



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 septiembre de 2024

Señor(a)

AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ

SUPERVISOR CONTRATO No CO1_PCCNTR_5870046 del año 2024

Cargo del supervisor

PROFESIONAL Grado 02

Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**

Ciudad: Fonseca – La Guajira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
mes septiembre del año 2024

Referencia: No CO1_PCCNTR_580046 del año 2024

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.100.9960.052** de **San Gil Santander**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS

PESOS (\$44.208.895) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 11 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos \$ **(2.232.773)** Mda/Cte; ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a noviembre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos **(\$4.465.545)** Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre del 2024, por un valor de: Cuatro Millones dieciocho mil novecientos noventa pesos \$ **(4.018.990)** Mda/Cte

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO: <i>(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)</i>
<i>(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)</i>



Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G- 012 para la elaboración de las Guías de aprendizaje. 7 GTH- F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. Instrumento de evaluación.	<p>Ver Evidencia 1 Ver documento adjuntos.</p> <p>Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, aplicados en mes anterior, aplicados este mes y pendientes por ser aplicados</p> <p>Evidencia 1: Ilustración 1 Evidencia 2: Ilustración 4, 5 y 6 Evidencia 3: Ilustración 7, 8 y 9</p>
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Para este mes no se realizó esta actividad



3	<p>Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.</p>	<p>Elaboración de Guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico.</p>	<p>Ver Evidencia 1 Ver documento adjuntos.</p> <p>Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, aplicados en mes anterior, aplicados este mes y pendientes por ser aplicados</p> <p>Ilustración 1 y 2</p>
4	<p>Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones</p>	<p>Redactar de manera clara las actividades en las guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos</p>	<p>Ver Evidencia 1 Ver documento adjuntos.</p> <p>Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, aplicados en mes anterior, aplicados este mes y pendientes por ser aplicados</p> <p>Ilustración 1 y 2</p>



	<p>En la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.</p>	<p>necesarios para el aprendizaje, Apropriación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co</p>	
5	<p>Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.</p>	<p>Elaborar los instrumentos de apoyo para el conocimiento y manejar el buen desempeño</p>	<p>Para este mes no se desarrollaron estas actividades como la evaluación de juicios evaluativos debido a que el aplicativo Sofia Plus se encuentra en migración.</p>
6	<p>Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del</p>	<p>Elaborar los listados de asistencias y presentar las novedades para los comités de Evaluación y Seguimiento con el establecimiento educativo.</p>	<p>Para este mes no se han desarrollaron estas actividades debido a que esta reunión está programada para fin del presente mes.</p>



	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	Realizar el cargue de la guía de aprendizaje en el aplicativo del LMS	Para este mes no se realizó esta actividad
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las Obligaciones contractuales del convenio.	No se ha realizado en lo que va del mes debido a que este es bimestral.	Para este mes no se realizó esta actividad
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	Cargar la información de la ejecución de la formación y realizar la respectiva calificación en el aplicativo LMS – Sofía Plus o de manera Física con el compromiso de cargarla posteriormente.	No se realizó actividad durante este mes
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa Técnico.	Evaluar los reportes de juicios evaluativos generados de la plataforma de Sofía plus de las FICHAS No.	Ver Evidencia 1 Ver documento adjuntos. Anexo: Instrumentos evaluados Evidencia 4 Ilustración 10 y 11
11	De manera continua deberá tener al día los procesos de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias	Participar en el proceso de certificación de la Norma de Competencia Orientar Procesos Formativos con base en los planes de formación concertados	No se realizó actividad durante este mes



	<p>que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la Actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato</p>		
12	<p>Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un Alcance mínimo de 160 horas mensuales.</p>	<p>Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.</p>	<p>Ver Documento adjunto</p> <p>Anexo: Horas De Septiembre</p>
13	<p>Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema</p>	<p>Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.</p>	<p>NO APLICA</p>



	Integrado de Gestión y Autocontrol "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las que sean necesarias para alcanzar el cumplimiento total de esta contratación.	No se realizó actividad durante este mes.

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	91624	FONSECA - SAN JUAN SAN JUAN - FONSECA FONSECA - BUENAVISTA BUENAVISTA - FONSECA	27/08/2024	30/08/2024

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. 79270793** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de agosto del año 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

JOSEALBERTOGARCIACAMARGO
Contratista
C.C. No. 1.100.960.052

Recibí a satisfacción:

Firma

AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ

Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Evidencia 1

Ilustración 1: Se adjunta nueva guía en ejecución del programa técnico en panificación con fichas 2951836, se adjuntan los instrumentos de evaluación y se realiza la socialización del plan concertado de trabajo para el mes y los objetivos a alcanzar con el desarrollo de estas.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** PANIFICACIÓN
- **Código del Programa de Formación:** 635200
- **Nombre del Proyecto:** Elaboración de productos de panificación en las instituciones educativas articuladas en el departamento de la Guajira.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Actividad de Proyecto:** Identificar la estructura de una planta de alimentos en el procesamiento de panaderia teniendo en cuenta la normativa vigente.
- **Competencia:** Almacenamiento de productos alimenticios e insumos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - Almacenamiento de productos alimenticios e insumos
 - Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento
- **Duración de la Guía:** 48 Horas



Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Muffins

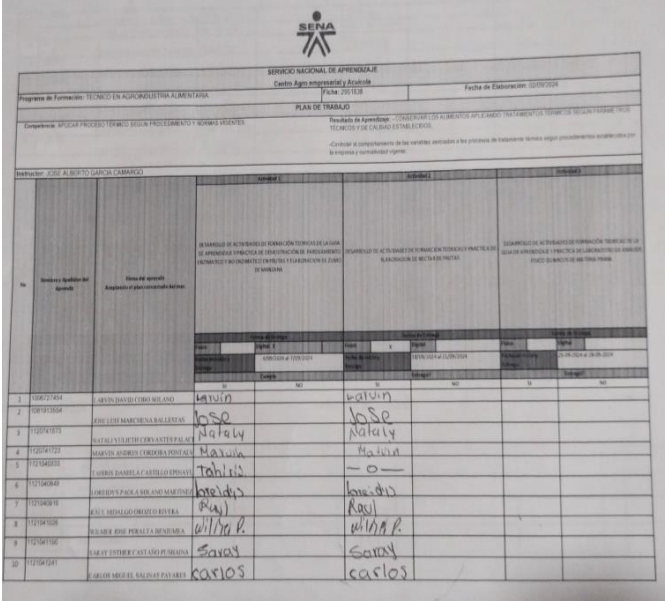
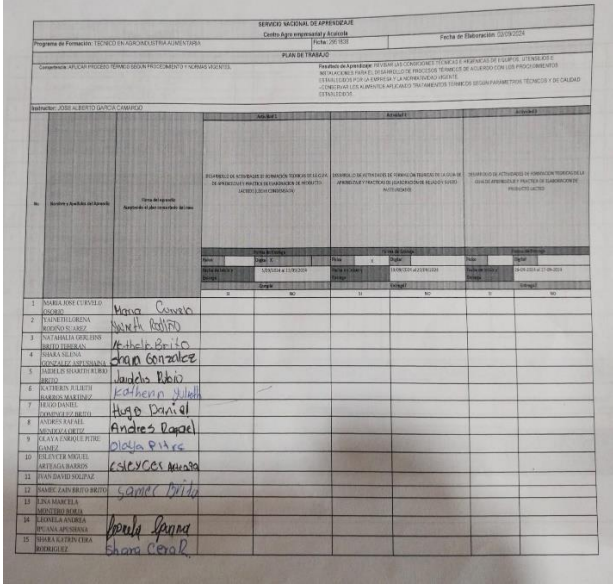
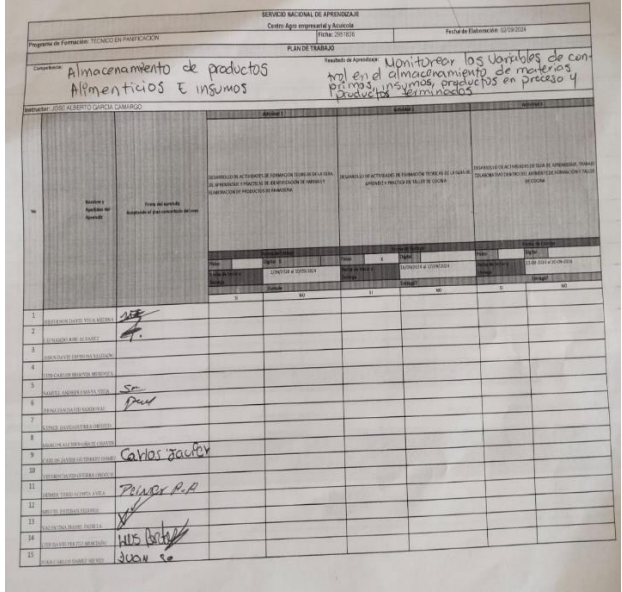
Fecha de Aplicación de Instrumento: (Día/Mes/Año)		Numero de ficha:	
Programa: Técnico en Panificación			
Nombre de los Integrantes del Grupo:			
Criterio de Evaluación	Cumple	No cumple	Observaciones
1. Conocimientos Cognitivos			
1.1 Identifica los ingredientes principales (harina, azúcar, huevos, grasa, liquido).			
1.2 Conoce la función de los leudantes químicos (polvo de hornear).			
1.3 Explica el efecto del tratamiento térmico en la expansión del volumen.			
1.4 Reconoce la importancia de no sobrebatar la mezcla para evitar una textura densa.			
1.5 Comprende cómo el calor afecta la coagulación de las proteínas (huevos) y la gelatinización del almidón (harina).			
2. Conocimientos Procedimentales			
2.1 Pesa y mide correctamente los ingredientes.			
2.2 Incorpora los ingredientes húmedos y secos de manera adecuada, evitando sobrebatar.			
2.3 Precalienta el horno correctamente antes de hornear (temperatura entre 180-200°C).			
2.4 Distribuye la mezcla de manera uniforme en los moldes.			
2.5 Controla adecuadamente el tiempo de cocción (15-25 minutos).			
2.6 Verifica el punto de cocción insertando un palillo (debe salir limpio).			
Firma del instructor Instructor			

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza

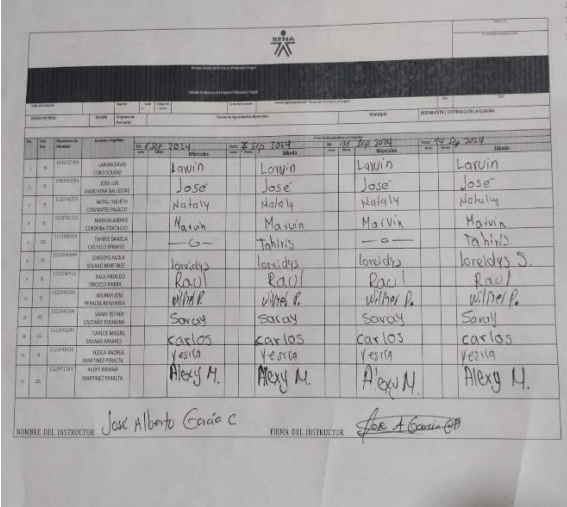
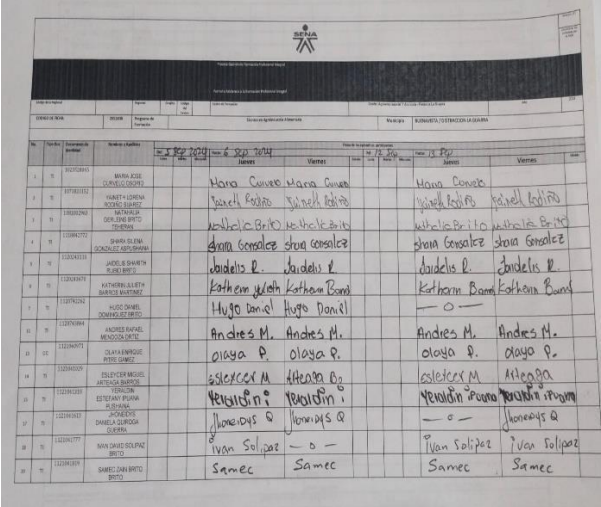
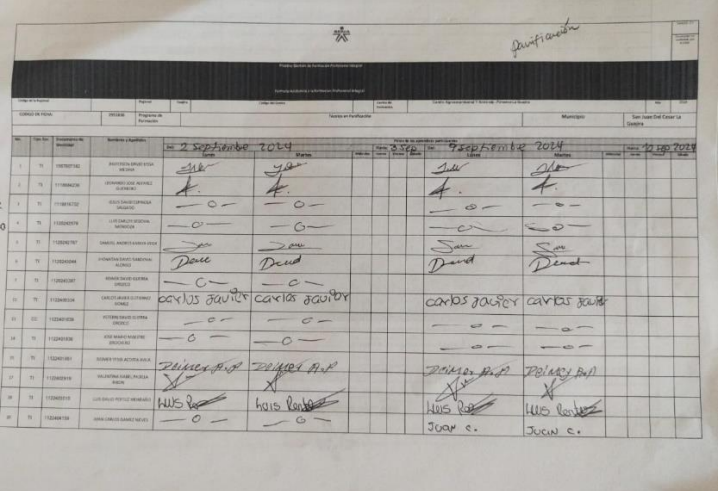
Evidencia 2

Ilustración 4, 5 y 6: Anexo plan de trabajo concertados por fichas

Firma de plan concertado ficha 2727569	Firma de plan concertado ficha 2951838	Firma de plan concertado ficha 2951836
		

Observación: Los documentos completos que soportan estas evidencias son adjuntados al final de documento

Evidencia 3
Ilustración 7, 8 y 9: Anexo lista de asistencia por fichas

Firma de asistencia ficha 2727569	Firma de asistencia ficha 2951838	Firma de asistencia ficha 2951836
		

Observación: Los documentos completos que soportan estas evidencias son adjuntados al final de documento

Evidencia 4
Ilustración 10 y 11: Juicios evlautivos aplicados en resultados de aprendizajes terminados



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** PANIFICACIÓN
- **Código del Programa de Formación:** 635200
- **Nombre del Proyecto:** Elaboración de productos de panificación en las instituciones educativas articuladas en el departamento de la Guajira.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Actividad de Proyecto:** Identificar la estructura de una planta de alimentos en el procesamiento de panadería teniendo en cuenta la normativa vigente.
- **Competencia:** Almacenamiento de productos alimenticios e insumos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - Almacenamiento de productos alimenticios e insumos
 - Ubicar los productos alimenticios conforme a su naturaleza y técnicas de almacenamiento
- **Duración de la Guía:** 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

En esta competencia *“Almacenamiento de productos alimenticios e insumos”*, nos enfocaremos en la importancia de una correcta gestión de los productos e insumos utilizados en la panadería. Los aprendices aprenderán a identificar las condiciones óptimas para el almacenamiento de diferentes ingredientes, desde harinas y levaduras hasta grasas y azúcares, garantizando su frescura y calidad. Exploraremos los métodos más efectivos para ubicar y organizar estos productos según su naturaleza y tiempo de vida útil, asegurando que cada uno se conserve en el ambiente adecuado para mantener sus propiedades intactas. También revisaremos las normativas relacionadas con la conservación y manipulación de alimentos en espacios de almacenamiento, reforzando la responsabilidad de mantener estándares rigurosos para evitar contaminaciones y pérdidas. Con una adecuada planificación y ejecución de estas técnicas, no solo se optimiza el proceso de producción, sino que también se contribuye a la seguridad alimentaria y al éxito en la panadería.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

- ¿Por qué crees que es importante almacenar correctamente los productos alimenticios en una panadería?
- ¿Qué podría pasar si los ingredientes para hacer pan no se almacenan adecuadamente?
- ¿Cómo piensas que se deben organizar los productos en una panadería para facilitar su uso y conservación?
- ¿Qué factores crees que podrían afectar la forma en que se almacenan los diferentes tipos de productos alimenticios?
- ¿Por qué es importante separar los productos en función de su naturaleza (por ejemplo, ingredientes secos vs. ingredientes húmedos)?
- ¿Cómo crees que la correcta ubicación de los productos podría influir en la eficiencia del trabajo en una panadería?

Duración de la actividad: 2 horas



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

3.2.1. Identificar y Clasificar Métodos de Almacenamiento en Panadería

Evidencia: Tabla de tipos de almacenamiento en la industria panadera

Tipo de Almacenamiento	Descripción	Ejemplos	Requisitos
Almacenamiento en seco	Espacios destinados a ingredientes no perecederos, como harinas y azúcares.	Harina, azúcar, levadura.	Mantener en lugares frescos y secos; evitar la humedad y el calor.
Almacenamiento refrigerado	Espacios con temperatura controlada para productos que necesitan enfriamiento.	Mantequilla, leche, huevos.	Temperatura entre 1°C y 4°C; evitar la contaminación cruzada.
Almacenamiento congelado	Espacios a temperaturas muy bajas para productos que requieren congelación.	Masa congelada, frutas.	Temperatura por debajo de -18°C; asegurar el buen sellado.
Almacenamiento en atmósfera controlada	Espacios con condiciones específicas de oxígeno y dióxido de carbono.	Panes artesanales, fermentos.	Control estricto de gases; ambientes limpios y sin contaminantes.
Almacenamiento en tanques o silos	Contenedores grandes para ingredientes a granel.	Harina, granos.	Protección contra plagas y humedad; mantenimiento regular.
Almacenamiento en estanterías	Estantes o repisas para almacenar productos empaquetados o utensilios.	Moldes, bandejas, productos empaquetados.	Organización y limpieza regular; fácil acceso y visibilidad.
Almacenamiento en vitrinas	Espacios con visualización para productos listos para la venta.	Panes, pasteles.	Mantenimiento de temperatura adecuada; protección contra contaminación.
Fuente Propia: José Alberto García Camargo		Elaborado: 1/03/2024	

Actividad Individual: Explorando el Almacenamiento en la Panadería

Objetivo: Comprender los diferentes tipos de almacenamiento en la industria panadera y cómo aplicarlos a situaciones reales.

Instrucciones:

- I. **Revisa la Tabla:** Examina la tabla de tipos de almacenamiento en la industria panadera que se te proporciona.
- II. **Caso Práctico:** Imagina que trabajas en una panadería y necesitas organizar el espacio de almacenamiento para los siguientes productos:
 - Harina
 - Mantequilla
 - Masa congelada
 - Panes artesanales



III. **Responde a las Preguntas:** Con base en la tabla, responde brevemente a las siguientes

preguntas:

- **¿Dónde almacenarías la harina y por qué?.**
- **¿Qué tipo de almacenamiento es más adecuado para la mantequilla y cuáles son sus requisitos?.**
- ¿Cómo almacenarías la masa congelada para garantizar su calidad?
- ¿Qué tipo de almacenamiento utilizarías para los panes artesanales y qué condiciones específicas necesitas mantener?

IV. **Reflexión:** Escribe una breve reflexión (3-4 líneas) sobre la importancia de elegir el tipo correcto de almacenamiento para cada producto. ¿Cómo crees que una buena gestión del almacenamiento puede impactar en la calidad de los productos de panadería?

Duración de la actividad: 15 horas

3.3. Actividades de Apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

3.3.1. Planificar y Ejecutar el Almacenamiento Efectivo en Panadería

Evidencia: Implementación de Almacenamiento en Panadería

Descripción de la actividad: Esta actividad tiene como objetivo de aprendizaje enseñarlo a usted como aprendiz a planificar y ejecutar un almacenamiento efectivo en la industria panadera.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumento de evaluación: Lista de chequeo.

Duración de la actividad: 15 horas



Objetivo: Aplicar conceptos de almacenamiento y ubicación para desarrollar un plan práctico de gestión de productos en una panadería.

Instrucciones:

Revisión de Materiales:

- Revisa la tabla de tipos de almacenamiento proporcionada anteriormente.
- Asegúrate de entender las características y requisitos de cada tipo de almacenamiento (seco, refrigerado, congelado, etc.).

1. Caso Práctico: Imagina que trabajas en una panadería y debes gestionar el almacenamiento de los siguientes productos e insumos:

- Harina (50 kg)
- Mantequilla (20 kg)
- Masa congelada (100 kg)
- Panes artesanales (20 unidades)

Tareas:

A. Planificación de Almacenamiento: Selecciona el Tipo de Almacenamiento.

Producto/Insumo	Tipo de Almacenamiento	Justificación
Harina	Almacenamiento en seco, en lugares frescos y ventilados, en envases herméticos.	La harina es sensible a la humedad y a la infestación de plagas. Almacenar en un lugar seco y fresco preserva su calidad y evita el desarrollo de moho.
Mantequilla		
Masa congelada		
Panes artesanales		
Levadura fresca		
Levadura seca		
Azúcar		
Leche en polvo		
Chocolate para fundir		
Frutas deshidratadas		
Nueces y semillas		
Crema pastelera		



Producto/Insumo	Tipo de Almacenamiento	Justificación
Esencias y extractos		
Margarina		

B. Diseño del Espacio ubicando los producto en sus condiciones adecuadas.

Área de Almacenamiento	Ubicación de Productos	Condiciones Específicas

C. Procedimientos de Mantenimiento:

Frecuencia	Tareas
Diarias	
Semanales	



3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

Evaluar y mejorar un sistema de almacenamiento existente para una panadería según la normatividad vigente

Evidencia: Evaluación y Mejora del Sistema de Almacenamiento en Panadería

Descripción de la actividad:

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de producto

Instrumento de evaluación: Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA3-EV01.

Duración de la actividad: 16 horas

Objetivo:

Evaluar un sistema de almacenamiento existente y proponer mejoras para optimizar la eficiencia y calidad en una panadería.

Instrucciones Generales:

1. Revisión de Materiales:

- Revisa los conceptos y procedimientos de almacenamiento y ubicación de productos que has aprendido en las actividades anteriores.
- Consulta la tabla de tipos de almacenamiento y los procedimientos de mantenimiento desarrollados anteriormente.

2. Caso Práctico: Imagina que eres el encargado de evaluar el sistema de almacenamiento de una panadería que actualmente enfrenta los siguientes problemas:

- La harina se humedece y forma grumos.
- La mantequilla a veces se derrite porque la temperatura del refrigerador no se controla adecuadamente.
- La masa congelada no se utiliza a tiempo, lo que lleva a desperdicio.
- Los panes artesanales se secan rápidamente y pierden frescura.



Tareas:

A. Evaluación del Sistema Actual:

- **Identifica los Problemas:**
 - **Harina:** ¿Qué problemas específicos están ocurriendo con el almacenamiento de harina?
 - **Mantequilla:** ¿Qué problemas están causando la variación en la temperatura del refrigerador?
 - **Masa congelada:** ¿Cómo está afectando la falta de uso oportuno de la masa?
 - **Panes artesanales:** ¿Qué factores contribuyen a la pérdida de frescura de los panes?
- **Recomendaciones para Mejoras:**
 - **Harina:** Propón soluciones para prevenir la humedad y la formación de grumos.
 - **Mantequilla:** Sugiere medidas para controlar mejor la temperatura del refrigerador.
 - **Masa congelada:** Recomienda procedimientos para asegurar el uso oportuno de la masa.
 - **Panes artesanales:** Proporciona estrategias para mantener la frescura de los panes.

Nota: En la primera fila se da un ejemplo para el desarrollo de esta actividad.

Tabla: Evaluación del Sistema Actual

Producto/Insumo	Problema Identificado	Posibles Causas	Solución Propuesta
Harina	Humedad y formación de grumos.	Alta humedad; envases inadecuados o dañados.	Usar envases herméticos; mantener área seca.
Mantequilla			
Masa Congelada			
Panes Artesanales			

B. Diseño de un Plan de Acción:

- **Elabora un plan detallado para implementar las mejoras propuestas.**
 - Incluye pasos específicos, recursos necesarios y cronograma.
 - Establece quién será responsable de cada tarea.

Nota: En la primera fila se da un ejemplo para el desarrollo de esta actividad.

Tabla: Diseño de un Plan de Acción

Producto/Insumo	Pasos	Recursos Necesarios	Cronograma	Responsable
Harina (Ejemplo)	Instalar envases herméticos; revisar humedad.	Envases nuevos; deshumidificador	Implementar en 1 semana	Encargado de inventario



Producto/Insumo	Pasos	Recursos Necesarios	Cronograma	Responsable
Mantequilla				
Masa Congelada				
Panes Artesanales				

C. Evaluación de Resultados:

- **Define cómo medirás el éxito de las mejoras implementadas.**
 - Establece criterios de éxito y métodos para monitorear y evaluar los resultados.
- 3. **Reflexión Final:** Escribe una reflexión final (3-5 líneas) sobre cómo la evaluación continua y la implementación de mejoras pueden impactar en la eficiencia y calidad del almacenamiento en una panadería.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCIÓN	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO EN LAS DISTINTAS LINEAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Identificar las características de frutas y verduras de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.	Implementación de Almacenamiento en Panadería	- 1. Determina los recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según la naturaleza del producto y las técnicas de almacenamiento. 2. Ubica materias primas, insumos y productos según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normativa para almacenamiento de alimentos. 3. Efectúa la identificación y localización de los productos no conformes y en cuarentena en las áreas asignadas según procedimiento y normativa vigente.	Técnica: Rúbricas de simulación Instrumento: Lista de chequeo Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de chequeo



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Almacenamiento en seco: Proceso de guardar ingredientes no perecederos en un lugar fresco y seco para evitar humedad y plagas.

Almacenamiento refrigerado: Espacios con temperatura controlada (1°C a 4°C) usados para conservar productos perecederos como mantequilla y leche.

Almacenamiento congelado: Almacenamiento a temperaturas por debajo de -18°C, ideal para productos que requieren congelación, como la masa congelada.

Atmósfera controlada: Técnica de almacenamiento que regula gases como el oxígeno y dióxido de carbono para mantener la calidad de productos sensibles.

Congelación: Proceso de almacenar alimentos a bajas temperaturas para detener el crecimiento bacteriano y prolongar su vida útil.

Contaminación cruzada: Transferencia de microorganismos o sustancias nocivas de un alimento a otro, frecuentemente a través de utensilios, manos o superficies.

Fermentos: Sustancias que contienen microorganismos vivos, como levaduras o bacterias, usadas en la panificación para hacer que la masa suba.

Humedad: Presencia de vapor de agua en el ambiente, que puede afectar la calidad de los productos si no se controla adecuadamente.

Mantenimiento: Conjunto de actividades rutinarias para asegurar el correcto estado de los equipos y productos en el área de almacenamiento.

Panes artesanales: Panes hechos de manera tradicional, sin conservantes, que requieren almacenamiento en condiciones controladas para mantener su frescura.

Temperatura controlada: Uso de equipos como refrigeradores o cámaras para mantener alimentos a una temperatura estable y evitar su deterioro.

Vitrinas: Espacios en los que se exhiben productos listos para la venta, como panes y pasteles, manteniendo su frescura y apariencia adecuada.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. Pérez Gómez, M. A. (2019). **Gestión de almacenamiento en la industria alimentaria: Teoría y práctica**. Editorial Alfa, 2ª edición, pp. 45-67.
2. Rodríguez Vargas, C. (2021). **Conservación y manipulación de productos en panadería**. Ediciones Beta, pp. 112-130.
3. Torres Martínez, L. (2020). **Organización y planificación del almacenamiento de insumos en la panadería moderna**. Editorial Gamma, pp. 58-85.
4. Díaz Ramírez, J. (2018). **Almacenamiento y conservación de productos perecederos en la industria alimentaria**. Ediciones Delta, pp. 90-120.



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José Alberto García Camargo.	Instructor Técnico	C.A.A.	22-03-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



Lista de Chequeo para la Elaboración de Suero Pasteurizado por Fermentación Láctica

Fecha de Aplicación de Instrumento: 24/08/2024		
Nombre de los Integrantes del Grupo: Jose Luis Marchena, Alexys Martinez, Carlos Salinos y Loreidys Solano.		
Criterios de Evaluación	Cumple (Sí/No)	Observaciones
1. Comprensión de Ingredientes		
Identifica y describe el papel de los ingredientes utilizados en la fermentación láctica (leche, cultivos iniciadores, etc.).	✓	
2. Preparación de Cultivos Iniciadores		
Explica el procedimiento para preparar y activar los cultivos iniciadores para la fermentación.	✓	
3. Pasteurización		
Describe el proceso de pasteurización, incluyendo tiempos y temperaturas, para asegurar la seguridad del suero.	✓	
4. Fermentación Láctica		
Realiza la fermentación de manera correcta, controlando temperatura, tiempo y otros parámetros para obtener el suero deseado.	✓	
5. Realización de Cálculos según el Método Pearson		
Realiza los cálculos correctos según el método Pearson para ajustar el proceso y asegurar la calidad del suero.	✓	
6. Control de Temperatura		
Mantiene la temperatura adecuada durante la fermentación y almacenamiento del suero.	✓	
7. Seguridad e Higiene		
Aplica prácticas de seguridad e higiene durante todo el proceso de elaboración para prevenir contaminaciones.	✓	
Firma del Instructor <i>Jose A. Garcia</i>		

Nota: Instrumento aplicado finales del mes pasado (estaba pendiente)
Ficha: 2727569

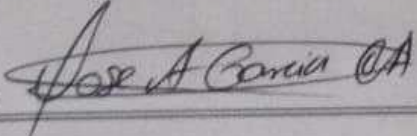


Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Néctar de Fruta de Mora

Fecha de Aplicación de Instrumento: 11 Sep 2024		
Nombre de los Integrantes del Grupo: Marvin Cobo, Jose Marchena, Paul Orozco, Yolimar Pire, Loreidys Solano y Marvin Cordoba		
Criterios de Evaluación	Cumple (Si/No)	Observaciones
1. Comprensión de Ingredientes		
Identifica y describe el papel de los ingredientes utilizados en la elaboración del néctar (moras, agua, azúcar, ácido cítrico, etc.).	✓	
2. Preparación de Ingredientes		
Explica el proceso de selección y preparación de moras, incluyendo lavado y desinfección.	✓	
3. Extracción de Jugo		
Describe y realiza el procedimiento adecuado para extraer el jugo de las moras, utilizando el equipo adecuado.	✓	
4. Adición de Ingredientes		
Agrega los ingredientes adicionales (agua, azúcar, ácido cítrico) en las proporciones correctas, siguiendo las recetas y fórmulas establecidas.	✓	
5. Adición de Agentes de Textura		
Incorpora agentes de textura (como CMC, pectina, gellan) en las cantidades y de acuerdo a las especificaciones para obtener la consistencia deseada del néctar.	✓	
6. Mezcla y Homogeneización		
Realiza la mezcla y homogeneización del néctar de manera uniforme para asegurar la consistencia del producto.	✓	Mezclar con la mitad de la azúcar para la próxima
7. Pasteurización		
Describe y lleva a cabo el proceso de pasteurización del néctar para asegurar la eliminación de microorganismos y prolongar la vida útil del producto.	✓	
8. Filtración y Clarificación		
Lleva a cabo la filtración del néctar para eliminar sólidos y clarificar el producto final.	✓	
9. Embotellado y Almacenamiento		
Realiza el embotellado del néctar en condiciones sanitarias y asegura un almacenamiento adecuado para mantener la calidad del producto.	✓	
Firma del Instructor		



Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Leche Condensada

Fecha de Aplicación de Instrumento: 13/09/2024		
Nombre de los Integrantes del Grupo: Yaineth Rodino, fany fragoso, Shara Cera, daya pitre, Hugo Domínguez, Andres mendoza y Jhoneidys Quiruga.		
Criterios de Evaluación	Cumple (Sí/No)	Observaciones
1. Comprensión de Reacciones Químicas		
Explica la caramelización de azúcares y su importancia en el proceso de leche condensada.	✓	
2. Importancia de la Azúcar		
Describe el papel de la sacarosa y el azúcar invertida en la elaboración de leche condensada.	✓	
3. Control de Temperatura		
Entiende la importancia del control de temperatura en el proceso de evaporación y caramelización.	✓	
4. Proceso de Elaboración		
Conoce las etapas del proceso de elaboración de leche condensada (mezcla, cocción, enfriamiento).	✓	
5. Preparación de Ingredientes		
Demuestra comprensión al aplicar las técnicas de caramelización adecuadas.	✓	
6. Uso de Azúcares		
Utiliza correctamente sacarosa y azúcar invertida según las especificaciones del proceso.	✓	
7. Control de Temperatura		
Ajusta y mantiene la temperatura en el rango requerido durante la cocción.	✓	
8. Control de Calidad		
Realiza pruebas de calidad para asegurar que el producto cumple con los estándares.	✓	
9. Seguridad e Higiene		
Aplica prácticas de seguridad e higiene durante el proceso.	✓	
Firma instructor 		



LISTA DE CHEQUEO -- GA3- 290801029-01-AA3-EV01

Evaluación Actitudinal de Condiciones Higiénicas y Documentación del Equipo y Utensilios

Nombre de los aprendices: *Jaidelys Rubio, Shara Gonzalez, Marka curvelo, Andres Meudoza y Ivan Solipaz*

Evaluador:

Fecha:

Criterios de Evaluación

Sí

No

Comentarios

Revisión Inicial

El personal realiza inspección visual minuciosa del equipo y utensilios para detectar desgaste, daño o suciedad.

El personal verifica de manera atenta la funcionalidad básica del equipo.

Limpieza y Desinfección

El personal aplica los Procedimientos Operativos Estándar (SOP) de limpieza y desinfección específicos para cada equipo.

Se observa una actitud meticulosa en el uso de productos adecuados y en seguir las instrucciones del fabricante.

Mantenimiento Preventivo

El personal sigue el calendario establecido para el mantenimiento preventivo, incluyendo lubricación y reemplazo de piezas.

Calibración

El personal calibra los equipos de medición y control con precisión.

Documentación y Registros

El personal completa y archiva de manera ordenada todos los registros de limpieza, desinfección, mantenimiento y calibración.

Se observa una actitud diligente en la actualización y revisión de registros.

Los registros están organizados y son fácilmente accesibles para su revisión.

Observaciones Generales:

Firma Instructor

Jose A. Carda CA



Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Helado

Fecha de Aplicación de Instrumento: (Día/Mes/Año)		
Nombre de los Integrantes del Grupo:		
Criterios de Evaluación	Cumple (Sí/No)	Observaciones
1. Comprensión de Ingredientes		
Identifica y describe la función de cada ingrediente en la elaboración del helado (leche, crema, azúcar, estabilizantes, etc.).		
2. Proporciones y Mezcla		
Aplica las proporciones correctas de ingredientes y mezcla de manera uniforme.		
3. Pasteurización		
Explica el proceso de pasteurización y su importancia para la seguridad y calidad del helado.		
4. Enfriamiento y Maduración		
Entiende la importancia del enfriamiento rápido y la maduración de la mezcla antes del proceso de congelación.		
5. Congelación		
Utiliza el equipo de congelación adecuadamente para obtener una textura suave y homogénea del helado.		
6. Incorporación de Sabores y Mezclas		
Incorpora sabores y mezclas adicionales (trozos de fruta, chocolate, etc.) de manera uniforme sin afectar la textura del helado.		
7. Control de Temperatura		
Mantiene y controla la temperatura adecuada durante el proceso de congelación y almacenamiento.		
8. Control de Calidad		
Realiza pruebas para asegurar que el helado cumple con los estándares de textura, sabor y consistencia.		
9. Seguridad e Higiene		
Aplica prácticas de seguridad e higiene durante la preparación, manejo y almacenamiento del helado.		
Firma del Instructor		



Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Muffins

Fecha de Aplicación de Instrumento: (Día/Mes/Año)		Numero de ficha:	
Programa: Técnico en Panificación			
Nombre de los Integrantes del Grupo:			
Criterio de Evaluación	Cumple	No cumple	Observaciones
1. Conocimientos Cognitivos			
1.1 Identifica los ingredientes principales (harina, azúcar, huevos, grasa, líquido).			
1.2 Conoce la función de los leudantes químicos (polvo de hornear).			
1.3 Explica el efecto del tratamiento térmico en la expansión del volumen.			
1.4 Reconoce la importancia de no sobrebatar la mezcla para evitar una textura densa.			
1.5 Comprende cómo el calor afecta la coagulación de las proteínas (huevos) y la gelatinización del almidón (harina).			
2. Conocimientos Procedimentales			
2.1 Pesa y mide correctamente los ingredientes.			
2.2 Incorpora los ingredientes húmedos y secos de manera adecuada, evitando sobrebatar.			
2.3 Precalienta el horno correctamente antes de hornear (temperatura entre 180-200°C).			
2.4 Distribuye la mezcla de manera uniforme en los moldes.			
2.5 Controla adecuadamente el tiempo de cocción (15-25 minutos).			
2.6 Verifica el punto de cocción insertando un palillo (debe salir limpio).			
Firma del instructor Instructor			

Instrumento pendiente por ser aplicado

Evidencia2: Ilustración 4 --- Plan concertado ficha: 2727569 Agroindustria Alimentaria



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro Agro empresarial y Acuicola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Ficha: 2951838

Fecha de Elaboración: 02/09/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje: - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGUN PARAMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.

-Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del aprendiz Aceptando el plan concertado del mes	Actividad 1	Actividad 2	Actividad 3																																																
			DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRÁCTICA DE DEMOSTRACIÓN DE PARDEAMIENTO ENZIMÁTICO Y NO ENZIMÁTICO EN FRUTAS Y ELABORACIÓN DE ZUMO DE MANZANA	DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS Y PRÁCTICA DE ELABORACIÓN DE NECTAR DE FRUTAS	DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRÁCTICA DE LABORATORIO DE ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DE MATERIA PRIMA																																																
			<div>Forma de Entrega</div> <table><tr><td>Físico</td><td>☐</td><td>Digital</td><td>☒</td></tr><tr><td>Fecha de Inicio y Entrega</td><td colspan="3">A/09/2024 al 7/09/2024</td></tr><tr><td colspan="4">Cumple</td></tr><tr><td colspan="2">SI</td><td colspan="2">NO</td></tr></table>	Físico	☐	Digital	☒	Fecha de Inicio y Entrega	A/09/2024 al 7/09/2024			Cumple				SI		NO		<div>Forma de Entrega</div> <table><tr><td>Físico</td><td>☒</td><td>Digital</td><td>☐</td></tr><tr><td>Fecha de Inicio y Entrega</td><td colspan="3">18/09/2024 al 21/09/2024</td></tr><tr><td colspan="4">Entrego?</td></tr><tr><td colspan="2">SI</td><td colspan="2">NO</td></tr></table>	Físico	☒	Digital	☐	Fecha de Inicio y Entrega	18/09/2024 al 21/09/2024			Entrego?				SI		NO		<div>Forma de Entrega</div> <table><tr><td>Físico</td><td>☐</td><td>Digital</td><td>☐</td></tr><tr><td>Fecha de Inicio y Entrega</td><td colspan="3">25-09-2024 al 28-09-2024</td></tr><tr><td colspan="4">Entrego?</td></tr><tr><td colspan="2">SI</td><td colspan="2">NO</td></tr></table>	Físico	☐	Digital	☐	Fecha de Inicio y Entrega	25-09-2024 al 28-09-2024			Entrego?				SI		NO	
Físico	☐	Digital	☒																																																		
Fecha de Inicio y Entrega	A/09/2024 al 7/09/2024																																																				
Cumple																																																					
SI		NO																																																			
Físico	☒	Digital	☐																																																		
Fecha de Inicio y Entrega	18/09/2024 al 21/09/2024																																																				
Entrego?																																																					
SI		NO																																																			
Físico	☐	Digital	☐																																																		
Fecha de Inicio y Entrega	25-09-2024 al 28-09-2024																																																				
Entrego?																																																					
SI		NO																																																			
1	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO	Larvin	Larvin																																																	
2	1081913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	Jose	Jose																																																	
3	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	Nataly	Nataly																																																	
4	1120741723	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALA	Marvin	Marvin																																																	
5	1121040333	TAHRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	Tahiris	- O -																																																	
6	1121040849	LOREIDY'S PAOLA SOLANO MARTINEZ	Loreidy's	Loreidy's																																																	
7	1121040916	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	Raul	Raul																																																	
8	1121041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	Wilmer P.	Wilmer P.																																																	
9	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA	Saray	Saray																																																	
10	1121041241																																																				

11	1121041410	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	Yesica		Yesica			
12	1121041411	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA	—o—		—o—			
13	1121041427	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	Daira		Daira			
14	1121041561	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ	Olmer		olmer			
15	1121041652	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	Deiffer S.		Deiffer S.			
16	1121041713	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	Jhean		Jhean			
17	1121044702	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	Yolimar		Yolimar			
18	1123971104	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	Alexy		Alexy			

FIRMA INSTRUCTO

Jose A Garcia

Evidencia3: Ilustración 7 --- **asistencias:** 2727569 Agroindustria Alimentaria

SENA										Página 31					
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral										Documento con control de uso al 2024					
Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral															
Código de la Regional		Regional	Quiló	Código del Centro	Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Agrícola - Fonseca La Guajira		Año	2024						
CÓDIGO DE FICHA:		2951838	Programa de Formación		Técnico en Agroindustria Alimentaria		Municipio	BUENAVISTA / DISTRACCION LA GUAJIRA							
No.	Tipo Doc.	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 7 Sep 2024		Hasta: 7 Sep 2024		Del: 11 Sep 2024		Hasta: 14 Sep 2024					
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO			Larvin			Larvin			Larvin			Larvin
2	TI	1081913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS			Jose			Jose			Jose			Jose
3	TI	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO			Nataly			Nataly			Nataly			Nataly
4	TI	1120741723	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO			Marvin			Marvin			Marvin			Marvin
5	CC	1121040333	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU			— G —			Tahiris			— o —			Tahiris
6	TI	1121040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ			loreidys			loreidys			loreidys			loreidys S.
7	TI	1121040916	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA			Raul			Raul			Raul			Raul
11	TI	1121041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			Wilmer P.			Wilmer P.			Wilmer P.			Wilmer P.
13	CC	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA			Saray			Saray			Saray			Saray
14	CC	1121041241	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES			carlos			carlos			carlos			carlos
15	TI	1121041410	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA			yesica			yesica			yesica			yesica
17	CC	1123971104	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA			Alexy M.			Alexy M.			Alexy M.			Alexy M.

NOMBRE DEL INSTRUCTOR	José Alberto García C	FIRMA DEL INSTRUCTOR	<i>José A. García C</i>
-----------------------	-----------------------	----------------------	-------------------------

Evidencia2: Ilustración 5 --- Plan concertado ficha: 2951838 Agroindustria Alimentaria

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE									
Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA				Centro Agro empresarial y Acuicola		Fecha de Elaboración: 02/09/2024			
Ficha: 2951838									
PLAN DE TRABAJO									
Competencia: APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.					Resultado de Aprendizaje: REVISAR LAS CONDICIONES TECNICAS E HIGIENICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TERMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TERMICOS SEGUN PARAMETROS TECNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.				
Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO									
No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del aprendiz Aceptando el plan concertado del mes	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3		
			DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRACTICA DE ELABORACION DE PRODUCTO LACTEDS (LECHE CONDENSADA)		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRACTICAS DE (ELABORACIÓN DE HELADO Y SUERO PASTEURIZADO)		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRACTICA DE ELABORACION DE PRODUCTO LACTED		
			Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega		
			Físico	Digital X	Físico	X	Digital	Físico	Digital
			Fecha de Inicio y Entrega		Fecha de Inicio y Entrega		Fecha de Inicio y Entrega		
			5/09/2024 al 13/09/2024		19/09/2024 al 20/09/2024		26-09-2024 al 27-09-2024		
			Cumple		Entregó?		Entregó?		
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO	Maria Curvelo							
2	YAINETH LORENA RODINO SUAREZ	Yaineth Rodino							
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	Nathalia Brito							
4	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	Shara Gonzalez							
5	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	Jaidelis Rubio							
6	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	Katherin Julieth							
7	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO	Hugo Daniel							
8	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	Andres Rafael							
9	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ	Olaya Pitre							
10	ESLEY CER MIGUEL ARTEAGA BARROS	Esley Cer Arteaga							
11	IVAN DAVID SOLIPAZ								
12	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	Samec Brito							
13	LINA MARCELA MONTERO BORJA								
14	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA	Leonela Ipuana							
15	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ	Shara Cera R.							

16	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	Santiago F.						
17	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAJNA	Hevanyerith Gamez						
18	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS							
19	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	Fanny Lucia						
20	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	Anelén D						
21	JESUS DAVID GARCIA	Jesus D. Garcia						
22	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ	Leilys Torregrosa						
23	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	Belen Cardales						

FIRMA INSTRUCTOR

Jose A Garcia DA

Evidencia3: Ilustración 8 --- Firma de lista de asistencia ficha: 2951838 Agroindustria

															
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral															
Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral															
Código de la Regional	Regional	Guapira	Código del Centro	Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuicola - Fomento La Guapira					Año	2024				
CODIGO DE FICHA:	2951838	Programa de Formación	Técnico en Agroindustria Alimentaria					Municipio	BUENAVISTA / DISTRACCION LA GUAPIRA						
No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 5 Sep 2024			Hasta: 6 Sep 2024			Del: 12 Sep			Hasta: 13 Sep		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1023528065	MARIA JOSE CURVELO OSORIO				Maria Curvelo	Maria Curvelo				Maria Curvelo			
2	TI	1073820152	YAINETH LORENA RODINO SUAREZ				Yaineth Rodino	Yaineth Rodino				Yaineth Rodino	Yaineth Rodino		
3	TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN				Nathalia Brito	Nathalia Brito				Nathalia Brito	Nathalia Brito		
4	TI	1118842772	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA				Shara Gonzalez	Shara Gonzalez				Shara Gonzalez	Shara Gonzalez		
5	TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO				Jaidelis R.	Jaidelis R.				Jaidelis R.	Jaidelis R.		
6	TI	1120243670	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ				Kathenn Julieth	Kathenn Barros				Kathenn Barros	Kathenn Barros		
7	TI	1120742262	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO				Hugo Daniel	Hugo Daniel				— o —			
11	TI	1120743864	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ				Andres M.	Andres M.				Andres M.	Andres M.		
13	CC	1121040971	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ				Olaya P.	Olaya P.				Olaya P.	Olaya P.		
14	TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS				Esleycer M	Arteaga B.				Esleycer M	Arteaga		
15	TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA				Yeraldin I	Yeraldin I				Yeraldin Ipuana	Yeraldin Ipuana		
17	TI	1121041613	JHONEDYS DANIELA QUIROGA GUERRA				Jhonedys Q	Jhonedys Q				— o —	Jhonedys Q		
18	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO				Ivan Solipaz	— o —				Ivan Solipaz	Ivan Solipaz		
20	TI	1121041819	SAMEC ZAIN BRITO				Samec	Samec				Samec	Samec		

21	TI	1121042542	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ			fanny f	fanny f					fanny f	fanny f.	
22	TI	1121042816	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO			nelem D	aneleth D					aneleth D	neleth D.	
23		1121045819	JESÚS DAVID GARCIA LOPEZ			Jesús G.	Jesús G.					Jesús G.	Jesús G.	
24	TI	1122404034	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ			Leilys Torregrosa	Leilys Torregrosa					Leilys Torregrosa		
25	TI	1123972137	GELEN MILENA CARDALES BELENO			Gelen Cardales	Gelen Cardales					Gelen Cardales	— o —	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

Jose A Garcia @

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Jose A Garcia @

Evidencia2: Ilustración 6 --- **Plan concertado** **ficha:** 2951836 Panificación

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE							
Centro Agro empresarial y Acuicola						Fecha de Elaboración: 02/09/2024	
Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION				Ficha: 2951836			
PLAN DE TRABAJO							
Competencia: Almacenamiento de productos Alimenticios E insumos				Resultado de Aprendizaje: Monitorear las Variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados			
Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO							
No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del aprendiz Aceptando el plan concertado del mes	Actividad 1 DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRÁCTICAS DE IDENTIFICACIÓN DE HARINAS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA	Actividad 2 DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN TEÓRICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE Y PRÁCTICA EN TALLER DE COCINA	Actividad 3 DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE GUIA DE APRENDIZAJE, TRABAJO COLABORATIVO DENTRO DEL AMBIENTE DE FORMACIÓN Y TALLER DE COCINA.		
			Forma de Entrega		Forma de Entrega		
			Físico	Digital X	Físico	X	Digital
			Fecha de Inicio y Cierre	2/09/2024 al 10/09/2024	Fecha de Inicio y Cierre	16/09/2024 al 17/09/2024	Fecha de Inicio y Cierre
			Cumplió		Entregó?		Entregó?
			SI	NO	SI	NO	SI
1	HENDERSON DAVID VEGA MEDINA	[Firma]					
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ	[Firma]					
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALDAÑO						
4	LUIS CARLOS SEGROVIA MENDOZA						
5	SAMUEL ANDRES AMAÑA YECA	[Firma]					
6	THOMATAN DAVID SANDOVAL	[Firma]					
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO						
8	MARCOS ALCIBES ORATE CHAVES						
9	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Jaco Per					
10	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO						
11	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Peinex R.A					
12	MIGUEL ESTEBAN SEGROVIA	[Firma]					
13	VALENTINA ISABEL PADILLA						
14	LUIS DAVID PERTUZ MONTEAÑO	Luis Pertuz					
15	JUAN CARLOS DAMEZ NEVES	Juan so					

15	ANDRES RICARDO MILLAN PINOCHA	And M.						
17	LUIS CARLOS NAVARRO							
18	YOEL JESUS SALCEDO MENENDEZ							
19	SHELY CAROLAY ALVAREZ	Shelly Ande.						
20	MIGUEL ROSE JIMENEZ RIVERA							
21	JOSIS ALFREDO ROMERO DIAZ	Jesus R.						

FIRMA INSTRUCTOR

Jose A. Garcia OH



Sanificación

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Fomento Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Región	Región	Inspección	Código del Centro	Centro de Formación	Centro Agroempresarial y Asociado - Financiera La Guajira	Año	2024
CÓDIGO DE FICHA:	2951836	Programa de Formación	Técnico en Panificación			Municipio	San Juan del Cesar La Guajira

No.	Tipo Doc.	Documento de Identificación	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 2 Septiembre 2024				Del: 3 Septiembre 2024				Del: 9 Septiembre 2024			
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1067007382	JHERFSON DAVID VEGA MEDINA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
2	TI	1118864236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
3	TI	1119818732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
4	TI	1120242579	LUIS CARLOS SESCOVA MENDOZA	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
5	TI	1120242767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
6	TI	1120243044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALDASO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
7	TI	1120245387	KEINER DAVID GUERRA ORJICO	— 0 —	— 0 —										
11	TI	1122400334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	carlos javier	carlos javier					carlos javier	carlos javier				
13	CC	1122401639	YETERIN DAVID GUERRA ORJICO	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BRUCHERO	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
15	TI	1122401951	DEIMER YESID ACOSTA AYLA	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
17	TI	1122402919	VALENTINA ISABEL PAGILLA RIBON	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTEIRO	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>					<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>				
20	TI	1122404159	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES	— 0 —	— 0 —					Juan c.	Juan c.				

21	TI	1122404568	ANDRÉS RICARDO MUIJAN FONSECA	And	Are						And	Are				
22	TI	1122408425	SHELLY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	Shelly A.	Shelly A.						Shelly A.	Shelly A.				
23	PPT	5715049	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	Jesus R.	Jesus R.						Jesus R.	Jesus R.				
24	TI	1122406415	YOEL DE JESUS SALCEDO MENDOZA	— o —	— o —						— o —	— o —				

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

Jose Alberto García Camargo

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Jose A Garcia CA

Evidencia 4

Ilustracion 10 y 11

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:		16/09/2024							
Ficha de Caracterización:		2951838							
Código:		936161							
Versión:		1							
Denominación:		AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA							
Estado de la Ficha de		EN EJECUCION							
Fecha Inicio:		21/03/2024							
Fecha Fin:		12/12/2025							
Modalidad de Formación:		PRESENCIAL							
Regional:		44 - REGIONAL GUAJIRA							
Centro de Formación:		9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA							
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1023528065	MARIA JOSE	CURVELO OSORIO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1073820152	YAINETH LORENA	RODÍÑO SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS	BRITO TEHERAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1091356147	JOSE SEBASTIAN	MURILLO COBO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	POR EVALUAR		-
TI	1118842772	SHARA SILENA	GONZALEZ ASPUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH	RUBIO BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243670	KATHERIN JULIETH	BARROS MARTINEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120742262	HUGO DANIEL	DOMINGUEZ BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120743864	ANDRES RAFAEL	MENDOZA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121040971	OLAYA ENRIQUE	PITRE GAMEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL	ARTEAGA BARROS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY	IPUANA PUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA	QUIROGA GUERRA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041777	IVAN DAVID	SOLIPAZ BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041819	SAMEC ZAIN	BRITO BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041982	LINA MARCELA	MONTERO BORJA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042155	LEONELA ANDREA	IPUANA APUSHANA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

TI	1121042264	SHARA KATRIN	CERA RODRIGUEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES	FRAGOZO DIAZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042305	HIMARIS MICHEL	GRANADILLO PALENCIA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	POR EVALUAR		-
TI	1121042314	HEVANYERITH YULIETH	GAMEZ PUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042501	SARELY YULIETH	BRITO DE ARMAS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042542	FANNY LUCIA	FRAGOZO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042816	ANELETH MICHELL	DUARTE PALACIO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121045819	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404034	LEYLIS MARIA	TORREGROSA GAMEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1123972137	GELEN MILENA	CARDALES BELEÑO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152492 - REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS	APROBADO	16/09/2024 23.46 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/09/2024
Ficha de Caracterización:	2951836
Código:	635200
Versión:	1
Denominación:	PANIFICACION.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	21/03/2024
Fecha Fin:	12/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1067607382	JHEFERSON DAVID	VEGA MEDINA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1067607382	JHEFERSON DAVID	VEGA MEDINA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1118884236	LEONARDO JOSE	ALVAREZ GUERRERO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1118884236	LEONARDO JOSE	ALVAREZ GUERRERO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120242767	SAMUEL ANDRES	AMAYA VEGA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120242767	SAMUEL ANDRES	AMAYA VEGA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243044	JHONATAN DAVID	SANDOVAL ALONSO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243044	JHONATAN DAVID	SANDOVAL ALONSO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122400334	CARLOS JAVIER	GUTIERREZ GOMEZ	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122400334	CARLOS JAVIER	GUTIERREZ GOMEZ	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122401951	DEIMER YESID	ACOSTA AVILA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122401951	DEIMER YESID	ACOSTA AVILA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122402919	VALENTINA ISABEL	PADILLA RIBON	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122402919	VALENTINA ISABEL	PADILLA RIBON	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122403010	LUIS DAVID	PERTUZ MONTAÑO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122403010	LUIS DAVID	PERTUZ MONTAÑO	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404159	JUAN CARLOS	GAMEZ NIEVES	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404159	JUAN CARLOS	GAMEZ NIEVES	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404568	ANDRES RICARDO	MILIAN FONSECA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404568	ANDRES RICARDO	MILIAN FONSECA	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122408426	SHEILY CAROLAY	ALVAREZ INBLETH	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122408426	SHEILY CAROLAY	ALVAREZ INBLETH	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
PPT	5715049	JESUS ALFREDO	ROMERO DIAZ	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623859 - 29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
PPT	5715049	JESUS ALFREDO	ROMERO DIAZ	EN FORMACION	39699 - Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal	623860 - 29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS	APROBADO	16/09/2024 23.23 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO



Verificados los resultados del participante en el curso virtual
Función Pública certifica que:

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

C.C 1.100.960.052

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 17 de septiembre 2024

Aura Isabel Mora

Código: 76947517000

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951836 - PANIFICACION.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110501 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080110502 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080110503 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080110504 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO.

- **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:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

- 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

- 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: 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:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

FICHA 2727569 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

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: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA



Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:MHkonate

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:36-02-00-044-KENDRY JULIETH ONATE JEREZ

Centro Agroempresarial y Acuícola:CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-

Fecha y Hora Sistema:22/08/2024 12:00:00 p. m.

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO													
Con base en el CDP No: 5524 de fecha 2024-03-20. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle													
Número:	226924	Fecha Registro:	2024-08-22		Unidad / Subunidad Ejecutora:	36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA							
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado			Tipo de Moneda:	COP-Pesos	Tasa de Cambio:	0,00				
Valor Inicial:	554.780,00	Valor Total Operaciones:	0,00			Valor Actual:	554.780,00	Saldo x Obligar:	554.780,00				
TERCERO ORIGINAL													
Identificación: Cédula de Ciudadanía	1100960052	Razón Social:	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO						Medio de Pago:	Abono en cuenta			
CUENTA BANCARIA													
Número:	488407276044	Banco:	BANCO DAVIVIENDA S.A.				Tipo:	Ahorro	Estado:	Activa			
ORDENADOR DEL GASTO													
Identificación:	57444781	Nombre:	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN			Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA						
CAJA MENOR													
VIÁTICOS													
Identificación:		Fecha de Registro:		Genera Viáticos:	Si	Num. Solicitud de Comisión:	91624	Número:	91624	Tipo:	SOLICITUD	Fecha:	2024-08-22
ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO													
DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO			FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR		
952411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL			Nación	10	CSF							
Total:												554.780,00	0,00
Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 91624, LOS DIAS 27,28,29 Y30 AGOSTO 2024, F/CA SAN JUAN(BUENAVISTA – IE MARIA EMMA MENDOZA) F/CA, F/CA DISTRACCION (IE RURAL BUENAVISTA) F/CA, Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA. RADICADO 44-9-2024-009674 DE 22.08.2024.												

PLAN DE PAGOS								
DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC			POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-044-952410	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA		3-8	CNC - INVERSION ORDINARIA NACIÓN CSF	2024-08-22	554.780,00	554.780,00	NINGUNO

JANYA PÉREZ SUAREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUAREZ
Nombre de reconocimiento (DN): street=CL 57 8 69, 2.5.4.13=FP CSE CL 777 44 OF 701, cn=JANYA PÉREZ SUAREZ, serialNumber=49928069, st=BOGOTÁ D.C., cn=JANYA PÉREZ SUAREZ, email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO, title=Profesional Grado 8th, o=SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE, 1.3.6.1.4.1.4710.1.3.2=8999990341, name=C.C., ou=Grupo Mixto Administrativo

JANYA PÉREZ SUÁREZ
COORDINADORA GRUPO MIXTO DE APOYO ADMINISTRATIVO



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHasanjuan ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 22 de agosto de 2024

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial									
Solicitud de Comisión No.	91624	Fecha Solicitud	2024-08-20	Estado de la Comisión	Autorizada	Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA			
Tipo de Comisión	Servicio	Fecha Aut./ Rech.	2024-08-22	Genera Viáticos	SI	Genera gastos de viaje	Si	Requiere Pasajes Aéreos	NO
Transporte por Vía	Terrestre	Área u Oficina	CONTRATISTA INSTRUCTOR			Tipo de trámite	Inicial	Comisión Inicial	
CDP de viáticos									
Consecutivo CDP	5524	Dependencia Solicitante				952411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA			
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL			Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje		C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 - ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL		

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	Nº. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaj e Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
--------	----------------------------	-------	--------	------------------------	----------------------	--------------------------	---------------------------	----------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	---------------------	-----------------------------------

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 5540827336374662968
Entidad: Persona Jurídica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/08/22 09:59:09 -05:00



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHasanjuan ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 22 de agosto de 2024

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	CC: 1100960052	CONTRATISTA INSTRUCTOR	Autorizada	2024-08-27	2024-08-27	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50	2	4.465.000,00	252.390,00	504.780,00	50.000,00	554.780,00	Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.
				2024-08-28	2024-08-28	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-08-29	2024-08-29	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-08-30	2024-08-30	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
												Totales Solicitud de Comisión		504.780,00	50.000,00	554.780,00	

OBJETO DE LA COMISIÓN	
Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.	

ORDENADOR DEL GASTO					
Identificación:	57444781	Nombre:	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA
VISTO BUENO JEFE INMEDIATO					
Nombre:	""	Cargo:	""		



Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte: MHasanjuan ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA

Unidad ó Subunidad que Genera Reporte: 36-02-00-044-952410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA

Fecha y Hora Generación Reporte: jueves, 22 de agosto de 2024

Firma Responsable			
Verificado Por:	KENDRY JULIETH ONATE JEREZ	Fecha Verificación:	21/08/2024 11:52:07



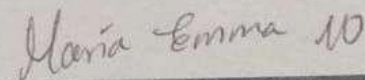
Firmado digitalmente por:
Nombre: ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Cédula de ciudadanía: 57444781
Usuario SIIF: MHasanjuan
22/08/2024 9:59:41 a. m.

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro	Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuicola - Fonseca La Guajira		Año	2024
CODIGO DE FICHA:		2901238	Programa de Formación	Técnica en Agroindustria Alimentaria			Municipio	Buenavista / Distracción La Guajira	
Firma de los aprendices participantes									
No.	Tipo De	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 21 Agosto	Hasta: 23 Agosto	Del: 28 Agosto	Hasta: 30 Agosto		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	102352885	MARIA JOSE OLIVERO OSORIO				Maria C	— o —	
2	TI	1071839152	YANETH LORENA RODRIGUEZ SUAREZ				Yaineth Rodino	Yaineth Rodino	
3	TI	1081002963	NATHALIA DARLENE BRITO TEJERAN				Nathalia Brito	Nathalia Brito	
4	TI	1001358147	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO				— o —	— o —	
5	TI	1118842772	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHANA				— o —	Shara 6	
6	TI	1120243115	JAIDELIS SHARIN RUBIO BRITO				Jaidelis Rubio	Jaidelis Rubio	
7	TI	1120043870	KATHERIN JULITH BARRIOS MARTINEZ				Katherin B.	Katherin B.	
8	TI	1120042282	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO				HUGO D	HUGO D	
9	TI	1120143884	ANDRES RAFAEL MENDOZA VITTO				Andres R.	Andres R	
10	TI	1121240871	OLAYIS ENRIQUE POIRE GOMEZ				Olaysa Pitre	Olaysa Pitre	
11	TI	1121581028	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARRIOS				Esleycer	Esleycer	
12	TI	1121049388	YERALDIN ESTEBAN PUJANA POSHANA				Yeraldin	Yeraldin	
13	TI	1121541615	SHONEIDYS DANIELA QUIMBOJA GUERRA				Shoneidys	Shoneidys	
14	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIAZ BRITO				Iván S	Iván S.	
15	TI	1121541819	SAMEL DAR BRITO BRITO				Samel B	Samel B.	
16	TI	1121541882	LINA MARCELA MONTERO BORIA				Lina B	Lina B	
17	TI	1121542188	LEONELA ANDREA PUJANA ASPUSHANA				— o —	Leonela	
18	TI	1121542284	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ				Shara Cera	Shara Cera	
19	TI	1121542279	SANTIAGO ANDRES FRAUCCO DIAZ				Santiago F.	Santiago F.	
20	TI	1121542385	MIRIAM MICHEL GRANADOS PALENCIA				— o —	— o —	

Jose A. GARCIA



Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Región I	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuicola - Fonseca La Guajira	AÑO	2024
CODIGO DE REGIA	233836	Programa de Formación					Municipio		Santa Rosa Del Centro La Guajira

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 13 Agosto				Hasta: 20 Agosto				Del: 26 Agosto			
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1007607362	JHEPERSON DAVID VEGA MEDINA	Ju	Ju					Ju	Ju				
2	TI	1118854238	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO	L.	L.					L.	L.				
3	TI	1118816782	FELIS DAVID ESPINOSA SALGADO							Feliso.	Feliso.				
4	TI	1120262879	LUIS CARLOS ZEGOVIA MENDOZA												
5	TI	1120242767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	Sam	Sam					Sam	Sam				
6	TI	1120242644	JHONATAN DAVID SANCIVIAL ALONSO	Jon	Jon					Jon	Jon				
7	TI	1120242357	KEINER DAVID GUERRA OROZCO	Keiner	Keiner					Keiner	Keiner				
8	TI	1120242344	MARCOS ALCIDES ORTIZ CHAVES												
9	TI	1120242538	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ	Harol	Harol					Harol	Harol				
10	TI	1122288886	REINER PAUL PRADO OSPINO	Reiner	Reiner					Reiner	Reiner				
11	TI	1122460334	CARLOS JIMIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Gutierrez	Carlos Gutierrez					Carlos Gutierrez	Carlos Gutierrez				
12	TI	1122461536	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS	Sergio	Sergio					Sergio	Sergio				
13	OC	1122461639	YERENY DAVID GUERRA OROZCO												
14	TI	1122461836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO	Jose	Jose					Jose	Jose				
15	TI	1122461951	DEIMER YESID ACOSTA AYALA	Deimer	Deimer					Deimer	Deimer				
16	TI	1122462186	MIGUEL ESTEBAN ZEGOVIA GUERRA	Miguel	Miguel					Miguel	Miguel				
17	TI	1122462219	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	Valentina R.	Valentina R.					Valentina R.	Valentina R.				
18	TI	1122462310	LUIS DAVID PEREZ MONTAÑO	Luis Perotuz	Luis Perotuz					Maikel g.	Maikel g.				
19	TI	1122462389	MAIKEL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ	Maikel g.	Maikel g.										
20	TI	1122462432	JUAN CARLOS GOMEZ NIEVES	Juan	Juan										

Jose A. Garcia
FIRMA DEL INSTRUCTOR



FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: FONSECA 02 DE SEPTIEMBRE DE 2024

PRESENTADO A: ANGÉLICA PATRICIA SANJUANELO MORAN

ORDEN DE VIAJE No:
91624

FECHA DE INICIO:
27 DE AGOSTO DE 2024

FECHA DE FINALIZACION:
30 DE AGOSTO DE 2024

**LUGAR A DONDE REALIZÓ
EL DESPLAZAMIENTO**
(FONSECA - SAN JUAN; SAN
JUAN -FONSECA)
– (FONSECA –BUENAVISTA;
BUENAVISTA – FONSECA)

**REGIONAL / CENTRO DE
FORMACION**

Agroempresarial y Acuícola

OTRA : (ciudad)

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Impartir Formación Profesional Integral en la Institución Educativa María Emma Mendoza del municipio de San Juan Del Cesar y la Institución Educativa Rural de Buenavista del municipio de Distracción; dentro del programa de Articulación con la media del CAA.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

DÍA 1: 27/08/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA EMMAMENDOZA, programa Técnico en Panificación, Ficha: 2951836

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de agosto de la competencia “*Entrega de materias primas, insumos y productos alimenticios*”. Donde los aprendices aprendieron la gestión de inventarios, asegurando la disponibilidad adecuada de productos. Desarrollaron habilidades en el control de calidad, verificando que los productos cumplieran con los estándares necesarios. También aprendieron a mantener condiciones óptimas de almacenamiento para preservar la calidad. Además, se familiarizaron con la documentación requerida para las entregas, garantizando un manejo preciso y conforme a las regulaciones.



Imagen 1: El instructor verifica que los aprendices comprenden las técnicas entrega de materias primas, insumos y productos alimenticios, su manejo de inventarios mediante la precisión en registros.

Desplazamiento ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA



DÍA 2: 28/08/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2951838

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de agosto de la competencia “Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento”. Donde los aprendices aprendieron a inspeccionar y verificar las condiciones de almacenamiento, como temperatura y humedad, de manera que se mantenga la calidad y seguridad de los productos.



Imagen 2: Desarrollo de actividades de formación contempladas en la guía de aprendizaje.

Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA



DÍA 3: 29/08/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2727569

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de agosto de la competencia “Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento”. Mediante las practicas desarrolladas para este mes como fueron la elaboración de helado, suero, y queso costeño, los aprendices aprendieron la conservación de alimentos aplicando tratamientos térmicos, el control del comportamiento de variables y la elaboración de informes según las orientaciones del instructor técnico.



Imagen 3: Desarrollo de actividades de formación contempladas en la guía de aprendizaje.

Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA



DÍA 4: 30/08/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – BUENAVISTA

Actividades ejecutadas: Desarrollo de formación profesional integral en la IE RURAL DE BUENAVISTA, programa Técnico en Agroindustria Alimentaria, Ficha: 2951838

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se da continuidad con las actividades de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de agosto de la competencia “Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento”. donde los aprendices aprendieron la conservación de alimentos aplicando tratamientos térmicos, el control del comportamiento de variables y la elaboración de informes según las orientaciones del instructor técnico.



Imagen 4: Desarrollo de actividades de formación contempladas en la guía de aprendizaje.

Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

RESULTADOS:

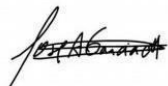
1. Se desarrollaron las actividades contenidas en el plan concertado y contenidos en cada guía de aprendizaje
2. Se aplicaron instrumentos de evaluación.
3. Recolectaron las evidencias fotográficas, y listado de asistencia a formación

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Fotografías
2. Listados de Asistencia a la formación
3. Tiquetes

COMPROMISOS



ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Revisión y Evaluación de las evidencias recolectadas. 2. Presentar informe de las actividades desarrolladas	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO Instructor: Programa de Articulación con la Media CAA	AGOSTO DE 2024
CONCLUSIONES: Se desarrolló la formación en las Instituciones educativas María Emma Mendoza y Rural De Buenavista; dentro del programa de Articulación con la media del CAA, en estas instituciones se logró interactuar el grupo de grado 11° identificados con código de ficha: 2727569 y con los grupos de grado 10° identificados con códigos de fichas: 2951836 y 2951838 con quienes se impartió la formación con el normal desarrollo actividades que permiten evidenciar el logro de los resultados de aprendizaje propuestos.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Misional	Amaury Segundo Gámez Añez	



TIQUETES TERRESTRES

DÍA 1:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$10.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$10.000

 **ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR**
"ASOTRASUR"
NIT. 825.082.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonseca: Diagonal 17 No. 30-43 - Teléfono: 77551488
CEL: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - UPUENTA
SERVICIO DE DIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 27-08-2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:20 pm
Destino: San Juan Vehiculo No. 538

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

 **ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR**
"ASOTRASUR"
NIT. 825.082.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonseca: Diagonal 17 No. 30-43 - Teléfono: 77551488
CEL: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - UPUENTA
SERVICIO DE DIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 27/08/2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: San Juan Hora: 6:10 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. 649

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehiculo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



DÍA 2:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Buenavista: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonsecas: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 77755449
CEL: 317 773 5114 - 300 438 4846 - 320 754 8471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BUENAVISTA - UNIMITA
SERVICIO DE GIRA Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 28-Agosto-2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: Fonseca Hora: 12:45
Destino: Buenavista Vehiculo No. 489

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Buenavista: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonsecas: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 77755449
CEL: 317 773 5114 - 300 438 4846 - 320 754 8471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BUENAVISTA - UNIMITA
SERVICIO DE GIRA Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 28/Agosto/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia Camargo
Salida: Buenavista Hora: 5:50
Destino: Fonseca Vehiculo No. 441

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



DÍA 3:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Buenavista: Calle 12 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonseca: Diagonal 17 No. 20-43 - Teléfono: 77755148
CEL: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 734 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BUENAVISTA - URMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 29-08-2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:37
Destino: Buenavista Vehículo No. 977

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos.

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Buenavista: Calle 12 No. 7-45 - Teléfono: 7775745
Fonseca: Diagonal 17 No. 20-43 - Teléfono: 77755148
CEL: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 734 0471
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BUENAVISTA - URMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA

TIQUETE DE VIAJE

Fecha: 29/08/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C
Salida: Buenavista Hora: 6:10
Destino: Fonseca Vehículo No. 533

NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos.

Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio



DÍA 4:

IMAGEN TIQUETE DE IDA - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

IMAGEN TIQUETE DE REGRESO - PARA ESTE CASO EL VALOR FUE DE: \$5.000

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR "ASOTRASUR"		TIQUETE DE VIAJE	
NIT: 825.002.139-7			
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7275745 Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 77551459 CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471 PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URBUMITA SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA			
Fecha:	30/08-1/2024	Valor:	5000
Nombre Pasajero:	Jose Alberto Garcia C		
Salida:	Fonseca	Hora:	12:42
Destino:	Buenavista	Vehículo No.:	904
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos			
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio			

ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR "ASOTRASUR"		TIQUETE DE VIAJE	
NIT: 825.002.139-7			
Of. Riohacha: Calle 15 No. 7-45 - Teléfono: 7275745 Fonseca: Diagonal 12 No. 20-43 - Teléfono: 77551459 CELS: 317 773 3114 - 300 438 4846 - 320 754 0471 PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - RIOHACHA - URBUMITA SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA			
Fecha:	30/08/2024	Valor:	5000
Nombre Pasajero:	Jose Alberto Garcia c		
Salida:	Buenavista	Hora:	6:12
Destino:	Fonseca	Vehículo No.:	009
NOTA: El Pasajero debe estar a la hora de salida, si pierde el vehículo perderá todo derecho a reclamos			
Calidad y Seguridad en Nuestro Servicio			



VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades