PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de agosto

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Dependencia Coordinación de programas especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, 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 del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte (

$41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el (día) de (mes) de 20XX.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Desarrollo curricular **(**guías de aprendizaje), fichas: **Ficha: 3307204-** Obtención de derivados cárnicos **Ficha: 3304396-**Elaboración de derivados lácteos concentrados.	**Evidencia 1**: se desarrolló las planeaciones de acuerdo a los diseños curriculares **Ficha: 3307204** **Ficha: 3304396**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	NA	NA
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y	NA	NA

	herramientas tecnológicas que la entidad defina.		
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de en las fichas: 3288403, 3307204 y 3304396	**Evidencia 2:** se ejecutó formación según requerimiento de solicitud Ficha: 3288403 Ficha: 3307204 Ficha: 3304396
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplicaron estrategias según lineamientos pedagógicos en las fichas: 3288403, 3307204 y 3304396	**Evidencia 3:** Evidencias fotográfica de las fichas **Ficha: 3288403** **Ficha: 3307204** **Ficha: 3304396**
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NA	NA
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa,	Se emitieron juicios valorativos de la ficha: 3286389 y 3288403	**Evidencia 4:** Se emitieron juicios valorativos ver en los links:

	adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		**Ficha:**3286389 **Ficha:** 3288403
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3307204 y 3304396	**Evidencia 5**: Evidencias fotográfica del correo de la solicitud de las fichas: 3307204 y 3304396
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en e sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integra mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en elregistro de la información.	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3307204 y 3304396	Evidencia 6: Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en las 3307204 y 3304396
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de	NA	NA

	selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	NA	NA
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	NA	NA
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	NA	NA
14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	NA	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	NA	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NA	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren	NA	NA

	planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.		
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	NA	NA
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NA	NA
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	NA	NA
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	NA	NA
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial**. **Ficha 3288403** **Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos**.	**Evidencia 7:** **R**ealizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor: **Ficha 3288403**

		Fecha: 1 de agosto **Rango de horas**: 7:00 a 12:00. **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. **Fecha: 1 de agosto** **Rango de horas**: 13:00 a 18:00. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Actividad de Aprendizaje**: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas.	

		Horas mes de la ficha: 10 horas. . **Ficha: 3307204** **Programa: Obtención de derivados cárnicos.** **Fecha: 21 de agosto** **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. **Fecha: 22 de agosto** **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Recepcionar materias primas	**FICHA**: 3307204

		según criterios técnicos, plan de producción y normativa. **Fecha: 23 de agosto** **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos. **Fecha: 24 de agosto** **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. **Fecha: 25 de agosto** **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 16:00	

		Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción. **Horas mes de la ficha: 48 horas.** **Ficha 3304396** **Programa:** Elaboración de derivados lácteos concentrados. **Fecha: 16 de agosto** **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos. **Fecha: 16 de agosto**	**FICHA**: 3304396

		Rango de horas: 13:00 a 18:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa **Actividad de Aprendizaje:** Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. **Fecha: 17 de agosto** **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. **Fecha: 17 de agosto** **Rango de horas:** 13:00 a 18:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso.	

		Fecha: 18 de agosto **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. **Fecha: 19 de agosto** **Rango de horas: 7**:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Actividad de Aprendizaje:** Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. **Fecha: 20 de agosto** **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 16:00 **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. **Actividad de Aprendizaje:** Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con	

		especificaciones para el proceso de conservación y normativa. **Horas mes de las fichas. 48 horas** **Total, horas de formación: 106** **Total, horas de pedagogía: 8** **Total, horas mes de agosto: 114**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NA	NA
24	Cumplir con los lineamientos		

	de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambiente virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	NA	NA
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	NA	NA
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NA	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NA	NA
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NA	NA
29	En aplicación		

	de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NA	NA
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integra participativa del Centro.	NA	NA
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	NA	NA
32	Atende roportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar Informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar y cargar oportunamente los informes para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	**Evidencia 8:** cargue de la cuenta a los links, pantallazo del informe y formato de evidencias

33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	NA	NA

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

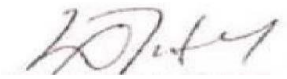
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4618796651** de la planilla SOI, para el periodo de julio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

Firma



Gerardo Rodríguez Nieto
Contratista
C.C. No. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 7584847 de 2025

Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE AGOSTO 2025					
GERARDO RODRIGUEZ NIETO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847 MES DE AGOSTOO DE 2025

1. **Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.**

Imagen 1. Planeación Ficha: 3307204 - Obtención de derivados cárnicos y Ficha: 3304396 - Elaboración de derivados lácteos concentrados



PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151544 V 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
- 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
- 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
- Duración de la Guía 48 HORAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
- Código del Programa de Formación: 98151542 V1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 0398151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.
- 0298151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.
- 0498151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.
- 0198151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS
- PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
- Duración de la Guía 48 horas

2. Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

Imagen 2. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3288403**

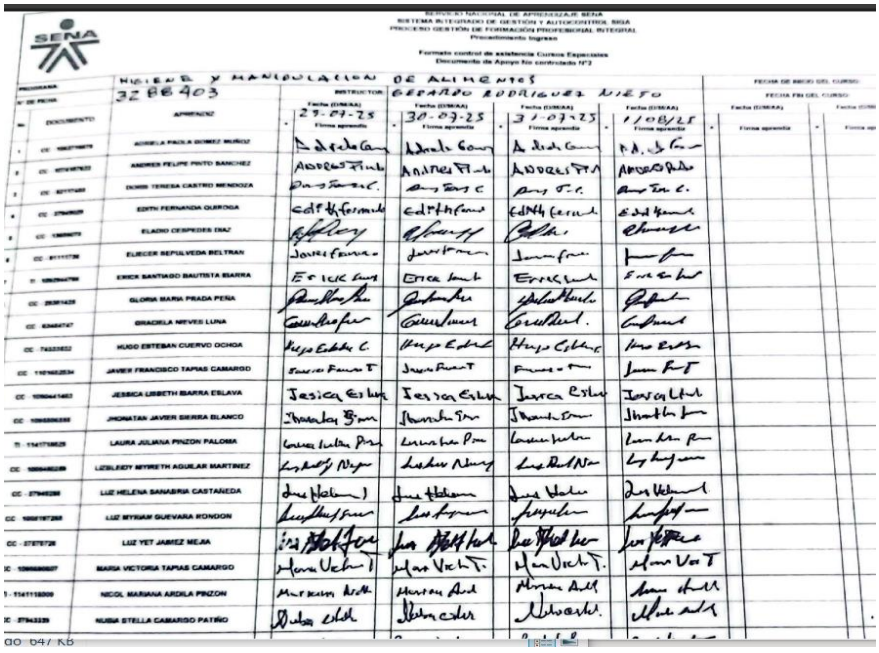
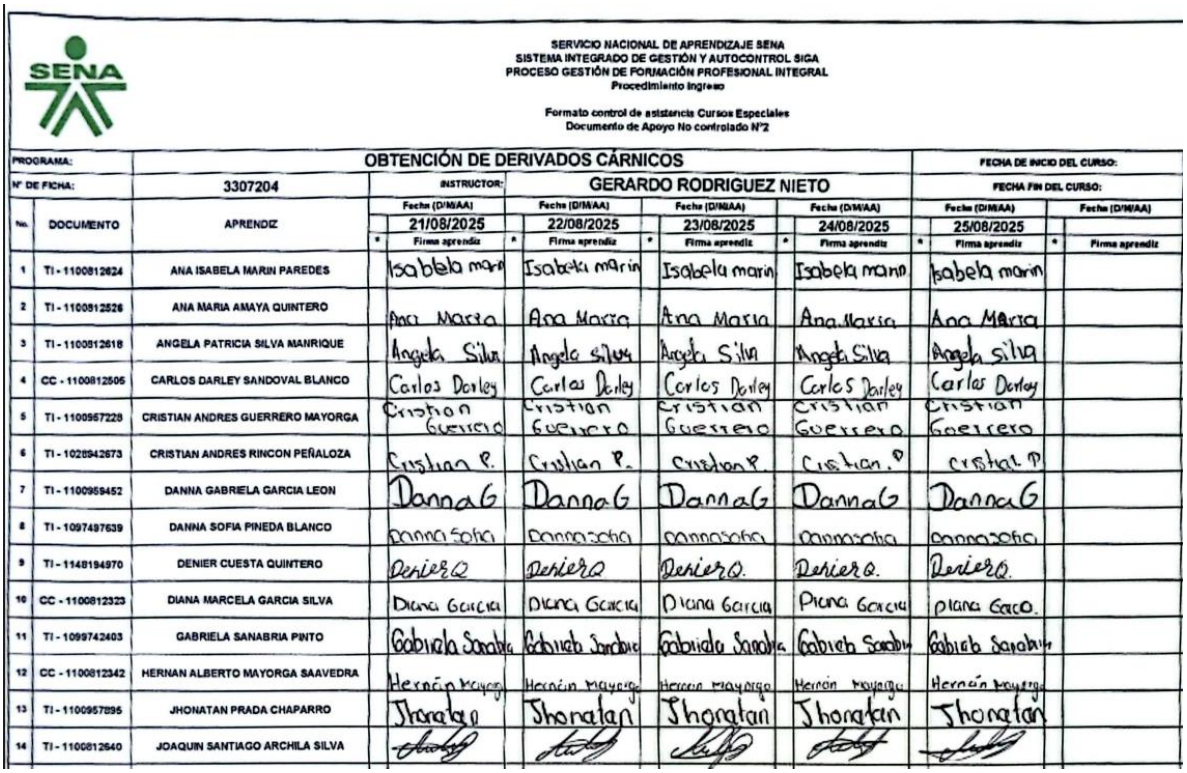


Imagen 3. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3307204**



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS								FECHA DE INICIO DEL CURSO:	
N° DE FICHA:	3307204	INSTRUCTOR:	GERADO RODRIGUEZ NIETO						FECHA FIN DEL CURSO:	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			21/08/2025		22/08/2025		23/08/2025	24/08/2025	25/08/2025	
			* Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	TI - 1100812624	ANA ISABELA MARIN PAREDES	Isabela mari		Isabela marin		Isabela marin	Isabela marin	Isabela marin	
2	TI - 1100812526	ANA MARIA AMAYA QUINTERO	Ana Maria		Ana Maria		Ana Maria	Ana Maria	Ana Maria	
3	TI - 1100812618	ANGELA PATRICIA SILVA MANRIQUE	Angela Silva		Angela Silva		Angela Silva	Angela Silva	Angela Silva	
4	CC - 1100812505	CARLOS DARLEY SANDOVAL BLANCO	Carlos Darley		Carlos Darley		Carlos Darley	Carlos Darley	Carlos Darley	
5	TI - 1100957228	CRISTIAN ANDRES GUERRERO MAYORGA	Cristian Guerrero		Cristian Guerrero		Cristian Guerrero	Cristian Guerrero	Cristian Guerrero	
6	TI - 1028942673	CRISTIAN ANDRES RINCON PEÑALOZA	Cristian P.		Cristian P.		Cristian P.	Cristian P.	Cristian P.	
7	TI - 1100959452	DANNA GABRIELA GARCIA LEON	DannaG		DannaG		DannaG	DannaG	DannaG	
8	TI - 1097497639	DANNA SOFIA PINEDA BLANCO	Danna Sofia		Danna Sofia		Danna Sofia	Danna Sofia	Danna Sofia	
9	TI - 1148194970	DENIER CUESTA QUINTERO	DenierQ		DenierQ		DenierQ.	DenierQ.	DenierQ.	
10	CC - 1100812323	DIANA MARCELA GARCIA SILVA	Diana Garcia		Diana Garcia		Diana Garcia	Diana Garcia	Diana Garco.	
11	TI - 1099742403	GABRIELA SANABRIA PINTO	Gabriela Sanabria		Gabriela Sanabria		Gabriela Sanabria	Gabriela Sanabria	Gabriela Sanabria	
12	CC - 1100812342	HERNAN ALBERTO MAYORGA SAAVEDRA	Hernán Mayorga		Hernán Mayorga		Hernán Mayorga	Hernán Mayorga	Hernán Mayorga	
13	TI - 1100957895	JHONATAN PRADA CHAPARRO	Jhonatan		Jhonatan		Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan	
14	TI - 1100812640	JOAQUIN SANTIAGO ARCHILA SILVA								

Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices Ficha: 3304396



Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:	OBTENCIÓN DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS								FECHA DE INICIO DEL C	
N° DE FICHA:	3304396	INSTRUCTOR:	GERARDO RODRIGUEZ NIETO						FECHA FIN DEL CUR	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	
			16/08/2025		17/08/2025		18/08/2025	19/08/2025	20/08/2025	
			* Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	*
1	CC - 25141454	BELLA NELSY GUZMAN TABARES								
2	CC - 1005479937	DEIMER JAVIER SANABRIA AYALA								
3	CC - 37894810	DIANA MARGARETH PATIÑO GALVIS	F		F		F	F	F	
4	CC - 1010163708	DIANA PAOLA PINZON QUINTERO	Diana Paola Pinzón		Diana Paola Pinzón		Diana Paola Pinzón	Diana Paola Pinzón	Diana Paola Pinzón	
5	CC - 1098366871	DINAEL TRUJILLO AVILA	Dinael Trujillo		Dinael Trujillo		Dinael Trujillo	Dinael Trujillo	Dinael Trujillo	
6	TI - 1092944766	ERICK SANTIAGO BAUTISTA IBARRA	Erick Santiago		Erick Santiago		Erick Santiago	Erick Santiago	Erick Santiago	
7	CC - 37891743	FLOR ANGELA CASTELLANOS BUENO								
8	CC - 40076407	FRANCIA MENESES QUINTERO	F		F		F	F	F	
9	CC - 37897331	GLADYS AYALA LOPEZ	Gladys Ayala		Gladys Ayala		Gladys Ayala	Gladys Ayala	Gladys Ayala	
10	CC - 28381425	GLORIA MARIA PRADA PEÑA								
11	CC - 60406122	GLORIA STELLA BECERRA DIAZ	Gloria Becerra		Gloria Becerra		Gloria Becerra	Gloria Becerra	Gloria Becerra	
12	CC - 63484747	GRACIELA NIEVES LUNA								
13	CC - 1005364176	LAURA DANIELA TORRES OLAYA								
14	TI - 1141718829	LAURA JULIANA PINZON PALOMA	F		F		F	F	F	
15	CC - 84452584	LUIS JEINER RUGELES RODRIGUEZ								
		LUZ ALBA RAMIREZ VESGA								

3. **Evidencia 3 _ Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.**

<u>Imagen 5. pantallazo de formatos de instrumentos, Ficha: 3288403, 3307204 y 3304396.</u>

SENA siga	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente;
Evidencia de Conocimiento: • Evaluación escrita **Criterios de Evaluación:** Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. Reconoce las causas de contaminación de alimentos. Reconoce los hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente.	
Duración de la evaluación: 1 Hora	
Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____	
Regional: _____**SANTANDER**_____	
Centro de formación: _____**CAT**_____	
No. De Ficha de Caracterización: _**3189437**_____	
Nombre del Instructor (a): GERARDO RODRÍGUEZ NIETO	

SENA siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151544 V 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
- 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
- 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

- Duración de la Guía 48 HORAS

SENA siga	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INTEGRADO DE GESTIÓN LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS **Proceso Gestión de Formación Profesional Integral** Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	: ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa
Actividad de Aprendizaje:	. ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

Evidencia de Desempeño: Aplica las buenas prácticas de manufactura durante el proceso productivo de derivados lácteos. Elabora tres flujos de proceso de producción de productos lácteos con sus insumos y tiempos
Criterios de Evaluación: Identifica diferentes procesos de elaboración, conoce sus utensilios e ingredientes.

Esquematiza los procesos de los productos derivados lácteos

4. **Evidencia 4-_ Obligación 7**: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias de las fichas: 3286389 y 3288403

Imagen 6: Se emitieron juicio evaluativo en la Ficha: 3286389

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	29/08/2025
Ficha de Caracterización:	3286389
Código:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	24/07/2025
Fecha Fin:	31/07/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resu
CC	1005364176	LAURA DANIELA	TORRES OLAYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1005364176	LAURA DANIELA	TORRES OLAYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1005364176	LAURA DANIELA	TORRES OLAYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1005364176	LAURA DANIELA	TORRES OLAYA	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1063719678	ADRIELA PAOLA	GOMEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1063719678	ADRIELA PAOLA	GOMEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1063719678	ADRIELA PAOLA	GOMEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847
CC	1063719678	ADRIELA PAOLA	GOMEZ MUÑOZ	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción	5847

Imagen 7: Se emitieron juicio evaluativo en la FICHA: 3288403

Reporte de Juicios de

Fecha del Reporte:	28/08/2025
Ficha de Caracterización:	3288403
Código:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	25/07/2025
Fecha Fin:	01/08/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resu
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4391 DESI
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4391 ALIM
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4391 ELAE
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	4391 Y LO
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	4391 MANI
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD	4391 MAQ
CC	1005151781	PAOLA JULIANA	SEQUEDA SEQUEDA	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO	4391

5. **Evidencia 5 _ Obligación 8**: Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

   Imagen 8: se cargaron al DRIVE los documentos de ingreso de la Ficha: **3307204**

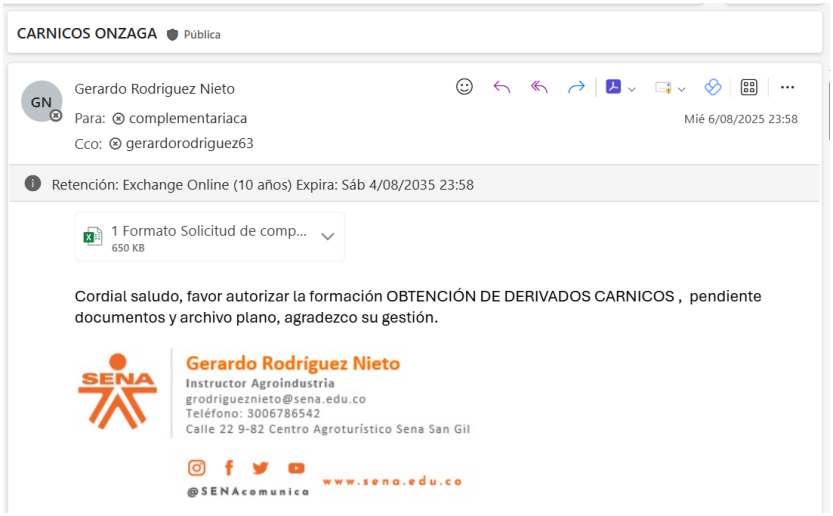
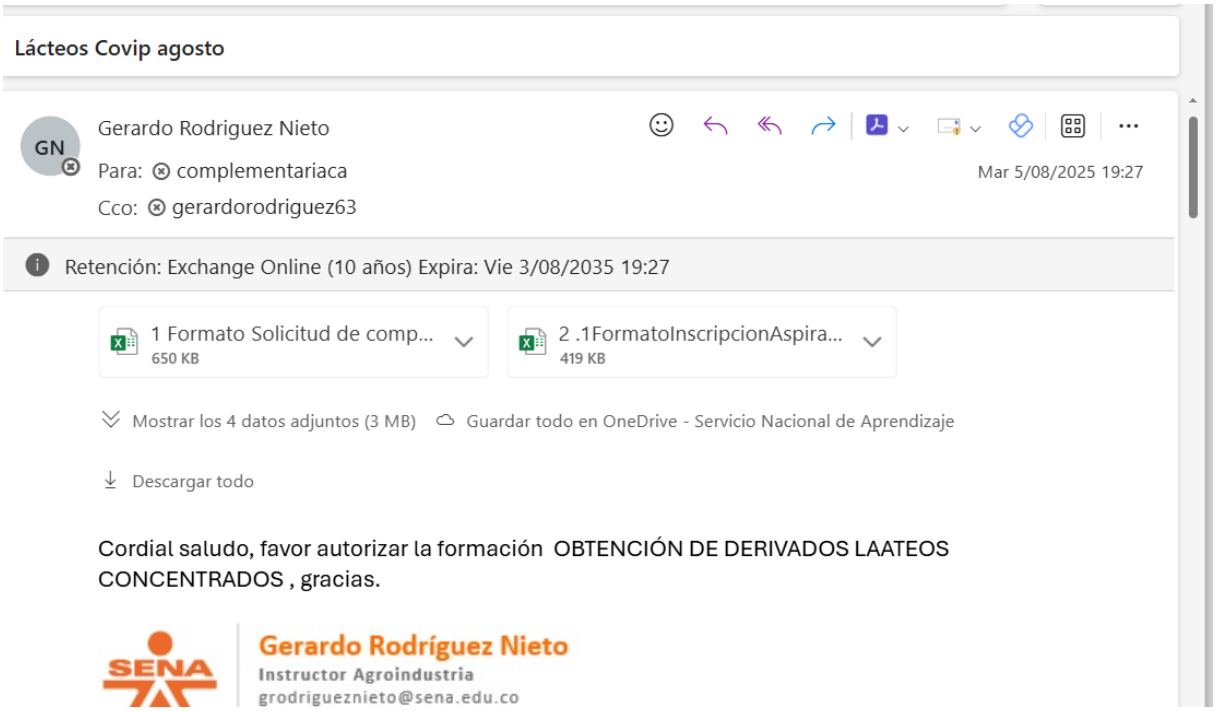


Imagen 9: se cargaron al DRIVE los documentos de ingreso de la Ficha: **3283436**



6. **Evidencia 6 _ Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.**

Imagen 10: se realizó seguimiento a los aprendices matriculados en la ficha: 3307204

Reporte de Inscripciones		
Código Ficha	3307204	
Programa de Formación	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS	
Identificación	**Nombre**	**Estado**
TI - 1100812624	ANA ISABELA MARIN PAREDES	Matriculado
TI - 1100812526	ANA MARIA AMAYA QUINTERO	Matriculado
TI - 1100812618	ANGELA PATRICIA SILVA MANRIQUE	Matriculado
CC - 1100812505	CARLOS DARLEY SANDOVAL BLANCO	Matriculado
TI - 1100957228	CRISTIAN ANDRES GUERRERO MAYORGA	Matriculado
TI - 1028942673	CRISTIAN ANDRES RINCON PEÑALOZA	Matriculado
TI - 1100959452	DANNA GABRIELA GARCIA LEON	Matriculado
TI - 1097497639	DANNA SOFIA PINEDA BLANCO	Matriculado
TI - 1148194970	DENIER CUESTA QUINTERO	Matriculado
CC - 1100812323	DIANA MARCELA GARCIA SILVA	Matriculado
TI - 1099742403	GABRIELA SANABRIA PINTO	Matriculado
CC - 1100812342	HERNAN ALBERTO MAYORGA SAAVEDRA	Matriculado
TI - 1100957895	JHONATAN PRADA CHAPARRO	Matriculado
TI - 1100812640	JOAQUIN SANTIAGO ARCHILA SILVA	Matriculado
TI - 1100955607	JOSE GABRIEL SEPULVEDA SANABRIA	Matriculado
TI - 1100958644	JUAN DIEGO PINTO GOMEZ	Matriculado
TI - 1029647556	KEVIN JAIR TORRES TORRES	Matriculado
TI - 1100957798	LAURA FERNANDA SAAVEDRA GOMEZ	Matriculado
TI - 1100958220	LAURA GRISELDA VALDERRAMA BERMUDEZ	Matriculado
TI - 1096513245	LIGNEY DAYANA SANDOVAL MANRIQUE	Matriculado
TI - 1100812623	MARIA ALEJANDRA QUINTERO BARON	Matriculado
TI - 1104184441	MAYERLY MAYORGA SAAVEDRA	Matriculado
TI - 1100957916	NIKOL XIOMARA MENDEZ ROJAS	Matriculado
TI - 1146534958	PAULA ANDREA ANGARITA OLAVE	Matriculado
TI - 1102718683	RAFAEL RICARDO SANABRIA GARCIA	Matriculado
TI - 1097103575	RONAL ALEICER SANABRIA GARCIA	Matriculado
CC - 1100812316	RUBY CAROLINA OCHOA VARGAS	Matriculado
CC - 1100812479	SILVIA VALENTINA ACOSTA CORDERO	Matriculado
TI - 1100812676	VALENTINA PATIÑO ESTUPIÑAN	Matriculado
CC - 1100812501	XIOMARA NICOLL GARCIA BLANCO	Matriculado
CC - 1095917096	YESSICA JULIANA GARCIA SANABRIA	Matriculado
CC - 1100812259	YOAN SANTIAGO CACERES DIAZ	Matriculado
TI - 1100959816	YURI VALENTINA SAAVEDRA RODRIGUEZ	Matriculado

Imagen 11: se realizó seguimiento a los aprendices **matriculados en la ficha: 3304396:**

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3304396
Programa de Formación	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 25141454	BELLA NELSY GUZMAN TABARES	Matriculado
CC - 1005479937	DEIMER JAVIER SANABRIA AYALA	Matriculado
CC - 37894810	DIANA MARGARETH PATIÑO GALVIS	Matriculado
CC - 1010163708	DIANA PAOLA PINZON QUINTERO	Matriculado
CC - 1098356871	DINAEL TRUJILLO AVILA	Matriculado
TI - 1092944766	ERICK SANTIAGO BAUTISTA IBARRA	Matriculado
CC - 37891743	FLOR ANGELA CASTELLANOS BUENO	Matriculado
CC - 40076407	FRANCIA MENESES QUINTERO	Matriculado
CC - 37897331	GLADYS AYALA LOPEZ	Matriculado
CC - 28381425	GLORIA MARIA PRADA PEÑA	Matriculado
CC - 60406122	GLORIA STELLA BECERRA DIAZ	Matriculado
CC - 63484747	GRACIELA NIEVES LUNA	Matriculado
CC - 1005364176	LAURA DANIELA TORRES OLAYA	Matriculado
TI - 1141718829	LAURA JULIANA PINZON PALOMA	Matriculado
CC - 84452584	LUIS JEINER RUGELES RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 37946164	LUZ ALBA RAMIREZ VESGA	Matriculado
CC - 1005197268	LUZ MYRIAM GUEVARA RONDON	Matriculado
CC - 63253318	MARIA CONSUELO TORRES OLAYA	Matriculado
CC - 1005454593	MARIA FERNANDA MURILLO LOZANO	Matriculado
CC - 28272090	ORFA LILIANA MEDINA APONTE	Matriculado
CC - 91110177	ROBINSON PAULINO MILLAN SANTOS	Matriculado
CC - 1101687198	SIRLEY DAYANA MILLAN RAMIREZ	Anulado Matrícula
CC - 60336799	SONIA MIREYA ESLAVA CACERES	Matriculado

7. **Evidencia 7 – Obligación 22: Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.**
   Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa Higiene y manipulación de alimentos: Ficha: 3288403. Programa Obtención de derivados cárnicos. Ficha: 3307204 Programa elaboración de derivados lácteos concentrados Ficha: 3304396 Lo cual se puede evidenciar en el ítem 6 del portafolio del instructor.
   En la carpeta o DRIVE del Instructor se encuentran el desarrollo de las sección o formación de cada programa.

Imagen 12:



Ficha 3288403: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

Imagen 13:



Ficha 3307204: Programa: Obtención de derivados cárnicos: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.

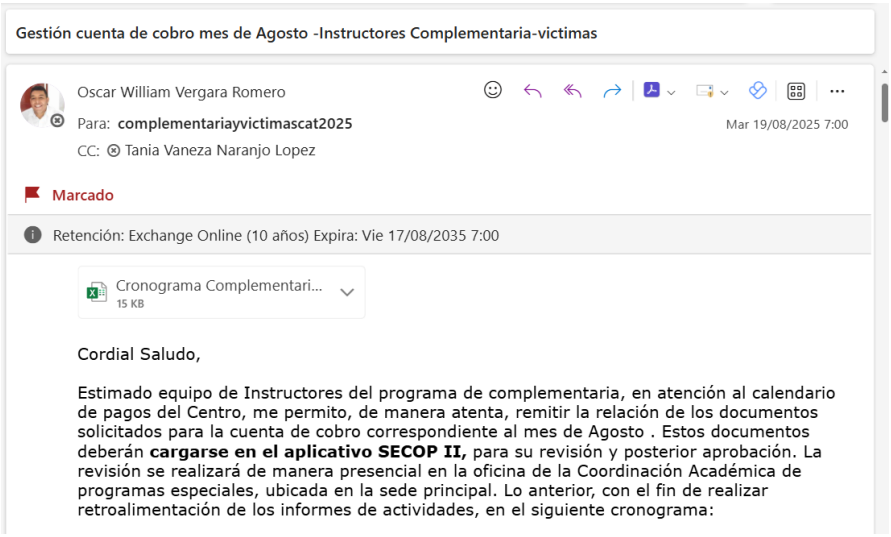
Imagen 14:



Ficha 3304396: Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados. Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso

8. **Evidencia 8 – Obligación 32: Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.**

Imagen 15



Gestión cuenta de cobro mes de Agosto -Instructores Complementaria-victimas

Oscar William Vergara Romero

Para: **complementariayvictimascat2025**

CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez

Mar 19/08/2025 7:00

Marcado

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 17/08/2035 7:00

Cronograma Complementari...
15 KB

Cordial Saludo,

Estimado equipo de Instructores del programa de complementaria, en atención al calendario de pagos del Centro, me permito, de manera atenta, remitir la relación de los documentos solicitados para la cuenta de cobro correspondiente al mes de Agosto . Estos documentos deberán **cargarse en el aplicativo SECOP II,** para su revisión y posterior aprobación. La revisión se realizará de manera presencial en la oficina de la Coordinación Académica de programas especiales, ubicada en la sede principal. Lo anterior, con el fin de realizar retroalimentación de los informes de actividades, en el siguiente cronograma:

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de agosto

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Dependencia Coordinación de programas especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, 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 del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte (

$41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3288403 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3307204 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3304396 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 106,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
04/08/2025	06/08/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO CIRCULAR 3-2025-000017

CERTIFICA

Que, GERARDO RODRIGUEZ NIETO identificado con C.C. No. 79286545, cumple con los documentos del perfil solicitados en la circular 3-2025-000017 Exámenes Pre Ocupacionales para contratos de prestación de servicios personales emitido por la Secretaria General

CEDULA	NOMBRES COMPLETOS	TIPO DE CONTRATACION	EXAMENES PRE-EMPLEO	CUMPLE
79286545	GERARDO RODRIGUEZ NIETO	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS	SI	SI

La presente certificación se expide en la ciudad de Bucaramanga el 08 de Agosto de 2025, con vigencia hasta el 31/12/2025



JOHN CARREÑO RANGEL
Médico SST