PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Julio de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
Cargo del supervisor PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial y Acuícola, 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: **CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($44.208.895)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de:Un Millon Novecientos Treinta Y Cinco Mil Sesenta Y Nueve Pesos* ***$ (*****1.935.069*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje. 7 GTH-F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guias de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico..	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guias de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Apendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

4	en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	Adjunto acta con sus evidencias fotograficas

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Se realizoel dia 4 de Julio reunión del comite trimestral,	Se sube el Informe en Drive con visto bueno de la lider Silvia Roja
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias		

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato	En espera del segundo periodo de junio para iniciar tramite	No aplica
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales..	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	aplicativo Sofía Plus en Mantenimiento
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electronicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	. No Aplica

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		

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.	XX	XXXX	XXXXX	XXXXX
2.	XXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX

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. **4558222291** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de junio del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación: 936161**
- **Nombre del Proyecto:** implementacion de tecnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecucion
- **Actividad de Proyecto:** aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de Alimentos.
- **Competencia**: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  - ✓ Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
  - ✓ Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.

- **Duración de la Guía**: 50 Horas

2. PRESENTACION

Los alimentos, por su condición de perecibilidad requieren de operaciones especiales orientadas a prolongar la vida útil de los nutrientes que estos poseen. La aplicación de algún tipo de tratamiento térmico a un alimento tiene como finalidad la destrucción de la carga microbiana que ocasione deterioro en su calidad física, química o biológica, o que origine algún tipo de perjuicio en la salud del consumidor.

Apreciado aprendiz; Es por esta razón que a través del desarrollo de la competencia “Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes” y los resultados de aprendizaje, generaremos alternativas de procesamiento que garanticen la inocuidad y la seguridad nutricional del alimento. Con el desarrollo de las actividades planteadas en esta guía usted podrá profundizar en los diferentes métodos, equipos y medios de conservación de los alimentos, así mismo este espacio constituirá un escenario para aprender a través de las diferentes fuentes de conocimiento.

La presente guía plantea desarrollar diferentes prácticas de elaboración de productos agroindustriales, aplicando procesos térmicos como: Cocción, Pasteurización, Condensación, Escaldado, Esterilización, Refrigeración y Congelación, con las cuales se podra identificar el control de las variables de producción en los procesos de transformación de materias primas, la aplicación de procesos térmicos necesarios para la obtención de productos sanos saludables y seguros que cumplan las expectativas del consumidor y normatividad.

Recuerde que el instructor brindará LA ORIENTACIÓN permanente con la colaboración de sus compañeros de formación. Comparta e interactúe con ellos para hacer más agradable el proceso formativo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Observa el video: "Procesamiento térmicos en los alimentos", el cual puede ser consultado a través del siguiente link: https://youtu.be/K5TDbn1uLGw.

Determina la importancia de la aplicación de procesos térmicos en la agroindustria alimentaria.

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

A continuación, deberas apropiarte de los conceptos básicos necesarios para el desarrollo de la presente guía de aprendizaje. Responda los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Por qué son importantes los tratamientos térmicos?
- ✓ ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la utilización de un tratamiento térmico?
- ✓ ¿Cómo conservar un alimento sin cambiarle las características organolépticas propias de este?
- ✓ ¿Qué pasa si no utilizo un tratamiento térmico en un alimento?
- ✓ Da tres ejemplos de tratamientos térmicos relacionados con la cotidianidad.

Elabora un documento con la consulta realizada a los interrogantes propuestos, la idea principal es que descubras los conocimientos que ya tenías acerca del tema y los que aún no se tienen, queda la invitación a Resolver.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Para dar inicio a la temática, Investigar y conceptualizar los fundamentos de los procesos térmicos, sus características, ventajas y desventajas y variables que se deben controlar de acuerdo con la naturaleza del alimento, para garantizar la inocuidad, características organolépticas y su composición nutricional.

a. Consulta cada uno de los temas que se describen a continuación y realizar un resumen en el cual, con sus propias palabras de respuesta a dichas temáticas:

- Trazabilidad: concepto, secuencias, frecuencias, formatos para registros, tipos de registros, reporte de control de variables, monitoreo, informes.
- Operaciones unitarias en el procesamiento de alimentos: conceptos, tipos y aplicaciones.
- Tratamientos térmicos: concepto y aplicación (refrigeración, congelación, escaldado, pasteurización, cocción, esterilización ultra pasterización, deshidratación, secado), principios básicos de transferencia de calor (conducción, convección y radiación)
- Conservación de alimentos: concepto y aplicación, métodos de conservación por altas y bajas temperaturas, atmosferas modificadas y controladas, parámetros técnicos, normatividad vigente.
- Tecnologías emergentes: concepto, principales tecnologías emergentes utilizadas para la conservación de alimentos.
- Medición de variables: registro y control de variables de proceso en la conservación de alimentos por altas y bajas temperatura (conceptos, técnicas y aplicación)
- Manuales y fichas técnicas, de equipos e instrumentos de medición (manómetros, termómetros, medidores de flujo, medidores de humedad relativa) utilizados en los procesos de conservación de alimentos por altas y bajas temperaturas: interpretación y aplicación.

Socializar con tus compañeros mediante exposición del trabajo realizado.

b. Elabora y crea los formatos de registros de las operaciones térmicas realizadas por producto, que permitirán el registro de temperaturas, control de operaciones, control de variables, actividades preventivas y correctivas que permitan ejecutar ante cualquier novedad procedimientos ajustados de acuerdo a las circunstancias que se presenten.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos y para una adecuada transferencia del conocimiento, en conjunto con sus compañeros e instructor, se realizara una práctica de elaboración de productos escaldados y otra donde se ejecute un proceso de pasterización.

Entrega un informe en formato Word, donde describa y profundice sobre los tratamientos térmicos ejecutados, sustentando técnicamente, porqué y para que se realizó el tratamiento térmico.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Apren dizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Consultas e investigación, exposiciones orales, que demuestren dominio cognitivo en saberes relacionados con los fundamentos de los procesos térmicos. **Evidencias de Desempeño** Valoración de habilidades y destrezas durante el desarrollo de procesos en las diferentes líneas de producción Agroindustrial. **Evidencias de Producto:** Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con el informe de las practicas.	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden examen Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. Selecciona las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, según características del producto y la normatividad vigente. Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto. Muestrea e inspecciona	**Técnica de Evaluación:** Formulación de Preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario Técnica de Evaluación: Observación Directa Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo Técnica de Evaluación: trabajo escrito. Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo

	los productos según el protocolo ▯ Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto. ▯ Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos ▯ Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos ▯ Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa. ▯ Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de alargar la vida útil del producto.
DENSIDAD: La densidad o masa específica se define como su masa por unidad de volumen, expresándose normalmente en gm/cm3.
DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.
GRADOS BRIX: (símbolo °Bx) miden el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido
PRESIÓN: La presión es la relación entre una fuerza y el área sobre la cual actúa la misma, es decir, que las unidades de presión están expresadas por unidades de fuerza/unidades de área (longitud)
PESO ESPECIFICO: El peso específico es el peso del fluido por unidad de volumen. Por lo tanto, entre el peso
específico y la densidad existirá la relación. Peso específico = densidad x g
TEMPERATURA: La temperatura se define como la cantidad de calor expresada en grados que contiene un cuerpo. Es decir, la temperatura mide o da la idea del calor de un cuerpo, siendo el calor una de las formas de presentarse de la energía.
VARIABLE DE PROCESO: Son aquellas que pueden cambiar las condiciones de un proceso industrial ya sea, sus aspectos físicos, químicos o ambos según la composición de la sustancia, que pueden afectar al

producto.
VIDA ÚTIL: Es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas. La vida útil es establecida por cada empresa alimentaria.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Margarita. Introducción a la Ingeniería de Alimentos. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Bogotá.
- Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. Republica de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

- http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm
  www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
- www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- www.mundohelado.com
- www.consumaseguridad.com
- www.fao.org
- www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Dalis elena Fragozo Vergara**	**Instructor**	**Centro agroempresarial**	**3 de marzo de 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIAS

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmicosegún procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO:X PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el checklist de forma oportuna		
2	La presentación del checklist se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	ElFormato especifica los procedimientos de forma secuencial y lógica conforme a los criterios que se tiene a la hora para selección de un detergente y un desinfectante .		
4	El producto de limpieza y desinfección está autorizado para la industria de alimentos		
5	El producto es eficiente para la remoción de acuerdo al área limpiar y Desinfectar		
6	El espectro de acción del producto, cubre el tipo de microorganismos objetivo de eliminar o reducir de las superficies a sanitizar.		
7	El producto es adecuado para el tipo de materiales de la línea de proceso a sanitizar		
8	Emplea ficha técnica se indica la siguiente información: Descripción de acción del producto, Composición del producto, Indicación de dosis por tipo de suciedad, Tiempo de acción, Temperatura óptima del agua, Medidas de seguridad en el uso y Condición de almacenamiento		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	.
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

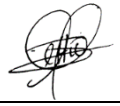
COMPETENCIA: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

.

Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Assly Zaharay Vásquez	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**08/07/2024**		
	Actividad 2: observación Directa		x	**22/07/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito		x	**29/07/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: 
Firma: 		

Observaciones: **No se ha ejecutado por que estaban en vacaciones se desarrollara en el mes de julio**

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la Guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
- **Competencia:**
  - Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  - Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde es de vital importancia establecer correctamente criterios de almacenamiento y conservación de los alimentos para garantizar la calidad, higiene y seguridad de los alimentos y el producto brindado al consumidor.

Es de mucha importancia asumir tu rol de aprendiz, para un aprendizaje colaborativo y significativo, también para apropiar los conocimientos de base fundamental para tu proceso de formación integral SENA.

Esperamos tu disposición para la realización de las actividades pertinentes, que te permitirán fortalecer tu formación. Para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su proceso de aprendizaje, ten en cuenta:

- Consulte el material de Apoyo e Investigue por internet los temas tratados en este taller y Responda los interrogantes planteados.

- Al responder escriba con letra clara (Si lo realiza a mano), sea conciso y coherente.

- Envía tu actividad al correo electrónico: smiriarte@misena.edu.co

- Para recibir orientación, resolver dudas y retroalimentación del taller, contacta a tu Instructor SENA a través del grupo de WhatsApp.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz de forma individual observe la siguiente imagen, reflexione:



¿Porque es importante almacenar los alimentos?

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

A través de la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, deberás apropiarte de los conceptos básicos relacionados con los temas que serán desarrollados en la presente guía de aprendizaje.

Estimado aprendiz, en la siguiente sopa de letras identifique las palabras asociadas a la competencia de almacenamiento e identifica cada uno de los conceptos.

O	A	Y	V	I	U	L	W	Y	H	X	U	O	N	K	M
I	Q	R	D	A	D	I	U	C	O	N	I	N	R	S	D
M	G	Q	O	K	G	O	M	D	S	L	X	D	E	O	O
K	O	B	T	A	F	U	E	O	P	F	I	L	N	D	T
J	M	O	N	I	T	O	R	E	A	R	O	G	W	F	O
K	G	W	E	Y	N	I	B	G	Y	R	C	A	C	F	R
U	X	V	I	K	C	A	N	P	F	B	X	G	B	C	B
W	S	E	M	E	N	S	L	W	I	N	S	U	M	O	S
O	O	S	A	R	F	M	C	X	C	E	S	U	Y	F	K
L	P	W	N	M	Q	E	X	X	E	M	C	A	D	R	J
W	I	B	E	W	O	R	L	M	I	P	I	C	R	G	I
D	U	U	C	E	W	P	I	O	F	A	G	B	Y	J	B
G	Q	A	A	O	J	S	J	G	L	Q	D	Q	U	T	D
D	E	L	M	Q	D	R	U	F	B	U	W	D	J	H	C
V	O	U	L	X	X	U	L	V	S	E	S	A	V	N	E
H	J	D	A	L	J	F	C	R	B	S	M	Q	F	B	C

1. ALMACENAMIENTO
2. INOCUIDAD
3. EQUIPOS
4. ENVASES
5. MONITOREAR
6. EMPAQUES
7. INSUMOS

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Para que usted se apropie de los conocimientos e identifique los conceptos básicos, realice la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, y haga un análisis y una reflexión en torno a los temas que serán desarrollados, para alcanzar los resultados correspondientes a la competencia.

Buenas prácticas logísticas: concepto, equipos de movilización: tipos, manejo, manuales,estibado, codificación, vehículos de transporte, normalización.

- **Almacenamiento de alimentos**: concepto, sistemas de almacenamiento, rotación, muestreo, inspección, variables de control.
- **Condiciones de almacenamiento**: instalaciones, equipos, control de plagas, roedores, Insectos y hongos.
- **Técnicas de almacenamiento**: instrumentos de medición, técnicas de lectura de instrumentos, psicometría: aire atmosférico, propiedades termodinámicas, gráficos psicométricos.

Después de leer y consultar en varias fuentes de información responde:

1. ¿Qué es almacenamiento?
2. ¿Cuáles son los principales factores a considerar al almacenar productos alimenticios perecederos?
3. ¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento a tener en cuenta de acuerdo a la naturaleza de los productos?
4. ¿Cuáles son los factores a tener en cuenta en la selección del sistema de almacenamiento??
5. ¿Cuál es la diferencia entre almacenamiento en seco y almacenamiento refrigerado para productos alimenticios?
6. ¿Qué significa la regla PEPS y por qué es importante en el almacenamiento de producto alimenticio?
7. ¿Por qué es importante etiquetar adecuadamente los alimentos almacenados y como puede facilitar esto en la gestión del almacenamiento?

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos, en conjunto con sus compañeros e instructor, usted deberá desarrollar la siguiente actividad:

- Realiza una inspección en tu nevera o alacena donde almacenan alimentos perecederos y no perecederos y completa la siguiente lista de chequeo. Escribe las observaciones y recomendaciones para solucionar malas prácticas de almacenamiento encontradas.

ALIMENTOS	NECESITA REFRIGERACION		SE ENCUENTRAN ALIMENTOS ALTERADOS		EL LUGAR ESTA LIMPIO		CUENTA CON ESPACIOS (REPISAS) PARA EL ALMACENAMIENTO		QUE MALAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO ENCONTRO	OBSERVACIONES
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		

4. CTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: . ➢ Prueba escrita sobre "Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes".	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido.	técnica: formulación de las preguntas. instrumento de evaluación: cuestionario.
Evidencias de Desempeño • Realizar una inspección al lugar de almacenamiento de los alimentos, correspondiente a "**Actividades de transferencia del conocimiento**".		técnica: observación directa. instrumento de evaluación: lista de chequeo

Evidencias de Producto: • Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con las "**Actividades de apropiación del conocimiento"**.	• Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	técnica: trabajo escrito. instrumento de evaluación: lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- 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.
- BPM: 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: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
- CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
- 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.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión alimentos para el consumo humano
- ALMACENAMIENTO: Es el servicio que se presta a la carga que permanece en los lugares de depósito determinados por la empresa.
- APILAR: Colocar en forma ordenada la carga una sobre otra en las áreas de almacenamiento.
- CONTENEDOR: Equipo de uso reiterado aplicado en el transporte multimodal para facilitar el aprovechamiento del espacio de bodega, la protección de la carga y las operaciones de carga descarga yestibaje.
- ESTIBA: Es el proceso de acomodar la carga en un espacio del almacén, muelle o medio de transporte.
- FEFO: First expired, first out, es decir: primero en caducar, primero en salir.
- PEPS: es decir: primero en entrar, primero en salir (regla de la gestión de stocks).
- LOGÍSTICA: Es aquella parte del Supply Chain (Cadena integral de abastecimiento) que planifica, implementa y controla de manera económica el flujo de almacenaje de materias primas, productos en proceso, y productos terminados, desde el punto de origen al punto
- GESTIÓN DE ALMACÉN: La gestión concierne a todo lo relativo a los flujos físicos de los artículos en almacén: direcciones físicas de almacenamiento, preparación de pedidos, etc.
- GESTIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO – SCM: Gestión de la cadena logística entendida como servicio dado por un grupo de empresas comprometido con la satisfacción del consumidor final
- CARGA: Cargamento o conjunto de efectos o mercancías que para su transporte de un puerto a otro se embarcan y estiban en una nave.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

www.translogoverseas.es/servicios/logistica-almacenaje/48-servicios-almacenaje.aspx

https://zonalogistica.com/

https://d2vvqscadf4c1f.cloudfront.net/9OqErwVDQuggpRAjYStx_1.%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos%20Almacenamiento.pdf

• MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• Resolución 2674 de 2013

• Decreto 3075 del 1997

• Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995

• Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**SANDRA IRIARTE**	**Instructor**	**C.A.A**	**28/02/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

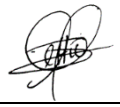
PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Yoriana Pinto Vega	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**28/06/2024**		
	Actividad 2: Observación directa		x	**12/07/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito sobre buenas prácticas de almacenamiento		x	**19/07/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas
Firma: 	Firma del Aprendiz: Yoriana Pinto Vega

Observaciones: **No se ha ejecutado por que estaban en vacaciones se desarrollara en el mes de julio**

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTE			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	**1122404103**	YAIRELIS PAOLA	ALVEAR OÑATE
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			**2727560**
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.	X	
6	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
7	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
8	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
TOTAL		**100**	

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

Observaciones:	Lograron abordar el tema de manera coherente ,facilitando la comprensión del texto
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

Yairelis Alvear

¿Porque son importante los tratamientos termicos?

R= son importantes en diferentes industrias, como la metalurgia y la gastronomia, porque permiten modificar las propiedades de la materia, como la dureza, la resistencia y la durabilidad.

¿Cuales son las ventajas y desventajes de la ~~aplicacion~~ de un tratamiento termico?

R= Ventajas = mejorar las propiedades mecanicas de los materiales, como la dureza y la resistencia, la eliminacion de tensiones internas.

desventajas = Pueden ser la posibilidad de distorsion o deformacion de las piezas tratadas.

¿Como ~~conservar~~ conservar un alimento sin cambiarle las caracteristicas organolepticas propias de este?

R= es importante elegir el metodo de conservacion adecuado. Algunas opciones que suelen preservar las propiedades originales de los elementos.

Powered by CamScanner

ELABORACION DE PRODUCTO TORTA DECORADA









Los Batidos Pesados por lo general contienen una gran cantidad de materia grasa. El método empleado para comenzar los batidos pesados es el método del cremado o emulsión, donde se baten la manteca pomada y el azúcar de manera enérgica para generar una crema aireada. A este método también se lo llama blanquear, ya que al batir de esta manera la crema palidece. Luego se procede a incorporar los sabores, esencias, ralladuras, etc. Se incorporan los huevos de a poco para emulsionar bien la preparación. Los huevos contienen alto contenido de agua, lo que hace que sea difícil de incorporarse a la manteca. Un factor clave, es que los huevos y la manteca estén a temperatura ambiente para una mejor incorporación de los ingredientes y facilitar el proceso de emulsión. Si se incorporan líquidos adicionales éstos también deberán estar a temperatura ambiente. Finalmente se incorporan los secos tamizados al batido. Si se agregan al batido, claras merengadas o líquidos adicionales, éstos siempre se incorporarán alternando con los ingredientes secos, terminando con los secos en el caso de los líquidos, y terminando con una porción de claras merengadas en el otro caso

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPOS			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	TI - 1122402868	INGRIS CAROLINA	MUÑOZ LOPEZ
	TI - 1120243113	BRAYAN DAVID	LOPEZ MAESTRE
	TI - 1122400967	BRAYAN BREINNER	MAESTRE GUERRA
	TI - 1120243380	YASLIBETH PAOLA	CORDOBA GOMEZ
	TI - 1131068584	YARIANA YANETH	PINTO BRITO
	TI - 1120242964	MARIA DANIELA	AÑEZ NIEVES
CODIGO DE LA FICHA			**2941408**
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO	Versión: 01

Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de Alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
6	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
7	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
8	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.	X	
TOTAL			

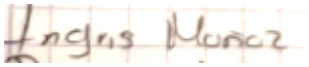
	100	

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	Las ideas que presenta son claras y lógicas, haciendo que el argumento sea fácil
Recomendaciones:	Mas compromisos con las fechas de entrega de las actividades Debe citar adecuadamente las fuentes,
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

B.P.M.



HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR

Powered by CamScanner

La ficha tecnica del hipoclorito.

Es un compuesto quimico comunmente utilizado como desinfectante y blanqueador

- Nombre del Producto: hipoclorito de Sodio
- Formula Quimica: NaClO
- Aspecto: Liquido transparente o sólido cristalino de color amarillo pálido
- Uso Principal: Desinfectante, Blanqueador, Tratamiento de agua.
- Peligro para la Salud: Puede ser Corrosivo Para la Piel los ojos inhalacion de vapores Puede causar Irritacion respiratoria
- Manipulacion: Usar equipo de Proteccion Personal adecuado como guantes y gafas de Seguridad
- Primeros Auxilios: En caso de contacto con la Piel o los ojos, enjuagar abundantemente con agua.

Ingris Muñoz
Brayan Lopez
Brayan Maestre
Yolibet Cordoba
Yaviana Pinto
Maria D Arca

Powered by CamScanner

ACTA No. 2_FASE_3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con directores de grupo.		
CIUDAD Y FECHA: SAN JUAN DEL CESAR, 11 de JUNIO 2024	**HORA INICIO:** 10:00	**HORA FIN:** 11:00
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa María Auxiliadora	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroempresarial y Acuícola	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludos inicial 2. Presentación del objetivo de la reunión 3. Otros Asuntos 5. Cierre		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con directores de grupo.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Siendo las 10:00 AM del día 11 de junio del 2024 nos reunimos en la I.E María Auxiliadora en el salón de clase 11:02 con la directora de grupo Rosa Perea e Instructor Sandra Iriarte, con el objetivo de hacer seguimiento tecnopedagógico e informar cómo van los aprendices del programa de formación Técnico en Agroindustria alimentaria. En esta reunión se volvió a tratar el tema del aprendiz **Emanuel José Florián Maestre** identificado con tarjeta identidad **1122402496 donde** se le informa a la sicorientadora Liliana Amaya que se le dio respuesta al aprendiz vía correo electrónico donde le explicaron el aprendiz que no poda asistir por no ser matriculado a lo que este tema se dio por cerrado. . La instructora sandra Iriarte le informó a la directora de grupo ROSA PEREA de los aprendices GERONIMO TOMAS MENDOZA ESCORCIA y JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA que los visite el mes pasado en horas del recreo motivándolos a que continúen con la formación y a su doble titulación, ya que no quieren asistir a formación, lo que ellos expresan es que fueron obligados a matricularse a este programa.		

Ellos se comprometieron en ir a formación nuevamente, pero desde ese mes no han asistido a formación consecuencia a su inasistencia se pasará al SENA la carta de deserción de estos dos aprendices

Recibí las instalaciones del comedor por parte de la coordinadora de este la señora ROSA REYES con algunos utensilios.

el día 2 de junio falleció la aprendiz Valery flores fuentes por enfermedad diagnosticada a principio de año, esta noticia en luto el corazón de todos los aprendices de las fichas 2941408 de Decimo 2727560 a la cual pertenecía en formación y la ficha 2727559 eran sus compañeros del grado 11-01 la institución EDUCATIVA suspendió clases debido al fallecimiento de la aprendiz, fue una noticia que tenía triste a todos y muy pocos aprendices durante la siguiente semana asistían a formación

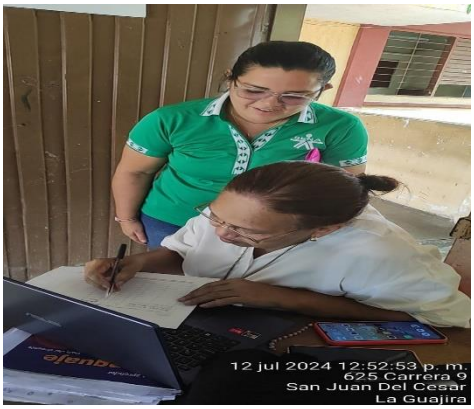
La muerte de un aprendiz es un hecho lamentable que afecta profundamente a los aprendices
Maneje la situación con sensibilidad y mucho apoyo esto es crucial para ayudar a los aprendices a lidiar con su dolor, es un proceso de duelo por el que estaban pasando. permití que los aprendices hablaran de sus sentimientos, Mucho acompañamiento para que fueran llegando gradualmente a la formación, mantuve a los padres informados sobre lo que estaban viviendo los aprendices durante su duelo.

Se dio por ter a minada la reunión siendo las 11:00 am estableciendo algunos compromisos de las partes que se encuentran descritos en el espacio para tal fin de la presente acta.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS









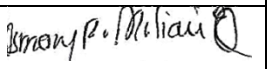
CONCLUSIONES

Se debe Manejar la situación con sensibilidad y mucho apoyo esto es crucial para ayudar a los aprendices a lidiar con su dolor, es un proceso de duelo por el que estaban pasando Además, enfatizar la importancia de la colaboración de Todos para crear un ambiente de aprendizaje inclusivo y de apoyo mutuo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Se Consigna el compromiso del seguimiento (mensual) (transferencias Técnico pedagógicas) entre los docentes de área, coordinadora académica y/o Líder designado por la institución educativa e instructores SENA con el objeto de que la articulación de los currículos sea dinámica y se tenga pleno conocimiento de ambas partes del desarrollo del proceso de formación de los aprendices matriculados en el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA

○ Hacer Seguimiento a (transferencia técnico pedagógica)	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Cumplimiento con la Formación	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Seguimiento y cumplimiento a la formación	Permanentemente	Osmary Milián	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Seguimiento Pongeder gogicos.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓ VIRTUAL
	Rosa Reyes	22417431		c		Mi Auxiliar		3104404474		
	Sandra Iriarte	1140824998		✓		Sena		3024037772		
	Rosa E. Perea	27'004.531	✓				manuelita.1026@hot	3004339477		Rosa E. P

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los da personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Seguimiento tecno pedagogico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Silvia H Rojas	56098903		X			10.02.silvia49@gmail.com	3163210001		Silvia H Rojas
	Darlin Gamez	84103944					darlingamez@hotm	3174874556		Darlin E Gamez
	Sandra Iriarte	1140824998		X			Sandra iriarte@hot	3024037772		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación			Año	
CODIGO DE FICHA:		Programa de Formación						Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del			Hasta			Del			Hasta		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1118842317	ANDRES DAVID CALDERON RAMIREZ		X		X				X		✓		X
2	TI	1118163531	ARELY DAHARLY VARGAS PEPINO												
3	TI	1122804113	BRAYAN DAVID FUENTES MUJAN		Brayan David Fuentes		Brayan David Fuentes				Brayan David Fuentes		Brayan David Fuentes		
4	TI	1122824824	DANIEL SANTIAGO GONZALEZ HERNANDEZ		Daniel Gonzalez		Daniel Gonzalez				Daniel Gonzalez		Daniel Gonzalez		
5	TI	1122440218	EDUARDO JOSE GUERRA OTERO												
6	TI	1118284879	GERONIMO TOMAS MENDOZA ENCARNACION												
7	TI	1123430961	JOHANA PATRICIA ROMERO RAMIREZ		Johanna Romero		Johana Romero				Johanna Romero		Johana Romero		
8	TI	1122849234	JOSE CAMILO MENDOZA BERMUDEZ		Jose Mendoza		Jose Medoza				Jose Mendoza		Jose Mendoza		
9	TI	1123425781	JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA												
10	TI	1123428704	LUIS ALFONSO RIVERA GARCIA		Luis Alfonso Rivera		Luis Alfonso Rivera				Luis Alfonso Rivera		Luis Alfonso Rivera		
11	TI	1122824331	MARIA LIZ MARTINEZ PUTA												
12	TI	1122388971	NALETY LORIANA VILLAZON CORDOBA		Nayleth U.		Nayleth U.				Nayleth U.		Nayleth U.		
13	TI	1118424880	SHERLY YULIETH PERTUZ CARO		Sherly Pertuz		Sherly Pertuz				Sherly P.		Sherly P.		
14	TI	1122388750	YANDRIS YISED ARROA LOPEZ		Yandris Aroca		Yandris Aroca				Yandris Aroca		Yandris Aroca		
15			Camilo Jaraba		Camilo Jaraba		Camilo Jaraba				Camilo Jaraba		Camilo Jaraba		
16															
17															
18															
19															
20															

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

SENA

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación		Año	
CÓDIGO DE FICHA		Programa de Formación					Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del	Hasta	Del	Hasta						
				Lunes	Miércoles	Viernes	Lunes	Miércoles	Lunes	Martes	Miércoles		
1	TI	1042853824	ANA MILETH RINCON HERNANDEZ	Ana Mileth Rincon	Ana Mileth R.		Ana Mileth R.	Ana Mileth	Ana Mileth		Ana R.		
2	TI	1122432972	ANDREA CAROLINA CUJIA SUAREZ	Andrea CUJIA	Andrea CUJIA		Andrea CUJI	Andrea	Andrea C		Andrea C		
3	TI	1120562855	CAMILO ANDRES BUENA OÑATE										
4	TI	1123439588	CESAR AUGUSTO MENDOZA GONZALEZ	Cesar Augusto	Cesar Augusto		Cesar Augusto	Cesar M.	Cesar M.	C.	Cesar M.		
5	TI	1122402430	GLADYS PATRICIA REALES GUTIERREZ	Gladys Reales	Gladys Reales		Gladys Reales	Gladys R.	Gladys R.		Gladys R.		
6	TI	1122405576	HEILYS YISETH CORONADO PEREZ	Heilys Coronado	Heilys coronado		Heilys coronado	Heilys C.	Heilys C.		Heilys C		
7	TI	1122105272	IVAN DANIEL MEJIA FUENTES										
8	TI	1067903826	JAFER DAVID SOLANO BARRIOS	Jufer Solano	Jufer solano		Jufer Solano	Jufer S.	Jufer S.		Jufer S.		
9	TI	1042449613	JANKELIS DAYANA SANCHEZ PERALTA	Jankelis Sanchez	Jankelis Sanchez		Jankelis Sanchez	Jankelis Sanche	Jankelis S.		Jankeliss.		
10	TI	1067819786	LAURA VANESSA CORDOBA ORTIZ	Laura Cordoba	Laura Cordoba		Laura Cordoba	Laura	Laura		Laura		
11	TI	1122401574	LEONEL ANDRES JIMENEZ ROMERO										
12	TI	1122405859	LUIS CAMILO USTARIZ MENDOZA										
13	TI	1122435844	LUIS RAFAEL DIAZ ARAUJO	Luis Rafael	Luis Rafael		Luis Rafael	Luis Rafael	Luis Rafael		Luis Rafael		
14	TI	1122042946	MARIA JOSE MAESTRE MONTAÑO	Maria Maestre	Maria Maestre		Maria Maestre	Maria	Maria		Maria		
15	TI	1122424864	MOISES DAVID MOLINA MATUTE	Moises molina	Moises molina		Moises molina	Moises	Moise		Moise		
16	TI	1122405845	RICARDO ANDRES NUÑEZ DIAZ										
17	TI	1122346126	SANDRY PAOLA RAMIREZ MENDOZA	Sandry ramirez	Sandry ramirez		Sandry ramirez	Sandry	Sandry		Sandry.		
18	TI	1122402776	VALERY ALEJANDRA FLOREZ FUENTES	Valery Florez	Valery Florez		Valery Florez	valery	Valery		Valery		
19	TI	1122424067	VALERY DANIELA PEDROZO ZARCO	Valery Pedrozo	Valery Pedrozo		Valery Pedrozo	Valery	Valery		Valery		
20	TI	1122469203	YAIRELIS PAOLA ALVEAR OÑATE	~~Ana M~~ Yairelis	Yairelis Alvear		Yairelis Alvear	Yairelis	Yairelis		Yairel		

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

SENA

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación		Año	
CODIGO DE FICHA		Programa de Formación					Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del			Hasta	Firma de los aprendices participantes		Del			Hasta		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	TI - 1122400299	NATALIA LUCIA DAZA GUERRA					Natalia Daza	Natalia Daza					Natalia Daza	
2	TI	TI - 1122043041	NATHALY ISBEL DE ARMAS GOMEZ					Nathaly D'	Nathaly D'					Nathaly D'	
3	TI	TI - 1122042574	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ					Nelson M	Nelson M					Nelson M.	
4	TI	TI - 1122043261	SHAROL DAYANA RODRIGUEZ					Sharol O	Sharol O					Sharol O	
5	TI	TI - 1122043431	TATIANA RAQUEL SUAREZ HERRERA					Tatiana S.						Tatiana S.	
6	TI	TI - 1121063304	YARIANI YANETH PINTO BAYO					Yariani P.	Yariani P.					Yariani P.	
7	TI	TI - 1122043390	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ					Yaslibeth C.	Yaslibeth C.					Yaslibeth C.	
8	TI	TI - 1176312183	YORIANA PINTO VEGA					Yoriana Pinto	Yoriana P.					Yoriana P.	
9	TI							Lukas Montoya	Lukas. M					Lukas M.	
10	TI														
11	TI														
12	TI														
13	TI														
14	TI														
15	TI														
16	TI														
17	TI														
18	TI														
19	TI														
20	TI														

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

SENA

Version: 01

Documento no controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación			Año	
CODIGO DE FICHA:		Programa de Formación						Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del:			Hasta:			Del:			Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	TI - 1123052425	ANDREA CAMILA RAMIREZ MENDOZA					X	X					X	
2	TI	TI - 1123490187	BRAYAN ERLINNER MAESTRE GUERRA					Brayan Maestre						Brayan López	
3	TI	TI - 1123143111	BRAYAN DAVID LOPEZ MAESTRE					Brayan L.						Brayan López	
4	TI	TI - 1123455732	BRIANYS ANDREA GUERRA DAZA					Briannys Andrea						Briannys Andrea	
5	TI	TI - 1123552035	BRIHAN DAVID MENDOZA GUERRA					Brihan D. M. G	Brihan D.M.G.					Brihan D.M.G	
6	TI	TI - 1123452262	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE					Carlos Daza						Carlos Daza	
7	TI	TI - 1123104844	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO					Daniela Diaz						Daniela Diaz	
8	TI	TI - 1052468831	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES					Duvan Rico cervantes						Duvan Rico cervantes	
9	TI	TI - 1123452843	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ					Ingris Muñoz						Ingris Muñoz	
10	TI	TI - 1123452215	MARIA ANDREA ORTEGA QUILLEN												
11	TI	PPT - 5160740	JOSE MANUEL MOYANO CORREA					Jose moyano						Jose moyano	
12	TI	TI - 1123452740	JUAN DAVID SARMIENTO ZOLOSANO					Juan sarmiento						Juan sarmiento	
13	TI	TI - 1123454485	JUAN JOSE OVELLO OVELLO												
14	TI	TI - 1123455440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO					Laura López						Laura López	
15	TI	TI - 1123451734	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA												
16	TI	TI - 1123454603	LUKAS DAVID MADIEDA OÑATE					Lukas Madieda	Lukas M.					Lukas	
17	TI	TI - 1006472203	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN												
18	TI	TI - 1123452864	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVES					Maria Daniela						Mariadaniela	
19	TI	TI - 1122451467	MILADIS ELIZABETH MEJIA PUSHAINA												
20	TI	TI - 1236451526	NATALIA CAROLINA OSPINO SALAS					Natalia Ospino						Natalia Ospino	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

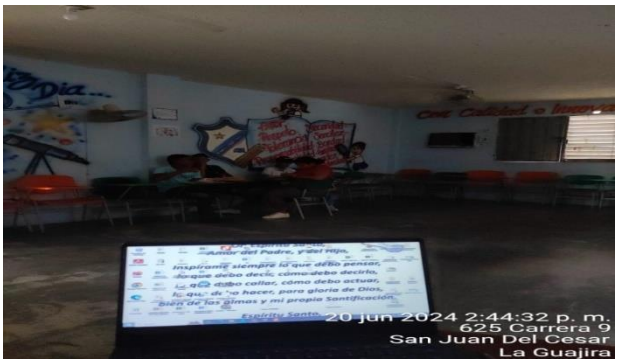
FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar