PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 31 de Octubre del 2024

Señor
ALBA LUZ MÉNDEZ ROJAS
SUPERVISOR DE CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6460403 del año 2024
Coordinador Académico
F.P.I.
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.6460403 del año 2024

GEREMIAS TIRADO URQUINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.644.776 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en el área de **AGRICOLA**, 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: **Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTISIETE MILLONES CIEN MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE.($27.100.660). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Julio de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CIENTO CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE. {$4.142.776), b) Cuatro Pagos Iguales por valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($5.178.470) durante los meses de Agosto, a Noviembre, e) último pago por el valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATRO PESOS M/CTE. {$2.244.004) por el mes de Diciembre de 2024.**

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO: Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de Instructor del área de Panadería, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa Y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, y Complementaria y A Distancia en los programas regular que imparte el Centro Tecnológico de la Amazonia.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1.Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el desarrollo curricular de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica. • **Ficha:** 3064015 • **Programa Formación: PASTELERIA** • **Fecha de inicio de la ficha:** 15/10/2024 • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 14/01/2026. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 25 • **Número de aprendices en formación:** 23 • **Código de proyecto:** • **Código del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA EN PASTELERIA FLORENCIA CAQUETA. **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: • ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO. • ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. • APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. • APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS	1.1 GESTION DE TIEMPOS 1.2 PORTAFOLIO DE TITULADA Y COMPLEMENTARIA 1.3 LISTADO DE ASISTENCIAS DE LAS FICHAS

		POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA • DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. • EJERCER DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCO DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES. • ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. • ENRIQUE LOW MURTRA- INTERACTUAR EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL DE ACUERDO CON PRINCIPIOS ÉTICOS PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ. • GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. • GESTIONAR PROCESOS PROPIOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA Y EMPRESARIAL DE ACUERDO CON EL PERFIL PERSONAL Y LOS REQUERIMIENTOS DE LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL. • HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA RESULTADOS DE APRENDIZAJE • 29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE ENLA NORMATIVA SANITARIA. • 29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDOCON NORMATIVA SANITARIA • 29080109203 EFECTUAR	

		OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS • 29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS **Horas Programadas:** 24 **Horas ejecutadas Septiembre:** 24 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** LUNES A SABADO 06:00-12:00 **Días de la Formación:** LUNES 8, 15, 22, 29 MARTES 9. 16. 23, 30 MIERCOLES 10, 17, 24, 31 JUEVES 11, 18, 25 VIERNES 12, 19, 26 SABADO 13, 20, 27 ---------- • **Ficha:** 2995509 • **Programa Formación: COCINA** • **Fecha de inicio de la ficha:** 08/07/2024 • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 07/10/2025. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 25 • **Número de aprendices en formación:** 20 • **Código de proyecto:** • **Codigo del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA EN ALIMENTOS DE PANIFICACION CENTRO PENITENCIARIO DE FLORENCIA CAQUETA 02 **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI	

		• TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, QUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE	

		ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL • PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE	

		DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS.	

		• *IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • *IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE	

		ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE	

		DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • VERIFICA Y OPERA EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE • PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA • VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA	

		EMPRESA • SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. • GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL. • CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL. • GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES. • DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE. • INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES. • VERIFICAR AJUSTANDO LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOLIDARIO, ORDENADO Y USANDO LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN. • CONTROLAR PROCESOS DE LEUDACIÓN DE PRODUCTOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, NORMATIVIDAD VIGENTE, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE,	

		APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO. • ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. • EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO. • PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN. • PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL. • COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO • ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC • COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS • COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA • REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS	

		• ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS • LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO • ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA. • GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL. • DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y • REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA. • IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL. • ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL. • RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA	

		ORGANIZACIONAL • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN • EVALUAR, DOCUMENTAR Y PUBLICAR EL PROCESO REALIZADO Y ESTABLECER ACCIONES DE MEJORAMIENTO. • APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO. • VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. • ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. • INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y USANDO TÉCNICAS PARA LA EFICIENTE COMUNICACIÓN. • ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.	

		• PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL. • INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL. • PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS DE GESTIÓN. • IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO. • PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL. • INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA	

		TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL. • REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. • ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. **Horas Programadas:** 24 **Horas ejecutadas Septiembre:** 24 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** LUNES A SABADO 06:00-12:00 **Días de la Formación:** LUNES 8, 15, 22, 29 MARTES 9. 16. 23, 30 MIERCOLES 10, 17, 24, 31 JUEVES 11, 18, 25 VIERNES 12, 19, 26 SABADO 13, 20, 27 ---------- • **Ficha:** 3030663 • **Programa Formación: PANADERIA** • **Fecha de inicio de la ficha:** 08/07/2024 • **Fecha de terminación etapa lectiva de la ficha:** 07/07/2025. • **Código del programa de formación:** • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación:** 23	

		• **Código de proyecto:** • **Codigo del Programa Sofia:** • **Nombre de proyecto:** TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA EN ALIMENTOS DE PANIFICACION CENTRO PENITENCIARIO DE FLORENCIA CAQUETA 02 **Competencia en desarrollo:** COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, QUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS, INSTALACIONES. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EPIDEMIOLÓGICO, PERECEDERO, SEMIPERECEDERO, POTENCIALMENTE PELI • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL	

		PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL • PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • CONTROLA LAS VARIABLES DEL PROCESO (TEMPERATURA TIEMPO Y HUMEDAD.) DE VAPORIZACION DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO. • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS.	

		• IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE	

		DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • *IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • *IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS.	

		• IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS	

		ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE FÓRMULAS SEGÚN PROGRAMAS • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • REGISTRA SEGUIMIENTO DE AJUSTE DE LAS VARIABLES DE PROCESO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS. • IDENTIFICA ORDENES DE PRODUCCION PARA BALANCEO DE • VERIFICA Y OPERA EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE	

		RESULTADOS DE APRENDIZAJE • PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA • VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA • SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. • GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL. • CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL. • GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES. • DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	

		• INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES. • VERIFICAR AJUSTANDO LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOLIDARIO, ORDENADO Y USANDO LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN. • CONTROLAR PROCESOS DE LEUDACIÓN DE PRODUCTOS, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, NORMATIVIDAD VIGENTE, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO. • ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. • EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO. • PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN. • PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL. • COMPRENDER LA IDEA PRINCIPAL EN AVISOS Y MENSAJES BREVES, CLAROS Y SENCILLOS EN INGLÉS TÉCNICO • ENCONTRAR VOCABULARIO Y EXPRESIONES DE INGLÉS TÉCNICO EN ANUNCIOS, FOLLETOS, PÁGINAS WEB, ETC	

		• COMPRENDER FRASES Y VOCABULARIO HABITUAL SOBRE TEMAS DE INTERÉS PERSONAL Y TEMAS TÉCNICOS • COMUNICARSE EN TAREAS SENCILLAS Y HABITUALES QUE REQUIEREN UN INTERCAMBIO SIMPLE Y DIRECTO DE INFORMACIÓN COTIDIANA Y TÉCNICA • REALIZAR INTERCAMBIOS SOCIALES Y PRÁCTICOS MUY BREVES, CON UN VOCABULARIO SUFICIENTE PARA HACER UNA EXPOSICIÓN O MANTENER UNA CONVERSACIÓN SENCILLA SOBRE TEMAS TÉCNICOS • ENCONTRAR INFORMACIÓN ESPECÍFICA Y PREDECIBLE EN ESCRITOS SENCILLOS Y COTIDIANOS • LEER TEXTOS MUY BREVES Y SENCILLOS EN INGLÉS GENERAL Y TÉCNICO • ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA. • GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL. • DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL CONOCIMIENTO Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y • REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	

		• IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL. • ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL. • RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL • APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN • EVALUAR, DOCUMENTAR Y PUBLICAR EL PROCESO REALIZADO Y ESTABLECER ACCIONES DE MEJORAMIENTO. • APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO. • VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. • ALISTAR MATERIAS PRIMAS E	

		INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL. • INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y USANDO TÉCNICAS PARA LA EFICIENTE COMUNICACIÓN. • ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO. • PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL. • INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL. • PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS DE GESTIÓN. • IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y	

		AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO. • PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL. • INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN • ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL. • APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL. • REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN. • ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. **Horas Programadas:** 114 **Horas ejecutadas Septiembre:** 114 **Horas Faltantes:** 0 **Horario de la formación:** LUNES A SABADO 06:00-12:00 **Días de la Formación:** LUNES 8, 15, 22, 29	

		MARTES 9. 16. 23, 30 MIERCOLES 10, 17, 24, 31 JUEVES 11, 18, 25 VIERNES 12, 19, 26 SABADO 13, 20, 27	
2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc)	**1.** para la **Ficha:** 3030663 Se registro, verifico e hizo seguimiento oportuno en el sistema de información, así: • **Número de aprendices matriculados:** 30 • **Número de aprendices en formación:** 23 b. se creo y asocio aprendices en las rutas de aprendizaje. c. para este mes se registro juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.	1. a. Aplicativo Sofia plus. b. Aplicativo Sofia plus. c. Aplicativo Sofia plus.
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales	A la fecha no he sido asignado para ingreso de aprendices a los programas de formaciones asignados.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.

	como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando Ejecute Formación Complementaria.		
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para este mes no fui asignado por coordinación académica para realizar esta actividad contractual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes
7	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.

	objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.		
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de formación.	No se programó reuniones, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones por parte del Centro de Formación durante este mes.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación.) una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En el presente mes no me asignaron bienes ni elementos para el complimiento del objeto del contrato.	OBLIGACION 9
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Formato “GTH-F-062 V.09” Formato para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales.	OBLIGACION 10
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización.	No he aplicado a la Certificación de la norma de Competencia “Orientar formación profesional de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” ya que no hay convocatorias abiertas a la fecha. Me encuentro presto a inscribirme en el momento en que se habilite convocatoria.	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.

	"ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.		
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	Cumplo a cabalidad con el código de integridad de la entidad. SENA	No existe evidencia
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realice conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA, inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobé las respectivas evaluaciónes.	OBLIGACION 13
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo al área de su competencia.	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes.
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato	Se realizó pago estampilla reposa oficina Regional Caquetá el día 3 de Julio del 2024.	Evidencia reposa en oficina Regional Caquetá.

16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento de objeto contractual	No fui asignado por coordinación académica para desarrollar la obligación contractual	No existe evidencia alguna en cuanto no se desarrolló esta actividad en el presente mes

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 31368057 de la planilla, operador ASOPAGOS correspondiente al mes de Octubre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



Firma
GEREMIAS TIRADO URQUINA
Contratista
C.C. No. 17.644.776 de Florencia

Recibí a satisfacción:



Firma
ALBA LUZ MÉNDEZ ROJAS
Cargo Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.6460403 del año 2024

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) GEREMIAS TIRADO URQUINA identificado(a) con CC. 17644776 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 12 de Noviembre de 2024 a las 15:53:53

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GEREMIAS TIRADO URQUINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064015 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	53,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2995509 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3030663 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

INTERPRETAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA, CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y USANDO TÉCNICAS PARA LA EFICIENTE COMUNICACIÓN.

VERIFICAR Y OPERAR EL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, SEGÚN EL MANUAL Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS, ACTUANDO CON RESPONSABILIDAD Y GENERANDO REGISTROS OPORTUNOS Y CONFIABLES A TRAVÉS DEL USO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• 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 :	114,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	173,80

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: GEREMIAS TIRADO URQUINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 27

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 07 AL 12 DE OCTUBRE 2024 FIRMA APRENDIZ					
									Sábado 12/10/2024
09	VILALO MANCERA	JUAN CARLOS	CC - 1117503920						vilalo
10	SALAZAR RAMOS	LAURA SOFIA	CC - 1122732549						
11	MORENO NIETO	LIZETH VANESSA	CC - 1117491314						
12	FLOREZ FERIA	MARLODIS	CC - 1117495922						
13	DIAGAMA AUDOR	OMAR ALEXANDER	CC - 1117543746						
14	CALVACHE GUZMAN	VILMA DAYANA	CC - 1061737091						
15	JIMENEZ HEREDIA	WULDER JOHANN	CC - 16187008						
16	CARDENAS MONTES	XILENA PATRICIA	CC - 1117549315						
17	GOMEZ CARDON	YAIRA SOFIA	TI - 1117505588						
18	GARCIA BARRAGAN	YILBER	CC - 1117232218						
19	LOZANO GUTIERREZ	YULIANA ANDREA	TI - 1118024908						

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2995509
Competencia:	**Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**	**Código:**	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	1. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. 2. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente**: 102 CTA
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL AL 07 al 12 OCTUBRE 2024					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	**Sábado 12/10/2024**
01	CHICUE CARVAJAL	ANGEL DAVID	TI - 1118366554						Angel Chicue
02	SANTANILLA CRIOLLO	ANGELY VALENTINA	TI - 1117507327						Angely S.
03	CAICEDO CORREA	ARMIN	CC - 1006509262						Armin C
04	SANCHEZ AGREDO	CIRO ALBERTO	CC - 1117974117						
05	DE LA CRUZ CARABALLO	ERIKA PATRICIA	CC - 1030650062						Xiena
06	FLOREZ SANCHEZ	FEDERMAN	CC - 71768228						
07	CUELLAR GONZALEZ	HAROLD EDUARDO	CC - 1075313250						
08	ESPITIA OCHOA	JOHAN SMITH	TI - 1118365331						

Regional Caquetá

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2995509
Competencia:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**Código:**	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	1. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. 2. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente**: 102 CTA
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL AL 22 al 28 SEPTIEMBRE 2024					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado 28/09/2024*
01	CHICUE CARVAJAL	ANGEL DAVID	TI - 1118366554						Angel Chicue
02	SANTANILLA CRIOLLO	ANGELY VALENTINA	TI - 1117507327						Angely S
03	CAICEDO CORREA	ARMIN	CC - 1006509262						Armin C
04	SANCHEZ AGREDO	CIRO ALBERTO	CC - 1117974117						
05	DE LA CRUZ CARABALLO	ERIKA PATRICIA	CC - 1030650062						ERIKA
06	FLOREZ SANCHEZ	FEDERMAN	CC - 71768228						
07	CUELLAR GONZALEZ	HAROLD EDUARDO	CC - 1075313250						
08	ESPITIA OCHOA	JOHAN SMITH	TI - 1118365331						

Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 27

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 22 AL 28 DE SEPTIEMBRE 2024 FIRMA APRENDIZ					
									Sábado 28/09/2024
09	VILALO MANCERA	JUAN CARLOS	CC - 1117503920						Vilalo
10	SALAZAR RAMOS	LAURA SOFIA	CC - 1122732549						
11	MORENO NIETO	LIZETH VANESSA	CC - 1117491314						
12	FLOREZ FERIA	MARLODIS	CC - 1117495922						
13	DIAGAMA AUDOR	OMAR ALEXANDER	CC - 1117543746						
14	CALVACHE GUZMAN	VILMA DAYANA	CC - 1061737091						
15	JIMENEZ HEREDIA	WULDER JOHANN	CC - 16187008						Johann
16	CARDENAS MONTES	XILENA PATRICIA	CC - 1117549315						Xilena
17	GOMEZ CARDON	YAIRA SOFIA	TI - 1117505588						
18	GARCIA BARRAGAN	YILBER	CC - 1117232218						Yilber
19	LOZANO GUTIERREZ	YULIANA ANDREA	TI - 1118024908						

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

Regional Caquetá	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL PROCESO: GESTIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	TECNICO EN COCINA	**No. De Ficha:**	2995509
Competencia:	**Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico**	**Código:**	**Horas: 6 AM A 2PM**
Resultado de Aprendizaje	1. Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. 2. Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración		
Municipio:	Florencia	**Lugar:**	**Ambiente:** 102 CTA
Instructor:	GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL AL 15 al 21 SEPTIEMBRE 2024 *FIRMA APRENDIZ*					
				Lunes	*Martes*	*Miércoles*	*Jueves*	*Viernes*	*Sábado 21/09/2024*
01	CHICUE CARVAJAL	ANGEL DAVID	TI - 1118366554						AngelChicue
02	SANTANILLA CRIOLLO	ANGELY VALENTINA	TI - 1117507327						Angely S
03	CAICEDO CORREA	ARMIN	CC - 1006509262						Armin C
04	SANCHEZ AGREDO	CIRO ALBERTO	CC - 1117974117						
05	DE LA CRUZ CARABALLO	ERIKA PATRICIA	CC - 1030650062						ERIKA
06	FLOREZ SANCHEZ	FEDERMAN	CC - 71768228						
07	CUELLAR GONZALEZ	HAROLD EDUARDO	CC - 1075313250						
08	ESPITIA OCHOA	JOHAN SMITH	TI - 1118365331						

Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 27

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DEL 15 AL 21 DE SEPTIEMBRE 2024					
				FIRMA APRENDIZ					
									Sábado 21/09/2024
09	VILALO MANCERA	JUAN CARLOS	CC - 1117503920						Vilalo
10	SALAZAR RAMOS	LAURA SOFIA	CC - 1122732549						
11	MORENO NIETO	LIZETH VANESSA	CC - 1117491314						
12	FLOREZ FERIA	MARLODIS	CC - 1117495922						Marlodys
13	DIAGAMA AUDOR	OMAR ALEXANDER	CC - 1117543746						
14	CALVACHE GUZMAN	VILMA DAYANA	CC - 1061737091						
15	JIMENEZ HEREDIA	WULDER JOHANN	CC - 16187008						Johann
16	CARDENAS MONTES	XILENA PATRICIA	CC - 1117549315						Xilena
17	GOMEZ CARDON	YAIRA SOFIA	TI - 1117505588						
18	GARCIA BARRAGAN	YILBER	CC - 1117232218						Yilber
19	LOZANO GUTIERREZ	YULIANA ANDREA	TI - 1118024908						Yuliana

Firma Instructor (a): _____

Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Regional Caquetá/Centro Tecnológico de la Amazonia
Dirección Km 3 vía aeropuerto – Tel 4374791-95
www.sena.edu.co – Línea gratuita nacional 01 8000 910 2

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

14Programa:	TECNICO EN PASTELERIA	**No. De Ficha:**	
Competencia:	INDUCCION	**Código:**	**Horas: 6 PM A 10 PM**
Resultado de Aprendizaje	CONOCER EL ROL DE EL PROYECTO PARTICIPATIVO AL QUE PERTENECE		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: CTA**	**Ambiente : 102**
Instructor:	ING, GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE INDUCCION AL					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 14/10/2024	Martes 15/10/2024	Miércoles16/ 10/2024	Jueves17/10/2 024	Viernes 18/10/2024	Sábado
01	PLAZAS COLLAZOS	HEIDY JOHANNA	1118364539		Heidy Johanna	Johanna P	Heidy Johanna P	Heidy Johanna P	
02	LOZADA LLANOS	EDWINJHONJANER	1117496619		Edwin lozada	Edwin lozada	Edwin lozada	Edwin lozada	
03	DIAZ MOYANO	DANNA ALEJANDRA	1117511352		Danna Moyano	Danna Moyano	Danna Moyano	Danna Moyano	
04	RUEDA ERAZO	YEIDY ALEJANDRA	1118365992		Alejandra Rueda	Alejandra Rueda	Alejandra Rueda	Alejandra Rueda.	
05	HENAO AGUILAR	ORLANDO	6801809		orlando Henao	orlando Henao	orlando Henao	orlando Henao	
06	ROJAS ESCOBAR	LIDCY JAZMIN	1118364278						
07	CABRERA CORTES	MIGUEL ANGEL	1118365717		Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	
08	QUINTERO VALENCIA	LUIS FELIPE	1193575047		Felipe Quintero	Felipe Quintero	Felipe Quintero	Felipe Quintero	
09	RODRIGUEZ YUNDA	LUZ MERY	40778267		Luz. Mery Yunda	Luz. Mery Yunda	Luz. Mery Yunda	Luz. Mery Yunda.	
10	HURTADO PERDOMO	LAURA NATHALIA	1117543353		NATALIA H.P	NATALIA H.P	NATALIA H.P	NATALIA H.P	
11	GOMEZ DIAZ	SANDRA PATRICIA	40612911						
12	FERLA ALMANZA	WILSON	1006529316		Wilson Ferla	Wilson Ferla	Wilson Ferla	Wilson Ferla	
13	AUDOR MAYORGA	YEINER	1192802861		YEINER A.	YEINER A.	YEINER A	YEINER A	

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

14	VALENCIA QUINTERO	YESENNIA	1117529263						

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE INDUCCION AL					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 14/10/2024	Martes 15 /107/024	Miércoles 16 /10/2024	Jueves 17/102024	Viernes 18/10/2024	Sábado
15	OLARTE RUIZ	MELANNY	1092456686		Melanny	Melanny	Melanny	Melanny	
16	RODRIGUEZ CASTRO	WERNER	6801736		WERNER R-C	WERNE R-C	WERNER R-C	WERNER R-C	
17	CASTRO	CESAR ANDRES	1117514317		Cesar Andres	Cesar Andres	Cesar Andres	Cesar Andres	
18	CRUZ CABRERA	JHON EDWARS	1006513232		Jhon Cruz	Jhon Cruz	Jhon Cruz	Jhon Cruz	
19	DOVIGAMA AISAMA	ENRIQUE	1117549669						
20	DELGADO	DINA	1116919822		Dinacdeg	Dina Delgado	Dina Delgado	Dina deelgod	
21	CAMAYO SANCHEZ	LAURA CAMILA	1117552670						
22	Valencia quintero	Yesenia	1117524263		YESENIA	YESENIA	YESENIA	YESENIA	
23	Ortiz Muñoz	Maily	1117235271		Maily	Maily	Maily	Maily	
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									

Firma Instructor (a): _____

VOCERA. HEIDY JOHANNA PLAZA COLLAZOS CC 1118364539 TEL 3203190359 EMAIL JOHANNAPLAZA39@GMAIL.COM

SENA Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

14Programa:	TECNICO EN PASTELERIA	**No. De Ficha:**	
Competencia:	APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	**Código:**	**Horas: 6 PM A 10 PM**
Resultado de Aprendizaje	DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARI		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: CTA**	**Ambiente** : 102
Instructor:	ING, GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE INDUCCION AL FIRMA APRENDIZ Lunes 21/10/2024	Martes 22/10/2024	Miércoles 23/10/2024	Jueves 24/10/2024	Viernes 25/10/2024	Sábado
01	PLAZAS COLLAZOS	HEIDY JOHANNA	1118364539	Heidy Johanna	Heidy Johanna	Heidy Johanna	Heidy Johanna	Heidy Johanna P	
02	LOZADA LLANOS	EDWINJHONJANER	1117496619	Edwin lozada	Edwin Lozada	Edwin lozada	Edwin lozada	Edwin lozada.	
03	DIAZ MOYANO	DANNA ALEJANDRA	1117511352	Danna Moyano	Danna Moyano	Danna Moyano	Danna Moyano	Danna Moyano	
04	RUEDA ERAZO	YEIDY ALEJANDRA	1118365992	Alejandra Rueda	Alejandra Rueda	Alejandra Rueda	Alejandra Rueda.	Alejandra Rueda E.	
05	HENAO AGUILAR	ORLANDO	6801809	orlando Henao	orlando Hena	orlando Henao	orlando Henao	orlando Henao	
06	ROJAS ESCOBAR	LIDCY JAZMIN	1118364278	Lidcy J. Rojas E.	Lidcy J. Rojas E	Lidcy J. Rojas E.	Lidcy J. Rojas E.	Lidcy Escobar	
07	CABRERA CORTES	MIGUEL ANGEL	1118365717	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	
08	QUINTERO VALENCIA	LUIS FELIPE	1193575047	felipe Quintero	felipe Quintero	felipe Quintero	felipe Quintero	felipe Quintero	
09	RODRIGUEZ YUNDA	LUZ MERY	40778267	Luz Mery Yunda	Luz. Mery Yunda	Luz Mery Yunda	Luz. Mery. yunda	Luz Mery Yunda	
10	HURTADO PERDOMO	LAURA NATHALIA	1117543353	NATALIA H.P	NATALIA H.P	NATALIA H.P	NATALIA H.P	NATALIA H.P	
11	GOMEZ DIAZ	SANDRA PATRICIA	40612911						
12	FERLA ALMANZA	WILSON	1006529316	wilson ferla	Wilson ferla	wilson ferla	wilson ferla.	wilson ferla	

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

13	AUDOR MAYORGA	YEINER	1192802861						
14	VALENCIA QUINTERO	YESENNIA	1117529263						

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE INDUCCION AL					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 14/10/2024	Martes 15 /107/024	Miércoles 16 /10/2024	Jueves 17/102024	Viernes 18/10/2024	Sábado
15	OLARTE RUIZ	MELANNY	1092456686	Melanny	Melanny	Melanny	Melanny	Melanny	
16	RODRIGUEZ CASTRO	WERNER	6801736	Werner R.C	Werner R.C	Werner R.C	Werner R.C	Werner R.C	
17	CASTRO	CESAR ANDRES	1117514317	Cesar Andres	Cesar Andres	Cesar Andres	Cesar Andres	Cesar Andres.	
18	CRUZ CABRERA	JHON EDWARS	1006513232	Jhon Cruz	Jhon Cruz	Jhon Cruz	Jhon Cruz	Jhon Cruz	
19	DOVIGAMA AISAMA	ENRIQUE	1117549669						
20	DELGADO	DINA	1116919822	Dina Delgado	Dina Delgado	Dina Delgado	Dina Delgado	Dina Delgado	
21	CAMAYO SANCHEZ	LAURA CAMILA	1117552670						
22	Valencia Quintero	Yesenia	1117529263	YESENIA	YESENIA	YESENIA	YESENIA		
23	Ortiz M	Marly	1117235871	Marly	Marly	Marly	Marly		
24	YENEZA	Ayder	1192802861	YELNEZ	YELNEZ	YELNEZ	YELNEZ		
25	Ortiz M	Marly	1117235871	Marly	Marly	Marly	Marly	Marly	
26									
27									
28									
29									

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	**TECNICO DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	3030663
Competencia:	Planear producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes	**Código: 961520**	**Horas: 08:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC EL CUNDUY
Instructor:	ING. GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 AL 02 DE OCTUBRE DE 2024 FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 28-10-2024	*Martes 29-10-2024*	*Miércoles 30-10-2024*	*Jueves 31 /10-2024*	*Viernes 01-11-2024*	*Sábado 02-11-2024*
01	RODRIGUEZ CABRERA	ANDRES FELIPE	1.117.529.655						
02	PATIÑO ARANGO	BERTUFO ANTONIO	9.816.769						
03	ROJAS OROZCO	CARLOS ALBERTO	91.134.920						
04	GARZON GARCIA	CELENY	1.149.435.168						
05	OTAVO	COLVERTH ENRIQUE	16.187.193						
06	CUELLAR IBARRA	CRISTIAN CAMILO	1.078.246.411						
07	LONDOÑO MEDINA	ESTHER RUTH	40.730.984						
08	MORALES CUBILLOS	FABIAN ORLANDO	1.006.513.155						
09	PULECIO YASNO	FAYBER ESTIBERSON	1.116.918.412						

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 21 AL 28 DE OCTUBRE DE 2024					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 28-10- 2024	Martes 29-10-2024	Miércoles 30-10-2024	Jueves 31-10-2024	Viernes 01-11-2014	Sábado 02-11-2024
10	TOVAR MOLINA	FERNANDO	1.006.513.827						
11	JIMENEZ CUELLAR	FRANKLIN EDUARDO	1.016.005.690						
12	HINCAPIE PEÑA	GUSTAVO ADOLFO	1.083.902.119						
13	CALDERON BERMEO	HUGO	6.803.915						
14	RIVERA TREJOS	IVAN MARINO	1.116.914.00						
15	VARGAS BARREIRO	JHONATAN MANUEL	1.006.519.801						
16	QUIROZ BENAVIDEZ	JOSE	96.357.526						
17	CORDOBA	JOSE	79.975-110						
18	MARIN RAMIREZ	LUCERO	40.092.421						
19	MARTINEZ PADILLA	MAGDA VIVIANA	53.003.832						
20	TORRES URLANDEZ	OSCAR MANUEL	1.080.294.953						
21	ANTONIO GARCIA	STEPHANNIE MICHELLY	1.033.728.345						
22	LUNA LOZADA	WILLINTON	17.788.326						
23	ALFONZO RAMOS	YESICA INES	1.019.050.353						

baja

baja

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	**TECNICO DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	3030663
Competencia:	Planear producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes	**Código: 961520**	**Horas: 08:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC EL CUNDUY
Instructor:	ING. GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 14 AL 19 DE OCTUBRE DE 2024 — FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 14-10-2024	*Martes 15-10-2024*	*Miércoles 16-10-2024*	*Jueves 17/10-2024*	*Viernes 18-10-2024*	*Sábado 19-10-2024*
01	RODRIGUEZ CABRERA	ANDRES FELIPE	1.117.529.655						
02	PATIÑO ARANGO	BERTUFO ANTONIO	9.816.769						
03	ROJAS OROZCO	CARLOS ALBERTO	91.134.920						
04	GARZON GARCIA	CELENY	1.149.435.168						
05	OTAVO	COLVERTH ENRIQUE	16.187.193						
06	CUELLAR IBARRA	CRISTIAN CAMILO	1.078.246.411						
07	LONDOÑO MEDINA	ESTHER RUTH	40.730.984						
08	MORALES CUBILLOS	FABIAN ORLANDO	1.006.513.155						
09	PULECIO YASNO	FAYBER ESTIBERSON	1.116.918.412						

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

10	TOVAR MOLINA	FERNANDO	1.006.513.827						
No.	**APELLIDOS**	**NOMBRES**	**No. De IDENT**	**SEMANA DE 14 AL 19 DE OCTUBRE DE 2024**					
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 14-10- 2024	*Martes 15-10-2024*	*Miércoles 16-10-2024*	*Jueves 17-10-2024*	*Viernes 18-10-2014*	*Sábado 19-10-2024*
11	JIMENEZ CUELLAR	FRANKLIN EDUARDO	1.016.005.690						
12	HINCAPIE PEÑA	GUSTAVO ADOLFO	1.083.902.119						
13	CALDERON BERMEO	HUGO	6.803.915						
14	RIVERA TREJOS	IVAN MARINO	1.116.914.00						
15	VARGAS BARREIRO	JHONATAN MANUEL	1.006.519.801						
16	QUIROZ BENAVIDEZ	JOSE	96.357.526						
17	CORDOBA	JOSE	79.975-110						
18	MARIN RAMIREZ	LUCERO	40.092.421	Lucero M.	Lucero M.	Lucero M.			
19	MARTINEZ PADILLA	MAGDA VIVIANA	53.003.832						
20	TORRES URLANDEZ	OSCAR MANUEL	1.080.294.953						
21	ANTONIO GARCIA	STEPHANNIE MICHELLY	1.033.728.345						
22	LUNA LOZADA	WILLINTON	17.788.326						
23	ALFONZO RAMOS	YESICA INES	1.019.050.353						

boja

boja

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

Programa:	**TECNICO DE PANADERIA**	**No. De Ficha:**	3030663
Competencia:	Planear producción según los requerimientos del mercado y normas técnicas nacionales vigentes	**Código: 961520**	**Horas: 08:00 am a 16:00 pm**
Resultado de Aprendizaje	Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: INPEC**	**Ambiente:** INPEC EL CUNDUY
Instructor:	ING. GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17.644.776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 21 AL 26 DE OCTUBRE DE 2024					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 21-10-2024	*Martes 22-10-2024*	*Miércoles 23-10-2024*	*Jueves 24 /10-2024*	*Viernes 25-10-2024*	*Sábado 26-10-2024*
01	RODRIGUEZ CABRERA	ANDRES FELIPE	1.117.529.655						
02	PATIÑO ARANGO	BERTUFO ANTONIO	9.816.769						
03	ROJAS OROZCO	CARLOS ALBERTO	91.134.920						
04	GARZON GARCIA	CELENY	1.149.435.168						
05	OTAVO	COLVERTH ENRIQUE	16.187.193						
06	CUELLAR IBARRA	CRISTIAN CAMILO	1.078.246.411						
07	LONDOÑO MEDINA	ESTHER RUTH	40.730.984						
08	MORALES CUBILLOS	FABIAN ORLANDO	1.006.513.155						
09	PULECIO YASNO	FAYBER ESTIBERSON	1.116.918.412						

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

10	TOVAR MOLINA	FERNANDO	1.006.513.827						
No.	**APELLIDOS**	**NOMBRES**	**No. De IDENT**	**SEMANA**	**DE 21 AL 26 DE OCTUBRE DE 2024**				
				FIRMA APRENDIZ					
				LUNES 21-10- 2024	***Martes 22-10-2024***	***Miércoles 23-10-2024***	***Jueves 24-10-2024***	***Viernes 25-10-2014***	***Sábado 26-10-2024***
11	JIMENEZ CUELLAR	FRANKLIN EDUARDO	1.016.005.690						
12	HINCAPIE PEÑA	GUSTAVO ADOLFO	1.083.902.119						
13	CALDERON BERMEO	HUGO	6.803.915						
14	RIVERA TREJOS	IVAN MARINO	1.116.914.00						
15	VARGAS BARREIRO	JHONATAN MANUEL	1.006.519.801						
16	QUIROZ BENAVIDEZ	JOSE	96.357.526						
17	CORDOBA	JOSE	79.975-110						
18	MARIN RAMIREZ	LUCERO	40.092.421						
19	MARTINEZ PADILLA	MAGDA VIVIANA	53.003.832						
20	TORRES URLANDEZ	OSCAR MANUEL	1.080.294.953						
21	ANTONIO GARCIA	STEPHANNIE MICHELLY	1.033.728.345						
22	LUNA LOZADA*	WILLINTON	17.788.326						
23	ALFONZO RAMOS	YESICA INES	1.019.050.353						

Regional Caquetá	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA** **CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA**

14Programa:	TECNICO EN PASTELERIA	**No. De Ficha:**	
Competencia:	APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	**Código:**	**Horas: 6 PM A 10 PM**
Resultado de Aprendizaje	DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARI		
Municipio:	FLORENCIA	**Lugar: CTA**	**Ambiente** : 102
Instructor:	ING, GEREMIAS TIRADO URQUINA	**No. Doc. Identidad**	17644776

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 de octubre al 02 de noviembre FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 28/10/2024	*Martes 29/10/2024*	*Miércoles 30/10/2024*	*Jueves 31/10/2024*	*Viernes 01/11/2024*	*Sábado 02/11/2024*
01	PLAZAS COLLAZOS	HEIDY JOHANNA	1118364539					Heidy Johanna	Heidy Johanna
02	LOZADA LLANOS	EDWINJHONJANER	1117496619				Edwin J.	Edwin J	Edwin J
03	DIAZ MOYANO	DANNA ALEJANDRA	1117511352				Danna H	Danna H.	Danna M
04	RUEDA ERAZO	YEIDY ALEJANDRA	1118365992	Yeidy Alejand			Yeidy Alejandra Rueda Eraso	Yeidy Alejandra Rueda Eraso	Yeidy Alejandra Rueda Eraso
05	HENAO AGUILAR	ORLANDO	6801809				orlando Henao	orlando Henao	orlando Henao
06	ROJAS ESCOBAR	LIDCY JAZMIN	1118364278				Lidcy Escobar	Lidcy Escobar	Lidcy Escobar
07	CABRERA CORTES	MIGUEL ANGEL	1118365717				Miguel Cabrera	Miguel Cabrera	Miguel A.
08	QUINTERO VALENCIA	LUIS FELIPE	1193575047				Felipe Quintero	Felipe Quintero	Felipe Quintero
09	RODRIGUEZ YUNDA	LUZ MERY	40778267				Luz Mery Yunda	Luz Mery Yunda	Luz Mery Yunda.
10	HURTADO PERDOMO	LAURA NATHALIA	1117543353				NATALIA H.	NATALIA H.	NATALIA H.
11	GOMEZ DIAZ	SANDRA PATRICIA	40612911						
12	FERLA ALMANZA	WILSON	1006529316				Wilson Ferla.	Wilson Ferla	Wilson Ferla.

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

13	AUDOR MAYORGA	YEINER	1192802861						
14	VALENCIA QUINTERO	YESENNIA	1117529263						

No.	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	SEMANA DE 28 de octubre al 02 de noviembre					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 28/10/2024	Martes 15 29/10/024	Miércoles 16 30/10/2024	Jueves 31/10/2024	Viernes 01/11/2024	Sábado 02/11/2024
15	OLARTE RUIZ	MELANNY	1092456686				Melanny	Melanny	Melanny
16	RODRIGUEZ CASTRO	WERNER	6801736				WERNER R.C	WERNER R.C	WERNER R.C
17	CASTRO	CESAR ANDRES	1117514317				CESAR ANDRES	CESAR ANDRES	CESAR ANDRES
18	CRUZ CABRERA	JHON EDWARS	1006513232						
19	DOVIGAMA AISAMA	ENRIQUE	1117549669						
20	DELGADO	DINA	1116919822				[illegible]	Dinacela	Dinacela
21	CAMAYO SANCHEZ	LAURA CAMILA	1117552670						
22	Valencia Quintero	Yesenia	1117529263				YESENIA VQ		
23	Ortiz M	Marlx	1117235971				Marlx O.	Marlx O.	Marly O.
24	YANEZ A	MAYORGA	1192802861				YEINER A.	YANEZA.	
25									
26									
27									
28									
29									