



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 19 de Abril de 2021

Señor (a)
GYNA PAOLA CARVAJAL CORREA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2222898 DE 2021**
Coordinadora académica
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Abril del año 2021

Referencia: No 2222898 del año 2021

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de COCINA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia N° 2222898 de 2021, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante Abril del año 2021.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de (\$31.718.533,166666668). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de (\$ 3.040.115 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:	
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formación en la red de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.	

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor. tanto titulada como complementaria	Portafolio formación titulada en el drive creado para tal fin fichas : 2253984 fase de ANALISIS del proyecto formativo portafolios formación complementaria de higiene y manipulación de



			alimentos mes de abril fichas 2309352 y 2309342
2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	<p>1. Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa.</p> <p>2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.</p>	Se reporta formación titulada fichas : 2253984 fase de ANALISIS del proyecto formativo portafolios formación complementaria de higiene y manipulación de alimentos mes de abril fichas 2309352 y 2309342 se crea ruta y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje como se evidencia sofia plus.
3.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Se realiza la inducción en formación titulada, de la ficha 2253984 que inicio 01 marzo 2021 evidencias en el drive creado para tal fin al igual que formación complementaria de higiene y manipulación de alimentos mes de abril fichas 2309352 y 2309342
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Portafolio formación titulada en el drive creado para tal fin fchas : 2253984 fase de análisis proyecto formativo al igual que formación complementaria de higiene y manipulación de alimentos mes de abril fichas 2309352 y 2309342
5.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz	Aprendices con alto grado de responsabilidad en Formación titulada ficha 2253984



		SENA para la sana convivencia,	asistencia de inducción en el drive
6.	Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos.	Se solicitaran materiales oportunamente por ahora formacion acaba de iniciar
7.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes no se desarrollo actividad alguna
8.	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	Se aplicaron instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presentaron sus respectivas evidencias de la formacion Tecnico en cocina en la fase de ANALISIS del proyecto formativo
9.	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación,	Realizar seguimiento a las formaciones asignadas y asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Jucios evaluativos de la AP1Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimento actas de AP1 portafolio creado para tal fin
10.	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión del proceso	Se realiza según lo establecido mes a mes
11.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual	Portafolios formacion titulada ficha 2253984 de TECNICO EN COCINA fase de ANALISIS del proyecto formativo



12.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar le contrato.	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Se orienta la formación profesional integral de los temas TECNICOS del programa de formacion TECNICO EN COCINA ficha 2253984
13.	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado equipo de pedagogía en el portafolio del instructor, ficha 2253984
14.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara en formacion titulada por ahora en la parte inicial de nuestro proceso formativo
15.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.Documentar en Acta esta Actividad y entregar a la coordianción académica.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha que les sea asignada en los diferentes medios puestos para tal fin	Se documenta fase de ANALISIS de la parte TECNICA del proyecto AP1 evidencias en el portafolio en el drive creado para tal fin
16.	Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Realizar apoyo de acciones cuando se requiera.para este periodo se socializo en la etapa de inducción
17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de aprendices, de unidades productivas y/o proyectos de investigación.	Apoyar el área encargada identificando o sistematizando los casos exitosos	Se apoyara en el momento que lo requiera en este periodo no se desarrollo actividad alguna
18.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas



19.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria y titulada.	Carpeta que contenga la documentación de los aprendices matriculados a formación titulada ficha 2253984 en portafolio de drive creado para dicha actividad.al igual que la formación complementaria
20.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de Abril pero se participara cuando se requiera
21.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera
22.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Brindar Acompañamiento en el momento que se requiera.participando en la inducción para la II oferta y demás actividades del mes.
23.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el momento realizar movilizaciones.	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se requiera.en Abril no se desarrollo actividad alguna
24.	Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se realizara mas adelante en el momento que se requiera
25.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Se asisten a reuniones programadas por asesoría pedagógica en acompañamientos pedagógicos como lo muestra la bitácora



			de actividades del mes de abril
26.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de Inducción al SST 2021 presentada al inicio del contrato y auto cuidado en formación presencial y de los aprendices
27.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en las diferentes estrategias planteadas.	Participar en el registro de las inscripciones de las ofertas cuando el centro lo requiera.
28.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Participar y certificarse en la norma de competencias "Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida.
29.	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co .	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondientes al mes de Abril 2021
30.	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP II
31.	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Entrega de cuenta cobro correspondiente al mes de Abril de 2021 en secop II
32.	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de	Cuidare y protegeré los bienes del estado que sean asignados



	entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el tiempo que el bien se encuentre a su cargo	a mi cargo en este contrato
33.	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
34.	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de Abril 2021 no se requirió
35.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	Se cumplirán con todos los elementos de protección personal para la ejecución del contrato y se reportará cualquier incidente	Cumplir con EPP para la realización de sus funciones
36.	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Cumplir y participar a cabalidad con todas las actividades programadas por nuestro centro de formación	Se participará y cumplirá cuando el centro lo requiera para este mes no se desarrolló actividad alguna
37.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplimiento al objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias respectivas.



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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL No. **7786505932** riesgo 2 (SOI) correspondiente al mes de Marzo de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Cordialmente,

Firma

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

Contratista

C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

Firma

GYNNA PAOLA CARVAJAL CORREA

Supervisor(a) Contrato 2222898 de 2021

Coordinadora Académica Programas Titulada, Complementaria Regular, Presencial y Virtual



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2253984 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).
- 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.
3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	80,00
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2309342 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

FICHA

2309352 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2253984	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA	FECHA INICIO FICHA: 01 MARZO 2021	FECHA FIN FICHA: 01 de JUNIO del 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:

Plan de sesiones Técnico en cocina
ficha : 2253984

Mes: ABRIL
año: 2021



Sesión
sincrónica
10:00 am



Trabajo
desescolarizado



Clases
presenciales

Lun	Mar	Mié	Jue	Vie
			1	2
5	6	7	8	9
12	13	14	15	16
19	20	21	22	23
26	27	28	29	30

Instructor : Wilmer González
Sena - cata



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
15 de marzo del 2021	<p>Se realizó sesión online o encuentro sincrónico mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:</p> <p>Por parte del instructor se da la explicación pertinente el inicio de la competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LA MATERIA PRIMA. Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad al igual que la guía de aprendizaje la cual se socializo el mismo día y se estipularon los</p>	<p>Asistentes a la sesión aprendices:</p> <ul style="list-style-type: none">- Franky Yesid Calderón parra- Ángel Gabriel González- Roxana Rivera- Angie Burgos- Daniela Fernanda Cárdenas Ruiz- Iban Andrés Lozano Correa- Anderson correa Cáceres- MARIA ISABEL CARDENAS- Cristóbal alexander carrillo parra- Héctor Leandro lagos Hernández- Héctor Ariel correa	<p>Encuentros sincronicos</p>



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	grupos para la alternancia del siguiente día	<ul style="list-style-type: none"> - MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS - William jahir Bohórquez Sandoval - Marinelva Mesa Pedraza - Néider Steven lagos suarez - lixi yened arias salinas - Fabián alexander barrera García - JORMAN CAMILO BOHORQUEZ CARDENAS - Elvia Stefanny Carvajalino Chogo - CRISTIAN JESUS HORMIGA HERNANDEZ 	<p>Pantallazos de material compartido via WhatsApp (Grupo de la ficha)</p>
16 y 18 de	Continuamos alternancia a la formación TECNICO EN COCINA de Málaga Santander ficha 2253984	Asistentes presentes de cada uno de los grupos de alternancia GRUPO 1	Lista asistencias por semanas



BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

de forma presencial con el grupo 1 ya que se dividió en 2 grupos según protocolo de bioseguridad , el cual se continua con la competencia CONTROL DE MANEJO DE MATERIA PRIMA de la AP1 de nuestra planeación pedagógica cuyo resultado de aprendizaje fue :

Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización

- ABNER ANDRES
- ABNER ANDRES
- CORREA CAVIEDES
- ANGEL GABRIEL
- GONZALEZ RIVERA
- CRISTIAN JESUS
- HORMIGA
- HERNANDEZ
- DANIELA
- FERNANDA
- CARDENAS RUIZ
- FABIAN ALEXANDER
- BARRERA GARCIA
- GISEEL MAYERLY
- ROCIO PARRA
- GALLO
- LAURA CAMILA
- GOMEZ MANTILLA
- MARIA ISABEL
- CARDENAS BETABA
- MARYNELVA MESA
- PEDRAZA
- WILBERT
- HUMBERTO DURAN
- SALAZAR
- YESID JAVIER ORTIZ
- DELGADO

Semana (3) de alternancia del 16 al 19 de marzo

[illegible]



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

		- WILLIAM JAHIR BOHORQUEZ SANDOVAL	
--	--	--	--



BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	<p>Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad</p>	<p>WILBERT HUMBERTO DURAN SALAZAR</p> <p>- YESID JAVIER ORTIZ DELGADO</p>	<p>Pantallazos de material compartido via WhatsApp (Grupo de la ficha)</p> 
--	--	---	---



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA





SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

24 y 26
de
marzo
2021

Se realizó formación presencial correspondiente a la semana 4 del mes de marzo iniciando el grupo 1 de alternancia

Se da inicio a la competencia de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de nuestro programa de formación socializan la importancia de la higiene y inocuidad alimenticia al momento de la preparación de se realiza saberes previos por medio de sopas de letras para verificar sus conocimientos y socialización de los 5 momentos de la guía de aprendizaje así como las listas de chequeo y el plan de trabajo entregado a cada uno de los aprendices

Asistencia grupo 2
alternancia formación
TECNICO EN COCINA

- ANDERSON CORREA CACERES
- ANGIE MARIA BURGOS BASTO
- CRISTOBAL ALEXANDER CARRILLO PARRA
- ELVIA STEFANNY CARVAJALINO CHOGO
- FRANKY YESID CALDERON PARRA
- HECTOR ARIEL CORREA PEREZ
- HECTOR LEANDRO LAGOS HERNANDEZ
- JORMAN CAMILO BOHORQUEZ CÁRDENAS
- LIXI YENIED ARIAS SALINAS
- MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS
- NEIDER STIVEN LAGOS SUAREZ
- WILLIAM JAHIR BOHORQUEZ SANDOVAL

Semana (4) de alternancia del 23 al 26 de marzo

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES				SEMANA 4 (23-26 MARZO)				
PRESENCIALES				23-03-21	24-03-21	25-03-21	26-03-21	27-03-21
FOLIO				1	2	3	4	5
NOMBRE				1	2	3	4	5
1	ANDERSON CORREA CACERES	EC-10000000000000000000	andersoncorrea@sena.edu.co					
2	ANGIE MARIA BURGOS BASTO	EC-10000000000000000000	angiemariaburgos@sena.edu.co					
3	CRISTOBAL ALEXANDER CARRILLO PARRA	EC-10000000000000000000	cristobalalexander@sena.edu.co					
4	ELVIA STEFANNY CARVAJALINO CHOGO	EC-10000000000000000000	elviasstefanny@sena.edu.co					
5	FRANKY YESID CALDERON PARRA	EC-10000000000000000000	frankyyesid@sena.edu.co					
6	HECTOR ARIEL CORREA PEREZ	EC-10000000000000000000	hectorariel@sena.edu.co					
7	HECTOR LEANDRO LAGOS HERNANDEZ	EC-10000000000000000000	hectorleandro@sena.edu.co					
8	JORMAN CAMILO BOHORQUEZ CÁRDENAS	EC-10000000000000000000	jormancamilo@sena.edu.co					
9	LIXI YENIED ARIAS SALINAS	EC-10000000000000000000	lixiyenied@sena.edu.co					
10	MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS	EC-10000000000000000000	marlyshirley@sena.edu.co					
11	NEIDER STIVEN LAGOS SUAREZ	EC-10000000000000000000	neiderstiven@sena.edu.co					
12	WILLIAM JAHIR BOHORQUEZ SANDOVAL	EC-10000000000000000000	williamjahir@sena.edu.co					



GC-F -005 V. 05

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

www.sena.edu.co
@SENAcomunica



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

	<p>Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad</p> <p>Se solicita la socialización SISTEMA BIBLIOTECA SENA a cada uno de los grupos en alternancia</p>		<p>Pantallazos de material compartido via WhatsApp (Grupo de la ficha)</p>  
--	--	--	--



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

5 de
abril
2021

Se realizó sesión online mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:

Por parte del instructor se realiza la presentación de la ruta temática sobre la explicación de la normatividad legal vigente realizando una reguila de conceptos y otras actividades que ayudan a facilitar el aprendizaje como la explicación de los productos entregables y las fechas acordadas según plan de trabajo

Adicionalmente se compartió el material de apoyo para el desarrollo de la actividad

La formación se da con normalidad y los

A la sesión asistieron los siguientes aprendices:

- Ángel Gabriel González rivera
- María Isabel cardenas
- MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS
- Franky yesid Calderón parra
- Cristobal alexander carrillo parra
- Fabián Alexander barrera García
- Angie María Burgos Basto
- WILBERT HUMBERTO DURAN SALAZAR
- Jorman camilo bohorquez cardenas
- WILLIAM JAHIR BOHORUQUEZ SANDOVAL
- hector leandro lagos hernandez
- Neider stiven lagos suarez
- daniela fernanda cárdenas ruiz
- Abner Andrés Correa Caviedes

A screenshot of a WhatsApp chat conversation. The header shows a back arrow, a profile picture, and the name 'FORMACION TEC COCI...' with a plus icon. Below the header, it says '1 Stefanny Carvajalino Te Cocina ...'. The main message is a green bubble with white text that reads: 'buenos días muchachos envío link de nuestro encuentro el día de hoy los espero https://meet.google.com/tii-mdjf-fon 7:38 a. m. ✓'. There is a small blue checkmark at the bottom right of the bubble.

Asistencia as esion sincronica

05/04/2021								
A	B	C	D	E	F	G	H	I
a temporal	fecha	Nombre completo	documento de identidad	numero de ficha	nombre del proyecto form	Correo electrónico	correo electrónico misena	Dirección
4/5/2021 10:28:35	05/04/2021	Angel Gabriel gonzalez m	1005302773	2253984	Aplicación de técnicas y	jangelitodios109@gmail.com	Aggonzalez37@misena	Concepción
4/5/2021 10:28:45	05/04/2021	Maria Isabel cardenas	1096949456	2253984	Aplicación de técnicas de m	icardenas35@gmail.com	icardenas5@misena.edu	Malaga
4/5/2021 10:29:25	05/04/2021	MARLY SHIRLEY PINED	63396798	2253984	APLICACION DE TECNICA	pineda12shirley@hotmail.com	marlypineda@misena.edu	CARRERA 2A N
4/5/2021 10:29:30	05/04/2021	Franky yesid Calderón pa	1096956608	2253984	Aplicación de técnicas y	jesbasarley123@gmail.com	Fycalderon56@misena.edu	C8 #10-74
4/5/2021 10:29:48	05/04/2021	Cristobal alexander carrillo	139930052	2253984	Aplicación de técnicas y	jalexcarillo6.ac83@gmail.com	Alexcarillo6.ac83@misena.edu	Carrera 10A 21 21
4/5/2021 10:29:56	05/04/2021	Fabián Alexander barrera	1005300233	225384	Técnico	alexbarra0891@gmail.com	c.fabarrera33@misena.edu	Cr3c12c9
4/5/2021 10:30:11	05/04/2021	Angie María Burgos Basto	1090499673	2253984	Aplicación de técnicas y	jburgosang05@gmail.com	amburgos37@misena.edu	Carrera 10 # 7-28
4/5/2021 10:30:11	05/04/2021	WILBERT HUMBERTO D	13930277	2253984	aplicación de técnicas y	jwilbertduran@hotmail.com	wilbertduran@hotmail.com	calle 15 n 7-28
4/5/2021 10:31:24	05/04/2021	Jorman camilo bohorquez	1005230634	2253984	Aplicar procedimientos de jormancardenas	17@gmail.com	Jorbohorquez@misena	Carrera 5 #12-36
4/5/2021 10:32:01	05/04/2021	WILLIAM JAHIR BOHORUQUEZ	1102288950	2253984	Aplicación de métodos y	jahirbohorquez24@gmail.com	Jahirbohorquez24@gmail.com	Cra 1 #11-35
4/5/2021 10:32:04	05/04/2021	hector leandro lagos hern	1005230680	2253984	aplicación de técnicas y	lagoshermandhectorleandro@misena.edu	ciencias	
4/5/2021 10:32:20	05/04/2021	Neider stiven lagos suare	1099302820	2253984	Aplicación y técnicas y	plagossuarezneiderstiven@ti		Carrera 4 4_11
4/5/2021 10:33:00	05/04/2021	daniela fernanda cárdenas	1007726168	2253984	aplicación de técnicas y	jdanicardenas2019@grd	icardenas86@misena.edu	miranda
4/5/2021 10:33:18	05/04/2021	Abner Andrés Correa Cavi	1005260834	2253984	APLICACION DE TECNICA	abnerandrescorraacavede	aacorrea43@misena.edu	Fontana real man
4/5/2021 10:36:53	05/04/2021	Yessid Javier Ortiz Delgad	1096950815	2253984	Aplicación de técnicas y	jyesjod@gmail.com	yesjortiz@misena.edu	cc Malaga señorial c
4/5/2021 11:18:33	05/04/2021	Maryneke Mesa Pedraza	63395624	2253984	APLICACION DE TECNICA	marynekeamasa@gmail.com	mamesa66@misena.edu	carrera 9# 17-29
4/5/2021 14:23:02	05/04/2021	Cristian Jesús Hormiga H	1005052010	2253984	APLICACION DE TECNICA	jesushormiga0912@gmail.com	chormiga@misena.edu	c Enciso



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

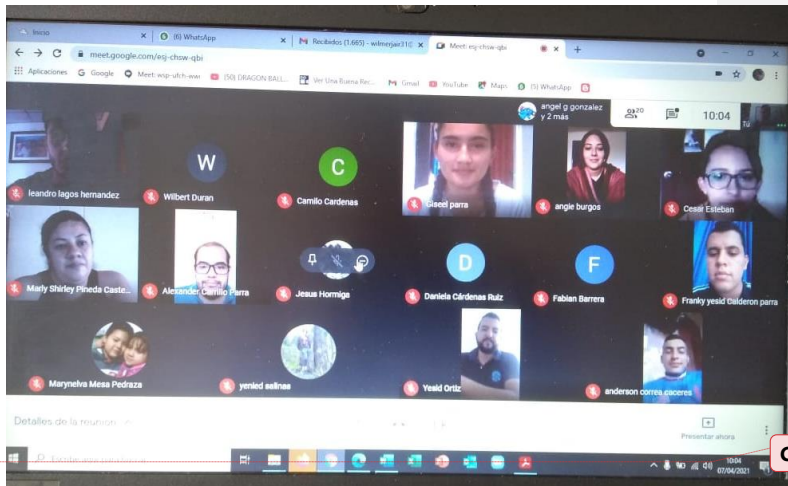
	aprendices que participan tienen sus respectivas evidencias .	<ul style="list-style-type: none">- Yesid Javier Ortiz Delgado- Marynelva Mesa Pedraza- Cristian Jesús Hormiga Hernández	
--	---	--	--



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

7 de abril 2021	Se realizó sesión online mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:	Angie Burgos Cristóbal Alexander carrillo parra CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ Wilbert Durán Fabián Alexander barrera García MARIA ISABEL CARDENAS MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS Ángel Gabriel González rivera Abner Andrés Correa Caviedes	Encuentro sincronico
	Por parte del instructor se continua las actividades en el desarrollo de la guía de la competencia de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y la explicación a las dudas pertinentes , así como se solicitan los carnets de cada uno y se crean los correos misena S toco e tema de los uniformes como el polo y el uniforme de cocina dejando fechas establecidas para este compromiso La formación se da con normalidad y los aprendices que participan	Franky yesid Calderón parra hector leandro lagos Hernández Jorman camilo bohorquez cardenas Anderson correa caceres Giseel Mayerly Rocio Parra Gallo	 ASISTENCIA AL ENCUENTRO SINCRONICO

Comentado [WYGD1]:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

tienen sus respectivas evidencias.	lixí yened arias salinas daniela fernanda cárdenas ruiz Marynelva Mesa Pedraza YESID JAVIER ORTIZ DELGADO Neider stiven lagos suarez.	<table><tr><th>vica temporal</th><th>fecha</th><th>Nombre completo</th><th>documento de identidad</th><th>numero de ficha</th><th>nombre del proyecto form</th><th>Correo electrónico</th><th>correo electrónico misen</th><th>Dirección</th></tr><tr><td>7/4/2021 10:06:55</td><td>7/4/2021</td><td>Angie Burgos</td><td>1.090.499.673</td><td>2253984</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>Burgosang05@gmail.com</td><td>ambur37@misena.edu.co</td><td>Carrera 10 # 15-</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:07:02</td><td>7/4/2021</td><td>Christal Alexander carr</td><td>13930052</td><td>2253984</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>alexcar06.ac03@gmail.com</td><td>alexcar06.ac03@gmail.com</td><td>Carrera 10 a 21</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:07:09</td><td>7/4/2021</td><td>CRISTIAN JESUS HOR</td><td>1006652010</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>jesushorriga0912@gmail.com</td><td>chorniga@misena.edu.co</td><td>Enciso</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:08:02</td><td>7/4/2021</td><td>Wilbert Durán</td><td>13930277</td><td>2253984</td><td>Tecnico en cocina</td><td>wilbertduran@hotmail.co</td><td>Wilbertduran@hotmail.co</td><td>Calle 15# 7-28</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:08:25</td><td>7/4/2021</td><td>Fabian Alexander barrer</td><td>1005300233</td><td>2253984</td><td>Técnico en cocina</td><td>alexbarra0891@gmail.com</td><td>fabarrera33@misena.edu.co</td><td>C3c12c9</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:08:34</td><td>7/4/2021</td><td>MARIA ISABEL CARDE</td><td>1096949456</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>MICARDENASB35@gmail.com</td><td>MICARDENASB35@MISEN</td><td>MALAGA</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:08:37</td><td>7/4/2021</td><td>MARLY SHIRLEY PINE</td><td>63396798</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>pinedita12shirly@hotmail.com</td><td>marlypinedita@misena.edu.co</td><td>CARRERA 2A N</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:08:54</td><td>7/4/2021</td><td>Angel Gabriel gonzalez r</td><td>1005302773</td><td>2253984</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>angeltoledos109@gmail.com</td><td>Aggonzalez37@misena.edu.co</td><td>Concepción</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:09:10</td><td>7/4/2021</td><td>Abner Andrés Correa Ca</td><td>1005260834</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>abnerandrescorrea43@misena.edu.co</td><td>Fontana real ma</td><td></td></tr><tr><td>7/4/2021 10:09:12</td><td>7/4/2021</td><td>Franky yesid Calderón pi</td><td>1096956608</td><td>2253984</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>sebasarley123@gmail.com</td><td>Fycalderon96@misena.edu.co</td><td>Vereda calichal</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:09:15</td><td>7/4/2021</td><td>hector leandro lagos her</td><td>1005220680</td><td>2253984</td><td>aplicacion de técnicas y</td><td>lagoshernandezhectorle</td><td>hedlagos@misena.edu.co</td><td>enciso</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:09:18</td><td>7/4/2021</td><td>Jorman camilo bohorque</td><td>1005230634</td><td>2253984</td><td>Aplicación de técnicas y</td><td>jormancardenas17@gmail.com</td><td>Jorbohorque@misena.edu.co</td><td>Cra 5 # 12 - 36</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:09:33</td><td>7/4/2021</td><td>Anderson correa caceres</td><td>1007536507</td><td>2253984</td><td>aplicacion de técnicas y</td><td>correaacacerescorpon@</td><td>1007536507</td><td>Enciso</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:10:34</td><td>7/4/2021</td><td>Giseel Mayerly Rocio Pa</td><td>1005231215</td><td>2253984</td><td>aplicación de técnicas y</td><td>giseel35mayo@gmail.com</td><td>gmparra51@misena.edu.co</td><td>miradores de sa</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:10:36</td><td>7/4/2021</td><td>lixí yened arias salinas</td><td>1005302352</td><td>2253984</td><td>técnico de cocina</td><td>lyarlas25@gmail.com</td><td>lyarlas25@misena.edu.co</td><td>barrio bien cen</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:10:54</td><td>7/4/2021</td><td>daniela fernanda cárdena</td><td>1007726168</td><td>2253984</td><td>aplicación de técnicas y</td><td>danifercardenas2019@gmail.com</td><td>dfcardenas06@misena.edu.co</td><td>miranda</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:11:10</td><td>7/4/2021</td><td>Marynelva Mesa Pedraza</td><td>63396624</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>marynelvamesa@gmail.com</td><td>marmesa66@misena.edu.co</td><td>Carrera 9# 17--</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:14:28</td><td>7/4/2021</td><td>YESID JAVIER ORTIZ D</td><td>1096950815</td><td>2253984</td><td>APLICACION DE TECN</td><td>yes.jod@gmail.com</td><td>yesidortiz@misena.edu.co</td><td>Malaga señorial</td></tr><tr><td>7/4/2021 10:21:03</td><td>7/4/2021</td><td>Neider stiven lagos suare</td><td>1099302811</td><td>2253984</td><td>aplicacion de técnicas y</td><td>lagossuarezneiderstiven</td><td>lagossuarezneiderstiven</td><td>carrera 4 # 1-11</td></tr></table>	vica temporal	fecha	Nombre completo	documento de identidad	numero de ficha	nombre del proyecto form	Correo electrónico	correo electrónico misen	Dirección	7/4/2021 10:06:55	7/4/2021	Angie Burgos	1.090.499.673	2253984	Aplicación de técnicas y	Burgosang05@gmail.com	ambur37@misena.edu.co	Carrera 10 # 15-	7/4/2021 10:07:02	7/4/2021	Christal Alexander carr	13930052	2253984	Aplicación de técnicas y	alexcar06.ac03@gmail.com	alexcar06.ac03@gmail.com	Carrera 10 a 21	7/4/2021 10:07:09	7/4/2021	CRISTIAN JESUS HOR	1006652010	2253984	APLICACION DE TECN	jesushorriga0912@gmail.com	chorniga@misena.edu.co	Enciso	7/4/2021 10:08:02	7/4/2021	Wilbert Durán	13930277	2253984	Tecnico en cocina	wilbertduran@hotmail.co	Wilbertduran@hotmail.co	Calle 15# 7-28	7/4/2021 10:08:25	7/4/2021	Fabian Alexander barrer	1005300233	2253984	Técnico en cocina	alexbarra0891@gmail.com	fabarrera33@misena.edu.co	C3c12c9	7/4/2021 10:08:34	7/4/2021	MARIA ISABEL CARDE	1096949456	2253984	APLICACION DE TECN	MICARDENASB35@gmail.com	MICARDENASB35@MISEN	MALAGA	7/4/2021 10:08:37	7/4/2021	MARLY SHIRLEY PINE	63396798	2253984	APLICACION DE TECN	pinedita12shirly@hotmail.com	marlypinedita@misena.edu.co	CARRERA 2A N	7/4/2021 10:08:54	7/4/2021	Angel Gabriel gonzalez r	1005302773	2253984	Aplicación de técnicas y	angeltoledos109@gmail.com	Aggonzalez37@misena.edu.co	Concepción	7/4/2021 10:09:10	7/4/2021	Abner Andrés Correa Ca	1005260834	2253984	APLICACION DE TECN	abnerandrescorrea43@misena.edu.co	Fontana real ma		7/4/2021 10:09:12	7/4/2021	Franky yesid Calderón pi	1096956608	2253984	Aplicación de técnicas y	sebasarley123@gmail.com	Fycalderon96@misena.edu.co	Vereda calichal	7/4/2021 10:09:15	7/4/2021	hector leandro lagos her	1005220680	2253984	aplicacion de técnicas y	lagoshernandezhectorle	hedlagos@misena.edu.co	enciso	7/4/2021 10:09:18	7/4/2021	Jorman camilo bohorque	1005230634	2253984	Aplicación de técnicas y	jormancardenas17@gmail.com	Jorbohorque@misena.edu.co	Cra 5 # 12 - 36	7/4/2021 10:09:33	7/4/2021	Anderson correa caceres	1007536507	2253984	aplicacion de técnicas y	correaacacerescorpon@	1007536507	Enciso	7/4/2021 10:10:34	7/4/2021	Giseel Mayerly Rocio Pa	1005231215	2253984	aplicación de técnicas y	giseel35mayo@gmail.com	gmparra51@misena.edu.co	miradores de sa	7/4/2021 10:10:36	7/4/2021	lixí yened arias salinas	1005302352	2253984	técnico de cocina	lyarlas25@gmail.com	lyarlas25@misena.edu.co	barrio bien cen	7/4/2021 10:10:54	7/4/2021	daniela fernanda cárdena	1007726168	2253984	aplicación de técnicas y	danifercardenas2019@gmail.com	dfcardenas06@misena.edu.co	miranda	7/4/2021 10:11:10	7/4/2021	Marynelva Mesa Pedraza	63396624	2253984	APLICACION DE TECN	marynelvamesa@gmail.com	marmesa66@misena.edu.co	Carrera 9# 17--	7/4/2021 10:14:28	7/4/2021	YESID JAVIER ORTIZ D	1096950815	2253984	APLICACION DE TECN	yes.jod@gmail.com	yesidortiz@misena.edu.co	Malaga señorial	7/4/2021 10:21:03	7/4/2021	Neider stiven lagos suare	1099302811	2253984	aplicacion de técnicas y	lagossuarezneiderstiven	lagossuarezneiderstiven	carrera 4 # 1-11
vica temporal	fecha	Nombre completo	documento de identidad	numero de ficha	nombre del proyecto form	Correo electrónico	correo electrónico misen	Dirección																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:06:55	7/4/2021	Angie Burgos	1.090.499.673	2253984	Aplicación de técnicas y	Burgosang05@gmail.com	ambur37@misena.edu.co	Carrera 10 # 15-																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:07:02	7/4/2021	Christal Alexander carr	13930052	2253984	Aplicación de técnicas y	alexcar06.ac03@gmail.com	alexcar06.ac03@gmail.com	Carrera 10 a 21																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:07:09	7/4/2021	CRISTIAN JESUS HOR	1006652010	2253984	APLICACION DE TECN	jesushorriga0912@gmail.com	chorniga@misena.edu.co	Enciso																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:08:02	7/4/2021	Wilbert Durán	13930277	2253984	Tecnico en cocina	wilbertduran@hotmail.co	Wilbertduran@hotmail.co	Calle 15# 7-28																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:08:25	7/4/2021	Fabian Alexander barrer	1005300233	2253984	Técnico en cocina	alexbarra0891@gmail.com	fabarrera33@misena.edu.co	C3c12c9																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:08:34	7/4/2021	MARIA ISABEL CARDE	1096949456	2253984	APLICACION DE TECN	MICARDENASB35@gmail.com	MICARDENASB35@MISEN	MALAGA																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:08:37	7/4/2021	MARLY SHIRLEY PINE	63396798	2253984	APLICACION DE TECN	pinedita12shirly@hotmail.com	marlypinedita@misena.edu.co	CARRERA 2A N																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:08:54	7/4/2021	Angel Gabriel gonzalez r	1005302773	2253984	Aplicación de técnicas y	angeltoledos109@gmail.com	Aggonzalez37@misena.edu.co	Concepción																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:09:10	7/4/2021	Abner Andrés Correa Ca	1005260834	2253984	APLICACION DE TECN	abnerandrescorrea43@misena.edu.co	Fontana real ma																																																																																																																																																																															
7/4/2021 10:09:12	7/4/2021	Franky yesid Calderón pi	1096956608	2253984	Aplicación de técnicas y	sebasarley123@gmail.com	Fycalderon96@misena.edu.co	Vereda calichal																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:09:15	7/4/2021	hector leandro lagos her	1005220680	2253984	aplicacion de técnicas y	lagoshernandezhectorle	hedlagos@misena.edu.co	enciso																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:09:18	7/4/2021	Jorman camilo bohorque	1005230634	2253984	Aplicación de técnicas y	jormancardenas17@gmail.com	Jorbohorque@misena.edu.co	Cra 5 # 12 - 36																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:09:33	7/4/2021	Anderson correa caceres	1007536507	2253984	aplicacion de técnicas y	correaacacerescorpon@	1007536507	Enciso																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:10:34	7/4/2021	Giseel Mayerly Rocio Pa	1005231215	2253984	aplicación de técnicas y	giseel35mayo@gmail.com	gmparra51@misena.edu.co	miradores de sa																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:10:36	7/4/2021	lixí yened arias salinas	1005302352	2253984	técnico de cocina	lyarlas25@gmail.com	lyarlas25@misena.edu.co	barrio bien cen																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:10:54	7/4/2021	daniela fernanda cárdena	1007726168	2253984	aplicación de técnicas y	danifercardenas2019@gmail.com	dfcardenas06@misena.edu.co	miranda																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:11:10	7/4/2021	Marynelva Mesa Pedraza	63396624	2253984	APLICACION DE TECN	marynelvamesa@gmail.com	marmesa66@misena.edu.co	Carrera 9# 17--																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:14:28	7/4/2021	YESID JAVIER ORTIZ D	1096950815	2253984	APLICACION DE TECN	yes.jod@gmail.com	yesidortiz@misena.edu.co	Malaga señorial																																																																																																																																																																														
7/4/2021 10:21:03	7/4/2021	Neider stiven lagos suare	1099302811	2253984	aplicacion de técnicas y	lagossuarezneiderstiven	lagossuarezneiderstiven	carrera 4 # 1-11																																																																																																																																																																														



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

8 de
abril
2021

Se realizó sesión online mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:

Socialización del cuarto momento de la guía de aprendizaje de la fase de transferencia del conocimiento de la competencia HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Por parte del instructor. Tan bien se observaron unos videos relacionados con la formación y un QUIZZIZ interactivo repasando los temas para la evaluación. Posteriormente interviene la ASESORA PEDAGOGICA en el acompañamiento pedagógico de ese día donde se dan las conclusiones de la jornada

Maria Isabel cardenas

wilbert duran

WILLIAM JAHIR BOHORUQUEZ SANDOVAL

Franky yesid Calderón parra

Fabián Alexander barrera García

CRISTIAN JESÚS HORMIGA HERNÁNDEZ

Abner Andrés Correa Cavedes

Giseel Mayerly Rocio Parra Gallo

Angel Gabriel gonzalez rivera

MARLY SHIRLEY PINEDA CASTELLANOS

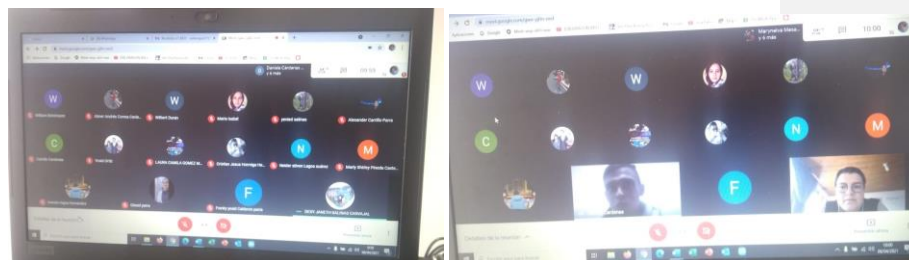
Marynelva Mesa Pedraza

Jorman camilo bohorquez cardenas

Lixi yenied arias salinas

Cristobal alexander carrillo parra

Encuentro sincronico y acompañamiento pedagógico



Asistencia de la jornada

ca temporal	fecha	Nombre completo	documento de identidad	numero de ficha	nombre del proyecto form	Correo electrónico	correo electrónico misa
8/4/2021 10:02:28	8/4/2021	Maria Isabel cardenas	1096949456	2253984	Aplicación de técnica de	micardenas35@gmail.com	micardenas5@misena
8/4/2021 10:02:42	8/4/2021	wilbert duran	13930277	2253984	aplicación de técnicas y	jwilbertduran@hotmail.c	wilbertduran@hotmail.c
8/4/2021 10:02:47	8/4/2021	WILLIAM JAHIR BOHOR	1102380550	2253984	Aplicación de técnicas y	jahirbohorquez24@gmail.com	jahirbohorquez24@gmail.com
8/4/2021 10:03:02	8/4/2021	Franky yesid Calderón pi	1096996608	2253984	Aplicación de técnicas y	sebasarley123@gmail.com	Fycalderon96@misena
8/4/2021 10:03:13	8/4/2021	Fabián Alexander barrera	1005300233	2253984	Técnico en cocina	alexbarrera001@gmail.com	fabarera23@misena
8/4/2021 10:03:27	8/4/2021	CRISTIAN JESUS HORR	1005052010	2253984	APLICACION DE TÉCNI	jesushormiga0912@gmail.com	chormiga@misena.edu
8/4/2021 10:03:36	8/4/2021	Abner Andrés Correa Ca	1005260834	2253984	APLICACION DE TÉCNI	abnerandrescorreacavedes1@gmail.com	acorreaa43@misena.edu
8/4/2021 10:04:00	8/4/2021	Giseel Mayerly Rocio Pa	1005231215	2253984	Aplicación de técnicas y	giseel35mayo@gmail.com	gmppara51@misena.edu
8/4/2021 10:05:05	8/4/2021	Angel Gabriel gonzalez r	1005302773	2253984	Aplicación de técnicas y	angelitodios109@gmail.com	Aggonzalez37@misena
8/4/2021 10:07:20	8/4/2021	MARLY SHIRLEY PINEC	63996798	2253984	APLICACION DE TÉCNI	pinedita12shirly@hotmail.com	marlypineda@misena.edu
8/4/2021 10:08:51	8/4/2021	Marynelva Mesa Pedraza	63996624	2253984	APLICACION DE TÉCNI	marynelvamesa@gmail.com	marmesa66@misena.edu
8/4/2021 10:15:52	8/4/2021	Jorman camilo bohorque	1005230634	2253984	Aplicar técnicas y proced	jormancardenas17@gmail.com	Jorncbohorquez@misena
8/4/2021 10:16:25	8/4/2021	Lixi yenied arias salinas	1005302352 22 53984	2253984	aplicación de técnicas y	jyenieda27@gmail.com	lyarias25@misena.edu
8/4/2021 10:19:45	8/4/2021	Cristobal alexander carril	13930052	2253984	Aplicación de técnicas y	alexcarillo6.ac83@gmail.com	alexcarillo6.ac83@gmail.com
8/4/2021 10:24:41	8/4/2021	Héctor Leandro Lagos H	1005230680	2253984	Aplicación de técnicas y	lagoshermandectonleandro@gmail.com	Hecilagoss@misena.edu
8/4/2021 10:32:43	8/4/2021	Angie Burgos	1 090 499 673	2253984	Aplicación de técnicas y	Burgosang05@gmail.com	ambur37@misena.edu
8/4/2021 10:34:25	8/4/2021	Anderson correa caceret	1007536507	2253984	Aplicación de técnicas y	correacacerescorpon@gmail.com	1007536507
8/4/2021 10:37:40	8/4/2021	daniela fernanda cardeni	1007726168	2253984	aplicaciones de técnicas	danifcardenas2019@gmail.com	dcardenas86@misena
8/4/2021 10:43:52	8/4/2021	neider siven lagos suare	1099302820	2253984	aplicación de técnicas y	jlagossuarezneiderstiven@gmail.com	lagossuarezneiderstiven

GC-F -005 V. 05

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682



www.sena.edu.co



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

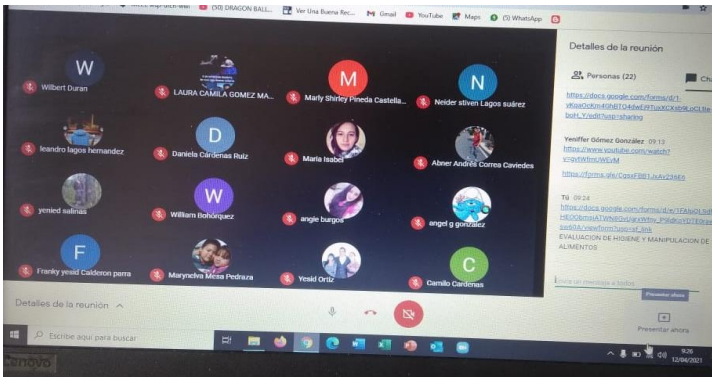
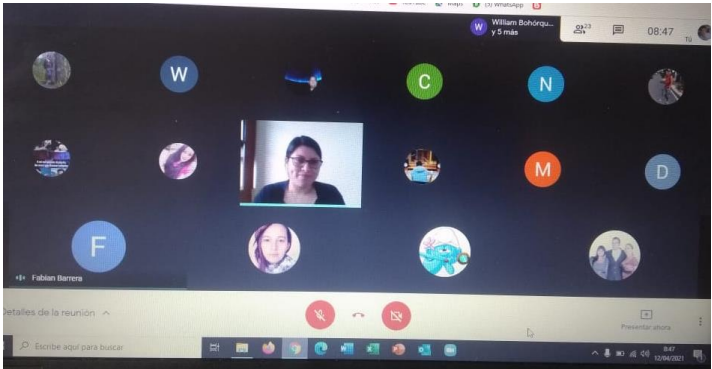
		Héctor Leandro Lagos Hernández Angie Burgos Anderson correa caceres daniela fernanda cárdenas ruiz neider stiven lagos suarez	
--	--	---	--



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

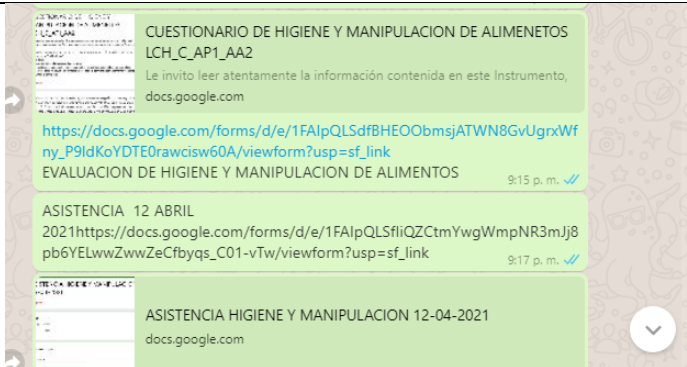
<p>12 de abril 2021</p>	<p>Se realizó sesión online mediante la herramienta Meet. En esta sesión se tocaron los siguientes temas:</p> <p>Se da inicio a la sesión sincrónica del día presentando como siempre las normas y agenda del día y videos de motivación y se da la bienvenida a la psicóloga de nuestro centro de formación donde compartió temas interesantes para la formación sobre habilidades blandas</p> <p>Se realiza la evaluación o cuestionario para evaluar los conocimientos de la competencia de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS finalizando así con la competencia logrando los resultados esperados</p>	<p>A la sesión asistieron los siguientes aprendices 11 aprendices programados.</p>	<p>Encuentro virtual del día</p>  
-------------------------	---	--	---



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

				
--	--	--	--	--

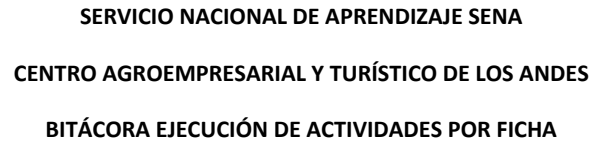


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

<p>13 abril 2021</p>	<p>La formación de TECNICO EN COCINA inicia sus competencias transversales el SST y comunicación por lo tanto hoy se dio inicio a las formaciones complementarias de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</p> <p>Donde el día de hoy se crean los grupos respectivos ficha 2309352</p> <p>Tan bien se comparte la explicación de todo el curso por medio de un video explicativo por parte del instructor y se envía una encuesta de asistencia para saber cuántas personas tienen acceso a internet para nuestros encuentros sincrónicos</p>	<p>Instructor y aprendices del grupo 1 ficha 2309352 conformados por 49 aprendices</p>	<p>Creacion de grupos y material enviado</p>  <p>Encuesta para nuestros encuentros sincronicos</p>
-----------------------------	--	--	---



ASISTENCIA y encuesta HIGIENE Y MANIPULACION grupo 1 abril
docs.google.com

ASISTENCIA Y ENCUESTA FORMACION COMPLEMENTARIA DE HIGIENE Y
MANIPULACION DE ALIMENTOS GRUPO 1 ABRIL 2021
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8zp9RpU63wN5Mfx3Zu4a0lpKut8BOWX4Dgfv8RdjyHTZta/viewform?usp=sf_link

8:01 a. m. ✓

A		B		C	
Edad Finca		2008/05			
Presencia en la Finca		MUSEO Y MANGLAJACION DE ALIMENTOS.			
3	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación	Identificación
4	CC-24550355	ALDO LUIS RINCON TORRES	Manatí	Manatí	Manatí
5	CC-1453504	ALDO TELFE GONZALEZ	Manatí	Manatí	Manatí
6	CC-6330074	ANA CLOVE BELLE FLOREZ	Manatí	Manatí	Manatí
7	CC-1453504	ANA MARCELA TELFE RIVERA	Manatí	Manatí	Manatí
8	CC-4409192	ANA MARIA BELLE Y EYES ROSA	Manatí	Manatí	Manatí
9	CC-1453504	ANGELA MARIA BELLE FLOREZ	Manatí	Manatí	Manatí
10	CC-33378335	ANDREA DEL PILAR TORRES JIMENEZ	Manatí	Manatí	Manatí
11	CC-1453504	ANDREA DEL PILAR TORRES JIMENEZ	Manatí	Manatí	Manatí
12	CC-33378335	APRIL FIEDA CARVALLO	Manatí	Manatí	Manatí
13	CC-33378335	ARACELIS LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
14	CC-53337466	BARBARA LA VILVA PIZA TABARRIA	Manatí	Manatí	Manatí
15	CC-33378335	BENEDICTA LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
16	CC-33383580	CAMPANA JULIA GOMEZ RODRIGUEZ	Manatí	Manatí	Manatí
17	CC-33378335	CAROLINA LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
18	CC-33378335	CHRISTIAN ANDRÉS LÓPEZ GÓMEZ	Manatí	Manatí	Manatí
19	CC-33378335	CREDITO MARTINEZ DIAZ	Manatí	Manatí	Manatí
20	CC-5447178	DANIELA LOPEZ ALVAREZ	Manatí	Manatí	Manatí
21	CC-33378335	DANIELA DE LA ROSA	Manatí	Manatí	Manatí
22	CC-33383580	DELOIS LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
23	CC-33383580	DENISE MARIA ALZATE LOPEZ	Manatí	Manatí	Manatí
24	CC-33383580	DIEGO LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
25	CC-33378335	DIANA MARCELA CURELLI PALCINO	Manatí	Manatí	Manatí
26	CC-33378335	DORIS LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
27	CC-33378335	EDISON JAVIER MUÑOZ EL SANCHEZ	Manatí	Manatí	Manatí
28	CC-33378335	EMILY ANITA CARRELL	Manatí	Manatí	Manatí
29	CC-33378335	ERICK LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
30	CC-33383580	EUGENIA CALABRINO ANDRADA	Manatí	Manatí	Manatí
31	CC-33383580	FABIAN LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
32	CC-33383580	FERNANDEZ LÓPEZ RIVERA GONZALEZ	Manatí	Manatí	Manatí
33	CC-33383580	GABRIELA GOMEZ ALVAREZ	Manatí	Manatí	Manatí
34	CC-33383580	GONZALEZ LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
35	CC-33383580	GUILLERMO CORDERO GAMBIA	Manatí	Manatí	Manatí
36	CC-33383580	HENRIETTA SODOLLO GARCIA	Manatí	Manatí	Manatí
37	CC-33383580	INGRID ANASTASIO CORDERO LANCHE	Manatí	Manatí	Manatí
38	CC-33383580	IRAZA LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
39	CC-4424248	ITZAC CARPINO RIVERA	Manatí	Manatí	Manatí
40	CC-33383580	JANET CORDERO GARCIA	Manatí	Manatí	Manatí
41	CC-33383580	ISABEL RIVERA BARRALES	Manatí	Manatí	Manatí
42	CC-33383580	JANAYRA LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí
43	CC-4304484	JANETHA CARRERA RIVERA	Manatí	Manatí	Manatí
44	CC-33383580	JENNIFER LÓPEZ CARRERA	Manatí	Manatí	Manatí



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

--	--	--	--	--



El servicio público
es de todos

Función
Pública

Verificado el aplicativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión

Hace constar que:

Wilmer Yadir Gonzalez delgado

C.C 1.096.949.703

Participó y completó con éxito los 8 Módulos del
Curso virtual del **Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG**

Bogotá D.C., 11 de abril 2021

María del Pilar García González
Directora de Gestión y Desempeño Institucional

Código: 76124713000

Módulos
Curso Virtual



Fundamentos
Generales



Talento
Humano



Direccionamiento
estratégico



Gestión con valores
para resultados



Evaluación de
resultados



Información y
comunicación



Gestión del
conocimiento



Control
interno



modelo integrado
de planeación
y gestión