PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Berrío, 30 de junio de 2025

Señor
JUAN DAVID VALENCIA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022
Cargo del Supervisor Coordinador Académico
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrío, Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de junio del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7387022 de 2025

JORGE MARIO GARCIA AMARILES, identificado con la cédula de ciudadanía No.71.193.373 de Puerto Berrio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, 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.

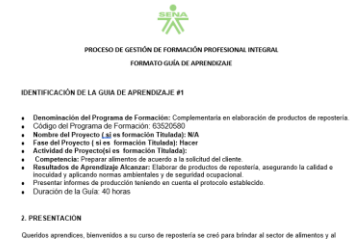
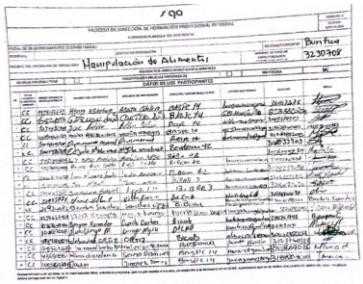
Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por la suma de CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($4.139.560), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($4.599.511) y c) Un último pago correspondiente a Diciembre DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA M/CTE ($2.606.390). y/o el equivalente por la fracción de mes para el primer y último pago de acuerdo con la vigencia contractual.

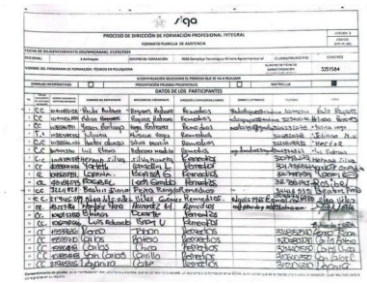
Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

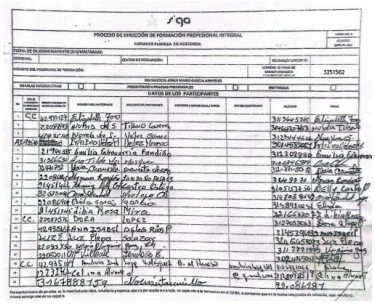
OBJETO:
5_9502_260 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA O COMPLEMENTARIA EN LA LÍNEA TECNOLÓGICA CLIENTE, MODALIDAD PRESENCIAL PARA EL PROGRAMA VULNERABLES EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine.	Impartir formación complementaria en la ficha # 3212878 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS - Buritica Impartir formación complementaria en la ficha # 3251562 COCINA SALUDABLE – Segovia. Impartir formación complementaria en la ficha # 3251584 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS – Remedios. Impartir formación complementaria en las fichas # 3251610 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA – Vegachi. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comúnmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Certa de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso. Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas

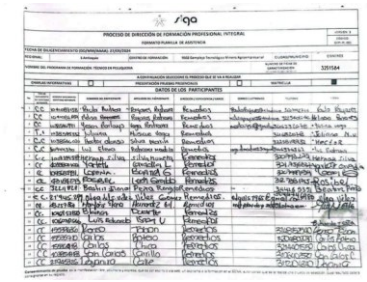
			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente. DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente • Duración de la Guia: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al  

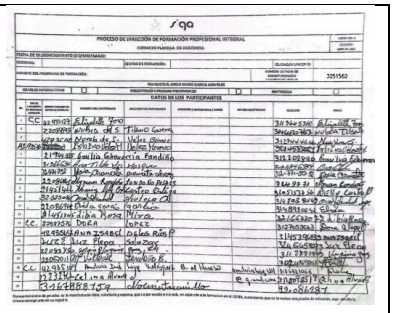
			08:57 29/05/2025 Jue Vía Sin Nombre, Buriticá, Antioquia Nombre: cocina saludable Timemark Camera 09:02 29/05/2025 Jue Vía Sin Nombre, Buriticá, Antioquia Nombre: cocina saludable  14:27 13/06/2025 Vie Remedios, Antioquia Nombre: cocina saludable 14:29 13/06/2025 Vie Remedios, Antioquia Nombre: cocina saludable

2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	En el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, se les enseño identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con los tipos de alimentos y prácticas de manipulación. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "COCINA SALUDABLE" Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS" Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA." Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. De acuerdo con la programación establecida. Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.	Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases, entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comunmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

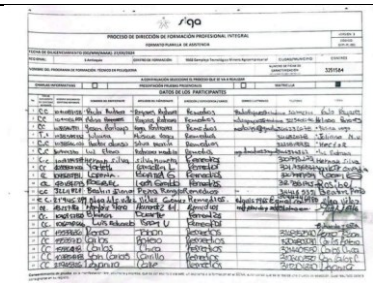
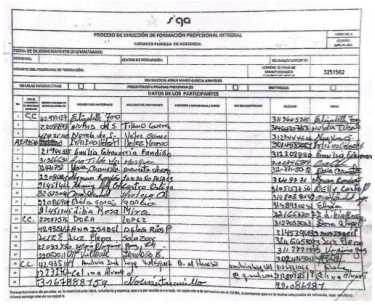
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos** • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Frover, veterinos ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al   

			Timemark Camera 09:02 29/05/2025 Jue Vía Sin Nombre, Buriticá, Antioquia Nombre: cocina saludable  14:27 13/06/2025 Vie Remedios, Antioquia Nombre: cocina saludable 14:29 13/06/2025 Vie Remedios, Antioquia Nombre: cocina saludable 

			   
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Brinda Formación en el ambiente de formación.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.

			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.
			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comunmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas basicas para la elaboración de dichos productos ademas pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad minima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas
			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Tituladа): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Tituladа): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Tituladа):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas **2. PRESENTACION** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud

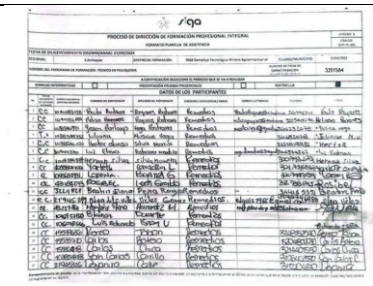
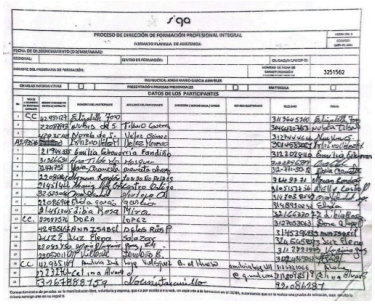
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al    

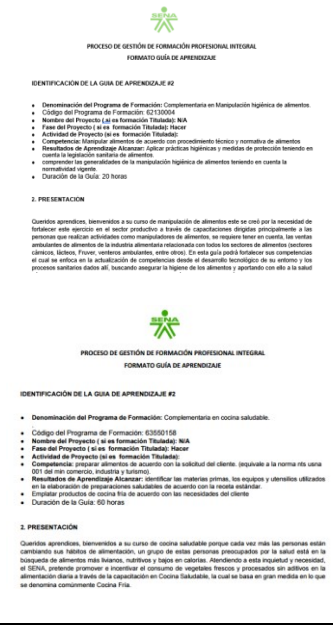
			    

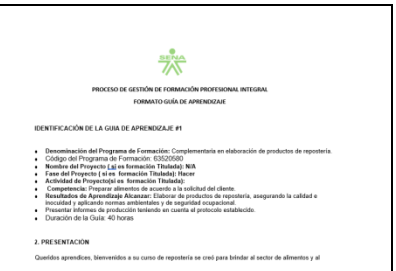
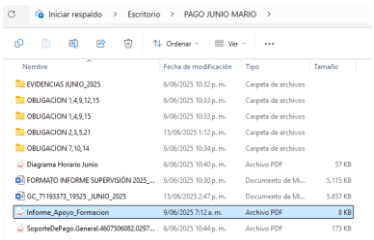
			  
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación complementaria en la ficha # 3212878 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha # 3251562 COCINA SALUDABLE – Segovia. Impartir formación complementaria en la ficha # 3251584 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS – Remedios. Impartir formación complementaria en las fichas # 3251610 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA – Vegachi. Impartir formación complementaria en la ficha.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria. 

		De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comúnmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad mínima 16 años. Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro. Cumplir con el horario de el curso. Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio). Aportar para las materia primas requeridas.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Frover, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al

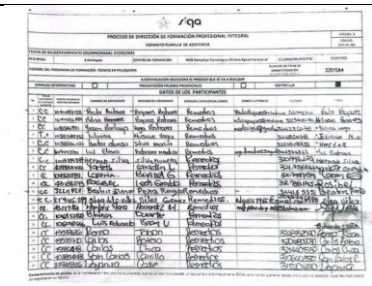
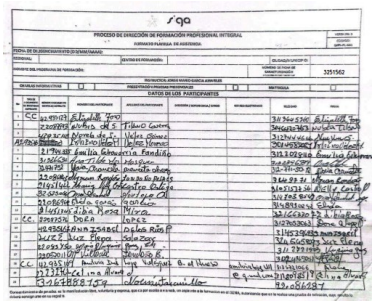
			    

			  
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de	Se elaboró la guía de aprendizaje N°.001 “MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.”. N°.002 “COCINA SALUDABLE”. N°.003 “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA”. Para la formación.	 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en cocina saludable. • Código del Programa de Formación: 63550158 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo). • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar. • Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente • Duración de la Guía: 60 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de cocina saludable porque cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comúnmente Cocina Fría.

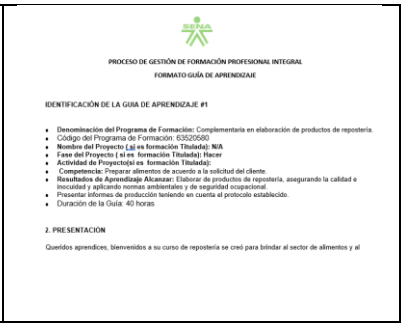
	talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.		 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto: [si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto: [si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto[si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar Informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de	Actualización de la carpeta de Evidencias dispuesta para el Supervisor del Contrato para su revisión.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  Iniciar respaldo › Escritorio › PAGO JUNIO MARIO › Ordenar Ver Nombre / Fecha de modificación / Tipo / Tamaño EVIDENCIAS JUNIO_2025 6/06/2025 10:32 p. m. Carpeta de archivos OBLIGACION 1,4,9,12,15 6/06/2025 10:33 p. m. Carpeta de archivos OBLIGACION 1,4,9,15 6/06/2025 10:33 p. m. Carpeta de archivos OBLIGACION 2,3,5,21 15/06/2025 1:12 p. m. Carpeta de archivos OBLIGACION 7,10,14 6/06/2025 10:34 p. m. Carpeta de archivos Diagrama Horario Junio 6/06/2025 10:40 p. m. Archivo PDF 57 KB FORMATO INFORME SUPERVISIÓN 2025_... 6/06/2025 10:30 p. m. Documento de Mi... 5.115 KB GC_71193373_19525 _JUNIO_2025 15/06/2025 2:47 p. m. Documento de Mi... 5.657 KB Informe_Apoyo_Formacion 9/06/2025 7:12 a. m. Archivo PDF 8 KB SoporteDePago.General.4607506082.0297... 6/06/2025 10:44 p. m. Archivo PDF 173 KB

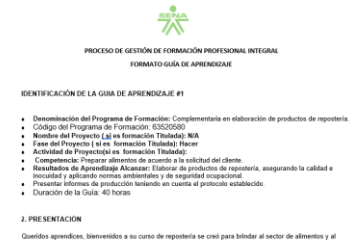
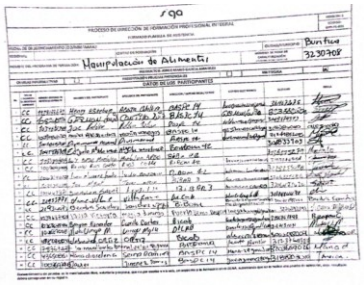
	condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.		 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comunmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos ademas pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de reposteria se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la reposteria y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, ventenos ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud

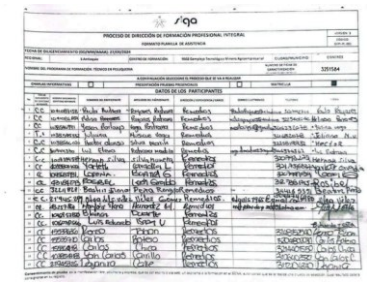
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al    

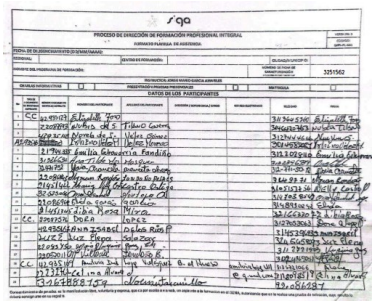
			    

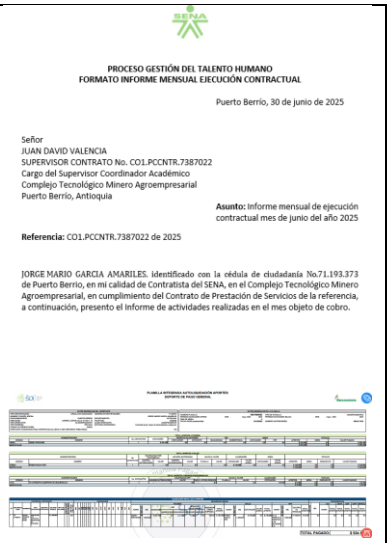
			   horario diagramado, Guía de aprendizaje.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencias:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud

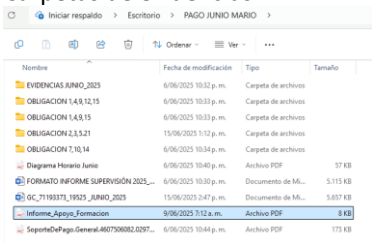
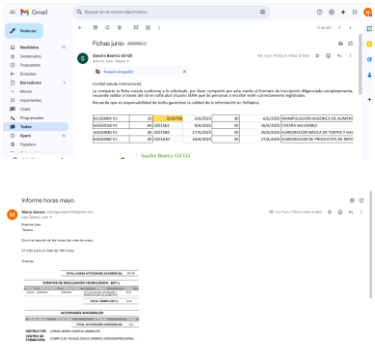
			 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Formación complementaria: Fichas # 3230708 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Días de ejecución: 05 al 06 de junio Competencia: 290801106 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. Formación complementaria: Ficha # 3251562 COCINA SALUDABLE Dia de ejecución: 09 al 16 de junio	Registros fotográficos, Listas de asistencias  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos os el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comúnmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el tramite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas básicas para la elaboración de dichos productos además pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad mínima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas

		Competencias: 260201011 preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo). Resultados de aprendizaje: Identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar. Emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente. Manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento. Formación complementaria: ficha # 3212883 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS Dia de ejecución: 17 al 20 de junio Competencia: 290803004 elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Resultados de aprendizaje: Alistar materia prima de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Mezclar materias primas y/o premezclas, de acuerdo con formulación y proceso. Acondicionar masas y batidos de acuerdo con especificaciones de producto y proceso.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente. DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guia: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al  Manipulación de Alimentos 

		Aplicar tratamientos térmicos, a productos acondicionados, según especificaciones de proceso y normatividad. Ficha # 3251610 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Dia de ejecución: 24 al 27 de junio Competencias: 260201011 preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. Resultados de aprendizaje: Preparar Maquinaria Y Herramientas Para El Proceso De Elaboración De Productos De Repostería Según Manual De Procedimiento. Alistar Las Materias Primas E Insumos Del Proceso De Producción De Productos De Repostería Según Diagrama De Proceso. Presentar Informes De Producción Teniendo En Cuenta El Protocolo Establecido.	    

			    
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA		

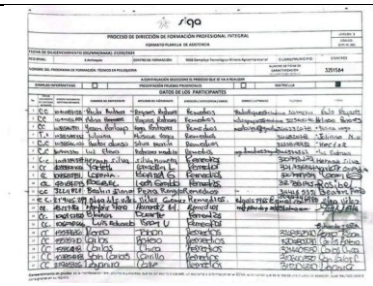
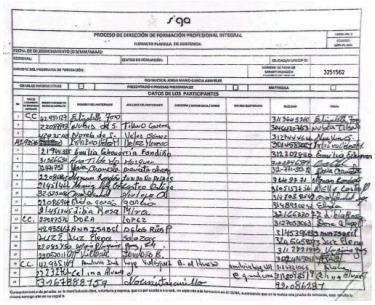
	PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Planilla SOI 4607506082 (seguridad social mayo).	 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL Puerto Berrío, 30 de junio de 2025 Señor JUAN DAVID VALENCIA SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022 Cargo del Supervisor Coordinador Académico Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial Puerto Berrío, Antioquia **Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de junio del año 2025 **Referencia:** CO1.PCCNTR.7387022 de 2025 JORGE MARIO GARCIA AMARILES. identificado con la cédula de ciudadanía No.71.193.373 de Puerto Berrío, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, 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. Horario Diagramado y Registro de tiempos en Plataforma Sofia plus.  TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION **INSTRUCTOR:** JORGE MARIO GARCIA AMARILES **CENTRO DE FORMACIÓN:** COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL **FECHA INICIAL:** 01/05/2025 00:00:00 **FECHA FINAL:** 31/05/2025 23:59:59 **ACTIVIDADES ACADÉMICAS** . **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 152,00 **EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s** FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS 334475 09/05/2025 10/05/2025 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16,00 **TOTAL TIEMPO EDT´s:** 16,00 **ACTIVIDADES ADICIONALES** FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS **TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00 **INSTRUCTOR:** JORGE MARIO GARCIA AMARILES **CENTRO DE FORMACIÓN:** COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..

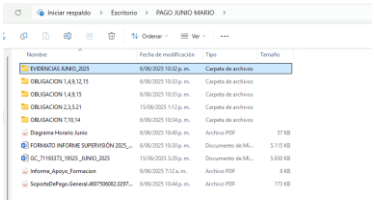
	extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.		
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.	Carpetas de evidencias 
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los 23 recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).  

			
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. Creación de rutas de aprendizajes para las complementarias. De acuerdo con la programación establecida.	   
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la	Impartir formación complementaria en la ficha # 3212878 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.	Registros fotográficos, Listas de asistencias

	demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación complementaria en la ficha # 3251562 COCINA SALUDABLE – Segovia. Impartir formación complementaria en la ficha # 3251584 ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS – Remedios. Impartir formación complementaria en las fichas # 3251610 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA – Vegachi. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 62130004 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 3 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 21/02/2025; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 20 horas Los alimentos están constituidos por componentes nutricionales que pueden llegar a alterarse o contaminarse y ser un riesgo para la salud humana. En consecuencia, estos pueden producir enfermedades e intoxicaciones alimentarias e incluso la muerte. Por su parte la manipulación de alimentos es el proceso mediante el cual se tiene contacto con estos, en todas sus fases; entre ellas la recepción de la materia prima hasta la llegada al consumidor final.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550158 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COCINA SALUDABLE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 14/10/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Cada vez más las personas están cambiando sus hábitos de alimentación, un grupo de estas personas preocupados por la salud, está en la búsqueda de alimentos más livianos, nutritivos y bajos en calorías. Atendiendo a esta inquietud y necesidad, el SENA, pretende promover e incentivar el consumo de vegetales frescos y procesados sin aditivos en la alimentación diaria a través de la capacitación en Cocina Saludable, la cual se basa en gran medida en lo que se denomina comunmente Cocina Fría. REQUISITOS DE INGRESO: -Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520040 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 12/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En los municipios de Cundinamarca los habitantes desean conocer el proceso y la técnica para elaborar tortas y galletas, se hace necesario que partan de un proceso básico que les permita dar inicio a los conceptos y recetas basicas para la elaboración de dichos productos ademas pueden con el desarrollo del curso tener otra fuente de ingresos. REQUISITOS DE INGRESO: - Edad minima 16 años Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro Cumplir con el horario de el curso Disponer de un uniforme mínimo para el desarrollo de las prácticas (gorro, delantal, limpio) Aportar para las materia primas requeridas  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de reposteria se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACION Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al    

			  
16	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 integran el proceso formativo.	Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpetas personal donde guardo información y Plataforma Sofía Plus.	Carpetas evidencias 
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.		
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios,	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.		
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Participar del evento de INVIMA y capacitación.	Certificado 
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044” o la actualización “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".		
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Se apoyo con divulgación en redes sociales y grupos de wasap de la II Oferta presencial.	Redes sociales  
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..

	especialidad del programa de formación y el objeto contractual.		
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a ésta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..

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	95425	SEGOVIA	23 DE MAYO	25 DE MAYO
2	104925	VEGACHI	9 DE JUNIO	13 DE JUNIO

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 *Planilla SOI* 4607506082 del mes de mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (38) folios

Cordialmente,

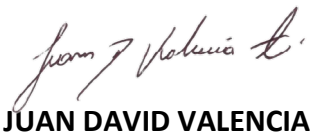


JORGE MARIO GARCÍA AMARILES

Contratista

C.C. No. 71.193.373

Recibí a satisfacción:



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022

Coordinador Académico - programas especiales