



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Agosto del 2024

Señor (a)

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.6001381**

Cargo del supervisor Instructor Profesional grado 08

Dependencia Coordinación Académica

Aguachica – Cesar

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.6001381 del año 2024.

OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19673773 de San Alberto, en mi calidad de Contratista del SENA, en Apoyo en la formación en el programa CampeSENA 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:

Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTICUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$42.124.975). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) NUEVE (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$4.465.545) cada uno. Y b) UN (1) pago por el mes de diciembre de 2024, por valor de MILLÓN NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA PESOS M/CTE (\$1.935.070).

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
<i>Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor campeSENA en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial y/o</i>



virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	<p>Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria:</p> <p>Código del Programa: 93610000</p> <p>Nombre De Programa: Manipulación de alimentos. Versión 1. Horas:48.</p> <p>Código de ficha: 3027013. Fecha de inicio: 26-06-2024. Fecha de terminación: 23-07-24. Horario: Martes, Miércoles y Jueves 17:00- 21:00. Lugar: Escuela Corregimiento Zapatosa- Tamalameque.</p> <p>Código de ficha: 3030001. Fecha de inicio: 28-06-2024. Fecha de terminación: 05-08-24. Horario: Lunes y Viernes 18:00- 22:00. Lugar: Salón comunal- Villafanny San Alberto.</p> <p>Código de ficha: 3046365. Fecha de inicio: 24-07-2024. Fecha de terminación: 20-08-2024. Horario: martes, miércoles y jueves 12:00- 16:00. Lugar: Casa de la líder Angie Galviz. Vereda La curva- San Martín.</p> <p>Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con</p>	<p>Anexo: FORMATO EJECUCION FPI JULIO-AGOSTO DILIGENCIADO</p> <p>Informe de tiempo de actividades de apoyo a la formación (ver anexo a este informe), registro fotográfico (ver anexo a este informe). Portafolio del instructor</p> <p>Evidencias soportadas en el drive: https://n9.cl/oxiap</p>



		<p>procedimiento técnico y normativa de alimentos</p> <p>Resultados de Aprendizaje:</p> <p>Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa.</p> <p>Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.</p> <p>Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.</p> <p>Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.</p> <p>Código del Programa: 96151542</p> <p>Nombre De Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados. Versión 1. Horas:48.</p> <p>Código de ficha: 3027012. Fecha de inicio: 26-06-24. Fecha de terminación: 23-07-2024. Horario: Martes, Miércoles y Jueves 12:00- 16:00. Lugar: I.E. Ernestina Pantoja- Tamalameque.</p> <p>Código de ficha: 3046366. Fecha de inicio: 24-07-24. Fecha de terminación: 20-08-2024. Horario: Martes, Miércoles y Jueves 17:00- 21:00. Lugar: Salón comunal- Vereda La Curva- San Martín.</p> <p>Código de ficha: Sin código. Fecha de inicio: 10-08-24. Fecha</p>	
--	--	--	--



		<p>de terminación: 15-09-2024. Horario: sábados y domingos 08:00- 12:00. Lugar: I.E. Andrés Bello- San Alberto.</p> <p>Código de ficha: Sin código. Fecha de inicio: 10-08-24. Fecha de terminación: 15-09-2024. Horario: sábados y domingos 14:00- 18:00. Lugar: I.E. Andrés Bello- San Alberto.</p> <p>Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.</p> <p>Resultados: Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.</p>	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos	Usar el diseño curricular, elaborar guía de aprendizaje y plan de trabajo, crear los diferentes instrumentos de evaluación para la recolección de las evidencias de actividades	Diseños curriculares, guías de aprendizaje utilizadas. Capturas anexas a este informe.



	didáticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	de evaluación; para la formación complementaria.	Portafolio de evidencias: https://n9.cl/k7otc
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados.	Portafolio de evidencias: https://n9.cl/2n4p1n Evidencia fotográfica, Lluvia de preguntas. (Ver anexo a este informe).
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar el control de asistencias de las fichas: 3027012, 3027013, 3030001, 3046365 Y 3046366 en el formato no controlado de los programas de formación asignados.	Portafolio de evidencias: https://n9.cl/nfgl2 https://n9.cl/mhbj5 Registro fotográfico, anexo a este informe.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y		Se anexa evidencia al informe



	registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir juicios. Ficha 3027012-Elaboración de derivados lácteos concentrados. Fichas 3027013 y 3030001. Manipulación de alimentos.	Portafolio de evidencias: https://n9.cl/7m6cz
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar ruta de aprendizaje reporte de juicios evaluativos, y evidencias soportadas en el drive.	Drive, supervisión de contratos, Aplicativo Sofía Plus, fomentar el uso de la Biblioteca virtual de la institución, one drive.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar en reunión programada por coordinación académica	Anexo fotografía y lista de asistencia
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Realizar desplazamientos al municipio de Tamalameque, San Martín y San Alberto con el fin de orientar formación profesional en los programas de formación complementaria. NOMBRE DE PROGRAMA: Manipulación de alimentos. Elaboración de derivados lácteos concentrados.	Listados de asistencia Portafolio del Instructor y Drive Supervisión de contratos. Registro fotográfico, anexo a este informe.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el	Se presentó, GF (planilla de seguridad social y planilla para	Sofia plus. Registro en SOFIA plus. Informes Mensuales: GF (Planilla SI.CONTRATISTA y



	centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	pago), y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación); adjuntadas en el Secop II, en los días establecidos por el Centro Agroempresarial.	planilla de seguridad social pagada, y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación), adjuntados en el Secop II.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo con las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de Julio	Portafolio de evidencias: https://n9.cl/zqccb
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográfica
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o	N/A para este periodo	N/A para este periodo



	servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación de la oferta cursos virtuales y complementarios del centro agroempresarial	Redes sociales (Facebook)
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe mensual con los soportes correspondientes.	Documentos requeridos por el supervisor de contratos, informe mensual, evidencias y soportes (anexo en este documento), Plataforma Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica	Solicitar espacios de formación a población rural	Se anexan solicitudes enviadas a los líderes sociales.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Se envió por wasap juego de la Oca interactivo para retroalimentación de temas en manipulación de alimentos	Se adjunta evidencia fotográfica



24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se cuidó de mobiliarios y equipos asignados por parte campesinos para la formación.	Evidencia fotográfica
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Durante el mes de Julio de 2024 no se presentaron las correspondientes Agendas de desplazamiento porque no se habían concretado fichas para dicho periodo de legalización.	N/A para este periodo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realizó de forma oportuna el informe mensual de las actividades, reportes de horas y demás documentos de Gestión Contractual y Gestión financiera cargados en SECOP II, en el ítem de la Ejecución del Contrato.	Informe mensual, registro de tiempo del instructor descargado de Sena Sofía plus. Documentos GC y GF cargados en la plataforma Secop II.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Certificación de Competencias laborales de la norma 240201056 orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, actualmente en proceso de Certificación.	Certificado Evaluación de Competencias Laborales Nivel: INTERMEDIO Estado: Vigente

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

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



ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				
3.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **7933327919** de la planilla, Soi Julio 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (36) folios.

Cordialmente,

OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO
Contratista
C.C. No. 19.673.773 de San Alberto

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No **CO1.PCCNTR.6001381**
Cargo del supervisor Instructor Profesional grado 08.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 1- Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.

Ficha: 3027012- Elaboración de derivados lácteos concentrados.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO
CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha:3027013- Manipulación de alimentos.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO
CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha:3030001- Manipulación de alimentos.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO
CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha:3046365- Manipulación de alimentos.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO
CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha:3046366- Elaboración de derivados lácteos concentrados.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO
CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: I.E. Andrés Bello San Alberto-Jornada Mañana, sábados y domingos- Elaboración de derivados lácteos concentrados.



Ficha: I.E. Andrés Bello San Alberto-Jornada Tarde, sábados y domingos- Elaboración de derivados lácteos concentrados.



<https://n9.cl/oxiap>

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

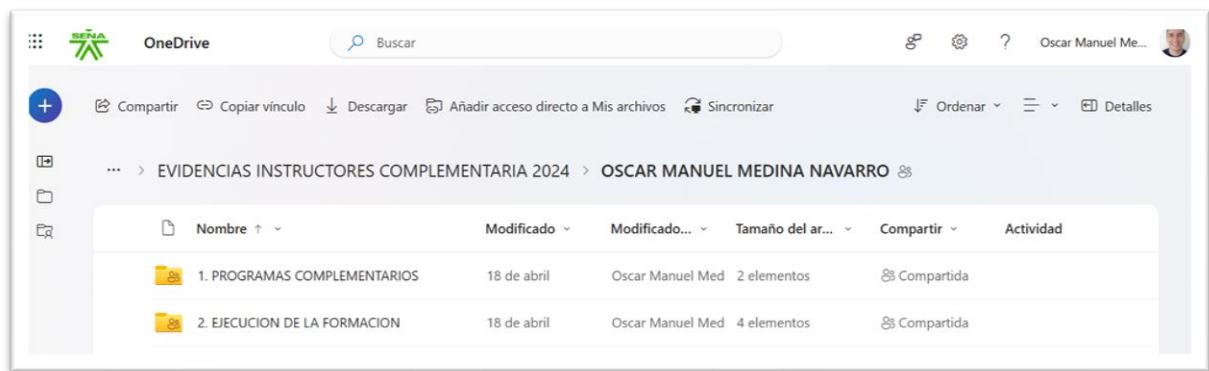
Obligación 2- Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).

Capturas de pantalla- Portafolio del instructor.

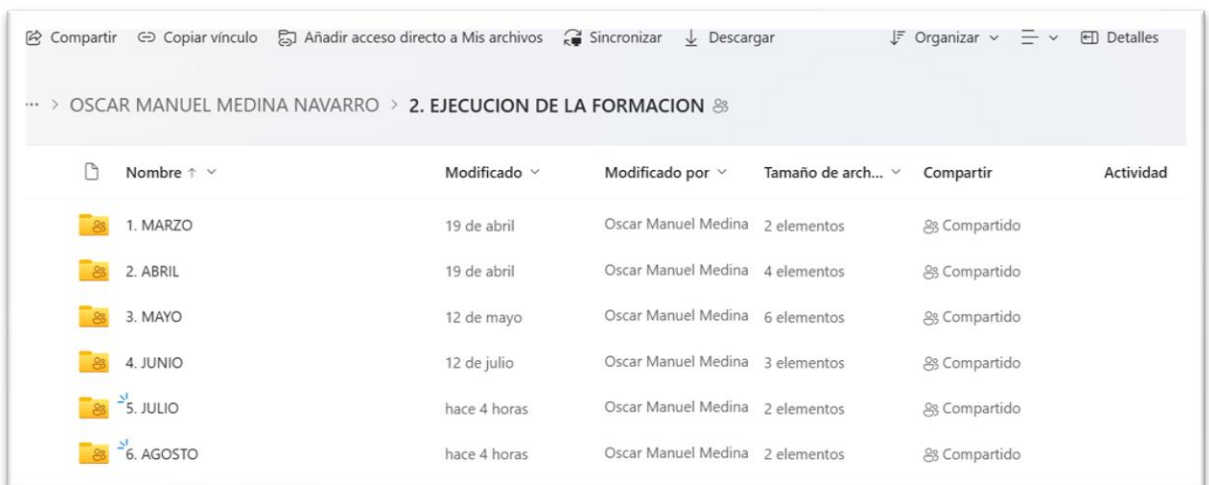
Carpeta creada en el OneDrive.

Evidencias instructores 2024.

Portafolio



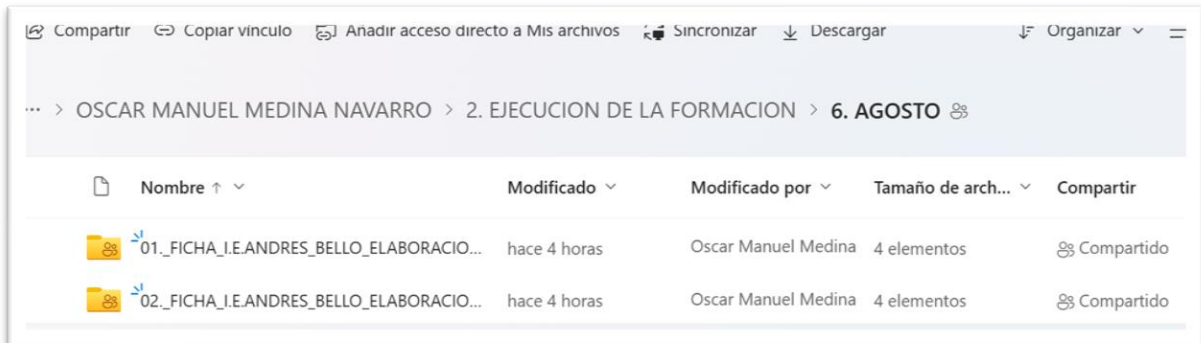
Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño del archivo	Compartir	Actividad
1. PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	18 de abril	Oscar Manuel Med	2 elementos	Compartida	
2. EJECUCION DE LA FORMACION	18 de abril	Oscar Manuel Med	4 elementos	Compartida	



Nombre	Modificado	Modificado por	Tamaño de archivo	Compartir	Actividad
1. MARZO	19 de abril	Oscar Manuel Medina	2 elementos	Compartido	
2. ABRIL	19 de abril	Oscar Manuel Medina	4 elementos	Compartido	
3. MAYO	12 de mayo	Oscar Manuel Medina	6 elementos	Compartido	
4. JUNIO	12 de julio	Oscar Manuel Medina	3 elementos	Compartido	
5. JULIO	hace 4 horas	Oscar Manuel Medina	2 elementos	Compartido	
6. AGOSTO	hace 4 horas	Oscar Manuel Medina	2 elementos	Compartido	

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



Programa complementario: Elaboración de derivados lácteos concentrados.

Diseño.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
96151542	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.	
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa:	07/08/2019
	Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas	
	El programa elaboración de derivados lácteos concentrados se creó para brindar al sector productivo de agroindustria de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su	

Guía de aprendizaje.



1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboración de derivados lácteos concentrados
- Código del Programa de Formación: 96151542-Versión 1
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.
- Resultados de Aprendizaje:

Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.

Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.

Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.

Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.

Planeación pedagógica.

[illegible]

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Programa complementario: Manipulación de alimentos.

Diseño.

 Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	<p>El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria.</p> <p>Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneado, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades transmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, intoxicaciones alimentarias.</p>

Guía de aprendizaje.


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
<ul style="list-style-type: none">Denominación del Programa de Formación: Manipulación de alimentosCódigo del Programa de Formación: 93610000 - Versión 1Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/AFase del Proyecto (si aplica): N/AActividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/ACompetencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.Resultados de Aprendizaje:<ul style="list-style-type: none">Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa.Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa.Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.

Planeación pedagógica.

Obligación 3- Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Lluvia de preguntas ficha 3046365. Manipulación de alimentos.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Lluvia de preguntas ficha 3046366. Elaboración de derivados lácteos concentrados.



Lluvia de preguntas fichas I.E. Andrés Bello- San Alberto. Elaboración de derivados lácteos concentrados.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 6- Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.

Ficha: 3027012

COPIA NO CONTROLADA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA									
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de derivados lácteos concentrados		CÓDIGO DE FICHA: 3027012									
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 18/07/24	FIRMA	FECHA: 23/07/2024	FIRMA	FECHA:	FIRMA	FECHA:	FIRMA
1	1003041807	ANA LIZETH MORAÑO R	3186476477	Ana Lizeth Moraño	Ana Lizeth Moraño						
2	1067033914	S. Ximena Robledo A.	3045232622	Ximena Robledo A.	Ximena Robledo A.						
3	1067033914	ANDREA NUNEZ RIVERA	3135802470	ANDREA NUNEZ RIVERA	ANDREA NUNEZ RIVERA						
4	18957275	JORGE JAVIER CAMILO	301181824	Jorge	Jorge						
5	1003341739	FABIAN AVILA S.C.	3275021546	FABIAN AVILA S.C.	FABIAN AVILA S.C.						
6	37928428	LIZETH NICOLAS	3114399938	LIZETH NICOLAS	LIZETH NICOLAS						
7	63049184	ELEY VERA MIR	310285581	ELEY VERA MIR	ELEY VERA MIR						
8	1002335400	YINA MARCELA GALVAN L.	3146581321	YINA GALVAN	YINA GALVAN						
9	1067033914	KATHIA ROLDAN	3205108674	KATHIA ROLDAN	KATHIA ROLDAN						
10	36498310	KOSINIS RINCON RINCON	3102993937	KOSINIS RINCON	KOSINIS RINCON						
11	26919721	KOSINIS RINCON RINCON	3182048814	KOSINIS RINCON	KOSINIS RINCON						
12	26919721	KOSINIS RINCON RINCON	3142515472	KOSINIS RINCON	KOSINIS RINCON						
13	1065182015	DELIS LOPEZ DIAZ	3145624417	DELIS LOPEZ	DELIS LOPEZ						
14	1428811693	KATHYS TATIANA CH.	3077097622	KATHYS CHIMBA	KATHYS CHIMBA						
15	1003334608	YALIS M. S.	3188121896	YALIS M.	YALIS M.						
16	1052533073	OLGA DIAZ FLORES	3025138230	OLGA DIAZ	OLGA DIAZ						
17	52484738	MARGIS C. MONTE	3006881168	MARGIS M.	MARGIS M.						

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: 3027013

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA									
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <i>Manipulación de alimentos</i> CÓDIGO DE FICHA: <i>3027013</i>											
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 18/07/2024	FIRMA	FECHA: 23/07/2024	FIRMA	FECHA:	FIRMA	FECHA:	FIRMA
1	1066093115	MWaleth Cicero Perez	3176732325	18/07/2024	<i>MWaleth Cicero P.</i>	23/07/2024	<i>MWaleth Cicero P.</i>				
2	1066082108	Dailin Padilla	322272588	18/07/2024	<i>MPadilla PB</i>	23/07/2024	<i>MPadilla PB</i>				
3	1064712812	Juan Moisés Diaz Mejia	3172343225	18/07/2024	<i>Juan M Diaz M.</i>	23/07/2024	<i>Juan M Diaz M.</i>				
4	365796965	Florencia Guzman	3177361917	18/07/2024	<i>Florencia G.</i>	23/07/2024	<i>Florencia G.</i>				
5	1066092411	Carmen Montegino	3234663891	18/07/2024	<i>Carmen M.</i>	23/07/2024	<i>Carmen M.</i>				
6	36666659	Dina Luz Marchena	3233643431	18/07/2024	<i>Dina Luz Marchena</i>	23/07/2024	<i>Dina Luz Marchena</i>				
7	36496855	TOPAS NARVAEZ	3233836660	18/07/2024	<i>TOPAS N.A.</i>	23/07/2024	<i>TOPAS N.A.</i>				
8	1004095370	Michelle Peralboza	3214551800	18/07/2024	<i>Michelle Peralboza</i>	23/07/2024	<i>Michelle Peralboza</i>				
9	1067035588	María F. Romero	3177729981	18/07/2024	<i>María F. Romero</i>	23/07/2024	<i>María F. Romero</i>				
10	328444173	Isabel Robles	3249228089	18/07/2024	<i>Isabel Robles</i>	23/07/2024	<i>Isabel Robles</i>				
11	1067032061	Luz Nerys Manilla	3118253983	18/07/2024	<i>Luz Nerys</i>	23/07/2024	<i>Luz Nerys</i>				
12	1003169412	Yerlis Balino	3188638703	18/07/2024	<i>Yerlis Balino</i>	23/07/2024	<i>Yerlis Balino</i>				
13	1066094482	Dalma Ospino	3185948385	18/07/2024	<i>Dalma Ospino</i>	23/07/2024	<i>Dalma Ospino</i>				
14	49759.004	Adela Ramirez G.	3115082471	18/07/2024	<i>Adela Ramirez</i>	23/07/2024	<i>Adela Ramirez</i>				
15	1067032231	Carmen Luz Alvarado G.	3183630159	18/07/2024	<i>Carmen Alvarado</i>	23/07/2024	<i>Carmen Alvarado</i>				
16	105724538	Doris Maria	3104149239	18/07/2024	<i>Doris Maria</i>	23/07/2024	<i>Doris Maria</i>				
17	36475672	Areli Mendez	3237523411	18/07/2024	<i>Areli Mendez</i>	23/07/2024	<i>Areli Mendez</i>				

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: 3030001

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA				
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		Manipulación de alimentos				
CÓDIGO DE FICHA:		3030001				
COPIA NO CONTROLADA						
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 02/08/2024	FECHA: 05/08/2024	FECHA:
				FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	63363171	María Alejandra Medina Rivas	378774965	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
2	36457544	Isabel Rizo Velasco	3118652072	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
3	19673652	Jaime Luis Galbar	318438266	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
4	63553835	Franley Rodríguez	3159195069	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
5	1091660959	María Paola Lasso	3158390066	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
6	1094785872	Juanne Jeth Pimón	3168080285	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
7	1065238849	Mayra Vanessa Munera	3184057290	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
8	1065236174	Soraida Duque Baño	3176724193	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
9	1065236174	Vanessa Crespo N.	3177390301	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
10	37685812	Adriana Villegas	3165705368	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
11	63397952	Fanny Branneth Amato D.	3005640204	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
12	1098633583	Diana Fernanda Benavides	3167376030	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
13	22503507	Jannette del Socorro Viquez Ruiz	2102241313	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
14	30656047	Fabiana Hortencia Vargas	3158200985	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
15	36456105	María Belén Carreras Galarza	3158658744	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
16	36457451	Sara Hernandez Haren	3177843653	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
17	1065239775	María Alejandra Alvarado P.	3153972903	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
18	37729846	Rosaly Capacho	316791237	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
19	63340531	Isabel León Parra	3149071283	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	
20	1095916288	Deisy Y Benavides C.	3165343209	<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>	

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: 3046365

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA				
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Manipulación de alimentos						
CODIGO DE FICHA: 3046365						
NO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA	FIRMA	FECHA
1	26867318	Bernarda Pacheco	3167147970	13/08/24	Bernarda P. Bernadap.	14/08/24
2	37043761	Haiguita caballo	3116553242	13/08/24	Haiguita caballo	14/08/24
3	37336124	Aracelis Arends	342832828	13/08/24	Aracelis A.	14/08/24
4	100390706	Nesica Casas	3185811325	13/08/24	Nesica Casas	14/08/24
5	36678458	Penny's Carera	3112848081	13/08/24	Penny's Carera	14/08/24
6	26726331	Doris Henao	3153744264	13/08/24	Doris Henao	14/08/24
7	1007369839	Cindy Garcia H	3216681943	13/08/24	Cindy Garcia	14/08/24
8	1063616502	Gloria Perez	3223466434	13/08/24	Gloria Perez	14/08/24
9	1063618634	Yana H. Prado B	3157489472	13/08/24	Yana H. P.B.	14/08/24
10	1003091644	Ingrid Johana	3164108499	13/08/24	Ingrid Johana	14/08/24
11	1063625344	Angie Rebeca Galvis M.	3105649639	13/08/24	Angie Galvis	14/08/24
12	30504139	Luz Meira Galvis C	3507473231	13/08/24	Luz Meira Galvis	14/08/24
13	6081008	Maria L. Cal	3796417439	13/08/24	Maria L. Cal	14/08/24
14	1065901419	Francy Elnotones	3185103124	13/08/24	Francy Elnotones	14/08/24
15	106561824	Diana Diaz	3137866089	13/08/24	Diana Diaz	14/08/24
16	1063623824	Molly Clavijo	3122826884	13/08/24	Molly Clavijo	14/08/24
17						
18						
19						
20						

Ficha: 3046366

SERENA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA				
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración de derivados lácteos concentrados						
CÓDIGO DE FICHA: 3046366						
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 06/08/24	FECHA: 08/08/24	FECHA: 13/08/24
				FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	18920.744	Daniel Rojas Camacho	3187446382	[Firma]	[Firma]	[Firma]
2	30.504.866	Yolanda Aranda Castro	3100797220	[Firma]	[Firma]	[Firma]
3	7213.2.477	Samuel Soto Vivar	3715096351	[Firma]	[Firma]	[Firma]
4	1063.620.18	Jandry Vanessa Mora	322667547	[Firma]	[Firma]	[Firma]
5	112447203	Diana Luz Miramón	316188592	[Firma]	[Firma]	[Firma]
6	1063.618.613	Cindy Hernández Vira	3137925757	[Firma]	[Firma]	[Firma]
7	77732.477	Samuel Soto Vivar	3715096351	[Firma]	[Firma]	[Firma]
8	1065413622	Elisela Quintana P	3187446382	[Firma]	[Firma]	[Firma]
9	1063616361	Noremy Tatiana Añez	3162998478	[Firma]	[Firma]	[Firma]
10	603406237	Yareim Jilene Vivar H.	3112050192	[Firma]	[Firma]	[Firma]
11	30504.692	Pauline Jilene Rodríguez	3147034205	[Firma]	[Firma]	[Firma]
12	19.669.546	Patricia Cornejo Rola	3159221582	[Firma]	[Firma]	[Firma]
13	1104.126.312	Vagney Osorio Hernández	3209266744	[Firma]	[Firma]	[Firma]
14	10418726	Paula J De Alencar V.	320360216	[Firma]	[Firma]	[Firma]
15	63556754	Yerley Tullio Mateo	3143136028	[Firma]	[Firma]	[Firma]
16	41665455	Nargim J. Daza	305225056	[Firma]	[Firma]	[Firma]
17	1063622625	Carina Serravallo Pérez	3212586109	[Firma]	[Firma]	[Firma]
18	1063622654	Emelany Campillo Sando	3163278448	[Firma]	[Firma]	[Firma]
19	42448092	Diana Rodino	3103903282	[Firma]	[Firma]	[Firma]
20						

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: I.E. Andrés Bello San Alberto-Jornada Mañana, sábados y domingos- Elaboración de derivados lácteos concentrados.

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		Elaboración de derivados lácteos concentrados					
CÓDIGO DE FICHA:							
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 10/08/24	FIRMA	FECHA: 11/08/24	FIRMA
1	1098664672	Cristian Jairo Montañez Nuñez	3152411923				
2	1065870217	Marlene Sandoval Villalona	3152009203				
3	1110469114	Valerie Soria Castro	3155948622				
4	1005223433	Valentina Remolina	3153324111				
5	1003090870	Montse Govea Santos	3324850784				
6	1007883458	Silvia Fortabida Inc. A.	3756030263				
7	1063616338	Mary Juliana Manrique U.	377531476				
8	1118304010	María Isabel Govea S.	3126628102				
9	1003090940	Shirley Jovea Suarez	3121876122				
10	1063617694	Luiselma Ibeth G. S.	3166515867				
11	1095914426	Melania Caramanara Alvarado	3169250770				
12	1063616319	Laudy Yenith Perez Jimenez	3116932177				
13	1003246987	Bryan Naveen Torrealba	3176840969				
14	1091132672	Milner Sanchez Sanchez S.	3116331652				
15	1004823242	Olga Barrionuevo	3163296692				
16	1065245509	Nataly Montaña Rodriguez	3155281352				
17	1065244791	Jailenith Andrea Osorio	3152274104				
18	101198880	Daniela Cano Cordoba	3166344236				
19							
20							

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha: I.E. Andrés Bello San Alberto-Jornada tarde, sábados y domingos- Elaboración de derivados lácteos concentrados.

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:		Elaboración de derivados lácteos concentrados					
CODIGO DE FICHA:							
NO	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 10/08/24	FIRMA	FECHA: 11/08/24	FIRMA
1	1008918296	Sonia Angélica Mojica	315654356	Angelica Mojica		Angelica Mojica	
2	1097491777	Miguel Sebastian Garcia	3173984607	Sebastian Garcia		Sebastian Garcia	
3	1097498839	Nathalia Barbosa	315264738	Nathalia B		Nathalia B	
4	1005332622	Maria A. Martinez Ch	3155587383	Maria A. Martinez		Maria A. Martinez	
5	1003204145	Stefany Johana Perez	322338557	Stefany Perez		Stefany Perez	
6	1065233473	Maria A. Diaz Ortiz	3173240274	Maria Ortiz		Maria Ortiz	
7	1065236801	Marta Elena Castro	3162040554	Marta C.		Marta C.	
8	1065244900	Ani Tatiana Serrano Trigo	3186687637	Ani Serrano		Ani Serrano	
9	1063205075	Daniela Fernanda Contreras A	3167111367	Daniela Contreras		Daniela Contreras	
10	1003104494	Nathalie Jazmin Ortega G	3229633565	Nathalie Ortega		Nathalie Ortega	
11	1097533314	Jeiner Vasquez Mendez	3232454582	Jeiner Vasquez		Jeiner Vasquez	
12	1065224962	Jaime Steven Barea O	31627491084	Jaime Steven		Jaime Steven	
13	1065247339	Angelica Jimenez Torres	312548080	Angelica		Angelica Jimenez	
14	1065245910	Yuli Paola Mora Diaz	3153289934	Yuli Mora		Yuli Mora	
15	10958338580	Luis Alfonso Riquelme Alcala	3163360303	Luis Alfonso R.		Luis Alfonso Riquelme	
16	1101647944	Judith Loreta Diaz Rocio	3106515242	Judith		Judith	
17	1115710148	Wilfredo Danilo Lopez	3133692467	Wilfredo Lopez		Wilfredo Lopez	
18	1097385871	Elkin Francisco Rivera	3165433355	Elkin Rivera		Elkin Rivera	
19	100324718	Nayely Daine Jimenez	3194901901	Nayely		Nayely	
20	1065244180	Manoelins Ortiz Gomez	3153216787	Manoelins Ortiz		Manoelins Ortiz	

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales.

Ficha 3027012- Elaboración de derivados lácteos concentrados.

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3027012-ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

Competencia de aprendizaje* HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☐	CC 1067036047	DANIEL ANDRES	GOMEZ NORIEGA	Formacion
☒	CC 1003334139	FARIDES	ARIAS CAMARGO	Formacion
☐	CC 26918527	AHIDA MERCEDES	VEGA BELEÑO	Formacion
☒	CC 1052573023	OLGA LUCIA	DIAZ FLOREZ	Formacion
☒	CC 1067034478	SOFFIRIS XIMENA	ROBLES AVILA	Formacion
☐	CC 1003335837	LILIANA ROSA	CERVANTES VIDEZ	Formacion
☐	CC 26917966	NARLYS	NORIEGA NAVARRO	Formacion

☒	CC 02469736	MARIS CRISTINA	MUNTES BOLIVAR	Formacion
☒	CC 1067035077	KATIA MARCELA	PEDROZO RUIDIAZ	Formacion
☒	CC 1003334695	YELIS MARIA	SILVA LIMA	Formacion
☒	CC 1067033914	ANDREA	AGUILERA NAVARRO	Formacion
☒	CC 18957275	JORGE JAVIER	CAMELO LIMA	Formacion
☐	CC 1065625380	ANA MILENA	GUERRA VARGAS	Formacion
☒	CC 1003335900	YINA MARCELA	GALVAN LASCANO	Formacion
☒	CC 1003041807	ANA LICETH	MORENO RANGEL	Formacion
☒	CC 26919045	ELIZABETH ELENA	FUENTES RANGEL	Formacion
☒	CC 1192897678	KATHYS TATIANA	CHIMA CASTILLO	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 0196151542 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha 3027013- Manipulación de alimentos.

OSCAR MANUEL

Bandeja de tareasLMS SENACambiar ClaveSalir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3027013-MANIPULACION DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento tecnico y normativa de alimentos

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 1067033231	CARMEN LUCIA	ALVARADO GOMEZ	Formacion
☒	CC 1066094522	DALMA JHANINA	OSPINO MEJIA	Formacion
☒	CC 36496805	YURIS	NARVAEZ ACOSTA	Formacion
☒	CC 36495672	ARELIS	MENDEZ MIRANDA	Formacion

☒	CC 49759004	ADELA DEL CARMEN	RAMIREZ GUTIERREZ	Formacion
☐	CC 39759973	MARTINA	PEDROZO SURMAY	Formacion
☒	CC 1066092411	CARMEN ALICIA	MONTESINO GUTIERREZ	Formacion
☐	CC 1085103069	OLIBETH	MONTESINO GUTIERREZ	Formacion
☒	CC 1066082108	DAILIN MABEL	PADILLA PEREZ	Formacion
☒	CC 37844173	ISABEL	ROBLES PEREZ	Formacion
☐	CC 36495546	JUDITH	ARMENTA LAZCANO	Formacion
☒	CC 36586965	ELSAMERIS	GUTIERREZ RODRIGUEZ	Formacion
☐	CC 1066098714	NATALIA	MANCO QUIROZ	Formacion
☒	CC 1066093115	MARIA NAILETH	CICERO PEREZ	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGI IN NORMATIVA

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Ficha 3030001- Manipulación de alimentos.

OSCAR MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

Competencia de aprendizaje*

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
☒	CC 63397952	FANNY BIANETH	ARIAS ORDUZ	Formacion
☒	CC 36457544	ISABEL	RICO VALDEZ	Formacion
☒	CC 36456105	NORA CECILIA	CONTRERAS GOMEZ	Formacion
☒	CC 1065239775	MARIA ALEJANDRA	ALEMAN PATERNINA	Formacion
☒	CC 1065236174	SORAYDA	OVALLE BASTO	Formacion

☒	CC 63563171	MARIA ALEJANDRA	MADRID ROJAS	Formacion
☒	CC 36458072	FLOR	JIMENEZ MONA	Formacion
☒	CC 63340531	ISABEL	LEON PARRA	Formacion
☒	CC 1065234942	VIVIANA PATRICIA	CRESPO NUÑEZ	Formacion
☒	CC 1094285872	IVONNE JULIETH	PINZON GOMEZ	Formacion
☒	CC 22503507	JANNETTE DEL SOCORRO	VASQUEZ RUIZ	Formacion
☒	CC 1098633583	DIANA FERNANDA	BENAVIDES	Formacion
☒	CC 30656047	FABIOLA DEL CARMEN	MARTINEZ VARGAS	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje*

Julio Evaluativo* Aprobada

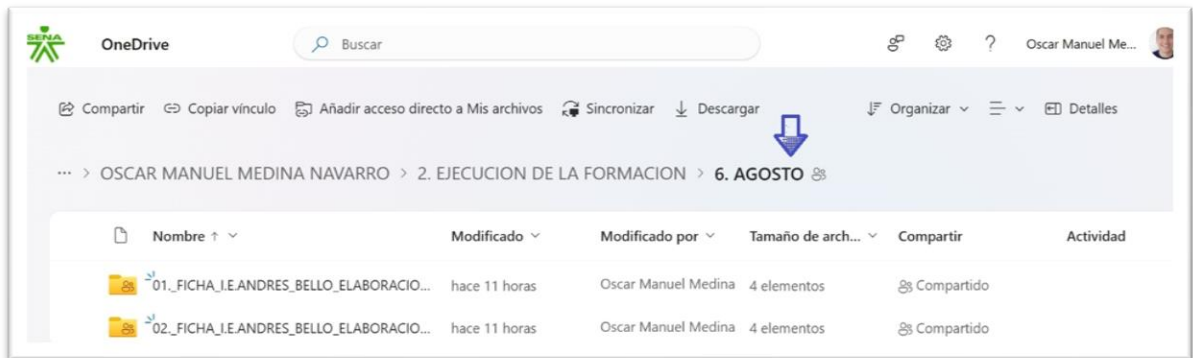
Guardar
Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 9. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol.



Obligación 11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

Reunión a contratistas el 31 de Julio.



CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

[illegible]

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

GOR-F-085 V02

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

Evidencia traslado Tamalameque, San Martín y San Alberto Julio 15 a Agosto 15 de 2024.

Tamalameque Ficha:3027012



San Martin ficha 3046365



San Alberto Ficha 3030001



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 15. Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Salón comunal Villa Fanny – San Alberto.



Casa de líder Angie Galvis de la Vereda La Curva- San Martín



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Salón comunal Vereda La Curva- San Martín.



Obligación 19. Divulgación de la oferta cursos complementarios del centro agroempresarial.

Oscar Medina
19 h · 🌐

Cursos complementarios en el Centro Agroempresarial SENA de Aguachica- Sábados y Domingos. Llena el siguiente formulario:
<https://docs.google.com/.../1FAIpQLSe3Jn6Fm.../viewform...>

**Agroempresarial**
Regional Cesar

CURSO
ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
Descripción
Técnica básica en pastelería para la elaboración de diferentes postres.


- Días: Sábados y Domingos
- Jornada: 08:00 am a 12:00 m
- Duración: 40 horas

**Agroempresarial**
Regional Cesar

CURSO
ESTRATEGIA PEDAGOGICAS PARA LA ATENCION DE NIÑOS DE 6 A 12 AÑOS
Descripción
Las estrategias pedagógicas son todas las acciones realizadas por el docente, con el fin de facilitar la formación y el aprendizaje de los estudiantes.


- Días: Sábados y Domingos
- Jornada: 08:00 am a 12:00 m
- Duración: 48 horas

**Agroempresarial**
Regional Cesar

CURSO
FUNDAMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Descripción
El fundamento de la Seguridad y Salud en el Trabajo es un proceso de enseñanza-aprendizaje que contextualiza el análisis e integración de los fundamentos conceptuales y prácticos para desarrollar una comprensión del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo para una organización.


- Día: Domingo
- Jornada: 08:00 am a 12:00 m
- Duración: 40 horas

**Agroempresarial**
Regional Cesar

CURSO
APLICACIÓN DE SOLDADURA SMAW EN ACEROS AL CARBONO
Descripción
Curso en el cual se enseñará a los participantes a aplicar la soldadura SMAW en aceros al carbono.


- Día: Sábados
- Jornada: 08:00 am a 12:00 m
- Duración: 50 horas

**Inscribirse**
24 de Agosto 2024

**Agroempresarial**
Regional Cesar

CURSO
FUNDAMENTOS DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Descripción
El fundamento de la Seguridad y Salud en el Trabajo es un proceso de enseñanza-aprendizaje que contextualiza el análisis e integración de los fundamentos conceptuales y prácticos para desarrollar una comprensión del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo para una organización.


- Día: Domingo
- Jornada: 08:00 am a 12:00 m
- Duración: 40 horas

**Inscribirse**
24 de Agosto 2024

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

 Oscar Medina
6 d · 🌐

Amigos. Aprovechen la segunda oferta virtual del SENA. Centro Agroempresarial- Aguachica. Formación Virtual.



CESAR II Oferta virtual de Formación Virtual 2024

Cupos en formación tecnólogos
CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA

Código programa	Centro	Modalidad	Cupos
228119	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	100 cupos
228120	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos
228121	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos
228122	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos
228123	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos

Inscríbete hasta el 12 de agosto www.senasofiaplus.edu.co



CESAR II Oferta virtual de Formación Virtual 2024

Cupos en formación técnicos
CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA

Código programa	Centro	Modalidad	Cupos
228124	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos
228125	CENTRO AGROEMPRESARIAL DE AGUACHICA	Virtual	30 cupos

Inscríbete hasta el 12 de agosto www.senasofiaplus.edu.co

 Oscar Medina
31 de julio a las 6:10 pm · 🌐

Te invito a mercar en el CAE. Apoyemos con la compra de productos elaborados por nuestros aprendices del Centro Agro empresarial- Aguachica César.



Producción de Centro
Formación - Producción

PRIMER MERCA-CAE 2024
PRODUCCIÓN DE CENTRO

MERCA-CAE



Invita: Producción de Centro
Fecha: 1 de Agosto
Lugar: Plazoleta centro Agroempresarial
Hora: 08:00 AM - 08:00 PM



Los invitamos a disfrutar los productos generados de los procesos formativos y proyectos productivos por los aprendices de la estrategia mediante formación - producción.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.



San Martín Cesar, Julio 20 de 2024.

Señora
PATRICIA CORTÉS CELIS
Presidenta encargada sector B
Vereda La Curva.

Cordial saludo.

Por medio de la presente, me permito dirigirme a usted en mi calidad de Instructor CampeSena del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)- Centro Agroempresarial de Aguachica, para solicitar su valiosa colaboración en la disposición de un ambiente de formación para la ficha correspondiente al programa complementario **Elaboración de derivados lácteos concentrados**, desde Julio 24 hasta Agosto 20.

El SENA, como institución dedicada a la formación integral de los ciudadanos, busca constantemente espacios adecuados donde nuestros aprendices puedan desarrollar sus competencias de manera efectiva y segura. En esta ocasión, el programa mencionado requieren de un ambiente que cumpla con las siguientes características:

Espacio Físico: Sala o aula con capacidad para 25 aprendices, equipada con mobiliario adecuado (mesas y sillas).

Materiales: Acceso a proyector y tableros.

Horario: Disponibilidad de uso durante los días Martes, Miércoles y Jueves en el horario de 17:00 a 21:00.

Condiciones de Seguridad: Cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo para garantizar un ambiente seguro para todos los participantes.

Agradecemos de antemano su disposición y colaboración. Quedamos atentos a su pronta respuesta para coordinar los detalles necesarios. Puede comunicarse conmigo a través del número 3160785898 o del correo electrónico oscarmedinapj@gmail.com.

Atentamente,


OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO
Instructor Campesena
Centro Agroempresarial- Aguachica Cesar

Recibí:


49.669.546.
21-07-24.



San Martin Cesar, Julio 20 de 2024.

Señora
ANGIE BEATRIZ GALVIZ MORALES
Líder Campesina
Vereda La Curva.

Cordial saludo.

Por medio de la presente, me permito dirigirme a usted en mi calidad de Instructor CampeSena del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)- Centro Agroempresarial de Aguachica, para solicitar su valiosa colaboración en la disposición de un ambiente de formación para la ficha correspondiente al programa complementario **Manipulación de alimentos**, desde Julio 24 hasta Agosto 20.

El SENA, como institución dedicada a la formación integral de los ciudadanos, busca constantemente espacios adecuados donde nuestros aprendices puedan desarrollar sus competencias de manera efectiva y segura. En esta ocasión, el programa mencionado requiere de un ambiente que cumpla con las siguientes características:

Espacio Físico: Sala o aula con capacidad para 25 aprendices, equipada con mobiliario adecuado (mesas y sillas).

Materiales: Acceso a proyector y tableros.

Horario: Disponibilidad de uso durante los días Martes, Miércoles y Jueves en el horario de 12:00 a 16:00 horas.

Condiciones de Seguridad: Cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo para garantizar un ambiente seguro para todos los participantes.

Agradecemos de antemano su disposición y colaboración. Quedamos atentos a su pronta respuesta para coordinar los detalles necesarios. Puede comunicarse conmigo a través del número 3160785898 o del correo electrónico oscarmedinapj@gmail.com.

Atentamente,


OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO
Instructor Campesena
Centro Agroempresarial- Aguachica Cesar

Recibi: Angie Beatriz Galvis M.

21-01-24

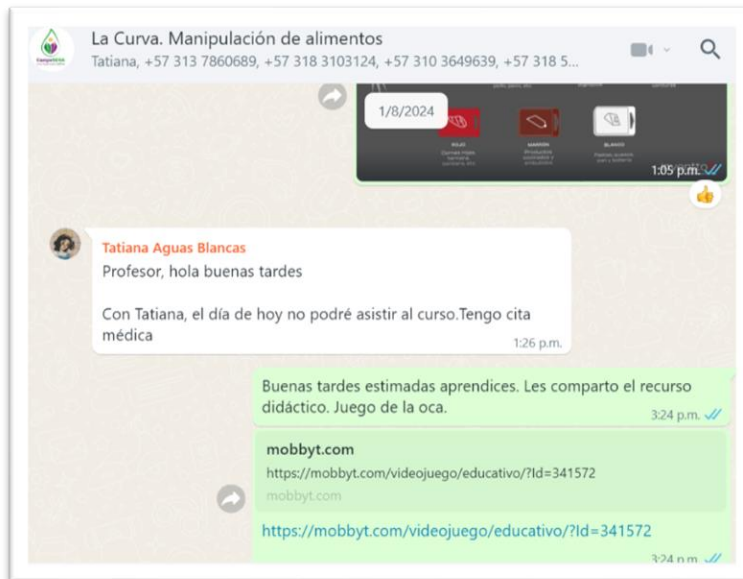
Cc.1063623344

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión.

Ficha 3046365



Obligación 24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

Salón comunal Villa Fanny – San Alberto.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO

CONTRATO NO. CO1.PCCNTR.6001381 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Obligación 27. - Norma de Competencia Laboral.


Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga*

Certificado de Competencia Laboral a

OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19673773

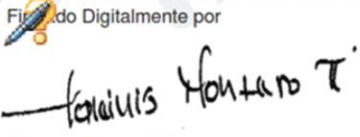
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL
INTERMEDIO**

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en AGUACHICA. A los veinte (20) días del mes de Noviembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por



YALEINIS MONTERO TRIANA
Subdirectora (E) CENTRO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CESAR

1743785 - 20/11/2023
No Y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 952000240201056232CC19673773C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3030001 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3027012 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA 3027013 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 60,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VE REDA	MUNICIPIO/VER EDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3027012	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	16	26/06/2024	23/07/2024	MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES	TAMALAMEQUE /I.E. ERNESTINA PANTOJA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. 4. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
2	3027013	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	16	26/06/2024	23/07/2024	MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES	TAMALAMEQUE /ZAPATOSA	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	1. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa. 2. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
3	3030001	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	28	28/06/2024	05/08/2024	LUNES Y VIERNES	SAN ALBERTO/ VILLAFANNY	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	1. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa. 2. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
4	3046365	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	44	24/07/2024	20/08/2024	MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES	SAN MARTÍN/ SALON COMUNAL	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS	1. Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas Preventivas según normativa. 2. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa.
5	3046366	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	44	24/07/2024	20/08/2024	MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES	SAN MARTÍN/ SALON COMUNAL	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. 4. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
6	SIN CÓDIGO	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	8	10/08/2024	15/09/2024	SÁBADO Y DOMINGO	SAN ALBERTO/ I.E. ANDRÉS BELLO	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. 4. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
7	SIN CÓDIGO	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	8	10/08/2024	15/09/2024	SÁBADO Y DOMINGO	SAN ALBERTO/ I.E. ANDRÉS BELLO	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.	1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. 4. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
TOTAL HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)			164								