EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

Número de contrato: No. CO1.PCCNTR.5772028

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

Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ

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

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

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

Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Humberto Raffo Rivera
Ficha: 2916245
Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Fase: Planeación
Fecha: lunes 19, 26 de agosto al 2, 9 de septiembre de 2024

NOMBRE	APELLIDO	19/08/2024	26/08/2024	02/09/2024	09/09/2024	16/09/2024
BRAYAN SANTIAGO	LIZARAZO TRIANA			ok	ok	ok
THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA					
JUAN ESTEBAN	QUINTERO CUERVO			ok	ok	ok
JUAN MANUEL	DAVILA RAYO			no	ok	ok
ALEJANDRO	BETANCURTH QUINTERO			ok	ok	ok
NICOLAS	LOPEZ URIBE			no	ok	no
JUAN DIEGO	OSPINA CARDENAS			no		
CHRISTIAN LEANDRO	CORTEZ ALBORNOZ			ok	ok	ok
DEYVY SLEY	SARRIA DIAZ			ok	no	no
KEVIN SANTIAGO	PALACIO ARANGO			ok	ok	ok
SANTIAGO	HERRERA GONZALEZ			no	ok	ok
ASHLY GEOVANNA	RAMOS CADENA			ok	ok	no
NIKOLL ANDREA	CHAVES MARTINEZ			no	ok	ok
JUAN CARLOS	RIVAS SOLIS			ok	no	ok
LICETH KATHERINE	ERAZO PAZ			ok	no	ok
BRANDON	CARDONA ALDANA			no	ok	ok
MIGUEL ANDRES	ERAZO RESTREPO			ok	ok	ok
DANNA MICHELLE	VALENCIA PAREDES			ok	ok	ok
VALERIE	QUINTERO RODRIGUEZ			no	ok	no
JOSE SANTIAGO	ESCOBAR SANTAMARIA			ok	ok	ok
HARRINSON	TRUJILLO BENITEZ			no	ok	ok
SANTIAGO	NORATO SARRIA			ok	ok	ok
JAMAL RAID	ABDALLAH PARRA			no	ok	ok







intitución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2713167
Programa: Técnico en COCINA
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación
Fecha: martes 20, 28 de agosto hasta el 10, 15 de septiembre de 2024

Identificación	Nombres	Apellidos	20/08/2024	03/09/2024	10/09/2024	15/10/2024
TI 1113989980	DIANA MARCELA	IRIARTE OSORIO	ok		ok	ok
TI 1114543436	MARIA ISABELLA	GAITAN GONZALEZ	ok	ok	ok	ok
TI 1117016391	KEITH SOFIA	BENAVIDES RESTREPO	ok	ok	ok	ok
TI 1114242080	NATALY	VALDES ECHEVERRY	ok	pendiente	ok	ok
TI 1117352853	ELIANA MELISSA	POSSO SOLARTE	no	no	no	no
TI 1114001359	LAURA	VALENCIA LOPEZ	ok	ok	no	ok
TI 1115453333	LUNA	ESTUPIÑAN NOGUERA	ok	ok	ok	ok
TI 1114543650	NIKOL	CALERO MOSQUERA	ok	ok	ok	ok
TI 1114242170	TANIA	CAICEDO MENESES	no	ok	ok	ok
TI 1104805975	VALERIA	LOPEZ GARCIA	ok	ok	no	ok
TI 1105368886	MARIANA	ORDOÑEZ MORENO	ok	OK	ok	no
TI 1114241968	DAYANNA	CRUZ VARGAS	no	no	no	no
TI 1082921251	THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA	no	no	no	no
TI 1109187501	NICOLE DANIELA	COBO BELTRAN	ok	OK	ok	ok
TI 1114000360	SOFIA	GARCIA MILLAN	no	no	no	no
TI 1114002077	SARAY CAMILA	GRUESO VIVEROS	no	no	no	no
TI 1114241911	WANDA JERARDIN	SANCHEZ SALCEDO	no	ok	ok	no
TI 1114311162	HELLEN TATIANA	ERAZO CEBALLOS	ok	OK	ok	ok
TI 1114000248	HELLEN NICOL	RIASCOS ARROYO	ok	pendiente	ok	ok
TI 1114542261	ISABEL CRISTINA	GIL CIFUENTES	no	no	no	no
CC 1089511142	KAREN MELISA	CEBALLOS GRUESO	ok	ok	ok	ok
TI 1114241409	ANA VIRGINIA	GARCIA SAAVEDRA	no	no	no	no
TI 1114310252	DORELVY ESTEFANIA	MORANARIAS	ok	ok	ok	ok
TI 1107852934	ISABELLA	BANGUERO SANDOVAL	ok	ok	ok	ok
TI 1114001761	ISABELLA	VALENCIA PUPIALES	ok	ok	ok	ok
TI 1087800065	EMILY JULIETH	TORRES CHALA	ok	ok	ok	ok
TI 1113639891	ESTEFANY	BALAGUERA GOMEZ	ok	ok	ok	ok
TI 1110043870	LESLY VANESSA	VALENCIA MOSQUERA	ok	ok	no	ok
TI 1114311378	MARIANA	ÑAÑES AGUILAR	no	excusa	ok	ok
TI 1114543434	TIFFANY TAMARA	VELASCO DONNEYS	ok	ok	ok	ok



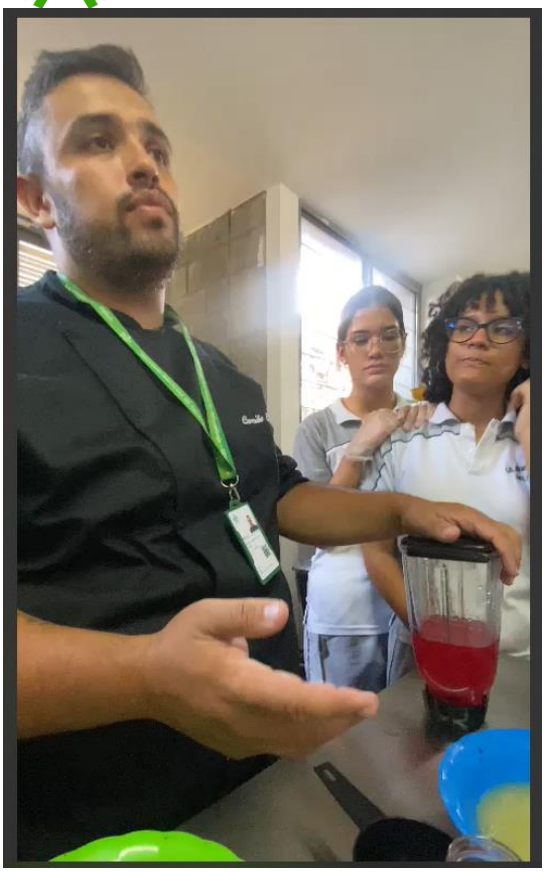




Institución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2919526
Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: miércoles miércoles 21, 28 de agosto al 4, 11 de septiembre de 2024

NOMBRES	APELLIDOS	21/08/2024	28/08/2024	04/09/2024	11/09/2024	18/09/2024
SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	ok	ok		ok	ok
VALENTINA	VILLEGAS GÓMEZ	ok	ok		ok	no
KIARA MAITE	GOMEZ RAMIREZ	ok	ok		ok	ok
KAREN VANESSA	ACEVEDO FERNANDEZ	ok	ok		ok	ok
LIZETH CAMILA	PIAMBA GONZALEZ	ok	ok		ok	ok
NICOLE DAIANA	MELO SÁNCHEZ	ok	ok		ok	ok
MARIANA	MOLINA MOGOLLON	no	no		ok	ok
AMY MARIANA	CIFUENTES ACEVEDO	ok	ok		ok	ok
JULIANA ANDREA	MAZO RUALES	ok	ok		EXCUSA	ok
MARIANA	NÚÑEZ URQUIJO	ok	ok		ok	ok
SARAY	RODRIGUEZ ANGULO	ok	ok		ok	ok
HEILLY CAROLINA	VALLEJO ESCOBAR	ok	ok		ok	ok
MARIA ALEJANDRA	ARAMBURO REYES	no	no		ok	no
KAREN TATIANA	LOPEZ HIDALGO	ok	ok		ok	no
LAURA SOFIA	GIRALDO	no	ok		ok	ok
ANA VIRGINIA	GARCIA SAAVEDRA	no	no		no	ok
LAURA SOFIA	GARCIA GIRALDO	no	no		no	no
TATIANA	GIRALDO MINA	ok	ok		ok	ok
VALERY	GIRALDO HINA	ok	ok		ok	ok
SARAY	CUSPOCA RODRIGUEZ	ok	ok		ok	no
JESSICA VALERIA	VILLEGAS VARGAS	ok	ok		ok	ok
DANIELA	VARGAZ RAMIREZ	ok	ok		ok	ok
ISABELLA	ESCOBAR CRUZ	ok	ok		ok	ok
LAURA ISABELLA	RENDÓN BENAVIDES	excusa	si		ok	ok
SAMANTHA	CAMACHO MEJIA	ok	ok		ok	ok
KAREN SOFIA	RODRIGUEZ SANCHEZ	ok	ok		ok	ok
VALERIA	GARCIA ZAPATA	ok	ok		ok	ok
DAHIANA ANDREA	RIVERA ROA	ok	ok		ok	ok







Programa: servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916258
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: jueves 22, 29 de agosto al 5, 12 de septiembre de 2024

NOMBRES	APELLIDOS	01/08/2024	08/08/2024	15/08/2024	22/08/2024	29/08/2024	05/09/2024	12/09/2024
ERIKA PAOLA	QUINTERO QUINTERO	ok	ok	ok	ok	ok		ok
SONIA ALEXANDRA	SAMBONI HOYOS	ok	ok	ok	ok	ok		ok
CRISTIAN ANDRES	CAMPO PECHUCUE	ok	ok	ok	ok	ok		ok
VALENTINA	CASTILLO MUSSE	ok	ok	ok	no	ok		ok
NATALY ANDREA	OSPINA APRAEZ	ok	ok	no	no	ok		ok
SARA	OSPINA FRANCO	ok	ok	ok	ok	ok		ok
MARIA FERNANDA	QUINTERO MONROY	ok	ok	ok	ok	ok		no
MARIA JOSE	TOBON VELEZ	ok	ok	excusa	ok	ok		ok
JUAN ESTEBAN	HOYOS MUÑOZ	ok	ok	ok	ok	ok		no
VALERI	REY MUÑOZ	no	ok	ok	ok	ok		ok
NICOLAS	BAOS HOYOS	ok	ok	ok	ok	ok		
JULIETH DAYANA	RENGIFO CHITO	ok	ok	ok	ok	ok		ok
JADE	ROJAS CAVICHE	ok	ok	ok	ok	ok		ok
VALENTINA	CORDOBA PORTILLO	no	no	no	no	ok		no
LISBETH	MUÑOZ GOMEZ	ok	ok	ok	ok	ok		no
MAIRA TATIANA	VELASCO GUAZAQUILLO	ok	ok	EXCUSA	ok	ok		ok
CESAR DAVID	LEDESMA GUTIERREZ	ok	ok	ok	ok	ok		ok
ADRIAN	BOLAÑOS RODRIGUEZ	ok	ok	ok	ok	ok		no
JOSUE	OSPINA MORALES	ok	ok	ok	ok	ok		ok
SEBASTIAN	OSPINA TABARES	ok	ok	ok	ok	ok		ok
JHON ALEXANDER	JARAMILLO FERREROSA	ok	ok	ok	ok	ok		ok
MARIA JOSE	LOPEZ CARDOA	ok	ok	ok	ok	ok		ok
ANA MARIA	ZAPATA CUERVO	ok	ok	ok	ok	ok		no







Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Ficha: 2713168
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación
Fecha: 22, 29 de agosto al 5, 12 de septiembre de 2024

Nombre	15/08/2024	22/08/2024	29/08/2024	05/09/2024	12/09/2024
BRANDON NAY MANZANO PEREZ	ok	ok	ok	ok	ok
CATALINA GRANDA ARIAS	ok	ok	ok	ok	ok
ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	ok	ok	ok	ok	ok
JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	ok	ok	ok	ok	ok
JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	ok	ok	ok	ok	ok
JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ		no	no	no	no
JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	ok	ok	ok	ok	ok
JUAN JOSE MONA ORTIZ	ok	ok	ok	ok	ok
KAREN CAMILA BRAVO CERON	ok	ok	ok	ok	ok
KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	ok	ok	ok	ok	ok
MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	ok	ok	ok	ok	ok
MARIANA PEREZ SANCHEZ	ok	ok	ok	ok	ok
MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA		no	no	no	no
NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA		no	no	no	no
SANTIAGO RUANO NOGUERA	ok	ok	ok	ok	ok
SARA NICOL MORENO MUÑOZ	ok	ok	ok	ok	ok
SARASOFIA FAJARDO POTES	no	ok	ok	ok	ok
SOFIA ORTIZ GAVIRIA	ok	ok	ok	ok	ok
TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	ok	ok	ok	ok	ok









Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2916224
Institución Educativa: La Buitrera
Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Fase: Planeación
Fecha: viernes 16, 23, 30 de agosto, 13 septiembre de 2024

	P		16/08/2024	23/08/2024	30/08/2024	06/09/2024	13/09/2024
NASLI TATIANA	DORADO CORDOBA		Ok	Ok	Ok		ok
ANA SOFIA	HERRERA VAHOS		Ok	Ok	Ok		ok
KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA		Ok	Ok	Ok		ok
MARIANGEL	AVILA LOPEZ		Ok	Ok	Ok		ok
DEINER ANDRÉS	GUACHETA MOSQUERA		Ok	Ok	Ok		ok
NICOL DAYANA	ARREDONDO BASTO		Ok	Ok	Ok		no
NICOL	DIAZ PEREZ		Ok	Ok	Ok		ok
JENNIFER ANDREA	QUICENO VALLEJO		No	No	No		no
ANGIE DAHIANA	GUTIERREZ LOPEZ		Ok	Ok	Ok		ok
BRIANNA MICHAELA	DAVIS BEDOYA		Ok	Ok	Ok		ok
ASHLEY NICOLE	DAVIS BEDOYA		Ok	Ok	Ok		ok
SOFIA	POSSO BELTRAN		ok	ok	ok		ok







B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Se participó en los encuentros programados por la Coordinación Académica.

Actividad: Encuentro de equipo

Fecha: 30 de Agosto de 2024

Actividad: Gestión documental
Fecha: 06 de septiembre de 2024



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

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	30/08/2024
PROGRAMA:	Tecnico en cocina
N° FICHA:	2916245
INSTRUCTOR:	CAMILO ESLAVA
FASE DEL PROYECTO:	PLANEACION
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	HUMBERTO RAFFO RIVERA
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	01/08/2024
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	30/11/2025

Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad	Avance de cumplimiento
BRAYAN SANTIAGO LIZARAZO TRIANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
THALIANA VALENTINA PABON RIVERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN QUINTERO CUERVO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN MANUEL DAVILA RAYO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ALEJANDRO BETANCURTH QUINTERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS LOPEZ URIBE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN DIEGO OSPINA CARDENAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CHRISTIAN LEANDRO CORTEZ ALBORNOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEYVY SLEY SARRIA DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEVIN SANTIAGO PALACIO ARANGO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO HERRERA GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ASHLY GEOVANNA RAMOS CADENA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NIKOLL ANDREA CHAVES MARTINEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JUAN CARLOS RIVAS SOLIS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LICETH KATHERINE ERAZO PAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
BRANDON CARDONA ALDANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
MIGUEL ANDRES ERAZO RESTREPO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
DANNA MICHELLE VALENCIA PAREDES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
VALERIE QUINTERO RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
JOSE SANTIAGO ESCOBAR SANTAMARIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
HARRINSON TRUJILLO BENITEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
SANTIAGO NORATO SARRIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
JAMAL RAID ABDALLAH PARRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	**30/08/2024**
PROGRAMA:	**Tecnico en servicio de restaurante y bar**
N° FICHA:	**2919526**
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**

FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
SARA MICHELLE BONILLA VASQUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA MOLINA MOGOLLON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIANA ANDREA MAZO RUALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NÚÑEZ URQUIJO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY RODRIGUEZ ANGULO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GIRALDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
TATIANA GIRALDO MINA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
VALERY GIRALDO HINA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
DANIELA VARGAZ RAMIREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
ISABELLA ESCOBAR CRUZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032
LAURA ISABELLA RENDÓN BENAVIDES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 033
SAMANTHA CAMACHO MEJIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 034

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 035
VALERIA GARCIA ZAPATA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 036
DAHIANA ANDREA RIVERA ROA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 037

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/08/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2713167**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EVALUACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
DIANA MARCELA IRIARTE OSORIO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ISABELLA GAITAN GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEITH SOFIA BENAVIDES RESTREPO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALY VALDES ECHEVERRY	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ELIANA MELISSA POSSO SOLARTE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA VALENCIA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
LUNA ESTUPIÑAN NOGUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NIKOL CALERO MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TANIA CAICEDO MENESES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIA LOPEZ GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA ORDOÑEZ MORENO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DAYANNA CRUZ VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
THALIANA VALENTINA PABON RIVERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DANIELA COBO BELTRAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SOFIA GARCIA MILLAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
SARAY CAMILA GRUESO VIVEROS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
WANDA JERARDIN SANCHEZ SALCEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
HELLEN TATIANA ERAZO CEBALLOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
HELLEN NICOL RIASCOS ARROYO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
ISABEL CRISTINA GIL CIFUENTES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
KAREN MELISA CEBALLOS GRUESO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
DORELVY ESTEFANIA MORAN ARIAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032
ISABELLA BANGUERO SANDOVAL	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 033
ISABELLA VALENCIA PUPIALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 034
EMILY JULIETH TORRES CHALA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 035
ESTEFANY BALAGUERA GOMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 036
LESLY VANESSA VALENCIA MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 037
MARIANA ÑAÑES AGUILAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 038
TIFFANY TAMARA VELASCO DONNEYS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 039

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	**30/08/2024**
PROGRAMA:	**Tecnico en servicio de restaurante y bar**
N° FICHA:	**2916258**

INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE DE PEÑA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ERIKA PAOLA QUINTERO QUINTERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SONIA ALEXANDRA SAMBONI HOYOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CRISTIAN ANDRES CAMPO PECHUCUE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CASTILLO MUSSE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALY ANDREA OSPINA APRAEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARA OSPINA FRANCO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA FERNANDA QUINTERO MONROY	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE TOBON VELEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN HOYOS MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERI REY MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS BAOS HOYOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JULIETH DAYANA RENGIFO CHITO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JADE ROJAS CAVICHE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CORDOBA PORTILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LISBETH MUÑOZ GOMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
MAIRA TATIANA VELASCO GUAZAQUILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
CESAR DAVID LEDESMA GUTIERREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
ADRIAN BOLAÑOS RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
JOSUE OSPINA MORALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
SEBASTIAN OSPINA TABARES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
JHON ALEXANDER JARAMILLO FERREROSA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
MARIA JOSE LOPEZ CARDOA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
ANA MARIA ZAPATA CUERVO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

FECHA DE ELABORACION:	**30/08/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2713168**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EVALUACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE DE PEÑA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/07/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
BRANDON NAY MANZANO PEREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA GRANDA ARIAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN JOSE MONA ORTIZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN CAMILA BRAVO CERON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

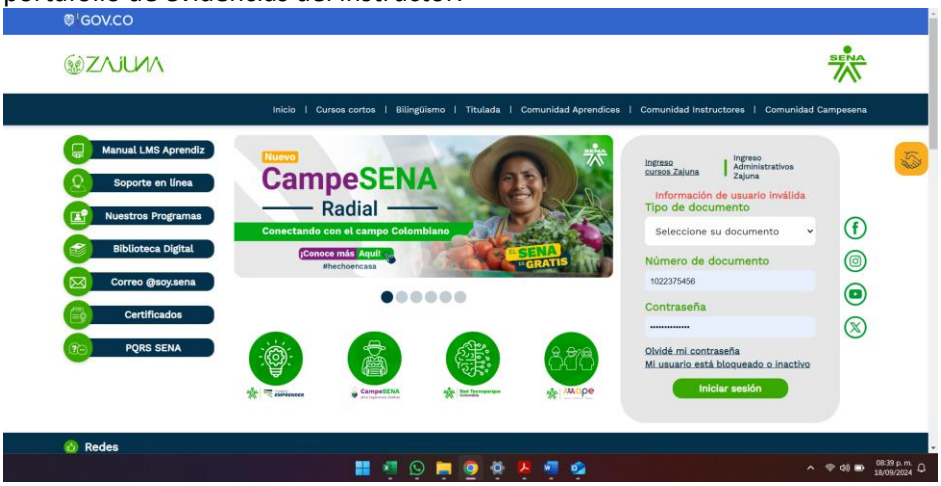
MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA PEREZ SANCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO RUANO NOGUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
SARA NICOL MORENO MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
SARASOFIA FAJARDO POTES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
SOFIA ORTIZ GAVIRIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/08/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2916224**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**HUMBERTO RAFFO RIVERA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**

NASLI TATIANA DORADO CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA HERRERA VAHOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN YULIANA SALINAS SALAMANCA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANGEL AVILA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MELODY DAVILA HERNANDEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEINER ANDRÉS GUACHETA MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DAHIANNA CEBALLOS MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOL DAYANA ARREDONDO BASTO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOL DIAZ PEREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENNIFER ANDREA QUICENO VALLEJO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANGIE DAHIANA GUTIERREZ LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
BRIANNA MICHAELA DAVIS BEDOYA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ASHLEY NICOLE DAVIS BEDOYA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

SOFIA POSSO BELTRAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

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

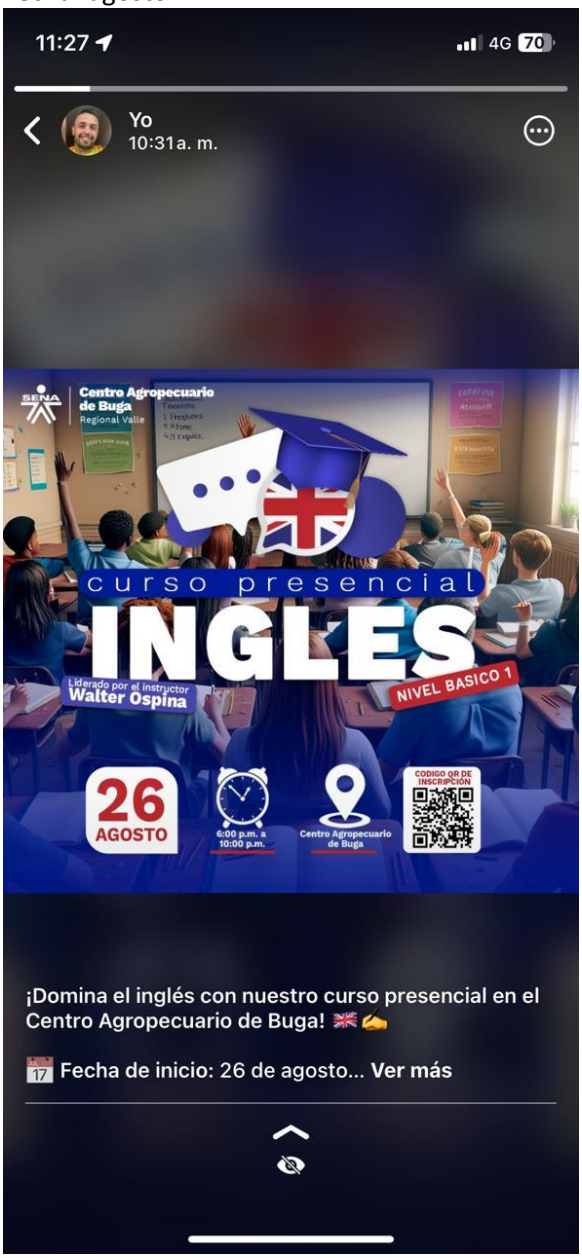


F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.
Actividad: Desarrollo de habilidades comunicativas a través de ejercicios propios del oficio .
Fecha: Septiembre 4



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

Actividad: Se publica flyers formación complementaria en Ingles
Fecha: agosto 21



N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual
Actividad: Se realiza alistamiento para la IE Nuestra señora del Palmar
Fecha: 11 de septiembre de 2024.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916224 - COCINA.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916258 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2916245 - COCINA.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713168 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919526 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713167 - COCINA.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA