Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio - Antioquia

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.7387022 DURANTE EL PERIODO DEL 04/02/2025 AL 17/12/2025.

INFORME No 06.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO				
Entidad Contratante:	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA			
Supervisor:	JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO			
Objeto del Contrato:	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.			
Contrato No:	CO1.PCCNTR.7387022			
Contratista:	JORGE MARIO GARCIA AMARILES			
Valor del Contrato:	$48.294.866			
Valor honorarios mes:	$4.599.511			
Fecha de inicio:	04/02/2025			
Fecha de terminación:	17/12/2025			
Número de la póliza:	65-46-101053195	Vigencia	Desde: 03/02/2025	Hasta: 20/04/2026

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	Suspensión		X	
2	Modificación		X	
3	Adición		X	
4	Prórroga		X	
5	Cesión		X	
6	Terminación anticipada		X	
Justificación de la novedad:				
Novedad informada a la aseguradora	**SI: X**	**NO:**	Fecha informe novedad aseguradora:	
	Vigencia Final Póliza:			

	Valor Final Póliza: $ 33,320.00

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$48.294.866
Pago mensual	$4.599.511
Valor total pagado:	$27.137.115
Saldo total por pagar	$21.157.751

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

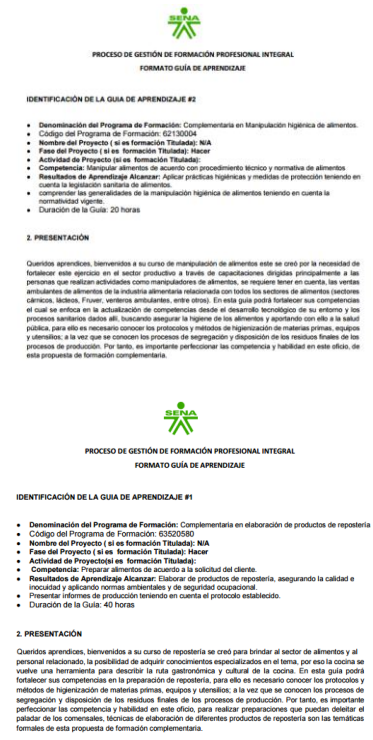
Número de planilla de aportes: Decreto 1273 de 2018				
Salud	Pensiones	ARL	Otros:	Total
$230.000	$294.400	$9.700	$ 0	$534.100
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	**Abril**		**Julio**		**Octubre**	
Judiciales	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Fiscales	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:
Consulta inhabilidades por delito sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Ley 1918 de 2018)	SI:	NO: X	SI:	NO: X	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS.

Entregó Informe de Ejecución							Si: X	No:	Porque:
No	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del periodo objeto de cobro**	**Cumple**	**Cumple Parcialmente**	**No cumple**	**No aplica**	**Evidencias**		**Observaciones/Justificación si la respuesta es diferente a cumple**
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					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 repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.	

		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. 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 FORMACIÓN 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 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.

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

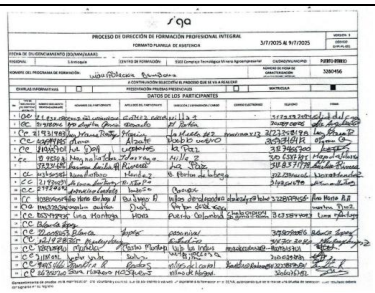
3/7/2025 Al 9/7/2025

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

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

								
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	En el curso de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, se les enseño identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con los tipos de alimentos y prácticas de manipulación. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en "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					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 raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que esta 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.	

		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.					 LINEA TECNOLOGICA 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 tecnicas 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, 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 reposteria, 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 reposteria 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 guia podrá fortalecer sus competencias en la preparación de reposteria, 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 reposteria 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/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. • verificar las características físicoquímicas 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 Berrio, Antioquia  15:43 GMT-5 03/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrio, 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 FORMACIÓN 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:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63520580	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:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151455	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:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550002	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 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

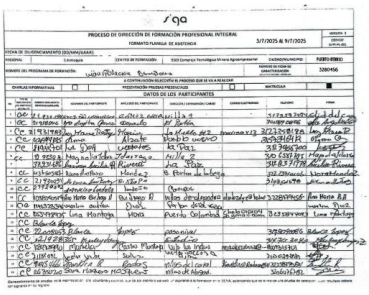
- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.
- Código del Programa de Formación: 96151455
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es fomación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si 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 parametros de calidad establecidos por la organización.
- verificar las caracteristicas fisicoquimicos 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.

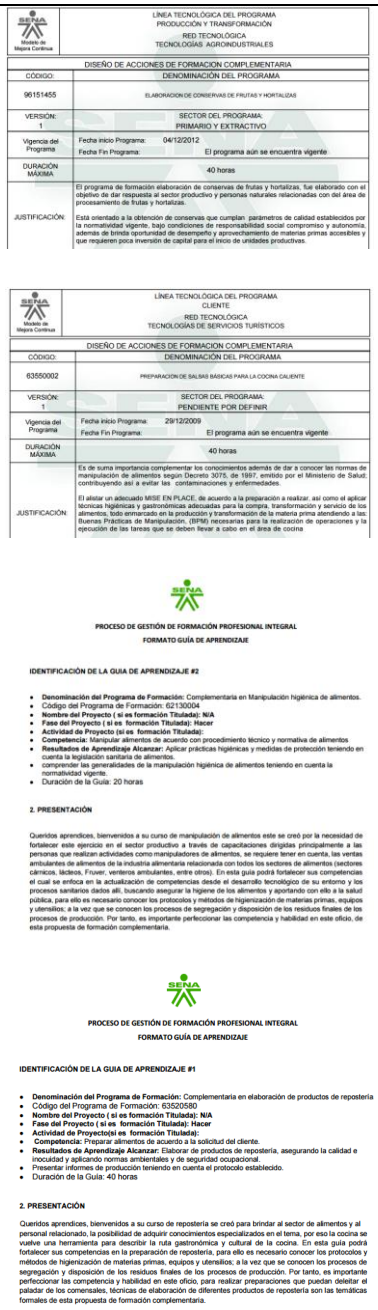






							15:42 GMT-5 02/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrio, Antioquia 15:43 GMT-5 03/07/2025 Jue Cra. 3 # 13-31, Puerto Berrio, Antioquia  15:29 GMT-5 11/07/2025 Vie Cra. 3 # 11-60, Puerto Berrio, Antioquia	

							 	
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.					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 FORMACIÓN 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 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.	

		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
PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151455	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:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550002	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

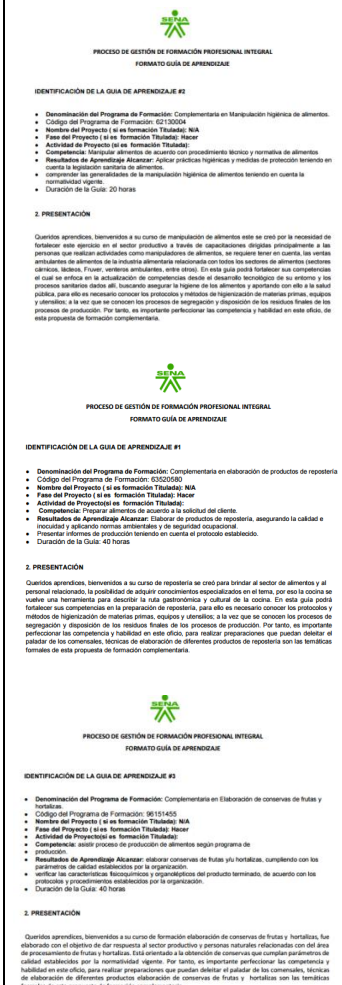
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3

- **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 Guía: 40 horas

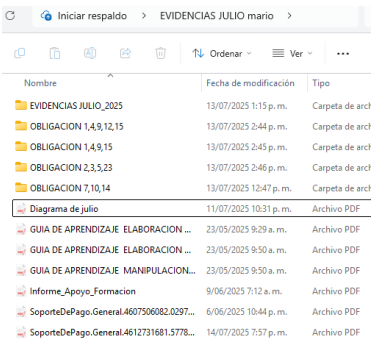
2. PRESENTACIÓN

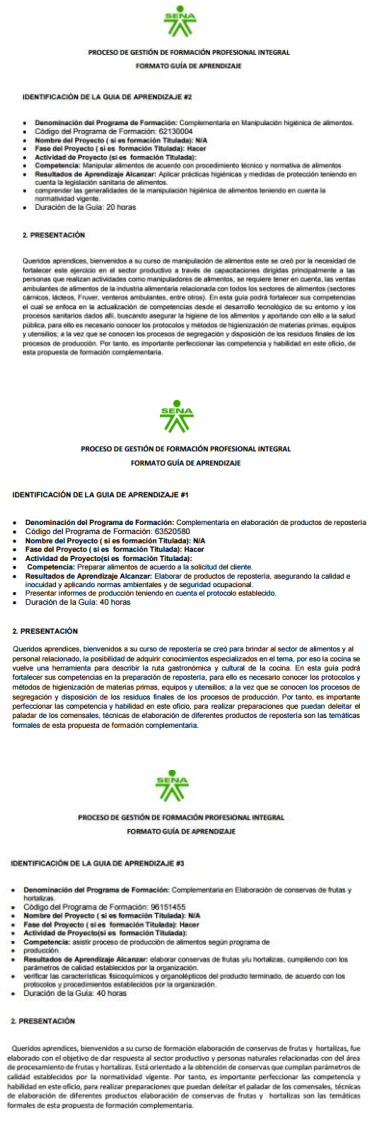
Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas, fue elaborado con el objetivo de dar respuesta al sector productivo y personas naturales relacionadas con del área de procesamiento de frutas y hortalizas. Está orientado a la obtención de conservas 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 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 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	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.						

	formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán 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	Actualización de la carpeta de evidencias dispuesta en el drive por el supervisor de					Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.	

	relación con el 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.	contrato para su revisión.						

LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550002	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 tecnicas 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, venteros ambulantes, entre otros). En esta guia 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 reposteria, 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 reposteria 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 guia podrá fortalecer sus competencias en la preparación de reposteria, 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 reposteria son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

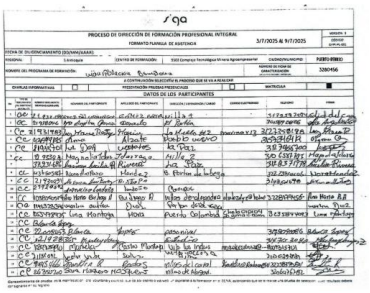
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

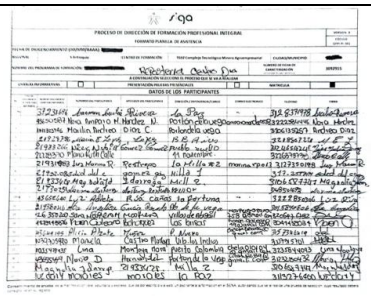
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #3

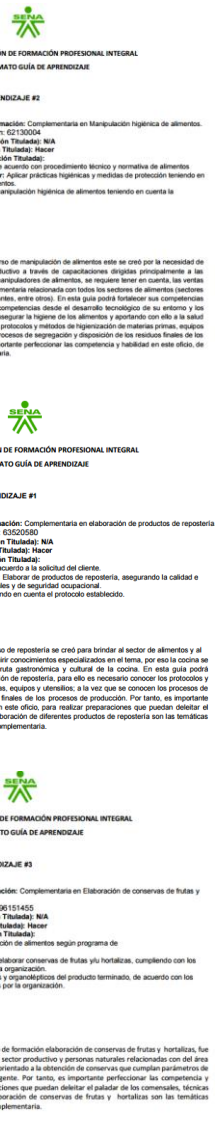
- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151455
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización.
- verificar las caracteristicas 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 2/7/2025 Mie Vegachí, 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. 	

								
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..	

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

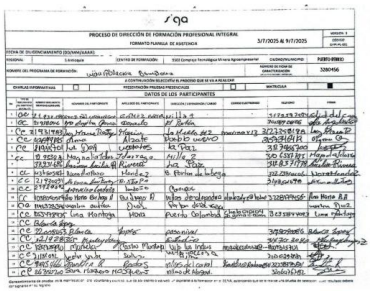
- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151455
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización.
- verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización.
- Duración de la Guia: 40 horas

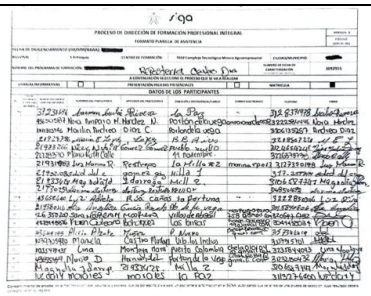
2. PRESENTACIÓN

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.

	competencia del proceso de formación							
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Formación complementaria: Fichas # 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. Ficha # 3280456 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Dia de ejecución:					Registros fotográficos, Listas de asistencias  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN 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 FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa Fecha inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA 40 horas El programa complementario de 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 esta 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 FORMACIÓN 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 FORMACIÓN 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	

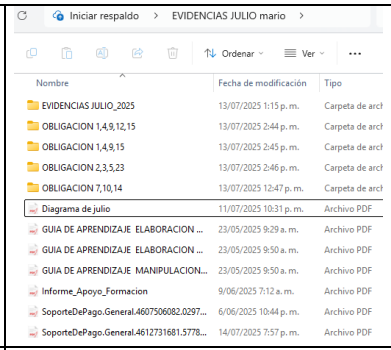
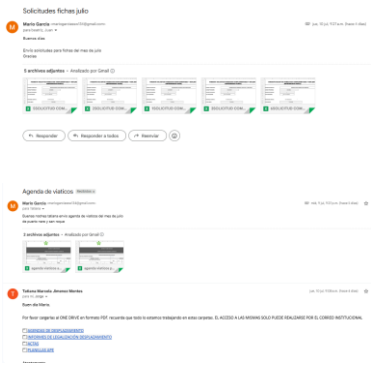
		03 al 09 de julio Competencias: 260201011 preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. Resultados de aprendizaje: Preparar Maquinaria Y Herramientas Para El Proceso De Elaboración De Productos De Repostería Según Manual De Procedimiento. Alistar Las Materias Primas E Insumos Del Proceso 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: 290801022 Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.					**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 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 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. 	

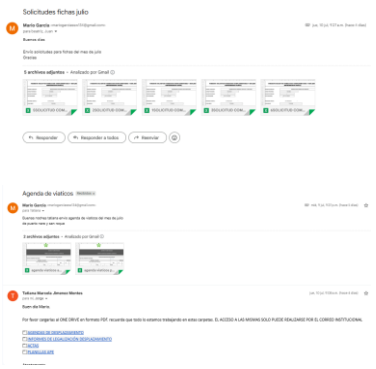
		Resultados de aprendizaje: Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización. Verificar las características fisicoquímicos y organolépticos del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización. 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.						

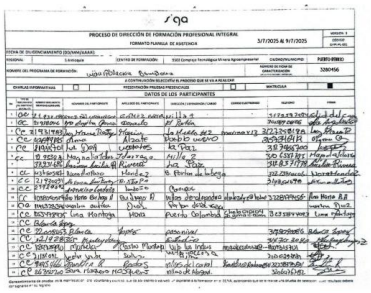
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Planilla SOI 4607506082 (seguridad social mayo).					 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL Puerto Berrío, 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. 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	Registrar la asistencia de los aprendices a las					Carpetas de evidencia	

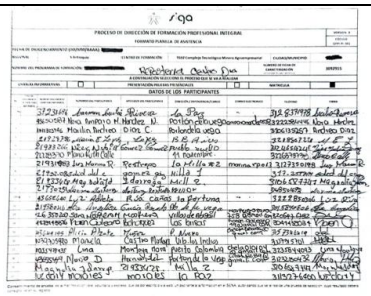
	observancia del Reglamento de aprendicesdel SENA.	actividades de formación.						
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire 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.).  	

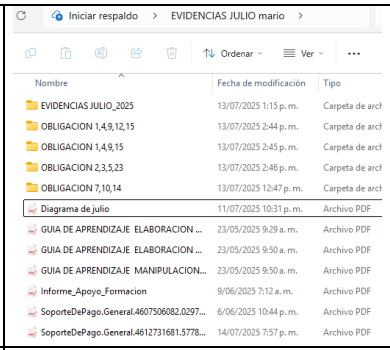
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazomáximo de tres (3) díastodas las actividades que de acuerdo con los procesosque son de su responsabilidad, garanticenla calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de 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	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. Creación de rutas de aprendizajes para las complementarias. De acuerdo con la programación establecida.					Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).    	

	registro de la información.							
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	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 Impartir formación complementaria en las fichas # 3280567 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.					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: 19/05/2015 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 Maria 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 esta 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	

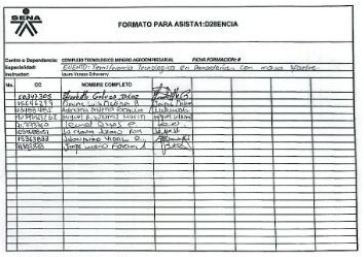
		Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.					PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica 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 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 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.  	

							Manipulación de alimentos 14:43 2/7/2025 Mie Vegachí, 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	

							   	
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol,	Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpeta Drive y Plataforma Sofía Plus.					Carpetas evidencias	

	actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que 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 elDiseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.							
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidadesde 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 Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	PARTICIPACION TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN PANADERÍAS CON MASA MADRE.					Certificado    FORMATO PARA ASISTA1:02IENCIA	
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	Para este mes no se realizaron actividades					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..	

	deaprobación o la evidenciade inscripción efectiva alproceso de evaluación de competencias de las normas “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASEEN 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	acordes a esta obligación						

	los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicioneoderogue la misma".							
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Se apoyo con divulgación en redes sociales y grupos de wasap de la II Oferta presencial.					Redes sociales  	
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..	
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la 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 Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a ésta obligación.					Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..	

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofía plus) y demás evidencias según el caso.

Nota 2: Las actividades que desarrolla el personal de apoyo administrativo, deberá, estar indicadas en el formato definido en "Compromiso"

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista.

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Se concluye que el contratista cumplió en marzo con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo que se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentará una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, al 30 de junio de 2025.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022
Coordinador Académico - programas especiales

***Anexos**: Evidencias ejecución contractual (47 folios)*