



EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

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

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el 16 de marzo a 16 de abril 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: 2715364

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

Fechas: 18 marzo 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 18 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2024									
Ficha: 2715364									
Nº	NOMBRE DEL ALUMNO	Nº DE CÉDULA	FECHA	TIPO DE ASISTENCIA	FECHA	TIPO DE ASISTENCIA	FECHA	TIPO DE ASISTENCIA	FECHA
1	Laura Patricia Salazar	318145074							
2	Maria Jose Salazar	318145074							
3	Maria Jose Salazar	318145074							
4	Maria Jose Salazar	318145074							
5	Maria Jose Salazar	318145074							
6	Maria Jose Salazar	318145074							
7	Maria Jose Salazar	318145074							
8	Maria Jose Salazar	318145074							
9	Maria Jose Salazar	318145074							
10	Maria Jose Salazar	318145074							



Formación 18 de marzo 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 la naturaleza en los contextos laboral y social.

Fase: Inducción

Fechas: 19 de marzo.

REGISTRO DE ASISTENCIA - UNIDAD 19 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2024									
FECHA	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
1	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
2	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
3	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
4	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
5	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
6	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
7	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
8	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
9	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
10	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción



Formación 19 de marzo 2024

Ficha: 2709410

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: Ejecución

Fecha: 20 de marzo 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2024									
FECHA	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
1	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
2	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
3	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
4	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
5	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
6	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
7	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
8	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
9	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción
10	Formación	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción	Inducción



Formación 20 de marzo 2024



Ficha: 2919520

IE: policarpa Salavarrieta

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Fase: Inducción

Fechas: 21 de marzo

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL 2024 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2024									
NOMBRE	Formación	Fecha	20/03/24	21/03/24	22/03/24	23/03/24	24/03/24	25/03/24	26/03/24
1. Mariana E. Salazar	2919520	21/03/24	X						
2. Yeferson Camacho	2715364	21/03/24							
3. Alejandro P. B.	2715364	21/03/24							
4. Juan Manuel M.	2715364	21/03/24							
5. Cristian S.	2715364	21/03/24							
6. Laura S.	2715364	21/03/24							
7. M. J. C.	2715364	21/03/24							
8. Jhonatan C.	2715364	21/03/24							
9. Jhonatan C.	2715364	21/03/24							
10. Jhonatan C.	2715364	21/03/24							



Formación 21 marzo 2024

Ficha: 2715364

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

Fechas: marzo 25 – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL 2024 DEL MES DE MARZO DEL AÑO 2024									
NOMBRE	Formación	Fecha	20/03/24	21/03/24	22/03/24	23/03/24	24/03/24	25/03/24	26/03/24
1. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
2. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
3. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
4. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
5. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
6. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
7. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							
8. Jhonatan C.	2715364	25/03/24							



Formación 25 marzo 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 la naturaleza en los contextos laboral y social.

Fase: Inducción

Fechas: 26 de marzo.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DIA 26 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024									
SEÑALES: Mariano Gonzales - Fundación Táchira: 2919517									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	SEÑAL	DEPARTAMENTO	TELÉFONO CELULAR	TELÉFONO DESEMPLEO	FECHA DE PARTICIPACIÓN
1	Hernán Ochoa	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
2	Vilma Arceles	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
3	Shirley R. Vela	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
4	Karel Álvarez	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
5	Andrés Ruiz	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
6	Yolanda Díaz	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
7	Yolanda Aguirre	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
8	Andrés Ruiz	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
9	Shirley R. Vela	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024
10	Shirley R. Vela	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	26/03/2024

De acuerdo con la Ley 1881 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 se dará el tratamiento correspondiente en

Formación 26 de marzo 2024



Ficha: 2709410

IE: policarpa Salavarieta

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

Fechas: marzo 27 – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 27 DEL MES DE Marzo DEL AÑO 2024									
SEÑALES: I.E. Policarpa Salavarieta 2709410									
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	SEÑAL	DEPARTAMENTO	TELÉFONO CELULAR	TELÉFONO DESEMPLEO	FECHA DE PARTICIPACIÓN
1	Daniela Rodríguez	24 385 333			X	Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
2	Daniela Rodríguez	24 385 333				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
3	Kristen Chelín Alvarado	1116 514 516				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
4	Maria del Mar Ruiz	1116 514 516				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
5	Daniela Rodríguez	24 385 333				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
6	Heidy Rodríguez	1114 466 930				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
7	Juan Eduar	1116 373 738				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
8	Shirley R. Vela	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
9	Shirley R. Vela	975314131				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024
10	Juan Carlos S.	1150 666 666				Caracas	0412 338 6454	0412 338 6454	27/03/2024

Formación marzo 27 2024.





Ficha: 2919520

IE: policarpa Salavarrieta

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.

Fase: Inducción

Fechas: 28 de marzo.

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 28 DEL MES DE MAR DEL AÑO 2024							
Ficha: 2919520							
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	FECHA	CONCEPTO	SEÑALADO	SEÑALADO	SEÑALADO
1	Luisa Sofia	110919084		Afrenda	luisasofia@sema.com	315480502	Luisa Sofia
2	Jose David Ortiz	110094692		Afrenda	josedavidortiz@gmail.com	300201150	Jose David Ortiz
3	Loren Sofia Cruz	110432162		Afrenda	lorensofia@gmail.com	315474647	Loren Sofia C.
4	Nicole Alphonso	111631453		Afrenda	nicolealphonso@gmail.com	315480502	Nicole Alphonso
5	Jose Manuel	109190200		Afrenda	josmanuel@gmail.com	315480502	Jose Manuel
6	Andrés Sánchez	110182178		Afrenda	andres@gmail.com	315480502	Andrés Sánchez
7	Samuel Rivas	1108305806		Afrenda	samuelrivas@gmail.com	315480502	Samuel Rivas
8	Isabel Sofia	1108000419		Afrenda	isabelsofia@gmail.com	315480502	Isabel Sofia
9	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
10	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela



Formación 28 marzo 2024.

Ficha: 2715364

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: 1 abril 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA Nº 1 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024							
Ficha: 2715364							
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	FECHA	CONCEPTO	SEÑALADO	SEÑALADO	SEÑALADO
1	Miguel Ángel	1102045414		Afrenda	miguelangel@gmail.com	315480502	Miguel Ángel
2	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
3	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
4	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
5	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
6	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
7	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
8	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
9	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela
10	Isabel Danyela	1104851048		Afrenda	isabeldanyela@gmail.com	315480502	Isabel Danyela

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.



Formación 1 abril 2024



Ficha: 2919517

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: alistamiento de insumos para higienización de planta según procedimiento técnico.

Fechas: 2 abril – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA									
Formación T.E. Moreno Gonzales - Ficha 2919517									
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	TEL. DOCUMENTO	PLAZA	CONTRATISTA	FECHA	ASISTENCIA	REPRESENTANTE	TEL. CONTACTO	ASISTENCIA
1	Diana E. Pablos	24785 323					Senar-Cob	deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
2	Cristina Fomz	1112 93165						Canhara123456@gmail.com	313 543 744
3	Karen Guao A	11505646						canhara123456@gmail.com	313 543 744
4	Juan Moreno M.N	107522805						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
5	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
6	M. José Chelara	111111111						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
7	Alfonso Perro	111111111						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
8	David Salguero	111111111						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
9	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
10	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
11	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323



Formación 2 ABRIL 2024

Ficha: 2709410

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: Ejecución

Fechas: 3 abril – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA									
Formación T.E. Policarpa Salavarrieta - Ficha 2709410									
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	TEL. DOCUMENTO	PLAZA	CONTRATISTA	FECHA	ASISTENCIA	REPRESENTANTE	TEL. CONTACTO	ASISTENCIA
1	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
2	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
3	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
4	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
5	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
6	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
7	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
8	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
9	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
10	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323
11	Yesserson O.O	137105237						deplacaciones@senar-cob.com	24785 323



FORMACION 3 ABRIL 2024



Ficha: 2919520

IE: policarpa Salavarrieta

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: alistamiento de insumos para higienización de planta según procedimiento técnico.

Fase: análisis

Fechas: 4 de abril 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA - DEL DIA 4 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
TRANSICION	FORMACION	IE	PAIS	FECHA	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE
1	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
2	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
3	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
4	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
5	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
6	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
7	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
8	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
9	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación
10	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación	IE Policarpa Salavarrieta	Colombia	4 de abril 2024	Formación



Formación 4 de abril 2024

Ficha: 2715364

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

Fechas: 8 abril – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA - DEL DIA 8 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
TRANSICION	FORMACION	IE	PAIS	FECHA	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE	ASISTENTE
1	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
2	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
3	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
4	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
5	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
6	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
7	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
8	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
9	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación
10	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación	IE Mariano Gaitan	Colombia	8 de abril 2024	Formación



FORMACION 8 ABRIL 2024



Ficha: 2919517

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: alistamiento de insumos para higienización de planta según procedimiento técnico.

Fase: análisis

Fechas: 9 abril - 2024

SENA									
REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 9 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
Formación									
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PLAZA	CONVOCATORIA	GRUPO	CONVENIO	EMPRESA	TELÉFONO CELULAR	ALTERNAS
	Sebastian Torres	4105919190						3174904461	
	Juan Esteban S.	4450486156						3105334457	Juan Esteban
	Joselin Sepúlveda	1104821673						3158946449	Joselin Sepúlveda
	Nicole Bujarrón	118314521						3154980098	Nicole Bujarrón
	Laura Setta	4104909931						3154809433	Laura Setta
	Juan Manuel L.	4105100200						3126682725	Juan Manuel L.
	Andrés Balcón	4105115591						3111998000	Andrés Balcón



FORMACION 9 ABRIL 2024

Ficha: 2709410

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: Ejecución

Fechas: 10 abril – 2024

SENA									
REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 10 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
Formación									
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	NO. DOCUMENTO	PLAZA	CONVOCATORIA	GRUPO	CONVENIO	EMPRESA	TELÉFONO CELULAR	ALTERNAS
1	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
2	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
3	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
4	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
5	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
6	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
7	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
8	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
9	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar
10	Diego B. Salazar	4105100200						3111998000	Diego B. Salazar



FORMACION 10 ABRIL 2024.



Ficha: 2919520

IE: policarpa Salavarrieta

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: alistamiento de insumos para higienización de planta según procedimiento técnico.

Fase: análisis

Fechas: 11 de abril 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 11 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
FORMACION	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE
1	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
2	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
3	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
4	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
5	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
6	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
7	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
8	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
9	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
10	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
11	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
12	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación



FORMACION 11 ABRIL 2024

Ficha: 2715364

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

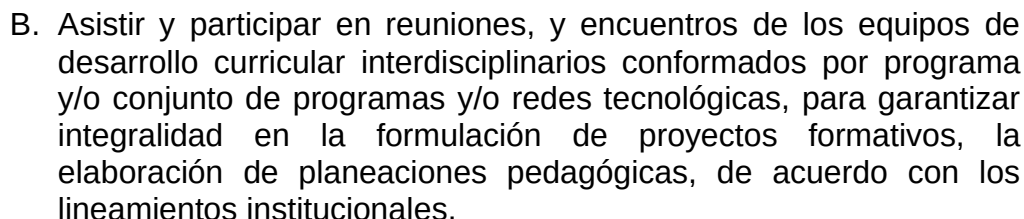
Fase: Ejecución

Fechas: 15, 16 abril – 2024

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 15 DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024									
FORMACION	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE
1	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
2	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
3	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
4	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
5	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
6	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
7	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
8	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
9	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
10	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
11	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación
12	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación	IE	Formación



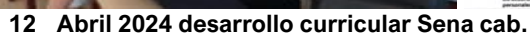
FORMACION 15 ABRIL 2024



Evidencia: Fotográfico – asistencia



Evidencia: Fotográfico – asistencia.





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

Ficha: 2715364

I.E: MARIANO GONZALES

Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios.

REGISTRO DE SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/03/2024		
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
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



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
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.

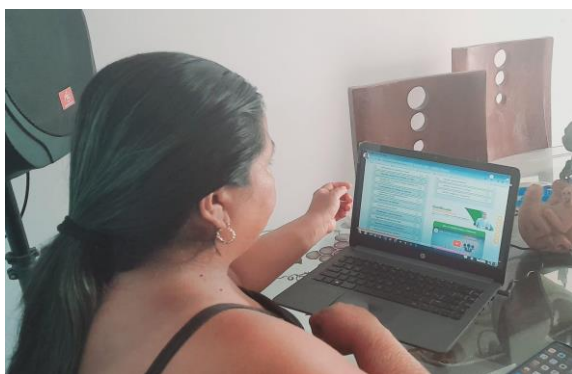
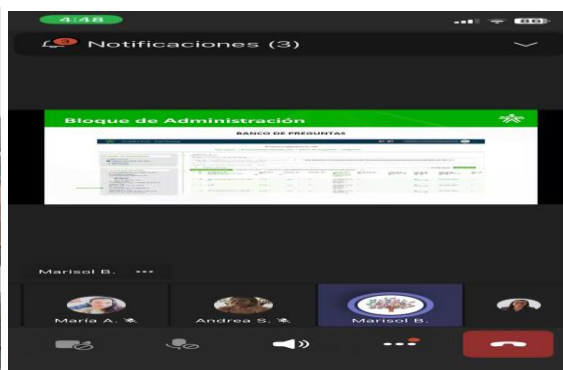
REGISTRO DE SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/03/2024		
PROGRAMA: TÉCNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
NUMERO DE FICHA: 2709410		
INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	POLICARPA 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.	CUMPLE CON LOS AVANCES
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



- 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 el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

Ficha: 2919520

IE: policarpa salavarrieta:

Actividad: Generar procesos de educación, participación trabajo en equipo reconociendo habilidades y destrezas.

Fecha: 9 abril del 2024.



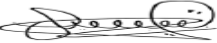
9 abril 2024 policarpa salavarrieta.





J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.

	<p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p>	
<p>Hace constar:</p> <p>Que el Sr(a) DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 29285323 realizó el día 09/02/2024 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.</p> <p>La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.</p>		
<p>Compromiso SST:</p> <p>Yo DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 29285323 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Procurar el cuidado integral de mi salud.2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.		
<p> Firma</p> <p>Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -</p> <p><small>Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas</small></p>		

	<p>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p>	
<p>Hace constar:</p> <p>Que el Sr(a) DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 29285323 realizó el día 09/02/2024 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.</p> <p>La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.</p>		
<p>Compromiso SST:</p> <p>Yo DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 29285323 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):</p> <ol style="list-style-type: none">1. Procurar el cuidado integral de mi salud.2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.		
<p> Firma</p> <p>Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -</p> <p><small>Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas</small></p>		



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
orga

Certificado de Competencia Laboral a
DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA
Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 29.285323
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


MAURICIO GOMEZ EJARDRO
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA
REGIONAL VALLE

1770120 - 07/12/2023
No Y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el sistema electrónico que se encuentra en la página web: <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 91240024020105623CC29285323C.

m. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.

Ficha: 2919517
IE: mariano Gonzales
Fase: inducción.

Reporte de Juicios de Evaluación							
Reporte: 05/04/2024							
2919517							
7936103							
1							
idea: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.							
la Ficha de EN EJECUCION							
io: 05/03/2024							
15/12/2025							
de PRESENCIAL							
Formación: 76 - REGIONAL VALLE							
3024 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA							
Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio	Fecha en que registro el juicio evaluativo
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	663446 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, EN EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN TECNOLÓGICA, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS, COMO APOORTE EN LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	36180 - Enrique Low Marten-Inferstchar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	663575 - RAPI: PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	36180 - Enrique Low Marten-Inferstchar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	663876 - RAPI: CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	36180 - Enrique Low Marten-Inferstchar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	663877 - RAPI: PROMOVER LA DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS, COMO APOORTE EN LA	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	36180 - Enrique Low Marten-Inferstchar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	663878 - RAPI: ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	663850 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL	CC 29285323 - DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA	APROBADO
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	37071 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de	663925 - RAPI: IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE	POR EVALUAR	-
1075220039	JUAN MANUEL	MARQUEZ VANEGAS	INDUCCION	37071 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de	663926 - RAPI: SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA	POR EVALUAR	-

Ficha: 2919520
I.E policarpa salavarrieta
Fase: inducción.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2919520 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **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 : 40,00

**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 : 40,00

- **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 : 40,00

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 : 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
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00
---------------------------------------	------

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA PALACIOS ZULETA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA