PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, 30 de Noviembre de 2024

Señor (a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ YAÑEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5870072 del año 2024
Profesional Grado G02
Centro Agroempresarial y Acuícola
Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5870072 del año 2024

SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.122.821.937** de **Barrancas la Guajira**, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempersarial y Acuícola, Regional Guajira, 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: TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA **($33.264.250)** distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Un millón seiscientos setenta y cuatro mil trescientos setenta y cinco pesos **($1.674.375)** Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a Noviembre de 2024, por valor de: Tres millones trescientos cuarenta y ocho mil setecientos cincuenta pesos **($3.348.750)** Mda/Cte., Cada uno y un (1) último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de: un millón cuatrocientos cincuenta y un mil ciento veinticinco **($1.451.125)** 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 ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía 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, y guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación	Guías de aprendizaje, Planeación pedagógica, Plan concertado, Instrumentos de evaluación adjuntos en este informe.
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.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*NO APLICA*
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 suretroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe serentregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico.	Guías de aprendizaje adjunta en el presente informe

4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones 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	Redactar de manera clara las actividades en las guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos 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	Guías de aprendizaje adjunta en el presente informe

	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.	catálogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Elaborar los instrumentos de evaluación: conocimiento desempeño y producto y colgarlos en la plataforma LMS o físicos	Se adjunta instrumentos de evaluación elaborados.
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 Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe
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.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*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	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*NO APLICA*

	obligaciones contractuales del convenio.		
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.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*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.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*NO APLICA*
11	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	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*NO APLICA*

	evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato.		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Desarrollo de la formación en las diferentes fichas asignadas del programa técnico agroindustria alimentaria. Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	Informe de ejecución de horas adjunto a este informe
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 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.	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	*NO APLICA*
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación	*NO APLICA*

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
x	xxxx	xxx	xxxx	xxxx

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. 81357987 de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de octubre del año 2024.

Evidencias en (5) folios

Cordialmente,

Firma
SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ
CONTRATISTA
C.C. No. 1.122.821.937

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ YAÑEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5870072 del año 2024
Profesional Grado G02

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **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:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos
- **Competencia:** Aplicar procesos térmico según procedimiento y normas vigentes
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos
- **Duración de la Guía:** 60 Horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, esta guía nos permite preparamos para cumplir con actividades de gran importancia en el mundo de los alimentos, su fundamento parte de garantizar la inocuidad de los alimentos gracias a tratamientos térmicos (tratamientos convencionales) adecuados que permiten reducir a puntos permisibles de los microorganismos que causan el deterioror de los aliementos, esto se lograra mediante la conservación de alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

Esta guía abordara la temática de procesado y conservación de los alimentos a través de procesos térmicos, los cuales deben ser monitoreados a través de diferentes variables (especialmente tiempo y temperatura) debido a que un proceso no controlado conlleva a cambios irreversibles en el alimento como son principalmente los aspectos organolépticos y su composición físico-química (nutrientes).

Para finalizar le recordamos que usted contara con el apoyo de un instructor técnico quien lo orientara al desarrallo de esta guía de aprendizaje, siendo usted el autor principal de su proceso de aprendizaje y responsable de su proceso de formación.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de Reflexión inicial.

Apreciado aprendiz lo invito a ver el video: “Procesamiento térmicos en los alimentos”, el cual puede ser consultado a través del siguiente link: **https://youtu.be/K5TDbn1uLGw**

Luego de ver este video realice reflexione y de respuesta a las siguientes preguntas

- ¿Qué son los tratamientos térmicos en los alimentos?.
- ¿Cuáles son los procesos térmicos empleados en los alimentos?
- ¿Mencione alguno de los efectos de la cocion de los alimentos?

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

Como ya sabemos en una planta de alimentos utilizamos tratamiento térmico para la transformación y elaboración de diferentes productos alimenticios, esto le da a los productos unas características especiales. En grupos de trabajo realice un trabajo escrito acerca del porque se utilizan tratamientos térmicos, tipos, características de los producto, ventajas y desventajas de estos y que métodos de conservación de alimentos existen y cuales son más factibles para utilizar en la planta de alimentos. Esté trabajo deberá ser cargado a territotium en la fechas acordadas por su instruct@r en el ambiente de formación.

- ¿Mencion los tres métodos de transmisión de calor que existen en alimentos?.

- ¿Cómo conservar un alimento sin cambiarle las características organolépticas propias de este?

- ¿Qué pasa si no utilizo un tratamiento térmico en un alimento?

- ¿Qué diferencia hay entre los procesos convencionales térmicos y las tecnologías emergentes aplicadas a los alimentos?

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

ACTIVIDAD APRENDIZAJE N° 1. Investigar y conceptualizar los fundamentos de los procesos térmicos, sus características, ventajas y desventajas y variables que se deben controlar de acuerdo con la naturaleza del alimento, para garantizar la inocuidad, características organolépticas y su composición nutricional.

A. Consultar cada uno de los temas que se describen a continuación y realizar un resumen en el cual, con sus propias palabras de respuesta a dichas temáticas.

   (No olvide que toda fuente bibliográfica debe ser referenciada correctamente, sino será considerado como plagio)

   - **Trazabilidad:** concepto, secuencias, frecuencias, formatos para registros, tipos de registros, reporte de control de variables, monitoreo, informes.
   - **Operaciones unitarias en el procesamiento de alimentos:** conceptos, tipos y aplicaciones.
   - **Tratamientos térmicos:** concepto y aplicación (refrigeración, congelación, escaldado, pasteurización, cocción, esterilización ultra pasterización, deshidratación, secado), principios básicos de transferencia de calor (conducción, convección y radiación).
   - **Conservación de alimentos:** concepto y aplicación, métodos de conservación por altas y bajas temperaturas, atmosferas modificadas y controladas, parámetros técnicos, normatividad vigente.
   - **Tecnologías emergentes:** concepto, principales tecnologías emergentes utilizadas para la conservación de alimentos.

   - **Medición de variables:** registro y control de variables de proceso en la conservación de alimentos por altas y bajas temperatura (conceptos, técnicas y aplicación).

- Manuales y fichas técnicas, de equipos e instrumentos de medición (manómetros, termómetros, medidores de flujo, medidores de humedad relativa) utilizados en los procesos de conservación de alimentos por altas y bajas temperaturas: interpretación y aplicación.

Socializar mediante exposición el trabajo realizado por cada aprendiz, separando por grupos temáticos para la optimización del tiempo.

ACTIVIDAD APRENDIZAJE N° 2. Documentar y crear formatos de registros de las operaciones térmicas realizadas por producto.

B. Selecione un proceso y realice la documentación de soporte que se requiere para ejecutar procesos térmicos de acuerdo con la naturaleza del producto y con base a lo anterior, elabore los formatos que permitirán el registro, control de operaciones, control de variables, actividades preventivas y correctivas que permitan ejecutar ante cualquier novedad procedimientos ajustados de acuerdo a las circunstancias que se presenten. (Entregar en documento Word en la plataforma).

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

En equipos de trabajo, realizar una práctica de elaboración de productos donde se ejecute un proceso de pasterización y a través de la entrega de un informe en formato Word, describa y profundice sobre los tratamientos térmicos ejecutados, sustentando técnicamente, por qué y para que se realizó el tratamiento térmico. (el informe debe contener la ficha técnica del producto elaborado y evidencias de seguimiento a los procesos)

- Ambiente de Formación: Ambiente polivalente y taller de cocina debidamente doptado.
- Materiales: Utiles escolares como lapiz, libreta de apuntes, utensilios de taller de cocina suministrados por la institución entre otros.

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 :	Aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	**DE CONOCIMIENTO:** TÉCNICA: Consulta e investigación, exposición INSTRUMENTO: Cuestionario.
Evidencias de Desempeño:	Selecciona las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, según características del producto y la normatividad vigente.	**DE DESEMPEÑO:** TÉCNICA: Observación Directa. INSTRUMENTO: Lista de Chequeo.
Evidencias de Producto:	Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos	**DE PRODUCTO:** TÉCNICA: Valoración de Producto, observación directa. INSTRUMENTO: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

AMBIENTE: Cualquier area interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

ALMACENAMIENTO: Es el acto de almacenar bienes que serán vendidos o distribuidos más tarde. Mientras que un negocio pequeño con base en casa quizás almacene sus productos en un cuarto disponible, un sótano, o garaje, los negocios grandes típicamente son dueños o rentan un espacio en un edificio que está especialmente diseñado para almacenar.

CONSERVACION: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después. Las sustancias que constituyen los alimentos se alteran con cierta rapidez.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u Otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

www.sena.edu.co

https://www.youtube.com/watch?v=y2zZcZnEDzY

https://www.youtube.com/watch?v=Paw98P3hxKw

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre(s)	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José Alberto García Stefany Zapa Sandra Iriarte Jainer Rodríguez Patricia Rey Sadam Ali Hernández Wilmer Ibañez Dalis Fragozo	Instructor	C.A.A	10/02/2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

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

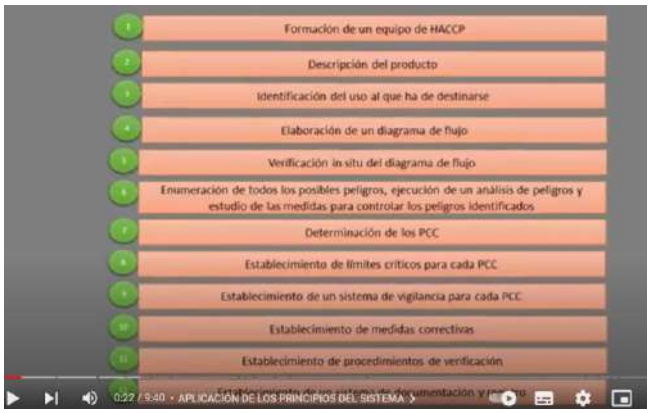
- Descripción de la(s) Actividad(es)

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, responda y argumente:

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)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947447 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	52,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2947444 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	82,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	134,00

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: SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

ACTA No. 003. 8		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: TRANSFERENCIA TECNICO PEDAGOGICA		
CIUDAD Y FECHA: Uribía corregimiento de Nazareth alta guajira, 26 de octubre del 2024	**HORA INICIO:** 10:00 a.m.	**HORA FIN:** 11:00 a.m.
LUGAR Y/O ENLACE: Institución etnoeducativa internado rural indígena de Nazareth	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Agroempresarial y Acuícola	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Seguimiento de la formación profesional integral en la Institución Etnoeducativa internando rural indígena de nazareth, programa articulación con la media y su estrategia doble titulación SENA.

1. Saludos de bienvenida
2. Reporte de aprendices que cumplieron satisfactoriamente los requisitos para certificarse como técnico en agroindustria alimentaria.
3. Novedades en el proceso de certificación.
4. Rendimiento y compromiso de los aprendices información por ficha.
5. Otros

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Seguimiento a la formación desarrollada en el mes de octubre, Reporte de aprendices a certificar de las fichas 2727618, 2727621, 2727623 grado once y reporte de avances proceso formativo fichas del grado diez técnicos en agroindustria alimentaria de las fichas 2947447 y 2947444, programa articulado con la media Sena. Doble titulación

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El día 26 mes de octubre del año en curso a las 11:00 a.m. nos reunimos en la institución etnoeducativa rural internado indígena de nazareth para darle cumplimiento al manual de articulación con la media en el seguimiento de la formación profesional integral de las fichas 2727618, 2727621, 2727623 aprendices pendientes por certificar grado once y el reporte de avances en el proceso formativo programa técnico agroindustria alimentaria, articulado con la educación media Sena.

Saludos de bienvenida a todos los presentes a esta reunión por parte del instructor Wilmer Ibáñez Barros y en representación del servicio nacional de aprendizaje Sena, del centro agroempresarial y acuícola encabezada por el subdirector, a la parte administrativa de la institución etnoeducativa internado indígena de Nazaret, agradecemos la oportunidad de este espacio para informar sobre el seguimiento a la formación en el mes

de octubre. Acompañamiento pertinente de la coordinadora académica de la institución Luz Marina Alvarez.

Como instructor encargado Wilmer Ibáñez Barros hacemos intervención de manera inmediata para dar informe sobre el informe correspondiente a la finalización de etapa practica y recolección de evidencias de esta, en cual hace mención que de 86 aprendices matriculados en las fichas 2727618, 2727621, 2727623 un total de 73 aprendices cumplieron a cabalidad los requisitos para certificarse. El 13% que no se certificó se retiró del colegio o no aprobó el grado diez. Así mismo, mencionamos que los aprendices matriculados en las fichas del grado los aprendices están aptos y cumplieron a cabalidad las competencias y resultados de aprendizaje que se establecen según guías de actividades impartidas por el instructor.

CANTIDADE DE APRENDICES CERTIFICADOS EN LA INSTITITUCION EN LA INSTITUCION ETNOEDUCATIVARURAL INTERNADO INDIGENA DE NAZARETH			
PROGRAMA FORMACION	***FICHAS***	***CANTIDAD DE MATRICULADOS***	***CANTIDAD TOTAL DE CERTIFICADOS***
Técnico en agroindustria alimentaria	2727618 2727621 2727623	86	73
 REPUBLICA DE COLOMBIA MUNICIPIO DE URIBIA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA RURAL INTERNADO INDIGENA DE NAZARETH Decreto SED N° 246 de 5 de Noviembre 2002 y el Decreto SEM N° 011 del 21 de Enero 2010 Código DANE: 244847000344, Código ICFES: 144220, NIT 825.002.790-2 Identificación / Nombres / Motivo TI 1140372077 — Eliamar Elluska Villalobos Fernandez — Restirada de la IE TI 1148184301 — Javier Fabian Montiel — Restirado de la IE TI 1140372148 — Edith Yolimar Gonzalez Gonzalez — Restirada de la IE TI 1148184163 — Yoleida Maribel Jusayu Girnu — Restirada de la IE TI 1140372180 — Rafaela del Carmen Rincon — Restirada de la IE REPUBLICA DE COLOMBIA MUNICIPIO DE URIBIA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA RURAL INTERNADO INDIGENA DE NAZARETH TI 1140372052 POLANCO SUAREZ YISELIS NELIANNIS TI 1148184356 GONZALEZ GONZALEZ DANIELA KATIUSKA TI 1124495055 LEAL MORILLO CLAUDIA ALEJANDRA GRADO 10 01- FICHA: 2727621- TECNICO EN AGRINDUSTRIA ALIMENTARIA TI 1147935980 URDANETA YOGEILIS PAOLA TI 1148184113 RAMIREZ ARAMIS ELIAS GRADO 10 02- FICHA: 2727618- TECNICO EN AGRINDUSTRIA ALIMENTARIA TI 1148184292 YUNIOR CAMILO MONTIEL GONZALEZ TI 1148184786 MACHADO PAZ JAZAY YURANIS TTI 1140372237 GONZALEZ OSNEL DAVID	**El 13% que no se certificó se retiró del colegio o no aprobó el grado diez, la carta de deserción con fecha de junio del 2024 registra un total de 13 aprendices en estado de deserción académica.**	

Competencias ejecutadas durante las etapas lectiva y productiva:

- Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
- Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
- Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
- Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa

Competencias ejecutadas durante las etapas lectiva y productiva:

- Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.
- Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente

Agradecimiento a los presentes.

Finalizamos la jornada a las 12:00 am

CONCLUSIONES

El trabajo en equipo facilita en gran manera cada proceso, cada dificultad presentada nos fortalece generando ideas claves de solución, nuestro compromiso son los estudiantes apoyarles de manera integral que vivan motivados en su proceso formativo.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

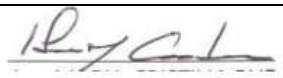
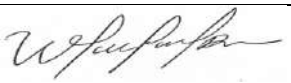
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
CONVOCATORIA DE LA TRANSFENCIA TECNICO PEDAGOGICA	Mes de Octubre del 2024	Instructores SENA	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

26/10/2024 9:40:13
Uribia
Internando rural indígena de Nazareth

26/10/2024 9:38:22
Uribia
Internando rural indígena de Nazareth

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

Hna. Maria Cristina Bueno	IINA	
Luz Marina Alvarez	IINA	
Kelis Aiza Epieyu	SENA-CAA	
Wilmer II Daniel Ibáñez	SENA-CAA	
Sadam Hernández Pérez	SENA-CAA	

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA **Regional Guajira** **Centro Agroempresarial y Acuícola** **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	***TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA***	***FICHA No:***	2947447	***VERSIÓN***	*1*
NONBRE DEL PROYECTO	***IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA.***	***CODIGO: 1991481***			
FASE DEL PROYECTO:	***Planeación***				
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	***Valoración de las técnicas en las operaciones y procesos de producción de alimentos teniendo en cuenta las oportunidad y aprovechamientos de las materias primas y el mercado***				

COMPETENCIA:	***RESULTADOS DE APRENDIZAJE:***
CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	*Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.*

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ 1** Otilia Arens	**APRENDIZ 2** Yeirima Suarez	**APRENDIZ 3** DAVID POLANCO	**APRENDIZ 4** Gerardo Palmar
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	***4 AL 13 DE NOVIMBRE DE 2024***			

CRITERIOS DE EVALUACION: **DE DESEMPEÑO** ☒ **DE PRODUCTO** ☐

No	INDICADOR	APRENDIZ 1		APRENDIZ 2		APRENDIZ 3		APREDNIZ 4	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	*El aprendiz explica la función y la estructura de los Programas de Saneamiento Básico, como requisitos previos para la implementación del sistema HACCP, según lo estipulado en el Decreto 3075.*	✓		✓		✓		✓	
2	*El aprendiz elabora un informe detallado sobre los procedimientos de control de riesgos en la fabricación de productos cárnicos, destacando las fases críticas del proceso y proponiendo medidas preventivas para asegurar la calidad del producto final.*	✓		✓		✓		✓	
3	*El aprendiz identifica y analiza los Puntos Críticos de Control (PCC) y los Puntos de Control dentro del flujo del proceso de preparación del Salchichón Cervecero, utilizando el Diagrama de Flujo correspondiente.*	✓		✓			✓	✓	
4	*El aprendiz evalúa la importancia de los Programas de Saneamiento Básico en la industria alimentaria, explicando su impacto en la seguridad alimentaria y la implementación de buenas prácticas de manufactura.*	✓		✓		✓		✓	

FIRMA DEL APRENDIZ 1	APRENDIZ 2	APRENDIZ 3	APRENDIZ 4
Otilia Arens	Yeirima Suarez	DAVID POLANCO	Gerardo Palmar

SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ
Firma del Instructor

Sadam

Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Guajira Centro Agroempresarial y Acuícola **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE CHEQUEO) SOBRE DESEMPEÑO O PRODUCTO**	

PROGRAMA DE FORMACIÓN:	***TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA***	***FICHA No:***	2947444	***VERSIÓN***	*1*
NONBRE DEL PROYECTO	***IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA.***	***CODIGO: 1991481***			
FASE DEL PROYECTO:	***Planeación***				
ACTIVIDAD (ES) DEL PROYECTO	***Valoración de las técnicas en las operaciones y procesos de producción de alimentos teniendo en cuenta las oportunidad y aprovechamientos de las materias primas y el mercado***				

COMPETENCIA:	***RESULTADOS DE APRENDIZAJE:***
CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	*Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.*

NOMBRE DEL APRENDIZ:	**APRENDIZ 1**	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**
	Wilfer Arends	Alexa Sapuana	Arumo R.	Karla
FECHA DE APLICACION Y ENTREGA DE RESULTADO	***4 AL 13 DE NOVIMBRE DE 2024***			

CRITERIOS DE EVALUACION: **DE DESEMPEÑO** ☒ **DE PRODUCTO** ☐

No	**INDICADOR**	**APRENDIZ 1**		**APRENDIZ 2**		**APRENDIZ 3**		**APREDNIZ 4**	
		SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**
1	*El aprendiz explica la función y la estructura de los Programas de Saneamiento Básico, como requisitos previos para la implementación del sistema HACCP, según lo estipulado en el Decreto 3075.*	✓		X		X		✓	
2	*El aprendiz elabora un informe detallado sobre los procedimientos de control de riesgos en la fabricación de productos cárnicos, destacando las fases críticas del proceso y proponiendo medidas preventivas para asegurar la calidad del producto final.*	✓		X		✓		✓	
3	*El aprendiz identifica y analiza los Puntos Críticos de Control (PCC) y los Puntos de Control dentro del flujo del proceso de preparación del Salchichón Cervecero, utilizando el Diagrama de Flujo correspondiente.*	✓		X		✓		X	
4	*El aprendiz evalúa la importancia de los Programas de Saneamiento Básico en la industria alimentaria, explicando su impacto en la seguridad alimentaria y la implementación de buenas prácticas de manufactura.*	✓		X		✓		✓	

FIRMA DEL APRENDIZ 1	**APRENDIZ 2**	**APRENDIZ 3**	**APRENDIZ 4**
Wilfer Arends	Alexa Sapuana	Arumo R.	Karla

SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ
Firma del Instructor

ACTA DE PLAN DE TRABAJO CONCERTADO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Proceso: Ejecución de la formacion profesional integral

Procedimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	**TECNICO EN AGROINDUSTRI ALIMENTARIA**	**Nº de ficha de caracterizacion: 2947444**
COMPETENCIA:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	**Ambiente de Aprendizaje: IINA**
Instructor:	SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ	

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:		
Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	**Horario:**	**14:00 a 16:00 Pm**
Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos.	**MES**	**NOVIEMBRE**
	GUIA No.	**CUATRO**

No.	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
				FISICA	DIGITAL		SI	NO	
1	ARENDS GOURIYU WILFER ADRIAN	**Actividad 8:** Identificar los puntos críticos de control (PCC) establecidos Diagrama De Flujo Preparación Salchichón Cervecero **Actividad 9:** Mapa conceptual explicando cada una de las etapas p desarrollo del plan HACCP. **Modulo 4. Haccp Material. Actividad 10:** Realice una descripción del producto a producir de acuerdo al proyecto productivo y PCC del proceso **Actividad 11:** identifique los PC y los PCC, según el protocolo establecido en cada proceso de elaboración de producto, presente informe, aplicar normas APA	**Actividad 12:** Realiza e Interpreta las acciones correctivas y preventivas en los procesos **Actividad 13:** Realiza un mapa conceptual de la NORMA TÉCNICA NTC-ISO COLOMBIANA 22000 **Actividad 14:** A partir del material de apoyo realiza la imprementacion del sistema HACCP a una empresa procesadora de alimento que escojas, presentarlo aplicando las normas APA. **Actividad 15:** Aplicacion de diferentes programas de abstecimiento basico **Actividad 16:** Elabore los registros y formatos de verificación de cada uno de ellos.	X					Wilfer Arends
2	BELTRAN YOINER KALETH			X					Yoiner B
3	CASTILLO JAYARIYU NAFER RAFAEL			X					
4	CASTILLO RAMIREZ ALBERTO ALI			X					Alberto C
5	FERNANDEZ SUAREZ DIYERSON DAMIAN			X					DIYERSON
6	GONZALEZ ASHANA BELKIS DAIBELIS			X					Belkis Gonzalez
7	GONZALEZ EPINAYU SILDA DOLORES			X					Silda G
8	GONZALEZ GONZALEZ MARIA AUXILIADORA			X					MARIA G
9	GONZALEZ IGUARAN NAIRALET YUSEILY			X					Nairaleth G
10	GONZALEZ IGUARAN YASMIN CAROLAY			X					Yasmin G
11	GONZALEZ SUAREZ EDILMA YULIETH			X					Edilma G.
12	GONZALEZ SUAREZ YORVITH JOSUE			X					Yorvith G
13	GONZALEZ JOSE ALEXANDER			X					JOSE G
14	GUTIERREZ GIRNU JAVIELIS DEL CARMEN			X					Javielis
15	IGUARAN URDANETA TANIA PAOLA			X					
16	JIMENEZ SUAREZ HENDRINCK JOSE			X					
17	LOPEZ GOURIYU KAREOLIS ALEXA			X		13/11/2024			Kareolis
18	MERCADO PALMAR MARYORI MARCELA			X					Maryori M
19	PALMAR GOURIYU ADRIAN SEGUNDO			X					Adrian P
20	PINEDO HERNANDEZ JOSE EDUARDO			X					Jose Pinedo
21	PRIETO GONZALEZ JOHEINNER JOSE			X					
22	RAMIREZ JAYARIYU FELIPE ANTONIO			X					Felipe Ramirez
23	RAMIREZ URIANA DANI DANILZA			X					Dani Ramirez
24	RODRIGUEZ URIANA DARIANA ERMELINDA			X					
25	SAPUANA IGUARAN ALEXA EDINEY			X					Alexa S
26	SUAREZ EPIEYU GISEL ANDREINA			X					Gisel Suarez
27	SUAREZ GONZALEZ YEIMER YAIR			X					Yeimer Suarez
28	SUAREZ GONZALEZ YERALDYN PAOLA			X					
29	URIANA GONZALEZ DIOSNEL SANTO			X					Diosnel Uriana
30	URIANA URIANA ONERIO SEGUNDO			X					Onerio U
31	WEBER ZAMBRANO ROSNEIDY AILIN			X					Rosneidy W
32	ZAMBRANO GONZALEZ NATALY KAIBELIZ			X					Nataly Z
33	ZAMBRANO RINCON ROGEINIS ELINA			X					Rogeinis
34	ONECIMO FERNANDEZ JAYARIYU			X					Onesimo

ACTA DE PLAN DE TRABAJO CONCERTADO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE

Proceso: Ejecución de la formacion profesional integral

Procedimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	**TECNICO EN AGROINDUSTRI ALIMENTARIA**	**Nº de ficha de caracterizacion: 2947447**
COMPETENCIA:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	Ambiente de Aprendizaje: IINA
Instructor:	SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ	

RESULTADOS DE APRENDIZAJES:		
Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	**Horario:**	14:00 a 17:00 Pm
Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.	**MES**	NOVIEMBRE
	GUIA No.	4

No.	NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR		FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO		FIRMA
				FISICA	DIGITAL		SI	NO	
1	ARENDS GOURIYU OTILIA JOSEFINA	**Actividad 1** la importancia de aplicar HACCP en el programa de formación Técnico en Agroindustria Alimentaria y socializalo con los compañeros y el instructor. **Actividad 2:** ¿Cómo cree usted que el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP pueda ayudar a la industria en los procesos de producción? **Actividad 3:** Realiza un diagrama de la elaboración de yogur y establezca los puntos críticos de control dentro del proceso.	**Actividad 4:** A partir del Material **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP** beneficio de su implemetacion **Actividad 5:** Programas De Saneamiento Básico pre-requisitos para la implementación de HACCP, mencionados en el decreto 3075, cual es su función y su estructura. **Actividad 6:** Elabore un mapa conceptual sobre el Decreto 60 del 2002 **Actividad 7:** realice una exposición sobre los Puntos Críticos en el **MODULO 3 GUÍA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC (HACCP)**	X		13/11/2024			Otilia A
2	ATENCIO IPUANA YERALDO JOSE			X					Yulieth A
3	ATENCIO URIANA YULIETH ANDREA			X					José Eduardo
4	BARROS GOURIYU EDUARDO JOSE			X					Adrenis Yelimar
5	BOSCAN JIRNU ADRIANNIS YELIMAR			X					
6	CASTILLO GONZALEZ OBER ENRIQUE			X					Edilson Chilito
7	CHILITO IGUARAN EDILSON NOMAR			X					Estarlin Gregorio
8	FERNANDEZ GONZALEZ ESTARLIN GREGORIO			X					OVIDIO F
9	FERNANDEZ GUTIERREZ OVIDIO JOSE			X					Dayra F
10	FERNANDEZ SUAREZ DAYRA DANIELA			X					Juan B.
11	FINOL BAEZ JUAN BENIGNO			X					
12	GONZALEZ CANTILLO DIANA ADRIANA			X					JOSE GONZALEZ
13	GONZALEZ IPUANA JOSSE LEONARDO			X					
14	castillo Leonardo			X					Stilder Fiter
15	HERNANDEZ MORALES HILDRED YORDANA			X					Michell Fernandez
16	HERNANDEZ MICHELL			X					Lilibeth
17	JAYARIYU LILIBETH MARIA			X					
18	LOPEZ GIRNU IDAMIAN AMADO			X					Antonia Montiel
19	MONTIEL IGUARAN ARIANA DEL CARMEN			X					Leonardo P
20	PALMAR EPIAYU GERARDO ENRIQUE			X					TSILLO P
21	PAZ AVILA ISILIO ALBEIRO			X					David Polanco
22	POLANCO FERNANDEZ DAVID ALFONSO			X					Amelia
23	PUSHAINA EPIEYU ANICIA			X					Emilia
24	RAMIREZ ARAMIS ELIAS			X					
25	RINCON UCHARAYU GENEIDIS NORAIMI			X					TEIRUMA
26	SUAREZ FERNANDEZ LEYLIMAR TEIRUMA			X					Dasay S
27	SUAREZ GONZALEZ DASAY JULIETH			X					NEIRUSKA
28	SUAREZ MANRIQUE NEIRUSKA IVANA			X					Dayana U
29	URIANA GONZALEZ DAYANA MICHEL			X					Nelson W
30	WILCHES SIJUANA NELSON GABRIEL			X					JEN CARLOS
31	ZAMBRANO GUTIERREZ JEAN CARLOS			X					

EVIDENCIAS DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

Ejecución de la formación profesional integralA través de metodologías interactivas y prácticas, que incluyen actividades participativas, presentaciones colaborativas y análisis críticos, se ofrece una formación técnica de alta calidad. En el marco de la elaboración de yogurt artesanal, se gestionaron rigurosamente las prácticas de higiene, garantizando su correcta aplicación en todas las etapas del proceso, desde la manipulación de las materias primas hasta el almacenamiento de los productos finales. Además, se abordó y enseñó de manera exhaustiva la competencia relacionada con el tratamiento térmico, fundamental para asegurar la seguridad y calidad del yogurt. Durante esta práctica, se realizó un análisis detallado de las competencias adquiridas y los resultados obtenidos, permitiendo evaluar las ventajas y desafíos de las técnicas de higiene, conservación y tratamiento térmico de los insumos. La formación fue impartida bajo los lineamientos específicos del instructor, asegurando que se cumplieran los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria en todo el proceso de producción.

Imagen 1.

Imagen 2.

Imagen 3.

Imagen 4.

FUENTE: SADAM HERNÁNDEZ

Imagen 5.

Imagen 6.

Imagen 7.

FUENTE: SADAM HERNÁNDEZ

Ejecución de la formación profesional integral: Con el objetivo de proporcionar una formación técnica completa, se combinan estrategias de enseñanza activas y colaborativas, como actividades prácticas, presentaciones interactivas y análisis en grupo. En este contexto, durante la elaboración de yogurt artesanal, se hizo especial énfasis en la correcta aplicación de las prácticas de higiene y en el manejo adecuado del tratamiento térmico, dos aspectos clave para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto final. Además, se impartió una capacitación detallada sobre el control de los procesos de producción, almacenamiento y conservación, permitiendo a los participantes identificar tanto las ventajas como las posibles limitaciones de las técnicas utilizadas. El análisis de las competencias y los resultados de aprendizaje adquiridos facilita una evaluación continua, orientada a asegurar que todos los procedimientos sigan los estándares establecidos por el instructor, logrando así una formación robusta y alineada con las mejores prácticas del sector.

Imagen 1.

Imagen 2.

Imagen 3.

Imagen 4.

FUENTE: SADAM HERNÁNDEZ

Imagen 5.

Imagen 6.

FUENTE: SADAM HERNÁNDEZ

FORMATO

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación	INTERNADO INDIGENA DE NAZARETH	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2947644	Programa de Formación		AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		Municipio	URIBIA - NAZARETH		

No.	Tipo Doc y Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
			Del:			Hasta:			Del:			Hasta:		
			Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI - 1148184252	ADRIAN SEGUNDO PALMAR GOURIYU		Adrian Palm		Adrian Palm		Adrian Palm		Adrian P		Adrian P		Adrian P.
2	TI - 1148184090	ALBERTO ALI CASTILLO RAMIREZ		Alberto C		Alberto C		Alberto C		Alberto		Alberto		
3	TI - 1148184419	ALEXA EDINEY SAPUANA IGUARAN		Alexa S		Alexa S		Alexa S		Alexa S				Alexa S
4	TI - 1151190204	BELKIS DAIBELIS GONZALEZ ASHANA	Belkis			Belkis		Belkis		Belkis		Belkis		
5	TI - 1147935762	DANI DANILZA RAMIREZ URIANA	Dani R.		Dani R			Dani R.		Dani R		Dani R		Dani R
6	TI - 1148185260	DARIANA ERMELINDA RODRIGUEZ URIANA		Dariana R				Dariana R		Dariana R		Dariana R		
7	TI - 1195713172	DIOSNEL SANTO URIANA GONZALEZ		Diosnel		Diosnel		Diosnel		Diosnel		Diosnel		Diosnel
8	TI - 1148184044	DIYERSON DAMIAN FERNANDEZ SUAREZ		Diyerso		Diyerso		Diyerson		Diyerson		Diyerson		
9	TI - 1148184186	EDILMA JULIETH GONZALEZ SUAREZ		Edilma		Edilma								
10	TI - 1148184523	FELIPE ANTONIO RAMIREZ JAYARIYU		Felipe R		Felipe R.		Felipe R.						
11	TI - 1124485730	GISEL ANDREINA SUAREZ EPIEYU		Gisel S.		Gisel S.		Gisel S.		Gisel S.		Gisel S		Gisel S
12	TI - 1148184167	HENDRINOK JOSE JIMENEZ SUAREZ				Hendrick		Hendrick		Hendrick				
13	TI - 1148189710	JAVIELIS DEL CARMEN GUTIERREZ GIRNU		Javielis		Javielis		Javielis.		Javielis		Javielis		Javielis
14	TI - 1124495916	JOHEINNER JOSE PRIETO GONZALEZ		Joheinner		Joheinner		Joheinner						
15	TI - 1140872304	JOSE ALEXANDER GONZALEZ		José Alexa		José Alexa		José Alexa		Jose Alex		Jose Alexa		Jose Alex
16	TI - 1124500326	JOSE EDUARDO PINEDO HERNANDEZ		José pinedo		Jose pinedo		Jose pinedo		Jose Pinedo		Jose Pinedo		Jose Pinedo
17	TI - 1151459772	KAREOLIS ALEXA LOPEZ GOURIYU		Karpolis L.		Karpolis L.		Karpolis L.		Karolis		Karolis		Karolis
18	TI - 1124505519	MARIA AUXILIADORA GONZALEZ GONZALEZ		Maria G		Maria G		Maria G		Maria G		Maria G		Maria G
19	TI - 1147935600	MARYORI MARCELA MERCADO PALMAR		Maryori		Maryori		Maryori		maryori		Maryori		
20	TI - 1148184205	NAFER RAFAEL CASTILLO JAYARIYU				Nafer		Nafer						
21	TI - 1140872129	NAIRALET YUSEILY GONZALEZ IGUARAN		Nairalet		Nairale		Nairalet						
22	TI - 1148184479	NATALY KAIBELIZ ZAMBRANO GONZALEZ		Nataly		Nataly		Nataly		Nataly		Nataly		Nataly
23	TI - 1148184245	ONERIO SEGUNDO URIANA URIANA		Onerio		Onerio		Onerio		Onerio		Onerio		Onerio
24	TI - 1148184427	ONESIMO FERNANDEZ JAYARIYU		Onesimo		Onesim		Onesimo						

25	TI - 1148184621	ROGEINIS ELINA ZAMBRANO RINCON		Rogeinis Z		Rogeinis		Rogeinis Z		Rogeinis Z		Rogeinis Z	Rogein Z
26	TI - 1148184563	ROSNEIDY AILIN WEBER ZAMBRANO		Rosneidy		Rosneidy		Rosneidy		Rosneidy		Rosneidy	
27	TI - 1148184675	SILDA DOLORES GONZALEZ EPINAYU		silda D		silda G		silda G		Silda G		Silda G	Silda G
28	TI - 1148184763	TANIA PAOLA IGUARAN URDANETA		Tania Iguaran		Tania Iguaran		Tania Iguará		Tania Igu		Tania Igu	
29	TI - 1147997662	WILFER ADRIANO ARENDS GOURIYU		Wilfer A.		Wilfer A.		Wilfer A.		Wifer A		Wifer A	Wifer A
30	TI - 1148184399	YASMIN CAROLAY GONZALEZ IGUARAN		Yasmin		yasmin		Yasmin		Yasmin		Yasmin	Yasmin
31	TI - 1147935575	YEIMER YAIR SUAREZ GONZALEZ		Yeimer		Yeimer		Yeimer		Yeimer		Yeimer	Yeimer
32	TI - 1148184541	YERALDYN PAOLA SUAREZ GONZALEZ		Yeraldyn		Yeraldyn		Yeraldyn.					
33	TI - 1148184895	YOINER KALETH BELTRAN								Yoiner		Yoiner	
34	TI - 1148184247	YORVITH JOSUE GONZALEZ SUAREZ		Yorv G		Yorut G		Yorv G		Yoru G		Yoru G	

SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FORMATO

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formacion Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación	INTERNADO INDIGENA DE NAZARETH	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2947447	Programa de Formación		AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio	URIBIA - NAZARETH	

No.	Tipo Doc y Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
			Del:			Hasta:			Del:			Hasta:		
			Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI - 1147689695	ADRIANNIS YELIMAR BOSCAN URNU			Adriannis B.		Adriannis B.		Adriannis Boscan.		Adriannis Boscon		Adriannis Boscán.	
2	TI - 1195713018	ALEXANDER SMITH GUTIERREZ URIANA			Alexander		Alexander		Alexande		Alexander			
3		ANICIA PUSHAINA			Anicia P		Anicia P.		Anicia P.		Anicia P		Anicia P.	
4	TI - 1148184113	ARAMIS ELIAS RAMIREZ			Aramis R		Aramis R.		Aramis R.					
5	TI - 1243290945	ARIANA DEL CARMEN MONTIEL IGUARAN			Ariana M		Ariana M		Ariana M		Ariana M		Ariana M	
6	TI - 1195713194	DASAY JULIETH SUAREZ GONZALEZ			Dasay S.		Dasay S.		Dasay S.		Dasay		Dasay	
7	TI - 1119701161	DAVID ALFONSO POLANCO FERNANDEZ			David		David				David		DAVID	
8	TI - 1148184660	DAYANA MICHEL URIANA GONZALEZ			Dayana Uriana.		Dayana Uriana.		Dayana Uriana.		dayana uriana		Dayana uriana.	
9	TI - 1124498590	DAYRA DANIELA FERNANDEZ SUAREZ			Dayra Fdez.		Dayra Fdez		Dayra Fdez		Dayra Fdez		Dayra Fdez.	
10	TI - 1195713361	DIANA ADRIANA GONZALEZ CANTILLO			Diana cantillo		Diana cantillo		Diana Cantillo		Diana cantillo		Diana cantillo	
11	TI - 1195713340	EDILSON NOMAR CHUTO IGUARAN			Edilson N		Edilson N		EdilsonN		Edilson N		Edilson N.	
12	TI - 1124056444	EDUARDO JOSE BARROS GOURIYU			Eduardo G.		EduardoJ.		Eduardo G		Eduardo		Eduardo G	
13	TI - 1140872134	ESTARLIN GREGORIO FERNANDEZ GONZALEZ			Estarlin F		Estarlin F.		Estarlin F.					
14	TI - 1195713089	GENEIDIS NORAIMI RINCON UCHARAYU			Geneidis R.		Geneidis R.				Geneidis R		Geneidis R	
15	TI - 1124498326	GERARDO ENRIQUE PALMAR EPIAYU			Gerardo.		Gerardo		Gerardo					
16	TI - 1147935837	HILDRED YORDANA HERNANDEZ MORALES			Hildred H		Hildred H		Hildred H.				Hildred H	
17	TI - 1195713110	IDAMIAN AMADO LOPEZ GIRNU			IDAMIAN L		IDAMIAN LOPEZ		IDAMIAN LOPEZ		IDAMIAN LOPEZ		IDAMIAN LOPEZ	
18	TI - 1151190801	ISIJO ALBEIRO PAZ AVILA			Isijo Alb		Isijo alb		Isijo P		Isijo		Isijo	
19	TI - 1148184080	JEAN CARLOS ZAMBRANO GUTIERREZ			Jean Carlos		Jean Carlos		Jean carlos		Jean carlos		Jean Carlos.	
20	TI - 1147935909	JOSSE LEONARDO GONZALEZ IPUANA			José Leonardo		José Leonardo.		José Leonardo.		Jose Leonardo		Jose Leonardo.	
21	TI - 1195713052	JUAN BENIGNO FINOL BAEZ			Finol Báez		Finol Báez		Finol Baez		Finol Baez		Finol Baez	
22	TI - 1118834738	LEYUMAR TEIRUMA SUAREZ FERNANDEZ			Teiruma S		Teiruma S.		Teiruma S		Teiruma S		Teiruma S	
23	TI - 1147935566	LILIBETH MARIA JAYARIYU			Lilibeth J.		Lilibeth J.							
24	TI - 1124500702	MICHELL HERNANDEZ			Michell H.		Michell H		Michell H.		Michell H		Michell H	

25	TI - 1195718074	NEIRUSKA IVANA SUAREZ MANRIQUE			NeiruskaS		NeiruskaS		NeiruskaS	NeiruskaS	NeiruskaS	
26	TI - 1148184842	NELSON GABRIEL WILCHES SUJANA			WilchesS		WilchesS		WilchesS	WilchesS	WilchesS	
27	TI - 1195718099	OBER ENRIQUE CASTILLO GONZALEZ			Ober.E.		ober.C6.		Ober E.	Ober. C	ober. e.	
28	TI - 1122843026	OTILIA JOSEFINA ARENDS GOURIYU			Otilia A.		Otilia A.		Otilia A.	Otilia A.	Otila A.	
29	TI - 1195713204	OVIDIO JOSE FERNANDEZ GUTIERREZ			Ovidio fdez		Ovidio Fde		Ovidio F.	Ovidio F	Ovidio F.	
30	TI - 1148184007	YERALDO JOSE ATENCIO IPUANA			Yeraldo A.		Yeraldo A.		YeraldoA	YeraldoA	YeraldoA	
31	TI - 1195713100	YULIETH ANDREA ATENCIO URIANA			yulieth A.		yulieth A.		YuliethA	YuliethA	YuliethA	

SADAM ALI HERNANDEZ PEREZ

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR