PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, marzo 30 de 2025

Señor (a)
YACERIS CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7436769
Coordinador Académico Agroindustria
CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes marzo del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7436769 del año 2025

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 SIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($47.830.754) que se efectuarán de la siguiente manera:

a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($2.912.770). b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS M/CTE

($4.599.111) cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($3.525.985), 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 23 de diciembre de 2025

OBJETO:
Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Implementación Del Plan De Calidad En Industrias De Alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad	Impartir formación en los programas: ▪ Ficha 3064585 - **Técnico En Cocina** ▪ Ficha 2929203 – **Tecnólogo Control de Calidad** ▪ Ficha 2992685 – **Técnico Corte y venta de Carnes** ▪ Ficha 2992629 – **Tecnólogo Procesamiento de Alimentos** ▪ Ficha 2923745– **Tecnólogo Procesamiento de Alimentos**	Informe (tiempo) actividades de apoyo a la formación: actividades académicas Ficha 3064585 Ficha 2929203 Ficha 2992685 Ficha 2992629 Ficha 2923745
2	Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.	Envío de la información requerida por el equipo de apoyo de Gestión Contractual y equipo Sofia Plus para los fines pertinentes.	Otras evidencias. (correo electrónico o envío de formularios)
3	Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los	Verificar asistencia de aprendices a las clases programadas.	Registros de asistencia.

	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.	Planificar la emisión del juicio evaluativo de acuerdo con los tiempos en que se finaliza la competencia	Reporte de juicios evaluativos
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado.	Pago de aportes a seguridad social periodo 2025-01.	Planilla PILA pagada del periodo 2025-01 (ver informe GF).
6	Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Ingresar oportunamente a las reuniones programadas por parte de la coordinación	Acta de reunión
7.	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Elaboración de los documentos utilizado en la ejecución de la formación en jornada pedagógica.	Proyectos formativos
8.	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Elaboración de los documentos utilizado en la ejecución de la formación en jornada pedagógica.	Plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión
9.	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado	En las circunstancias requeridas	Acta de reunión

	seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.		

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. 76737356 de la planilla, operador Enlace operativo y periodo marzo de 2025. (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:

YACERIS CASTRO ESCORCIA

Supervisor(a) contrato No. CO1.PCCNTR.7436769

Coordinador Académico Agroindustria

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: 01/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992685 - CORTE Y VENTA DE CARNES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

• 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 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:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• 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.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

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

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992629 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• 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 :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

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

- 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 : 20,00

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

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• 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.

- 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 : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	115,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

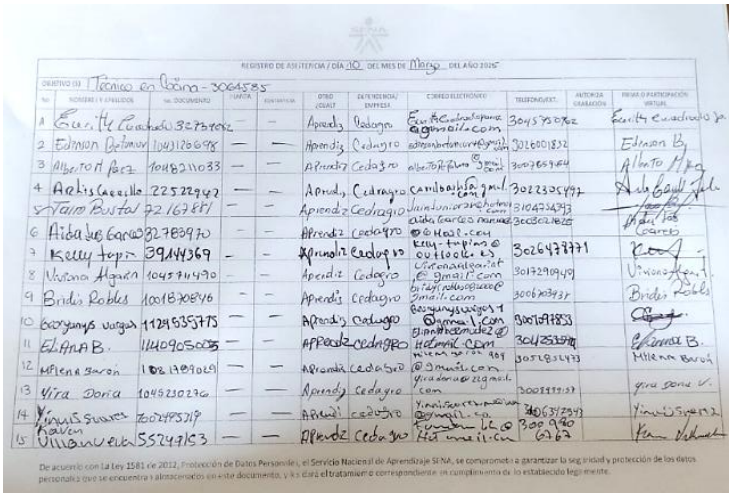
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LINA PATRICIA OROZCO MANOTAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

EVIDENCIAS

TECNICO EN COCINA
FICHA 3064585
SOLEDAD, ATLANTICO

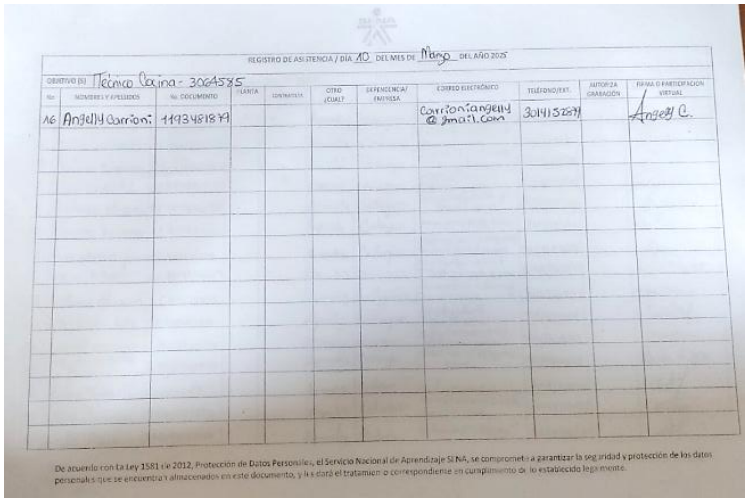


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Técnico en Cocina - 3064585

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Escarlit Cuadrado	3273402	—	—	Aprendiz	Cedagro	Escarlitcuadrado@gmail.com	3045750702		Escarlit Cuadrado
2	Edinson Beltran	1043126698	—	—	Aprendiz	Cedagro	edinsonbeltran1999@gmail.com	3026001832		Edinson B.
3	Alberto M Paez	1048211033	—	—	Aprendiz	Cedagro	albertomartinezpaez@gmail.com	3007659464		Alberto M P.
4	Adris Carrillo	225229427	—	—	Aprendiz	Cedagro	carrilloadris@gmail.com	3022335497		Adris Carrillo
5	Yaima Bustal	22167851	—	—	Aprendiz	Cedagro	Jaimbustamante@hotmail.com	3104734793		Yaima Bustal
6	Aida Luz Garcia	32783970	—	—	Aprendiz	Cedagro	aidaluzgarcia.mendoza@hotmail.com	3013624825		Aida Luz Garcia
7	Kelly Tapia	39144369	—	—	Aprendiz	Cedagro	kelly-tapia@outlook.es	3026478771		Kelly Tapia
8	Viviana Algarin	1045714490	—	—	Aprendiz	Cedagro	Civivanialgarin@gmail.com	3017291949		Viviana Algarin
9	Brida Robles	1001830896	—	—	Aprendiz	Cedagro	brida.robles@gmail.com	3006703931		Brida Robles
10	Gaoryanys Vargas	1129535775	—	—	Aprendiz	Cedagro	Gaoryanysvargas1@gmail.com	3001697855		Gaoryanys V.
11	Elana B.	1140905005	—	—	Aprendiz	Cedagro	Elanabetancourt2@hotmail.com	3042333878		Elana B.
12	Milena Baron	1082109029	—	—	Aprendiz	Cedagro	Milenabaron709@gmail.com	3015835433		Milena Baron
13	Yira Doria	1045230230	—	—	Aprendiz	Cedagro	yiradoria@gmail.com	3008999157		yira doria
14	Yinuis Suarez	1002495219	—	—	Aprendiz	Cedagro	Yinuissuarezpaternina@gmail.com	3063273943		Yinuis Suarez
15	Villanueva Karen	1052447153	—	—	Aprendiz	Cedagro	Karenvillanueva1162@hotmail.com	3009940762		Karen Villanueva

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 encuentra y almacenados en este documento, y le dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

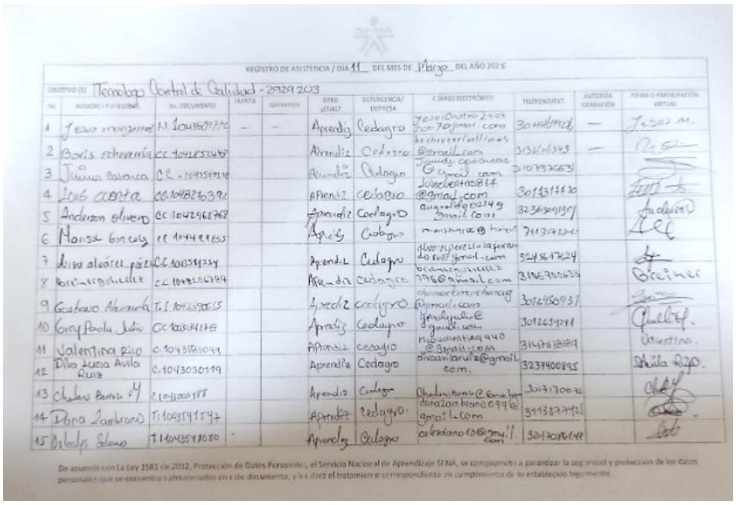
OBJETIVO (S): Técnico Cocina - 3064585

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Angelly Carrion	1193481877					carrionzangelly@gmail.com	3014152671		Angelly C.

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 encuentra y almacenados en este documento, y le dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD
FICHA 2929203
SABANALARGA, ATLANTICO

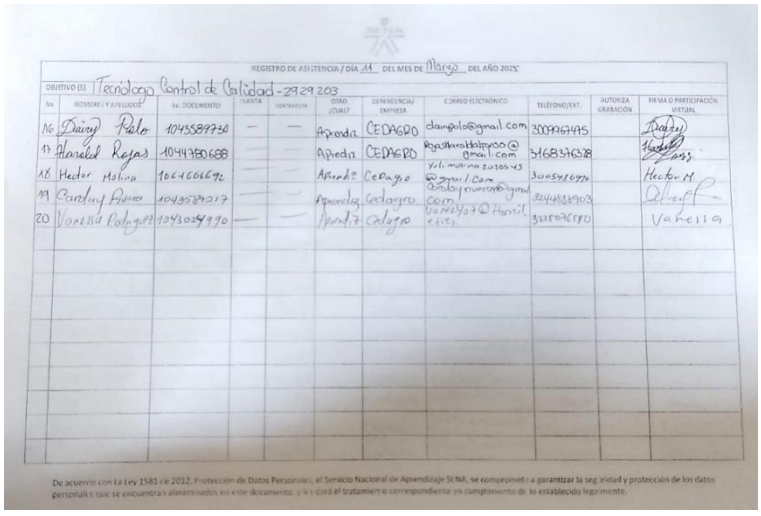


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Tecnologo Control de Calidad - 2929203

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jesus manjarres	1044507770	—	—	Aprendiz	Cedagro	Jesusmanjarres2003@hotmail.com	3044894268	—	Jesus M.
2	Boris echeverria	CC 1042553470			Aprendiz	Cedagro	[illegible]@gmail.com	3136076343	—	
3	Jimmy Salazar	CC 1044584140			Aprendiz	Cedagro	Jimmy.salazar@gmail.com	3107973693		
4	Yeris cuesta	CC 1042826392			Aprendiz	Cedagro	Yiriscuesta0618@gmail.com	3014314430		
5	Anderson olivero	CC 1042968787			Aprendiz	Cedagro	augustofg0214@gmail.com	3236949137		
6	Marisol barcelo	CC 1044881653			Aprendiz	Cedagro	marisolbarcelo@hotmail.com	3113721241		
7	Luisa alvarez pazos	CC 1003943534			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3245617624		
8	[illegible]	CC 1042026734			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3136907634		
9	Gustavo Alvarado	T.I 1042980615			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3012980937		
10	Greifbola Julio	CC 1044874148			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3012634781		
11	Valentina Pitto	C.1043530144			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3145763589		
12	Dilia Maria Avila Ruiz	C.1043030179			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3237400895		
13	Chalen Ramos	C.1043005188			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3017170042		
14	Dana Ambrosio	T.1043591547			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3193837421		
15	Orlando Blanco	T.1043570870			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3217019641		

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 les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

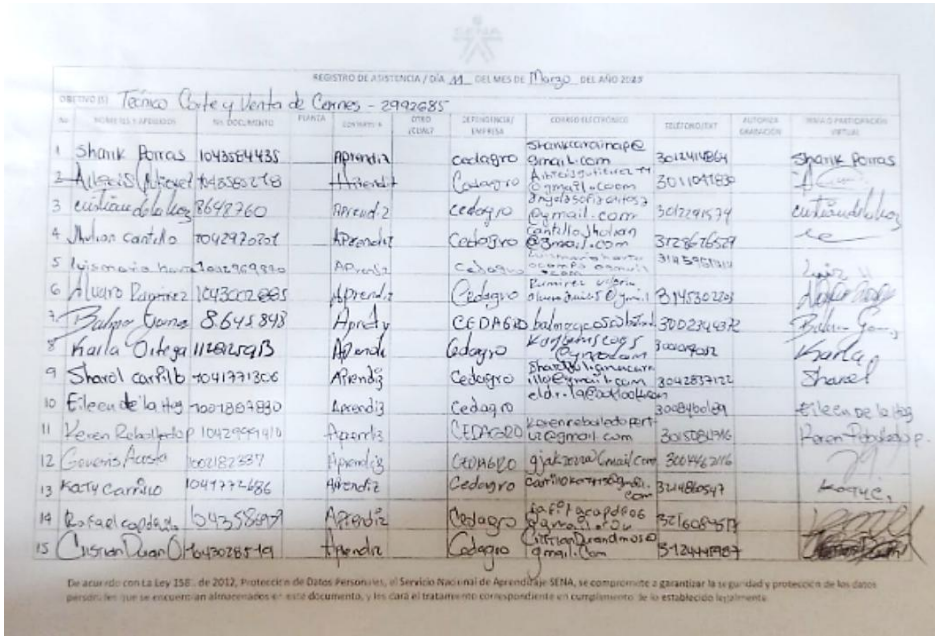
OBJETIVO (S): Tecnologo Control de Calidad - 2929203

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Dairy Pablo	1043587730	—	—	Aprendiz	CEDAGRO	dairypablo@gmail.com	3007467495		Dairy
17	Maribel Rojas	1044780688			Aprendiz	CEDAGRO	[illegible]	3168336328		
18	Hector Molina	1064066696			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3005816976		Hector M.
19	Carolay Alvarez	1043587217			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3244888903		
20	Vanessa Pabon	1043034990			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3118096880		Vanessa

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 les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.



TECNICO CORTE Y VENTA DE CARNES
FICHA 2992685
SABANALARGA, ATLANTICO

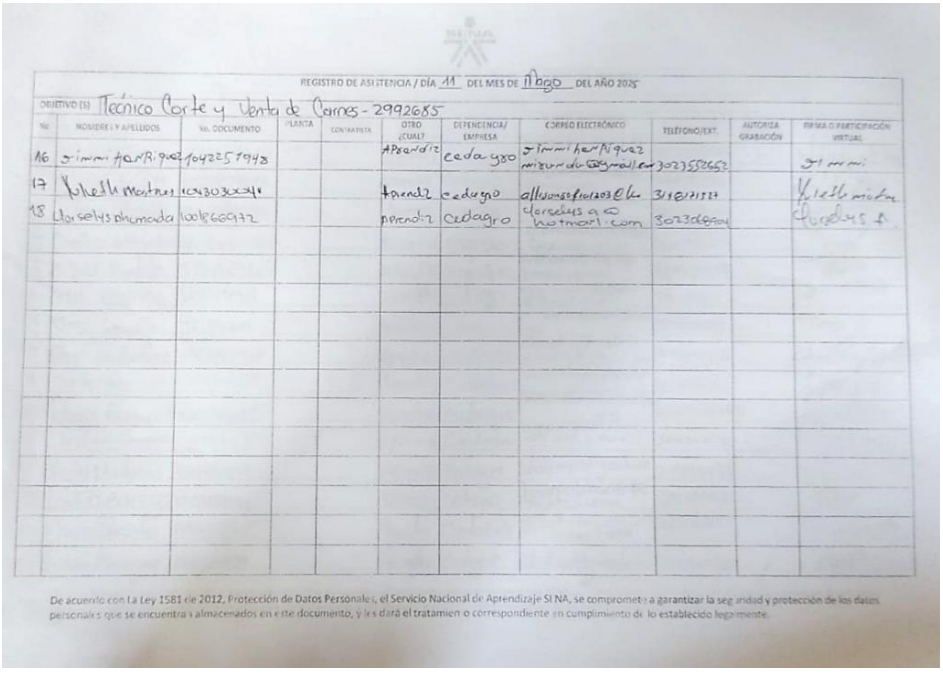


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Técnico Corte y Venta de Carnes - 2992685

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shanik Porras	1043564435		Aprendiz		cedagro	shanikcarolinap@gmail.com	3012411864		Shanik Porras
2	Alexis Miguel	1043562748		Aprendiz		Cedagro	Alexisgutierrez44@gmail.com	3011049183		
3	cristian de la hoz	8648760		Aprendiz		cedagro	angelsofia04hoz@gmail.com	3012295174		cristian de la hoz
4	Julian cantillo	1042970701		Aprendiz		Cedagro	cantillojulian@gmail.com	3126676529		
5	Yaisenia [illegible]	1042969830		Aprendiz		cedagro	[illegible]	3135951111		
6	Alvaro Ramirez	1043002685		Aprendiz		Cedagro	alvaroramirez0@gmail.com	3145302781		Alvaro Ramirez
7	Barbara Gomez	8.645.848		Aprendiz		CEDAGRO	balomezgo@soldado.sena.edu.co	3002344372		Barbara Gomez
8	Karla Ortega	1128459813		Aprendiz		Cedagro	karlaortega@soldado.sena.edu.co	3006078032		Karla
9	Sharol carrillo	1041771306		Aprendiz		Cedagro	sharolcarrillo@soldado.sena.edu.co	3042837122		Sharol
10	Eileen de la hoz	1007807880		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	3008460689		Eileen de la hoz
11	Karen Rebaliato P	1042999910		Aprendiz		CEDAGRO	karenrebaliatop@soldado.sena.edu.co	3015081946		Karen Rebaliato P.
12	Govens Acosta	1002182537		Aprendiz		CEDAGRO	gjakosta@soldado.sena.edu.co	3004462116		
13	Katy Carrillo	1041772686		Aprendiz		Cedagro	carrillokatty@soldado.sena.edu.co	3124860547		Katy C.
14	Rafael [illegible]	1043588477		Aprendiz		Cedagro	[illegible]	3216085473		
15	Cristian Duran O	1043028519		Aprendiz		Cedagro	cristianduranmoz@gmail.com	3124449867		

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.



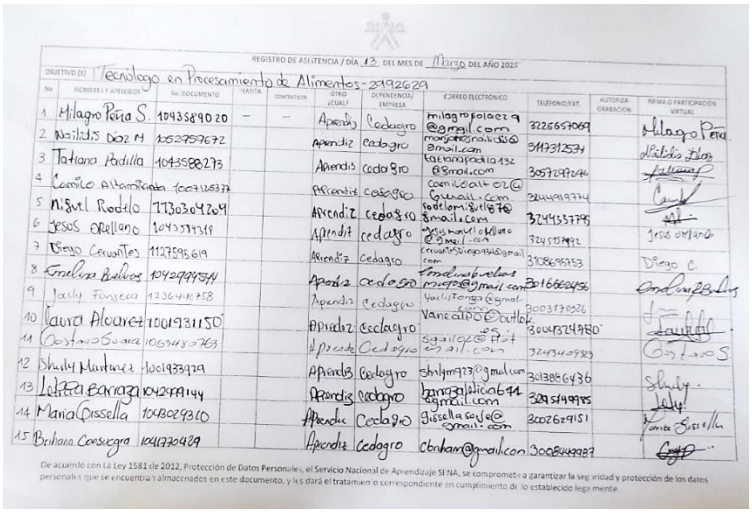
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 11 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): Técnico Corte y Venta de Carnes - 2992685

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Jimmi Henriquez	1042257943			Aprendiz	cedagro	jimmihenriquez[illegible]@gmail.com	3023552652		Jimmi
17	Yoleth Montes	1043030341			Aprendiz	cedagro	[illegible]	3128171323		Yoleth Montes
18	Yaiselys Alvarado	1001866972			Aprendiz	cedagro	yaiselysa@hotmail.com	3023d6[illegible]		Yaiselys A.

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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2992629
SABANALARGA, ATLANTICO

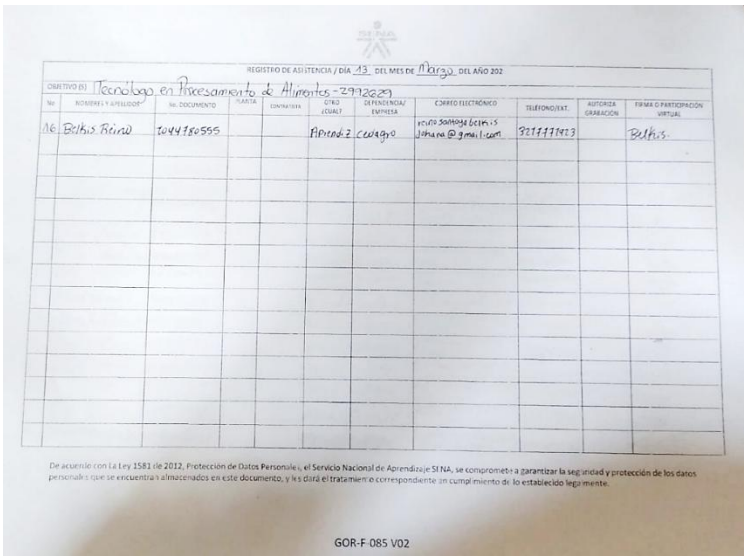


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S) Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos - 2992629

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Milagro Petra S.	1043589020	–	–	Aprendiz	Cedagro	milagropetra29@gmail.com	3226657069		Milagro Petra
2	Matilde Diaz M	1052757672			Aprendiz	cedagro	mariamatilde55@gmail.com	3117312534		Matilde Diaz
3	Tatiana Padilla	1043588273			Aprendiz	cedagro	tatianapadilla132@gmail.com	3057298246		
4	Camilo Altamiranda	1007105377			Aprendiz	cedagro	camiloalt02@gmail.com	3244919774		
5	Miguel Rodelo	7730647269			Aprendiz	cedagro	rodelomiguel1978@gmail.com	3244335795		
6	Jesus Orellano	1043337348			Aprendiz	cedagro	jesusmanuelorellano@gmail.com	3245597492		Jesus Orl
7	Diego Cervantes	1127595619			Aprendiz	Cedagro	cervantesdiegoyesid@gmail.com	3108695353		Diego C.
8	Evelina Bolivar	1042949541			Aprendiz	cedagro	evelinabolivar1@gmail.com	3016664456		
9	Jady Fonseca	1236416758			Aprendiz	Cedagro	yadi17ortega@gmail.com	3003737026		
10	Laura Alvarez	1001931150			Aprendiz	cedagro	Vanecabo@outlook.com	3044324980		
11	Cristian Suarez	1063483763			Aprendiz	Cedagro	sgallego@misena.edu.co	3243405923		
12	Shirly Martinez	1001933729			Aprendiz	Cedagro	shirlym973@gmail.com	3013866436		
13	Leticia Barraza	1042771144			Aprendiz	cedagro	lbarrazalatica641@gmail.com	3015499985		
14	Maria Cassella	1043029310			Aprendiz	Cedagro	giissella.sevi@gmail.com	3002629151		
15	Barbara Consuegra	1044720429			Aprendiz	cedagro	cbarbara@gmail.com	3008449987		

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 13 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos - 2992629

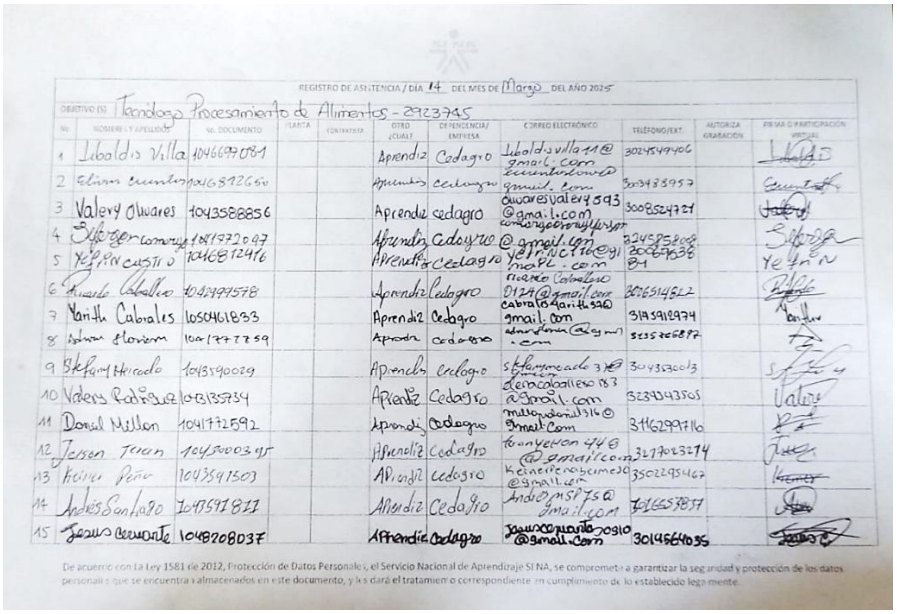
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
16	Belkis Reina	1044750555			Aprendiz	cedagro	reina.santiago.belkis.johana@gmail.com	3217777473		Belkis.

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 PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
FICHA 2923745
SABANALARGA, ATLANTICO



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 14 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2025

OBJETIVO DE: 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
1	Ibaldis Villa	1046697081			Aprendiz	Cedagro	ibaldisvilla11@gmail.com	3024549406		
2	Elivan Cuentas	1046872656			Aprendiz	cedagro	cuentasbonivo@gmail.com	3003483957		
3	Valery Olivares	1043588856			Aprendiz	cedagro	olivaresjvalery593@gmail.com	3008524721		
4	Silvestre Cornejo	1081772097			Aprendiz	Cedagro	cornejosilvestre@gmail.com	3245852808		
5	Yeinis Castillo	1046872476			Aprendiz	cedagro	yeinisc716@gmail.com	3006763684		
6	Ricardo Caballero	1042997578			Aprendiz	Cedagro	Ricardo Caballero0124@gmail.com	3076514522		
7	Yaritza Cabrales	1050461833			Aprendiz	Cedagro	cabrales9yaritza926@gmail.com	3145918974		
8	Adriana Florian	1047777759			Aprendiz	cedagro	adrianaflorian@gmail.com	3235266892		
9	Stefany Mercado	1043590029			Aprendiz	cedagro	stefanymercado3@gmail.com	3043530013		
10	Valery Caballero	1043135734			Aprendiz	Cedagro	valerycaballero183@gmail.com	3233043505		
11	Daniel Millan	1041772592			Aprendiz	Cedagro	millandaniel916@gmail.com	3146299116		
12	Jeisen Teran	1043900395			Aprendiz	Cedagro	teranjeison44@gmail.com	3217023274		
13	Heiner Peña	1043547503			Aprendiz	cedagro	heinerfernandomejia@gmail.com	3502295467		
14	Andres Santiago	1047571811			Aprendiz	Cedagro	AndresMSP75@gmail.com	3166538377		
15	Jesus Cervante	1048208037			Aprendiz	Cedagro	jesuscervante30910@gmail.com	3014564035		

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 encuentra almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

