PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 octubre 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 octubre 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 ($44.208.895) *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 11 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de2024 por valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos* ***$ (2.232.773)*** *Mda/Cte; ocho (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a noviembre de2024, 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: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(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.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía deDesarrollo 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.	**Ver Evidencia 1** **Ver documento adjuntos.** Anexo Plan concertado e instrumentos de evaluación. **Ilustración 1, 2 y 3**
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 deapoyo 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	**Ver Evidencia 3** Anexo Planillas de asistencia por fichas **Ilustración 8 y 9 10**
3	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.	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.	**Ver Evidencia 2** **Ver documento adjuntos.** Para este mes se continua con las guías en ejecución y se aplican sus instrumentos de evaluación pendientes por ser aplicados **Ilustración 4, 5 y 6**

4	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	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	**Ver Evidencia 1** **Ver documento adjuntos.** Anexo Plan concertado e instrumentos de evaluación. **Ilustración 1, 2 y 3**

	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.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación 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	
5	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.	Elaborar los instrumentos de apoyo para el conocimiento y manejar el buen desempeño	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.
6	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	Elaborar los listados de asistencias y presentar las novedades para los comités de Evaluación y Seguimiento con el establecimiento educativo.	Para este mes no se han desarrollaron estas actividades debido a que esta reunión está programada para fin del presente mes.

	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.	Se presenta informe de seguimiento bimestral de acuerdo a las novedades encontradas en formación.	Se hizo entrega de forma presencial a la líder del programa de articulación con la media y se realizo cargue al Drive solicitado como se evidencia en la **Evidencia 4** Ver imagen adjunta **Ilustración 10 y 11**
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 resultadosde aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa Técnico.	Se evaluaron las competencias y resultados de aprendizajes de la ficha de grado 11 No: 2727569	**Ver Evidencia 5** **Anexo:** Instrumentos evaluados, se anexa reporte de juicios evaluativos en la plataforma sofia plus. **Ilustración 12**
11	De manera continua deberá tener al día los proceso 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

	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		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un Alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	Ver Documento adjunto **Anexo:** Horas De Octubre
13	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	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.	NO APLICA

	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.				
2.				

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. 80396723** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de septiembre del año 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Contratista
C.C. No. 1.100.960.052

Recibí a satisfacción:

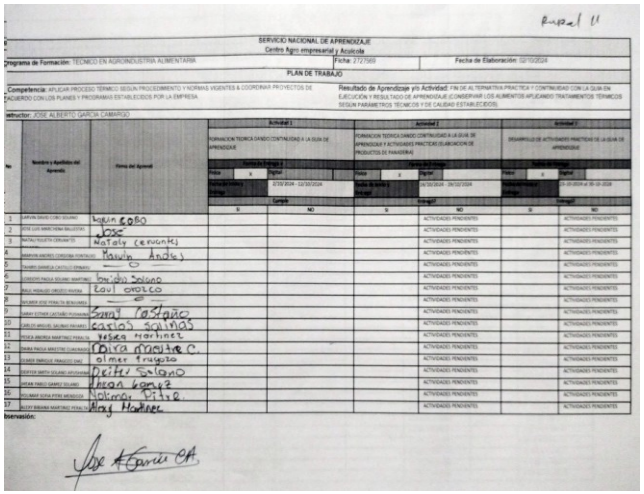
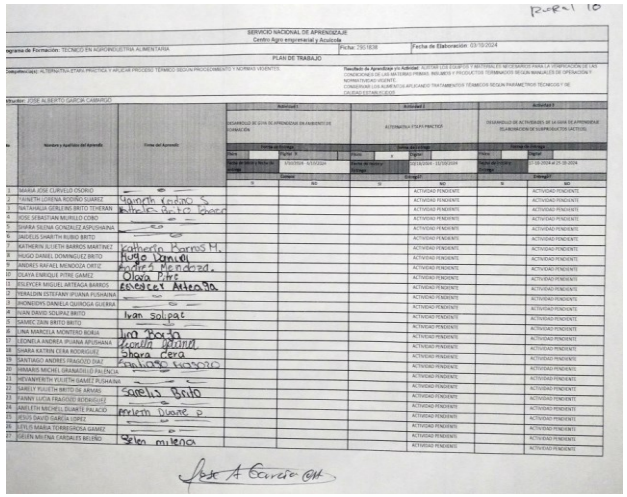
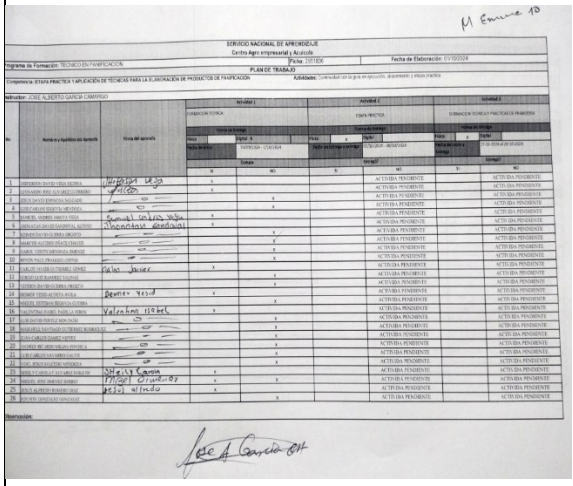
Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Para este mes se informa que no hay actualización de guías de aprendizaje debido a que se encuentran terminado las que estan en ejecución.

Evidencia 1

Ilustración 1, 2 y 3: Se adjunta plan de trabajo concertados por fichas

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

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza y Rural de Buenavista

Evidencia 2

Ilustración 4, 5 y 6: Instrumentos de evaluación pendientes por aplicar el mes pasado, aplicados y pendientes por ser aplicados

Ficha 2727569	Ficha 2951838	Ficha 2951836

Ficha 2727569

LISTA DE CHEQUEO - Elaboración de Panes de Masa Dulce	Ficha
Evaluación Técnica y Actitudinal	Nombre de los aprendices:

Evaluador

Criterios de Evaluación	Si	No	N/A	Comentarios
Preparación de Ingredientes				
Selecciona los ingredientes correctos (harina, azúcar, levadura, leche, etc.) de acuerdo con la receta.				
Pesa los ingredientes con precisión antes de iniciar el proceso.				
Mezclado y Amasado				
Sigue correctamente el orden de incorporación de los ingredientes según la técnica de masa dulce.				
Amasa hasta obtener una masa homogénea, elástica y bien desarrollada (prueba de ventana).				
Mantiene una actitud proactiva en la supervisión del desarrollo de la masa durante el amasado.				
Fermentación				
Coloca la masa en un lugar adecuado para la fermentación, controlando la temperatura y la humedad.				
Verifica que la masa haya alcanzado el volumen correcto (doblado de tamaño).				
División y Formado				
Divide la masa de manera equitativa en porciones según el tamaño requerido.				
Forma los panes con técnica adecuada, manteniendo uniformidad en la presentación.				
Horneado				
Precalienta el horno a la temperatura adecuada antes de introducir los panes.				
Verifica la cocción interna y externa del pan, asegurando que esté dorado y cocido por completo.				

Pendiente

Ficha 2951838

Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Helado

Ficha 2951838

Fecha de Aplicación de Instrumento: 19 sep 2024

Nombre de los Integrantes del Grupo: Shara Silena Gonzales, shara cora, María José carvelo, Esleicer arteaga y Andres Mendoza

Criterios de Evaluación	Cumple (Si/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.	✓	

José A García CH

Firma del Instructor

10

Ficha 2951836

Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Muffins

Fecha de Aplicación de Instrumento: 16 sep 2024 | Numero de ficha: 2951836

Programa: Técnico en Panificación

Nombre de los Integrantes del Grupo: Jhoiferson Vega, Samuel arroyo, Jhonatan Sandoval, Leonardo Alvarez y Jesus Romero

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 sobrebatir 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 sobrebatir.	✓		
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).	✓		

José A García CH

Firma del instructor Instructor

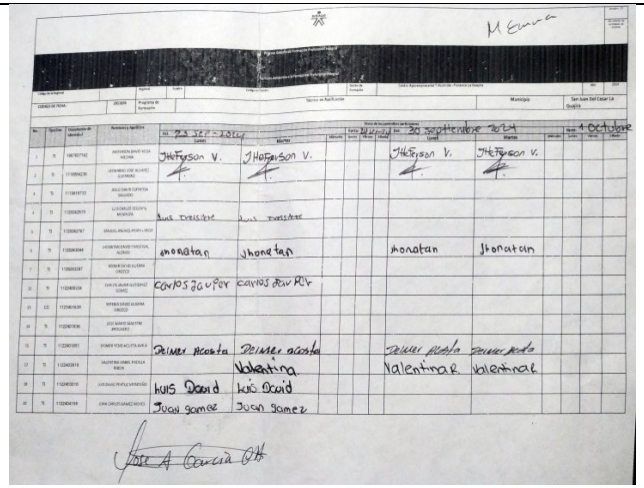
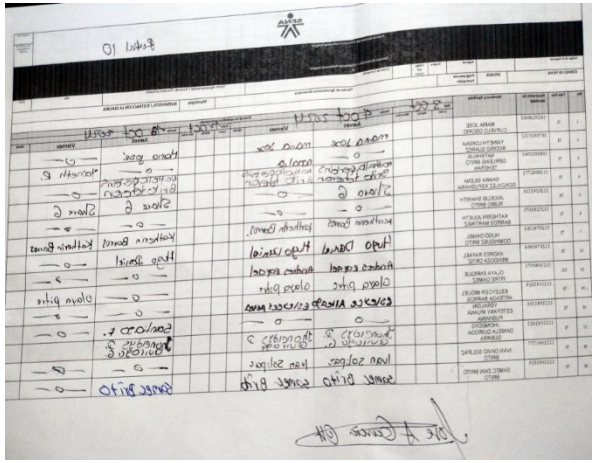
9.5

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza y Rural de Buenavista

Evidencia 3

Ilustración 7, 8 y 9: Anexo Planillas de asistencia por fichas

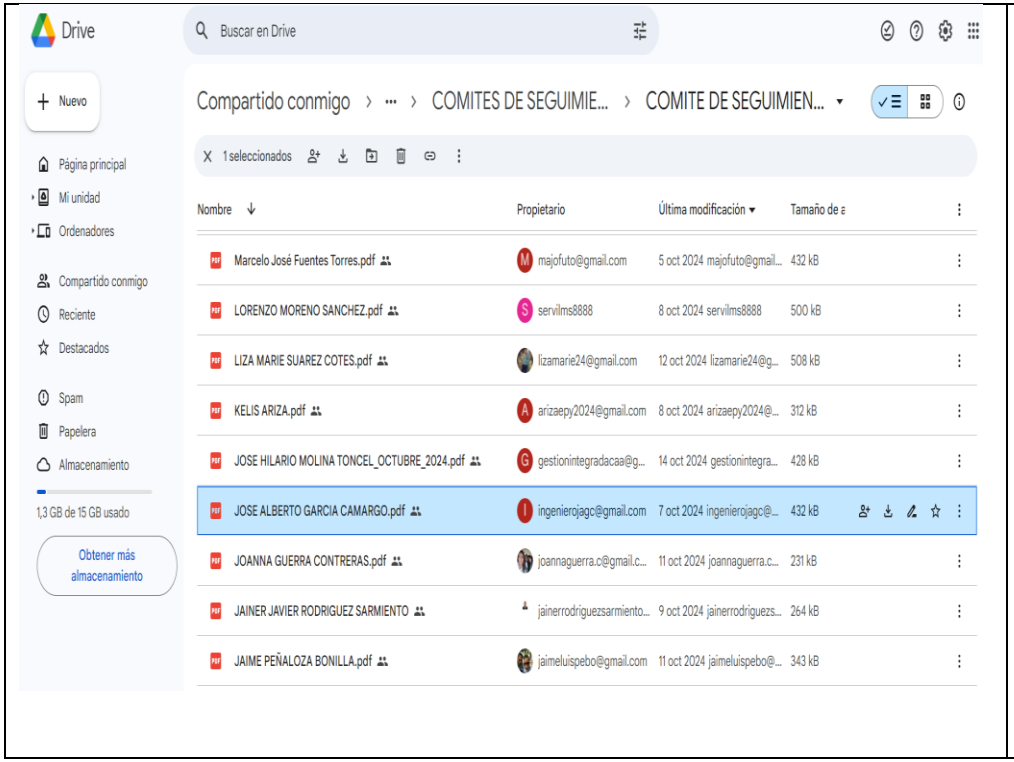
Ficha 2727569	Ficha 2951838	Ficha 2951836
		

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Plataforma Sofia Plus

Evidencia 4

Ilustración 10 y 11: Anexo evidencias de informe de seguimiento bimestral





Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Centro Agroempresarial y Acuícola

Evidencia 5

Ilustración 12: Anexo instrumentos evaluados en Sofia Plus grado 11, ficha 272569

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/10/2024
Ficha de Caracterización: 2727569
Cógigo: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 11/03/2023
Fecha Fin: 15/12/2024
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 Evaluación
TI	1006727454	LARVIN DAVID	COBO SOLANO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1081913554	JOSE LUIS	MARCHENA BALLESTAS	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
CC	1120741573	NATALI YULIETH	CERVANTES PALACIO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1120741723	MARVIN ANDRES	CORDOBA FONTALVO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
CC	1121040333	TAHIRIS DANIELA	CASTILLO EPINAYU	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1121040849	LOREIDYS PAOLA	SOLANO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1121040916	RAUL HIDALGO	OROZCO RIVERA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
CC	1121041026	WILMER JOSE	PERALTA BENJUMEA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1121041190	SARAY ESTHER	CASTAÑO PUSHAINA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
CC	1121041241	CARLOS MIGUEL	SALINAS PAYARES	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1121041410	YESICA ANDREA	MARTINEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
CC	1121041427	DAIRA PAOLA	MAESTRE CUADRADO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO
TI	1121041561	OLMER ENRIQUE	FRAGOZO DIAZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO

Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Centro Agroempresarial y Acuícola

LISTA DE CHEQUEO - Elaboración de Panes de Masa Dulce	**Ficha**

Evaluación Técnica y Actitudinal	**Nombre de los aprendices:**

Evaluador

Criterios de Evaluación	Sí	No	N/A	Comentarios
Preparación de Ingredientes				
Selecciona los ingredientes correctos (harina, azúcar, levadura, leche, etc.) de acuerdo con la receta.				
Pesa los ingredientes con precisión antes de iniciar el proceso.				
Mezclado y Amasado				
Sigue correctamente el orden de incorporación de los ingredientes según la técnica de masa dulce.				
Amasa hasta obtener una masa homogénea, elástica y bien desarrollada (prueba de ventana).				
Mantiene una actitud proactiva en la supervisión del desarrollo de la masa durante el amasado.				
Fermentación				
Coloca la masa en un lugar adecuado para la fermentación, controlando la temperatura y la humedad.				
Verifica que la masa haya alcanzado el volumen correcto (doblado de tamaño).				
División y Formado				
Divide la masa de manera equitativa en porciones según el tamaño requerido.				
Forma los panes con técnica adecuada, manteniendo uniformidad en la presentación.				
Horneado				
Precalienta el horno a la temperatura adecuada antes de introducir los panes.				
Verifica la cocción interna y externa del pan, asegurando que esté dorado y cocido por completo.				

Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Muffins

Fecha de Aplicación de Instrumento: 16 sep 2024		**Numero de ficha:** 2951836	
Programa: Técnico en Panificación			
Nombre de los Integrantes del Grupo: Jheferson Vega, Samuel arroyo, Jhonatan Sandoval, Leonardo Alvarez y Jesus Romero			
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 sobrebatir 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 sobrebatir.	✓		
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).	✓		
José A Garcia GH **Firma del instructor Instructor**			9.5

SENA

A

Lista de Chequeo Práctica de Elaboración de Helado

Ficha 2951838

Fecha de Aplicación de Instrumento: 18 sep 2024		
Nombre de los Integrantes del Grupo: Shara Silena Gonzales, shara cera, Maria Jose carvelo, Esleicer arteaga y Andres Mendoza		
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.	✓	
Jose A Correa OM Firma del Instructor	10	

M Enero 10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro Agro empresarial y Acuicola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION | **Ficha:** 2951836 | **Fecha de Elaboración:** 01/10/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: ETAPA PRACTICA Y APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN | **Actividades:** Continuidad con la guia en ejecución, alistamiento y etapa practica

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
			FORMACION TEORICA		ETAPA PRACTICA		FORMACION TEORICA Y PRACTICAS DE PANADERIA	
			Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
			Fisico	Digital X	Fisico X	Digital	Fisico X	Digital
			Fecha de Inicio	30/09/2024 - 1/10/2024	Fecha de Entrega y entrega	07/10/2024 - 08/10/2024	Fecha de Inicio y Entrega	15-10-2024 al 29-10-2024
			Cumple		Entregó?		Entregó?	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	Jheferson Vega	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO		x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	Samuel andres vega	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	Jhonatan Sandoval	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
8	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
9	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
10	RENDY PAUL FRAGOZO OSPINO			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
11	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Javier	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
12	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
13	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
14	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Deimer Yesid	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
15	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
16	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	Valentina Isabel	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
17	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
18	MAIKHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
19	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
20	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
21	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
22	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
23	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	Sheily Carola	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
24	MIGUEL JOSE JIMENEZ BERRIO	Migel Jimenez	x	x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
25	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	Jesus alfredo	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
26	EDUWIN GONZALEZ GONZALEZ			x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE

Observasión:

Jose A Garcia M

Rural 11

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2727569 | **Fecha de Elaboración:** 02/10/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES & COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: FIN DE ALTERNATIVA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA GUIA EN EJECUCIÓN Y RESULTADO DE APRENDIZAJE (CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS).

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Actividad 1: FORMACION TEORICA DANDO CONTINUIDAD A LA GUIA DE APRENDIZAJE		Actividad 2: FORMACION TEORICA DANDO CONTINUIDAD A LA GUIA DE APRENDIZAJE Y ACTIVIDADES PRACTICAS (ELABOACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA)		Actividad 3: DESARROLLO DE ACTIVIDADES PRACTICAS DE LA GUIA DE APRENDIZAJE	
			Forma de Entrega y: Físico X / Digital		Forma de Entrega: Físico X / Digital		Forma de Entrega: Físico X / Digital	
			Fecha de Inicio y Entrega	2/10/2024 - 12/10/2024	Fecha de Inicio y Entrega	16/10/2024 - 19/10/2024	Fecha de Inicio y Entrega	23-10-2024 al 30-10-2024
			Cumple		Entregó?		Entregó?	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	LARVIN DAVID COBO SOLANO	Larvin COBO				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	Jose				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
3	NATALI YULIETH CERVANTES [illegible]	Nataly cervantes				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
4	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	Marvin Andres				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
5	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	— o —				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
6	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	Loreidys Solano				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
7	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	Raul Orozco				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
8	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	— o —				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
9	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA	Saray Castaño				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
10	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	carlos salinas				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
11	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	Yesica Martinez				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
12	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	Daira Maestre C.				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
13	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ	olmer fragozo				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
14	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	Deiffer Solano				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
15	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	Jhean Gamez				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
16	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	Yolimar Pitre.				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
17	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	Alexy Martinez				ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES

Observasión:

Jose A Garcia CA

Rural 10

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2951838 | **Fecha de Elaboración:** 03/10/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia(s): ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
			DESARROLLO DE GUIA DE APRENDIZAJE EN AMBIENTE DE FORMACIÓN		ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE LA GUIA DE APRENDIZAJE (ELABORACION DE SUBPRODUCTOS LACTEOS)	
			Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
			Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
			Fecha de Inicio y Fecha de entrega	3/10/2024 - 4/10/2024	Fecha de Inicio y Entrega	10/10/2024 - 11/10/2024	Fecha de Inicio y Entrega	17-10-2024 al 25-10-2024
			Cumple		Entregó?		Entregó?	
			SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	Yaineth Rodiño S				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	Nathalia Brito Teheran				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
4	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
5	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
6	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
7	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	Katherin Barros M.				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
8	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO	Hugo Daniel				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
9	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	Andres Mendoza.				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
10	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ	Olaya Pitre				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
11	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	Esleycer Arteaga				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
12	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
13	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
14	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	Ivan solipaz				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
15	SAMEC ZAIN BRITO BRITO					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
16	LINA MARCELA MONTERO BORJA	Lina Borja				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
17	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA	Leonela Apuana				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
18	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ	Shara Cera				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
19	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	Santiago Fragozo				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
20	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
21	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
22	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	Sarely Brito				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
23	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
24	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	Aneleth Duarte P.				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
25	JESUS DAVID GARCÍA LOPEZ					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
26	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ					ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
27	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	Gelen milena				ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE

Jose A Garcia CM

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Rutal 10

Versión: 01

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira	Municipio	BUENAVISTA / DISTRACCION LA GUAJIRA	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951838	Programa de Formación	Técnico en Agroindustria Alimentaria								

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 3 oct			Hasta: 4 oct 2024		Firma de los aprendices participantes	Del: 7 oct			Hasta: 18 oct 2024		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1023528065	MARIA JOSE CURVELO OSORIO				maria jose	maria jose					Mario josé	— o —	
2	TI	1073820152	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ				— o —	nanalia					— o —	Yaineth R.	
3	TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN				nathalia gerleins brito teheran	Nathalia gerleins Brito teheran					Nathalia gerleins Brito teheran	— o —	
4	TI	1118842772	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA				Shara G	— o —					Shara G	Shara G	
5	TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO				— o —	— o —					— o —	— o —	
6	TI	1120243670	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ				Katherin Barros	Katherin Barros.					Katherin Barros	Katherin Barros	
7	TI	1120742262	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO				Hugo Daniel	Hugo Daniel					Hugo Daniel	— o —	
11	TI	1120743864	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ				Andres Rafael	Andres Rafael					— o —	— o —	
13	CC	1121040971	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ				Olaya pitre	olaya pitre					— o —	Olaya pitre	
14	TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS				Esleyce Arteaga	Esleycer Arteaga					— o —	— o —	
15	TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA				— o —	— o —					Santiago F.	— o —	
17	TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA				Jhoneidys D. Quiroga G.	Jhoneidys D Quiroga					Jhoneidys D. Quiroga G.		
18	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO				Ivan solipaz	Ivan Solipaz					— o —	— o —	
20	TI	1121041819	SAMEC ZAIN BRITO BRITO				samec Brito	samec Brito					Samec Brito	— o —	

Jose A Garcia Ch

21	TI	1121042542	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ			—o—	—o—					Shaira cera	—o—	
22	TI	1121042816	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO			Aneleth Duarte	Aneleth Duarte.					Fanny Fragozo.	NO	
23		1121045819	JESÚS DAVID GARCÍA LOPEZ			—o—	—o—					—o—		
24	TI	1122404034	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ			leiLys Torregrosa	—o—					leiLys Torregrosa	—o—	
25	TI	1123972137	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO			Gelen Cardales	—o—					Gelen Cardales		

Jose A Garcia

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jose A Garcia CA

SENA

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

M Enviada

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código de Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2953836	Programa de Formación	Técnico en Panificación			Municipio	San Juan Del Cesar La Guajira		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 23 Sep - 2024 Hasta: 27 Sep - 24							Del: 30 septiembre 2024 Hasta: 1 octubre				
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1067607382	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	JHeFerson V.	JHeFerson V.						JHeFerson V.	JHeFerson V.				
2	TI	1118884236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO													
3	TI	1119816732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO													
4	TI	1120242579	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	Luis Cressiete	Luis Cressiete											
5	TI	1120242767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA													
6	TI	1120243044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	Jhonatan	Jhonatan						Jhonatan	Jhonatan				
7	TI	1120243387	KEINER DAVID GUERRA OROZCO													
11	TI	1122400334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Javier	Carlos Javier											
13	CC	1122401639	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO													
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO													
15	TI	1122401951	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Deimer Acosta	Deimer acosta						Deimer Acosta	Deimer Acosta				
17	TI	1122402919	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		Valentina.						Valentina R.	Valentina R.				
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO	Luis David	Luis David											
20	TI	1122404159	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES	Juan gamez	Juan gamez											

José A García M

SENA

Versión 01

Documento no controlado por el DGA

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 Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951836	Programa de Formación	Técnico en Panificación				Municipio	San Juan Del Cesar La Guajira	

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes												
				Del: 14 Octubre			Hasta: 15 OCT				Del:			Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1067607382	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA		JHeferson V.										
2	TI	1118884236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO		Leonardo Alvarez										
3	TI	1118816732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO												
4	TI	1120242579	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA												
5	TI	1120242767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA												
6	TI	1120243044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO		Jhonatan Sandoval										
7	TI	1120243387	KEINER DAVID GUERRA OROZCO												
11	TI	1122400334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ		Carlos Gutierrez										
13	CC	1122401639	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO												
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO												
15	TI	1122401951	DEIMER YESID ACOSTA AVILA		Deimer Acosta										
17	TI	1122402919	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		Valentina R.										
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO		Luis Pertuz										
0	TI	1122404159	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES												

No - festivo

José A Carreño OD

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

Proceso Gestion de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formacion 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:	2951838	Programa de Formación	Técnico en Agroindustria Alimentaria			Municipio	BUENAVISTA / DISTRACCION LA GUAJIRA		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 16 Oct			Hasta: 19 Oct			Firma de los aprendices participantes Del:			Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO			Larvin C									
2	TI	1081913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS			José									
3	TI	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO			Nataly. P									
4	TI	1120741723	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO			Marvin C.									
5	CC	1121040333	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU												
6	TI	1121040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ			Loreidys S.									
7	TI	1121040916	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA			Raul o.									
11	TI	1121041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			Wilmer P.									
13	CC	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA												
14	CC	1121041241	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES			carlos M.									
15	TI	1121041410	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA			Yesica M.									
17	CC	1123971104	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA			Alexy M.									

NOMBRE DEL INSTRUCTOR Jose A Garcia Camargo

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jose A Garcia CM

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 17/10/2024
Ficha de Caracterización: 2727569
Cógigo: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 11/03/2023
Fecha Fin: 15/12/2024
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 Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1006727454	LARVIN DAVID	COBO SOLANO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1081913554	JOSE LUIS	MARCHENA BALLESTAS	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1120741573	NATALI YULIETH	CERVANTES PALACIO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120741723	MARVIN ANDRES	CORDOBA FONTALVO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1121040333	TAHIRIS DANIELA	CASTILLO EPINAYU	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121040849	LOREIDYS PAOLA	SOLANO MARTINEZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121040916	RAUL HIDALGO	OROZCO RIVERA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1121041026	WILMER JOSE	PERALTA BENJUMEA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041190	SARAY ESTHER	CASTAÑO PUSHAINA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1121041241	CARLOS MIGUEL	SALINAS PAYARES	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041410	YESICA ANDREA	MARTINEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1121041427	DAIRA PAOLA	MAESTRE CUADRADO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041561	OLMER ENRIQUE	FRAGOZO DIAZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041652	DEIFFER SMITH	SOLANO APUSHANA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041713	JHEAN PABLO	GAMEZ SOLANO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121044702	YOLIMAR SOFIA	PITRE MENDOZA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
CC	1123971104	ALEXY BIBIANA	MARTINEZ PERALTA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	152177 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE	APROBADO	17/10/2024 0.31 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951836 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110102 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA

29080110104 PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO

29080110105 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	58,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2727569 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• 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

- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951838 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• 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

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 178,00

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 KENDRY JULIETH ONATE JEREZ

Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante: 36-02-00-044- CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-

Fecha y Hora Sistema: 13/09/2024 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:	259224	**Fecha Registro:**	2024-09-13	**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:	700.975,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	700.975,00	**Saldo x Obligar:**	700.975,00

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**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**103124**	**Número:**	103124	**Tipo:**	SOLICITUD	**Fecha:**	2024-09-13

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		700.975,00	0,00		
					Total:	700.975,00	0,00	700.975,00	700.975,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM 103124, LOS DIAS 23,24,25,26 Y 27 SEPTIEMBRE 2024, F/CA SAN JUAN(MARIA EMMA MENDOZA) F/CA, F/CA DISTRACCION(BUENAVISTA) F/CA, Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA. RADICADO 44-9-2024-010532 DE 13.09.2024.

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	2024-09-13	700.975,00	700.975,00	NINGUNO

JANYA PÉREZ SUAREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUAREZ
Nombre de reconocimiento (DN): street=CL 57 8 69, 2.5.4.13=FP GSE CL 77 7 44 OF 701, cn=JANYA PÉREZ SUAREZ, serialNumber=40928068, st=BOGOTA D.C., l=BOGOTA D.C., email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO, title=Profesional Grado 06, 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:	viernes, 13 de septiembre de 2024	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	103124	**Fecha Solicitud**	2024-09-12	**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.**	2024-09-13	**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	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje 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 Juridica
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Hora de firma: 2024/09/13 14:30:24 -05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

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:	viernes, 13 de septiembre de 2024	

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO	CC: 1100960052	contratista instructor	Autorizada	2024-09-23	2024-09-23	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50	2,5	4.465.000,00	252.390,00	630.975,00	70.000,00	700.975,00	Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA
				2024-09-24	2024-09-24	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-09-25	2024-09-25	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-09-26	2024-09-26	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-09-27	2024-09-27	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / DISTRACCION - GUAJIRA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**70.000,00**	**700.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en la IE RURAL DE BUEVISTA y la IE MARIA EMMA MENDOZA dentro del programa de Articulación con la media del CAA

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	57444781	Nombre:	ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORAN	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - GUAJIRA

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

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:	viernes, 13 de septiembre de 2024	

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

Firma Responsable

Verificado Por:	KENDRY JULIETH ONATE JEREZ	Fecha Verificación:	13/09/2024 9:53:29

Firmado digitalmente por:
Nombre: ANGELICA PATRICIA SAN JUANELO MORA
Cédula de ciudadanía: 57444781
Usuario SIIF: MHasanjuan
13/09/2024 2:30:43 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira	Año
CODIGO DE FICHA:	2953836	Programa de Formación	Técnico en Panificación				Municipio	San Juan Del Cesar L Guajira

No.	Tipo Doc.	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del: 23 SEP - 2024 Hasta: 27 SEP - 24						Del:			Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
1	TI	1067607362	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	JHeFerson V.	JHeFerson V.										
2	TI	1118884236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO												
3	TI	1119816732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO												
4	TI	1120242579	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	luis cresiete	luis cresiete										
5	TI	1120242767	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA												
6	TI	1120243044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	Jhonatan	Jhonatan										
7	TI	1120243387	KEINER DAVID GUERRA OROZCO												
11	TI	1122400334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Javier	carlos Jav FCr										
13	CC	1122401639	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO												
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO												
15	TI	1122401951	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Deimer Acosta	Deimer acosta										
17	TI	1122402919	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		Valentina.										
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO	luis David	luis David										
20	TI	1122404159	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES	Juan gamez	Juan gamez										

23	TI	1122404568	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA	Andres M.												
22	TI	1122408426	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	Sheily A.	Sheily A.											
23	PPT	5715049	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	Jesús A.												
24	TI	1122406415	YOEL DE JESUS SALCEDO MENDOZA	Joel Salceda	Joel Salceda											

Jose Alberto Garcia Camargo
NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jose A Garcia CA

RURAL 10°

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

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 Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951838	Programa de Formación		Técnico en Agroindustria Alimentaria			Municipio	Barrancas / Distracción La Guajira	

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes												
				Del: 19 sep			Hasta: 20 sep 2024			Del: 26 sep			Hasta: 27 sep 2024			
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	
1	TI	1023528065	MARIA JOSE CURVELO OSORIO					Maria Curvelo					Maria curvelo	— o —		
2	TI	1073820152	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ					Yaineth R.					Yaineth R	Yaineth R.		
3	TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN					NathaliaBrito					— o —	— o —		
4	TI	1091356147	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO					— o —					— o —	— o —		
5	TI	1118842772	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA					Shara Gonzalez					Shara G.	Shara G.		
6	TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO				20	Jaidelis R.					— o —	— o —		
7	TI	1120243679	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ					Katherin Barros					Katherin B	Katherin Barros		
8	TI	1120742262	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO					— o —					Hugo Domínguez	— o —		
9	TI	1120743864	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ					Andres R.					Andres R.	Andres R		
10	TI	1121040971	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ					olaya P.					olaya P.	olaya P.		
11	TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS					Esleycer A.					Esleycer A.	Esleycer A.		
12	TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA					— o —					— o —	— o —		
13	TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA				10	Jhoneidys D.					— o —	Jhoneidys D		
14	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO					Iván S.					Iván S.	Iván S.		
15	TI	1121041819	SAMEC ZAIN BRITO BRITO					Samec B.					— o —	Samec B		
16	TI	1121041982	LINA MARCELA MONTERO BORJA					Lina B					Lina B	Lina B		
17	TI	1121042155	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA					Leonela Ipuana					— o —	leonela P.		
18	TI	1121042264	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ					Shara Cera.					Shara Cera	— o —		
19	TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ					Santiago F.					Santiago F.	— o —		
20	TI	1121042305	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA					— o —					— o —	— o —		

Jose Alberto Garcia

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

Jose A Garcia CH

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Rural 10°

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

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 Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951438	Programa de Formación		Técnico en Agroindustria Alimentaria			Municipio	Buenavista / Distracción La Guajira	

Firma de los aprendices participantes

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 19 sep			Hasta: 20 Sep			Del: 26 Sep			Hasta: 27 Sep 2024		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
21	TI	1121042314	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA					— o —					— o —	— o —	
22	TI	1121042501	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS					Sarelis Brito					Sarelis Brito	— o —	
23	TI	1121042542	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ					Fanny. F					Fanny. F	— o —	
24	TI	1121042816	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO				D	Aneleth P.					Aneleth P.	— o —	
25	TI	1121045819	JESÚS DAVID GARCÍA LOPEZ					Jesús García					Jesús García	jesús G.	
26	TI	1122404034	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ					Leylis T.					Leylis T.	— o —	
27	TI	1123972137	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO					Gelen Cardales					Gelen cardale	— o —	

PARO

Jose A Garcia

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

SENA

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

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 Acuícola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO 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: 18 Septiembre			Hasta: 21 Septiembre			Del: 25 Septiembre			Hasta: 28 Septiembre		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO			Larvin			Larvin			Larvin			
2	TI	1081913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS			José			José			José			
3	TI	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO			Nataly			Nataly			Nataly			
4	TI	1120741723	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO			Marvin			Marvin			Marvin			
5	CC	1121040333	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU			Tahiris			Tahiris			Tahiris			
6	TI	1121040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ			loreidys			loreidys S.						
7	TI	1121040916	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA			Raul			Raul						
11	TI	1121041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			Wilmer Peralta			Wilmer Peralta.			Wilmer Peralta			
13	CC	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA			Saray C.			· Saray C.			Saray C.			
14	CC	1121041241	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES			carlos						carlos			
15	TI	1121041410	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA			Yesica M.			Yesica.			Yesica M.			
17	CC	1123971104	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA			Alexy M.			Alexy M.			Alexy M.			

Jose Alberto García Carrero

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR Jose A García CA

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA: FONSECA 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

PRESENTADO A: ANGÉLICA PATRICIA SANJUANELO MORAN

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
103124	23 DE SEPTIEMBRE DE 2024	27 DE SEPTIEMBRE DE 2024
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO (FONSECA - SAN JUAN; SAN JUAN -FONSECA) – (FONSECA –BUENAVISTA; BUENAVISTA – FONSECA)	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA: (ciudad)**
	Agroempresarial y Acuícola	

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: 23/09/2024

Desplazamiento ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR

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

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se desarrolla actividad de ejecución a la formación según el plan concertado del mes de septiembre de la competencia “Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico”. Donde los aprendices aprendieron a realizar la planificación para la práctica de elaboración de panes y gestión de almacenamiento de estos. Desarrollando habilidades en la planificación y elaboración correcta de esta como entender la importancia de mantener condiciones óptimas de elaboración y almacenamiento para preservar la calidad del producto final.

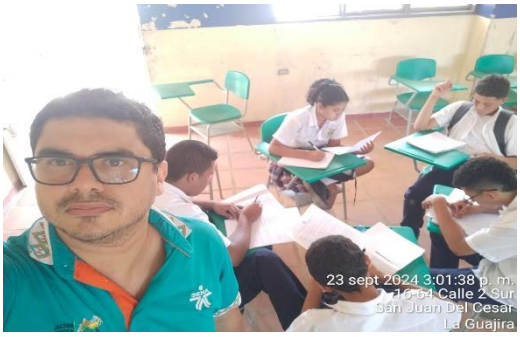


Imagen 1: El instructor realiza una actividad antes de realizar la práctica de panaderia y gestión de almacenamiento del producto elaborado para que los aprendices tengan claridad de la actividad a desarrollar.

Desplazamiento ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
DÍA 2: 24/09/2024
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 septiembre de la competencia "Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico". Donde los aprendices aprendieron a realizar panes y pusieron en práctica la gestión de almacenamiento de estos. Desarrollando habilidades en la elaboración de panes de masa dulce y control de almacenamiento adecuado de los productos elaborados, verificando que los productos cumplieran con los estándares necesarios. También aprendieron a mantener condiciones óptimas de almacenamiento para preservar la calidad.



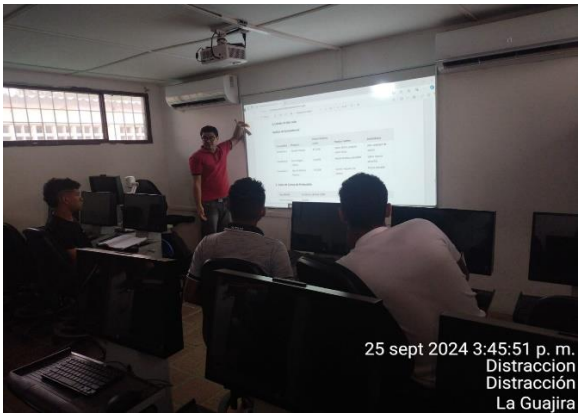


Imagen 2: El instructor verifica que los aprendices comprenden las técnicas elaboración y gestión de almacenamiento de productos terminados.

DÍA 3: 25/09/2024
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 septiembre de la competencia "Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa". Donde los aprendices aprendieron sobre el análisis de competencias y costos de producción que se realizan en un estudio de mercado.



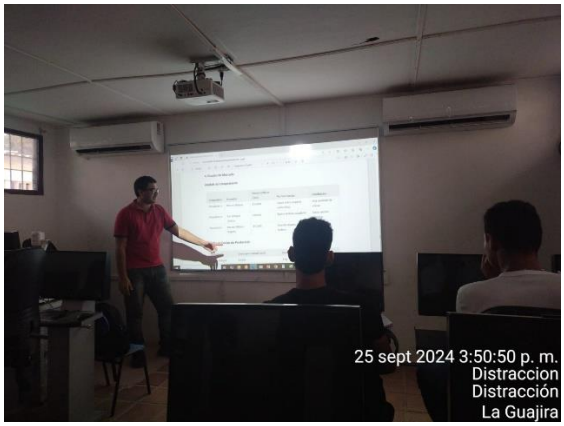


Imagen 3: Desarrollo de actividades de formación contempladas en la guía de aprendizaje.
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

DÍA 4: 26/09/2024
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 septiembre de la competencia "*Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes*". Mediante las practicas desarrolladas para este mes como fueron la elaboración de suero costeño pasteurizado, los aprendices aprendieron la elaboración y conservación de alimentos aplicando tratamientos térmicos, el control del comportamiento de variables bajo las orientaciones del instructor.





Imagen 4: Desarrollo de actividad de elaboración de suero pasteurizado.
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

DÍA 5: 27/09/2024

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 septiembre de la competencia "*Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes*". Mediante las practicas desarrolladas para este mes como fueron la elaboración de suero **costeño pasteurizado,** los aprendices aprendieron la elaboración y conservación de alimentos aplicando tratamientos térmicos, el control del comportamiento de variables bajo las orientaciones del instructor técnico.



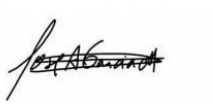
Imagen 5: Desarrollo de actividad práctica de suero pasteurizado.
Desplazamientos ruta de regreso: BUENAVISTA – FONSECA

RESULTADOS:

1. Se desarrollaron las actividades contenidas en el plan concertado y contenidos en cada guía de aprendizaje
2. Se aplicaron instrumentos 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 C.A.A.	SEPTIEMBRE DE 2024
CONCLUSIÓNES: 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 delos 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. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 23-09-2024 Valor: 10000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:34 pm
Destino: San Juan Vehiculo No. 637
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. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 23-09-2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: San Juan Hora: 6:20 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. 489
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: $10.000

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


ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 24-09-2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:27 pm
Destino: San Juan Vehiculo No. 519
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. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 24-09-2024 Valor: 10.000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C
Salida: San Juan Hora: 6:07 pm
Destino: Fonseca 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

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
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 25-09-2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C
Salida: Fonseca Hora: 12:47
Destino: Buenavista Vehiculo No. 977
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. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 25/09/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia
Salida: Buenavista Hora: 6:05 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. 441
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 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"
NIT. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 26/09/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia
Salida: Fonseca Hora: 12:42 pm
Destino: Buenavista Vehiculo No. 533
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. 825.002.139-7
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 26-09-2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose A Garcia Camargo
Salida: Buenavista Hora: 6:15 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. 904
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 5:

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
7275745
7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4844 - 320 754 0473
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BOSHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27/09/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto garcia Camargo
Salida: Fonseca Hora: 12:50 pm
Destino: Buenavista Vehiculo No. 009
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. 825.002.139-7
7275745
7755149
CELS: 317 773 3114 - 300 438 4844 - 320 754 0473
PRESTAMOS EL SERVICIO FONSECA - BOSHACHA - URUMITA
SERVICIO DE GIROS Y ENCOMIENDA, PUERTA A PUERTA
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27/09/2024 Valor: 5000
Nombre Pasajero: Jose Alberto Garcia C.
Salida: Buenavista Hora: 6:11 pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. 533
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

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO