PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Berrío, 31 de julio 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 julio 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.

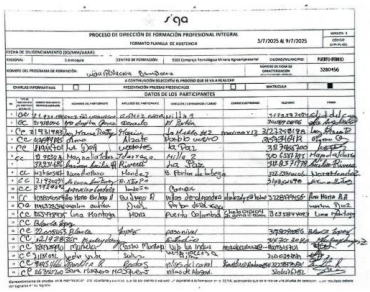
Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

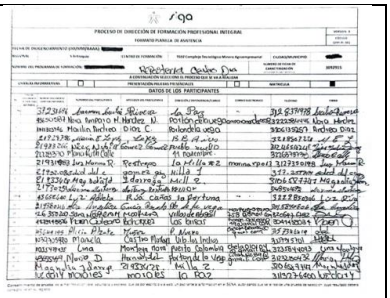
OBJETO:
5_9502_260 PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA O COMPLEMENTARIA EN LA LÍNEA TECNOLÓGICA CLIENTE, MODALIDAD PRESENCIAL PARA EL PROGRAMA VULNERABLES EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL.

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 # 3280411 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS - Vegachi Impartir formación complementaria en la ficha # 3251562 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3280519 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Del 14 al 18 - TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN PANADERÍAS CON MASA MADRE. Impartir formación complementaria en las fichas # 3280541 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE – San Roque	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93650018 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 17/02/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 10 horas JUSTIFICACIÓN: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización  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 pasteleria en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raiz 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.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 04/12/2012 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, ademas de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.

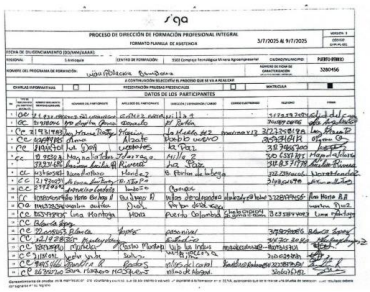
		Impartir formación complementaria en las fichas # 3280567 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El aislar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. 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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • 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: asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: elaborar conservas de frutas ylu hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

			Manipulación de alimentos 15:17 Vegachí, Antioquia Manipulación de alimentos 14:43 Vegachí, Antioquia  15:42 02/07/2025 Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 15:43 03/07/2025 Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia

			   
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según	En el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, se les enseño identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con	Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.

	el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	los tipos de alimentos y prácticas de manipulación. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.” 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 CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS” 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 “PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE.” 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.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93650018 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACION HIGIENICO SANITARIA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 17/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 10 horas JUSTIFICACIÓN: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización  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 raiz 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.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 04/12/2012; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACIÓN DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El aliatar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina

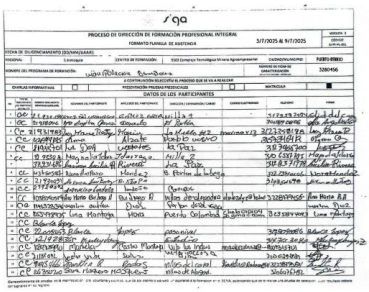
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (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. 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para descubrir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/o hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicas y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. 

			Manipulación de alimentos 14:43 3/7/2025 Jue Verachi, Antioquia  15:42 GMT-5 02/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 15:43 GMT-5 03/07/2025 Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 

			  
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. 

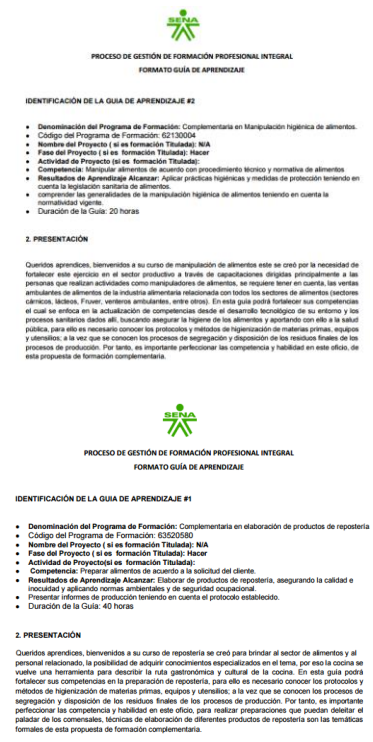
	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS	
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA		
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA	
93650018	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS	
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR	
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 17/02/2010 Fecha Fin Programa:	El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	10 horas	
JUSTIFICACIÓN:	Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización	

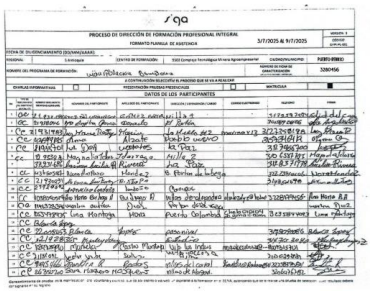
			 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 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.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 04/12/2012; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina  **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, reterios 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria.

			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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/lu hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.   

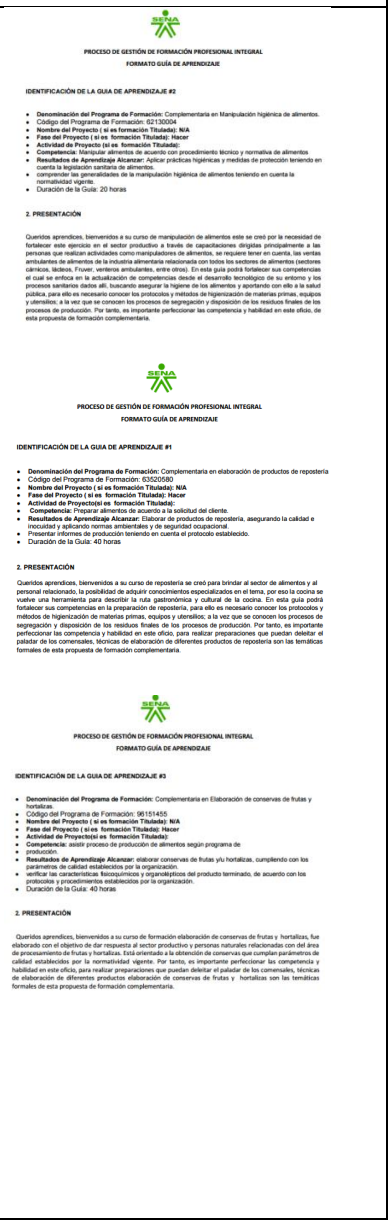
			15:42 GMT-5 03/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 15:43 GMT-5 03/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia  15:29 GMT-5 11/07/2025 Vie Cra. 3 # 11-60, Puerto Berrío, Antioquia

			 
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 # 3280411 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS - Vegachi Impartir formación complementaria en la ficha # 3251562 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3280519 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Del 14 al 18 - TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN PANADERÍAS CON MASA MADRE. Impartir formación complementaria en las fichas #	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93650018 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 17/02/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 10 horas JUSTIFICACIÓN: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización  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 raiz 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.

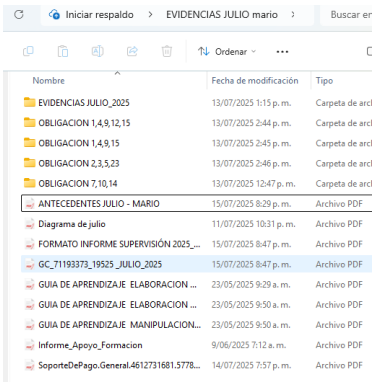
		3280541 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE – San Roque Impartir formación complementaria en las fichas # 3280567 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 04/12/2012; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACIÓN DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformacion y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina  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, veinteros 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. 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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/o hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.    

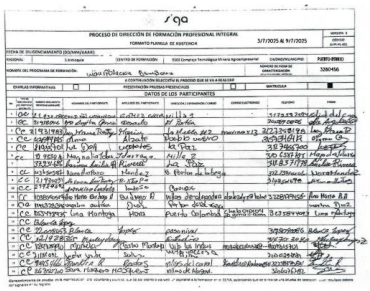
			15:43 03/07/2025 GMT-5 Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia  15:29 11/07/2025 GMT-5 Cra. 3 # 11-60, Puerto Berrío, Antioquia 14:37 GMT-5

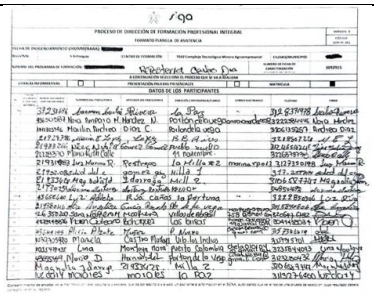
			
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán	Se elaboró la guía de aprendizaje N°.001 “MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.”. N°.002 “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA”. N°.003 “ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS”. 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. 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, veinteros 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. 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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/o hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

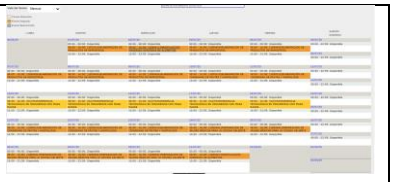
	los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.		
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que 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	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.

	proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de 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 TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina **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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **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 reposteria • 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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas ylu hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guia: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

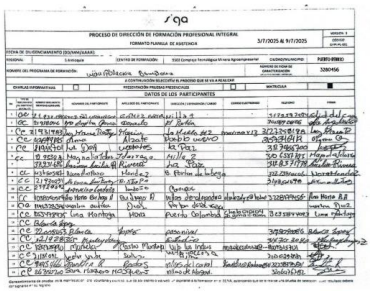
			Manipulación de alimentos 15:17 3/7/2025 Jue Vegachi, Antioquia Manipulación de alimentos 14:43 3/7/2025 Jue Vegachi, Antioquia  15:42 GMT-5 02/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 15:43 GMT-5 03/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia

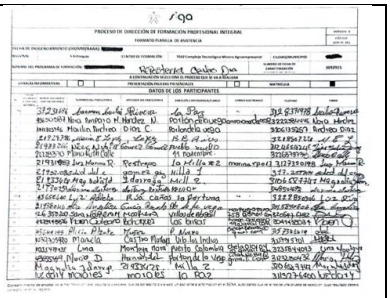
			    horario diagramado, Guía de aprendizaje.

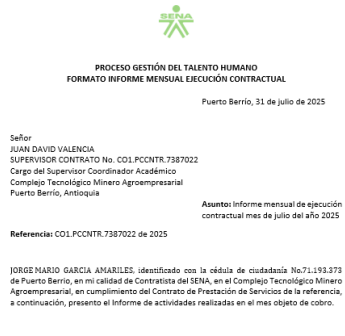
			 **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para descubrir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/o hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicas y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guia: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

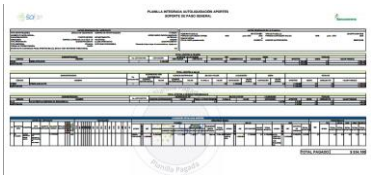
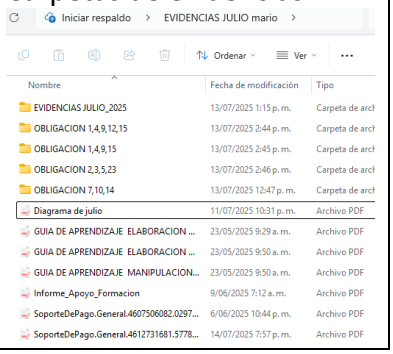
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
9	Orientar 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	Formación complementaria: Fichas # 3280411 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS. Días de ejecución: 02 de julio Competencia: 260201011 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.	Registros fotográficos, Listas de asistencias  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93650018 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa — Fecha inicio Programa: 17/02/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 10 horas JUSTIFICACIÓN: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización  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 raiz del auge gastronomico 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.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa — Fecha inicio Programa: 04/12/2012 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.

	utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Ficha # 3280456 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Dia de ejecución: 03 al 09 de julio 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. Formación complementaria: Ficha # 3280519 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Dia de ejecución: 10 al 23 de julio Competencias:	 LINEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. 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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • 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: asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: elaborar conservas de frutas ylu hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

		290801022 Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. Resultados de aprendizaje: Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la Organización. Formación complementaria: ficha # 3280541 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Dia de ejecución: 24 al 30 de julio Competencia: 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: Almacenar alimentos, según el decreto 3075 de 1997, para mantener los alimentos en forma inocua, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997) y políticas de la empresa. Realizar mise en place (alistamiento) de acuerdo con programación del menú, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997). Proponer innovaciones en los productos según las tendencias del mercado y logrando mejores aprovechamientos de los recursos. Formación complementaria: Fichas # 3280567 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Días de ejecución: 31 de julio al 01 de agosto	   

		Competencia: 260201011 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.	
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada	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* 404612731681 (seguridad social junio).	 **PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL** Puerto Berrío, 31 de julio 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 julio 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.

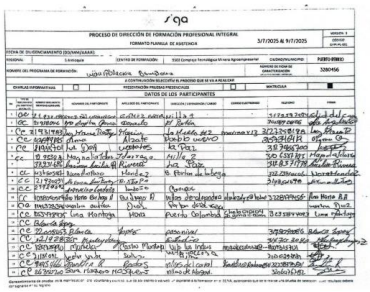
	mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.		 Horario Diagramado  .
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
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 

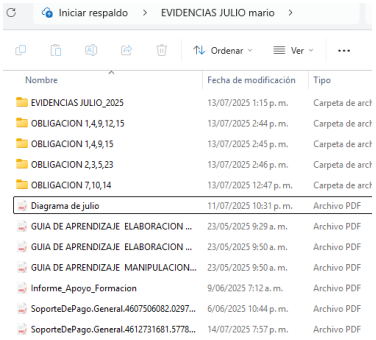
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los 23 recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 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,	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. legalización de agendas de desplazamiento. De acuerdo con la programación establecida.	

	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.		  
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la	Impartir formación complementaria en la ficha # 3280411 MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS - Vegachi Impartir formación complementaria en la ficha #	Registros fotográficos, Listas de asistencias

	oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	3251562 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3280519 ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Del 14 al 18 - TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN PANADERÍAS CON MASA MADRE. Impartir formación complementaria en las fichas # 3280541 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE – San Roque Impartir formación complementaria en las fichas # 3280567 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 93650018 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 17/02/2010; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 10 horas JUSTIFICACIÓN: Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, igualmente deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. En el Decreto 3075 de1997, artículo 14 se reglamenta lo concerniente a la educación y capacitación del personal manipulador: Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización  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 raiz 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.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 96151455 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PRIMARIO Y EXTRACTIVO Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 04/12/2012; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: El programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Esta orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente, bajo condiciones de responsabilidad social compromiso y autonomía, además de brinda oportunidad de desempeño y aprovechamiento de materias primas accesibles y que requieren poca inversión de capital para el inicio de unidades productivas.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACIÓN DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El aislar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina

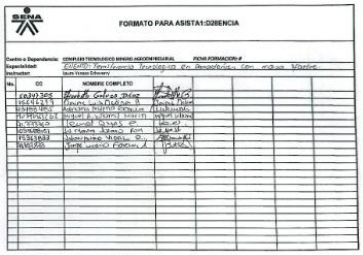
			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (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. 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 pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **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 personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para descubrir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. • Código del Programa de Formación: 96151455 • **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:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/o hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características fisicoquímicas y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas que cumplan parámetros de calidad establecidos por la normatividad vigente. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos elaboración de conservas de frutas y hortalizas son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. 

			Manipulación de alimentos 14:43 3/7/2025 Jue Verachi, Antioquia  15:42 GMT-5 02/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 15:43 GMT-5 03/07/2025 Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrío, Antioquia 

			  
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	Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpetas personal donde guardo información y Plataforma Sofía Plus.	Carpetas evidencias 

	integran el proceso formativo.		
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	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.		
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, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el	PARTICIPACION TRANSFERENCIA	Certificado

	Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	TECNOLÓGICA EN PANADERÍAS CON MASA MADRE.	  
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 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”.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

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 especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero	Para este mes no se realizaron actividades acordes a ésta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..

	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.		

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	120125	REMEDIOS	16/06/2025	20/06/2025
2	135525	SAN ROQUE	21/07/2025	25/07/2025

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 *Planilla SOI* 404612731681 del mes de junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (38) folios

Cordialmente,

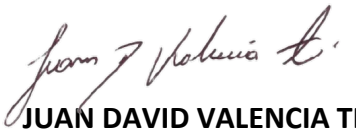


JORGE MARIO GARCÍA AMARILES

Contratista

C.C. No. 71.193.373

Recibí a satisfacción:



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022

Coordinador Académico - programas especiales