



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, agosto de 2025

Señor (a)

CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7521502

COORDINADOR ACADEMICO

Centro Biotecnológico del Caribe

Valledupar

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

Referencia: SUPERVISORA CONTRATO CO1.PCCNTR.7521502.

YOJANA PAOLA ARROYO DURAN, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065585650 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe - SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 al 31 de agosto de 2025.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS MCTE (\$41.395.599). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de Agosto por valor de UN MILLÓN TRESCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$1.379.853); b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE (\$4.599.511); Un último pago por el mes de noviembre por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$3.219.658).

Plazo: Será hasta el 21 de noviembre del 2025.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal en la planeación, gestión y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, en la red de conocimiento agrícola área temática agroindustrial procesamiento de alimentos panadería y repostería, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas, en los programas de titulada y o complementaria regular presencial del centro biotecnológico del caribe.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la	Se ha cumplido a cabalidad con las Constitución Política,	Formato de cuenta subidas al Secop II, y documentos



	contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias	la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias	de ejecución del contrato subidas al drive
2	Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico)	<p>Se atendió los requerimientos o solicitud por parte de la Coordinadora académica en la entrega y apoyo en el informe del programa de formación titulada.</p> <p>Se enviaron documentos requeridos por parte del Apoyo Supervisión y soporte Técnico Administrativo y pedagógico.</p> <p>Se diseñaron guías de Aprendizaje en la Red de conocimiento agrícola para el desarrollo del de Atención a los programas de titulada del Centro Biotecnológico Del Caribe, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas.</p>	Doc anexo a la carpeta GF
3	Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas	Este mes no se solicitó la asistencia en reuniones	Anexo fotografía de soporte a este informe
4	Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documenta	Se presentaron exámenes médicos pre-ocupacionales al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente, lo anterior fue	<p>SECOP II</p> <p>SECOP II</p>



		<p>cargado al SECOP II en el módulo Documentos del Proveedor y Ejecución del contrato - nombre de archivo GF.</p> <p>El certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se evidencia en el aplicativo SECOP II modulo Ejecución del Contrato, nombre de archivo GF.</p>	
5	Entregar a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato	Actualmente no cuento con bienes asignados.	No tengo bienes en custodia
6	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución	Mis claves son personales y de manejo individual	Mis claves son de uso personal.
7	Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo;	Diligenciar el formato de autoreporte diario.	No lo he requerido hasta el momento.
8	Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los	No he requerido el uso de nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad	No lo he requerido hasta el momento.



	establecidos en los lineamientos de la Entidad		
9	Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente	A la entrada al centro, se cumple con las normas establecidas, tapabocas y el lavado de manos. Además, según el lugar donde se ingresa el uso de tapabocas, guantes, gorro y demás elementos de bioseguridad	Certificaciones anexadas en la carpeta GF subida al SecopII
10	Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18)	Documentos entregados al momento de la contratación y anexados al SecopII.	Adjuntos en el SecopII en la opción 4 – Documentos del proveedor.
11	Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios	Documentos entregados en la primera cuenta y anexados al SecopII.	Adjuntos en el SecopII en la opción 7 – Ejecución del contrato.
12	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o fina	Se mantiene actualizado sena sofia plus.	Sena Sofia plus
13	Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial,	Se presento planilla del pago de seguridad social para el mes de julio del 2025 y fue cargada al aplicativo SECOP II modulo Ejecución del Contrato, nombre de archivo GF.	SECOP II



	responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley		
14	No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños	No realizo ninguna subcontratacion	No realizo ninguna subcontratacion
15	En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del contrato (Electrónico o físico) y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda	No tengo acceso a ninguna firma digital	No tengo acceso a ninguna firma digital
16	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento	No realice traslado de lugar laboral en el mes ejecutado	No realice traslado de lugar laboral en el mes ejecutado
17	Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o	actualización del drive compartido con el supervisor	Esperando la creación de un Drive en el que se comparte con Apoyo a la Supervisión de Contrato



	fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen		
18	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda);	Anexo pago a los documentos solicitado para la cuenta del mes	Doc anexado a la carpeta GF
19	El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia generada por el nuevo Coronavirus COVID 19 (SARS-CoV-2), de acuerdo con los lineamientos y medidas tomadas por el Gobierno Nacional, por las autoridades departamentales, municipales, distritales e institucionales	Uso de tapa bocas y medidas de distanciamiento social en las instalaciones del CBC	Medidas usadas al ingreso al centro
20	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	2877037 – Manipulación de Alimentos 3304358 – Manipulación de alimentos	Se anexa evidencia junto con este informe.



		<p>Se inicia la formación con diferentes grupos de trabajadores de la empresa Distribuciones Remi para frito Lay, en donde se capacitan con el fin de cumplir con la normatividad legal vigente donde exige el certificado actualizado a los manipuladores de alimentos. Junto con la gerente se organizan los horarios de cada uno de los grupos.</p> <p>2877037 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Ficha: 2877037 Horarios: viernes de 13:00 a 16:00 Competencia: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos</p> <p>VERIFICAR LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON MANUALES DE CALIDAD.</p> <p>Se realizó una visita a la empresa Klaren´s con el fin de que los aprendices conocieran de primera mano los diferentes procesos que se realizan en la industria alimentaria.</p>	
21	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico (pedagógico de Instructores que realice el SENA.	No fui requerida en el mes de agosto para apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico (pedagógico de Instructores	
22	Participar de las actividades de acompañamiento técnico-	Apoyar con la participación en actividades de	



	pedagógico, desarrollo curricular, planeación pedagógica, programada por la coordinación académica.	acompañamiento técnico pedagógico de Instructores	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------	--

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9488351604 de la planilla expedida por aportes en línea para el periodo de julio 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

YOJANA PAOLA ARROYO DURAN
Contratista
C.C. No. 1065585650 de V/par



Recibí a satisfacción:

Firma
CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7521502
Coordinador Académico

HORARIO SEMANAL

HORARIOS						
Jornada	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sabado
Mañana		08:00 - 12:00: (3304325)MAN IPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00:	08:00 - 12:00: (3304325)MAN IPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00:	08:00 - 12:00: (3304325)MAN IPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00:		08:00 - 12:00: (3304325)MAN IPULACION DE ALIMENTOS
Tarde	13:00 - 19:00: (2877037)"REALIZAR LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO	14:00 - 18:00: (3304358)MAN IPULACION DE ALIMENTOS	14:00 - 18:00: (3304358)MAN IPULACION DE ALIMENTOS	14:00 - 18:00: (3304358)MAN IPULACION DE ALIMENTOS	(2877037) REALIZAR LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO	14:00 - 18:00: (3304358)MAN IPULACION DE ALIMENTOS

EVIDENCIAS MES DE AGOSTO 2025

Registro Fotográfico



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
28/07/25	29/07/25	30/07/25	31/07/25	01/08/25	02/08/25
				06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 10:00: (3280675) APLICACION DE 03/08/25 06:00 - 22:00: Disponible
04/08/25	05/08/25	06/08/25	07/08/25	08/08/25	09/08/25
06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 22:00: Disponible 10/08/25 06:00 - 22:00: Disponible
11/08/25	12/08/25	13/08/25	14/08/25	15/08/25	16/08/25
06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3304325) MANIPULACION DE 17/08/25 06:00 - 22:00: Disponible
18/08/25	19/08/25	20/08/25	21/08/25	22/08/25	23/08/25
06:00 - 22:00: Disponible	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3304325) MANIPULACION DE 24/08/25 06:00 - 22:00: Disponible
25/08/25	26/08/25	27/08/25	28/08/25	29/08/25	30/08/25
06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	(3304325) MANIPULACION DE ALIMENTOS 12:00 - 14:00: Disponible 14:00 - 18:00: (3304358) MANIPULACION DE ALIMENTOS 18:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible 13:00 - 19:00: (2877037) REALIZAR LA INSPECCION Y CONTROL DE LAS VARIABLES DE PROCESO Y DE PRODUCTO, EN LAS OPERACIONES DE	06:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 12:00: (3304325) MANIPULACION DE 31/08/25 06:00 - 22:00: Disponible

Anterior ◀ Siguiendo ▶









TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YOJANA PAOLA ARROYO DURAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/08/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3304325 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3280675 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 3,00

FICHA 2877037 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108101 PLANEAR LA VERIFICACIÓN DE LA PRODUCCIÓN SEGÚN MANUALES DE CALIDAD

29080108104 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DE LA REVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3304358 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3280666 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 3,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 150,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/08/2025	08/08/2025	OTROS	12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 12,00

INSTRUCTOR: YOJANA PAOLA ARROYO DURAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE