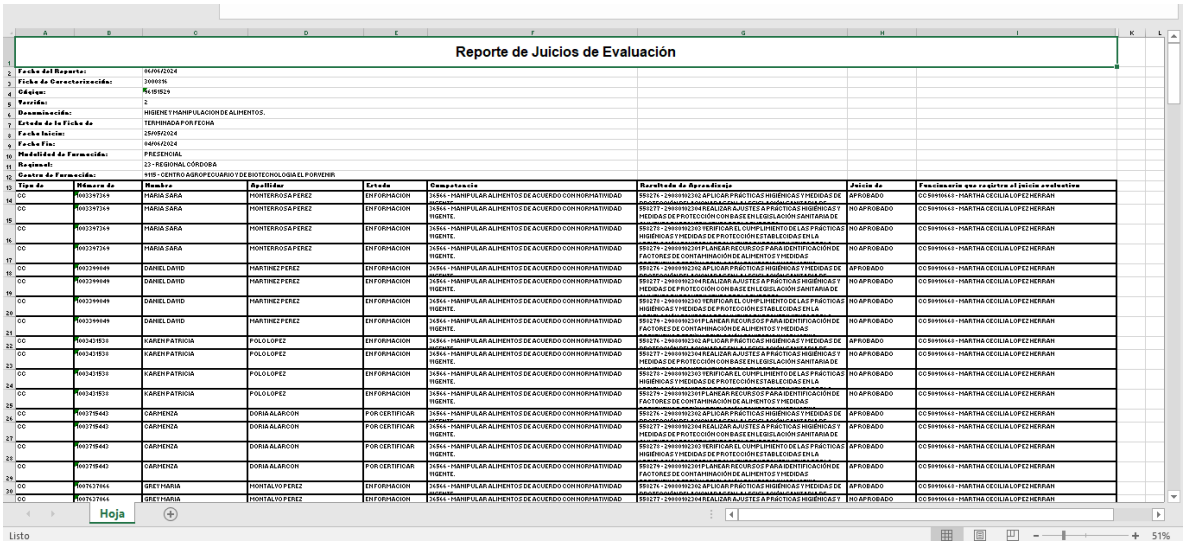
TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	AULA
Equipos, máquinas y mobiliario:	CUENTA CON SILLAS PLASTICAS
Materiales de formación:	PAPELOGRAFO, PROYECTOR DE VIDEO
Biblioteca y bibliografía:	NO
DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO x	NO APTO

Ciudad y fecha:	02/06/2024	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
Ciudad y fecha:	06/2024	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ

GFPI-F-021.V2

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

Ficha Evaluada 3000186



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	04/09/2024
Ficha de Caracterización:	3000186
Código:	9615829
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	25/05/2024
Fecha Fin:	04/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

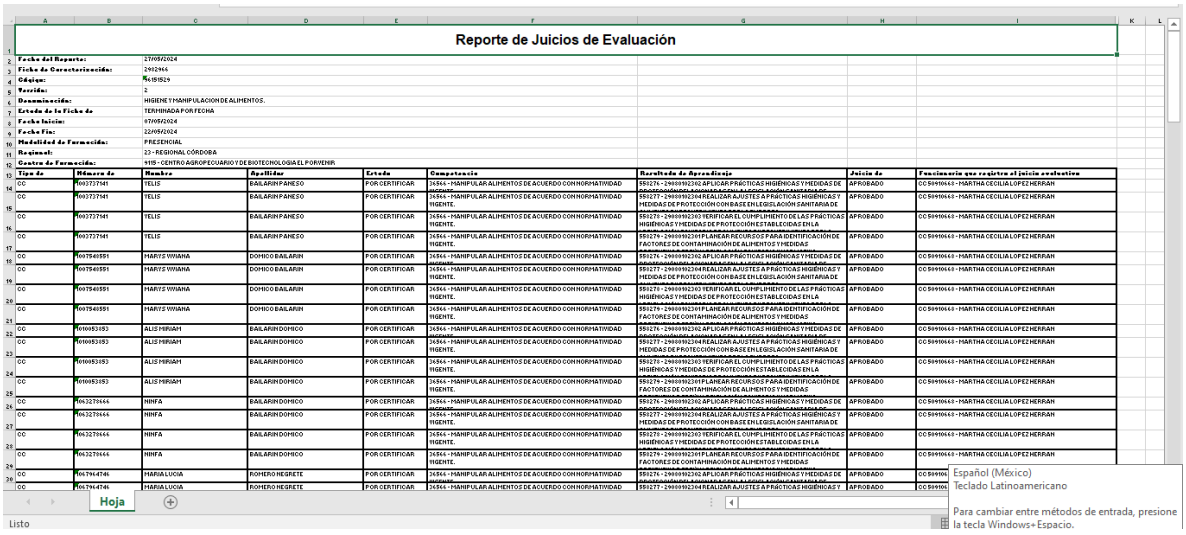
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003397369	MARIA SARA	MONTERROSA PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003397369	MARIA SARA	MONTERROSA PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003397369	MARIA SARA	MONTERROSA PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003397369	MARIA SARA	MONTERROSA PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003399049	DANIEL DAVID	MARTINEZ PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003399049	DANIEL DAVID	MARTINEZ PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003399049	DANIEL DAVID	MARTINEZ PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003399049	DANIEL DAVID	MARTINEZ PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003431831	KAREN PATRICIA	POLO LOPEZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003431831	KAREN PATRICIA	POLO LOPEZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003431831	KAREN PATRICIA	POLO LOPEZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003431831	KAREN PATRICIA	POLO LOPEZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003715443	CARMENZA	DORIA ALARCON	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003715443	CARMENZA	DORIA ALARCON	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003715443	CARMENZA	DORIA ALARCON	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003715443	CARMENZA	DORIA ALARCON	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007637866	GREY MARIA	MONTALVO PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007637866	GREY MARIA	MONTALVO PEREZ	ENFORMACION	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	NO APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Hoja

Listo

51%

Ficha 2982966



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	27/09/2024
Ficha de Caracterización:	2982966
Código:	9615829
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	07/05/2024
Fecha Fin:	22/05/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003737141	YELIS	BAILARIN PANESO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003737141	YELIS	BAILARIN PANESO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003737141	YELIS	BAILARIN PANESO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1003737141	YELIS	BAILARIN PANESO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007946991	HARYS WIANA	DOMICO BAILARIN	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007946991	HARYS WIANA	DOMICO BAILARIN	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007946991	HARYS WIANA	DOMICO BAILARIN	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1007946991	HARYS WIANA	DOMICO BAILARIN	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1010653153	ALIS MIRIAM	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1010653153	ALIS MIRIAM	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1010653153	ALIS MIRIAM	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1010653153	ALIS MIRIAM	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1063279466	NINFA	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1063279466	NINFA	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1063279466	NINFA	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591278 - 2900898263 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1063279466	NINFA	BAILARIN DOMICO	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591279 - 2900898261 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1067944746	MARIA LUCIA	ROMERO NEGRETE	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591276 - 2900898262 APLICAR PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN
CC	1067944746	MARIA LUCIA	ROMERO NEGRETE	POR CERTIFICAR	36564 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	591277 - 2900898264 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y	APROBADO	CC 51911644 - MARTHA CECILIA LOPEZ HERRAN

Hoja

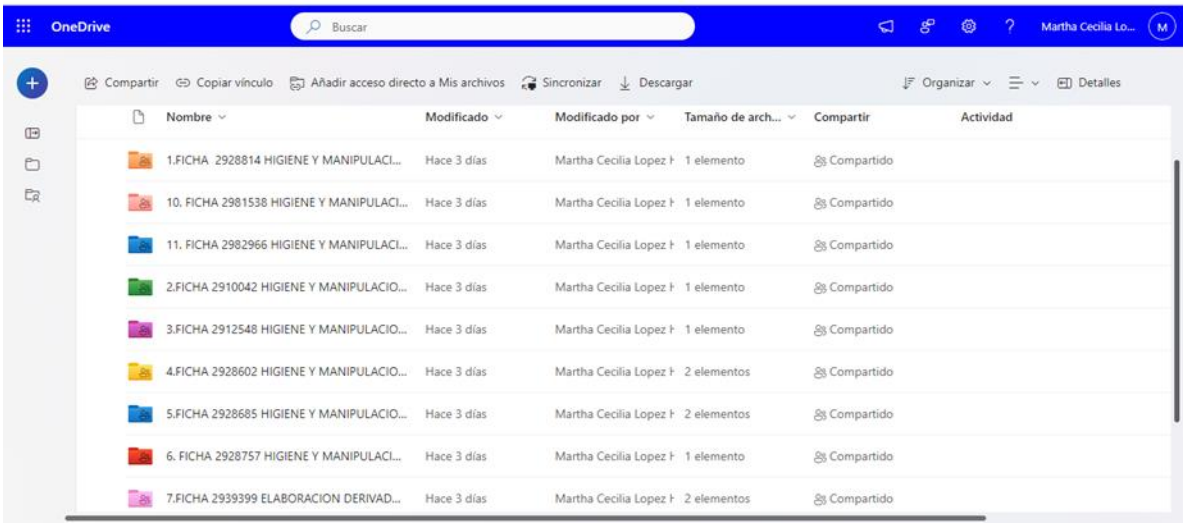
Listo

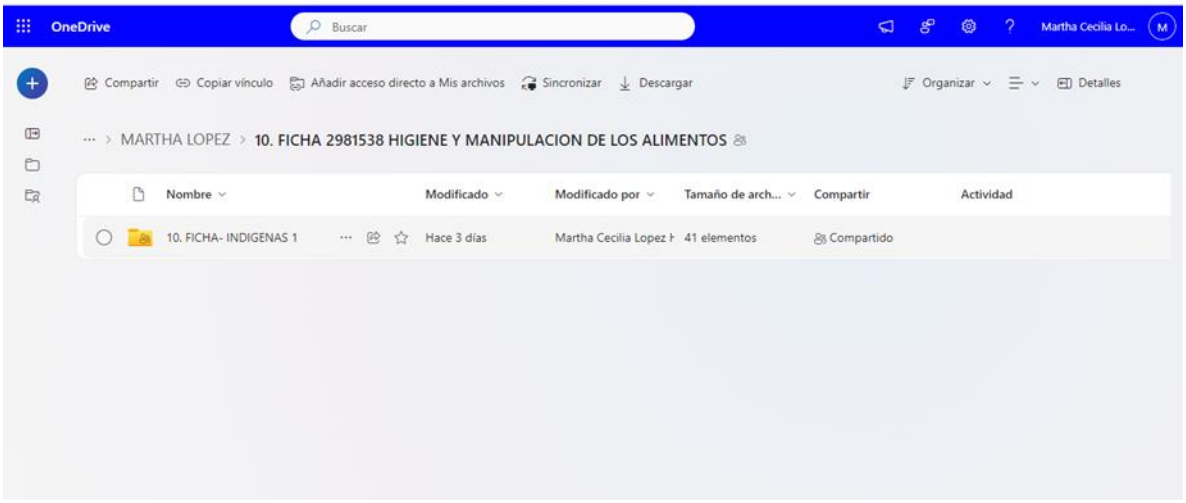
Español (México)
Teclado Latinoamericano

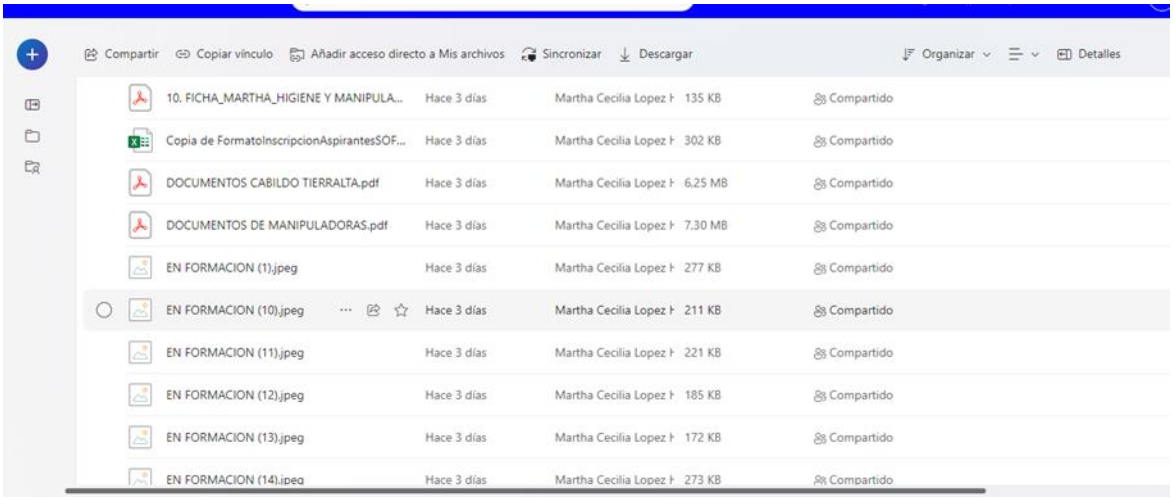
Para cambiar entre métodos de entrada, presione la tecla Windows+Espacio.

Obligación Contractual 11.

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






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