PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de Junio del 2024.

Señor
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800377**
INSTRUCTOR G 16
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

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

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5800377 de 2024**

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Monteria 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: El valor del presente contrato es CUARENTA Y SEIS MILLONES SETESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) M/Cte., el Sena pagara al contratista Diez pagos de los meses de Febrero a Noviembre por valor de ($4.465.545) CUATRO MILLONES CUATROSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS. Y un pago de diciembre por valor de ($ 2.083.921)DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVESCIENTOS VEINTIUN PESOS

Plazo: Será hasta el 14 de Diciembre de 2024.

OBJETO:

PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA EN EL AREA DE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, 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 impartiendo formación, en los programas de formación: TECNICO EN COMERCILAIZACION DE ALIMENTOS_ TECNOLOGO EN ESPECIES MENORES TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TECNICO EN OPERACIONES LOGISTICAS FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Horas 144	**Anexo 1**: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 ficha # 2923855, Ficha# . Ficha# 2923870 **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas#2923870. ., # 2965443 # 2923855 # 3003554 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas #. 2923870 # 2965443 # 2923855. **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas #. 2923870 # 2965443 #2923855 #3003554 **Anexo 5** Reporte de sofia plus

2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin	Se realizó la gestión para la formación complementaria en Manipulacion de alimentos– de Ficha # 3003554	**Anexo 6** Trazabilidad del Correo electrónico de solicitud de matricula Ficha# 3003554
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados	se asociado la ficha# 3003554	**Anexos 7** pantallazo de asociados
4	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	No se realizo durante este mes la obligación debido a que no hay oferta disponible	No aplica para este mes
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la secretaria de la coordinación académica	**Anexo 8** Informe de ejecución contractual del mes de junio cargado en secopII
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se presento ninguna noveda en este mes	No aplica

7	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
8	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	No se aplica para este mes ya que no fui requerida para las actividades de apoyo para la supervicion de contrato	No aplica
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de estos a los aprendices	Se realizó emisión de juicios evaluativos para las este mes Sena sofiaplus para la ficha# 2709157	**Anexo9** Pantallazo de los juicios evaluativos
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos - GFPI-G-013, para las fichas 2923870, FICHA # 2965443 FICHA # 2923855 Ficha# 3003554 Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. Listas de Asistencia	**Anexo10** Pantallazo de portafolio DRIVE LINK https://sena4-my.sharepoint.com/personal/vbenavides_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708017600024&or=OWA%2DNT&cid=167fa8b8%2Dba0d%2D25e9%2Df41b%2D361c62887967&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fvbenavides%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCoordinaci%C3%B

			3n%202024%2FInstructores%20Contratistas%2FSANDRA%20PATRICIA%20ZULUAGA%20MENDOZA
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador y cargar horas adicionales en el aplicativo SofiaPlus Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	No aplica para este ya que no estoy apoyando proyectos de senova en este mes	No aplica
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el eglamento del aprendiz SENA vigente	Se reportó las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Senasofiaplus. Fichas # 2965443	Anexo 11 Evidencias reportadas de inasistencias
13	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	No se presento ninguna novedad en este de mes para los aprendices en este informe	No aplica

14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud. b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. d. 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. e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato	Se atendió el protocolo de seguridad y salud en el trabajo	Evidencias en drive

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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 certificados de seguridad social salud y pension # **4552302897** Bancomeva periodo de Mayo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en folios 50

Cordialmente,



Firma
SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
CC No. 50891088 de Monteria

Recibí a satisfacción:

Firma

VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5800377
INSTRUCTOR G16

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 . Ficha# 2923870, Ficha# 2923855,
Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas # 2965443 ficha # 2923855, Ficha# . 2923870, Ficha# 3003554

Anexo 3:
Plan Concertado ficha # 2965443, Ficha# . Ficha# 2923870, Ficha# 2923855
Anexo 4:
Listas de Asistencias Fichas # 2965443 ficha # 2923870,. Ficha# 2923870,3003554

Anexo 5
Reporte de Horas en sofia plus

Obligacion contractual 2
Anexo6
Ficha de matricula ficha# 3003554
y correo

Obligacion contractual 5
Anexo 07
Pantallazo de asociados a la ficha
Informe mensual de ejecución subido a secop II

Obligacion contractual 9
Anexo 8
Pantallazo de juicios evaluativos ficha# 2965443

Obligacion contractual 10
Anexo 09
Pantallazo del portafolio del instructor

Obligacion contractual 12
Anexo 11
Pantallazo de las inasistencias

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	JUNIO
Denominación del Programa de Formación	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	137136
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUXION	ESTABLECER ESPACIOS DISPONIBLES	**ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA**	**UBICAR LA CARGA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE**	TÉCNICAS DE RECEPCIÓN DE LA MERCANCÍA			GUIAS DE APRENDIZAJE	AULA		SANDRA ZULUAGA	DENTIFICA LA CARGA DE ACUERDO CON LOS TIPOS, NATURALEZA Y LA NORMAS VIGENTE. DISTINGUE LA CARGA SEGÚN LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN MANIPULACIÓN. DIFERENCIA LOS TIPOS Y ÁREAS DE ALMACENES DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA DE LA EMPRESA. INTERPRETA DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA SEGÚN LAY OUT Y POLÍTICA DE EMPRESA.. IDENTIFICA DISPONIBILIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE ESPACIOS DE ACUERDO CON LA ESTRUCTURA DE ALMACENAMIENTO DE LA EMPRESA. REALIZA OPERACIONES SEGÚN LOS PRINCIPIOS MATEMÁTICOS. ASOCIA UNIDADES DE MEDIDA SEGÚN SISTEMAS INTERNACIONALES DE MEDIDA RELACIONA FORMAS DE LOS OBJETOS SEGÚN PRINCIPIOS ARITMÉTICOS Y GEOMÉTRICOS. CALCULA ESPACIOS DISPONIBLES SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA Y POLÍTICAS DE ALMACENAMIENTO		

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	jun-24
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	936113
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUXION	IDENTIFICAR ÁREAS DE HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	**HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA**	**RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.**	APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA.			GUIAS DE APRENDIZAJE	AULA		SANDRA ZULUAGA	DESCRIBE PROGRAMAS DE HIGIENIZACIÓN EN PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. PREPARA LOS RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. RECONOCE NORMATIVA DEL SECTOR PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTAS DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO. HIGIENIZA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA		

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	MAYO 32024
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE PRODCUTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Ejecución	EJECUCION
Código y versión del Programa	936113 (VERSION 1)
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2683304
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**
	SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUCION		**HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA** **• SANITARIA**	**• REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE** **• ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA ALISTAR**	Θυ∫ δεβεσ τενερ εν χυεντα παρα απλιχαρ λασ νορματισιδαδ εν ελ προχεσαμιεντο δε αλιμεντοσ			DIDACTICAS				DESCRIBE EL PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO, TENIENDO EN CUENTA LA NATURALEZA DEL ALIMENTO Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PREPARA INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO. ELIGE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA. VALORA LAS CONDICIONES AMBIENTALES EN PARA EL ALMACÉN DE ALIMENTOS TENIENDO		
	EN LA TRANSFORMACION DE						EXPOSICIONES						

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
- Código del Programa de Formación: 137136
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): MANUAL TÉCNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGÍSTICA
- Fase del Proyecto : (: Analisis- planeación- ejecución)
- Actividad de Proyecto Formativo (ELABORACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS DE RECOLECCION DE INFORMACION
- Competencia: Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa
- Resultados de Aprendizaje:
    - Ubicar La Carga Teniendo En Cuenta Las Normas De Seguridad, Salud En El Trabajo Y Medio Ambiente.
    - Inspeccionar La Carga De Acuerdo Con La Normativa De Calidad Y Política De La Organización
    - Informar No Conformidades En El Área De Almacenamiento Según Políticas De Calidad.
    - Preparar Los Recursos Destinados Para El Almacenamiento De Acuerdo Con La Política De La Empresa Y Normativa

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **144** horas

2. PRESENTACIÓN

Apreciado aprendiz bienvenido a la institución más querida por los colombianos,

en adelante usted será el centro de atención, a quien serán dirigidos todos los esfuerzos institucionales, pedagógicos, morales y formativos para que su proyecto de vida pueda ser forjado y fortalecido.

El desarrollo de esta competencia consta de una guía de trabajo; haciendo una evocación de preconceptos sobre AlMACENAMIENTO DE LA CARGA SEGÚN PROCEDIEMIENTO Y SEGURIDAD EN EL TRABJO.

analizando los conceptos, Herramientas y equipos necesarios para realizar todos los sistemas de almacemientos que se aplican en la cadena de suministro

De igual forma se presenta todo lo relacionado con los procedimientos y protocolos establecidos para poder analizar y verificar los eslabones en la cadena de sumistro

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Actividad N° 1. Cuando se trabaja con productos y materias primas, los cuidados en su almacenamiento, tratamiento y preparación deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.



Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para almacenar un producto?

Si son producto perecederos

Si son producto no perecederos

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

3.2.1. Actividad #1. Contextualicemonos con la Normatividad vigente

Por equipos de trabajo investigar los siguientes temas para exposición.

Equipo # 1 Resolución 2674 de 2013: Titulo I: Disposiciones generales, objeto y ámbito de aplicación. Definición de estos conceptos: Buenas Practicas de Manufactura, Alimento, A.

alterado, A. adulterado, A. contaminado, A. falsificado, A. según el tipo de riesgo, A. Perecedero, A.No perecedero, empaque, envase, embalaje.

Equipo # 2 Resolución 2674 de 2013 Capitulo III: Personal manipulador de alimentos. Art (11,12,13,14).

Equipo # 3. Resolución 2674 de 2013: Capitulo IV: Requisitos Higienicos de fabricación (Art. 15,16, 17, 19).

3.2.2. Actividad # 2. Importancia de la higiene en la recepción de Alimentos. ETAS

En equipos de trabajo, investigar la ETA asignada, de la cual realizarán un cuadro con el resumen de los siguiente: Nombre del microorganismo, síntomas de la enfermedad, tiempo que dura,Temperatura óptima de crecimiento del microorganismo causante y temperatura que resisten, tiempo de incubación, medidas preventivas.

Socializar la ETA investigada con:

- Un cuadro resumen con la información investigada, el cual debe compartir por el grupo d ewhastAAp. a Realiza un drama de la enfermedad asignada, donde se evidencien la información anterior. Debe haber un manipulador de alimentos, un enfermo y un doctor como mínimo.

3.3. Actividad #3. Actividades de apropiación del conocimiento

En sus grupos de trabajo leer y analizar los documentos guía MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS ARCHIES (PROCESO DE DESPACHO Y RECIBO DE MERCANCIA)

En esta evidencia usted va a asesorar a la señora Juana Garcia propietaria de Supermercado Ventas “GaBo”, acerca de la implementación de un sistema de gestión de calidad, específicamente programa de control de recibo de productos alimenticios, debido a que no existe un control en la recepción de alimentos.

Para realizar la asesoría lo que debe hacer es:

1. Determinar los productos alimenticios que reciben y clasificarlos

EQUIPO 1: Carnes (Res, cerdo y pollo),y derivados cárnicos,

EQUIPO 2: Huevos,ovoproductos.

EQUIPO 3: Pescados y mariscos.

EQUIPO 4: Leche y derivados lácteos.

EQUIPO 5: Frutas y hortalizas.

EQUIPO 6: Cereales, leguminosas y Harinas, Azúcar y dulces

EQUIPO 7: Tuberculos(ñame, yuca, papa)

2. Realizar un Procedimiento operativo de recepción de alimentos especificando:

a. Técnicas de inspección de los alimentos

b. Criterios de aceptación y rechazo de los productos.

c. Técnicas de análisis fisicoquímicos y sensoriales de los alimentos

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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
EJECUCION	ALMACENAR LA CARGA	ELABORACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS			**CUESTIONARIO. 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 el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
  - **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
  - **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.
  - **ALIMENTO NO PERECEDERO**: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.
  - **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO**: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y prácticas 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
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **EMBARQUE:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
- **INSUMO**: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA)**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**Instructor**	**CCIT**	**JUNIO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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 PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: **936113**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
- Fase del Proyecto (ANALISIS)
- Actividad de Proyecto Formativo (DISPONER LOS RECURSOS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS):
- Competencia: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- Resultados de Aprendizaje:
    - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE
    - ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACION. LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DEPROCESAMIENTO DE ALIMENTOSTENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIETO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DDE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO

Duración de la Guía de Aprendizaje (120 horas):

2. PRESENTACIÓN

- El programa Técnico en ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTIICOS se creó para brindar al sector, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las diferentes técnicas en ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, control de variables, almacenamiento de materia prima, innovación de empacado, inocuidad y presentación del producto y es dirigido a personas vinculadas con el sector y aún no vinculadas, interesada en desarrollar competencias que le permitan desempeñarse laboralmente y/o emprender proyectos empresariales que impacten socialmente, El egresado está en capacidad de desarrollar su actividad ocupacional en el área de la transformación de grandes, medianas y pequeñas salas de desposte, porcionado y comercialización de carnes de animales de abasto público, como trabajador vinculado bajo la responsabilidad de un superior con capacidad de resolución de problemas de mediana complejidad y la aplicación de la normativa
- **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Cuando se trabaja con alimentos, los cuidados en su procesamientos , tratamiento y distribucion deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para aplicar las normatividad en el procesamiento de alimentos?

¿Identificas los métodos de conservación de alimentos

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

A través de cuadro sinóptico o video been, se explica de manera general la temática relaciona con la manipulación de alimentos, aspectos como:

Principios y normas del Decreto 3075 de 1997.
• Identificación
Alimento y clases de alimentos ,peligros presentes en los alimentos
• Condiciones higiénicas y sanitarias del manipulador de alimentos.
• Condiciones de saneamiento básico en el establecimiento.
• higienización y sanitización conceptos, tipos, características, importancia, técnicas de limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos soluciones: concepto ,sustancias higienizantes : tipos, características, función, usos, presentaciones, manejo,fichas técnicas equipos , elementos: tipos, características, usos normatividad : sanitaria vigente; seguridad industrial ,ambiental

3.3 Actividades de apropiación:

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En grupos de trabajo leer y analizar el siguiente caso

El instituto colombiano de bienestar familiar ICBF, cada año contratan por invitación directa los operadores que administran los hogares de bienestar familiar, los cuales son los responsables del suministro de las raciones de alimentación durante 200 días hábiles, generalmente la comida es enviada los días sábado para el consumo de toda la semana

Según el menú para almuerzo del día miércoles corresponde consume de pollo, arroz, ensalada y jugo de naranja, transcurrido 1hora de haber consumido los alimentos, varios niños presentaron nauseas, vómitos, dolor abdominal etc. presentándose una emergencia que fue necesario trasladarlos a un centro hospitalario.

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

Utilización de todas las herramientas que se conocieron en el proceso de formación para poder tener un producto de buena calidad.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

En mesa redonda socializar la importancia que tiene aplicar correctamente la buenas prácticas de manufactura en los alimentos , normas higiénicas –sanitarias , plan de limpieza y desinfección de equipos y materiales, como también y las posibles consecuencias de un deficiente manipulación de los alimentos

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
EJECUCION	RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	- HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	**Respuesta a temas de la guía mediante cuestionarios de preguntas.**	**Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación.**	**TALLER,** **EXPOSICION**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas 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

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones .

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**Mayo 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **632215**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- Resultados de Aprendizaje: DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 90 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, se creó para brindar a los sectores Comercial, Agrícola y al subsector Agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías Ventas y Comercialización.

El país cuenta con potencial productivo en el sector agrícola, agroindustria de alimentos y comercial y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, con manejo de tecnologías en recibir y almacenar productos alimenticios e insumos, controlar los productos en la cadena en frió y actividades propias de atención al cliente, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Identificar conocimientos previos, como estrategia para la activación cognitiva y con el propósito de iniciar con este proceso de aprendizaje.

- ALMACEMAMIENTO DE PRODUCTOS PERECEDEROS
- TIPOS DE ALMACEMIENTOS
- NATURALEZA DE LOS PRODUCTOS

Materiales y Ambiente: INTERNET, MEDIOS AUDIOVISUALES, VIDEOS, COMPUTADORES EN EL AMBIENTE, VIDEO BEAM

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

3.2.1 Mapa Conceptual

En grupos de máximo cuatro (4) aprendices elaboren un mapa conceptual en el que se visualice el concepto de producto (Bienes y Servicios) y la clasificación de ellos suministrando ejemplos de productos alimenticios.

Materiales: hojas, lápices, borrador, sacapuntas, reglas
Ambiente: Ambiente de formación con conexión a internet

3.3 Actividades de apropiación:

Características Extrínsecas e Intrínsecas

Investigue las características, ventajas y usos de los productos almacenados en frio y en temperatura ambiemte y regístrela en el siguiente cuadro:

Productos	Características Extrínsecas	Características Intrínsecas	Ventajas	Usos

Productos lácteos: Quesos Frescos, Quesos Hilados, Quesos Madurados, Queso Crema Mantequilla, Yogur, Kumis, Suero costeño, Arequipe, Leche Condensada, Panelita, Manjar Blanco, helados, Postre tres leche, napoleón, tiramisú.
Productos Cárnicos: Carne de Hamburguesa, butifarra, albóndiga, chorizo, longaniza, morcilla, salchicha, jamón, mortadela, salchichón, pernil, pollo relleno, especialidades cárnicas.**Tiempo estimado: 2 horas**
Recursos recomendados:

- Acceso a internet para investigación

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Diseña un sitema de almacenamiento convencional , y un sistema de almacenamiento dinamico y realiza un cuadro comparativo entre los dos sistema

Sistema convencional Almacenamiento sistema dinamico almacenamiento







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
			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO : 30%	.-Realiza montaje de ALMACENEMIENTO de acuerdo con la naturaleza de los productos y temporadas establecidas y la política empresarial	Observación sistemática, mapas conceptuales Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Bienes de consumo: Los bienes de consumo son los que compran los consumidores definitivos para su propio consumo.

Producto: Es un conjunto de atributos físicos y tangibles reunidos en una forma identificable. Cada producto tiene un nombre descriptivo o genérico que todo mundo comprende: leche, jamón, mermeladas, manzanas.

Características intrínsecas: Son también llamadas características internas que corresponden al peso, tamaño, forma, color y olor.

Color: los problemas de la selección de colores para los productos se relacionan con los de la selección de estilos los que implican, una expresión artística.

Características extrínsecas: Son también llamadas características externas, calidad o seguridad de los productos, precio, la marca.

Servicios: El producto que vende una compañía para proporcionar los beneficios y la satisfacción de los deseos del consumidor

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos
- DECRETO 3075/1997
- Software SENA Procesamiento y Almacenamiento de Frutas y Hortalizas
- Procesamiento de tecnologías agroindustriales. Universidad Tecnológica de Bolívar
- Margarita Montoya, Manual práctica para procesos básicos de producción de alimentos cárnicos y vegetales. Universidad pontificia Bolivariana.2005.
- Nuevas Normas de Calidad de los Alimentos. AMV ediciones

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**JUNIO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**
FICHA	**2923855**
COMPETENCIA	**ALMACENAR LOS PRODUCTOS SEGÚN TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVA**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**PREPARAR LOS RECURSOS DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA EMPRESA Y N**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

NOMBRES Y APELLIDOS		Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
TI 1064989426	MARIANA	GUILLIN MENDEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1064976021	YEIMY LUZ	CASARRUBIA ORTEGA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1073813445	RODDICK ALEXANDER	MONTES CUADRADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1072258855	ESTEBAN DAVID	ORTEGA CASTRO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1064989446	LUIS CARLOS	PUCHE TIRADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1062962562	LUISA FERNANDA	ALARCON ARIZAL	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1062606829	JUAN SEBASTIAN	RAMOS RODRIGUEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1067864817	DIEGO SANTOS	DIAZ GUERRA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1062605747	ALVARO DAVID	CARDOZO RAMOS	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1003189368	ELIAN	BUSTAMANTE JIMENEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1073814050	EUCLIDES JOSE	PEREIRA VIDES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1043653319	DANNA GISEL	CASTRO PEÑATE	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1062434005	YENNIFER PAOLA	SALGADO LOPEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1065006558	ANDRES FELIPE	AVILA PEÑA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1062604013	ALEXANDRA	ANGULO RIVERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1062605685	ERICK ELIAS	GONZALEZ FURNIELES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1138076837	JHON FREDY	ESQUIVEL MERCADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1066734831	LORENA	ACOSTA ROMERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1062604266	JOSE LUIS	DIAZ RUIZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1073816671	MARIA JOSE	HERRERA PAEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1073816339	CAROLINA	ARGEL MARTINEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1067165891	KEINER JOSE	DIAZ ARIZAL	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1063146085	JHONNY	DORIA MONTES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
TI 1063649034	NATALIA	GUEVARA PESTANA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1063649072	MARIA DANIELA	VASQUEZ BELLO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1067848978	VALENTINA ROCIO	MIRANDA VELASQUEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	
CC 1062605081	WILLIAM EDUARDO	DIAZ OTERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		27/05/2024	X	

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA	2965443
COMPETENCIA	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
RESULTADO DE APRENDIZAJE	VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

DOCUMENTO	NOMBRE	**APELLIDO**	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1003406499	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1068416691	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1062957221	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1067875462	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1003397034	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1067937023	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1064982494	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1067877758	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1003406315	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
TI 1073978840	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1133795474	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1062955725	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1007765641	LUZ MARINA	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1000270277	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
TI 1062962743	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
TI 1073817929	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1001589596	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1003082653	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1067875139	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1003406749	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 50926188	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1007765640	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X
CC 1067867417	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		28/06/2024		X

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
FICHA	**2923870**
COMPETENCIA	**ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

		Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
CC 1062959040	EDWIN ENRIQUE	CORREA DÍAZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003004017	PAULINA ANDREA	MARQUEZ CAVADIA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1064990808	ANGELA PATRICIA	CAMPO GONZALEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1062604926	JULIO ALBERTO	BARRIOS PALMERA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/05/2024		
CC 1003189886	ROBERT	HOYOS GENES	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003433310	ANDRES	QUINTERO LOZANO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003194055	ADRIANA CRISTINA	MURILLO VILLEGAS	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		27/06/2024		
CC 1062429989	JOSE JABITH	DAGUER LOPEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		27/06/2024		
TI 1068137751	DANIELA	ARRIETA HERNÁNDEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		27/06/2024		
CC 1062429263	ANDRES FELIPE	VEGA HERRERA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1071350398	ELIAS DAVID	SANCHEZ LAZA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1148436945	EVER LUIS	BARRERA AVILEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003004282	SANDY NATHALY	PEREIRA BERNA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1062430647	MAICOL	RACERO MORALES	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1062956521	DANIELA	BERROCAL MIRANDA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003187655	ANGIE PAOLA	PEREIRA AVILEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1065292915	PAULA ANDREA	CHAVEZ ROMERO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1137975415	ANDREA CAROLINA	CHAMORRO MEDRANO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1067864965	AURA CRISTINA	TAMAYO RIAÑO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1064990440	ANA CAROLINA	ARRIETA PACHECO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1064308945	NATALY ROSA	GENES LUNA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1067858486	ANDRY YULIETH	PEÑA COGOLLO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1003027131	DAVIER ALID	RHENALS BLANCO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1068417724	KATERIN JOHANA	PADILLA BOLIVAR	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1064988389	DIDIER JOSÉ	ORTIZ MARTINEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1067904531	YURIS YAMITH	MIRANDA VELASQUEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1064995487	YESICA PAOLA	ESPITIA JIMENEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1062606179	DARLYS	GALVAN GALVAN	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1064978844	NILSA MARGARITA	PAEZ POLO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1062604055	MARIA INES	PICO ALCORRO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
TI 1031807285	DANIELA	RODIÑO PETRO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 1065011171	ANGIE VANESSA	ESPITIA JIMENEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS**
FICHA	**2923870**
COMPETENCIA	**ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALM**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

		Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1062429501	NUBIA FERNANDA	NIETO AMADOR	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		28/06/2024		
CC 30689454	KENNYS PATRICIA	ALMANZA MACHADO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		27/06/2024	X	

SENA

FORMATO DE APOYO
REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Elaboración de Postres			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2965443
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: Mayo Año: 2024	Instructor: Sandra Zuluaga	Correo Electrónico:		Teléfono:	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 17	DIA 24	DIA 31	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Hugo Andres	Soto Mendoza	3247484039	hugoandressoto66@hotmail.com	Hugo	Hugo A	Hugo	Hugo		
	Alolo Antonio	Arzuaga	3136767488	aldoarzuaga@gmail.com						
	Naidud	Talaigua	3234924631	naidudtalaigua04@gmail.com	naidud	Naidud	Naidud	naidud		
	Jury Andrea	Hoyos	3227221730	andreahoyos460@gmail.com	Jury	Jury	Jury Hoyos	Jury Hoyos		
	Saydra Milena	Tejada	3147004586	Saydramtejada87@gmail.com	Saydra	Saydra	Saydra			
	Yajaira del Carmen	Carmona	3207519+10	Yajaira-yajaira600@gmail.com	Yajaira	Yajaira	Yajaira	Yajaira		
	Aura	Méndoza	3104137885	auramendoza3012@gmail.com	Aura	Aura M.	Aura M.	Aura M.		
	Yaira	Ojeda A.	3148164656	yairamendozamendez7@gmail	Yaira	Yaira	Yaira	Yaira		
	Piedad	Hernández	3233763454	Pihm3110@hotmail.com	piedad	Piedad		Piedad		
	Vivian	Romero	3011750608	vivianrafaelano10@gmail.com	Vivian	Vivian	Vivian	Vivian		
	ANA	Rivera	3242265606	Analuciariverochoa@gmail.com	Ana L.	Ana	ANA R.	ANA R.		
	Lina	Hernandez	300 9815529	Noriega0429luisi@gmail	Lina	Lina	Lina	Lina H.		

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	Elaborar el proyecto alu		Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 2965443
Competencia:			Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada ✓ / Complementaria ___	Mes: Mayo / Año: 2024	Instructor: Sindy Zuñiga	Correo Electrónico:	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA 17	DIA 24	DIA 31	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Maria.	Villegas.	3105925334	1.mariaclaravillegasteran@gmail.com	Maria.	Maria	Maria.	Maria		
	LUZMARINA	Yanes	3205870200	yanesyanes@gmail.com	LUZMARINA	LUZMARINA	LUZMARINA	LUZMARINA		
	Andy	Solano	3002008215	Andysdanoreno@gmail.com	Andy	Andy	Andy	Andy		
	Darlys	Vertel	3004207259	darlivertellopez@gmail.com	Darlys	Darlys	Darlys	Darlys		
	Eider	Castaño	1003407449	Castanoeideo@gmail.com	Eider		Eider			
	Betilda	Lopez	50926188	Lopezbetilda28@gmail.com	Betilda	Betilda	Betilda	Betilda		
	MayerLis	ALeans	1067867477	mayerlisalean24@gmail.com	MayerLis	MayerLis	MayerLis	MayerLis		
	ANGY	TALEIGUA	1067937023	ataleigua@gmail.com	ANGY	ANGY	ANGY			
	Jessica	MARTINEZ	1003597024	jessicamartinezbedoya1994@hotmail.com	Jessica	Jessica	Jessica			
	ARLIS	ROSARIO	1003406499	Arlisrosario926@gmail.com	ARLIS	ARLIS	ARLIS	ARLIS		
	Sindy	Vega	3173788344	vegasindy272@gmail.com	Sindy	Sindy	Sindy	Sindy		
	Carlos	Yanes	3242265606	yanesyanesvv@gmail.com	Carlos	Carlos	Carlos	Carlos		

Powered by CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Fontibón

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN

Programa de Formación:	MANIPULACIÓN DE Alimentos	Código del Programa:		Ficha de Caracterización	
Competencia:	Manipular alimentos Según Buenas Prácticas		Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación: Titulada __X_ Complementaria _X_		Mes: Mayo Junio Año: 2024	Instructor: Sandra Zuluaga	Correo Electrónico: Sabazumo30@hotmail.com	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ					DIA 16	DIA 23	DIA 29	DIA 30	DIA 06
	Identificación	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	1233341281	Manuel	Díaz Gómez	3242745255	manueldiazgomez7970@g...	Manuel D.	Manuel D.		Manuel D.	Manuel D.
2	1062958554	Silvia	Vásquez Wilches	3114312693	3114312693@s@gmail.com	Silvia V.W	Silvia V.W	Silvia V.W		Silvia Vásquez
3	1067845145	Lilia	Vidal Suarez	3112200756	liliavidal95@gmail.co	Lilia V	Lilia V	Lilia V		
4	1002429226	Vanessa	Cancelera Vilchis	3023047454	vanessitas8.12345@gmail.com	V	Vanessa C	Vanessa C.	Vanessa C.	Vanessa C.
5	1067928590	Ladis M.	González	3225557381	ladis3967@gmail.com	Ladis C.	Ladis C.			Ladis C.
6	25775415	Darlis Edith	Alaron Ochoa	3116604436	derlisur29@hotmail.com	D.A.O.	Derlis A.	Derlis A.	Derlis A.	Derlis A.
7	24897709	Carmen	Perez	3015216454	carmencristina7898@gmail.c	Carmen P.	Carmen P.	Carmen P.	Carmen P.	Carmen P.
8	1062435612	Juan Sebastian	Portillos Reyes	3235907938	jsero71@gmail.com	Juan C	Juan C	Juan C.	Juan C.	Juan C.
9	50923886	Monica	Reyes	3103319501	mluciareyes1@gmail.com	Monica R.	Monica R.	Monica R.	Monica R.	Monica R.
10	1142814823	Luz Martina	Ipuana Vanegas	3137195422	ipuanavanegas@outlook.es	Luz Martina	Luz Martina	Luz Martina	Luz Martina	Luz Martina
11	1062440076	ANA LUCIA	DAZA	3014499471	dazalucia@gmail.com	ANA Lucia				
12	1062427195	Natalia Andrea	Diaz Oussan	3009510898	nataliadiazoussan@gmail.co	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia	Natalia Diaz
13	1067840985	Ludis Isabel	Oussan Solano	3023418714	ludisoussan1984@gmail.com	Ludis O.	Ludis O.	Ludis O.	Ludis O.	Ludis O.
14										
15										
16	1067873829	Berlinda Isabel	Lugo Sanchez	3135639093	lugosanchezcristinaisabel		Berlinda	Berlinda		
17	2									
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO:

Programa de Formación:				Código del Programa:	2923870
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria	Mes: MAYO Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 06	DIA 20	DIA 27	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
19	AURA CRISTINA	TAMAYO RIAÑO	TI 1067864965	tamayoaura2901@gmail.com	Aura.	Aura	Aura.	
20	ANA CAROLINA	ARRIETA PACHECO	TI 1064990440	anaarrieta2122@gmail.com	Ana Arrieta	Ana Arrieta	Ana Arrieta	
21	NATALY ROSA	GENES LUNA	CC 1064308945	nataygenesluna@gmail.com	Nataly	Nataly R.	Nataly Genes.	
22	ANDRY YULIETH	PEÑA COGOLLO	CC 1067858486	andryyulieth652@gmail.com	Andry	Andry Peña	Andry Peña	
23	DAVIER ALID	RHENALS BLANCO	CC 1003027131	daviels d10@gmail.com	D	D	D	
24	KATERIN JOHANA	PADILLA BOLIVAR	CC 1068417724	Katerin758@gmail.com		Katerin B.	Katerin B.	
25	DIDIER JOSÉ	ORTIZ MARTINEZ	TI 1064988389	didierortiz034@gmail.com	Didier ortiz	Didier ortiz	Didier ortiz	
26	YURIS YAMITH	MIRANDA VELASQUEZ	CC 1067904531	YurisYan0213@gmail.com		Yuris Miranda	Yuris Miranda	
27	YESICA PAOLA	ESPITIA JIMENEZ	CC 1064995487	Yesicaespitia80@gmail.com	Yesica Espitia	Yesica Espitia	Yesica Espitia	
28	DARLYS	GALVAN GALVAN	CC 1062606179	galvangalvan2603@gmail.com	Darlys	Darlys Galvan	Darlys Galvan	
29	NILSA MARGARITA	PAEZ POLO	CC 1064978844	Nilsapáez@Gmail.Com	Nilsa Paez.	Nilsa Paez	Nilsa Páez	
30	MARIA INES	PICO ALCORRO	CC 1062604055	Mariapic243@gmail.com	Maria pico.			
31	DANIELA	RODIÑO PETRO	TI 1031807285	Petrodaniela759@gmail.com.	Daniela Rodiño	Daniela Rodiño	Daniela Rodiño	
32	ANGIE VANESSA	ESPITIA JIMENEZ	CC 1065011171	angievanessaespitiajimenez@gmail.com	Angie Espitia	Angie Espitia.	Angie Espitia.	
33	NUBIA FERNANDA	NIETO AMADOR	CC 1062429501	nubiamar13@gmail.com	Nubia N.	Nubia N.	Nubia Nieto	
34	KENNYS PATRICIA	ALMANZA MACHADO	CC 30689454	Kennysalmanza@gmail.com	Kennys almanza	Kennys A.	Kennys A.	
35								

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2533855
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria ___	Mes: Junio	Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:	

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 05	DIA 12	DIA 13	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	MARIANA	GUILLIN MENDEZ	3217977796	MarYulietGuillin Mendez@gmail.com	Mariana Guillin	Mariana Guillin	Mariana Guillin	
2	YEIMY LUZ	CASARRUBIA ORTEGA	3146184287 1064997602	Casarubiaortega@gmail.com	Yeimy Casarrubia O	Yeimy Casarrubia O		
3	ALVARO DAVID	CARDOZO RAMOS	3022848337	cardozoramos1101@gmail.com				
4	RODDICK ALEXANDER	MONTES CUADRADO	3104722451	Dhunny Perez20@gmail.com				
5	ALEXANDRA	ANGULO RIVERO	3137658512	Angulorivero Alexandra@gmail.com	Alexandra Angulo	Alexandra Angulo	Alexandra Angulo	
6	MARIA JOSE	HERRERA PAEZ	3012717737	mayherrera18@gmail.com	Maria Herrera	Maria Herrera	Maria Herrera	
7	KEINER JOSE	DIAZ ARIZAL	3243467180	Keinerjc2609@gmail.com	Keiner Diaz	Keiner Diaz	Keiner Diaz	
8	DAYANA LUCIA	MARTINEZ PEREZ	3105268023	[illegible]@gmail.com	Dayana M.	Dayana M.	Dayana M.	
9	JUAN ANDRES	FLOREZ ESPITIA	3705468229	Juanfespitia@gmail.com	Juan Florez	Juan Florez	Juan Florez	
10	NICOL	GONZALEZ GONZALEZ	3126765343	Nicolgonzalez2057@gmail.com	Nicol González	Nicol González	Nicol Gonzalez	
11	JESUS MANUEL	VILLALBA BARRERA	3133571852	JESUSMANUELVILLALBA@gmail.com	Jesus villalba	Jesus villalba	Jesus villalba	
12	LILIS DEL SOCORRO	JULIO SIMANCA	314 616 9979	juliolilis0221@gmail.com	Lilis Julio.	Lilis Julio.	Lilis Julio	
13	KATY ISABEL	MESTRA BELLO	3008266057	katyisabelis14@gmail.com	Katy Mestra	Katy Mestra	Katy Mestra	
14	JOSE LUIS	DIAZ RUIZ	3023644080	Joseluisdiaz2112@gmail.com	Jose Luis Diaz	Jose Luis Diaz		
15	ANDRES FELIPE	AVILA PEÑA	3207780364	andresavila@gmail.com	Andres Avila			
16	LORENA	ACOSTA ROMERO	3214040713	lorenaacostaromero04@gmail.com	Lorena Acosta	Lorena Acosta	Lorena Acosta	
17	ESTEBAN DAVID	ORTEGA CASTRO	3234049522	ortegacastroestebandavid04@gmail.com	Esteban Ortega	[redacted]	Esteban Ortega	
18	LUIS CARLOS	PUCHE TIRADO	3014246003	luiscarlos.puche.35@gmail.com	Luis Puche	Luis Puche	Luis Puche	
19	LUISA FERNANDA	ALARCON ARIZAL	3165434133	[illegible]	Luisa Alarcón.	Luisa alarcón		
20	CAROLINA	ARGEL MARTINEZ	3217434377	CarolinaArgel9@gmail.com	———	Carolina Argel	Carolina A	

Powered by CamScanner

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR:

OBJETIVO:

Programa de Formación:	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	2923855
Competencia:				**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria** ___	**Mes:** Junio **Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es		**Teléfono:**	

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 05	DIA 12	DIA 13	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	JHONNY	DORIA MONTES	3026460427	Jhonnydoria20@gmail.com	Jhonny	Jhonny	Jhonny	
22	JUAN SEBASTIAN	RAMOS RODRIGUEZ	3044617576	rochinrodriguez1990@gmail.com	juan sebas	Juan Sebastian	Juan Sebastian	
23	NATALIA	GUEVARA PESTANA	3103560540	guevaranatalia352@yahoo.com	[redacted]	Natalia.		
24	MARIA DANIELA	VASQUEZ BELLO	3235165306	3235165306a.com@gmail.com	Maria Daniela	María Daniela	María Daniela	
25	DIEGO SANTOS	DIAZ GUERRA	3022624778	ddiegodiaz@gmail.com	Diego Dias	Diego Diaz.	Diego Dias	
26	VALENTINA ROCIO	MIRANDA VELASQUEZ	3012143328	VALENTINAROCIO524@gmail.com				
27	ERICK ELIAS	GONZALEZ FURNIELES	3215800920	gonzalezfurnieles erick @gmail.com	———	Erick		
28	WILLIAM EDUARDO	DIAZ OTERO	3128940116	William01271284@gmail.com	William	William .	William .	
29	ANDREA	CAUSIL VILLALBA	3122407124	andreacausil0@gmail.com	Andrea Causil	Andrea Causil	Andrea Causil	
30	ELIAN	BUSTAMANTE JIMENEZ	3012989507	elian4664012@gmail.com	Elian Bustamante	Elian Bustamante	Elian Bustamante	
31	JHON FREDY	ESQUIVEL MERCADO	3008206401	jhonesquivel0025@gmail.com	Jhon Esquivel	Jhon Esquivel		
32	JAIR DARIO	BALLESTEROS MORENO	3246069521	Jairsanio@gmail.com	[redacted]	Jair ballesteros		
33	MATEO,	MARTINEZ RHENALS	3234527740	Rhenalsmateo@gmail.com	Mateo Rhenals	mateo Rhenals	mateo Rhenals	
34	EUCLIDES JOSE	PEREIRA VIDES	304 420 1891	Pereiravidseuclides2@gmail.com	Euclides Pereira.	Euclides Pereira	Euclides Pereira	
35	DANNA GISEL	CASTRO PEÑATE	3216174216	dannagisel castro@gmail.com	Dana Castro.	Danna Castro.	Danna Castro	
36	YENNIFER PAOLA	SALGADO LOPEZ	3122061014	Salgadolopezyennifer paola76@gmail.com	———	Yennifer Salgado	Yennifer Salgado	
37								
38								
39								

Powered by CamScanner

	FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
SENA	LUGAR: [redacted] OBJETIVO:

Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS			Código del Programa:	Ficha de Caracterización	2963243
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: JUNIO	Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 07	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	3027523733	ArlisRosario0926@gmail.com	ARLIS R.			
2	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ						
3	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	3148164656	Ayamendozamendez17@gmail.com	Yaira Ojeda			
4	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA						
5	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	3113788344	vegasindy272@Hal.	Sindy V			
6	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	3148403770	Mayerlisaleans24@gmail.com	MaYerLis A.			
7	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	3009815529	Novoya0429@gmail.com	Lina Hernandez			
8	LUZ MARINA	YANES VEGA	3205870200	Yanesyanes@gmail.com	Luzmarina			
9	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	3132496888	lopezBetilda28@gmail.com	Betilda L.			
10	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	3242265606	analuciariverao04@gmail.com	ANA RIVERA			
11	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	3227221730	andreahoyos460@gmail.com	July Hoyos			
12	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	3002008215	andysolano9420@gmail.com	Andy Solano			
13	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	3207519710	Teherayoguelin6@gmail.com	Yaquel			
14	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	3105425341		María Clara.			
15	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	3013067602	ataleigua@gmail.com	ANGY T.			
16	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA						
17	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ						
18	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	3004207259	darlisvertellopez@gmi.	[redacted]			
19	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	3147004486	Sandramfajardo870@gmail.com	Sandra.			
20	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA						

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR [illegible]

OBJETIVO:

Programa de Formación:	Procesamiento de Alimentos		**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	2465443
Competencia:			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria** ___	**Mes:** Junio **Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 07	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	3242265606					
22	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES	3126778887	naidudtalaigua04@gmail.com	Naidud T.M.			
23	PIEDAD DEL PILAR	MENDEZ SIERRA	3233763454	Pilmes10@hotmail.com	Piedadmendez			
24	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	3011150608		V.V.R.			
25			3013067602	[illegible]eiguag@gmail.com	ANGY T.			
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								

Powered by CamScanner

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA

OBJETIVO:

Programa de Formación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Código del Programa:		Ficha de Caracterización	3003554
Competencia:	Aplicar normas de inocuidad	Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada _x_ Complementaria	Mes: Junio Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 17	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	Nerla Patricia	Polo Martinez	3135370665	patriciapolo1978@gmail.com	Nerla Polo M	Nerla Polo M		
2	CARMENZA SOFIA	Avilez pastrana	3202936835	carmenzaavilez569@gmail.com	Carmenza Avilez P	Carmenza Avilez P		
3	NELCY PEREZ A	PEREZ AVILEZ	3046523803	nelcyperez@hotmail.com	NELCY PEREZ			
4	Gromans	Henoudeljo.	3015099550		[illegible]	[illegible]		
5	DINA	ENAMORADO	2573748	DINAENAMORADO540@gmail.com	DINA ENAMORADO	DINA ENAMORADO		
6	Luz Estella	Barrera Ramirez	3246612510	Estella barrera ramirez@gmail.com	Luz Barrera	Luz Barrera		
7	MARIA ROSARIO	Avilez Pastrana	3122853978	maria del rosario avilez2029	Maria Avilez	Maria Avilez		
8	Sara Angel A	Angel Alvarez	3196137641	Saraangeloso@gmail.com	Sara Angel	Sara Angel A.		
9	NELCY	PEREZ AVILEZ	3046523803	nelcyperez07@hotmail.com	~~NELCY~~	~~NELCY~~ P.		
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3003554 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2923855 - INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar los productos según técnicas de almacenamiento y normativa

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INFORMAR NO CONFORMIDADES EN EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE CALIDAD.

INSPECCIONAR LA CARGA DE ACUERDO CON LA NORMATIVA DE CALIDAD Y POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN

PREPARAR LOS RECURSOS DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE LA EMPRESA Y

UBICAR LA CARGA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Atender requerimientos de los clientes de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de procesos de negocios
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIOBRAR EQUIPOS DE MANIPULACIÓN DE LA MERCANCÍA SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y NORMATIVA DE SEGURIDAD
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir la mercancía según procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2709157 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2923870 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO,TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y SISTEMAS DE INVENTARIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2980572 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

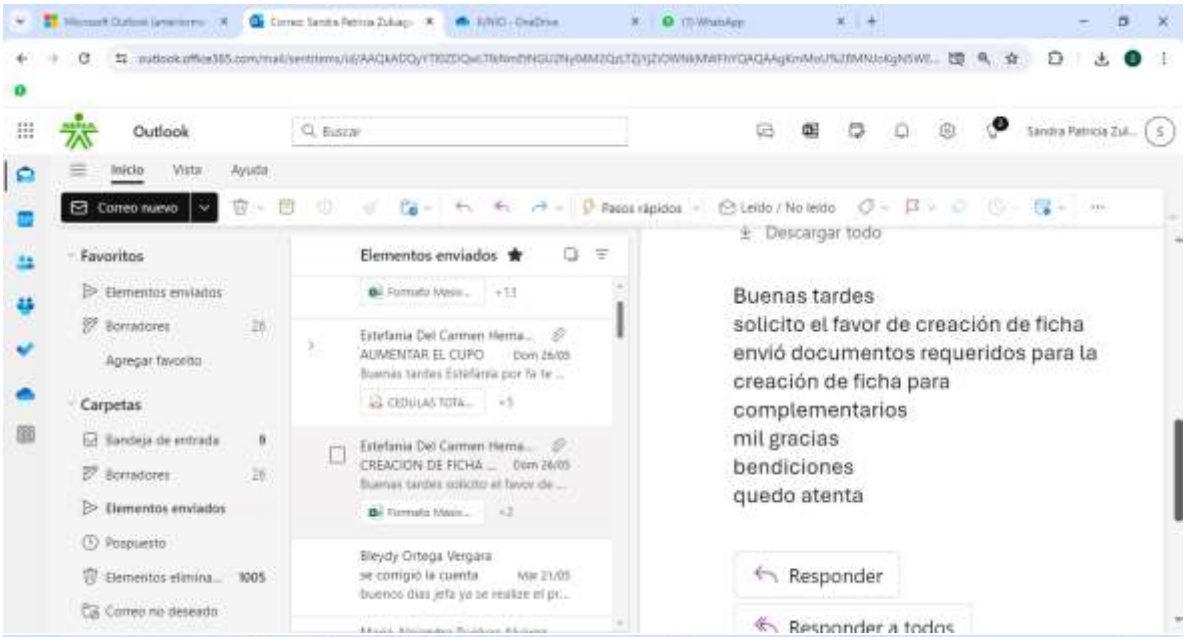
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

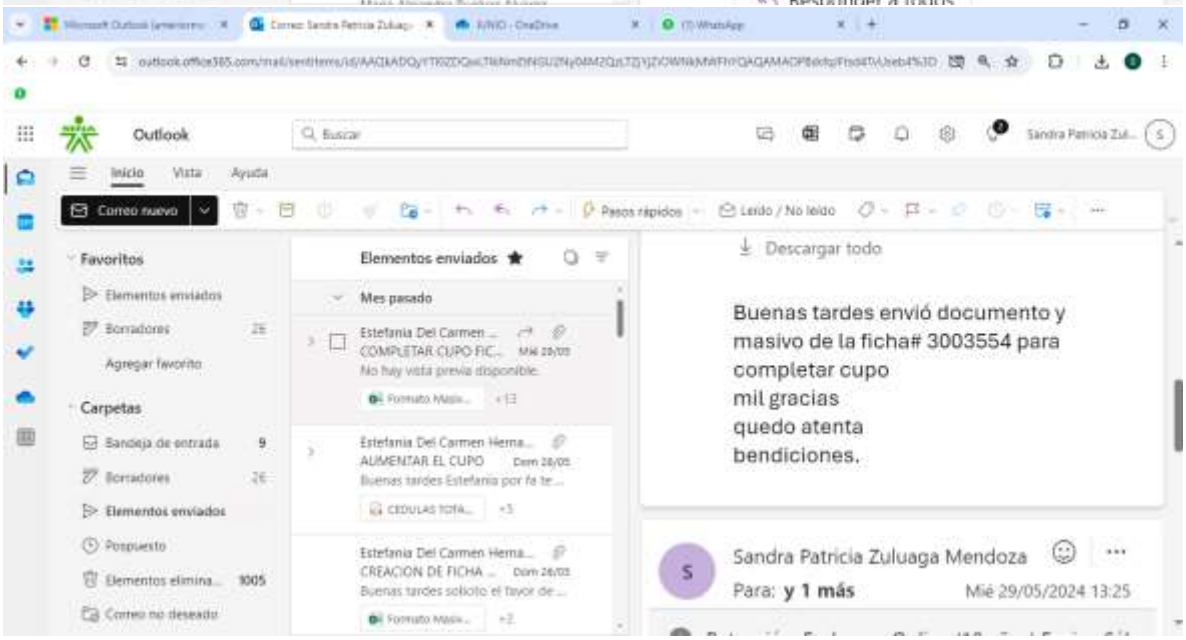
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

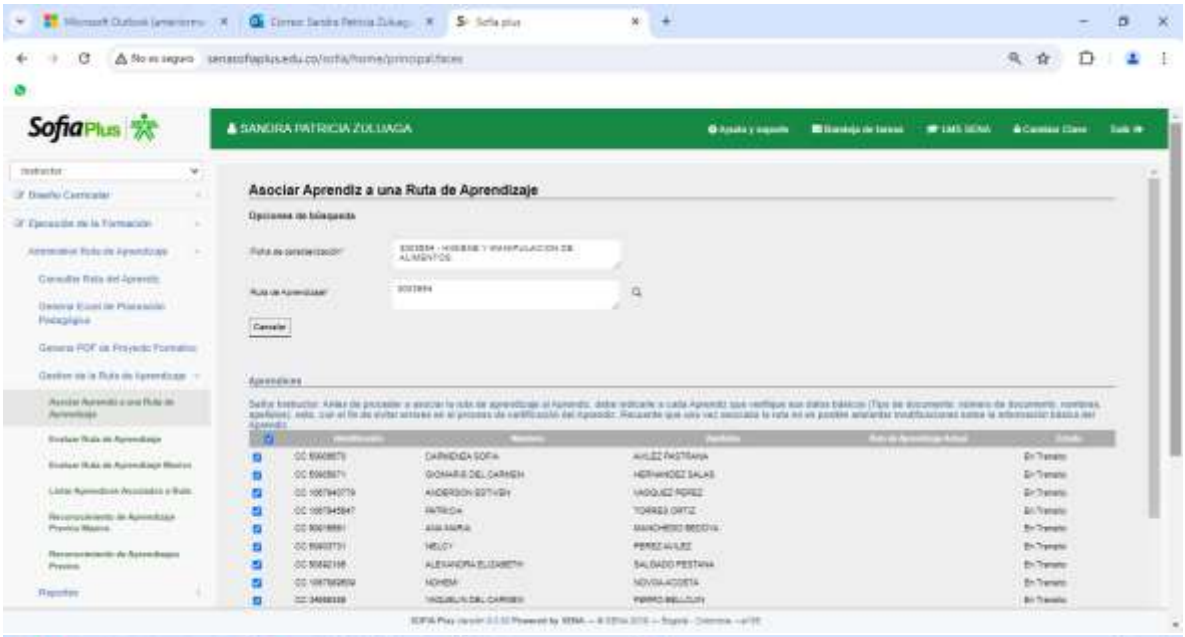
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

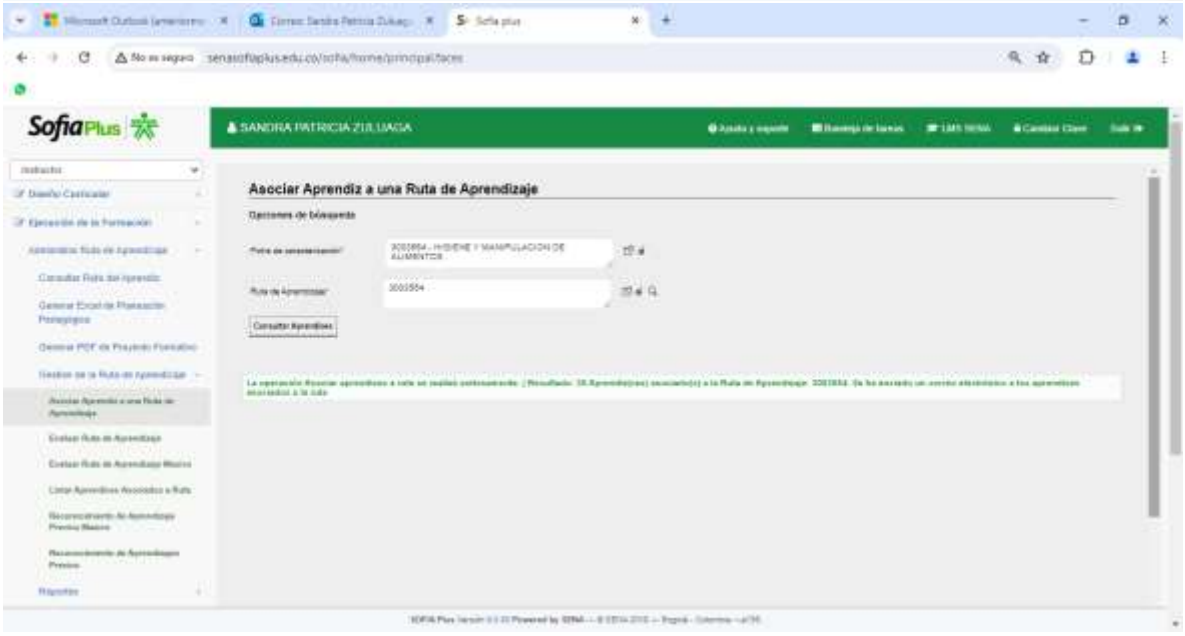
TRAZABILIDAD DEL CORREO DE CREACION DE FICHA COMPLEMENTARIO



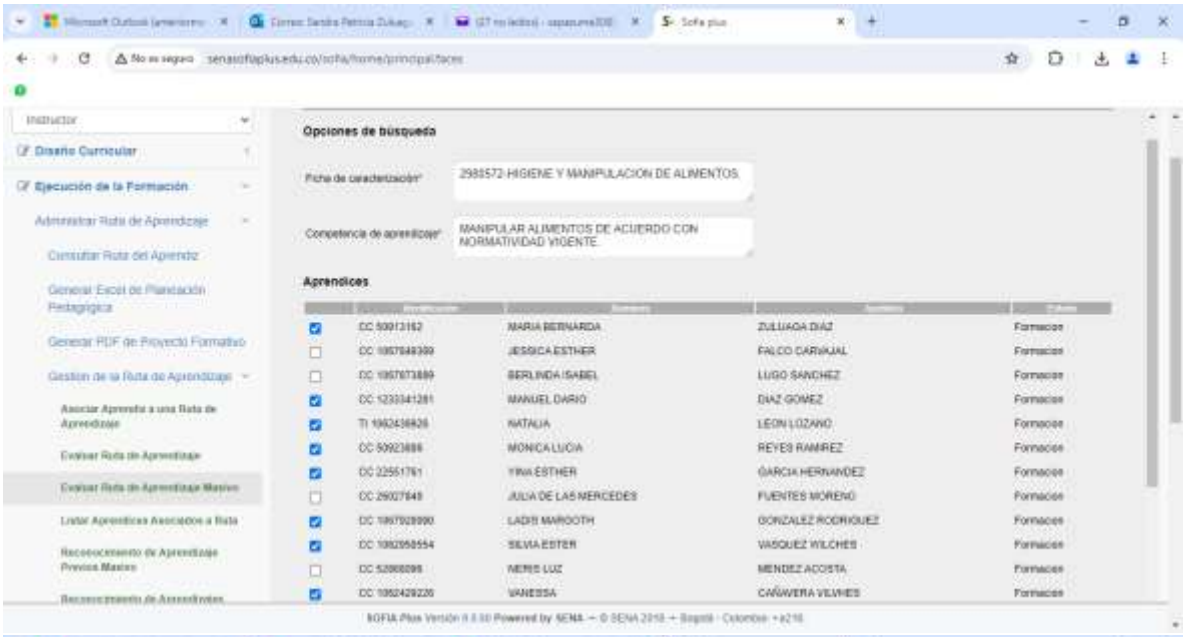


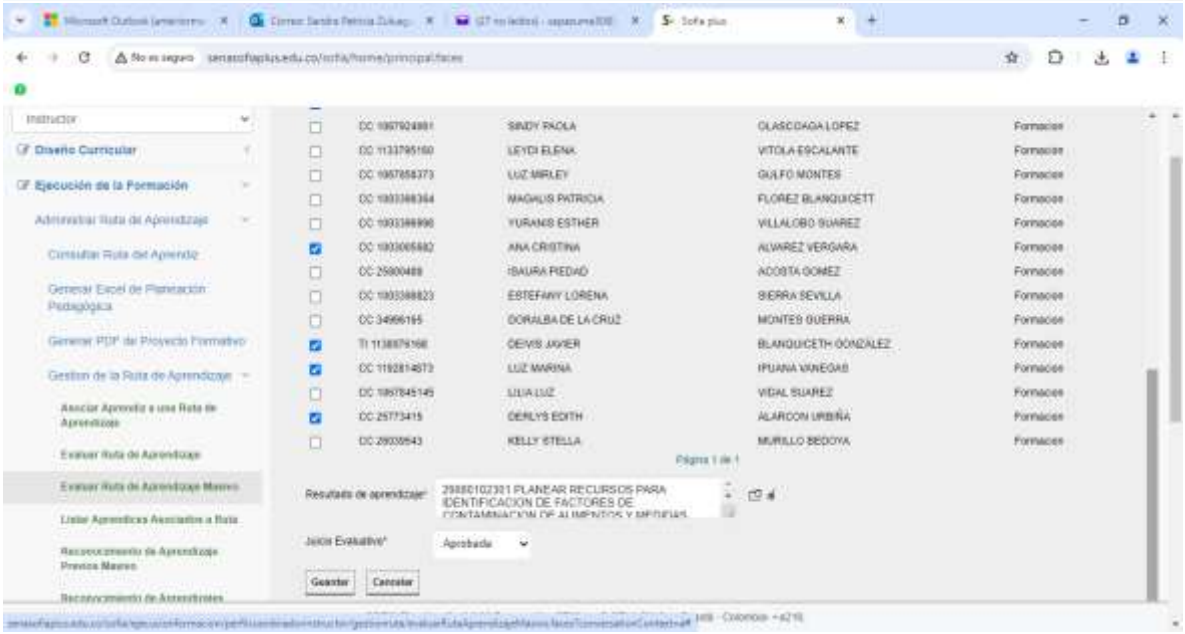
ASOCIAR FICHA# 3003554



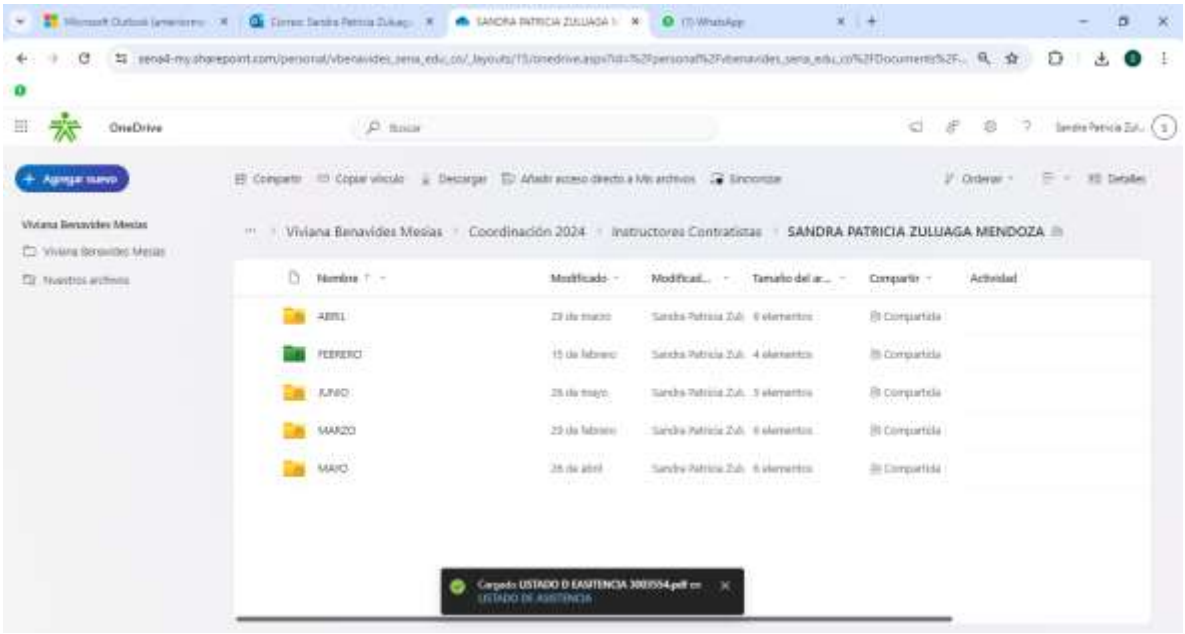


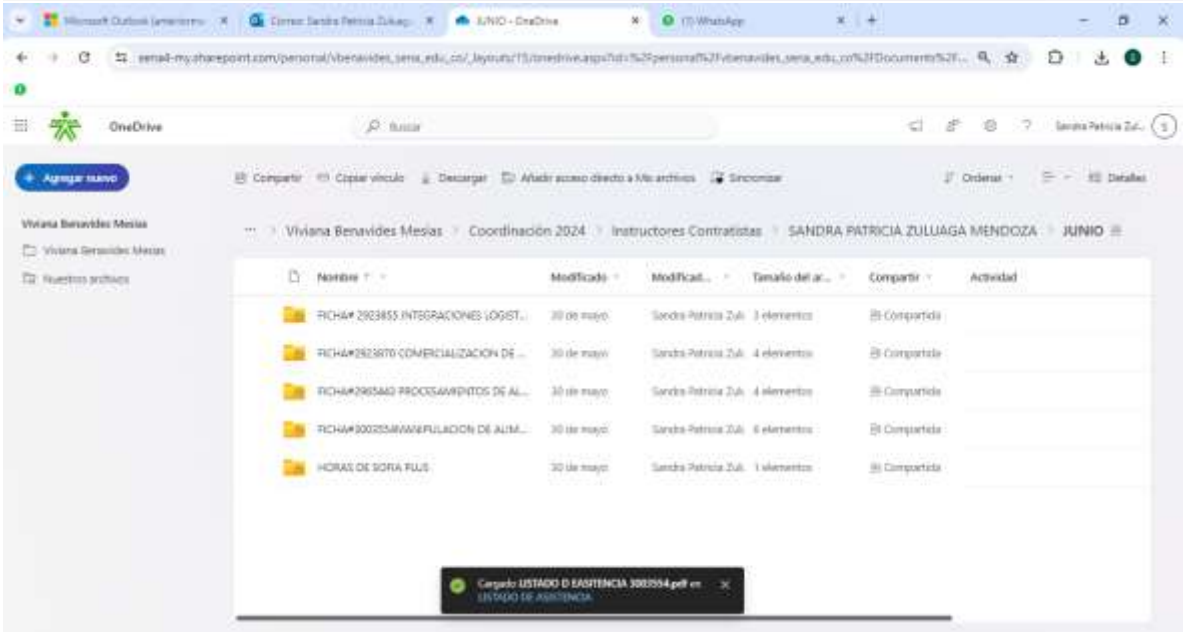
JUICIOS EVALUATIVOS DE FICHA#2980572-HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



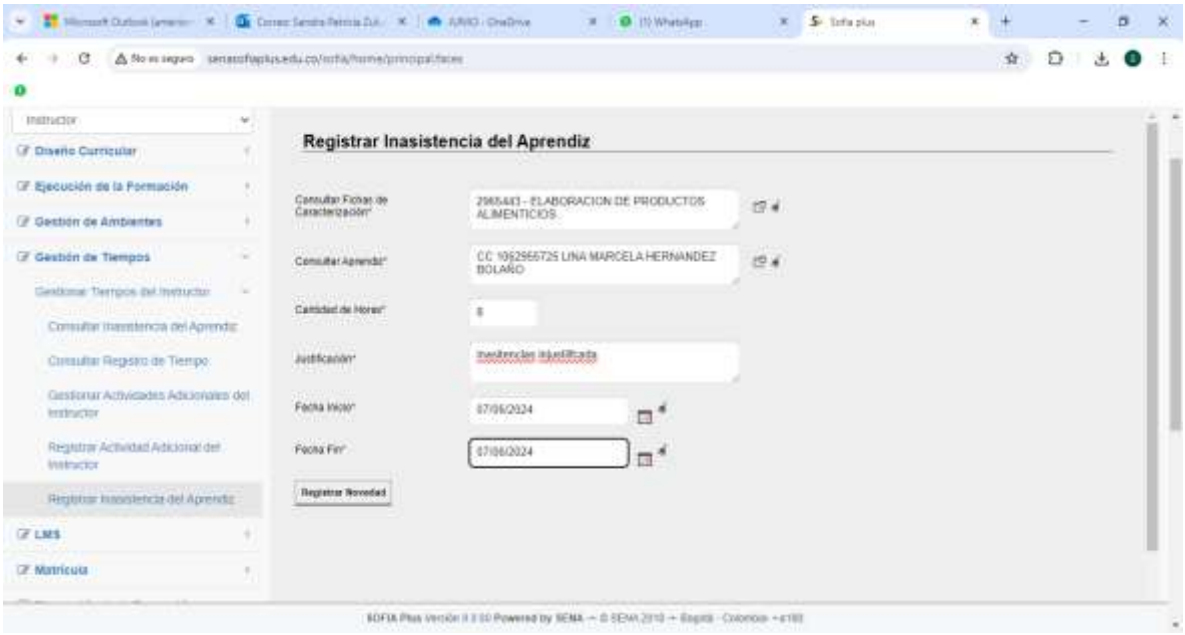


PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DEL MES DE JUNIO





INASITENCIAS DEL MES DE JUNIO FICHA # 2965443






Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003606315 NAIDUD SAUDITH TALAIGUA MORALES
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasitencia injustificada
Fecha Inicio*
07/06/2024
Fecha Fin*
07/06/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Consultar Aprendiz*
CC 1031589596 HUGO ANDRES SOTO MENDOZA
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasitencia injustificada
Fecha Inicio*
07/06/2024
Fecha Fin*
07/06/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente