PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Octubre de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 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.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial y Acuícola, 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 ($44.208.895)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de:Un Millon Novecientos Treinta Y Cinco Mil Sesenta Y Nueve Pesos* ***$ (*****1.935.069*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 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 Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas 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.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
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 a 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	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.
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 Guias 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..	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
	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 guias de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Apendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

4	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.	Se evalúan resultados de aprendizajes de la competencia desarrollada.del grado 11	Anexo: Juicios evaluativos de las fichas 2727560 2727559
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	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	Adjunto acta con sus evidencias fotograficas

	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.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
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 realizo el dia 7 de octubre reunión del comite trimestral,	Se sube el Informe en Drive y se entrega en fisico
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.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
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.	Se evalúan resultados de aprendizajes de la competencia desarrollada.del grado 11	Anexo: Juicios evaluativos de las fichas 2727560 2727559
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		

	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	En espera del segundo periodo de junio para iniciar tramite	No aplica
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.	Informe Mensual de Apoyo de Formacion generado en Sofiaplus.
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 Electronicos, 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.		

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.	103824	Fonseca – San Juan Del Cesar - Fonseca	23-09-2024	27-09-2024

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. **4567768469** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de Septiembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria

Código del Programa de Formación: 936161 versión 1

Nombre del Proyecto: Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de La Guajira.

Fase del Proyecto: Evaluación

Actividad de Proyecto: VALORACIÓN DE LAS TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDAD Y APROVECHAMIENTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS LOCALES.

Competencia: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa
- Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Entre las industrias alimentarias, la seguridad de los productos debe considerarse sin ninguna duda, la prioridad máxima. Que un alimento sea seguro es frecuentemente uno de los requisitos no estrictos incluido en muchas de las especificaciones de los clientes.

El HACCP es un sistema de control de los alimentos basado en la prevención. Identificando los puntos donde probablemente aparecerán los peligros durante el proceso de producción, se tendrá la oportunidad de aplicar las medidas necesarias para evitar que los citados peligros sean una realidad.

La presente guía lo orientará para que desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

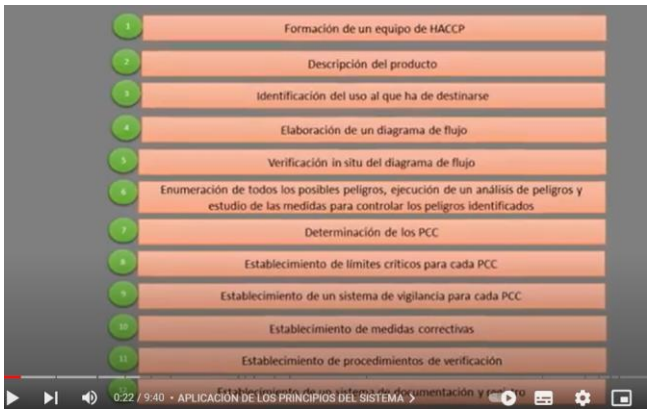
- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades De Reflexión Inicial

A1: Realizar la verificación de conocimientos previos.

Observe el video: Principio 4 del plan HACCP

https://www.youtube.com/watch?v=jTQGwJzVQqA



En grupos de trabajo de dos aprendices discuta sobre las siguientes preguntas, luego socialice con el grupo.

- ¿En qué consiste el monitoreo de PCC?
- ¿Cree usted que se puede aplicar un plan HACCP sin el principio 4 (monitoreo de PCC)?

Tiempo sugerido**: 2** horas

3.2 Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje.

Apreciado aprendiz, Mediante explicación del instructor y documentos de apoyo sobre el tema, realizar este segundo momento de la guía de aprendizaje, Para iniciar la comprensión del tema es necesario identifica cada concepto del tema que se quiera abordar y desde allí Procedo a mi autodiagnóstico tomando como referencia la situación problémica planteada. Los siguientes temas serán los que se desarrollarán en la presente guía de aprendizaje:

- ✓ Monitorear los pc y pc, según protocolos establecidos.
- ✓ Verificar el funcionamiento del sistema de monitoreo y control de puntos críticos.

3.3 Actividades de Apropiación de Conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Individualmente, el aprendiz realizará las siguientes actividades de acuerdo con las explicaciones y el material de apoyo suministrado por el instructor en cada formación:

Actividad de desarrollo cognitivo

A2: Realice una lectura autoregulada del material de apoyo" Procedimientos de monitoreo de los pcc" y participe en Phillips 6/6 propuesto por el instructor.

A3. En la libreta de apuntes realice un resumen del tema" Procedimientos de monitoreo de los pcc"

A4. Apoyándose en la wed, realice un mapa conceptual del Principio IV: Establecer procedimientos de monitoreo de los PCC, según la OMS/OPS.

Para esto puede utilizar la herramienta TIC: https://docentesaldia.com/2020/10/18/como-hacer-un-mapa-conceptual-explicacion-paso-a-paso-y-ejemplos/.

A5. Resuelva el taller didáctico propuesto por el instructor

A6. Participe en la evaluación didáctica propuesta por el instructor.

Tiempo sugerido: 15 Horas

Actividad de desarrollo procedimental

A7: Utilizando el material de apoyo proporcionado por el instructor, trabajen en grupo de tres aprendices para elaborar un folleto sobre el procedimiento de monitoreo de los Puntos Críticos de Control (PCC). Realicen la actividad en una hoja bien organizada y preséntenla al instructor**.**

A8. El instructor entregara un caso de una empresa que desea implementar HACCP en la elaboración de un producto, en grupo de 2 aprendices deberán desarrollar las actividades referentes al monitoreo de los puntos críticos de control. Entregar formatos diligenciados.

A9. Visite una empresa de su municipio que empleen el plan HACCP y realice un informe del sistema de monitoreo de PCC que aplican en el plan.

Tiempo sugerido: 15 Horas

Actividad de desarrollo Actitudinal

Individualmente, <u>responda y argumente</u>:

Si usted trabajara como supervisor en una planta de proceso de alimentos y se diera cuenta que esta no se realiza monitoreo a los puntos críticos de control exigidos por el plan HACCP, que haría?

- **Tiempo Sugerido:** 2 Horas
- **Ambiente Requerido:** Institución educativa, salón de clase.
- **Material requerido:** papel, lapiceros, guía de aprendizaje, hojas de papel bond, material de apoyo que se suministra.

3.4 Actividades De Transferencia Del Conocimiento

Este cuarto momento de esta guía de aprendizaje, el instructor busca aplicar, transferir, practicar y desarrollar las habilidades técnicas y pedagógicas relacionadas con los resultados de aprendizaje, este proceso se lleva a cabo mediante la práctica activa del 'aprender haciendo.

A10. Formar grupos de trabajo de 4 aprendices, el instructor asignara un producto a elaborar; cada grupo debe desarrollar la practica teniendo en cuenta los primeros 9 pasos de la aplicacion del plan HACCP.

Presentar un informe escrito con sus respectivas imágenes.

Tiempo sugerido: 6 horas

- **Ambiente Requerido**: Institución educativa, salón de clase.
- **Materiales:** Tableros, Resma tamaño carta, Lápices, Marcadores, Computadores, cartulina,cinta adhesiva.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: • Prueba escrita de los temas tratados	Monitorea los pc y pcc, según protocolos establecidos Diligencia los reportes e informes manuales o	**Técnica:** **Formulación de preguntas** **Instrumento: Cuestionario**

Evidencias de Desempeño: ● Formatos de Monitoreo de PCC. **Evidencias de Producto**: ● Practica Monitoreo PCC.	sistematizados documentando el proceso y las deviaciones en los limites críticos, según procedimientos establecidos.	**Técnica: Observación Instrumento:** Observación directa **Instrumento. Lista de Chequeo.** Cuestionario

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de HACCP.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en La producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir

o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://www.bibliotecavirtual.sena.edu.co/

https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10917:2015-principio-iv-establecer-procedimientos-monitoreo-pcc&Itemid=41432&lang=es

https://ferramentasdaqualidade.org/fluxograma/?utm_source=blogdelacalidad&utm_medium=diagrama-de-flujo-flujograma-de-procesohttp://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm#bm3.5

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**PATRICIA REY RAMOS** **WILMER IBAÑEZ** **SANDRA IRIARTE** **DALIS FRAGOZO** **SADAM HERNANDEZ** **JOSE ALBERTO GARCIA**	**INSTRUCTOR**	**C A A**	**22 JULIO 2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

e

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.

Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Ana Mileth Rincon Hernandez	Actividad 1: Observación directa		x	**18/09/2024**	X	
	Actividad 2: Formulación de preguntas		X	**21/10/2024**		
	Actividad 3: Mapa Conceptual		x	**28/10/2024**		
Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: Ana Mileth R.				
Firma: 						
Observaciones:						

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 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.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

Importancia de aplicar las BPM en las plantas de tratamientos de alimentos y los beneficios de aplicar el sistema HACCP en las plantas de procesamiento de Alimentos en Colombia

PRESENTADO POR

Jafer Solano, Heilys Coronado, Luis Rivera

SENA

FICHA 2727560

INSTRUCTORA SENA

Sandra Iriarte

2024

Scanned with CamScanner

Es fundamental el seguimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en las plantas de tratamiento y procesamiento de alimentos en Colombia y la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. A continuación, se describirá la importancia de aplicar las BPM y los beneficios que tiene aplicar el sistema HACCP en estas plantas.

La aplicación de la BPM en las plantas de tratamiento de alimentos es de vital importancia. Entre las razones se destacan:

1) garantizar la higiene y seguridad alimentaria. Así, como Kiminyo et al señalan, la aplicación de las BMP minimiza el riesgo de contaminación microbiológica, química y física de las plantas. Por lo tanto, las enfermedades delimeatransmitidasing y las plantas contaminadas se previenen.

2) aumentar la calidad del producto. Al aplicar las BMP, la planta puede garantizar la calidad de los productos. Esto prioriza controlar la calidad de las materias primas, la calidad del producto y el producto final.

3) mejorar la eficiencia operativa. Al realizar la evaluación de riesgos, se garantiza que los procesos sean óptimos. Por lo tanto, la evaluación y la implementación priorizan la entrenher y potencian la productividad y disminuyen el costo del producto.

Beneficios del sistema HACCP

El sistema HACCP es un enfoque preventivo que identifica, evalúa y controla los peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. Su adopción en las plantas de procesamiento de alimentos en Colombia tiene los siguientes beneficios:

a. Prevención de la contaminación: HACCP se centra en la prevención en lugar de la inspección del producto final . Por lo tanto, los alimentos estarán seguros desde el comienzo de la producción hasta el consumo final.

b. Mejora de la confianza del consumidor: la adopción del sistema HACCP será una señal para que el cliente sepa que la empresa se preocupa por su seguridad . Eso le dará al cliente la confianza en la empresa, y el cliente deseará comprar productos que hayan cumplido con HACCP.

c. Reducción de los requisitos de auditoría y el coste : después de la implementación, habrá una disminución en la auditoría requerida en las empresas alimentarias. Menos requisitos de auditoría resulta en la disminución del coste que viene.

d. Evidencia de manipulación segura : HACCP deja evidencia documentada de que los alimentos han sido manipulados de manera segura y eficiente . Eso es necesario para satisfacer los requisitos nacionales e internacionales, y la exportación en general.

e. Procesos optimizados: HACCP estandariza los procesos de producción, lo que ha aumentado la eficiencia, reduciendo el error humano . Como resultado, produce productos de mayor calidad y, por lo tanto, una empresa más competitiva en el mercado. En breve, la implementación de BPM y HACCP en las plantas de tratamiento y procesamiento de alimentos de Colombia es necesaria para garantizar la salud y el bienestar de los productos alimenticios. Ayudará a reducir los costes operativos, mejorar la eficacia, y aumentar la confianza del cliente en la empresa.

Scanned with CamScanner

TALLER DE AGROINDUSTRIA

YAIRELIS ALVEAR

11-02

Scanned with CamScanner

DESARROLLO

① Son un conjunto de normas y procedimientos que establecen los requisitos mínimos para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos.

② Sistema que identifica y evalua y controla los riesgos asociados con la producción y procesamiento de alimento.

③ 1o Identificar los peligros asociados con la producción y procesamiento de alimentos.

2o evaluar los riesgos asociados con cada peligro

3o establecer controles para prevenir o minimizar los riesgos

4o Establecer procedimientos para monitorear y verificar los controles

5o Establecer procedimientos para verificar la efectividad del sistema

Scanned with CamScanner

TALLER

① Que son las buenas Practicas de manufactura (BPM)

② Que es el sistema (HACCP)

③ Cuales son los Principios del sistema (HACCP)

④ Cuales son los Prerrequisitos para el plan

⑤ Cuales etapas comprende el sistema HACCP

⑥ Que ventajas Presenta implementar el sistema HACCP en un servicio de alimentacion

⑦ Cuales decretos regulan el sistema HACCP

Scanned with CamScanner

④ 1o Buenas Practicas de manufactura (BPM)

2o control de plagas y peste

3o uso adecuado de equipos y utensilio

4o control de proveedores y materia Prima

⑤ 1. Analisis de peligro

2o Identificacion de puntos criticos de control (PCC)

3o Establecimiento de limites criticos

4o Establecimiento de procedimientos de monitoreo

5o Establecimiento de procedimiento de correccion

6o verificacion y validacion del sistema

7o revision y actualizacion del sistema

Scanned with CamScanner

⑥ 1o Reduccion del riesgo de enfermedades trasmitidas por alimentos

2o mejora la calidad y seguridad del producto Final

3o incremento de la confianza del consumidor

4o reduccion de costos asociados con la recuperacion de productos

⑦ 1o Decreto 3075 de 1997: Establece las normas para la implementacion del sistema HACCP en la industria alimentaria.

2o Decreto 1546 de 2004: Establece las normas para la implementacion del sistema HACCP en los servicios de alimentacion

3o Resolucion 000511 de 2011: Establece las normas para la implementacion del sistema HACCP en la industria alimentaria.

Scanned with CamScanner

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTE			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	TI - 1067603826	JAFER DAVID	SOLANO BARRIOS
CODIGO DE LA FICHA			**2727559**
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
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. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de Alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
6	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
7	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
8	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.	X	
TOTAL		**100**	

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	Las ideas que presenta son claras y lógicas, haciendo que el argumento sea fácil
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación: 936161**
- **Nombre del Proyecto:** implementacion de tecnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecucion
- **Actividad de Proyecto:** aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de Alimentos.
- **Competencia**:
  - ✓ Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ 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 vigente.
- **Duración de la Guía**: 50 Horas

2. PRESENTACION

Los alimentos, por su condición de perecibilidad requieren de operaciones especiales orientadas a prolongar la vida útil de los nutrientes que estos poseen. La aplicación de algún tipo de tratamiento térmico a un alimento tiene como finalidad la destrucción de la carga microbiana que ocasione deterioro en su calidad física, química o biológica, o que origine algún tipo de perjuicio en la salud del consumidor.

Apreciado aprendiz; Es por esta razón que a través del desarrollo de la competencia “Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes” y los resultados de aprendizaje, generaremos alternativas de procesamiento que garanticen la inocuidad y la seguridad nutricional del alimento. Con el desarrollo de las actividades planteadas en esta guía usted podrá profundizar en los diferentes métodos, equipos y medios de conservación de los alimentos, así mismo este espacio constituirá un escenario para aprender a través de las diferentes fuentes de conocimiento.

La presente guía plantea desarrollar diferentes prácticas de elaboración de productos agroindustriales, aplicando procesos térmicos como: Cocción, Pasteurización, Condensación, Escaldado, Esterilización, Refrigeración y Congelación, con las cuales se podra identificar el control de las variables de producción en los procesos de transformación de materias primas, la aplicación de procesos térmicos necesarios para la obtención de productos sanos saludables y seguros que cumplan las expectativas del consumidor y normatividad.

Recuerde que el instructor brindará LA ORIENTACIÓN permanente con la colaboración de sus compañeros de formación. Comparta e interactúe con ellos para hacer más agradable el proceso formativo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

“Nuestros ancestros utilizaban como medio de conservación técnicas como el ahumado, secado, curado y salado. Es así como los tratamientos térmicos no son un invento actual, pues esto ha sido heredado y lo que se ha hecho es mejorar los procesos con técnicas que reducen la presencia de microorganismos y alargan la vida útil del producto.

Las empresas que manejan alimentos y que cumplen con la legislación sanitaria, deben utilizar tratamientos térmicos como una opción para alargar la vida útil de los productos y ofrecer al consumidor, alimentos con baja o nula carga microbiana, contribuyendo así, a reducir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)”.

Analiza la situación y determina la importancia de la aplicación de procesos térmicos en la agroindustria alimentaria.

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

A continuación, deberas apropiarte de los conceptos básicos necesarios para el desarrollo de la presente guía de aprendizaje.

Todos los alimentos crudos contienen microorganismos que pueden causar su deterioro o afectar la salud pública. Una forma de eliminarlos o reducir su carga es por medio de los tratamientos térmicos. Solo si conoces cuales son los microorganismos y las enfermedades que pueden transmitir, tomaras conciencia de la importancia de eliminarlos. A continuación en el siguiente link encontrarás información relacionada con estos detestables microorganismos:

https://www.youtube.com/watch?v=7njiT8VBGOM.

Realiza un análisis de la información contenida en el documento y elabora un mapa conceptual donde se pueda identificar el microorganismo, características, enfermedades que produce y como combatirlo.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Para dar inicio a la temática, consulta los conceptos básicos de los tratamientos térmicos relacionados a continuacion:

- Congelacion
- Coccion
- horneo y/o asado
- fritura en aceite
- horno microondas
- Escaldado
- Pasteurizacion
- Ultrapasteurizacion
- Esterilizacion
- Atmosferas modificadas (medición de variables)

Evidencia los conocimientos adquiridos desarrollando la siguiente actividad:

a. Ubica palabras claves relacionadas con los tipos de tratamiento térmicos mencionados, la maquinaria utilizada para llevar a cabo estos procesos y ejemplos de productos reales que han sido tratados con los procesos térmicos relacionados.

b. Realiza una consulta, profundizando en internet los conceptos desconocidos. Diseña y elabora una presentación en power point sobre los diferentes tipos de tratamientos utilizados en:

- Tecnologia De Carnicos
- Tecnologia De Fruver
- Tecnologia De Lacteos
- Tecnologia De Panaderia

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos y para una adecuada transferencia del conocimiento, en conjunto con sus compañeros e instructor, desarrolla las siguientes actividades:

a. Escoge un producto para analizar su proceso productivo
b. Con base en el producto escogido, consulta el diagrama de flujo e identifica en qué momento se utiliza el tratamiento térmico, para que sirve y con qué temperatura usualmente se trabaja.
c. Diseña un formato de control de temperaturas durante el proceso.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Apren dizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Consultas e investigación, exposiciones orales, que demuestren dominio cognitivo en saberes relacionados con los fundamentos de los procesos térmicos. **Evidencias de Desempeño** Valoración de habilidades y destrezas durante el desarrollo de procesos en las diferentes líneas de producción Agroindustrial. **Evidencias de Producto:** Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con el informe de las practicas.	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden examen Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. Selecciona las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, según características del producto y la normatividad vigente. Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto. Muestrea e inspecciona	**Técnica de Evaluación:** Formulación de Preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario Técnica de Evaluación: Observación Directa Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo Técnica de Evaluación: trabajo escrito. Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo

	los productos según el protocolo ▯ Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto. ▯ Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos ▯ Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos ▯ Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa. ▯ Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de alargar la vida útil del producto.
- DENSIDAD: La densidad o masa específica se define como su masa por unidad de volumen, expresándose normalmente en gm/cm3.
- DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.
- GRADOS BRIX: (símbolo °Bx) miden el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido
- PRESIÓN: La presión es la relación entre una fuerza y el área sobre la cual actúa la misma, es decir, que las unidades de presión están expresadas por unidades de fuerza/unidades de área (longitud)
- PESO ESPECIFICO: El peso específico es el peso del fluido por unidad de volumen. Por lo tanto, entre el peso específico y la densidad existirá la relación. Peso específico = densidad x g
- TEMPERATURA: La temperatura se define como la cantidad de calor expresada en grados que contiene un cuerpo. Es decir, la temperatura mide o da la idea del calor de un cuerpo, siendo el calor una de las formas de presentarse de la energía.

- VARIABLE DE PROCESO: Son aquellas que pueden cambiar las condiciones de un proceso industrial ya sea, sus aspectos físicos, químicos o ambos según la composición de la sustancia, que pueden afectar al producto.
- VIDA ÚTIL: Es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas. La vida útil es establecida por cada empresa alimentaria.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Introducción a la Ingeniería de Alimentos. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Bogotá.
- Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. Republica de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

- http://biblioteca.sena.edu.co
- http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm
- http://www.maldonado.gub.uy/documentosmalimentos.pdf
- http://www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- http://www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- http://www.mundohelado.com
- http://www.consumaseguridad.com
- http://www.fao.org
- http://www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Dalis elena Fragozo Vergara**	**Instructor**	**Centro agroempresarial**	**3 de marzo de 2021**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

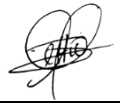
COMPETENCIA: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

.

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

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Sharol Ospino Rodríguez	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**20/09/2024**	x	
	Actividad 2: observación Directa		x	**25/10/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito		x	**01/11/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: Sharol OSPINO
Firma: 		

Observaciones:

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 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.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

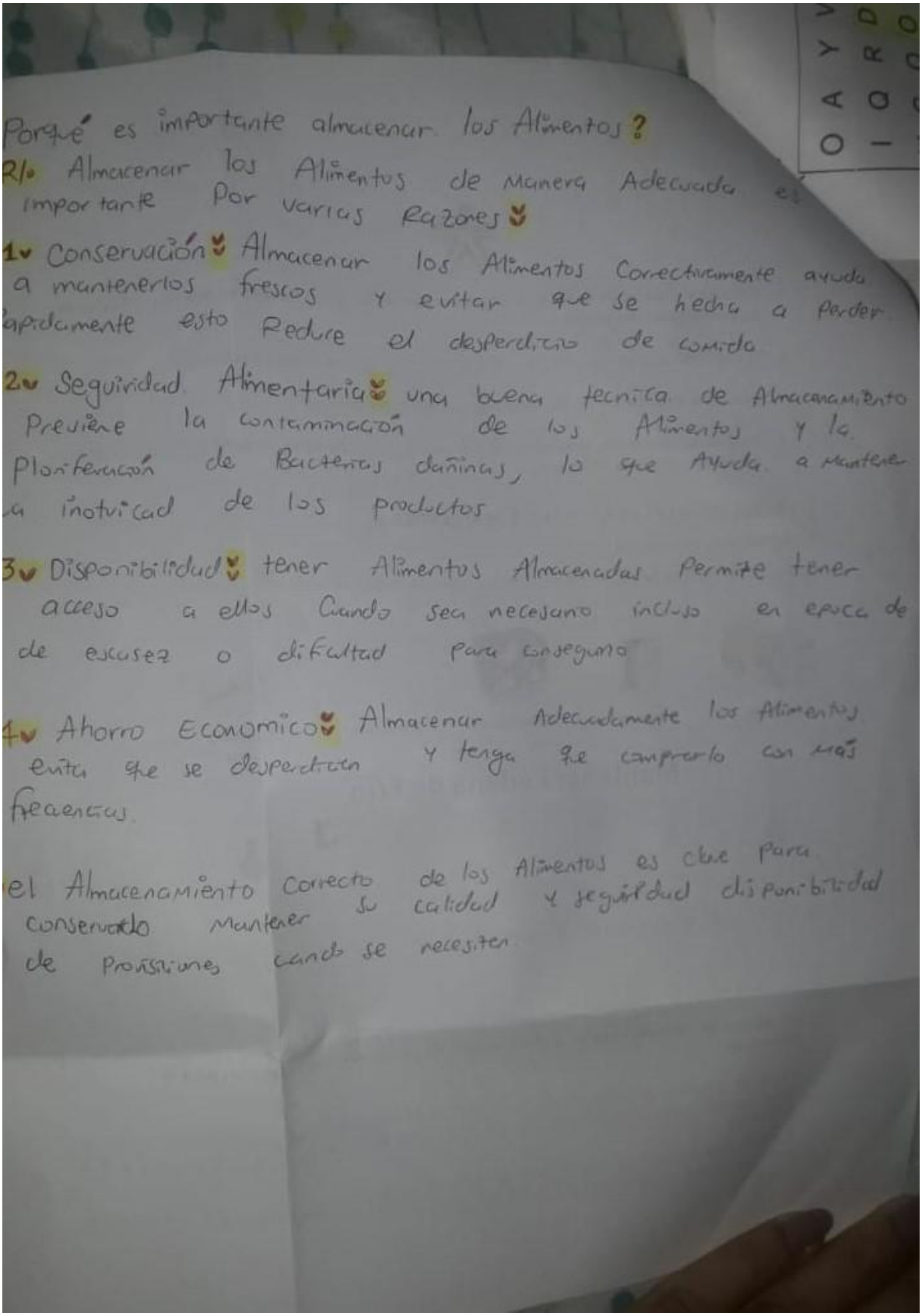
5. EVALUACIÓN

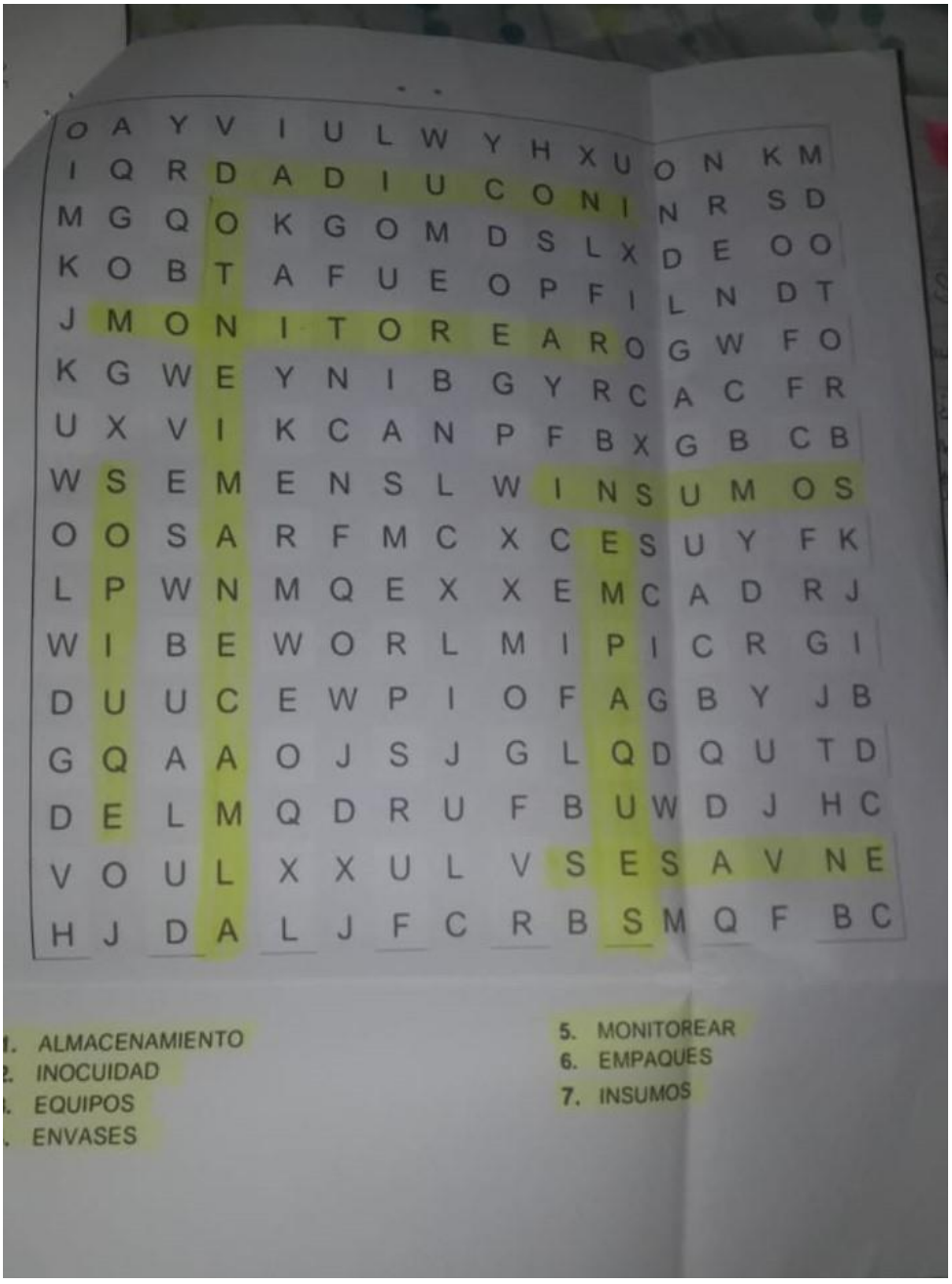
Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

Briannys Andrea Guerra Daza estudiante del Maria auxiliariadora del Grado 10:01 .





O A Y V I U L W Y H X U O N K M
I Q R D A D I U C O N I N R S D
M G Q O K G O M D S L X D E O O
K O B T A F U E O P F I L N D T
J M O N I T O R E A R O G W F O
K G W E Y N I B G Y R C A C F R
U X V I K C A N P F B X G B C B
W S E M E N S L W I N S U M O S
O O S A R F M C X C E S U Y F K
L P W N M Q E X X E M C A D R J
W I B E W O R L M I P I C R G I
D U U C E W P I O F A G B Y J B
G Q A A O J S J G L Q D Q U T D
D E L M Q D R U F B U W D J H C
V O U L X X U L V S E S A V N E
H J D A L J F C R B S M Q F B C

1. ALMACENAMIENTO
2. INOCUIDAD
3. EQUIPOS
4. ENVASES
5. MONITOREAR
6. EMPAQUES
7. INSUMOS

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTE			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	TI - 1122403730	BRIANYS ANDREA	GUERRA DAZA
CODIGO DE LA FICHA			**2941408**
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
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. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de Alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
6	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
7	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
8	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.	X	
TOTAL		**100**	

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	Las ideas que presenta son claras y lógicas, haciendo que el argumento sea fácil
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	brigyts guerra

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

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: 2941408 - 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

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

- 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 : 46,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727559 - 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

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• 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 : 67,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727560 - 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

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• 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 : 67,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

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: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

ACTA No. 2_FASE_3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con Directivos		
CIUDAD Y FECHA: SAN JUAN DEL CESAR, 03 de octubre 2024	**HORA INICIO:** 9:00	**HORA FIN:** 12:00
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa María Auxiliadora	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroempresarial y Acuícola	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludos inicial
2. Presentación del objetivo de la reunión
3. Otros Asuntos
5. Cierre

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Seguimiento tecno pedagógico con los profesores de las diferentes competencias para evaluar el progreso académico de los aprendices

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 AM del día 03 de octubre del 2024 nos reunimos en la I.E María Auxiliadora en la oficina de coordinación académica Osmary Milán e Instructor Sandra Iriarte, con el objetivo de hacer seguimiento tecnopedagógico e informar cómo van los aprendices del programa de formación Técnico en Agroindustria alimentaria.

Luego de terminar la reunión con la de coordinación académica Osmary Milán pase de salón a salón a realizar seguimiento con cada profesor para ver como iba el progreso académico de cada estudiante; recordándoles que este programa Técnico Agroindustria Alimentaria articula con las competencias que ellos ejecutan.
A cada uno de ellos les hable de la certificación de cada aprendiz y lo importante que es articular y cumplir con los resultados de aprendizaje de cada competencia.

Se dio por ter a minada la reunión siendo las 12:00 am estableciendo algunos compromisos de las partes que se encuentran descritos en el espacio para tal fin de la presente acta.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS


LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES


TE AMO
BRIHAN



CONCLUSIONES
Seguir realizando seguimiento continuo a los resultados de aprendizaje hasta que todos los aprendice se certifiquen.
ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS Se Consigna el compromiso del seguimiento (mensual) (transferencias Técnico pedagógicas) entre los docentes de área, coordinadora académica y/o Líder designado por la institución educativa e instructores SENA con el objeto de que la articulación de los currículos sea dinámica y se tenga pleno conocimiento de ambas partes del desarrollo del proceso de formación de los aprendices matriculados en el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
○ Hacer Seguimiento a (transferencia técnico pedagógica)	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Cumplimiento con la Formación	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Seguimiento y cumplimiento a la formación	Permanentemente	Osmary Milián	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES		
NOMBRE	**DEPENDENCIA**	**FIRMA**

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Seguimiento Tecnopedagico

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Ana M. Jaramillo	36570937	x				sterlingana@gmail.com	3004367		
	Maria F Guerra	36.078.801	x				mafeguero@inemox.edu.co	20124 0754		
	Anetth Sarmiento	56'073.777	x				anethcecilia2469@gmail.com	3164947422		
	Ricardo Año	7747242	x				ricardo2972@gmail.com	3164947892		
	Glenis C Brito	2708H966	x				glenisbrito1112@gmail.com	3156273870		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación con la instructora Yaneth con la competencia Seguridad y Salud en el Trabajo



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

Reporte de Juicios de Evaluación

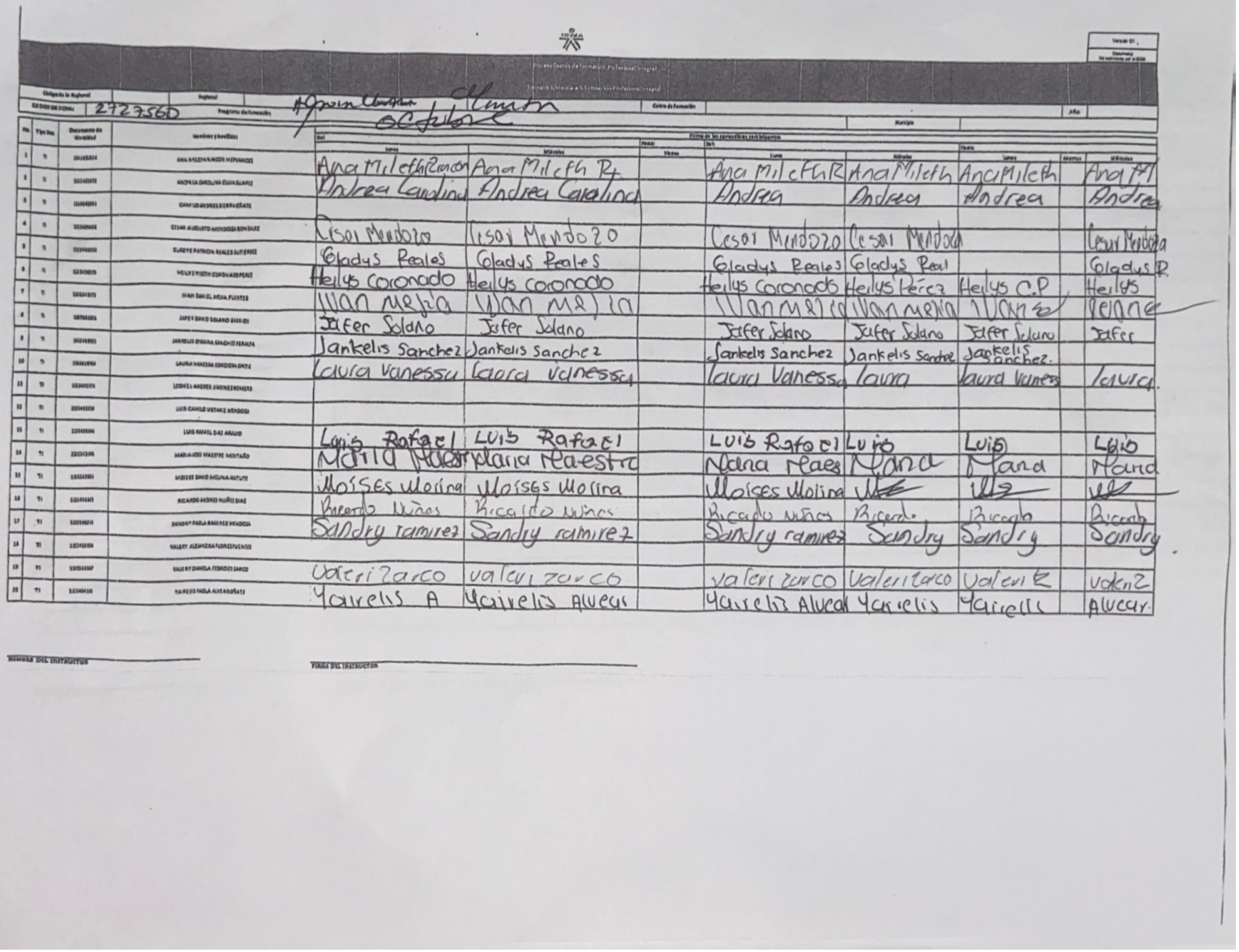
Fecha del Reporte: 18/08/2024
Ficha de Caracterización: 2727959
Código: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 11/03/2023
Fecha Fin: 15/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación: 9504 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documento	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1031813510	ASSLY ZAHARAY	VASQUEZ OSPINO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1031813510	ASSLY ZAHARAY	VASQUEZ OSPINO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1031813510	ASSLY ZAHARAY	VASQUEZ OSPINO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1031813510	ASSLY ZAHARAY	VASQUEZ OSPINO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118824895	SHERLY YULIETH	PERTUZ CARO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118824895	SHERLY YULIETH	PERTUZ CARO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118824895	SHERLY YULIETH	PERTUZ CARO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118824895	SHERLY YULIETH	PERTUZ CARO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118682317	ANDRES DAVID	CALDERON RAMIREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118682317	ANDRES DAVID	CALDERON RAMIREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118682317	ANDRES DAVID	CALDERON RAMIREZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1118682317	ANDRES DAVID	CALDERON RAMIREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242854	DANIEL SANTIAGO	GONZALEZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242854	DANIEL SANTIAGO	GONZALEZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242854	DANIEL SANTIAGO	GONZALEZ HERNANDEZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242854	DANIEL SANTIAGO	GONZALEZ HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243031	MARIA LIZ	MARTINEZ PLATA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243031	MARIA LIZ	MARTINEZ PLATA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243031	MARIA LIZ	MARTINEZ PLATA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243031	MARIA LIZ	MARTINEZ PLATA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399224	JOSE CAMILO	MENDOZA BERMUDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399224	JOSE CAMILO	MENDOZA BERMUDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399224	JOSE CAMILO	MENDOZA BERMUDEZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399224	JOSE CAMILO	MENDOZA BERMUDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399760	YANDRI YICED	AROCA LOPEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399760	YANDRI YICED	AROCA LOPEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399760	YANDRI YICED	AROCA 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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399760	YANDRI YICED	AROCA LOPEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399971	NAILETH LORIANA	VILLAZON CORDOBA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399971	NAILETH LORIANA	VILLAZON CORDOBA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399971	NAILETH LORIANA	VILLAZON CORDOBA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122399971	NAILETH LORIANA	VILLAZON CORDOBA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400282	EDUARDO JOSE	GUERRA OTERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400282	EDUARDO JOSE	GUERRA OTERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400282	EDUARDO JOSE	GUERRA OTERO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400282	EDUARDO JOSE	GUERRA OTERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400706	LUIS ALFONSO	RIVERA GARCIA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400706	LUIS ALFONSO	RIVERA GARCIA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400706	LUIS ALFONSO	RIVERA GARCIA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400706	LUIS ALFONSO	RIVERA GARCIA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400963	JOHANA PATRICIA	ROMERO RANGEL	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400963	JOHANA PATRICIA	ROMERO RANGEL	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400963	JOHANA PATRICIA	ROMERO RANGEL	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400963	JOHANA PATRICIA	ROMERO RANGEL	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404115	BRAYAN DAVID	FUENTES MILIAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	16/08/2024 9.37 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404115	BRAYAN DAVID	FUENTES MILIAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD.	APROBADO	16/08/2024 9.38 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404115	BRAYAN DAVID	FUENTES MILIAN	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.39 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404115	BRAYAN DAVID	FUENTES MILIAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	16/08/2024 9.40 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA RIARTE DE LAS AGUAS

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/08/2024
Ficha de Caracterización:	2727560
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	1042469933	JANKELIS OMAIRA	SANCHEZ PERALTA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042469933	JANKELIS OMAIRA	SANCHEZ PERALTA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042469933	JANKELIS OMAIRA	SANCHEZ PERALTA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042469933	JANKELIS OMAIRA	SANCHEZ PERALTA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042852624	ANA MILETH	RINCON HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042852624	ANA MILETH	RINCON HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042852624	ANA MILETH	RINCON HERNANDEZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1042852624	ANA MILETH	RINCON HERNANDEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1065619766	LAURA VANESSA	CORDOBA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1065619766	LAURA VANESSA	CORDOBA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1065619766	LAURA VANESSA	CORDOBA 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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1065619766	LAURA VANESSA	CORDOBA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1067603826	JAFER DAVID	SOLANO BARRIOS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1067603826	JAFER DAVID	SOLANO BARRIOS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1067603826	JAFER DAVID	SOLANO BARRIOS	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1067603826	JAFER DAVID	SOLANO BARRIOS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242333	ANA MARIA	MARTINEZ LOPERENA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242333	ANA MARIA	MARTINEZ LOPERENA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242333	ANA MARIA	MARTINEZ LOPERENA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242333	ANA MARIA	MARTINEZ LOPERENA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242634	MOISES DAVID	MOLINA MATUTE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242634	MOISES DAVID	MOLINA MATUTE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242634	MOISES DAVID	MOLINA MATUTE	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242634	MOISES DAVID	MOLINA MATUTE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242831	CAMILO ANDRES	SIERRA OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242831	CAMILO ANDRES	SIERRA OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242831	CAMILO ANDRES	SIERRA OÑATE	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242831	CAMILO ANDRES	SIERRA OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242946	MARIA JOSE	MAESTRE MONTAÑO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242946	MARIA JOSE	MAESTRE MONTAÑO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242946	MARIA JOSE	MAESTRE MONTAÑO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120242946	MARIA JOSE	MAESTRE MONTAÑO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243067	VALERY DANIELA	PEDROZO ZARCO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243067	VALERY DANIELA	PEDROZO ZARCO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243067	VALERY DANIELA	PEDROZO ZARCO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243067	VALERY DANIELA	PEDROZO ZARCO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243272	IVAN DANIEL	MEJIA FUENTES	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243272	IVAN DANIEL	MEJIA FUENTES	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243272	IVAN DANIEL	MEJIA FUENTES	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1120243272	IVAN DANIEL	MEJIA FUENTES	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122398218	SANDRY PAOLA	RAMIREZ MENDOZA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122398218	SANDRY PAOLA	RAMIREZ MENDOZA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122398218	SANDRY PAOLA	RAMIREZ MENDOZA	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122398218	SANDRY PAOLA	RAMIREZ MENDOZA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400576	HEILYS YISETH	CORONADO PEREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400576	HEILYS YISETH	CORONADO PEREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400576	HEILYS YISETH	CORONADO PEREZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400576	HEILYS YISETH	CORONADO PEREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400688	CESAR AUGUSTO	MENDOZA GONZALEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400688	CESAR AUGUSTO	MENDOZA GONZALEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400688	CESAR AUGUSTO	MENDOZA GONZALEZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122400688	CESAR AUGUSTO	MENDOZA GONZALEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122401374	LEONEL ANDRES	JIMENEZ ROMERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122401374	LEONEL ANDRES	JIMENEZ ROMERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122401374	LEONEL ANDRES	JIMENEZ ROMERO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122401374	LEONEL ANDRES	JIMENEZ ROMERO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402650	GLADYS PATRICIA	REALES GUTIERREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402650	GLADYS PATRICIA	REALES GUTIERREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402650	GLADYS PATRICIA	REALES GUTIERREZ	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402650	GLADYS PATRICIA	REALES GUTIERREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402672	ANDREA CAROLINA	CUJIA SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402672	ANDREA CAROLINA	CUJIA SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402672	ANDREA CAROLINA	CUJIA 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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122402672	ANDREA CAROLINA	CUJIA SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403844	LUIS RAFAEL	DIAZ ARAUJO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403844	LUIS RAFAEL	DIAZ ARAUJO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403844	LUIS RAFAEL	DIAZ ARAUJO	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403844	LUIS RAFAEL	DIAZ ARAUJO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403845	RICARDO ANDRES	NUÑEZ DIAZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403845	RICARDO ANDRES	NUÑEZ DIAZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403845	RICARDO ANDRES	NUÑEZ 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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122403845	RICARDO ANDRES	NUÑEZ DIAZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404103	YAIRELIS PAOLA	ALVEAR OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404103	YAIRELIS PAOLA	ALVEAR OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS	152491 - CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404103	YAIRELIS PAOLA	ALVEAR OÑATE	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 PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
TI	1122404103	YAIRELIS PAOLA	ALVEAR OÑATE	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152493 - ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO	18/08/2024 16.06 a	CC 1140824998 - SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS



Versión 01

Código de la Regional: 9 — Regional: Quindío — Centro de Formación: Alemán — Municipio: Armenia — Año:

FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2727560 — Programa de Formación: Operación Comercial — Fecha: 06 de Julio

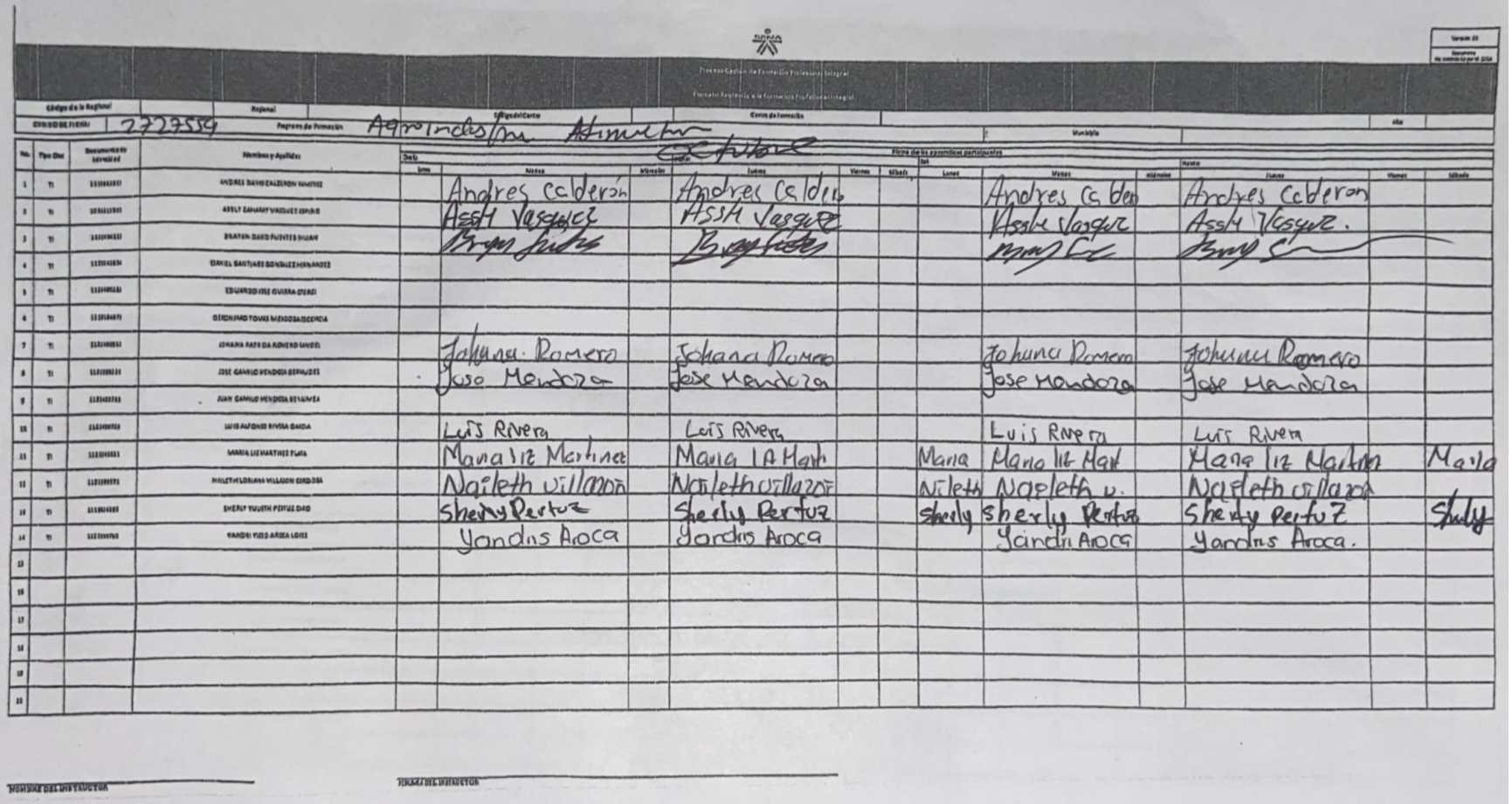
Firma de los aprendices con bilaterio

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Abril Lunes	Abril Miércoles	Abril Viernes	Mayo Lunes	Mayo Miércoles	Mayo Lunes	Mayo Martes	Mayo Miércoles
1	TI		ANA MILETH RAMON HERNANDEZ	Ana Mileth Ramon	Ana Mileth R.		Ana Mileth R.	Ana Mileth	Ana Mileth		Ana M.
2	TI		ANDREA CAROLINA OLAYA SUAREZ	Andrea Carolina	Andrea Carolina		Andrea	Andrea	Andrea		Andrea
3	TI		CAMILO ANDRES BERNAL ORTIZ								
4	TI		CESAR AUGUSTO MENDOZA GONZALEZ	Cesar Mendoza	Cesar Mendoza		Cesar Mendozo	Cesar Mendoza			Cesar Mendoza
5	TI		GLADYS PATRICIA REALES GUTIERREZ	Gladys Reales	Gladys Reales		Gladys Reales	Gladys Real			Gladys R.
6	TI		HEILYS YISETH CORONADO PEREZ	Heilys coronado	Heilys coronado		Heilys coronado	Heilys Pérez	Heilys C.P		Heilys
7	TI		IVAN DANIEL MEJIA FUENTES	Ivan Mejia	Ivan Mejia		Ivan Mejia	Ivan Mejia	Ivan M		Ivan
8	TI		JAFER DAVID SOLANO BARROS	Jafer Solano	Jafer Solano		Jafer Solano	Jafer Solano	Jafer Solano		Jafer
9	TI		JANKELIS CHIARA SANCHEZ PERALTA	Jankelis Sanchez	Jankelis Sanchez		Jankelis Sanchez	Jankelis Sanchez	Jankelis Sanchez.		
10	TI		LAURA VANESSA CORDOBA ORTIZ	Laura Vanessa	Laora Vanessa		Laura Vanessa	Laura	Laura Vanes		Laura.
11	TI		LEONEL ANDRES JIMENEZ ROMERO								
12	TI		LUIS CAMILO VARGAS MENDOZA								
13	TI		LUIS RAFAEL DIAZ ARAUJO	Luis Rafael	Luis Rafael		Luis Rafael	Luis	Luis		Luis
14	TI		MARIA JOSE MAESTRE MONTAÑO	Maria Maestro	Maria Maestro		Maria Reales	Maria	Maria		Maria
15	TI		MOISES DAVID MOLINA MATUTE	Moises Molina	Moises Molina		Moises Molina				
16	TI		RICARDO ANDRES NUÑEZ DIAZ	Ricardo Nuñez	Ricardo Nuñez		Ricardo Nuñez	Ricard.	Ricardo		Ricardo
17	TI		SANDRY PAOLA RAMIREZ MENDOZA	Sandry ramirez	Sandry ramirez		Sandry ramirez	Sandry	Sandry		Sandry
18	TI		VALERY ALEJANDRA FLOREZ FUENTES								
19	TI		VALERY DANIELA PEDROZO SARCO	Valeri Sarco	valeri sarco		valeri sarco	Valeri Sarco	Valeri E		valeriz
20	TI		YARELIS PAOLA ALVEAR PEÑATE	Yarelis A	Yarelis Alvear		Yarelis Alvear	Yarelis	Yarelis		Alvear.

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Scanned with CamScanner



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la formación Profesional Integral

Versión 01

Código de la Regional	Regional	Código del Curso	Centro de formación		Municipio		Año
CÓDIGO DE FICHA: 2727554	Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria						

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Julio						Agosto						Observaciones
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	
1	TI		ANDRES DAVID CALDERON MARTINEZ	Andres calderón	Andres calderón		Andres calderón				Andres calderón		Andres calderon			
2	TI		ASSLY ZAHARY VASQUEZ ESPAÑA	Assly Vasquez	Assly Vasquez		Assly Vasquez				Assly Vasquez		Assly Vasquez.			
3	TI		BRAYAN DAVID FUENTES RUAN	Brayan Fuentes	Brayan Fuentes		Brayan Fuentes									
4	TI		DANIEL SANTIAGO BONILLA HERNANDEZ													
5	TI		EDUARDO JOSE OLIVERA OYARO													
6	TI		GERONIMO TOVAR MENDOZA ESCOBAR													
7	TI		JOHANA PAOLA ROMERO SANDEL	Johana Romero	Johana Romero		Johana Romero				Johana Romero		Johana Romero			
8	TI		JOSE CAMILO MENDOZA BERMUDEZ	Jose Mendoza	Jose Mendoza		Jose Mendoza				Jose Mendoza		Jose Mendoza			
9	TI		JUAN CAMILO MENDOZA BETANCOURT													
10	TI		LUIS ALFONSO RIVERA GARCIA	Luis Rivera	Luis Rivera		Luis Rivera				Luis Rivera		Luis Rivera			
11	TI		MARIA LIZ MARTINEZ PLATA	Maria liz Martinez	Maria liz Mark		Maria liz Mark		Maria	Maria liz Mark	Maria liz Mark		Maria liz Martin			Maria
12	TI		NAILETH LORIANA VILLAZON CORDOBA	Naileth villazon	Naileth villazon		Naileth villazon		Nileth	Naileth v.	Naileth villazon		Naileth villazon			
13	TI		SHERLY YULIETH PERTUZ DIAZ	Sherly Pertuz	Sherly Pertuz		Sherly Pertuz		sherly	sherly Pertuz	Sherly Pertuz		Sherly pertuz			Shirly
14	TI		YANDIS YUDI AROCA LOPEZ	Yandis Aroca	Yandis Aroca		Yandis Aroca			Yandin Aroca	Yandis Aroca.					
15																
16																
17																
18																
19																
20																

Firma de los aprendices participantes

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Scanned with CamScanner

Sistema Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la formación profesional integral

Código de la Regional		Regional	Regionales	Categoría Centro	Centro de Formación		Año
CODIGO DE FICHA	2941403	Programa de Formación		Octubre.		Municipio	

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del				Firma de los aprendices certificados		Del				Firma de los aprendices certificados	
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	TI - 1133452033	ANDREA CAMILA RAMIREZ MENDOZA					Andrea Ramirez	Andrea Ramirez					Andrea Ramirez	
2	TI	TI - 1133480387	BRAYAN ERNESNER MAESTRE GUERRA					Brayan Maestre	Brayan Maestre					Brayan Maestre	
3	TI	TI - 1121210111	BRAYAN DAVID LOPEZ MAESTRE					Brayan Lopez	Brayan Lopez					Brayan Lopez	
4	TI	TI - 1124415730	BRIANYS AVDREA GUERRA DAZA					Brianys Guerra	Brianys Guerra					Brianys Guerra	
5	TI	TI - 1134032001	BRIHAN DAVID MENDOZA RIVERA					brihan David	brihan David					brihan David	
6	TI	TI - 1134030021	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE					Carlos Daza	Carlos Daza					Carlos Daza	
7	TI	TI - 1121034841	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO					Daniela Diaz	Daniela Diaz					Daniela Diaz	
8	TI	TI - 1031445631	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES					DUVAN RICO	DUVAN RICO					DUVAN RICO	
9	TI	TI - 1133473163	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ					INGRIS MUÑOZ	INGRIS MUÑ					INGRIS MUÑOZ	
10	TI	TI - 1132453239	MARIA ANDREA ORTEGA GUILLEN					Ivana ortega	Ivana ortega					Ivana ortega	
11	TI	PPT - 8111745	JESE MANUEL MOYANO CORREA					Jose moyano	Jose moyano					Jose moyano	
12	TI	TI - 1132452749	JUAN DAVID SARMIENTO SOLORZANO					Juan David sarmiento	Juan David sarmiento					Juan David sarmiento	
13	TI	TI - 1132041481	JUAN JOSE CUELLO CUELLO					Juan Jose Cuello	Juan Jose Cu					Juan cuello.	
14	TI	TI - 1132011440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO					Laura Lopez	Laura Lopez					Laura Lopez	
15	TI	TI - 1132041731	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA					luis Valdez	luis Valdez					luis Valdez	
16	TI	TI - 1132041621	LUKAS DAVID MINDIOLA ORTIZ					Lucas Mindiola	Lucas Mindiola					Lucas Mindiola	
17	TI	TI - 1056041281	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN					Retrucu	Retrucu					Retrucu	
18	TI	TI - 1132024964	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVES					Maria Añez	Maria Añez					Maria Añez	
19	TI	TI - 1132041407	MILADE ELIZABETH ARIZA PUSHAINA					Milady Mepu	Milady Mepu					Milady Mepu	
20	TI	TI - 1230481406	NATALIA CAROLINA OSPINO SILVA					Natalia Ospino	Natalia Ospino					Natalia Ospino	

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Scanned with CamScanner

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Agroindustria	Centro de Formación		Año	
CODIGO DE FICHA:	2445708	Programa de Formación		Octubre.	Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del / Hasta	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Del / Hasta	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
				Firma de los aprendices participantes													
1	TI	TI- 1123450809	NATALIA LUCIA DAZA OJEDA						Natalia Daza	Natalia Daza						Natalia Daza	
2	TI	TI- 1123043046	NATHALY DEL C DE ARMAS GOMEZ						Nathaly de arm	Nathaly de arm						Nathaly de arm.	
3	TI	TI- 1123042574	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ						Nelson Montero	Nelson Montero						Nelson Montero	
4	TI	TI- 1123143281	SHAROL OSPINO RODRIGUEZ						Sharol Ospino	Sharol Ospino						Sharol Ospino	
5	TI	TI- 1123043451	YULIANA MARCELA SUAREZ HERRERA														
6	TI	TI- 1123045584	YARIMA YANITH PATO DITO						Fariana Pinto							Fariana Pinto	
7	TI	TI- 1123043349	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ						Yaslibeth Cordob	Yaslibeth Cordob						Yaslibeth cordob	
8	TI	TI- 1176313140	YORIANIS PINTO VEGA						Yorianis Pinto	Yorianis pinto						Yorianis Pinto	
9	TI																
10	TI																
11	TI																
12	TI																
13	TI																
14	TI																
15	TI																
16	TI																
17	TI																
18	TI																
19	TI																
20	TI																

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Scanned with CamScanner

	Versión: 04
	Código: GTH-F-090

GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA								
FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA					**10/09/2024**			
NOMBRES Y APELLIDOS					**IDENTIFICACIÓN:**			
SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS					**Tipo:**	**CC**	**No.**	**1140824998**
CONTRATO	**No.**	5869616	**AÑO**	**2024**	**FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO**	**13**	**12**	**2024**
OBJETO CONTRACTUAL:	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.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Guajira				**DEPENDENCIA/ CENTRO**	**Centro Agroempresarial y Acuícola**		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	Angelica Patricia Sanjuanelo Morán				**CARGO**	Subdirector		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	Amaury Segundo Añez Gámez				**CARGO**	Coordinador Misional		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO								
RUTA	**FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR - FONSECA**							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL					**DEPENDENCIA/ CENTRO**			
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS	Guajira			**ENTIDAD O EMPRESA:**	IE MARIA AUXILIADORA		**CONTACTO**	3016627234 OSMARY MILIAN
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	**23**	**09**	**2024**	**FECHA FIN DESPLAZAMIENTO**		**27**	**09**	**2024**
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA dentro del programa de Articulación con la media del CAA.							

OBLIGACIONES DEL CONTRATO	
1	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales.
2	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.

AGENDA

Día 1: 23/09/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA AUXILIADORA. Ficha: 2727560
Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $30.000

Día 2: 24/09/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA AUXILIADORA. Ficha: 2727559
Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $30.000

Día 3: 25/09/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA AUXILIADORA. Ficha:2727560
Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $30.000

Día 4: 26/09/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA AUXILIADORA. Ficha:2727559

Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $30.000

Día 5:27/09/2024
Desplazamientos ruta de ida: FONSECA – SAN JUAN DEL CESAR
Actividades a ejecutar: Desarrollo de formación profesional integral en la IE MARIA AUXILIADORA. Ficha: 2941408
Desplazamientos ruta de regreso: SAN JUAN DEL CESAR – FONSECA
Medio de transporte: Terrestre por valor de $30.000

Observaciones:
Se liquidan gastos de transporte intermunicipal por valor total de $150.000
Cuenta de ahorro 52447940281 Bancolombia
Ingresos por Honorarios: $4.465.545

FIRMAS		
FIRMA ORDENADOR DE GASTO: Firmado digitalmente por ANGELICA PATRICIA SANJUANELO MORAN	**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO:** Amaury Añez	**FIRMA DEL CONTRATISTA:**
Nombres y Apellidos: **Angelica Patricia Sanjuanelo Moran**	**Nombres y Apellidos:** **Amaury Segundo Añez Gámez**	
Cargo: subdirector	**Cargo: Coordinador Misional**	**Nombres y Apellidos:** **SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS**

SIIF Nación

Certificado de Disponibilidad Presupuestal – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHconale	KENDRY JULIETH ONATE JEREZ
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-044-	CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-
Fecha y Hora Sistema:	20/03/2024 12:00:00 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"

Numero:	5524	**Fecha Registro:**	2024-03-20	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-044-052410 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA-GUAJIRA				
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto	**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	111.000.000,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	111.000.000,00	**Saldo X Comprometer:**	111.000.000,00	**Vr. Bloqueado** 0,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	5524	**Fecha Registro:**	2024-03-20	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO/ ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
052411 CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA - INTEGRACION CON LA MEDIA-GUAJIRA	C-3603-1300-15-2030SC-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACION PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	111.000.000,00	0,00	111.000.000,00	111.000.000,00	0,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: Cubrir viáticos y gastos de viaje instructores articulación con la media. Resolucion No. 1-0002 de 2024. RADICADO 44-9-2024-002620 DE 19.03.2024.

JANYA PÉREZ SUAREZ

Firmado digitalmente por JANYA PÉREZ SUAREZ
Nombre de reconocimiento (DN): cn=JANYA PÉREZ SUAREZ, serialNumber=45524936, o=SENA, ou=DIRECCION DE APRENDIZAJE, l=BOGOTA D.C., st=BOGOTA D.C., email=janya.perez@sena.edu.co, c=CO, title=Profesional Grado 06

JANYA PÉREZ SUAREZ

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.	103824	**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

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	

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS	CC: 1140824998	CONTRATISTA INSTRUCTORA	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	150.000,00	780.975,00	Impartir Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA 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 / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-09-26	2024-09-26	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
				2024-09-27	2024-09-27	GUAJIRA / FONSECA	GUAJIRA / SAN JUAN DEL CESAR - GUAJIRA	0,5	No	50							
											Totales Solicitud de Comisión			**630.975,00**	**150.000,00**	**780.975,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir Formación Profesional Integral en la IE MARIA AUXILIADORA 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 11:11:57

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.

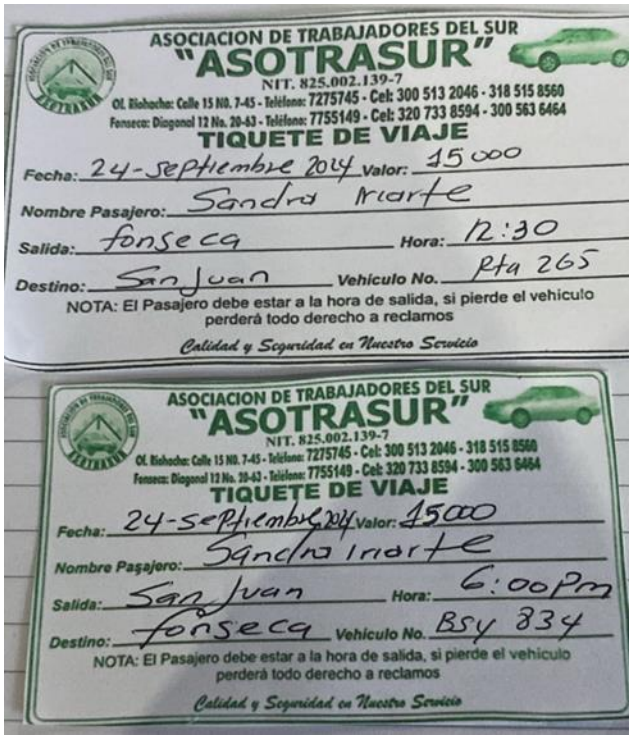
DÍA 1: 23/09/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 23-septiembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: fonseca. Hora: 12:30
Destino: San juan Vehiculo No. Rcn 334
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
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 23-septiembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. BPm 653
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: 24/09/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 24-septiembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: fonseca Hora: 12:30
Destino: San juan Vehiculo No. Rta 265
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
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 24-septiembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: fonseca Vehiculo No. Bsy 834
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: 25/09/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 25-septembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: fonseca Hora: 12:30
Destino: San juan Vehiculo No. BPm 663
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
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 25-septembre Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00 Pm
Destino: fonseca Vehiculo No. BCn 334
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: 26 /09/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 26-septembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra iriarte
Salida: fonseca Hora: 12:30
Destino: San Juan Vehiculo No. BCn 334
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
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 26-septembre 2024 Valor: 15000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 6:00Pm
Destino: fonseca Vehiculo No. SYn 203
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: 27/09/2024



ASOCIACION DE TRABAJADORES DEL SUR
"ASOTRASUR"
NIT. 825.002.139-7
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27-septiembre 2024 Valor: 15 000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: San Juan Hora: 600pm
Destino: Fonseca Vehiculo No. Bpm 653
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
Of. Riohacha: Calle 15 N0. 7-45 - Teléfono: 7275745 - Cel: 300 513 2046 - 318 515 8560
Fonseca: Diagonal 12 No. 20-63 - Teléfono: 7755149 - Cel: 320 733 8594 - 300 563 6464
TIQUETE DE VIAJE
Fecha: 27-Septiembre Valor: 15 000
Nombre Pasajero: Sandra Iriarte
Salida: Fonseca Hora: 12:30
Destino: San Juan Vehiculo No. Bys 834
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

Versión 04

Sistema Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Ayudante a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional | Regional | Centro | Centro de Formación | Municipio | Año

CODIGO DE FICHA: 2727559 | Programa de Formación: Agroindustria alimentaria

Fecha de los aprendices asistentes — Desde: 24 Septiembre — Hasta: 26 Septiembre

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Dom. Martes	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes
1	TI	1118882317	ANDRES DAVID CALDERON RAMIREZ	Andres	Andres										
2	TI	1031613510	ASSLY ZAHARAY VASQUEZ OSPINO	Asslt Vasquez	Asslt Vasquez										
3	TI	1122404115	BRAYAN DAVID FUENTES MILIAN	Brayan Fuentes	Brayan Fuentes										
4	TI	1120242654	DANIEL SANTIAGO GONZALEZ HERNANDEZ	Daniel Gonzalez	Daniel Gonzalez										
5	TI	1122400282	EDUARDO JOSE GUERRA OTERO	Eduardo	Eduardo										
6	TI	1119394679	GERONIMO TOMAS MERDOZA ESCORCIA	CERTIFICADO	CERTIFICADO										
7	TI	1122400963	JOHANA PATRICIA ROMERO RANGEL	Johanna Romero	Johanna Romero										
8	TI	1122399224	JOSE CAMILO MENDOZA BERMÚDEZ	Jose Mendoza	Jose Mendoza										
9	TI	1122402789	JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA	Juan Mendoza	Juan Mendoza										
10	TI	1122400706	LUIS ALFONSO RIVERA GARCIA	Luis Rivera	Luis Rivera										
11	TI	1120243031	MARIA LIZ MARTINEZ PLATA	Maria Liz Plata	Maria Liz Plata										
12	TI	1122399971	NAILETH LORIANA VILLAZON CORDOBA	Naileth Villazon	Naileth Villazon										
13	TI	1118824895	SHERLY YULIETH PERTUZ CARO	Sherly P	Sherly P										
14	TI	1122399760	YANDRYICED ARDCA LOPEZ												
15															
16															
17															
18															
19															
20															

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Versión 01

Documento no controlado por el SGC

Código de la Regional	Regional	Centro de Formación	Municipio	Año
CODIGO DE FICHA: 2727560	Programa de Formación: Agroindustria alimentaria			

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 23 septiembre	Hasta: 25 septiembre			Del:			Hasta:		
				Lunes	Miercoles	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1042852624	ANA MILETH RINCON HERNANDEZ	Ana M Rincon	Ana M Rincon								
2	TI	1122402672	ANDREA CAROLINA CUJIA SUAREZ	Andrea Cujia	Andrea Cujia								
3	TI	1120242831	CAMILO ANDRES SIERRA OÑATE	Camilo Sierra	Camilo Sierra								
4	TI	1122400688	CESAR AUGUSTO MENDOZA GONZALEZ	Cesar Mendoza	Cesar Mendoza								
5	TI	1122402650	GLADYS PATRICIA REALES GUTIERREZ	Gladys Reales	Gladys Reales								
6	TI	1122400576	HEILYS YISETH CORONADO PEREZ	Heilys Coronado	Heilys Coronado								
7	TI	1120243272	IVAN DANIEL MEJIA FUENTES	Ivan Mejia	Ivan Mejia								
8	TI	1067603826	JAFER DAVID SOLANO BARRIOS	Jafer David Solano	Jafer Solano								
9	TI	1042469933	JANKELIS OMAIRA SANCHEZ PERALTA	Jankelis Sanchez	Jankelis Sanchez								
10	TI	1065619766	LAURA VANESSA CORDOBA ORTIZ	Laura Cordoba	Laura Córdoba								
11	TI	1122401374	LEONEL ANDRES JIMENEZ ROMERO										
12	TI	1122400859	LUIS CAMILO USTARIZ MENDOZA	Luis Camilo	Juan Camilo								
13	TI	1122403844	LUIS RAFAEL DIAZ ARAUJO	Luis Rafael	Luis Rafael								
14	TI	1120242946	MARIA JOSE MAESTRE MONTAÑO	Maria Maestre	Maria Maestre								
15	TI	1120242634	MOISES DAVID MOLINA MATUTE		Moises Molina								
16	TI	1122403845	RICARDO ANDRES NUÑEZ DIAZ	Ricardo Nuñez	Ricardo Nuñez								
17	TI	1122398218	SANDRY PAOLA RAMIREZ MENDOZA	Sandry Paola	Sandry Paola								
18	TI	1122402076	VALERY ALEJANDRA FLOREZ FUENTES	Fallecido	Fallecido								
19	TI	1120243067	VALERY DANIELA PEDROZO ZARCO	Valery Pedrozo	Valery Pedrozo								
20	TI	1122404103	YAIRELIS PAOLA ALVEAR OÑATE										

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la formación Profesional Integral

Versión: 3.0

Documento: Información gestionada por el SENA

Código de la Regional: Regional:

CODIGO DE FICHA: 2944408 Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria

Centro de Formación: AFA

Municipio:

Del: 27 Hasta: 29

Mes: septiembre

Firma de los aprendices participantes

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del. Hasta	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles
				Días										
1	TI	TI - 1122400999	NATALIA LUCIA DAZA GUERRA											
2	TI	TI - 1120243046	NATHALY GISELL DE ARMAS GOMEZ											
3	TI	TI - 1120242974	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ											
4	TI	TI - 1120243261	SHAROL OSPINO RODRIGUEZ											
5	TI	TI - 1120243451	TALIANA FAIRUT SUAREZ HERRERA											
6	TI	TI - 1131068584	YARIANA YANETH PINTO BRITO											
7	TI	TI - 1120243380	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ											
8	TI	TI - 1176213185	YORAINA PINTO VEGA											
9	TI													
10	TI													
11	TI													
12	TI													
13	TI													
14	TI													
15	TI													
16	TI													
17	TI													
18	TI													
19	TI													
20	TI													

SANDRA IRIARTE

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

Código de la Regional: Regional

CODIGO DE FICHA: 2941408 Programa de formación: Agroindustria alimentaria. Código del Centro: Centro de Formación: Año:

Municipio:

Del: 27 Septiembre. Hasta:

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes								
				Viernes	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles
1	TI	TI - 1122402620	ANDREA CAMILA RAMIREZ MENDOZA	andrea ramirez										
2	TI	TI - 1122400962	BRAYAN BREINNER MAESTRE GUERRA	brayan Maestre.										
3	TI	TI - 1120243111	BRAYAN DAVID LOPEZ MAESTRE	Brayan lopez										
4	TI	TI - 1122403730	BRIANYS ANDREA GUERRA DAZA	brianys Guerra										
5	TI	TI - 1138080003	BRIHAN DAVID MENDOZA GUERRA	Brihan Mendoza.										
6	TI	TI - 1122402002	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE	Carlos DAZA										
7	TI	TI - 1122404848	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO	daniela Diaz										
8	TI	TI - 1051446531	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES	duvan RICO										
9	TI	TI - 1122402868	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ	ingris muñoz										
10	TI	TI - 1122402215	IVANA ANDREA ORTEGA GUILLEN	ivana ortega.										
11	TI	PPT - 5166046	JOSE MANUEL MOYANO CORREA	Jose Moyano										
12	TI	TI - 1122402740	JUAN DAVID SARMIENTO ZOLORSANO	Juan sarmiento										
13	TI	TI - 1120243485	JUAN JOSE CUELLO CUELLO	Juan Jose cuello										
14	TI	TI - 1122403440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO	Laura lopez										
15	TI	TI - 1122404738	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA	R-C-+-IR-ADO										
16	TI	TI - 1120244663	LUKAS DAVID MINDIOLA OÑATE	Lukas Mindiola										
17	TI	TI - 1066875295	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN	Retirado										
18	TI	TI - 1120242964	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVES	Maria daniela Añez										
19	TI	TI - 1122405462	MILADIS ELIZABETH MEJIA PUSHAINA	miladis mejia.										
20	TI	TI - 1236439408	NATALIA CAROLINA OSPINO SALAS	Nathalia Ospino										

SANDRA PRADE

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR