PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 30 de septiembre de 2025

Señor (a)
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20
Coordinador de programa especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7504281 del 2025

(ANGELA MARIA ROJAS MILLAN), identificado con la cédula de ciudadanía No. 52.262.544 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 febrero de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de marzo a Octubre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un ultimo pago proporcional por los días ejecutados en el mes de noviembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el 17 de noviembre de 2025.

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 Agroturí stico, Regional Santander

Obligaciones Específicas:

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.	Se realizó planeación de las actividades a realizar con los programas: Higiene y Manipulación de alimentos 1. **Ficha 3309497** Socorro 2. **Ficha 3324659** Plaza Grupo 1 3. **Ficha 3329256** San Gil 4 4. **Ficha 3338418** Plaza Grupo 2	**Evidencia No 1** Guía deaprendizaje Ver evidencia Ficha: 3309497 3324659 3329256 3338418
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.	**N/A**	**N/A**
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N/A**	**N/A**

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.	Se ejecutó formación profesionalen las siguientes fichas 1. Formación Complementaria Ficha No 3309497 3324659 3329256 3338418 3289886 3174609	**Evidencia No 2.** Formato de asistencias de Formación Diarias Ver evidencia Ficha: 3309497 3324659 3329256 3338418 3289886 ANGELA M ROJAS QUIMICA 3174609 https://drive.google.com/drive/folders/1s7IgwiSEctbZbGSuvk2XYVneJsxs6QRF?usp=drive_link
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Este proceso es continuo, dado que inicia en la planeación y seevidencia durante la formación.	**Evidencia No 3. Instrumento de Evaluación cargados en el drive** Ver evidencia Ficha: 3309497, 3324659, 3329256, 3338418, 3289886 ANGELA M ROJAS QUIMICA 3174609 https://drive.google.com/drive/folders/1s7IgwiSEctbZbGSuvk2XYVneJsxs6QRF?usp=drive_link
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.		
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las	Se realizó juicios evaluativos de las fichas 3309497,3324659 3329256, 3289886 y 3174609	***Evidencia No 4*** Ver evidencia Ficha:

	competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.		3309497, 3324659, 3329256 3289886 ANGELA M ROJAS QUIMICA 3174609 https://drive.google.com/drive/folders/1s7IgwiSEctbZbGSuvk2XYVneJsxs6QRF?usp=drive_link y se anexa pantallazos juicios.
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.	Se realizo el proceso de solicitud de ficha y entrega de documentos para apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación	***Evidencia No 5*** Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.
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. 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	Se realizo el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices	***Evidencia No 6*** Se anexan pantallazos del proceso de revisión de matricula para la formación Complementaria.

	hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	**N/A**	**N/A**
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N/A**	**N/A**
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.		
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	**N/A**	**N/A**
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
17	Acompañar a /os aprendices alas actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N/A**	**N/A**

18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N/A**	**N/A**
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.		
22	Ejecutar la formaciónprofesional integral en losdiferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Ficha: 3324659** **Fechas:** 09-09 2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE y ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. **Fecha:** -09-09-2025 **Rango de hora:** 14:00 a 19:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**Evidencia No 7** Ver Ficha 3324659

		Actividad de Aprendizaje: RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. **Fecha:** -10-09-2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA. **Fecha:** -11-09-2025 **Rango de hora:** 8:00 a 13:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE,	

		PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO. **Horas de formación:** 20 Horas.	
		Ficha: 3289886 **Fechas:** 10 y 11 de sept de 2025 **Rango de hora:** 18:00 pm a 23:00 pm **Programa:** Pastelería **Competencia:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Actividad de Aprendizaje:** DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL **Fechas:** 17-09-2025. **Rango de hora:** 18:00 pm a 23:00 pm	Ver Ficha 3289886 ANGELA M ROJAS QUIMICA

		Competencia: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Actividad de Aprendizaje:** CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL **Fechas:** 18-09-2025. **Rango de hora:** 6:00 pm a 11:00 pm **Competencia:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Actividad de Aprendizaje:** USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO **Horas de formación de la ficha:** 20 Horas.	
		Ficha: 3309497 **Fechas:** 5 -09-2025 **Rango de hora:** 8:00 a 9:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE	Ver Ficha 3309497

		CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación de la ficha:** 1 Horas	
		Ficha: 3338418 **Fechas:** -23 y 24 de sept Rango de hora: 7:00 a 11:00 y 13:00 a 17:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. **Fechas:** 25-09- 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 y 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REALIZAR AJUSTES A	**Ver Ficha** 3338418

		PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** 26 y 27 SEPT **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -29-09-2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN	

		LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación de la ficha:** 48 Horas.	
		Ficha: 3174609 **Fechas:** -17 y 18 de SEPT de 2025 **Rango de hora:** 6:30 a 12:29 **Programa:** COCINA **Competencia:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. **Actividad de Aprendizaje:** APLICAR FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL **Horas de formación Ficha:** 12 Horas.	Ver ficha: 3174609 https://drive.google.com/drive/folders/1s7IgwiSEctbZbGSuvk2XYVneJsxs6QRF?usp=drive_link
		Ficha: 3329256 **Fechas:** 12 y 13 de sept de 2025 Rango de hora: 7:00 a 11:00 y 13:00 a 17:00 **Programa:** Higiene y Manipulaciónde alimentos **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:**	Ver ficha 3329256

		APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS **Fechas:** 15-09- 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 y 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** 16, 19 SEPT **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN	

		LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Fecha:** -20 DE SEPT de 2025 **Rango de hora:** 7:00 a 11:00 13:00 a 17:00 **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Actividad de Aprendizaje:** PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA **Horas de formación de la ficha:** 48 Horas.	
Total horas de formación académicas: 149 Horas. **Total Horas Mes: 149 horas**			
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	**N/A**	**N/A**
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 ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	**N/A**	**N/A**

25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
29	En aplicación de la Ley 147 4 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.	**N/A**	**N/A**
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	**N/A**	**N/A**
		N/A	**N/A**

31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas1 estudios de mercado1 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.		
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Solicitud realizada por el Ing. Oscar William Vergara el día 23 de sept vía correo Gestión cuenta de cobro mes de septiembre Instructores Complementarias -Victimas	***Evidencia No 8*** *Pantallazo correo cuenta de cobro*
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	**N/A**	**N/A**

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 89326606** de la planilla, Mi Planilla Compensar del mes de agosto de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (23) folios

Cordialmente,

ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
Contratista
C.C. No. 52.262.544

Recibí a satisfacción:

Firma

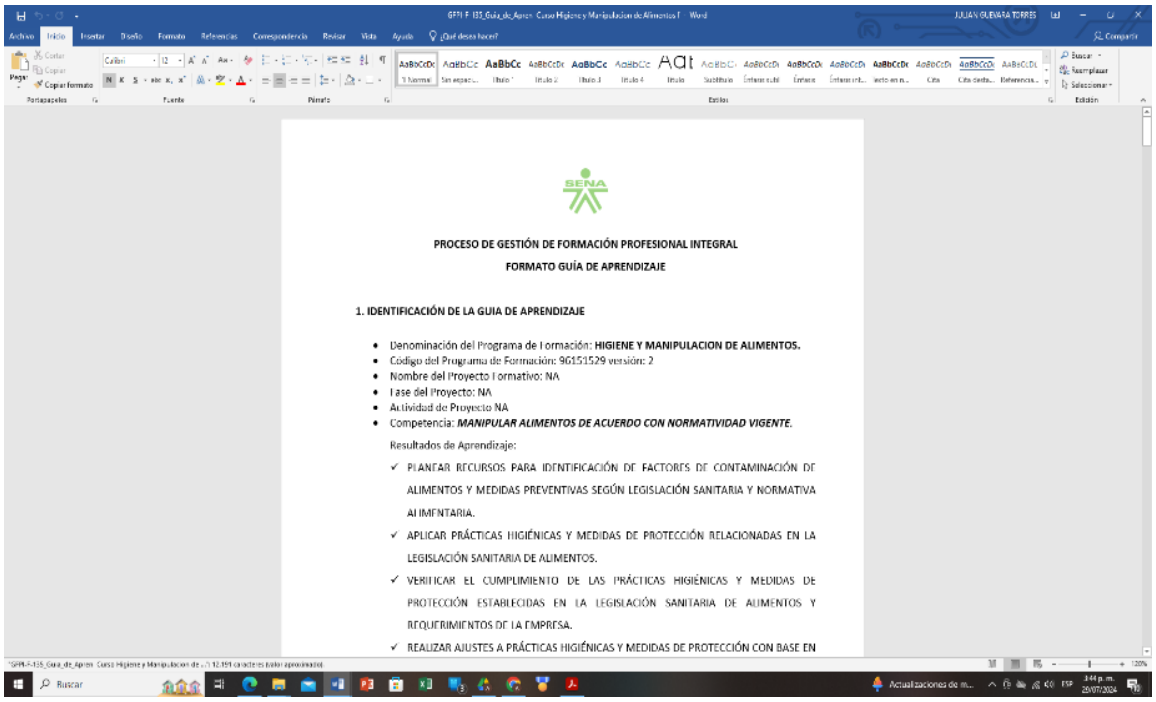
OSCAR WILLIAM VERGARA MORENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7504281**
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE SEPTIEMBRE 2025					
ANGELA MARIA ROJAS MILLAN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

<u>Evidencia 1.</u> Obligación 1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

- ✓ Realizar alistamiento de formación, de los programas descritos a continuación.

Fichas No: 3324659-3329256- 3338418 Higiene y Manipulación de alimentos



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
- Código del Programa de Formación: 90151529 versión: 2
- Nombre del Proyecto Formativo: NA
- Fase del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto NA
- Competencia: ***MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.***

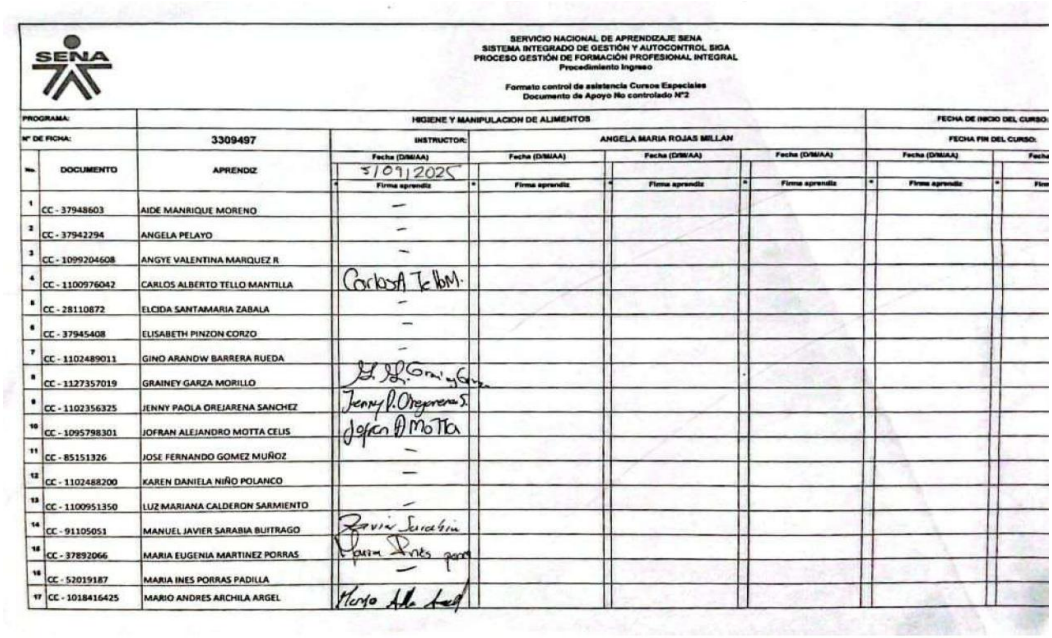
Resultados de Aprendizaje:

- ✓ PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.
- ✓ APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.
- ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- ✓ REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN

- ✓ Convocar a aprendices a inscribirse al proceso de formación.
- ✓ Solicitar alistamiento de preinscripción.
- ✓ Realizar solicitud de matrícula a aprendices preinscritos.

<u>Evidencia 2.</u> 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.

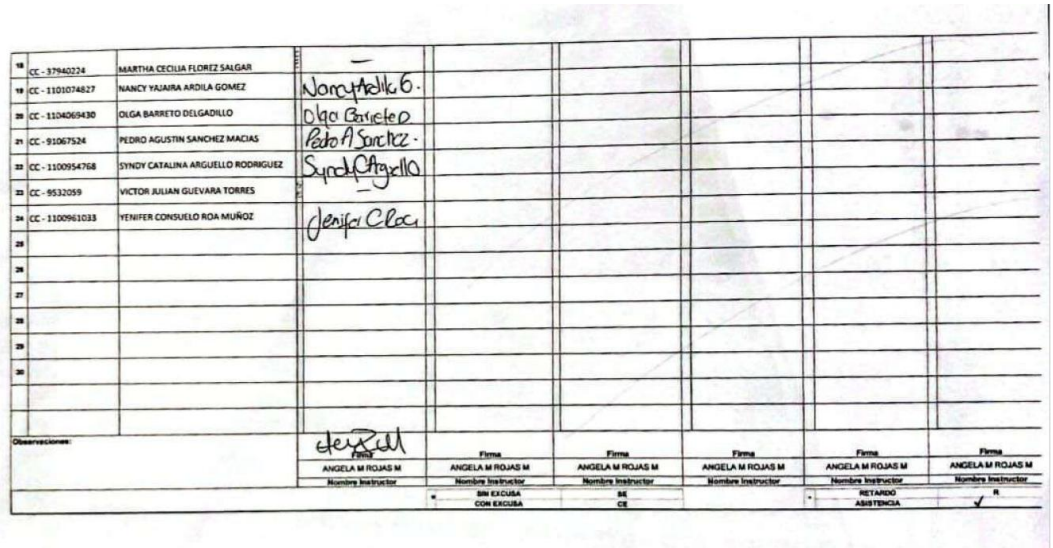
Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 33094978 Socorro Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 5 de sept 2025



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

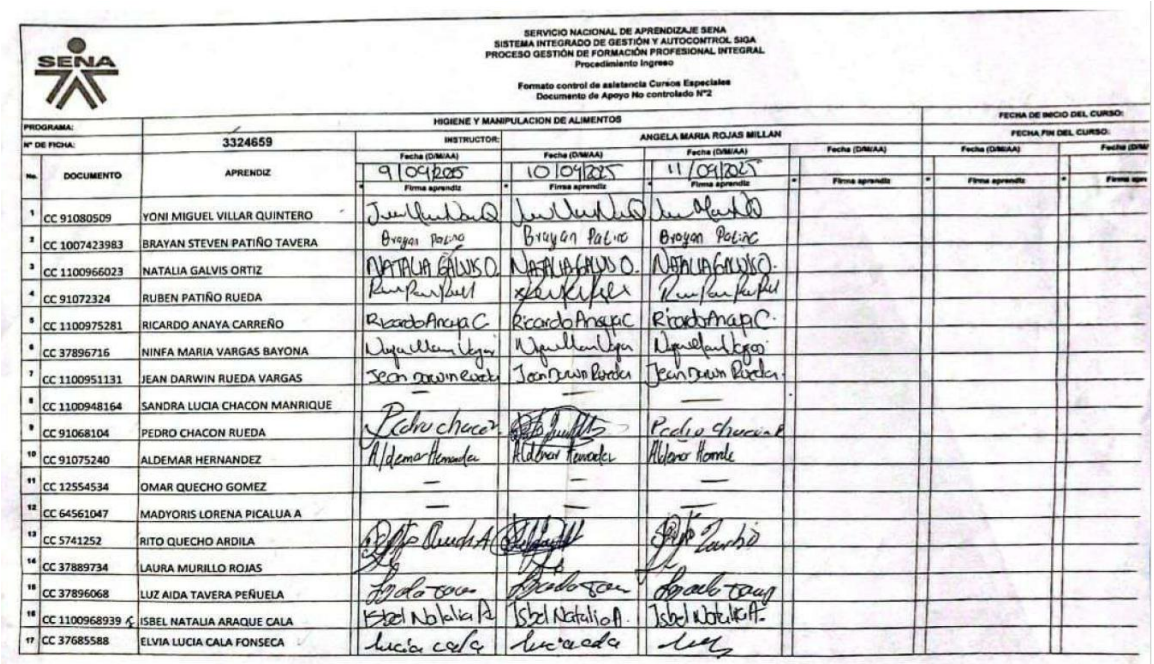
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA:		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	INSTRUCTOR:	ANGELA MARIA ROJAS MILLAN			FECHA DE INICIO DEL CURSO:	
Nº DE FICHA:		3309497					FECHA FIN DEL CURSO:	
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 5/09/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	
1	CC - 37948603	AIDE MANRIQUE MORENO	—					
2	CC - 37942294	ANGELA PELAYO	—					
3	CC - 1099204608	ANGYE VALENTINA MARQUEZ R	—					
4	CC - 1100976042	CARLOS ALBERTO TELLO MANTILLA	Carlos A Tello M.					
5	CC - 28110872	ELCIDA SANTAMARIA ZABALA	—					
6	CC - 37945408	ELISABETH PINZON CORZO	—					
7	CC - 1102489011	GINO ARANDW BARRERA RUEDA	—					
8	CC - 1127357019	GRAINEY GARZA MORILLO	[illegible]					
9	CC - 1102356325	JENNY PAOLA OREJARENA SANCHEZ	Jenny P. Orejarena S.					
10	CC - 1095798301	JOFRAN ALEJANDRO MOTTA CELIS	Jofran A Motta					
11	CC - 85151326	JOSE FERNANDO GOMEZ MUÑOZ	—					
12	CC - 1102488200	KAREN DANIELA NIÑO POLANCO	—					
13	CC - 1100951350	LUZ MARIANA CALDERON SARMIENTO	—					
14	CC - 91105051	MANUEL JAVIER SARABIA BUITRAGO	[illegible]					
15	CC - 37892066	MARIA EUGENIA MARTINEZ PORRAS	[illegible]					
16	CC - 52019187	MARIA INES PORRAS PADILLA	—					
17	CC - 1018416425	MARIO ANDRES ARCHILA ARGEL	Mario Archila					



18	CC - 37940224	MARTHA CECILIA FLOREZ SALGAR	—					
19	CC - 1101074827	NANCY YAJAIRA ARDILA GOMEZ	Nancy Ardila G.					
20	CC - 1104069430	OLGA BARRETO DELGADILLO	Olga Barreto D					
21	CC - 91067524	PEDRO AGUSTIN SANCHEZ MACIAS	Pedro A Sanchez					
22	CC - 1100954768	SYNDY CATALINA ARGUELLO RODRIGUEZ	Syndy Catalina Arguello					
23	CC - 9532059	VICTOR JULIAN GUEVARA TORRES	—					
24	CC - 1100961033	YENIFER CONSUELO ROA MUÑOZ	Jenifer Cloa					
25								
26								
27								
28								
29								
30								
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R	
			CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓	

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3324659 San Gil Plaza Grupo 1 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 09,10 y 11 de sept de 2025

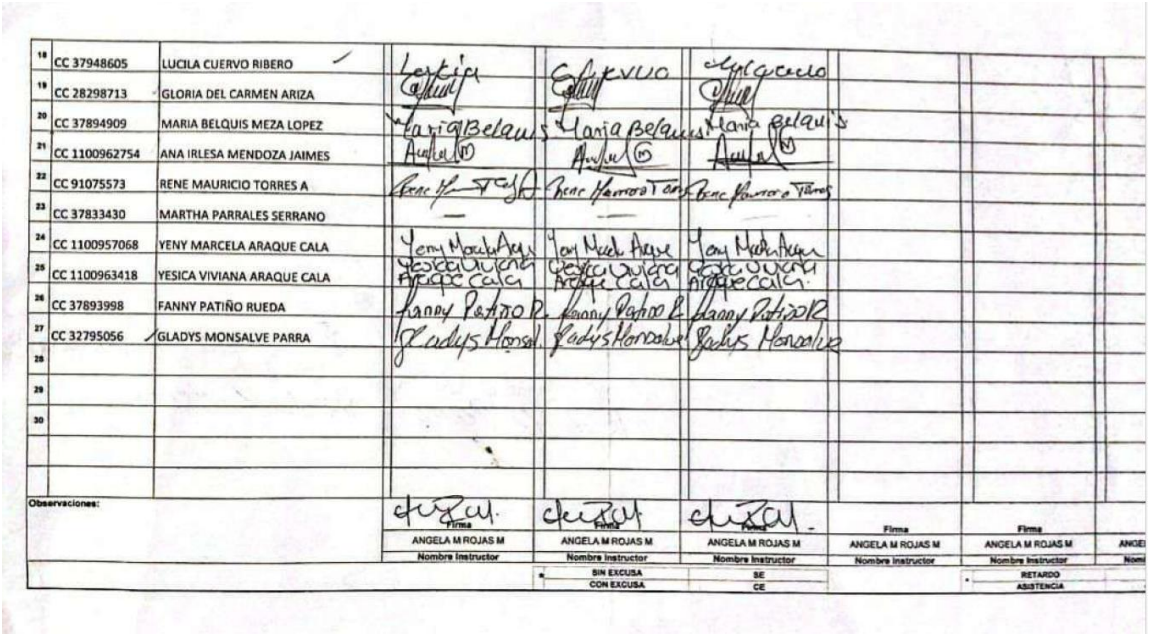


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
N° DE FICHA: 3324659
INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 9/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 10/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 11/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	CC 91080509	YONI MIGUEL VILLAR QUINTERO						
2	CC 1007423983	BRAYAN STEVEN PATIÑO TAVERA						
3	CC 1100966023	NATALIA GALVIS ORTIZ						
4	CC 91072324	RUBEN PATIÑO RUEDA						
5	CC 1100975281	RICARDO ANAYA CARREÑO						
6	CC 37896716	NINFA MARIA VARGAS BAYONA						
7	CC 1100951131	JEAN DARWIN RUEDA VARGAS						
8	CC 1100948164	SANDRA LUCIA CHACON MANRIQUE						
9	CC 91068104	PEDRO CHACON RUEDA						
10	CC 91075240	ALDEMAR HERNANDEZ						
11	CC 12554534	OMAR QUECHO GOMEZ						
12	CC 64561047	MADYORIS LORENA PICALUA A						
13	CC 5741252	RITO QUECHO ARDILA						
14	CC 37889734	LAURA MURILLO ROJAS						
15	CC 37896068	LUZ AIDA TAVERA PEÑUELA						
16	CC 1100968939	ISBEL NATALIA ARAQUE CALA						
17	CC 37685588	ELVIA LUCIA CALA FONSECA						



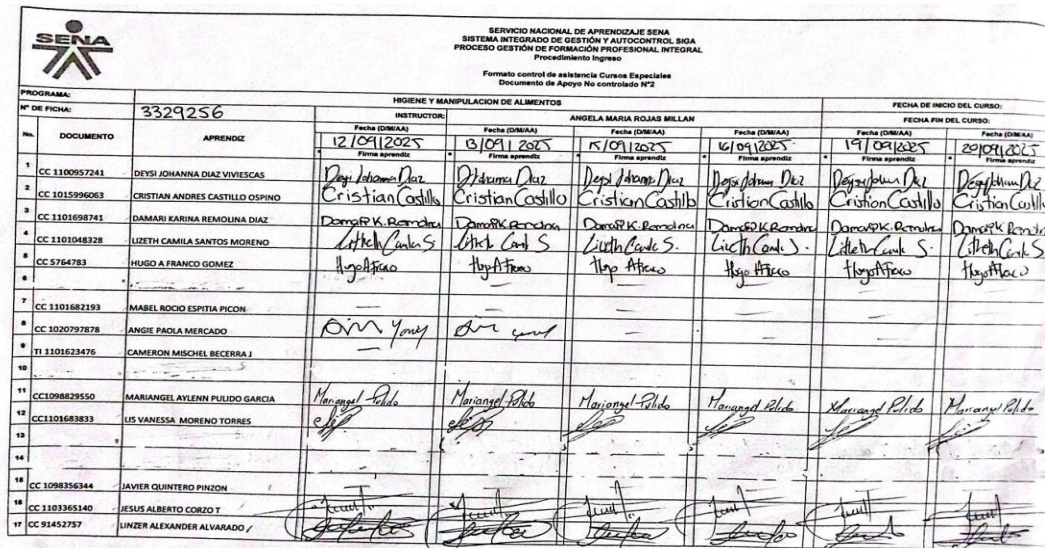
18	CC 37948605	LUCILA CUERVO RIBERO						
19	CC 28298713	GLORIA DEL CARMEN ARIZA						
20	CC 37894909	MARIA BELQUIS MEZA LOPEZ						
21	CC 1100962754	ANA IRLESA MENDOZA JAIMES						
22	CC 91075573	RENE MAURICIO TORRES A						
23	CC 37833430	MARTHA PARRALES SERRANO						
24	CC 1100957068	YENY MARCELA ARAQUE CALA						
25	CC 1100963418	YESICA VIVIANA ARAQUE CALA						
26	CC 37893998	FANNY PATIÑO RUEDA						
27	CC 32795056	GLADYS MONSALVE PARRA						
28								
29								
30								

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGE
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nomi

SIN EXCUSA | CON EXCUSA | SE | CE | RETARDO | ASISTENCIA

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3329256 San Gil 4 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 12,13,15,16,19 y 20 de sept de 2025

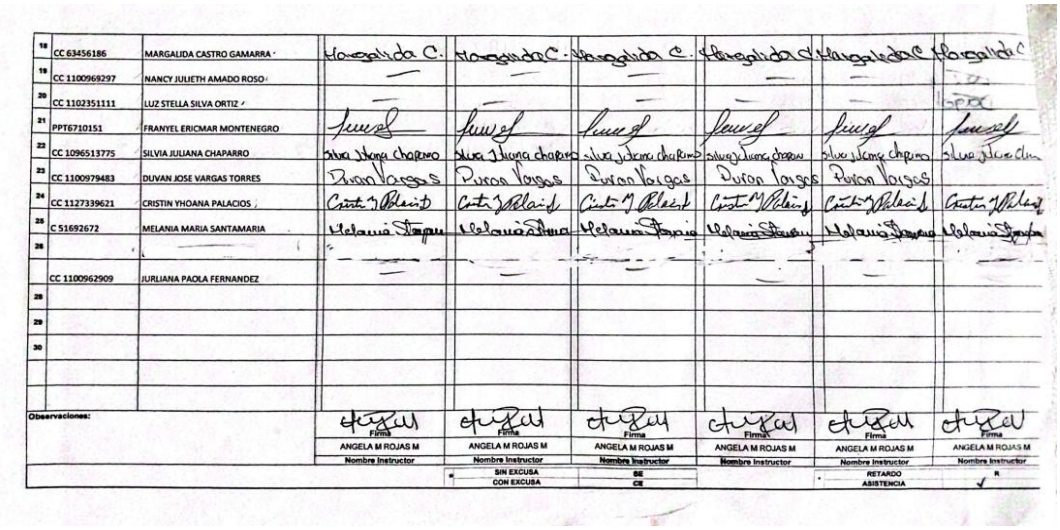


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

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

PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Nº DE FICHA: 3329256
INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN
FECHA DE INICIO DEL CURSO: 12/09/2025
FECHA FIN DEL CURSO: 20/09/2025

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 12/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 13/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 15/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 16/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 19/09/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 20/09/2025 Firma aprendiz
1	CC 1100957241	DEYSI JOHANNA DIAZ VIVIESCAS						
2	CC 1015996063	CRISTIAN ANDRES CASTILLO OSPINO						
3	CC 1101698741	DAMARI KARINA REMOLINA DIAZ						
4	CC 1101048328	LIZETH CAMILA SANTOS MORENO						
5	CC 5764783	HUGO A FRANCO GOMEZ						
6								
7	CC 1101682193	MABEL ROCIO ESPITIA PICON						
8	CC 1020797878	ANGIE PAOLA MERCADO						
9	TI 1101623476	CAMERON MISCHEL BECERRA J						
10								
11	CC1098829550	MARIANGEL AYLENN PULIDO GARCIA						
12	CC1101683833	LIS VANESSA MORENO TORRES						
13								
14								
15	CC 1098356344	JAVIER QUINTERO PINZON						
16	CC 1103365140	JESUS ALBERTO CORZO T						
17	CC 91452757	LINZER ALEXANDER ALVARADO /						

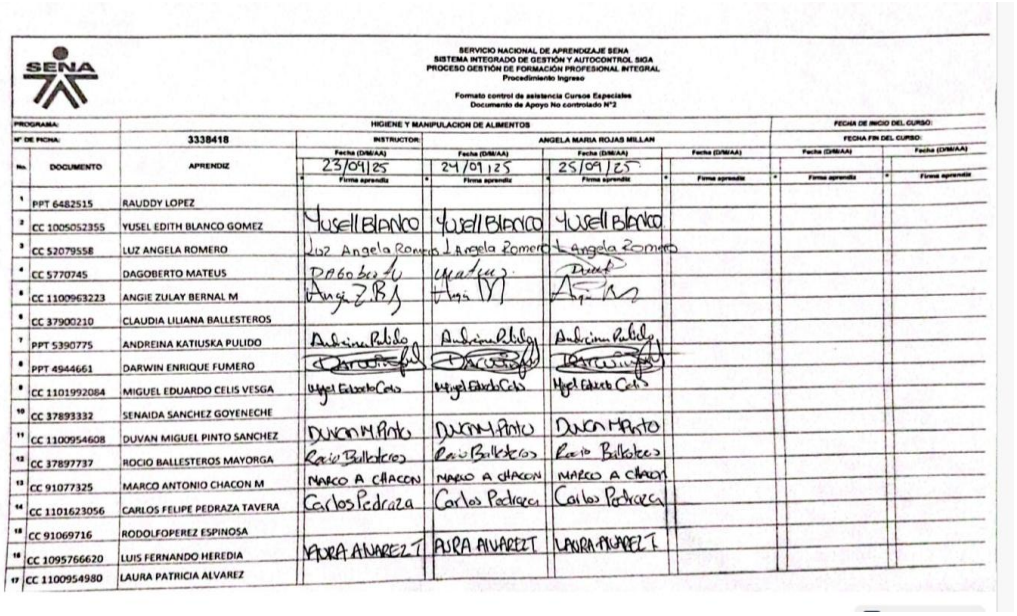


18	CC 63456186	MARGALIDA CASTRO GAMARRA						
19	CC 1100969297	NANCY JULIETH AMADO ROSO						
20	CC 1102351111	LUZ STELLA SILVA ORTIZ						
21	PPT6710151	FRANYEL ERICMAR MONTENEGRO						
22	CC 1096513775	SILVIA JULIANA CHAPARRO						
23	CC 1100979483	DUVAN JOSE VARGAS TORRES						
24	CC 1127339621	CRISTIN YHOANA PALACIOS						
25	C 51692672	MELANIA MARIA SANTAMARIA						
26								
	CC 1100962909	JURLIANA PAOLA FERNANDEZ						
28								
29								
30								

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
SIN EXCUSA				RETARDO	R
CON EXCUSA				ASISTENCIA	✓

Evidencias asistencia Formación Complementaria Ficha No. 3338418 San Gil Plaza Grupo 2 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Fechas: 23,24,25,26,27 y 29 de sept de 2025



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: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — FECHA DE INICIO DEL CURSO:
Nº DE FICHA: 3338418 — INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN — FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 23/09/25 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 24/09/25 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 25/09/25 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) Firma aprendiz
1	PPT 6482515	RAUDDY LOPEZ						
2	CC 1005052355	YUSEL EDITH BLANCO GOMEZ	Yusell Blanco	Yusell Blanco	Yusell Blanco			
3	CC 52079558	LUZ ANGELA ROMERO	Luz Angela Romero	Luz Angela Romero	Luz Angela Romero			
4	CC 5770745	DAGOBERTO MATEUS	Dagoberto M					
5	CC 1100963223	ANGIE ZULAY BERNAL M	Angie Z.B.M					
6	CC 37900210	CLAUDIA LILIANA BALLESTEROS						
7	PPT 5390775	ANDREINA KATIUSKA PULIDO	Andreina Pulido	Andreina Pulido	Andreina Pulido			
8	PPT 4944661	DARWIN ENRIQUE FUMERO						
9	CC 1101992084	MIGUEL EDUARDO CELIS VESGA	Miguel Eduardo Celis	Miguel Eduardo Celis	Miguel Eduardo Celis			
10	CC 37893332	SENAIDA SANCHEZ GOYENECHE						
11	CC 1100954608	DUVAN MIGUEL PINTO SANCHEZ	Duvan M Pinto	Duvan M Pinto	Duvan M Pinto			
12	CC 37897737	ROCIO BALLESTEROS MAYORGA	Rocio Ballesteros	Rocio Ballesteros	Rocio Ballesteros			
13	CC 91077325	MARCO ANTONIO CHACON M	MARCO A CHACON	MARCO A CHACON	MARCO A CHACON			
14	CC 1101623056	CARLOS FELIPE PEDRAZA TAVERA	Carlos Pedraza	Carlos Pedraza	Carlos Pedraza			
15	CC 91069716	RODOLFOPEREZ ESPINOSA						
16	CC 1095766620	LUIS FERNANDO HEREDIA	LAURA ALVAREZ	LAURA ALVAREZ	LAURA ALVAREZ			
17	CC 1100954980	LAURA PATRICIA ALVAREZ						
18	CC 1005289116	DAVID MATEO RINCON	Mateo Rincón	Mateo Rincón	Mateo Rincon			
19	CC 1005464346	DAYANNA ALEXANDRA CAMACHO	Dayana camacho	Dayana camacho	Dayana camacho			
20	CC 91078136	JUAN ALEXANDER HERRERA						
21	CC 37901552	MARIA FERNANDA TORRES	Maria Torres	Maria Torres	Maria Torres			
22	CC 1100967156	YENIFER SUAREZ MARTINEZ						
23	CC 1100960528	EDDY SANTIAGO BALLESTEROS	Santiago Ballesteros	Santiago Ballesteros	Santiago Ballesteros			
24	CC 1100971712	KAREN DAYANA GOMEZ	Karen D gomez	Karen D gomez	Karen D gomez			
25								
26								
27								
28								
29								
30								

Observaciones:

Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M	ANGELA M ROJAS M
Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor

* SIN EXCUSA — AE
CON EXCUSA — CE

* RETARDO
ASISTENCIA

Evidencias asistencia Formación Titulada Ficha No. 3289886 Programa Cocina Barichara Fechas: 10, 11, 17 y 18 de sept de 2025

LISTADO DE ASISTENCIA FICHA N° 3175104

Técnico en Asesoría Comercial

FICHA	TIPO_DOCUMENTO	NUMERO_DOCUMENTO	NOMBRE	PRIMER_APELLIDO	SEGUNDO_APELLIDO	25/08/2025	26/08/2025	1/09/2025	2/09/2025	8/09/2025
3175104	CC	1101260811	BRAYAN YEZID	FERNANDEZ	CAMACHO	X	X			
3175104	CC	1005479668	DARWYN ALESANDER	GUALDRON	OSPINA	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1100956857	DOLYS YAMILE	PARDO	ARAQUE	X	X			
3175104	CC	1101075522	ESMID	TAVERA	APARICIO	X	X			
3175104	PPT	4932418	ISABEL CRISTINA	COLINA	CAMARILLO	X	X			
3175104	CC	1100967640	JAIME ALEJANDRO	BERNAL	CORTES	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	TI	1014481935	JULIAN RAFAEL	BLANCO PINZON	BLANCO PINZON	DESERCION				
3175104	TI	1098357152	KAROL DANIELA	SALAZAR	LIZARAZO	X	X			
3175104	CC	1012418133	LEIDY KATHERINE	CAMACHO	AREVALO	X	X			
3175104	CC	1005450521	LUZ MARIA	BERNAL	GARAVITO	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1101684043	MARLON YECID	GOMEZ	SUAREZ	RETIRO VOLUNTARIO				
3175104	CC	1099737266	NICOLE DAYANA	BOHORQUEZ	QUECHO	NO VINO	X			
3175104	CC	1005464217	SHARIK YULIANA	BECERRA	ARDILA	X	X			
3175104	TI	1101260757	YURLEY TATIANA	MEJIA	ARENAS	X	X			
3175104	TI	1097890202	YEIMMY DAYANNA	DIAZ	VARGAS	X	X			
3175104	TI	1101623697	SHARICK YAMILE	BAYONA	MACAREO	X	X			
3175104	CC	1102357411	OSCAR SANTIAGO	BUITRAGO	LUNA	DESERCION				
3175104	CC	1007644590	EMILYS YUREIDY	VARGAS	RUEDA	X	X			
3175104	CC	1004809176	JUAN DIEGO	ASCANIO	LUNA	X				
3175104	TI	1103470634	KAREN YIVETH	SÁNCHEZ	MORENO	X	NO VINO			
3175104	CC	1100951731	CARMEN CECILIA	BUENO	CASTRO	X	X			
3175104	CC	1100951322	LUCY DAYANA	DIAZ	PAEZ	X	X			
3175104	CC	1121533875	SHANOOM MICHELLE	NOVA	BARRASA	X	X			
3175104	CC	1005464300	MAYERLY	JIMENEZ	MONSALVE	X	X			

Evidencias asistencia Formación Titulada Ficha No. 3174609 Programa Cocina Fechas: 17, y 18 de sept de 2025

LISTADO DE ASITENCIA FICHA No 3174609

Código Ficha	3174609
Programa de Formación	COCINA.

Identificación	Nombre	17-sep-25	18 sept 205
CC - 1096512492	ALEJANDRA SANDOVAL GÓMEZ	X	X
TI - 1101260830	ANGELICA NATALIA ARENAS HERNANDEZ	X	X
TI - 1104184389	AQUILINO GUALDRON CAMACHO	X	X
CC - 1101260437	BRAYAN ALEJANDRO SUAN GOMEZ	X	X
CC - 1096186963	BRAYAN PADILLA BALCAZAR	X	X
CC - 1101260438	BRAYHAN ANDRES PABON ABRIL	X	X
TI - 1100957486	CISSNEY VALENTINA RIBERO RODRIGUEZ	X	X
CC - 80449979	DANIEL CAMILO LATORRE SANMIGUEL	X	X
CC - 1005454346	DEISY KARINE CUEVAS BAEZ	X	X
CC - 1096512537	EMERSON LEONEL DUARTE ALVAREZ	X	X
TI - 1097870204	EVELYNN DANIELA SOLANO BLANCO	X	X
TI - 1101623502	FABIAN MAURICIO CARREÑO SARMIENTO	X	X
CC - 1101260454	JEAN CARLOS GUEVARA BAYONA	X	X
CC - 1004366650	JHAN FRANK BOVEA OVIEDO	X	X
TI - 1100953680	JOHAN NICOLAS CHACON CARREÑO	X	X
TI - 1019994923	JUAN MANUEL RODRIGUEZ MARIN	X	X
TI - 1100955473	KAROL DANIELA CEPEDA GRANADOS	X	X
CC - 1101074414	LAURA VALENTINA PEÑALOZA CHAPARRO	X	X
TI - 1082949403	LINA MANUELA ROLON PRADA	X	X
TI - 1097282113	LUISA FERNANDA MURILLO DIAZ	X	X
CC - 1065597939	MARÍA DEL PILAR BAYONA BALLESTEROS	X	X
TI - 1097911895	MARIA ISABELA LANDINEZ PAREDES	X	X
TI - 1099642076	MARIA VALENTINA VARGAS CAMACHO	X	X
TI - 1097992547	MILER JARLOHT TRASLAVIÑA RODRIGUEZ	X	X
TI - 1067604610	PIERINA PREMTHZ PEREZ PALMERA	X	X
TI - 1101623698	SAMARY NEIRA ACOSTA	X	X
CC - 1143224357	SARITH CALDERÓN RUEDA	X	X
TI - 1096512995	SHARID LISBETH BAYONA BAYONA	X	X
TI - 1097497094	VIVIAN SOFIA ROJAS MORALES	X	X
TI - 1100956878	WILMER ALONSO BAEZ PINEDA	X	X

<u>Evidencia No 3</u>. Obligación 5. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3309497
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3324659
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3329256
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3338418
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3289886 ANGELA M ROJAS QUIMICA
Evidencias haga Clic sobre el Enlace: Instrumento de evaluación Ficha 3174609
https://drive.google.com/drive/folders/1s7IgwiSEctbZbGSuvk2XYVneJsxs6QRF?usp=drive_link

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA: 96151529
PROGRAMA DE FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Versión No 2
CENTRO: SENA - CENTRO AGROTURISTICO
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA. R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

TALLER No 1

TIPOS DE CONTAMINACIÓN Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 de 2013, y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM y en sitio de trabajo.

- ✓ **Metodología**

Reconocer los diferentes tipos de contaminación y los factores de crecimiento de los microorganismos para desarrollo de las ETAS.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD N° 2 BPM

TALLERES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

La presente Actividad se lleva a cabo bajo parámetros de la Resolución 2674 y la manipulación de Alimentos

- ✓ **Objetivos**

Cumplimiento de requisitos que se desarrollaron en el tema de la capacitación de BPM Plan de Saneamiento Bàsico

- ✓ **Metodología**

Selección del programa al que corresponde el concepto, reconocimiento claves de la inocuidad a través de los errores en la manipulación de alimentos.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 3
MICROORGANISMOS Y ETAS

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura y Los Microorganismos

- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología** Diligenciamiento del crucigrama



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACION

ACTIVIDAD No 4

PLAN DE SANEAMIENTO Y BPM

La presente actividad se lleva a cabo bajo parámetros del Manejo integral de Plagas

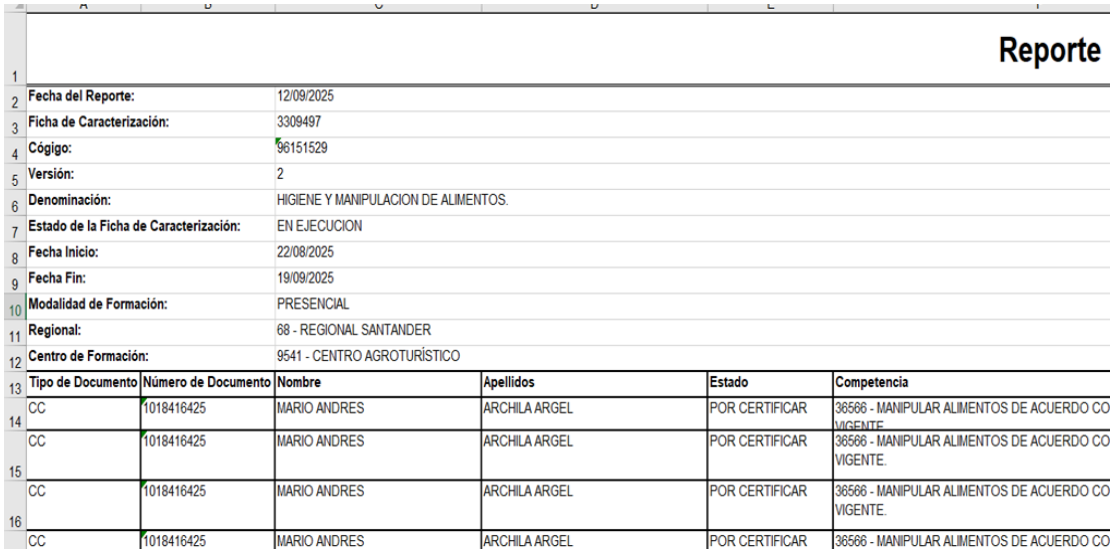
- ✓ **Objetivos**

El cumplimiento que se desarrolló en el tema de la capacitación de BPM

- ✓ **Metodología**

1. Marque con una X la respuesta correspondiente a Verdadero o Falso

<u>Evidencia 4.</u> Obligación 7. Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de lascompetencias del programa, adquiridos por los aprendices enel desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos,plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

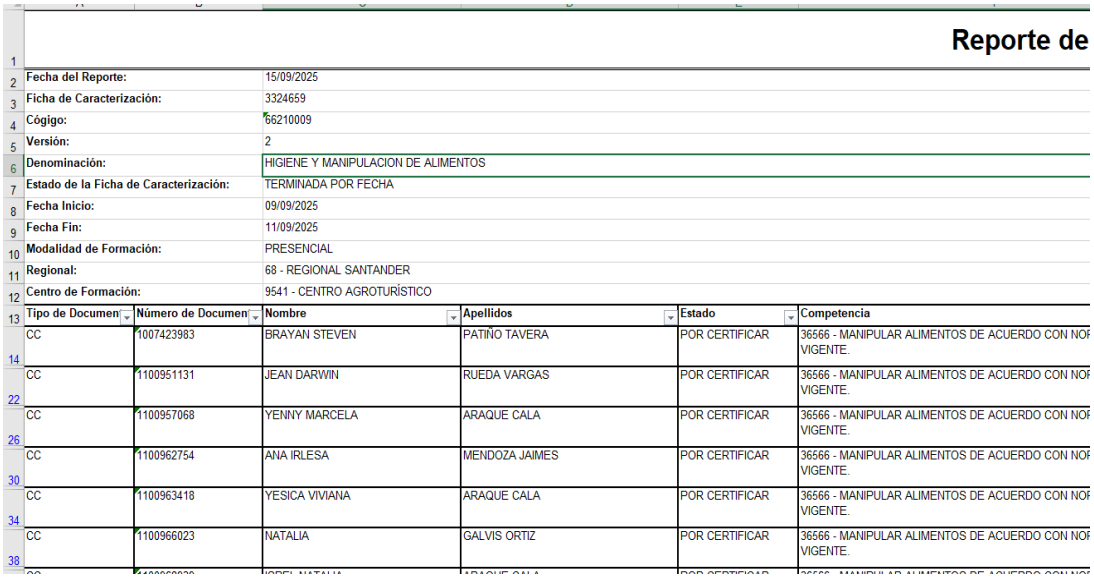


Reporte

Fecha del Reporte:	12/09/2025
Ficha de Caracterización:	3309497
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/08/2025
Fecha Fin:	19/09/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1018416425	MARIO ANDRES	ARCHILA ARGEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CO VIGENTE
CC	1018416425	MARIO ANDRES	ARCHILA ARGEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CO VIGENTE.
CC	1018416425	MARIO ANDRES	ARCHILA ARGEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CO VIGENTE.
CC	1018416425	MARIO ANDRES	ARCHILA ARGEL	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CO

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3309497

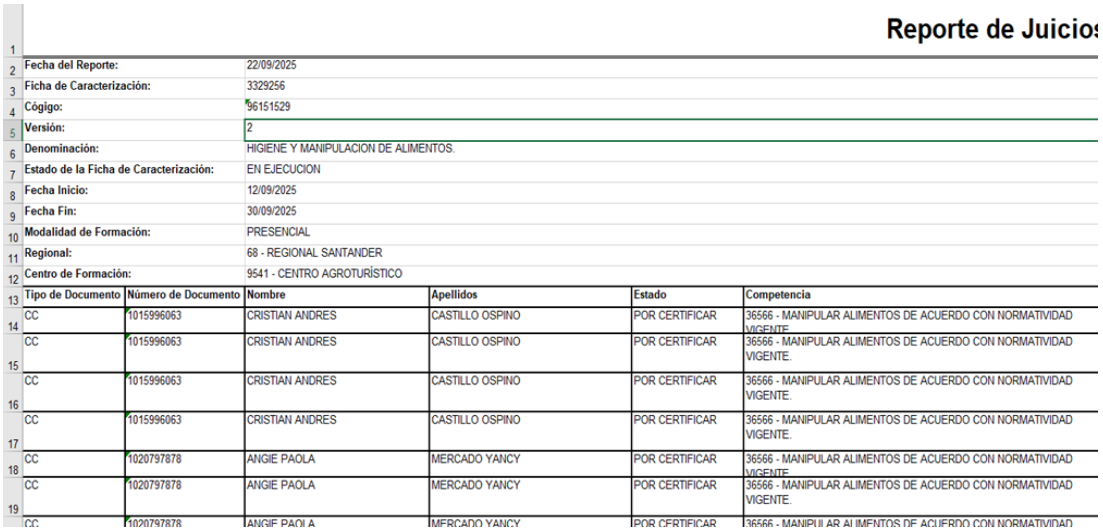


Reporte de

Fecha del Reporte:	15/09/2025
Ficha de Caracterización:	3324659
Cógigo:	96210009
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	09/09/2025
Fecha Fin:	11/09/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1007423983	BRAYAN STEVEN	PATIÑO TAVERA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.
CC	1100951131	JEAN DARWIN	RUEDA VARGAS	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.
CC	1100957068	YENNY MARCELA	ARAQUE CALA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.
CC	1100962754	ANA IRLESA	MENDOZA JAIMES	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.
CC	1100963418	YESICA VIVIANA	ARAQUE CALA	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.
CC	1100966023	NATALIA	GALVIS ORTIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NOF VIGENTE.

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3324659

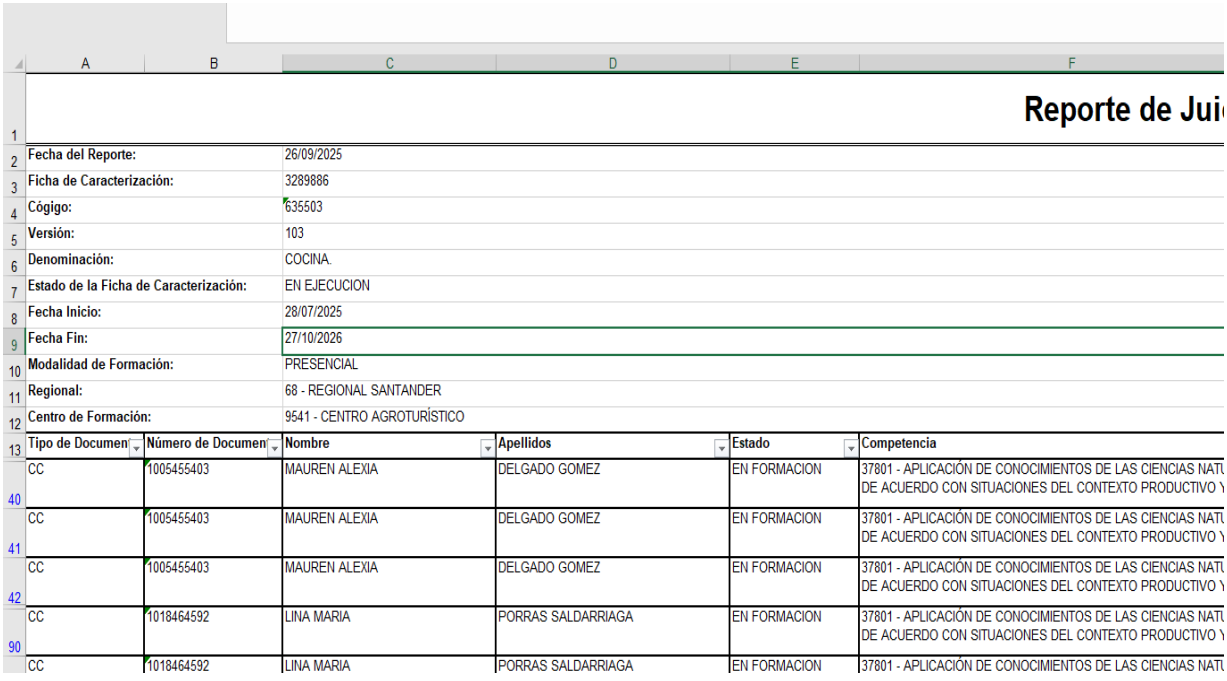


Reporte de Juicios

Fecha del Reporte:	22/09/2025
Ficha de Caracterización:	3329256
Cógigo:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	12/09/2025
Fecha Fin:	30/09/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1015996063	CRISTIAN ANDRES	CASTILLO OSPINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1015996063	CRISTIAN ANDRES	CASTILLO OSPINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1015996063	CRISTIAN ANDRES	CASTILLO OSPINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1015996063	CRISTIAN ANDRES	CASTILLO OSPINO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1020797878	ANGIE PAOLA	MERCADO YANCY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1020797878	ANGIE PAOLA	MERCADO YANCY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1020797878	ANGIE PAOLA	MERCADO YANCY	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3329256

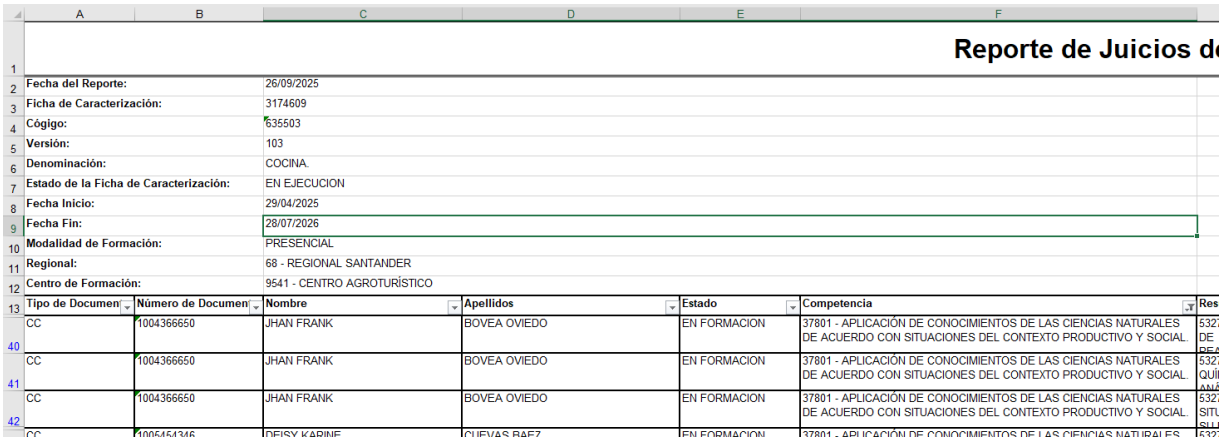


Reporte de Jui

Fecha del Reporte:	26/09/2025
Ficha de Caracterización:	3289886
Cógigo:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	28/07/2025
Fecha Fin:	27/10/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005455403	MAUREN ALEXIA	DELGADO GOMEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATU DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y
CC	1005455403	MAUREN ALEXIA	DELGADO GOMEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATU DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y
CC	1005455403	MAUREN ALEXIA	DELGADO GOMEZ	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATU DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y
CC	1018464592	LINA MARIA	PORRAS SALDARRIAGA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATU DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y
CC	1018464592	LINA MARIA	PORRAS SALDARRIAGA	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATU

Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3289886

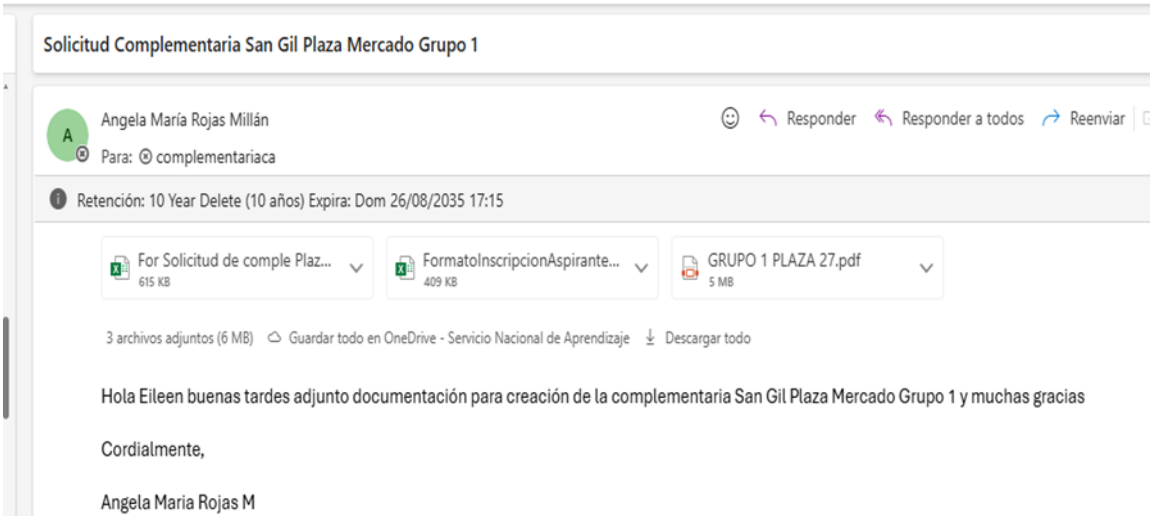


	A	B	C	D	E	F
1						Reporte de Juicios d
2	Fecha del Reporte:		26/09/2025			
3	Ficha de Caracterización:		3174609			
4	Cógigo:		635503			
5	Versión:		103			
6	Denominación:		COCINA.			
7	Estado de la Ficha de Caracterización:		EN EJECUCION			
8	Fecha Inicio:		29/04/2025			
9	Fecha Fin:		28/07/2026			
10	Modalidad de Formación:		PRESENCIAL			
11	Regional:		68 - REGIONAL SANTANDER			
12	Centro de Formación:		9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO			
13	Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
40	CC	1004366650	JHAN FRANK	BOVEA OVIEDO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
41	CC	1004366650	JHAN FRANK	BOVEA OVIEDO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
42	CC	1004366650	JHAN FRANK	BOVEA OVIEDO	EN FORMACION	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

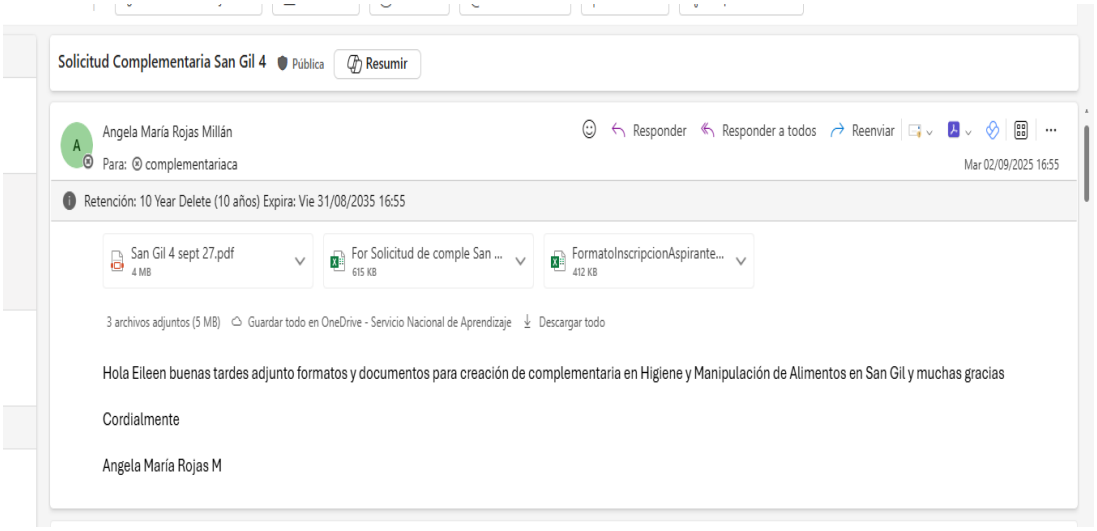
Reporte Juicio Evaluativo Ficha 3174609

<u>Evidencia 5.</u> 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.

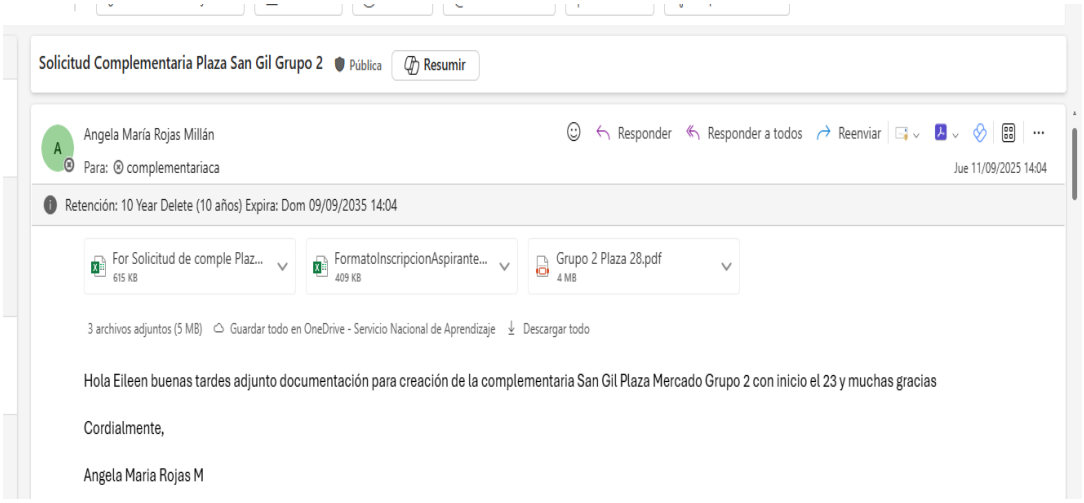
Se anexan evidencias fotográficas del correo de la solicitud de ficha.



Ficha 3324659



Ficha 3329526

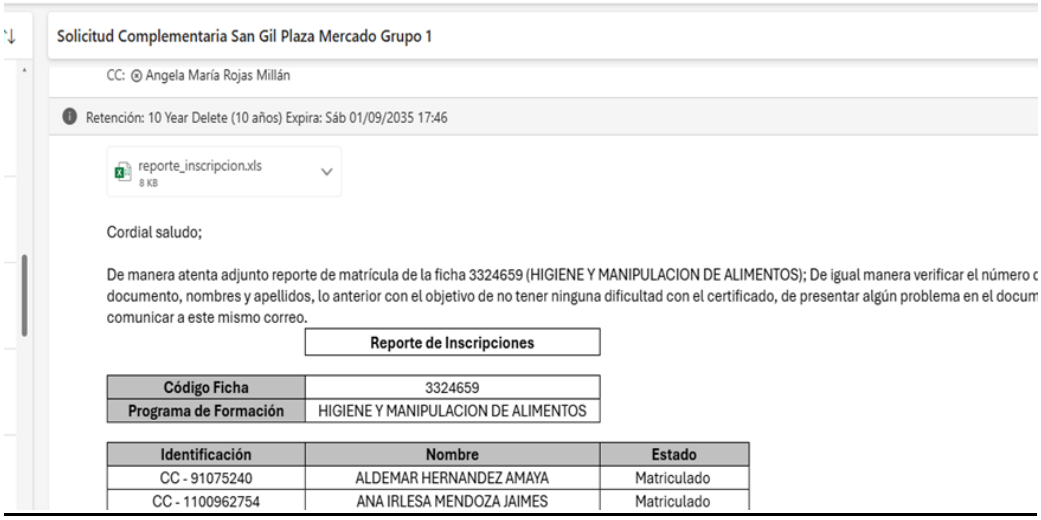


Ficha 3338418

<u>Evidencia 6</u> obligación 9 Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión dela Formación Profesional Integral 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 el registro de la información.

Se realizó la revisión de los aprendices matriculados para continuar el proceso de ingreso en los programas de formación.



Solicitud Complementaria San Gil Plaza Mercado Grupo 1

CC: Angela María Rojas Millán

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Sáb 01/09/2035 17:46

reporte_inscripcion.xls
8 KB

Cordial saludo;

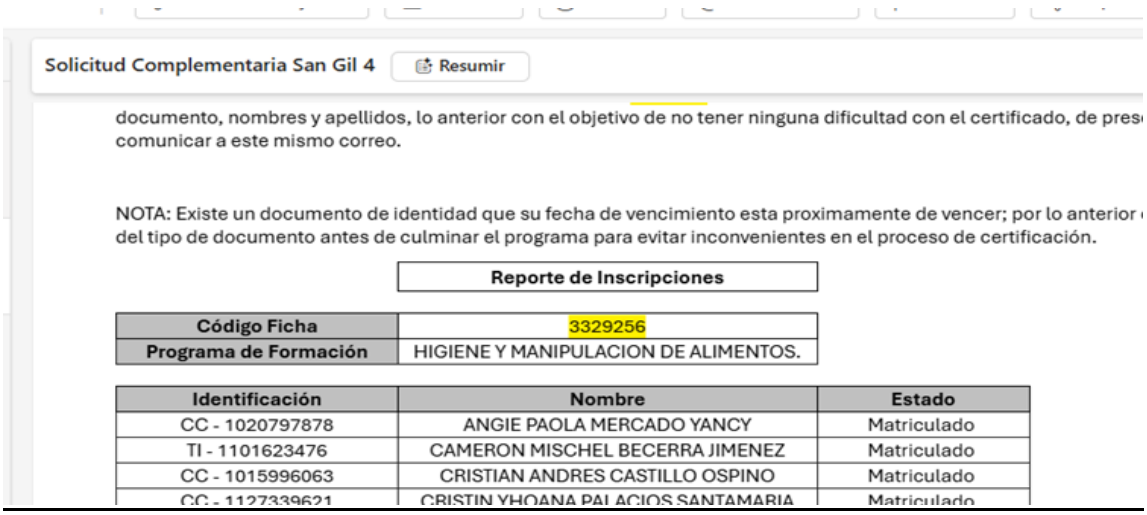
De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la ficha 3324659 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el número d documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el docum comunicar a este mismo correo.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3324659
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 91075240	ALDEMAR HERNANDEZ AMAYA	Matriculado
CC - 1100962754	ANA IRLESA MENDOZA JAIMES	Matriculado

Ficha 3324659



Solicitud Complementaria San Gil 4 Resumir

documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de pres comunicar a este mismo correo.

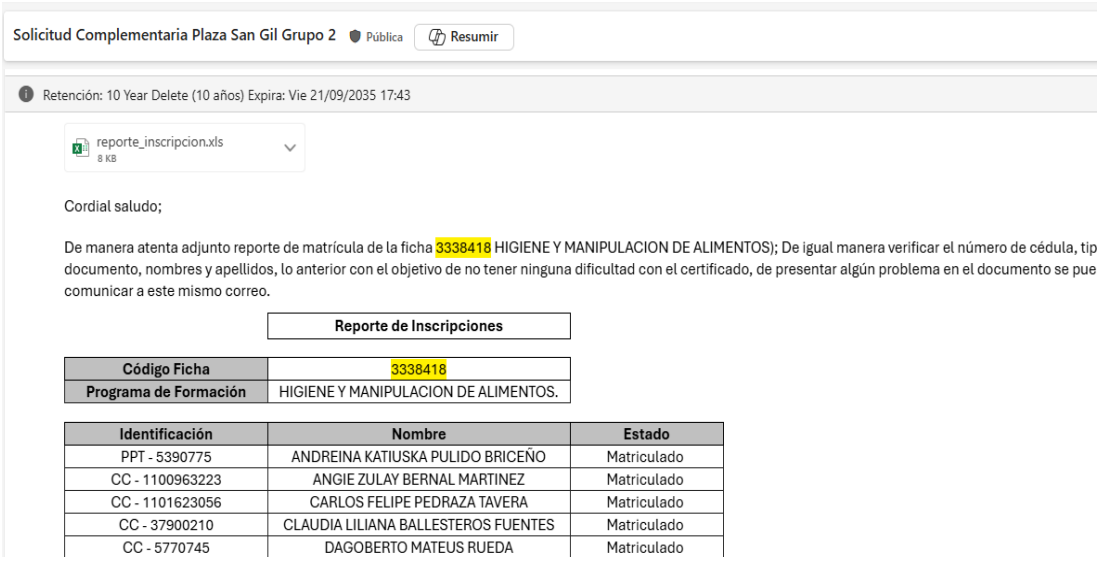
NOTA: Existe un documento de identidad que su fecha de vencimiento esta proximamente de vencer; por lo anterior del tipo de documento antes de culminar el programa para evitar inconvenientes en el proceso de certificación.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3329256
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1020797878	ANGIE PAOLA MERCADO YANCY	Matriculado
TI - 1101623476	CAMERON MISCHEL BECERRA JIMENEZ	Matriculado
CC - 1015996063	CRISTIAN ANDRES CASTILLO OSPINO	Matriculado
CC - 1127339621	CRISTIN YHOANA PALACIOS SANTAMARIA	Matriculado

Ficha 3329256



Solicitud Complementaria Plaza San Gil Grupo 2 Pública Resumir

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 21/09/2035 17:43

reporte_inscripcion.xls
8 KB

Cordial saludo;

De manera atenta adjunto reporte de matrícula de la ficha 3338418 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS); De igual manera verificar el número de cédula, tip documento, nombres y apellidos, lo anterior con el objetivo de no tener ninguna dificultad con el certificado, de presentar algún problema en el documento se pue comunicar a este mismo correo.

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3338418
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
PPT - 5390775	ANDREINA KATIUSKA PULIDO BRICEÑO	Matriculado
CC - 1100963223	ANGIE ZULAY BERNAL MARTINEZ	Matriculado
CC - 1101623056	CARLOS FELIPE PEDRAZA TAVERA	Matriculado
CC - 37900210	CLAUDIA LILIANA BALLESTEROS FUENTES	Matriculado
CC - 5770745	DAGOBERTO MATEUS RUEDA	Matriculado

Ficha 3338418

<u>Evidencia 7.</u> Obligación 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.

Evidencias Ficha 3309497 Complementaria Curso Higiene y Manipulación de Alimentos Socorro por medio Presencial. Fecha 05 de sep de 2025

FECHA: 05-09-25





Evidencias Ficha 3324659 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil Plaza Grupo 1 por medio Presencial. Fecha 09,10 y 11 de septiembre de 2025

FECHA: 09-09-25




FECHA: 10-09-25





FECHA: 11-09-25





Evidencias Ficha 3329256 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil 4 por medio Presencial. Fecha 12,13,15,16, 19 y 20 de septiembre de 2025

FECHA: 12-09-25





FECHA: 13-09-25





FECHA: 15-09-25





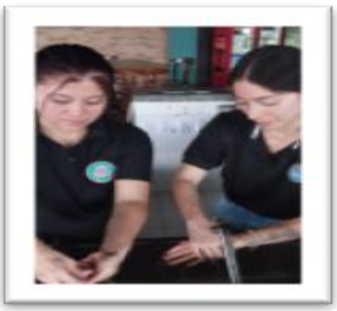
FECHA: 16-09-25





FECHA: 19-09-25





FECHA: 20-09-25







Evidencias Ficha 3338418 Curso Higiene y Manipulación de Alimentos San Gil Plaza Grupo 2 por medio Presencial. Fecha 23,25,25,26,27 y 29 de septiembre de 2025

FECHA: 23-09-25





FECHA: 24-09-25





FECHA: 25-09-25







Evidencias Ficha 3289886 Formación Titulada Programa Cocina Barichara por medio presencial 10,11 y 18 por medio virtual 17 de septiembre de 2025

FECHA: 10-09-25





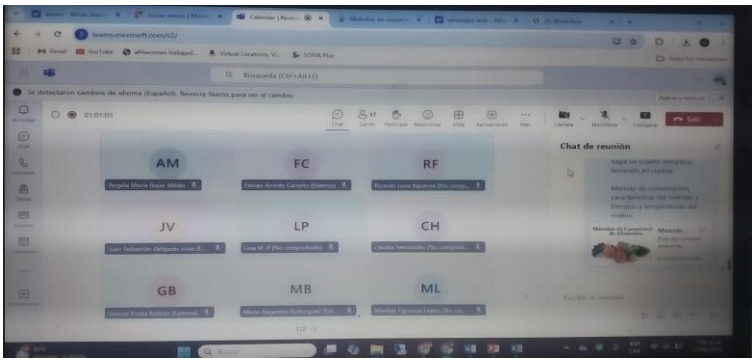
FECHA: 11-09-25







FECHA: 17-09-25



FECHA: 18-09-25

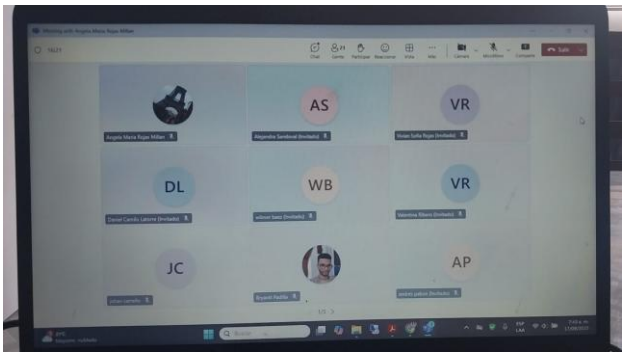


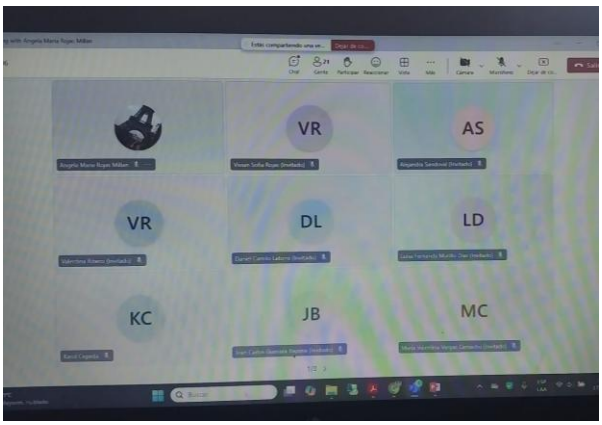


EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE SEPTIEMBRE 2025					
ANGELA MARIA ROJAS MILLAN					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

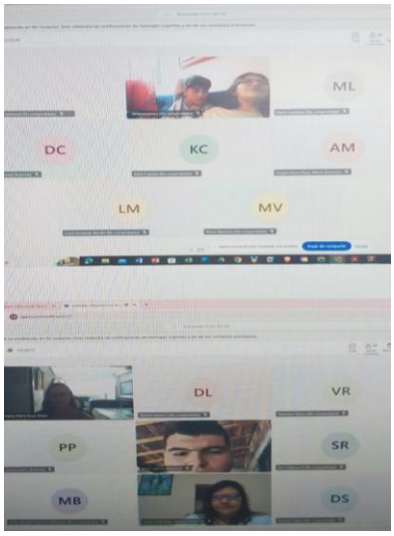
Evidencias Ficha 3174609 Titulada Cocina Unisangil por medio Virtual Fecha 17 y 18 de septiembre de 2025

FECHA: 17-09-25



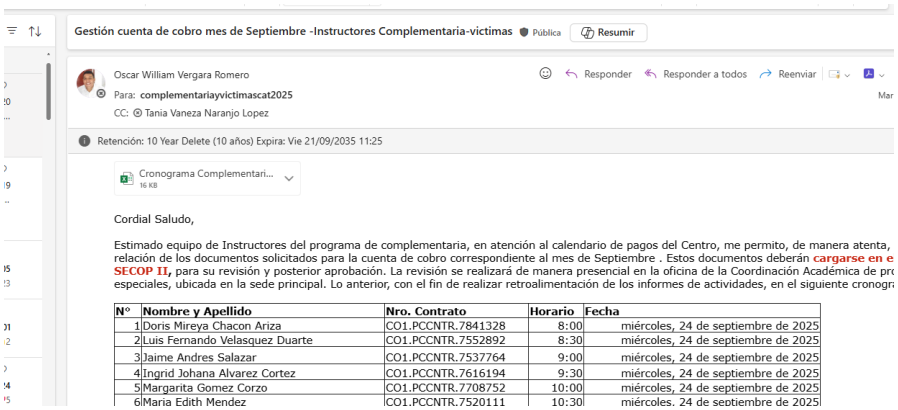


FECHA: 18-09-25



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

Solicitud realizada por el Ing. Oscar William Vergara el día 23 de septiembre por correo electrónico Gestión cuenta de cobro mes de julio -Instructores Complementarias -Victimas



Gestión cuenta de cobro mes de Septiembre -Instructores Complementaria-victimas Pública Resumir

Oscar William Vergara Romero

Responder Responder a todos Reenviar

Para: complementariayvictimascat2025

CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 21/09/2035 11:25

Cronograma Complementari... 16 KB

Cordial Saludo,

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

N°	Nombre y Apellido	Nro. Contrato	Horario	Fecha
1	Doris Mireya Chacon Ariza	CO1.PCCNTR.7841328	8:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
2	Luis Fernando Velasquez Duarte	CO1.PCCNTR.7552892	8:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
3	Jaime Andres Salazar	CO1.PCCNTR.7537764	9:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
4	Ingrid Johana Alvarez Cortez	CO1.PCCNTR.7616194	9:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025
5	Margarita Gomez Corzo	CO1.PCCNTR.7708752	10:00	miércoles, 24 de septiembre de 2025
6	Maria Edith Mendez	CO1.PCCNTR.7520111	10:30	miércoles, 24 de septiembre de 2025

Pantallazo Correo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3324659 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3289886 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3309497 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 1,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3338418 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3174609 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3329256 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 149,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ANGELA MARIA ROJAS MILLAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO