



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Campoalegre, julio de 2025

Señora  
**SONIA PATRICIA GOMEZ TAMAYO**  
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7922796**  
Cargo del supervisor **Coordinador Académico**  
Dependencia **Campoalegre**  
Ciudad

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual julio del año 2025

**Referencia:** No **CO1.PCCNTR.7922796** del año 2025

CARLOS EDUARDO NAVIA LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88155920 de Pamplona, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Formación Agroindustrial la Angostura, 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 en el periodo comprendido entre el 1 de julio al 31 de julio del año 2025

**Valor y forma de Pago:** El valor total del contrato se fija en VEINTINUEVE MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE. (\$29.283.553), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de mayo del 2025 por valor de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE (459.951). b) seis (6) pagos iguales para los meses de junio a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno, c) un último pago en el mes de diciembre de 2025 por valor de UN



MILLON DOSCIENTOS VEINTISEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE (1.226.536). los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No 07623365926 del banco Bancolombia, cuyo titular es el Contratista

**Plazo:** Será hasta el 8 de diciembre de 2025

**OBJETO:** (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la Formación Profesional Integral, que programa el Centro de Formación Agroindustrial, para la red de conocimiento requerida, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente en el marco de los lineamientos del Programa de Articulación con la Educación Media. ESPECIALIDAD AGROINDUSTRIAL y las afines al perfil del contratista.

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación profesional integral en los programas de formación titulada y complementaria de acuerdo	Formación académica Fichas: Procesamiento de productos alimenticios Fichas: 3168260;	Fotografías de las sesiones presenciales y medios tecnológicos



	con la asignación realizada por la coordinación académica	3175470; 3176079 y 2934666. Chocolatería Ficha 3178262	
2	Cumplir con los lineamientos y disposiciones del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, Código de Integridad del SENA, desarrollando personalmente las acciones de formación asignadas por la Coordinación Académica, de acuerdo con la programación establecida.	Ejecución de las acciones de formación programadas	Anexo fotografía de asistencias



3	Participar a las reuniones de los equipos de desarrollo curricular construyendo y ejecutando el proyecto formativo, la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, actas de desarrollo curricular, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo con las formaciones asignadas.	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro.	No aplica para este mes
4	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada	No se ejecutó durante el periodo objeto de cobro	No aplica para este mes



5	<p>Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SOFIA PLUS, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar que los aprendices matriculados queden en estado: “En Formación”.</li> <li>- Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje</li> <li>- Notificar de manera inmediata al Coordinador Académico en caso de cometer un error en el registro de los juicios evaluativos</li> <li>- Dos (2) días antes del cierre del programa de formación complementaria, mediante un aviso en el LMS que contenga: como descargar su certificado, el listado de</li> </ul>	<p>Se orientó formación en las fichas de:</p> <p>Procesamiento de productos alimenticios</p> <p>Fichas: 3168260; 3175470; 3176079 y 2934666. Chocolatería</p> <p>Ficha 3178262</p>	<p>Reporte de horas aplicativo Sofia Plus.</p>
---	---	--	--



<p>aprendices que aprueban el curso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Enviar la comunicación al aprendiz cada vez que presente inasistencia conforme al Reglamento del Aprendizaje SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de la inasistencia.</li><li>-Manejo en línea de las plataformas de interface con SOFIA PLUS y LMS TERRITORIO.</li><li>-Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento.</li><li>- Creación y actualización permanente del Portafolio del instructor en el LMS TERRITORIO y en el DRIVE de la Coordinación Académica, de la formación en el programa Articulación con la Media Técnica.</li><li>-Orientación y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el LMS TERRITORIO.</li></ul>		
---	--	--



6	Realizar seguimiento con el control de asistencia asignado por la coordinación académica, con el fin de activar la ruta de retención, registrando la novedad en el formato GFPI-F-176 ruta de atención para la prevención de la deserción y proceder de acuerdo con lineamiento institucional.	Registro de inasistencias	Pantallazo de registro de inasistencias
7	Proceder de manera oportuna en los casos especiales de reingreso, de acuerdo a lo designado por la Subdirección y la Coordinación Académica.	Durante el mes no fui asignado para desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO.	Durante el mes no fui asignado a desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
9	Comunicar oportunamente al Coordinador Académico las anomalías, inconsistencias y novedades de los aprendices.	A la fecha no ha habido anomalías, inconsistencias y novedades con los aprendices	No se aporta ninguna evidencia en el mes



10	Apoyar la divulgación de las ofertas de programas de formación a impartir en el Centro.	Durante el mes no fui asignado a desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
11	Realizar seguimiento a la etapa productiva de aprendices según asignación de la coordinación académica.	Se realiza seguimiento a los proyectos productivos, de las fichas: 2934666 y 2942212	Pantallazo Bitácora
12	Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz y remitir las novedades a la coordinación académica y al comité de seguimiento y evaluación del aprendizaje.	Se hace cumplir el reglamento del aprendiz	Fotografía aprendices organizados y cumpliendo con sus labores
13	Cumplir con los protocolos generales de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar su adecuado manejo, de conformidad con lo señalado en normas que rijan sobre la materia. El SENA se reservará el derecho de solicitar las evidencias de cumplimiento en el momento en que lo considere conveniente..	Se cumple con protocolos establecidos	Fotografía aprendices cumpliendo protocolos



14	Participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación de la actividad contractual.	Durante el mes no fui asignado para desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
15	Revisar de manera permanente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo oportunamente los mensajes electrónicos	Revisión permanente de correo institucional	Uso de correo institucional
16	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA y de otros proyectos en convenio institucional.	Durante el mes no fui asignado para desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
17	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 y que por razones de experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual se requiera.	Durante el mes no fui asignado para desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes



18	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	Durante el mes no fui asignado para desarrollar esta obligación	No se aporta ninguna evidencia en el mes
19	Presentar en las fechas programadas por la supervisión, los reportes de ejecución de actividades y los demás informes que le sean solicitados sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Informe mensual de instructor	Anexo pantallazo informe mensual
20	Realizar las demás actividades necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que, por ser inherentes, le sean asignadas por EL SENA	Se realizan las actividades asignadas por la coordinación	Fotografías

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.

<b>ITEM</b>	<b>No DE LA ORDEN DE VIAJE</b>	<b>LUGAR DE DESPLAZAMIENTO</b>	<b>FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL</b>	<b>FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL</b>
1.	62825	Campoalegre - Neiva (vereda san Antonio de anaconia) - Campoalegre	9/06/2025	9/06/2025
2.	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) -rivera - Campoalegre	10/06/2025	10/06/2025
3	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) -rivera - Campoalegre	11/06/2025	11/06/2025
4	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda EL Guadual) -rivera - Campoalegre	12/06/2025	12/06/2025
5	62825	Campoalegre - Neiva (vereda san Antonio de anaconia) - Campoalegre	13/06/2025	13/06/2025
6	62825	Campoalegre - Neiva - Fortalecillas-Neiva - Campoalegre	14/06/2025	14/06/2025
7	62825	Campoalegre - Neiva (vereda san Antonio de anaconia) - Campoalegre	16/06/2025	16/06/2025



8	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) -rivera - Campoalegre	17/06/2025	17/06/2025
9	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda La Ulloa) -rivera - Campoalegre	18/06/2025	18/06/2025
10	62825	Campoalegre - Rivera (Vereda EL Guadual) -rivera - Campoalegre	19/06/2025	19/06/2025
11	62825	Campoalegre - Neiva (vereda san Antonio de anaconia) - Campoalegre	20/06/2025	20/06/2025

**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. 9488152429 - 9489024118 de la planilla, operador Aportes en Línea del mes de junio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (37) folios

Cordialmente,

**Firma**



**Carlos Eduardo Navia Lopez**

**Contratista**

**C.C. No. 88155920**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**Sonia Patricia Gómez Tamayo**

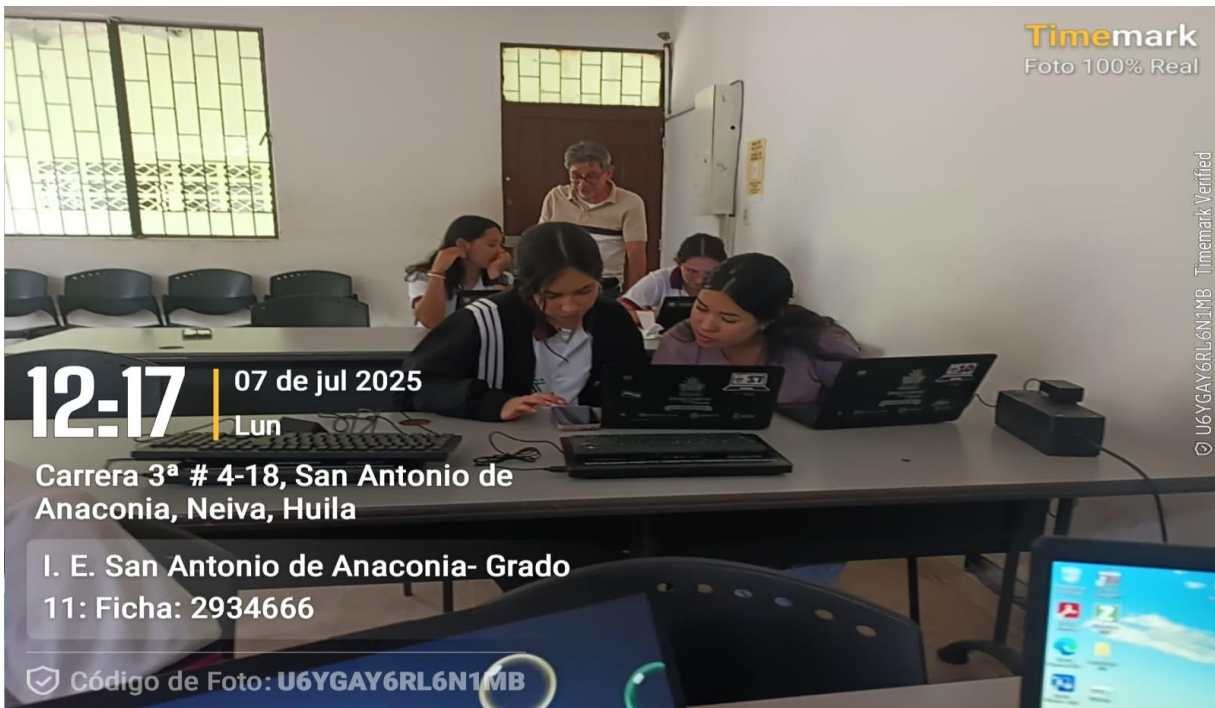
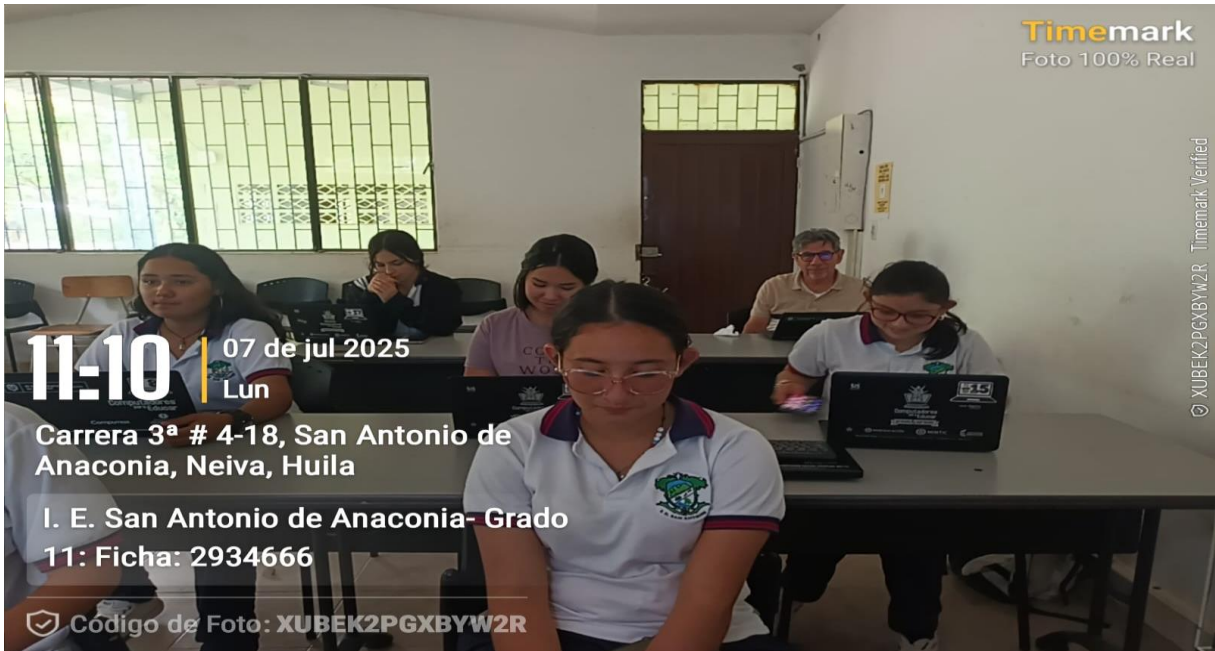
**Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7922796 de 2025**

**Cargo: Coordinadora Académica**

Evidencias Instructor Carlos Eduardo Navia Lopez mes julio 2025

Obligación contractual N°1:

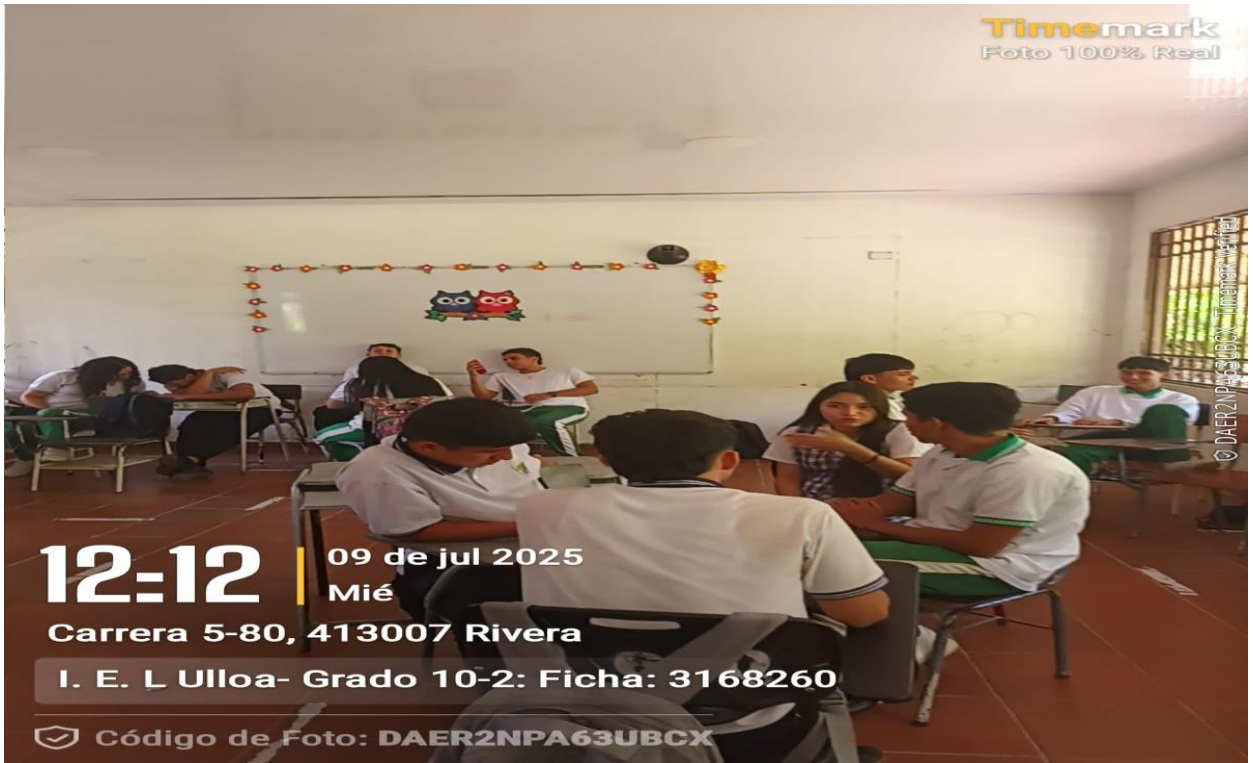
Procesamiento de productos alimenticios I.E San Antonio de Anaconia. Ficha: 2934666



Procesamiento de alimentos, I. E. La Ulloa, Ficha 2942212



Procesamiento de Productos Alimenticios I.E La Ulloa. Ficha: 3168260



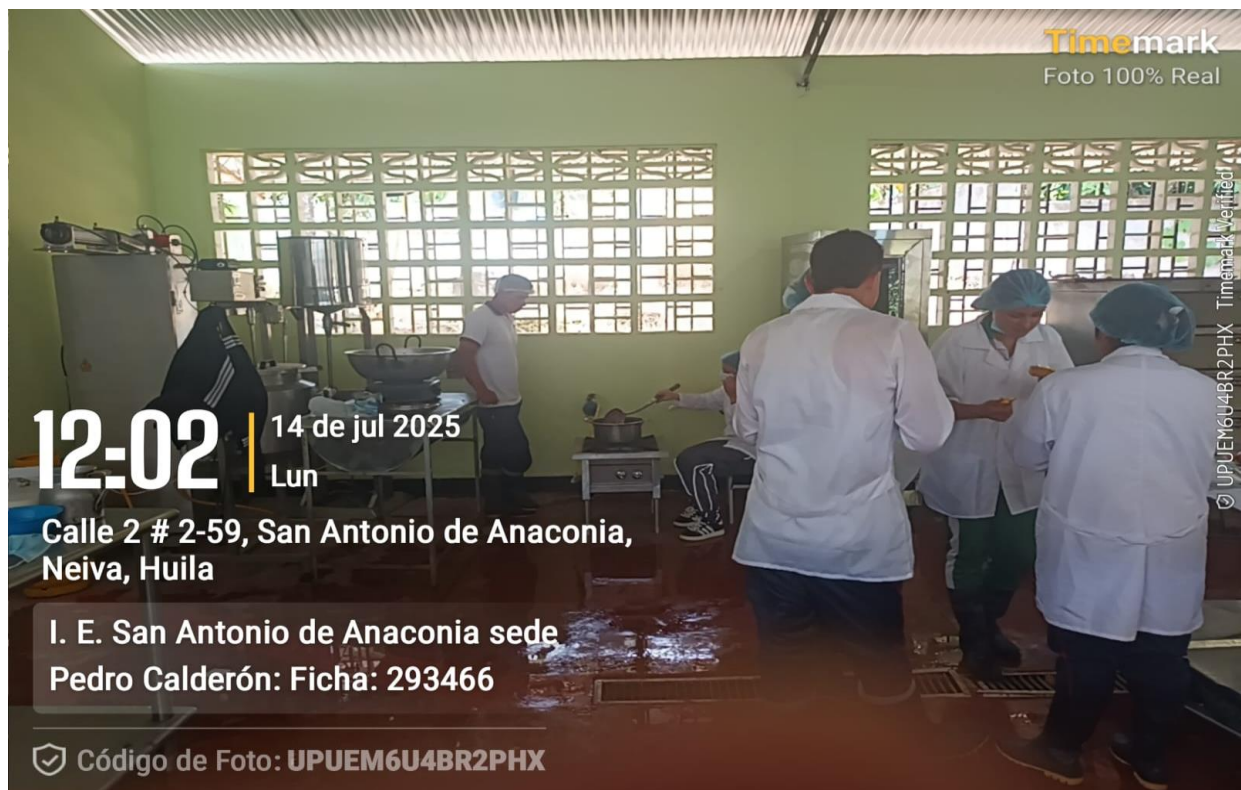
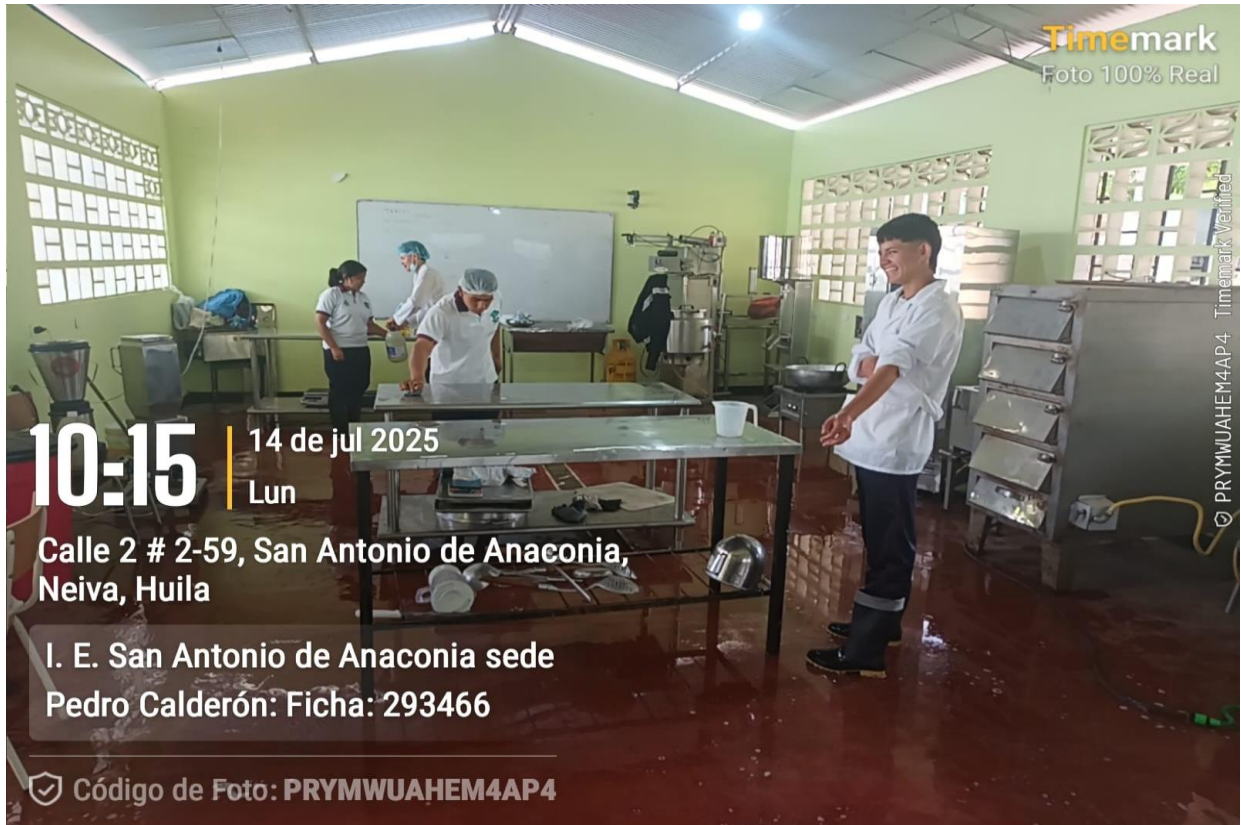
Chocolatería. I. E Núcleo Escolar El Guadual. Ficha: 3178262



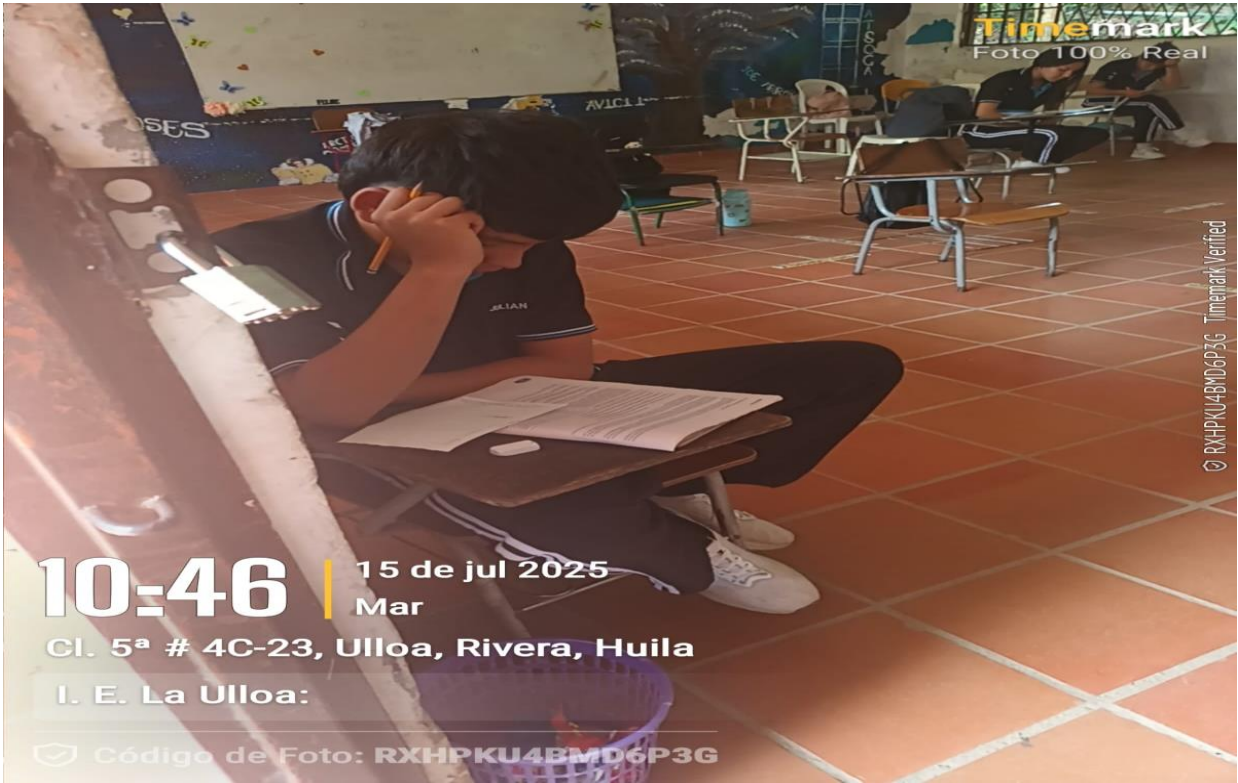


Procesamiento de Productos Alimenticios. I E. San Antonio de Anaconia Sede Pedro Calderón

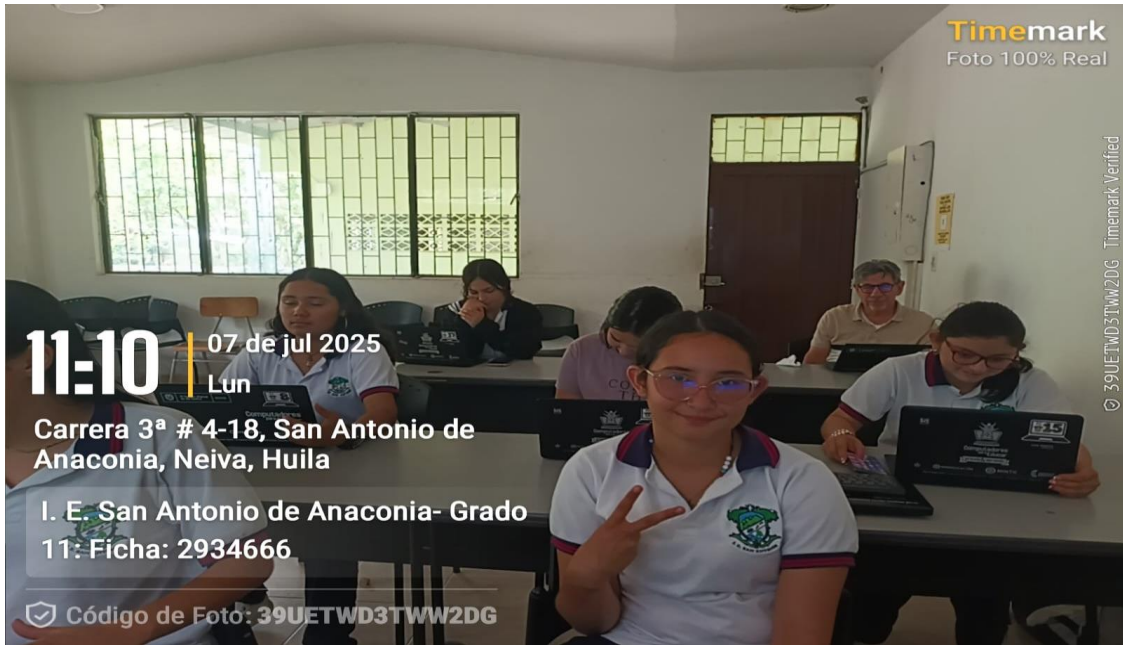
Ficha: 2934666



Procesamiento de Productos Alimenticios. I E La Ulloa. Ficha: 2942212



## Obligación contractual N° 2



## Obligación Contractual N° 5

30/06/25	01/07/25	02/07/25	03/07/25	04/07/25	05/07/25
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (3168260)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:20: Disponible 11:20 - 16:20: (3178262)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 18:00: (3175470)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 06/07/25
07/07/25	08/07/25	09/07/25	10/07/25	11/07/25	12/07/25
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2942212)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (3168260)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:20: Disponible 11:20 - 16:20: (3178262)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 18:00: (3175470)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: 13/07/25
14/07/25	15/07/25	16/07/25	17/07/25	18/07/25	19/07/25
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (2934666)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2942212)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (3168260)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:20: Disponible 11:20 - 16:20: (3178262)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 18:00: (3175470)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 20/07/25
21/07/25	22/07/25	23/07/25	24/07/25	25/07/25	26/07/25
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (2934666)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 17:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2942212)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (3168260)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 11:20: Disponible 11:20 - 16:20: (3178262)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 18:00: (3175470)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 18:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: 27/07/25
28/07/25	29/07/25	30/07/25	31/07/25	01/08/25	02/08/25
00:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (2934666)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (2942212)EVALUAR EL PROCESO DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS.	00:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 18:00: (3168260)RECONOCER LOS RECURSOS NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	00:00 - 11:20: Disponible 11:20 - 16:20: (3178262)DEFINIR LOS RECURSOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DEL CACAO SEGÚN ESPECIFICACIONES.	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible 03/08/25

## Obligación contractual N°6

Asistencia Fortalecidas 10 grado - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Acrobat ¿Qué desea hacer? Compartir

A1 I.E. MARÍA AUXILIADORA - FORTALECILLAS

I.E. MARÍA AUXILIADORA - FORTALECILLAS

FICHA: 3176079

ITEM	ALUMNOS	31-may	14-jun	12-jul	26-jul	9-ago	23-ago	6-sep	20-sep	4-oct	18-oct	1-nov	15-nov
1	Shaira Charry Rivera	P	P	P									
2	Eilen Daniela Lavao	P	P	P									
3	Brayan Moreno	P	P	P									
4	Nikole Andrea Martinez	P	P	FI									
5	Diego Felipe Aragones Diaz	P	P	P									
6	Nasly Yurley Gomez Rojas	P	P	P									
7	Sofi Taliana Tovar Sterling	P	FI	FI									
8	Lucia Sanchez Martinez	P	FI	P									
9	Juan Sebastian Mercia Diaz	P	P	P									
10	Christian Ariel Vargas	P	P	P									
11	Richard Steven Gonzalez Castrillon	P	P	FI									
12	Juan Diego Morales Mosquera	P	FI	P									
13	Juailian Camilo Vargas Medina	P	FI	P									
14	Andrés Sanchez Muñoz	P	P	P									
15	Tomas Alejandro Vargas Vasquez	P	P	P									
16	Keller Rojas Medina	P	FJ	P									
17	Paula Andrea Medina	P	P	FI									
18	Arianeth Sofia Camacho Rojas	P	P	P									
19	Juan Diego Galeao Moreno	P	FI	FI									
20	Sharly Manuel Gomez Diaz	P	P	FI									
21	Brandon Esteban Mocuera Cardozo	P	FI	P									

Hoja1 (2) GRUPOS ASEO

11:12 p. m. 15/07/2025

## Obligación contractual N°15



## Obligación contractual 11

Bitácoras - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Acrobat ¿Qué desea hacer? Compartir

M10

PROCESO					
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	<input type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
LAURA SOFIA MOSQUERA OTERO	TI	1029883530	3135476649		<a href="mailto:laurasofiamosqueraotero@gmail.com">laurasofiamosqueraotero@gmail.com</a>
Número de grupo		Programa de formación			
2942212		TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			
Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA ULLOA	81301111-8	1	1/06/2025 30/06/2025		
Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico		
FARIT FIERRO CAUPAZ	RECTOR	3107822842	<a href="mailto:ulloa.rivera@sedhuila.gov.co">ulloa.rivera@sedhuila.gov.co</a>		

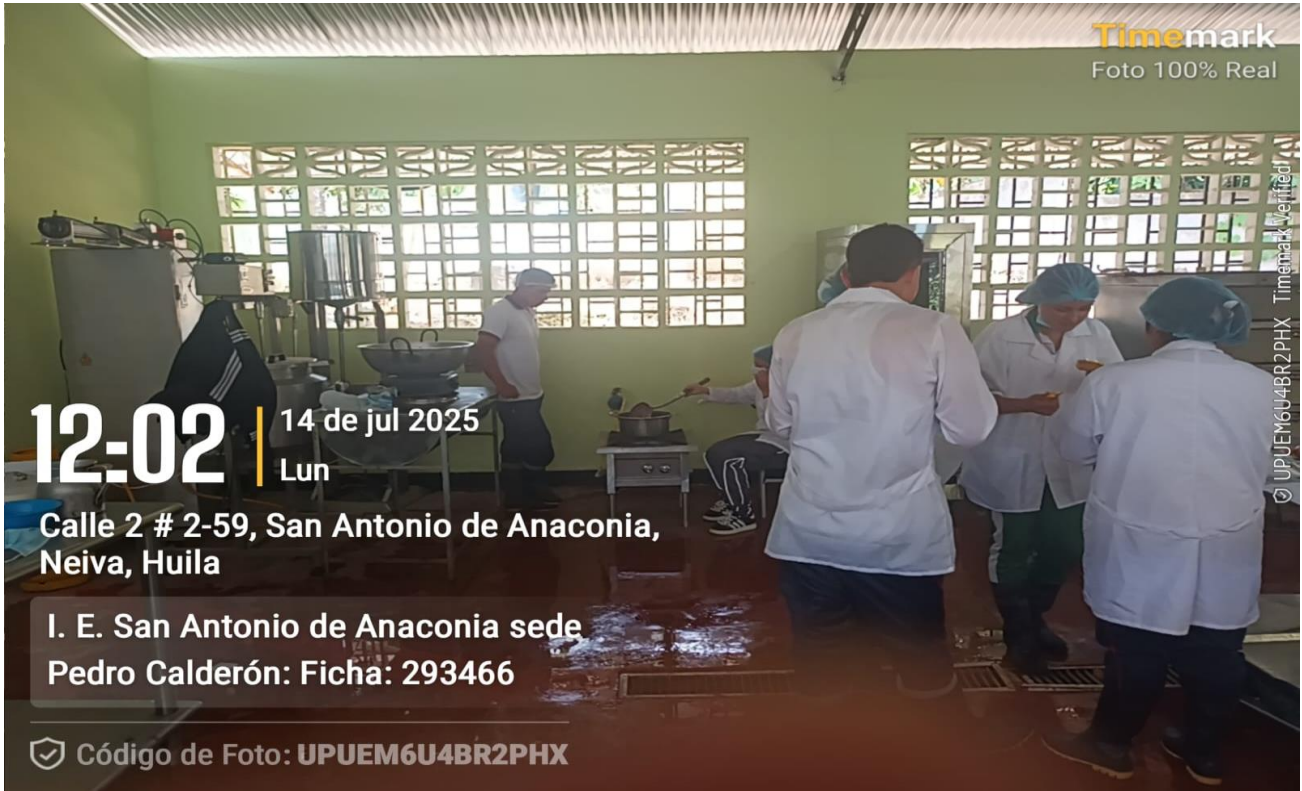
GFPI-F-147-Formato Bitácora

11:53 p. m. 18/07/2025

## Obligación contractual 12



### Obligación contractual N° 13



### Obligación contractual N° 15

**Invitación al VII Encuentro De Experiencia Significativas De Semilleros De Investigación La Angostura (S.I.A)-2025** Pública

**Yoly Dayana Moreno Ortega**   
Buen día apreciados compañeros Me complace invitarlos a parti... Vie 11/07/2025 18:09

**Carol Tatiana Vargas Gomez**   
Cordial saludo, De manera atenta, se da a conocer información ... Lun 14/07/2025 15:14

**Carlos Eduardo Navia Lopez**   
Para: Carol Tatiana Vargas Gomez Mar 15/07/2025 23:17

Buen día estimada Carol

Muchas gracias por la invitación

Atte,

Carlos Eduardo Navia L.  
Instructor SENA

## Obligación contractual N° 19

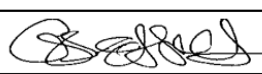


### INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

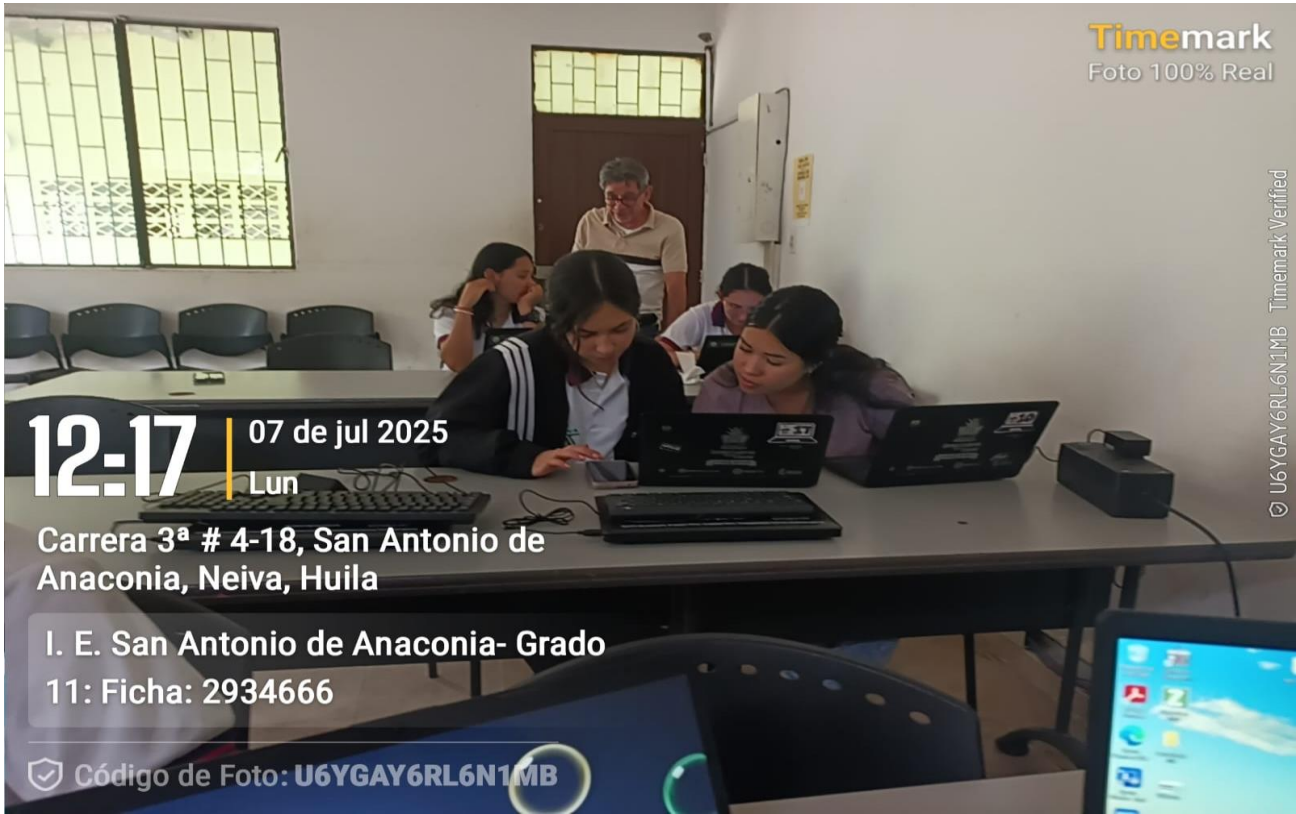
CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: CARLOS EDUARDO NAVIA LOPEZ

Período laborado: Del 1 al 31 de julio de 2025

FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA																			
No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha [DD-MM-AA]		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
2334666	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Higienizar plantas de alimentos de según procedimiento técnico y normativa	I.E. SAN ANTONIO DE ANACONIA	14/07/2025	28/07/2025	3								10	3	7:00	17:00	30
2342212	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Higienizar plantas de alimentos de según procedimiento técnico y normativa	I.E. LA ULLDA	8/07/2025	23/07/2025	4								5	4	13:00	18:00	20
3168260	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y a Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. LA ULLDA	2/07/2025	30/07/2025	5								5	5	13:00	18:00	25
3178262	TECNICO EN CHOCOLATERÍA	Desarrollo de habilidades para transformar el grano de cacao en productos de chocolatería que cumplan los requisitos de la normatividad vigente	Recibir almehitos según ficha técnica y legislación	I.E. Nucleo Educativo El Guadual	3/07/2025	3/07/2025				5					5	5	11:20	16:20	25
3175470	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y a Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. San Antonio de Anaconia	4/07/2025	25/07/2025				4					10	4	8:00	18:00	40
3176073	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y a Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. María Auxiliadora	12/07/2025	26/07/2025							2		10	2	7:00	17:00	20
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>160</b>	
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA																			
No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha [DD-MM-AA]		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>0</b>	
FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE																			
No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha [DD-MM-AA]		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>0</b>	
ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR																			
APOYO A LA FORMACIÓN																			
Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha [DD-MM-AA]		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº Horas		
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta			
<b>SUBTOTAL</b>																		<b>0</b>	
<b>GRAN TOTAL</b>																		<b>160</b>	
 Firma de Instructor													Firma de la Coordinadora Académica - Supervisora del Contrato						

Obligación contractual N° 20





**INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR**

**CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"**  
**NOMBRE DEL INSTRUCTOR: CARLOS EDUARDO NAVIA LOPEZ**  
**Periodo laborado: Del 1 al 31 de julio de 2025**

**FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JÓVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Dias	Horario		Nº Horas	
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta		
293466	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Higienizar plantas de alimentos de según procedimiento técnico y normativa	I.E. SAN ANTONIO DE ANACONIA	14/07/2025	28/07/2025	3								10	3	7:00	17:00	30
294212	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Higienizar plantas de alimentos de según procedimiento técnico y normativa	I.E. LA ULLOA	8/07/2025	29/07/2025	4								5	4	13:00	18:00	20
3168260	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. LA ULLOA	2/07/2025	30/07/2025	5								5	5	13:00	18:00	25
3178262	TECNICO EN CHOCOLATERÍA	Desarrollo de habilidades para transformar el grano de cacao en productos de chocolatería que cumplan los requisitos de la normatividad vigente	Recibir almeltos según ficha técnica y legislación	I.E. Nueho Educativo El Guadual	3/07/2025	31/07/2025	5								5	5	11:20	16:20	25
3175470	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. San Antonio de Anaconia	4/07/2025	25/07/2025				4					10	4	8:00	18:00	40
3178079	TECNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en Instituciones Educativas del norte del Huila.	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y Buenas Prácticas de Manufactura	I.E. Maria Auxiliadora	12/07/2025	26/07/2025					2				10	2	7:00	17:00	20
<b>SUBTOTAL</b>																	<b>160</b>		

**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Dias	Horario		Nº Horas
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																	<b>0</b>		

**FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE**

No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Dias	Horario		Nº Horas
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																	<b>0</b>	

**ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR**

<b>APOYO A LA FORMACIÓN</b>					Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Dias	Horario		Nº Horas
Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar		Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	
<b>SUBTOTAL</b>																	<b>0</b>	

**GRAN TOTAL** **160**

Firma de Instructur

Firma de la Coordinadora Académica - Supervisora del Contrato

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** CARLOS EDUARDO NAVIA LOPEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/07/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2025 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3178262 - CHOCOLATERIA..

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **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:** 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: Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 25,00

---

**FICHA** 3168260 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 25,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3175470 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA** 2934666 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 30,00

---

**FICHA** 2942212 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 20,00

---

**FICHA** 3176079 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
  
- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RECIBIR CACAO Y MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA DOCUMENTOS SOPORTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL RECIBO DE CACAO Y MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
  
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 20,00

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
-------	--------------	-------------	--------	-------

---

**TOTAL TIEMPO EDT's:** 0,00

---

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 0,00

---

**INSTRUCTOR:** CARLOS EDUARDO NAVIA LOPEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL