



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

Popayán, agosto del 2025

Señora

YENSI ACOSTA GUZMAN

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7406270

Coordinador académico

Centro Agropecuario – SENA Regional Cauca

Popayán

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7406270 del año 2025

SEIDY VANESSA VIDAL PRADO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.061.697.852 de Popayán, Cauca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: CUARENTA Y OCHO MILLONES CIENTO CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MONEDA CORRIENTE (\$ 48.141.548). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago inicial por un valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS MTE (\$3.219.658) b) nueve pagos iguales por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS (\$4.599.511) MTE Y c) un pago final por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESO (\$3.526.291).

Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR, IMPARTIENDO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, PERTENECIENTES A LA LINEA TECNOLÓGICA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN, ASOCIADA A LA RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA, DE ACUERDO CON LA OFERTA EDUCATIVA EN LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA DONDE LE ASIGNE LA ENTIDAD.



Obligaciones Específicas: (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes.	Realicé la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras y formatos correspondientes: 1. Ficha: 3290628 2. Ficha 3314058 3. Ficha 3314513 4. Ficha 3314594	Foto de la guía de aprendizaje planeación pedagógica (ANEXO 1)
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral (presencial, a distancia y/o virtual conforme a la programación dada por el supervisor del contrato), aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato.	Desarrollé las actividades de formación profesional integral en los programas de formación Titulada o Complementaria de acuerdo con la programación asignada en la siguiente ficha de caracterización: Ficha 3290628: a) Nombre del Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados. b) Fechas: 4, 5 y 6 de agosto de 8:00 am a 1:00 pm – 10 horas día. c) Aprendices matriculados: 37 aprendices d) Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. e) Resultados de aprendizaje: 1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. 2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos	1. Plan De Trabajo (ANEXO 2) 2. Link ubicación portafolio de evidencias https://drive.google.com/drive/u/1/folders/12J8DZ6gypt3B2g99fG-92iT4gPonobjd 3. Pantallazo Portafolio del Instructor de su drive con cada una de las fichas y sus respectivas evidencias (Guías-Planeación-Juicios Evaluativos-Inasistencias-Planes De Trabajo) (ANEXO 3)



		concentrados de acuerdo con formulación establecida. 3. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. 4. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. f) horas ejecutadas: 28 horas <u>Ficha 3314058</u> a) Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. b) Fechas: 19 y 20 de agosto de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día. c) Aprendices matriculados: 25 aprendices d) Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. e) Resultado de aprendizaje: 1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. 4. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico. f) horas ejecutadas: 20 horas	
--	--	--	--



		<u>Ficha 3314513:</u> a) Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. b) Fechas: 21 y 22 de agosto de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día. c) Aprendices matriculados: 22 aprendices d) Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. e) Resultado de aprendizaje: 5. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 6. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 7. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. 8. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico. f) horas ejecutadas: 20 horas <u>Ficha 3314594:</u> a) Nombre del Programa: Manipulación higiénico sanitaria de alimentos. b) Fechas: 28 y 29 de agosto– 5 horas por día. c) Aprendices matriculados: 34 aprendices d) Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. e) Resultado de aprendizaje: Mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. Aplicar normas y técnicas higiénico-sanitarias	
--	--	---	--



		en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos. f) horas ejecutadas: 10 hora	
3	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria.	Realicé la actividad para la creación de un curso complementario, donde se entregaron fotocopias del documento de identidad, el diligenciamiento de masivo, carta de solicitud del curso y ficha de caracterización según instrucciones en el aplicativo CENTRO AGROPECUARIO - Creación de Fichas (gestionytic.com) para la creación de un curso complementarios. <u>Fichas en creación 3</u> <u>Ficha 3314058</u> Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. <u>Ficha 3314513</u> Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. <u>Ficha 3314594</u> Nombre del Programa: Manipulación higiénico sanitaria de alimentos.	Pantallazo correo electrónico enviado al encargado de ingreso con el formato de asistencia a matrícula. (ANEXO 4)
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo:	a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”.	a) Se realizó para las fichas creadas en el mes objeto de este informe. (ANEXO 5)
		b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RA terminados en el mes y ya evaluado).	b) Juicios evaluativos aprobados para los aprendices de las fichas: - Ficha: 3290628 - Ficha 3314058 - Ficha 3314513 - Ficha 3314594 (ANEXO 6)
		c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el	c) Pantallazo de inasistencias registradas en Sofia plus



		aplicativo SOFIA plus el registro de esta. Reporte a coordinación a académica (Correo) solicitando deserción mediante acta.	y/o pantallazo del correo a coordinación académica de envió acta de deserción (ANEXO 7)
		d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA Sofia Plus y Zajuna.	d) Pantallazo de los perfiles se encuentran habilitados y en uso frecuente para las acciones propias del rol de instructor. (ANEXO 8)
		e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos, según procedimiento.	e) No realizado en el mes objeto de este informe. O pantallazo de la ruta de creación del proyecto formativo (ANEXO 9)
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Informé a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Pantallazo del medio por el cual se informó sobre el estado de sus resultados (CORREO, Whapsaat) (ANEXO 10)
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (Correos donde se informó).	La actividad aún no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Apliqué y realicé actividades donde se resalta la importancia de cumplir el reglamento del aprendiz.	Fotos actividades realizadas (ANEXO 11)
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	En el mes objeto de este informe no se programó formación virtual.	No aplica

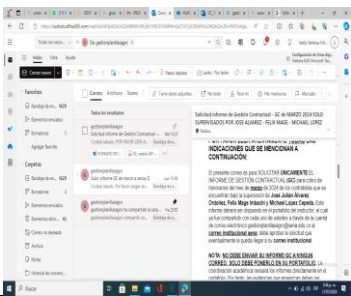


9	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
10	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera. (LINK del DRIVE de seguimientos asignados que deberá estar bajo su responsabilidad y gestión aplicando las orientaciones del Equipo Pedagógico del Centro)	Seguimientos iniciales a 12 aprendices del Operario en Procesos de Panadería, ficha 3118025: 1. Paula Andrea Yalanda Tombe. 2. Shisheth Carolina Yalanda Morales. 3. Liceth Daneyi Alfaro Yalanda. 4. Briyith Daniela Basto Dizú. 5. Danna Lucero Pechene Calambas. 6. Marlem Jacinta Pechene Tunubala. 7. Marisol Yanlanda Yalanda. 8. Marlen Eliana Pechene Yalanda. 9. Lucy Damaris Yalanda Yalanda. 10. Víctor Alfonso Yalanda Tombe. 11. Daniel Fernando Torres Beltrán. 12. Noraida Enith Hurtado Hurtado	Drive reporte de seguimientos y documento soporte de la entrega de seguimientos. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/12J8DZ6gypt3B2g99fG-92iT4gPonobjd
11	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén.	Ningún bien o elemento ha sido dispuesto a nombre propio.	No aplica
12	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo. Nivel Intermedio	



13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz. (Fotos y/o asistencias).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Reporte de horas mensuales, horas directas a formación período objeto de cobro: Horas directas a formación: - Formación complementaria: 78 horas - Formación titulada: 30 horas - Radicado Seguimiento iniciales: 30 horas - Radicado entrega de documentos para 3 operarios en procesos de panadería: actas de concertación, de revisión de ambientes, masivo, recolección de documentos y carta de la empresa: 22 horas TOTAL, HORAS MES: 160 HORAS	Ver anexos de las horas reportadas en el aplicativo SOFIA Plus y programador. Programador: 
15	Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. (Actas producto de la inducción)	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No se realizó en el mes objeto de este informe.
16	Actualizar permanente el Portafolio del instructor en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS (Pantallazos de ZAJUNA-CMS de los portafolios de RAP orientados en el mes).	Permanentemente se actualiza el portafolio LMS de acuerdo con las fichas asignadas.	Actualización de portafolio para las fichas asignadas en el mes de objeto de cobro.
17	Orientar y realizar seguimiento del Portafolio del aprendiz en el aplicativo LMS ZAJUNA-CMS. (Pantallazos de Territorium de los portafolios de aprendices en RAP orientados en el mes).	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas.	LMS ZAJUNA-CMS
18	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades	Se fomentó la implementación de actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación.	Todos los aprendices realizan diariamente la limpieza y desinfección del ambiente de formación para la elaboración de productos de panadería.



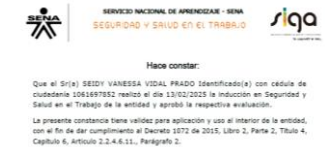
	programadas en el subsistema SST. (Fotos y/o asistencias a jornadas SOLES)		
19	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual. (Foto o imagen de listado de asistencia EDC del mes)	Se participo en dos eventos institucionales: No se ejecuto mes objeto de cobro.	Evidencias fotográficas y lista de asistencia. No aplica
20	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. (Cuando se asigne tiempo).	Acompañamiento y ejecución de actividades de investigación - SENNOVA, como instructor Investigador en el proyecto: Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria. Actividades: Actualización carpetas semillero de investigación ALITEC y elaboración del informe de modernización de la planta de panificación.	Evidencias reportadas en radicado: Nombre del proyecto: Modernización de la planta de panificación del Centro Agropecuario del SENA Regional Cauca, para el fortalecimiento de la FPI en los programas del área de Agroindustria Semillero al que pertenece: ALITEC
21	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna.	Verifique permanentemente la cuenta de Sena.	Cuenta activada: 
22	Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo (Acta de EDC mensual, pantallazo de correo donde se envía acta a coordinación académica).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



23	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y Si contratista.	Las plataformas han sido actualizadas y se adjunta pantallazo como evidencia.	Evidencia fotográfica de SECOP:  Evidencia fotográfica de SI contratista: 
24	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	El diligenciamiento del presente informe (en la versión actualizada V10) y de la planilla de cobro desde el aplicativo Si contratista corresponde al cumplimiento de la obligación contractual mencionada.	Foto del informe GC, primera página 
25	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe	No aplica
26	Realizar planeación de Giras Técnicas como estrategia a la formación cuando sea requerido por el centro de formación.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica



27	Garantizar el uso del aplicativo compromiso, con usuario y contraseña activa que permita la consulta de lineamientos vigentes del Sistema Integrado de Gestión de Calidad	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
28	Hacer parte de los comités de evaluación de los trámites precontractuales en los que haya sido designado por la Subdirección de centro debido a su área y/o especialidad. (Cuando se requiera).	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
29	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
30	Durante el periodo de ejecución del contrato, dará aplicación al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la prestación del servicio de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas, de los instructores.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
31	El Instructor contratista de formación virtual, aulas móviles y a distancia deberá cumplir con lo establecido en el Manual que orienta el desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
32	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser identificadas.	La actividad no ha sido realizada en el mes objeto de este informe.	No aplica
33	Exigir a los aprendices y garantizar el uso adecuado de los elementos de protección y seguridad industrial que se requiera en la formación, al	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación en ambiente de Laboratorio, ambientes convencionales y unidades productivas.	Los aprendices portan su uniforme para el procesamiento de alimentos

	igual que el porte del uniforme correspondiente de acuerdo al manual del aprendiz.		de panificación: bata, gorro y tapabocas.
34	El contratista deberá asumir los costos que le impliquen cumplir con la adecuada vestimenta para la ejecución del contrato y deberá hacer uso de ella dentro de las instalaciones y ambientes de formación; el SENA no se responsabiliza de la entrega de ningún elemento de esta clase, y con la firma de este contrato se entiende aceptada dicha obligación.	La actividad se ejecuta en todas las actividades desarrolladas de formación y apoyo de labores de radicados.	No aplica
35	Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad y salud en el trabajo en el desarrollo de las actividades asignadas	Realización de cursos en Seguridad y Salud en el trabajo, módulos 1 y 2 a través de la plataforma Si contratista.	Pantallazo de los certificados Modulo 1:  Modulo 2:  SEGURIDAD SOCIAL 

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se



describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	120125	BOGOTÁ	01/07/2025	06/07/2025
2.	125325	TAMBO - SILVIA	07/07/2025	11/07/2025
3.	142125	TAMBO	28/07/2025	29/07/2025

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9488347173 de la planilla de seguridad social, expedido por aportes en línea correspondiente al mes de julio de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Evidencias en folios (29)

Cordialmente,

Seidy Vanessa Vidal

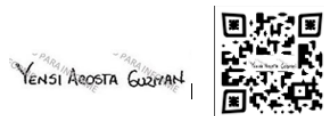
SEIDY VANESSA VIDAL PRADO

Contratista

C.C. 1061697852 de Popayán

Recibí a satisfacción:

Firma



YENSI ACOSTA GUZMAN

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7406270

CC.40612925



EVIDENCIAS:

El espacio correspondiente a la siguiente tabla lo diligencia exclusivamente la coordinación Académica.

Programador Sofía plus

Registro de horas

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación*

Instructor*

Fecha inicial*

Fecha final*

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación					78
Nombre del Ambiente	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (horas)	
POPAYAN CAUCA	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS	29/08/2025	29/08/2025	5	
POPAYAN CAUCA	MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS	28/08/2025	28/08/2025	5	
EL TAMBO	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	05/08/2025	05/08/2025	10	
EL TAMBO	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	04/08/2025	04/08/2025	10	
EL TAMBO	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	06/08/2025	06/08/2025	8	
POPAYAN CAUCA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	21/08/2025	21/08/2025	10	
POPAYAN CAUCA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	22/08/2025	22/08/2025	10	
POPAYAN CAUCA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	19/08/2025	19/08/2025	10	
POPAYAN CAUCA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	20/08/2025	20/08/2025	10	

Página 1 de 1

Revisión de coordinador académico

Este espacio será diligenciado por cada contratista



Obligación contractual 2

SEMANA 1

Ficha 3290628:

a) Nombre del Programa:
Elaboración de derivados lácteos concentrados.

b) Fechas: 4, 5 y 6 de agosto de 8:00 am a 1:00 pm – 10 horas día.

c) Aprendices matriculados:
37 aprendices

d) Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa.

e) Resultados de aprendizaje:

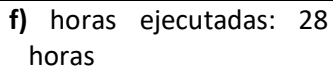
1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
3. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
4. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.

Foto de listado de asistencia de la semana (una sola foto)

PLAN DE TRABAJO

Lista de asistencia:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA									
Centro Agropecuario									
REGISTRO DE ASISTENCIA									
NO. FOLIO	NO. DE CONTINUIDAD	PROCESO DE FORMACIÓN	CURSOS	COMPETENCIA	FECHA	DIAS	FECHA	FECHA	FECHA
Elaboración de leche Condensada									
INSTRUCTOR	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDEJA	TELEFONO	TOTAL APRENDICES	37	SEMANA DEBIDA	88.07.85	MAI	106.08.85
1	Fernando Tamblé	4670209	3137593219	89	89	04	04	05	06
2	Luis Germán Pasareto	66877343	312737943	Luis Germán	Luis Germán	Luis Germán	Luis Germán	Luis Germán	Luis Germán
3	Walter Andrés Yela	767236734	314746123	Walter Andrés	Walter Andrés	Walter Andrés	Walter Andrés	Walter Andrés	Walter Andrés
4	Alfonso Sica	4476136	3107130470	Alfonso	Alfonso	Alfonso	Alfonso	Alfonso	Alfonso
5	Reinaldo Acebo	4476136	335740740	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo	Reinaldo
6	Metel Acebo	4476136	332715867	Metel	Metel	Metel	Metel	Metel	Metel
7	Concepción Carrillo	4476136	337946580	Concepción	Concepción	Concepción	Concepción	Concepción	Concepción
8	Belmaro Camacho	4476136	332715867	Belmaro	Belmaro	Belmaro	Belmaro	Belmaro	Belmaro
9	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
10	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
11	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
12	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro
13	Francisco Carrillo	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
14	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
15	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
16	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
17	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro
18	Francisco Carrillo	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
19	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
20	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
21	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
22	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro
23	Francisco Carrillo	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
24	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
25	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
26	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
27	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro
28	Francisco Carrillo	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
29	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
30	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
31	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
32	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro
33	Francisco Carrillo	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
34	Jose Elid Carcedo	4476136	332715867	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid	Jose Elid
35	Francisco Vela	4476136	332715867	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco
36	Mejor de los Angeles	4476136	332715867	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles	Mejor de los Angeles
37	Castro Corredo	4476136	332715867	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro	Castro



Evidencias fotográficas





SEMANA 2

a) **Seguimientos aprendices:**
12 seguimientos iniciales de aprendices de la ficha 3118025, en modalidad Proyecto productivo y pasantía.

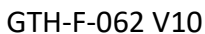
f) horas ejecutadas: 30 horas

g) Lugar: Piendamó, vereda la María.

PLAN DE TRABAJO

Reporte de seguimientos

SENA		Versión: 05	
Código: GPP-023			
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			
Formato de Planeación, Seguimiento y Evaluación de Etapa Productiva			
1. Información general			
Regional:	CAUCA		
Centro de Formación:	CENTRO AGROPECUARIO		
Programa de Formación:	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA		
Modalidad de Formación:	Presencial	Virtual	
		No. Ficha	3118025
		A Distancia	
	Nombre Completo:	Paula Andrea Yalanda Tombe	
	Tipo de documento:	NUP: ☒ Tarjeta de identidad ☐ Cédula de ciudadanía ☐ Cédula Digital ☐ Cédula de extrajero ☐ Permiso especial permanente ☐ Número librete militar (si aplica)	
	N° de identificación:	1061538218	
	Teléfono (fijo/móvil):	3006442806	
	Correo electrónico personal:	paulaandreyalanda.tombe1993@gmail.com	
	Correo electrónico institucional:	—	
	Alternativa de etapa productiva registrada:	Proyecto Productivo	
	Fecha de registro en SefiaPlus:	—	
	Nombre:	Sady Vanessa Vidal Pardo	
	Tipo de documento:	Cédula	
	N° de identificación:	1061642852	
	Teléfono (fijo/móvil):	3126151200	
	Correo electrónico personal:	svidal@eno.edu.co	
	Correo electrónico alternativo:	svidal14@gmail.com	
	Teléfono (fijo/móvil):	—	
	Nombre empresa o entidad conformadora:	Panadería Ego al Cielo	
	Dirección:	Vereda La Mano - Centro - Piendamó	
	NIT:	1061529025	
	Correo electrónico organizacional o institucional:	—	
	Nombre del jefe inmediato/ conformador del(los) aprendiz(es):	Ana Dela Yalanda Tombe	
	Cargo:	Jefe inmediato	
	Correo electrónico organizacional o institucional:	anadelayalanda@gmail.com	
	Teléfono (fijo/móvil):	3127988696	
	Nombre otro contacto:	—	
	Correo electrónico organizacional o institucional:	—	
	Teléfono (fijo/móvil):	N.A.	
	Nombre de la persona que asiste al aprendiz:	N.A.	
	Tipo de asistencia (Lenguaje de señas, apoyo):	N.A.	
2. Planeación de etapa productiva Se realiza por una única vez			
Visita - momento N° 1 - Planeación de la Etapa Productiva			
Fecha Inicio Etapa Productiva (DD/MM/AA)	12/07/2025	Fecha Fin de Etapa Productiva (DD/MM/AA)	12/10/2025
Alternativa de Etapa Productiva	Proyecto Productivo	Horario	Lunes a viernes de 8:00am a 6pm
Ciudad: Piendamó y fecha concertación actividades: 11/08/25 DIA/MES/AÑO de forma Presencial ☒ o Virtual ☐			





MINISTERIO DE EDUCACIÓN

SISTEMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Formulario de Registro, Inscripción y Evaluación de Stage Productiva

1. Información general

Proyecto		FECHA		UNIDAD DE TRABAJO		GRUPO		FECHA DE ENTREGA	
Nombre del Proyecto: _____ Lugar de desarrollo: _____ Modalidad de formación: _____		Tipo de Proyecto: _____ Periodicidad: _____ Duración: _____		Tipo de Unidad: _____ Lugar de trabajo: _____ Tipo de grupo: _____		Fecha de inicio: _____ Fecha de término: _____ Fecha de entrega: _____		Número de estudiantes: _____ Número de docentes: _____	

2. Datos de los estudiantes

Nombre y Apellido	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Leidy Yuliana Alvarez Jaramila	12045549435	1994-01-24	F	Soltera	Abogada	Abogada	Abogada	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142
Alma Delys Yuliana Alvarez Jaramila	12045549435	1994-01-24	F	Soltera	Abogada	Abogada	Abogada	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

3. Datos de los docentes

Nombre y Apellido	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Pierluigi Pardoche	12045549435	1994-01-24	M	Soltero	Abogado	Abogado	Abogado	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

4. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Benito Manzano Vidal Mado	12045549435	1994-01-24	M	Soltero	Abogado	Abogado	Abogado	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

5. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Manuelito Rojas de Cade	12045549435	1994-01-24	M	Soltero	Abogado	Abogado	Abogado	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

6. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Ana Delys Yolande Taula	12045549435	1994-01-24	F	Soltera	Abogada	Abogada	Abogada	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

7. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Yolanda Taula	12045549435	1994-01-24	F	Soltera	Abogada	Abogada	Abogada	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

8. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Yolanda Taula	12045549435	1994-01-24	F	Soltera	Abogada	Abogada	Abogada	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

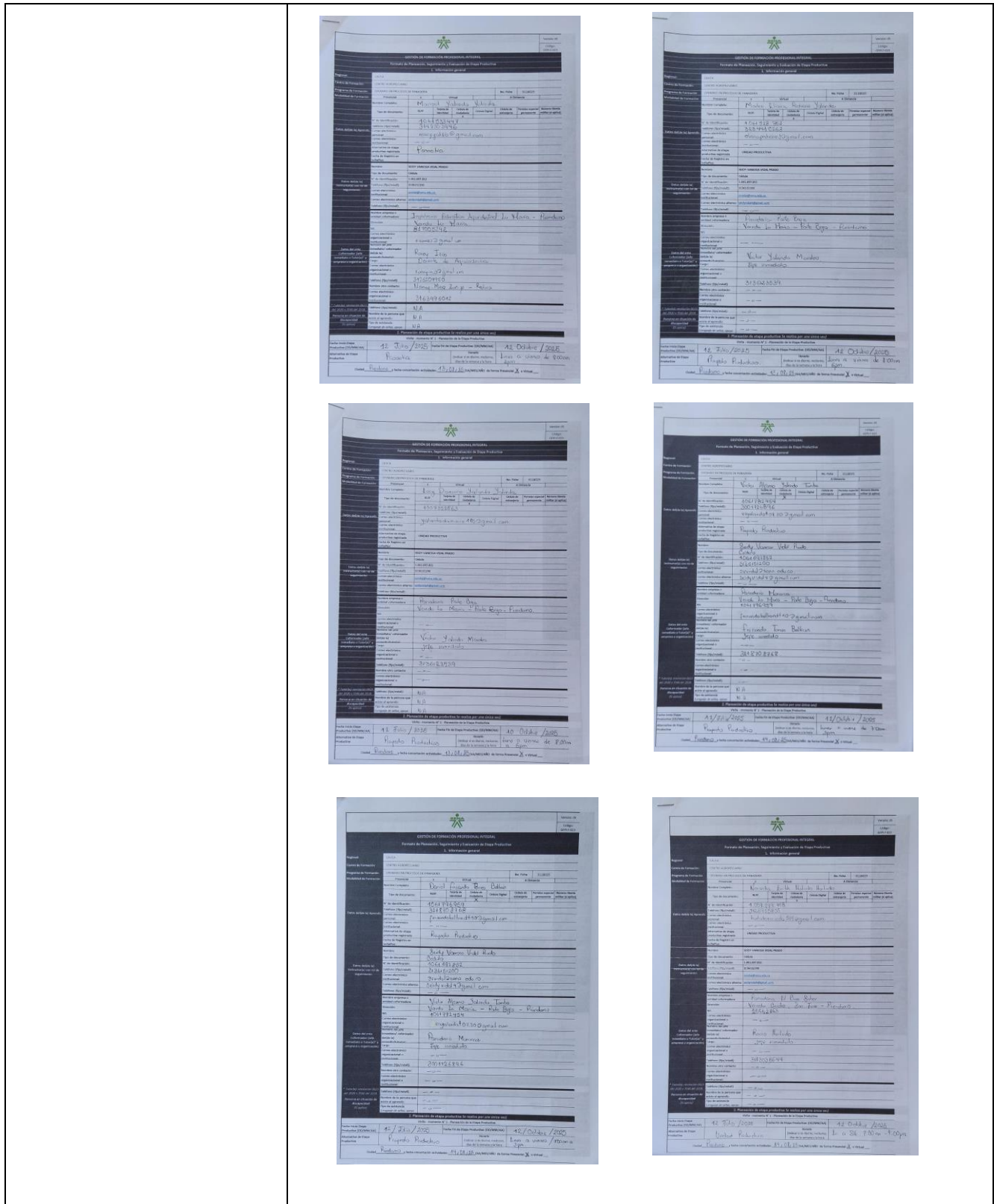
9. Resumen de etapa productiva (a rellenar por una única vez)

Fecha inicio Stage Productiva (YYYY/MM)	Fecha término Stage Productiva (YYYY/MM)	Alumno	Fecha de entrega	Calificación
20/06/2025	20/06/2025	Florencia Rodriguez	20/06/2025	10

10. Datos de la empresa

Nombre	DNI	Fecha de nacimiento	Sexo	Estado civil	Profesión	Formación profesional	Experiencia profesional	Correo electrónico	Telefono
Pierluigi Pardoche	12045549435	1994-01-24	M	Soltero	Abogado	Abogado	Abogado	leidy.alvarez@gmail.com	3722128142

[illegible]18





SEMANA 3 Ficha 3314058 a) Nombre del Programa: Higiene y Manipulación de alimentos. b) Fechas: 19 y 20 de agosto de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día. c) Aprendices matriculados: 25 aprendices d) Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. e) Resultado de aprendizaje: 1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. 4. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico. f) horas ejecutadas: 20 horas	PLAN DE TRABAJO Evidencia fotográfica:
--	---



Ficha 3314513:

a) Nombre del Programa:
Higiene y Manipulación de alimentos.

b) Fechas: 21 y 22 de agosto de 8:00 am a 6:00 pm. – 10 horas por día.

c) Aprendices matriculados: 22 aprendices

d) Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

e) Resultado de aprendizaje:

1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
4. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

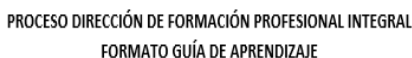
f) horas ejecutadas: 20 horas



Ficha 3314594: a) Nombre del Programa: Manipulación higiénico sanitaria de alimentos. b) Fechas: 28 y 29 de agosto— 5 horas por día. c) Aprendices matriculados: 34 aprendices d) Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. e) Resultado de aprendizaje: Mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. Aplicar normas y técnicas higiénico-sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos. f) horas ejecutadas: 10 hora	Plan de trabajo:
--	-------------------------



Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 1



1. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos.
2. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida.
3. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.
4. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.

Planeación pedagógica

[illegible]



Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 3

GUÍA DE APRENDIZAJE


PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Nombre del Proyecto: N/A
Fase del Proyecto: N/A
Actividad de Proyecto: N/A
Actividad de aprendizaje: N/A
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje:

1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
4. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.

Duración de la Guía: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

Planeación pedagógica

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR													
Fecha de Elaboración			01 de abril de 2024										
Denominación del Programa de Formación			Complementario en Higiene y Manipulación de alimentos										
Modalidad de Ejecución			Presencial										
Código y versión del Programa			6620009										
Nombre del Proyecto (Diligencie este campo únicamente si es un programa de formación Titulado)			N/A										
Código del Proyecto (Diligencie este campo únicamente si es un programa de formación Titulado)			N/A										
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica			SEIDY VANESSA VIDAL PRODO										
			Regional CAUCA, Centro Agropecuario										
16	FASE DE PROYECTO (CSA) (programa o de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (CSA) (programa o de titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDACTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA APRENDIZAJE
						DIAS	HORAS		AMBIENTE	MATERIALES DE FUNDAMENTACIÓN	RECURSOS DE DESARROLLO		
17	N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos.	Actividad Cognitiva: Identificar los parámetros necesarios para manipular correctamente los alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Actividad motriz: Elaborar una lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la legislación vigente para el manipulador de alimentos.	6	2	Clase magistral, Lectura comprensiva, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje - sala	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	SEIDY VANESSA VIDAL PRODO	Identificar y reportar riesgos de contaminación en productos alimentarios en la manipulación de alimentos y en la preparación y servicio de alimentos en el proceso de elaboración de alimentos. Identificar y reportar riesgos de contaminación en el proceso de elaboración de alimentos en el proceso de elaboración de alimentos. Diferenciar entre los riesgos de contaminación de los alimentos y los riesgos de contaminación de los alimentos.	Técnica: observación. Instrumento: Lista de chequeo o proceso. Evidencia: Taller #1 "Clasificación de productos" Taller #2 "Clasificación de alimentos" Taller #3 "Clasificación de alimentos" Taller #4 "Clasificación de alimentos" Taller #5 "Clasificación de alimentos"
18	N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos.	Actividad motriz: Elaborar una lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la legislación vigente para el manipulador de alimentos.	9	2	Clase magistral, Lectura comprensiva, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje - sala	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	SEIDY VANESSA VIDAL PRODO	Identificar y reportar riesgos de contaminación en productos alimentarios en la manipulación de alimentos y en la preparación y servicio de alimentos en el proceso de elaboración de alimentos. Identificar y reportar riesgos de contaminación en el proceso de elaboración de alimentos en el proceso de elaboración de alimentos. Diferenciar entre los riesgos de contaminación de los alimentos y los riesgos de contaminación de los alimentos.	Técnica: observación. Instrumento: Lista de chequeo o proceso. Evidencia: Taller de construcción de conocimientos.



Foto de la guía de aprendizaje y planeación pedagógica de la semana 4

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE ALIMENTOS

Código del Programa de Formación: 93650018

Nombre del Proyecto: NA

Actividad de Proyecto: NA

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultados de aprendizaje alcanzar:

1. Mantener presentación personal acorde al tipo de actividad que realiza, de acuerdo con los requerimientos de la norma. aplicar normas y técnicas higiénico-sanitarias en la preparación, transporte, comercialización y distribución de alimentos.

Duración de la Guía: 10 horas

PRIMER DÍA:

CONCIENCIA FLUIDA



Lee la siguiente frase y reflexiona sobre ella...

Te invito a que des lo mejor de ti en cada una de tus áreas: en tú

PLANEACIÓN PEDAGÓGICA

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR												
Fecha de Elaboración				01 de abril de 2024								
Denominación del Programa de Formación				Complementario en Higiene y Manipulación de alimentos								
Modalidad de Ejecución				Presencial								
Código y versión del Programa				6620009								
Nombre del Proyecto (Diligencie este campo únicamente si es un programa de formación Titulado)				N/A								
Código del Proyecto (Diligencie este campo únicamente si es un programa de formación Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica)				N/A								
				SEIDY VANESSA VIDAL PRODO					Regional CAUCA, Centro Agropecuario			
FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulación)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (Si el programa es de titulación)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	
				HORAS TRABAJO	HORAS TRABAJO		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUMENTOS RESPONSABLES			
N/A	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura en la producción, almacenamiento, manipulación y conservación.	Actividad Cognitiva: Identificar los parámetros necesarios para manipular correctamente los alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	6	2	Clase magistral, Lecturas comprensivas, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje - salón	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	Seidy Vanessa Vidal Prodo	Identificar y reportar riesgos de contaminación en la actividad de la empresa. Identificar y reportar riesgos de contaminación en la actividad de la empresa. Diferenciar los métodos de conservación de los alimentos de la manipulación.	Técnica: observación. Instrumento: lista de chequeo o proceso. Evidencia: - Taller #1 "Conocimiento previo" - Taller #2 "Glosario de términos" - Taller #3 "Riesgos en los alimentos" - Protocolo de riesgos en los alimentos. - Taller #4 "Enfermedades transmitidas por alimentos" - Resolución 2674 de 2015
				Actividad motriz: Elaborar una lista de chequeo para verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos.	9	2	Clase magistral, Lecturas comprensivas, preguntas y respuestas, videos, talleres	Ambiente de aprendizaje - salón	Computador, video beam, hojas con información del tema, lapiceros, marcadores.	Seidy Vanessa Vidal Prodo	Identificar y reportar riesgos de contaminación en la actividad de la empresa. Identificar y reportar riesgos de contaminación en la actividad de la empresa. Diferenciar los métodos de conservación de los alimentos de la manipulación.	Técnica: observación. Instrumento: lista de chequeo o proceso. Evidencia: - Taller de conceptualización de conocimientos.



ANEXO 2.

Plan de trabajo Semana 2


CURSO COMPLEMENTARIO

Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación	66210009
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado (s) de aprendizaje	1. Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. 2. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. 3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativas. 4. Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnósticos.

FORMATO PLAN DE TRABAJO

En el plan de trabajo, es un instrumento que permite verificar las entregas de las actividades plasmadas dentro de la guía de aprendizaje y las actividades concertadas con el aprendiz para el desarrollo de su ruta de aprendizaje. A continuación, se describen las actividades a entregar:

NOMBRES Y APELLIDOS	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGA	
		FÍSICA	DIGITAL		SI	NO
Nombre de cada aprendiz perteneciente al curso Complementario	Taller #1 "Conocimientos previos"	X				
	Taller #2 "Sistema de normas normatividad sanitaria vigente."	X				
	Taller #3 "Riesgos en los alimentos"	X				
	Taller #4 "Enfermedades transmitidas por los alimentos - ETIA"	X				
	Taller de concentración de desinfectantes.	X				
	Exposición tipos de plagas en los alimentos.	X				
	Cuadro de clasificación de residuos sólidos.	X				

Instructora
Seidy Vanessa Vidal Prado



Elaboración de un alimento bajo las BPM.	X				
Realización de las actividades necesarias para manipular adecuadamente los alimentos.	X				

Instructora
Seidy Vanessa Vidal Prado

Activa
Ve a Co

ANEXO 3

Pantallazo Portafolio del Instructor de su drive

Importar favoritos | Google | WhatsApp | Datos del pago

Drive | Buscar en Drive

Mi unidad > Seidy Vanessa Vidal_20...

Tipo | Personas | Modificado | Fuente

Probar ahora

Nombre	Propietario	Fecha de modific...	Tamaño del
1. Febrero_2025	S yo	22 jul	—
2. Marzo_2025	S yo	22 jul	—
3. Abril_2025	S yo	22 jul	—
4. Mayo_2025	S yo	22 jul	—
5. Junio_2025	S yo	22 jul	—
6. Julio 2025	S yo	22 jul	—
7. Agosto	S yo	7:33 p.m.	—

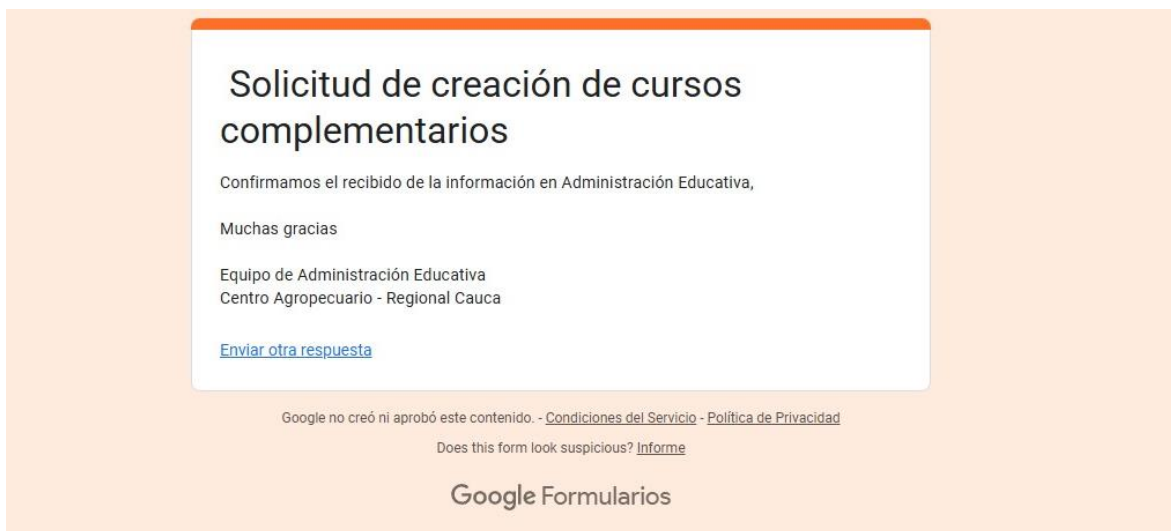
Activar Windows
7:33 p.m. Configuración para activar Windows.

miércoles, 20 de agosto de 2025



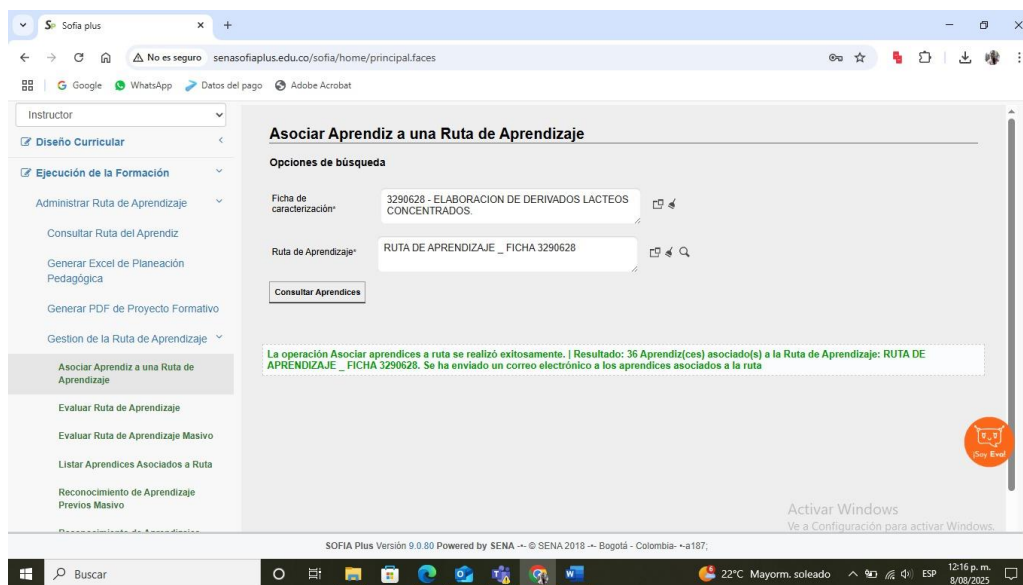
ANEXO 4

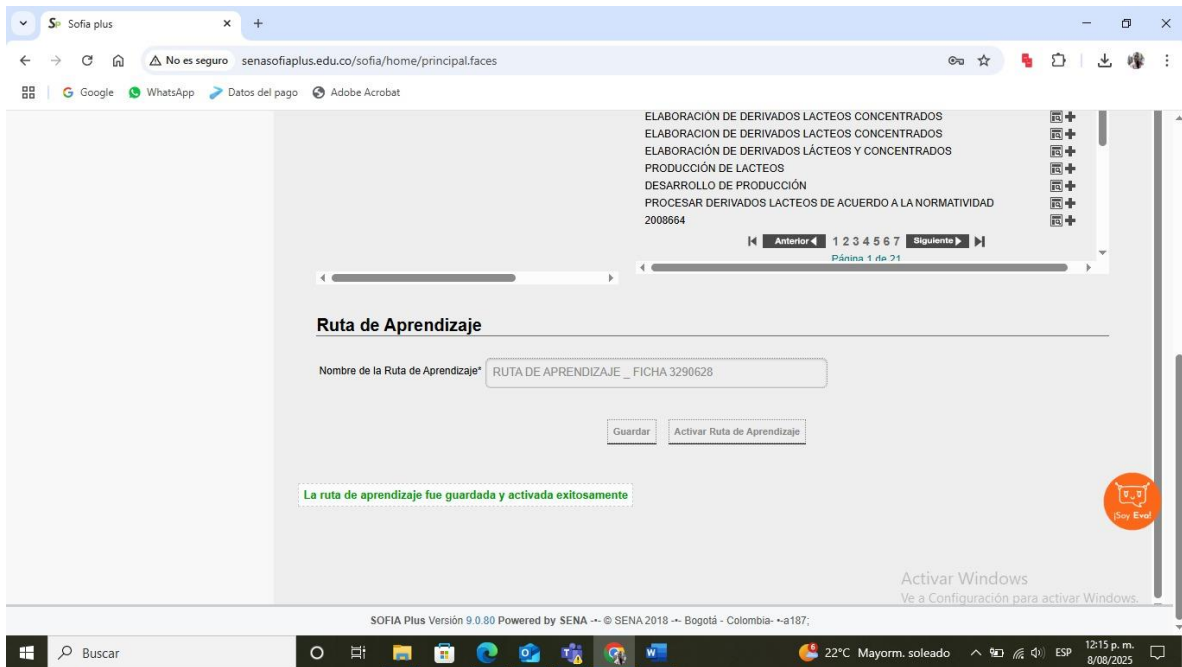
Pantallazo creación curso complementario



ANEXO 5

Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado





ANEXO 6

Juicios evaluativos aprobados

Reporte de juicios evaluativos ficha 3290628, las demás se encuentran en formación

Reporte de Juicios de Evaluación						
1.						
2.	Fecha del Reporte:	08/08/2025				
3.	Ficha de Caracterización:	3290628				
4.	Código:	96151542				
5.	Versión:	1				
6.	Denominación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.				
7.	Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
8.	Fecha Inicio:	28/07/2025				
9.	Fecha Fin:	06/08/2025				
10.	Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
11.	Regional:	19 - REGIONAL CAUCA				
12.	Centro de Formación:	9113 - CENTRO AGROPECUARIO				
13.	Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
14.	TI	1059907860	RICHAR SMITH	CAMILO CAMILO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
15.	TI	1059907860	RICHAR SMITH	CAMILO CAMILO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
16.	TI	1059907860	RICHAR SMITH	CAMILO CAMILO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
17.	TI	1059907860	RICHAR SMITH	CAMILO CAMILO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
18.	TI	1059909508	YOVANI	CAMILO VELASCO	POR CERTIFICAR	38903 - HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

ANEXO 7

Pantallazo de inasistencias registradas en Sofia plus

Para el mes objeto del cobro no aplica.

