EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Diana Carolina palacios zuleta
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.5779504
Periodo: junio de 2024
Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

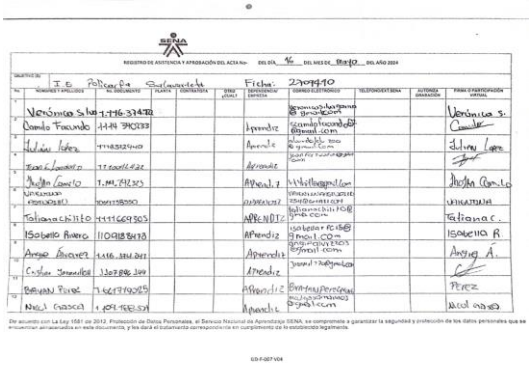
A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el 16 de mayo a 15 de junio de 2024:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación. Durante este mes no se ejecutó esta obligación. Durante este mes no se ejecutó esta obligación.

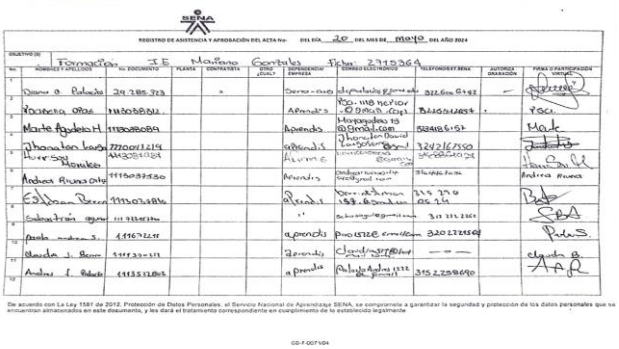
Ficha: 2709410
IE: policarpa salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia:
Fase: ejecución
Fechas: 16 de mayo 2024.





Ficha: 2715364
IE: Mariano Gonzales
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Fase: Ejecución
Fecha: 20 de mayo 2024.





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 20 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO DE: Formación I.E. Mariano Gonzales Ficha 2715364

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Diana A. Rubiano	24.785.923		x		Diana - cuy	dianarubiano@yahoo.es	312 604 0482	✓	
2	Yoanneta Ortiz	1118038892				Aprendiz	Yo.118.ortiz@gmail.com	3212511054		YOrt
3	Marte Agudelo H.	1118038089				Aprendiz	Marteagudelo13@gmail.com	3214186157		Mark
4	Johnathan Lopez Moreno Manuela	1120013214 AM3054084				Aprendiz ALUMNE	Johnathan.lopez@sena.edu.co	3242167550		
5	Andrea Rivera Ortiz	1115037550				Aprendiz	Ordoñezmanuela1@gmail.com	3164867636		Andrea Rivera
6	Esteban Perez	1115073816				Aprendiz	Perezesteban1338@gmail.com	315 379 0474		
7	Sebastián [illegible]	1117944174				[illegible]	[illegible]	311 331 2161		
8	Paola [illegible] S.	1116762457				Aprendiz	Paola1228 [illegible]	3201228568		
9	Claudia J. Bern	1117330171				Aprendiz	Claudiajaimes1998@hotmail.com	— — —		
10	Andres F. Rubio	1113512845				Aprendiz	Rubiofabian1222@gmail.com	315 2758690		

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

CO-F-007 V04

Formación 20 mayo 2024

Ficha: 2919517
IE: Mariano Gonzales.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: análisis
Fechas: 21 de mayo 2024.





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 21 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

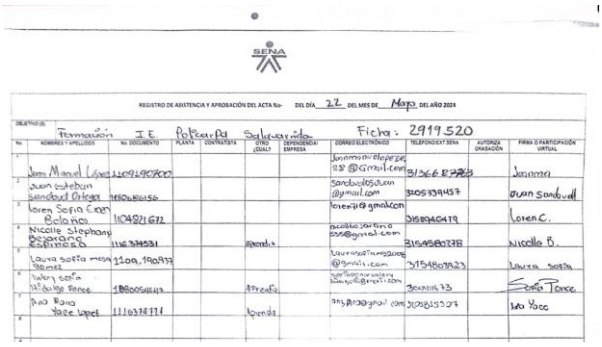
OBJETIVO DE: Formados I.E. Mariano Gonzales Ficha: 2999517 Anx 1372

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Samuel Reyna	1116073221			Aprendiz		Oficinacc1276@gmail.com	3007454844		Samuel O.
2	Laura Polgama	1116245034			Aprende		Laurapolgamaochoa22@gmail.com	3002468045		Laura P.
3	Yoanneta Colle	1113038894			Aprendiz		[illegible]			ALEX COLL
4	Cristina Gomez	1112431651			Aprendiz		Cristinagomez9001@hotmail.com	3235957040		Cristina Gomez
5	Yeiferson O.	1112052107			Aprendiz		Oficinacc1276@gmail.com	3125259180		Yeiferson.
6	Mª José Chala	1020467419			Aprendiz		majech193@gmail.com	3246640735		
7	Valeria Cano P.	1120388724			Aprendiz		Valeriacano0203@gmail.com	3137220043		Valeria
8	Alejandra Duque	1117350080			Aprendiz		[illegible]			
9	Juan Pavid	1122058317			Aprendiz		Juanpavid1998@gmail.com	3135857123		Juan
10										

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

Ficha: 2919520
IE: policarpa salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Fase: Análisis
Fechas: 22 mayo 2024





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 22 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

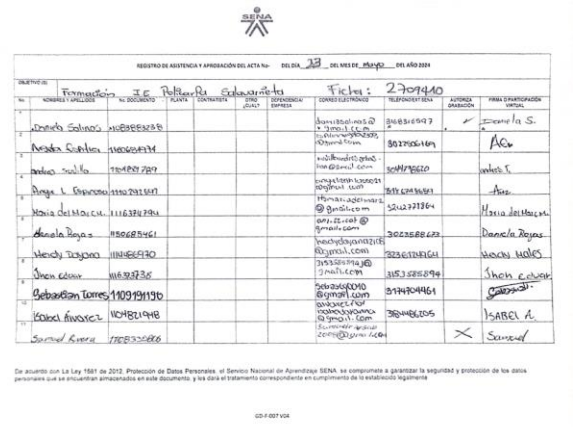
OBJETIVO DE: Formación I E Policarpa Salavarrieta Ficha: 2919.520

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jam Manuel Lopez	1109490707					Jammanlopez038@gmail.com	3136681223		Jammanl
2	Juan esteban Sandoval Ortiz	1150151156					Sandval05@juan@gmail.com	3105139457		Juan Sandoval
3	Loren Sofia Cian Bolaños	1104921672					Lorenz9@gmail.com	3158940479		Loren C.
4	Nicolle Stephany Navarro Estupiñan	1163745531			Aprendiz		nicolleestupinan555@gmail.com	3154580738		Nicolle N.
5	Laura sofia mesa Gomez	1100190977					Laurasofiamesa@gmail.com	3154803923		Laura Sofia
6	Valery sofia Valencia Perez	1860056413			Aprendiz		valerysofiavalencia@gmail.com	3004111433		Valery Perez
7	Ana Maria Yate Lopez	1116374771			Aprendiz		anamaria@gmail.com	3108515527		Ana Yate
8										

Formación 22 de mayo 2024

Ficha: 2709410
IE: policarpa salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia:
Fase: ejecución
Fechas: 23 de mayo 2024.
Elaboración proyectos productivos policarpa





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 23 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO DE: Formación I E Policarpa Salavarrieta Ficha: 2709410

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Daniela Salinas	1108882838					daniela.salinas@gmail.com	3148516947	✓	Daniela S.
2	Nesta Sotelo	1140054434					nestasotelo@gmail.com	3027006169		AG
3	Andres Sotelo	1140041789					andresotelo@gmail.com	3044778670		Andres S.
4	Angie L Espinosa	1192781647					angielizethespinosa@gmail.com	3112743681		Ang.
5	Maria del Mar Cu.	1116374784					Mariadelmarcu@gmail.com	3242271364		Maria del Mar Cu.
6	Daniela Rojas	1150685461					daniela.rojas@gmail.com	3023588623		Daniela Rojas
7	Wendy Tejada	1140661730					wendytejada2018@gmail.com	3256178161		WENDY TEJADA
8	Jhon Edwar	1163747736					jhonedwar@gmail.com	3153285894		Jhon Edwar
9	Sebastian Torres	1109191130					Sebastian0010@gmail.com	3174704961		Sebastian
10	Isabel Alvarez	1014821948					isabelalvarez@gmail.com	3204881205		ISABEL A.
11	Samuel Rivera	1128322826					Samuelrivera@gmail.com		X	Samuel

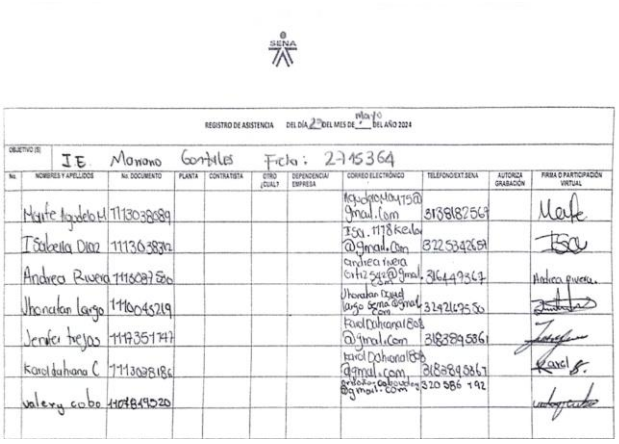
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les da el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente

CO-F-007 V04

Formación 23 mayo 2024

Ficha: 2715364
IE: Mariano Gonzales
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Fase: Ejecución
Fecha: 27 de mayo 2024.





REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DÍA 27 DEL MES DE mayo DEL AÑO 2024

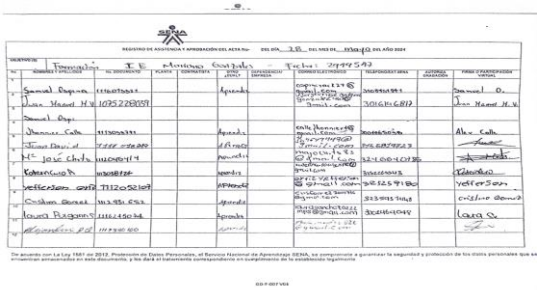
OBJETIVO DE: I.E. Mariano Gonzales Ficha: 2715364

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maite Hayddeth M	1113038089					gmail.com	3138187569		Maite
	Isabella Diaz	1113638830					@gmail.com	3225342651		Isa
	Andrea Rivera	1118087580					gmail.com	3164497367		Andrea Rivera.
	Jhonatan largo	1116045219					gmail.com	3142167550		
	Jenifer tejos	1117351747					@gmail.com	3183895861		
	Karol Juliana C	1113038186					gmail.com	3188895867		Karol.
	valery cabo	1078849520					@gmail.com	320 586 192		

Formación 27 mayo 2024.

Ficha: 2919517
IE: Mariano Gonzales.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: análisis
Fechas: 28 de mayo 2024.

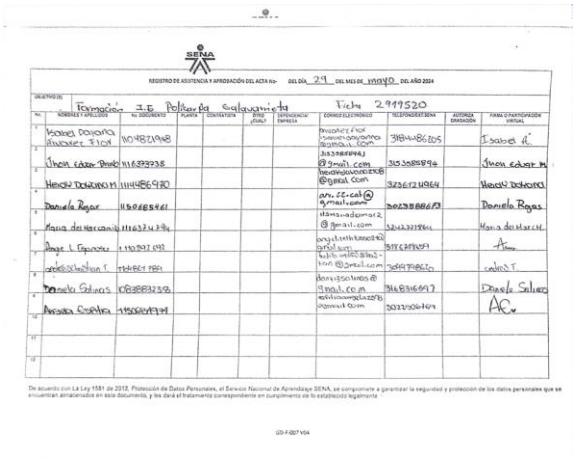




Formación 28 mayo 2024.

Ficha: 2919520
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: análisis
Fechas: mayo 29 – 2024

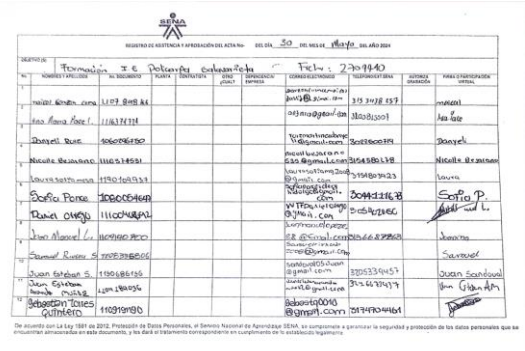




Formación 29 mayo 2024

Ficha: 2709410
IE: Policarpa salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia:
Fase: ejecución
Fechas: 30 mayo 2024.

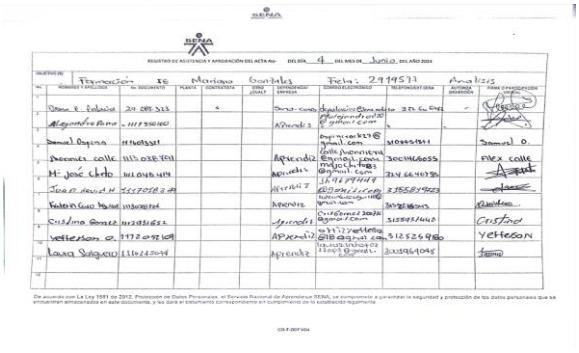




Formación 30 de mayo 2024

Ficha: 2919517
IE: Mariano Gonzales.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con lanaturaleza en los contextos laboral y social.
Fase: Análisis
Fechas: 4 junio de 2024.

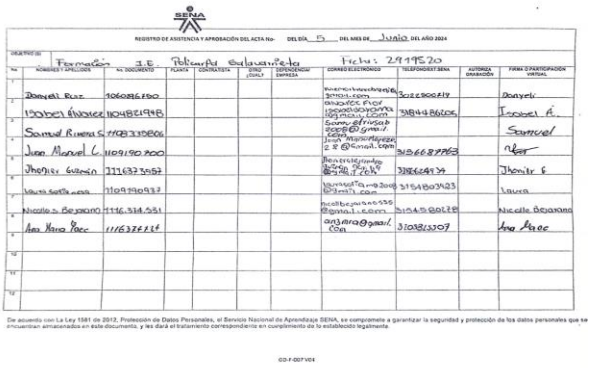




Formación 4 junio de 2024.

Ficha: 2919520
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: análisis
Fechas: 5 junio – 2024

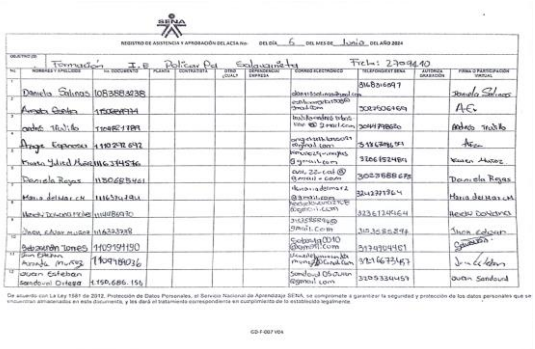




Formación 5 de junio 2024

Ficha: 2709410
IE: Policarpa salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia:
Fase: ejecución
Fechas: 6 junio de 2024.

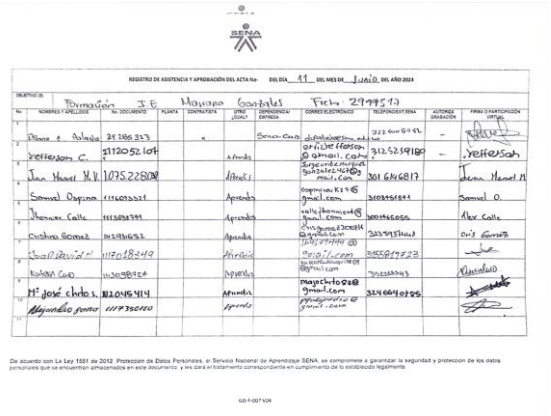




Formación 6 de junio 2024

Ficha: 2919517
IE: Mariano Gonzales
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: Análisis.
Fechas: 11 de junio **–** 2024

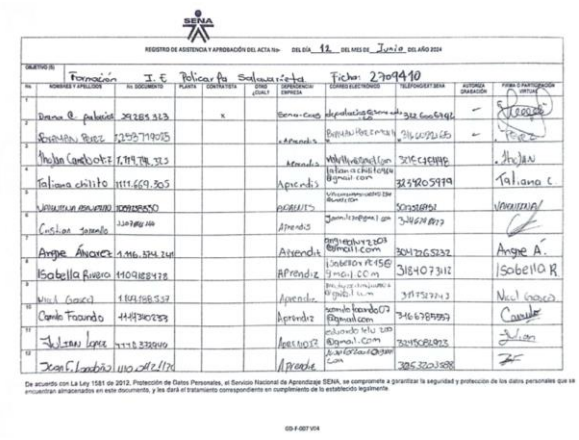




FORMACION 11 de junio 2024

Ficha: 2709410
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: Ejecución
Fechas: 12 junio de 2024

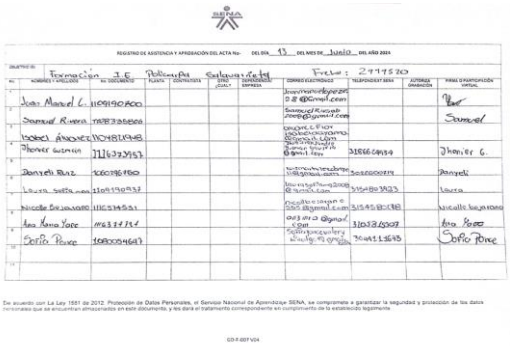




Formación 12 de junio 2024.

Ficha: 2919520
IE: policarpa salavarrieta
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos segúnprograma establecido y normatividad vigente.
Fase: análisis
Fechas: 13 junio – 2024



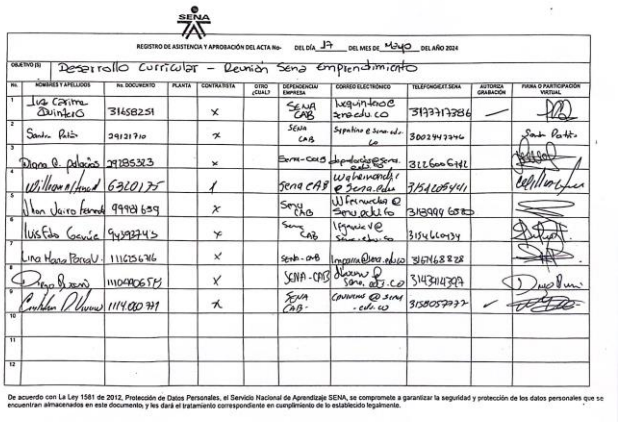


FORMACION 13 junio 2024.

B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Fecha: 17/05/2024
Lugar: centro agropecuario de buga
Objetivo: Socialización portafolio – Sena emprende
Evidencia: Fotográfico – asistencia





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 17 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

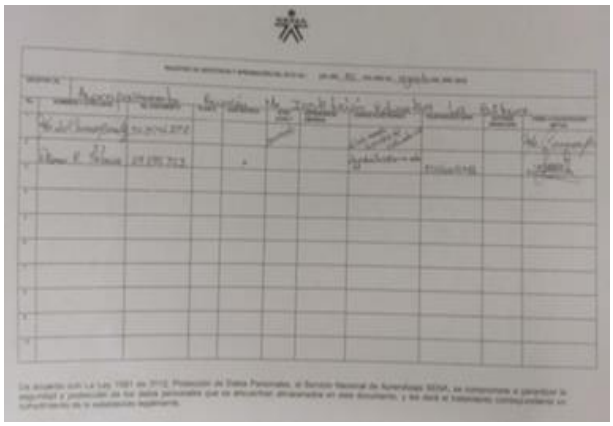
OBJETIVO (S): Desarrollo Curricular - Reunión Sena emprendimiento

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Ivis Carima Quintero	31658251		x		SENA CAB	lequintero@sena.edu.co	3177177886		
2	Sandra Patiño	24121710		x		SENA CAB	Spatino@sena.edu.co	3002947246		Sandra Patiño
3	Diana P. Palacios	29785323		x		Sena-CAB	dpalacios@sena.edu.co	3122665481		
4	William Alfonso	6310175		x		Sena CAB	wgbernardo@sena.edu.co	3154205441		
5	Alan Javier Ferrer	99981699		x		Sena CAB	JJ Franchesco@Sena.edu.co	3152999 6585		
6	Hugo Garcia	94997745		x		Sena CAB	hgarcia@sena.edu.co	3154660434		
7	Lina Maria Perea V.	1116516716		x		Sena - CAB	lmperea@sena.edu.co	3167688828		
8	Diana Rincón	1110490651		x		SENA - CAB	drincon@sena.edu.co	3143114379		
9	Cristian Moreno	1114000971		x		Sena CAB	cmoreno@sena.edu.co	3150057777		
10										
11										
12										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Fecha: 6/06/2024
Lugar: I.E policarpa salavarrieta
Objetivo: ATP
Evidencia: Fotográfico





C. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le seanasignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.

Ficha: 2715364
I.E: MARIANO GONZALES
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
NUMERO DE FICHA: 2715364		
INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	POLICARPA SALAVARRIETA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2023	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
VALERY ORDOÑEZ COBO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES, SE DEBE AJUSTAR LA PROBLEMÁTICA.
JONATHAN DAVID LARGO SERNA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JUAN PABLO IBAÑEZ RUBIO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
ANDREA RIVERA ORTIZ	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES, dejar solo 1 objetivo general.

ESTEBAN BEERRIO BETANCUR	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
HARRISON DAVID MORALES CARO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
MAIFE JOHANA AGUDELO MARIN	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
KAROL DAHIANA CARDONA SANCHEZ	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES, ajustar estrategias y marco teórico.
ISABELA DIAZ MOLINA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JADEN SARAY ARBOLEDA JARAMILLO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JENNIFER TREJOS PULGARIN	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
ISABEL SOFIA VANEGAS CARVAJAL	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES

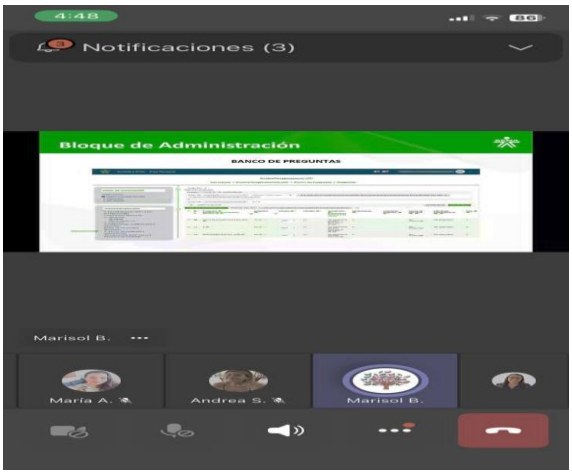
Ficha: 2709410
I.E: Policarpa Salavarrieta.
Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

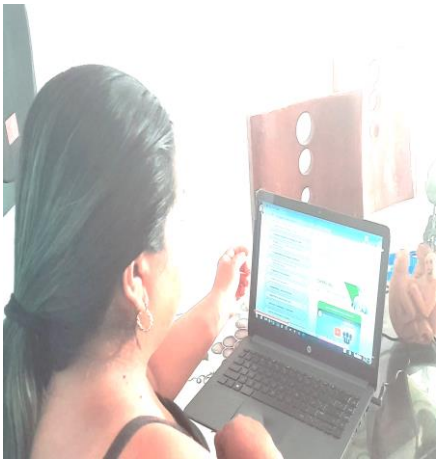
REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
NUMERO DE FICHA: 2709410		
INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	POLICARPA SALAVARRIETA	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2023	30/11/2024
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
DANIELA SALINAS IMBACHI	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
ALISON LIZHET TORRES GIRALDO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
CRISTIAN JARAMILLO HURTADO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
ISABELLA RIVERA HEREDIA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES

NIKOLE GASCA MARIN	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JUAN FERNANDO LONDOÑO ARBOLEDA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	Cambio del formato y ajustes.
YARLI TATIANA CHILITO CORDOBA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JHOJAN CAMILO ORTIZ MADROÑERO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
STIVEN CAMILO FACUNDO ANGARITA	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES
JULIAN EDUARDO LOPEZ SOTO	**Entrega preliminar de los proyectos: estructurar, organizar el proyecto, según la normativa de trabajo y establecimiento de la unidad productiva. Sistematización de las actividades programadas.**	CUMPLE CON LOS AVANCES, mejorar marco teórico y objetivos específicos.

E.

Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.





F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante eltiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

Ficha: 2919520 - 2709410

IE: POLICARPA SALAVARRIETA

Actividad: acompañamiento actividad colombianidad.

Fecha: 31 de mayo del 2024.





L. Gestionar 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”.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 29285323
Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en GUADALAJARA DE BUGA. A los siete (7) días del mes de Diciembre de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

1770120 - 07/12/2023
No Y FECHA REGISTRO

MAURICIO GOMEZ FAJARDO
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9124001240201056232CC29285323C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 29/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919520 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715364 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2919517 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2709410 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA