PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 Octubre de 2024

Señor
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5839777
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Octubre del año 2024

Referencia: No CO1. CO1.PCCNTR.5839777 del año 2024

Alberto Carlos Roberto Tafur Barva identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.067.845.580 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , 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: Diez (10) pagos iguales de febrero a noviembre por valor de $4.465.545 IVA incluido, cada uno y un (01) pago proporcional de diciembre por valor de $2.083.921 IVA incluido.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 24528179051** de Banco Caja Social, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE INSTRUCTORES DE DIFERENTES AREAS DEL CONOCIMIENTO PARA IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION DE LA POBLACION VICTIMA DE LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR EN EL AREA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear e Impartir 160 horas mensuales de formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población víctimas del desplazamiento por la violencia, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	**Se impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3096183 en el municipio de Planeta Rica.** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Se impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3106479 en el municipio de Tierralta.** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.	**Anexo 1**: Listas de Asistencia Fichas No. 3096183 **Anexo 2**: Listas de Asistencia Fichas No. 3106479

		Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Se impartió formación profesional en el curso Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3074385 en el municipio de Planeta Rica-Los cerros.** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de Aprendizaje:** aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Total Horas Mes: 160 horas	**Anexo 3**: Listas de Asistencia Fichas No. 3074385

			Anexo 4: Reporte de horas del instructor (Sofia plus). **Anexo 5:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello	Se asoció los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 3096183 en la plataforma Sofia plus	**Anexo 6:** Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha 3096183
3	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	Se aporto a la meta con la creación de la ficha 3106479. Feria de Emprendimiento “Sembradores de Paz”	**Anexo 7:** Listado verificado en vivanto. Ficha: 3106479. **Anexo 8:** Pantallazo de WhatsApp
4	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar	Se realizaron guías de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto.	Guías de aprendizaje en el Drive por cada ficha

	oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.		
5	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guías de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad.	**Anexo 9:** Registros fotográfico de la formación con aprendices ficha: 3096183. **Anexo 10:** Registro fotográfico Ficha 3106479. **Anexo 11:** Registro fotográfico Ficha 3074385.
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el	Se presentó el informe mensual según requerimiento del supervisor del contrato.	Los anexos del informe.

	desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
7	Informar oportunamente sobre las novedades de ambientes de aprendizajes y materiales de formación.	Se envió correo electrónico con el reporte Inicial de novedad sobre el ambiente de formación de la fichas 3096183, 3106479 y 3074385 realizado mediante el formato GFPI-F-021.	Reporte inicial de novedad del ambiente ficha 3096183-3106479-3074385 en el formato GFPI-F-021, subidos al Drive
8	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo. Los anexos del presente informe	Los anexos del presente informe
9	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Durante el periodo no se recibieron requerimientos por parte del subdirector del centro	No aplica.
10	Emitir los juicios evaluativos de cada	Durante el periodo la ficha 3077314 se emitieron juicios evaluativos en la	**Anexo 12**: Pantallazo de Sofia

	resultado de aprendizaje en la plataforma Sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	plataforma Sofia Plus.	Plus de los juicios evaluativos. Ficha: 3077314. **Anexo 13**: Pantallazo de Sofia Plus de los juicios evaluativos. Ficha: 3080016.
11	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación requerida en el proceso de formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de víctima.	**Anexo 14:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive) https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jhernandezg_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ct=1708048076909&or=OWA%2DNT&cid=d54f20ce%2Df958%2D7275%2D6b27%2D7874e30ea5b5&ga=1&WSL=1&id=%2Fpersonal%2Fjhernandezg%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPORTAFOLIO%20DE%20EVIDENCIA%20INSTRUCTORES%20VICTIMAS%2FALBERTO%20TAFUR&ga=1
12	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en	En este periodo se le exigió a los aprendices mantener distancia y cumplir con protocolos de bioseguridad.	**Anexo 15:** Evidencia fotográfica

	especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del		

	contrato.		

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.

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. 9474919004 de la planilla, de operador Aportes en Línea y correspondiente al mes de SEPTIEMBRE. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
Contratista
C.C. No. 1.067.845.589 de Montería

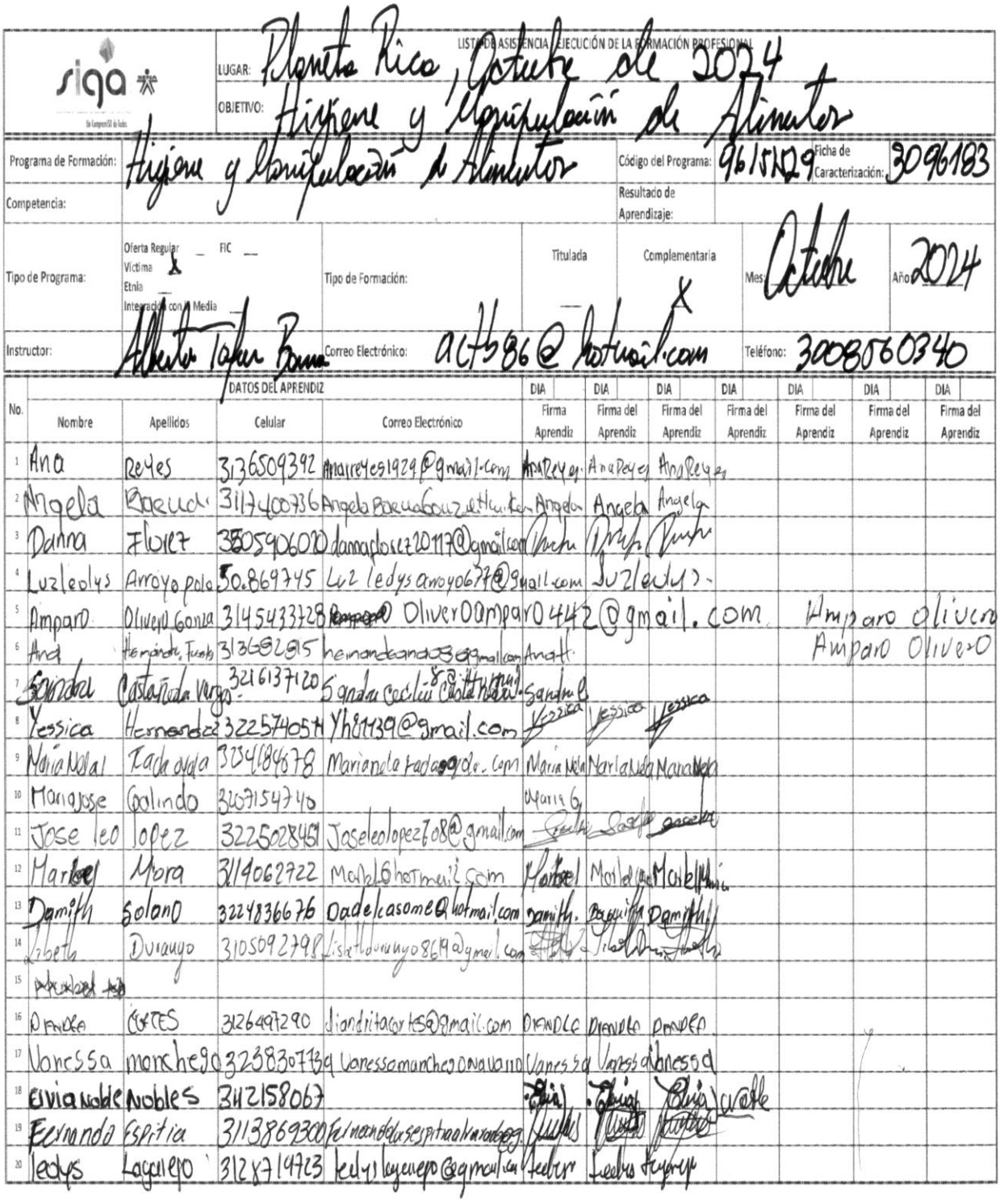
Recibí a satisfacción:

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5839777 de 2024
Coordinador Académico CABP

ANEXOS

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3096183.



LISTADO DE ASISTENCIA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Planeta Rica, Octubre de 2024

OBJETIVO: Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos — Código del Programa: 96151129 — Ficha de Caracterización: 3096183

Competencia: — Resultado de Aprendizaje:

Tipo de Programa: Oferta Regular: — FIC: — Víctima: X Etnia: — Integración con la Media: — — Tipo de Formación: — Titulada: — Complementaria: X — Mes: Octubre — Año: 2024

Instructor: Alberto Tafur Bonna — Correo Electrónico: acft86@hotmail.com — Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Ana	Reyes	3136509392	Anareyes1929@gmail.com							
2	Angela	Barcucho	3174007316	Angelabarcuchoruiz@hotmail.com							
3	Danna	Florez	3505906010	dannaflorez20117@gmail.com							
4	Luzleidys	Arroyo pale	50.869745	Luzleidysarroyo677@gmail.com							
5	Amparo	Olivero Gonza	3145433328	Oliveroamparo4442@gmail.com							
6	Ana	Hernandez Tuesta	3136892915	hernandezana83@gmail.com							
7	Sandra	Castañeda Vergara	3216137120	Sandracecilia8@hotmail.com							
8	Yessica	Hernandez	3225740514	Yh81139@gmail.com							
9	Maria Nidal	Tadeo	3134184678	Mariadetadeo@gmail.com							
10	Mariajose	Galindo	3107154740								
11	Jose leo	lopez	3225028451	Joseleolopez708@gmail.com							
12	Maribel	Mora	3114062722	Maibl6@hotmail.com							
13	Damith	Solano	3224836676	Oadelcasome@hotmail.com							
14	Lizbeth	Durango	3105092798	Lizethdurango8619@gmail.com							
15											
16	Daniela	Cortes	3126497290	diandritacortes@gmail.com							
17	Vanessa	Marchego	3235830734	Vanessamarchegonavarro@gmail.com							
18	Olivia Noble	Nobles	3142158067								
19	Fernanda	Espitia	3113869300	fernandaespitianavarro@gmail.com							
20	Leidys	Laguna	3128719723	leidysleyenga@gmail.com							

Obligación contractual 1

Anexo 2: Listado de asistencia del programa de Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3106479.



LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Tierralta, Octubre de 2024

OBJETIVO: Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación: Higiene y Manipulación de Alimentos | Código del Programa: 9615529 | Ficha de Caracterización: 3106479

Competencia: | Resultado de Aprendizaje:

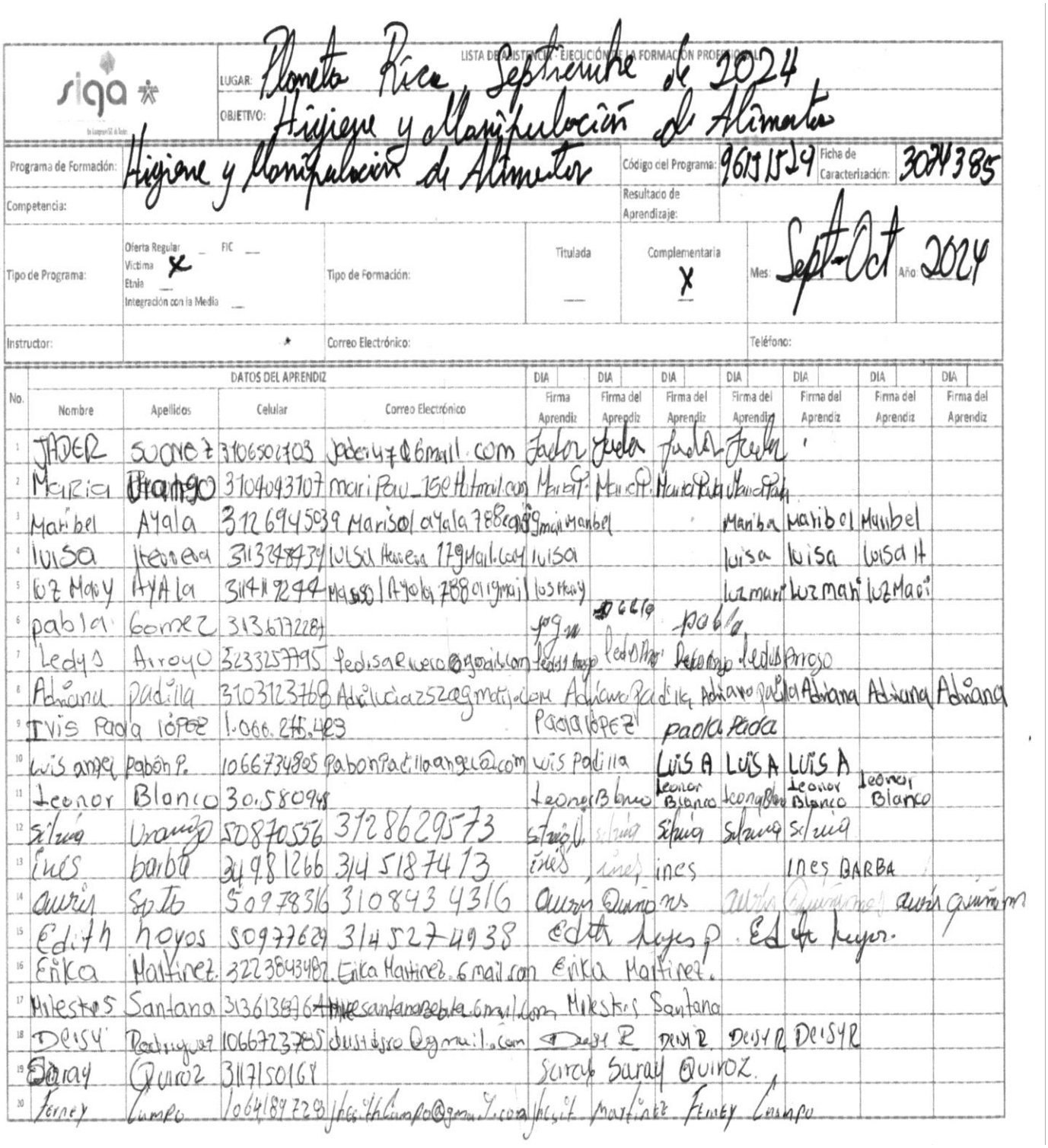
Tipo de Programa: Oferta Regular __ FIC __ Victima X Etnia __ Integración con la Media __ | Tipo de Formación: | Titulada | Complementaria X | Mes: Octubre | Año: 2024

Instructor: Alberto Tafur B | Correo Electrónico: actb86@hotmail.com | Teléfono: 3008560340

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Josifelipe	montes mora	3224226332	morelo doris02@gmail.com	Josifelipe	Josifelipe	Josifelipe				
2	Dorisdcam	morelo sancho	3228320330		Dorisdcam	Dorisdcam	Dorisdcam				
3	Marcela	alvarez	3127299765		Marcela	Marcela	Marcela				
4	Martha	Alvarez	3103924273		Martha	Martha	Martha				
5	Agueda	Palomino	3122665543		Agueda						
6	Luzmaria	Diaz	3279509466	Luz. maria Diaz P	Luzmaria	Luzmaria	Diaz				
7	Leonor	Hernandez	3146478907		Leonor						
8	Emelise	Mora	3146405836		Emelise		Emelise				
9	Cielo	Osorio	3126907685	Cielo osorio	Cielo		Cielo				
10	Rubem	Mogollon	3234560257		Rubem		Rubem				
11	ETIS	Paluffo	3234560257		ETIS P.		ETIS				
12	CARLOS	GONZALEZ	3116301697		CARLOS		CARLOS				
13	Maira	Anaya	3127668705		Maira		Maira Anaya				
14	Yanelis	Anaya Diaz	3138826096	Yanelis Anaya5@gmail.com	Yanelis Anaya		Yanelis Anaya				
15	mercedes	Rivas	3105980837		mercedes						
16	MIRIS	Negrete	3215883524		Miris						
17	Orney	Vidal	3234101504		Orney						
18	Adalberto	mora	3146774556		Adalberto	Adalberto					
19	Elsa	Diaz Paloma	3146774556		Elsa	Elsa					
20	Esmeralda	Diaz palomino	3103581066		esmeralda		Esmeralda				

Obligación contractual 1

Anexo 3: Listado de asistencia del programa Elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3074385.



LISTA DE ASISTENCIA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Planeta Rica, Septiembre de 2024

OBJETIVO: Higiene y Manipulación de Alimentos

Programa de Formación:	Higiene y Manipulación de Alimentos	Código del Programa: 96315134	Ficha de Caracterización: 3024385
Competencia:		Resultado de Aprendizaje:	
Tipo de Programa:	Oferta Regular ___ FIC ___ Victima X Etnia ___ Integración con la Media ___	Tipo de Formación:	Titulada ___ Complementaria X
Mes: Sept-Oct	Año: 2024		
Instructor:		Correo Electrónico:	Teléfono:

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA Firma Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz	DIA Firma del Aprendiz
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico							
1	JADER	suarez	3106501703	jader47@6mail.com	Jader	Jader	Jader	Jader			
2	Maricia	Arango	3104093107	mariPau_15@Hotmail.com	Maricia	Maricia	Maricia	Maricia			
3	Maribel	Ayala	3126945939	Marisol ayala 788@gmail.com	Maribel			Maribel	maribel	Maribel	
4	Luisa	Herrera	3133487439	LUISA Herrera 17@Mail.com	Luisa			luisa	luisa	Luisa H	
5	Luz Mary	AYALA	3114119244	Marisol Ayala 788@gmail	Luz Mary			Luz mari	Luz mari	Luz Mari	
6	pabla	Gomez	3136772281		pabla			pabla			
7	Ledys	Arroyo	3233257795	ledisarroyo@yahoo.com	Ledys Arroyo	Ledys Arroyo	Ledys Arroyo	Ledys Arroyo			
8	Adriana	padilla	3103123768	Adrianaz52@gmail.com	Adriana Padilla	Adriana Padilla	Adriana padilla	Adriana	Adriana	Adriana	
9	IVis Paola	lópez	1.066.245.483		Paola López	paola	Paola				
10	Luis angel	Pabón P.	1066734805	Pabonpadillaangel@com	Luis Padilla	LUISA	LUISA	LUISA			
11	Leonor	Blanco	30.580948		Leonor Blanco	Leonor Blanco	Leonor Blanco	Leonor Blanco	Leonor Blanco		
12	Silvia	Arango	50870556	3128629573	Silvia	Silvia	Silvia	Silvia	Silvia		
13	Ines	barba	34981266	3145187413	Ines	Ines	ines		Ines BARBA		
14	Aurin	Soto	50978316	3108434316	Aurin Quiroz						
15	Edith	hoyos	50977629	3145274938	Edith hoyos P.			Edith hoyos.			
16	Erika	Martinez	3223843482	Erika Martinez.6mail.com	Erika Martinez.						
17	Milestos	Santana	3136138764	Mile santana@ebta.6mail.com	Milestos Santana						
18	Deisy	Rodriguez	1066723785	deisyisro@gmail.com	Deisy R	Deisy R	Deisy R	Deisy R	Deisy R		
19	Suray	Quiroz	3117501681		Suray Quiroz	Suray Quiroz.					
20	Ferney	Campo	1064897228	jhon.thCampo@gmail.com	Jhon martinez	Ferney Campo					

Obligación contractual 1

Anexo 4: Reporte de horas del instructor (Sofia plus).

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	88,00

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

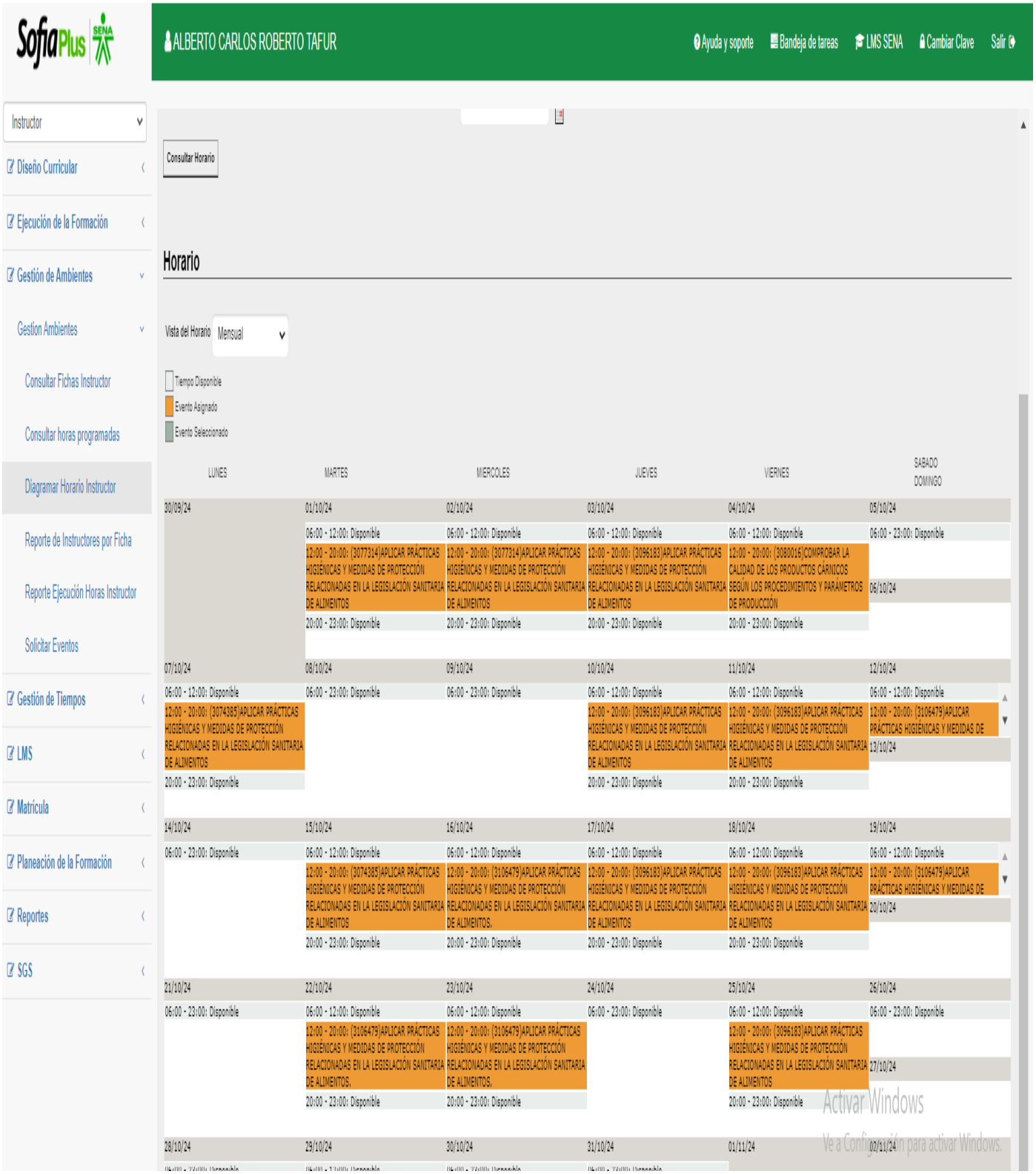
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

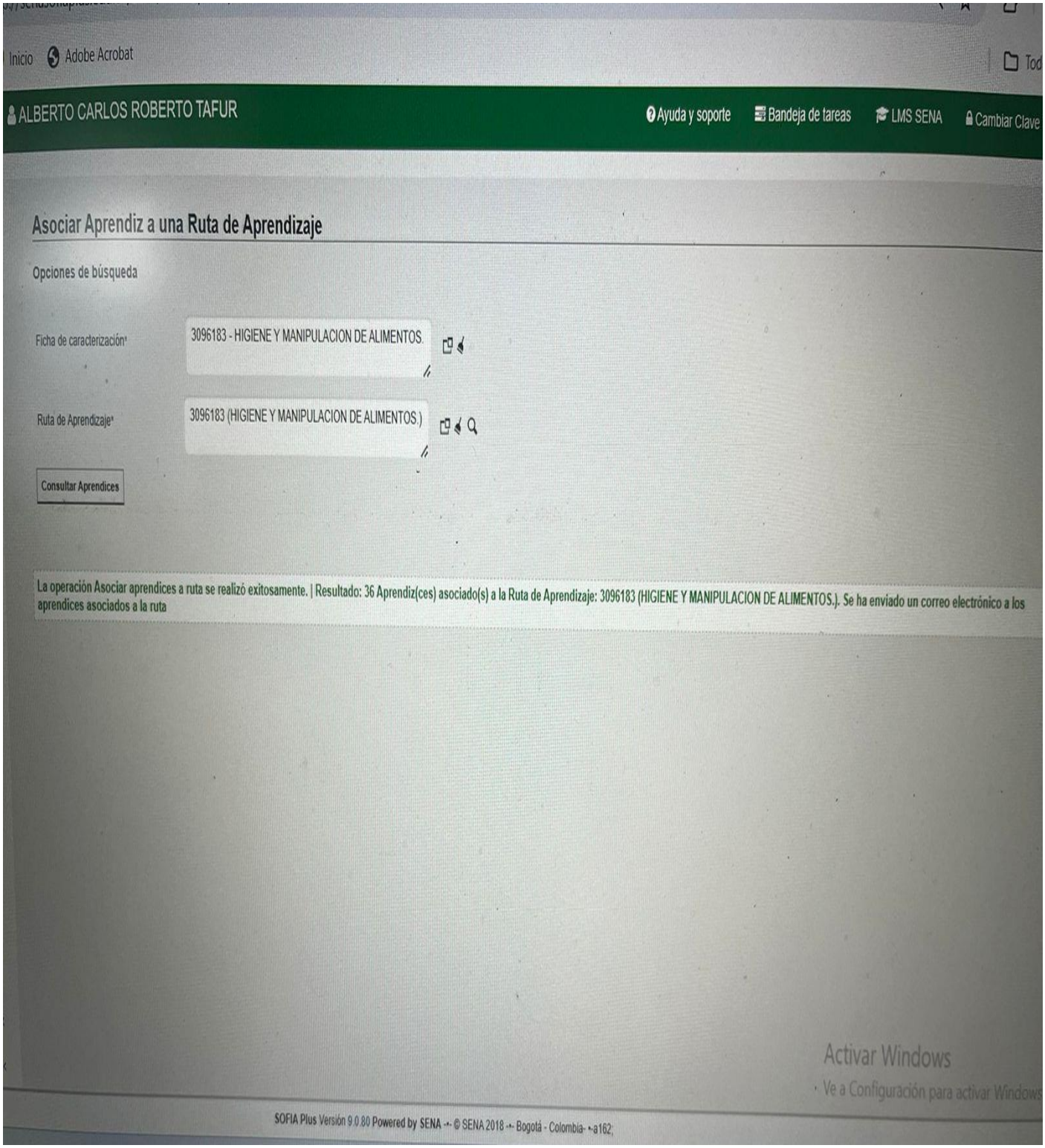
Obligación contractual 1

Anexo 5: Pantallazo Diagrama del instructor (Sofia plus).



Obligación Contractual 2

Anexo 6: Pantallazo de Sofia plus del asocio de los aprendices a la ruta de aprendizaje de la ficha: 3096183.



Obligación Contractual 3

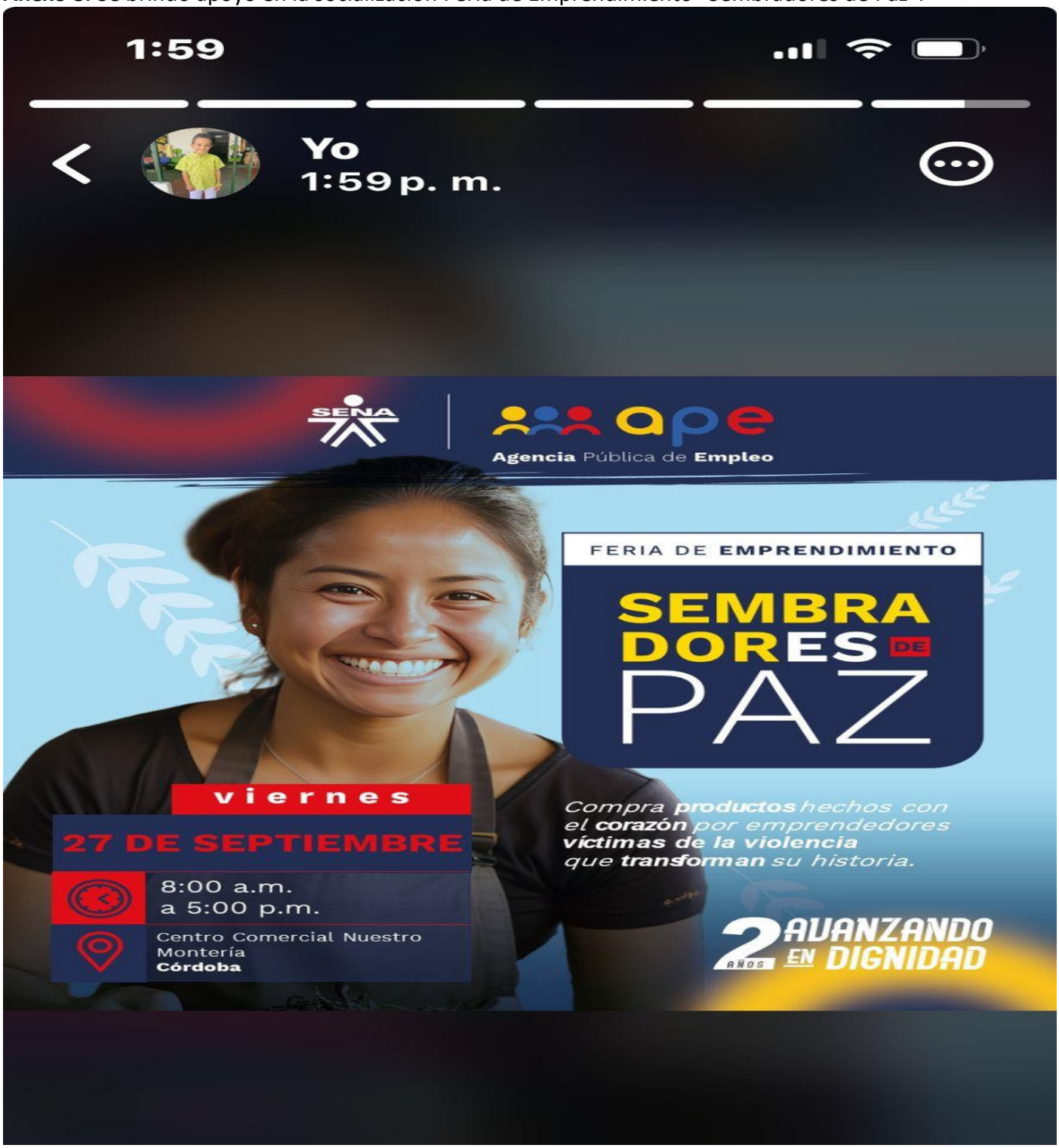
Anexo 7: Listado de verificación de vivanto Ficha: 3106479

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO			
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR			
PROGRAMA VICTIMAS 2024			
NOMBRE DEL INSTRUCTOR	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA		
DOCUMENTO	1067845580	CELULAR	3008560340
NOMBRE DEL CURSO	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS		
MUNICIPIO	TIERRALTA	CORREGIMIENTO	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA NACIMIENTO	FECHA EXPEDICION	LUGAR EXPEDICION	VIVANTO
1	ALBA LUZ MORENO HERNANDEZ	CC	39283432		1/09/1980	10/11/1999	CAUCASIA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
2	ANA RAFAELA BELLO ORTIZ	CC	1002197001		21/12/1996	5/03/2015	CARTAGENA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
3	ANGELA DE JESUS MARQUEZ LARA	CC	50977108		20/01/1964	12/06/1995	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
4	AQUILES SEGUNDO RAMOS RAMOS	CC	15614506		01/02/1970	03/09/1990	TIERRALTA	EMPRENDEDORES
5	ARLET OQUENDO TERAN	CC	1003737320		13/04/2001	26/04/2019	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
6	DAMARIS ELENA DEL TORO AVILES	CC	2623C7.9		23/08/1967	11/12/1989	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
7	DEIBIS OQUENDO GONZALEZ	CC	1003738038		5/12/1998	24/01/2017	MONTERIA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
8	DEISY TORDECILLA SAAH	CC	26216994		1/03/1980	4/06/1998	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
9	DIANA LUZ JARABA	CC	1073981711		24/08/1986	08/06/2007	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
10	DUVIS MILENA CABRERA JARAMILLO	CC	1040357550		27/08/1988	02/10/2006	CAREPA	JOVENES_VULNERABLES
11	ELIS JOHANA AYALA CASTILLO	CC	1074007967		06/05/1997	13/05/2015	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
12	ESMERALDA MARIA DIAZ PALOMINO	CC	50956800		6/11/1973	30/06/1994	PUERTO ESCONDIDO	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
13	IRMA MARIA TRIBIÑO MEDRANO	CC	1073976561		19/12/1987	09/02/2006	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
14	IVANA PAOLA CASTAÑO TORRES	CC	1192770535		09/08/1993	09/11/2011	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
15	LUZ DAYANA PADILLA LOBO	CC	1074012291		4/03/1999	16/03/2017	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
16	LUZ MERY LOBO MERCADO	CC	26226571		17/10/1979	29/07/1996	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
17	MAIRA ALEJANDRA ROMERO ROJAS	CC	1073999379		5/11/1993	29/03/2012	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
18	MARIA ANGELICA IBAÑEZ HERNANDEZ	CC	26216192		24/03/1979	20/06/1997	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
19	MARY SOL PEREIRA MENDOZA	CC	1073984573		25/08/1989	30/01/2008	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
20	MILEIDYS ARDILA BOETLLO	CC	1073980140		22/11/1988	15/12/2006	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
21	NAUDITH ELENA ROJAS FERROCAL	CC	1068663629		4/05/1990	27/07/2009	CIENAGA DE ORO	JOVENES_VULNERABLES
22	NAYITH ROCIO DE CASTRO VILLALBA	CC	26216761		12/09/1979	9/01/1998	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
23	ROSA ELVIRA ZAPATA RIVERA	CC	50975706		28/03/1970	13/10/1993	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
24	ROSAURA MARGARITA MONTERO MARTINEZ	CC	1104436092		2/11/1993	6/12/2016	SAN MARCOS	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
25	SAMARA MARCELA TALAIGUA PEREZ	CC	1193564271		20/01/1992	22/02/2010	E. BAGRE	JOVENES_VULNERABLES
26	SANDY CARINA DE LA VEGA HERNANDEZ	CC	1148142539		30/12/1995	8/08/2014	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
27	VALENTINA HUMANEZ CHAVES	CC	1068812967		2/10/2005	9/10/2023	MONTERIA	JOVENES_VULNERABLES
28	YEIRA PAOLA AGAMEZ MESTRA	CC	1074008467		18/07/1997	22/07/2015	TIERRALTA	JOVENES_VULNERABLES
29	YEIMY YASMIN GUERRA GONZALEZ	CC	1074001681		22/10/1994	31/01/2013	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
30	YONELIZ SOFIA TEHERAN MONTALVO	CC	1073986.91		12/09/1989	19/06/2008	TIERRALTA	MU.ER_CABEZA_DE_FAMILIA
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								
41								
42								
43								
44								
45								
46								
TOTAL								

Obligación Contractual 3

Anexo 8: Se brindó apoyo en la socialización Feria de Emprendimiento “Sembradores de Paz”.



Obligación contractual 5

Anexo 9: registro fotográfico de la formación con aprendices ficha: 3096183



Obligación contractual 5

Anexo 10: Registro fotográfico de la formación con aprendices ficha 3106479



Obligación contractual 5

Anexo 11: Registro fotográfico de la formación con aprendices ficha 3074385.



Obligación contractual 10

Anexo 12: reporte de juicio evaluativo de ficha: 3077314.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	10/ 0/2024
Ficha de Caracterización:	3077314
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/09/2024
Fecha Fin:	02/ 0/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003308379	MARIA JOSE	GALINDO RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1003308379	MARIA JOSE	GALINDO RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1003308379	MARIA JOSE	GALINDO RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1003308379	MARIA JOSE	GALINDO RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1020712289	DIANNA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1020712289	DIANNA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1020712289	DIANNA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1020712289	DIANNA CAROLINA	FLOREZ DIAZ	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1064189312	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1064189312	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1064189312	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1064189312	YESSICA PAOLA	HERNANDEZ MENDOZA	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066520369	ANA MILENA	REYES CORONADO	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066520369	ANA MILENA	REYES CORONADO	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066520369	ANA MILENA	REYES CORONADO	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066520369	ANA MILENA	REYES CORONADO	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066719819	ESTEFANIA	BENAVIDES RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
CC	1066719819	ESTEFANIA	BENAVIDES RAMOS	POR CERTIFICAR	36568 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Obligación contractual 10

Anexo 13: reporte de juicio evaluativo de ficha: 3080016.

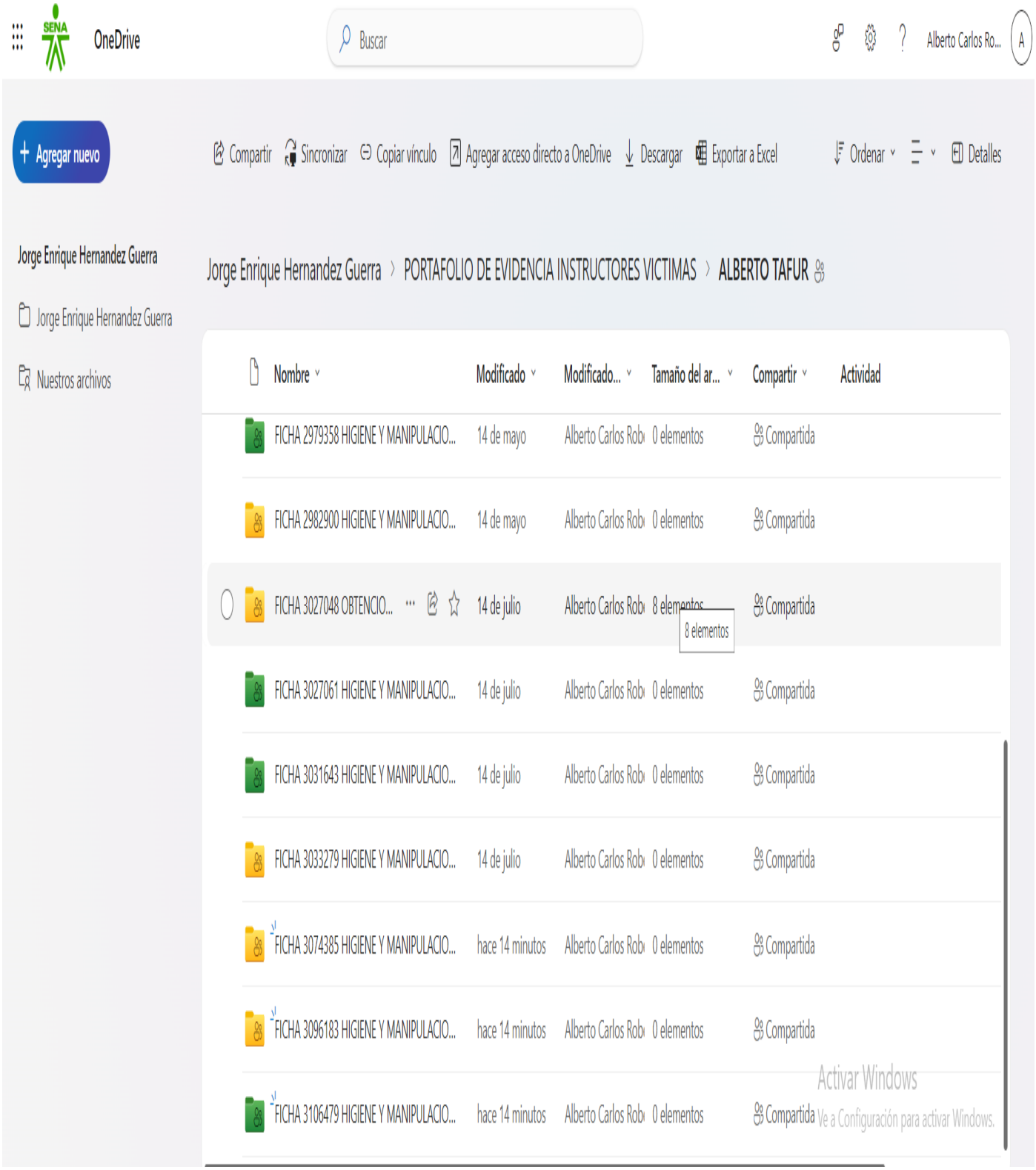
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	15/ 0/2024
Ficha de Caracterización:	3080016
Código:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	13/09/2024
Fecha Fin:	04/ 0/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	23 - REGIONAL CÓRDOBA
Centro de Formación:	9115 - CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1000105920	LUISA FERNANDA	ECHAVARRIA GUISAO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1000105920	LUISA FERNANDA	ECHAVARRIA GUISAO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1000105920	LUISA FERNANDA	ECHAVARRIA GUISAO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1000105920	LUISA FERNANDA	ECHAVARRIA GUISAO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734230	NORFADIS	MACIAS FURNIELES	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734230	NORFADIS	MACIAS FURNIELES	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734230	NORFADIS	MACIAS FURNIELES	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734230	NORFADIS	MACIAS FURNIELES	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734388	KEYRIS PATRICIA	SANTOS MEJIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734388	KEYRIS PATRICIA	SANTOS MEJIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734388	KEYRIS PATRICIA	SANTOS MEJIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003734388	KEYRIS PATRICIA	SANTOS MEJIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003735560	LEIBIS MARIA	FLOREZ DORIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003735560	LEIBIS MARIA	FLOREZ DORIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003735560	LEIBIS MARIA	FLOREZ DORIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003735560	LEIBIS MARIA	FLOREZ DORIA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003736428	YISELA ANDREA	TRIANA ATENCIO	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003737241	CIVIA ROSA	ALVAREZ MORELO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003737241	CIVIA ROSA	ALVAREZ MORELO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003737241	CIVIA ROSA	ALVAREZ MORELO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1003737241	CIVIA ROSA	ALVAREZ MORELO	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1067851829	BEATRIZ ELGENIA	RODRIGUEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1067851829	BEATRIZ ELGENIA	RODRIGUEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
CC	1067851829	BEATRIZ ELGENIA	RODRIGUEZ BEDOYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

Obligación Contractual 11

Anexo 14: Pantallazo del portafolio del instructor (Drive del programa de victima).



Obligación Contractual 12

Anexo 15: En este periodo se le exigió a los aprendices mantener la distancia y cumplir con los protocolos de bioseguridad.

