



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

SAN ANDRES DE TUMACO 15 OCTUBRE DEL 2025

Señor
Edwin Fabián López Vallejo
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7704541**
Cargo del supervisor: INSTRUCTOR (9) Dependencia:
COORDINACION ACADEMICA VICTIMA DE COMFLITO
ARMADO Ciudad: TUMACO-NARIÑO

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

Referencia: No. **7704541** del año 2025

ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.087.126.453 de Tumaco-Nariño, en mi calidad de Contratista del SENA, en nombre de coordinación académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, **No. 7704541** a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **JULIO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato, la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (\$ 39.450.000) M/CTE, esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) ocho (08) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (\$ 4.500.000) M/CTE cada uno y c) un último pago en el mes de Diciembre por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (\$3.450.000) M/CTE.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para desarrollar formación profesional de nivel Complementaria en el programa de atención a



personas en situación de desplazamiento víctimas en el área de: **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo) para el desarrollo de las competencias del programa de formación según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular.	Se realiza Convocatoria Inscripción y apertura de programas de formación complementaria, según cursos. 1. Procesos Básicos de Pastelería, con número de Código No. 63520062-1 en el Municipio de Tumaco, en el horario de las 08:00 am a las 12:00 pm. 2. Higiene y Manipulación de alimentos, con número de Código No. 96151529-2 en el Municipio de Tumaco, en el horario de las 14:00 pm a las 18:00 pm. • Creación de rutas de aprendizaje de los programas matriculados. • Asociar aprendices a las Rutas de aprendizajes. • Elaboración de planeación pedagógica y guías de aprendizajes para los programas. • Alistamiento de material de apoyo para la formación. • Se imparte formación profesional integral según	Ver Fichas de caracterización



		programas de formación complementaria.	
2	Realizar el alistamiento de las actividades de aprendizaje a orientar teniendo en cuenta: ambientes, número de aprendices, disponibilidad de equipos, modalidad de formación, y duraciones establecidas en las guías de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje del programa.	Previo al inicio de la formación, en coordinación con el líder de programa, se realiza el alistamiento de las actividades a realizar, para lo cual se llena una ficha de caracterización donde se plasma lo siguiente: nombre del programa, número de horas que dura el programa, fecha de inicio, fecha de terminación, lugar de formación, numero de aprendices, municipio, vereda, hora de inicio, hora final de la formación, días a trabajar.	Ver Fichas de caracterización
3	Realizar las actividades de inducción a los aprendices utilizando el ambiente virtual dispuesto (LMS) y plataformas digitales acorde a lo establecido en la circular de inducción vigente y guía desarrollo del proceso formativo.	Se trabaja con población víctimas por el conflicto armado, se procedió a realizar la inducción a los aprendices presencialmente, donde el aprendiz reconoce la estrategia de formación y aprendizaje que el SENA le ofrece integralmente, y en particular el rol que desempeña en el marco del aprendizaje Autónomo	Ver Lista de asistencia fichas
4	Asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofía plus dispuesto por la entidad.	De manera oportuna se procedió Asociando los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofía plus dispuesto por la entidad	Registro de ambiente y Registro de gestión detiempo en plataforma sofia plus
5	Orientar el desarrollo de las actividades de Aprendizaje promoviendo el aprendizaje significativo, la solución creativa de problemas, el desarrollo de estrategias para el aprendizaje autónomo, el uso de las Tic, el trabajo colaborativo, planteando acciones de refuerzo, mejoramiento y apoyo que motiven y fundamenten al aprendiz para el desarrollo de sus	Se imparte formación profesional integral, como un proceso activo, participativo, organizado y de socialización que favorece la apropiación de conocimientos, habilidades, destrezas y la formación en valores de los aprendices, lo cual permite incorporación y el desarrollo de los aprendices en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social económico y tecnológico.	Formato: GFPI- F-135 Guía de aprendizaje,



	competencias según lo establecido en el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral		
6	Utilizar herramientas tecnológicas que El SENA brinda para la gestión del aprendizaje y apoyo a los procesos formativos, para organizar y desarrollar actividades de aprendizaje y llevar el registro del portafolio de evidencias.	Se pone a disposición de los aprendices todas las herramientas tecnológicas que el SENA tiene a su disposición, teniendo en cuenta la dificultad por ser población vulnerable que viven en zonas dispersas al casco urbano.	No Aplica
7	Registrar oportunamente en aquellos casos de inasistencias, deserciones, condicionamientos de matrícula, cancelación de matrícula en el aplicativo SOFIA plus de acuerdo con lo establecido en el Reglamento del Aprendiz vigente.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
8	Emitir juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de Aprendizaje, las características y las premisas de evaluación del aprendizaje descritas en la Guía para desarrollar el proceso formativo, el procedimiento de ejecución de la formación y el reglamento del Aprendiz SENA.	Se procede con la evaluación de aprendizaje, utilizando las estrategias de enseñanzas tales como talleres, Tormenta de ideas, Diálogo o debate, Técnica expositiva, Trabajo de investigación, cuestionarios y listas de chequeo. Aun no se emiten juicios evaluativos para el mes objeto de cobro	Formato juicio de evaluación (en formación)
9	Realizar evaluación al desarrollo del programa ante el Equipo Pedagógico del Centro estableciendo pertinencia del programa, índice de deserción, y observaciones para la mejora de los contenidos curriculares del Programa	No se desarrollaron acciones	No Aplica



	de Formación, dejando este registro mediante Acta.		
10	Atender con oportunidad y eficiencia las sugerencias indicadas por el Supervisor del Contrato para el cabal cumplimiento de sus obligaciones contractuales.	En los tiempos establecidos Se atienden todas las sugerencias emitidas por el Supervisor del Contrato.	No Aplica
11	Apoyar los procesos relacionados con Investigación, Ciencia, Tecnología e Innovación del Centro de Formación en caso de ser requerido o estar interesado en participar.	No hubo requerimiento por parte del centro para el mes objeto de pago	No Aplica
12	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, Cierre de fichas.	De manera oportuna se avanzó en la creación de rutas y asociación de aprendices. Se creo ruta de aprendizaje y se asocio a los aprendices a las rutas. Unas vez culminaron los procesos de formación se emitirán los juicios de evaluación	Gestión de ambiente por ficha (disponibles en sofia plus) juicio de aun en formación
13	Cumplir con la entrega de productos a los que se comprometió en la formulación del proyecto aprobado.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
14	Participar en las actividades de divulgación de ciencia y tecnología organizados por los Centros de Formación.	No hubo requerimiento por parte del centro para el mes objeto de pago	No Aplica



15	Presentar informes mensuales en los cuales se evidencie los avances respecto al cumplimiento de los indicadores, metas u objetivos propuestos para el área y/o proceso en el que interviene; y un informe final al terminar la ejecución del contrato.	Mediante la plataforma Secop II se presenta informe mensual, donde se puede evidenciar los avances respecto al cumplimiento de los indicadores con sus respectivas metas u objetivos propuestos.	Ver informe en secop II
16	Utilizar y Cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Para el mes objeto de pago no hubo requerimiento de maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas por parte del del instructor.	No Aplica
17	Inscribirse y Certificarse en los procesos de certificación de competencias laborales que apliquen a la función instructor.	No se desarrollaron acciones para el mes objeto, pero se deja el compromiso en firme de participar en los procesos de certificación de competencia a los que haya lugar.	No Aplica
18	Participen interdisciplinariamente en el desarrollo curricular, (Estructuración del proyecto, planeación pedagógica, Guías de Aprendizaje), así como en la evaluación del aprendizaje	En los tiempos correspondidos se elaboran planeaciones pedagógicas, Guías de Aprendizaje, así como la evaluación de aprendizaje, utilizando las estrategias de enseñanzas tales como talleres, Tormenta de ideas, Diálogo o debate, Técnica expositiva, Trabajo de investigación, cuestionarios y listas de chequeo.	Ver en planeaciones pedagógicas



19	Apoyar en los procesos de pruebas, talleres aptitudinales y/o selección de aprendices.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
20	Contar con certificación vigente de norma de competencia orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados o la actualización orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Se cuenta con las certificaciones vigentes de norma de competencia laborales según códigos 63520062-1- 96151529-2 orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados	Información cargada en la APE
21	Apoyar procesos de registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera. 22) Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
22	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
23	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación virtual y a distancia en el centro de formación.	No se desarrollaron acciones	No Aplica



24	Entregar al equipo de Sofía, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.	De manera oportuna se entregó al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación del rol y disponibilidad en el aplicativo en mención.	Roles creados en Sofía Plus
25	Participar en los comités ordinarios y extraordinarios citados de manera formal por la coordinación académica del programa asignado.	No se desarrollaron acciones	No Aplica
26	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. Obligaciones generales que deben cumplir los contratistas	No se desarrollaron acciones	No Aplica

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados NO DE PLANILLA **7988920473** de las afiliaciones para pago a salud, pensión ARL y el (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Cordialmente.

Alvaro Duvan Gonzalez Preciado
ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO
Contratista
C.C. No. 1087126453 de Tumaco

Recibí a satisfacción

EDWIN FABIAN LOPEZ VALLEJO
Supervisor(a) Contrato **7704541** de 2025
NINSTRUCTOR (9)



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS MES DE OCTUBRE DEL 2025

Programa: Procesos Básicos de Pastelería

Numero de ficha: 3328251

Lugar de formación:



Programa: Higiene y manipulación de alimentos

Numero de ficha : 3362654

Lugar de formación:



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3289101 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA 3328251 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	80,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3328262 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3362654 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	176,00
--	---------------

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: ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACIFICA

Señor

JOSE TIRSO POLO VALLEJO

Subdirector (e)

Centro Agroindustrial y Pesquero de la Costa

Pacífica – Regional Nariño Tumaco

Cordial Saludo

Teniendo en cuenta el contrato de prestación de servicios No. CO1.PCCNTR 7704541 del año 2025, me permito remitir o relacionar las actividades las cuales me comprometo a realizar en el mes de Julio de 2025 , según objeto contractual de: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en formación titulada y/o complementaria presencial, en el marco del programa de integración con la educación media, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad, durante la vigencia 2025, en el área de: higiene y manipulación de alimentos y procesos básicos de pastelería.

Actividad	Nombre del	Lugar	Fecha	Hora
Impartir formación profesional	Establecimiento de un sistema de procesos básicos de pastelería	Municipio de Barbacoas casa comunal	Los días del 03 de octubre al 10 de noviembre 2025 se	8 am a 12 am
Presentar portafolio del instructor por programa de formación en espacio compartido en drive	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas	Municipio de Tumaco salón comunal	Los días del 20 de octubre al 05 de mes noviembre del 2025 se trabajará en el municipio de Tumaco	2pm a 6pm

Atentamente

Alvaro Duvan Gonzalez Preciado

Firmado digitalmente por ALVARO
DUVAN GONZALEZ PRECIADO
Fecha: 2025.10.18 12:31:02 -05'00'

ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO

Instructor contratista

CC 1087126453 de Tumaco Nariño



 NARIÑO	PLAN SEMANAL DE TRABAJO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA				
INSTRUCTO ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO IDENTIFICACION: 1087126453 COORD ACADEMICA MARCELA NOGUERA					
AÑO 2025 MES OCTUBRE SEMANA NUMERO 2					
DIA	HORA	AMBIENTE MUNICIPIO	FICHA	TEMAS O ACTIVIDADES A DESARROLLAR	VERIFICACIÓN
LUNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	MANTENIENDO LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES.	
MARTES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	QUE ESTIMULAN EL PENSAMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS SIMULADOS Y REALES; SOPORTADAS EN EL UTILIZACIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS	
MIERCOLES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	NUESTRA SOCIEDAD ESTÁ TOMANDO CONCIENCIA SOBRE LA IMPORTANCIA DE TENER UNOS ADECUADOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, COMER SALUDABLE NO SE TRATA DE INGERIR ALIMENTOS QUE PROPORCIONEN LOS NUTRIENTES NECESARIOS	
JUEVES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN, INTEGRADAS, EN AMBIENTES ABIERTOS Y PLURITECNOLÓGICOS,	
VIERNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	PARA MANTENERNOS SANOS, TAMBIÉN ES UN CONJUNTO DE FACTORES DONDE LOS PROCESOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TOMA UN LUGAR IMPORTANTE PARA MANTENER LAS PROPIEDADES DE LOS ALIMENTOS Y DE ESTA MANERA APORTAR A LA GARANTÍA DE LA SALUD PÚBLICA.	
SABADO					
DEPORTIVA. ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO FIRMA INSTRUCTOR Vo.Bo. Coordinación Académica					
OBSERVACIONES:					

 SENA NARIÑO	PLAN SEMANAL DE TRABAJO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA				
INSTRUCTOR <u>AVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO</u> IDENTIFICACION: <u>1087126453</u> COORD ACADEMICA <u>MARCELA NOGUERA</u>					
AÑO 2025		MES	OCTUBRE		SEMANA NUMERO 3
DIA	HORA	AMBIENTE MUNICIPIO	FICHA	TEMAS O ACTIVIDADES A DESARROLLAR	VERIFICACIÓN
LUNES					
MARTES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	CADA AÑO EN EL MUNDO MÁS 600 MILLONES DE PERSONAS PRESENTAN INTOXICACIONES ALIMENTARIAS, DE LAS CUALES MÁS DE 400 MIL MUEREN POR DIVERSAS ENFERMEDADES DERIVADAS DE ALIMENTOS CONTAMINADOS SEGÚN LA OMS,	
MIERCOLES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	ESTO HA CONDUCIDO A TOMAR CONCIENCIA, Y GENERAR ACCIONES QUE PUEDAN SALVAR VIDAS.	
JUEVES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE ALIMENTOS, EXPENDIOS, RESTAURANTES, ENTRE OTROS, MEJORAN CADA DÍA SUS PROCESOS EN PRO DE LA SALUD PÚBLICA.	
VIERNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	EL PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SE HA CONVERTIDO EN EL HILO CONDUCTOR QUE INTEGRA LOS PROGRAMAS DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS A FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS.	
SABADO					
<u>ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO</u> FIRMA INSTRUCTOR Vo.Bo. Coordinación Académica					
OBSERVACIONES: _____					

 NARIÑO		PLAN SEMANAL DE TRABAJO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA					
INSTRUCTOR		ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO		IDENTIFICACION:	1087126453	COORD ACADEMICA	MARCELA NOGUERA
AÑO 2025		MES		OCTUBRE	SEMANA NUMERO		4
DIA	HORA	AMBIENTE MUNICIPIO	FICHA	TEMAS O ACTIVIDADES A DESARROLLAR			VERIFICACIÓN
LUNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	IGUALMENTE, DEBE ESTIMULAR DE MANERA PERMANENTE LA AUTOCRÍTICA Y LA REFLEXIÓN DEL APRENDIZ SOBRE EL QUE HACER			
MARTES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE LOGRA A TRAVÉS DE LA VINCULACIÓN ACTIVA DE LAS CUATRO FUENTES DE INFORMACIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo			
MIERCOLES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	. UN CRECIMIENTO ANUAL DEL 7% DE LA DEMANDA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA LLEVARÁ A QUE EL SECTOR ALCANCE VENTAS POR MÁS DE 25 MILLONES DE DÓLARES EN EL 2021			
JUEVES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	INDICANDO ELLO QUE SE REQUERIRÁ TALENTO HUMANO PARA EL SECTOR QUE DESARROLLARÁ ACTIVIDADES INHERENTES A LA PRODUCCIÓN ESPECÍFICAMENTE			
VIERNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	. R1 CONOCIMIENTO BÁSICO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RESPONSABILIDAD LEGAL Y SOCIAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
SABADO							

OBSERVACIONES:

 NARIÑO		PLAN SEMANAL DE TRABAJO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y PESQUERO DE LA COSTA PACÍFICA					
INSTRUCTOR		ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO		IDENTIFICACION: 1087126453		COORD ACADEMICA MARCELA NOGUERA	
AÑO 2025		MES		OCTUBRE		SEMANA NUMERO 5	
DIA	HORA	AMBIENTE MUNICIPIO	FICHA	TEMAS O ACTIVIDADES A DESARROLLAR			VERIFICACIÓN
LUNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	R1 TIPOS DE CONTAMINANTES Y RIESGOS DE INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS. R1 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS: CAUSAS, ENFERMEDADES, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.			
MARTES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS. POR LO TANTO, ESTE PROGRAMA DE FORMACIÓN TIENE CRUCIAL RELEVANCIA Y ES NECESARIO FORTALECERLO PARA TODAS LAS DEMÁS FORMACIONES RELACIONADAS CON EL MANEJO DE ALIMENTOS.			
MIERCOLES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	ESTE PROGRAMA ESTÁ DIRIGIDO A LAS PERSONAS QUE REALICEN ACTIVIDADES DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS. CENTRADA EN LA CONSTRUCCIÓN DE AUTONOMÍA PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN POR COMPETENCIAS, EL APRENDIZAJE POR PROYECTOS Y EL USO DE TÉCNICAS DIDÁCTICAS ACTIVAS QUE ESTIMULAN EL PENSAMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS SIMULADOS Y REALES			
JUEVES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO	3328251 3362654	CONCEPTOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
VIERNES	8:00 A 12:00 M 14:00 A 18: 00 PM	MUNICIPIOS BARBACOAS TUMACO6	3328251 3362654	CONCEPTOS BÁSICOS DE TRAZABILIDAD. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PLAN DE CAPACITACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.			
SABADO							

ALVARO DUVAN GONZALEZ PRECIADO

FIRMA INSTRUCTOR

Vo.Bo. Coordinación Académica

OBSERVACIONES:

