PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 30 de junio de 2025

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20
Coordinador de programa especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7504281 del 2025

(ANGELA MARIA ROJAS MILLAN), identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.262.544 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 febrero de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a Octubre 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 noviembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 17 de noviembre 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 Agroturí stico, Regional Santander

Obligaciones Específicas:

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.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: Higiene y Manipulación de alimentos 1. **Ficha 3240966** Cámara de Comercio 2. **Ficha 3251725** San Gil 1	**Evidencia No 1** Guía deaprendizaje Ver evidencia Ficha: 3240966 3251725
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 el área temática objeto del contrato.	**N/A**	**N/A**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**

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.	Se ejecutó formación profesionalen las siguientes fichas 1. Formación Complementaria Ficha No. 3240966 3251725	**Evidencia No 2.** Formato de asistencias de Formación Diarias Ver evidencia Ficha: 3240966 3251725
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y seevidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación cargados en el drive** Ver evidencia Ficha: 3240966 3251725
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.		
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizó juicios evaluativos de las fichas 3240966 y 3251725	***Evidencia No 4*** Ver evidencia Ficha: 3240966 3251725 y se anexa pantallazos juicios.
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de	Se realizo el proceso de solicitud de ficha y entrega de documentos para apoyar el	***Evidencia No 5***

	formación tales como: Ficha de matrícula, ·fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación	Se anexan evidencias fotográfica del correo de la solicitud de ficha.
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.	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices	***Evidencia No 6*** Se anexan pantallazos del proceso de revisión de matricula para la formación Complementaria.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	**N/A**	**N/A**

	contrato, cuando el centro lo requiera.		
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.	**N/A**	**N/A**
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	**N/A**	**N/A**
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**

21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	**N/A**	**N/A**
22	Ejecutar la formaciónprofesional integral en losdiferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha: 3240966** **Fechas:** -3 de junio de 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 14:00 a 17:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. **Horas de formación:** 8 Horas.	Evidencia No 7 Ver Ficha 3240966
		Ficha: 3251725 **Fechas:** -13- 14 de junio de 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 15:00 a 18:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	**Ver evidencia 7** **Ver Ficha** 3251725

		PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Fecha:** -16-06-2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 15:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -17-18 de junio de 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 15:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -19-06-2025	

		Rango de hora: 8:00 a 13:00 15:00 a 18:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación:** 48 Horas.	
		Ficha: 3174609 **Fechas:** 24-25 y 26 de junio de 2025 **Rango de hora:** 6:30 am a 12:29 pm **Programa:** Técnico Cocina **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** - DISPONER DE LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS - RECONOCER LAS TÉCNICAS, MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA TENDIENTES A MEJORAR LAS CONDICIONES DE SALUBRIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. -APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	

		Total Horas Formación: 17,90	
Total horas de formación académicas: 73,90 Horas. Horas adicionales: 8 horas de actividades asignadas por la Coordinación de Formación Total Horas Mes: 82 horas			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**N/A**	**N/A**
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).	**N/A**	**N/A**
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**

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.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 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.	**N/A**	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 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.	**N/A**	**N/A**
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud realizada por el Ing. Johon Fredy Sanabria el día 18 de junio vía correo Gestión cuenta de cobro mes de junio-Instructores Complementarias -Victimas	***Evidencia No 8*** *Pantallazo correo cuenta de cobro*
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No** 86931749 de la planilla, Mi Planilla Compensar del mes de mayo de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,



ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
Contratista
C.C. No. 52.262.544

Recibí a satisfacción:

Firma

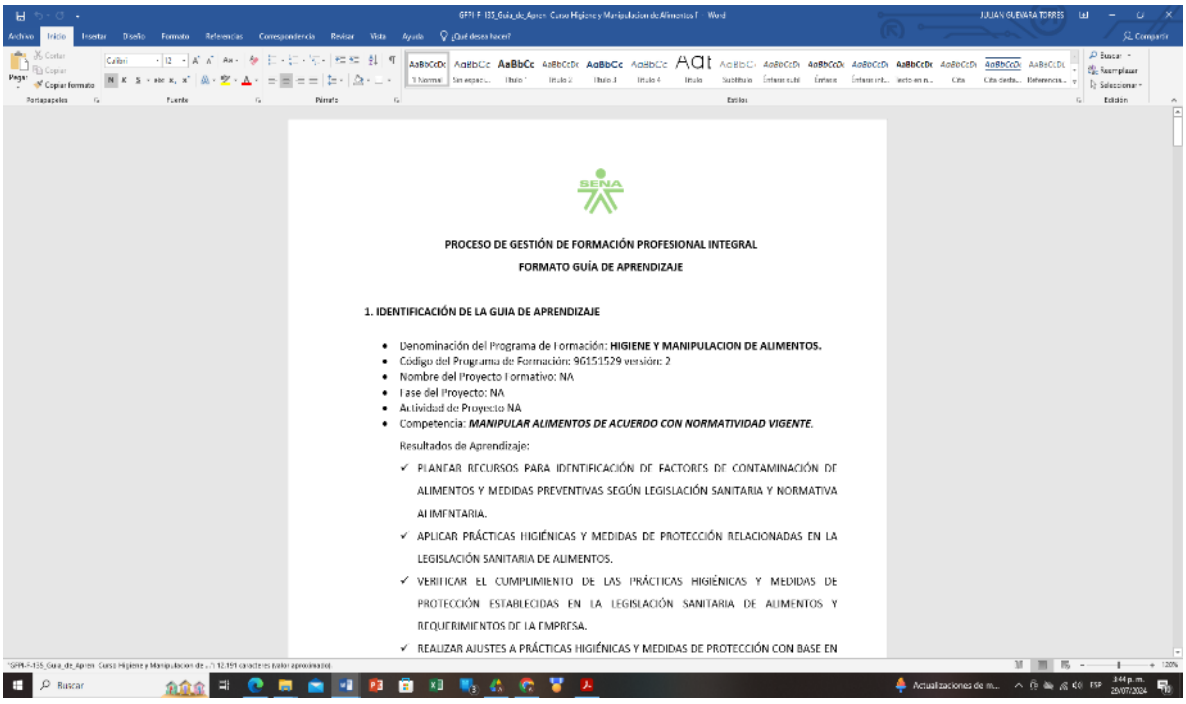
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE JUNIO 2025					
ANGELA MARIA ROJAS MILLAN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3240966 – **3251725** Higiene y Manipulación de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 96151529 versión: 2
- Nombre del Proyecto Formativo: NA
- Fase del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto NA
- Competencia: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.***

Resultados de Aprendizaje:

- ✓ PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- ✓ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN

- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

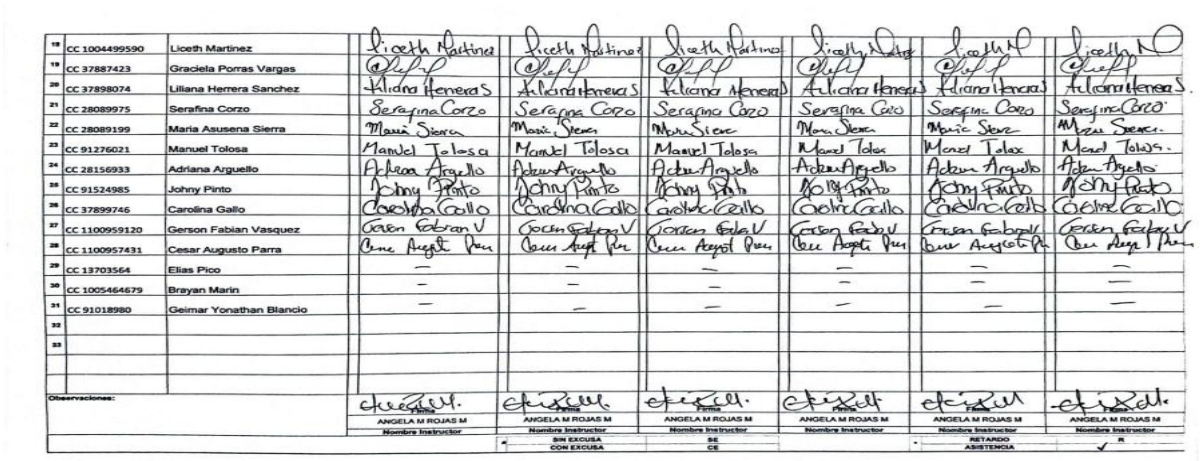
<u>Evidencia 2.</u> Obligación 4. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3240966 Cámara de Comercio curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fecha: 3 de junio de 2025

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:			HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:	
N° DE FICHA:		3240966	INSTRUCTOR:	ANGELA MARIA ROJAS MILLAN			FECHA FIN DEL CURSO:	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 27/05/2025	Fecha (D/M/AA) 28/05/2025	Fecha (D/M/AA) 29/05/2025	Fecha (D/M/AA) 30/05/2025	Fecha (D/M/AA) 31/05/2025	Fecha (D/M/AA) 3/06/2025
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC 37899832	Martha Alexandra Picos	Alexandra Pico	Alexandra Pico	Alexandra Pico	Alexandra Pico	Alexandra Pico	Alexandra Pico
2	CC 28169392	Martha Cecilia Cananzo	Martha Cabanzo	Martha Cabanzo	Martha Cabanzo	Martha Cabanzo	Martha Cabanzo	Martha Cabanzo
3	CC 80035522	Jairo Enrique Aldana	—	—	—	—	—	—
4	CC 80205384	jonathan riveros salamanca	—	—	—	—	—	—
5	CC 50998934	Ney Arley Ramos	Ney Ramos	Ney Ramos	Ney Ramos	Ney Ramos	Ney Ramos	Ney Ramos
6	CC 1005565162	Deisy Liliana Diaz	Liliana Diaz	Liliana Diaz	Liliana Diaz	Liliana Diaz	Liliana Diaz	Liliana Diaz
7	CC 91538108	Wilmer Bermudez	—	—	—	—	—	—
8	CC 37890507	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon	Ofelia Mogollon
9	CC 5621937	Luis Miguel Gomez						
10	CC 37901628	Lethy Carime Cortes						
11	CC 37658723	Adela Rincon	Adela Rincon	Adela Rincon	Adela Rincon	Adela Rincon	Adela Rincon	Adela Rincon
12	CC 1129502459	Yeny Paola Parra	Yeny Parra	Yeny Parra	Yeny Parra	Yeny Parra	Yeny Parra	Yeny Parra
13	CC 1047039230	Jair Alexander Lemus						
14	CC 37891882	Maria del Carmen Castro	Carmen Castro	Carmen Castro	Carmen Castro	Carmen Castro	Carmen Castro	Carmen Castro
15	CC 28091097	Marlene Ayala	Marlene Ayala	Marlene Ayala	Marlene Ayala	Marlene Ayala	Marlene Ayala	Marlene Ayala
16	CC 27978545	Edith Marcela Rojas						
17	CC 37898971	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio	Jaqueline Osorio



18	CC 1004499590	Liceth Martinez	Liceth Martinez	Liceth Martinez	Liceth Martinez	Liceth Martinez	Liceth Martinez	Liceth Martinez
19	CC 37887423	Graciela Porras Vargas						
20	CC 37898074	Liliana Herrera Sanchez	Liliana Herrera S	Liliana Herrera S	Liliana Herrera S	Liliana Herrera S	Liliana Herrera S	Liliana Herrera S
21	CC 28089975	Serafina Corzo	Serafina Corzo	Serafina Corzo	Serafina Corzo	Serafina Corzo	Serafina Corzo	Serafina Corzo
22	CC 28089199	Maria Asusena Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra	Maria Sierra
23	CC 91276021	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa	Manuel Tolosa
24	CC 28156933	Adriana Arguello	Adriana Arguello	Adriana Arguello	Adriana Arguello	Adriana Arguello	Adriana Arguello	Adriana Arguello
25	CC 91524985	Johny Pinto	Johny Pinto	Johny Pinto	Johny Pinto	Johny Pinto	Johny Pinto	Johny Pinto
26	CC 37899746	Carolina Gallo	Carolina Gallo	Carolina Gallo	Carolina Gallo	Carolina Gallo	Carolina Gallo	Carolina Gallo
27	CC 1100959120	Gerson Fabian Vasquez	Gerson Fabian V	Gerson Fabian V	Gerson Fabian V	Gerson Fabian V	Gerson Fabian V	Gerson Fabian V
28	CC 1100957431	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra	Cesar Augusto Parra
29	CC 13703564	Elias Pico	—	—	—	—	—	—
30	CC 1005464679	Brayan Marin	—	—	—	—	—	—
31	CC 91018980	Geimar Yonathan Blancio	—	—	—	—	—	—
32								
33								

Observaciones:

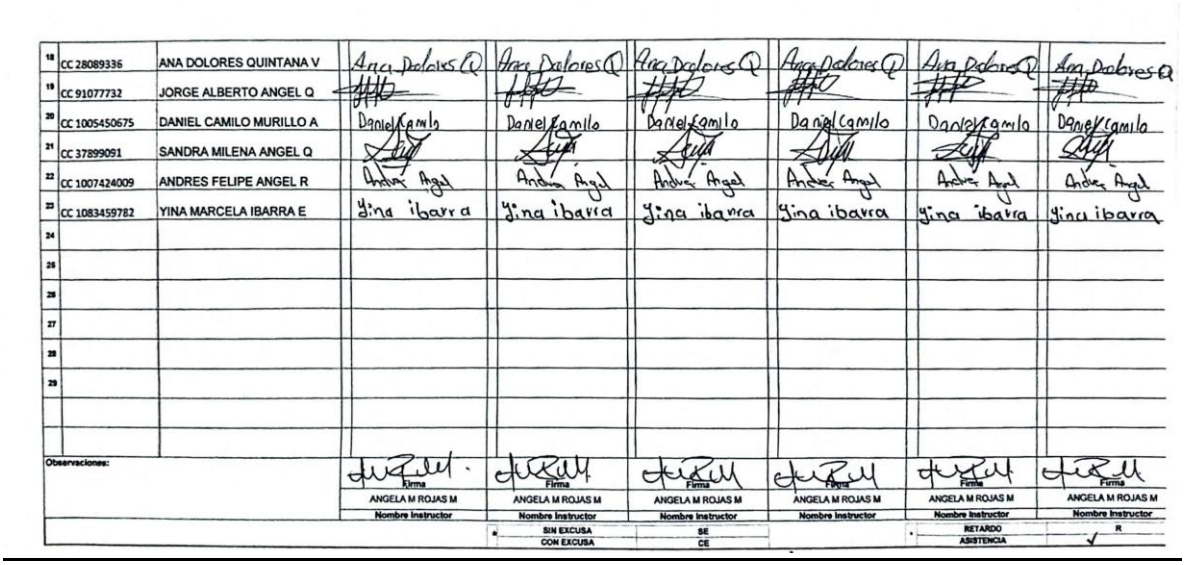
ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor	ANGELA M ROJAS M Nombre Instructor
SIN EXCUSA CON EXCUSA	SE CE		RETARDO ASISTENCIA	R ✓	

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3251725 San Gil 1 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 13,14,16,17,18 y 19 de junio de 2025

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:			HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS				FECHA DE INICIO DEL CURSO:	
N° DE FICHA:		3251725	INSTRUCTOR:	ANGELA MARIA ROJAS MILLAN			FECHA FIN DEL CURSO:	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			13/06/2025	14/06/2025	16/06/2025	17/06/2025	18/06/2025	19/06/2025
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	CC 1098712228	MARTHA AZUCENA CABARIQUE	Martha Cabarique	Martha Cabarique	Martha Cabarique	Martha Cabarique	Martha Cabarique	Martha Cabarique
2	CC 1098749242	LUIS ENRIQUE PEDRAZA	Luis Reyes	Luis Reyes	Luis Reyes	Luis Reyes	Luis Reyes	Luis Reyes
3	CC 1100950473	ADRIAN CAMILO FUENTES	Adrian Fuentes	Adrian Fuentes	Adrian Fuentes	Adrian Fuentes	Adrian Fuentes	Adrian Fuentes
4	CC 1005154179	GERALDYNE ORTIZ MATEUS	Geraldyne Ortiz	Geraldyne Ortiz	Geraldyne Ortiz	Geraldyne Ortiz	Geraldyne Ortiz	Geraldyne Ortiz
5	CC 1097489019	JULIETH TATIANA MARTINEZ G	Julieth T Martinez G	Julieth T Martinez G	Julieth T Martinez G	Julieth T Martinez G	Julieth T Martinez G	Julieth T Martinez G
6	PPT 6142714	ANALI SOFIA MELENDEZ A	Anali Melendez	Anali Melendez	Anali Melendez	Anali Melendez	Anali Melendez	Anali Melendez
7	CC 37896088	RITA ALEXANDRA URIBE D	Alexandra Uribe	Alexandra Uribe	Alexandra Uribe	Alexandra Uribe	Alexandra Uribe	Alexandra Uribe
8	CC 1005464237	MARIA ANGELICA ARGUELLO	Maria Angelica A.	Maria Angelica A.	Maria Angelica A.	Maria Angelica A.	Maria Angelica A.	Maria Angelica A.
9	CC 1115735966	MARLY TATIANA RODRIGUEZ	Marly Tatiana R.	Marly Tatiana R.	Marly Tatiana R.	Marly Tatiana R.	Marly Tatiana R.	Marly Tatiana R.
10	CC 1001998614	KAREN MUNIVE GUTIERREZ	Karen Lucero M.G.	Karen Lucero M.G.	Karen Lucero M.G.	Karen Lucero M.G.	Karen Lucero M.G.	Karen Lucero M.G.
11	CC 1005259146	ALANNIXS YHULIETF HORMIGA						
12	CC 1100961799	JOHANNA STEFHANY PLATA	Johanna S Plata	Johanna P.	Johanna P.	Johanna P.	Johanna P.	Johanna P.
13	CC 1098616373	NELSON MAURICIO LOPEZ	N Mauricio LC.	N Mauricio LC.	N Mauricio LC.	N Mauricio LC.	N Mauricio LC.	N Mauricio LC.
14	CC 1100973162	DIANA CAROLINA LEON C	Diana Carolina León	Diana Carolina León	Diana Carolina León	Diana Carolina León	Diana Carolina León	Diana Carolina León
15	CC 63524613	LINA BERMUDEZ VILLAMIZAR	Lina Bermudez	Lina Bermudez	Lina Bermudez	Lina Bermudez	Lina Bermudez	Lina Bermudez
16	CC 37897524	MARIA ANGELINA PINTO	Maria A. Pinto	Maria A. Pinto	Maria A. Pinto	Maria A. Pinto	Maria A. Pinto	Maria A. Pinto
17	CC 1095801193	FLORALBA QUINTERO V	Floralba Quintero	Floralba Quintero	Floralba Quintero	Floralba Quintero	Floralba Quintero	Floralba Quintero



18	CC 28089336	ANA DOLORES QUINTANA V	Ana Dolores Q		Ana Dolores Q		Ana Dolores Q		Ana Dolores Q		Ana Dolores Q	
19	CC 91077732	JORGE ALBERTO ANGEL Q										
20	CC 1005450675	DANIEL CAMILO MURILLO A	Daniel Camilo		Daniel Camilo		Daniel Camilo		Daniel Camilo		Daniel Camilo	
21	CC 37899091	SANDRA MILENA ANGEL Q										
22	CC 1007424009	ANDRES FELIPE ANGEL R	Andres Angel		Andres Angel		Andres Angel		Andres Angel		Andres Angel	
23	CC 1083459782	YINA MARCELA IBARRA E	Yina ibarra		Yina ibarra		Yina ibarra		Yina ibarra		Yina ibarra	
24												
25												
26												
27												
28												
29												
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			ANGELA M ROJAS M		ANGELA M ROJAS M		ANGELA M ROJAS M		ANGELA M ROJAS M		ANGELA M ROJAS M	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	
					SIN EXCUSA / CON EXCUSA		SE / CE				RETARDO / ASISTENCIA	R ✓

<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3240966
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación 3251725

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA: 96151529
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

TALLER No 1

TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 de 2013, y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM y en sitio de trabajo.

- ✓ **Metodología**

Reconocer los diferentes tipos de contaminación y los factores de crecimiento de los microorganismos para desarrollo de las ETAS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD N° 2 BPM

TALLERES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

La presente Actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM Plan de Saneamiento Bàsico

- ✓ **Metodología**

Selección del programa al que corresponde el concepto, reconocimiento claves de la inocuidad a través de los errores en la manipulación de alimentos.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 3
MICROORGANISMOS Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura y Los Microorganismos

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología** Diligenciamiento del crucigrama

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 4

PLAN DE SANEAMIENTO Y BPM

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros del Manejo integral de Plagas

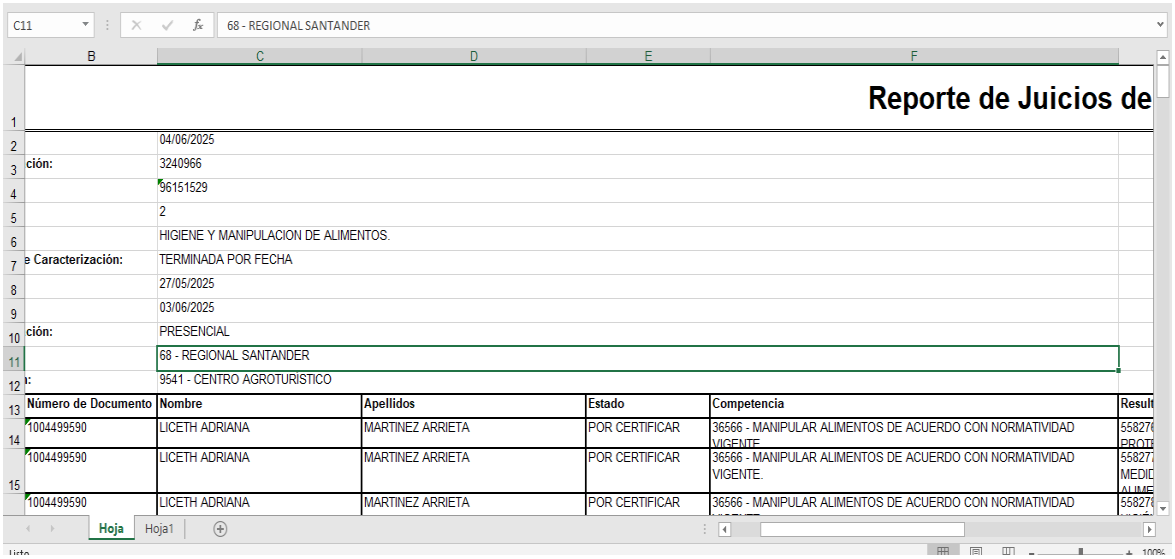
- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología**

1. Marque con una X la respuesta correspondiente a Verdadero o Falso

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de lascompetencias del programa, adquiridos por los aprendices enel desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos,plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

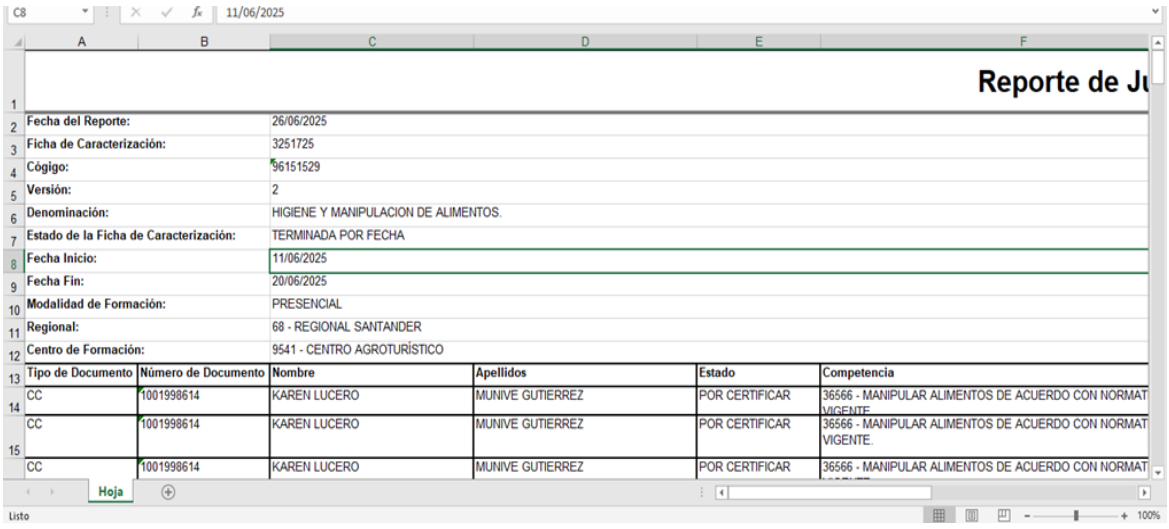


Reporte de Juicios de

	04/06/2025
ción:	3240966
	96151529
	2
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
e Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
	27/05/2025
	03/06/2025
ción:	PRESENCIAL
	68 - REGIONAL SANTANDER
:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Result
1004499590	LICETH ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	55827 PROTI
1004499590	LICETH ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	55827 MEDID ALIME
1004499590	LICETH ADRIANA	MARTINEZ ARRIETA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	55827

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3240966



Reporte de Ju

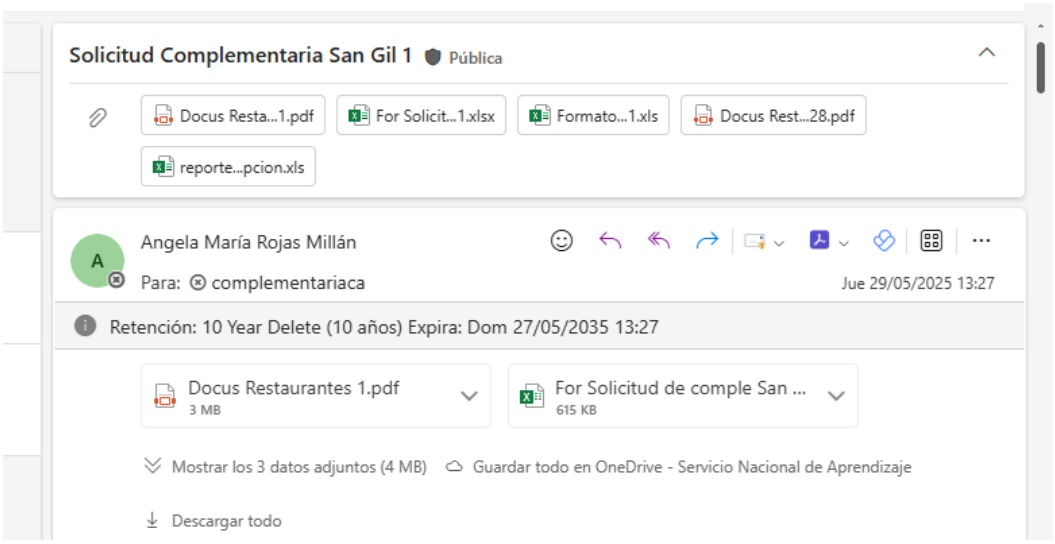
Fecha del Reporte:	26/06/2025
Ficha de Caracterización:	3251725
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	11/06/2025
Fecha Fin:	20/06/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1001998614	KAREN LUCERO	MUNIVE GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE
CC	1001998614	KAREN LUCERO	MUNIVE GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1001998614	KAREN LUCERO	MUNIVE GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3251725

<u>Evidencia 5.</u> 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.

Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.



Ficha 3251725

<u>Evidencia 6</u> obligación 9 Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión dela 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.

Se realizó la revisión de los aprendices matriculados para continuar el proceso de ingreso en los programas de formación.

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la ficha 3251725 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el número de cédula, tipo de documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pueden comunicar a este mismo correo.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3251725
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1100950473	ADRIAN CAMILO FUENTES PORRAS	Matriculado
CC - 1005259146	ALANNIXS YHULIETF HORMIGA JIMENEZ	Matriculado
CC - 28089336	ANA DOLORES QUINTANA VASQUEZ	Matriculado
CC - 1007424009	ANDRES FELIPE ANGEL RAMON	Matriculado
CC - 1005450675	DANIEL CAMILO MURILLO ANGEL	Matriculado

Ficha 3251725

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

Evidencias Ficha 3240966 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Cámara de Comercio San Gil por medio Presencial. Fecha 3 de junio de 2025

03/06/2025







Evidencias Ficha 3251725 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil 1 por medio Presencial. Fecha 13, 14,16, 17, 18 y 19 de junio de 2025

13/06/2025





14/06/2025





16/06/2025





17/06/2025





18/06/2025





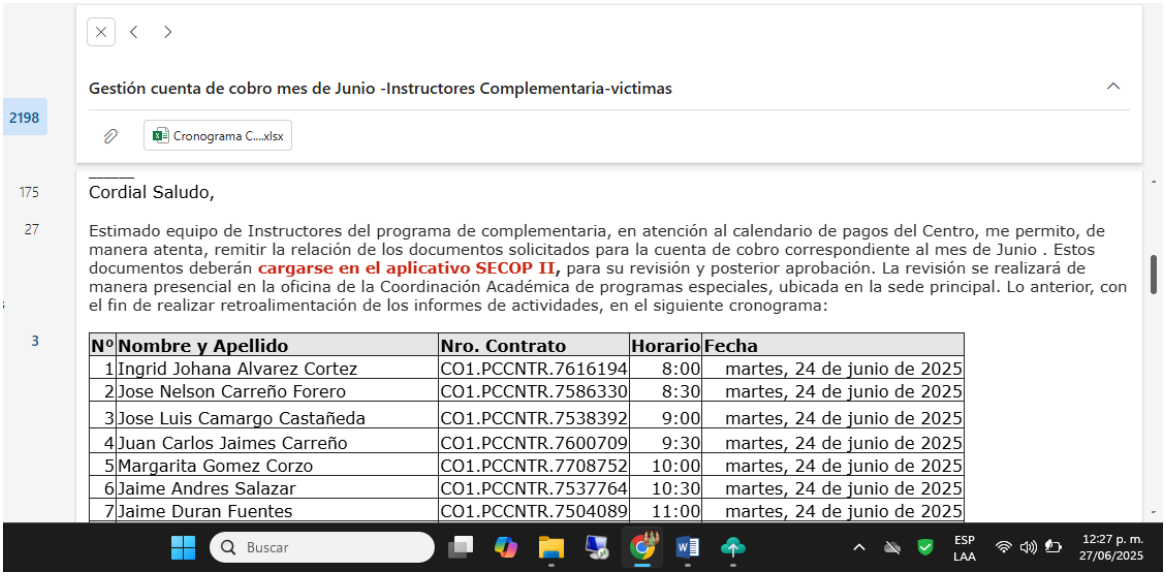
19/06/2025





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

Solicitud realizada por el Ing. Johon Fredy Sanabria el día 18 de junio por correo electrónico Gestión cuenta de cobro mes de junio -Instructores Complementarias -Victimas



Gestión cuenta de cobro mes de Junio -Instructores Complementaria-victimas

2198

Cronograma C....xlsx

175

Cordial Saludo,

27

Estimado equipo de Instructores del programa de complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de Junio . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II,** para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

3

Nº	Nombre y Apellido	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Ingrid Johana Alvarez Cortez	CO1.PCCNTR.7616194	8:00	martes, 24 de junio de 2025
2	Jose Nelson Carreño Forero	CO1.PCCNTR.7586330	8:30	martes, 24 de junio de 2025
3	Jose Luis Camargo Castañeda	CO1.PCCNTR.7538392	9:00	martes, 24 de junio de 2025
4	Juan Carlos Jaimes Carreño	CO1.PCCNTR.7600709	9:30	martes, 24 de junio de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	CO1.PCCNTR.7708752	10:00	martes, 24 de junio de 2025
6	Jaime Andres Salazar	CO1.PCCNTR.7537764	10:30	martes, 24 de junio de 2025
7	Jaime Duran Fuentes	CO1.PCCNTR.7504089	11:00	martes, 24 de junio de 2025

Buscar

ESP LAA

12:27 p. m. 27/06/2025

Pantallazo Correo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3240966 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3251725 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3174609 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 73,90

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
09/06/2025	13/06/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO