PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, diciembre 30 de 2024

Señor (a)
TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.5805806
Coordinador Académico Agroindustria (E)
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes diciembre del año 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5805806 del año 2024

LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1129564945 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO, 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: El valor del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN MIL PESOS M/CTE ($46.739.371) que se efectuarán de la siguiente manera: a) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN MIL PESOS M/CTE ($2.083.921), los cuales deberán ser consignados en la cuenta de ahorros No. 348085911

de Banco Bilbao Vizcaya Argentaria Colombia S.A. BBVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024

OBJETO: Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.	Impartir formación en las ficha titulada: 2929135 3064585 2929203 2923745 Fichas complementarias: 3143849 3133525	Gestión de tiempo Sofía Plus Registro fotográfico ficha titulada: 2929135 3064585 2929203 2923745 Fichas complementarias: 3143849 3133525
2	Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo.	Entrega de póliza de cumplimiento	Contrato y programación

3	Realizar la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Se realizó el comparativo respectivo entre los listados de aprendices.	Evaluaciones y evidencias en Territorium
4	El contratista deberá abstenerse de realizar actos obscenos al interior de la entidad que involucren la participación de miembros de la comunidad educativa.	reuniones	Asistencia a los diferentes eventos que se requieren
5	Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato, las demás que se requieran para la ejecución del contrato.	Elaboración de los documentos utilizado en la ejecución de la formación en jornada pedagógica. Capacitación sobre documentación utilizada con gestor pedagógico en jornada alterna. Entrega de Juicios de Evaluación	Acta de reunión
6	Atender los requerimientos del supervisor.	En las circunstancias requeridas	Actas de reunión

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 74893671 de la planilla, operador Enlace operativo y periodo noviembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

Contratista

C.C. No. 1.129.564.945 expedida en Barranquilla, Atlántico

Recibí a satisfacción:

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ

Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.5805806

Coordinador Académico Agroindustria (E)

CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

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

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3143849 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929135 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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: Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110901 ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO.

29080110902 ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
• 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
• 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.
• 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 : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064585 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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 :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2923745 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• 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: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929203 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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 LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

• 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:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

• 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:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133525 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 109,90

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: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 5805806- 01/02/2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 1.129.564.945

OBJETO DEL CONTRATO Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES:

1) Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias;

2) Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico);

3) Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas;

4) Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documental;

5) Entregara la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato;

6) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución;

7) Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad.

2. Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.

3. Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.
4. Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.
5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.
6. Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.
7. Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.
8. Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.
9. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Sabanalarga, Atlántico

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 meses y 14 días

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **01 DE FEBRERO DE 2024**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **14 DE DICIEMBRE DE 2024**

VIGENCIA DEL CONTRATO: 10 meses y 14 días

VALOR DEL CONTRATO: **$46.739.371**

SUPERVISOR: TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C. 32798056

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

BALANCE FINANCIERO:

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

Valor total del contrato	$**46.739.371**
Valor Ejecutado	$**46.739.371**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

NUMERO DE FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
2876644	TECNICO EN COCINA	MANIPULACION DE ALIMENTOS	• Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). **(EVALUADO)** • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. **(EVALUADO)** • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. **(EVALUADO)**
2876645	TECNICO EN COCINA	MATEMATICAS	• Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos. **(EVALUADO)** • Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. **(EVALUADO)**

			• Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos **(EVALUADO)** • Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos. **(EVALUADO)**
3064585	TECNICO EN COCINA	CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA	• Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social **(EVALUADO)** • Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. **(EVALUADO)** • Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno. **(EVALUADO)**
2992716	TECNICO COCINA.	MATEMATICA	• Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando procedimientos matemáticos. **(EVALUADO)** • Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. **(EVALUADO)** • Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos **(EVALUADO)** • Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos. **(EVALUADO)**
3091822 3112351 3025625 2941411 3137006 3094366 3137835 3094365 3133525 3143849	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	• Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa **(EVALUADO)** • Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa **(EVALUADO)** • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa **(EVALUADO)** • Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la

			manipulación de alimentos según legislación vigente. **(EVALUADO)**
2929135	TECNICO EN PANIFICACION.	APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.	• Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria. **(EVALUADO)** • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria **(EVALUADO)** • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos **(EVALUADO)** • Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria de alimentos **(EVALUADO)**
2929135	TECNICO EN PANIFICACION.	ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS	• Alistar equipos, material prima, insumos y productos de panadería para despachar, conforme a los requisitos de inocuidad y calidad del producto. **(EVALUADO)** • Entregar materia prima, insumos y productos de panadería según orden de producción y procedimiento técnico **(EVALUADO)** • Disponer producto no conforme, según procedimiento establecido **(EVALUADO)** • Reportar novedades en la entrega de materia prima, insumos producto de panadería según procedimiento establecido **(EVALUADO)**
2845701	TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	RECIBO DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	• Alistar recursos para la recepción de alimentos, materias primas e insumos basado en procedimiento técnico y normativa **(EVALUADO)** • Recepcionar alimentos, materias primas e insumos, según ficha técnica, orden de pedido y normativa **(EVALUADO)** • Verificar el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **(EVALUADO)**

			• Aplicar medidas correctivas en el proceso de recepción de alimentos, materias primas e insumos, según procedimiento técnico. **(EVALUADO)**
2845701	TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	• Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. **(EVALUADO)** • Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. **(EVALUADO)** • Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. **(EVALUADO)** • Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento **(EVALUADO)**
2923745	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA	• Realizar La Inspección De Productos Alimenticios E Insumos Según Protocolos Establecidos Por La Empresa Y Normatividad Vigente. **(EVALUADO)** • Clasificar El Producto Según Criterios De Almacenamiento Y Naturaleza Del Producto **(EVALUADO)** • Reportar Las Novedades De Los Resultados De La Inspección Acorde Con Las Técnicas Y Procedimientos Operativos Establecidos Por La Empresa Y/O Normatividad Vigente. **(EVALUADO)** • Aplicar Buenas Prácticas De Manufactura En La Recepción De Alimentos Según Normatividad Vigente Y Parámetros Establecidos Por La Empresa. **(EVALUADO)**
2929162	TECNICO PASTELERIA	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	• Determinar Los Peligros De Contaminación En El Proceso De Producción De Alimentos Con Base En La Normativa Sanitaria. **(EVALUADO)** • Aplicar Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección En La Elaboración De Alimentos De Acuerdo Con Normativa Sanitaria **(EVALUADO)**

			• Efectuar Operaciones De Limpieza Y Desinfección En Planta De Producción De Alimentos Teniendo En Cuenta Programa Y Procedimientos **(EVALUADO)** • Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria de alimentos. **(EVALUADO)**
2929162	TECNICO PASTELERIA	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES-QUIMICA	• Describir los fenómenos y principios de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social. **(EVALUADO)** • Correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social. **(EVALUADO)** • Aplicar Leyes Y Principios De La Química En Situaciones Concretas De Su Entorno **(EVALUADO)**
2824612	TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES	SURTIDO DE MERCANCÍAS PARA COMERCIALIZACIÓN EN GRANDES SUPERFICIES.	RAP 2. Monitorear los productos teniendo en cuenta el estado de conservación. **(EVALUADO)**
2824610	TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES	SURTIDO DE MERCANCÍAS PARA COMERCIALIZACIÓN EN GRANDES SUPERFICIES.	RAP 2. Monitorear los productos teniendo en cuenta el estado de conservación. **(EVALUADO)**
2873321	OPERARIO PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS	ACOPIO DE LECHE CRUDA	• Preparar insumos y equipos para recepcionar leche cruda de acuerdo con protocolos y normativa vigente **(EVALUADO)** • Aplicar técnicas de análisis fisicoquímico y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios técnicos **(EVALUADO)** • Entregar leche cruda bajo parámetros de calidad e inocuidad según normativa y procedimiento establecido **(EVALUADO)** • Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido. **(EVALUADO)**

2899623	PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS	INDUCCION	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. **(EVALUADO)**
2992711	OPERARIO PROCESOS DE PANADERIA	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	• 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 normatividad vigente. **(EVALUADO)** • Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa **(EVALUADO)** • Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial. **(EVALUADO)** • Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente **(EVALUADO)**
2929203	TECNOLOGO CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	• Planear La Verificación De La Producción Según Manuales De Calidad **(CONTINUACION)** • Obtener Muestras De Insumos Y Productos Con Base En Los Procedimientos Normativa **(CONTINUACION)** • Comprobar la producción de alimentos de acuerdo con los manuales de calidad **(CONTINUACION)** • Formular acciones de mejora en la producción de alimentos basado en los resultados de la revisión de la producción **(CONTINUACION)**

Evidencias: https://drive.google.com/drive/folders/1u3A39RnSQOh_6hROcYBWCbfAgSWhq5vr?usp=drive_link

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

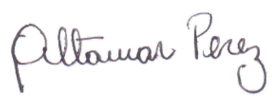
Se cumplieron las actividades y obligaciones de acuerdo con lo establecido en el contrato por parte del contratista.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876644 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3143849 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3091822 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876645 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3112351 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929135 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110901 ALISTAR EQUIPOS, MATERIAL PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA DESPACHAR, CONFORME A LOS REQUISITOS DE INOCUIDAD Y CALIDAD DEL PRODUCTO.

29080110902 ENTREGAR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080110903 DISPONER PRODUCTO NO CONFORME, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080110904 REPORTAR NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA, INSUMOS PRODUCTOS DE PANADERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
• 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.

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

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

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.

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

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 185,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064585 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2845701 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• 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:	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:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	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.

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

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

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.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 412,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2923745 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• 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: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 175,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929162 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

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

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

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.

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

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	140,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025625 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941411 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824612 - OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES

• 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:	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:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir la mercancía según procedimientos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP 2. MONITOREAR LOS PRODUCTOS TENIENDO EN CUENTA EL ESTADO DE CONSERVACIÓN.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3137006 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824610 - OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES

• 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:	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:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir la mercancía según procedimientos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP 2. MONITOREAR LOS PRODUCTOS TENIENDO EN CUENTA EL ESTADO DE CONSERVACIÓN.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3094366 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3137835 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2873321 - PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• 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: 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 LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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.

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

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

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.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992716 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992711 - PROCESOS DE PANADERIA

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3094365 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2899623 - PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• 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: 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 LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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.

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

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

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.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3133525 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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 NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929203 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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 LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

• 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:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• 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:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153001 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108102 OBTENER MUESTRAS DE INSUMOS Y PRODUCTOS CON BASE EN LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080108103 COMPROBAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1621,30

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
08/04/2024	12/04/2024	OTROS	40,00
02/07/2024	06/07/2024	OTROS	40,00
23/09/2024	27/09/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 120,00

INSTRUCTOR: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

EVIDENCIAS

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 2845701 FEBRERO 07 DE 2024
COMPUERTAS, MANATI

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Feb DEL AÑO 2024

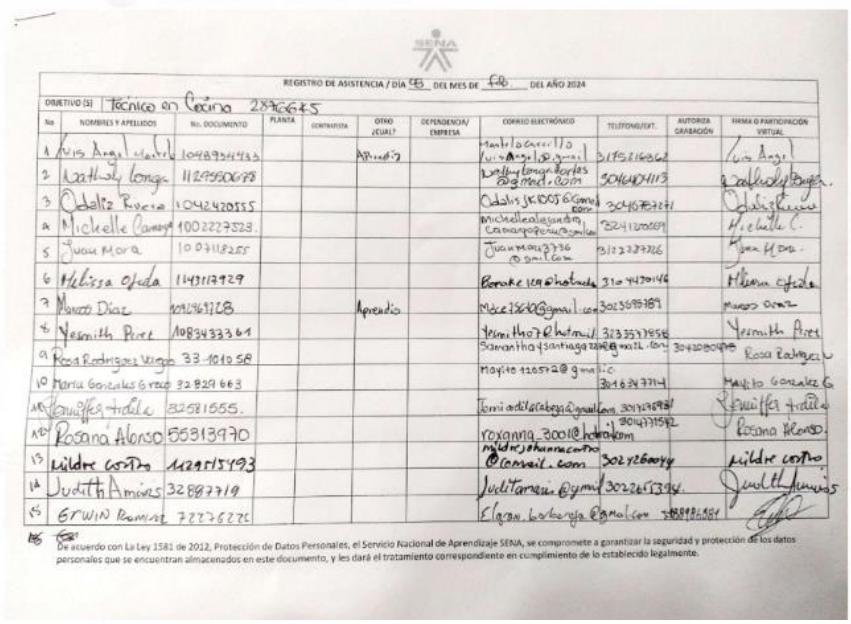
OBJETIVO (S) Técnico Elaboracion productos Alimenti. - 2845701

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angelica Parra G.	1048319436			Aprendiz	cedagro	angispagu3011@gmail.com	3205107217		Angelica P.
2	Meberis Carrico	1046336282			Aprendiz	cedagro	Meberis Carrano@gmail.t	3238004684		M oberis Carrico
3	Richard mosquera	1007902163			Aprendiz	cedagro	Richardmosquera@gma-.com	3148247792		Richard M
4	Marisol Orozco.	1002412016			Aprendiz	cedagro		3196183799		Marisol O
5	Bella dicia Castro	33273788			Aprendiz	cedagro	Bellaalicia castro@gmail.com	3013590396		Bellaalicia.
6	Shaidis blanco C.	1042254937			Aprendiz	Cedagro		3013590396		Shaidis blanco
7	Angely orozco	1007722040			Aprendiz	cedagro		3233147618		Angely orozco
8	Winy orozco M.	1007.205.744			Aprendiz	cedagro	miryllohanna2002@gmail.com	822 679 7607		Winy

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



TECNICO EN COCINA
FICHA 2876645 FEBRERO 08 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO

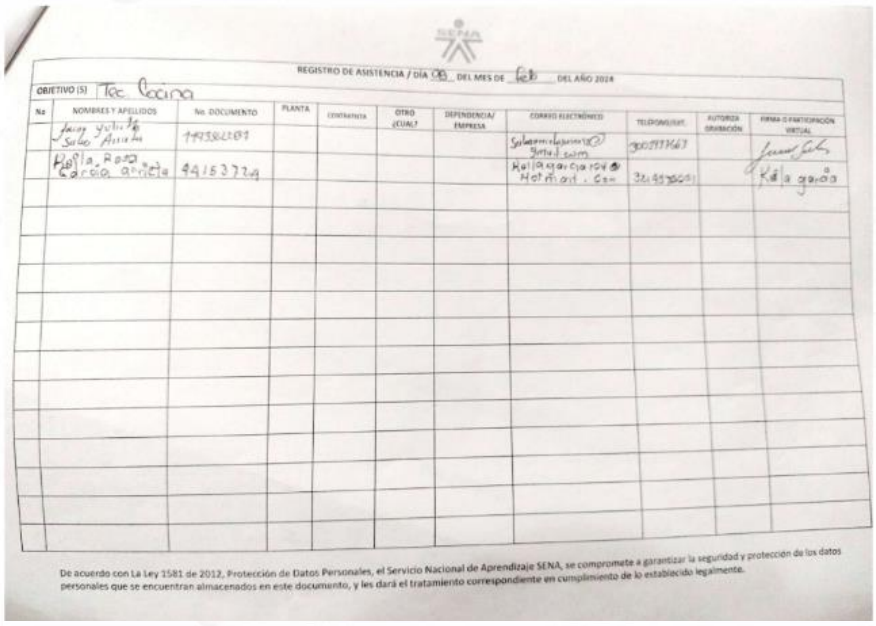


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE feb DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico en Cocina 2876645

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Luis Angel Montero	1048934433			Aprendiz		Monterocarrillo luisangel@gmail	3155216862		Luis Angel
2	Kathaly Longa	1129560678					Kathaly longa.bonitas @gmail.com	3046401113		Kathaly Longa.
3	Odaliz Rueda	1042420555					Odaliz jk1005@gmail.com	3046873271		Odaliz Rueda
4	Michelle Camargo	1002227523					Michellealejandracamargoperez@gmail.com	3241200691		Michelle C.
5	Juan Mora	1007118255					Juanmora3736 @gmail.com	3132237726		Juan Mora.
6	Melissa Ojeda	1143117929					Borrokeira@hotmail.com	3104430146		Melissa ojeda
7	Marco Diaz	1082961768			Aprendiz		Mdiaz3660@gmail.com	3023695389		Marco Diaz
8	Yesmith Pitre	1083433361					Yesmith07@hotmail.com	3233571656		Yesmith Pitre
9	Rosa Rodriguez Vargas	33.101058					Samantha4santiago@gmail.com	3042080498		Rosa Rodriguez
10	Maria Gonzalez Greco	32829663					Mayito120572@gmail.com	3016247714		Mayito Gonzalez G.
11	Jennifer Tirado	32581655.					Jenniferadilatirado@gmail.com	3017278981		Jennifer Tirado
12	Rosana Alonso	55313970					roxanna.3001@hotmail.com	3014771582		Rosana Alonso.
13	Wilder Cortes	1129158493					wilderjohnnacortes@gmail.com	3027268094		Wilder cortes
14	Judith Amaris	32887719					Judithamaris@gmail.com	3022651394		Judith Amaris
15	ERWIN Ramirez	7727627					Elazaro.barbosa@gmail.com	3008980481		

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE feb DEL AÑO 2024

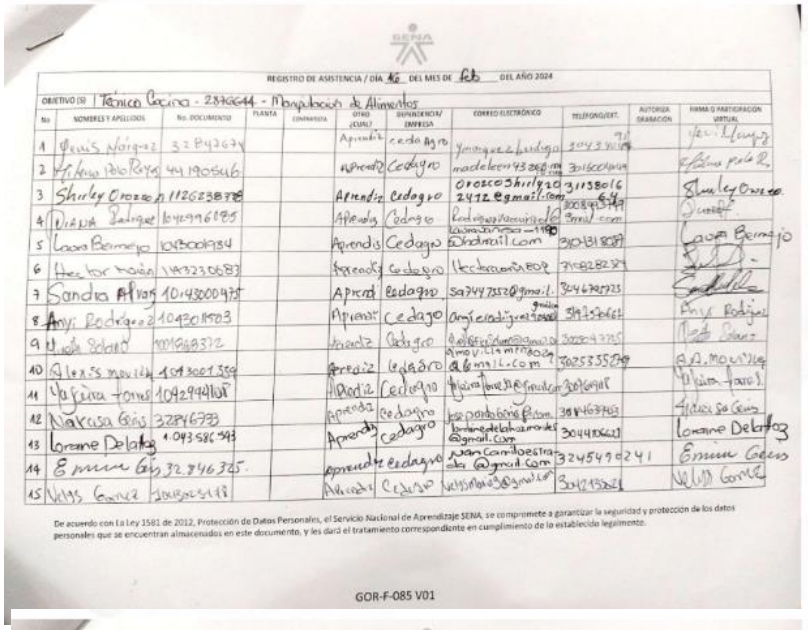
OBJETIVO (S): Tec Cocina

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jairo Julio Salas Arrieta	1193822891					Salasarrietajairo@gmail.com	3005977467		Jairo Salas
	Hasla Rosa Garcia arrieta	44153729					Haslagarcia104@Hotmail.com	3124933691		Hasla garcia

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



TECNICO EN COCINA
FICHA 2876644 FEBRERO 16 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



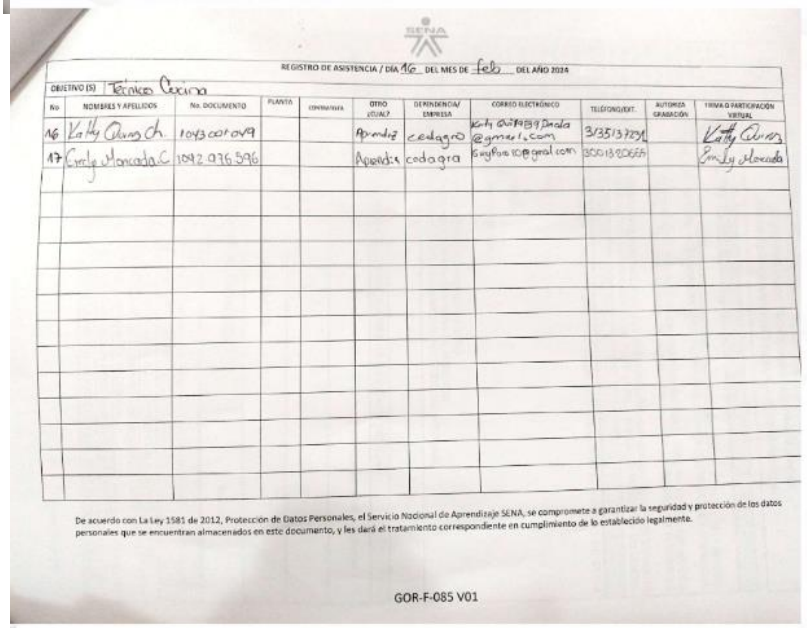
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE feb DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico Cocina - 2876644 - Manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yenis Vásquez	32.847.674			Aprendiz	cedagro Agro	yenisvasquez@cedagro	3043		
2	[illegible]	44.190.546			Aprendiz	Cedagro	madeleen43268@	3116		
3	Shirley Orozco	1126238788			Aprendiz	Cedagro	OrozcoShirley20 2412@gmail.com	31138016		
4	Diana Rodriguez	1049996185			Aprendiz	Cedagro	Rodriguezdiana	3008		
5	Laura Bermejo	1043001984			Aprendiz	Cedagro	@hotmail.com	3014		
6	Hector Naiza	1143230683			Aprendiz	Cedagro	Hectornaiza802	3108		
7	Sandra Alvarez	1014800935			Aprendiz	Cedagro	sa3447552@gmail.	3246		
8	Anyi Rodriguez	1043018503			Aprendiz	cedagro	Angierodriguez	3137		
9	Maria Solano	1045668372			Aprendiz	Cedagro		3205		
10	Alexis Movilla	1043001359			Aprendiz	cedagro	Amovilla	3025		
11	Virginia Torres	1042944108			Aprendiz	Cedagro		3006		
12	Narcisa Gris	32846793			Aprendiz	cedagro		3184		
13	Lorraine Delatoz	1.043.586.543			Aprendiz	cedagro	lorrainedelatorre@gmail.com	3044		
14	Emma Gris	32.846.385			aprendiz	cedagro		3245		
15	Nelly Gomez	1043254198			Aprendiz	Cedagro		3142		

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

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE feb DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico Cocina

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Kathy Alvarez	1043001049			Aprendiz	cedagro	Kathalvarez9@gmail.com	3133137291		Kathy Alvarez
17	Emily Maceda	1042976596			Aprendiz	cedagro	Emyflow10@gmail.com	3001390665		Emily Maceda

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

GOR-F-085 V01



TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES
FICHA 2824610
PALMAR DE VARELA, ATLANTICO

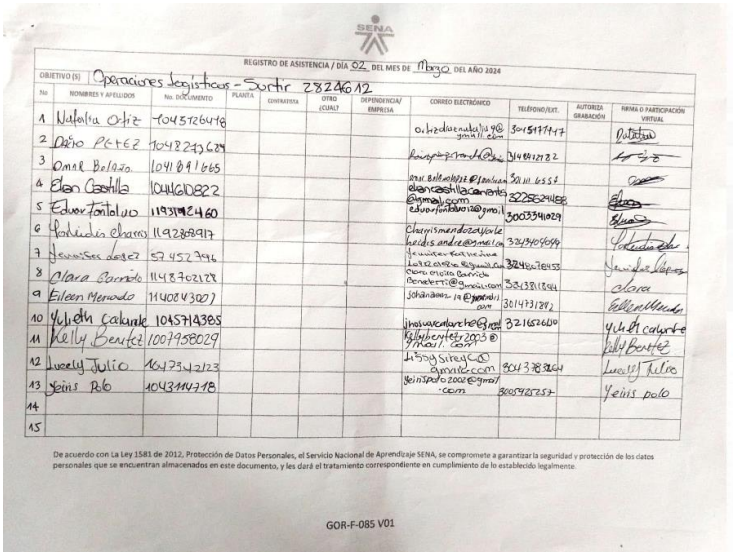
TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES
FICHA 2824612
SOLEDAD, ATLANTICO

REUNION INSTRUCTORES AGROINDUSTRIA
FEBRERO 05 DE 2024
NODO INDUSTRIAS CREATIVAS
BARRANQUILLA, ATLANTICO



EVIDENCIAS

TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES
FICHA 2824612 MARZO 02 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

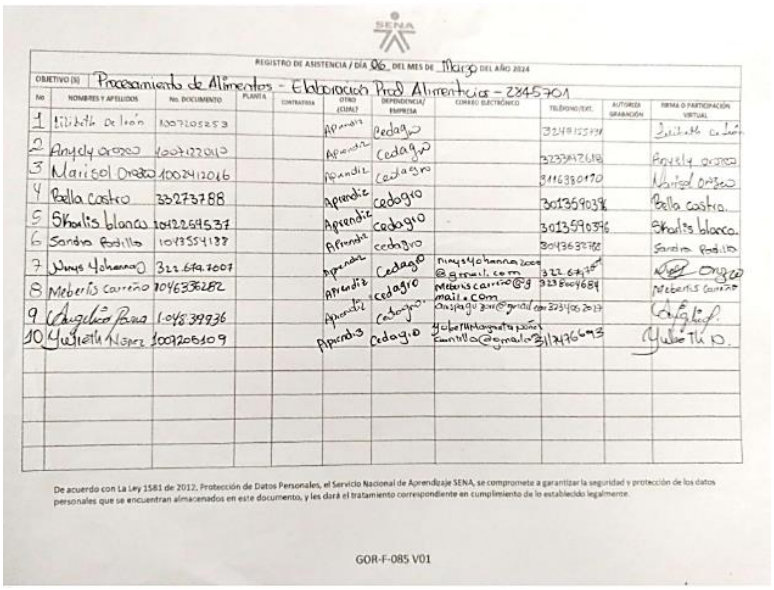
OBJETIVO (S): Operaciones logisticas - Sortir 2824612

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Natalia Ortiz	1045726478					o.hzdiaenabel@gmail.com	3015177417		
2	Dario Perez	1042247624						3148921732		
3	Omar Bolaño	1041891665						3011.6554		
4	Elan Castilla	1044620822					@gmail.com	3228824488		
5	Edwar fontalvo	1193892460						3003541029		
6	Yarlinis charris	1192389917						3245405649		
7	Jennifer Perez	52 452 796						3246786453		
8	Clara Garrido	1148702128						3233118944		
9	Eileen Mercado	1140843007						3014731892		
10	Yuliath Calvario	1045714385						3216526600		
11	Kelly Benitez	1007958029								
12	Lucely Julio	1047942123						3013387641		
13	Yeinis Polo	1043144718						3005985257		
14										
15										

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

GOR-F-085 V01

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 2845701 MARZO 06 DE 2024
COMPUERTAS, MANATI



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Procesamiento de Alimentos - Elaboración Prod. Alimenticios - 2845701

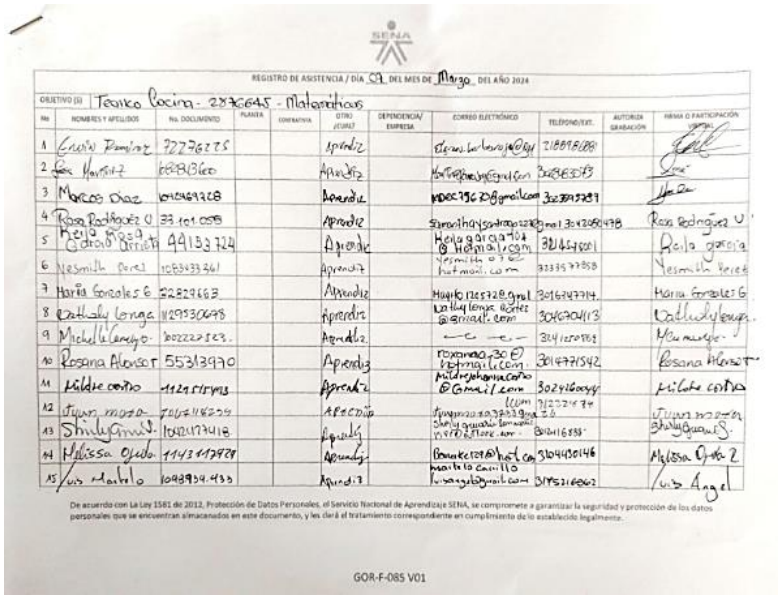
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Elizabeth De León	1007205253			Aprendiz	Cedagro		3249155414		
2	Anyely orozco	1007127013			Aprendiz	Cedagro		3235847618		
3	Marisol Orozco	1002412016			Aprendiz	Cedagro		3116380170		
4	Bella castro	33273788			Aprendiz	Cedagro		3013590396		
5	Shaylis blanco	1042269537			Aprendiz	Cedagro		3013590396		
6	Sandra Padilla	1013554138			Aprendiz	Cedagro		3013638780		
7	Nuris Johanna	322.647.7007			Aprendiz	Cedagro		322.647.70		
8	Meberis carreño	1046336282			Aprendiz	Cedagro		3235047684		
9	Angelica Perez	1.048.397.936			Aprendiz	Cedagro		3231405213		
10	Yuliath Lopez	1007206109			Aprendiz	Cedagro		3117760973		

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

GOR-F-085 V01



TECNICO EN COCINA
FICHA 2876645 MARZO 07 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO



SENA

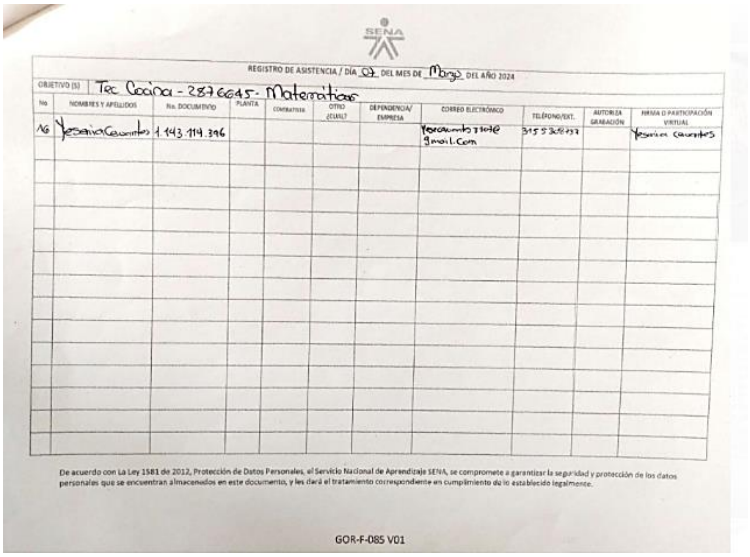
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnico Cocina - 2876645 - Matematicas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Erwin Ramirez	72276275			Aprendiz		Elerwinlorenzo16@hotmail.com	3188958088		
2	Jose Martinez	6858360			Aprendiz		Martinezjose1@gmail.com	3205853573		
3	Marcos Diaz	1042469208			Aprendiz		MDC7962@gmail.com	3023973389		
4	Rosa Rodriguez U	33.101.058			Aprendiz		Sarathayssantiago2@gmail.com	3043061498		Rosa Rodriguez U
5	Heila Grisel Garcia Arrieta	49153724			Aprendiz		Heilagarcia704@hotmail.com	3014678001		Heila garcia
6	Yesmith Perez	1065933461			Aprendiz		yesmith07@hotmail.com	3233977858		Yesmith Perez
7	Maria Gonzalez G	32829663			Aprendiz		Hugito1265728@gmail.com	3016247714		Maria Gonzalez G
8	Dathuly Lenga	1129330698			Aprendiz		Dathuly lenga castro@gmail.com	3046704113		Dathuly Lenga
9	Michell Lenghy	1002223563			Aprendiz		— — —	3141270863		Michell Lenghy
10	Rosana Alvarez	55313970			Aprendiz		roxanaa.30@hotmail.com	3014771542		Rosana Alvarez
11	Milde Cotes	1129555193			Aprendiz		Mildejehomacotes@Gmail.com	3024166499		Milde Cotes
12	Juan Mesa	1065118279			Aprendiz		juanmesa1037@gmail.com	3122214787		Juan Mesa
13	Shirly Gravel	1042147418			Aprendiz		shirly.gravel.formacion@misena.edu.co	3024116888		Shirly Gravel S.
14	Melissa Ojeda	1143117878			Aprendiz		Brunette28@hotmail.com	3104430146		Melissa Ojeda Z.
15	Luis Martelo	1048954433			Aprendiz		mailto:camilo luisangel@gmail.com	3175216062		Luis Angel

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

GOR-F-085 V01



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tec Cocina - 2876645 - Matematicas

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Yesenia Caraballo	1.143.114.396					Yescaraballo7@gmail.com	3155339933		Yesenia Caraballo

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

GOR-F-085 V01



TECNICO EN COCINA
FICHA 2876644 MARZO 08 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tec. Cocina - 2876644 - Manipulación de Alimentos

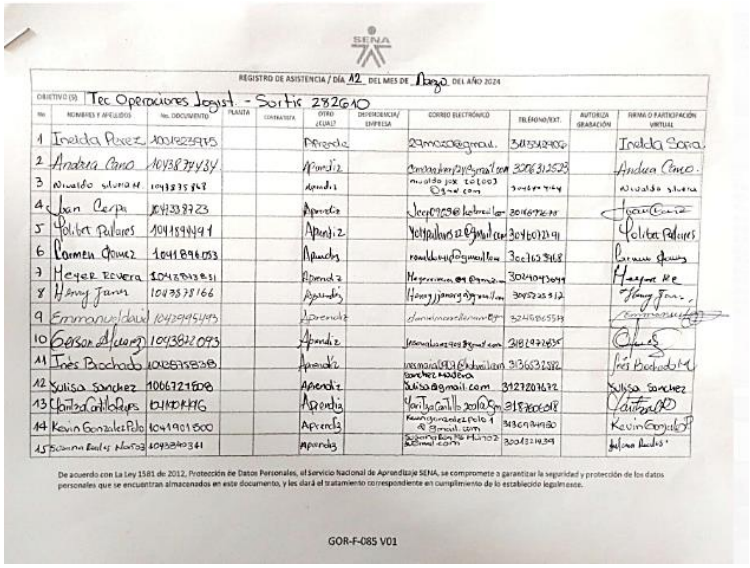
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yineth Solano	1004766372		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	3[illegible]		Yineth Patricia C.
2	Yeiris Torres	1042194108		Aprendiz		Cedagro	Yatorres@gmail.com	3007699118		Yajaira Torres.
3	Jose Luis Mesa	1-1123306583		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
4	Shirley Orozco M	1122228778		Aprendiz		Cedagro	Orozcoshirley301@gmail.com	3113501564		Shirley Orozco
5	Laura Barrero	1043001934		Aprendiz		Cedagro	Gmail.com	310431 8057		Laura Barrero
6	Jose Echeverria	1002128716		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	3028600685		Jose Echeverria
7	Kathy Arroyo	1043001049		Aprendiz		cedagro	[illegible]	3133139751		Kathy Arroyo
8	Emily Mercado C	1042976976		Aprendiz		cedagro	[illegible]	3013200885		Emily M.
9	[illegible]	4446546		aprendiz		cedagro	[illegible]	3[illegible]		Milena Ruiz
10	Alexis Martinez	1043001359		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	32853 3279		A Martinez
11	Yeiris Múnyos	3284767674		Aprendiz		cedagro	[illegible]	314 940 44 91		Yeiris Munyos
12	Yelys Gomez	1043023118		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	5442155226		Yelys Gomez
13	Anyi Rodriguez	1043011503		Aprendiz		cedagro	[illegible]	3147506677		Anyi Rodriguez

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

GOR-F-085 V01



TECNICO OPERACIONES DE LOGISTICA COMERCIAL EN GRANDES SUPERFICIES
FICHA 2824610 MARZO 12 DE 2024
PALMAR DE VARELA, ATLANTICO



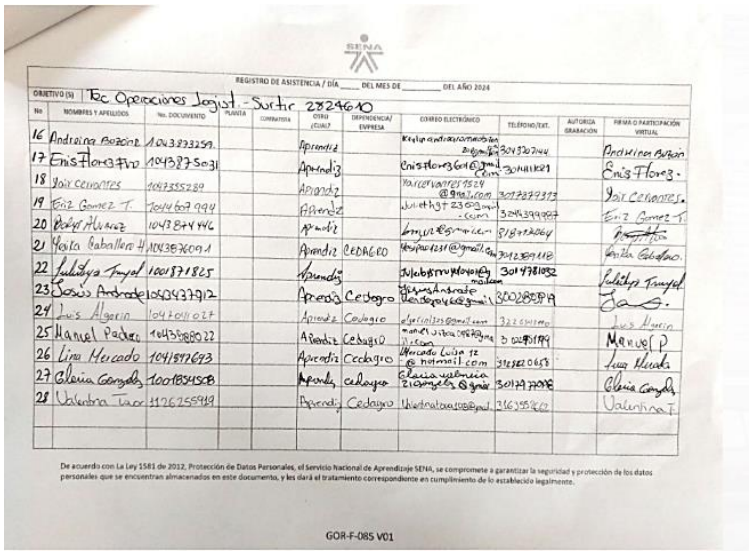
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tec Operaciones Logist. - Sortir 2824610

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ineida Perez	1001225945			Prendiz		22mc20@gmail.	3015342705		Ineida Sora.
2	Andrea Cano	1043837434			Aprendiz		Andreaben21@gmail.com	3078312523		Andrea Cano.
3	Arnaldo silveira M.	1043835868			Aprendiz		arnaldo jose 20[illegible] @gmail.com	3006[illegible]464		Arnaldo silveira
4	Juan Cerpa	1043838723			Aprendiz		Jcerpa0796@hotmail.com	3014077644		Juan Cerpa
5	Yolibet Pallares	1043894941			Aprendiz		Yolipallares12@gmail.com	3046032141		Yolibet Pallares
6	Carmen Gomez	1041896053			Aprendiz		romildagomez@gmail.com	3002163968		Carmen Gomez
7	Heyner Rivera	1042893831			Aprendiz		Heyerrivera04@gmail.com	3024047044		Heyner Rivera
8	Henry Jarra	1043938166			Aprendiz		Henryjjarra@gmail.com	3005258912		Henry Jarra.
9	Emmanuel david	1042945493			Aprendiz		danielemanuelbarrios@gmail.com	3245805539		Emmanuel david
10	Gerson Alvarez	1043872093			Aprendiz		[illegible]	3182971035		Gerson
11	Inés Brochado	1006858838			Aprendiz		inesmaria0819@hotmail.com	3136632892		Inés Brochado M
12	Sulisa Sanchez	1066721608			Aprendiz		Sanchez Medina Sulisa@gmail.com	3127207632		Sulisa Sanchez
13	Yanitza Castellanos	1143004476			Aprendiz		Yanitzacastillo2018@gmail.com	3158806048		Yanitza Castellanos
14	Kevin Gonzalez Pelo	1043901500			Aprendiz		Kevingonzalezpelo1@gmail.com	3136749130		Kevin Gonzalez
15	Salomon Emilio Muñoz	1043840341			Aprendiz		Salomonemilio98@hotmail.com	3004214139		Salomon Emilio

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

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE ____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tec Operaciones Logist. - Sortir 2824610

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Andreina Barrios	1043893259			Aprendiz		Kevinandreinamorales2[illegible]@gmail.com	3043707144		Andreina Barrios
17	Enis Florez	1043873031			Aprendiz		Enisflorez3615@gmail.com	3044111821		Enis Florez.
18	Yair Cervantes	1043355289			Aprendiz		Yaircervantes7524@gmail.com	3013877373		Yair Cervantes.
19	Eniz Gomez T.	1044607994			Aprendiz		Juliethg72303@gmail.com	3043999907		Eniz Gomez T.
20	Pedro Alvarez	1043874446			Aprendiz		[illegible]	3183742064		[illegible]
21	Yesita Caballero H.	1043876091			Aprendiz CEDAGRO		[illegible]	3012389112		Yesita Caballero
22	Julietza Trujol	1001871825			Aprendiz		Julietzatrujillomolina@gmail.com	3014781852		Julietza Trujol
23	Sosus Andrade	1042437312			Aprendiz Cedagro		[illegible]	3002889819		Sosus.
24	Luis Algarin	1041011027			Aprendiz Cedagro		[illegible]	3225[illegible]		Luis Algarin
25	Manuel Pedro	1043898022			Aprendiz Cedagro		manuelpedro098@gmail.com	3 0498199		Manuel P
26	Lina Mercado	1041897693			Aprendiz Cedagro		Mercadolina12@hotmail.com	3145220658		Lina Mercado
27	Gloria Gonzalez	1001834508			Aprendiz cedagro		Gloriaalejandra2[illegible]@gmail.com	3017477[illegible]		Gloria Gonzalez
28	Valentina Tapia	1126725949			Aprendiz Cedagro		Valentinatapia1[illegible]@gmail.com	3163958[illegible]		Valentina T.

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

GOR-F-085 V01



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 2941411 MARZO 12 DE 2024
BARRANQUILLA, ATLANTICO



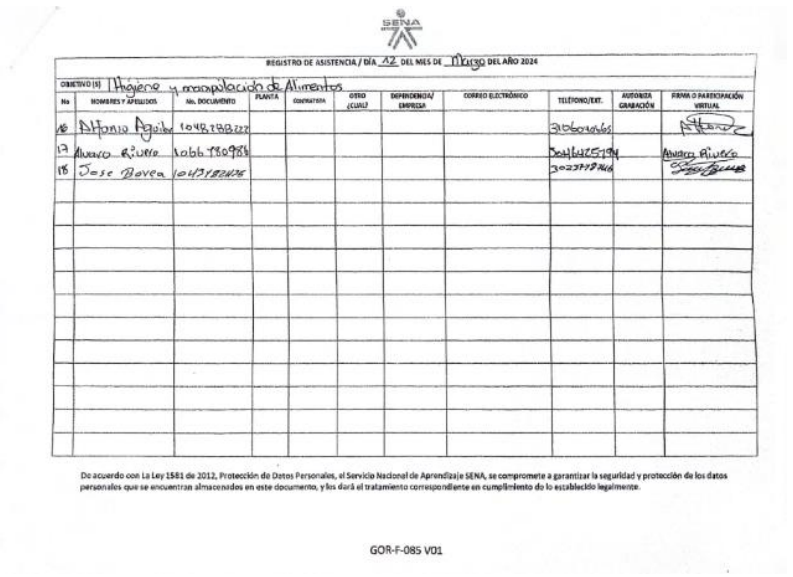
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Cindy paola c.	1029990674			Aprendiz		Cindy [illegible]	3[illegible]		
2	Angelica Pérez	1143468348			Aprendiz		Angelica.perez1[illegible]			
3	Yaneth Delgado	1001912306			Aprendiz		[illegible]			
4	[illegible]	1001782672			Aprendiz		[illegible]			
5	Jennifer Caballero	1002800270			Aprendiz		[illegible]			
6	[illegible]	72.197.734			Mercasa		[illegible]			
7	Luis [illegible]	32.826852			Servicio Nacional		luzmaria			
8	Luby [illegible]	5769887			Aprendiz		[illegible]			
9	ONGELIS [illegible]	1102865772			Aprendiz		ONGELIS [illegible]			
10	Roberto [illegible]	72201489			Aprendiz		[illegible]			
11	Cesar Arellano	8526319			Aprendiz		[illegible]			
12	[illegible]	1003994499			Aprendiz		[illegible]			
13	Quibdo [illegible]	72341013			Aprendiz		[illegible]			
14	Luis E Carrillo	1048213115			Aprendiz		[illegible]			
15	Abigail [illegible]	1042352035			Aprendiz		[illegible]			

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

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Alfonso Aguilar	1048278222						3106040665		
17	Alvaro Rivera	1066980985						3044625794		Alvaro Rivera
18	Jose Bovea	1047182405						3023779746		

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

GOR-F-085 V01



EVIDENCIAS

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 2845701 ABRIL 03 DE 2024
COMPUERTAS, MANATI

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

OBJETIVO(S): Tec. Elaboración prod. Alim. - Procesar 2845701

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Richard Mosquera	1072921263			Aprendiz	cedagro	Richardmosquera@gmail.com	3146317492		Richard mosquera
2	Lisbeth De León	1007203253			Aprendiz	cedagro		3005283880		Lisbeth
3	Marisol Olivero	1002412046			Aprendiz	cedagro	Tdayayasire@gmail.com	3116388190		Marisol Olivero
4	Angely Ocampo	1007122940			Aprendiz	cedagro	Angelyocampotello@gmail.com	3233142618		Angely O.C.
5	Bella Castro	1007327288			Aprendiz	cedagro		3013550		Bella Castro
6	Jeimys Díaz Garcia	1007205721			Aprendiz	cedagro	diazjeimys732@gmail.com	3024127785		Jeimys Díaz.
7	Yulieth Rojas	1007209709			Aprendiz	Cedagro		3119476695		Yulieth R.
8	Meberlis Carreño	1016336282			Aprendiz	cedagro	Meberliscarreño@gmail.com	3238004489		meberlis carreño
9	Angelica Perea	1048319436			Aprendiz	cedagro	amoperea3011@gmail.com	3234062027		Angelica P.

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

GOR-F-085 V01





TECNICO EN COCINA
FICHA 2876645 ABRIL 04 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2024

OBJETIVO(S): Tecnico Cocina - Matematicas 2876645

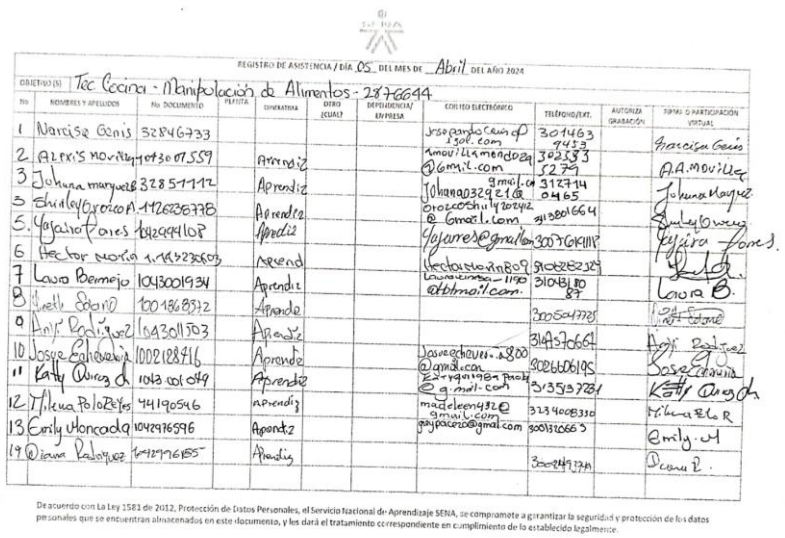
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jenier Salas A	1193582287					Silasmitajenni@gmail.com	3005937463		
2	Eneio Ramirez	72276225					Elgran.barbon2018@gmail.com	3108986891		
3	Juan mora	1007114255					Juanmora37936@gmail.com	3122227174		Juan mora
4	Melisse Ojeda	1143117929						CC		Melissa Ojeda
5	Jose Martinez	1082843600					Bonnie120@hotmail.com			Jose Martinez
6	Yeluly Camargo	1002275523						3028132073		
7	Yuraz Diaz	1018769128					— o — —	3241250889		Yuraz Diaz
8	Rosa Rodriguez Vargas	33.101.058					Made70610@gmail.com	3005956789		Rosa Rodriguez V.
9	Yeily garcia	44159724					Sangarita4santiago2230@gmail.com	3042660978		
10	Yesmith Perez	1083433361					Yeily garcia@hotmail.com	3215746051		Yeily garcia
11	Kathaly Longa	1129550698					Yesmith78@hotmail.com	3233677858		Yesmith Perez
12	Maria Gonzales Brito	32829463					kathylongaarcte2@gmail.com	3046504113		Kathaly Longa
13	Yudith Alvarez	32887719					Yenito120512@gmail.com	3053677714		Maria Gonzales B
14	Shirley Mendoza	1042127418					Judithamaris@gmail.com	3022655397		
15	Yesenia Cervantes	1.143.119.396					Shirleymendoza1988@outlook.com	3012416133		Shirley Mendoza
							Yesecumbe361@gmail.com	3155306733		Yesenia Cervantes

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

GOR-F-065 V01



TECNICO EN COCINA
FICHA 2876644 MARZO 08 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tec Cocina - Manipulación de Alimentos - 2876644

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Narcisa Genis	32846733					Jose.pancho.cain@gol.com	301463 9453		Narcisa Genis
2	Alexis Movilla	1043007559		Aprendiz			Amovilla.mendoza@gmail.com	302583 5279		A.A. Movilla
3	Johana Mayuet	1028571172		Aprendiz			Johana032921@gmail.com	312714 0465		Johana Mayuet
5	Shirley Orozco	1126228778		Aprendiz			Orozcoshirley2022@Gmail.com	3138016654		Shirley Orozco
5	Yajaira Flores	1042994108		Aprendiz			Yajaires@gmail.com	3007161113		Yajaira Flores
6	Hector Maria	1.143.230.603		Aprend			Hectorsuarez1809@	3108282329		
7	Laura Bermejo	1043001934		Aprendiz			Laurabermejo-1190@hotmail.com	3104380 89		Laura B.
8	Yineth Sierra	1001868932		Aprende				3005247781		
9	Andy Rodriguez	1043011503		Aprendiz				3145706611		Andy Rodriguez
10	Josye Echeverria	1002188716		Aprendiz			Josyecheverri-1800@gmail.com	3026606195		Josye Echeverria
11	Kelly Arroyo	1043 001 049		Aprendiz			Kelly-yamileth-pacheco@g.mail.com	3135937811		Kelly Arroyo
12	Yuleima Polo Pertuz	44190546		Aprendiz			madeleen932@gmail.com	3234008330		Yuleima Polo R
13	Emily Moncada	1042976946		Aprendiz			gaypacero@gmail.com	3001316665		Emily M
14	Diana Rabaquez	1042976855		Aprendiz				3004497171		Diana R.

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

GOR-F-085 V01



SEMANA DE ALISTAMIENTO
COORDINACION AGROINDUSTRIA
CEDAGRO
8-12 ABRIL DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

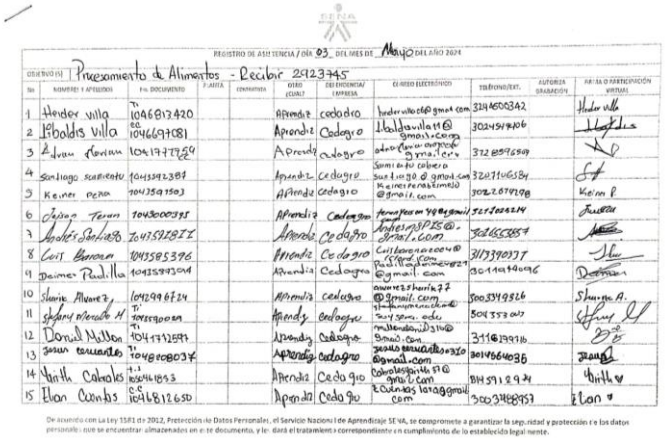






EVIDENCIAS

TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745 MAYO 03 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



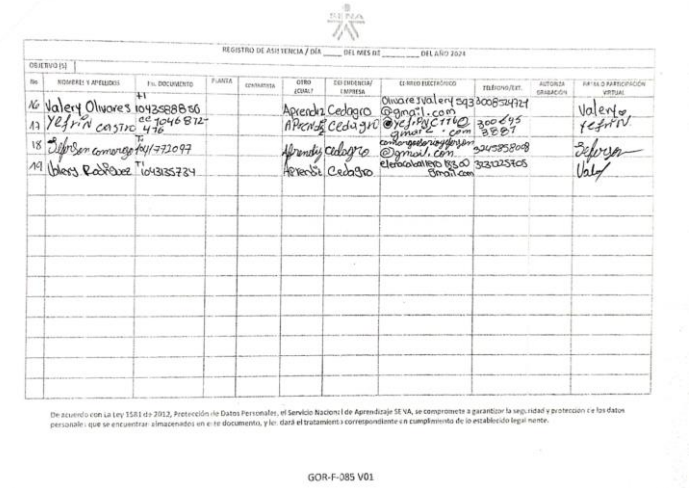
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 03 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Procesamiento de Alimentos - Recibir 2923745

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	CO EVIDENCIA/ EMPRESA	EL MEJO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Hender villa	TI 1046817420			Aprendiz	cedagro	hendervilla06@gmail.com	3194606342		Hender villa
2	Yoldis Villa	CC 1046697081			Aprendiz	Cedagro	Yoldisvilla11@gmail.com	3024597406		
3	Adrian Herrera	1041777850			Aprendiz	cedagro	adrianherrera.campos@gmail.com	3128596809		
4	Santiago Barrientos	1043342389			Aprendiz	Cedagro	Santiago.cabrero.sue1.1.0@gmail.com	3207116584		
5	Keiner pena	1043591503			Aprendiz	cedagro	Keinerpenabolivar@gmail.com	3022.879198		Keiner P.
6	Jesus Tejeda	1043000395			Aprendiz	Cedagro	Jesustejeda1998@gmail.com	3217202214		
7	Yenifer Sanchez	TI 1047592821			Aprendiz	Cedagro	Yenifersanchez1PP25@gmail.com	3216553854		
8	Cris Barrera	1043585396			Aprendiz	Cedagro	Crisbarrera2004@gmail.com	3117390337		
9	Daimer Padilla	1043584904			Aprendiz	Cedagro	Padillaydaimer2021@gmail.com	3014194096		
10	Shirly Alvarez	1042996724			Aprendiz	cedagro	alvarezshirly77@gmail.com	3003349816		Shirley A.
11	Yefferson Mendoza H	TI 1045590028			Aprendiz	Cedagro	Soy1.sena.edu	3045330417		
12	Donald Mallon	TI 1043742543			Aprendiz	Cedagro	mallondonald2106@gmail.com	3116179916		
13	Jesus tejeda	TI 1048080374			Aprendiz	cedagro	jesustejeda1998@gmail.com	3014664036		
14	Yarith Cabrales	TI 1043411853			Aprendiz	Cedagro	Cabralesyarith@gmail.com	3145912924		
15	Elian Cuadros	CC 1046812650			Aprendiz	Cedagro	Eliancuadros1@gmail.com	3003488453		Elian

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

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S)

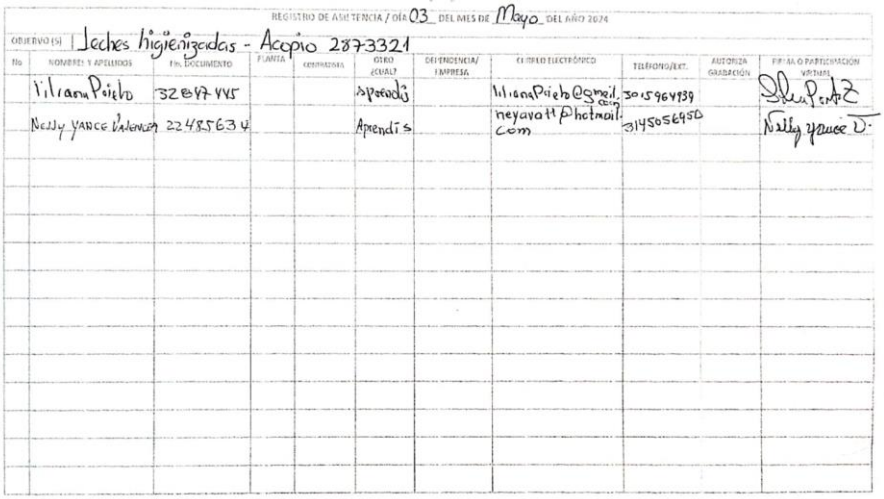
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	CO EVIDENCIA/ EMPRESA	EL MEJO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Valery Olivares	TI 1043588850			Aprendiz	Cedagro	Olivarejvalery593@gmail.com	3008314727		Valery
17	Yefrin castro	CC 1046812746			Aprendiz	Cedagro	yc.mycttg@gmail.com	3005958881		Yefrin
18	Jefferson cornejo	TI 1047772097			Aprendiz	Cedagro	cornejoestevajefferson@gmail.com	3145858008		Jefferson
19	Ubeys Redondo	TI 1043855784			Aprendiz	Cedagro	elredondoallejo1@gmail.com	3132235705		Ubeys

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

GOR-F-085 V01



OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS
FICHA 2873321 MAYO 03 DE 2024
CANDELARIA, ATLANTICO



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

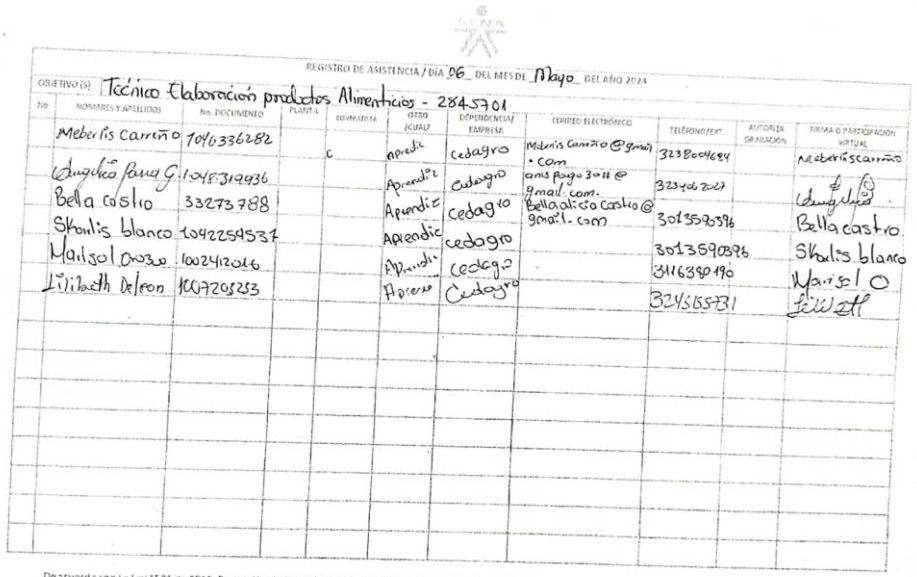
OBJETIVO (S): Leches higienizadas - Acopio 2873321

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Liliana Prieto	32697445			Aprendiz		liliana.prieto@gmail.com	3015964939		
	Nelly Yance Valencia	22485634			Aprendiz		neyavatt@hotmail.com	3145056450		

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

GOR-F-085 V01

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 2845701 MAYO 06 DE 2024
COMPUERTAS, MANATI



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

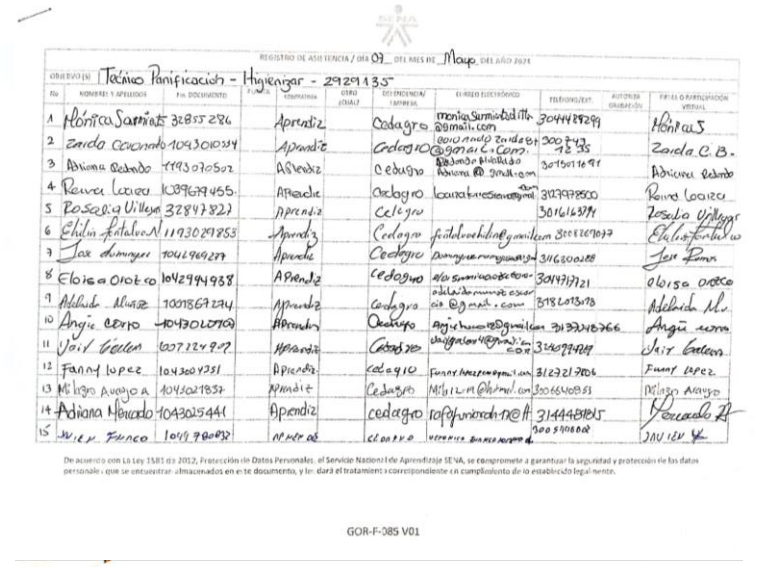
OBJETIVO (S): Técnico Elaboración productos Alimenticios - 2845701

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Meberis Carreño	1046336282		C	aprendiz	cedagro	Meberis Carreño@gmail.com	3238004684		Meberis Carreño
	Angelica Paola G.	1048319936			Aprendiz	cedagro	angelicapaola3011@gmail.com	3234062221		
	Bella castro	33273788			Aprendiz	cedagro	Bellaalicia castro@gmail.com	3013590396		Bella castro
	Shalis blanco	1042254537			Aprendiz	cedagro		3013590396		Shalis blanco
	Marisol Ovalle	1002412046			Aprendiz	cedagro		3116380190		Marisol O
	Lizbeth Deleon	1047205253			Aprendiz	Cedagro		3245155731		

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

GOR-F-085 V01

TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135 MAYO 07 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



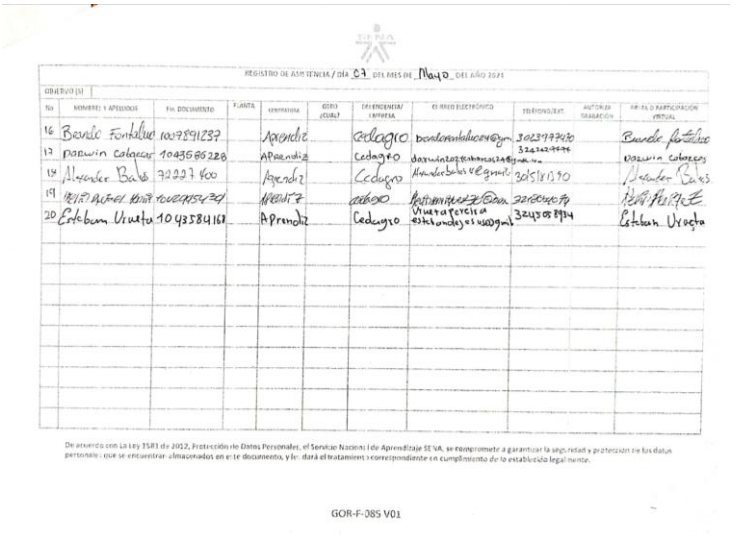
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO(S): Técnico Panificación - Higienizar - 2929135

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mónica Sarmiento	32855286		Aprendiz		Cedagro	monicasarmiento@mail.com	3044488299		Mónica S
2	Zaida Coronado	1043010334		Aprendiz		Cedagro	zaidacoronado@gmail.com	3007498735		Zaida C.B.
3	Adriana Rebollo	1193070502		Aprendiz		Cedagro	adrianarebollo@gmail.com	3015071691		Adriana Rebollo
4	Raiver Lozano	1039679455		Aprendiz		Cedagro	lozanaraiver@gmail.com	3127779500		Raiver Lozano
5	Rosalba Villegas	32847827		Aprendiz		Cedagro		3016163971		Rosalba Villegas
6	Elidia Fontalvo	1193029853		Aprendiz		Cedagro	fontalvoelidia@gmail.com	3008267037		Elidia Fontalvo
7	Jair Domínguez	1042969277		Aprendiz		Cedagro	dominguezjair@gmail.com	3116800288		Jair Domínguez
8	Eloisa Orozco	1042944988		Aprendiz		Cedagro	eloisaorozco@gmail.com	3014717721		Eloisa Orozco
9	Adelaida Muñoz	1003867224		Aprendiz		Cedagro	adelaidamunoz@gmail.com	3186203878		Adelaida Muñoz
10	Angie Cerro	1043010769		Aprendiz		Cedagro	angiecerro@gmail.com	3137216766		Angie Cerro
11	Yair Galeano	1007724997		Aprendiz		Cedagro	yairgaleano@gmail.com	3146994988		Yair Galeano
12	Fanny Lopez	1043604331		Aprendiz		Cedagro	fannylopez@gmail.com	3123217004		Fanny Lopez
13	Milagro Arroyo A	1043021837		Aprendiz		Cedagro	milagroarroyo@hotmail.com	3006640853		Milagro Arroyo
14	Adriana Mercado	1043025441		Aprendiz		cedagro	rafaelpuraimercado@gmail.com	3144481815		Adriana Mercado
15	Wilen Funco	1043790892		Aprendiz		Cedagro	wilenfunco@gmail.com	3008708808		Wilen Funco

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

GOR-F-085 V01



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO(S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Bernie Fontalvo	1007891237		Aprendiz		Cedagro	bernfontalvo@gmail.com	3023177430		Bernie Fontalvo
17	Darwin Cabarcas	1043586228		Aprendiz		Cedagro	darwincabarcas@gmail.com	3242429426		Darwin Cabarcas
18	Alexander Baus	72227400		Aprendiz		Cedagro	Alexanderbaus@gmail.com	3015811390		Alexander Baus
19	[illegible]	[illegible]		Aprendiz		cedagro	[illegible]	3216046479		[illegible]
20	Esteban Urueta	1043384161		Aprendiz		Cedagro	urueta.tercero.estebandejesus@gmail.com	3243088934		Esteban Urueta

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

GOR-F-085 V01



EVIDENCIAS

TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135 JUNIO 04 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE JUNIO DE AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico en Panificación - Higienizar - 2929135

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Angie Rodrigo	1043020907					Angierodrigo@gmail.com	3137245766		Angie Rodrigo
2	Reina Lozano	1089639455					Lozanoreinamargarita@gmail.com	3127998500		Reina Lozano
3	Adriana Ventura	1193076862					Adriana.ventura@sena.edu.co	3135971647		Adriana Ventura
4	Zaida Coronado	1043 010 534					Coronadozaida@gmail.com	300743 1235		Zaida Coronado
5	Mónica Sarmiento	32855286					Monicasarmiento@sena.edu.co gmail.com	3044842 09		Mónica Sarmiento
6	Yair Cadena	1007 7[illegible] 09					Yairjair1418@gmail.com	3046794419		Yair Cadena
7	Fanny López	1043604331					Fannylopez_rena@gmail.com	3127212860		Fanny López
8	Milagro Arroyo A.	1043021837					Milo12-m@hotmail.com	3006640853		Milagro Arroyo
9	Javier Andrés	1017780532					Veronica.franco@sena.edu.co	3005711		Javier Andrés
10	Esteban Visbal	1043584168					Visbalfarzin@gmail.com	3245058824		Esteban Visbal
11	Eloisa Orozco	1042944938					eloisamariaorozco@sena.edu.co	3044717711		Eloisa Orozco
12	Brandon Jesus	1003891237					brandonjesusdalus246@gmail.com	3023977420		Brandon
13	Alejandro Vega Baez	1042995136					[illegible]	3232660076		[illegible]
14	Darwin Cabarcas	1063586228					darwin2024cabarcas24@gmail.com	3242429977		Darwin Cabarcas
15	Jose Enrique Dominguez Lemus	1042949177					Dominguezjunior2006@gmail.com	3205002380		Jose Dominguez

4

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DEL MES DE JUNIO DE AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Alexander Bolaños	72227160					Alexanderbolanos18@gmail.com	3145111390		

4

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
FICHA 2845701 JUNIO 05 DE 2024
COMPUERTAS, MANATI

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE JUNIO DE AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico en elaboración de productos alimenticios - Procesar - 2845701

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Nimy Orozco M	1007705144			Aprendiz	CEDAGRO	nimy94hanna@gmail.com	322.674 7607		Nimy Orozco
2	Meberlis Carreño	1046336282			Aprendiz	cedagro	Meberis carreño@gmail.com	3238004784		Meberlis Carreño
3	Angely Orozco	1007472040			Aprendiz	cedagro		3233142483		Angely Orozco
4	Marisol Orozco	1007412016			Aprendiz	cedagro	Teleda40sit@gmail.com	3116380190		Marisol Orozco
5	Angelica Pinedo	1.048344936			Aprendiz	Cedagro	anispayo3011@gmail.com	3234062071		Angelica
6	Lilibeth beleño	1007205253			Aprendiz	cedagro	deleonjuanjo1@gmail.com	3005233890		Lilibeth

4

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN PASTELERIA
FICHA 2929162 JUNIO 06 DE 2024
LURUACO, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE JUNIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnico en Pasteleria - 2929162 - Higienizar

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yorleidis castillo	1045227883			Aprendiz	cedagro	yolaris@gmail.com	3133767431		
2	Yazmin ellis A	1045234442			Aprendiz	Cedagro	Jazminellisangulo@gmail.com	3154901494		
3	Yolaydis Acosta	1129490314			Aprendiz	Cedagro		3113514444		
4	Libardo Rebll.	1045250556			Aprendiz	Cedagro		3206667998		
5	Leidy Espinoza	1045682054			Aprendiz	CEDAGRO		3024533453		
6	Thamy yanira A	1045224433			Aprendiz	cedagro		3044757637		
7	Dulis Polo m	1002401124			Aprendiz	cedagro		3147403735		
8	Angelica Cantillo	1047661004			Aprendiz	cedagro		3001059113		
9	Angelica Gomez	32571311			Aprendiz	Cedagro		3042126876		
10	Jairo Esteban Polo P.	1045234585			Aprendiz	Cedagro		3024221755		
11	Yileth Barrios	1052249415			Aprendiz	Cedagro		3045777771		
12	Duvan carracedo	1045249302			Aprendiz	cedagro		3015086633		
13	Mario V Ruiz C	1002424030			Aprendiz	Cedagro		3015244673		
14	Ydaña Victoria cast	1047338054			Aprendiz	Cedagro		3226995593		
15	Yolima Bermudez	1002971169			Aprendiz	Cedagro		3045231272		

4

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Yoeri Pertuz	1045277538			Aprendiz	Cedagro		3146531624		
17	Yoan Mendoza	1045232029			Aprendiz	Cedagro		3107136893		
18	Yilfredo Teran	1002046314			Aprendiz	cedagro		3024578854		
19	Yolaris Olivo	1045276015			Aprendiz	Cedagro		3113758524		
20	Maria Mendoza	1143236923			Aprendiz	Cedagro		3009960388		

4

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745 JUNIO 07 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos - Lectiva - 2923745

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Valery Olivares	TI 1043588856			Aprendiz		@gmail.com	3008324731		Valery
2	Shanik Alvarez	CC 1042996724			Aprendiz		@gmail.com	3003349358		Shanik
3	Yurith Cabrales	1050761853			Aprendiz		@gmail.com	3145912474		Yurith
4	Iliam Cuentas	1046812650			Aprendiz		@gmail.com	3023452317		Iliam
5	Jesus cervantes	1048208037			Aprendiz		@gmail.com	3015549735		
6	Stefany Hernandez	1033990029			Aprendiz		@gmail.com	3043330013		
7	Valery Barbosa	1043135734			Aprendiz		@gmail.com	3205547855		Valery
8	Daniel Millan	1049172597			Aprendiz		@gmail.com	3116294716		
9	Natalia Ortiz	1044330857			Aprendiz		@gmail.com	3046591878		Natalia
10	Melinda Bautista	1045886492			Aprendiz		@gmail.com	3133123671		Melinda
11	Jesus Flores	1047777359			Aprendiz		@gmail.com	3205596569		
12	Andres Santos	CC 1043597811			Aprendiz		@gmail.com	3216553014		
13	Heiner Peña	TI 1043594503			Aprendiz		@gmail.com	3022679398		Heiner P
14	Santiago serrano	TI 1043513397			Aprendiz		@gmail.com	320 3160584		
15	Jerson Tovar	CC 1043000395			Aprendiz		@gmail.com	323 720 2392		

4

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 07 DEL MES DE Junio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Luis Barona	1043585396			Aprendiz	Codegro	@hotmail.com	3113390387		
17	Hader Villa	1046813420			Aprendiz	Codegro	@gmail.com	3144900003		
18	Libaldis villa	1046697081			Aprendiz	codegro	@gmail.com	3024549406		
19	Ricardo Caballero	1047998578			Aprendiz	Codegro	@gmail.com	3249569384		
20	Santiago cervantes	TI 1041772097			Aprendiz	codegro	@gmail.com	3145052009		
21	Yeferson Castro	CC 1046812476			Aprendiz	codegro	@gmail.com	300 697335 84		

4

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

GOR-F-085 V02



EVIDENCIAS

SEMANA DE ALISTAMIENTO II TRIMESTRE 2024
02-05 DE JULIO
SABANALARGA, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Alistamiento III trimestre – Formación – Equipo pedagógico – Coordinación agroindustrial

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	8272[illegible]512	X			SENA CEDAGRO	lpolicdp@sena.edu.co	3005013330		
2	[illegible]	1129[illegible]945		X		CEDAGRO	[illegible]	3015[illegible]		
3	Maira Mejia	1042969127		X		CEDAGRO	Alejandra7230@hotmail.com	3002596944		
4	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]	[illegible]		
5	Alexis S Camargo	32853393		X		CEDAGRO	[illegible]	3134613316		
6	Carlos Pacheco	1042894010		X		CEDAGRO	Carlos.pacheco@[illegible]	3013041454		
7	[illegible]	1045600260		X		CEDAGRO	[illegible]	3[illegible]		
8	Arturo Hoyos	79513609		X		CEDAGRO	arturohoyos@[illegible]	3207798870		
9	Yuleth Ulloa	1043003847		X		Cedagro	yulianaortega@sena.edu.co	3012717267		
10	Jaime Borrero	1041895913		X		CEDAGRO	[illegible]	3016350909		
11	Edgar Castellanos	1043016540		X		Cedagro	[illegible]	3007918504		
12	Liliana Gaona	41411591		X		Cedagro	[illegible]	3160979269		
13	Yolanda Bracho	1066[illegible]4035	X			CEDAGRO	[illegible]	3147611531		
14	Yira Mendoza V	32 850 980		X		Cedagro	yiramendoza@sena.edu.co	3146703541		
15	María de los Angeles González	1043023151		X		Cedagro	[illegible]	3017[illegible]		

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

GOR-F-085 V02

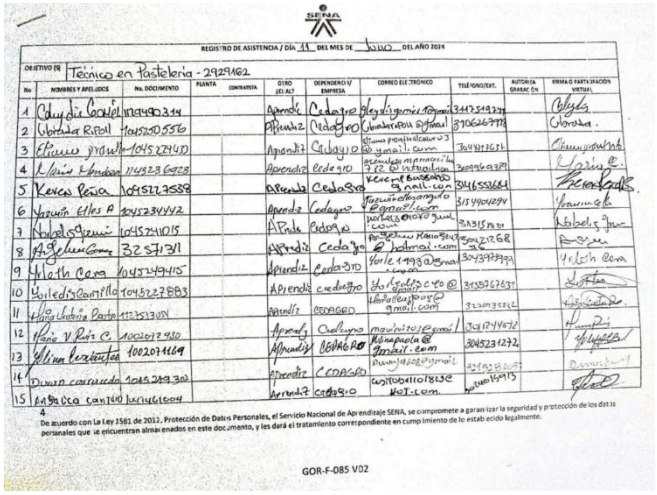




TECNICO EN COCINA
FICHA 2992716
SOLEDAD, ATLANTICO

TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135
SABANALARGA, ATLANTICO

TECNICO EN PASTELERIA
FICHA 2929162 JULIO 11 DE 2024
LURUACO, ATLANTICO



SENA

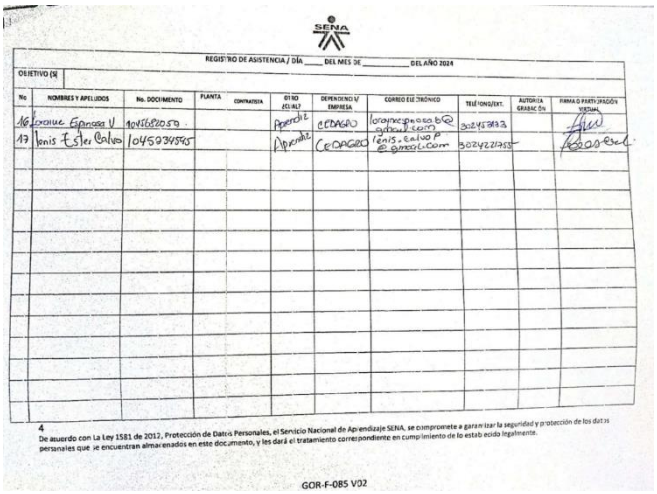
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico en Pastelería - 2929162

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (¿CUÁL?	DEPENDENCIA Y/O EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Claudia Cortés	1044490344			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3147549779		
2	Yuberlis Ripoll	1045210556			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3106269778		
3	Efraim [illegible]	1045227410			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3044471621		
4	Karin Hendrix	1143236925			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3004569391		
5	Keren Peña	1045273588			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3046552684		
6	Yarwin Ellis P	1045234442			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3154404894		
7	Yobel Gerardo	1045241015			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3133154424		
8	Yeleth Cera	32571731			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3043777792		
9	Yeleth Cera	1045249415			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3135767637		
10	Yuleidis Castilla	1045227883			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3234935242		
11	Yoyis Liduvina Pastr	1123513084			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3041744672		
12	Yoyis V Pitre C.	1002017950			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3045231272		
13	Yilian Restrepo	1002074169			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3234935242		
14	Dayan carrascal	1045249130			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3046552684		
15	Isabella Cantillo	1045461004			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	[illegible]		

4
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo estableciido legalmente.

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE ____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

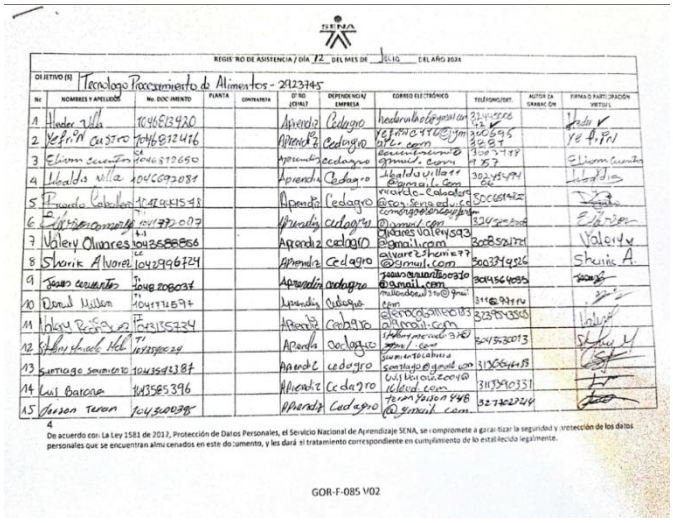
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (¿CUÁL?	DEPENDENCIA Y/O EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Enrique Espinosa V	1045620250			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3024573923		
17	Yenis Ester Calvo	1045234545			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3024221755		

4
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo estableciido legalmente.

GOR-F-085 V02



TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745 JULIO 12 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



SENA

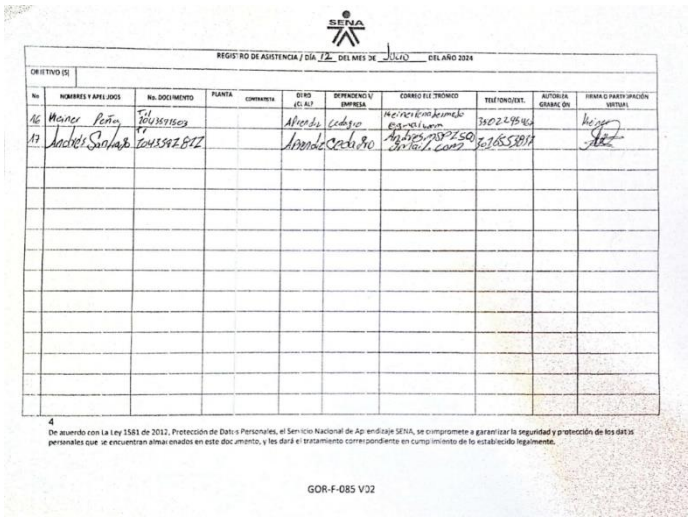
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	ID NO (C)/AL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Hader Villa	1046813420			Aprendiz	Cedagro	hadervillag@gmail.com	3216...		
2	Yefrin Castro	1046812416			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3207...		
3	Elian cuentas	1046812650			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3207...		
4	Hadds Villa	1045697081			Aprendiz	Cedagro	...@gmail.com	302...		
5	Ricardo Caballero	1014941548			Aprendiz	Cedagro	...@soy.sena.edu.co	3pc...		
6	Elian cuentas	1041772017			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	324...		
7	Valery Olivares	1043588856			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3008...		
8	Sherik Alvarez	1042996724			Aprendiz	Cedagro	...@gmail.com	3003...		
9	Jesus cervantes	1042708231			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3045...		
10	David Miller	1041776897			Aprendiz	Cedagro	...@gmail.com	3116...		
11	Valery Pacheco	1043155734			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3235...		
12	Sherik Alvarez	1042996724			Aprendiz	Cedagro	...@gmail.com	3045...		
13	Santiago Sarmiento	1043593287			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3136...		
14	Luis Barona	1043585396			Aprendiz	Cedagro	...@hotmail.com	3113...		
15	Jorsan Teran	1045100838			Aprendiz	Cedagro	...@gmail.com	3276...		

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

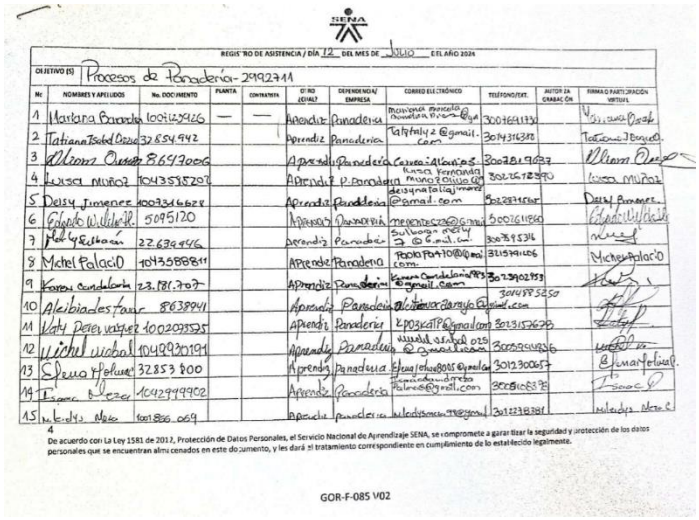
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	ID NO (C) AL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Wagner Peña	1043591563			Aprendiz	cedagro	...@gmail.com	3022...		
17	Jadiel Santana	1043582817			Aprendiz	Cedagro	...@hotmail.com	3185...		

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

GOR-F-085 V02



PROCESOS DE PANADERIA
FICHA 2992711 JULIO 12 DE 2024
SABANALALARGA, ATLANTICO



SENA

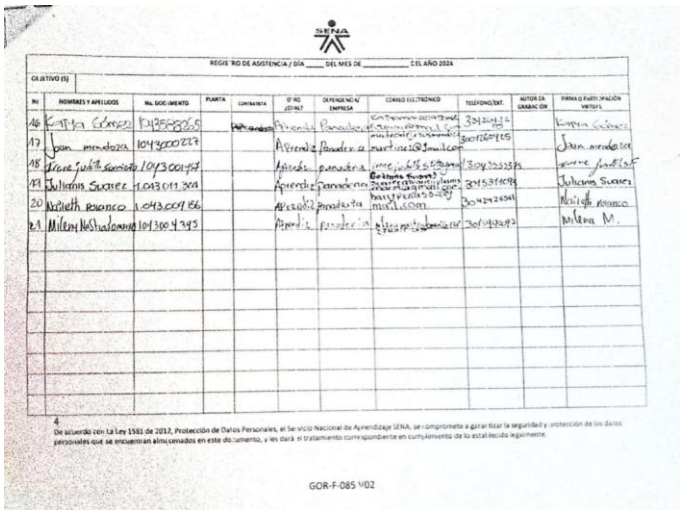
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Procesos de Panadería- 2992711

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTOR ZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mariana Posada	1001229426	—	—		Aprendiz	Panadería	Mariana posada Panadería @g	3007661730	
2	Tatiana Isabel Perez	32854942				Aprendiz	Panadería	Tatyisa12@gmail.com	3014316372	
3	Alicen Ospino	8647006				Aprendiz	Panadería	Correo: Alicen@s	3002810923	
4	Luisa Muñoz	1043585207				Aprendiz	P. Panadería	Luisa Fernanda Muñoz Pinillo @	3012572890	
5	Deisy Jimenez	1003316628				Aprendiz	Panadería	deisynatalia jimenez @gmail.com	3012874580	
6	Edgardo Wilches	5095120				Aprendiz	Panadería	mecontesco@gmail	3007611960	
7	Yuli Yesbeth	22.634446				Aprendiz	Panadería	Sullivega @gmail.com	3007895316	
8	Michel Palacio	1043588811				Aprendiz	Panadería	Pablo Pan1010@hotmail.com	3215741106	
9	Karen Candelario	23.181.707				Aprendiz	Panadería	Karen Candelario983@gmail.com	3023902953	
10	Alebiades Faver	8638941				Aprendiz	Panadería		3014885250	
11	Katy Perez Vasquez	1002033525				Aprendiz	Panadería	KPOSCATP@gmail.com	3013576270	
12	Michel Nicholls	1043930199				Aprendiz	Panadería		3005240376	
13	Elena Molina	32853800				Aprendiz	Panadería	Elenajohu0085@gmail.com	3012300657	
14	Isaac Baez	1042999902				Aprendiz	Panadería	Isaacdavidbaez Palmas@gmail.com	3005108378	
15	Wilkys Nieto	1001886069				Aprendiz	Panadería	wilcknietomarquez@	3012238381	

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S):

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTOR ZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Katya Gómez	1143558869		Aprendiz		Aprendiz	Panadería		3012941476	
17	Juan mendoza	1043000229				Aprendiz	Panadería	martinez@gmail.com	3001604455	
18	Irene Judith Serrato	1043001494				Aprendiz	panadería		3043233353	
19	Juliana Suarez	1043011304				Aprendiz	Panadería		3145314098	
20	Nicleth Blanco	1043009186				Aprendiz	panadería		3042426341	
21	Milena Nicholls	1013004945				Aprendiz	panadería		3014424942	

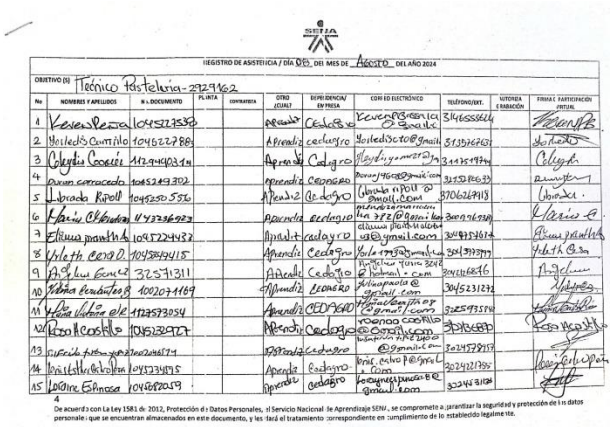
De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido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

GOR-F-085 V02



EVIDENCIAS

TECNICO EN PASTELERIA
FICHA 2929162 AGOSTO 08 DE 2024
LURUACO, ATLANTICO



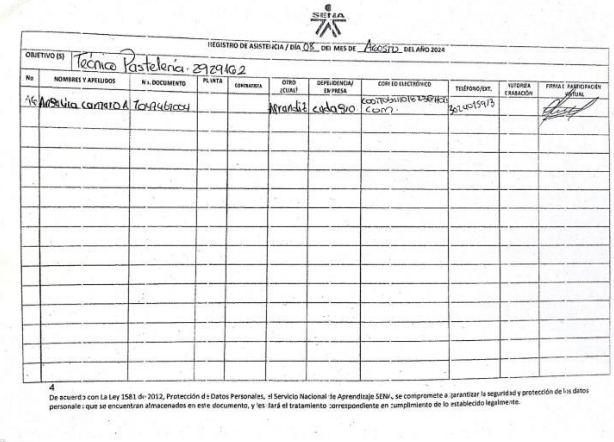
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico Pastelería - 2929162

No	NOMBRES Y APELLIDOS	N.o. DOCUMENTO	PL.INTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	NOTORIA Y RADICIÓN	FIRMA Y PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Keisen Pestana	1045227358			Aprendiz	Cedros	Keisenpestana@gmail.com	3146555616		
2	Yoiledis Cantillo	1045227881			Aprendiz	cedros	yoiledis0708@gmail.com	3133767431		
3	Colegio Cedros	1129490314			Aprendiz	Cedros	Colegiocedros@yahoo.es	3145749744		
4	Duran carrascal	1045249302			aprendiz	CEDROS	duranj9508@gmail.com	3135186533		
5	Lourdes Ripoll	1045250556			Aprendiz	Cedros	lourdesripoll@gmail.com	3706267413		
6	Karen Chiquillo	1143736923			Aprendiz	cedros	karen372@gmail.com	3009767348		
7	Elisma granados	1045224487			Aprendiz	cedros	elisma granados@gmail.com	3045337614		
8	Yoleth cerpa	1045844415			Aprendiz	Cedros	Yoleth1993@gmail.com	3043393993		
9	Angel Luis Gomez	3257371311			Aprendiz	Cedros	Angelluis3242@hotmail.com	3042166646		
10	Yuliana Cervantes	1002074169			Aprendiz	CEDROS	yulianaperez@gmail.com	3045231274		
11	Yulisa Urbina	1123573054			Aprendiz	CEDROS	Yulisaurbina@gmail.com	3125935748		
12	Ronal Castillo	1045239727			Aprendiz	Cedros	ronaldcastillo@outlook.com	3015165870		
13	[illegible]	[illegible]			Aprendiz	Cedros	[illegible]@gmail.com	3045778157		
14	Yoiseth Ochoa	1043734875			Aprendiz	Cedros	yoiseochoa@gmail.com	3024927955		
15	Loraine Espinosa	1045892019			Aprendiz	cedros	loraineespinosa88@gmail.com	3224588128		

4

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico Pastelería - 2929162

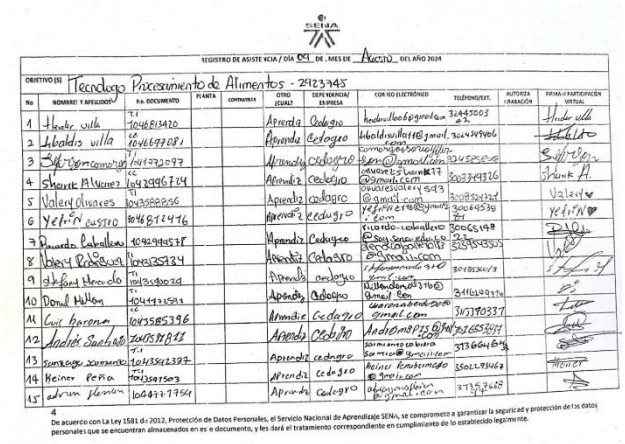
No	NOMBRES Y APELLIDOS	N.o. DOCUMENTO	PL.INTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	NOTORIA Y RADICIÓN	FIRMA Y PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Angelica carrero	1044461004			Aprendiz	cedros	[illegible]	3024015973		

4

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



TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745 AGOSTO 09 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

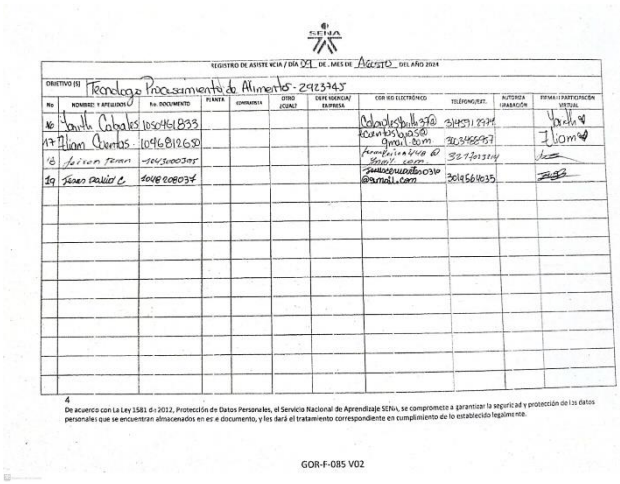


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DE MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Hender villa	TI 1046813420			Aprendiz	Cedagro	hendervillacabrera@gmail.com	3244232003		
2	Libaldis villa	CC 1046497081			Aprendiz	Cedagro	libaldisvillar16@gmail.com	3244349406		
3	Sofia Gomez	1041372097			Aprendiz	Cedagro	sofiagomezmartinez@gmail.com	3045252240		
4	Shanik Alvarez	1042996714			Aprendiz	Cedagro	shanikalvarezsuarez@gmail.com	3003349326		
5	Valery Alvarez	1043888836			Aprendiz	cedagro	valeryalvarez4593@gmail.com	3008324337		
6	Yefrin castro	1046816416			Aprendiz	cedagro	yefrincastro1985@gmail.com	3006453898		
7	Ricardo Caballero	1042944538			Aprendiz	Cedagro	ricardo.caballero@sena.edu.co	3006549898		
8	Valery Pallares	1044035784			Aprendiz	Cedagro	valeryvanessapallares@gmail.com	5329453505		
9	Gilfont Heredia	TI 1043040034			Aprendiz	cedagro	gilfontheredia3176@gmail.com	3018834478		
10	Daniel Hellen	1044123591			Aprendiz	Cedagro	danielhellen@gmail.com	3116199776		
11	Cristian Herrera	1043585396			Aprendiz	Cedagro	cristianherrera@gmail.com	3157970337		
12	Andrés Santiago	TI 1043578833			Aprendiz	Cedagro	Andresms0725@hotmail.com	3136641893		
13	Santiago serrano	TI 1043542397			Aprendiz	cedagro	Santiagoserrano@gmail.com	3136641893		
14	Heiner Peña	TI 1043597503			Aprendiz	cedagro	heinerpenamejia@gmail.com	3502795462		
15	adrian florez	1046777751			Aprendiz	Cedagro	adrianflorez@gmail.com	3235.7658		

4
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en es e documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DE MES DE Agosto DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

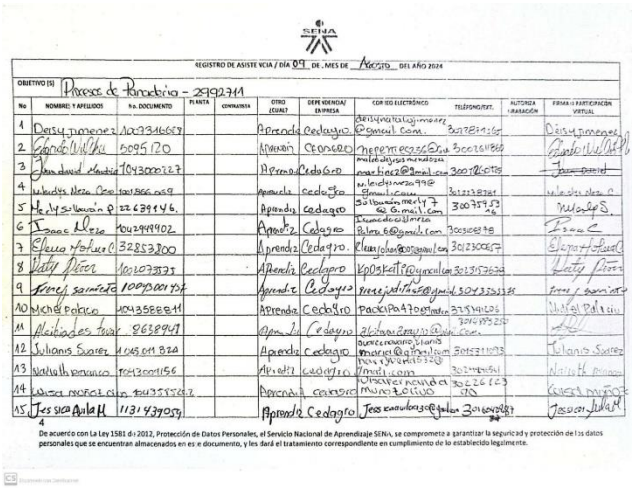
No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/CEL.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Yanith Caballero	1050461833					Caballerosyanith976@gmail.com	3145911994		
17	Juan Cuentas	1046812650					cuentasjuan250@gmail.com	3136641893		
18	Adrian Feman	1043000335					Armandfeman1418@gmail.com	3217013114		
19	Juan Pavia C.	1048008035					juanpaviacuello0310@gmail.com	3015611635		

4
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en es e documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02



PROCESOS DE PANADERIA
FICHA 2992711 AGOSTO 09 DE 2024
SABANALALARGA, ATLANTICO



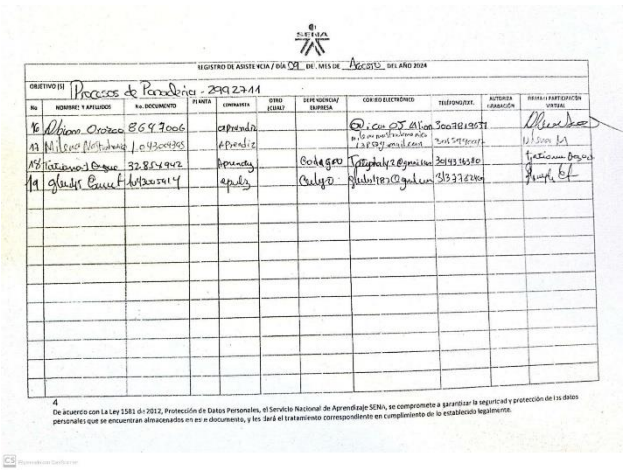
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DE MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Proceso de Panadería - 2992711

No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Daisy Jimenez	1002346687			Aprendiz	Cedagro	daisymaria@jimenez@gmail.com	3017811156		Daisy Jimenez
2	Sandra Milka	5095170			Aprendiz	CEDAGRO	mepremercado@gmail.com	3007261865		Sandra Milka
3	Jhon david martinez	1043000227			Aprendiz	Cedagro	martinez2@gmail.com	3001260785		Jhon David
4	Yolanda Maza Ospino	1001866469			Aprendiz	cedagro	yolandamaza990@gmail.com	3012238781		Yolanda Maza O.
5	Melissa Navarro P	1226399466			Aprendiz	cedagro	melissanavarro17@gmail.com	3007599530		Melissa N.
6	Isaac Mejia	1042999402			Aprendiz	Cedagro	Isaacmejia68@gmail.com	3003058978		Isaac M.
7	Eliana Molina C	32853300			Aprendiz	Cedagro	Eliana.molina@cedagro.com	3012300657		Eliana Molina C.
8	Yaily Pérez	1001073575			Aprendiz	Cedagro	Ypostal19@gmail.com	3012357634		Yaily Pérez
9	Yeney Barrios	1001001757			Aprendiz	Cedagro	yeneyjudithbarrios@gmail.com	3043393138		Yeney Barrios
10	Michel Policia	1043588811			Aprendiz	Cedagro	Paolapa47@outlook.es	3215410205 3016195215		Michel Policia
11	Aleidis de los Santos	8638949			Aprendiz	Cedagro	aleidisdelossantos@gmail.com			
12	Juliannis Suarez	1045011824			Aprendiz	cedagro	juanescalonajuliannis marcel@gmail.com	3015211693		Juliannis Suarez
13	Natalia Herrera	1043001156			Aprendiz	cedagro	Nataliaherrera@gmail.com	3021446541		Natalia H.
14	Luisa Mercado	1043585867			Aprendiz	cedagro	Usuario recibido en mercadolucio	3012262623		Luisa Mercado
15	Jessica Avila M	1131439059			Aprendiz	Cedagro	Jessavilam@gmail.com	3014692687		Jessica Avila M

4

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



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DE MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Proceso de Panadería - 2992711

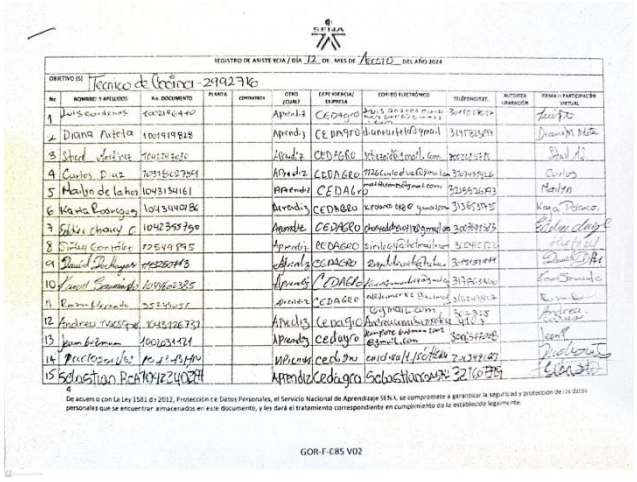
No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Albiano Orozco	8697006		aprendiz			Albiano_orozco@hotmail.com	3007819571		Albiano Orozco
17	Nilson Montalvo	1043049765		Aprendiz			nilsonmontalvo1357@gmail.com	3015499041		Nilson M.
18	Tatiana Vargas	32864942		Aprendiz		Cedagro	Tatianavargas28@gmail.com	3044316810		Tatiana Vargas
19	Glenis Fontalvo	1043049714		aprendiz		Cedagro	Glenisf1983@gmail.com	3133782460		Glenis F.

4

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



TECNICO EN COCINA
FICHA 2992716 AGOSTO 12 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DE MES DE Agosto DEL AÑO 2024

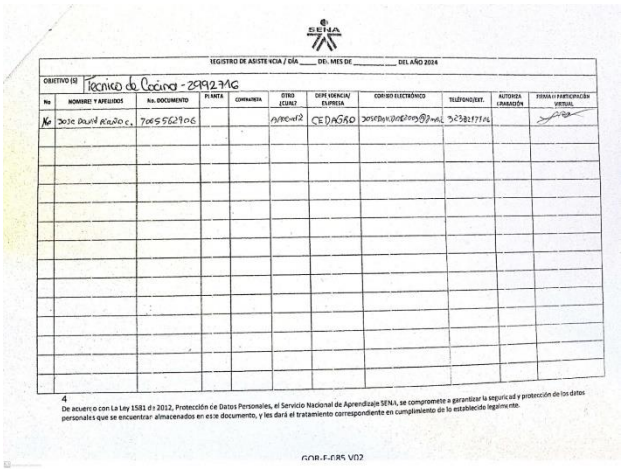
OBJETIVO (S): Tecnico de Cocina - 2992716

No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Luis Cardenas	1002184440			Aprendiz	CEDAGRO	luis.s.cardenas@gmail.com	3148161674		
2	Diana Acosta	1047919818			Aprendiz	CEDAGRO	dianaacosta69@gmail.com	3147825693		
3	Shed Sarina	1042136626			Aprendiz	CEDAGRO	sarinaf@gmail.com	3022225575		
4	Carlos Diaz	7231562764			Aprendiz	CEDAGRO	7726carlosdiaz@hotmail.com	3207375426		
5	Hailyn de la hoz	1043134161			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]@gmail.com	3216536583		
6	Karla Rodriguez	1043349286			Aprendiz	CEDAGRO	karlarod0828@gmail.com	3136537735		
7	Esteban Charris C	1042353750			Aprendiz	CEDAGRO	charrisestebanc10@gmail.com	3008921363		
8	Sirley Cortés	1254948955			Aprendiz	CEDAGRO	sirleycortes@hotmail.com	3126107214		
9	Daniel Saldaña	1042360443			Aprendiz	CEDAGRO	Danielsaldana@hotmail.com	3145851444		
10	Yamil Fernando	1042662335			Aprendiz	CEDAGRO	yamilfernandez23@gmail.com	3174215414		
11	Ramirez	3534[illegible]			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]@hotmail.com	3102[illegible]		
12	Andreu [illegible]	1043926793			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]@gmail.com	3[illegible]		
13	Juan Bermudez	1001631321			Aprendiz	cedagro	Juanbermudez[illegible]@gmail.com	3015[illegible]		
14	Precioso Vivas	1[illegible]			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3[illegible]		
15	Sebastian Portnoy	1042[illegible]			Aprendiz	Cedagro	Sebastianportnoy[illegible]	3216[illegible]		

4

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA ____ DE: MES DE _____ DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnico de Cocina - 2992716

No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
No	Jose David Raño c.	7065562906			Aprendiz	CEDAGRO	josedavidraño[illegible]@gmail.com	3238217706		

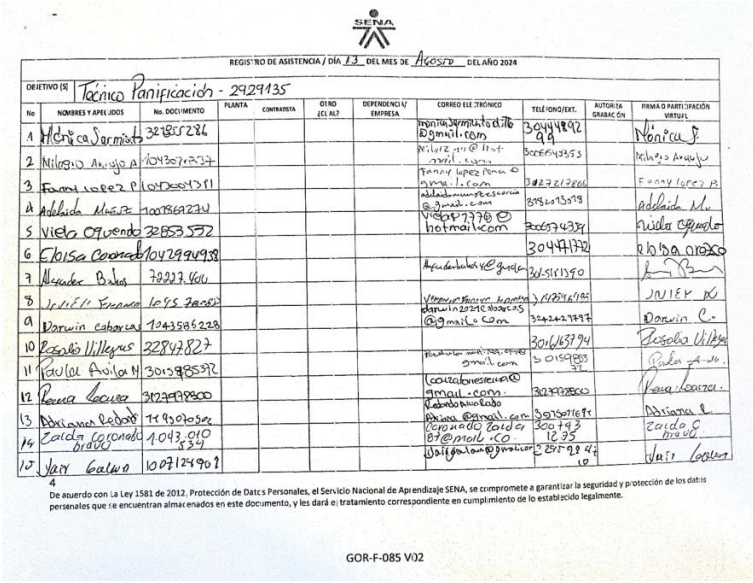
4

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135 AGOSTO 13 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico Panificación - 2929135

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUÁL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mónica Jaramillo	32855286					monicajaramillo1706@gmail.com	3044948992		Mónica J.
2	Milagro Arrieta A	1043677737					Arrieta.yuri@hotmail.com	3005743353		Milagro Arrieta
3	Fanny Lopez P	1047222511					Fanny lopez Perez @gmail.com	3022212866		Fanny Lopez P.
4	Adelaida Muñoz	1007862234					adelaidamunozescorcia@gmail.com	3136293598		Adelaida Mu.
5	Viola Oquendo	32853532					Violaoquendo@hotmail.com	3005743371		Viola Oquendo
6	Eloisa Coronado	1047994998						3044717??		Eloisa Coronado
7	Alexander Bolaños	72227466					Alexanderbolanos1@gmail.com	3015151150		
8	JAILEY FERNANDEZ	1045 [illegible]					[illegible]	[illegible]		JAILEY FE.
9	Darwin cabarcas	1043586223					darwin2021cabarcas@gmail.com	3042427997		Darwin C.
10	Rosalia Villegas	32847827						3016163794		Rosalia Villegas
11	Paula Avila M	3013985592					[illegible] gmail.com	3015985532		Paula Avila M.
12	Yenis Cantero	3127998800					cantero.yenis@gmail.com	3127998800		Yenis Cantero
13	Adriana Rebollo	1129070502					Rebollo.adriana@gmail.com	3015071691		Adriana R.
14	Zaida coronado bravo	1.043.010.534					Coronado.bravo87@hotmail.com	300 793 12 35		Zaida C. bravo
15	Yair Galvan	1007124907					Yairgalvan@gmail.com	324-938 47 10		Yair Galvan

4

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

GOR-F-085 V02



EVIDENCIAS

TECNICO EN PASTELERIA
FICHA 2929162 SEPTIEMBRE 05 DE 2024
LURUACO, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Sept. DE LAÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico en Pastelería

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yudelis Carrillo	1045227883			Aprendiz	cedagro	Yudelis040@gm	3138769791		
	Karen Peñaloza	1045227858			Aprendiz	Cedagro	Karenpbossio	3146554		
	Juan Ruiz	1002174930			Aprendiz	cedagro	manuelo@gmail.	3017244671		
	Odelis Cantillo	1129470316			Aprendiz	Cedagro	Yudelis@hotmail.com	3115547		
	Yenis Esther Echeverría	1143934945			Aprendiz	Cedagro	Yenis.echeverria@gmail.com	3012422855		
	Darlis Pollo	1002670124			Aprendiz	cedagro	@gmail.com	3242403330		
	Yuleth Cano O	1045244435			Aprendiz	cedagro	Yuleth1995@gmail.com	3043933799		
	Eliana Granados	1045224433			Aprendiz	Cedagro	eliana granados@gmail.com	3044151037		
	Angelica Cantillo	1047946004			Aprendiz	cedagro	angelicacantillo@hotmail.com	3044151913		
	Angelica Gomez	3257171311			Aprendiz	cedagro	Angelica.maria@hotmail.com	3042126846		
	Yoleidis Suarez Conde	1045241015			Aprendiz	Cedagro	yoleidissuarez@gmail.com	3183758529		
	Lorraine Espinosa	1045682050			Aprendiz	Cedagro	lorraineespinosa@gmail.com	3224431183		
	Maria Alejandra	1143236923			Aprendiz	cedagro	mariaalejandramarrugo172@gmail.com	3004693894		
	Duvan Carrascal	1045249302			Aprendiz	cedagro	duvancarrascal@gmail.com	3215336033		
	Daniela Sofia Ariza	1002146771			Aprendiz	Cedagro	Daniela.ariza@gmail.com	3045438852		

4

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE Sept. DE LAÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico en Pastelería

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Julio Antonio Castro	1127737054			Aprendiz	CEDAGRO	Julioantonio@gmail.com	3216758842		
	Yulisa Escalante	1002091169			Aprendiz	CEDAGRO	Yulisapaola@gmail.com	3045231276		

4

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

GOR-F-085 V02



TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745 SEPTIEMBRE 06 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DE MES DE Sept DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Hender villa	1046813420			Aprendiz	Cedagro	hadervilla06@gmail.com	3245500592		Hadervilla
	Jhoalbis villa	1046697081			Aprendiz	Cedagro	Jhoalbisvillagg@gmail.com	3245497486		Jhoalbis
	Yeferson Cuestro	1046812476			Aprendiz	Cedagro	Yefersoncuestro16@gmail.com	3006945387		Yefer
	Valery Olivares	1043588856			Aprendiz	Cedagro	Olivaresvalery893@gmail.com	3008321721		Valery
	Silvia Doncomorro	1041392007			Aprendiz	Cedagro	comorrosilvia@gmail.com	3245858008		Silvia
	Anith Caballes	1058461833			Aprendiz	Cedagro	Anithcaballes1433@gmail.com	3145919794		Anith
	Eliam Cuentas	1046812650			Aprendiz	Cedagro	Cuentaseliam@gmail.com	3002418883		Eliam
	Andrés Santiago	1043597877			Aprendiz	Cedagro	Andresg8735@gmail.com	3216533057		
	Heiner Peña	1043597503			Aprendiz	Cedagro	heinerpenabermejo@gmail.com	3502293467		Heiner
	Jerser Toan	1043006395			Aprendiz	Cedagro	jerserjesus998@gmail.com	3214023214		
	Luis Baronia	1043585396			Aprendiz	Cedagro	luisbaronia@gmail.com	3103910331		Luis
	Valery Rodriguez	1043135434			Aprendiz	Cedagro	Rodriguezvalery1120@gmail.com	3339943855		Valery
	Ricardo Caballero	1044994518			Aprendiz	Cedagro	ricardo-caballero@soy.sena.edu.co	3006949822		Ricardo
	Sherrik Alvarez	1042996784			Aprendiz	cedagro	alvarezsherrik77@gmail.com	3003749326		Sherrik A.

4

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN COCINA
FICHA 2992716 SEPTIEMBRE 09 DE 2024
SOLEDAD, ATLANTICO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DEL MES DE Sept DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico Cocina - 2992716

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Luis cardenas	1002196410	—	—	Aprendiz	Cedagro	Luis Andres cardenas@hotmail.com	3011817687		
	Johannis Oniz	1043435854			Aprendiz	CEDAGRO	Johannisoniz@gmail.com	3024726897		
	Sebastian Bol	1042200887			Aprendiz	CEDAGRO	Sebastianbol@gmail.com	3216057859		
	Sindy Ochoa	1002893375			aprendiz	Cedagro	Sindyo@hotmail.com	3045550911		
	Rosa Mercado	552-14955			aprendiz	Cedagro	alejandrarc@hotmail.com	3162-48807		
	Andrea Mesquera	1043126731			aprendiz	Cedagro	Estrategia comida moderna@gmail.com	3023328407		Andrea mesquera
	Daniel Reyes	1143250713			aprendiz	CEDAGRO	Reyesdaniela@hotmail.com	3015739714		
	Sirley Gonzalez	22548895			Aprendiz	DE DAGRO	Sirileg@hotmail.com	3004108326		
	Eddier Charry C	1042355750			Aprendiz	CEDAGRO	Charryeddier01@gmail.com	3007497835		
	Kamila Rodriguez	1043440289			Aprendiz	CEDAGRO	Kpranaca18@gmail.com	3136531935		
	Maiyn de la hoz	1042134161			Aprendiz	CEDAGRO	Maiyn@gmail.com	3215526993		
	Carlos Diaz	1031802789			Aprendiz	CEDAGRO	Carloscristosdiaz@gmail.com	3103477426		
	Johard Martinez	1042249080			Aprendiz	CEDAGRO	Johard@gmail.com	3001237185		
	Jose David Riaño Car.	7065562706			Aprendiz	CEDAGRO				
	Mike Mindiola	1004945845			Aprendiz	CEDAGRO	Mike Mindiola0718@gmail.com	3001022841		

4

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

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 09 DE MES DE Sept DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico en Cocina

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Jean Pierre Guzman	1007021177	—	—	Aprendiz	CEDAGRO	Jeanpierreguzman@hotmail.com	3006077006		
	Kamil Saavedra	1044602895	~	~	Aprendiz	CEDAGRO	Kamilsaavedra1119@gmail.com	3PERMISO		Kamil Saavedra

4

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

GOR-F-085 V02



PROCESOS DE PANADERIA
FICHA 2992711
SABANALALARGA, ATLANTICO

TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135
SABANALARGA, ATLANTICO

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
INICIO SEPTIEMBRE 17 DE 2024
SABANALARGA, ATLANTICO

EVIDENCIAS

TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135
SABANALARGA, ATLANTICO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 01 DE MES DE Oct DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Técnico Panificación - 2929135

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA / PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Mónica Sarmiento	32855286		Aprendiz		Cedagro	monicasarmiento1116@gmail.com	3044489249		Mónica S.
2	zaida Coronado Bravo	1043910534		Aprendiz		Cedagro	coronado zaida 87@gmail.com			zaida coronado Bravo
3	Esteban Vuelta	1043584168		Aprendiz		Cedagro	Cana. @gmail.com	Nuestra familia 3245058494		Esteban Vuelta
4	Adriana R	1193070502		Aprendiz		Cedagro	Pedrozo Hernandez Adriana @gmail.com			Adriana R.
5	Jair Cabarcas	1007174909		Aprendiz		Cedagro	jairCabarcas4@gmail.com			Jair Cabarcas
6	Milagro Arrieta	1043028837		Aprendiz		Cedagro	Milu112-19@hotmail.com			Milagro Arrieta
7	Adelaida Muñoz	1007857214		Aprendiz		Cedagro	adelaidamunoz2@sena.edu.co @gmail.com	3182015078		Adelaida Muñoz
8	Darwin Cabarcas	1063586228		Aprendiz		Cedagro	darwin2021cabarcas24@gmail.com	3024247777		Darwin C.
9	Brenda Fontalvo	1002891237		Aprendiz		Cedagro	brendafontalvo@gmail.com	3028977470		Brenda F.
10	Viola Coronado	32853332		Aprendiz		cedagro	Violaf7778@hotmail.com	3006574391		Viola Coronado
11	ELOISA ORTEGA	1043929		Aprendiz		Cedagro		3044977		eloisa ortega
12	Paula Avilez	1134348		Aprendiz		Cedagro	juanmanuelplantillas2@gmail.com	3006 8 39		Paula Avilez
13	Rosalia Villegas	32849827		Aprendiz		cedagro		3046163794		Rosalia Vil
14	Alexander Bolaño	7227700		Aprendiz		Cedagro	Alexanderbolaño@gmail.com	321-5181350		
15										

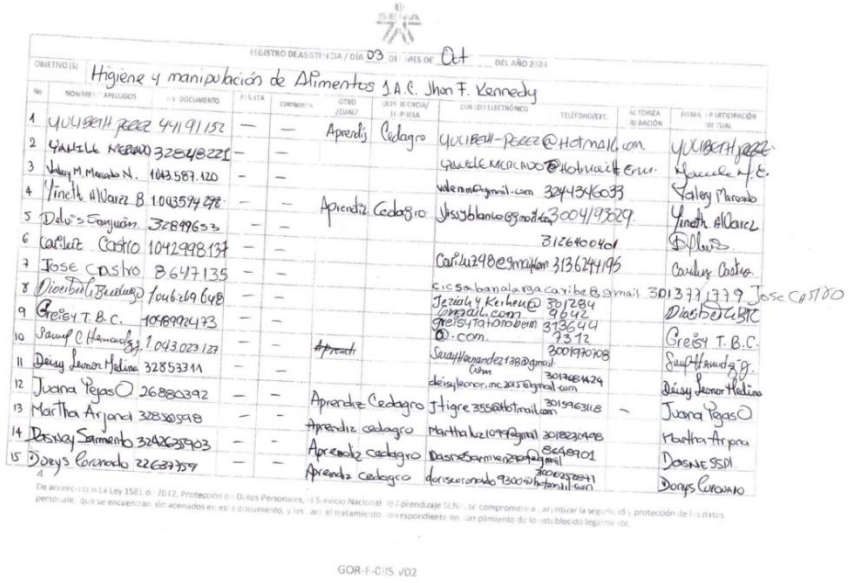
4

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

GOR-F-015 V02



CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 3091822
J.A.C. JHON F. KENNEDY
SABANALARGA, ATLANTICO



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

OBJETIVO(S): Higiene y manipulación de Alimentos J.A.C. Jhon F. Kennedy

No	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DOCUMENTO	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZACIÓN	FIRMA / PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	YULIBETH PEREZ		44191152	—	—	Aprendiz	Cedagro	YULIBETH-PEREZ@Hotmail.com			YULIBETH PEREZ
2	YANELIS MERCADO		32648221	—	—			Yanelis.mercado@hotmail.com			Yanelis M.E.
3	Valery M. Maranto N.		1043587420	—	—			valeriamn@gmail.com	3244346033		Valery Maranto
4	Yineth Alvarez B.		1043594578	—	—	Aprendiz	Cedagro	Yinethjohanna@gmail.com	3004193889		Yineth Alvarez
5	Delvis Fonseca		32849633	—	—				3126400401		Delvis
6	Caroline Castro		1042998137	—	—			Carolu298@gmail.com	3136244195		Caroline Castro
7	Jose Castro		8647135	—	—			Ecsabanalarga caribe@gmail.com	3013771779		Jose Castro
8	Diosibeth Berdugo		1064264648	—	—			Jeziela Keshen@gmail.com	3012849642		Diosibeth Berdugo
9	Greisy T. B. C.		1048992433	—	—			greisytatiana@hotmail.com	3136447512		Greisy T. B. C.
10	Sauyl C Hernandez		1043023127	—	—	Aprendiz		Sauylhernandez1998@gmail.com	3001940708		Sauyl Hernandez G.
11	Daisy Leonor Molina		32853711	—	—			daisyleonor.mc2015@gmail.com	3012684424		Daisy Leonor Molina
12	Juana Pegas O		26880392	—	—	Aprendiz	Cedagro	Jtigre355@hotmail.com	3015963118	—	Juana Pegas O
13	Martha Arjona		32830948	—	—	Aprendiz	cedagro	Marthaluz1074@gmail.com	3018234498		Martha Arjona
14	Desiray Sarmiento		1042635903	—	—	Aprendiz	cedagro	Desirsarmiento2004@gmail.com	3164149701		Desiray SSM
15	Doreys Coronado		22637359	—	—	Aprendiz	cedagro	doriscoronado9300@hotmail.com	3006238447		Doreys Coronado

4

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

GOR-F-015 V02

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DE MES DE Oct. DEL AÑO 2024

OBJETIVO(S): Tecnologo en Procesamiento de Alimentos - 2923745

No	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DOCUMENTO	No DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZACIÓN	FIRMA / PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Heider villa		1046813420			Aprendiz	Cedagro	heidervilla06@gmail.com	3247500342		Heider
2	Valery olivares		1043888856			Aprendiz	Cedagro	olivaresvalery593@gmail.com	3008324221		Valery
3	Yefrin castro		1046812476			Aprendiz	cedagro	Yefrincastro1476@gmail.com	3026795387		Yefrin
4	Ricardo Caballero		1042994578			Aprendiz	Cedagro	ricardo-caballero@soy.sena.edu.co	3006591826		Ricardo
5	Libaldis villa		1046697081			Aprendiz	Cedagro	Libaldisvilla11@gmail.com	3024544406		Libaldis
6	Heiner peña		1043591503			Aprendiz	Cedagro	Heinerpenabermejo@gmail.com	3502295467		HEINER
7	Jeison Teran		1043000395			Aprendiz	Cedagro	teranyeison440@gmail.com			
8	Andres Santana		1043592882			Aprendiz	Cedagro	Andresm9915@gmail.com			
9	Valery Rodriguez		1043135734			Aprendiz	Cedagro	Valeryrodriguez1350@gmail.com	3134543505		Valery
10	Stefany Hurtado		1043500089			Aprendiz	cedagro				
11	David Millan		1047772976			Aprendiz	cedagro				
12	Yanelis Caballero		1080461833			Aprendiz	Cedagro		3116249782		
13	Liam Cuentas		1046812762			Aprendiz	Cedagro		3145912979		Yanelis
14	Alvian Florian		1047771759			Aprendiz	Cedagro		3013488857		Liam
15	Jesus David		1048208037			Aprendiz	cedagro		3145795777		Alvian
								@gmail.com	3145640135		Jesus

4

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

GOR-F-015 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 04 DE MES DE Oct DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tecnologo en Procesamiento de Alimentos -2923795

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA / PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Elkin Jose Romero Ayala	1041772097			Aprendiz	Cedagro	romerogoselkin yelkinjose@gmail.com	3245858048		Elkin Jose

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

GOR-F-0115 V02

PROCESOS DE PANADERIA
FICHA 2992711
SABANALALARGA, ATLANTICO

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHAS 3094365-3094366
TRADING GROUP INTERNATIONAL
MODALIDAD VIRTUAL

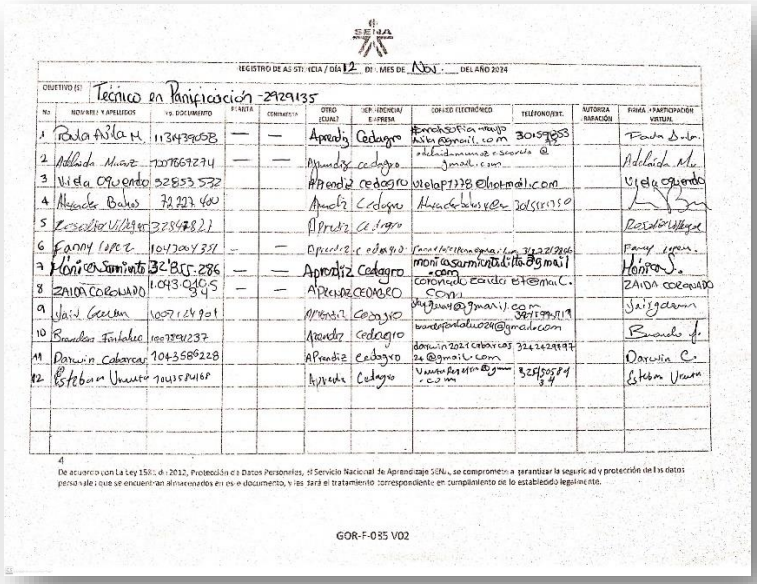
CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FUNDACION VENCEDORES KIDS
INICIO OCTUBRE 16 DE 2024
GALAPA, ATLANTICO

EVIDENCIAS

TECNICO EN PANIFICACION

FICHA 2929135

SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DE MES DE Nov DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Técnico en Panificación -2929135

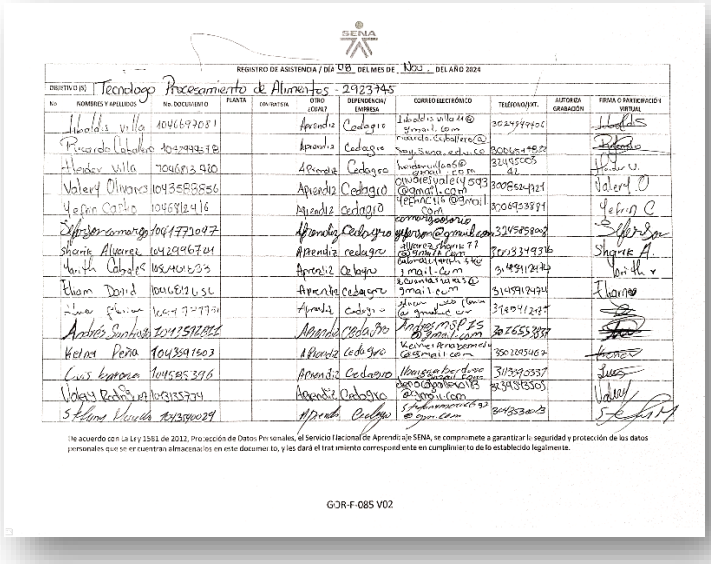
NO	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO ¿CUAL?	VER. ASISTENCIA/ E-PREMA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Paula Avila M.	1134390508	—	—	Aprendiz	Cedagro	Avilapaola@gmail.com	3015978853		Paula Avila M.
2	Adelaida Muvez	1007869274	—	—	Aprendiz	cedagro	adelaidamunoz@gmail.com			Adelaida Mu
3	Viviana Oviedo	32833532			Aprendiz	cedagro	vivianaP7778@hotmail.com			Viviana Oviedo
4	Alexander Baloa	72227160			Aprendiz	Cedagro	Alexanderbaloa@gmail.com	3015511150		
5	Leonardo Villegas	3784821			Aprendiz	cedagro				Leonardo Villegas
6	Fanny Lopez	1047204331	—	—	Aprendiz	cedagro	fannylopez1@hotmail.com	3122212966		Fanny Lopez.
7	Monica Sarmiento	32'855.286	—	—	Aprendiz	Cedagro	monicasarmientodiaz@gmail.com			Monica S.
8	ZAIDA CORONADO	1.043.964.965	—	—	APRENDIZ	CEDAGRO	coronado.zaida81@gmail.com			ZAIDA CORONADO
9	Jairy Gaviria	1007164901			Aprendiz	Cedagro	jairygaviria@gmail.com	3015978119		Jairy Gaviria
10	Brandon Fontalvo	1007391237			Aprendiz	cedagro	brandonfontalvo28@gmail.com			Brandon F.
11	Darwin Cabarcas	1043586228			APrendiz	Cedagro	darwin2021cabarcas2@gmail.com	3242429997		Darwin C.
12	Esteban Urueta	1043574168			Aprendiz	Cedagro	Urueta2004esteban@gmail.com	3245054184		Esteban Urueta

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

GOR-F-035 V02



TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745
SABANALARGA, ATLANTICO



SENA

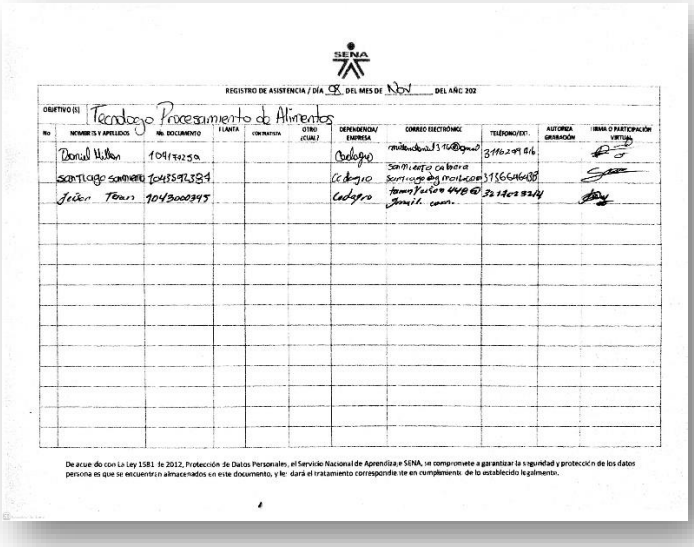
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Nov DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tecnologo Procesamiento de Alimentos - 2923745

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Hebeldis villa	1046697051			Aprendiz	Cedagro	Idvalbis villa 71@gmail.com	3024594405		
	Ricardo Caballero	1042944398			Aprendiz	Cedagro	ricardo.caballero@soy.sena.edu.co	3006614820		
	Heiner villa	7046813910			Aprendiz	Cedagro	heinervillar@gmail.com	3214555035		
	Valery Olivares	1043588556			Aprendiz	Cedagro	olivaresvalery593@gmail.com	3006624921		
	Yefrin Cantillo	1046812416			Aprendiz	Cedagro	yefrincantillo@gmail.com	3006933891		
	Jefferson Camargo	1041771047			Aprendiz	Cedagro	camargojefferson@gmail.com	3215458002		
	Shania Alvarez	1042996701			Aprendiz	cedagro	alvarezshania77@gmail.com	3013349316		
	Yuri Cabales	1054040633			Aprendiz	Cedagro	yuricabales1@gmail.com	3145912474		
	Eliam David	1006812656			Aprendiz	Cedagro	eliamcarrascal@gmail.com	3145912474		
	Luis [illegible]	1004777774			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3180412497		
	Andres Santander	1041591885			Aprendiz	Cedagro	Andres1985@gmail.com	3016553859		
	Kelin Peña	1043591503			Aprendiz	Cedagro	Kelinpena2003@gmail.com	3502095467		
	Luis [illegible]	1045853916			Aprendiz	Cedagro	luisgantor[illegible]	3113395337		
	Valery Pedraza	1043135774			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3234955505		
5	Kelvin Novoa	1043940029			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3045533013		

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

GOR-F-085 V02



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 08 DEL MES DE Nov DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Tecnologo Procesamiento de Alimentos

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Daniel Millan	1041782590				Cedagro	millandaniel3176@gmail.com	3116299896		
	Santiago Sanabria	1045591384				Cedagro	Santiagosabana@gmail.com	3166646408		
	Jeiser Tejeda	1043000345				Cedagro	Jeisertejeda448@gmail.com	3216223214		

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



CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
TRADING GROUP INTERNATIONAL
MODALIDAD VIRTUAL

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA TECNICO EN PANIFICACION
SABANALARGA

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA TECNICO EN PASTELERIA
LURUACO

EVIDENCIAS

TECNICO EN COCINA
FICHA 3064585
SOLEDAD, ATLANTICO

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Dic DEL AÑO 2024

OBJETIVO(s) Técnico Cocina - 3064585

No	N.NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CENTRO TEA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/ EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Aelisgueldy Camilo Jaramillo	22522442					camilojaramillo@gmail.com	3022535497		
	Edinson Betancur	1045126698					edinsonbetancourt@email.com	3026001852	✓	Edinson B.
	Jacklin Gil R	1045726092					jacklingil1@gmail.com	3017773932		
	Beergueys vargas	1129535775					Beergueysvargas1@gmail.com	3026191853		
	Yira Doria	1045230276					mariaalejandradoria@hotmail.com	3005499151		Yira Doria
	Maria Duque	1045738432					mduque2706@gmail.com	3207401144		
	Alys Sierra	26670672					duque.monica@	3486614547		Alys Sierra
	Emilth Cuadrado	32739982					Emilthcuadrado@gmail.com	3045150142		Emilth cuadrado
	Yinis Suarez	CC 1004953518					Yinis.suarez@gmail.com	3106347503		Yinis Suarez
	Milena Barón	1001780149					Milenaba46@gmail.com	3032852473		Milena Barón
	Jaqueth Algarín	1046203330					Yeleonardo20726@gmail.com	3174946619		Jaqueth Algarín
	Samuel Rodriguez	7139425872					Carlosalbertorodriguez	3213975036		Samuel
	Viviana Algarín	1045711490					Vivianaalgarin1@gmail.com	3017249949		Viviana Algarín
	Bridis Robles	1001870846					bridisrobles1@gmail.com	3006703937		Bridis Robles
	Kelly Tapias	39144369					kelly-tapias@outlook.es	3026478771		Kelly Tapias

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

GOF-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 02 DEL MES DE Dic DEL AÑO 2024

OBJETIVO(s) Técnico Cocina - 3064585

No	N.NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CENTRO TEA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/ EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yario Bustos S	72 167881					Jovin.junior28@hotmail.com	3104054393		
	Yhorderlis Pacheco	85485204					Hevamm@hotmail.com	3247813719		
	Eliana Bermudez	1140903003					Elianambr@gmail.com	3013853974		Eliana B.
	Jovin David Tobon	1044985782					Jovintobon@gmail.com	3011965852		
	Yaneth M Viviana Nieva	55749153					Yinbolivia@hotmail.com	3009980 6762		
	Henry Quintero	7778016C					quinteromartinez776@gmail.com	3137734948		

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

GOF-F-085 V02



TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD
FICHA 2929203
SABANALARGA, ATLANTICO

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

OBJETIVO (S) | Tecnologo Control de Calidad 2929203

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Dra Lucia Avila Ruiz	C. 1043030119			Aprendiz	Cedagro	diraavilaruiz@gmail.com	3237400895		
	Manuel Gonzalez Diaz	C.C 1044928255			Aprendiz	Cedagro	manuelgonzalez@hotmail.com	3117021314		
	Luisa alvarez	C. 1043589554			Aprendiz	Cedagro	alvarezyepezluisa fernanda@gmail.com	3243617424		
	Hector rafael Molina	C. 1064606692			Aprendiz	Cedagro	ultimotina 2010545 @gmail.com	3005976916		
	Boris echeverria	T 1042852448			Aprendiz	Cedagro	becheverriallinos @gmail.com	3136863643		
	Juana Quevedo	C 1043585928			Aprendiz	Cedagro	Juanaquevedo @gmail.com	3107326677		
	Harold Pejos	T 1044280688			Aprendiz	Cedagro	talasharoldalfonso @gmail.com	3168276328		
	Dairy Pala	TI 1043589730			Aprendiz	Cedagro	dairypala@gmail.com	3009962475		
	Carolay Rivera	CC 1043587213			Aprendiz	Cedagro	Carolayriveraj49 @gmail.com	3017585284		
	Gustavo Almanza	T.I 1043590675			Aprendiz	Cedagro	almanzadomanchengo@gmail.com	3012450937		
	Valentina Rico	CC 1043586049			Aprendiz	cedagro	ricovalentina0440 @gmail.com	3147628589		
	Grey Paola Julio	C 1008034278			Aprendiz	Cedagro	greyjulio@gmail.com	3011639491		

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

GOR-F-085 V02



TECNICO EN PANIFICACION
FICHA 2929135
SABANALARGA, ATLANTICO



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

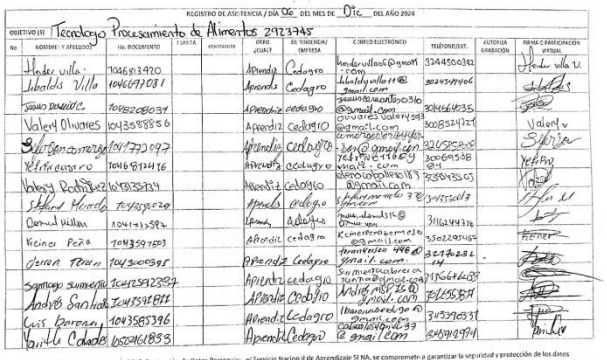
OBJETIVO (S): Tecnico Panificacion 2929135

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Brandon Bautista	1003891237			Aprendiz	Cedagro	brandonbautista@gmail.com	3023977400		Brandon B.
	Adriana Mercado	1049025441			Aprendiz	cedagro	alvimercado660201@gmail.com	3144485985		Adriana Mercado
	Milagro Arauyo	1043024837			Aprendiz	cedagro	Arauyo1@gmail.com	3006448353		Milagro Arauyo
	Fanny Lopez A	1043004311			Aprendiz	cedagro	fanny.lopez.arauyo@gmail.com	3123212806		Fanny Lopez A
	Zaida Coronado	1043010594			Aprendiz	Cedagro	zaidacoronado@gmail.com	3007495195		Zaida Coronado
	Mónica Santana	32855286			Aprendiz	Cedagro	monicasantana@gmail.com	3044489299		Mónica S
	Yair Galan	1007129959			Aprendiz	Cedagro	yairgalan@gmail.com	3206944479		Yair Galan
	Rosalba Villegas	32847827			Aprendiz	cedagro		3016163794		Rosalba Villegas
	Eloisa Orozco	1042994938			APlend	cedagro	eloisaorozco@gmail.com	2644777727		Eloisa
	Vielo Oquendo	32853532			Aprendiz	cedagro	Vielo.oquendo@hotmail.com	3006544759		Vielo Oquendo
	Adelaida Muvdi	1007566274			Aprendiz	cedagro	adelaidamuvdi@gmail.com	3182015078		Adelaida M.v
	Ruben Avila M	1143990588			Aprendiz	cedagro	avilaruben@gmail.com	3015478855		Ruben Avila M
	Alexander Bolaño	7221746			Aprendiz	Cedagro	Alexanderbolano@gmail.com	3215151354		
	Esteban Urueta	1043004168			Aprendiz	Cedagro	urueta.esteban.alfonso@gmail.com	3145058914		Esteban Urueta

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

GOR-F-085 V02

TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745
SABANALARGA, ATLANTICO



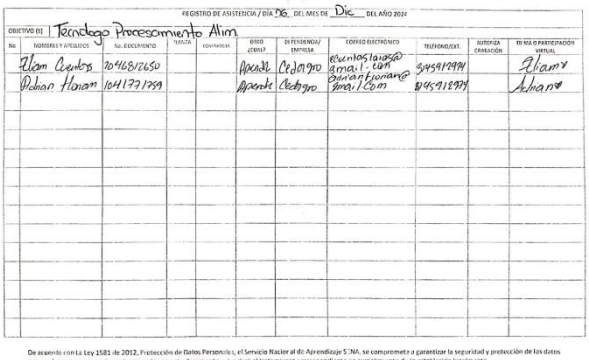
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Dic DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnologo Procesamiento de Alimentos 2923745

No	NOMBRE Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	EX DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACION VIRTUAL
	Heiber villa	1046832920			Aprendiz	Cedagro	heibervillas@gmail.com	3244500342		Heiber villa V.
	Ubaldis Villa	1046497081			Aprendiz	Cedagro	Ubaldisvilla1@gmail.com	3024544406		Ubaldis
	Jesus Donado	1049228039			Aprendiz	cedagro	@gmail.com	3046660335		Jesus
	Valery Olivares	1043588856			Aprendiz	cedagro	olivarescvalery@gmail.com	3008524727		Valery
	Silvia Gonzalez	1047770197			Aprendiz	cedagro	Silvia@gmail.com	3245135048		Silvia
	Yeffry Cervantes	1046871476			Aprendiz	cedagro	yeffry@gmail.com	3006993581		Yeffry
	Valery Robledo	1043585347			Aprendiz	cedagro	valeria.robledo1183@misena.edu.co	3136435603		
	Yeffrey Heredia	1043592029			Aprendiz	cedagro	yeffreyheredia988@gmail.com	3145752473		
	Daniel Villa	1041113587			Aprendiz	cedagro		3116244376		
	Karina Peña	1043597203			Aprendiz	cedagro	Karinapena@misena.edu.co	3502290465		
	Jerian Perez	1043005395			Aprendiz	Cedagro	Jerianperez1998@gmail.com	3217628214		
	Santiago Sumerano	1042592387			Aprendiz	cedagro	Sumerano@gmail.com	3176624659		
	Andres Santana	1043591888			Aprendiz	cedagro	Andres.1857@misena.edu.co	3206568511		
	Luis Barrera	1043585396			Aprendiz	Cedagro	Luisandres@misena.edu.co	3145396337		
	Danilo Cabadia	1052961893			Aprendiz	Cedagro	Danilo1@misena.edu.co	3145919791		

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

GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE Dic DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Tecnologo Procesamiento Alim

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	EX DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Alam Acevedo	1046812650			Aprendiz	Cedagro	Acevedoalam1@gmail.com	3145919791		Alam V
	Adrian Hiram	1041737159			Aprendiz	Cedagro	Adrianhiram@gmail.com	3145919791		Adrian

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

GOR-F-085 V02

CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA 3143849
SOLEDAD, ATLANTICO