PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, septiembre de 2025

Señor
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7460107**
Coordinador académico
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Septiembre del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7460107 del año 2025

YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA, identificado con la cédula de ciudadanía No 36.587.600 de Pailitas- Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($47.681.587). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a quince (15) días del mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2.299.755); b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($4.599.510) cada uno; y c) Un (01) último pago correspondiente a veintiséis (26) días del mes de diciembre de 2025, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($3.986.242).

Plazo: Será hasta el 26 de diciembre de 2025

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación REGULAR (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial y/o virtual como instructor en el área de AGROINDUSTRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria **Programa de Formación: Operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas.** **Duración: 40 horas.** **Código de ficha:** 3293898	Registro fotográfico Informe de tiempo de activades de apoyo a la formación (ver anexo a este informe)

		Fecha de inicio: 28/07/2025 **Fecha de Terminación:** 08/08/2025 **Horario:** lunes a viernes de 07:00 a 11:00 **Sitio:** Sede SENA Curumaní **Programa de Formación: Operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas.** **Duración: 40 horas.** **Código de ficha:** 3305983 **Fecha de inicio:** 11/08/2025 **Fecha de Terminación:** 22/08/2025 **Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos.**	

		Duración: 40 horas. **Código de ficha:** 3323426 **Fecha de inicio:** 29/08/2025 **Fecha de Terminación:** 09/09/2025 **Horario:** lunes a viernes de 07:00 a 11:00 **Sitio:** Sede SENA Curumaní, Cesar. **Programa de Formación:** Técnico en procesamiento de derivados lácteos. **Código de ficha: 3**169650 **Horario:** Martes, Jueves y Viernes de 12:00 a 06:00 y 12:00 a 03:00 pm	

		Fecha inicio: 25 jul 2025 **Competencias:** Entrega materias primas, insumos y/o productos terminados **Resultados de aprendizaje:** Transferir materias primas, insumos y/o productos para las áreas de transformación de la leche según plan de p **Competencias:** Entrega materias primas, insumos y/o productos terminados **Resultados de aprendizaje:** Transferir materias primas, insumos y/o productos para las áreas de transformación de la leche según plan de producción	

2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo de la formación e instrumentos de evaluación).	Usar el diseño curricular, elaborar guía de aprendizaje y plan de trabajo, crear los diferentes instrumentos de evaluación para la recolección de las evidencias de actividades de evaluación; para la formación complementaria .	Pantallazo Guía de Aprendizaje
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de	Registro fotográfico

		aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo con los lineamientos institucionales	
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	N/A para este periodo	N/A para este periodo
6	Llevar el control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para la	Se llama a lista y se hace control de inasistencia con el fin de registrarlos en el aplicativo.	Registro en el aplicativo senasofiaplus.edu.co

	aplicación del reglamento del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Para este periodo se asocian los aprendices de formación complementaria y Titulada.	Se adjuntan Pantallazo de asociación a ruta de aprendizaje.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se verifica el cumplimiento de entrega de evidencias por parte de los aprendices con el fin evaluar y emitir juicios evaluativos.	Pantallazo resultados de aprendizaje evaluados
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz	Pantallazo Sofia

	administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices.	
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Para este periodo se planea, organiza los recursos TICs por parte SENA, Sede Curumaní y con apoyo de alcaldía Municipal del municipio, Curumaní se participa Junto con la comunidad	Evidencias Registro Fotográfico https://www.facebook.com/share/r/173MnvuPMH/

		educativa sede SENA Curumaní e instructores y aprendices con el fin de participar en la sensibilización a personas de barrios vecinos de la sede SENA realizado preinscripciones y haciendo medio publicitario voz a voz para la divulgación de preinscripciones cuarta oferta de programas de formación Titulada en el mes de septiembre 2025.	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizó desplazamiento al municipio de Curumani, Cesar con el fin de impartir Formación Complementaria	Evidencias Registro Fotográfico

13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se presentó, GF (planilla de seguridad social y planilla para pago), y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación); adjuntadas en el SECOP II, en los días establecidos por el Centro Agroempresarial.	Registro en SOFIA plus. Informes Mensuales: GF (Planilla SI. CONTRATISTA y planilla de seguridad social pagada, y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación), adjuntados en el SECOP II.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se alistan recursos tecnicopedagogicos para el desarrollo de actividades de los procesos formativos.	Portafolio del instructor en el drive.
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos	N/A para este periodo	N/A para este periodo

	bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
18	Adoptar en la formación las	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.

	diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.		
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Apoyar la oferta de los programas de formación Complementaria por el Centro agroempresarial compartiendo por diferentes medios los cursos disponibles.	Evidencias Registro Fotográfico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los	Presentar informe mensual con los soportes	Documentos requeridos por el supervisor de contratos, informe mensual, evidencias y soportes (anexo en este documento), Plataforma Secop II

	productos resultantes de procesos de formación profesional.	correspondientes.	
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Se informa y se acata sugerencia hechas por el coordinador académico sr José Alejandro Orozco.	El coordinador académico sr José Alejandro Orozco Ochoa queda atento y pendiente para enviar al Taller de Alimentos materiales y menaje sede SENA Curumaní, Cesar que permita una mejor formación con calidad para los aprendices .
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A para este periodo	N/A para este periodo

25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar entrega de informes mensuales	Evidencias adjuntas en el SECOP II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de Junio de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de	Se hizo para para presentar en el periodo.	Evidencia de Registro

	ejecución se da posterior a esta fecha.		

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.				
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. **4616238694** de la planilla de seguridad social SOI mes agosto, operador y periodo (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (20) folios

Cordialmente,

YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA
Contratista
C.C. 36.587.600 de Pailitas

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.7460107
Coordinador académico

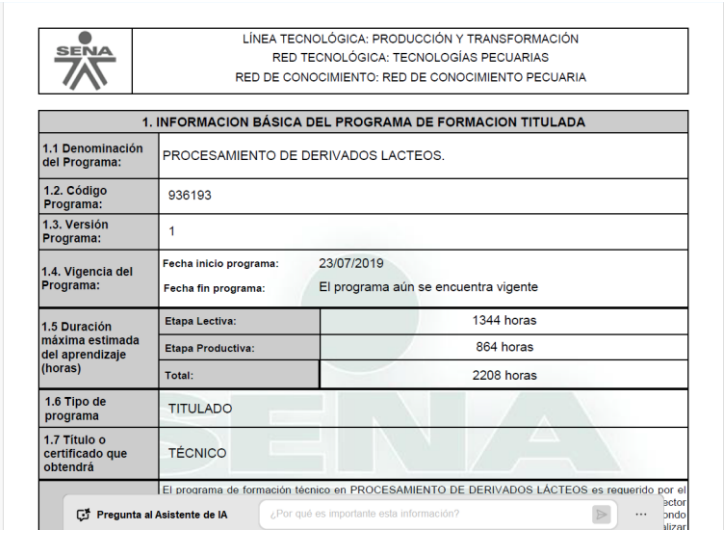
EVIDENCIAS

Obligación 1 - Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados

Ficha :3169650 Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos

Ficha: 3323426 Higiene y manipulación de alimentos.

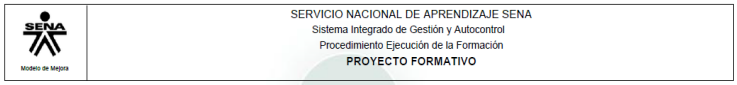
Obligación 2 - Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa



	LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS PECUARIAS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO PECUARIA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	
1.2. Código Programa:	936193	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	23/07/2019
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	El programa de formación técnico en PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS es requerido por el	

Pregunta al Asistente de IA ¿Por qué es importante esta información?



Modelo de Mejora	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Procedimiento Ejecución de la Formación **PROYECTO FORMATIVO**

1. Información básica del proyecto								
Código Proyecto SOFIA:	3076353	Código del Programa SOFIA:	936193	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	0	
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROEMPRESARIAL			1.2 Regional:	REGIONAL CESAR			
1.3 Nombre del proyecto:	UNIDAD DIDÁCTICA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS COMO ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA.							
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.							
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15							
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	ASOCIACION MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS DE AGUACHICA (ANUC) SENA							
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Aguachica, SENA, Lácteos, Derivados Lácteos,Leche							
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	63	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:	62				
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0				
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	1				

2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
Dentro de los planes de desarrollo y competitividad se pretende elevar los niveles de calidad de vida de los campesinos del municipio, apoyados en la inversión social y en el fortalecimiento del capital humano construido con equidad social, solidario y participativo. Desde esta perspectiva hay necesidad de generar opciones productivas y de generación de ingresos como alternativas para satisfacer en primera instancia la demanda interna, con proyección en el mediano plazo para su expansión,por medio de la tecnificación que permita incrementar la productividad y la competitividad de los productos tradicionales agroindustriales en el municipio. El problema en el municipio no se centra en la producción sino en el procesamiento de leche. Se calcula que solo el 50% de la leche producida es procesada, por lo cual el 50% restante es vendida a precios bajísimos en mercados informales. Así las cosas, si en el municipio logra un avance en centros de procesamiento y tecnología, éstos 7.000 litros de leche producida podrían ser procesados para competir a nivel internacional.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936193
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): UNIDAD DIDÁCTICA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS COMO ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA.
- Fase del Proyecto (si aplica): 2. PLANEACION
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): 4. APLICAR TRATAMIENTO TÉRMICO A LA LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

5. CONTROLAR EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS, INSUMOS, MATERIALES Y PRODUCTOS TERMINADOS DE ACUERDO A LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OPERACIONES EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 76130585
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTO FRUTICOLAS PARA EL MERCADO SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.
- EMPACAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS SEGÚN LA ESPECIE Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA ORGANIZACIÓN.
- Resultados de Aprendizaje:

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, HERRAMIENTAS INSUMOS PARA EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TECNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ACONDICIONADAS SEGÚN LAS RECOMENDACIONES TECNICAS Y LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACION DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y CLASIFICACION SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

Obligación 3 - Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

CAE-CURUMANI CESAR

Saberes previos reflexión inicial

Resuelva las siguientes preguntas, basado en su conocimiento previo a cerca de la manipulación e higiene de los alimentos, operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas:

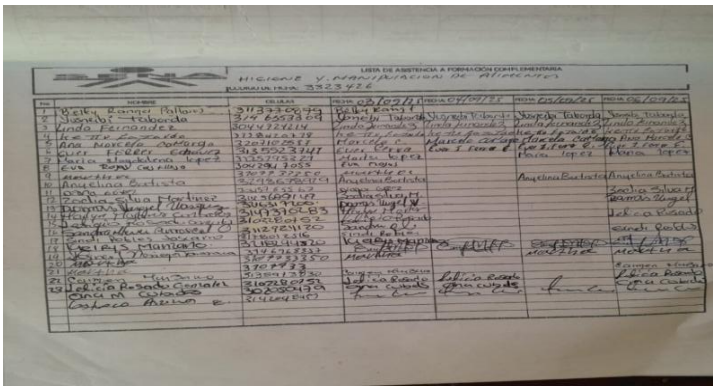
PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Sabe usted cuales son las operaciones básicas que se realizan en matemáticas, relacionadas con magnitudes, unidades y conversiones? ¿Para qué se utilizan la tabla de color en las frutas?	
¿Qué diferencia existe entre cosecha y postcosecha? ¿Conoce usted cuales son los nutrientes de las frutas y hortalizas?	
¿Cómo se deterioran las frutas y las	

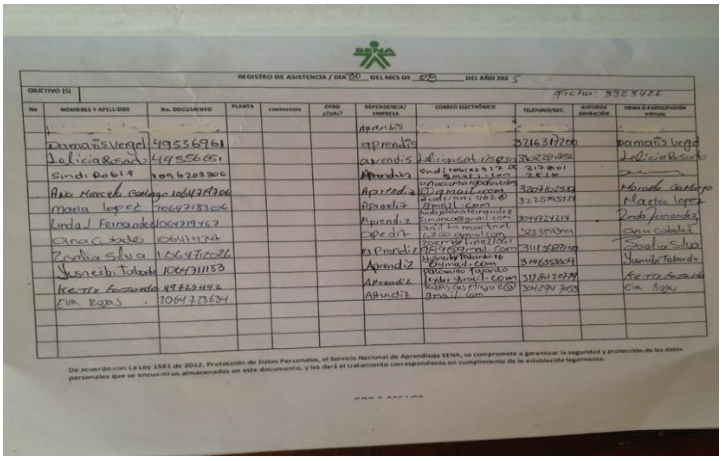
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
3.1 Reflexión inicial

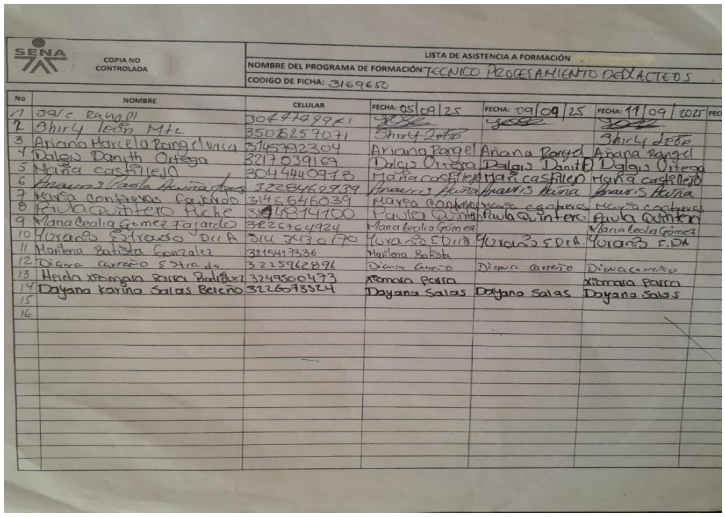
El instructor proyectará un video sobre las malas prácticas de manipulación de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=IRLIvb2cOPA

Socializar la guía de aprendizaje, dando las orientaciones sobre los trabajos a desarrollar.
De acuerdo con el video presentado por el instructor titulado "Malas prácticas de manufactura", identifique 10 malas prácticas en la manipulación de alimentos y coméntelas con el grupo.
El aprendiz responderá la siguiente pregunta: ¿Qué importancia tiene implementar las Buenas Prácticas de Manufactura? para socializarla.

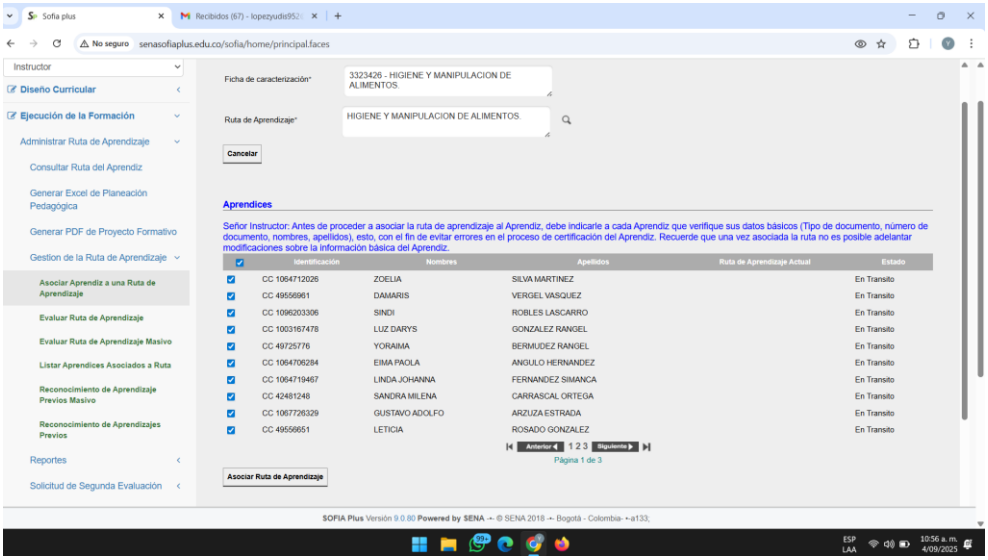
Obligación 6 -Llevar el control de las inasistencias de los aprendices a la formación

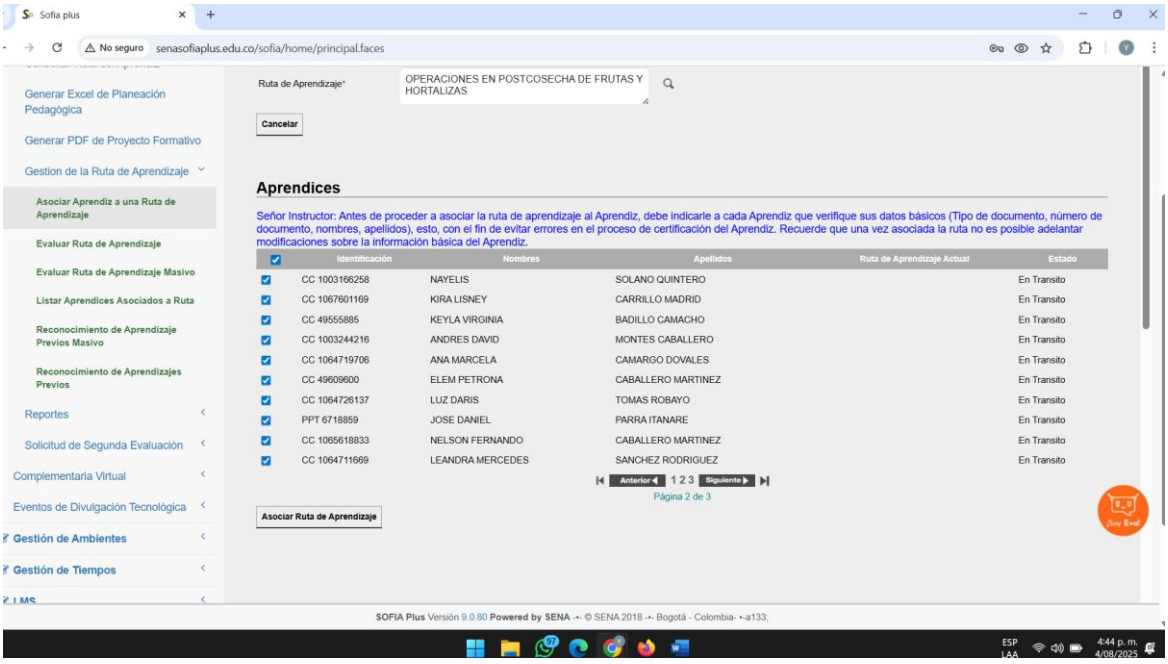


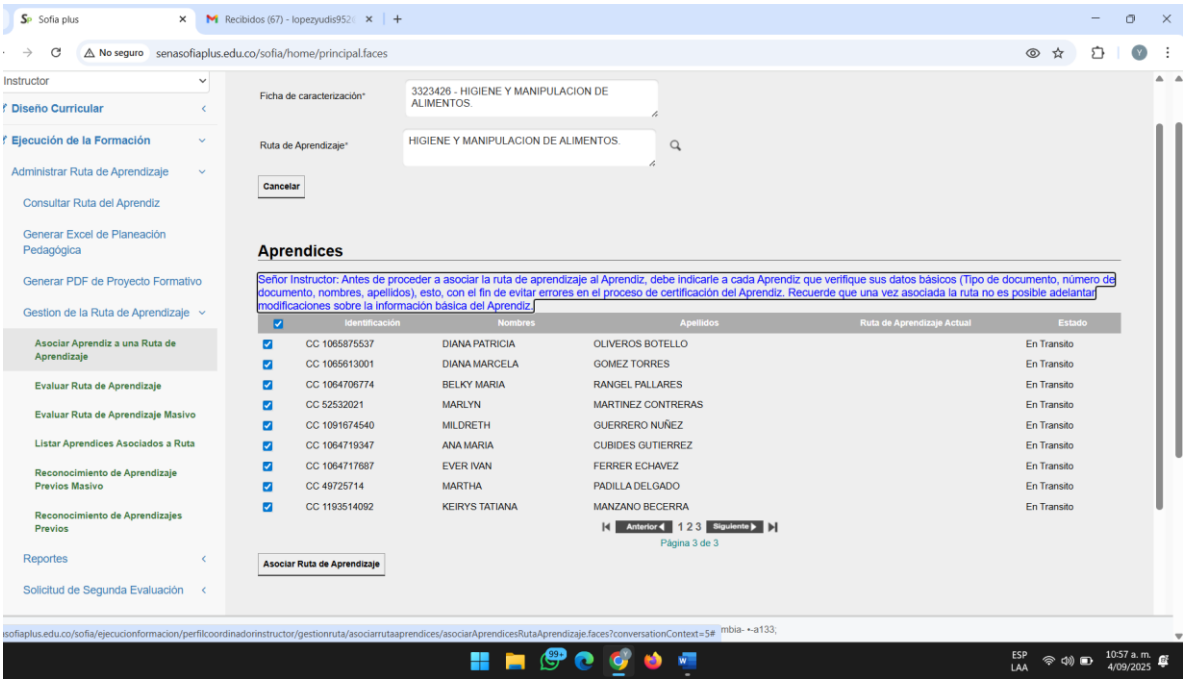




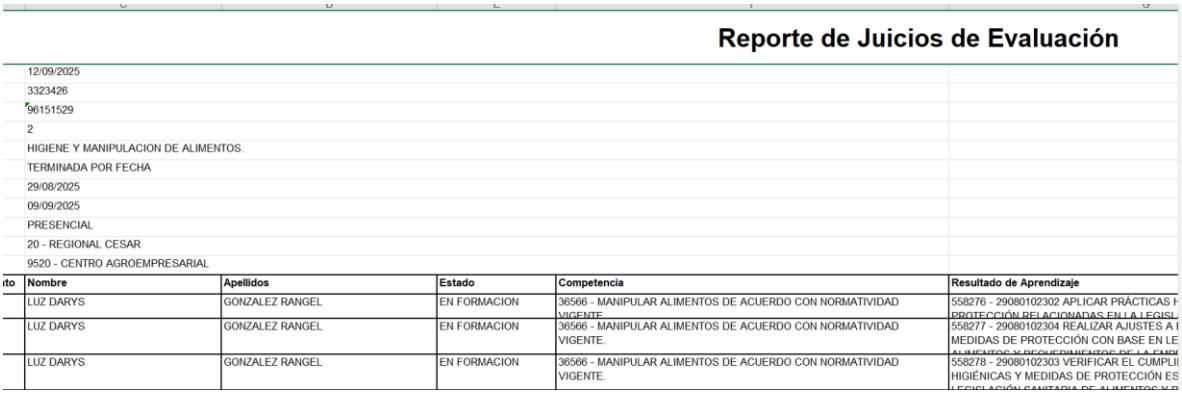
Obligación 7 - Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.







Obligación 8 - Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico)

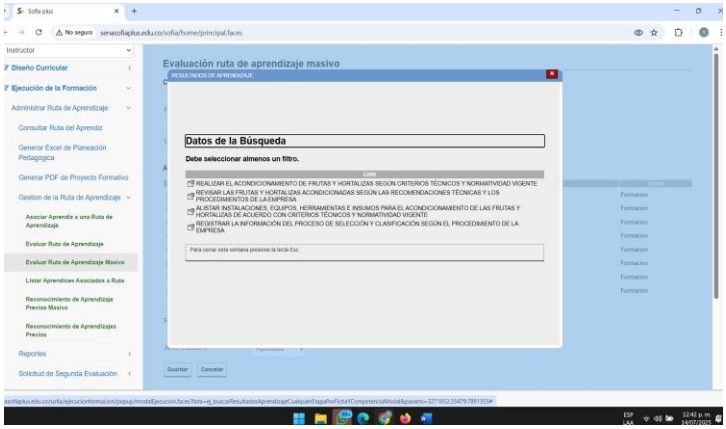


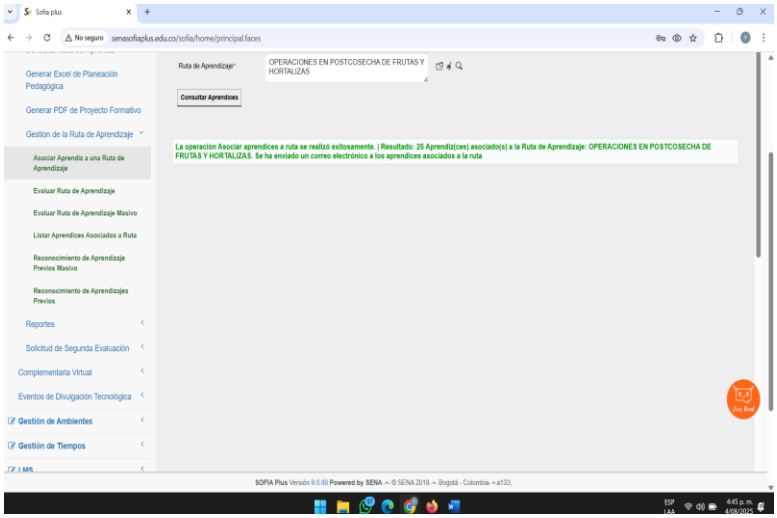
Reporte de Juicios de Evaluación

	12/09/2025
	3323426
	96151529
	2
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
	TERMINADA POR FECHA
	29/08/2025
	09/09/2025
	PRESENCIAL
	20 - REGIONAL CESAR
	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

ito	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
	LUZ DARYS	GONZALEZ RANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS H PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISL
	LUZ DARYS	GONZALEZ RANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A L MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPI
	LUZ DARYS	GONZALEZ RANGEL	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLI HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ES LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y D

Obligación 9 - Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales





Obligación 11 - Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

El 03 de septiembre 2025 gestioné, patrociné, lideré el Diseño, creación y envío de cartelera al SENA sede Curumaní para poder darle uso y pudiera ser exhibida por parte de aprendices, bienestar aprendices y demás miembros de comunidad educativa en el evento relacionado Festival de las Cometas

Ficha: 3169650 Aprendices Técnico en Procesamiento de derivados lácteos.

Obligación 12 - Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

FC 3169650 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FC 3169650: Técnico en Procesamiento de derivados Lácteos

capturada en moto g⁸⁰ 5G
Dalgis y jhevin
29 de ago. de 2025 11:47 a. m.

capturada en moto g⁸⁰ 5G
Dalgis y jhevin
29 de ago. de 2025 11:41 a. m.

capturada en moto g⁸⁰ 5G
Dalgis y jhevin

capturada en moto g⁵⁰ 5G
Dalgis y jhevin
29 de ago. de 2025 11:43 a. m.

capturada en moto g⁵⁰ 5G
Dalgis y jhevin
ANKOR
29 de ago. de 2025 3:24 p. m.

capturada en moto g⁸⁰ 5G
Dalgis y jhevin
29 de ago. de 2025 3:22 p. m.

Obligación 19 - Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa

Obligación 27 - Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral Norma: 240201056-2-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.

Resultado de la prueba de producto

Sena Certificación de Competencias Laborales

Señor candidato
LOPEZ ARDILA YUDIS MARIA

A continuación, relaciono el resultado de la prueba de PRODUCTO presentada:

Norma: 240201056-2-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Proceso Proyecto: PN2-2025-68-9122-P115 - Grupo: 1 - Centro de formación: 9122 - CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de prueba: Inicial

Resultado de la prueba: 12 respuestas correctas de 12. Total Calificación: 100,00

Atentamente

SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES
"ESTE CORREO ELECTRONICO ES GENERADO AUTOMATICAMENTE POR LA APLICACION DE ECCL"

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3169650 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• 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:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

• 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:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
• 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: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3323426 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 98,00

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
02/09/2025	04/09/2025		15,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 15,00

INSTRUCTOR: YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (01 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE 2025)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO/ VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	SIN FICHA	OPERACIONES EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	40	16/09/2025	29/09/2025 Vigente	N/A	SENA SEDE CURUMANI ASOCIACION CACOCULTORES	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	EMPACAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS SEGÚN LA ESPECIE Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA ORGANIZACIÓN. ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.	SELECCIONAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS REALIZAR EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE SELECCIONADAS Y CLASIFICADAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS EXIGIDOS EN EL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y EL EMPAQUE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO Y DEL PRODUCTO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. EMPACAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS EXIGIDOS EN EL MERCADO.
2	SIN FICHA	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	19/09/2025	8/10/2025	N/A	DEMANDA SOCIAL - SENA SEDE CURUMANI	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102301 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDASPREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA 29080102302 EMPLEAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE. 29080102304 AJUSTAR LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECOMENDACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA
TOTAL HORAS EJECUTADAS (1 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE 2025)			80								