PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 28 de FEBRERO del 2025

Señor
REINALDO BERNAL MICHELSEN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7423015
INSTRUCTOR G15
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes FEBRERO del año 2025

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5800377 de 2024**

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 50891088 de Montería en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor del presente contrato es CUARENTA Y SEIS MILLONES CIENTO CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE. ($46.148.427), el SENA pagará al contratista en el mes de febrero la suma de DOS MILLONES NUEVE CIENTO TRECE MILY VEINTE CUATRO PESOS M/CTE. ($2.913.024,00), de marzo a noviembre la suma de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) y por el mes de diciembre la suma de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE. ($1.839.804,00.)

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2025.

OBJETO:

PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral	Se impartiendo formación, en los programas de formación: TECNOLOGO DE ACUICULTURA_	**Anexo 1**: Planeación Pedágogica Fichas

	en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación	TECNOLOGO EN PRODUCCION GANADERA Horas 36	# 2898931 ficha # 2820535 **Anexo 2**: Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas#2898931. ., # 2820535 **Anexo 3**: Plan Concertado Fichas #.2898931. . # 2820535 **Anexo 4**: Listas de Asistencias Fichas #. #.2898931. . # 2820535 **Anexo 5** Reporte de sofia plus
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	En este mes no gestiono formaion complementaria	No aplica
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados	No aplica por que no se desarrollo complementaria	No aplica

4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato	No se realizo durante este mes la obligación debido a que no hay oferta disponible	No aplica para este mes
5	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se presenta informe de ejecución contractual dentro de la fecha requerida por el supervisor de contrato según correo electrónico remitido por la secretaria de la coordinación académica	**Anexo 6** Informe de ejecución contractual del mes de febrero cargado en secopII
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se presento ninguna noveda en este mes	No aplica
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su	No se aplica para este mes ya que no fui requerida para las actividades de apoyo para la supervicion de contrato	No aplica

	formación académica le permitan desarrollar		
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de estos a los aprendices	No Se realizó emisión de juicios evaluativos para las este mes Sena sofiaplus	No aplica
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos - GFPI-G-013, para las fichas 2898931 FICHA # 2820535 Guía de Aprendizaje. • Plan de Mejoramiento • Registros de Inasistencia en Sofiaplus. • Plan Concertado. Listas de Asistencia	PORTAFOLIO
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador y cargar horas adicionales en el aplicativo SofiaPlus Parágrafo: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	N o aplica para este ya que no estoy apoyando proyectos de senova en este mes	No aplica

12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el eglamento del aprendiz SENA vigente	Se reportó las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Senasofiaplus. Fichas # 2820535	Evidencias reportadas en Anexo 7 inasistencias
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices	No se presento ninguna novedad en este de mes para los aprendices en este informe	No aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a. Procurar el cuidado integral de su salud. b. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. c. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. d. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Se realizo curso de introductorio de sst Se atendio el protocolo de seguridad y salud en el trabajo	Anexo 8 Certificado de inducción del sst

	e. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. f. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y certificados de afiliación de seguridad social salud y pensión#**458670109** Bancomeva en el periodo del mes de enero (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en folios

Cordialmente,



Firma
SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
CC No. 50891088 de Montería

Recibí a satisfacción:

Firma

REINALDO BERNAL MICHELSEN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7423015
INSTRUCTOR G15

ANEXOS

Obligación Contractual 1
Anexo 1: Planeación Pedágogica Fichas 2898931 ficha # 2820535
Anexo 2:
Guías de Aprendizaje programa de formación Fichas 2820535 ficha # 2898931

Anexo 3:
Plan Concertado Fichas No. 2820535 ficha # 2898931
Anexo 4:
Listas de Asistencias Fichas No. 2898931 ficha # 2820535

Anexo 5
Reporte de onmidatos

Obligacion contractual 5
Anexo 06
Informe mensual de ejecución subido a secop

Obligacion contractual 10
Anexo 07
Pantallazo del portafolio del instructor
Obligacion contractual 12
Anexo8
Pantallazo de las inasistencias

Obligacion contractual 14
Anexo 9
CERTIFICADOS INDUCCION SST

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**19/02/2025**
Denominación del Programa de Formación	**PRODUCCIÓN GANADERA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos**: **SANDRA ZULUAGA MENDOZA** — **Regional y Centro de formación**: **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENT E	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION		**INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.**	ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	**REALIZAR PROCEDIMIENTO SEGÚN FORMULACIÓN: ALISTAR, PESAR, TROCEAR, MEZCLAR, EMULSIONAR, EMBUTIR, PRESENTAR.**	**VARIABLES Y PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE CÁRNICOS**	**PREPARA LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES SEGÚN FORMULACIÓN REQUERIDA NORMATIVIDAD ALIMENTARIA Y DE SALUD OCUPACIONAL. TRANSFORMA LA MATERIA PRIMA E INGREDIENTES EN PRODUCTO CÁRNICO TERMINADO ACORDE A FORMULACIONES ESTABLECIDAS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**	FORMULACIÓN, EMULSIÓN, EMBUTIDO Y RENDIMIENTO: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS,	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA		SANDRA P ZULUAGA MENDOZA	

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	**19/02/2025**
Denominación del Programa de Formación	**ACUICULTURA**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** **SANDRA ZULUAGA MENDOZA** **Regional y Centro de formación** **CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
EJECUCION		**OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE**	VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS	**Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.** **Adecuar Y Pesar Las Materias Primas E Ingredientes Optimizando Los Recursos Según La Formulación Requerida.**	**Deterioro De Alimento: Conceptos, Tipos, Vida Útil, Causas Intrínsecas Y Extrínsecas, Efectos.** **Productos Pesqueros: Definición, Clasificación, Tipos, Características, Fichas Técnicas, Vida** **Útil.**	**.** **ALISTA RESPONSABLEMENTE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS ACORDE A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.** **PESA CON EXACTITUD Y HONESTIDAD LOS INGREDIENTES DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR.** **LIMPIA LA MATERIA PRIMA SEGÚN PROCEDIMIENTO DISPONIENDO LOS SOBRANTES Y RESIDUOS CON** **RESPONSABILIDAD**	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	8	8	TALLER, EXPOSICION	GUIA DE APRENDIZAJE	AULA		DIOMEDES PACHECO	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ACUICULTURA
- Código del Programa de Formación: 723402
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (EJECUCION)
- Actividad de Proyecto Formativo
- Competencia: OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE

  Resultados de Aprendizaje:

  VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS

  Duración de la Guía de Aprendizaje (56 horas):

2. PRESENTACIÓN

El país cuenta con potencial productivo en acuicultura tanto de especies nativas, importadas y ornamentales, su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA es ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las

necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país

- **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: La materia prima es un material o bien natural que se transforma para producir un producto. Su importancia radica en que puede cambiar el resultado final del producto.

Resuelve:

¿Qué son las materias primas y cómo operar en ellas?

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

- Deterioro De Alimento: Conceptos, Tipos, Vida Útil, Causas Intrínsecas Y Extrínsecas, Efectos.
- Productos Pesqueros: Definición, Clasificación, Tipos, Características, Fichas Técnicas, Vida Útil.
- Insumos: Aditivos, Conservantes, Empaques, Embalajes, Envases.
- Empaque, Envases Y/O Embalajes: Conceptos, Tipos, Características, Propiedades, Funciones,

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

- Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.
- Adecuar Y Pesar Las Materias Primas E Ingredientes Optimizando Los Recursos Según La Formulación Requerida.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	PTIMIZANDO LOS RECURSOS SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA	-	**Respuesta a temas de la guía mediante cuestionarios de preguntas.**	. **ALISTA RESPONSABLEMENTE LA MATERIA PRIMA E INSUMOS ACORDE A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.** **PESA CON EXACTITUD Y HONESTIDAD LOS INGREDIENTES DE ACUERDO CON EL PRODUCTO A ELABORAR.** **LIMPIA LA MATERIA PRIMA SEGÚN PROCEDIMIENTO DISPONIENDO LOS SOBRANTES Y RESIDUOS CON** **RESPONSABILIDAD AMBIENTAL.** **ACONDICIONA LA MATERIA PRIMA POR MEDIO MANUAL Y/O MECÁNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y** **NATURALEZA DEL RECURSO HIDROBIOLÓGICO**	**TALLER,** **EXPOSICION**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Productos frescos**: Carne sin procesar, como los filetes y los bistecs
- **Productos procesados**: Carne que ha sido sometida a procesos como el ahumado, el enlatado, el salado o la curación
- **Derivados cárnicos**: Productos elaborados con carnes, grasas y algunos restos cárnicos, que son sometidos a tratamiento térmico y condimentados

Filete de pescado: tira de pescado de tamaño y forma irregular separada del cuerpo por medio de cortes paralelos a la columna vertebral.

Gelificación: proceso de la formación de un gel a partir de un sólido.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

/ https://www.pisciculturaecososteniblechireno.com/blog/vocabulario-acu%C3%ADcola

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**2025**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: : **PRODUCCIÓN GANADERA**
- Código del Programa de Formación: 723106
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): SISTEMAS DE PRODUCCIÓN GANADERA DOBLE PROPOSITO
- Fase del Proyecto (EJECUCION)
- Actividad de Proyecto Formativo ALISTAR INSTALACIONES MAQUINAS EQUIPO, HERRAMIENTAS E INSUMOS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

  COMPETENCIA: INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

--ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y PARÁMETRO TÉCNICO
- ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

-CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

Duración de la Guía de Aprendizaje (160 horas):

2. PRESENTACIÓN

El agro contribuye de manera significativa al crecimiento de los países en desarrollo, en particular en aquellos con bajos niveles de ingreso en los cuales aporta tres cuartas partes del empleo, casi la mitad del ingreso y más del cincuenta por ciento de las exportaciones. Por otra parte, la industria de alimentos en Colombia es uno de los principales motores para el desarrollo rural del país, además tiene una relevancia particular ya que estamos llamados a convertirnos en una de las despensas alimentarias del mundo tal como lo afirma la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para la Alimentación y la Agricultura; es ahí donde los alimentos procesados tienen grandes oportunidades. Acorde con los lineamientos estratégicos de la política pública de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria que orienta el desarrollo de las capacidades sociales, económicas y políticas de familias, comunidades y organizaciones, se promueve el fortalecimiento de la transformación de productos alimenticios que permitan mejorar sus capacidades para emprender actividades económicas alternativas, con competencias técnicas en la producción sostenible, la transformación, comercialización y mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos locales. Sumado a esto, el plan estratégico de ciencia, tecnología e innovación del sector agropecuario colombiano cuyo propósito es fomentar el cambio técnico, la generación de valor y la evaluación de resultados de sostenibilidad, productividad y competitividad, contempla como pilares fundamentales la seguridad alimentaria, la producción, transformación y distribución de alimentos con calidad e inocuidad. Además, en el marco de la ley de emprendimiento (Ley 2069 del 2020) el SENA está llamado a impulsar la innovación y el desarrollo empresarial en las comunidades. Por último, los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU de Hambre cero y Consumo y producción responsables, apuntan respectivamente: al aumento de la productividad agrícola y de los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos de producción e insumos, conocimientos, servicios financieros, mercados y oportunidades para la generación de valor añadido y empleos no agrícolas; y por otra parte, a la reducción del desperdicio de alimentos per cápita a nivel mundial y las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro. En este contexto, el proyecto de formación Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral brinda la oportunidad de generar procesos de desarrollo a través de la transformación de materias primas generando valor agregado y aportando conocimiento al sector agroindustrial.

• 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Actividad de reflexión Inicial

Cuando se trabaja con productos carnicos los cuidados en su procesamientos , tratamiento y distribucion deben ser más rigurosos, se debe evitar cualquier tipo de contaminación y posibles apariciones de bacterias.

Es importante entender que un excelente manejo de los recursos le ayudará a tu negocio a mantener un equilibrio y una excelente planeación de gastos, por eso del almacenamiento depende la calidad.

Resuelve:

¿Qué debes tener en cuenta para aplicar las normatividad en el procesamiento de productos carnicos?

¿Identificas los métodos de conservación de los productos carnicos

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular.

Para realizar la evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje , es necesarios revisar los materiales del programa , explorar los materiales de apoyo y realizar consulta en internet.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
EJECUCION	• ALISTAR INSTALACIONES MAQUINAS EQUIPO, HERRAMIENTAS E INSUMOS SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	-	**Respuesta a temas de la guía mediante cuestionarios de preguntas.**	Alista Maquinas Y Equipos Para Procesar Leche Y Derivados Lácteos Según Manuales De Procedimiento. Aplica Sistemas De Medición,	**TALLER,** **EXPOSICION**

				Razones Y Proporciones Según Formulaciones. Prepara Materias Primas E Ingredientes Según La Formulación Requerida Salud Ocupacional Y Buenas Prácticas De Manufactura. Opera Maquinas Y Equipos Necesarios Según Producto Lácteo A Elaborar Y Normas De	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

- **CONTAMINACIÓN CRUZADA**: Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador alimentario pasa de manejar alimentos crudos a manipular alimentos ya cocinados sin lavarse las manos entre ambas fases.
- **LIMPIEZA**: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.
- **MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **MICROORGANISMO**: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

- **ALIMENTO CONTAMINADO**: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO**: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones
- . **Canal de Bovino:** Cuerpo del animal sacrificado, desangrado y sin piel, abierto a lo largo de la línea del pecho y abdomen a la cola; separada de la cabeza al nivel de la articulación occipitoatlatoidea; de las extremidades anteriores al nivel
- de la articulación carpometacarpiana y de las posteriores al nivel de la tarsometatarsiana; con o sin la presencia de la cola, amputada esta, a la altura de la segunda vértebra caudal. Sin vísceras cavitarias (excepto los riñones), quedando el diafragma adherido, sin genitales ni ubre.
- **Media Canal**: Son cada una de las dos partes resultantes del corte longitudinal a lo largo de la línea media dorsal (columna vertebral) de la canal.
- **Cuarto de Canal**: Parte anterior (Craneal) o posterior (Caudal), de la media canal separada entre la sexta y séptima, o la doceava o treceava costilla en ángulo recto respecto a la columna vertebral.
- **Refrigeración:** Es el proceso de enfriamiento gradual y controlado mediante el cual se somete a las canales de bovino para contrarrestar el deterioro de la descomposición. La temperatura del centro de las masas musculares no
- debe ser mayor a 7 grados centígrados, ni menor al punto de congelación de los líquidos tisulares.
- **Defectos:** Presencia o anomalías (alteraciones, perdida de materia, defecto de faenado, traumatismos, materiales extraños) sobre las distintas partes o
- regiones de la canal, que repercuten en la calificación según su importancia.
- **Marmoréo:** Es la grasa entreverada entre las fibras musculares.
- **Textura:** Es la apariencia de la carne al corte, en la que se manifiesta los haces de fibras musculares y esta relacionado con la edad.
- **Firmeza:** Es la consistencia de las masas musculares que se manifiestan en el corte, están directamente relacionadas con la madurez del animal.
- **Madurez:** Se refiere básicamente al grado de osificación progresiva que muestran las vértebras en sus apófisis, color de éstas y cuerpos empezando por las vértebras del hueso sacro y continuando con las vértebras lumbares y finalmente con las torácicas. Se consideran también como indicadores de grado de osificación los cambios de color, y forma de las costillas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA**	**INSTRUCTOR**		**NOVIEMBRE 2024.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**PRODUCCIÓN GANADERA**
FICHA	**2898931**
COMPETENCIA	**INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CARNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCION Y LEGISLACION VIGENTE**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVICAD VIGENTE**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

Aprendiz			Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	WALTER JAVIER	LOBO TORRES	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ZANDY NATALY	VELASQUEZ GOMEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	SAMUEL DAVID	MADRID CARVAJAL	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	JOSE DAVID	CONTRERAS BORJA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ANA MILENA	LARA MONTERROSA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	DEIBY STIP	MORALES JIMENEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	LEIVIS SOFIA	PINEDA ARRIETA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	JESUS MARIA	FLOREZ FLOREZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	DAIRO MIGUEL	LOZANO NAVARRO	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ROZANA ISABEL	ACONCHA HARNACHE	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	DEISY VIVIANA	JARABA ARIAS	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	NAIROBIS	OROZCO DAZA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	YESSID ALEXANDER	VENECIA PEDROZO	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ADRIANA	MEJIA BUSTAMANTE	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	LIZ GISELLA	GARCIA ARIAS	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	NATALI DEL CARMEN	VELASQUEZ ACONCHA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ANNETH ADRIAN	OROZCO JARABA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	RAFAEL ANTONIO	PINTO GRONDONA	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	DANIELA ANDREA	SIERRA IBAÑEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ALDO ANDRES	MARTINEZ NUÑEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	EIMY SOFIA	RAMOS CUAVAS	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	ALEJANDRO JAVIER	MIRANDA CUBILLOS	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	JUAN DAVID	PEREZ PAEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	LUIS ANGEL	PACHECO ALVAREZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	KEINER	CASTILLO GOMEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	JORGE LUIS	GONZALEZ LOPEZ	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	
	CESAR DAVID	CAVADIA COGOLLO	ELABORAR PRODUCTOS CARNICOS	X		19/02/2025	X	

	PLAN DE TRABAJO CONCERTADO
PROGRAMA DE FORMACIÓN	**ACUICULTURA**
FICHA	**2820535**
COMPETENCIA	**OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE**
RESULTADO DE APRENDIZAJE	**VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS**
INSTRUCTOR	**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**

		Aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
				Físico	Digital		SI	No
	ANGEL JESIT	PEREZ LARA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	ARACELY	SANTOS CUITIVA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	VERONICA	DIAZ DIAZ	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	ROSA ELENA	PEREIRA LLORENTE	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	MELISSA	GALBAN ALVAREZ	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	RUTH PATRICIA	YANEZ HERNANDEZ	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	FERNANDO JHEYNS	BULA COGOLLO	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	MARCO ANTONIO	SAEZ SOLERA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	KAROL SOFIA	IBAÑEZ NIEVES	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	JOSE LUIS	DIAZ MURILLO	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	FABIAN ANDRES	ZAPA MESTRA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	EDUARDO JOSE	CARMONA CORRALES	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	JOSE LUIS	GUERRERO BARON	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	LUIS ALFONSO	MARTINEZ MURILLO	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	SHIRLY	ARCIA GONZALEZ	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	JOSE CARLOS	JIMENEZ AYAZO	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	MARIA ALEJANDRA	PEREIRA LLORENTE	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	DANIELA ANDREA	MORA MARQUEZ	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	LUIS EDUARDO	REYES AYALA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	
	OSNEIDER	PEREIRA TORREGLOSA	Acondicionar La Materia Prima Por Medio Manual Y/O Mecánico Según Procedimiento Y Naturaleza Del Recurso Hidrobiológico.	X		19/02/2025	X	

SENA

LISTA DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	TECNOLOGO EN ACUICULTURA		**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización:**	2820532
Competencia:	OBTENER PRODUCTOS CARNICOS		**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Programa:	**Oferta Regular** — **FIC** — **Víctima** — **Etnia** — **Integración con la Media** —	**Tipo de Formación:** PRESENCIAL	**Complementaria** —	**Mes:** FEBRERO	**Año:** 2025
Instructor:	SANDRA AZUCAR	**Correo Electrónico:** SABZUC 30@YAHOO.ES		**Teléfono:** 3017751271	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 13	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma Apre
1	MARIA A.	PEREIRA U.	3023465025	MARIAALEJANDRAPEREIRA LORENTE@GMAIL.COM	MARIA						
2	MARCO A.	SAEZ	3002736401	MARCOSAEZ3637@GMAIL.COM	MARCO						
3	ARACELY SC	SANTOS	3146167384	ARACELYSANTOSCULTIVA@GMAIL.COM	ARACELY						
4	ROSA ELENA	PEREIRA U	3004866289	ROSAPEREIRALORENTE@GMAIL.COM	ROSA PEREIRA						
5	LUIS ALFONSO	MARTINEZ NUÑEZ	3128617598		LUIS M.						
6	KAROL SOFIA	IBAÑEZ NIEVE	3044498785		KAROL I.						
7	MELISSA	GALBAN ALVAREZ	3148563947	MELISSAGALVAREZ394@GMAIL.COM	MELISSA						
8	ANGIE	PEREZ	3016055268	ANGIESTHY@GMAIL.COM							
9	OSNARDER	PEREIRA	3009180393	OSNARDERP66@GMAIL.COM							
10	JOHAN	ZAPATA	3017306605	JAZAPATA5@GMAIL.COM	JOHAN						
11	JOSE LUIS	GUERRERO B.	3027355186								
12	LUIS EDUARDO	REYES AYALA	3052807880	LUISEDUARDOREYESAYALA02@GMAIL.COM	LUIS						
13	JOSE CARLOS	JIMENEZ AYALA	3015742590		JIMENEZ						
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Powered by CamScanner

SENA CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

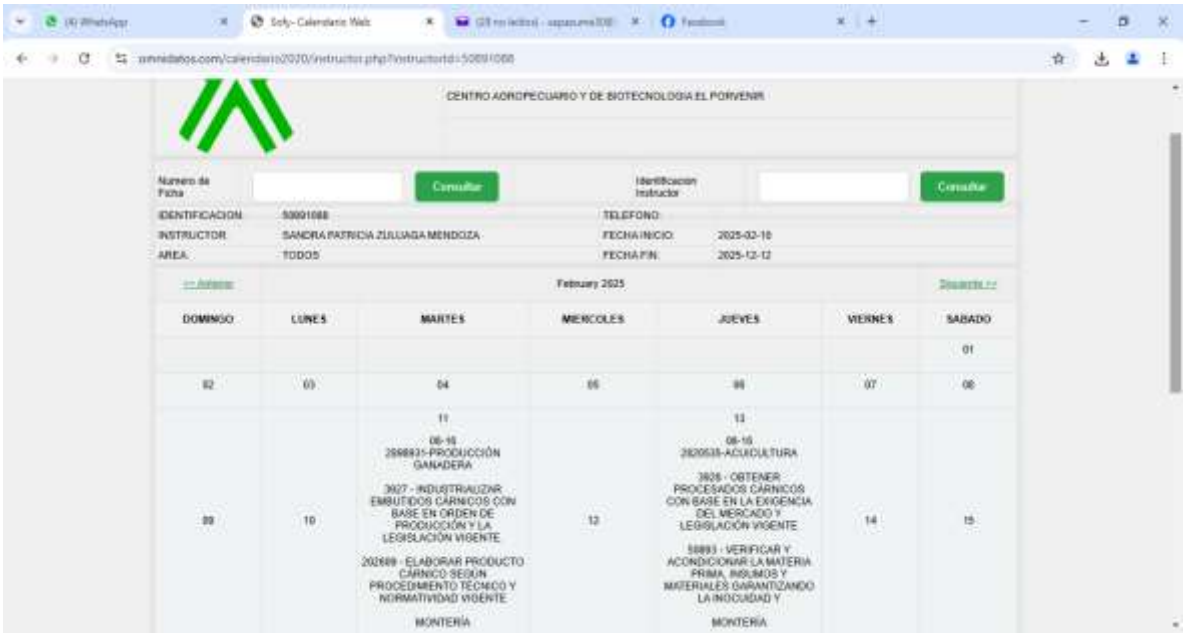
OBJETIVO: IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FICHA

Programa de Formación:	PRODUCCION GANADERA	**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización:**	2898931
Competencia:	INDUSTRIALIZACION DE PRODUCTOS CARNICOS EN BASE DE ORIGEN	**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Programa:	Oferta Regular ___ FIC ___ Etnia ___ Integración con la Media ___ Víctima	**Tipo de Formación: PRESENCIAL**		**Complementaria** —	**Mes:** FEBRERO **Año:** 2025
Instructor:	SAMIR ZULUAGA M	**Correo Electrónico:** SAZAZUM230@YAHOO.ES		**Teléfono:** 3017751271	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 17	DIA 18	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	Natalia	Velásquez	3014822006	velasquezNatalya626@gmail.com	Natalia	Natalia					
2	Tatiana	Kettyl	3015719196	tatyKettyl@gmail.com	Tatiana	Tatiana					
3	Jesus	Lopez	3235290709	Jesusmlopez237@gmail.com							
4	Yessid	Venecia	3176325480	YessidVenecia07@gmail.co							
5	Rafael	Pinto	3114105482	PintoGranados@gmail.com							
6	Nairobis	Orozco	3233561468	nairobisorozcolara@gmail.com	Nairobis	Nairobis					
7	Liliana	Grajales	3145891950	Lilianagrajales987@gmail.com	Lili	Lili					
8	Cesar	Cavadia	3137515505	cesarolloc esar130@gmail.com	Cesar	Cesar					
9	Eimy	Ramos	3216178972	eimysofiaramos647@gmail.com	Eimy	Eimy					
10	Ana milena	Lara	3116720540	milenalara160203@gmail.com	Ana	Ana					
11	Daniela	Tordeno	3013630041	shairdtordeno@gmail.com	Daniela	Daniela					
12	Deisy	Jaraba	3208344517	deisy.jaraba15@gmail.com	Deisy	Deisy					
13	Eyeremilse	Gonzales	3001702352	eyereudsegonzalesgmail@gmail.com	Yere	YERE					
14	Luis Angel	Pacheco Flores	3735997476	luisangelpacheco74@gmail.com							
15	Angeth Adrian	Orozco Jaraba	3143903124	orozcoangethadrian@gmail.com	Angeth	Angeth					
16	Dairo Miguel	Lozano Nieto	3128165302	dairolozano2005@gmail.com							
17	Jorge Luis	Gonzalez Ba	3245877923	jorgeluisgonzalez107@gm		Jorge.G					
18	Alejandro	Miranda Cabb	3216901304	javierm-c@hotmail.com							
19	Aldo	Martinez Niña	3245859759	Aldo3009martinez@gmail.com							
20	Luz Gisella	Garcia A	3024127327	luisagisel.12@gmail.com		Gisella					

Powered by CamScanner

PROGRAMACION DEL INSTRUCTOR



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de Ficha | Consultar | Identificacion Instructor | Consultar

IDENTIFICACION: 50891088 | TELEFONO:
INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA | FECHA INICIO: 2025-02-10
AREA: TODOS | FECHA FIN: 2025-12-12

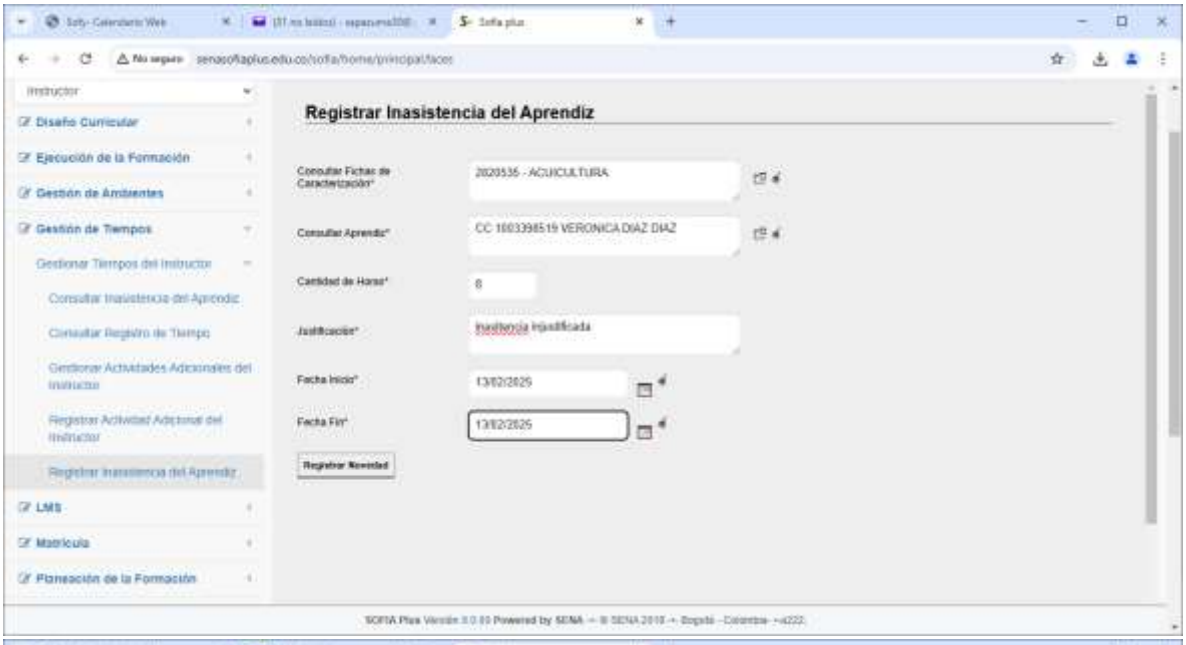
<< Anterior | February 2025 | Siguiente >>

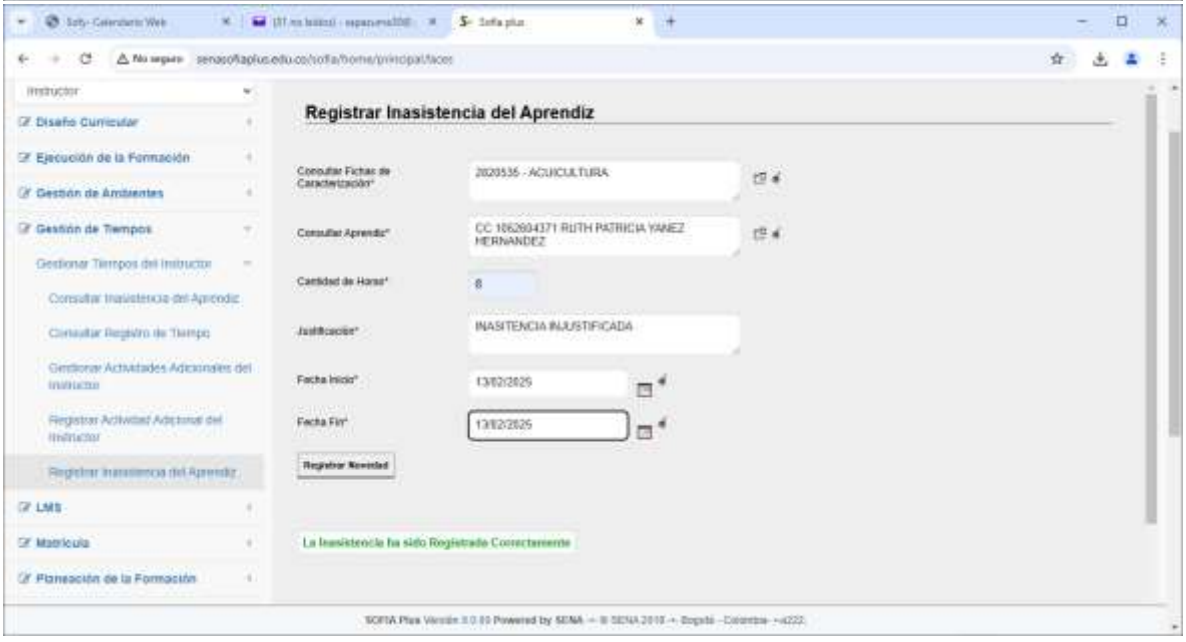
DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11 08-16 2068931-PRODUCCIÓN GANADERA 3027 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE 202689 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE MONTERIA	12	13 08-16 2820535-ACUICULTURA 3028 - OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE 50893 - VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y MONTERIA	14	15

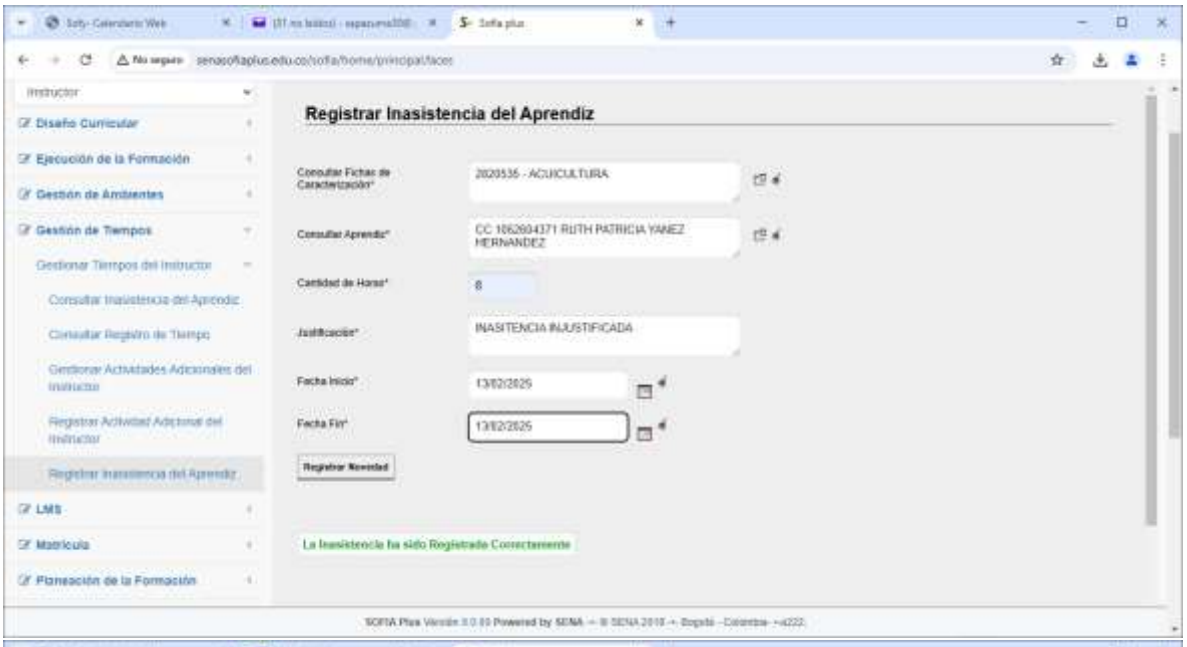


		202689 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE MONTERIA		50893 - VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y MONTERIA		
16	17	18 08-16 2068931-PRODUCCIÓN GANADERA 3027 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE 202689 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE MONTERIA	19	20 08-16 2820535-ACUICULTURA 3028 - OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE 50893 - VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y MONTERIA	21	22
23	24	25 08-16 2068931-PRODUCCIÓN GANADERA 3027 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE 202689 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE MONTERIA	26	27 08-16 2820535-ACUICULTURA 3028 - OBTENER PROCESADOS CÁRNICOS CON BASE EN LA EXIGENCIA DEL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE 50893 - VERIFICAR Y ACONDICIONAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y MONTERIA	28	

INASITENCIAS D ELOS APRENDICES EN LA FICHA# 2820535 - ACUICULTURA






Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2620535 - ACUICULTURA
Consultar Aprendiz*
CC 1062804371 RUTH PATRICIA YANEZ HERNANDEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASITENCIA INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
13/02/2025
Fecha Fin*
13/02/2025
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente


Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2620535 - ACUICULTURA
Consultar Aprendiz*
CC 1133789998 DANIELA ANDREA MORA MARQUEZ
Cantidad de Horas*
8
Justificación*
INASITENCIA INJUSTIFICADA
Fecha Inicio*
13/02/2025
Fecha Fin*
13/02/2025
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente

Hace constar:

Que el Sr(a) SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50891088 realizó el día 14/02/2025 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

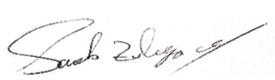
Yo SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 50891088 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.

2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.

3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.



Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -