PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de Julio del 2024.

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

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

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

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Monteria en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es CUARENTA Y SEIS MILLONES SETESCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) M/Cte., el Sena pagara al contratista Diez pagos de los meses de Febrero a Noviembre por valor de ($4.465.545) CUATRO MILLONES CUATROSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS. Y un pago de diciembre por valor de ($ 2.083.921)DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVESCIENTOS VEINTIUN PESOS

Plazo: Será hasta el 14 de Diciembre de 2024.

OBJETO:

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación..	Se impartiendo formación, en los programas de formación: TECNICO EN COMERCILAIZACION DE ALIMENTOS_ TECNOLOGO EN ESPECIES MENORES TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TECNICO EN OPERACIONES LOGISTICAS FORMACION COMPLEMENTARIA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Horas 168	**Anexo 1**: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 ficha # 2923855, Ficha# . Ficha# 2923870 Ficha # 2950089 **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas#2923870. ., # 2965443 # 2923855 # 2950089 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas #. 2923870 # 2965443 # 2923855.# 2950089 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas #. 2923870 # 2965443 #2923855 #2950089 **Anexo 5** Reporte de sofia plus

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

7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar	No se aplica para este mes ya que no fui requerida para las actividades de apoyo para la supervicion de contrato	No aplica
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de estos a los aprendices	Se realizó emisión de juicios evaluativos para las este mes sofia plus para la ficha# 3003554	**Anexo9** Pantallazo de los juicios evaluativos
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos - GFPI-G-013, para las fichas 2923870, FICHA # 2965443 FICHA # 2923855 Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. Listas de Asistencia	**Anexo10** Pantallazo de portafolio DRIVE LINK https://sena4-my.sharepoint.com/personal/vbenavides_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708017600024&or=OWA%2DNT&cid=167fa8b8%2Dba0d%2D25e9%2Df41b%2D361c62887967&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fvbenavides%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FCoordinaci%C3%B

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

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

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y certificados de seguridad social salud y pension # **4555769044** Bancomeva periodo de junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en folios 50

Cordialmente,



Firma
SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
CC No. 50891088 de Monteria

Recibí a satisfacción:

Firma

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

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: Planeación Pedágogica Fichas # 2965443 . Ficha# 2923870, Ficha# 2923855, Ficha# 2950089
Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas # 2965443 ficha # 2923855, Ficha# . 2923870, Ficha# 2950089

Anexo 3:
Plan Concertado ficha # 2965443, Ficha# . Ficha# 2923870, Ficha# 2923855, Ficha# 2950089
Anexo 4:
Listas de Asistencias Fichas # 2965443 ficha # 2923870,. Ficha# 2923870,3003554, 2950089

Anexo 5
Reporte de Horas en sofia plus

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

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

Obligacion contractual 9
Anexo 8
Pantallazo de juicios evaluativos ficha# 3003554

Obligacion contractual 10
Anexo 09
Pantallazo del portafolio del instructor

Obligacion contractual 12
Anexo 11
Pantallazo de las inasistencias

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

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

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestion y Autocontrol
procedimiento ejecucion de la formacion profesional
PLANEACION PEFDAGOGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

CENTRO DE FORMACIÓN:	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**
NOMBRE DEL PROYECTO:	**MANUAL TECNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGISTICA.**
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCION**
No. ID FICHA:	**2950089**

CIUDAD Y FECHA:	**12/04/2024**
CÓDIGO DEL PROGRAMA:	
CÓDIGO DEL PROYECTO:	**2001907**
EQUIPO EJECUTOR:	**SANDRA ZULUAGA**
FECHA DE INICIO	
FECHA DE TERMINACIÓN:	

						AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFIZADOS					
ACTIVIDAD DEL PROYECTO	**DURACION ACTIVIDAD DEL PROYECTO (MESES)**	**COMPETENCIA**	**RESULTADODE APRENDIZAJE**	**DURACION ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)**	**ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS**	**ESCENARIO**	**RECURSOS DIDACTICOS**	**PERFIL DEL INSTRUCTOR**	**CRITERIO DE EVALUACION**	**DESCRIPCION DE LA EVIDENCIA**	**OBSERVACIONES**
PREPARAR AREA	1	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD	ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES	96	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA DE CLASE	VIEO BEAM	INGENIERO DE ALIMENTOS	VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN		

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	jul-02
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	936113
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** — **CENTRO AGROPECUARIO EL PORVENIR**

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

	Versión: 02
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

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

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

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

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

2. PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

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

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



Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para almacenar un producto?

Si son producto perecederos

Si son producto no perecederos

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

3.2.1. Actividad #1. Contextualicemonos con la Normatividad vigente

Por equipos de trabajo investigar los siguientes temas para exposición.

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

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

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

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

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

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

Socializar la ETA investigada con:

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

3.3. Actividad #3. Actividades de apropiación del conocimiento

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

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

Para realizar la asesoría lo que debe hacer es:

1. Determinar los productos alimenticios que reciben y clasificarlos

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

EQUIPO 2: Huevos,ovoproductos.

EQUIPO 3: Pescados y mariscos.

EQUIPO 4: Leche y derivados lácteos.

EQUIPO 5: Frutas y hortalizas.

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

EQUIPO 7: Tuberculos(ñame, yuca, papa)

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

a. Técnicas de inspección de los alimentos

b. Criterios de aceptación y rechazo de los productos.

c. Técnicas de análisis fisicoquímicos y sensoriales de los alimentos

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	ALMACENAR LA CARGA	ELABORACIÓN DE INVENTARIOS UTILIZANDO INSTRUMENTOS Y HERRAMIENTAS			**CUESTIONARIO. TALLER**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
- Código del Programa de Formación: 137136
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): MANUAL TÉCNICO PARA EL RECIBO, ALMACENAMIENTO Y ENTREGA DE CARGA EN UNA PLATAFORMA LOGÍSTICA
- Fase del Proyecto : (: Analisis- planeación- ejecución)
- Actividad de Proyecto Formativo (Analiza los diferentes sistemas de almacenamientos):

- Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS
- CRITERIOS Y NORMATIVIDAD
  - Resultados de Aprendizaje:
  - Inspeccionar recursos de la actividad de acuerdo con el manual del fabricante.
  - -Establecer recursos para la cadena de frío de acuerdo con los procesos y políticas organizacionales

  - Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 96 horas

2. PRESENTACIÓN

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

La cadena de frío es el conjunto de procedimientos logísticos que intervienen en el proceso de almacenamiento, la correcta conservación, transporte y distribución de productos a una determinada temperatura desde su fabricación hasta que llegan hasta su destino final, los usuarios. La finalidad de este proceso es asegurar que los productos sean conservados debidamente dentro de los rangos de temperatura
establecidos, para que mantengan sus propiedades originales garantizando las características de calidad e inocuidad.Los alimentos son perecederos, por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación; su principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos como bacterias, levaduras y mohos; por lo que existen diversas técnicas para conservar estos
productos, siendo el enfriamiento a temperaturas muy bajas una de las más usadas, gracias a su efectividad.
A diferencia de otros procedimientos, la conservación por frío es el único método capaz de conseguir que el

sabor natural, el olor y el aspecto de los productos apenas se diferencien del natural. Vale reconocer que la conservación es limitada cuando se les saca de la cámara frigorífica, por lo que deben ser consumidos rápidamente. En este sentido, el mantener las condiciones óptimas de conservación y almacenamiento para cada alimento, durante el tiempo que dura, presupone la organización de la llamada “cadena de frío”, que abarca el transporte, la venta al por mayor y al detalle, y el consumidor

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Actividad

Actividad de reflexión

CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS https://youtu.be/EFt1H1SZFdg (Cadena de Frío en plazas de mercado) https://youtu.be/6dBZq-RskPg (Manipulación de alimentos con seguridad) https://www.youtube.com/watch?v=dGr0r31wsvU (Métodos de Conservación de los alimentos) Al observar los videos socializar con el grupo la importancia de la conservación de los alimentos. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que conoces? ¿Cuál es la mejor manera de conservar las carnes, las verduras y los huevos? ¿Escaldar los alimentos se refiere a…? ¿Cuál es la mejor manera de descongelar los alimentos? Reúnase con su grupo de trabajo, realicen la lectura del estudio de caso y resuelvan los interrogantes planteados.



Estudio de caso:
El municipio “Paraíso”, es un lugar de difícil acceso alejado de las principales ciudades del país. se caracteriza por sus suelos fértiles y un clima óptimo para el aprovechamiento agrícola y pecuario, entre Las principales actividades productivas encontramos: cultivos de Frutas (Mango, guanábano, papaya, piña, guayaba), carne de res, leche y porcinos los cuales son comercializados a nivel local y en municipios cercanos. Ya que es un lugar de difícil acceso, alejado de las principales ciudades del país. Durante los últimos años en época de lluvias y de cosecha los productores reportaron grandes pérdidas, además los compradores pagaron menores precios por las deficientes condiciones de higiene y calidad con la que los recibieron. Ante la situación los productores deciden buscar asesoría y resolver la problemática que los afecta. Por ello deciden consultar un equipo de expertos que les ayude a plantear alternativas para contrarrestar/minimizar las perdidas mejorando la calidad y vida útil de los productos. Los equipos entrevistados deberán responder a los siguientes interrogantes: Por qué se deterioran los productos en el municipio “Paraíso”?

Que condiciones de almacenamiento creen que deberían tenerse en cuenta para prolongar la vida útil de estos productos? Que alternativas de conservación se podrían implementar como medida para contrarrestar las pérdidas?

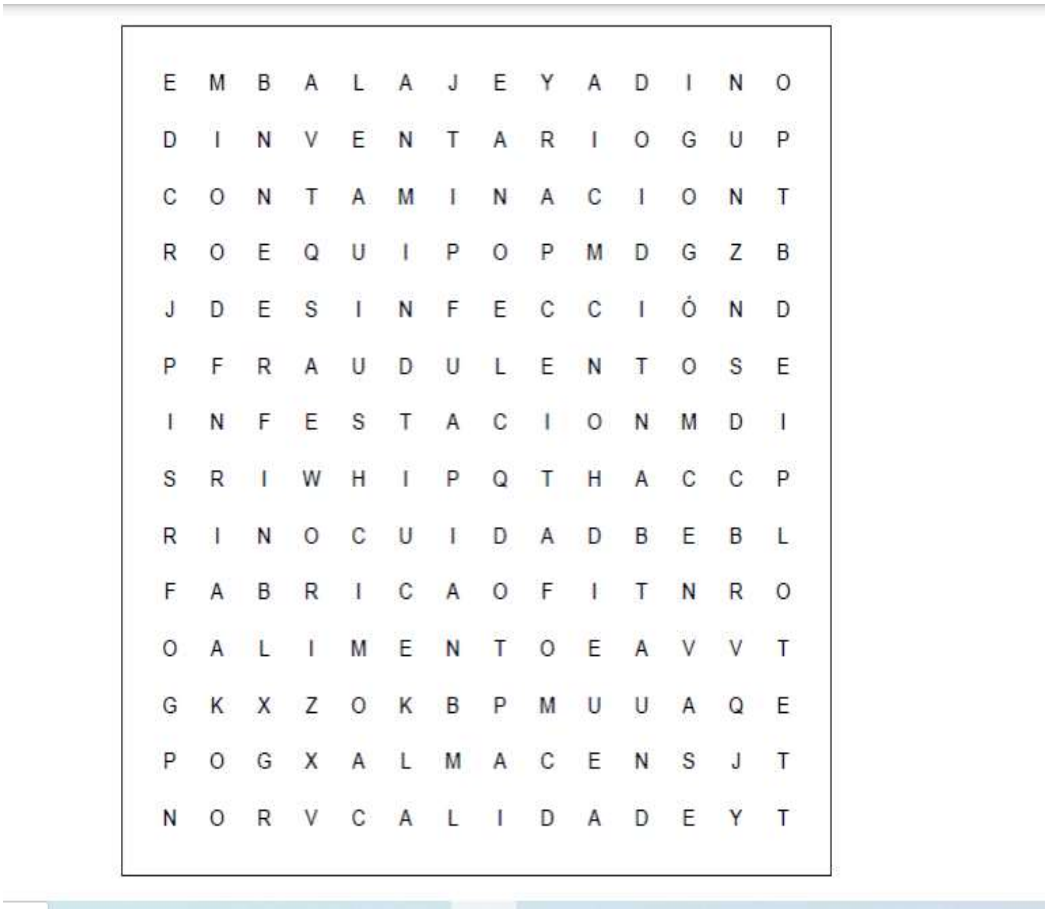
Actividad 1.

Conceptos y contexto de la logística de la cadena de frío y normatividad vigente. Reúnase con su grupo de trabajo y realice la consulta de la norma legal asignada por el instructor. Una vez realizada la lectura realice un cuadro sinoptico presentado un informe escrito y diapositivas

Grupo #1. Resolución 2505 de 2004
Grupo #2.Decreto 1500 de 2007
Grupo #3. Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013.
Grupo #4. Resolución 604 de 1993
Grupo #5.Resolución 719 de 2015.
Grupo #6. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007
Grupo #7. Resolución 5109 de 2005

Actividad 2.

SOPA DE LETRAS .Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y resuelva la Sopa de letras Comparta las palabras encontradas y las definiciones de las mismas con los compañeros e instructor en el grupo flexible de comunicación



Actividad 3.

Informe escrito visita punto de venta. Los aprendices visitarán como actividad independiente puntos de venta, donde observaran si estos cumplen con los parámetros establecidos por ley en cuanto a procesos de higiene, manejo de temperatura y métodos de conservación de productos refrigerados. Como evidencia entregaran un informe escrito detallado de los hallazgos con sus respectivas propuestas de mejora del proceso

En esta temática usted debe:

• Identificar la importancia de la normatividad aplicada en la cadena de frio y su influencia en la conservación de la calidad de los productos según su naturaleza y características. • Contextualizar la cadena de frio de productos alimenticios refrigerados en la región.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
		Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas escritas acerca de la cadena de frio. Evidencias de Desempeño. Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los		DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario tallercuestionario oral.-listas de chequeo Técnica valoración de productos: Informe

		medios de comunicación y las TICs Evidencias de Producto:		LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE	escrito. Instrumentos:

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **ALIMENTO**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.
- **ALIMENTO NO PERECEDERO**: Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: fríjol, azúcar, harina, pastas, arroz, enlatados • BODEGA DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.
- **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO**: Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **EMBARQUE:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
- **INSUMO**: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

Duración de la Guía de Aprendizaje (120 horas):

2. PRESENTACIÓN

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

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

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

Resuelve:

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

¿Identificas los métodos de conservación de alimentos

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

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

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

3.3 Actividades de apropiación:

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En grupos de trabajo leer y analizar el siguiente caso

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

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

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

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

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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

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

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

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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

2. PRESENTACIÓN

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

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

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

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

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

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

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

3.2.1 Mapa Conceptual

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

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

3.3 Actividades de apropiación:

Características Extrínsecas e Intrínsecas

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

Productos	Características Extrínsecas	Características Intrínsecas	Ventajas	Usos

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

- Acceso a internet para investigación

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

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

Sistema convencional Almacenamiento sistema dinamico almacenamiento







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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
			EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO : 30%	.-Realiza montaje de ALMACENEMIENTO de acuerdo con la naturaleza de los productos y temporadas establecidas y la política empresarial	Observación sistemática, mapas conceptuales Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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

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

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

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

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

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

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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

NOMBRES Y APELLIDOS		Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
TI 1064989426	MARIANA	GUILLIN MENDEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1064976021	YEIMY LUZ	CASARRUBIA ORTEGA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1073813445	RODDICK ALEXANDER	MONTES CUADRADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1072258855	ESTEBAN DAVID	ORTEGA CASTRO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1064989446	LUIS CARLOS	PUCHE TIRADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062962562	LUISA FERNANDA	ALARCON ARIZAL	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062606829	JUAN SEBASTIAN	RAMOS RODRIGUEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1067864817	DIEGO SANTOS	DIAZ GUERRA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062605747	ALVARO DAVID	CARDOZO RAMOS	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1003189368	ELIAN	BUSTAMANTE JIMENEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1073814050	EUCLIDES JOSE	PEREIRA VIDES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1043653319	DANNA GISEL	CASTRO PEÑATE	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1062434005	YENNIFER PAOLA	SALGADO LOPEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1065006558	ANDRES FELIPE	AVILA PEÑA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1062604013	ALEXANDRA	ANGULO RIVERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062605685	ERICK ELIAS	GONZALEZ FURNIELES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1138076837	JHON FREDY	ESQUIVEL MERCADO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1066734831	LORENA	ACOSTA ROMERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1062604266	JOSE LUIS	DIAZ RUIZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1073816671	MARIA JOSE	HERRERA PAEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1073816339	CAROLINA	ARGEL MARTINEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1067165891	KEINER JOSE	DIAZ ARIZAL	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1063146085	JHONNY	DORIA MONTES	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1063649034	NATALIA	GUEVARA PESTANA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1063649072	MARIA DANIELA	VASQUEZ BELLO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1067848978	VALENTINA ROCIO	MIRANDA VELASQUEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1062605081	WILLIAM EDUARDO	DIAZ OTERO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062434182	ANDREA	CAUSIL VILLALBA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062979368	DAYANA LUCIA	MARTINEZ PEREZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1003027856	JUAN ANDRES	FLOREZ ESPITIA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1064981287	NICOL	GONZALEZ GONZALEZ	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1062605395	JAIR DARIO	BALLESTEROS MORENO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 1062435120	JESUS MANUEL	VILLALBA BARRERA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1064988992	MATEO	MARTINEZ RHENALS	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
TI 1073815352	LILIS DEL SOCORRO	JULIO SIMANCA	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	
CC 30687990	KATY ISABEL	MESTRA BELLO	PREPARAR LOS RECURSOS	X		15/07/2024	X	

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
FICHA	2950089
COMPETENCIA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD
RESULTADO DE APRENDIZAJE	ESTABLECER RECURSOS PARA LA CADENA DE FRÍO DE ACUERDO CON LOS PROCESOS Y POLÍTICAS ORGANIZACIONALES
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

DOCUMENTO	NOMBRE	**APELLIDO**	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1005650357	DORIS DEL CARMEN	CONTRERAS BARRETO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1062606401	ISAC DAVID	ARRIETA BARRERA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1065003850	MILDRED MILENA	MARTINEZ CORREA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1021671487	JESUS ANTONIO	CARVAJAL AVILEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1067866661	ROGER MANUEL	HERNANDEZ MORALES	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1064991134	PEDRO JOSE	PATERNINA ARROYO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1016945491	ZAYRA VALENTINA	ESPITIA FLOREZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003588881	JORGE ANDRES	HUMANEZ PEREZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1068660573	VALERIA SOFIA	ARROYO ROQUEME	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003206589	WENDY VANESSA	BERASTEGUI PATRILLAU	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1029721035	VANESA DEL CARMEN	DURANTE TORRES	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1062606152	SEBASTIAN ENRIQUE	BEDOYA YANEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1038647824	YOANIS	MENDOZA DIAZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1062604856	CAMILO ANDRES	HERNANDEZ ALEMAN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003457589	ANGGIE PAOLA	ESQUIVEL BEDOYA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1062959769	DAMARIS ESTHER	MANGONES QUIÑONES	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1064990093	CAMILA SOFIA	YANES BUELVAS	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003194265	JUAN DAVID	PATRON SAEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1137974533	LUNA	VELLOJIN ARGUMEDO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1138076267	LUIS MIGUEL	MONTES PACHECO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1104378294	CRISTIAN	HUMANEZ CAVADIA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1064982660	MANUEL ALEJANDRO	ARRIETA RAMBAO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1062677239	NAYELIS	ROSSO AYALA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003206985	JOSE DAVID	PANTOJA AVILEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1068656619	MAIRA ALEJANDRA	BEDOYA COGOLLO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1052959363	JOSE DAVID	YANEZ GAVIRIA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1193071766	ANDRES DAVID	VILLALBA DURANGO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1068660036	JOHAM MANUEL	VELLOJIN CARDOZO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1064986453	JUAN JOSE	BERASTEGUI LERMA	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003190098	KAREN MARGARITA	VERTEL CORDERO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1073818463	KENIA LORENA	HERNANDEZ COGOLLO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003457691	LEDIS CENAIDE	FELIZATE GUILLIN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003189205	JULIETA	QUIÑONEZ VELLOJIN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1003206584	YORAIMA ESTHER	ARVELAEZ YANEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1065013463	ANGIE SOFIA	QUIÑONEZ VELLOJIN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1071350560	DEISY LILIANA	GOMEZ ALEMAN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1068664308	YENNIFER PAOLA	DORIA HERNANDEZ	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
TI 1064985495	JULIAN DAVID	MORELO VELLOJIN	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	
CC 1064998036	YAMEL XABIER	MARQUEZ RACERO	PREPARA AREAS	X		17/07/2024	X	

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

DOCUMENTO	NOMBRE	**APELLIDO**	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1003406499	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1068416691	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1062957221	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1067875462	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1003397034	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1067937023	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1064982494	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1067877758	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1003406315	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
TI 1073978840	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1133795474	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1062955725	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1007765641	LUZ MARINA	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1000270277	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
TI 1062962743	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
TI 1073817929	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1001589596	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1003082653	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1067875139	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1003406749	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 50926188	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1007765640	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X
CC 1067867417	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	PROCESAMIENTO DE ALIMENTO	X		12/07/2024		X

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

		Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
CC 1062959040	EDWIN ENRIQUE	CORREA DÍAZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003004017	PAULINA ANDREA	MARQUEZ CAVADIA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1064990808	ANGELA PATRICIA	CAMPO GONZALEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062604926	JULIO ALBERTO	BARRIOS PALMERA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003189886	ROBERT	HOYOS GENES	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003433310	ANDRES	QUINTERO LOZANO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003194055	ADRIANA CRISTINA	MURILLO VILLEGAS	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062429989	JOSE JABITH	DAGUER LOPEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1068137751	DANIELA	ARRIETA HERNÁNDEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062429263	ANDRES FELIPE	VEGA HERRERA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1071350398	ELIAS DAVID	SANCHEZ LAZA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1148436945	EVER LUIS	BARRERA AVILEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003004282	SANDY NATHALY	PEREIRA BERNA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062430647	MAICOL	RACERO MORALES	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062956521	DANIELA	BERROCAL MIRANDA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003187655	ANGIE PAOLA	PEREIRA AVILEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1065292915	PAULA ANDREA	CHAVEZ ROMERO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1137975415	ANDREA CAROLINA	CHAMORRO MEDRANO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1067864965	AURA CRISTINA	TAMAYO RIAÑO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1064990440	ANA CAROLINA	ARRIETA PACHECO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1064308945	NATALY ROSA	GENES LUNA	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1067858486	ANDRY YULIETH	PEÑA COGOLLO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1003027131	DAVIER ALID	RHENALS BLANCO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1068417724	KATERIN JOHANA	PADILLA BOLIVAR	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1064988389	DIDIER JOSÉ	ORTIZ MARTINEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1067904531	YURIS YAMITH	MIRANDA VELASQUEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1064995487	YESICA PAOLA	ESPITIA JIMENEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062606179	DARLYS	GALVAN GALVAN	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1064978844	NILSA MARGARITA	PAEZ POLO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1062604055	MARIA INES	PICO ALCORRO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
TI 1031807285	DANIELA	RODIÑO PETRO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 1065011171	ANGIE VANESSA	ESPITIA JIMENEZ	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		

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

		Aprendiz	**Actividad a desarrollar**	**Forma de entrega actividad**		**Fecha de entrega**	**ENTREGO**	
				Físico	**Digital**		**SI**	**No**
CC 1062429501	NUBIA FERNANDA	NIETO AMADOR	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024		
CC 30689454	KENNYS PATRICIA	ALMANZA MACHADO	DISPONER LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ALMACÉN SEGÚN NATURALEZA	X		23/07/2024	X	

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIEAGA DE ORO

OBJETIVO:

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

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 20	DIA 26	DIA 27	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	MARIANA	GUILLIN MENDEZ	3217977196	Mary julieta guillinmendez@gmail	Mariana Guillin.	Mariana Guillin	Mariana Guillin	
2	YEIMY LUZ	CASARRUBIA ORTEGA	3146184287	casarrubia1506@gmail.com	Yeimi Casarrubia	YeimiCasarrubia	Yeimi Casarrubia	
3	ALVARO DAVID	CARDOZO RAMOS	3022848331	cardozoramos1104@gmail.com				
4	RODDICK ALEXANDER	MONTES CUADRADO	3104720451	Jhonny Ponca 20@gmail.				
5	ALEXANDRA	ANGULO RIVERO	3137658512	Angulorivero Alexandra	Alexandra Angulo	Alexandra Angulo	Alexandra Angulo	
6	MARIA JOSE	HERRERA PAEZ	3012717737	mayherrera8@gmail.com	Maria Herrera.		Maria Herrera.	
7	KEINER JOSE	DIAZ ARIZAL	3243146 7186	keinerd626@gmail.com	Keiner Diaz	Keiner Diaz	Keiner Diaz	
8	DAYANA LUCIA	MARTINEZ PEREZ	3105268023	dm7591715@gmail.com	Dayana	Dayana.	Dayana.	
9	JUAN ANDRES	FLOREZ ESPITIA	3135468220	JFlorez77@gmail.com	Juan Florez	Juan Florez	Juan Florez	
10	NICOL	GONZALEZ GONZALEZ	3126765343	Nicolgonzalez2g205@gmail.com	Nicol Gonzalez	Nicol Gonzalez		
11	JESUS MANUEL	VILLALBA BARRERA	3133521857	jesusMANUELvillalbaBARRERA@gmail.com	Jesus villalba	Jesus villalba	Jesus villalba	
12	LILIS DEL SOCORRO	JULIO SIMANCA	3146169979	julio1lisa221@gmail.com	Lilis Julio.	Lilis Julio	Lilis Julio	
13	KATY ISABEL	MESTRA BELLO	3013919742	katyisabelisara@Hot	Katy Mestra.		Katy Mestra.	
14	JOSE LUIS	DIAZ RUIZ	3023644680	Joseluisdiazruizo@gmail.com	Jose Luis Diaz	Joseluis Diaz	Joseluis Diaz	
15	ANDRES FELIPE	AVILA PEÑA	3207749354	andres@hotmail.com	Andres Avila			
16	LORENA	ACOSTA ROMERO	3214090713	lore acostaromero01@gmail.com	Lorena Acosta.	Lorena Acosta.	Lorena Acosta.	
17	ESTEBAN DAVID	ORTEGA CASTRO	3234044522	ortegacastroestebandavid01@gmail.com	Esteban Ortega	Esteban Ortega	Esteban ortega	
18	LUIS CARLOS	PUCHE TIRADO	3014246003	luiscarlospuche33@gmail.com	Luis Puche	Luis Puche	Luis Puche	
19	LUISA FERNANDA	ALARCON ARIZAL	3145434133	luisafernanda1501@gmail.com	Luisa alarcón		Luisa alarcón	
20	CAROLINA	ARGEL MARTINEZ	3217434377	Carolinaargel9@gmail.	CAROLINA A.		Carolina A.	

	FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
SENA	LUGAR: CIEAGA DE ORO
	OBJETIVO:

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

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 20	DIA 26	DIA 27	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	JHONNY	DORIA MONTES	3025460427	Jhonnydoria20@gmail.com	Jhonny	Jhonny	Jhonny	
22	JUAN SEBASTIAN	RAMOS RODRIGUEZ	3044611576	rochirodriguez1990@gmail.com	Juan Sebastian	Juan Sebastian	Juan Sebastian	
23	NATALIA	GUEVARA PESTANA	3103580540	guevaranatalia352@gmail.com	Natalia G.	Natalia G.		
24	MARIA DANIELA	VASQUEZ BELLO	3235165306.	3235165306@com@gmail.com				
25	DIEGO SANTOS	DIAZ GUERRA	3022624778	diegosena.edu@gmail.com	Diego Diaz		Diego Diaz	
26	VALENTINA ROCIO	MIRANDA VELASQUEZ	3012193328	VALENTINAROCIO570@gmail.com	VALENTINA M.	VALENTINA M.	VALENTINA M	
27	ERICK ELIAS	GONZALEZ FURNIELES	3215800920	Gonzalez Furnieles erick@gmail.com	Erick	Erick	Erick	
28	WILLIAM EDUARDO	DIAZ OTERO	3128940216	Williamdiaz12894@gmail.com	William			
29	ANDREA	CAUSIL VILLALBA	3122407124	andreacausil0@gmail.com	Andrea Causil		Andrea Causil	
30	ELIAN	BUSTAMANTE JIMENEZ	3012989507	elb1164012@gmail.com	Elian Bustamante	Elian Bustamante	Elian Bustamante	
31	JHON FREDY	ESQUIVEL MERCADO	3008206407	johnesquivel@gmail.	Jhon Fredy	Jhon Fredy	Jhon Fredy	
32	JAIR DARIO	BALLESTEROS MORENO	3246069521	Jairdario257@gmail.com	Jair ballesteros	Jair ballesteros	Jair ballesteros	
33	MATEO	MARTINEZ RHENALS	3234527740	Rhenalsmateo@gmail.com	Mateo Rhenals	Mateo Rhenals	Mateo Rhenals	
34	EUCLIDES JOSE	PEREIRA VIDES	304 420 1891	Pereira vides euclidesjose@s.mail.com	Euclides Pereira	Euclides P.	Euclides Pereira	
35	DANNA GISEL	CASTRO PEÑATE	3216714216	dannagisel castro penate@gmail	Danna Castro	Danna Castro.	Danna Castro	
36	YENNIFER PAOLA	SALGADO LOPEZ	3122061014	Salgadolopezyennifer Paola76@gmail.com	Yennifer Salgado		Yennifer Salgado	
37								
38								
39								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR.

OBJETIVO:

Programa de Formación:	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**			**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización**	**2923855**
Competencia:	ALMACENAR Productos			**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria** ___	**Mes:** Julio **Año:** 2024	**Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA**	**Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es**	**Teléfono:**	3114183266

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 08	DIA 17	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	MARIANA	GUILLIN MENDEZ	3217477196	Mariyulietguillinmendez@gm	Mariana Guillin	Mariana Guillin		
2	YEIMY LUZ	CASARRUBIA ORTEGA	3146184287	casarrubia1506@gmail.com	Yeimi Casarrubia	Yeimi Casarrubia		
3	ALVARO DAVID	CARDOZO RAMOS	3022849331	Cardozoramos1104@gmail.com				
4	RODDICK ALEXANDER	MONTES CUADRADO	3104720451	Jhong Duran20@3.mail	Roddick M	Roddick M		
5	ALEXANDRA	ANGULO RIVERO	3137658512	Angulorivero alexandra	Alexandra Angulo	Alexandra Angulo		
6	MARIA JOSE	HERRERA PAEZ	3012717737	mayherrera8@gmail.com	Maria Herrera	Maria Herrera		
7	KEINER JOSE	DIAZ ARIZAL	3243467186	Keinerdi626@gmail	Keiner Diaz	Keiner Diaz		
8	DAYANA LUCIA	MARTINEZ PEREZ	3105268023	dm791713@gmail.com	Dayana M.	Dayana M.		
9	JUAN ANDRES	FLOREZ ESPITIA	3705468229	JFlorez@gmail.com	Juan Flores	Juan Flores		
10	NICOL	GONZALEZ GONZALEZ	3126765343	Nicolgonzalez9206@gmail.com	Nicol Gonzalez	Nicol Gonzalez		
11	JESUS MANUEL	VILLALBA BARRERA	3133571957	Jesusmanuelvillalba barrera hotmail.com	Jesus villal	Jesus villalba		
12	LILIS DEL SOCORRO	JULIO SIMANCA	314 616 9979	julioslilis0221@gmail.com	Lilis Julio	Lilis Julio		
13	KATY ISABEL	MESTRA BELLO	3014661958	Katyisabelbello@hotm	Katy Mestra	Katy Mestra		
14	JOSE LUIS	DIAZ RUIZ						
15	ANDRES FELIPE	AVILA PEÑA						
16	LORENA	ACOSTA ROMERO	3214090713	Lorenacostaromero01@gmail.com	Lorena Acosta.	Lorena Acosta.		
17	ESTEBAN DAVID	ORTEGA CASTRO	3234041522	ortegacastroestebandavid04@gmail.com	Esteban Ortega	Esteban ortega		
18	LUIS CARLOS	PUCHE TIRADO	3014246005	luiscarlospuche53@gmail.com	Luis Puche	Luis Puche		
19	LUISA FERNANDA	ALARCON ARIZAL	3145434133	alarconluisa741@gmail.com	Luisa Alarcón	Luisa Alarcón		
20	CAROLINA	ARGEL MARTINEZ						

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIEAGA DE ORO

OBJETIVO:

Programa de Formación:	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	**2923855**
Competencia:	Almacena Productos			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria** ___	**Mes:** Julio	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	3114163221

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 08	DIA 11	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	JHONNY	DORIA MONTES	3025460422	jhonnydoria22@gmail.com				
22	JUAN SEBASTIAN	RAMOS RODRIGUEZ	3044611576	rochisrodriguez1990@gmail.com				
23	NATALIA	GUEVARA PESTANA	3103560540	guevaranatalia352@gmail.com				
24	MARIA DANIELA	VASQUEZ BELLO	3235165306	3235165306a.com@gmail.com				
25	DIEGO SANTOS	DIAZ GUERRA	3022624778	ddiegod1028@gmail.com				
26	VALENTINA ROCIO	MIRANDA VELASQUEZ	3012193328	VALENTINAROCIO507@gmail.com				
27	ERICK ELIAS	GONZALEZ FURNIELES	3215800970	gonzalezfurnieles erick@gmail.com				
28	WILLIAM EDUARDO	DIAZ OTERO						
29	ANDREA	CAUSIL VILLALBA	3122407124	andreacausil0@gmail.com				
30	ELIAN	BUSTAMANTE JIMENEZ	3012989507	elian466472@gmail.com				
31	JHON FREDY	ESQUIVEL MERCADO	300 820 6403	johnesquivel@gmail.com				
32	JAIR DARIO	BALLESTEROS MORENO	3246069528	jairdario257@gmail.com				
33	MATEO	MARTINEZ RHENALS						
34	EUCLIDES JOSE	PEREIRA VIDES	304 420 1891	pereiravideseuclides2002@gmail.com				
35	DANNA GISEL	CASTRO PEÑATE	3216174216	dannagiselcastropenate@gmail.com				
36	YENNIFER PAOLA	SALGADO LOPEZ						
37								
38								
39								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIEAGA DE ORO

OBJETIVO:

Programa de Formación:	**INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS**		**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización** 2950089
Competencia:	CADENA DE FRIO		**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria**	**Mes:** JULIO **Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:** 3114183244

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	DORIS DEL CARMEN	CONTRERAS BARRETO	3012616304	doribarreto77@gmail.com	Doris contreras			
2	ISAC DAVID	ARRIETA BARRERA	3234563595	arrietabarrera54@gmail.com	Isac D			
3	MILDRED MILENA	MARTINEZ CORREA	3132546798	Milenamildred1998@gmail.com	Mildred Martinez			
4	JESUS ANTONIO	CARVAJAL AVILEZ						
5	ROGER MANUEL	HERNANDEZ MORALES	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
6	PEDRO JOSE	PATERNINA ARROYO	3008323814	Pedrojose242578gmail.com	Pedro Jose			
7	ZAYRA VALENTINA	ESPITIA FLÓREZ						
8	JORGE ANDRES	HUMANEZ PEREZ	3011645987	Jhumanez26@gmail.com				
9	VALERIA SOFIA	ARROYO ROQUEME	3147099541	valeriaarroyo27@gmail.com	Valeria Arroyo			
10	WENDY VANESSA	BERASTEGUI PATRILLAU	3023053456	berastegui.wendy7@gmail.com	Wendy B.P			
11	VANESA DEL CARMEN	DURANTE TORRES	3242512426	vdyrantetorres@gmail.com	Vanesa.			
12	SEBASTIAN ENRIQUE	BEDOYA YANEZ	3007361158	sb181595@gmail.com	Sebastian B.			
13	YOANIS	MENDOZA DIAZ	3242308975	yoanismendozadiaz@gmail.com	Yoanis.			
14	CAMILO ANDRES	HERNANDEZ ALEMAN	3023160739	camilohernandez47@gmail.com	Camilo Andres			
15	ANGGIE PAOLA	ESQUIVEL BEDOYA	3002261941	angiez6011@gmail.com	Anggie E.			
16	DAMARIS ESTHER	MANGONES QUIÑONES	3012566342	mqdamans@gmail.com	DE			
17	CAMILA SOFIA	YANES BUELVAS	3103949419	Yanesc386@gmail.com	Camila Y			
18	JUAN DAVID	PATRON SAEZ	3137241258	Jdavidoz@gmail.com	[redacted]			
19	LUNA	VELLOJIN ARGUMEDO	3013776630	unavellojin15@gmail.com	Luna Vellojin			
20	LUIS MIGUEL	MONTES PACHECO	3207762354	soyluismontes100@gmail.com	Luis M			

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIEAGA DE ORO

OBJETIVO:

Programa de Formación:	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización** 2950009
Competencia:	CADENA DE FRIO			**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada** __ Complementaria	**Mes:** Julio	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:** 3114180246

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 10	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	CRISTIAN	HUMANEZ CAVADIA	3206505023	[illegible]	[illegible]			
22	MANUEL ALEJANDRO	ARRIETA RAMBAO	3001244551	Manuel Arrieta03205@gm	Manuel			
23	NAYELIS	ROSSO AYALA			[redacted]			
24	JOSE DAVID	PANTOJA AVILEZ	3005725441	josepantoja947@gmail.com	[illegible]			
25	MAIRA ALEJANDRA	BEDOYA COGOLLO			[redacted]			
26	JOSE DAVID	YANEZ GAVIRIA	3004001346	Josey mb0209@gmail.com	[illegible]			
27	ANDRES DAVID	VILLALBA DURANGO	3106588400	andresvillalba@hot	Andres. V			
28	JOHAM MANUEL	VELLOJIN CARDOZO			[redacted]			
29	JUAN JOSE	BERASTEGUI LERMA	3005916346	juanjose.berastegui.6@g	[redacted]			
30	KAREN MARGARITA	VERTEL CORDERO			[redacted]			
31	KENIA LORENA	HERNANDEZ COGOLLO	3244119483	hernandezcogollo0522@gmail.com	Cogollo			
32	LEDIS CENAIDE	FELIZATE GUILLIN	3243435191	Feliza.ledis@gmail.	Ledis F.			
33	JULIETA	QUIÑONEZ VELLOJIN	3103781119	julietaquinonez7@gmail.com	J.Q.V.			
34	YORAIMA ESTHER	ARVELAEZ YANEZ	3004723779	arvelaezyoraima6@gmail.com	Yoraima			
35	ANGIE SOFIA	QUIÑONEZ VELLOJIN	3053356996	Angiequinonez10@gmail.com	Angie Q.V			
36	DEISY LILIANA	GOMEZ ALEMAN			[redacted]			
37	YENNIFER PAOLA	DORIA HERNANDEZ			[redacted]			
38	JULIAN DAVID	MORELO VELLOJIN	3004613115	morelovellojin@gmail.com	[illegible]			
39	YAMEL XABIER	MARQUEZ RACERO	3012202406	Yamelxabier@gmail.com	[illegible]			

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

LUGAR: C

OBJETIVO:

Programa de Formación:	Procesamiento de Alimentos			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	**2923855**
Competencia:	Aplicar Buenas Practicas			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** X **Complementaria** ___	**Mes:** Julio	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	3114183

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 05	DIA 12	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN	3027523733	Arlis.rosario1972@gmail.com	ARLIS R.	ARLIS R		
2	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ	3104137885	auracmendoza3017@gmail.com	Aura Mendoza	Aura Mendoza		
3	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO	3148164656	aluamendozamendez17@gmail.com	Yaira Ojeda	Yaira Ojeda		
4	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA	3225023682	Jessicamartinez.Bedoya1919@gmail.com	Jessica —	Jessica Martinez		
5	SINDY MARCELA	VEGA SUAREZ	3173788314	vegasindy222@gmail.com	sindy	[redacted]		
6	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ	3148403770	mayerlisaleans24@gmail.com	[redacted]	Mayerlis Aleans		
7	LINA MARCELA	HERNANDEZ BOLAÑO	3009815529	nanega0429@gmail.com	[redacted]	Lina Hernandez		
8	LUZ MARINA	YANES VEGA	3105870200	yanesyanes@gmail.com	luz marina	luz marina		
9	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA	3132496888	LopezBetilda28@gmail.com	BETILDA L.	Betilda L.		
10	ANA LUCIA	RIVERA OCHOA	3124226606	[illegible]	ANA RIVERA	Ana Rivera		
11	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA	3227221730	andreahoyos460@gmail.com	JULY HOYOS	JULY HOYOS		
12	ANDY TERESA	SOLANO ALMANZA	3002058215	andysolano1920@gmail.com	Andy Solano	Andy Solano		
13	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN	3207519710	Teheranjazmin600@gmail...	Yaquelin	Yaquelin		
14	MARIA CLARA	VILLEGAS FERAN	3105925341		María clara	María clara		
15	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO	3207098411	ataleigua@gmail.com	ANYI TALEIGUA	ANYI T. Q.		
16	HUGO ANDRES	SOTO MENDOZA	3217082089	[illegible]	[illegible]	Hugo Soto		
17	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ	3136767198	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
18	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ	3004207259	dailyVertel@gmail.com	[illegible]	[illegible]		
19	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN	3147100486	Sandramfordo87@gmail.com	[illegible]	[illegible]		
20	EIDER MANUEL	CASTAÑO MACEA						

	FORMATO DE APOYO REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
SENA	LUGAR: C OBJETIVO:

Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	**2923855**
Competencia:	HIGIENIZAR. PLANTAS DE ALIM		**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria** ___	**Mes:** Julio **Año: 2024**	**Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA**	**Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es**	**Teléfono:**	3114183244

No	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 05	DIA 12	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
21	CARLOS ANDRES	YANES VEGA	3042265606	yanez4yanez@gmail.com	CARLOS YANES	Carlos Yanes		
22	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES	3126778887	naidudTalaigua04@gmail.com	Naidud Talaigua	Naidud Talaigua		
23	PIEDAD DEL PILAR	MENDEZ SIERRA	3233763454	Pilme10@hotmail.com	Piedad Mendez	Piedad Mendez		
24	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO	3017750608	vivianraffano10@gmail.com	Vivian R.	Vivian R.		
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO:

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE HIDROCARBUROS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	2923870
Competencia:	ALMACENAR PRODUCTOS SEGUN SU NATURALEZA.			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada** __ **Complementaria**	**Mes:** Julio	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	3114163224

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 04	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	EDWIN ENRIQUE	CORREA DÍAZ	CC 1062959040					
2	PAULINA ANDREA	MARQUEZ CAVADIA	CC 1003004017					
3	ANGELA PATRICIA	CAMPO GONZALEZ	TI 1064990808	angelacampogon@gmail.com	Angela Campo			
4	JULIO ALBERTO	BARRIOS PALMERA	CC 1062604926					
5	ROBERT	HOYOS GENES	CC 1003189886	robbert1hoyos698@gmail.com				
6	ANDRES	QUINTERO LOZANO	CC 1003433310					
7	ADRIANA CRISTINA	MURILLO VILLEGAS	CC 1003194055					
8	JOSE JABITH	DAGUER LOPEZ	CC 1062429989					
9	DANIELA	ARRIETA HERNÁNDEZ	TI 1068137751		Daniela			
10	ANDRES FELIPE	VEGA HERRERA	CC 1062429263		Andres			
11	ELIAS DAVID	SANCHEZ LAZA	CC 1071350398					
12	EVER LUIS	BARRERA AVILEZ	CC 1148436945					
13	SANDY NATHALY	PEREIRA BERNA	CC 1003004282		Nathaly			
14	MAICOL	RACERO MORALES	CC 1062430647					
15	DANIELA	BERROCAL MIRANDA	CC 1062956521		Daniela BM.			
16	ANGIE PAOLA	PEREIRA AVILEZ	CC 1003187655		Angie Pereira			
17	PAULA ANDREA	CHAVEZ ROMERO	CC 1065292915		Paula Andrea			
18	ANDREA CAROLINA	CHAMORRO MEDRANO	TI 1137975415					

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO:

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2923870
Competencia:	ALMACENA PRODUCTO			Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada __ Complementaria	Mes: JULIO	Año: 2024	Instructor: SANDRA PATRICIA ZULUAGA	Correo Electrónico: sapazume30@yahoo.es	Teléfono:	3114183264

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 09	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
19	AURA CRISTINA	TAMAYO RIAÑO	TI 1067864965	tamayoaura2901@gmail.com	Aura Tamayo			
20	ANA CAROLINA	ARRIETA PACHECO	TI 1064990440	anaarrieta2122@gmail.com	Ana Arrieta			
21	NATALY ROSA	GENES LUNA	CC 1064308945	katygeneslu@gmail.com	Nataly			
22	ANDRY YULIETH	PEÑA COGOLLO	CC 1067858486	ANDRYYULIETH658@gmail.com	Andry Peña			
23	DAVIER ALID	RHENALS BLANCO	CC 1003027131	davieralc@gmail.com	[redacted]			
24	KATERIN JOHANA	PADILLA BOLIVAR	CC 1068417724	kkaterin7530@gmail.com	Katerin			
25	DIDIER JOSÉ	ORTIZ MARTINEZ	TI 1064988389	didierortiz031@gmail.com	Didier Ortiz			
26	YURIS YAMITH	MIRANDA VELASQUEZ	CC 1067904531		[redacted]			
27	YESICA PAOLA	ESPITIA JIMENEZ	CC 1064995487	Yesicaespitia30@gmail.com	Yesica Espitia			
28	DARLYS	GALVAN GALVAN	CC 1062606179		[redacted]			
29	NILSA MARGARITA	PAEZ POLO	CC 1064978844	Nilsa paez81@email.com	Nilsa Paez			
30	MARIA INES	PICO ALCORRO	CC 1062604055		[redacted]			
31	DANIELA	RODIÑO PETRO	TI 1031807285	petrodaniela759@gmail.com	Daniela			
32	ANGIE VANESSA	ESPITIA JIMENEZ	CC 1065011171	AngievanessaEspitia9	Angie Espitia			
33	NUBIA FERNANDA	NIETO AMADOR	CC 1062429501	nubniamai5@gmail.com	Nubia Nieto			
34	KENNYS PATRICIA	ALMANZA MACHADO	CC 30689454	Kennys Almanza	Kennys Almanza			
35								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: MONTERIA

OBJETIVO:

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

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 11 Junio	DIA 18 Junio	DIA 25 Junio	DIA 02 Julio
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
1	Neyla Patricia	Polo Martinez	3135370663	patriciapolo1918@gmail.com	Neyla Polo M	Neyla Polo M	Neyla Polo M	Neyla Polo M
2	Carmenza Sofia	Avilez pastrana	3202936035	carmenzaavilez569@gmail.com	Carmenza Avilez P	Carmenza Avilez P	Carmenza Avilez P	Carmenza Avilez P
3	NELCY PEREZ A	PEREZ AVILEZ	3046523803	nelyPerez@hotmail.com	NELCY PEREZ			
4	Gromans	Henandez S.	3015099550					
5	DINA	ENAMORADO	2573748	DinaENAMORADO34@	Dina ENAMORADO	Dina ENAMORADO	Dina ENAMORADO	
6	Luz Estella	Barrera Ramirez	3246612510	Estella barreraramirez@gmail.com	Luz Barrera	Luz Barrera	Luz Barrera	Luz Barrera
7	MARIA ROSANA	Avilez Pastrana	3122853936	mariadelosanoavilez2024	Maria Avilez	Maria Avilez	Maria Avilez	MARIA Avilez P
8	Sara Angel A	Angel Alvarez	3196137641	Saraangelos0@gmail.com	Sara Angel A	Sara Angel A		
9	NELCY	PEREZ AVILEZ	3046523803	nelyPerez@hotmail.com	NELCY	NELCY P.		
10	Maira Alejandra	Arteaga Hdez	3103502453	alejandraa22cs@hotmail.com	Maira Arteaga	Maira Arteaga	Maira Arteaga	Maira Arteaga
11	NELCY	PEREZ AVILEZ	3046523803	nelyPerez@hotmail.com	NELCY	NELCY	NELCY	NELCY PEREZ
12	Marcela	Ramos Montalvo	3044295569	doriajaramillo@gmail.com	Marcela Ramos	Marcela Ramos	Marcela Ramos	
13	Angelia Maria	Herrera Cassiani	3126905227	Angiimaria@hotmail.com	Angelia Herrera	Angelia Herrera	Angelia Herrera	Angelia Herrera
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

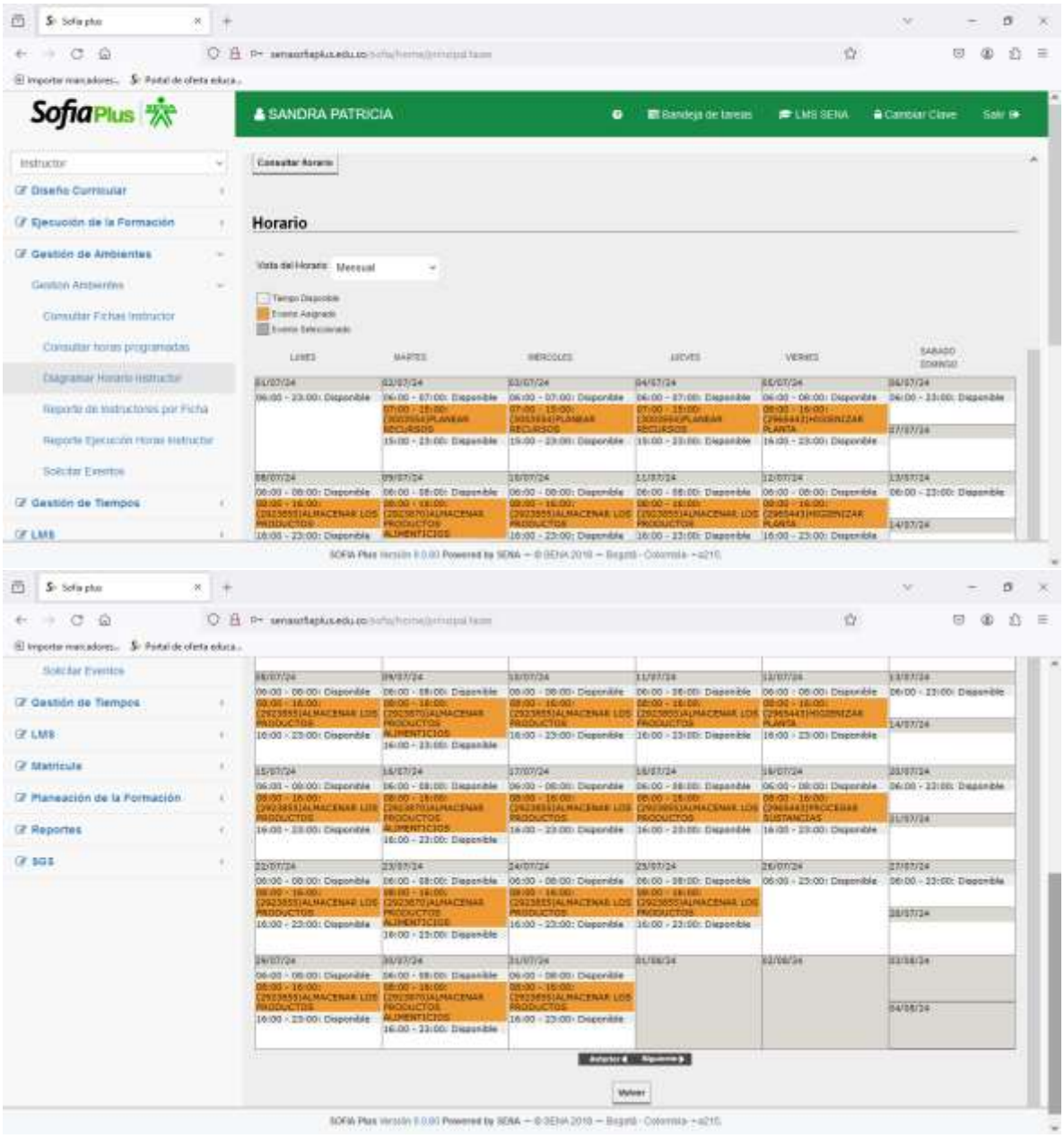
LUGAR: MONTERIA

OBJETIVO:

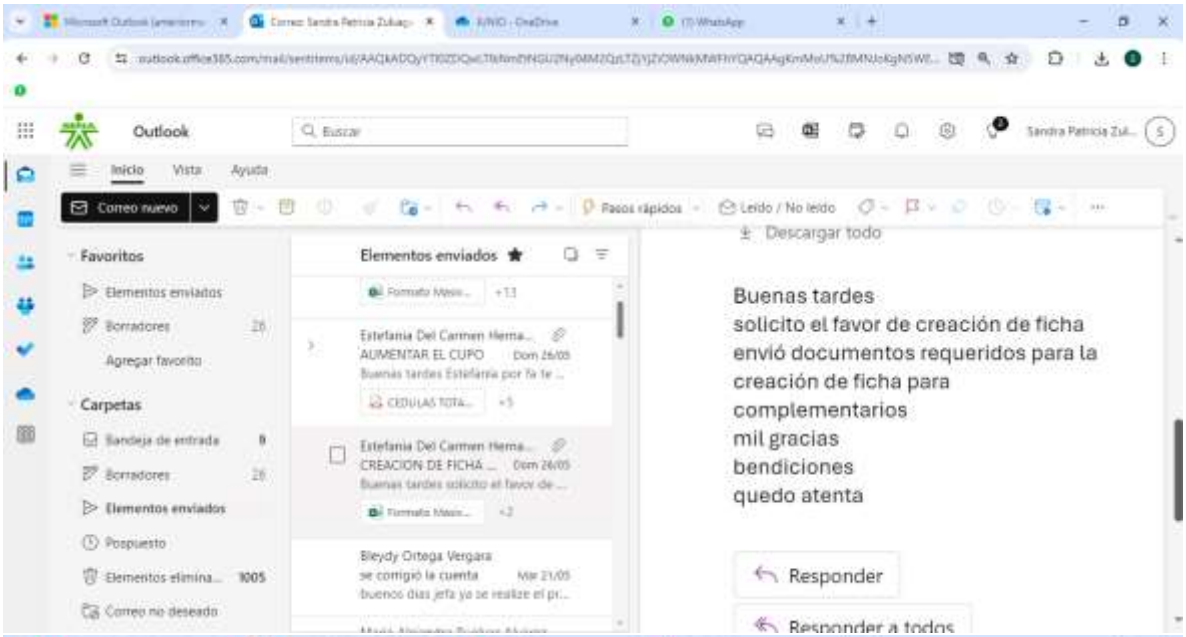
Programa de Formación:	Manejo de Alimentos			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	3008534
Competencia:	Manipular de Alimentos			**Resultado de Aprendizaje:**	REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N		
Tipo de Formación:	**Titulada** _x_ **Complementaria**	**Mes:** Julio	**Año:** 2024	**Instructor:** SANDRA PATRICIA ZULUAGA	**Correo Electrónico:** sapazume30@yahoo.es	**Teléfono:**	3114183104

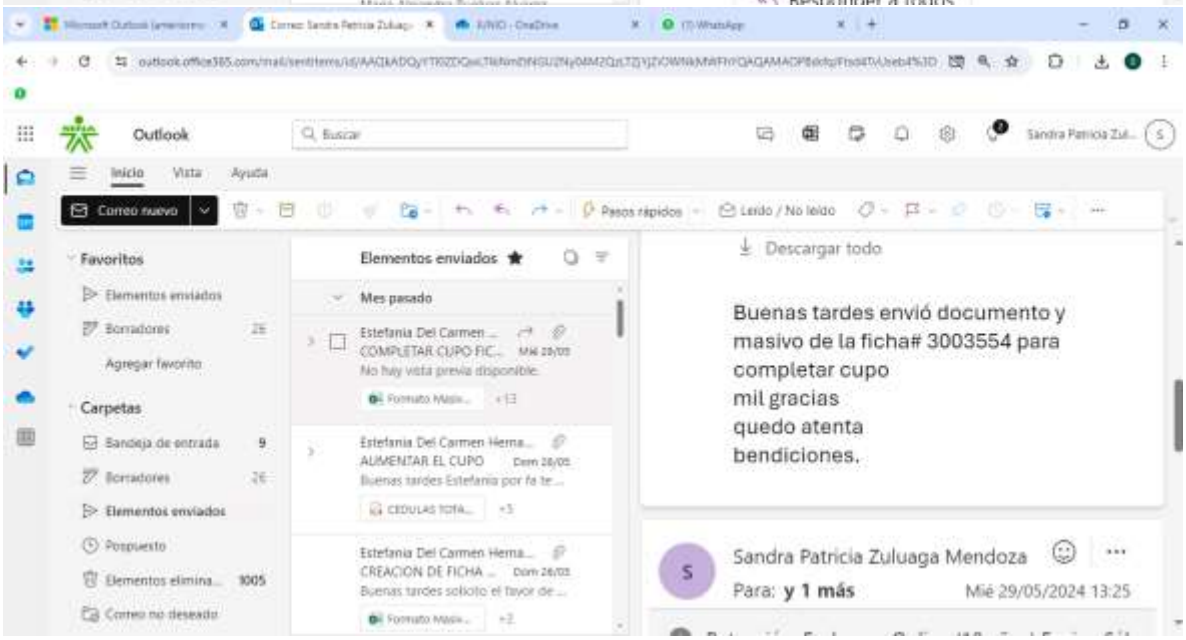
No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 03	DIA	DIA	DIA
	Nombres	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz	Firma Aprendiz
24	Danna Sabrina	Rincon Negrete	3146882582	dannanegretez0104@gmail.com	Danna Rincon	Danna Rincon		
25	carmen cogollo	Agamez	3122951992	carmencogollo@gmail.com	carmenc	carmen cogollo		
26	Marcela Patricia	Ramos Montaño	3044297569	dorajaper87@gmail.com	Marcela Ramos			
27	Maira Alejandra	Arteaga Hdez	3103502953	alejandra[illegible]2205@hotmail.com	Maira Arteaga			
28	Erlis patricia	Doria Hoyos	3136595696	erlys.doria.24@gmail.com	Erlis Doria			
29	Yesbia	Romero Doria	3203697683		Yesbia Romero			
30	Tahara Luz	Medina Lopez	3012303025	Taluzmedina19@gmail.com	Tahara Luz Medina			
31	Manuel Luis	Luna Mestra	3046109808	luisdagom1203@gmail.com				
32	Ivanna L.	Munoz L.	3046109808	luisdago2003ml@gmail.com				
33	Luis Mario	Munoz L.	3046109808					
34	Erica Andrea	perez Hoyos	3235901913	Erikaperezh@gmail.com	Erika Perez H			
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
44								

HORARIO DEL INSTRUCTOR DEL MES D EJULIO

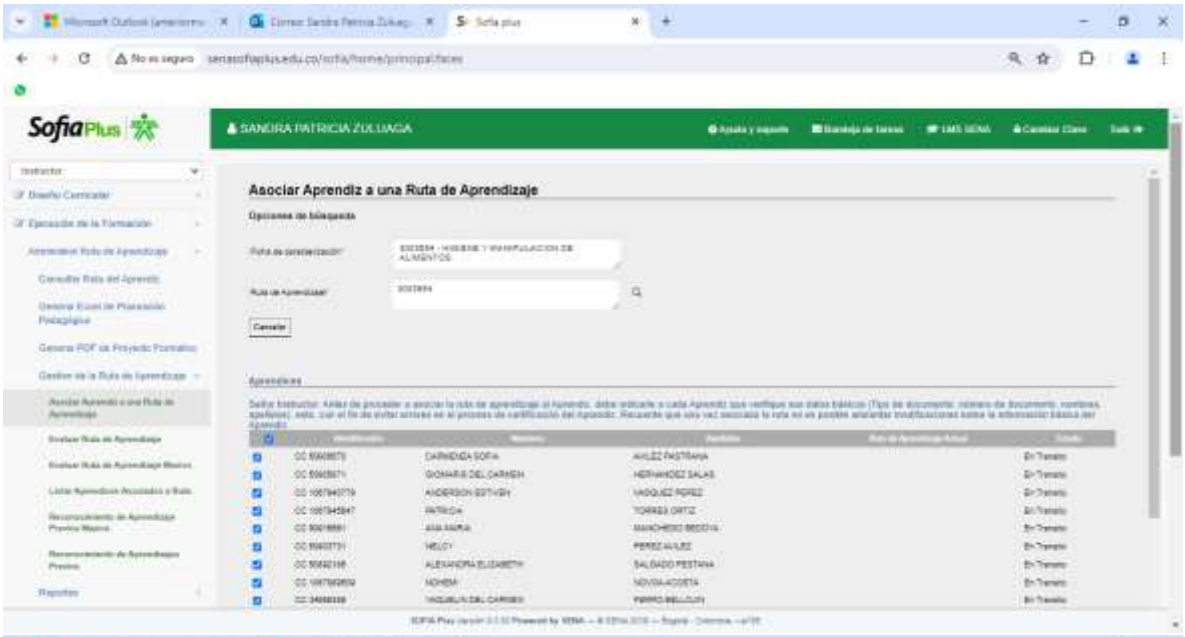


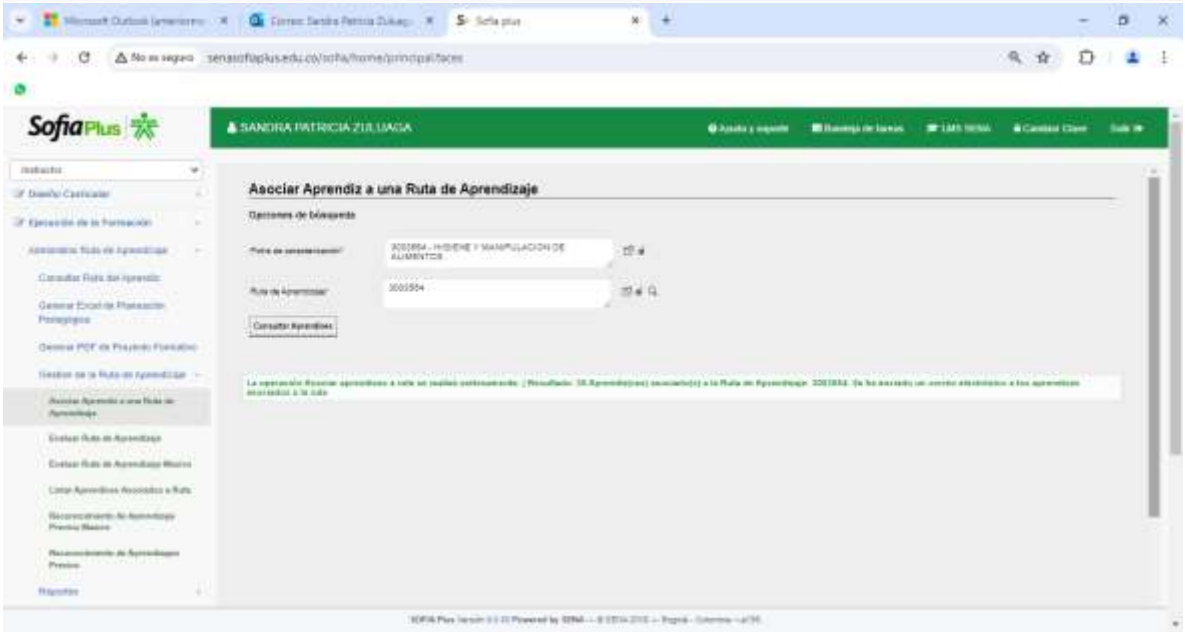
TRAZABILIDAD DEL CORREO DE CREACION DE FICHA COMPLEMENTARIO



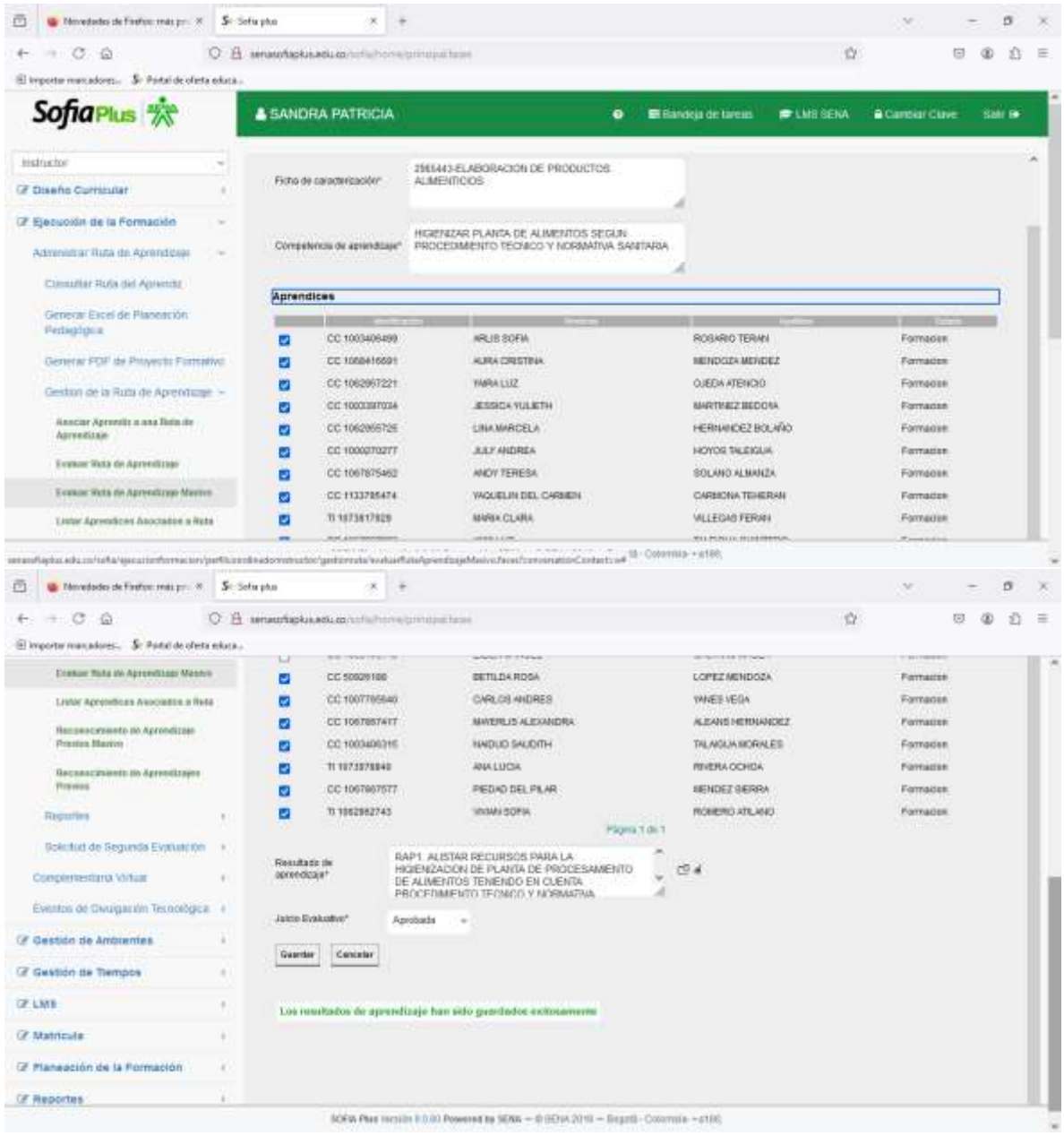


ASOCIAR FICHA# 3003554

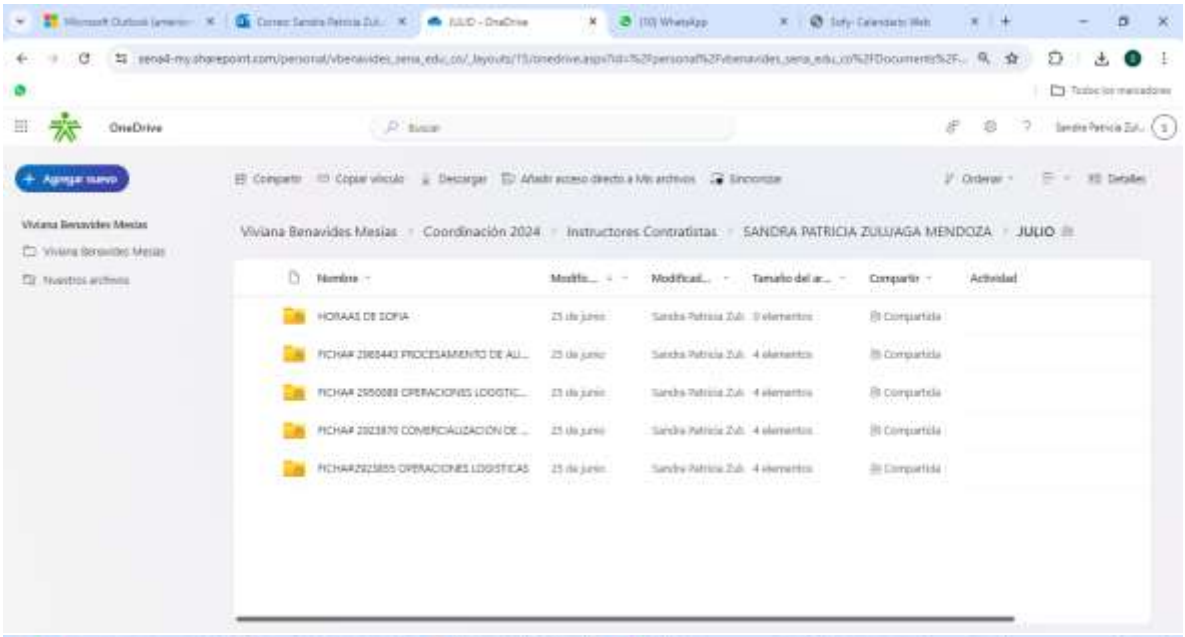


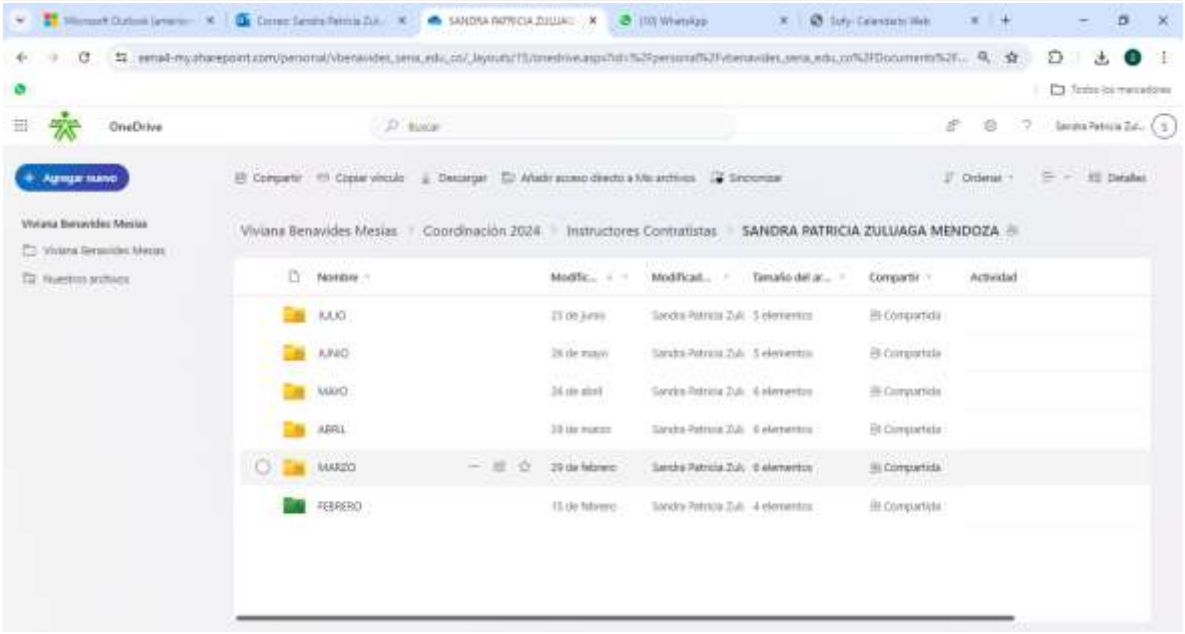


JUICIOS EVALUATIVOS DE LA FICHA#2923855

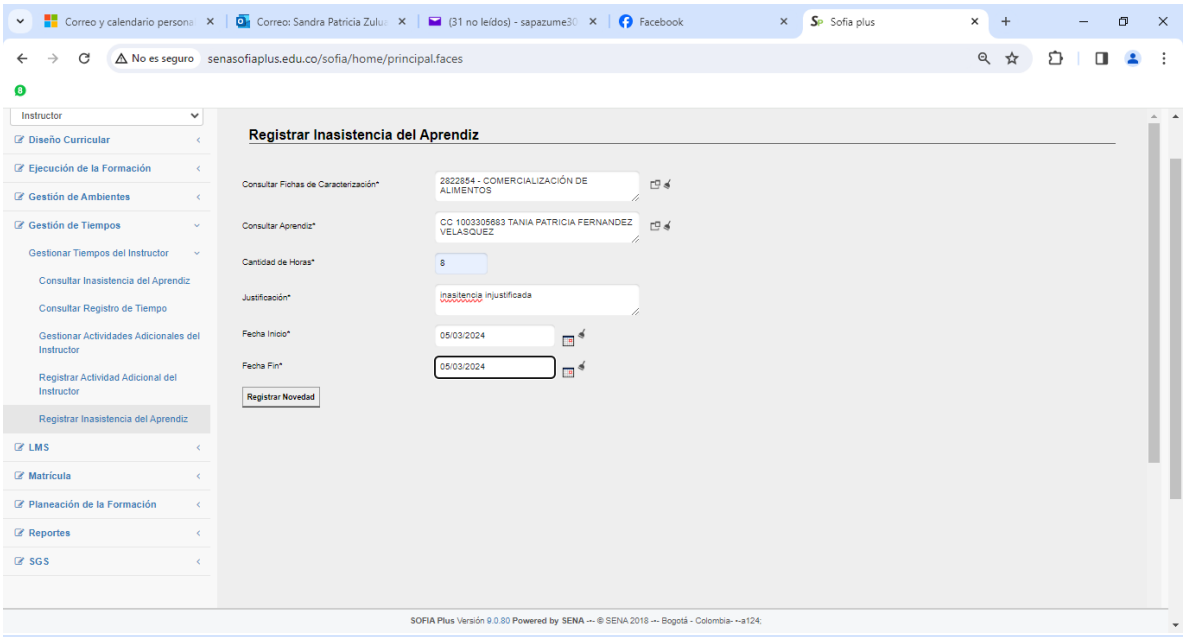


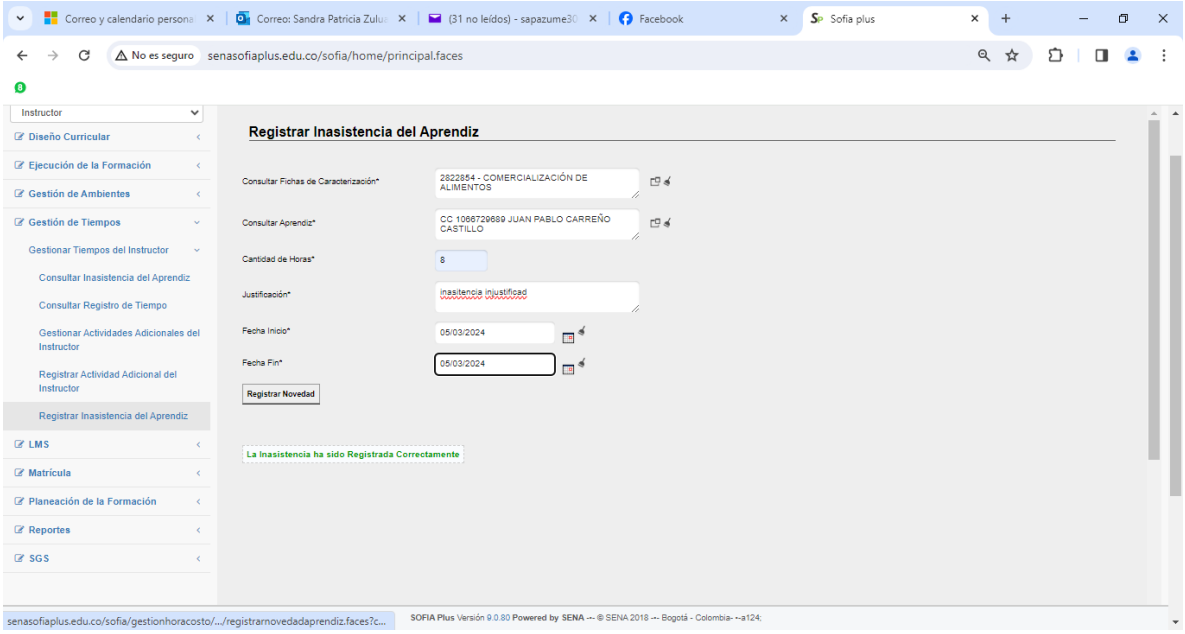
PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DEL MES DE JULIO

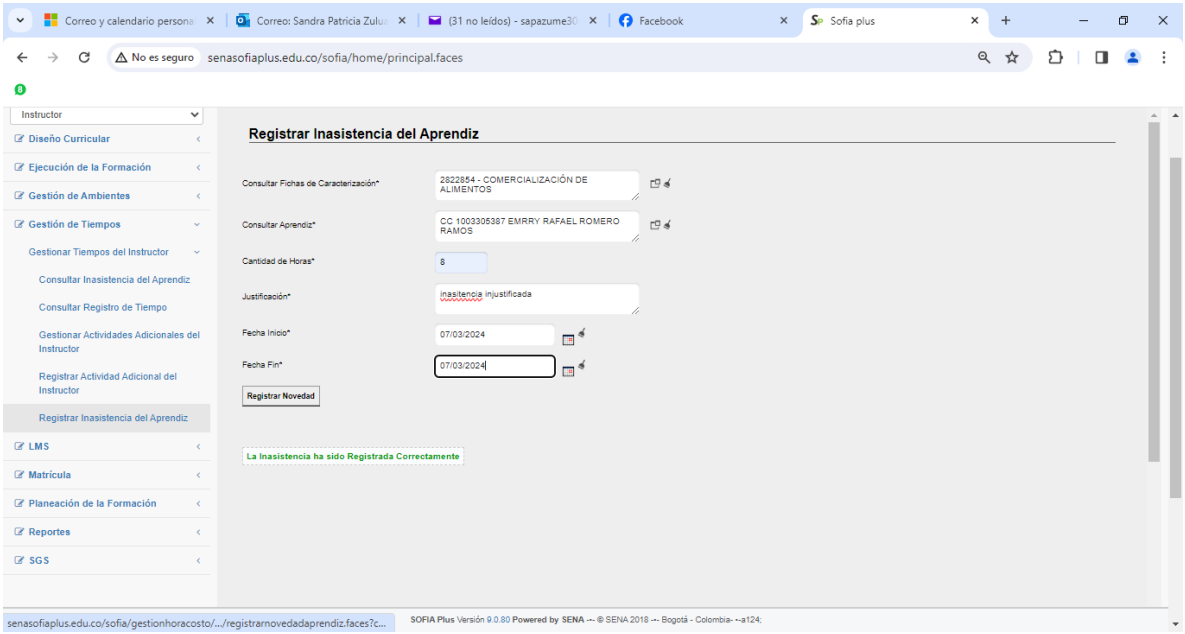


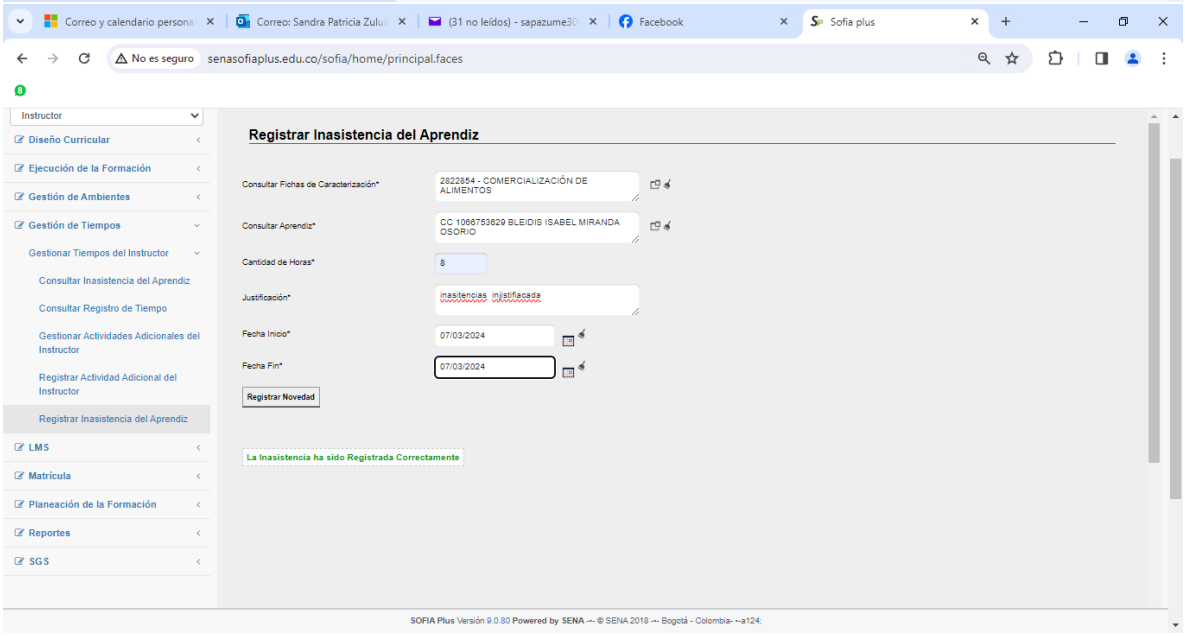


INASITENCIAS FICHA# 2822854 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS






Correo y calendario persona
Correo: Sandra Patricia Zulu
(31 no leídos) - sapazume30
Facebook
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2822854 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1003305387 EMRRY RAFAEL ROMERO RAMOS
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasitencia injustificada
Fecha Inicio*
07/03/2024
Fecha Fin*
07/03/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
senasofiaplus.edu.co/sofia/gestionhoracosto/.../registrarnovedadaprendiz.faces?c...
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a124:


Correo y calendario persona
Correo: Sandra Patricia Zulu
(31 no leídos) - sapazume30
Facebook
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2822854 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS
Consultar Aprendiz*
CC 1066753629 BLEIDIS ISABEL MIRANDA OSORIO
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
inasitencias injustificada
Fecha Inicio*
07/03/2024
Fecha Fin*
07/03/2024
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a124: