**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Sabanalarga, noviembre /2025

Señor (a)

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ INSTRUCTOR G17
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7439621
Coordinador del grupo de Agroindustria
Cedagro.
Sabanalarga

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual de mes noviembre del año 2025.

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR.5779700

Lorena Patricia Sarmiento Morales, identificado con la cédula de ciudadanía No.32.852.055 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Cedagro, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de octubre entre 1/11/2025 al 30/11/2025 objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago**: Cuarenta y Ocho Millones Setenta y Nueve Mil Treinta y Cinco pesos ($ 47.677.451). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: (1) un primer pago del mes de julio de $2.759.467 (9) pagos iguales del mes de marzo al mes de noviembre de $4.599.111, y (1) un último pago del mes de diciembre de $ 3.525.985.

**Plazo:** Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Controlar La Formulación Para El Producto, Según Especificaciones Del Cliente Y Volúmenes De Producción y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO" |

**Obligaciones Especificas:** *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad. | Impartir formación en los programas:<br><br>2992629- PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.<br><br>3146995 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS<br><br>3175371 - PANIFICACION.<br><br>3376589 - DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES<br><br>3378109 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO<br><br>3392629 ESTRUCTURA DE LA INFORMACION DOCUMENTADA - NTCISO 9001:2015 | Informe (tiempo) actividades de apoyo a la formación: actividades académicas<br><br>Ficha 2992629<br><br>Ficha 314995<br><br>Ficha 3175371 |
| 2 | Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo | Envío de la información requerida por el equipo de apoyo de Gestión Contractual y equipo Sofia Plus para los fines pertinentes | Otras evidencias.<br><br>(correo electrónico o envío de formularios) |
| 3 | Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional | Verificar asistencia de aprendices a las clases programadas. | Registros de asistencias que corroboren la participación activa del aprendiz en todas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | las actividades de formación. |
| 4 | Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica | Desarrollar los procesos de evaluación de las fichas asignadas desde la coordinación académica. | Anexar juicios de evaluación y la información pertinente a ca cada ficha asignada. |
| 5 | Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado. | Pago de aportes a seguridad social periodo 2025<br>Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SALUDTOTAL, PROTECCION, POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS | Certificaciones respectivas según la entidad.<br>Planilla PILA pagada del periodo 2025-03 (ver informe GF). |
| 6 | Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico. | Asistencia a los comités planificados por coordinación académica. | Formatos de asistencia diligenciados |
| 7 | Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas. | Apoyar en el diseño y construcción de los proyectos de formación | Proyectos formulados |
| 8 | Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de | Desarrollar todo el material requerido para la formación para la ejecución de la formación | Entrega de material de apoyo a equipo técnico pedagógico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato. | | |
| 9 | Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación. | Apoyar en operaciones técnicas, en procesos productivos y de investigación a nivel de agroindustria del Centro Para El Desarrollo Agroecológico Y Agroindustrial | Actividades técnicas, formatos de control de los procesos productivos área de agroindustria |

**Declaración bajo la gravedad de juramento.**
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO__x_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.
**Nota:** En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL expedido por 9493828577 aportes en línea correspondiente al mes de septiembre del año 2025.

Evidencias en () folios

Cordialmente,



**Firma**
**Lorena Patricia Sarmiento Morales**
**Contratista**
**C.C. No. 32852055**

Recibí a satisfacción:

**Firma**
**TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ**
**INSTRUCTOR G17**
**Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.7439621**

**FOTOGRAFICAS Y ASISTENCIAS DE OCTUBRE /2025**







**EVIDENCIA N°1: FORMACION DE FICHA 3146995**

**FECHAS DE EJECUCION: 5-12/11 / 2025**





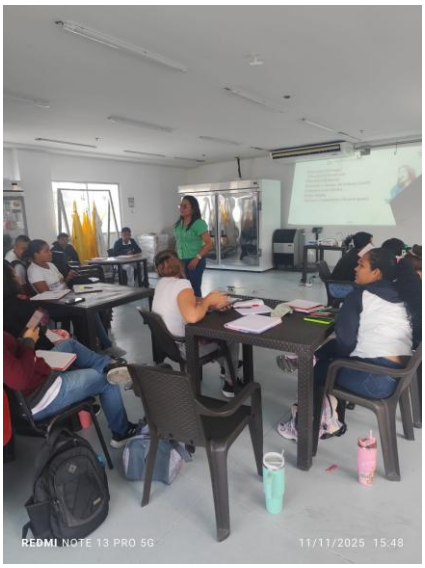


**EVIDENCIA N°2: FORMACION DE FICHA 2992629**

**FECHAS DE EJECUCION: 7-14/11 / 2025**




**EVIDENCIA N°2: FORMACION DE FICHA 3175371**
**FECHAS DE EJECUCION: 7-14/11 / 2025**




**EVIDENCIA N°3: FORMACION DE FICHA 3376589**
**FECHAS DE EJECUCION: 10/11 / 2025**




**EVIDENCIA N°3: FORMACION DE FICHA** 3378109
**FECHAS DE EJECUCION: 3/11 / 2025**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** LORENA PATRICIA SARMIENTO MORALES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/11/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/11/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3146995 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.

27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 23,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3376589 - DESPOSTE, PORCIONADO Y EXHIBICION DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

24020123303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020123304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Resultado de Aprendizaje de la Inducción. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 12,00 |

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2992629 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27050101301 DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

27050101302 REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

27050101303 ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

27050101304 ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

27040303801 PROGRAMAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

27040303802 ADMINISTRAR EL PLAN DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN NORMAS LEGALES Y DE LA EMPRESA.

27040303803 DETERMINAR EL PLAN DE CONTROL DE MANEJO AMBIENTAL DEL SISTEMA PRODUCTIVO TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN VIGENTE Y CRITERIOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA.

27040303804 VERIFICAR EL SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

27040303805 DESARROLLAR LOS PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO SEGÚN DISPOSICIONES DEL ÁREA Y DE LA EMPRESA.

27040303806 APLICAR ESTRATEGIAS PARA LA EVALUACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN LABORAL Y SALUD OCUPACIONAL, DESARROLLO Y BIENESTAR DE PERSONAL.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. |

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 20,00 |

| | |
|---|---|
| **FICHA DE APRENDIZAJE:** | 3175371 - PANIFICACION. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria |
| • 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. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Resultado de Aprendizaje de la Inducción. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 17,00 |

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3392629 - ESTRUCTURA DE LA INFORMACION DOCUMENTADA - NTCISO 9001:2015

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR SISTEMAS DE GESTIÓN SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP 1: IDENTIFICAR LA INFORMACIÓN DOCUMENTADA NECESARIA PARA EL SGC CON BASE EN LA NORMA ISO 9001:2015

RAP 2: ESTABLECER LA INFORMACIÓN DOCUMENTADA NECESARIA PARA EL SGC SEGÚN LA NORMA ISO 9001:2015 Y LA NATURALEZA DE LA ORGANIZACIÓN

RAP 3: VALIDAR EL CONTROL DE LA INFORMACIÓN DOCUMENTADA CON BASE EN LA NORMA ISO 9001:2015 Y EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

RAP 4: DETERMINAR LA TRAZABILIDAD DE LA INFORMACIÓN DOCUMENTADA CONFORME A LA NORMA ISO 9001:2015 Y REQUISITOS DE LA ORGANIZACIÓN

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3378109 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 157,80

## 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:** LORENA PATRICIA SARMIENTO MORALES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL