PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 9 de Diciembre de 2020

Señor (a)
NASLY LOPEZ CASTELLAR
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1763818/2020
Profesional G-03
Coordinacion Acadmica
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Diciembre del año 2020

Referencia: No 1763818 del año 2020

Edinson José Ayazo Berrocal, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10774544 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo, Regional Córdoba, 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 Estas sumas serán pagada por el SENA a cada uno de los contratistas de la siguiente manera: Un (1) primer pago correspondiente a la fracción del mes de agosto por valor de $2.026.667, Tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre por la suma de ($3.200.000) cada uno y Un (1) pago final correspondiente a la fracción del mes de diciembre de 2020 por valor de $1.173.333.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los sujetos en formación de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática correspondiente.	Formación complementaria en: *HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2*	Se realizan seguimiento a los aprendices por medio de WhatsApp,correo electronico
2	Ejecutar los procesos de enseñanza y aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje definidos en los programas de formación relacionados con el área temática correspondiente.	Alistamiento del proceso de matrículas e inicio para el programa complementario en el área de alimentos: *HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461V:2 fichas: 2227577; 2229659; 2243477; 2244795; 2245003.*	Ficha de matrícula y listado de aprendices
3	Evaluar los aprendizajes de los sujetos en formación y los procesos formativos, correspondientes a los programas de formación relacionados con el área temática correspondiente.	Se realizó el juicio evaluativo de la formación en *HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2 fichas : 2227577; 2229659; 2243477; 2244795; 2245003.*	Se registraron los juicios evaluativos de la fichas: *2227577; 2229659; 2243477; 2244795; 2245003.*
4	Llevar todos los documentos soportes del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA	Se diligencia el informe mensual de ejecución contractual. Paz y salvo contratista –GTH-F-074_V_Entrega_contratista_bienes.	Correo de los supervisores. lsrodriguez@sena.edu.co nlopezcas@sena.edu.co Se anexó a GF Secop II firmado por cada área.
5	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de tres (03) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: el registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de	Creación de la ruta de aprendizaje del curso complementario *HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2 fichs2227577; 2229659; 2243477; 2244795; 2245003.*	Sofía plus asociado a la ruta de aprendizaje del curso complementario *HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2 fichas: 2227577; 2229659; 2243477; 2244795; 2245003.*

	aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previos.		
6	Aplicar durante el periodo de duración del contrato, al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que apliquen a la función instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores de contrato y planta.	Matrícula y toma del curso "*Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA*" Ficha: 2180954.	El curso ha finalizado por lo que se adjunta como evidencia el correo de confirmación de certificación que cursé y aprobé.
7	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	1.Se presenta el informe mensual contractual correspondiente al mes de diciembre y el informe final de supervisión. 2. Se presenta la planilla de cobro correspondiente al mes de diciembre. 3.Dando cumplimiento a lo contemplado en nuestro Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo a través de la resolución 0312 de 2109- Estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo.Anexa certificacdo de: MODULO SST 1. MODULO SST 2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD.	Informe correspondiente al mes de diciembre y el informe final de supervisión. Planilla de cobro Se anexa certificados MODULO SST 1. MODULO SST 2. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD.

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.

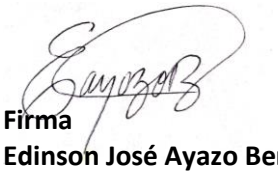
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL (No. de la planilla 4364792962), expedido por SOI correspondiente al mes de Noviembre del año 2020.(Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (43) folios

Cordialmente,



Firma
Edinson José Ayazo Berrocal
Contratista
C.C. No. 10774544

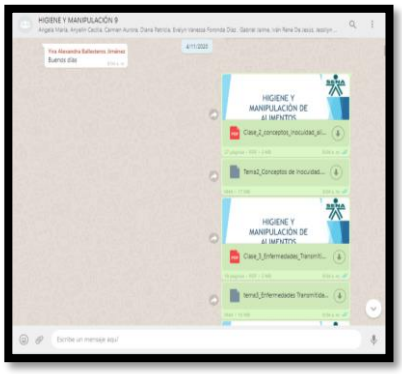
Recibí a satisfacción:

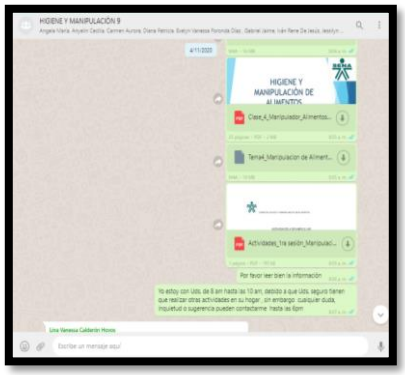
Firma

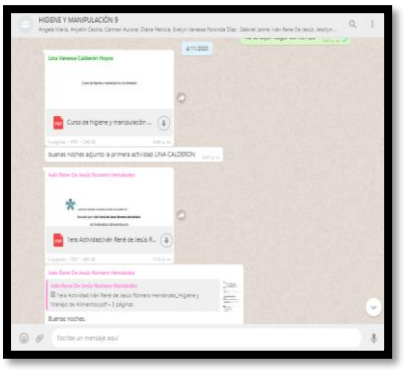
_____
Nasly Lopez Castellar
Supervisor(a) Contrato 1763818 **de 2020**
Profesional G-03

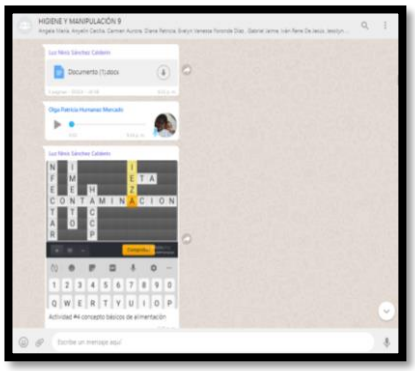
FICHA 2227577.

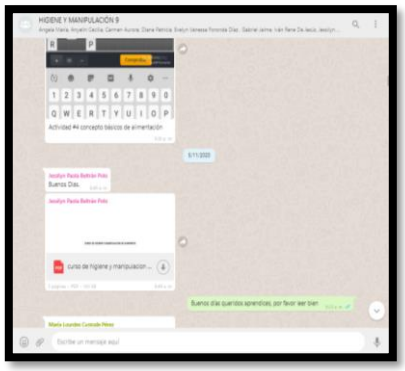


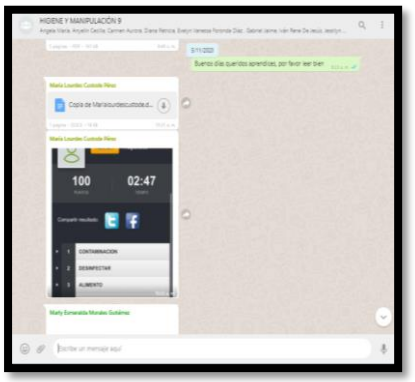


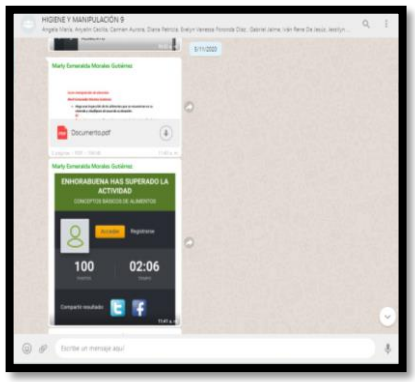


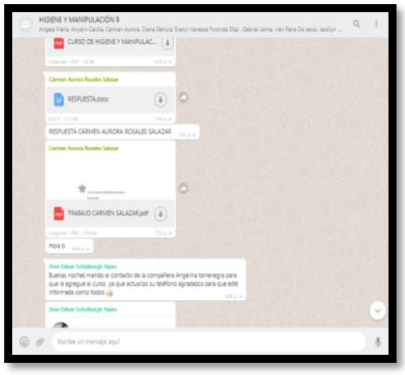


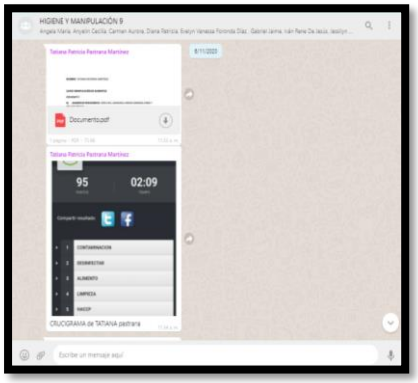


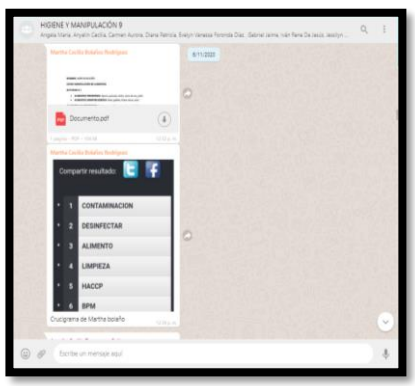


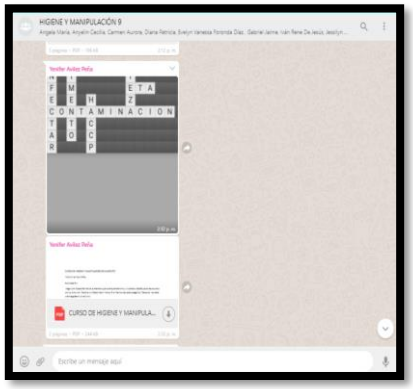


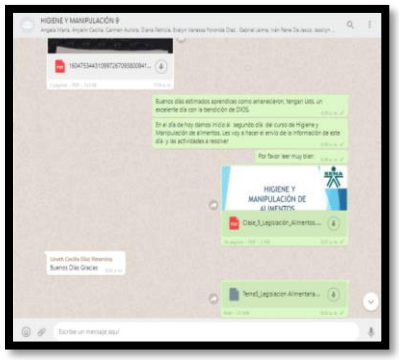
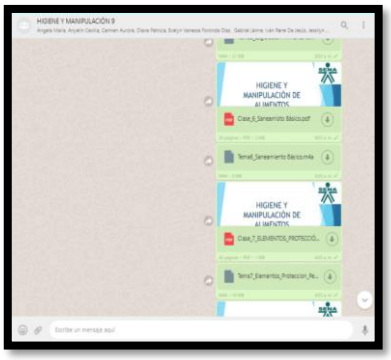
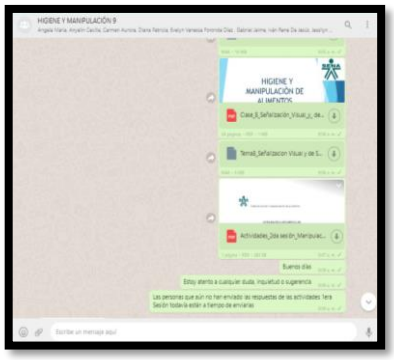
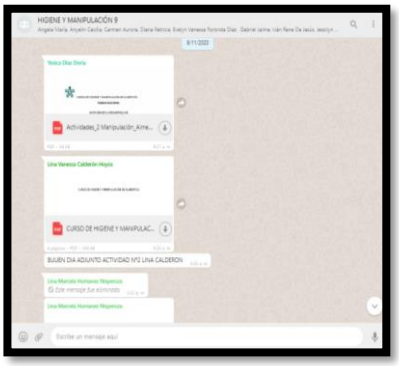
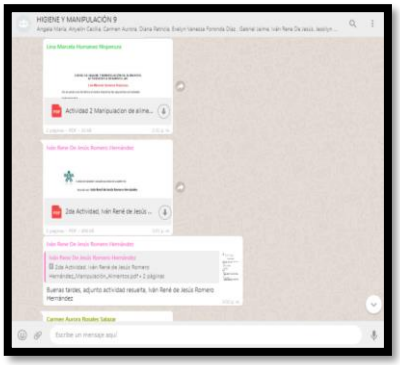
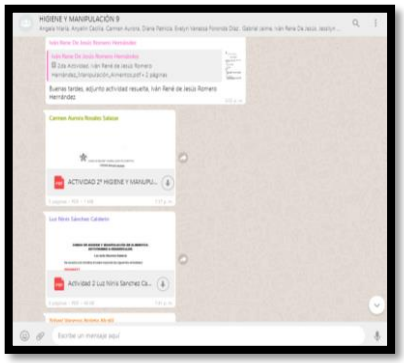
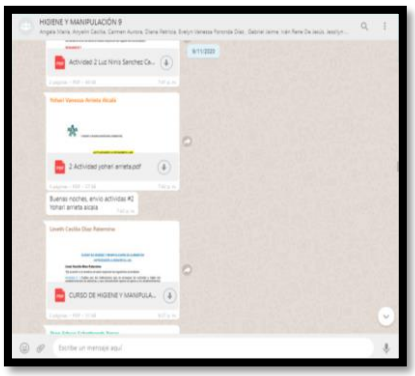
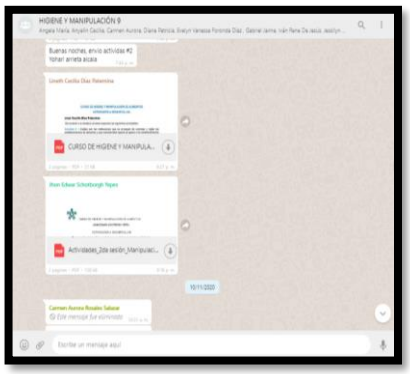
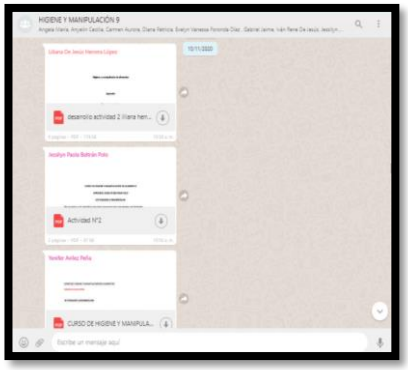
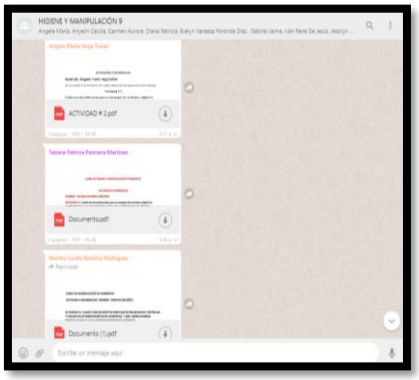
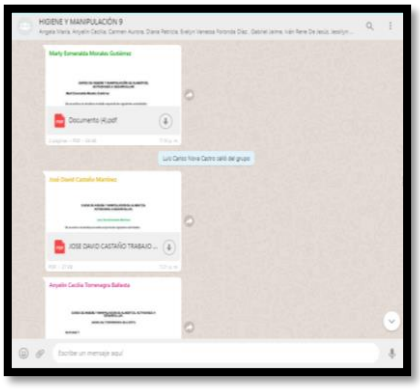
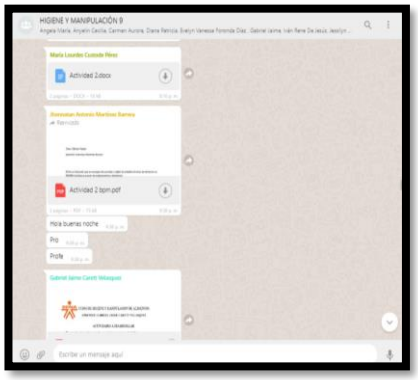


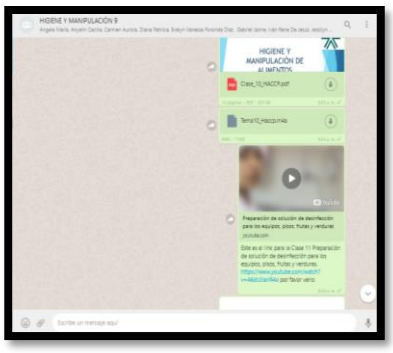
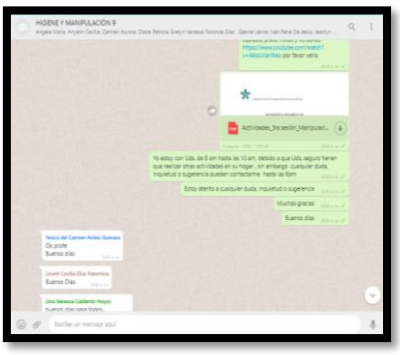
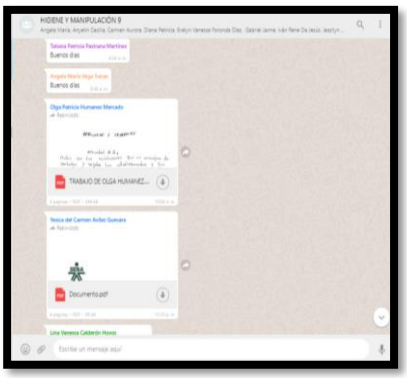
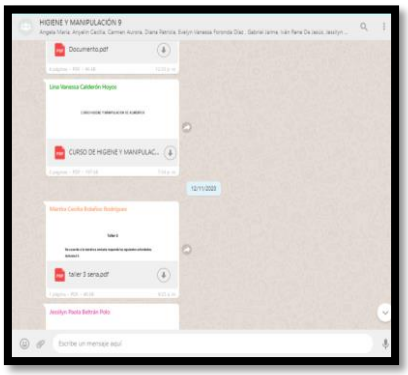
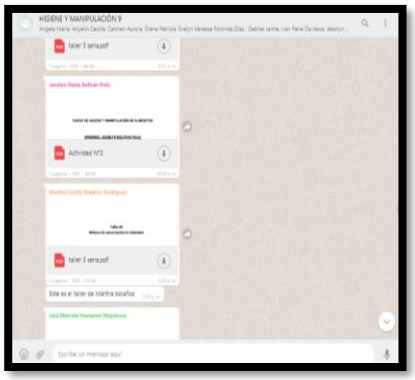
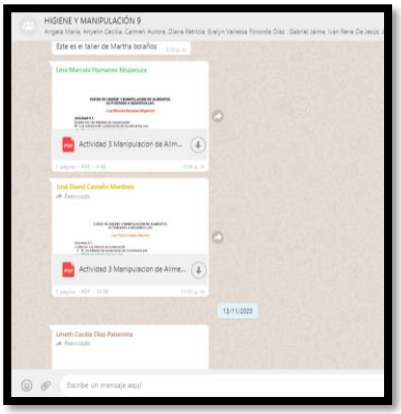
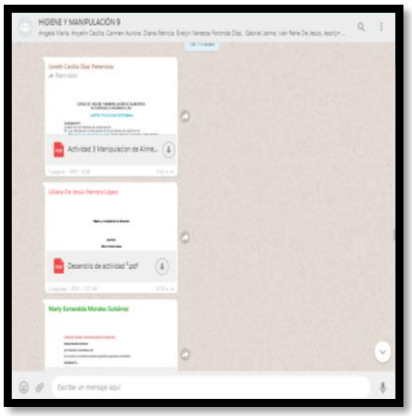
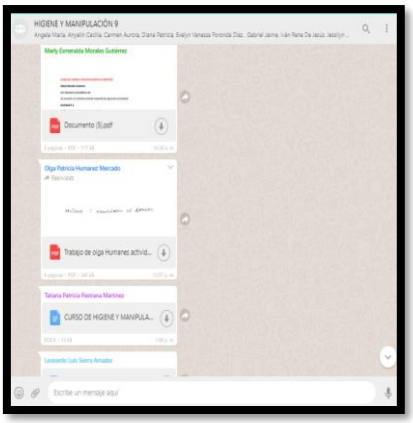
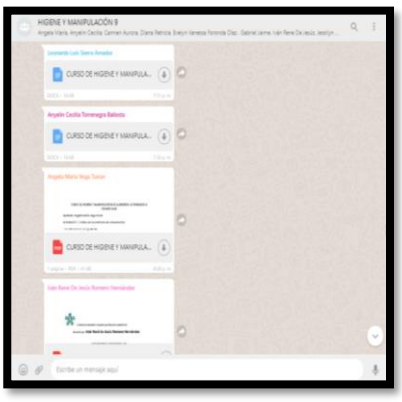
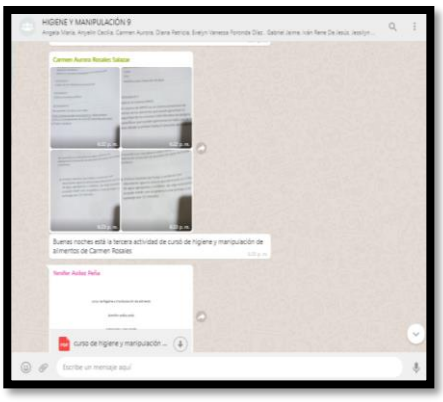
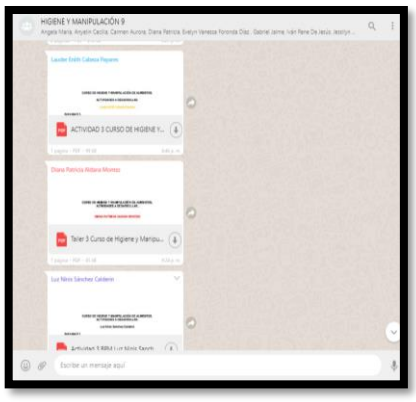


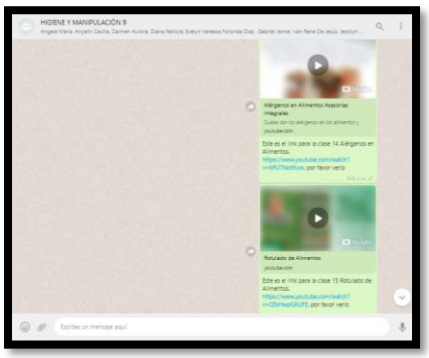


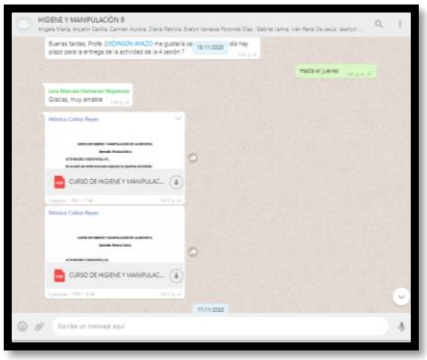
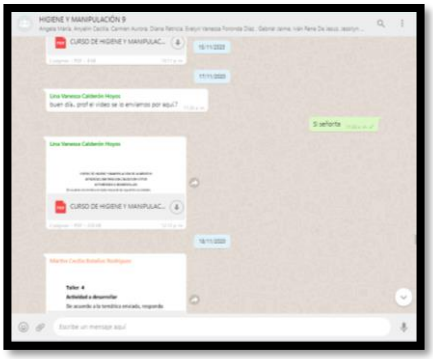
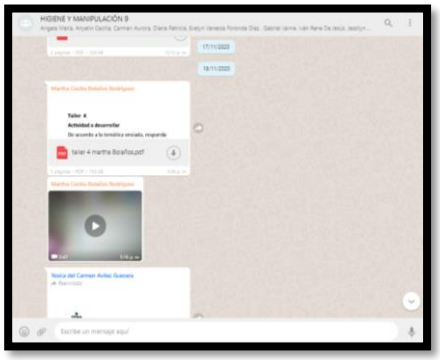
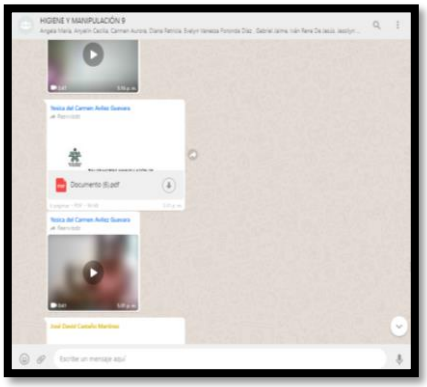
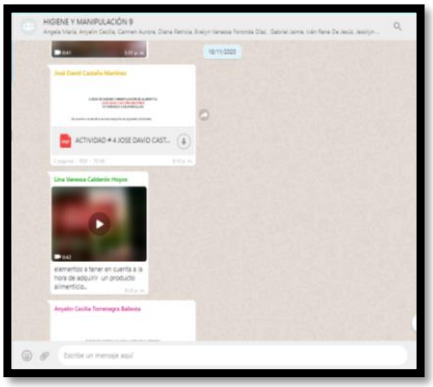
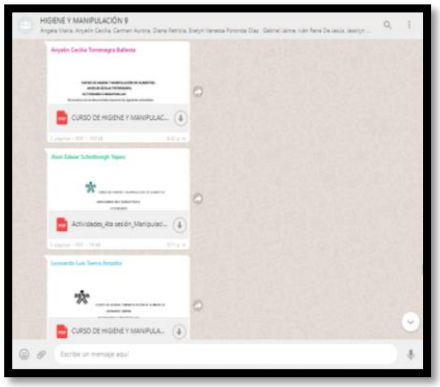
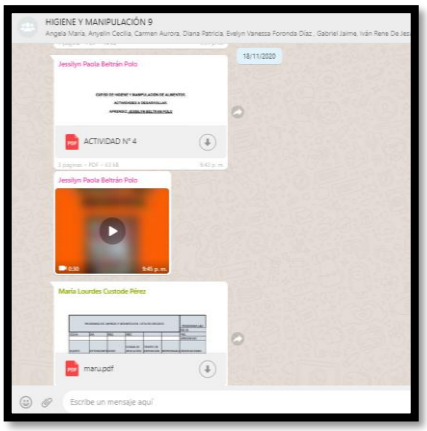
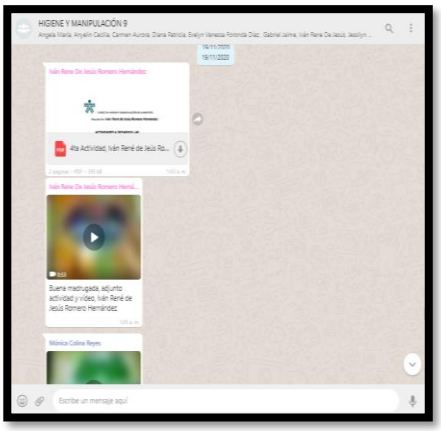
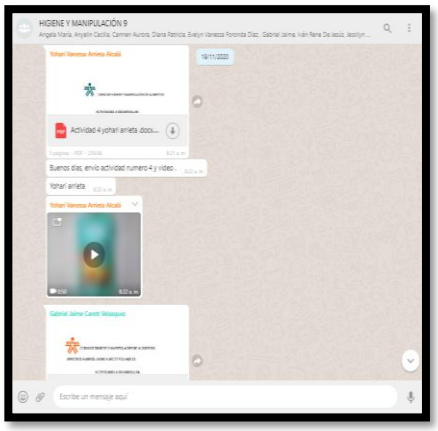




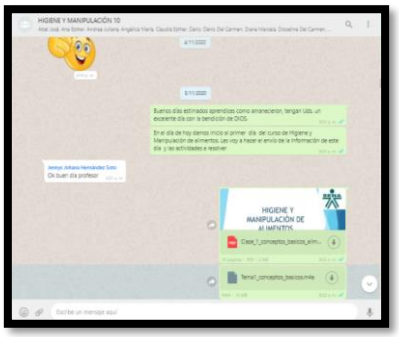













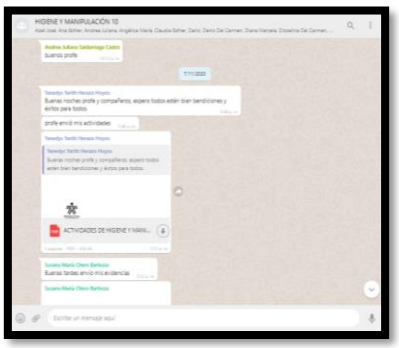
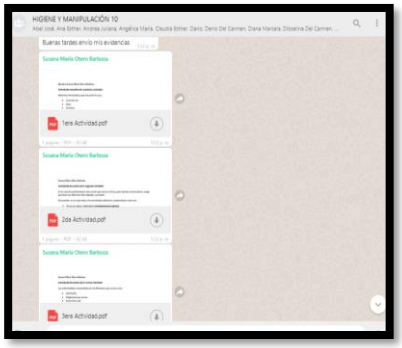
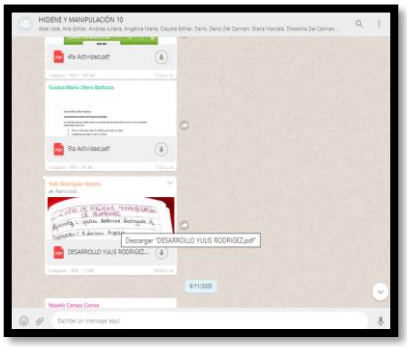
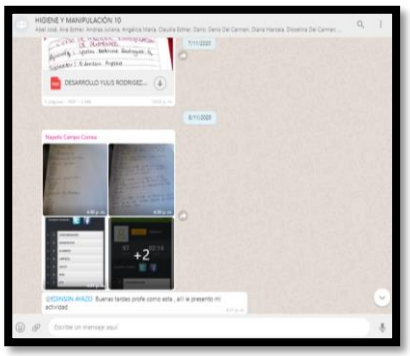
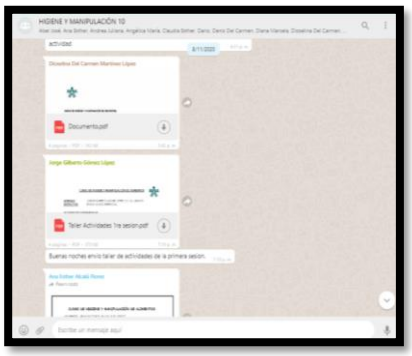
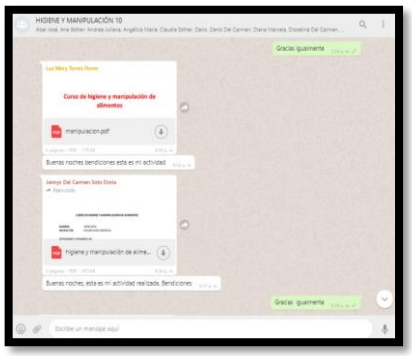
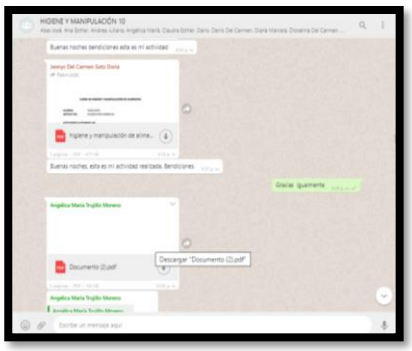
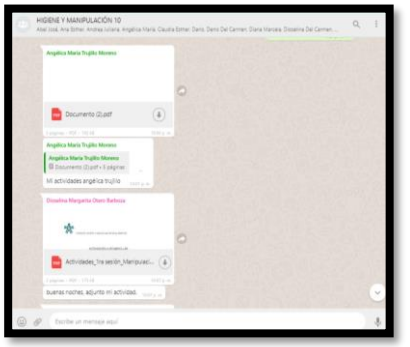
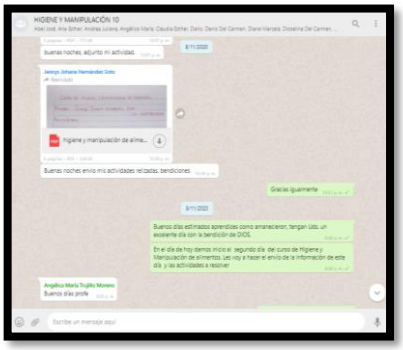













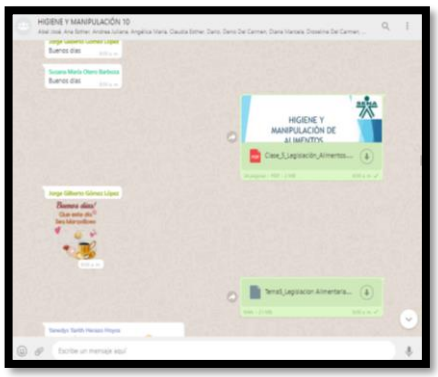



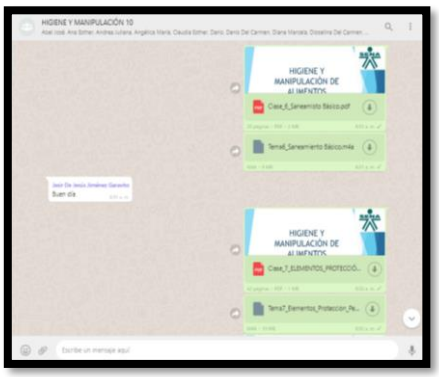










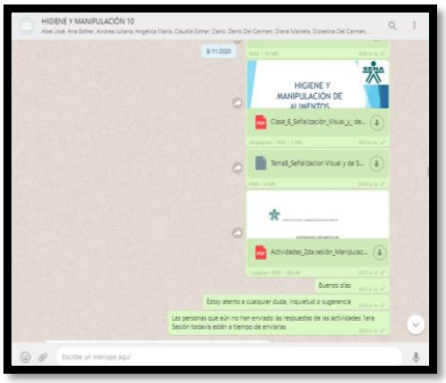
FICHA 2229659.

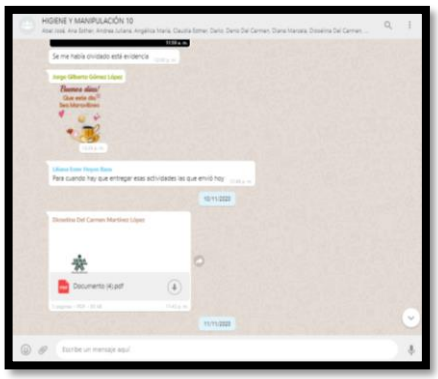


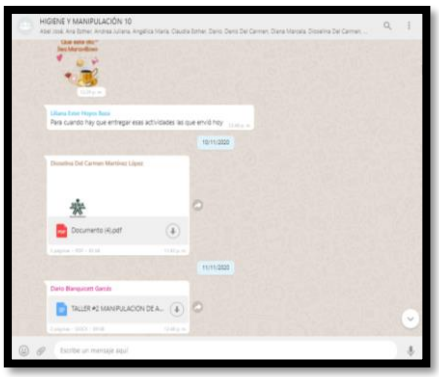











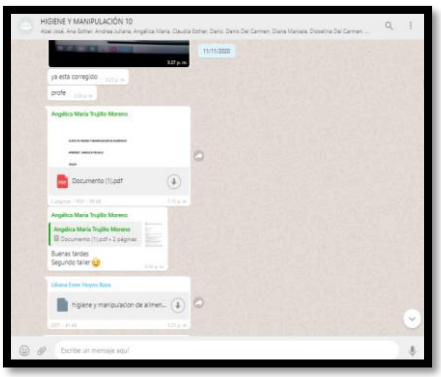

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Buenos días
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_5_Legislación_Alimentos....
Tema5_Legislacion Alimentaria...

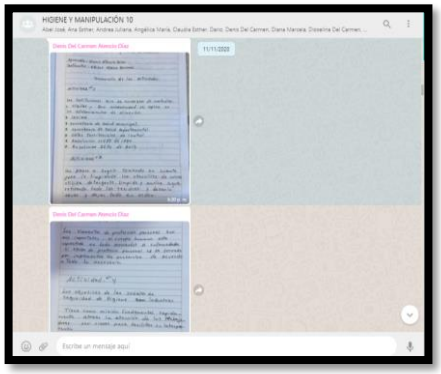

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_6_Saneamiento Básico.pdf
Tema6_Saneamiento Básico.mp4
Buen día
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_7_ELEMENTOS_PROTECCIÓ...
Tema7_Elementos_Proteccion_Re...

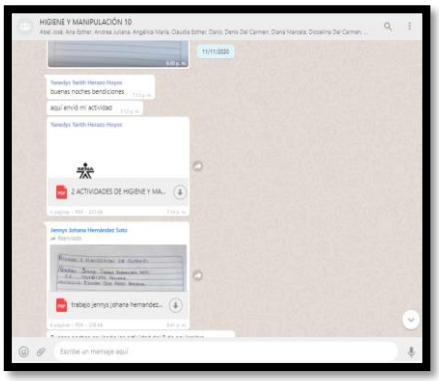

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_8_Señalización_Visual_y_de...
Tema8_Señalizacion Visual y de S...
Actividades_2da sesión_Manipulac...
Buenos días
Estoy atento a cualquier duda, inquietud o sugerencia
Las personas que aún no han enviado las respuestas de las actividades 1era Sesión todavía están a tiempo de enviarlas

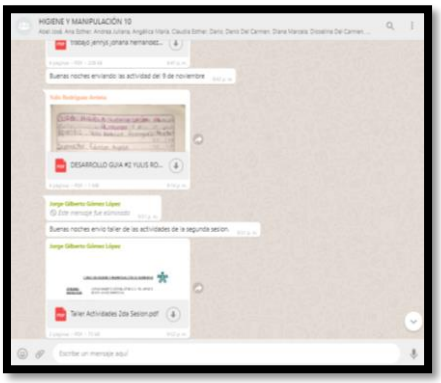

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Se me había olvidado esté evidencia
Buenos días!
Para cuando hay que entregar esas actividades las que envió hoy
10/11/2020
Documento (4).pdf
11/11/2020

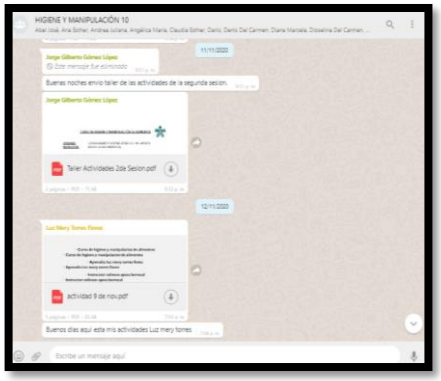

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Para cuando hay que entregar esas actividades las que envió hoy
10/11/2020
Documento (4).pdf
11/11/2020
TALLER #2 MANIPULACION DE A...

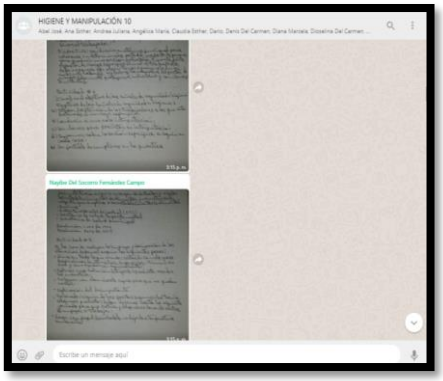

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
11/11/2020
ya esta corregido
profe
Documento (1).pdf
Buenas tardes
Segundo taller
higiene y manipulacion de alimen...

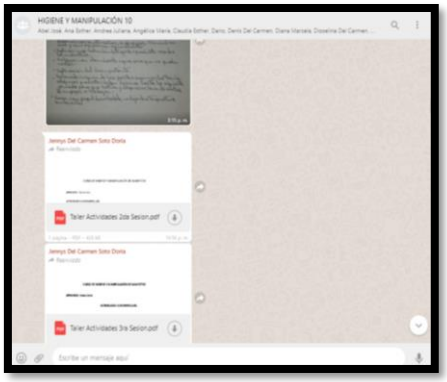

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
11/11/2020


HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
11/11/2020
buenas noches bendiciones
aquí envió mi actividad
2 ACTIVIDADES DE HIGIENE Y MA...
trabajo jennys johana hernandez...

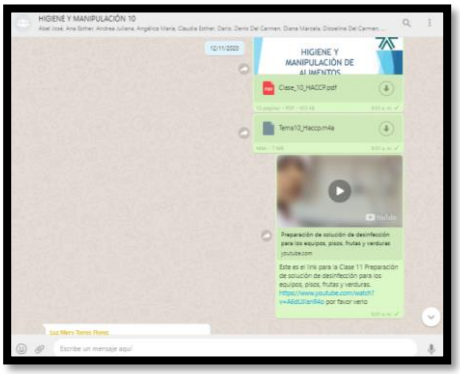

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Buenas noches enviando las actividad del 9 de noviembre
DESARROLLO GUIA #2 YULIS RO...
Buenas noches envió taller de las actividades de la segunda sesion.
Taller Actividades 2da Sesion.pdf

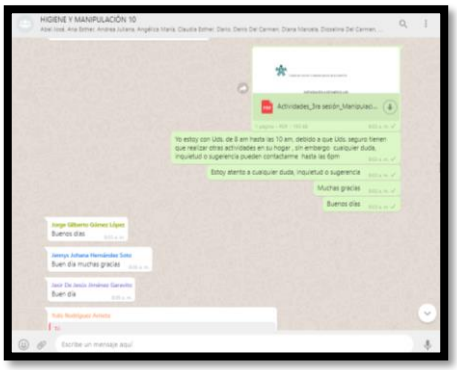

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
11/11/2020
Buenas noches envió taller de las actividades de la segunda sesion.
Taller Actividades 2da Sesion.pdf
12/11/2020
actividad 9 de nov.pdf
Buenos días aquí esta mis actividades Luz mery torres

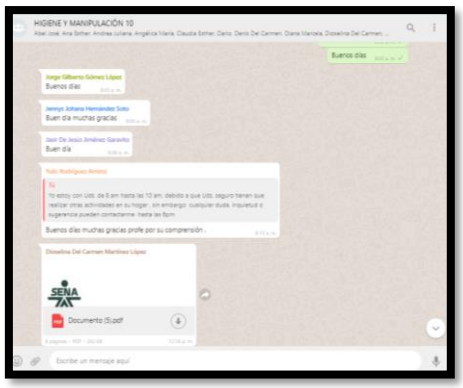

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

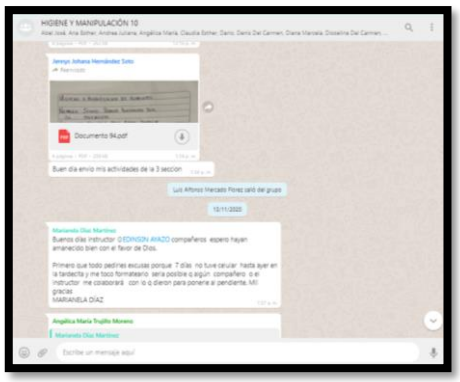

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Taller Actividades 2da Sesion.pdf
Taller Actividades 3ra Sesion.pdf

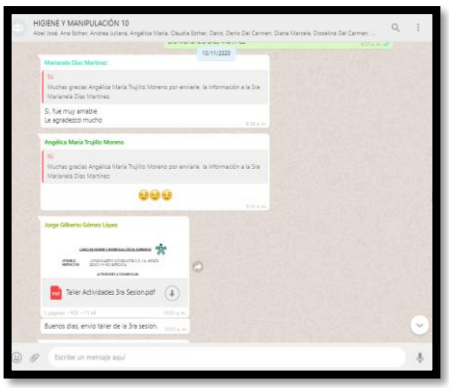

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

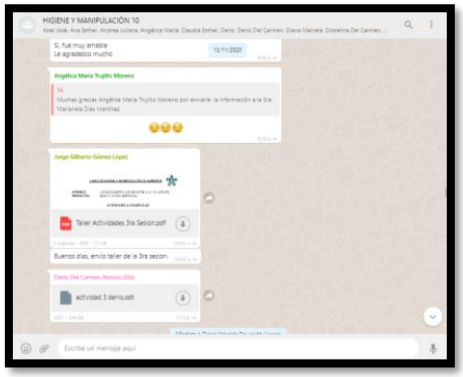

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

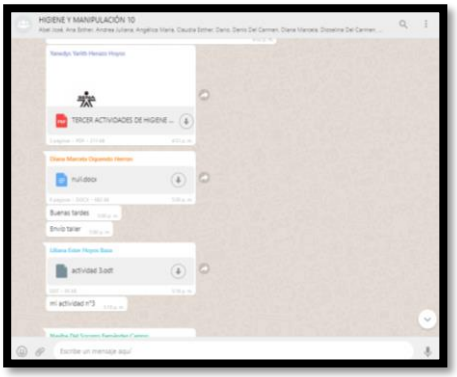

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10


HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

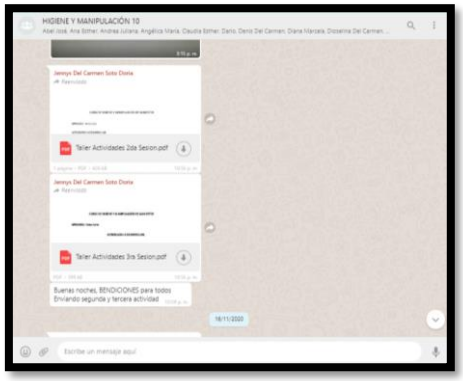

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

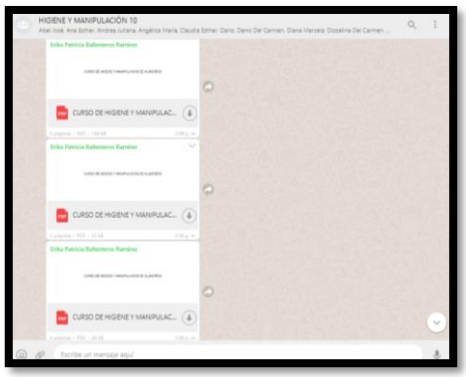

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

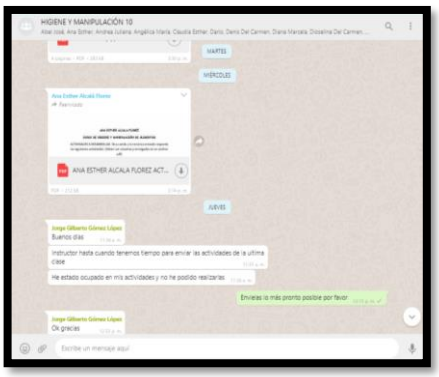

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10


HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

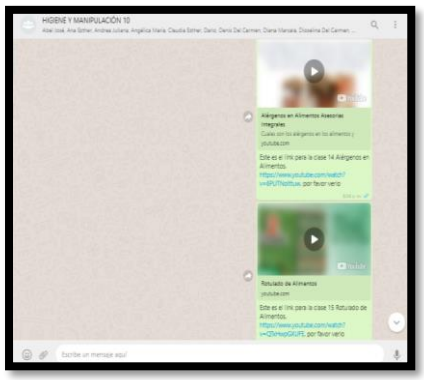

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

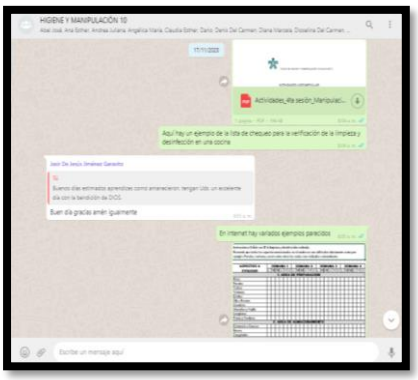

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

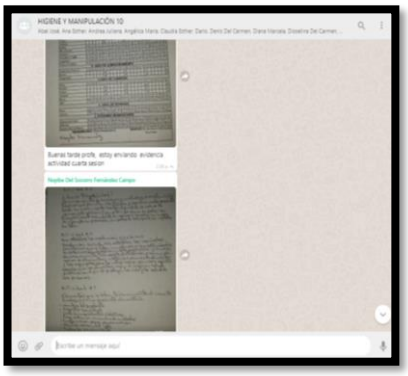

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

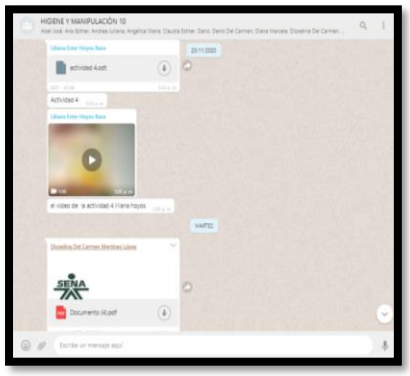

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10

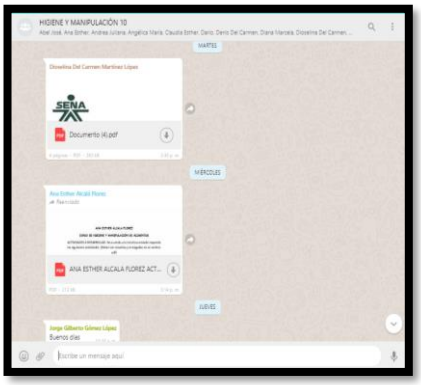

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Buenos días estimados aprendices como amanecieron, tengan Uds un excelente día con la bendición de DIOS.
En el día de hoy damos inicio al cuarto día del curso de Higiene y Manipulación de alimentos.
Les voy a hacer el envío de la información de este día y las actividades a resolver
por favor leer bien
Muchas Gracias
Buenos días amén
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_12_Programas_Compleme...
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Clase_13_Normatividad.pdf

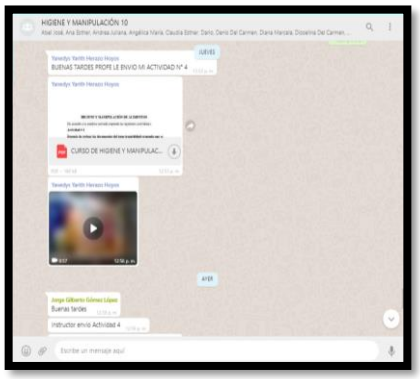

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Alérgenos en Alimentos Asesorías integrales
Este es el link para la clase 14 Alérgenos en Alimentos
Rotulado de Alimentos
Este es el link para la clase 15 Rotulado de Alimentos

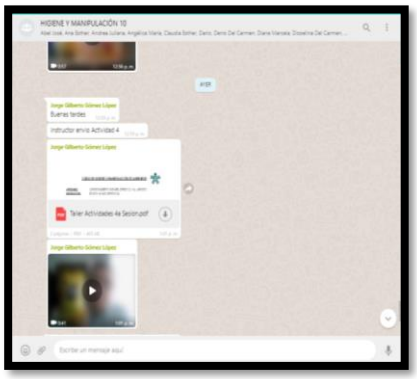

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Actividades_ela sesión_Manipulac...
Aquí hay un ejemplo de la lista de chequeo para la verificación de la limpieza y desinfección en una cocina
Buen día gracias amén igualmente
En internet hay variados ejemplos parecidos

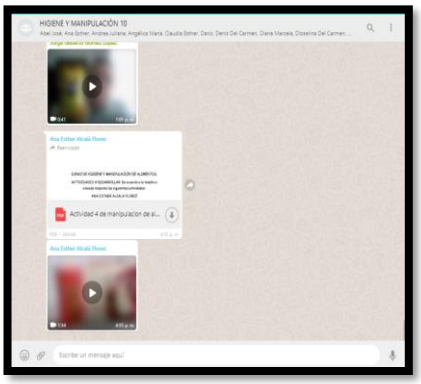

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Buenas tarde profe, estoy enviando evidencia actividad cuarta sesion

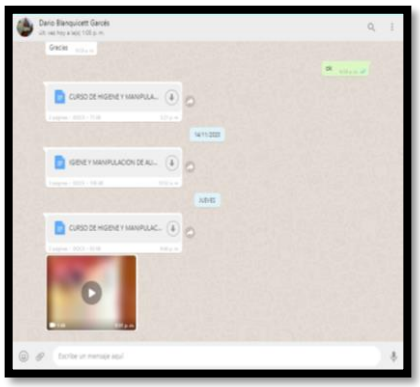

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
actividad 4.odt
Actividad 4
el video de la actividad 4 Iliana hoyos
MARTES
Documento (4).pdf

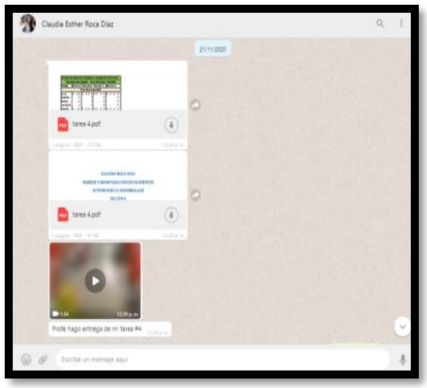

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
MARTES
Documento (4).pdf
MIÉRCOLES
ANA ESTHER ALCALA FLOREZ ACT...
JUEVES
Buenos días

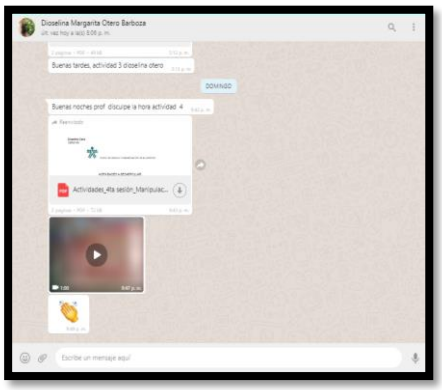

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
JUEVES
BUENAS TARDES PROFE LE ENVIO MI ACTIVIDAD N° 4
CURSO DE HIGIENE Y MANIPULAC...
AYER
Buenas tardes
Instructor envio Actividad 4


HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
AYER
Buenas tardes
Instructor envio Actividad 4
Taller Actividades 4a Sesion.pdf

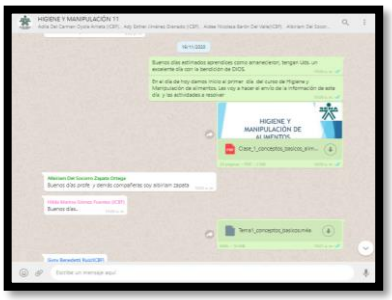
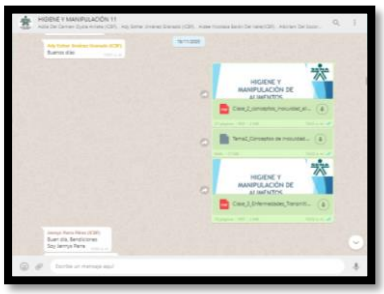
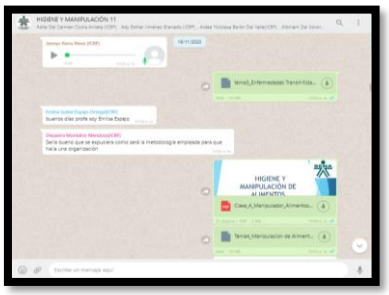
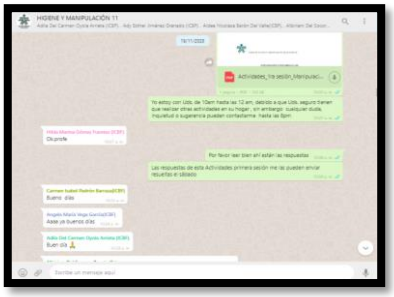
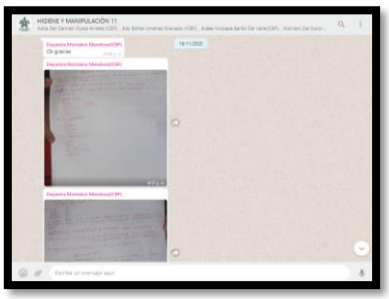
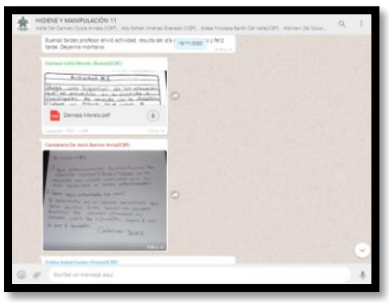
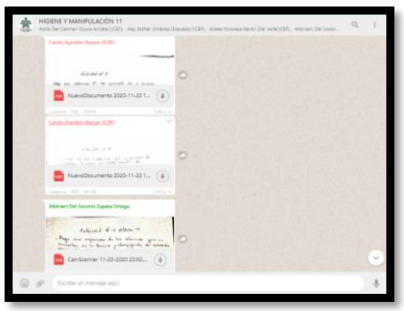
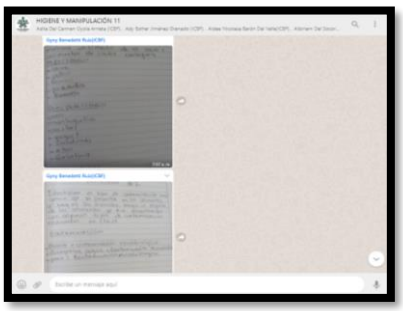
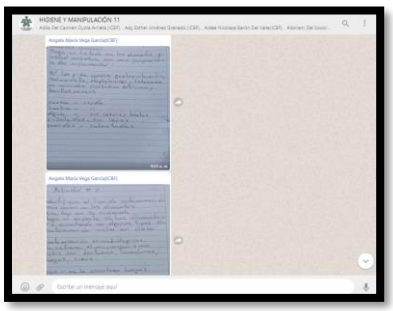
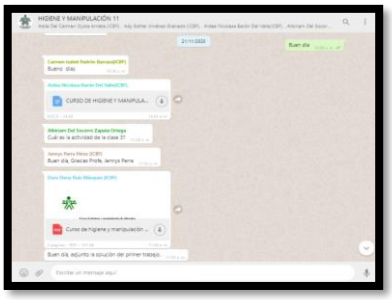
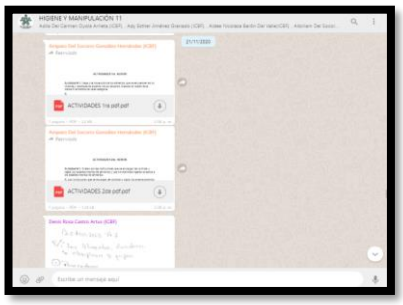
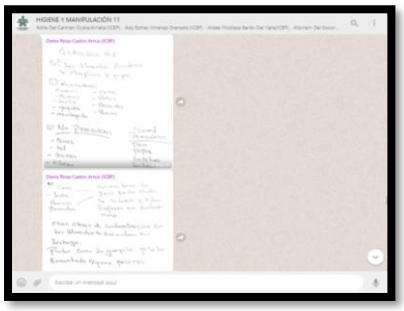
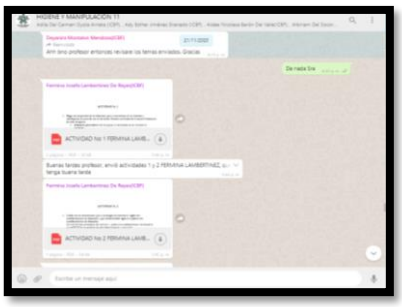
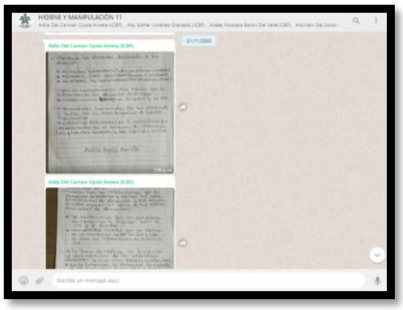
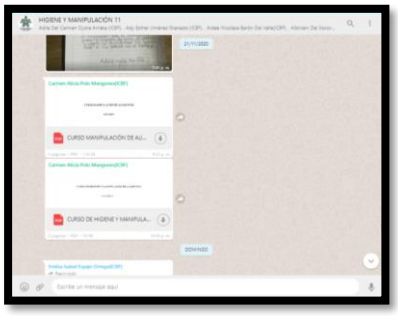

HIGIENE Y MANIPULACIÓN 10
Actividad 4 de manipulacion de al...

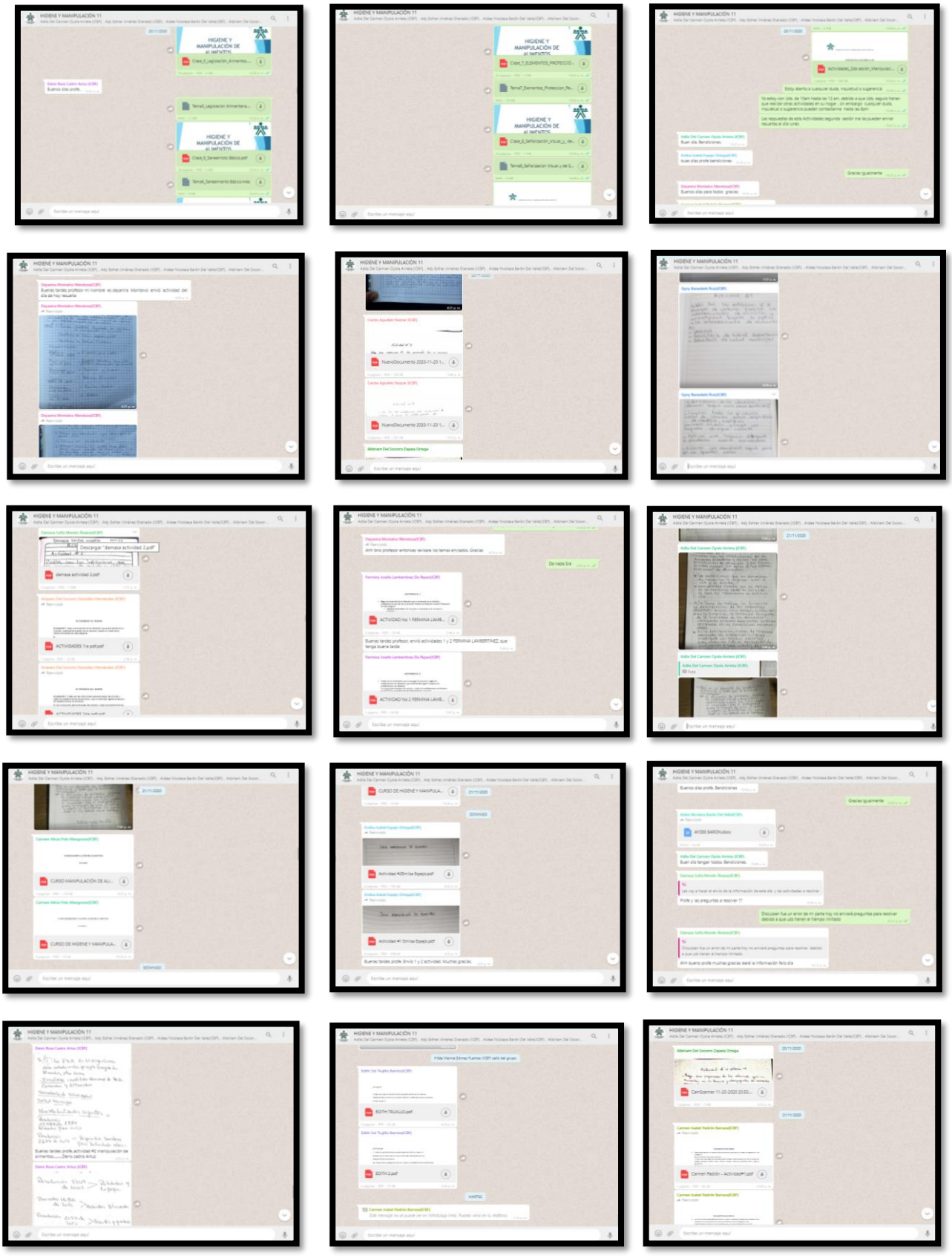

Dario Blanquicett Garcés
Gracias
CURSO DE HIGIENE Y MANIPULA...
IGIENE Y MANIPULACION DE AL...
CURSO DE HIGIENE Y MANIPULAC...

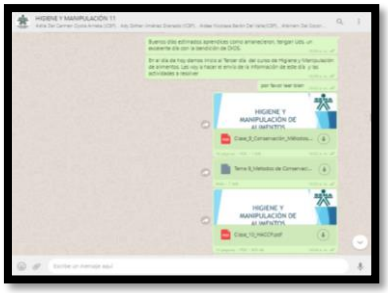

Claudia Esther Roca Diaz
tarea 4.pdf
tarea 4.pdf
Profe hago entrega de mi tarea #4

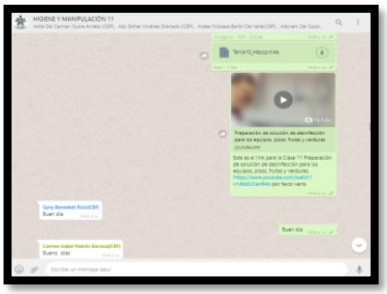

Dioselina Margarita Otero Barboza
Buenas tardes, actividad 3 diosel ina otero
DOMINGO
Buenas noches prof discupe la hora actividad 4
Actividades_ela sesión_Manipulac...

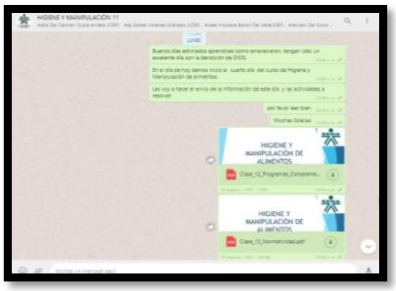
FICHA 2243477.

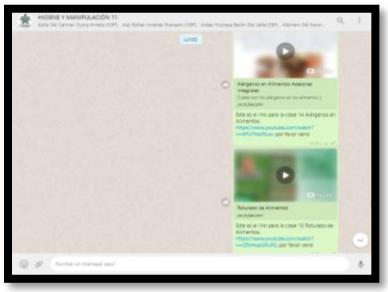


















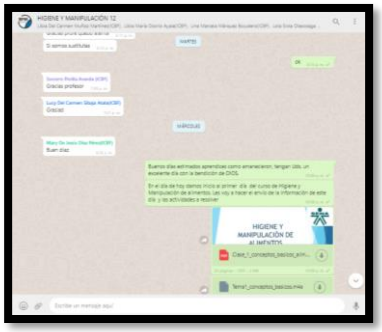
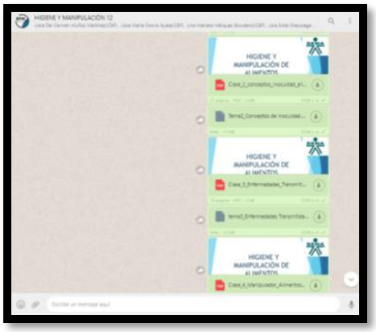
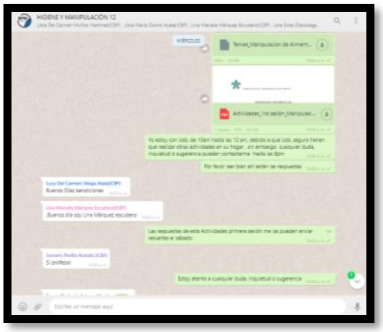
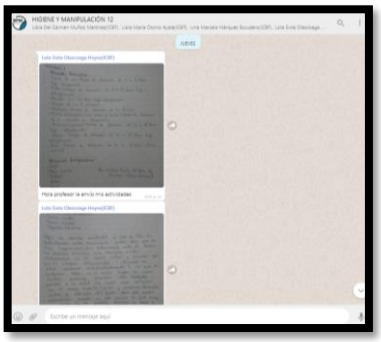
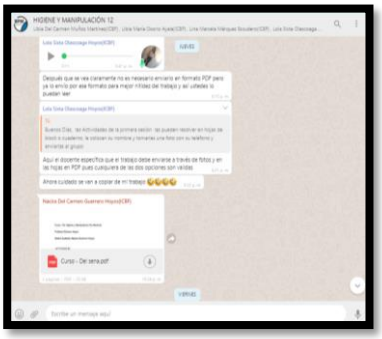
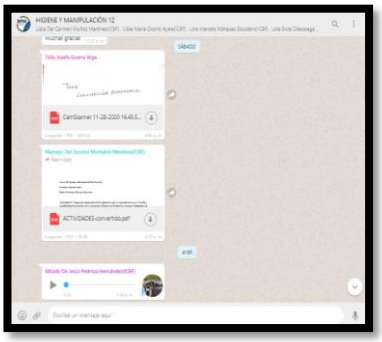
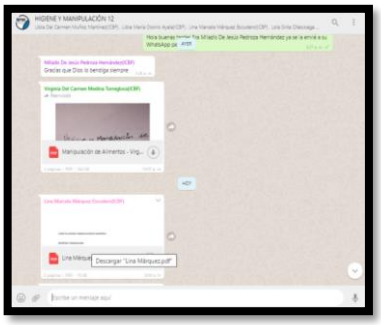
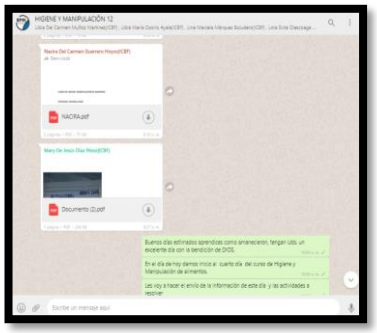
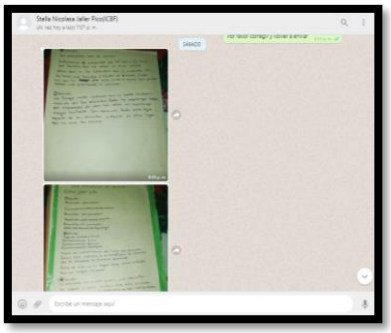
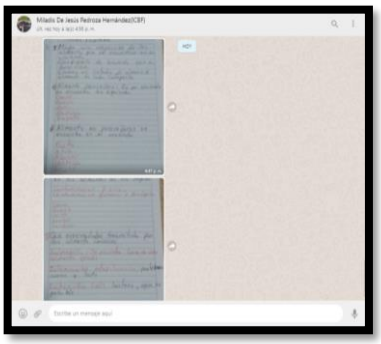
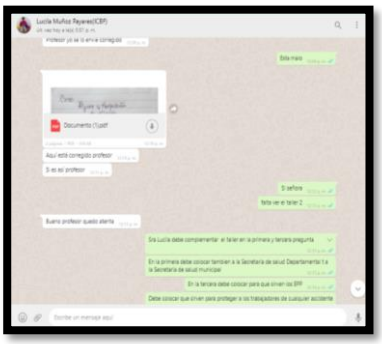
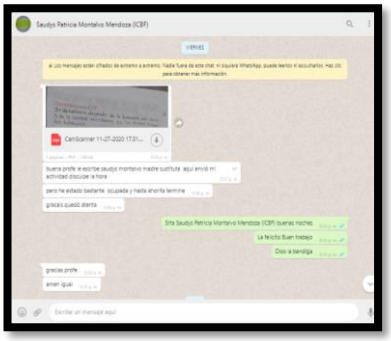
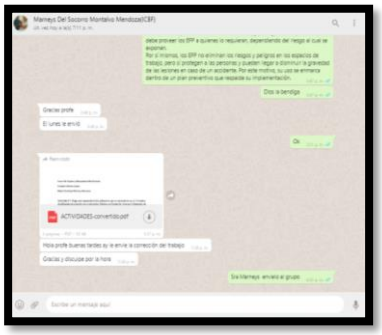
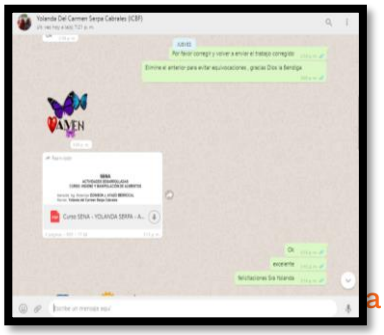
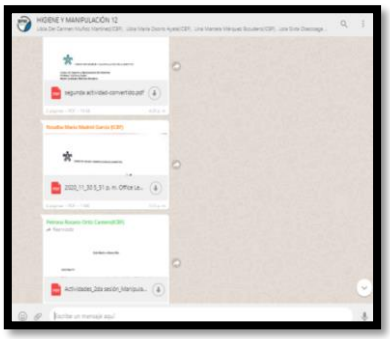


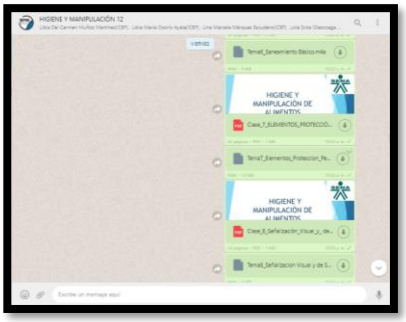
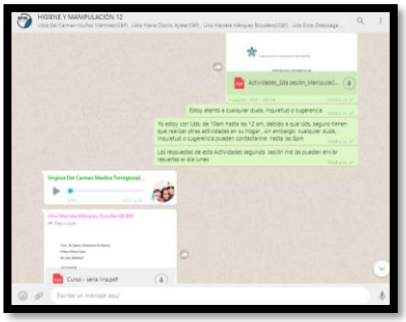
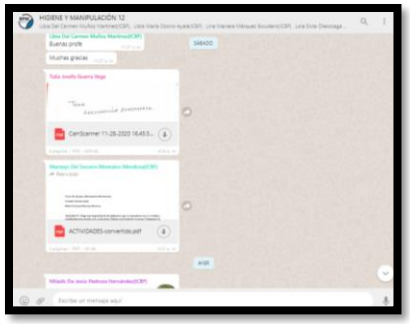
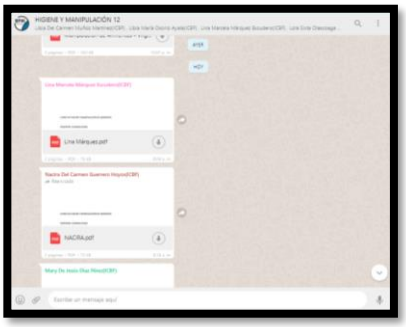
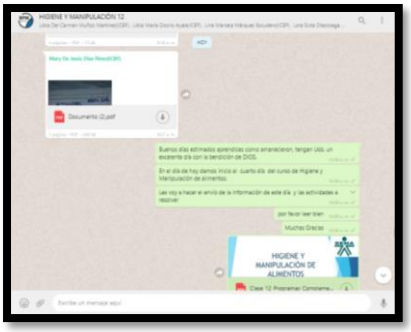
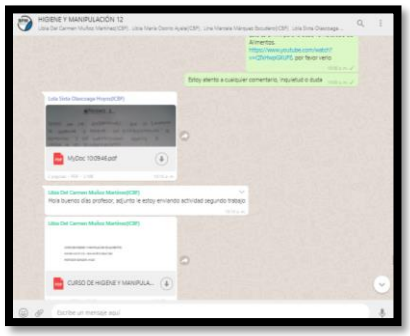
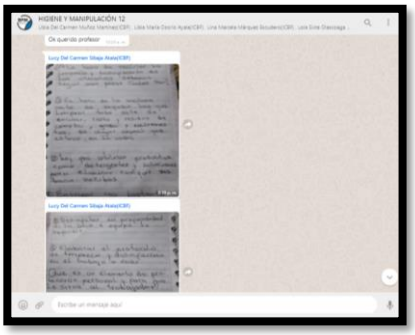
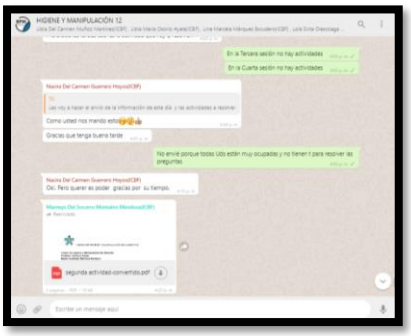
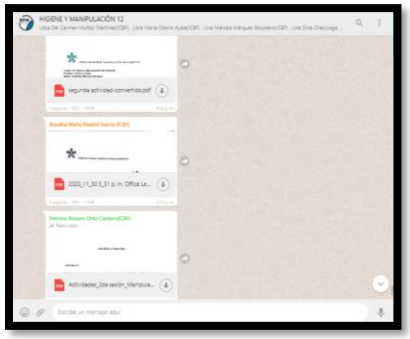
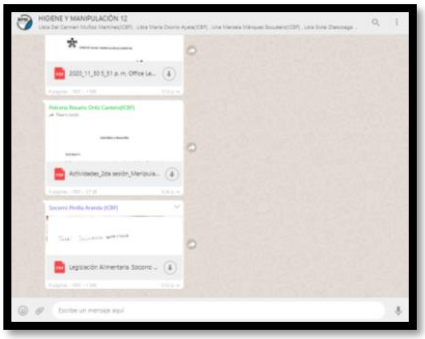
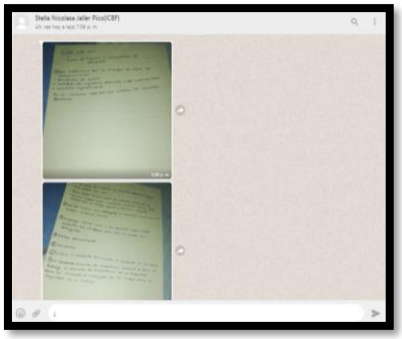
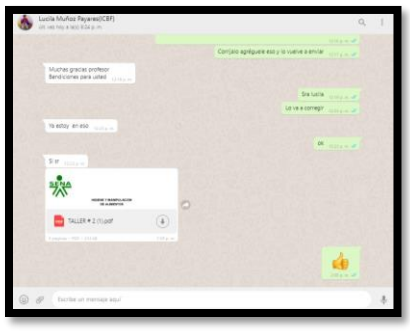




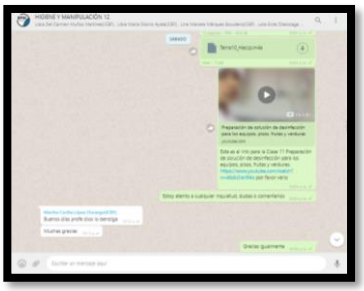


FICHA 2244795.

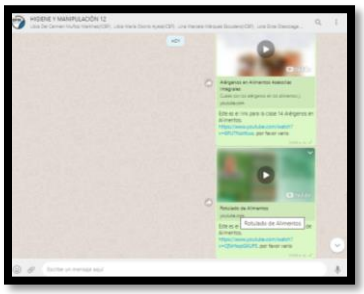
















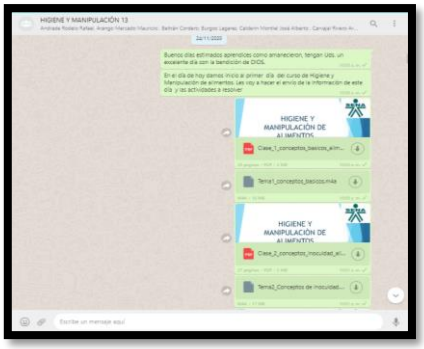


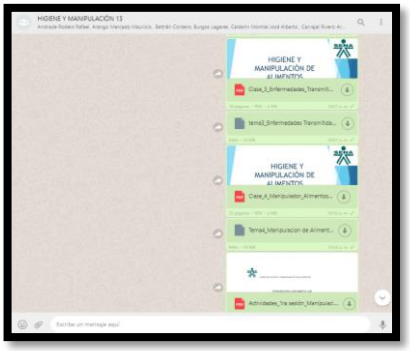



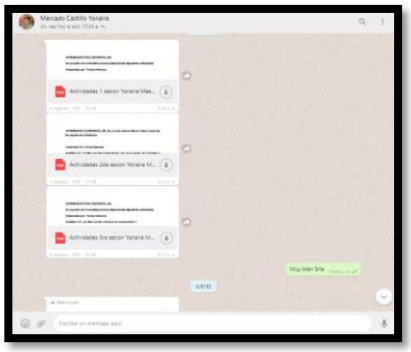


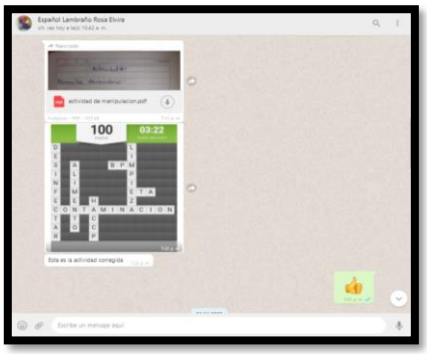


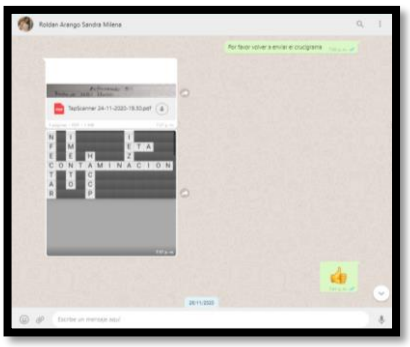
FICHA 2245003.

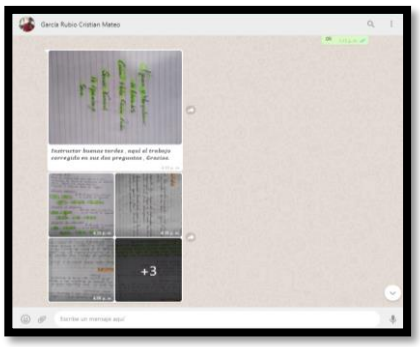


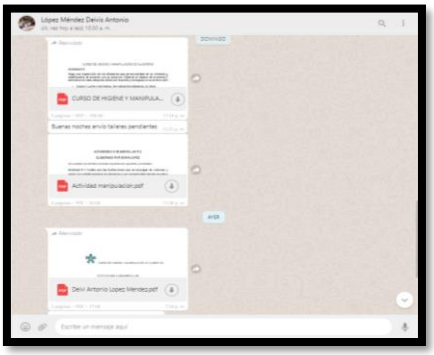


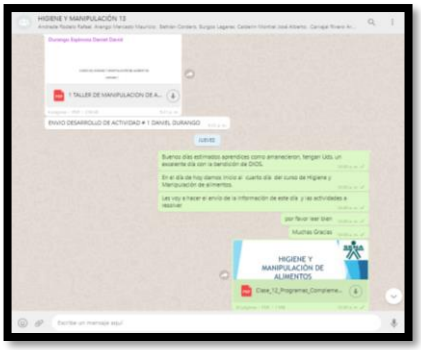


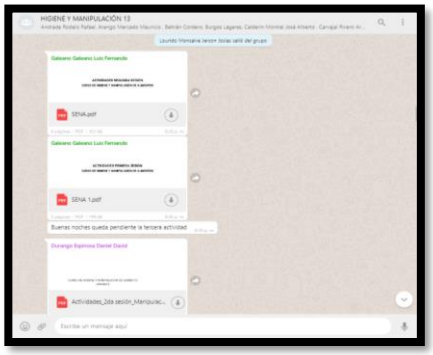


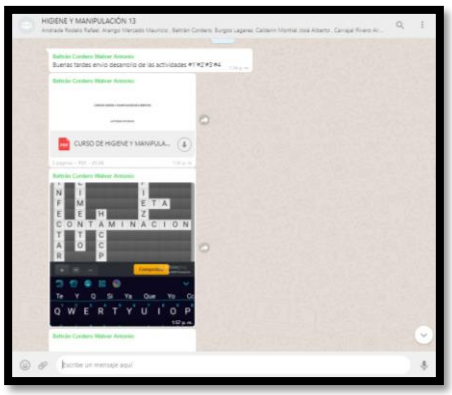


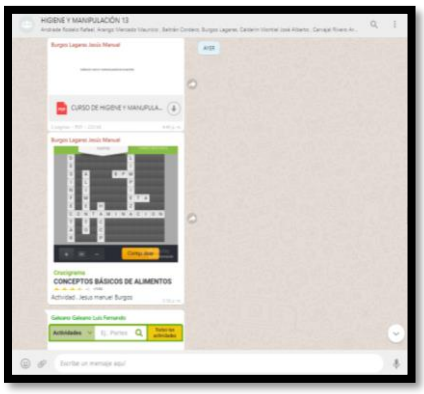


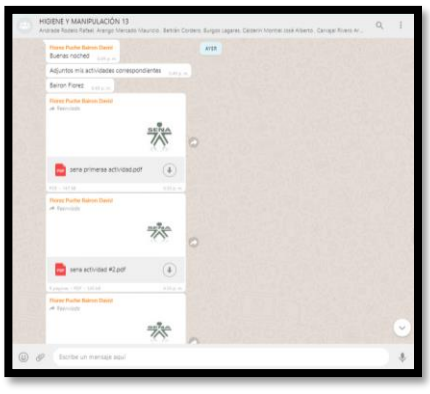


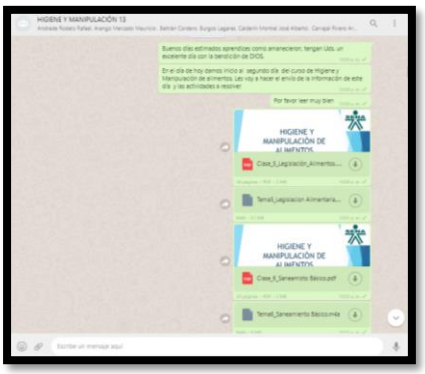
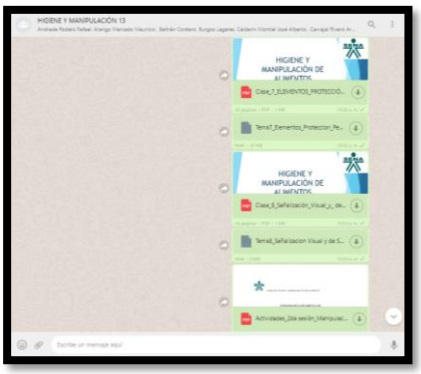
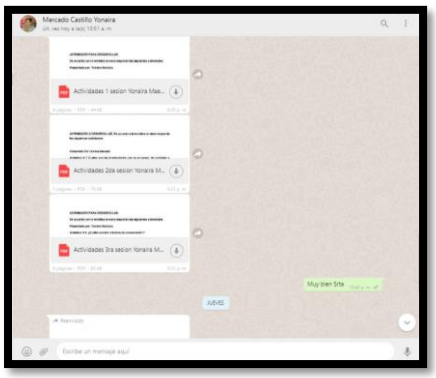
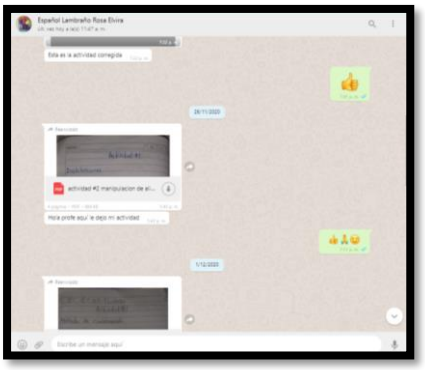
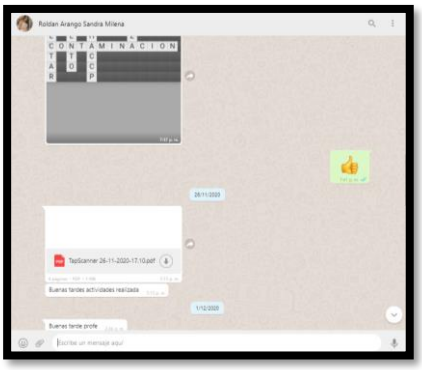
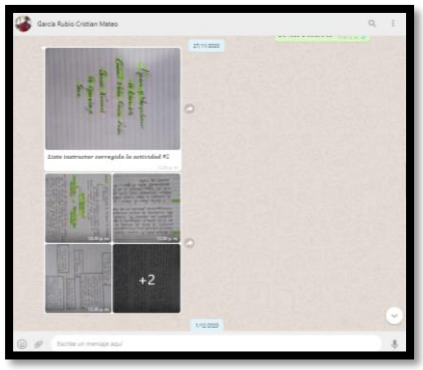
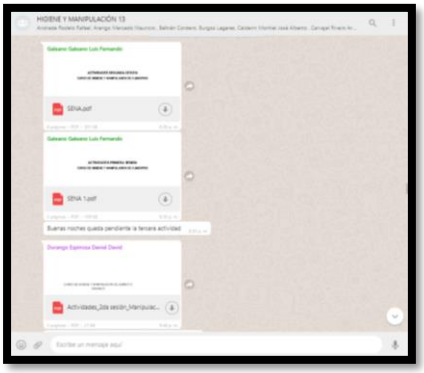
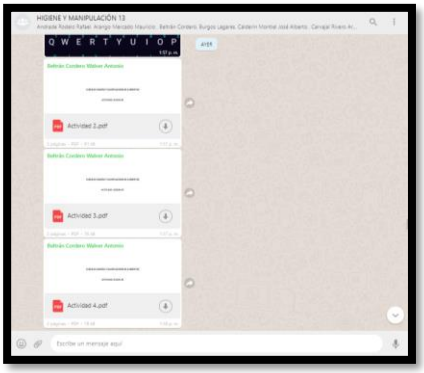
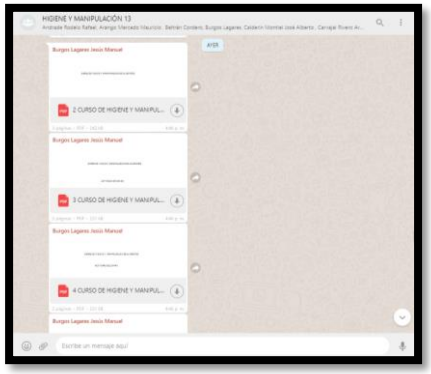
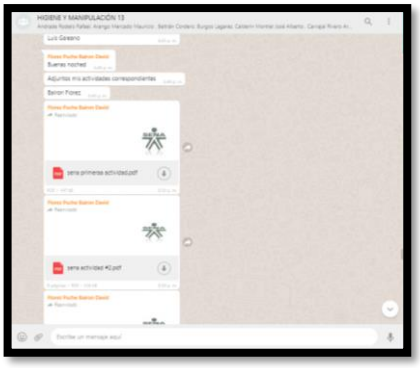
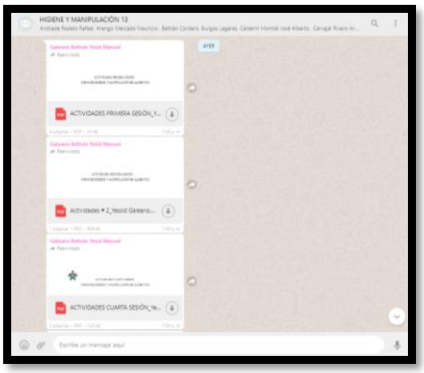
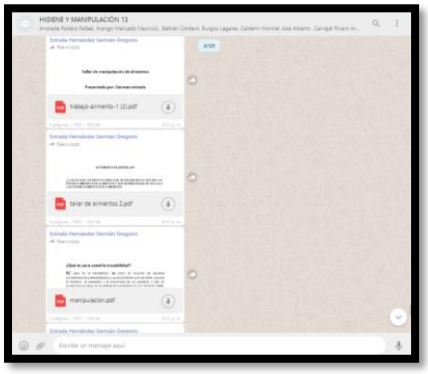


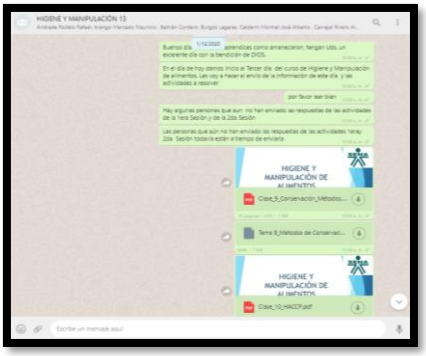
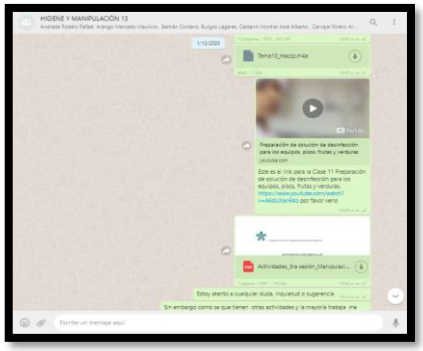
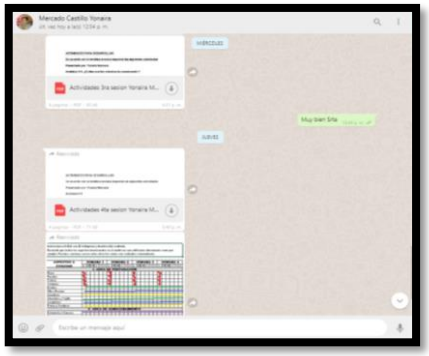
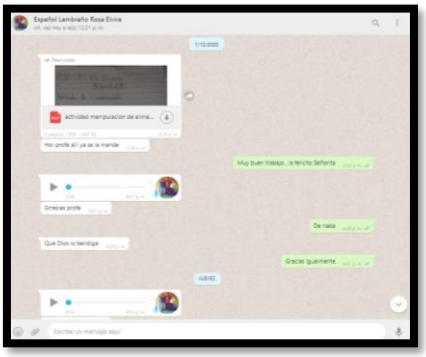
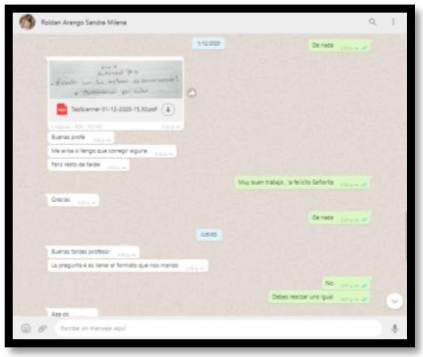
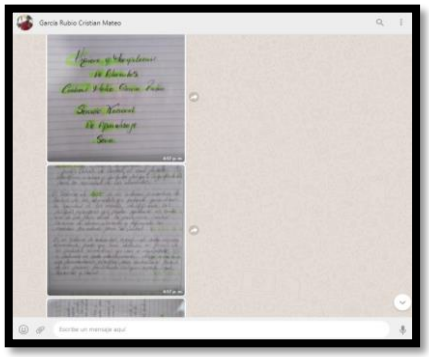
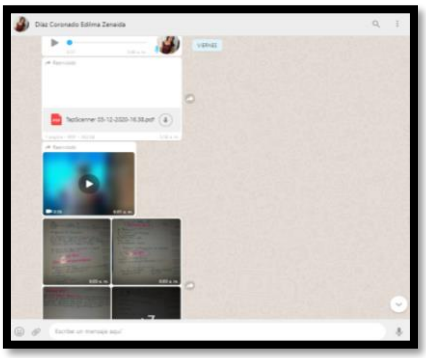
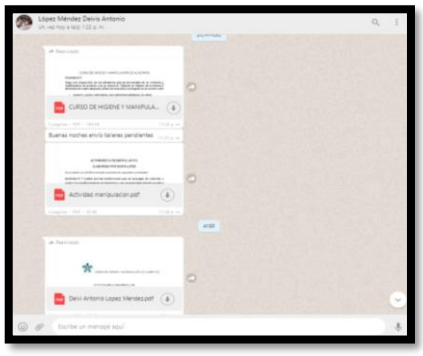
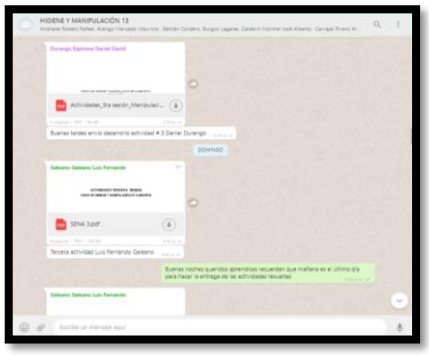
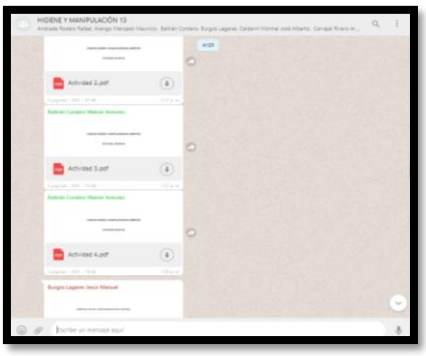
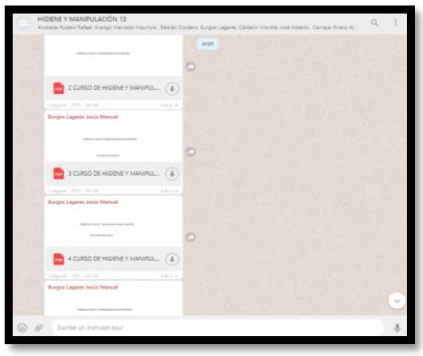
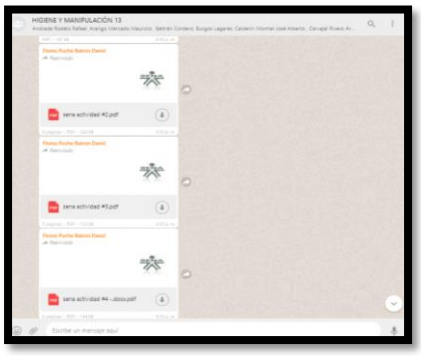


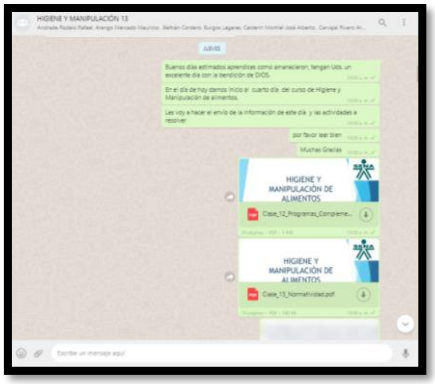
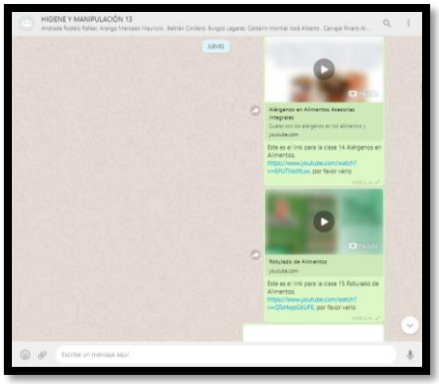
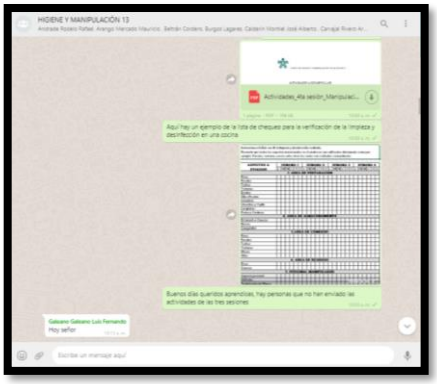
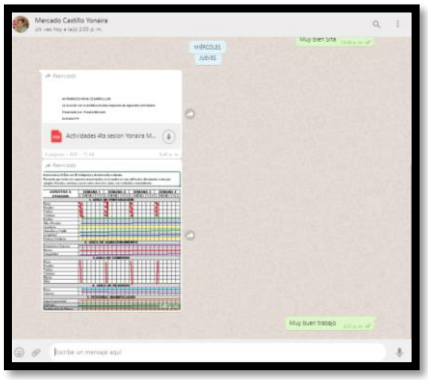
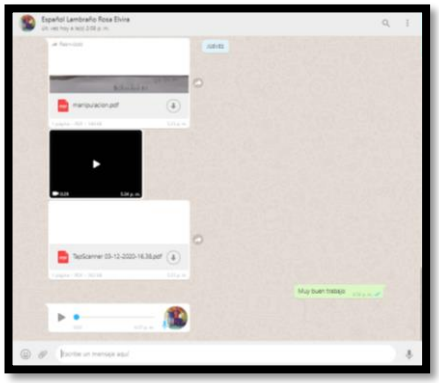
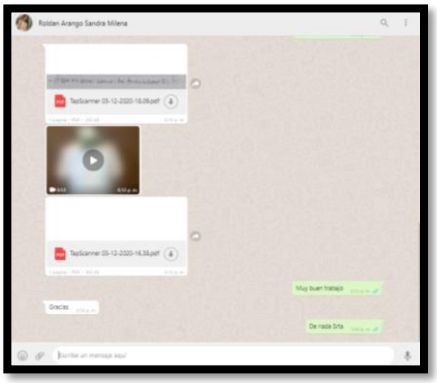
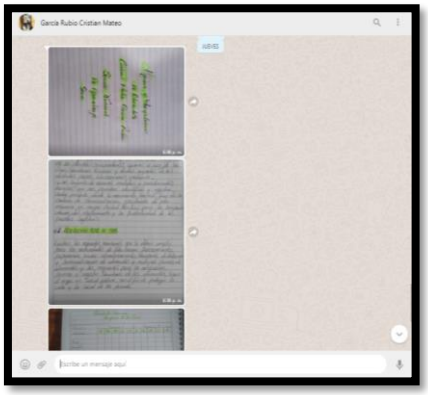
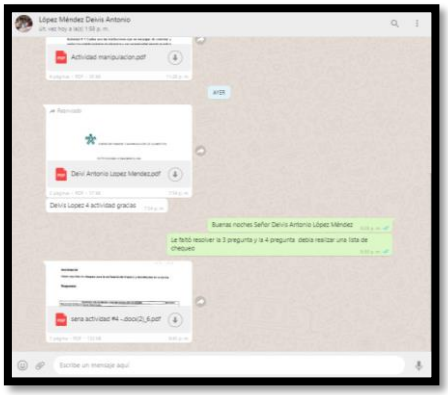
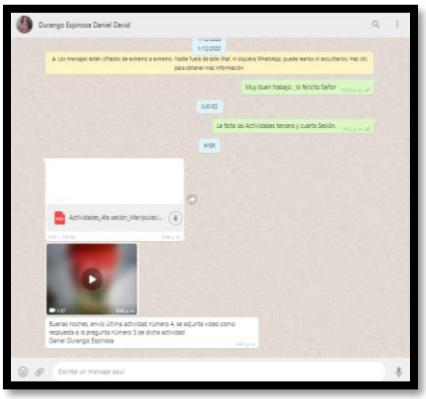
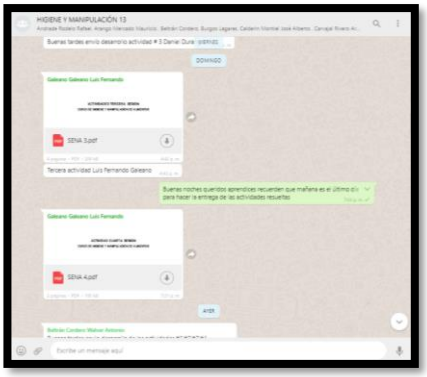
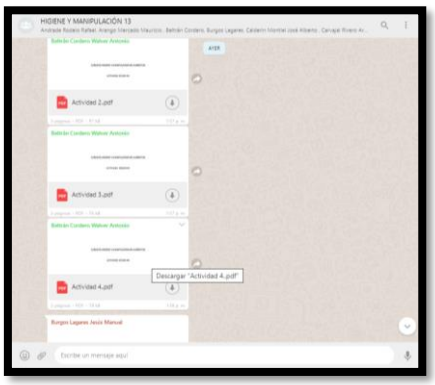
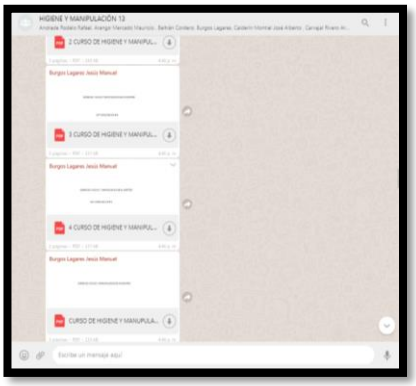




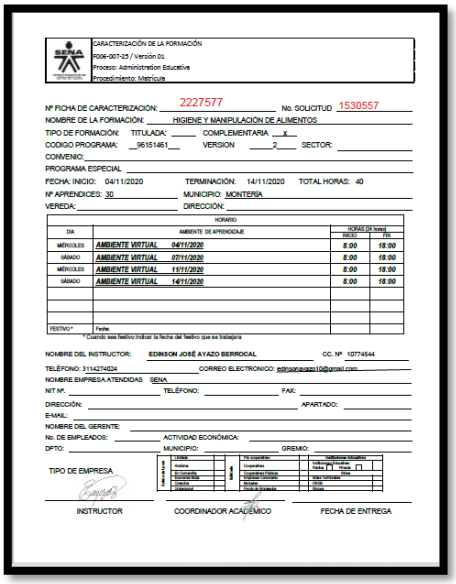


FICHA 2227577.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administration Educativa
Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2227577 No. SOLICITUD 1530557
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: ____ COMPLEMENTARIA __x__
CODIGO PROGRAMA: __96151461__ VERSION ___2___ SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICIO: 04/11/2020 TERMINACIÓN: 14/11/2020 TOTAL HORAS: 40
Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: MONTERÍA
VEREDA: DIRECCIÓN:

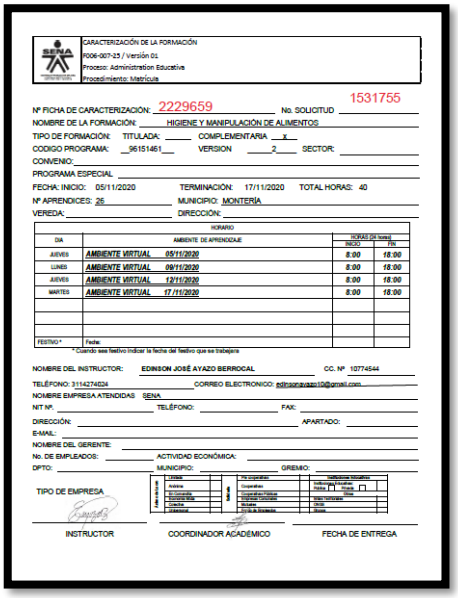
HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
MIÉRCOLES	AMBIENTE VIRTUAL 04/11/2020	8:00	18:00
SÁBADO	AMBIENTE VIRTUAL 07/11/2020	8:00	18:00
MIÉRCOLES	AMBIENTE VIRTUAL 11/11/2020	8:00	18:00
SÁBADO	AMBIENTE VIRTUAL 14/11/2020	8:00	18:00
FESTIVO*	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº 10774544
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRONICO: edinsonayazo10@gmail.com
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS SENA
NIT Nº. TELÉFONO: FAX:
DIRECCIÓN: APARTADO:
E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:
TIPO DE EMPRESA

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

FICHA 2229659.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administration Educativa
Procedimiento: Matrícula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2229659 No. SOLICITUD 1531755
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: ____ COMPLEMENTARIA __x__
CODIGO PROGRAMA: __96151461__ VERSION ___2___ SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICIO: 05/11/2020 TERMINACIÓN: 17/11/2020 TOTAL HORAS: 40
Nº APRENDICES: 26 MUNICIPIO: MONTERÍA
VEREDA: DIRECCIÓN:

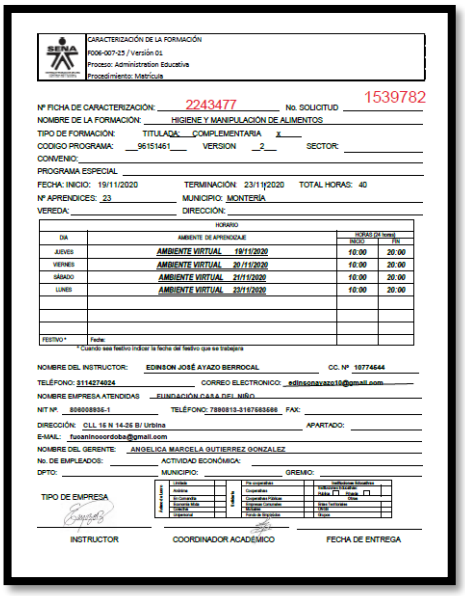
HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
JUEVES	AMBIENTE VIRTUAL 05/11/2020	8:00	18:00
LUNES	AMBIENTE VIRTUAL 09/11/2020	8:00	18:00
JUEVES	AMBIENTE VIRTUAL 12/11/2020	8:00	18:00
MARTES	AMBIENTE VIRTUAL 17/11/2020	8:00	18:00
FESTIVO*	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº 10774544
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRONICO: edinsonayazo10@gmail.com
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS SENA
NIT Nº. TELÉFONO: FAX:
DIRECCIÓN: APARTADO:
E-MAIL:
NOMBRE DEL GERENTE:
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:
TIPO DE EMPRESA

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

FICHA 2243477.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administracion Educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2243477 No. SOLICITUD 1539782
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA COMPLEMENTARIA X
CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION 2 SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICIO: 19/11/2020 TERMINACIÓN: 23/11/2020 TOTAL HORAS: 40
Nº APRENDICES: 23 MUNICIPIO: MONTERÍA
VEREDA: DIRECCIÓN:

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
JUEVES	AMBIENTE VIRTUAL 19/11/2020	10:00	20:00
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL 20/11/2020	10:00	20:00
SÁBADO	AMBIENTE VIRTUAL 21/11/2020	10:00	20:00
LUNES	AMBIENTE VIRTUAL 23/11/2020	10:00	20:00
FESTIVO*	Fecha:		

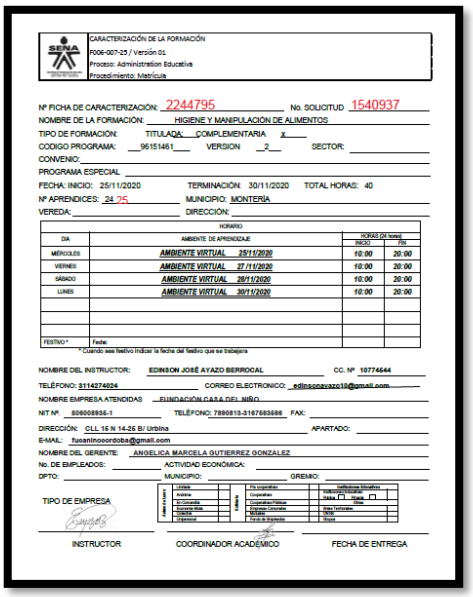
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº 10774644
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRONICO: edinsonayazo10@gmail.com
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS FUNDACIÓN CASA DEL NIÑO
NIT Nº 806008935-1 TELÉFONO: 7890813-3167683686 FAX:
DIRECCIÓN: CLL 16 N 14-26 B/ Urbina APARTADO:
E-MAIL: fuoaninoordoba@gmail.com
NOMBRE DEL GERENTE: ANGELICA MARCELA GUTIERREZ GONZALEZ
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

FICHA 2244795.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-25 / Versión 01
Proceso: Administracion Educativa
Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2244795 No. SOLICITUD 1540937
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA COMPLEMENTARIA X
CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION 2 SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICIO: 25/11/2020 TERMINACIÓN: 30/11/2020 TOTAL HORAS: 40
Nº APRENDICES: 24 25 MUNICIPIO: MONTERÍA
VEREDA: DIRECCIÓN:

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
MÉRCOLES	AMBIENTE VIRTUAL 25/11/2020	10:00	20:00
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL 27/11/2020	10:00	20:00
SÁBADO	AMBIENTE VIRTUAL 28/11/2020	10:00	20:00
LUNES	AMBIENTE VIRTUAL 30/11/2020	10:00	20:00
FESTIVO*	Fecha:		

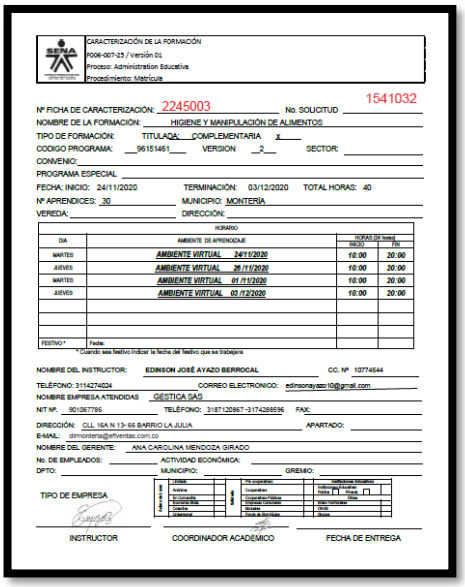
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº 10774644
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRONICO: edinsonayazo10@gmail.com
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS FUNDACIÓN CASA DEL NIÑO
NIT Nº 806008935-1 TELÉFONO: 7890813-3167683686 FAX:
DIRECCIÓN: CLL 16 N 14-26 B/ Urbina APARTADO:
E-MAIL: fuoaninoordoba@gmail.com
NOMBRE DEL GERENTE: ANGELICA MARCELA GUTIERREZ GONZALEZ
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

FICHA 2245003.



CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN
F006-007-23 / Versión 01
Proceso: Administración Educativa
Procedimiento: Matrícula

1541032

Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2245003 No. SOLICITUD
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
TIPO DE FORMACIÓN: TITULADA: COMPLEMENTARIA x
CODIGO PROGRAMA: 96151461 VERSION 2 SECTOR:
CONVENIO:
PROGRAMA ESPECIAL
FECHA: INICIO: 24/11/2020 TERMINACIÓN: 03/12/2020 TOTAL HORAS: 40
Nº APRENDICES: 30 MUNICIPIO: MONTERÍA
VEREDA: DIRECCIÓN:

HORARIO

DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
MARTES	AMBIENTE VIRTUAL 24/11/2020	18:00	20:00
JUEVES	AMBIENTE VIRTUAL 26/11/2020	18:00	20:00
MARTES	AMBIENTE VIRTUAL 01/11/2020	18:00	20:00
JUEVES	AMBIENTE VIRTUAL 03/12/2020	18:00	20:00
FESTIVO *	Fecha:		

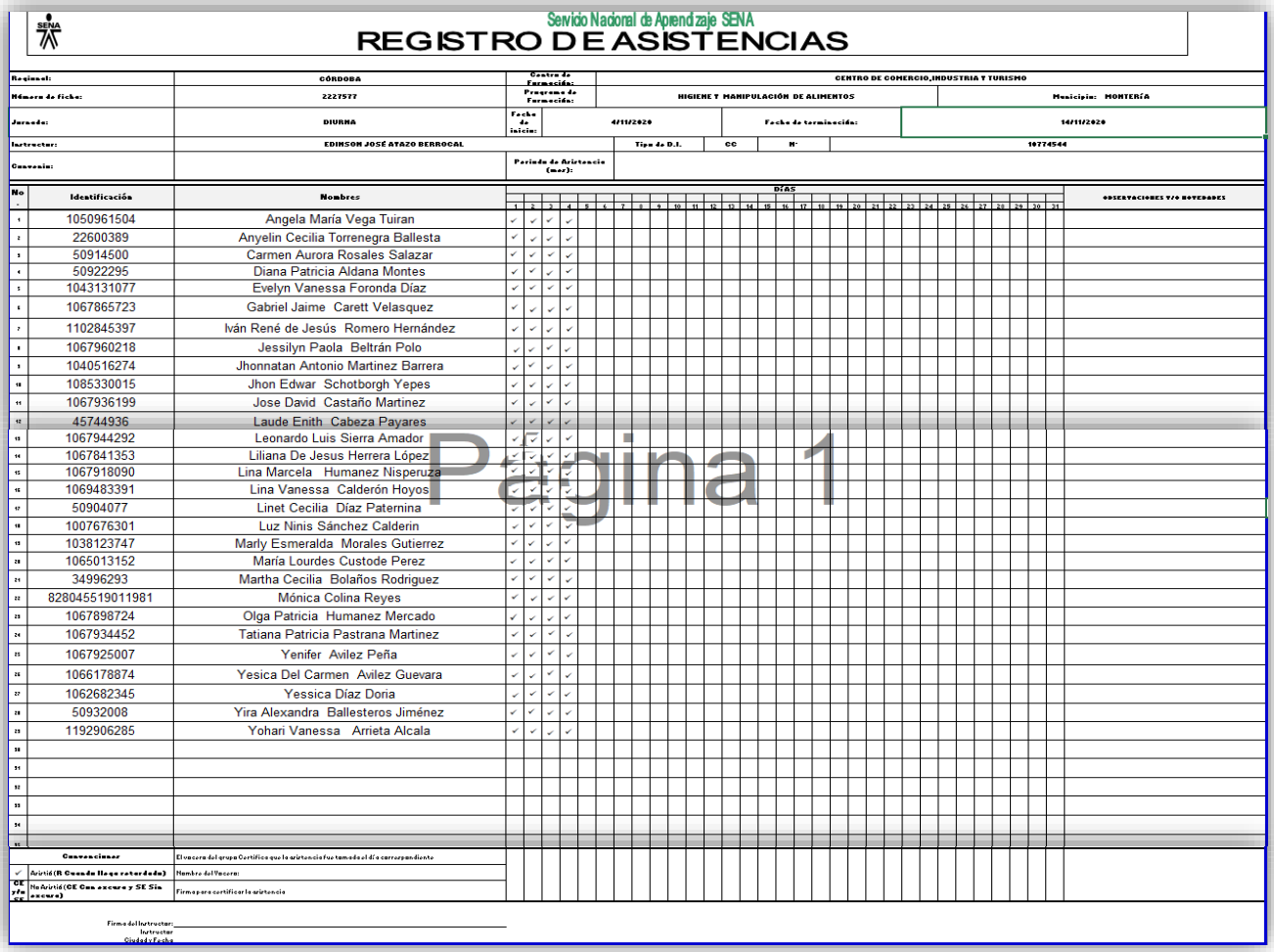
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº 10774544
TELÉFONO: 3114274624 CORREO ELECTRONICO: edinsonayazo10@gmail.com
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS GÉSTICA SAS
NIT Nº. 901067786 TELÉFONO: 3187120867 -3174288596 FAX:
DIRECCIÓN: CLL 16A N 13- 66 BARRIO LA JULIA APARTADO:
E-MAIL: dimonteria@efventas.com.co
NOMBRE DEL GERENTE: ANA CAROLINA MENDOZA GIRADO
No. DE EMPLEADOS: ACTIVIDAD ECONÓMICA:
DPTO: MUNICIPIO: GREMIO:

TIPO DE EMPRESA

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA

REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA FICHA 2227577.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de Ficha:	2227577	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Municipio:	MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	4/11/2020	Fecha de terminación:	14/11/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ ATAZO BERROCAL	Tipo de D.I.	CC	Nº	10774544
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	1050961504	Angela María Vega Tuiran	✓	✓	✓	✓																												
2	22600389	Anyelin Cecilia Torrenegra Ballesta	✓	✓	✓	✓																												
3	50914500	Carmen Aurora Rosales Salazar	✓	✓	✓	✓																												
4	50922295	Diana Patricia Aldana Montes	✓	✓	✓	✓																												
5	1043131077	Evelyn Vanessa Foronda Díaz	✓	✓	✓	✓																												
6	1067865723	Gabriel Jaime Carett Velasquez	✓	✓	✓	✓																												
7	1102845397	Iván René de Jesús Romero Hernández	✓	✓	✓	✓																												
8	1067960218	Jessilyn Paola Beltrán Polo	✓	✓	✓	✓																												
9	1040516274	Jhonnatan Antonio Martinez Barrera	✓	✓	✓	✓																												
10	1085330015	Jhon Edwar Schotborgh Yepes	✓	✓	✓	✓																												
11	1067936199	Jose David Castaño Martinez	✓	✓	✓	✓																												
12	45744936	Laude Enith Cabeza Payares	✓	✓	✓	✓																												
13	1067944292	Leonardo Luis Sierra Amador	✓	✓	✓	✓																												
14	1067841353	Liliana De Jesus Herrera López	✓	✓	✓	✓																												
15	1067918090	Lina Marcela Humanez Nisperuza	✓	✓	✓	✓																												
16	1069483391	Lina Vanessa Calderón Hoyos	✓	✓	✓	✓																												
17	50904077	Linet Cecilia Díaz Paternina	✓	✓	✓	✓																												
18	1007676301	Luz Ninis Sánchez Calderin	✓	✓	✓	✓																												
19	1038123747	Marly Esmeralda Morales Gutierrez	✓	✓	✓	✓																												
20	1065013152	María Lourdes Custode Perez	✓	✓	✓	✓																												
21	34996293	Martha Cecilia Bolaños Rodriguez	✓	✓	✓	✓																												
22	828045519011981	Mónica Colina Reyes	✓	✓	✓	✓																												
23	1067898724	Olga Patricia Humanez Mercado	✓	✓	✓	✓																												
24	1067934452	Tatiana Patricia Pastrana Martinez	✓	✓	✓	✓																												
25	1067925007	Yenifer Avilez Peña	✓	✓	✓	✓																												
26	1066178874	Yesica Del Carmen Avilez Guevara	✓	✓	✓	✓																												
27	1062682345	Yessica Díaz Doria	✓	✓	✓	✓																												
28	50932008	Yira Alexandra Ballesteros Jiménez	✓	✓	✓	✓																												
29	1192906285	Yohari Vanessa Arrieta Alcala	✓	✓	✓	✓																												
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

	Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (Se Coloca lleno o raterdado)	Nombre del Vocero:
CE y/o ce	No Asistió (CE Con o cero y SE Sin o cero)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor:
Instructor
Cédula y Fecha

Página 1

REGISTRO DE ASISTENCIA DE LA FICHA 2229659.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	2229659	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		Municipio: MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	5/11/2020	Fecha de terminación:	17/11/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL	Tipo de D.I.	CC	N°	10774544
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	1067843780	Abel José Gomez Villalba	✓	✓	✓	✓																												
2	32767282	Ana Esther Alcala Florez	✓	✓	✓	✓																												
3	1067903807	Ana Rebeca Gomez Villalba																																RETIRADA
4	1005661349	Andrea Juliana Saldarriaga Castro																																RETIRADA
5	1069499684	Angélica María Trujillo Moreno	✓	✓	✓	✓																												
6	22738761	Claudia Esther Roca Díaz	✓	✓	✓	✓																												
7	1067404214	Dario Blanquicett Garces	✓	✓	✓	✓																												
8	32861193	Denis Del Carmen Atencio Díaz	✓	✓	✓	✓																												
9	1067884148	Diana Marcela Oquendo Herron	✓	✓	✓	✓																												
10	1045511819	Dioselina Del Carmen Martínez López	✓	✓	✓	✓																												
11	32854135	Dioselina Margarita Otero Barboza	✓	✓	✓	✓																												
12	30669734	Erika Patricia Ballesteros Ramirez	✓	✓	✓	✓																												
13	50914168	Jasir De Jesus Jiménez Garavito	✓	✓	✓	✓																												
14	50892071	Jennys Del Carmen Soto Doria	✓	✓	✓	✓																												
15	1067861297	Jennys Johana Hernandez Soto	✓	✓	✓	✓																												
16	6890272	Jorge Gilberto Gomez López	✓	✓	✓	✓																												
17	50928771	Liliana Ester Hoyos Baza	✓	✓	✓	✓																												
18	1067903528	Luis Alfonso Mercado Florez																																RETIRADO
19	22585416	Luz Mery Torres Florez	✓	✓	✓	✓																												
20	30665160	Marianela Díaz Martínez																																RETIRADA
21	1003656401	Nayelis Campo Correa	✓	✓	✓	✓																												
22	25805592	Nayibe Del Socorro Fernandez Campo	✓	✓	✓	✓																												
23	45547180	Sayda Blanquicett Garces	✓	✓	✓	✓																												
24	44191347	Susana María Otero Barboza	✓	✓	✓	✓																												
25	1069473855	Yanedys Yarith Herazo Hoyos	✓	✓	✓	✓																												
26	33352951	Yulis Rodríguez Arrieta	✓	✓	✓	✓																												
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: _____

Instructor

Ciudad y Fecha

Página 1

REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA 2243477.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:	2243477	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			Municipio:	MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	19/11/2020	Fecha de terminación:		23/11/2020	
Instructor:	EDIMSON JOSÉ ATAZO BERROCAL			Tipo de D.I.	CC	Nº	10774544
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):					

No.	Identificación	Nombres	DÍAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	50868493	Adila Del Carmen Oyola Arrieta	✓	✓	✓	✓																												
2	50943034	Ady Esther Jimenez Granado	✓	✓	✓	✓																												
3	45446927	Aidee Nicolasa Baron Del Valle	✓	✓	✓	✓																												
4	21632855	Albiriam Del Socorro Zapata Ortega	✓	✓	✓	✓																												
5	34979635	Amparo Del Socorro Gonzalez Hernandez	✓	✓	✓	✓																												
6	30659847	Andrea Avelina Rossi Tordecilla	✓	✓	✓	✓																												
7	39271749	Angela María Vega García	✓	✓	✓	✓																												
8	34963922	Candelaria De Jesus Barrios Arcia	✓	✓	✓	✓																												
9	34982045	Carmen Alicia Polo Mangones	✓	✓	✓	✓																												
10	34973461	Carmen Isabel Padron Barraza	✓	✓	✓	✓																												
11	25887424	Carola Agudelo Nazzar	✓	✓	✓	✓																												
12	26130069	Damasa Sofia Morelo Alvarez	✓	✓	✓	✓																												
13	50904822	Denis Rosa Castro Artuz	✓	✓	✓	✓																												
14	25856330	Deyanira Montalvo Mendoza	✓	✓	✓	✓																												
15	50910491	Dora Elena Ruiz Marquez	✓	✓	✓	✓																												
16	34996426	Edith Sol Trujillo Barrios	✓	✓	✓	✓																												
17	34997084	Emilsa Isabel Espejo Ortega	✓	✓	✓	✓																												
18	22529002	Ericel Del Socorro Nuñez Pantoja	✓	✓	✓	✓																												
19	34966362	Fermina Josefa Lambertinez De Reyes	✓	✓	✓	✓																												
20	50933532	Gyny Benedetti Ruiz	✓	✓	✓	✓																												
21	50890821	Hilda Marina Gómez Fuentes	✓	✓	✓	✓																												
22	50936410	Jennys Parra Perez	✓	✓	✓	✓																												
23	25988332	Leda Isabel Vergara Romero	✓	✓	✓	✓																												
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convencionar		El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (R Cuando llego retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Firma del Instructor: _____
Instructor
Ciudad y Fecha

Página 1

REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA 2244795.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	2244795	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Municipio:	MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	25/11/2020	Fecha de terminación:	30/11/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL	Tipo de D.I.	CC	N°	10774544
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

No.	Identificación	Nombres	Días																													Observaciones y/o novedades
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	50853366	Libia Del Cramen Muñoz Martínez	✓	✓	✓	✓																												
2	50932935	Libia María Osorio Ayala	✓	✓	✓	✓																												
3	1067911661	Lina Marcela Marquez Escudero	✓	✓	✓	✓																												
4	34959096	Lola Sixta Olascoaga Hoyos	✓	✓	✓	✓																												
5	50918440	Lucila Muñoz Payares	✓	✓	✓	✓																												
6	34998962	Lucy Del Carmen Sibaja Atala	✓	✓	✓	✓																												
7	50909974	Luz Marina Mendoza Lugo	✓	✓	✓	✓																												
8	45754929	Marneys Del Socorro Montalvo Mendoza	✓	✓	✓	✓																												
9	50900408	Martha Cecilia López Durango	✓	✓	✓	✓																												
10	50884713	Mary De Jesus Diaz Perez	✓	✓	✓	✓																												
11	34998931	Miladis De Jesus Pedroza Hernandez	✓	✓	✓	✓																												
12	1010051879	Nacira Del Carmen Guerrero Hoyos	✓	✓	✓	✓																												
13	50955160	Olga Manuela Ricardo Caliz	✓	✓	✓	✓																												
14	30655955	Petrona Rosario Ortiz Cantero	✓	✓	✓	✓																												
15	34976339	Rocio Oneida Oquendo Pertuz	✓	✓	✓	✓																												
16	25989452	Rosalba María Madrid García	✓	✓	✓	✓																												
17	35005491	Saudys Patricia Montalvo Mendoza	✓	✓	✓	✓																												
18	51799179	Socorro Pinilla Aranda	✓	✓	✓	✓																												
19	34979960	Stella Nicolasa Jaller Pico	✓	✓	✓	✓																												
20	50897205	Teresa De Jesus Salazar Martínez	✓	✓	✓	✓																												
21	30568225	Tulia Josefa Guerra Vega	✓	✓	✓	✓																												
22	34964020	Virginia Del Carmen Medina Torreglosa	✓	✓	✓	✓																												
23	50917421	Yenis Milena Calderin Espitia	✓	✓	✓	✓																												
24	34992768	Yolanda Del Carmen Serpa Cabrales	✓	✓	✓	✓																												
25	42937874	Yolima Sisley Urriaga Toro	✓	✓	✓	✓																												
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		
36																																		
37																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o SE	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)
El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente	
Nombre del Vocero:	
Firma para certificar la asistencia	

Firma del Instructor: _____
Instructor
Ciudad y Fecha

Página 1

REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA 2245003.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO,INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	2245003	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Municipio: MONTERÍA	
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	24/11/2020	Fecha de terminación:	3/12/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ ATAZO BERROCAL	Tipo de D.I.	CC	N°	10774544
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):			

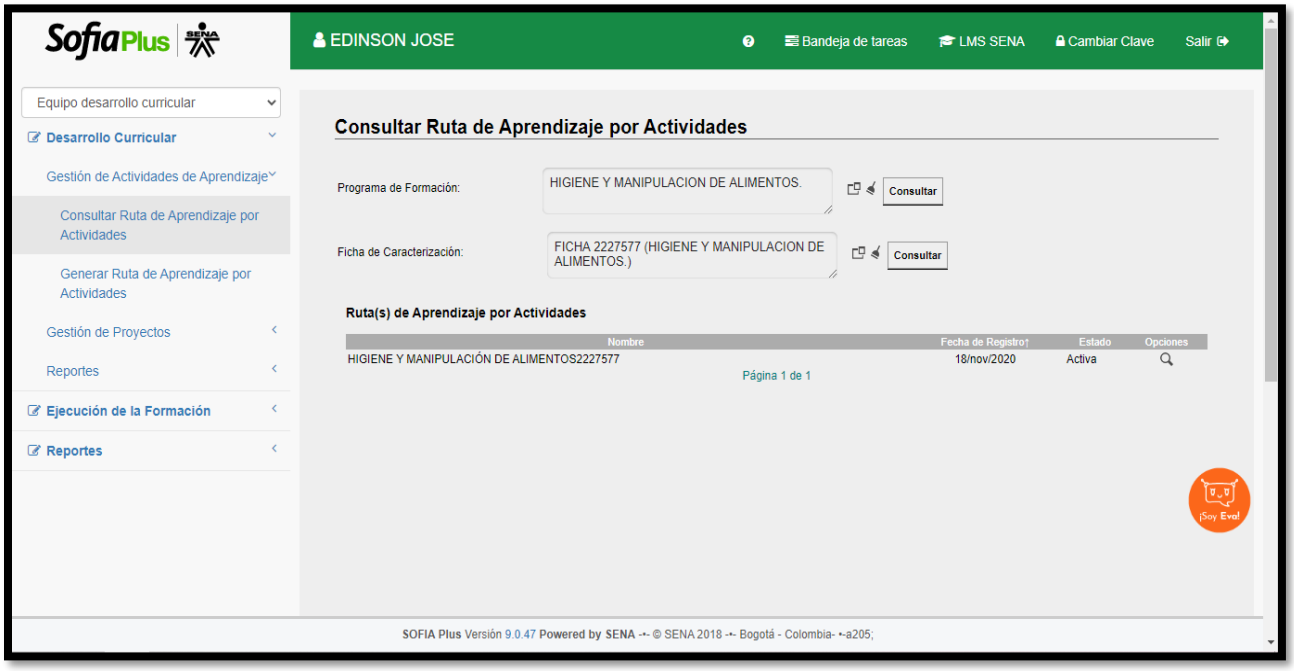
No.	Identificación	Nombres	Días																													OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1051826234	ANDRADE RODELO RAFAEL DE JESUS																																RETIRADO
2	79954794	ARANGO MERCADO MAURICIO ALBERTO																																RETIRADO
3	1003100578	BELTRAN CORDERO WALVER ANTONIO	✓	✓	✓	✓																												
4	1065001709	BURGOS LAGARES JESUS MANUEL	✓	✓	✓	✓																												
5	78033491	CARVAJAL RIVERO ARQUIMEDES																																RETIRADO
6	1007697526	CALDERIN MONTIEL JOSE ALBERTO																																RETIRADO
7	8048713	CASTILLO RUS FELIPE JORGE																																RETIRADO
8	1065000445	DIAZ DE HOYOS JORGE LUIS	✓	✓	✓	✓																												
9	39287784	DÍAZ CORONADO EDILMA ZENAIDA	✓	✓	✓	✓																												
10	1064986152	DURANGO ESPINOSA DANIEL DAVID	✓	✓	✓	✓																												
11	45471568	ESPAÑOL LAMBRAÑO ROSA ELVIRA	✓	✓	✓	✓																												
12	71734303	ESTRADA HERNANDEZ GERMAN GREGORIO	✓	✓	✓	✓																												
13	1065006176	FLOREZ PUCHE BAIRON DAVID	✓	✓	✓	✓																												
14	1065008157	GALEANO BELTRAN YESID MANUEL	✓	✓	✓	✓																												
15	1062679439	GALEANO GALEANO LUIS FERNANDO	✓	✓	✓	✓																												
16	1065010166	GARCÍA RUBIO CRISTIAN MATEO	✓	✓	✓	✓																												
17	1143554513	GRANADOS MOLINA NESTOR SEGUNDO																																RETIRADO
18	1038103183	LÓPEZ MENDEZ DEIVIS ANTONIO	✓	✓	✓	✓																												
19	1045503931	LOURIDO MONSALVE JERSON JOSIAS																																RETIRADO
20	1062604267	LUNA OLASCOAGA JOSÉ CARLOS	✓	✓	✓	✓																												
21	1045509959	MENA BELTRAN JHON WILMER																																RETIRADO
22	21589004	MERCADO CASTILLO YONAIRA DEL CARMEN	✓	✓	✓	✓																												
23	7384662	MESA FERNANDEZ DANYS EDUARDO																																RETIRADO
24	1064989031	MESTRA FLOREZ ERIK MANUEL																																RETIRADO
25	1045507520	MOSQUERA MORALES JEAMY ALEXANDER																																RETIRADO
26	1045521913	MURILLO CUABA DIDIER ANDRÉS																																RETIRADO
27	1065005499	PADRON YANEZ WILMAR DANIEL																																RETIRADO
28	7379624	PEREZ GARCES LUIS MANUEL																																RETIRADO
29	21589678	ROLDAN ARANGO SANDRA MILENA	✓	✓	✓	✓																												
30	1038137502	ZULUAGA LÓPEZ LUIS SANTIAGO																																RETIRADO
31																																
32																																
33																																
34																																
35																																

	Convenciones:	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓	Asistió (Si Cuando llega a tiempo)	Nombre del Vocero:
CE y F	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

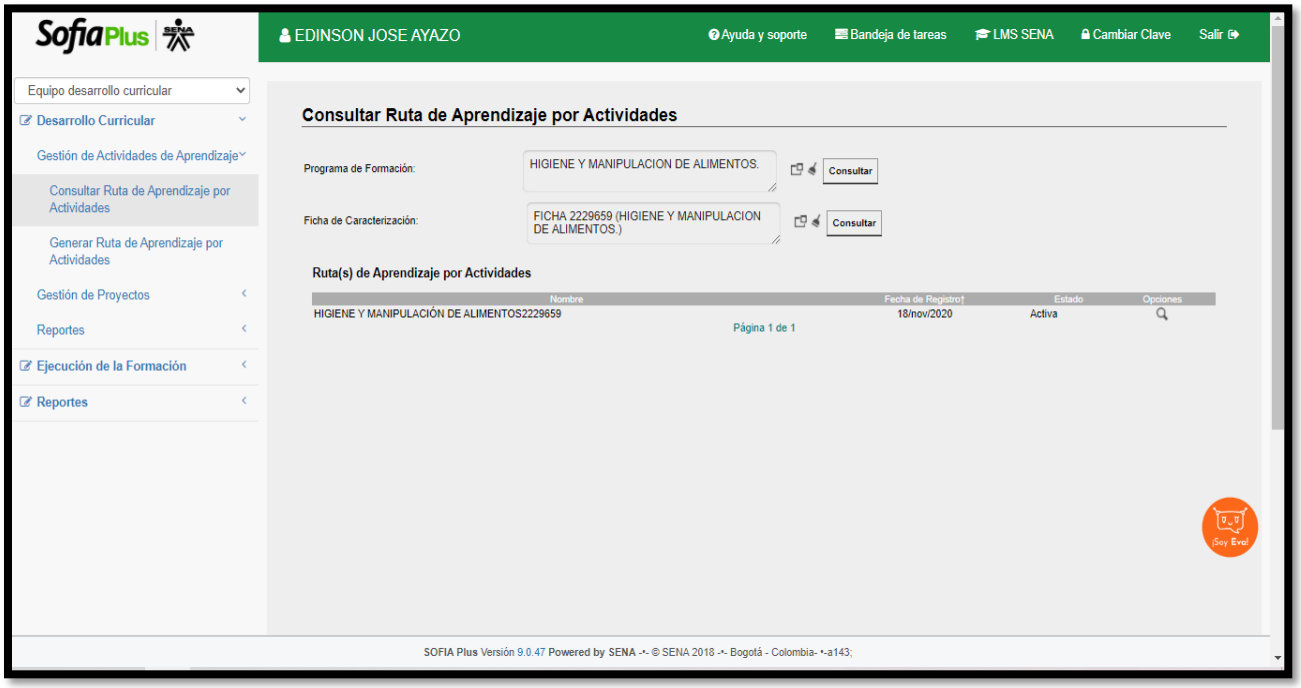
Firma del Instructor: _____
Instructor
Ciudad y Fecha

Página 1

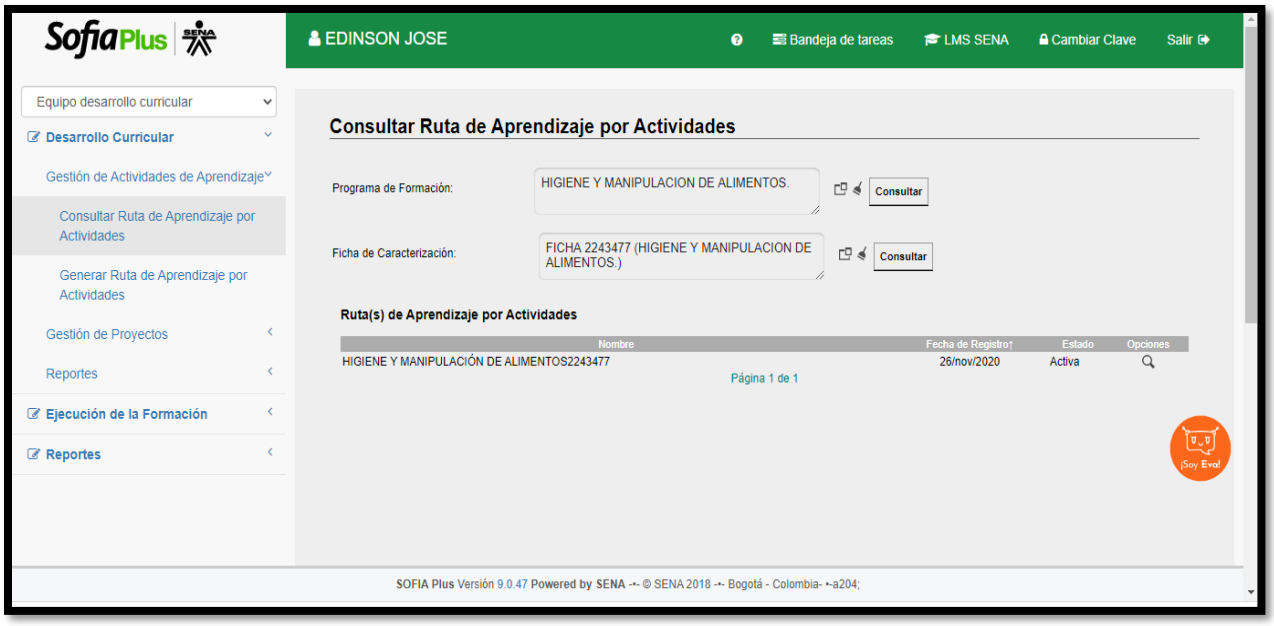
CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2227577.



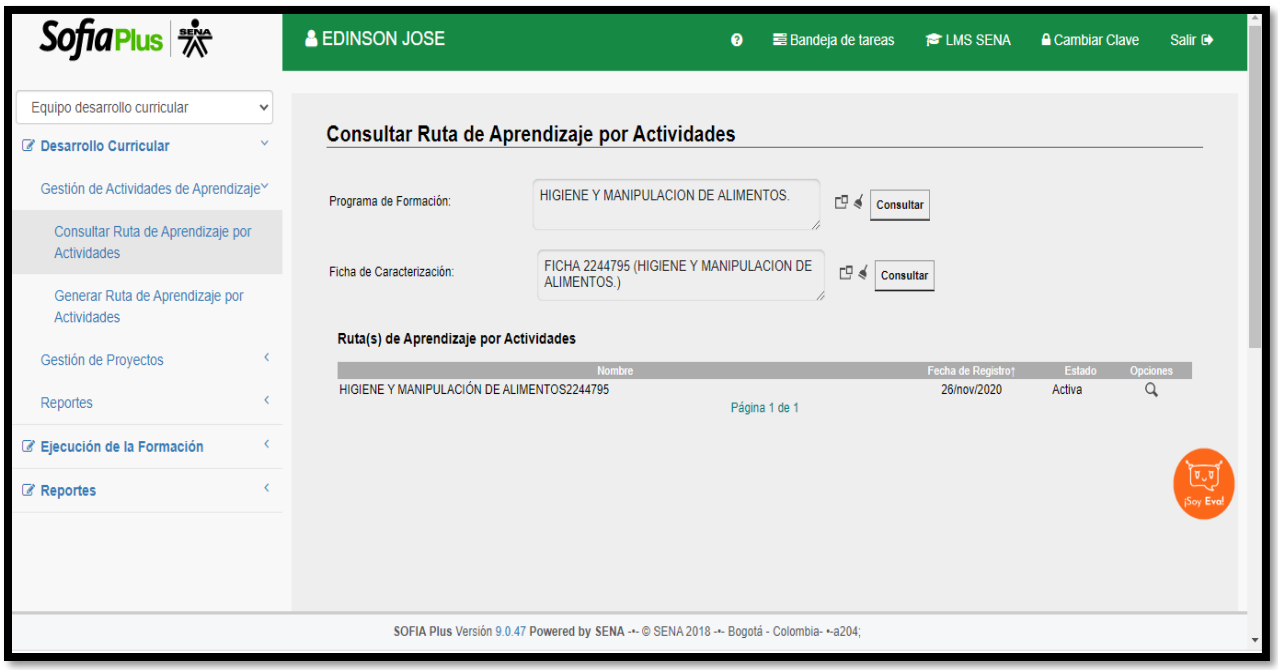
CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2229659.



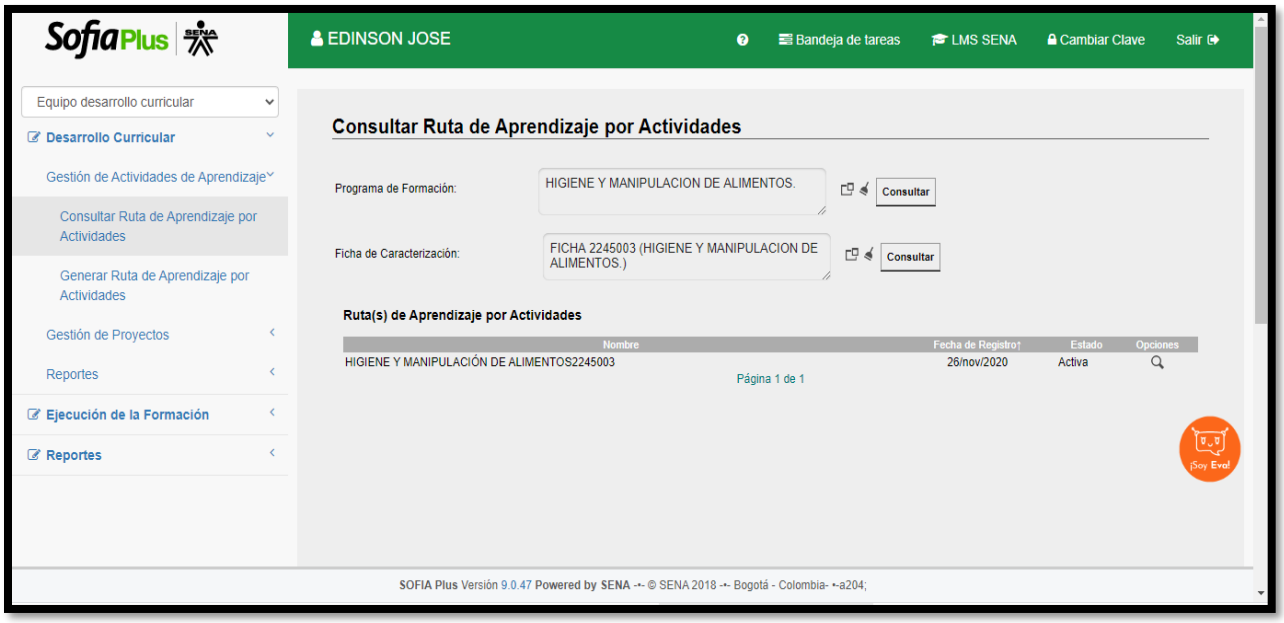
CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2243477.



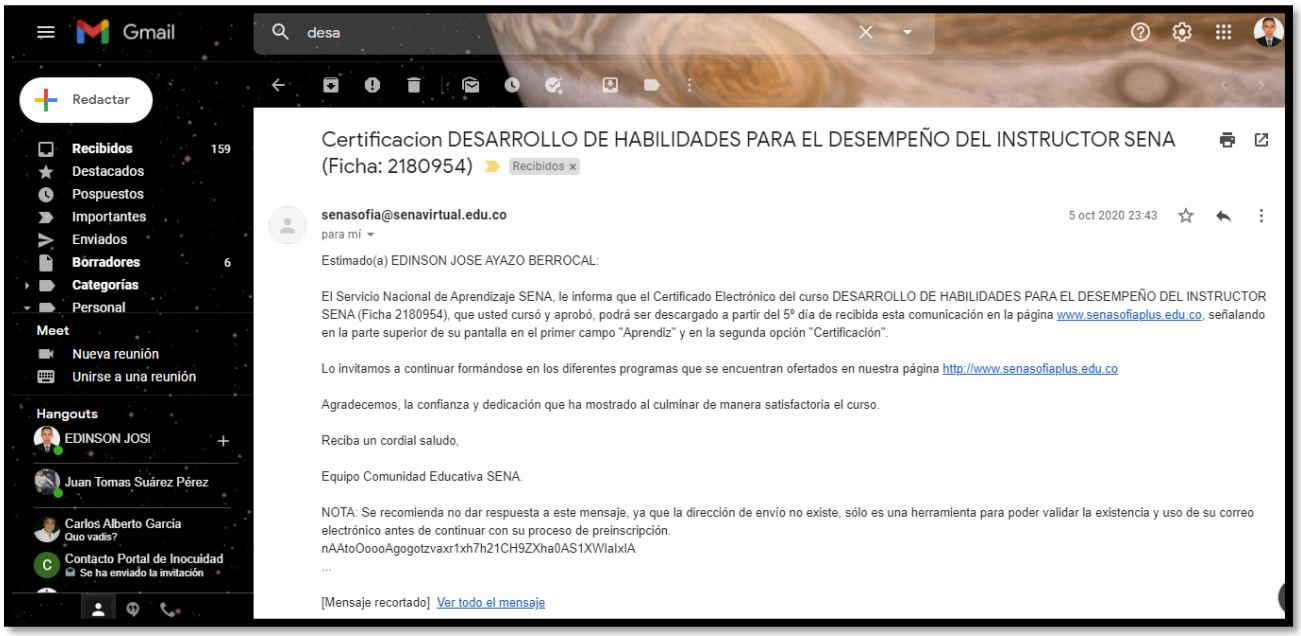
CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2244795.



CREACIÓN DE RUTA DE APRENDIZAJE DE LA FICHA 2245003.



CUSO DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA (Ficha 2180954)



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 V02
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto:
- Competencia:
    - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIADAD VIGENTE.
    - APLICAR PROCESOS DE **HIGIENIZACIÓN** PARA EL **PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
    - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.
    - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
    - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
    - Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
    - Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
    - Verificar el estado salubridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
    - Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integra de plagas según programa establecido.
    - Registra variables de procesos y procedimientos operativos estándar según norma.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Las buenas prácticas de manufactura que exige la normatividad colombiana, son indispensables para garantizar la calidad del producto a elaborar y por consiguiente proteger la seguridad y salud de los consumidores.

La presente guía tiene como finalidad orientar a los aprendices sobre las principales consideraciones para perseverar la calidad del producto teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y protocolos de higienización necesarios para su elaboración. Para tal fin, es necesario determinar los requerimientos normativos aplicados en la industria teniendo en cuenta los manipuladores, maquinarias, equipos, instalaciones adecuadas y productos de limpieza y desinfección, además de los controles y registros pertinentes.

Les invito a descubrir la importancia de aplicar las BPM y procedimientos estándares de sanitización que se deben cumplir, mantener y mejorar en la cadena de alimentos para garantizar la calidad e inocuidad en todas las etapas de la cadena de producción, sin importar lo simples o complejas que estas sean.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad # 1
Haga una inspección de los alimentos que se encuentren en su vivienda y clasifíquelos de acuerdo con su duración. Elabore un listado de al menos 5 alimentos de cada categoría.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 2
Identifique el tipo de contaminación más común que se presenta en los alimentos que hay en su vivienda. Haga un reporte de los alimentos que ha encontrado con alguno de los tipos de contaminación revisados en clase.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 3
¿Qué enfermedades transmitidas por alimentos conoce? Haga un listado con los alimentos que usted considere son más propensos a causar enfermedades.

Técnica didáctica activa: Método de pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 4
Revise el siguiente enlace https://es.educaplay.com/recursos-educativos/1630783-conceptos_basicos_de_alimentos.html y realice el crucigrama correspondiente **Conceptos básicos de alimentos**. Haga click en cada número para ver la pregunta y responderla de acuerdo con los conocimientos aprendidos. Envíe un pantallazo de su celular con el crucigrama resuelto.

Técnica didáctica activa: Crucigrama sobre conceptos básicos
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 5
Enumere la indumentaria y las condiciones que debe tener/cumplir una persona para considerarse manipulador de alimentos. Entregar un archivo pdf con las respuestas.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 6
¿Qué instituciones se encargan de controlar y vigilar los establecimientos de alimentos y que normatividad vigente se aplica a los establecimientos de alimentos? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 7

A la hora de realizar la limpieza y desinfección debemos seguir unos pasos, ¿cuáles son? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 8
Responda ¿Qué es un elemento de protección personal y para que le sirve al trabajador? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 9
Responda ¿Cuál es el objetivo de las señales de seguridad e higiene? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 10.
Después de revisar los contenidos enviados correspondientes a la conservación de alimentos responda ¿Cuáles son los métodos de conservación frecuentemente utilizados para conserver alimentos? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 11
Según los documentos enviados sobre peligros y sistemas de control ¿Qué es el sistema APPCC? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 12
De acuerdo a lo visto en el video https://www.youtube.com/watch?v=A6dUJlanR4o ¿Cómo es la preparación de solución de desinfección para las frutas y verduras?.

Técnica didáctica activa: vídeo
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 13
Después de ver el vídeo https://www.youtube.com/watch?v=6PUTNoIttuw enliste los alimentos que contienen alérgenos.

Técnica didáctica activa: vídeo
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 14
Después de revisar los documentos del tema trazabilidad responda que es para usted la Trazabilidad.

Técnica didáctica activa: pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 15
Después de revisar la clase correspondiente a normatividad diga qué establece la resolución 2674 de 2013.

Técnica didáctica activa: pregunta
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 16
Después de revisar el vídeo https://www.youtube.com/watch?v=QTxHwpGXUFE que describe el tema correspondiente a rotulado de productos, haga un video de máximo un minuto donde se muestre los elementos se deben tener en cuenta a la hora de adquirir un producto alimenticio

Técnica didáctica activa: vídeo.
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 17
Hacer una lista de chequeo para la verificación de limpieza y desinfección en la cocina.

Técnica didáctica activa: lista de chequeo.
Ambiente requerido: vivienda del aprendiz
Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Crucigrama sobre conceptos básicos Talleres	Aplica las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. Identifica los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Diagnostica el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verifica el estado salubridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad Ejecuta procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integra de plagas según programa establecido. Registra variables de procesos y procedimientos operativos estándar según norma.	**Técnica de evaluación:** Crucigramas, vídeos y talleres **Instrumento de evaluación:** Respuesta a preguntas, Taller y crucigrama resuelto.
Evidencias de Desempeño Listado de alimentos de acuerdo a su durabilidad Listado de alimentos de acuerdo al tipo de contaminación.		**Técnica de evaluación:** Listados **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Lista de chequeo para la verificación de limpieza y desinfección en la cocina Video		**Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes ylo sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

www.invima.gov.co

Decreto 1500 de 2007

Resolución 2674 de 2013

Decreto 60 de 2002

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	EDINSON J. AYAZO BERROCAL	INSTRUCTOR	CCIT- CORDOBA	AGOSTO DE 2020

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No CO1.PCCNTR. 1763818 del año 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 10774544 de Montería

OBJETO DEL CONTRATO: CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: OBLIGACIONES DEL O LA CONTRATISTA: El o la contratista, además de las obligaciones por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicio les son propias, se obliga para con el SENA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS: 1. Planear procesos formativos de acuerdo al programa de formación y a los lineamientos institucionales. 2. Ejecutar la formación profesional de acuerdo al programa de formación asignado, para el logro de los resultados de aprendizaje definidos. 3. Evaluar los aprendizajes de cada aprendiz. 4. Llevar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA. 5. Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo. Para ello deben crear las rutas de aprendizaje, asignar aprendices y evaluarlos. 6. Atender las solicitudes relacionadas por el supervisor del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Departamento de Córdoba área de Jurisdicción del Centro de Comercio, Industria y Turismo de Córdoba.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 4 Meses.

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **__12__ DE _AGOSTO_ DE _2020_**

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **__11__ DE _DICIEMBRE_ DE _2020_**

(Día) (Mes) (Año)

VIGENCIA DEL CONTRATO: __11__ DE _DICIEMBRE_ DE _2020_

VALOR DEL CONTRATO El valor total es de Doce Millones ochocientos pesos M/cte ($12.800.000,00 COP).

SUPERVISOR(A): LUCIA DEL SOCORRO RODRIGUEZ FLOREZ

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR(A): Cédula de Ciudadanía N° 34. 974. 124

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO__X_

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

BALANCE FINANCIERO

Valor total del contrato	**$**12.800.000,00
Valor Ejecutado	**$**12.800.000,00
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$ 0

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

Impartir formación profesional integral en el marco del programa de la oferta regular titulada y complementaria del CCIT, en las siguientes fichas:
2193667 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2202011 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2202351 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2204060 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2211923 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2211921 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2211917 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

2213128 DETERMINACIÓN PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
2227577 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2229659 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2243477 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2244795 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
2245003 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

(*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)*

El instructor ejecuto el objeto del contrato y cumplió con las obligaciones establecidas, entregando mensualmente los informes soportados en la plataforma **SECOP II.**

Se impartió formación mediante el uso de herramientas tecnológicas como medidas para la contención del COVID-19. Alcance a Circular No. 01-3-2020-000049 del 11 de marzo de 2020

En la plataforma Sofía plus se registran los eventos mensuales de horas y juicios de evaluación

SANCIONES: SI___ NO__X_

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

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X_ BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

LUCIA DEL SOCORRO RODRIGUEZ FLOREZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 1763818 de 2020
Profesional G-03