**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica-Cesar, Julio del 2024

Señor (a)
**JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5986739
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del 2024

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 5986739 del 2024

**NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía No.**19351420** de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agro empresarial en el Departamento del Cesar., en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago**: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($31.876.264). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional por SIETE (07) días del mes de febrero de 2024 por valor de OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE ($805.537). b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRECIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303) cada

**Plazo:** Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

| **OBJETO:** |
|---|
| Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agroempresarial en el departamento del Cesar. |

**Obligaciones Específicas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación. | Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria<br><br>**PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**<br><br>**Ficha: 3014387**<br>Fecha inicio 18/06/2024<br>Fecha final 18/07/2024<br>LA GLORIA CDI<br><br>**Ficha: 3014388**<br>Fecha inicio 14/06/2024<br>Fecha final 05/07/2024<br>LA GLORIA CDI<br><br>**Ficha: 3021085**<br>Fecha inicio 19/07/2024<br>Fecha final 10/07/2024<br>SAN MARTIN<br><br>**Ficha: 3021324**<br>Fecha inicio 18/06/2024<br>Fecha final 18/07/2024<br>SAN MARTIN<br><br>**Ficha: SIN ASIGNAR**<br>Fecha inicio 08/07/2024<br>Fecha final 29/07/2024<br>SAN MARTIN | Evidencias soportadas en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xvSY<br><br>ver anexo fotográfico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **Ficha: SIN ASIGNAR**<br>Fecha inicio 17/07/2024<br>Fecha final 07/08/2024<br>TAMALAMEQUE<br><br>**COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.<br>Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de<br>alimentos según programa establecido y normatividad vigente<br><br>**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**<br>Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y<br>manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.<br>Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según<br>Procedimientos establecidos.<br>Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de<br>acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.<br>Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos<br>según criterios establecidos por la empresa.<br>Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | de alimentos<br>Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según<br>requisitos normativos y protocolos de seguridad.<br>Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de<br>residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido<br>Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas<br><br>**PROGRAMA: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION**<br><br>**Ficha: 3021322**<br>Fecha inicio 22/06/2024<br>Fecha final 24/08/2024<br>PAILITAS<br><br>**COMPETENCIA:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**<br><br>ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.<br><br>VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS<br><br>REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.<br><br>ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO<br><br>**PREPARACION DE POSTRES NACIONALES**<br><br>**Ficha: SIN ASIGNAR**<br>Fecha inicio 05/07/2024<br>Fecha final 26/07/2024<br>SAN MARTIN<br><br>**Ficha: SIN ASIGNAR**<br>Fecha inicio 03/07/2024<br>Fecha final 24/07/2024<br>SAN MARTIN<br><br>**COMPETENCIA:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**<br>PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENT | |
| 2 | Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación). | Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y desarrollar medios didácticos para el desarrollo de la formación | Evidencias soportadas en el drive<br>https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br>ver captures de pantalla |
| 3 | Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales. | Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales | Evidencias soportadas en el drive<br>https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br>ver captures de pantalla |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Participar en el proceso de inducción de los aprendices. | Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados | Evidencias soportadas en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br><br>ver registro fotográfico |
| 5 | Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 6 | Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz. | Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas | Listas de asistencias soportadas en el drive<br><br>https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br><br>ver captures de listas de asistencias |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación. | Asociar a los aprendices en el aplicativo Sofía plus de formación complementaria correspondiente al mes de Julio<br><br>**NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS<br><br>**PROGRAMA:** ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | Aplicativo Sofía plus<br>ver captures de pantalla |
| 8 | Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje. | Emitir y registrar juicios evaluativos en la plataforma Sofía plus de formación complementaria correspondiente al mes de Julio<br>**NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS<br><br>**PROGRAMA:** ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | Reporte de juicios evaluativos soportados en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br>ver captures de pantalla |
| 9 | Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que | Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar ruta de aprendizaje reporte de juicios evaluativos, y evidencias soportadas en el drive | Aplicativo Sofía plus<br>Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | integran el proceso formativo. | correspondiente del mes de julio | NTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br>ver captures de pantalla |
| 10 | Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 11 | Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 12 | Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. | Me desplace al municipio de La Gloria- Pailitas-San Martin-Tamalameque con el fin de impartir formación profesional en el programa complementario<br><br>**NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS<br><br>**PROGRAMA:** ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION<br><br>**PROGRAMA:** ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION | Evidencias fotográficas<br><br>ver registro fotográfico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 13 | Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago. | Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista y demás soportes solicitudes para legalización del pago del mes de Julio | Presentar documentos requeridos soportados en Secop II |
| 14 | Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos. | Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de Julio | Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202024/NICOLAS%20ANTONIO%20AGUDELO%20VELASQUEZ?csf=1&web=1&e=j1xv<br>ver captures de pantalla |
| 15 | Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los | Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación | Evidencia fotográfica<br>ver registro fotográfico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | lineamientos institucionales. | | |
| 16 | Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 17 | Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 18 | Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 19 | Participar en los procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica | Realizar Divulgación de la oferta presencial y cursos complementarios y/o titulada del centroagro empresarial del 2024, correspondiente al mes de Julio | Redes sociales ( Facebook,Whatsapp)<br>ver captures de pantalla |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | programada por el centro de formación. | | |
| 20 | Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 21 | Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional. | Presentar informe del mes de Julio con todos los documentos solicitados | Documentos Soportados en el Secop II |
| 22 | Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 23 | Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional. | Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación | Proyección de videos<br>ver registro fotográfico |
| 24 | Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral. | Mantener organizado con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación complementaria | Evidencias fotográficas<br>ver registro fotográfico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión. | Se presentó agenda de desplazamiento correspondiente al mes de Julio | Agenda de desplazamiento enviada digitalmente<br><br>Ver capture de pantalla |
| 26 | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. | Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas del mes de Julio | Documentos Soportados en secop II |
| 27 | Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha. | **Aportar certificado**<br><br>**NORMA TÉCNICA 240201056**<br><br>ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA | Certificado adjunto en el momento de la contratación<br><br>ver capture de certificado |

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 | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|---|---|---|---|---|
| 1. | XXXXXX | XXXXXX | XXXXXX | XXXXXX |
| 2. | XXXXXX | XXXXXX | XXXXXX | XXXXXX |

**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 el No. 2330799259 expedido por SOI correspondiente al mes de Junio del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (17) folios

Cordialmente,

**NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ**
**contratista**
**C.C. No. 19351420 DE BOGOTA D.C**

Recibí a satisfacción:

**JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5986739
Coordinador Académico

**EVIDENCIAS JULIO**

**OBLIGACION 1:** Orientar la Formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que cada acción, se determine por parte del centro de formación.

PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

**FICHA: 3021085**








PROGRAMA: ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

**FICHA:3021322**








PROGRAMA - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

**FICHA: 30321324**









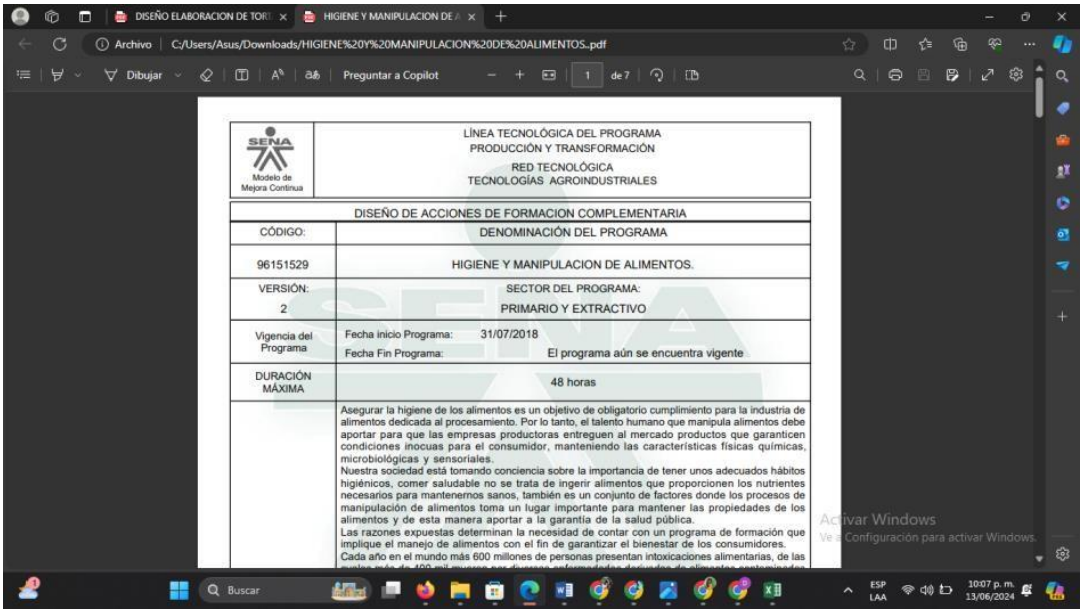
**OBLIGACION 2:** Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 96151448 | ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 18/02/2013<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 40 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | El programa de Elaboración de tortas y batidos esponjosos se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las Tecnologías de Procesos de Panificación y Pastelería.<br><br>A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería y pastelería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. |
| REQUISITOS DE INGRESO: | -Carta de presentación expedida por la comunidad.<br>-Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro |



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

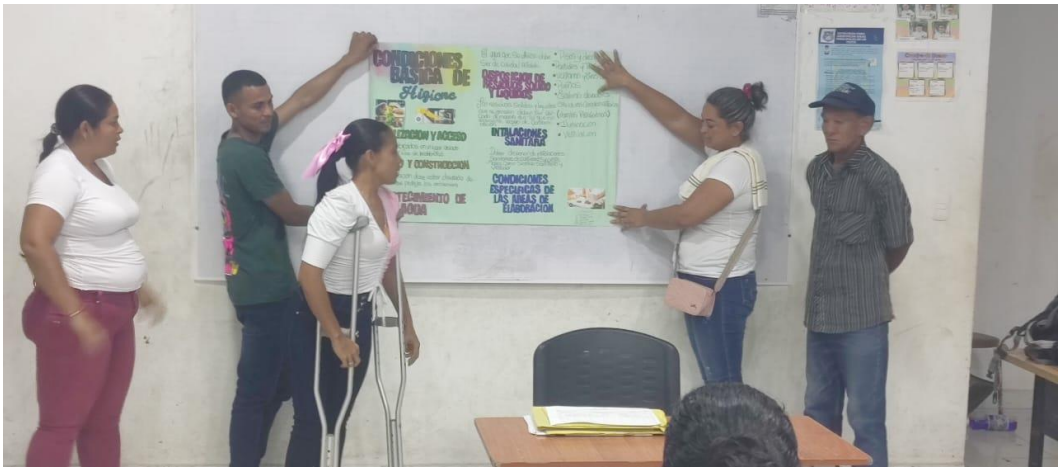
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 96151529 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. |
| VERSIÓN: 2 | SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO |
| Vigencia del Programa | Fecha inicio Programa: 31/07/2018<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÁXIMA | 48 horas |
| | Asegurar la higiene de los alimentos es un objetivo de obligatorio cumplimiento para la industria de alimentos dedicada al procesamiento. Por lo tanto, el talento humano que manipula alimentos debe aportar para que las empresas productoras entreguen al mercado productos que garanticen condiciones inocuas para el consumidor, manteniendo las características físicas químicas, microbiológicas y sensoriales.<br>Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toma un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública.<br>Las razones expuestas determinan la necesidad de contar con un programa de formación que implique el manejo de alimentos con el fin de garantizar el bienestar de los consumidores.<br>Cada año en el mundo más 600 millones de personas presentan intoxicaciones alimentarias, de las |

**OBLIGACION 3:** Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.





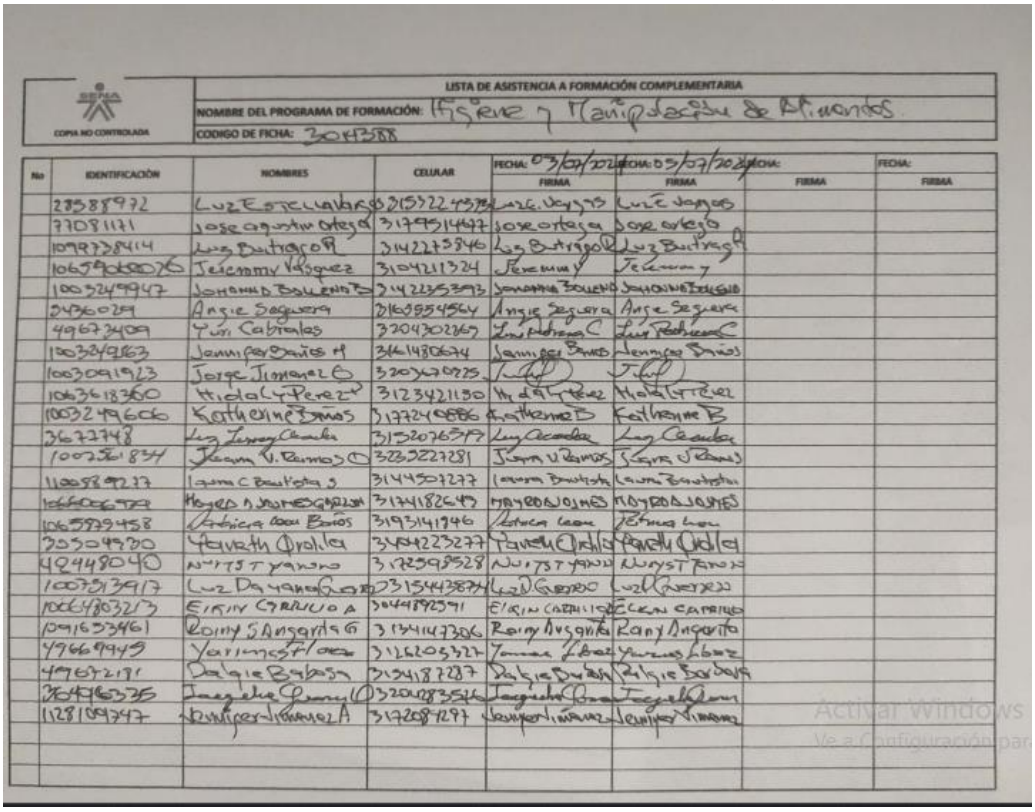



**OBLIGACION 4:** Participar en el proceso de inducción de los aprendices.





**OBLIGACION: 6** Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación



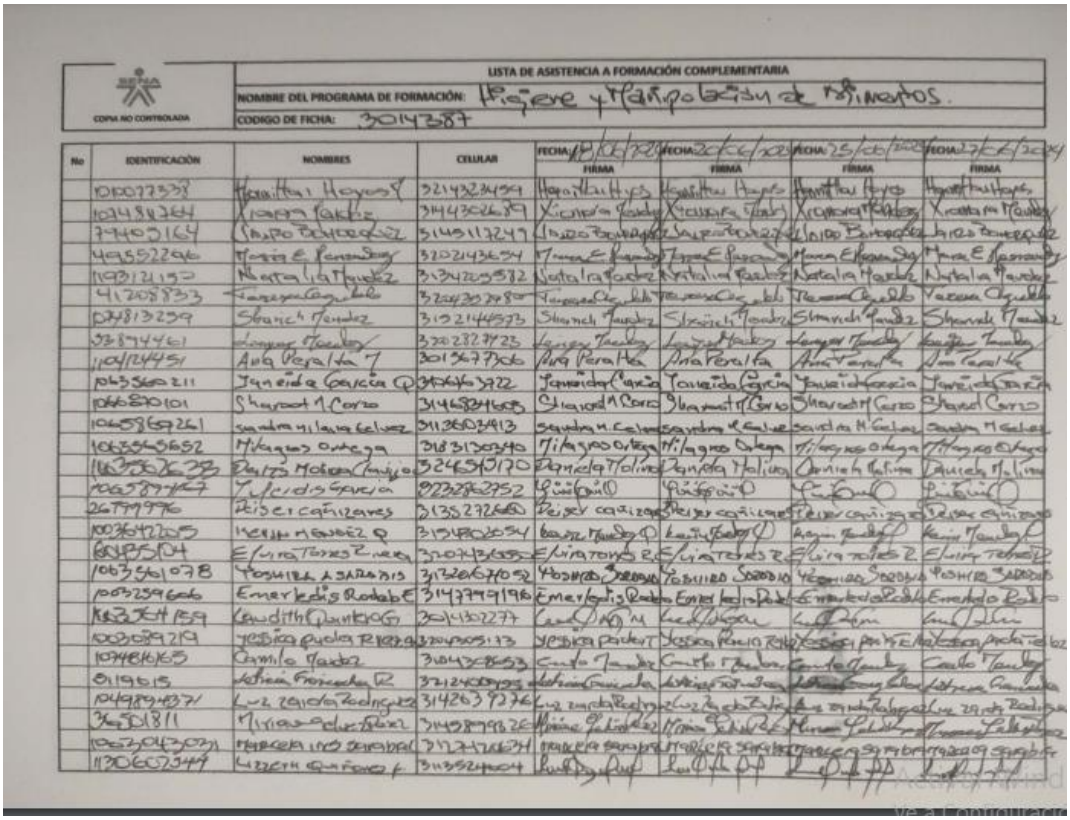
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos

CODIGO DE FICHA: 3014388

| No | IDENTIFICACIÓN | NOMBRES | CELULAR | FECHA: 03/07/2024 FIRMA | FECHA: 05/07/2024 FIRMA | FECHA: FIRMA | FECHA: FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 23588972 | Luz Estela Vargas | 3152224378 | | | | |
| | 7708111 | Jose agustin ortega | 3179511497 | | | | |
| | 1098738414 | Luis Buitrago | 3142273846 | | | | |
| | 1065900876 | Jeisonny Vasquez | 3104211324 | | | | |
| | 1003249947 | Johanna Bolaños | 3142353893 | | | | |
| | 24960289 | Angie Segura | 3163554564 | | | | |
| | 49673409 | Yuri Cabrales | 3204302869 | | | | |
| | 1003349863 | Jennifer Bravo | 3161480674 | | | | |
| | 1003091923 | Jorge Jimenez | 3203470925 | | | | |
| | 1063618360 | Hidaly Perez | 3123421130 | | | | |
| | 1003249666 | Katherine Bravo | 3177249886 | | | | |
| | 36772748 | Luz Irene Cevallos | 3153207657 | | | | |
| | 1002561834 | Juana V. Bravo | 3235227281 | | | | |
| | 1100589227 | Laura C Bautista | 3144507227 | | | | |
| | 1066006779 | Hayder Andres Gaviria | 3174182643 | | | | |
| | 1065939458 | Yuberica Ocon Bravo | 3193141946 | | | | |
| | 35504930 | Yaneth Ordoñez | 3484223277 | | | | |
| | 42448040 | Nury Tatiana | 3172595528 | | | | |
| | 1003513917 | Luz Dayana Garzon | 3154437874 | | | | |
| | 1066480323 | Erika Carolina | 3044892591 | | | | |
| | 1091633461 | Rainy Sanguino | 3134147306 | | | | |
| | 49669449 | Yarimes Perez | 3126205327 | | | | |
| | 49692191 | Dalgie Bravo | 3134187287 | | | | |
| | 36481635 | Jacqueline Jimenez | 3204083546 | | | | |
| | 1128109747 | Jennifer Hernandez | 3172687297 | | | | |



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPIA NO CONTROLADA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos.

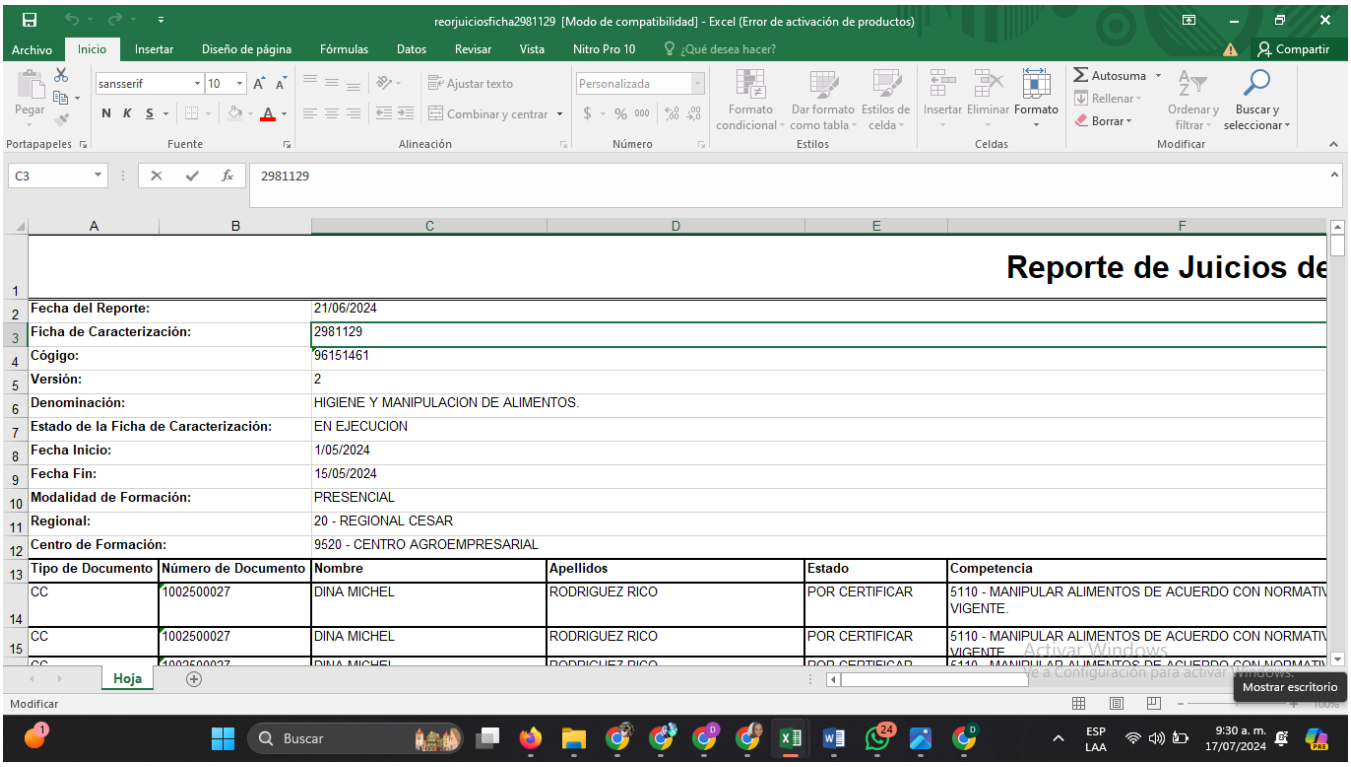
CODIGO DE FICHA: 3014388

| No | IDENTIFICACIÓN | NOMBRES | CELULAR | FECHA: 24/06/2024 FIRMA | FECHA: 26/06/2024 FIRMA | FECHA: 25/06/2024 FIRMA | FECHA: 27/06/2024 FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000077338 | Hanaitha Hoyos | 3214323459 | | | | |
| | 1034587264 | Ximena Ramirez | 3144326289 | | | | |
| | 74405164 | Isaias Buitrago | 3145117249 | | | | |
| | 49552246 | Maria E Ramirez | 3202436354 | | | | |
| | 1193121952 | Natalia Ramirez | 3134205582 | | | | |
| | 41208833 | Vanessa Cifuentes | 3243337880 | | | | |
| | 24813239 | Shanick Mendez | 3192144573 | | | | |
| | 33894461 | Jenyer Mendez | 3202327423 | | | | |
| | 1104124451 | Ana Peralta | 3013677306 | | | | |
| | 1063560211 | Jennifer Garcia | 3164763772 | | | | |
| | 1066870101 | Shanick M Cerro | 3146824603 | | | | |
| | 1065859261 | sandra milena velez | 3113603913 | | | | |
| | 1065945652 | Milagros Ortega | 3183130340 | | | | |
| | 1063566735 | Daniela Molina | 3245910170 | | | | |
| | 1065894647 | Yuliedis Garcia | 3232822752 | | | | |
| | 26799996 | Deiser cañizares | 3135272660 | | | | |
| | 1003647205 | Kevin Mendez | 3134802634 | | | | |
| | 66485104 | Elvira Torres | 3204735556 | | | | |
| | 1063546078 | Yoshira Salazar | 3132067052 | | | | |
| | 1063739646 | Emerlenis Rodale | 3147799196 | | | | |
| | 1063784159 | Yenditth Quintero | 3014130277 | | | | |
| | 1003089219 | Yesbira Pacheco | 3204905513 | | | | |
| | 1074811465 | Camilo Mendez | 3104328553 | | | | |
| | 9119615 | Adriana Fernandez | 3212400993 | | | | |
| | 1049894371 | Luz Zapata | 3142637276 | | | | |
| | 36501811 | Miriam Gabriela | 3145879926 | | | | |
| | 1063043071 | Marcela Hernandez | 3172476624 | | | | |
| | 1130602949 | Lizeth Guerrero | 3135924604 | | | | |

**OBLIGACION 7:** Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez

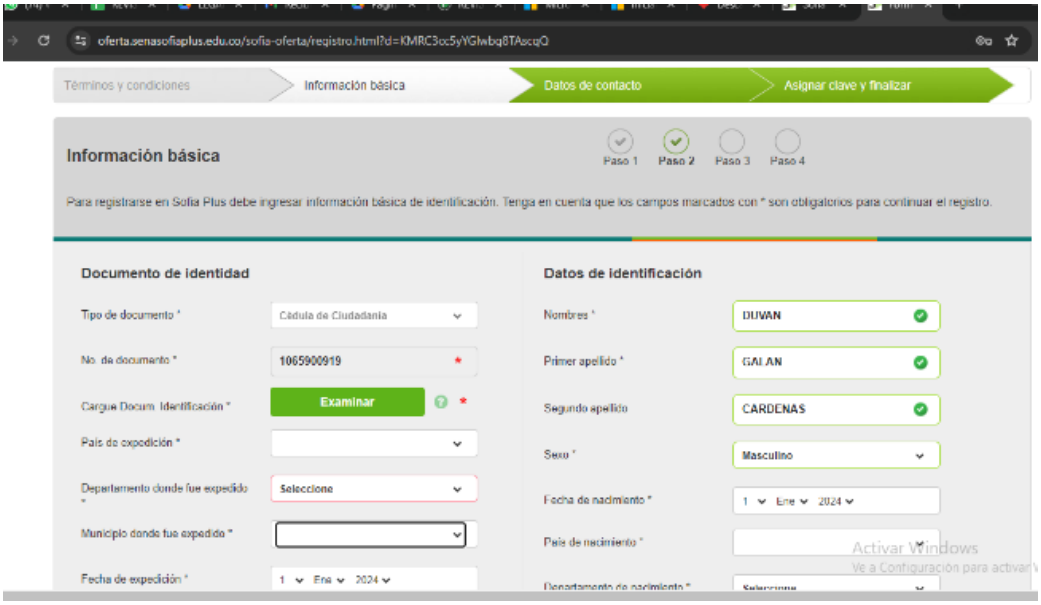



**OBLIGACION 8:** Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje



**OBLIGACION 9:** Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol

Registro de aprendices

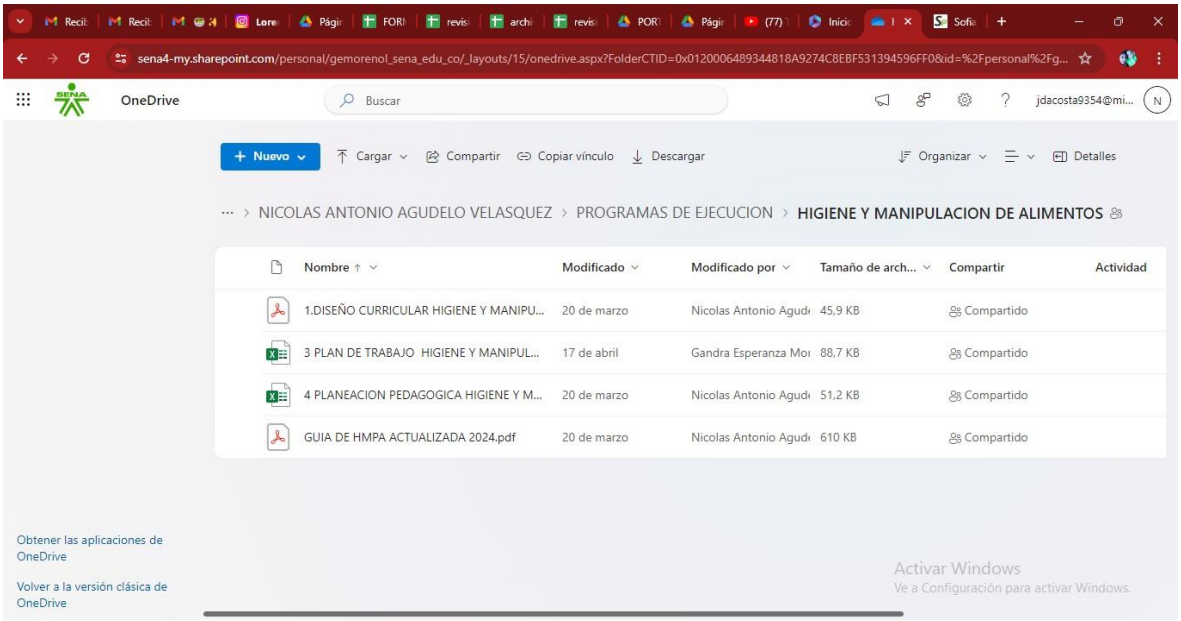



**OBLIGACION 12:** Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera-LA GLORIA






**OBLIGACION 14:** Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.



**OBLIGACION 15:** Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado





OBLIGACION 19: Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, serviciosy actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro



**OBLIGACION 23:** Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares





**OBLIGACION 24:** Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.





**OBLIGACION 25;** Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

| | | |
|---|---|---|
| | | Versión: 04 |
| | | Código: GTH-F-090 |

**GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA**

**DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN DE AGENDA** | | | | 7/07/2024 | | | | |
| **NOMBRES Y APELLIDOS** | | | | **IDENTIFICACIÓN:** | | | | |
| **NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ** | | | | **Tipo:** | **C.C.** | **No.** | **19351420** | |
| **CONTRATO** | **No.** | **CCO.PCONTR.AREA 789** | **AÑO** | 2024 | **FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO** | **30** | **11** | **24** |
| **OBJETO CONTRACTUAL:** | Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de COCINA para impartir formación profesional integral presencial o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agroempresarial en el departamento del Cesar. | | | | | | | |
| **DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL** | CESAR | | | | **DEPENDENCIA/ CENTRO** | **Centro Agroempresarial** | | |
| **NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (De la Movilización)** | SADY TORCOROMA CASELLES | | | | **CARGO** | SUBDIRECTORA(E) | | |
| **NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO** | JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA | | | | **CARGO** | Coordinador academico | | |

**INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO**

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RUTA** | AGUACHICA-SAN MARTIN -AGUACHICA | | | | | | | |
| **DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL** | CESAR | | | | **DEPENDENCIA/ CENTRO** | **Centro Agroempresarial** | | |
| **CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMENTO O CIUDAD/PAIS** | Cesar | | | **ENTIDAD O EMPRESA:** | IAL / ALCALDIAS | **CONTACTO** | | |
| **FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO** | 26 | 7 | 24 | **FECHA FIN DESPLAZAMIENTO** | | 26 | 7 | 24 |
| **OBJETO DEL DESPLAZAMIENTO** | IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL PROGRAMA DE PREPARACION DE POSTRES NACIONALES | | | | | | | |

**OBLIGACIONES DEL CONTRATO**

| | |
|---|---|
| 1 | Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determinen por parte del centro de formación. |
| 2 | Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera. |
| 3 | Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión. |

**AGENDA**

**ACTIVIDADES ( (Deberá contener información detallada de las tareas a realizar día a día)**

**Día 1 : 30/07/24**
Desplazamientos ruta de ida: AGUACHICA-SAN MARTIN
Medio de transporte: terrestre
Actividades a ejecutar: impartir formación en el programa PREPARACION DE POSTRES NACIONALES
Desplazamientos internos: N/A
Desplazamientos de ruta de regreso SAN MARTIN-AGUACHICA

**FIRMAS**

| | | |
|---|---|---|
| **FIRMA ORDENADOR DE GASTO:** | **FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO :** | **FIRMA DEL CONTRATISTA:**  |
| **Nombres y Apellidos: SADY CASELLES OSORIO** | **Nombres y Apellidos: JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA** | |
| **Cargo: SUBDIRECTORA €** | **Cargo: COORDINADOR ACADEMICO** | **NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ** |

GTH-F-090 V.04

**OBLIGACION 27:** Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor,



Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

# El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

## NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19351420

Quien demostró su Competencia Laboral en la
*Norma*

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

*Código: 240201056 - Versión: 1*

*En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PITALITO. A los veinticuatro (24) dias del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)*

Firmado Digitalmente por

1468341 - 24/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

JAMES ANTONIO RAMIREZ LOPEZ
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
REGIONAL HUILA

Vigencia:
hasta el 24 de Noviembre de 2025

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 952800240201056221CC19351420C.

Activar Window
Ve a Configuración p

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 15/06/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 15/07/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3014387 - 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 :** 32,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3021085 - 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 DE APRENDIZAJE:** 3021055 - 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 DE APRENDIZAJE:** 3014388 - 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 :** 36,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 148,00

## 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:** NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL