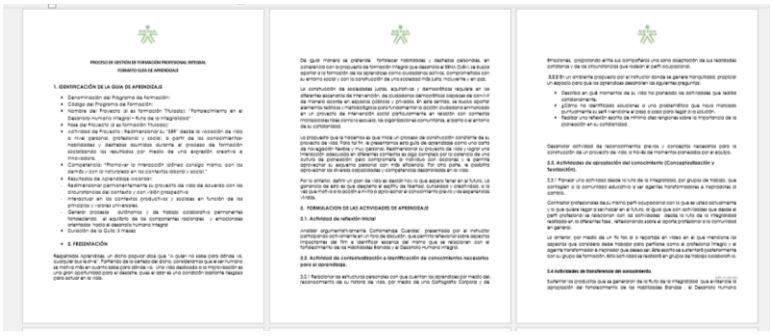
**EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

**ANEXO 1 – EVIDENCIAS**

**Contratista: Carlos Alberto Giraldo Marin**
**Número de contrato:** N.º **CO1.PCCNTR. 7511880 /2025**
**Supervisor de contrato: Marcela Carolina Tojas Rayo**

A continuación, se evidencian actividades desarrolladas durante en el mes de marzo de 2025:

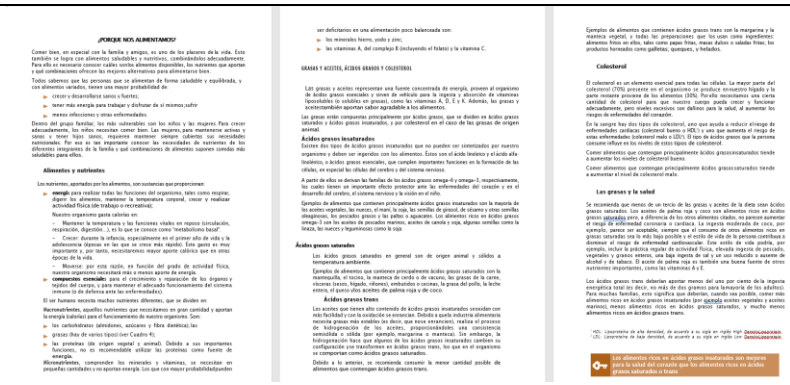
## OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS

| No | Evidencias Relacionadas | Descripción de Evidencias |
|---|---|---|
| 1 | <br>Programa de formación<br><br>Guía de aprendizaje | -Programa de formación-Proyecto Formativo-Planeación pedagógica GFPI- F-134.<br>-Guía de aprendizaje GFPI – F – 135 de la fase-Material de Apoyo<br>-Evidencias<br>-Tabla 1<br>-Captura de pantalla de la programación del mes |

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

| CÓDIGO: | DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA |
|---|---|
| 93610000 | MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| VERSIÓN: 1 | SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA |
| Vigencia del Programa | Fecha Inicio Programa: 31/08/2020<br>Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente |
| DURACIÓN MÀXIMA | 48 horas |
| JUSTIFICACIÓN: | El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria.<br><br>Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias.<br><br>Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos. |



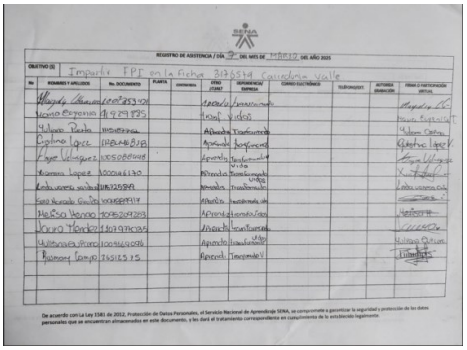
Material de apoyo

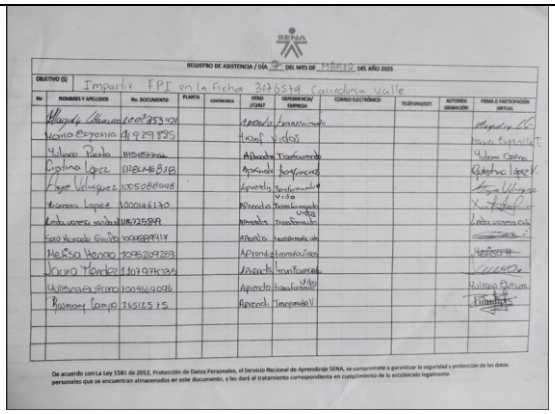
Tabla 1

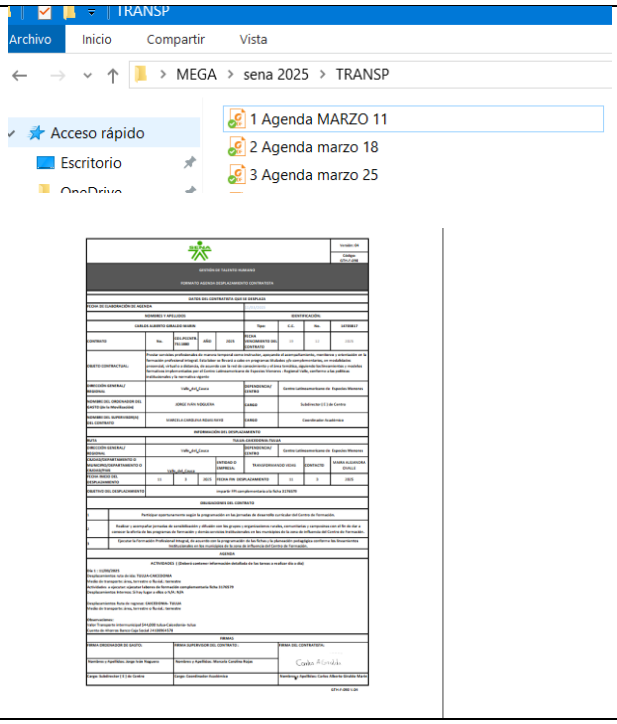
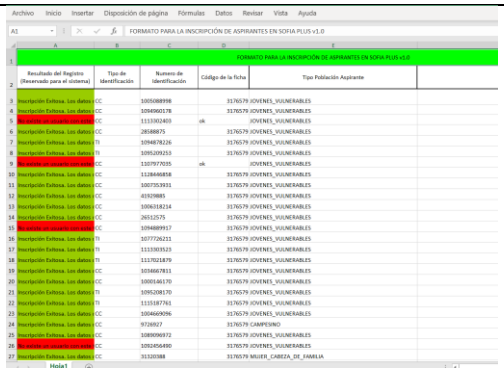
Calendario Marzo 2025
CARLOS ALBERTO GIRALDO MARIN

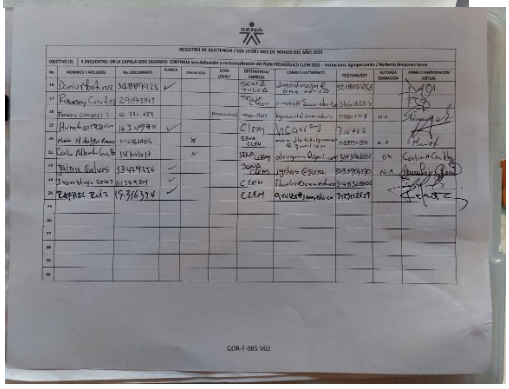
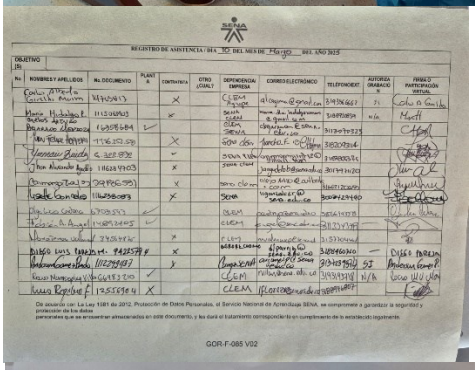
| Marzo 2025 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado |
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 | 4<br>FICHA:<br>RA: | 5<br>FICHA:<br>RA: | 6<br>FICHA:<br>RA: | 7<br>FICHA: 3176579<br>RA: Aplicar BPM | 8 |
| 9 | 10 | 11<br>FICHA: 3176579<br>RA: Aplicar BPM | 12<br>FICHA: ZARZAL<br>RA: | 13<br>FICHA: BOLIVAR<br>RA: | 14<br>FICHA: vallejuelo<br>RA: | 15<br>ZARZAL |
| 16 | 17 | 18<br>FICHA: 3176579<br>RA: Aplicar BPM | 19<br>FICHA: ZARZAL<br>RA: | 20<br>FICHA: BOLIVAR<br>RA: | 21<br>FICHA: vallejuelo<br>RA: | 22 |
| 23 | 24<br>FESTIVO | 25<br>FICHA: 3176579<br>RA: Aplicar BPM | 26<br>FICHA: ZARZAL<br>RA: | 27<br>FICHA: BOLIVAR<br>RA: | 28<br>FICHA: vallejuelo<br>RA: | 29<br>ZARZAL |
| 30 | 31 | Observación: | | | | |

Programador del mes

| | | |
|---|---|---|
| **2** |  | Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia |

| | | |
|---|---|---|
| **3** |  | Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia |
| **4** | En el punto 2 y 3 se registran asistencias.<br><br><br> | Captura de pantalla del Formato de apoyo asistencia<br>Registro fotográfico de las actividades de formación. |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| **5** |  | Captura de pantalla de agendas |
| **6** | En los puntos 1, 2, 3 y 4 se encuentran las evidencias mencionadas. | Registro fotográfico y Asistencia de encuentros de formación.<br>Registro fotográfico de una evidencia de producto de la formación. |
| **7** |  | Formato Excel de reporte de inscripción a la ficha. |

| | | |
|---|---|---|
| **8** | En el mes objeto de cobro no se participa en procesos de inducción de CAMPESENA | Estas se reportarán en el momento de la ejecución. |
| **9** | Durante el periodo objeto de cobro no se dieron oportunidades de relacionamiento con el sector productivo. | Estas se reportarán en el momento de la ejecución. |
| **10** |  | Registro fotográfico y asistencia. |
| **11** | En el punto 10 se encuentran estas evidencias. | Registro fotográfico y asistencia. |

| | | |
|---|---|---|
| **12** | Realicé y entregué informe de ejecución contractual correspondiente al mes en curso, adjuntando las evidencias de las actividades desarrolladas en función al objeto contractual. | Informe GTH-F-062 marzo<br>Formato de Evidencias marzo |
| **13** | Respeto y cuido los espacios locativos y el patrimonio SENA, en el mes objeto de cobro no se reciben bienes a cargo. | Estas se reportarán en el momento de la ejecución. |
| **14** | En el mes objeto de cobro no se asignan aprendices para realizar seguimiento a la etapa productiva | Estas se reportarán en el momento de la ejecución. |
| **15** |  | Captura de pantalla comunicaciones con la coordinadora académica, sobre novedades en la formación. |
| **16** | En el punto uno se encuentran las evidencias. | **En LMS debe estar:** -Guía de aprendizaje GFPI – F – 135 de la fase-Material de Apoyo<br>-Evidencias<br>-Tabla 1<br>-Registro de inasistencias en Sofía Plus |
| **17** | En el mes objeto de cobro no se participa en la formulación y ejecución de proyectos | Estas se reportarán en el momento de la ejecución. |