



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar-19 de Noviembre de 2025

Señora:

LEONOR DUARTE NORIEGA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7617081

Coordinadora Académica-Programas Especiales

Centro Biotecnológico del Caribe-SENA CESAR

Valledupar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Noviembre de 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7617081 del 2025

NEMER YESID TETAY SILVA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 77.146.943 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES OCHENTA Y DOS MIL OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE (\$43.082.086). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el mes de marzo por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE (\$3.219.658); b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de Abril a Diciembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE (\$4.599.511) y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE (3.066.340)

Plazo: Será hasta el 22 de diciembre de 2025.



OBJETO: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación - CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación complementaria de acuerdo con la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI – G-013 vigente.	Formación complementaria realizada de acuerdo a lineamientos institucionales	Fotografías y listados de asistencia
2	Articular con los instructores del equipo para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Articulación con el Instructor del componente empresarial y de emprendimiento para el desarrollo de la formación.	Fotografías y acta de socialización del programa a los grupos atendidos
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de	Atención a los grupos de trabajo de acuerdo a lineamientos institucionales	Fotografías y listados de asistencia



	atención definido por la Coordinación Nacional.		
4	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención; los niveles, el programa y el perfil de los sujetos en formación.	Procesos formativos planeados y estructurados de acuerdo a lineamientos institucionales	Guías de aprendizaje
5	Seleccionar y aplicar estrategias de enseñanza, revisando y adecuando si es del caso la información pertinente del curso, garantizando el uso adecuado de las herramientas durante la inducción y la ejecución de la estrategia.	Estrategias de enseñanza seleccionadas y estructurados de acuerdo a la estructura curricular y al diagnóstico del grupo	Actividades de aprendizaje
6	Apoyar el proceso de diagnóstico participativo que debe trabajarse con las comunidades rurales para ofrecer programas a la medida de las necesidades teniendo en cuenta los aprendices, verificando la denominación del programa, el tipo de certificado y el código con el cual quedan los programas del sector rural.	No se realizó durante el presente mes	N/A
7	Aplicar la metodología definida para el desarrollo del curso, acorde con la política institucional, y las diferentes metodologías de trabajo con Adultos y con comunidades rurales	Metodologías seleccionadas y aplicadas de acuerdo a la política SENA	Guías y actividades de aprendizaje
8	Fomentar, ejecutar y/o replantear las actividades durante el desarrollo de cada curso, según estrategias didácticas activas, promoviendo el uso de herramientas de comunicación, al tiempo que realiza el acompañamiento, moderación y dinamización de los proyectos productivos.	Actividades ejecutadas promoviendo la comunicación y la integración grupal	Fotografías y listados de asistencia



9	Realizar seguimiento permanente a los diferentes programas asignados, mediante metodologías de georreferenciación y registro fotográfico del impacto y el desarrollo de los proyectos en todas sus diferentes etapas.	No se realizó durante el presente mes	N/A
10	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No se realizó durante el presente mes	N/A
11	Actualizar y reportar oportunamente el avance de los aprendices teniendo en cuenta las actividades programadas, comprobando que las evidencias recogidas en campo que cumplan con los parámetros de vigencia, autenticidad y pertinencia	No se realizó durante el presente mes	N/A
12	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido	No se realizó durante el presente mes	N/A
13	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Verificación en la plataforma Sofia plus de la matrícula de grupos de trabajo y el reporte de horas	Reporte de horas



14	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	No se realizó durante el presente mes	N/A
15	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias	No se realizó durante el presente mes	Fotografías y listados de asistencia
16	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	No se realizó durante el presente mes	N/A
19	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato	No tengo bienes a cargo	N/A
20	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se realizó durante el presente mes	N/A
21	En caso de requerirse el desplazamiento del contratista para desarrollar actividades relacionadas con el objeto del contrato, ya sea dentro del territorio nacional o fuera de este, tal circunstancia deberá ser informada por el supervisor, para que se adelante las gestiones	Actividades reportadas a coordinación académica	Agenda de desplazamiento



	necesarias para el efecto, esto de conformidad con lo establecido en la resolución 092 de 2015.		
--	---	--	--

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.	189225	Valledupar a la Jagua de Ibirico, Valledupar al Copey, Valledupar a la Jagua de Ibirico.	15/10/2025	17/10/2025
2.	191625	Valledupar a la Jagua de Ibirico, Valledupar al Copey, Valledupar a la Jagua de Ibirico.	22/10/2025	24/10/2025

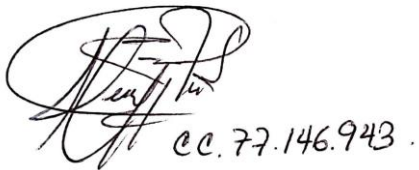
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. **9493746619** de la planilla de Aportes en línea, correspondiente al mes de **Octubre** de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



C.C. 77.146.943 .

Firma

NEMER YESID TETAY SILVA

Contratista

C.C. No. 77.146.943

Recibí a satisfacción:

Firma

LEONOR DUARTE NORIEGA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7617081

Coordinadora Académica-Programas Especiales

EVIDENCIAS OCTUBRE





Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		FECHA DE INICIO DEL CURSO:				FECHA FIN DEL CURSO:				HORARIO:		LUGAR:		
Nº DE FICHA:		INSTRUCTOR:				FECHA FIN DEL CURSO:				HORARIO:		LUGAR:		
Nº	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)	Fecha (DM/AA)
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	15171912	LUIS D. COMELO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
2	32937625	EISY LOPEZ P.	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
3	1007680 315	Jimeth pullares	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
4	49797 596	Elina Sotomayor	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
5	5107975	NEILY morán	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
6	31591859	Edilse Alvarez	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
7	47759616	Esther pardeiro	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
8	49784778	Ludis Teros	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
9	12769- 38321	Susely Arevalo	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
10		camila Sosa	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
11	39462 929	Otilia Nunez	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
12	14772 637	Lidia Durán	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]								
13														
14														
15														
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			<input type="checkbox"/> SIN EXCUSA <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> CON EXCUSA <input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> RETARDO <input type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> ASISTENCIA <input checked="" type="checkbox"/>									



Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:		INSTRUCTOR:				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		FECHA FIN DEL CURSO:		HORARIO:				LUGAR:	
N° DE FICHA:		Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	77159419	JOSU Tancel		Karu P.											
2	10828085	Daniel R. Rivera		Daniel	Daniel	Daniel									
3	10663250	Andrés Peña		Andrés	Andrés	Andrés									
4	77026555	José María		José	José	José									
5	69093363	LOSSY RODRIGUEZ		LOSSY R.	LOSSY R.	LOSSY R.									
6	36488399	Dolores		Dolores	Dolores	Dolores									
7	7618988	Carlos Lara		Carlos Lara	Carlos Lara	Carlos Lara									
8	7521375	José Carlos		José	José	José									
9	4416222	Ofelia Miranda													
10	1066103	Valeri Thalanga Soto		Thalanga Soto	Thalanga Soto	Thalanga Soto									
11	58598	Valeri Thalanga Soto													
12	10641740	Karu Peltor		Karu P.	Karu P.	Karu P.									
13	49609	Kenia Peña		Kenia	Kenia	Kenia									
14	1064112	Lidia Peña		Lidia	Lidia	Lidia									
15	1066350	Dahilia Peña		Dahilia	Dahilia	Dahilia									
16	1065962	Lidia		Lidia	Lidia	Lidia									
17	49769804	Ofelia Miranda		Ofelia	Ofelia	Ofelia									
18	12521987	Luis Brunados		Luis	Luis	Luis									



Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	N° DE FICHA:	APRENDIZ	DISTRUCTOR:				FECHA DE INICIO DEL CURSO:				FECHA FIN DEL CURSO:				HORARIO:		LUGAR:	
			FECHA (DM/AA)				FECHA (DM/AA)				FECHA (DM/AA)		FECHA (DM/AA)		FECHA (DM/AA)		FECHA (DM/AA)	
			Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz	Firma aprendiz
	1065127 835	wendy Contreras P.	wendy cont.	wendy contreras	wendy contreras	wendy contreras	wendy contreras											
	37045 408	Rosa Regalado	Rosa Regalado	Rosa R	Rosa R	Rosa R	Rosa Regalado											
	36391 852	Ignacio Sanchez	Ignacio S.	Ignaci S.	Ignacio S.	Ignacio S.	Ignacio S.											
	1003197 874	Rosa Hauley	Rosa M.	Rosa M.	Rosa M.	Rosa M.	Rosa M.											
	10922 46105	Gleinis Sierra	Gleinis Sierra	Gleinis Sierra	Gleinis Sierra	Gleinis Sierra	Gleinis Sierra											
	112074 6218	Yescila Galindo	Yescila Galindo	Yescila Galindo	Yescila Galindo	Yescila Galindo	Yescila Galindo											
	10677 18416	ANA GALINDO	ANA GALINDO	ANA GALINDO	ANA GALINDO	ANA GALINDO	ANA GALINDO											
		Luzmila Costello	Luzmila Costello	Luzmila Costello	Luzmila Costello	Luzmila Costello	Luzmila Costello											
	36688426 0079	CONTRERAS	CONTRERAS	CONTRERAS	CONTRERAS	CONTRERAS	CONTRERAS											
		Aleida Gamadly	Aleida Gamadly	Aleida Gamadly	Aleida Gamadly	Aleida Gamadly	Aleida Gamadly											
	265945	Alba Padilla	Alba Padilla	Alba Padilla	Alba Padilla	Alba Padilla	Alba Padilla											
	10031976	Yosmelis Garcia	Yosmelis Garcia	Yosmelis Garcia	Yosmelis Garcia	Yosmelis Garcia	Yosmelis Garcia											
	5744118	VENERICA FANUPE	VENERICA FANUPE	VENERICA FANUPE	VENERICA FANUPE	VENERICA FANUPE	VENERICA FANUPE											
	371630	Alfredo Medina	Alfredo Medina	Alfredo Medina	Alfredo Medina	Alfredo Medina	Alfredo Medina											
	36394425	MERIC CRUPO	MERIC CRUPO	MERIC CRUPO	MERIC CRUPO	MERIC CRUPO	MERIC CRUPO											
	319045	Rosa Rega	Rosa Rega	Rosa Rega	Rosa Rega	Rosa Rega	Rosa Rega											
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor
			<input type="checkbox"/> SIN EXCURSA <input type="checkbox"/> CON EXCURSA				<input type="checkbox"/> RETARDO <input type="checkbox"/> ASISTENCIA											

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NEMER YESID TETAY SILVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3383944 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3355052 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 3,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3365647 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3383943 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3297992 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 PREPARAR LOS RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

29080109202 REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS APLICANDO PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

29080109203 VERIFICAR EL ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS ACORDE CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080109202 REALIZAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS, CONFORME A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080109203 VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS CONFORME CON NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar producto cárnico según método de embutido y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109202 ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA, NORMATIVA Y PROTOCOLO ESTABLECIDO.

29080109203 VERIFICAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26010105901 APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

26010105902 DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

26010105903 DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

26010105904 FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3383942 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: NEMER YESID TETAY SILVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE