EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

Número de contrato: No. CO1.PCCNTR.5772028

Periodo: 16 de Noviembre al 11 de diciembre de 2024.

Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante los meses de noviembre y diciembre de 2024:

A: Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Actividad: Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y Zajuna.

Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Humberto Raffo Rivera
Ficha: 2916245
Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Fase: Planeación
Fecha: lunes 18, 25 de noviembre de 2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916224 - 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916245 - 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919526 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• 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 CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 88,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA




intitución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2713167
Programa: Técnico en COCINA
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación
Fecha: martes 19, 26 de Noviembre de 2024




Institución Educativa: IE Nuestra señora del palmar
Ficha: 2919526

Programa: Técnico en servicio de restaurante y bar
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: miércoles 20,27 de Noviembre de 2024



Programa: servicio de restaurante y bar
Ficha: 2916258
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Competencia: servicio de alimentos y bebidas.
Resultado de aprendizaje: Atender servicio de comedor de acuerdo con técnicas, tipos y protocolos de servicio.
Fase: planeación
Fecha: jueves 21, 28 de Noviembre de 2024





Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: Rosa Zarate de Peña
Ficha: 2713168
Competencia: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta normatividad.
Fase: evaluación
Fecha: jueves 21, 28 de Noviembre de 2024





Programa: Técnico en cocina
Ficha: 2916224
Institución Educativa: La Buitrera
Competencia: controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
Resultado de aprendizaje: almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.
Fase: Planeación
Fecha: viernes 22, 29 de Noviembre de 2024

B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Se participó en los encuentros programados por la Coordinación Académica.

Evidencia: Fotográfica y listado de asistencia



.



D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/11/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2916245**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**HUMBERTO RAFFO RIVERA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad	Avance de cumplimiento
BRAYAN SANTIAGO LIZARAZO TRIANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
THALIANA VALENTINA PABON RIVERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN QUINTERO CUERVO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN MANUEL DAVILA RAYO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ALEJANDRO BETANCURTH QUINTERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS LOPEZ URIBE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN DIEGO OSPINA CARDENAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CHRISTIAN LEANDRO CORTEZ ALBORNOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DEYVY SLEY SARRIA DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
KEVIN SANTIAGO PALACIO ARANGO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO HERRERA GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ASHLY GEOVANNA RAMOS CADENA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NIKOLL ANDREA CHAVES MARTINEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN CARLOS RIVAS SOLIS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LICETH KATHERINE ERAZO PAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
BRANDON CARDONA ALDANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
MIGUEL ANDRES ERAZO RESTREPO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
DANNA MICHELLE VALENCIA PAREDES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
VALERIE QUINTERO RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
JOSE SANTIAGO ESCOBAR SANTAMARIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
HARRINSON TRUJILLO BENITEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
SANTIAGO NORATO SARRIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JAMAL RAID ABDALLAH PARRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/11/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en servicio de restaurante y bar**	
N° FICHA:	**2919526**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
SARA MICHELLE BONILLA VASQUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA VILLEGAS GÓMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KIARA MAITE GOMEZ RAMIREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN VANESSA ACEVEDO FERNANDEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LIZETH CAMILA PIAMBA GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DAIANA MELO SÁNCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA MOLINA MOGOLLON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
AMY MARIANA CIFUENTES ACEVEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JULIANA ANDREA MAZO RUALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NÚÑEZ URQUIJO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAY RODRIGUEZ ANGULO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HEILLY CAROLINA VALLEJO ESCOBAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA ARAMBURO REYES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KAREN TATIANA LOPEZ HIDALGO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA SOFIA GIRALDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
LAURA SOFIA GARCIA GIRALDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
TATIANA GIRALDO MINA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
VALERY GIRALDO HINA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
SARAY CUSPOCA RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
JESSICA VALERIA VILLEGAS VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
DANIELA VARGAZ RAMIREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
ISABELLA ESCOBAR CRUZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032
LAURA ISABELLA RENDÓN BENAVIDES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 033
SAMANTHA CAMACHO MEJIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 034
KAREN SOFIA RODRIGUEZ SANCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 035
VALERIA GARCIA ZAPATA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 036
DAHIANA ANDREA RIVERA ROA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 037

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/11/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2713167**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EVALUACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/10/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
DIANA MARCELA IRIARTE OSORIO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ISABELLA GAITAN GONZALEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
KEITH SOFIA BENAVIDES RESTREPO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALY VALDES ECHEVERRY	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ELIANA MELISSA POSSO SOLARTE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA VALENCIA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LUNA ESTUPIÑAN NOGUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NIKOL CALERO MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TANIA CAICEDO MENESES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERIA LOPEZ GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA ORDOÑEZ MORENO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DAYANNA CRUZ VARGAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
THALIANA VALENTINA PABON RIVERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE DANIELA COBO BELTRAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SOFIA GARCIA MILLAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
SARAY CAMILA GRUESO VIVEROS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
WANDA JERARDIN SANCHEZ SALCEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
HELLEN TATIANA ERAZO CEBALLOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
HELLEN NICOL RIASCOS ARROYO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
ISABEL CRISTINA GIL CIFUENTES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029
KAREN MELISA CEBALLOS GRUESO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
ANA VIRGINIA GARCIA SAAVEDRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
DORELVY ESTEFANIA MORAN ARIAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032
ISABELLA BANGUERO SANDOVAL	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 033
ISABELLA VALENCIA PUPIALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 034
EMILY JULIETH TORRES CHALA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 035
ESTEFANY BALAGUERA GOMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 036
LESLY VANESSA VALENCIA MOSQUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 037

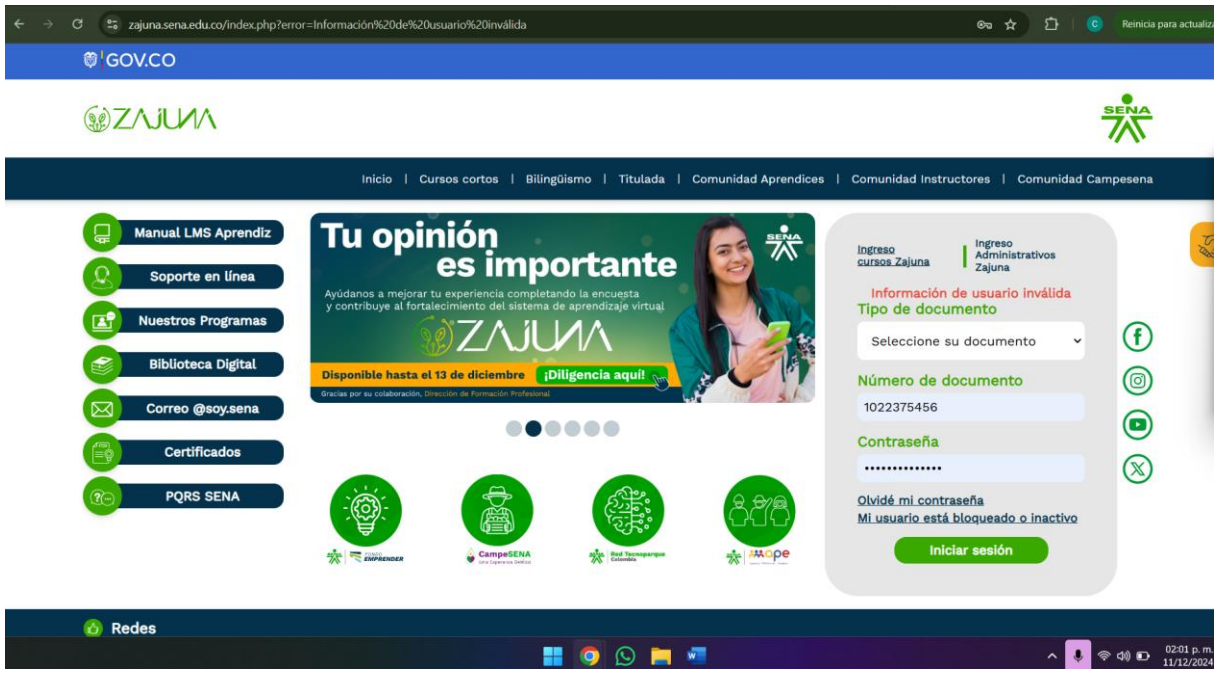
	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARIANA ÑAÑES AGUILAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 038
TIFFANY TAMARA VELASCO DONNEYS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 039

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/11/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en servicio de restaurante y bar**	
N° FICHA:	**2916258**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**PLANEACION**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE DE PEÑA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/08/2024**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2025**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ERIKA PAOLA QUINTERO QUINTERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SONIA ALEXANDRA SAMBONI HOYOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CRISTIAN ANDRES CAMPO PECHUCUE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CASTILLO MUSSE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALY ANDREA OSPINA APRAEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARA OSPINA FRANCO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA FERNANDA QUINTERO MONROY	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARIA JOSE TOBON VELEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN HOYOS MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALERI REY MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS BAOS HOYOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JULIETH DAYANA RENGIFO CHITO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JADE ROJAS CAVICHE	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA CORDOBA PORTILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LISBETH MUÑOZ GOMEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
MAIRA TATIANA VELASCO GUAZAQUILLO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
CESAR DAVID LEDESMA GUTIERREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
ADRIAN BOLAÑOS RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
JOSUE OSPINA MORALES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028
SEBASTIAN OSPINA TABARES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 029

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
JHON ALEXANDER JARAMILLO FERREROSA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 030
MARIA JOSE LOPEZ CARDOA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 031
ANA MARIA ZAPATA CUERVO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 032

E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.



OBLIGACIÓN # 10. Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.

Actividad: Se publica flyers programas ofertados.
Fecha: 6 diciembre.
Actividad: Se publica flyers programas ofertados.
Fecha: 7 diciembre.
Evidencia: Pantallazo información compartida en WhatsApp

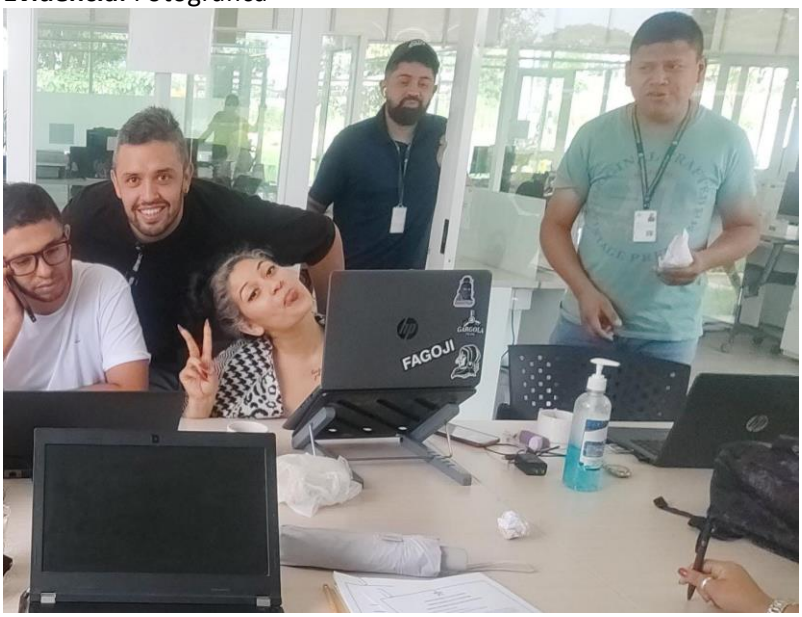






L. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

Actividad: Apoyo a la gestión documental
Fecha: 02 de diciembre
Evidencia: Fotográfica



Actividad: Apoyo al proceso de certificación.
Fecha: 03 de Diciembre
Evidencia: Fotográfica



Actividad: Apoyo al proceso de certificación.
Fecha: 04 de diciembre

Evidencia: Fotográfica



Actividad: apoyo materiales de formación.
Fecha: 05 de diciembre
Evidencia: Fotográfica



Actividad: Apoyo al proceso de certificación..
Fecha: 06 de diciembre
Evidencia: Fotográfica



Actividad: Apoyo al proceso de certificación.
Fecha: 09 de diciembre
Evidencia: Fotográfica



Actividad: Apoyo al proceso de certificación.
Fecha: 10 de diciembre

Evidencia: Fotográfica

