PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Agosto del 2024

Señor (a)
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010510
COORDINADOR ACADEMICO DE PROGRAMAS ESPECIALES
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 6010510 del 2024

LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.476.063 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación desplazados del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., 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 VEINTIDÓS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($22.439.970). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada uno; y b) Un pago final correspondiente a quince (15) días del mes de septiembre de 2024 por valor de UN MILLÓN SETECIENTOS VEINTISÉIS MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($1.726.152).

ADICION: Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL SETESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL PESOS M/TE ($8.630.757), en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y UN MILLONES SETENTA MIL SETECIENTOS VEINTI SIETE PESOSM/CTE ($31.070.727). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada uno

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024.

Obligaciones Específicas:

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial en el programa de desplazados del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

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.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria desplazada **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: 3032687** **FECHA INICIO: 22/07/2024** **FECHA FINAL: 02/08/2024** **PAILITAS** **Ficha: 3032688** **FECHA INICIO: 22/07/2024** **FECHA FINAL: 02/08/2024** **PAILITAS** **Ficha: 3041077** **FECHA INICIO: 09/08/2024** **FECHA FINAL: 20/08/2024** **CURUMANI** **Ficha: 3044577** **FECHA INICIO: 13/08/2024**	Evidencias soportadas en el drive https://drive.google.com/drive/folders/1RmJxjXIEjK1bBg4tLrm6D0iEkgSNJGsd

		FECHA FINAL: 21/08/2024 **CURUMANI** **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según	

		requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas **PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN MASA DE SAL** **Ficha: 3019034** **FECHA INICIO: 09/07/2024** **FECHA FINAL: 19/07/2024** **CURUMANI** **COMPETENCIA** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA. ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA	

		ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE. **PROGRAMA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS** **Ficha: 3041066** **FECHA INICIO: 09/08/2024** **FECHA FINAL: 20/08/2024** **CURUMANI** **COMPETENCIA** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO. PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.	

		REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICA	
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).	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, y planes de trabajo, como así mismo, desarrollar medios didácticos, recetas para el desarrollo de la formación	Evidencias soportadas en el drive https://drive.google.com/drive/folders/1RmJxjXIEjK1bBg4tLrm6D0iEkgSNJGsd
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Evidencias fotográficas
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

5	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 las asistencias de los aprendices en los diferentes programas de formación complementaria (Formato no controlado)	Lista de asistencias
6	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.	Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria desplazada correspondiente del mes de Agosto. **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	Aplicativo Sofía plus
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir juicios evaluativos de los programas de formación asignados en el mes de Agosto **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN MASA DE SAL**	Reporte de juicios soportados en el drive- Aplicativo Sofía plus https://drive.google.com/drive/folders/1RmJxjXIEjK1bBg4tLrm6D0iEkgSNJGsd
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera	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	Aplicativo sofia plus Evidencias de formación

	veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	juicios evaluativos, y evidencias del mes de Agosto	
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se asistió a la reunión convocada por el coordinador académico de programas especiales para tratar temas sobre la ejecución de los programas de formación (cuenta-viaticos-portafolio)	No aplica para este periodo
11	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Desplazarme a los municipios de Pailitas-Curumani, con el fin de impartir formación profesional en los programas **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES EN MASA DE SAL** **PROGRAMA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	Evidencias fotográficas
12	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios	Presentar documentos requeridos en el Secop II, Archivo GC-GF

	demás soportes requeridos para la legalización del pago.	personales, firmada por el contratista, adjuntar el reporte de horas Sofía plus del mes de Agosto, y demás soportes solicitados	
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se actualizo el portafolio del instructor en proyecto de formación, planeación pedagógica, guías, diseño curricular, plan de trabajo y evidencias correspondiente al mes de Agosto	Drive compartido https://drive.google.com/drive/folders/1RmJxjXIEjK1bBg4tLrm6D0iEkgSNJGsd
14	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 cada bien o equipo que se nos asignen para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográficas
15	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
16	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	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
18	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Agosto con todos los documentos solicitados para la legalización del pago	Documentos Soportados en el Secop II
20	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
21	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Videos tutoriales

	diferentes acciones de formación profesional.		
22	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Organizar con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación desplazada	Evidencias fotográficas
23	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.	Se presenta la legalización de la COMISION 85324, correspondiente al mes de Julio Se presentó agenda de desplazamiento para el 25 de agosto para la participación del mercado campesino convocada por el centro agroempresarial	Legalización adjunto en el archivo GF Agenda enviada de manera digital vía correo
24	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en secop II
25	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 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Entrega de certificación de la competencia de la **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	Se aportó en el momento de la contratación Secop II

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.	85324	PAILITAS	22/07/2024	22/07/2024
2.	xxxxx	xxxxx	xxxxx	xxxxx
3.	xxxxx	xxxxx	xxxxx	xxxxx

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No.7933970919 expedido por SOI correspondiente al mes de Julio del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE
Contratista
C.C. No.85.476.063 de Santa Marta

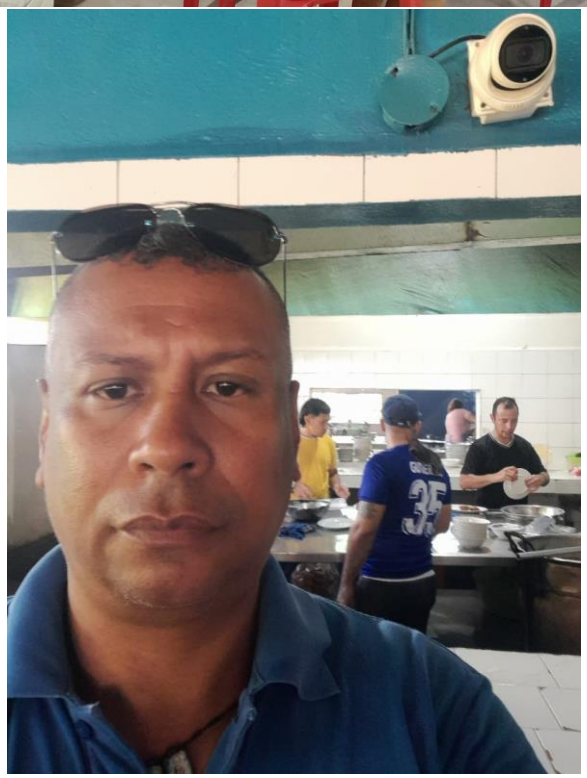
Recibí a satisfacción:

HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 6010510
Coordinador Académico de Programas Especiales

EVIDENCIAS AGOSTO

ORIENTAR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACION DESPLAZADOS








7 ago. 2024 7:43:09 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar




6 ago. 2024 9:15:39 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar


HTR-L 6
6 ago. 2024 9:15:31 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar







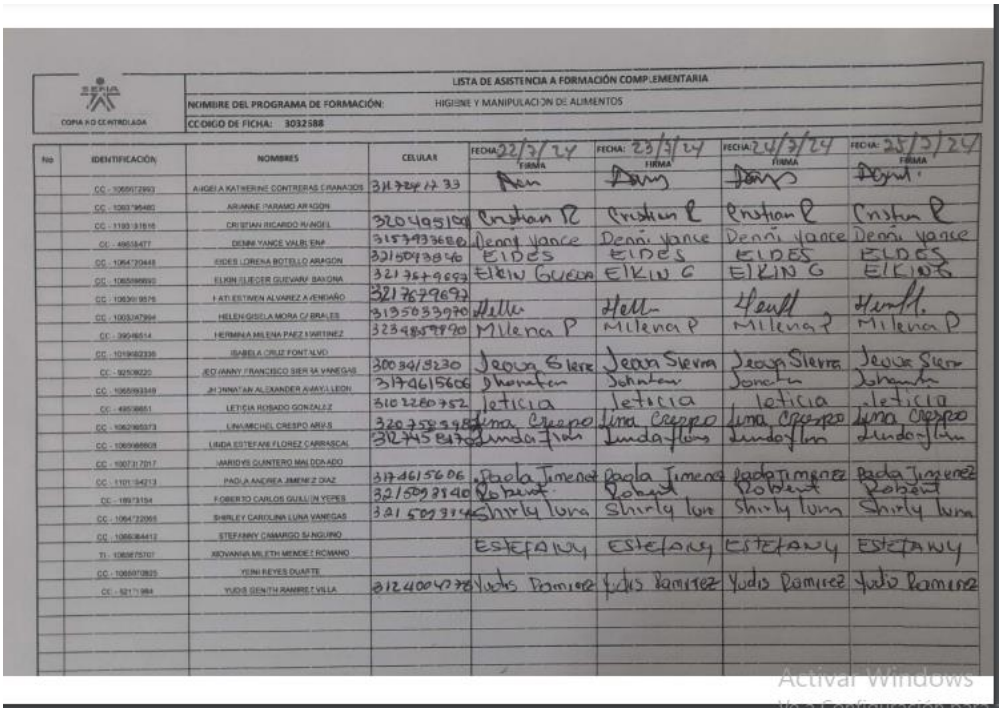

7 ago. 2024 7:43:05 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar


14 ago. 2024 6:51:52 p. m.
12-57 Carrera 9
Curumaní
Cesar


15 ago. 2024 9:27:47 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar


15 ago. 2024 9:28:21 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar

LISTAS DE ASISTENCIAS



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

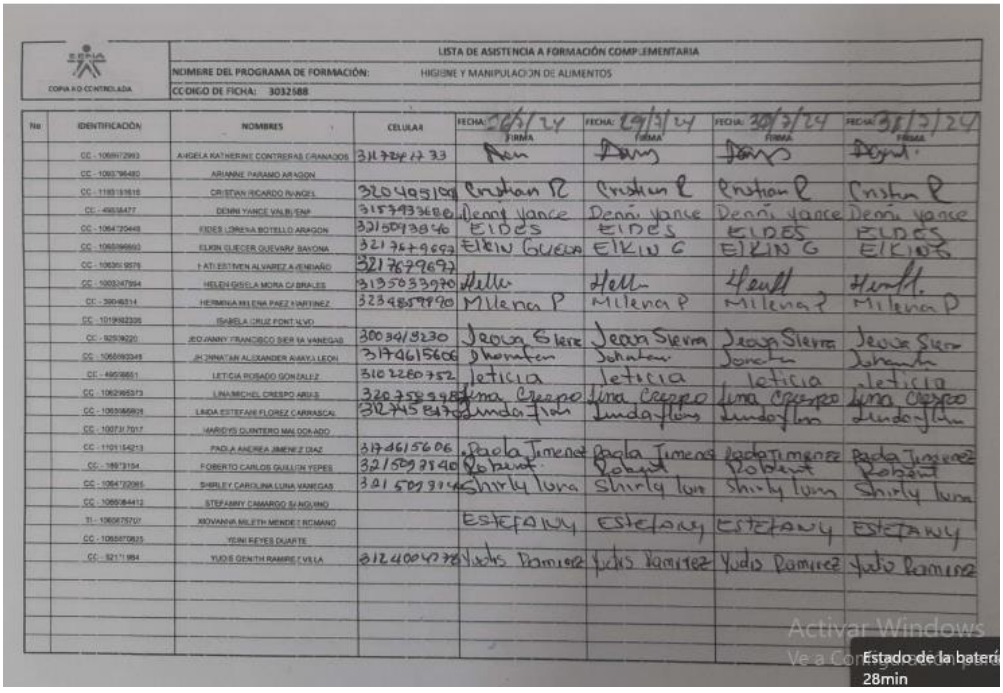
COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3032588

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 22/3/24 FIRMA	FECHA: 23/3/24 FIRMA	FECHA: 24/3/24 FIRMA	FECHA: 25/3/24 FIRMA
	CC - 1065972993	ANGELA KATHERINE CONTRERAS CRANADOS	3117247733	Ang	Ang	Ang	Ang
	CC - 1003796480	ARIANNE PARAMO ARAGON					
	CC - 1193181618	CRISTIAN RICARDO RANGEL	3204951088	Cristian R	Cristian R	Cristian R	Cristian R
	CC - 49938477	DENNI YANCE VALBUENA	3157933686	Denni Yance	Denni Yance	Denni Yance	Denni Yance
	CC - 1064720448	EIDES LORENA BOTELLO ARAGON	3215913846	EIDES	EIDES	EIDES	EIDES
	CC - 1065996693	ELKIN GUECER GUEVARA BAYONA	3217579693	Elkin Guevara	Elkin G	Elkin G	Elkin G
	CC - 10639195 78	FATIESTIVEN ALVAREZ AVENDAÑO	3217679697				
	CC - 1003247994	HELEN GISELA MORA CABRALES	3135033970	Helle	Helle	Heull	Heull
	CC - 39048514	HERMINIA MILENA PAEZ MARTINEZ	3234859990	Milena P	Milena P	Milena P	Milena P
	CC - 1019982335	ISABELA CRUZ FONTALVO					
	CC - 92536220	JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS	3003419230	Jeova Sierra	Jean Sierra	Jeova Sierra	Jeova Sierra
	CC - 1065993348	JHONNATAN ALEXANDER AVAYA LEON	3174615606	Jhonatan	Johatan	Jonatan	Johantan
	CC - 49938651	LETICIA ROSADO GONZALEZ	3102280752	leticia	leticia	leticia	leticia
	CC - 1062965573	LINA MICHEL CRESPO ARIAS	3207559985	Lina Crespo	Lina Crespo	Lina Crespo	Lina Crespo
	CC - 1065986808	LINDA ESTEFANI FLOREZ CARRASCAL	3124558470	Linda Flor	Linda Flor	Linda Flor	Linda Flor
	CC - 10073170 17	MARIDYS QUINTERO MALDONADO					
	CC - 1101154213	PAOLA ANDREA JIMENEZ DIAZ	3174615606	Paola Jimenez	Paola Jimenez	Paola Jimenez	Paola Jimenez
	CC - 1893194	ROBERTO CARLOS GUILLEN YEPES	3215091840	Robert	Robert	Robert	Robert
	CC - 1064720365	SHIRLEY CAROLINA LUNA VANEGAS	3015079194	Shirly luna	Shirly luna	Shirly luna	Shirly luna
	CC - 1065984412	STEFANNY CAMARGO SANGUINO					
	TI - 1065975707	XIOVANNA MILETH MENDEZ ROMANO		ESTEFANY	Estefany	ESTEFANY	ESTEFANY
	CC - 1065970825	YENI REYES DUARTE					
	CC - 92171984	YUDIS GENITH RAMIREZ VILLA	3124004778	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez

Activar Windows



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

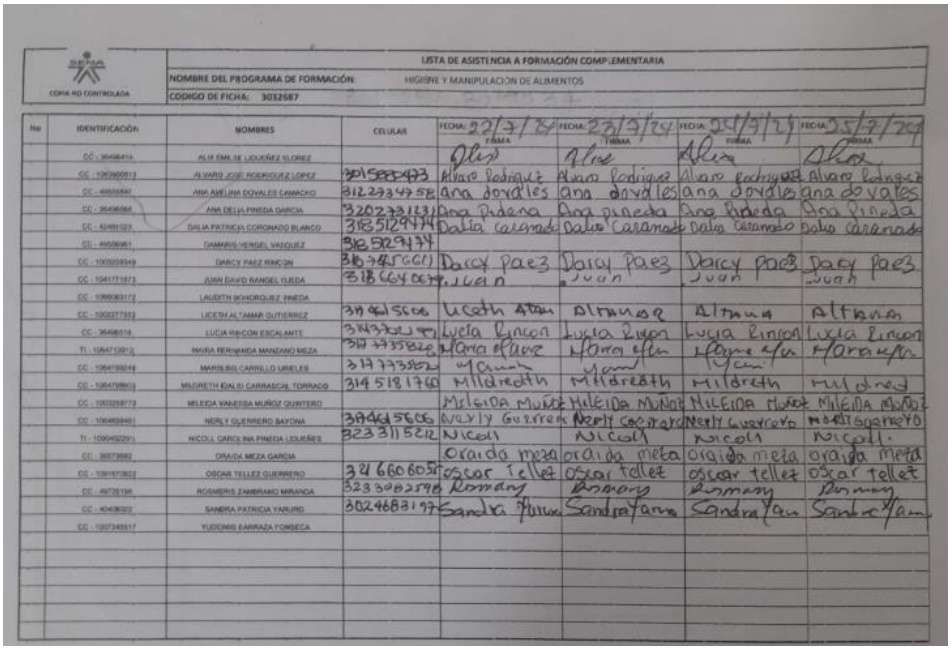
COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3032588

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 26/3/24 FIRMA	FECHA: 27/3/24 FIRMA	FECHA: 28/3/24 FIRMA	FECHA: 31/3/24 FIRMA
	CC - 1065972993	ANGELA KATHERINE CONTRERAS CRANADOS	3117247733	Ang	Ang	Ang	Ang
	CC - 1003796480	ARIANNE PARAMO ARAGON					
	CC - 1193181618	CRISTIAN RICARDO RANGEL	3204951088	Cristian R	Cristian R	Cristian R	Cristian R
	CC - 49938477	DENNI YANCE VALBUENA	3157933686	Denni Yance	Denni Yance	Denni Yance	Denni Yance
	CC - 1064720448	EIDES LORENA BOTELLO ARAGON	3215913846	EIDES	EIDES	EIDES	EIDES
	CC - 1065996693	ELKIN GUECER GUEVARA BAYONA	3217579693	Elkin Guevara	Elkin G	Elkin G	Elkin G
	CC - 10639195 78	FATIESTIVEN ALVAREZ AVENDAÑO	3217679697				
	CC - 1003247994	HELEN GISELA MORA CABRALES	3135033970	Helle	Helle	Heull	Heull
	CC - 39048514	HERMINIA MILENA PAEZ MARTINEZ	3234859990	Milena P	Milena P	Milena P	Milena P
	CC - 1019982335	ISABELA CRUZ FONTALVO					
	CC - 92536220	JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS	3003419230	Jeova Sierra	Jean Sierra	Jeova Sierra	Jeova Sierra
	CC - 1065993348	JHONNATAN ALEXANDER AVAYA LEON	3174615606	Jhonatan	Johatan	Jonatan	Johantan
	CC - 49938651	LETICIA ROSADO GONZALEZ	3102280752	leticia	leticia	leticia	leticia
	CC - 1062965573	LINA MICHEL CRESPO ARIAS	3207559985	Lina Crespo	Lina Crespo	Lina Crespo	Lina Crespo
	CC - 1065986808	LINDA ESTEFANI FLOREZ CARRASCAL	3124558470	Linda Flor	Linda Flor	Linda Flor	Linda Flor
	CC - 10073170 17	MARIDYS QUINTERO MALDONADO					
	CC - 1101154213	PAOLA ANDREA JIMENEZ DIAZ	3174615606	Paola Jimenez	Paola Jimenez	Paola Jimenez	Paola Jimenez
	CC - 1893194	ROBERTO CARLOS GUILLEN YEPES	3215091840	Robert	Robert	Robert	Robert
	CC - 1064720365	SHIRLEY CAROLINA LUNA VANEGAS	3015079194	Shirly luna	Shirly luna	Shirly luna	Shirly luna
	CC - 1065984412	STEFANNY CAMARGO SANGUINO					
	TI - 1065975707	XIOVANNA MILETH MENDEZ ROMANO		ESTEFANY	Estefany	ESTEFANY	ESTEFANY
	CC - 1065970825	YENI REYES DUARTE					
	CC - 92171984	YUDIS GENITH RAMIREZ VILLA	3124004778	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez	Yudis Ramirez

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Estado de la bateri
28min



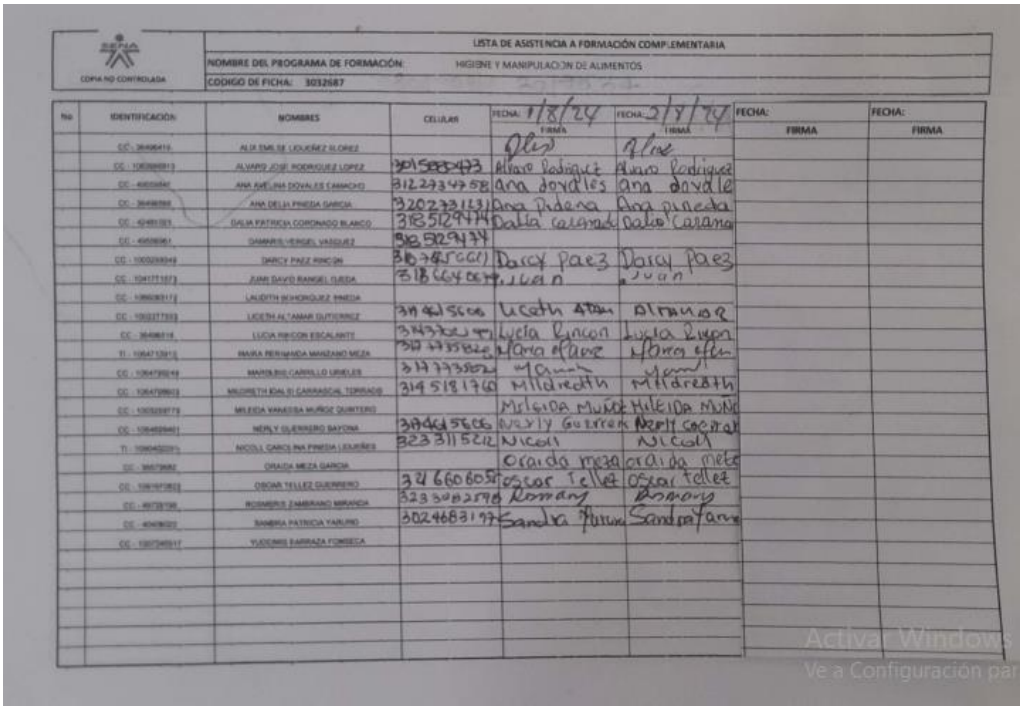
COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3032687

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 22/7/24 FIRMA	FECHA: 23/7/24 FIRMA	FECHA: 24/7/24 FIRMA	FECHA: 25/7/24 FIRMA
	CC - 36496419	ALIX EMILSE LIQUEÑEZ ILORIEZ		Alix	Alix	Alix	Alix
	CC - 1082660813	ALVARO JOSE RODRIGUEZ LOPEZ	3015883473	Alvaro Rodriguez	Alvaro Rodriguez	Alvaro Rodriguez	Alvaro Rodriguez
	CC - 49550840	ANA AMELINA DOVALES CAMACHO	3122334758	ana dovales	ana dovales	ana dovales	ana dovales
	CC - 36496568	ANA DELIA PINEDA GARCIA	3202731131	Ana Pineda	Ana pineda	Ana Pineda	Ana Pineda
	CC - 52491523	DALIA PATRICIA CORONADO BLANCO	3185129474	Dalia Coronado	Dalia Coronado	Dalia Coronado	Dalia Coronado
	CC - 49559681	DAMARIS YERGEL VASQUEZ	316 5129474				
	CC - 1003259349	DARCY PAEZ RINCON	3107855001	Darcy Paez	Darcy Paez	Darcy Paez	Darcy Paez
	CC - 1041771573	JUAN DAVID RANGEL OJEDA	3186640674	Juan	Juan	Juan	Juan
	CC - 1090383172	LAUDITH BOHORQUEZ PINEDA					
	CC - 1002377593	LICETH ALTAMAR GUTIERREZ	3146155006	Liceth Altam	Altamar	Altamar	Altamar
	CC - 36496514	LUCIA RINCON ESCALANTE	3143726174	Lucia Rincon	Lucia Rincon	Lucia Rincon	Lucia Rincon
	TI - 1064713912	MARIA FERNANDA MANZANO MEZA	3177355826	Maria efern	Maria efern	Maria efern	Maria efern
	CC - 1064790148	MARSELBIS CARRILLO URIELES	3177335824	Mam	Mam	Mam	Mam
	CC - 1064798903	MILDRETH IDALIS CARRASCAL TORRADO	3145181760	Mildredth	Mildredth	Mildredth	Mildred
	CC - 1003259779	MILEIDA VANESSA MUÑOZ QUINTERO		Mileida Muñoz	Mileida Muñoz	Mileida Muñoz	Mileida Muñoz
	CC - 1064859461	NERLY GUERRERO BAYONA	3146155006	Nerly Guerrero	Nerly Guerrero	Nerly Guerrero	Nerly Guerrero
	TI - 1090452291	NICOLL CAROLINA PINEDA LIQUEÑES	3233115212	Nicoll	Nicoll	Nicoll	Nicoll
	CC - 36579982	ORAIDA MEZA GARCIA		Oraida meza	oraida meza	oraida meza	oraida meza
	CC - 1091973802	OSCAR TELLEZ GUERRERO	3246605511	oscar Tellez	oscar tellez	oscar tellez	oscar tellez
	CC - 49726196	ROSMERIS ZAMBRANO MIRANDA	3233082796	Romany	Romany	Romany	Romany
	CC - 40438322	SANDRA PATRICIA YARURO	3024683197	Sandra Yaru	Sandra Yaru	Sandra Yaru	Sandra Yaru
	CC - 1007345517	YUDEIMIS BARRAZA FONSECA					



COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CODIGO DE FICHA: 3032687

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 1/8/24 FIRMA	FECHA: 2/8/24 FIRMA	FECHA: FIRMA	FECHA: FIRMA
	CC - 36496419	ALIX EMILSE LIQUEÑEZ ILORIEZ		Alix	Alix		
	CC - 1082660813	ALVARO JOSE RODRIGUEZ LOPEZ	3015883473	Alvaro Rodriguez	Alvaro Rodriguez		
	CC - 49550840	ANA AMELINA DOVALES CAMACHO	3122334758	ana dovales	ana dovale		
	CC - 36496568	ANA DELIA PINEDA GARCIA	3202731131	Ana Pidena	Ana pineda		
	CC - 52491523	DALIA PATRICIA CORONADO BLANCO	3185129474	Dalia Coronado	Dalia Carana		
	CC - 49559681	DAMARIS YERGEL VASQUEZ	316 5129474				
	CC - 1003259349	DARCY PAEZ RINCON	3107855001	Darcy Paez	Darcy Paez		
	CC - 1041771573	JUAN DAVID RANGEL OJEDA	3186640674	Juan	Juan		
	CC - 1090383172	LAUDITH BOHORQUEZ PINEDA					
	CC - 1002377593	LICETH ALTAMAR GUTIERREZ	3146155006	Liceth Altam	Altamar		
	CC - 36496514	LUCIA RINCON ESCALANTE	3143726174	Lucia Rincon	Lucia Rincon		
	TI - 1064713912	MARIA FERNANDA MANZANO MEZA	3177355826	Maria efern	Maria efern		
	CC - 1064790148	MARSELBIS CARRILLO URIELES	3177335824	Mam	Mam		
	CC - 1064798903	MILDRETH IDALIS CARRASCAL TORRADO	3145181760	Mildredth	Mildredth		
	CC - 1003259779	MILEIDA VANESSA MUÑOZ QUINTERO		Mileida Muñoz	Mileida Muñ		
	CC - 1064859461	NERLY GUERRERO BAYONA	3146155006	Nerly Guerrero	Nerly Guerrero		
	TI - 1090452291	NICOLL CAROLINA PINEDA LIQUEÑES	3233115212	Nicoll	Nicoll		
	CC - 36579982	ORAIDA MEZA GARCIA		Oraida meza	oraida meza		
	CC - 1091973802	OSCAR TELLEZ GUERRERO	3246605511	oscar Tellez	oscar Tellez		
	CC - 49726196	ROSMERIS ZAMBRANO MIRANDA	3233082796	Romany	Romany		
	CC - 40438322	SANDRA PATRICIA YARURO	3024683197	Sandra Yaru	Sandra Yaru		
	CC - 1007345517	YUDEIMIS BARRAZA FONSECA					

Activar Windows
Ve a Configuración par

REUNION CON EL COORDINADOR ACADEMICO





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3032688 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3032687 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3019034 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 100,00

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: LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE

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/VEREDA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETRENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3041066	ELABORACION DE TORTAS Y B ATIDOS ESPONJOSOS	40	9/08/2024	20/08/2024	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO	CURUMANI	COMPLEMENTARIA DESPLAZADOS	PRESENCIAL	: Elaborar Productos de Pastelería de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente	✓ Verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos. ✓ registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa. ✓ Alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de producción y las especificaciones del proceso. ✓ Procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con las especificaciones del proceso y producto.
2	3044577	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	13/08/2024	21/08/2024	LUNES, MARTES, MIERCOLES,JUEVES ,VIERNES, SABADO	CURUMANI	COMPLEMENTARIA DESPLAZADOS	PRESENCIAL	: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de
TOTAL			**80**								