PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, 30 de abril 2025

Señor (a)
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO CO1.PCCNTR.7694001
SUPERVISOR COORDINADOR ACADEMICO
DEPENDENCIA FORMACION PROFESIONAL

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 04 del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7694001 del año 2025

MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.043.025.258 de Sabanalarga Atlántico, en mi calidad de Contratista del SENA, en del SENA, en 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: Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es la suma de CUARENTA Y UN MILLONES OCHENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($41.085.392). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un pago correspondiente al mes de abril de 2024 por un valor de SETECIENTOS SESENTA Y SEIS MIL QUINIETOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($766.519), ocho pagos correspondientes a los meses de abril a noviembre de 2025 por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE MIL PESOS M/CTE ($4.599.111) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por un valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTE Y UN MIL PESOS M/CTE ($3.525.985).

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 Asistir Proceso de Producción De Alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro, asegurando que se realicen con un enfoque de calidad.	Impartir formación en los programas: Higiene y manipulación de alimentos.	Informe(tiempo) actividades de apoyo a la formación: - Actividades académicas
2	Compartir con el equipo de Sofía plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad de la aplicación.	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	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional	Verificar asistencia de aprendices a las clases programadas.	Registros de asistencia.
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos, correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el centro de formación siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	Evaluación y calificación de los aprendizajes según las competencias establecidas Verificación del cumplimiento de los criterios de evaluación definidos en cada ficha y programa.	no ejecutado.
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado	Pago de aportes a seguridad social periodo 2025-03.	Planilla PILA pagada del periodo 2025-03 (ver informe GF).
6	Participar en los comités que evalúan las fichas asignadas en cada trimestre académico	Asistencia a las reuniones de los comités de evaluación según el cronograma académico.	no ejecutado.

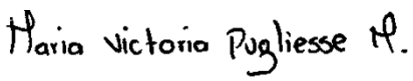
		Análisis y discusión del desempeño de los aprendices en las fichas asignadas. Evaluación del cumplimiento de los objetivos de formación y competencias adquiridas	
7	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas	Participación en la planificación y diseño de proyectos formativos Coordinación con el equipo académico y administrativo para garantizar el cumplimiento de los objetivos.	Documentos de planificación y cronogramas de trabajo.
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 aprendizajes, y los planes de sesión que se utilizan que se utilizan en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Diseño y elaboración del plan de concertación con los aprendices para organizar y estructurar el proceso formativo Desarrollo de la planeación pedagógica alineada con los objetivos de formación y las competencias a desarrollar Creación de guías de aprendizaje con actividades, contenidos y estrategias didácticas para facilitar el proceso educativo	guías de aprendizaje.
9	Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva	Colaboración en la recopilación y análisis de datos sobre el desempeño de los aprendices en la etapa lectiva y/o productiva. Apoyo en la elaboración de informes de seguimiento académico y de desempeño. Coordinación con	no ejecutado.

		instructores y tutores para evaluar el progreso de los aprendices.	

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y el (**No. Planilla 1071542777** expedidas por **pago simple**., correspondientes al mes de abril del año 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO
Contratista
C.C. No. 1.043.025.258

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 7694001 del año 2025

EVIDENCIAS

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3207658





Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

Asistencia

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:				LUGAR:	Country Club grupo 1										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				2/04/2025	3	9	10	16	23	24	30	6/05/2025	7	13	14
1	CC	1082475167	ANDRADE CHAVEZ JOSE LEONARDO	x	x	x	x								
2	CC	72005950	BELTRAN MARTINEZ JUAN CARLOS	x	x	x	x								
3	CC	1043005292	BERDUGO CASTELLANO KELLY YOHANA	x	x	x	x								
4	CC	1143461438	CASTRO CASTRO JOEL DAVID	x	x	x	x								
5	CC	1047482733	CORTES MOLINA ALEXANDER ENRIQUE	x	x	x	x								
6	CC	1140896222	FREITE PACHECO LUIS EDUARDO	x	x	x	x								
7	CC	1143142459	GAMARRA GUTIERREZ DAVID JOSE	x	x	x	x								
8	CC	1129487105	GARIZAO MENDRALES ALEXANDER DE JESUS	x	x	x	x								
9	CC	72262986	JORDAN CLAVIJO DANIEL JAIR	x	x	x	x								
10	CC	1067954176	MARTINEZ PERALTA MARIA JOSE	x	x	x	x								
11	CC	1124024267	MESTRA EPIAYU BREINER	x	x	x	x								
12	CC	72490441	PACHECO POSSO SERGIO ENRIQUE	x	x	x	x								
13	CC	1143248879	PEREZ AMARIS MARCELA ESTHER	x	x	x	x								
14	CC	1143458393	PIMENTEL LAURENS DANIA GISSET	x	x	x	x								
15	CC	1045704266	PINTO ACOSTA ANDRES MAURICIO	x	x	x	x								
16	CC	1047232958	RIOS CAMARGO ERICK JOSE	x	x	x	x								
17	CC	1140886295	ROJAS ANAYA EDUARDO RAFAEL	x	x	x	x								
18	CC	1043871750	SANCHEZ GARZON RICARDO ANDRES	x	x	x	x								
19	CC	1003242036	SIERRA CAMPO ERIC JAVIER	x	x	x	x								
20	CC	1143167699	JIMENEZ TORRES LEWIS	x	x	x	x								
21	CC	1005044828	URIBE DE LA HOZ MICHEL TATIANA	x	x	x	x								
22	CC	1042426720	ACUNA ANAYA LUIS ALBERTO	x	x	x	x								
23	CC	7142473	CARO SANCHEZ GERARDO DEL CARMEN	x	x	x	x								
24	CC	1129542507	ROJANO MUNOZ SINDY PAOLA	x	x	x	x								
25	CC	1047335116	MANRIQUE DIAZ YEISON RAFAEL	x	x	x	x								
26	CC	72023305	MARTINEZ ABIANTUN VICTOR EDUARDO	x	x	x	x								
27	CC	1001995085	SALCEDO SORACA ESTEBAN MANUEL	x	x	x	x								

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3207750





Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3207750	LUGAR:	Country Club grupo 2										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				2/04/2025	3	9	10	16	23	24	30	6/05/2025	7	13	14
1	CC	1143259106	PACHECO BELLO ADANIEZ ENRIQUE	X	X	X	X								
2	CC	1042474144	BASTIDAS GARAVITO JEAN MICHELL	X	X	X	X								
3	CC	1002232276	POLO VERGARA MELISSA ESTHER	X	X	X	X								
4	CC	1140843706	MANJARRES CAMARGO DANILO FELIPE	X	X	X	X								
5	CC	1002159728	MORENO FERNANDEZ PEDRO GEOVANNY	X	X	X	X								
6	CC	1143242982	MARTINEZ COLON OSNAIDER ENRIQUE	X	X	X	X								
7	CC	1044430414	QUINTANA FISSCHER YEISER JAVIER	X	X	X	X								
8	CC	1143131134	PEREZ BUELVAS ANDRES DARIO	X	X	X	X								
9	CC	1007172543	GOMEZ HERNANDEZ NEIVER DE JESUS	X	X	X	X								
10	CC	72305164	MALAGON SALAS WILMER	X	X	X	X								
11	CC	1042427771	GOMEZ OLIVARES DARWIN RAFAEL	X	X	X	X								
12	CC	1007989119	THOMAS NOVOA JOVANA MARCELA	X	X	X	X								
13	CC	1010033154	PARRA BURGOS SINDY KATHERINE	X	X	X	X								
14	CC	1045739405	RODRIGUEZ RODRIGUEZ KEVIN ALBERTO	X	X	X	X								
15	CC	1143271090	PERTUZ PEREZ ESTEFANIA	X	X	X	X								
16	CC	1045745018	PETIT BOLANO AARON JESUS	X	X	X	X								
17	CC	1038822219	CASTILLO MONTERROZA ELINEY NOREXY	X	X	X	X								
18	CC	72204955	RODRIGUEZ DELAYTZ ELKIN JAIDER	X	X	X	X								
19	CC	1048265790	BORJA PALLARES JESUS DANIEL	X	X	X	X								
20	CC	1129497275	MADERA MESTRA FRANCISCO MIGUEL	X	X	X	X								
21	CC	1045763874	CHACIN EBRATT DANIELA ALEJANDRA	X	X	X	X								
22	CC	1047241062	CUEVA MARTINEZ MANUEL ANDRES	X	X	X	X								
23	CC	1143138040	INSIGNARES MARTINEZ JHON ANDRES	X	X	X	X								
24	CC	1042995623	MARIANO CARRILLO MELANY	X	X	X	X								
25	CC	8638772	LECHUGA ORTIZ PEDRO JUAN	X	X	X	X								
26	CC	1140908319	ABELLO AVILA JHEREMY ALEJANDRO	X	X	X	X								
27	CC	72168635	ESCAFFI IZAGUIRRE NADIM	X	X	X	X								

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3207869





Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:		3207869		LUGAR:	Country Club grupo 3									
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA										
				4/04/2025	7	8	11	14	15	21	22	25	28	29	2/05/2025
1	CC	1002355627	DIAZ YEPEZ FAIDIS	X	X	X	X								
2	CC	1143236946	HERNANDEZ ORTIZ HOWART JEYSON	X	X	X	X								
3	CC	1047233925	CHAVARRO CANTILLO JOHANNA MARLENE	X	X	X	X								
4	CC	72005211	NORIEGA MORA ALEJANDRO HERNANDO	X	X	X	X								
5	CC	1001881444	GUTIERREZ CASTRO MARLON LUIS	X	X	X	X								
6	CC	1002032077	ABREO VEGA DANNA CAROLINA	X	X	X	X								
7	CC	1140848702	CAMARGO SANTIAGO BRAYAN ALBERTO	X	X	X	X								
8	CC	19790891	MEJIA RODRIGUEZ WILLIAM	X	X	X	X								
9	CC	1140820824	VIZCAINO PEREZ VICTOR DANIEL	X	X	X	X								
10	CC	8741118	VEGA GOMEZ DARIO ANTONIO	X	X	X	X								
11	CC	1192816690	ARTEAGA CARREÑO DUVAN FERNANDO	X	X	X	X								
12	CC	1042426162	DE LA HOZ SOLANO JONATHAN RICARDO	X	X	X	X								
13	CC	1002047879	TOVAR MARTINEZ JOSE CARMELO	X	X	X	X								
14	CC	8496375	CALDERÍN DOMINGUEZ MILTON RAFAEL	X	X	X	X								
15	CC	1046400311	SAMPAYO MARTINEZ JUAN CARLOS	X	X	X	X								
16	CC	72005810	BENAVIDES SOTO CARLOS ENRIQUE	X	X	X	X								
17	CC	72162118	PEÑARANDA SARABIA JHONIS RAFAEL	X	X	X	X								
18	CC	1143460162	ANAYA ILIAS JHONATAN JOSE	X	X	X	X								
19	CC	1143250207	AVILA OLARTE JAMER MANUEL	X	X	X	X								
20	CC	1143256203	TORRES PEREZ NELSON EDUARDO	X	X	X	X								
21	CC	1143240402	PUENTE VALENCIA CARLOS HERNAN	X	X	X	X								
22	CC	1045734796	VELASQUEZ TORRES MARCO ANTONIO	X	X	X	X								
23	CC	1046396596	MARTINEZ RUIZ JHAN JADER	X	X	X	X								
24	CC	1002184666	OROZCO RAMIREZ GERMAN RAFAEL	X	X	X	X								
25	CC	72202970	BENITEZ ACOSTA BLADIMIR	X	X	X	X								
26	CC	1019130641	SANCHEZ URIBE NICOLAS ALEXANDER	X	X	X	X								
27	CC	1140820476	MEJIA HERRERA CINDY LORENA	X	X	X	X								

CURSO COMPLEMENTARIO EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FICHA:3208697





Formación impartida de manera presencial, en la ciudad de Barranquilla en el Country Club, la cual se está llevando a cabo sin ningún inconveniente en la que se desarrolla cada uno de los resultados de aprendizaje relacionados con el curso higiene y manipulación de alimentos.

ASISTENCIA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL ATLANTICO
Listado de Aprendices higiene y manipulación de alimentos - SENA

FICHA:			3208697	LUGAR:	Country Club grupo 3										
N°	Tipo	Documento de identidad	Nombres y apellidos	ASISTENCIA											
				4/04/2025	7	8	11	14	15	21	22	25	28	29	2/05/2025
1	CC	1063153765	HERNANDEZ RODRIGUEZ WILMAR DARIO	X	X	X	X								
2	CC	79797041	ESPITIA CANCINO CAMILO EDUARDO	X	X	X	X								
3	CC	1151474959	ECHEVERRIA GONZALEZ RICHARD IVAN	X	X	X	X								
4	CC	1192818835	GARCIA DE LA TORRE NOELIA	X	X	X	X								
5	CC	1007537766	BERNIER MENDOZA DANIELA ANDREA	X	X	X	X								
6	PPT	4685129	RODRIGUEZ TORO MARIA SARAI	X	X	X	X								
7	CE	632722	VALDERRAMA LINARES IGNACIO JOSE	X	X	X	X								
8	PPT	1266522	GONZALEZ DAVALILLO ARGENIS MIGUEL	X	X	X	X								
9	CC	72329568	VANEGAS TEJEDOR SERGIO ARTURO	X	X	X	X								
10	PPT	5358598	OROPEZA OCHOA DANIEL ALFONSO	X	X	X	X								
11	CC	1001854679	ROMO VARELA ABEL YESID	X	X	X	X								
12	PPT	1261465	URANGA FIGUEROA LUIS ALEJANDRO	X	X	X	X								
13	CC	1002012601	MARTINEZ CELIS JOSE DAVID	X	X	X	X								
14	CC	1002014122	ANGULO INSIGNARES ANDRES FELIPE	X	X	X	X								
15	CC	1046270580	SHIRLY PATRICIA BELTRAN ORTEGA	X	X	X	X								
16	CC	1042999404	DIANA PACHECO	X	X	X	X								
17	CC	1043018987	LUIS FERNANDO HERNANDEZ DE LOS REYES	X	X	X	X								
18	CC	1043025857	SANDRA MERCADO TATIS	X	X	X	X								
19	CC	1007125356	DIEGO PACHECO MARCHENA	X	X	X	X								
20	CC	1043591835	GUSTAVO TORREGROZA SANTANA	X	X	X	X								
21	CC	1001866765	ANGIE SANJUAN	X	X	X	X								
22	CC	1001869071	DAVIANA OSPINO CARRILLO	X	X	X	X								
23	CC	1143165805	KEURYS RADA CARRANZA	X	X	X	X								
24	CC	1042997376	PATRICIA MARCHENA OSPINO	X	X	X	X								
25	CC	8644236	EDUIN VILLAFAÑE PATIÑO	X	X	X	X								
26	CC	7633788	MACIAS NAVARRO MANUEL JOSE	X	X	X	X								

REPORTE DE HORAS DEL SOFIA PLUS

Teniendo en cuenta que el reporte de horas descargado desde el Sofia plus aun no me permite descargarlo, debido a que el personal de matricula no ha terminado de crear las fichas y por ende no me deja asociar, comparto pantallazo donde se evidencia mi diagramador con la información de cada uno de los cursos, así mismo pantallazo de reporte de horas programadas en el Sofia plus. En total por los cursos programados tengo 152 horas, más las 16 asignadas como semana de alistamiento, tendría en total 168 horas para el mes de abril.



MARIA VICTORIA PUGLIESSE | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor

Detalle del Instructor

NIS	13724324
Nombre del Instructor	MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO
Tipo Documento	CC
Número de Documento	1043025258
Responsabilidad	INSTRUCTOR

Fecha Inicial 01/04/2025

Fecha Final 23/12/2025

Consultar Horario

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
31/03/25	01/04/25 06:00 - 22:00: Disponible	02/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	03/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	04/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	05/04/25 06:00 - 22:00: Disponible 06/04/25
07/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	08/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	09/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	10/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	11/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	12/04/25 06:00 - 22:00: Disponible 13/04/25
14/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	15/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	16/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	17/04/25 06:00 - 22:00: Disponible	18/04/25 06:00 - 22:00: Disponible	19/04/25 06:00 - 22:00: Disponible 20/04/25
21/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	22/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	23/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	24/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	25/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	26/04/25 06:00 - 22:00: Disponible 27/04/25
28/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	29/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	30/04/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207658)EJECUCION A LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3207750)EJECUCION A LA	01/05/25 06:00 - 22:00: Disponible	02/05/25 06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3207869)EJECUCION DE LA FORMACION 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 17:59: (3208697)EJECUCION DE LA	03/05/25 06:00 - 22:00: Disponible 04/05/25

Anterior | Siguiente

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación* RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Instructor* MARIA VICTORIA PUGLIESSE

Fecha inicial* 01/04/2025

Fecha final* 30/04/2025

Consultar

>

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación 152

Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duracion del evento (Horas)
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	25/04/2025	25/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	11/04/2025	11/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	08/04/2025	08/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	21/04/2025	21/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	29/04/2025	29/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	15/04/2025	15/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	22/04/2025	22/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	28/04/2025	28/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	14/04/2025	14/04/2025	4
AULA BARRANQUILLA 13	EJECUCION DE LA FORMACION	07/04/2025	07/04/2025	4

¡Soy Eva!

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207869 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207658 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3207750 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 107,90

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
05/04/2025	11/04/2025	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

INSTRUCTOR: MARIA VICTORIA PUGLIESSE MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL