PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Berrío, 30 de septiembre de 2025

Señor
JUAN DAVID VALENCIA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022
Cargo del Supervisor Coordinador Académico
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrío, Antioquia

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

Referencia: CO1.PCCNTR.7387022 de 2025

JORGE MARIO GARCIA AMARILES, identificado con la cédula de ciudadanía No.71.193.373 de Puerto Berrio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. ($48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por la suma de CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($4.139.560), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($4.599.511) y c) Un último pago correspondiente a Diciembre DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA M/CTE ($2.606.390). y/o el equivalente por la fracción de mes para el primer y último pago de acuerdo con la vigencia contractual.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine.	Impartir formación EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 18/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGÍA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 14/09/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.

LINEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550002	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha Inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 58, llamado: Técnico en Cocina, en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería.
- Código del Programa de Formación: 63520580
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- Duración de la Guia: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2

- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos.
- Código del Programa de Formación: 62130004
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos.
- comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- Duración de la Guia: 20 horas

2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

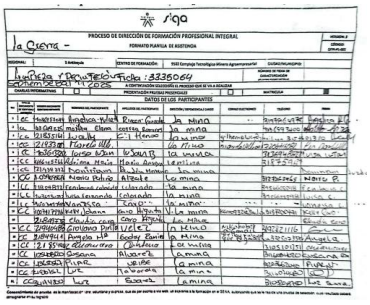
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4

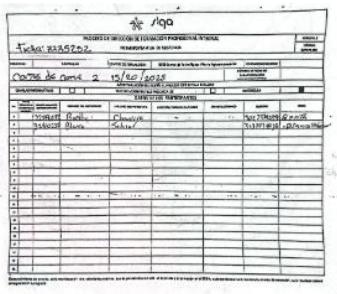
- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies
- **Código del Programa de Formación:** 66310048
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales,
- -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido.
  Duración de la Guia: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

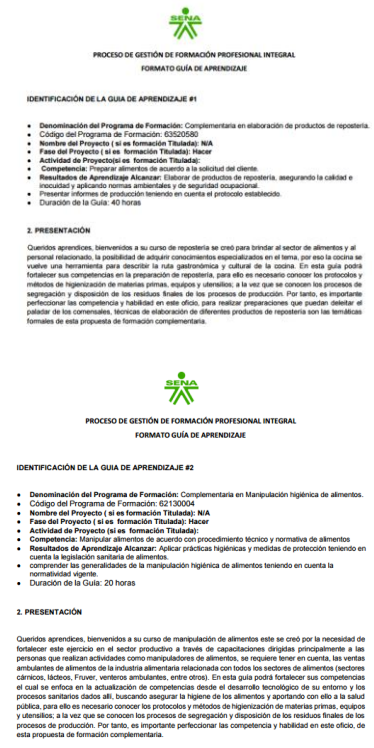
Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 413112O1 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes.   

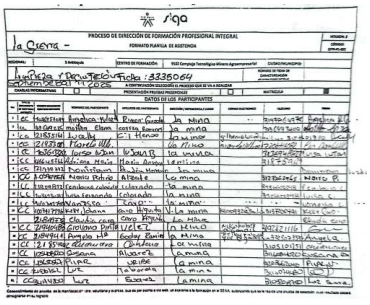
			    

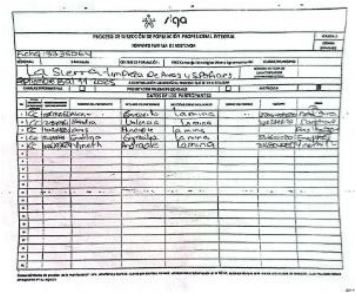
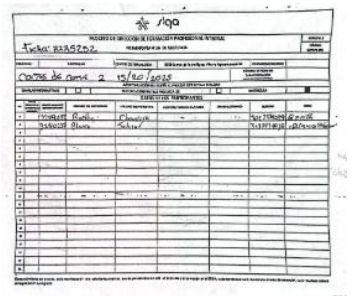
			16:42 12 de sept 2025 La Sierra, Antioquia 15:21 10 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia  

			 
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.” Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “OBTENCIÓN DE CORTES MINORISTAS DE CARNES” Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Se realizo taller práctico con los aprendices de la formación complementaria en “PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA	Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 18/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.

		CALIENTE.” Preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. De acuerdo con la programación establecida. Metodología participativa en lluvia de ideas. Trabajo de exposiciones de los aprendices.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGIA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 14/09/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina, en este se halla el Modulo de Formación Cocina caliente  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto (si es formación Titulada): • Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria.

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guia: 40** horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guia: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes.  

			  Timemark Cámara 09:13 04/09/2025 GMT-5 Jue 10:46 04/09/2025 GMT-5 Jue 

			 
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Brinda Formación en el ambiente de formación.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria. 



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66310048	LIMPIEZA DE ÁREAS Y SUPERFICIES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
PEDAGOGÍA

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
41311201	OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 14/09/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.



LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
63550002	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1

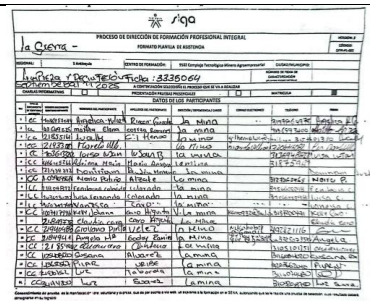
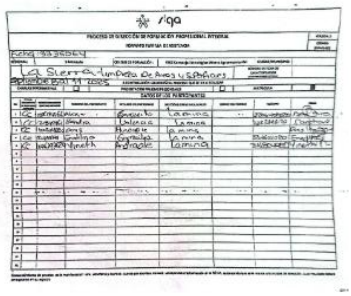
- **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería.
- Código del Programa de Formación: 63520580
- **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A**
- **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer**
- **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):**
- **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- Duración de la Guía: 40 horas

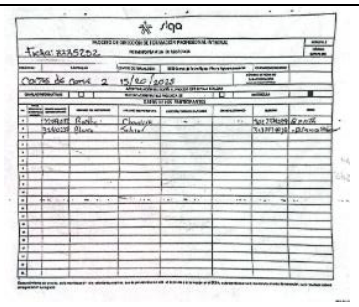
2. PRESENTACIÓN

Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guía: 40** horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. 

			15:49   Timemark Cajera 09:13 04/09/2025 10:46 04/09/2025

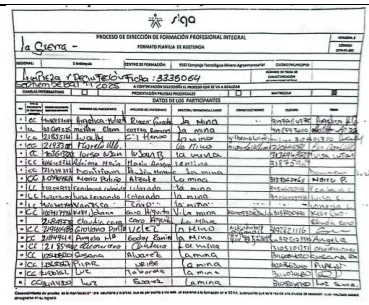
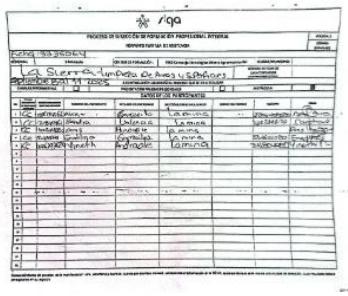
			16:42 12 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia15:21 10 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia

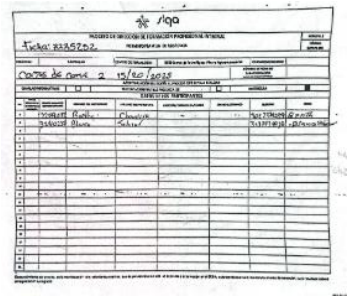
			  
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa Fecha inicio Programa: 19/08/2015 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

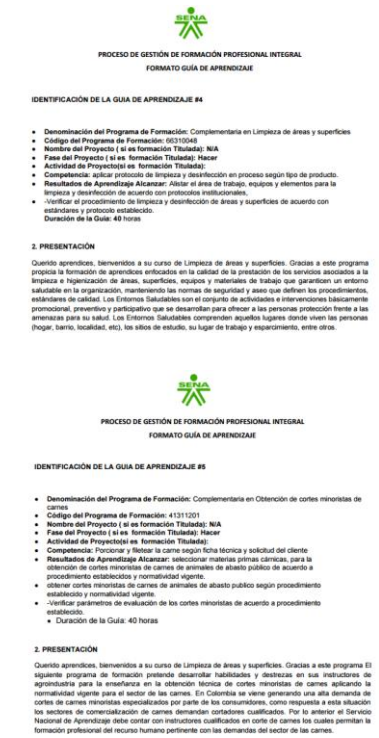
		Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa — Fecha inicio Programa: 18/08/2015 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGIA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa — Fecha inicio Programa: 14/09/2015 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa — Fecha inicio Programa: 29/12/2009 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

			PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas **2. PRESENTACIÓN** Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guía: 40** horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. 

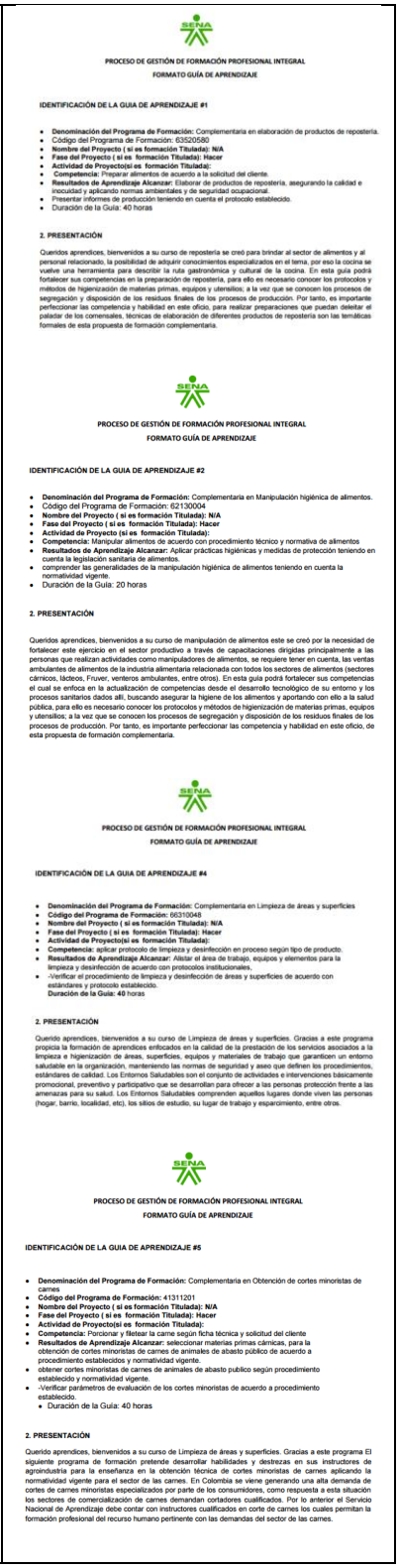
			15:49   Timemark Capiera 09:13 04/09/2025 10:46 04/09/2025

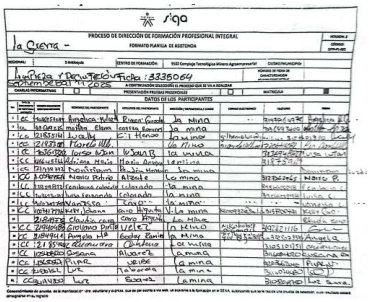
			  
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de	Se elaboró la guía de aprendizaje “ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA”. “LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES”. “OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES”. Para la formación.	 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

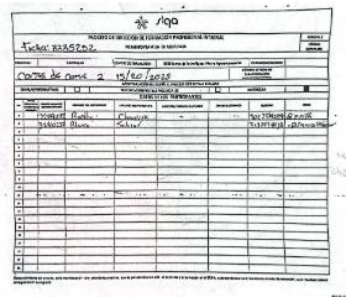
	Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.		 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310040 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aislar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guía: 40** horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventiva y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes.
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

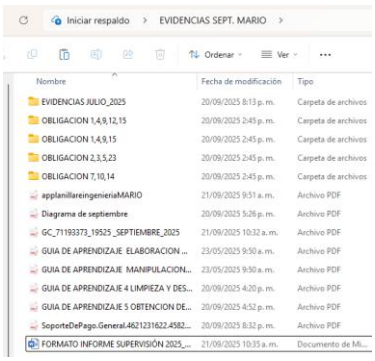
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Actualización de la carpeta de Evidencias dispuesta para el Supervisor del Contrato para su revisión.	Listas de asistencias y Registros fotográficos e informe programa de formación complementaria.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 18/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGIA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 14/09/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina, en este se halla el Modulo de Formación Cocina caliente

			 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guía: 40** horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes.

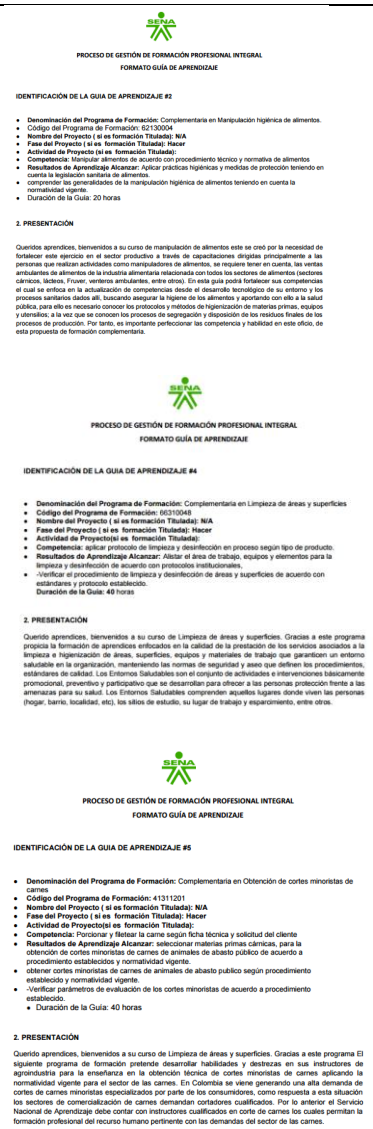
			    

			10:46 04/09/2025   16:42 12 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia 15:21 10 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia

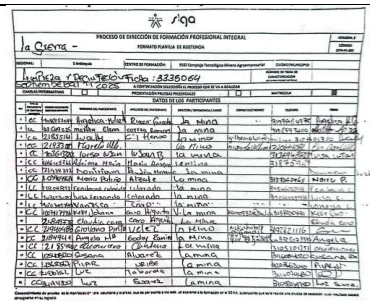
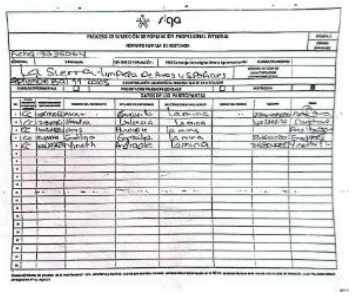
			   06:00 16 de sept 2025 Mar Puerto Berrio, Antioquia  06:00 18 de sept 2025 Jue Puerto Berrio, Antioquia

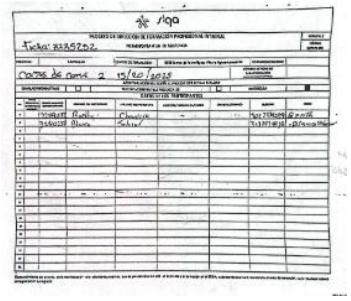
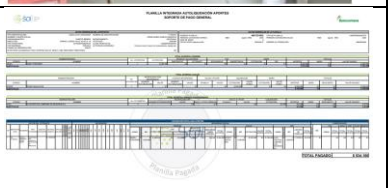
			 horario diagramado, Guía de aprendizaje. 
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la	Formación EDT Fichas # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Días de ejecución: 01 Y 02 de sept. Competencia: Dar a conocer los conocimientos básicos y prácticos requeridos para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad legal vigente en Colombia.	Registros fotográficos, Listas de asistencias 

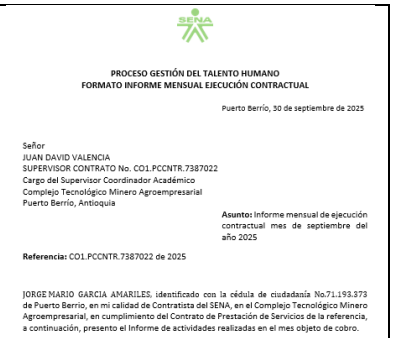
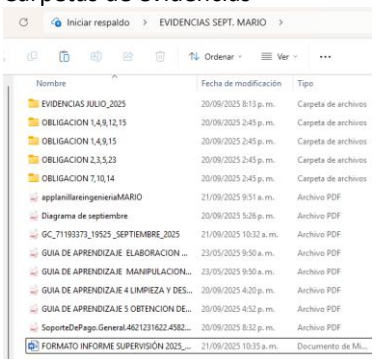
	convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Resultados de aprendizaje: Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. Ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Dia de ejecución: 03 al 07 de septiembre Competencias: 260201011 preparar Alimentos De Acuerdo Con La Solicitud Del Cliente. Resultados de aprendizaje: Preparar Maquinaria Y Herramientas Para El Proceso De Elaboración De Productos De Repostería Según Manual De Procedimiento. Alistar Las Materias Primas E Insumos Del Proceso De Producción De Productos De Repostería Según Diagrama De Proceso. Presentar Informes De Producción Teniendo En Cuenta El Protocolo Establecido. Formación complementaria: Ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Dia de ejecución: 08 al 11 de septiembre Competencias: 290804004 aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 18/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGÍA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 14/09/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 29/12/2009; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos según Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 50, llamado: Técnico en Cocina en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente  PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • Denominación del Programa de Formación: Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A • Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer • Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): • Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

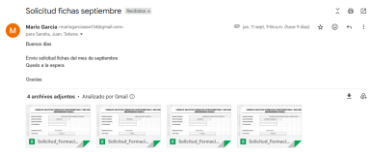
		según tipo de producto. Resultados de aprendizaje: Fomentar en las personas el cuidado y conservación de las superficies y áreas según políticas ambientales definidas por la institución. Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. Realizar procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas. Formación complementaria: Fichas # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES. Días de ejecución: 15 al 19 de sep. Competencia: 290801003 CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE. Resultados de aprendizaje: Seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo con procedimiento establecidos y normatividad vigente. Obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. Formación complementaria: ficha # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE.	 PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 6213004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guía: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, reterros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aliestar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guía: 40** horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 41311201 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. 

		Dia de ejecución: 22 a 25 de septiembre Competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Resultados de aprendizaje: Almacenar alimentos, según el decreto 3075 de 1997, para mantener los alimentos en forma inocua, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997) y políticas de la empresa. Realizar mise en place (alistamiento) de acuerdo con programación del menú, aplicando las buenas prácticas de manipulación de alimentos según lo determinado por el decreto (según decreto 3075 de 1997). Proponer innovaciones en los productos según las tendencias del mercado y logrando mejores aprovechamientos de los recursos. Formación EDT Fichas # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Días de ejecución: 29 Y 30 de sept. Competencia: 260201011 manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados de aprendizaje:	    

		Realizar ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección según resultados de verificación. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. Comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente.	    

			  
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor. Planilla *SOI* 4621231622 (seguridad social agosto).	

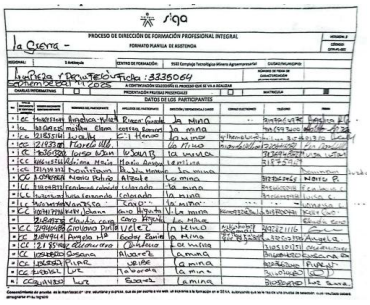
			 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL Puerto Berrío, 30 de septiembre de 2025 Señor JUAN DAVID VALENCIA SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022 Cargo del Supervisor Coordinador Académico Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial Puerto Berrío, Antioquia **Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de septiembre del año 2025 **Referencia:** CO1.PCCNTR.7387022 de 2025 JORGE MARIO GARCIA AMARILES, identificado con la cédula de ciudadanía No.71.193.373 de Puerto Berrío, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro. Horario Diagramado  .
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.	Carpetas de evidencias  Iniciar respaldo > EVIDENCIAS SEPT. MARIO Ordenar / Ver Nombre / Fecha de modificación / Tipo EVIDENCIAS JULIO_2025 — 20/09/2025 8:13 p. m. — Carpeta de archivos OBLIGACION 1,4,9,12,15 — 20/09/2025 2:43 p. m. — Carpeta de archivos OBLIGACION 1,4,9,15 — 20/09/2025 2:45 p. m. — Carpeta de archivos OBLIGACION 2,3,5,23 — 20/09/2025 2:45 p. m. — Carpeta de archivos OBLIGACION 7,10,14 — 20/09/2025 2:45 p. m. — Carpeta de archivos applanillareingenieriaMARIO — 21/09/2025 9:51 a. m. — Archivo PDF Diagrama de septiembre — 20/09/2025 5:26 p. m. — Archivo PDF GC_71193373_19525_SEPTIEMBRE_2025 — 21/09/2025 10:32 a. m. — Archivo PDF GUIA DE APRENDIZAJE ELABORACION ... — 23/05/2025 9:50 a. m. — Archivo PDF GUIA DE APRENDIZAJE MANIPULACION... — 23/05/2025 9:50 a. m. — Archivo PDF GUIA DE APRENDIZAJE 4 LIMPIEZA Y DES... — 20/09/2025 4:20 p. m. — Archivo PDF GUIA DE APRENDIZAJE 5 OBTENCION DE... — 20/09/2025 4:52 p. m. — Archivo PDF SoporteDePago.General.4621231622.4582... — 20/09/2025 8:32 p. m. — Archivo PDF FORMATO INFORME SUPERVISIÓN 2025_... — 21/09/2025 10:35 a. m. — Documento de Mi...

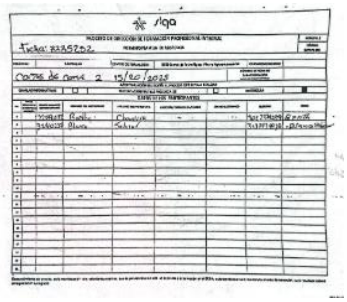
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los 23 recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	Uso plataforma (Sofía Plus) y herramientas digitales (Correos electrónicos, WhatsApp, Facebook, etc.).    
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y	Realizar las solicitudes de cursos complementarios. legalización de agendas de desplazamiento. De acuerdo con la programación establecida.	 

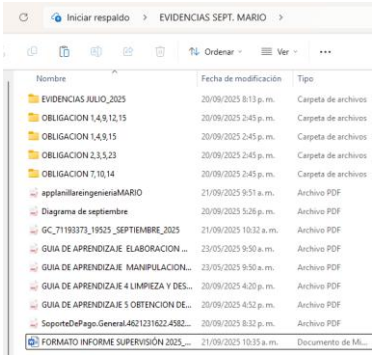
	asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		 
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación EDT en la ficha # 340893 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – PUERTO NARE. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335037 ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA. Impartir formación complementaria en la ficha # 3335064 LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES Impartir formación complementaria en la ficha # 3335252 OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES Impartir formación complementaria en las fichas # 3335292 PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE. Impartir formación EDT en la ficha # 343124 ACTUALIZACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS – SAN ROQUE. Impartir formación complementaria en la ficha. De acuerdo con la programación establecida.	Registros fotográficos, Listas de asistencias  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63520580 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 19/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema. Según María Mercedes, en la revista la barra El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS DE SALUD DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66310048 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 18/08/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: Este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.  LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA PEDAGOGIA DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 41311201 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: OBTENCION DE CORTES MINORISTAS DE CARNES VERSIÓN: 1 — SECTOR DEL PROGRAMA: TRANSVERSAL Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 14/09/2015; Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 40 horas JUSTIFICACIÓN: En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes. El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes.

			 LINEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 63550002 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE VERSIÓN: 1 SECTOR DEL PROGRAMA: PENDIENTE POR DEFINIR Vigencia del Programa Fecha Inicio Programa: 29/12/2009 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA 40 horas JUSTIFICACIÓN: Es de suma importancia complementar los conocimientos además de dar a conocer las normas de manipulación de alimentos segun Decreto 3075, de 1997, emitido por el Ministerio de Salud; contribuyendo así a evitar las contaminaciones y enfermedades. El alistar un adecuado MISE EN PLACE, de acuerdo a la preparación a realizar, así como el aplicar técnicas higiénicas y gastronómicas adecuadas para la compra, transformación y servicio de los alimentos, todo enmarcado en la producción y transformación de la materia prima atendiendo a las Buenas Prácticas de Manipulación, (BPM) necesarias para la realización de operaciones y la ejecución de las tareas que se deben llevar a cabo en el área de cocina Esta formación se fundamenta en el Programa de Formación V. 58, llamado: Técnico en Cocina, en éste se halla el Modulo de Formación Cocina caliente PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #1 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en elaboración de productos de repostería. • Código del Programa de Formación: 63520580 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. • Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. • Duración de la Guia: 40 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema, por eso la cocina se vuelve una herramienta para describir la ruta gastronómica y cultural de la cocina. En esta guía podrá fortalecer sus competencias en la preparación de repostería, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, para realizar preparaciones que puedan deleitar el paladar de los comensales, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #2 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Manipulación higiénica de alimentos. • Código del Programa de Formación: 62130004 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto (si es formación Titulada):** • **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta la legislación sanitaria de alimentos. • comprender las generalidades de la manipulación higiénica de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. • Duración de la Guia: 20 horas 2. PRESENTACIÓN Queridos aprendices, bienvenidos a su curso de manipulación de alimentos este se creó por la necesidad de fortalecer este ejercicio en el sector productivo a través de capacitaciones dirigidas principalmente a las personas que realizan actividades como manipuladores de alimentos, se requiere tener en cuenta, las ventas ambulantes de alimentos de la industria alimentaria relacionada con todos los sectores de alimentos (sectores cárnicos, lácteos, Fruver, venteros ambulantes, entre otros). En esta guía podrá fortalecer sus competencias el cual se enfoca en la actualización de competencias desde el desarrollo tecnológico de su entorno y los procesos sanitarios dados allí, buscando asegurar la higiene de los alimentos y aportando con ello a la salud pública, para ello es necesario conocer los protocolos y métodos de higienización de materias primas, equipos y utensilios; a la vez que se conocen los procesos de segregación y disposición de los residuos finales de los procesos de producción. Por tanto, es importante perfeccionar las competencia y habilidad en este oficio, de esta propuesta de formación complementaria. PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #4 • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Limpieza de áreas y superficies • **Código del Programa de Formación:** 66310048 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** aplicar protocolo de limpieza y desinfección en proceso según tipo de producto. • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales, • -Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido. **Duración de la Guia: 40** horas 2. PRESENTACIÓN Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa propicia la formación de aprendices enfocados en la calidad de la prestación de los servicios asociados a la limpieza e higienización de áreas, superficies, equipos y materiales de trabajo que garanticen un entorno saludable en la organización, manteniendo las normas de seguridad y aseo que definen los procedimientos, estándares de calidad. Los Entornos Saludables son el conjunto de actividades e intervenciones básicamente promocional, preventivo y participativo que se desarrollan para ofrecer a las personas protección frente a las amenazas para su salud. Los Entornos Saludables comprenden aquellos lugares donde viven las personas (hogar, barrio, localidad, etc), los sitios de estudio, su lugar de trabajo y esparcimiento, entre otros.

			SENA **PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** **FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE** **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE #5** • **Denominación del Programa de Formación:** Complementaria en Obtención de cortes minoristas de carnes • **Código del Programa de Formación:** 413112O1 • **Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): N/A** • **Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Hacer** • **Actividad de Proyecto(si es formación Titulada):** • **Competencia:** Porcionar y filetear la carne según ficha técnica y solicitud del cliente • **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** seleccionar materias primas cárnicas, para la obtención de cortes minoristas de carnes de animales de abasto público de acuerdo a procedimiento establecidos y normatividad vigente. • obtener cortes minoristas de carnes de animales de abasto publico según procedimiento establecido y normatividad vigente. • -Verificar parámetros de evaluación de los cortes minoristas de acuerdo a procedimiento establecido. • Duración de la Guía: 40 horas **2. PRESENTACIÓN** Querido aprendices, bienvenidos a su curso de Limpieza de áreas y superficies. Gracias a este programa El siguiente programa de formación pretende desarrollar habilidades y destrezas en sus instructores de agroindustria para la enseñanza en la obtención técnica de cortes minoristas de carnes aplicando la normatividad vigente para el sector de las carnes. En Colombia se viene generando una alta demanda de cortes de carnes minoristas especializados por parte de los consumidores, como respuesta a esta situación los sectores de comercialización de carnes demandan cortadores cualificados. Por lo anterior el Servicio Nacional de Aprendizaje debe contar con instructores cualificados en corte de carnes los cuales permitan la formación profesional del recurso humano pertinente con las demandas del sector de las carnes.   

			16:42 12 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia 15:21 10 de sept 2025 Mie La Sierra, Antioquia   06:00 16 de sept 2025 Mar Puerto Berrío, Antioquia

			
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Actualización Permanente del portafolio de evidencias Carpetas personal donde guardo información y Plataforma Sofía Plus.	Carpetas evidencias 
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.		
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Se apoyo con divulgación en redes sociales y grupos de wasap de la II Oferta presencial.	Redes sociales  
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares	Para este mes no se realizaron actividades acordes a ésta obligación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación..

	académicos y proceso de autoevaluación.		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados *Planilla SOI* 4621231622 del mes de agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en (47) folios

Cordialmente,



JORGE MARIO GARCÍA AMARILES

Contratista

C.C. No. 71.193.373

Recibí a satisfacción:



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387022

Coordinador Académico - programas especiales