EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

Número de contrato: No. CO1.PCCNTR.5772028

Periodo: 16 de julio al 15 de agosto de 2024.

Supervisor de contrato: OLGA BEATRIZ LADINO SOTO

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el mes de agosto de 2024:

A: Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Actividad: Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y Zajuna.

Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Humberto Raffo Rivera
Ficha: 2916245
Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Fase: Planeación
Fecha: lunes 22, 29 de julio al 5, 12 de agosto de 2024


"EL MEJOR CINE DEL
MUNDO ES EL
CEREBRO. Y LO
SABES CUANDO
LEES UN BUEN
LIBRO."





ITEM	TIPO	DOCUEMENTO	CORREO	CELULAR	NOMBRE	APELLIDO	22/07/2024	29/07/2024	05/08/2024	12/08/2024
1	TI	1025531683	wwsantigo994@gmail.com	3228305658	BRAYAN SANTIAGO	LIZARAZO TRIANA	ok	no		ok
2					THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA				
3	TI	1105374366	juan12248@hotmail.com	3168038473	JUAN ESTEBAN	QUINTERO CUERVO	ok	ok		ok
4					JUAN MANUEL	DAVILA RAYO	no	ok		ok
5					ALEJANDRO	BETANCURTH QUINTERO	no	ok		ok
6	TI	1112050260	nicolaslopez18031@gmail.com	3023621704	NICOLAS	LOPEZ URIBE	ok	ok		ok
7					JUAN DIEGO	OSPINA CARDENAS				
8	TI	1114000647	cortezalbornoz1@gmail.com	3013080550	CHRISTIAN LEANDRO	CORTEZ ALBORNOZ	ok	ok		no
9	TI	1114001448	deyvysley999@gmail.com	3173251483	DEYVY SLEY	SARRIA DIAZ	ok	ok		ok
10	TI	1114002167	jerrson7@gmail.com	3185767683	KEVIN SANTIAGO	PALACIO ARANGO	ok	ok		ok
11	TI	1114002218	herreragonzalezs44@gmail.co	3186215504	SANTIAGO	HERRERA GONZALEZ	ok	ok		ok
12	TI	1114243632	cadenageovanna239@gmail.c	3122316958	ASHLY GEOVANNA	RAMOS CADENA	ok	ok		ok
13					NIKOLL ANDREA	CHAVES MARTINEZ	no	no		ok
14	TI	1114243753		3028588829	JUAN CARLOS	RIVAS SOLIS	ok	ok		ok
15	TI	1114311339	licethpaz34@gmail.com	3114221031	LICETH KATHERINE	ERAZO PAZ	ok	ok		no
16	TI	1114311435	brandoncardonaaldana@gmai	3011182398	BRANDON	CARDONA ALDANA	ok	ok		ok
17	TI	1114311924	miguelandreserazo12@gmail.c	3233842425	MIGUEL ANDRES	ERAZO RESTREPO	ok	ok		ok
18	TI	1114543596	dannamichelle473@gmail.com	3132003930	DANNA MICHELLE	VALENCIA PAREDES	ok	ok		no
19	TI	1114622051	valeri2006quin@gmail.com	3022041206	VALERIE	QUINTERO RODRIGUEZ	ok	no		ok
20	TI	1114883887	jescobarsantamaria707@gmai	3117534261	JOSE SANTIAGO	ESCOBAR SANTAMARIA	ok	ok		ok
21	TI	1117019138	harrytrujillo85@gmail.com	3234733255	HARRINSON	TRUJILLO BENITEZ	ok	ok		ok
22	TI	1149935669	santiagonorato250409@gmail.	3245910131	SANTIAGO	NORATO SARRIA	ok	ok		ok
23	TI	1150691066	abdallahjamal012@gmail.com	3217971040	JAMAL RAID	ABDALLAH PARRA	ok	ok		ok

cierre en la via guacari

Institución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2713167
Programa: Técnico en COCINA
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación

Fecha: martes 23, 30 de julio hasta el 6, 13 de agosto de 2024







Identificación	Nombres	Apellidos	30/07/2024	06/08/2024	13/08/2024
TI 1113989980	DIANA MARCELA	IRIARTE OSORIO	ok		
TI 1114543436	MARIA ISABELLA	GAITAN GONZALEZ	no	no	no
TI 1117016391	KEITH SOFIA	BENAVIDES RESTREPO	ok	ok	ok
TI 1114242080	NATALY	VALDES ECHEVERRY	ok	ok	ok
TI 1117352853	ELIANA MELISSA	POSSO SOLARTE	-	-	-
TI 1114001359	LAURA	VALENCIA LOPEZ	-	-	-
TI 1115453333	LUNA	ESTUPIÑAN NOGUERA	ok	ok	ok
TI 1114543650	NIKOL	CALERO MOSQUERA	ok	ok	ok
TI 1114242170	TANIA	CAICEDO MENESES	ok	ok	ok
TI 1104805975	VALERIA	LOPEZ GARCIA	ok	ok	ok
TI 1105368886	MARIANA	ORDOÑEZ MORENO	ok	ok	ok
TI 1114241968	DAYANNA	CRUZ VARGAS	-	-	-
TI 1082921251	THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA	-	-	-
TI 1109187501	NICOLE DANIELA	COBO BELTRAN	no	no	no
TI 1114000360	SOFIA	GARCIA MILLAN	-	-	-
TI 1114002077	SARAY CAMILA	GRUESO VIVEROS	-	-	-
TI 1114241911	WANDA JERARDIN	SANCHEZ SALCEDO	no	no	no
TI 1114311162	HELLEN TATIANA	ERAZO CEBALLOS	ok	ok	ok
TI 1114000248	HELLEN NICOL	RIASCOS ARROYO	ok	ok	ok
TI 1114542261	ISABEL CRISTINA	GIL CIFUENTES	-	-	-
CC 1089511142	KAREN MELISA	CEBALLOS GRUESO	ok	ok	ok
TI 1114241409	ANA VIRGINIA	GARCIA SAAVEDRA	-	-	-
TI 1114310252	DORELVY ESTEFANIA	MORAN ARIAS	no	no	no
TI 1107852934	ISABELLA	BANGUERO SANDOVAL	ok	ok	ok
TI 1114001761	ISABELLA	VALENCIA PUPIALES	ok	ok	ok
TI 1087800065	EMILY JULIETH	TORRES CHALA	no	no	no
TI 1113639891	ESTEFANY	BALAGUERA GOMEZ	ok	ok	ok
TI 1110043870	LESLY VANESSA	VALENCIA MOSQUERA	ok	ok	ok
TI 1114311378	MARIANA	ÑAÑES AGUILAR	ok	ok	ok
TI 1114543434	TIFFANY TAMARA	VELASCO DONNEYS	ok	ok	ok

Institución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2919526
Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: miércoles miércoles 24, 31 de julio al 14, de agosto de 2024







NOMBRES	APELLIDOS	12/06/2024	19/06/2024	26/06/2024
SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	Ok	Ok	Ok
VALENTINA	VILLEGAS GÓMEZ	Ok	Ok	Ok
KIARA MAITE	GOMEZ RAMIREZ	Ok	Ok	Ok
KAREN VANESSA	ACEVEDO FERNANDEZ	Ok	Ok	Ok
LIZETH CAMILA	PIAMBA GONZALEZ	Ok	Ok	Ok
NICOLE DAIANA	MELO SÁNCHEZ	Ok	Ok	Ok
MARIANA	MOLINA MOGOLLON	Ok	Ok	Ok
AMY MARIANA	CIFUENTES ACEVEDO	No	ok	No
JULIANA ANDREA	MAZO RUALES	Ok	Ok	Ok
MARIANA	NÚÑEZ URQUIJO	Ok	Ok	Ok
SARAY	RODRIGUEZ ANGULO	Ok	Ok	Ok
HEILLY CAROLINA	VALLEJO ESCOBAR	Ok	Ok	Ok
MARIA ALEJANDRA	ARAMBURO REYES	ok	ok	ok
KAREN TATIANA	LOPEZ HIDALGO	No	No	No
LAURA SOFIA	GIRALDO	Ok	Ok	Ok
ANA VIRGINIA	GARCIA SAAVEDRA	No	No	No
LAURA SOFIA	GARCIA GIRALDO	No	No	No
TATIANA	GIRALDO MINA	Ok	Ok	Ok
VALERY	GIRALDO HINA	Ok	Ok	Ok
SARAY	CUSPOCA RODRIGUEZ	Ok	Ok	Ok
JESSICA VALERIA	VILLEGAS VARGAS	Ok	Ok	Ok
DANIELA	VARGAZ RAMIREZ	ok	ok	ok
ISABELLA	ESCOBAR CRUZ	Ok	Ok	Ok
LAURA ISABELLA	RENDÓN BENAVIDES	Ok	Ok	Ok
SAMANTHA	CAMACHO MEJIA	Ok	Ok	Ok
KAREN SOFIA	RODRIGUEZ SANCHEZ	Ok	Ok	Ok
VALERIA	GARCIA ZAPATA	Ok	Ok	Ok
DAHIANA ANDREA	RIVERA ROA	Ok	Ok	Ok

Programa: servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916258
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: jueves 18, 25 de julio al 1, 8, 15 de agosto de 2024







NOMBRES	APELLIDOS	18/07/2024	25/07/2024	01/08/2024	08/08/2024	15/08/2024
ERIKA PAOLA	QUINTERO QUINTERO	ok	ok	ok	ok	ok
SONIA ALEXANDRA	SAMBONI HOYOS	ok	ok	ok	ok	ok
CRISTIAN ANDRES	CAMPO PECHUCUE	ok	ok	ok	ok	ok
VALENTINA	CASTILLO MUSSE	ok	ok	ok	ok	ok
NATALY ANDREA	OSPINA APRAEZ	no	ok	ok	ok	ok
SARA	OSPINA FRANCO	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA FERNANDA	QUINTERO MONROY	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA JOSE	TOBON VELEZ	ok	no	ok	no	no
JUAN ESTEBAN	HOYOS MUÑOZ	ok	ok	ok	ok	ok
VALERI	REY MUÑOZ	ok	no	no	ok	ok
NICOLAS	BAOS HOYOS	ok	no	ok	ok	ok
JULIETH DAYANA	RENGIFO CHITO	ok	ok	ok	ok	ok
JADE	ROJAS CAVICHE	ok	ok	ok	ok	ok
VALENTINA	CORDOBA PORTILLO	NO	NO	no	no	no
LISBETH	MUÑOZ GOMEZ	OK	ok	ok	ok	ok
MAIRA TATIANA	VELASCO GUAZAQUILLO	ok	ok	ok	no	no
CESAR DAVID	LEDESMA GUTIERREZ	ok	ok	ok	ok	ok
ADRIAN	BOLAÑOS RODRIGUEZ	ok	no	ok	ok	ok
JOSUE	OSPINA MORALES	ok	ok	ok	ok	ok
SEBASTIAN	OSPINA TABARES	ok	ok	ok	ok	ok
JHON ALEXANDER	JARAMILLO FERREROSA	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA JOSE	LOPEZ CARDOA	ok	ok	ok	ok	ok
ANA MARIA	ZAPATA CUERVO	no	ok	ok	ok	ok
JANCEL LIBARDO	CAMPO ULCHUR	ok	ok	ok	ok	ok

Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Ficha: 2713168
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación
Fecha: 18, 25 de julio al 1, 8, 15 de agosto de 2024









Identificación			Nombre	18/07/2024	25/07/2024	UNIFORME	01/08/2024	08/08/2024	15/08/2024
TI - 1116373012	brandonnay88@gmail.com		BRANDON NAY MANZANO PEREZ	OK	ok	pendiente zapatos	no		ok
TI - 1104806924	catalinagranda20@gmail.com	3107310664	CATALINA GRANDA ARIAS	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1083877471	menesesquinayaserikjohan@gmail.com	3215007760	ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1116373371	portillojensen242@gmail.com	3206313814	JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1110369546	sandovalacostajohancamilo@gmail.com	3146604238	JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1109189036	juanestebanarandamunoz2@gmail.com		JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ	-					
TI - 1109188877	juanlondono535@gmail.com	3215942455	JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	OK	ok	ok			ok
TI - 1105371425	juanjosemona03@gmail.com	3183211767	JUAN JOSE MONA ORTIZ	NO	ok	ok	ok		ok
TI - 1105929779	karencamilaaaa@icloud.com	3182372094	KAREN CAMILA BRAVO CERON	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1107057597	hoyoshurtadokevinalexis@gmail.com	3103841148	KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1116373486	erazo4421@gmail.com	3188703513	MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1112047553	nanaperezsanchez05@gmail.com	3219605530	MARIANA PEREZ SANCHEZ	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1059236723	mayerlibahos@gmail.com	3215946232	MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA	-					
TI - 1029601194	rengifochicangananicolas@gmail.com	3242784668	NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA	-	-				
TI - 1110293819	noguerasantiago73@gmail.com		SANTIAGO RUANO NOGUERA	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1110045083	saranicolcali2008@gmail.com	3215988694	SARA NICOL MORENO MUÑOZ	OK	ok	ok	ok		ok
TI - 1110296163	fajardosarasofia29@gmail.com		SARASOFIA FAJARDO POTES	OK	ok	no	ok		no
TI - 1107848122	sofiaortiz09w9@gmail.com	3041400447	SOFIA ORTIZ GAVIRIA	NO	ok	ok			ok
TI - 1086248076	delacruzayalatanializeth@gmail.c	3161272447	TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	OK	ok	ok	ok		ok

Programa:

Técnico en cocina

Ficha: 2916224

Institución Educativa: La Buitrera

Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

Fase: Planeación

Fecha: viernes 26 de julio de 2024





	P		26/07/2024	02/08/2024	09/08/2024
NASLI TATIANA	DORADO CORDOBA		ok	ok	ok
ANA SOFIA	HERRERA VAHOS		ok	ok	ok
KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA		ok	ok	ok
MARIANGEL	AVILA LOPEZ		ok	ok	ok
MELODY	DAVILA HERNANDEZ			-	
DEINER ANDRÉS	GUACHETA MOSQUERA		ok	ok	ok
DAHIANNA	CEBALLOS MOSQUERA			-	
NICOL DAYANA	ARREDONDO BASTO		ok	ok	ok
NICOL	DIAZ PEREZ		ok	no	ok
JENNIFER ANDREA	QUICENO VALLEJO		ok	no	ok
ANGIE DAHIANA	GUTIERREZ LOPEZ		ok	ok	ok
BRIANNA MICHAELA	DAVIS BEDOYA		ok	ok	ok
ASHLEY NICOLE	DAVIS BEDOYA		ok	ok	ok
SOFIA	POSSO BELTRAN		ok	no	ok
JHOADMY ANYELY	GUZMAN MORA		ok	no	ok

D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/07/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2713168**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE DE PEÑA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/07/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
BRANDON NAY MANZANO PEREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA GRANDA ARIAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN JOSE MONA ORTIZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN CAMILA BRAVO CERON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA PEREZ SANCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO RUANO NOGUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024

SARA NICOL MORENO MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
SARASOFIA FAJARDO POTES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
SOFIA ORTIZ GAVIRIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/07/2024**	
PROGRAMA:	**COCINA**	
N° FICHA:	**2713165**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/07/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ANA SOFIA GARCIA VASQUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA GARZON SAENZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
BRIANA SIRLEYI JARAMILLO PARGA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA MORALES REYES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANA KAMILA VALENCIA RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIKA VANESSA SERNA REVELO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
GABRIELA RENTERIA HENAO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HELLEN GIMEL AGUIRRE FRANCO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

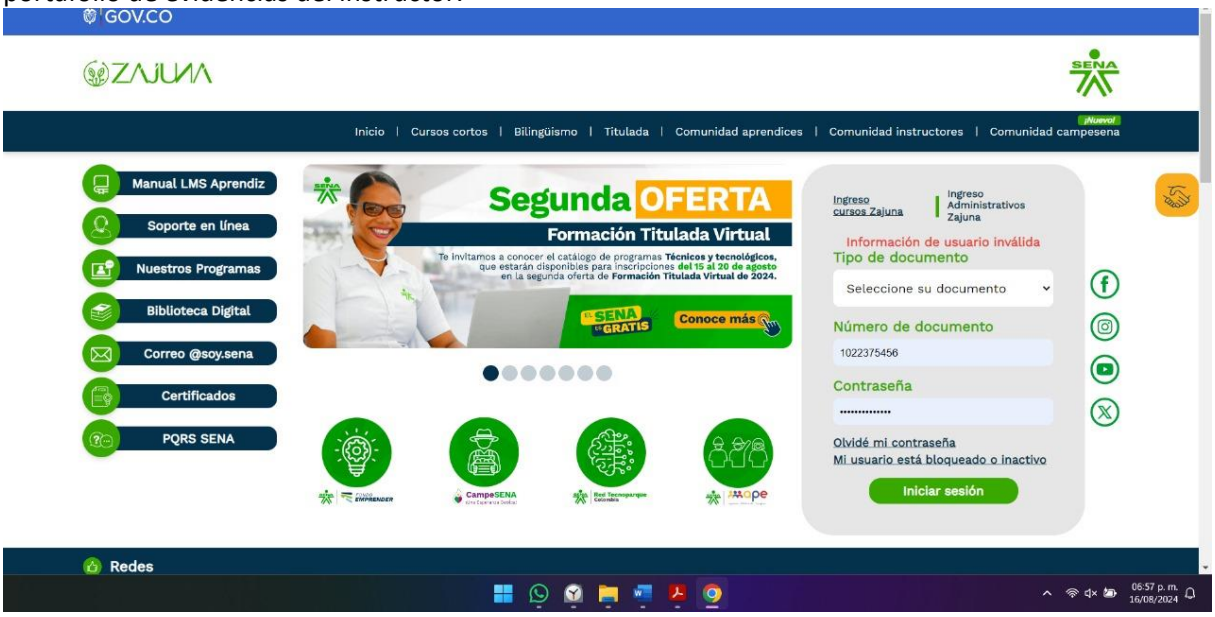
ISABELA MUÑOZ GARCÉS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSELYN DAYANNA ALVARADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KARIN SELENE VIVAS CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERIN TRUJILLO COLLAZOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERYN SOFIA SARAY GUZMAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA CAMILA YELA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA VALENTINA DAVILA RENDON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	cuenta programa, procedimientos	
LUISA FERNANDA GOMEZ LONDOÑO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA GUZMAN TORRES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE PIZARRO LENIS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA PAULA JIMENEZ GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NARVAEZ LÓPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NASLY TATIANA BOYACA BECERRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

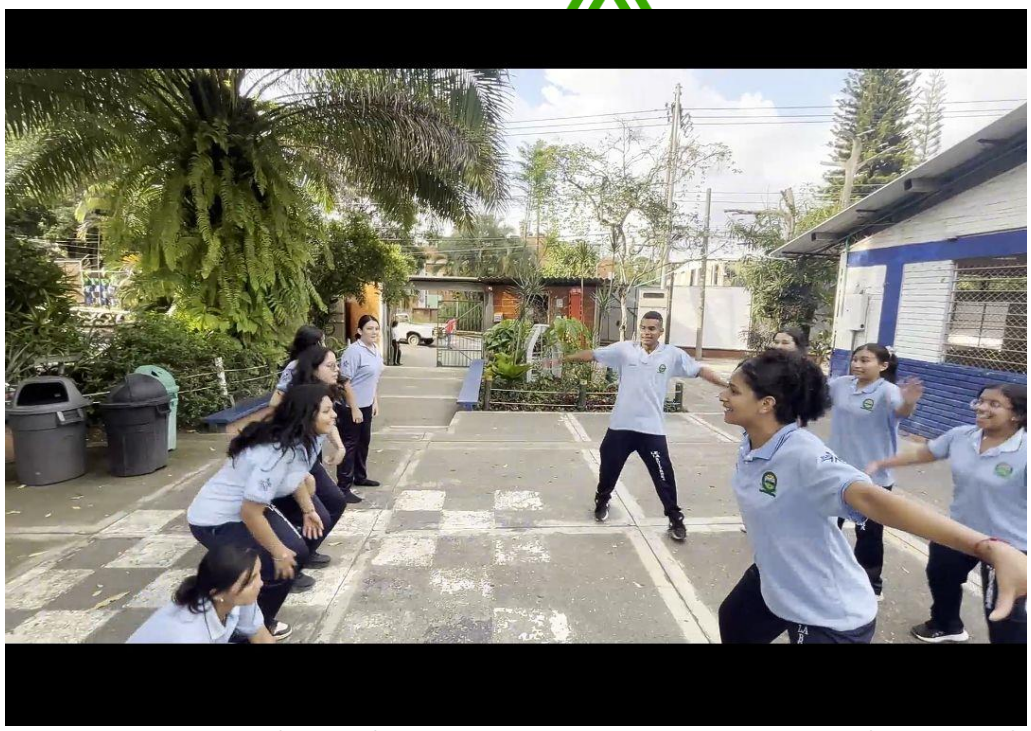
NATALIA PERALTA MARIN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE VALENCIA VILLANUEVA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLLE MARIANA GONZALEZ DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAH LUCÍA GONZALEZ ROMERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA MARCELA TORRES VALENCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA ASTUDILLO ROSERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
YELDRY RINCON BUCHELI	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	cuenta programa, procedimientos	
ZHARICK ELIANA TROCHEZ TOVAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

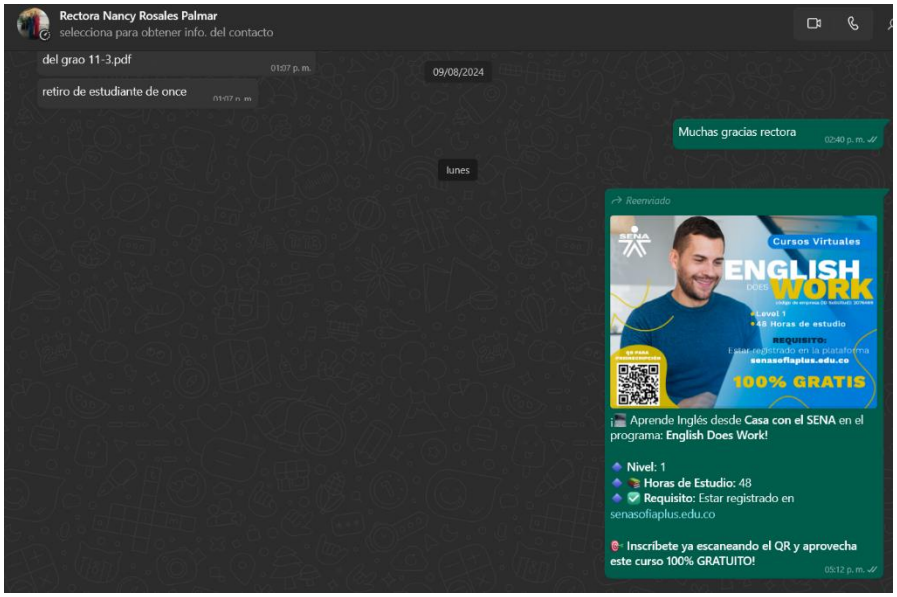


F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.
Actividad: Se publica flyers de curso complementario de gestión de redes.
Fecha: agosto 12



K. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales
institucionales y de centro.

Actividad: Se publica flyers
de formación en redes
Fecha: Junio 15



N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual
Actividad: Reunión general grupo AEM.
Fecha: 02 de julio de 2024.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916224 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713168 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916245 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	43,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919526 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713167 - COCINA.

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,00

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: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA