PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de marzo 2025

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, 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 del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte ($41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un ultimo pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Diciembre de 2025. Los pagos se realizaran mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 2 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Desarrollo curricular **(**guías de aprendizaje), fichas **Ficha: 3189437** - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3178335 - Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha: 3182310 -** Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3184599- Higiene y manipulación de alimentos. **Ficha:** 3000122 – Agroindustria Panelera.	Evidencia 1: Ficha 3189437 **Ficha:** 3178335 **Ficha: 3182310** **Ficha:** 3184599 **Ficha:** 3000122
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para	NA	NA

	el área temática objeto del contrato.		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	NA
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de en las fichas: 3189437, 3178335, 3182310, 3184599 y 3000122	Evidencia 2: Ficha: 3189437 Ficha: 3178335 Ficha: 3182310 Ficha 3184599 Ficha 3000122
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Elaborar instrumentos de evaluación de acuerdo a cada programa.	Evidencia 3: Ficha 3189437 Ficha 3178335 Ficha 3182310 Ficha 3184599 Ficha 3000122
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NA	NA
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa,	No se realizó esta acción en este mes	No se realizó esta acción en este mes

	adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3189437, 3178335, 3182310 y 3184599.	Evidencia 4:
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3189437, 3178335, 3182310 y 3184599.	Evidencia 5:
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e	NA	NA

	instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	NA	NA
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	NA	NA
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Sistema Integrado de Gestión y autocontrol 13 de marzo	Evidencia 6:
14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	NA	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	NA	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NA	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	NA	NA
18	Apoyar y acompañar los procesos	NA	NA

	de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.		
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NA	NA
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	NA	NA
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Actividad no desarrollada este mes	NA
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial**. **Ficha: 3189437** Fechas: 29,30 y 31 de marzo Rango de horas: 14:00 a 19:00. **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos. **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: 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 de formación: 15 Horas**	Evidencia 7: **Ficha: 3189437**

		Ficha 3178335 Fechas: 15,21 y 28 de marzo Rango de horas 13:00 a 17:00 **Programa**: Higiene y Manipulación de Alimentos. **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. **Horas mensuales de las fichas. 12 horas**. **Ficha: 3182310** Fechas: 21 y 28 de marzo Rango de horas: 7:00 a 12:00. **Programa**: Higiene y manipulación de alimentos. **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: 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 de formación: 10 Horas** **Ficha: 3184599** Fechas: 22,23,25,26,27,29,30 y 31 de marzo Rango de horas: 7:00 a 12:00. **Programa**: Higiene y manipulación de alimentos. **Competencia**: Manipular alimentos acuerdo con normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos	**Ficha 3178335** **Ficha: 3182310** **Ficha: 3184599**

		sólidos de acuerdo con la legislación vigente. **Horas de formación: 40 Horas** **Formación Titulada presencial** **Ficha: 3000122** Fechas: 12,13,17,18,19,20,26 y 27 de marzo Rango de horas: 12:00 a 17:00 **Programa: Agroindustria Panelera** **Competencia**: Controlar las variables de calidad de producción cumpliendo con procedimientos establecidos y normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Registrar la información de las pruebas sensoriales, físico-químicas del producto y variables del proceso según políticas de la empresa. Horas de formación: 40 Fecha: 25 de marzo Rango de horas: 12:00 a 17:00 **Programa: Agroindustria Panelera** Competencia: Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la Naturaleza en los contextos laboral y Social. **Actividad de Aprendizaje:** Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. Horas de formación: 5 **Horas mensuales de la ficha: 45** **Total, horas de formación y etapa practica: 122** **Total, horas de pedagogía: 8** **Total, horas del mes**: **130**	**Ficha: 3000122**

23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NA	NA
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	NA	NA
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	NA	NA
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NA	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NA	NA

28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NA	NA
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NA	NA
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	NA	NA
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	NA	NA
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar y cargar oportunamente los informes para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	Evidencia 8:
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Realizar las demás actividades designadas por el supervisor del contrato.	Evidencia 9:

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.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el Dc 1273/2018 para el periodo de febrero (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,

Firma

Gerardo Rodríguez Nieto

Contratista

C.C. No. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 7584847 de 2025

Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2025					
GERARDO RODRÍGUEZ NIETO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847 MES DE MARZO DE 2025

1. Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 1. Planeación Fichas:3189437, 3178335, 3182310 y 3184599 – Higiene y manipulación de alimentos.



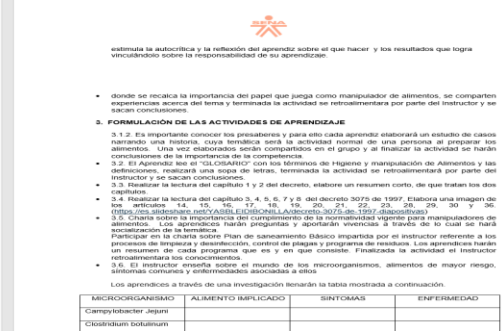
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 961515/29 V2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyectosi es formación Titulada)
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente:
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
  - Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de alimentos.
  - Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
  - Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

- El manejo de las materias primas, insumos y productos alimenticios, reviste trascendental importancia, si se tiene en cuenta que de la eficiencia y condiciones higiénicas con que se lleve a cabo las labores, va a depender la conservación del alimento o la alteración del mismo, circunstancia final que le imprimirá una característica de calidad deficiente, perdiendo sus cualidades de alimento sano. Por estas razones, es fundamental que toda persona que ha de efectuar operaciones de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se capacite en el ámbito higiénico-sanitario y finalmente aplique la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente (INVIMA) y para nuestro país (Ministerio de la Protección Social). El Centro de Gestión Agroempresarial Regional Santander, de acuerdo con la política institucional para el desarrollo del proceso de modernización del SENA y con el fin de satisfacer las necesidades del sistema productivo, que permita la inserción y promoción de los aprendices y trabajadores cualificados e incremente de manera global la competitividad de las empresas colombianas, presenta este programa de formación, que atiende a una demanda específica del Sector Servicios Turísticos, como es la necesidad de formar personas idóneas en Higiene y Manipulación de alimentos para Centroes de abastecimiento, Plazas de



estimula la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados que logra vinculándolo sobre la responsabilidad de su aprendizaje.

- donde se recalca la importancia del papel que juega como manipulador de alimentos, se comparten experiencias acerca del tema y terminada la actividad se retroalimentara por parte del instructor y se sacan conclusiones.

5. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

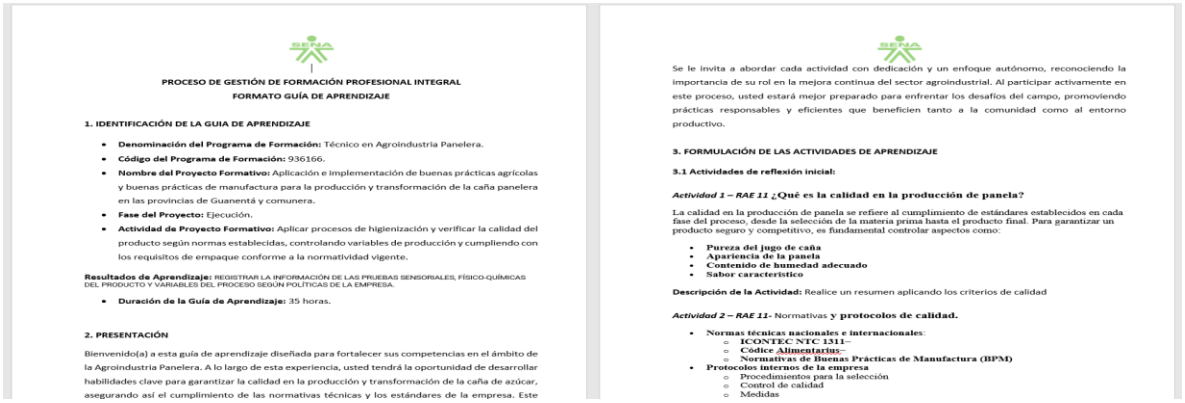
3.1.2. Es importante conocer los presaberes y para ello cada aprendiz elaborará un estudio de casos narrando una historia, cuya temática será la actividad normal de una persona al preparar los alimentos. Una vez elaborados serán compartidos en el grupo y al finalizar la actividad se harán conclusiones de la importancia de la competencia.

- 3.2. El Aprendiz lee el "GLOSARIO" con los términos de Higiene y manipulación de Alimentos y las definiciones, realizará una sopa de letras, terminada la actividad se retroalimentará por parte del instructor y se sacan conclusiones.
- 3.3. Realizar la lectura del capítulo 1 y 2 del decreto, elabore un resumen corto, de que tratan los dos capítulos.
- 3.4 Realizar la lectura del capítulo 3, 4, 5, 6, 7 y 8 del decreto 3075 de 1997. Elabora una imagen de los articulos 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 28, 29, 30 y 36. (https://es.slideshare.net/YASIELEDISBONELLA/decreto-3075-de-1997-diapositivas)
- 3.5. Charla sobre la importancia del cumplimiento de la normatividad vigente para manipuladores de alimentos. Los aprendices harán preguntas y aportarán vivencias a través de lo cual se hará socialización de la temática.
  Participar en la charla sobre Plan de saneamiento Básico impartida por el instructor referente a los procesos de limpieza y desinfección, control de plagas y programa de residuos. Los aprendices harán un resumen de cada programa que es y en que consiste. Finalizada la actividad el instructor retroalimentara los conocimientos.
- 3.6. El instructor enseña sobre el mundo de los microorganismos, alimentos de mayor riesgo, síntomas comunes y enfermedades asociadas a ellos.

Los aprendices a través de una investigación llenarán la tabla mostrada a continuación.

MICROORGANISMO	ALIMENTO IMPLICADO	SINTOMAS	ENFERMEDAD
Campylobacter Jejuni			
Clostridium botulinum			

Imagen 2. Planeación Ficha: 3000122 Agroindustria panelera.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Técnico en Agroindustria Panelera.
- **Código del Programa de Formación:** 936166.
- **Nombre del Proyecto Formativo:** Aplicación e implementación de buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de manufactura para la producción y transformación de la caña panelera en las provincias de Guanentá y comunera.
- **Fase del Proyecto:** Ejecución.
- **Actividad de Proyecto Formativo:** Aplicar procesos de higienización y verificar la calidad del producto según normas establecidas, controlando variables de producción y cumpliendo con los requisitos de empaque conforme a la normatividad vigente.

Resultados de Aprendizaje: REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO Y VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN POLITICAS DE LA EMPRESA.

- **Duración de la Guía de Aprendizaje:** 35 horas.

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje diseñada para fortalecer sus competencias en el ámbito de la Agroindustria Panelera. A lo largo de esta experiencia, usted tendrá la oportunidad de desarrollar habilidades clave para garantizar la calidad en la producción y transformación de la caña de azúcar, asegurando así el cumplimiento de las normativas técnicas y los estándares de la empresa. Este

Se le invita a abordar cada actividad con dedicación y un enfoque autónomo, reconociendo la importancia de su rol en la mejora continua del sector agroindustrial. Al participar activamente en este proceso, usted estará mejor preparado para enfrentar los desafíos del campo, promoviendo prácticas responsables y eficientes que beneficien tanto a la comunidad como al entorno productivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

***Actividad 1 – RAE 11* ¿Qué es la calidad en la producción de panela?**

La calidad en la producción de panela se refiere al cumplimiento de estándares establecidos en cada fase del proceso, desde la selección de la materia prima hasta el producto final. Para garantizar un producto seguro y competitivo, es fundamental controlar aspectos como:

- **Pureza del jugo de caña**
- **Apariencia de la panela**
- **Contenido de humedad adecuado**
- **Sabor característico**

Descripción de la Actividad: Realice un resumen aplicando los criterios de calidad

Actividad 2 – RAE 11- Normativas **y protocolos de calidad.**

- **Normas técnicas nacionales e internacionales**:
  - **ICONTEC NTC 1311–**
  - **Códice Alimentarius–**
  - **Normativas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**
- **Protocolos internos de la empresa**
  - Procedimientos para la selección
  - Control de calidad
  - Medidas

2. Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3189437**

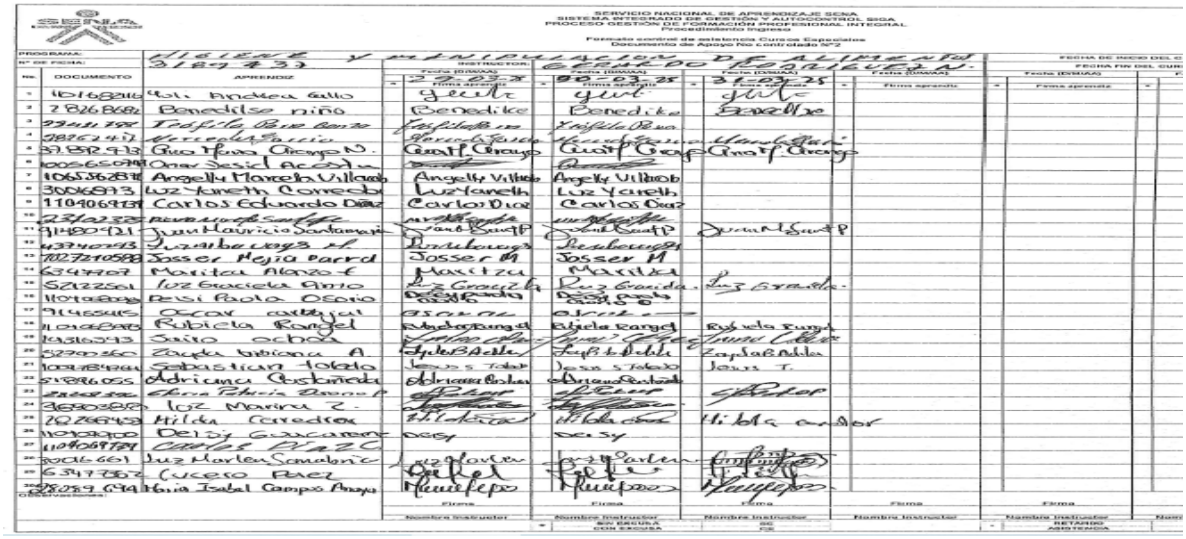


Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3178335**

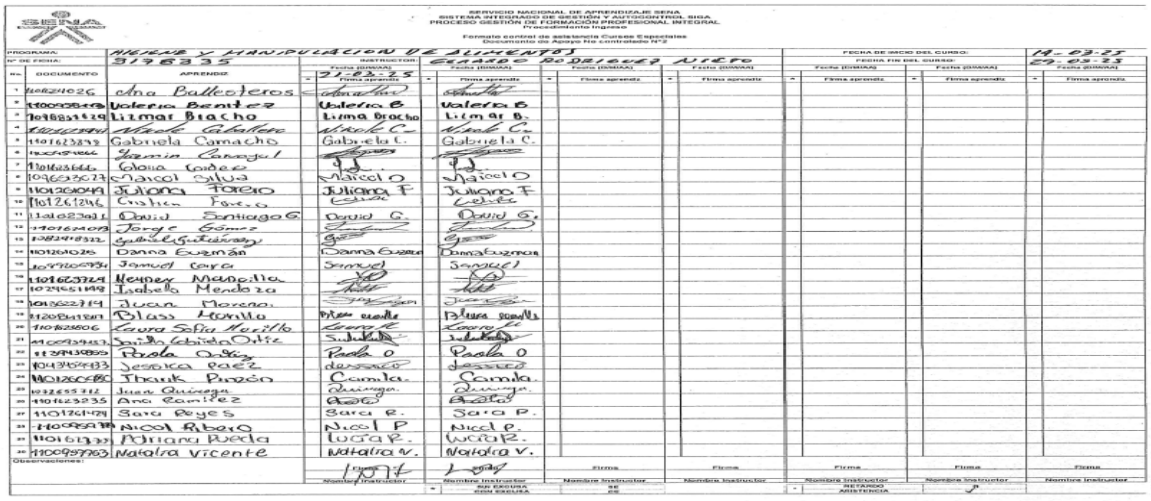
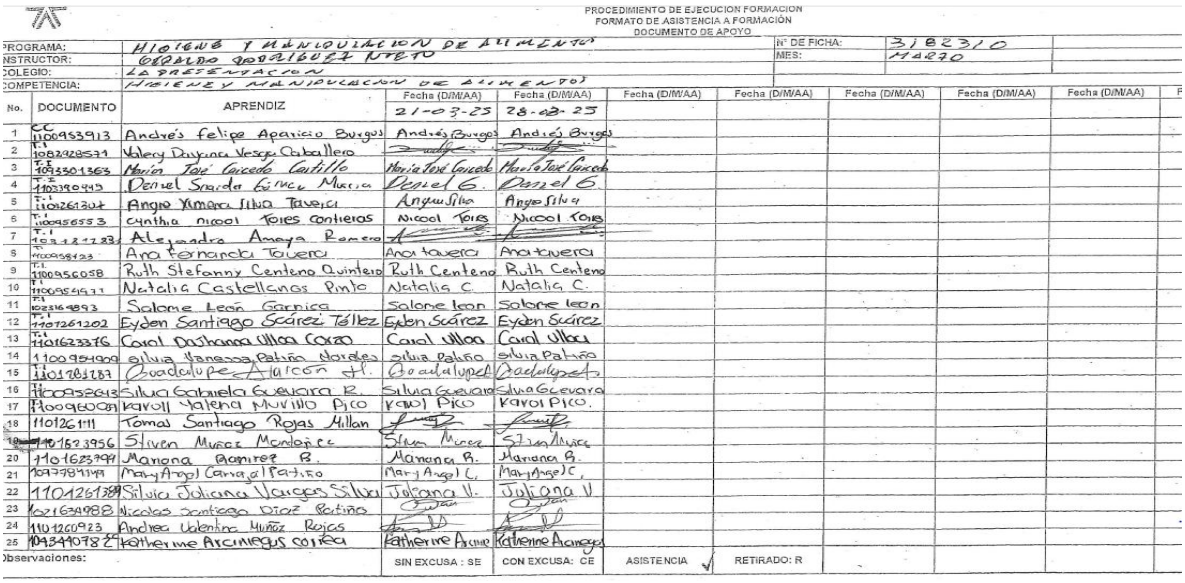


Imagen 5. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3182310**



PROCEDIMIENTO DE EJECUCION FORMACION
FORMATO DE ASISTENCIA A FORMACIÓN
DOCUMENTO DE APOYO

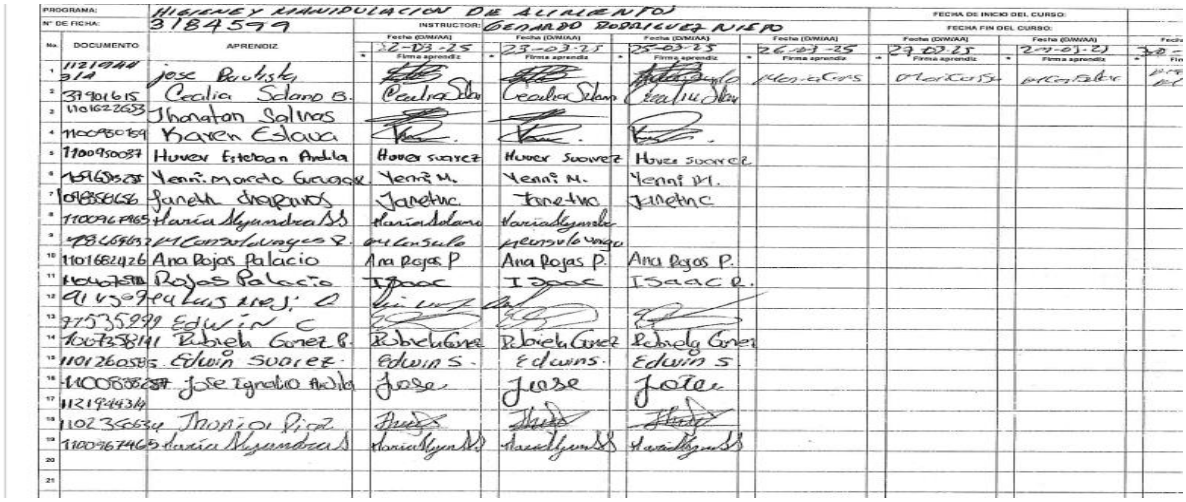
PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — N° DE FICHA: 3182310
INSTRUCTOR: GERALDO RODRIGUEZ NIETO — MES: MARZO
COLEGIO: LA PRESENTACION
COMPETENCIA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 21-03-23	Fecha (D/M/AA) 28-03-23	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
1	CC 1105933913	Andrés felipe Aparicio Burgos	Andrés Burgos	Andrés Burgos					
2	T.I 1082328531	Valery Dayana Vesga Caballero							
3	T.I 1093501363	Maria José Caicedo Castillo	Maria José Caicedo	Maria José Caicedo					
4	T.I 1103190413	Daniel Sierra Gómez Murcia	Daniel G.	Daniel G.					
5	T.I 1102612304	Angie Yumara Silva Tavera	Angie Silva	Angie Silva					
6	T.I 1100955553	cynthia nicool Tores contreras	Nicool Tores	Nicool Tores					
7	T.I 1031222783	Alejandra Ameya Romero							
8	T.I 1100956123	Ana fernanda Tavera	Ana tavera	Ana tavera					
9	T.I 1100956058	Ruth Stefanny Centeno Quintero	Ruth Centeno	Ruth Centeno					
10	T.I 1100956931	Natalia Castellanos Pinto	Natalia C.	Natalia C.					
11	T.I 1022316893	Salome León Garnica	Salome leon	Salome leon					
12	T.I 1007261202	Eyden Santiago Suárez Téllez	Eyden Suárez	Eyden Suárez					
13	T.I 1101623376	Carol Dayhanna Ulloa Cerro	Carol Ulloa	Carol Ulloa					
14	T.I 1100954909	silvia Vanessa Patiño Morales	Silvia Patiño	silvia Patiño					
15	T.I 1101761787	Guadalupe Alarcón M.	Guadalupe A.	Guadalupe A.					
16	T.I 1100952613	Silvia Gabriela Guevara R.	Silvia Guevara	Silvia Guevara					
17	T.I 1100960091	Karoll Yalena Murillo Pico	Karol Pico	Karol Pico.					
18	1101261711	Tomas Santiago Rojas Millan							
19	T.I 1101623956	Stiven Munoz Mendoza	Stiven Munoz	Stiven Munoz					
20	T.I 1101623799	Mariana Ramirez B.	Mariana B.	Mariana B.					
21	1097797199	Mary Angel Carvajal Patiño	Mary Angel C.	Mary Angel C.					
22	1101261389	Silvia Juliana Vargas Silva	Juliana V.	Juliana V.					
23	1021634988	Nicolas Santiago Diaz Patiño							
24	1101260923	Andres Valentina Muñoz Rojas							
25	1093490782	Katherine Arciniegas correa	Katherine Arcin	Katherine Arcin					

Observaciones:

SIN EXCUSA : SE — CON EXCUSA: CE — ASISTENCIA ✓ — RETIRADO: R

Imagen 6. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3184599**



PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
N° DE FICHA: 3184599
INSTRUCTOR: GERALDO RODRIGUEZ NIETO
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 22-03-23 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 23-03-23 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 25-03-23 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 26-04-23 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 27-03-23 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 2-04-23 Firma aprendiz	Fecha
1	1121	jose Bautista							
2	39901615	Cecilia Solano B.	Cecilia Sola	Cecilia Solano	Cecilia Sola				
3	1101622653	Jhonatan Salinas							
4	1100950159	Karen Estevez							
5	1100950087	Huver Esteban Avella	Huver suarez	Huver Suarez	Huver Suarez				
6	1151685	Yenni Marcela Guevara	Yenni M.	Yenni M.	Yenni M.				
7	1098581656	Janeth Arevalo	Janeth C.	Janeth C.	Janeth C.				
8	1100961965	Maria Alejandra SS	Maria Solano	Maria Alejandra					
9	1098461	Cristian Vargas R.	Cristian Vargas	Cristian Vargas					
10	1101681426	Ana Rojas Palacio	Ana Rojas P.	Ana Rojas P.	Ana Rojas P.				
11	1104078	Rojas Palacio	Isaac	Isaac	Isaac R.				
12	91	Luis [illegible]							
13	37535990	Edwin C							
14	1007358141	Rubiela Gomez R.	Rubiela Gomez	Rubiela Gomez	Rubiela Gomez				
15	1101260858	Edwin Suarez	Edwin S.	Edwins	Edwin S				
16	1100838258	Jose Ignacio Avella	Jose	Jose	Jose				
17	1121944								
18	1102366634	Monica Pico							
19	1100967465	Maria Alejandra S	Maria Alejandra SS	Maria Alejandra SS	Maria Alejandra SS				
20									
21									

Imagen 7. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3000122**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

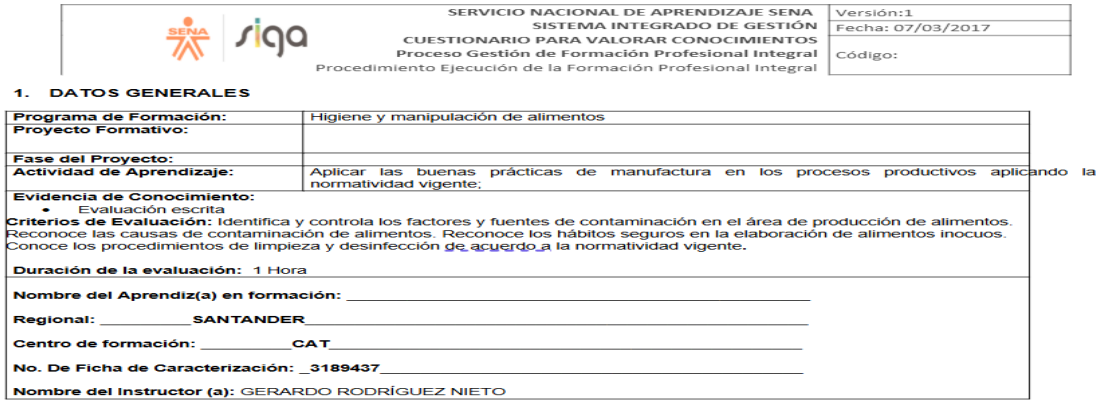
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA: AGROINDUSTRIA PANELERA
Nº DE FICHA: 3000122
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 12-03-25	Fecha (D/M/AA) 13-03-25	Fecha (D/M/AA) 17-03-25	Fecha (D/M/AA) 18-03-25	Fecha (D/M/AA) 19-03-25	Fecha (D/M/AA) 20-03-25	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1100221400	Diana Marcela							
2	1100956422	Camila Gualdrón							
3	1100452207	Alvaro Rosas							
4	1100453035	Yon.er Jimenez							
5	1101686406	Darwin Lopez							
6	1100221388	Luisa Agredo	Luisa Agredo	Luisa Agredo	Luisa Agredo	Luisa	Luisa	Luisa	
7	1100453228	Karen Zulay V.G.	Zulay	Zulay	Zulay	Zulay	Zulay	Zulay	
8	1100956454	Jamil Sierra							
9	1100221388	Yuranny Ribero							
10									
11									
12									

3. Evidencia 3 _ Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Imagen 8. pantallazo de formatos de instrumentos, Fichas 3189437, 3178335,3182310,3184599 y 3000122.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral
Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Versión:1
Fecha: 07/03/2017
Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente;

Evidencia de Conocimiento:
- Evaluación escrita

Criterios de Evaluación: Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. Reconoce las causas de contaminación de alimentos. Reconoce los hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente.

Duración de la evaluación: 1 Hora

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____

Regional: _____SANTANDER_____

Centro de formación: _____CAT_____

No. De Ficha de Caracterización: _3189437_____

Nombre del Instructor (a): GERARDO RODRÍGUEZ NIETO

4. Evidencia 4 _ Obligación 8 Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Imagen 9 Ficha 3189437:

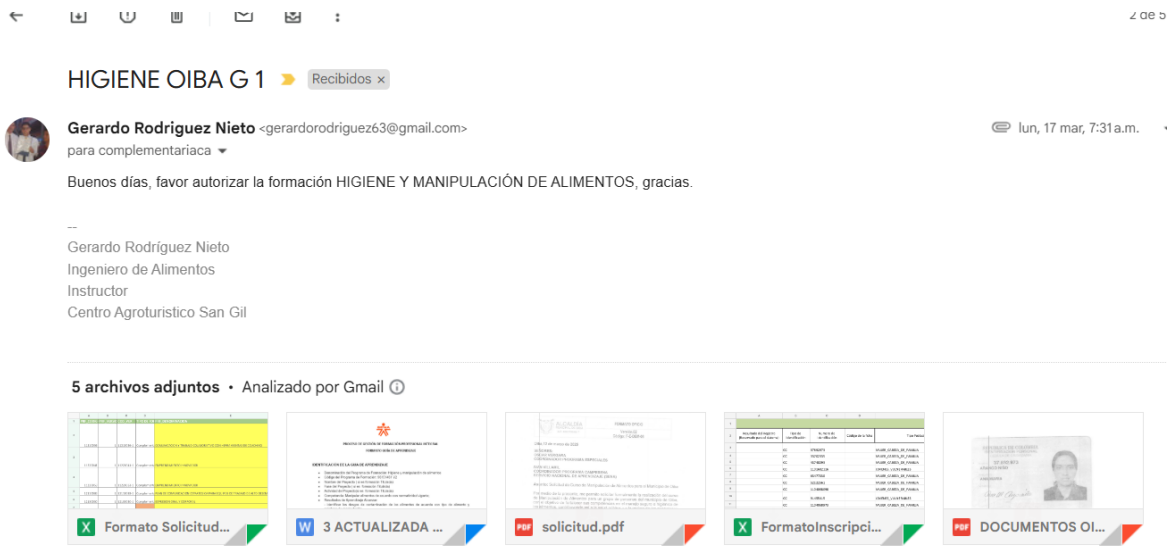


Imagen 10 Ficha 3178335:

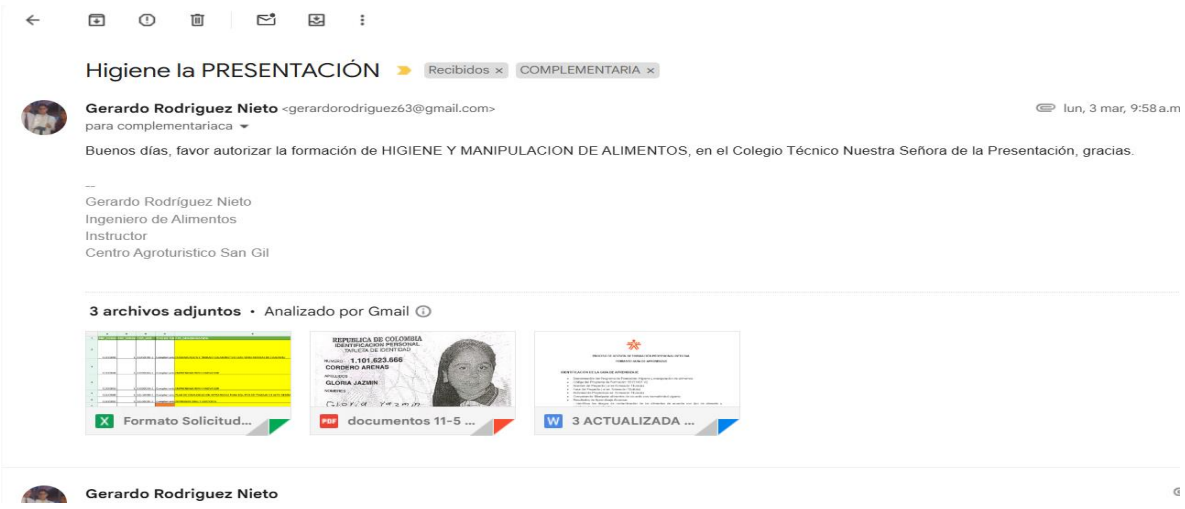


Imagen 11 ficha 3182310:

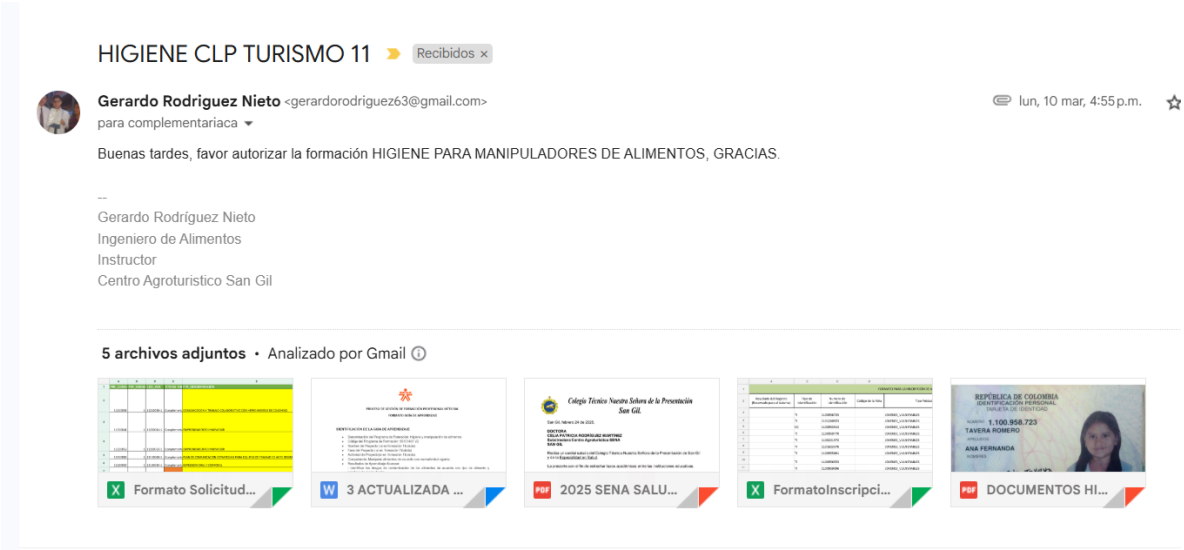
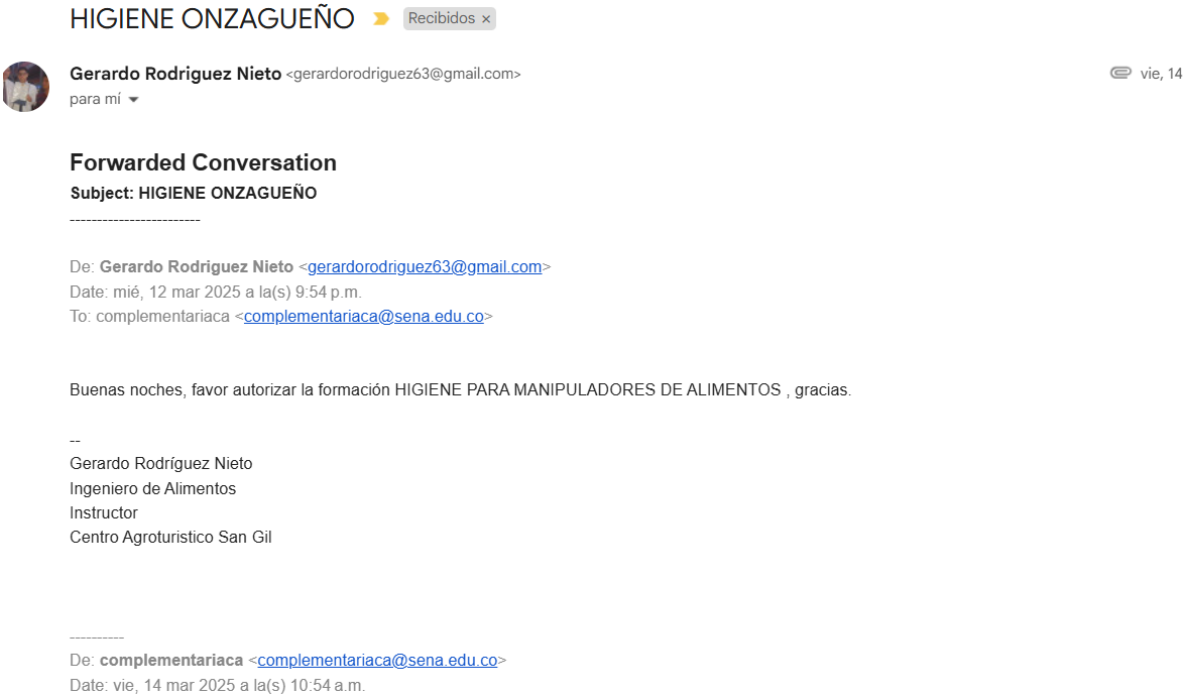


Imagen 12 ficha 3184599:



5. Evidencia 5 _ Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.

Imagen 13 ficha 3189437:

Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3189437
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 51896055	ADRIANA DEL PILAR CASTAÑEDA RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 37892973	ANA MARIA ARANGO NIÑO	Matriculado
CC - 1065562871	ANGELLY MARCELA VILLACOB MANJARRES	Matriculado
CC - 28268687	BENEDILSE NIÑO INFANTE	Matriculado
TI - 1104069139	CARLOS EDUARDO DIAZ CORREDOR	Matriculado
CC - 1104070100	DEISY GUACANAME CUTA	Matriculado
CC - 1104068098	DEISY PAOLA OSORIO ORTIZ	Matriculado
CC - 28268396	GLORIA PATRICIA OSORIO PEREIRA	Matriculado
CC - 28268453	HILDA CORREDOR TAPIAS	Matriculado
CC - 19316343	JAIRO HERNANDO OCHOA MUÑOZ	Matriculado
CC - 1007784764	JESUS SEBASTIAN TOLEDO SILVA	Matriculado
CC - 1027210588	JOSSER MEJIA PARRA	Matriculado
CC - 91480921	JUAN MAURICIO SANTAMARIA PACHECO	Matriculado
CC - 63477362	LUCERO ARANDIA PAEZ	Matriculado
CC - 43740293	LUZ ALBA VARGAS MARTINEZ	Matriculado

Imagen 14 Ficha 3178335:

Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3178335
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1101623709	ADRIANA LUCIA RUEDA ZARATE	Matriculado
TI - 1101624026	ANA MARIA BALLESTEROS GOMEZ	Matriculado
TI - 1120841807	BLASS ESTEBAN MURILLO CASTRO	Matriculado
TI - 1101261246	CRISTIAN FELIPE FORERO PRADA	Matriculado
TI - 1101261025	DANNA VALENTINA GUZMAN PEREIRA	Matriculado
TI - 1101687606	DARWIN STIVEN LOPEZ RIBERO	Matriculado
TI - 1101623411	DAVID SANTIAGO GOMEZ GARNICA	Matriculado
TI - 1100221388	DIDIA YURANY FIGUEROA RIBERO	Matriculado
TI - 1082918322	GABRIEL GUTIERREZ FARFAN	Matriculado
TI - 1101623898	GABRIELA CAMACHO QUINTERO	Matriculado
TI - 1097103486	GISELL CAMILA SIERRA CALDERON	Matriculado
TI - 1101623666	GLORIA JAZMIN CORDERO ARENAS	Matriculado
TI - 1029651148	ISABELLA VALENTINA MENDOZA TIGREROS	Matriculado
TI - 1043454933	JESSICA TATIANA PAEZ LIZARAZO	Matriculado
TI - 1101260980	JHARIK CAMILA PINZON ARGUELLO	Matriculado
TI - 1101624073	JORGE SANTIAGO GOMEZ RIVERA	Matriculado

Imagen 15 ficha 3182310:

Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3182310
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
TI - 1100958723	ANA FERNANDA TAVERA ROMERO	Matriculado
TI - 1101260923	ANDREA VALENTINA MUÑOZ ROJAS	Matriculado
CC - 1100953913	ANDRÉS FELIPE APARICIO BURGOS	Matriculado
TI - 1100959770	ANGEL GABRIEL OVALLE PIMIENTO	Matriculado
TI - 1101261307	ANGIE XIMENA SILVA TAVERA	Matriculado
TI - 1100956958	ASHLEY JULIETH AYALA ROMERO	Anulado Matrícula
TI - 1100221572	BRAYAN RAUL GUALDRON NOVA	Matriculado
TI - 1101623376	CAROL DAJHANNA ULLOA CORZO	Matriculado
TI - 1100955861	CESAR ALEJANDRO LEON CARDENAS	Matriculado
TI - 1100956553	CYNTHIA NICOOL TORRES CONTRERAS	Matriculado
TI - 1100959096	DANNA SOFIA MUÑOZ ANGARITA	Matriculado
TI - 1103390445	DENZEL SNAIDER GOMEZ MURCIA	Matriculado
TI - 1033105492	GABRIELA FONNEGRA GUALDRON	Matriculado
TI - 1101261287	GUADALUPE ISABELLA ALARCON HERNANDEZ	Matriculado
TI - 1031812831	JOAN ALEJANDRO AMAYA ROMERO	Matriculado

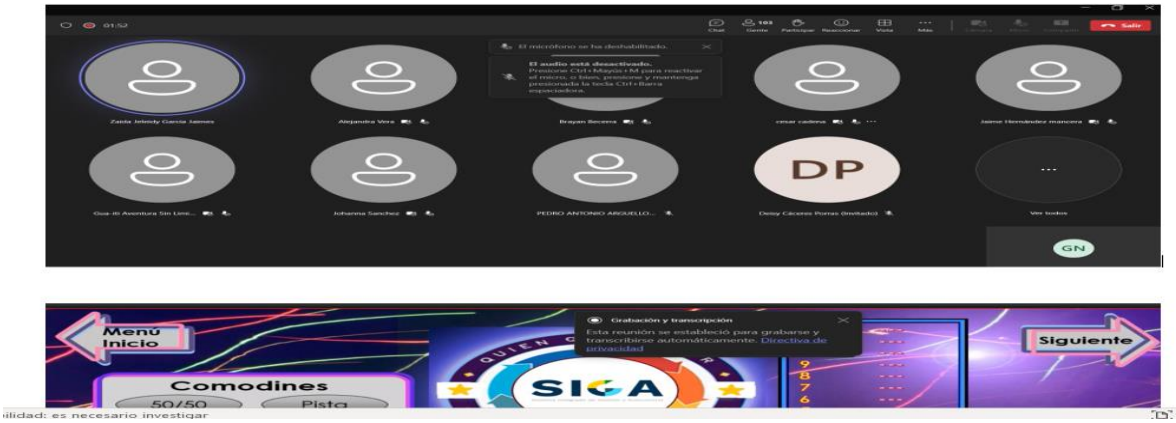
Imagen 16 Ficha 3184599:

Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	3184599
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 52204954	ADIELA IDALID CEDIEL GARAVITO	Matriculado
CC - 1101682426	ANA ROJAS PALACIOS	Matriculado
CC - 37901615	CECILIA SOLANO BLANCO	Matriculado
CC - 1005271835	CLAUDIA PATRICIA CAÑAS TIRADO	Matriculado
CC - 91535299	EDWIN CAÑAS LEON	Matriculado
CC - 1101260585	EDWIN JOHAN ARDILA SUAREZ	Matriculado
CC - 1099323245	ERIKA JULIANA VELA MAYORGA	Matriculado
CC - 1100950037	HUVER ESTEBAN ARDILA SUAREZ	Matriculado
CC - 1104070921	ISAAC ROJAS PALACIO	Matriculado
CC - 1101622653	JHONATAN JESUS SALINAS LOPEZ	Matriculado
CC - 1102350634	JHUNIOR DIAZ ORTIZ	Matriculado
CC - 1100838257	JOSE IGNACIO ARDILA FORERO	Matriculado
CC - 1121944314	JOSE LEONARDO BAUTISTA BUENO	Matriculado
CC - 1100950159	KAREN LIZETH ESLAVA LOPEZ	Matriculado
CC - 91450944	LUIS MEJIA QUINTERO	Matriculado

6. Evidencia 6 _ Obligación 13: Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.

Imagen 17:



7. Evidencia 7 – Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa: Cocina, Ficha 3030279. Programa: Agroindustria Panelera, Ficha: 3000122.Programa Higiene y manipulación de alimentos: Ficha: 3059968 y 3076226. Programa Obtención de derivados cárnicos, Ficha: 3089766 y 3057058. Lo cual se puede evidenciar en el ítem 6 del portafolio del instructor.

En la carpeta o DRIVE del Instructor se encuentran el desarrollo de las sección o formación de cada programa.

Ficha: 3189437: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 18:



Ficha: 3178335: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 19:



Ficha: 3182310: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 20:



Ficha: 3184599: Programa: Higiene y manipulación de alimentos: donde se trabajó la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos, Normas y prácticas para asegurar la inocuidad de los alimentos, Prevención de la contaminación de los alimentos.

Imagen 21:



Ficha: 3 0 0 0 1 2 2: Programa: Agroindustria Panelera: donde se trabajó en la evaluación de la calidad de los productos en proceso derivados de la caña de azúcar según protocolos de la empresa alistar materias primas, insumos, máquinas y equipos requeridos para la elaboración de la panela, de acuerdo a las características del producto, seguridad industrial y protocolos establecidos. controlar los procesos de elaboración de panela, teniendo en cuenta los requerimientos del producto y las buenas prácticas de manufactura registrar la información de las pruebas sensoriales, físico-químicas del producto y variables del proceso según políticas de la empresa.

Imagen 22:



8. Evidencia 8 – Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Imagen 23:

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Coordinación de programas especiales
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, 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 del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte ($41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos

9. evidencia 9 – Obligación 33: realizar las demás actividades designadas por el supervisor del contrato

Imagen 24:

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE MARZO 2025					
GERARDO RODRÍGUEZ NIETO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847 MES DE MARZO DE 2025

1. Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 1. Planeación Fichas:3189437, 3178335, 3182310 y 3184599 – Higiene y manipulación de alimentos.



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3189437 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3178335 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3182310 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3184599 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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: 3000122 - AGROINDUSTRIA PANELERA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR REQUISITOS DE EMPAQUE CONFORME A NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LAS VARIABLES DE CALIDAD DE PRODUCCIÓN CUMPLIENDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS PRUEBAS SENSORIALES, FÍSICO-QUÍMICAS DEL PRODUCTO Y VARIABLES DEL PROCESO SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 122,00

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
10/03/2025	11/03/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO