PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Septiembre 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 Septiembre 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.

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.

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.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria desplazada **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Ficha: 3041077** **FECHA INICIO: 09/08/2024** **FECHA FINAL: 20/08/2024** **CURUMANI** **Ficha: 3044577** **FECHA INICIO: 13/08/2024** **FECHA FINAL: 21/08/2024** **CURUMANI** **Ficha: 3075173** **FECHA INICIO: 07/09/2024** **FECHA FINAL: 18/09/2024** **CURUMANI**	Evidencias soportadas en el drive https://drive.google.com/drive/folders/1RmJxjXIEjK1bBg4tLrm6D0iEkgSNJGsd

		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: COCINA INTERNACIONAL** **Ficha: 3075541** **FECHA INICIO: 11/09/2024** **FECHA FINAL: 25/09/2024** **CURUMANI** **COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO **RESULTADOS:** ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES	

		ESTABLECIDOS. REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA ESTÁNDAR DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO. ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA. **PROGRAMA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS** **Ficha: 3041066** **FECHA INICIO: 09/08/2024** **FECHA FINAL: 20/08/2024** **CURUMANI** **Ficha: 3075175** **FECHA INICIO: 20/09/2024** **FECHA FINAL: 02/10/2024**	

		LA GLORIA-AYACUCHO **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	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

	que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).		
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 septiembre. **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS**	Aplicativo Sofía plus

		PROGRAMA – COCINA INTERNACIONAL	
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 septiembre **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 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 del mes de septiembre	Aplicativo sofia plus Evidencias de formación
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.	No aplica para este periodo	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, Ayacucho con el fin de impartir formación profesional en los programas **PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **PROGRAMA: COCINA INTERNACIONAL** **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 demás soportes requeridos para la legalización del pago.	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 personales, firmada por el contratista, adjuntar el reporte de horas Sofía plus del mes de septiembre, y demás soportes solicitados	Presentar documentos requeridos en el Secop II, Archivo GC-GF
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 septiembre	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	Responder por cada bien o equipo que se nos asignen para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográficas

	el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
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 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.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
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 septiembre 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 diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Videos tutoriales
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 correspondiente al mes de septiembre con el fin de impartir formación	Legalización adjunto en el archivo GF Agenda enviada de manera digital vía correo
24	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del	Se participó en el mercado campesino convocado por el	Evidencias fotográficas

	contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	centro en el municipio de Curumani 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.	119024	CURUMANI	25/08/2024	25/08/2024
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.7938172794 expedido por SOI correspondiente al mes de Agosto del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (13) 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 DE FORMACION

ORIENTAR FORMACION EN LOS PROGRAMAS DE FORMACION DESPLAZADA








JAVAR
SAY
YES

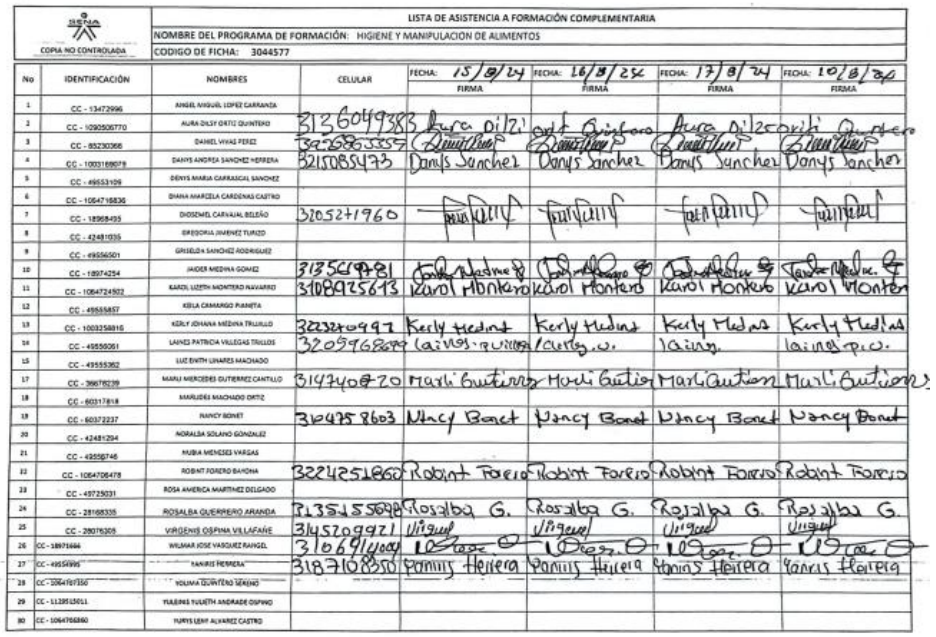






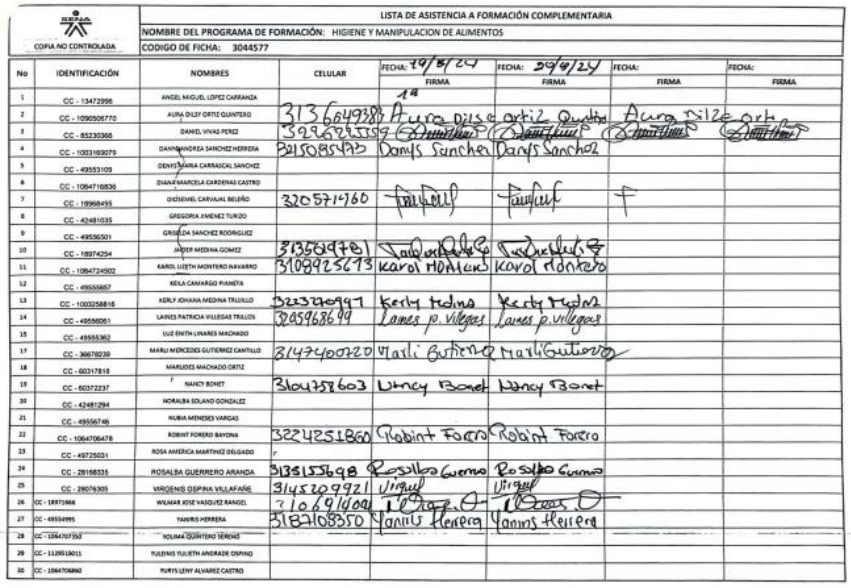

10 sep. 2024 2:10:05 p. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar

LISTAS DE ASISTENCIAS



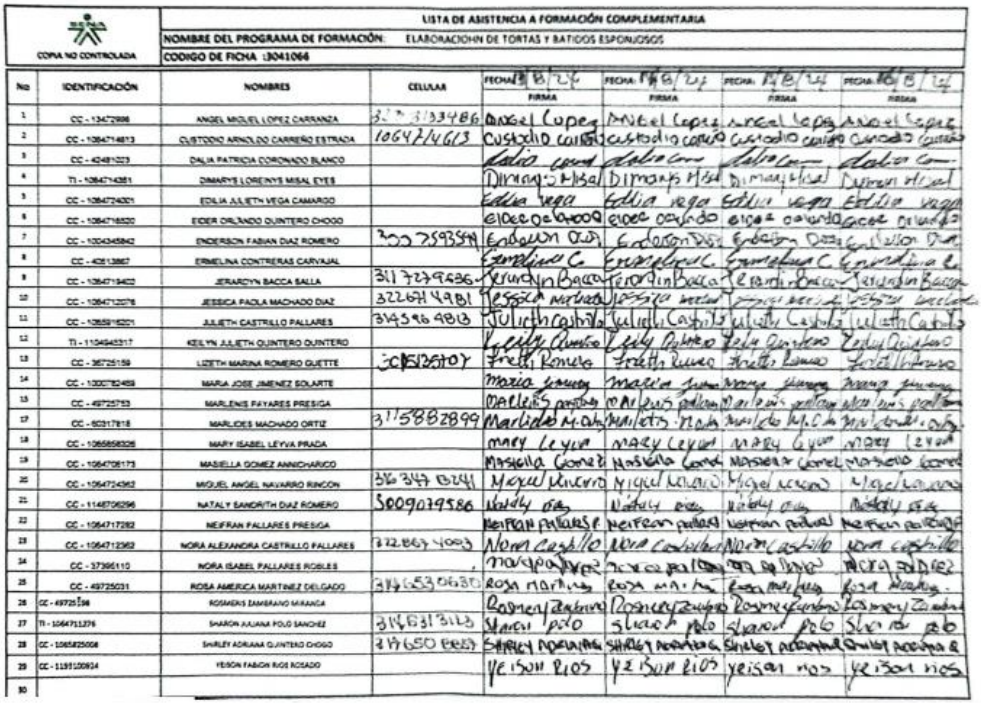
COPIA NO CONTROLADA	LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
	CODIGO DE FICHA: 3044577

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 15/8/24 FIRMA	FECHA: 16/8/24 FIRMA	FECHA: 17/8/24 FIRMA	FECHA: 19/8/24 FIRMA
1	CC - 13472996	ANGEL MIGUEL LOPEZ CARRANZA					
2	CC - 1090506770	AURA DILSY ORTIZ QUINTERO	3136049388	Aura Dilzy	orti Quintero	Aura Dilzy	orti Quintero
3	CC - 85230366	DANIEL VIVAS PEREZ	3296855559				
4	CC - 1003169079	DANYS ANDREA SANCHEZ HERRERA	3215085473	Danys Sanchez	Danys Sanchez	Danys Sanchez	Danys Sanchez
5	CC - 49553109	DENYS MARIA CARRASCAL SANCHEZ					
6	CC - 1064716836	DIANA MARCELA CARDENAS CASTRO					
7	CC - 18968495	DIOSEMEL CARVAJAL BELEÑO	3205271960				
8	CC - 42481035	GREGORIA JIMENEZ TURIZO					
9	CC - 49556501	GRISELDA SANCHEZ RODRIGUEZ					
10	CC - 18974254	JAIDER MEDINA GOMEZ	3135599781				
11	CC - 1064724502	KAROL LIZETH MONTERO NAVARRO	3109925613	Karol Montero	Karol Montero	Karol Montero	Karol Montero
12	CC - 49555857	KEILA CAMARGO PIANETA					
13	CC - 1003258816	KERLY JOHANA MEDINA TRUJILLO	3223209997	Kerly Medina	Kerly Medina	Kerly Medina	Kerly Medina
14	CC - 49559061	LAINES PATRICIA VILLEGAS TRILLOS	3205968699	Laines p. V.	Laines p. V.	laines p. v.	laines p. v.
15	CC - 49555362	LUZ EIXTH LINARES MACHADO					
17	CC - 36678239	MARLI MERCEDES GUTIERREZ CANTILLO	3147407270	Marli Gutierrez	Marli Gutierrez	Marli Gutierrez	Marli Gutierrez
18	CC - 60317818	MARLUDES MACHADO ORTIZ					
19	CC - 60372237	NANCY BONET	3104758603	Nancy Bonet	Nancy Bonet	Nancy Bonet	Nancy Bonet
20	CC - 42481294	NORALBA SOLANO GONZALEZ					
21	CC - 49556746	NUBIA MENESES VARGAS					
22	CC - 1064706478	ROBINT FORERO BAYONA	3224251860	Robint Forero	Robint Forero	Robint Forero	Robint Forero
23	CC - 49725031	ROSA AMERICA MARTINEZ DELGADO					
24	CC - 28168335	ROSALBA GUERRERO ARANDA	3135155698	Rosalba G.	Rosalba G.	Rosalba G.	Rosalba G.
25	CC - 28076305	VIRGENIS OSPINA VILLAFAÑE	3145209721	Virgenis	Virgenis	Virgenis	Virgenis
26	CC - 18971664	WILMAR JOSE VASQUEZ RANGEL	3106916041				
27	CC - 49554995	YANIRIS HERRERA	3187108350	Yaniris Herrera	Yaniris Herrera	Yaniris Herrera	Yaniris Herrera
28	CC - 1064707350	YOLIMA QUINTERO SERENO					
29	CC - 1129515011	YULEINIS YULIETH ANDRADE OSPINO					
30	CC - 1064706860	YURYS LENY ALVAREZ CASTRO					



COPIA NO CONTROLADA	LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
	NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
	CODIGO DE FICHA: 3044577

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 29/8/24 FIRMA	FECHA: 30/8/24 FIRMA	FECHA: FIRMA	FECHA: FIRMA
1	CC - 13472996	ANGEL MIGUEL LOPEZ CARRANZA					
2	CC - 1090506770	AURA DILSY ORTIZ QUINTERO	3136049388	Aura Dilzy orti Quintero		Aura Dilzy orti	
3	CC - 85230366	DANIEL VIVAS PEREZ	3296855559				
4	CC - 1003169079	DANYS ANDREA SANCHEZ HERRERA	3215085473	Danys Sanchez	Danys Sanchez		
5	CC - 49553109	DENYS MARIA CARRASCAL SANCHEZ					
6	CC - 1064716836	DIANA MARCELA CARDENAS CASTRO					
7	CC - 18968495	DIOSEMEL CARVAJAL BELEÑO	3205271960				
8	CC - 42481035	GREGORIA JIMENEZ TURIZO					
9	CC - 49556501	GRISELDA SANCHEZ RODRIGUEZ					
10	CC - 18974254	JAIDER MEDINA GOMEZ	3135599781				
11	CC - 1064724502	KAROL LIZETH MONTERO NAVARRO	3109925613	Karol Montero	Karol Montero		
12	CC - 49555857	KEILA CAMARGO PIANETA					
13	CC - 1003258816	KERLY JOHANA MEDINA TRUJILLO	3223209997	Kerly Medina	Kerly Medina		
14	CC - 49559061	LAINES PATRICIA VILLEGAS TRILLOS	3205968699	Laines p. Villegas	Laines p. Villegas		
15	CC - 49555362	LUZ EIXTH LINARES MACHADO					
17	CC - 36678239	MARLI MERCEDES GUTIERREZ CANTILLO	3147407270	Marli Gutierrez	Marli Gutierrez		
18	CC - 60317818	MARLUDES MACHADO ORTIZ					
19	CC - 60372237	NANCY BONET	3104758603	Nancy Bonet	Nancy Bonet		
20	CC - 42481294	NORALBA SOLANO GONZALEZ					
21	CC - 49556746	NUBIA MENESES VARGAS					
22	CC - 1064706478	ROBINT FORERO BAYONA	3224251860	Robint Forero	Robint Forero		
23	CC - 49725031	ROSA AMERICA MARTINEZ DELGADO					
24	CC - 28168335	ROSALBA GUERRERO ARANDA	3135155698	Rosalba Guerrero	Rosalba Guerrero		
25	CC - 28076305	VIRGENIS OSPINA VILLAFAÑE	3145209721	Virgenis	Virgenis		
26	CC - 18971664	WILMAR JOSE VASQUEZ RANGEL	3106916041				
27	CC - 49554995	YANIRIS HERRERA	3187108350	Yaniris Herrera	Yaniris Herrera		
28	CC - 1064707350	YOLIMA QUINTERO SERENO					
29	CC - 1129515011	YULEINIS YULIETH ANDRADE OSPINO					
30	CC - 1064706860	YURYS LENY ALVAREZ CASTRO					



COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIOHN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

CODIGO DE FICHA :3041066

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 8/8/24 FIRMA	FECHA: 10/8/24 FIRMA	FECHA: 12/8/24 FIRMA	FECHA: 12/8/24 FIRMA
1	CC - 13472996	ANGEL MIGUEL LOPEZ CARRANZA	323 3133486	Angel Lopez	ANGel Lopez	Angel Lopez	ANGel Lopez
2	CC - 1064714613	CUSTODIO ARNOLDO CARREÑO ESTRADA	1064714613	custodio carreño	custodio carreño	custodio carreño	custodio carreño
3	CC - 42481023	DALIA PATRICIA CORONADO BLANCO		dalia coro	dalia coro	dalia coro	dalia coro
4	TI - 1064714351	DIMARYS LORENYS MISAL EYES		Dimarys Misal	Dimarys Misal	Dimary Misal	Dymar Misal
5	CC - 1064724001	EDILIA JULIETH VEGA CAMARGO		Edilia vega	Edilia vega	Edilia vega	Edilia vega
6	CC - 1064716520	EIDER ORLANDO QUINTERO CHOGO		eider orlando	eider orlando	eider orlando	eider orlando
7	CC - 1004345842	ENDERSON FABIAN DIAZ ROMERO	300 7598594	Enderson Diaz	Enderson Diaz	Enderson Diaz	Enderson Diaz
8	CC - 40513887	ERMELINA CONTRERAS CARVAJAL		Ermelina C.	Ermelina C.	Ermelina C.	Ermelina C.
9	CC - 1064719402	JERARDYN BACCA SALLA	311 7279696	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca
10	CC - 1064712078	JESSICA PAOLA MACHADO DIAZ	3226714981	Jessica machado	Jessica machado	Jessica machado	Jessica machado
11	CC - 1065916201	JULIETH CASTRILLO PALLARES	3145969813	Julieth castrillo	Julieth Castrillo	Julieth Castrillo	Julieth Castrillo
12	TI - 1104945317	KEILYN JULIETH QUINTERO QUINTERO		Keily Quintero	Keily Quintero	Keily Quintero	Keily Quintero
13	CC - 36725159	LIZETH MARINA ROMERO GUETTE	3CC1525107	Lizeth Romero	Lizeth Romero	Lizeth Romero	Lizeth Romero
14	CC - 1000782469	MARIA JOSE JIMENEZ SOLARTE		Maria jimenez	Maria jimenez	Maria jimenez	Maria jimenez
15	CC - 49725753	MARLENIS PAYARES PRESIGA		Marlenis payares	Marlenis payares	Marlenis payares	Marlenis payares
17	CC - 60317818	MARLIDES MACHADO ORTIZ	3115882899	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz
18	CC - 1065858326	MARY ISABEL LEYVA PRADA		mary leyva	MARY LEYVA	MARY LEYVA	MARY LEYVA
19	CC - 1064708173	MASIELLA GOMEZ ANNICHARICO		Masiella Gomez	Masiella Gomez	Masiella Gomez	Masiella Gomez
20	CC - 1064724382	MIGUEL ANGEL NAVARRO RINCON	316 347 6241	Miguel Navarro	Miguel Navarro	Miguel Navarro	Miguel Navarro
21	CC - 1148706296	NATALY SANDRITH DIAZ ROMERO	3009079586	Nataly diaz	Nataly diaz	Nataly diaz	Nataly diaz
22	CC - 1064717282	NEIFRAN PALLARES PRESIGA		Neifran pallares	Neifran pallares	Neifran pallares	Neifran pallares
23	CC - 1064712382	NORA ALEXANDRA CASTRILLO PALLARES	322.867 4003	Nora Castrillo	Nora Castrillo	Nora Castrillo	Nora castrillo
24	CC - 37395110	NORA ISABEL PALLARES ROBLES		Nora pallares	Nora pallares	Nora pallares	Nora pallares
25	CC - 49725031	ROSA AMERICA MARTINEZ DELGADO	3146530630	Rosa martinez	Rosa martinez	Rosa martinez	Rosa Martinez
26	CC - 49725198	ROSMERIS ZAMBRANO MIRANDA		Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano
27	TI - 1064711276	SHARON JULIANA POLO SANCHEZ	3146313123	Sharon polo	Sharon polo	Sharon polo	Sharon polo
28	CC - 1065825008	SHIRLEY ADRIANA QUINTERO CHOGO	3176508883	Shirley Adriana	Shirley Adriana	Shirley Adriana	Shirley Adriana
29	CC - 1193100924	YEISON FABIAN RIOS ROSADO		Yeison Rios	Yeison Rios	yeison rios	yeison rios
30							

COPIA NO CONTROLADA

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: ELABORACIOHN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

CODIGO DE FICHA :3041066

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 8/8/24 FIRMA	FECHA: 10/8/24 FIRMA	FECHA: 12/8/24 FIRMA	FECHA: 12/8/24 FIRMA
1	CC - 13472996	ANGEL MIGUEL LOPEZ CARRANZA	323 3133486	Angel Lopez	ANGel Lopez	Angel Lopez	ANGel Lopez
2	CC - 1064714613	CUSTODIO ARNOLDO CARREÑO ESTRADA	1064714613	custodio carreño	custodio carreño	custodio carreño	custodio carreño
3	CC - 42481023	DALIA PATRICIA CORONADO BLANCO		dalia coro	dalia coro	dalia coro	dalia coro
4	TI - 1064714351	DIMARYS LORENYS MISAL EYES		Dimarys Misal	Dimarys Misal	Dimary Misal	Dymar Misal
5	CC - 1064724001	EDILIA JULIETH VEGA CAMARGO		Edilia vega	Edilia vega	Edilia vega	Edilia vega
6	CC - 1064716520	EIDER ORLANDO QUINTERO CHOGO		eider orlando	eider orlando	eider orlando	eider orlando
7	CC - 1004345842	ENDERSON FABIAN DIAZ ROMERO	300 7598594	Enderson Diaz	Enderson Diaz	Enderson Diaz	Enderson Diaz
8	CC - 40513887	ERMELINA CONTRERAS CARVAJAL		Ermelina C.	Ermelina C.	Ermelina C.	Ermelina C.
9	CC - 1064719402	JERARDYN BACCA SALLA	311 7279696	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca	Jerardyn Bacca
10	CC - 1064712078	JESSICA PAOLA MACHADO DIAZ	3226714981	Jessica machado	Jessica machado	Jessica machado	Jessica machado
11	CC - 1065916201	JULIETH CASTRILLO PALLARES	3145969813	Julieth castrillo	Julieth Castrillo	Julieth Castrillo	Julieth Castrillo
12	TI - 1104945317	KEILYN JULIETH QUINTERO QUINTERO		Keily Quintero	Keily Quintero	Keily Quintero	Keily Quintero
13	CC - 36725159	LIZETH MARINA ROMERO GUETTE	3CC1525107	Lizeth Romero	Lizeth Romero	Lizeth Romero	Lizeth Romero
14	CC - 1000782469	MARIA JOSE JIMENEZ SOLARTE		Maria jimenez	Maria jimenez	Maria jimenez	Maria jimenez
15	CC - 49725753	MARLENIS PAYARES PRESIGA		Marlenis payares	Marlenis payares	Marlenis payares	Marlenis payares
17	CC - 60317818	MARLIDES MACHADO ORTIZ	3115882899	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz	Marlides M.Ortiz
18	CC - 1065858326	MARY ISABEL LEYVA PRADA		mary leyva	MARY LEYVA	MARY LEYVA	MARY LEYVA
19	CC - 1064708173	MASIELLA GOMEZ ANNICHARICO		Masiella Gomez	Masiella Gomez	Masiella Gomez	Masiella Gomez
20	CC - 1064724382	MIGUEL ANGEL NAVARRO RINCON	316 347 6241	Miguel Navarro	Miguel Navarro	Miguel Navarro	Miguel Navarro
21	CC - 1148706296	NATALY SANDRITH DIAZ ROMERO	3009079586	Nataly diaz	Nataly diaz	Nataly diaz	Nataly diaz
22	CC - 1064717282	NEIFRAN PALLARES PRESIGA		Neifran pallares	Neifran pallares	Neifran pallares	Neifran pallares
23	CC - 1064712382	NORA ALEXANDRA CASTRILLO PALLARES	322.867 4003	Nora Castrillo	Nora Castrillo	Nora Castrillo	Nora castrillo
24	CC - 37395110	NORA ISABEL PALLARES ROBLES		Nora pallares	Nora pallares	Nora pallares	Nora pallares
25	CC - 49725031	ROSA AMERICA MARTINEZ DELGADO	3146530630	Rosa martinez	Rosa martinez	Rosa martinez	Rosa Martinez
26	CC - 49725198	ROSMERIS ZAMBRANO MIRANDA		Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano	Rosmeris Zambrano
27	TI - 1064711276	SHARON JULIANA POLO SANCHEZ	3146313123	Sharon polo	Sharon polo	Sharon polo	Sharon polo
28	CC - 1065825008	SHIRLEY ADRIANA QUINTERO CHOGO	3176508883	Shirley Adriana	Shirley Adriana	Shirley Adriana	Shirley Adriana
29	CC - 1193100924	YEISON FABIAN RIOS ROSADO		Yeison Rios	Yeison Rios	yeison rios	yeison rios
30							

PARCTICIPACION MERCADO CAMPESINO






25 ago. 2024 6:43:49 a. m.
31 Carrera 20
Curumaní
Cesar

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3075541 - COCINA INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3060527 - 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: 3041066 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: 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 FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3075173 - 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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3044577 - 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 : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3066160 - ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: 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 FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 177,00

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