PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 de Noviembre de 2025

Señor
JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7798442**
INSTRUCTOR G 20
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

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

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR.7798442** del año 2025

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA , identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1067845580** de Montería, Córdoba**,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, 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 el contrato la suma TREINTA Y CINCO MILLONES CIENTO NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($35.109.600) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Abril de 2025 por valor de UN MILLON TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE. ($ 1.379.853), b) Siete (7) pagos iguales por los meses de Mayo a Noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. ($4.599.511) cada uno. c) un (1) pago por el mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLÓNES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE. ($ 1.533.170).

Plazo: Será hasta el **10** 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 PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el Logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral	Se planeo y ejecuto la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva de los programas ,competencias y resultados de aprendizaje del curso TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS en las fichas:, 3229299, 3229309, 3235953 y 3239320 en los municipios de TIERRALTA, VALENCIA, TIERRALTA Y TUCHIN.	**Anexo 1:** Listado de asistencia Ficha: 3229299. **Anexo 2:** Registro fotográfico Ficha: 3229299 **Anexo 3:** Listado de asistencia Ficha: 3229309. **Anexo 4:** Registro fotográfico Ficha: 3229309. **Anexo 5:** Listado de asistencia Ficha: 3235953. **Anexo 6:** Registro fotográfico Ficha: 3235953.

			Anexo 7: Listado de asistencia Ficha: 3239320. **Anexo 8:** Registro fotográfico Ficha: 3239320. **Anexo 9:** Pantallazo Diagrama del Instructor
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se apoyo en la elaboración de guías de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto en las formaciones asignadas. Ficha: 3239320.	**Anexo 10:** Guía de Aprendizaje.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales.	Se realizaron los registros de inasistencias de aprendices.	Aplicativo Sofia plus
4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la	No aplica	**No aplica**

	respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje		
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	No aplica	No aplica
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No aplica	No aplica
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	No se presentó novedad con los aprendices en el mes de ejecución	No aplica
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportaron guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución. Formato GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje), además todos los documentos en las carpetas GC y GF del mes de Noviembre.	**Anexo 10:** Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los programas relacionados con el área temática	No aplica	No aplica

10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	No aplica	No aplica
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se subieron los documentos soportes del mes de Noviembre en la plataforma SECOP II carpetas GF y GC contractuales del mes.	Información registrada en el aplicativo SecopII. https://drive.google.com/drive/folders/1fle59eAn_EmI2Pzlmx5eYKYYBpa9nSwl
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No aplica	No aplica
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación)	No aplica	No aplica
14	Atender las solicitudes realizadas por el supervisor del contrato	Se atendió la solicitud del supervisor de Agendamiento de Viáticos y cuentas de cobros. Se actualizo las carperas de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor – CAMPESENA RUTA 1-2-3	**Anexo 11:** Pantallazo del portafolio del instructor (drive).

			Verificación en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1fle59eAn_EmI2Pzlmx5eYKYYBpa9nSwl

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

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, pago de salud y pensión, correspondiente al mes de Octubre , pago Aportes en línea con numero de planilla N° 9494067945, Planilla Si Contratista. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”).

Evidencias (12) Catorce folios.

Cordialmente,



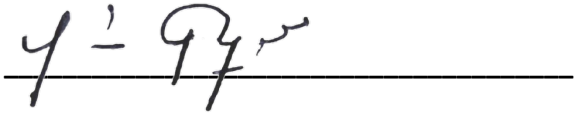
_____

ALBERO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

C.C. No.1.067.845.580 de Montería

Contratista

Recibí a satisfacción:



JOSE ANASTASIO RESTREPO CASTELLANOS

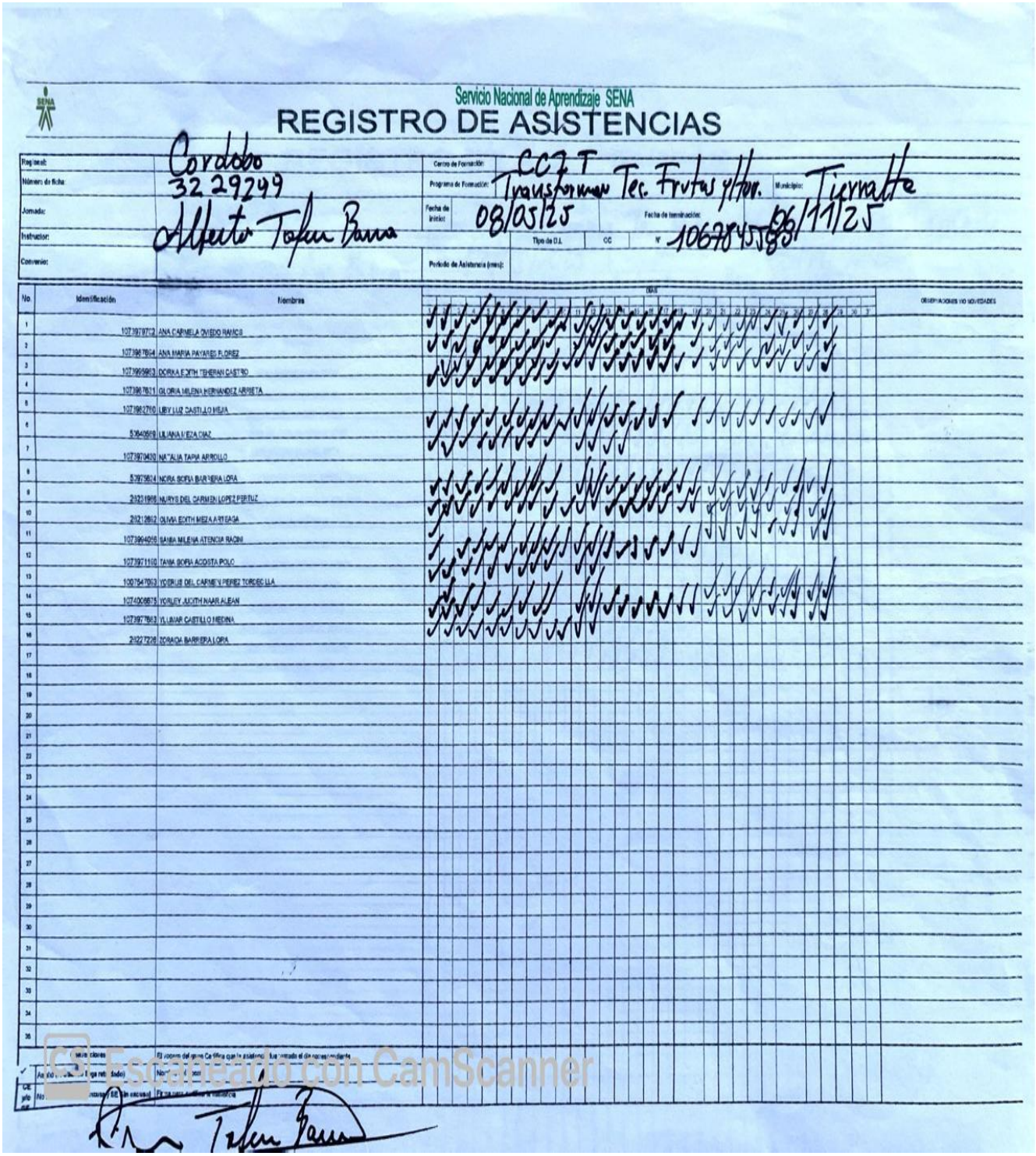
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7798442

INSTRUCTOR G20

Centro de Comercio Industria y Turismo

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Listado de asistencia Ficha: 3229299.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: Cordoba
Número de Ficha: 3229299
Jornada:
Instructor: Alberto Tapia Barra
Convenio:

Centro de Formación: CCT
Programa de Formación: Tec. Frutas y Hort.
Municipio: Tierralta
Fecha de Inicio: 08/05/25
Fecha de terminación: 06/11/25
Tipo de D.I. CC N° 1067845588
Período de Asistencia (mes):

No.	Identificación	Nombre	DÍAS	OBSERVACIONES NO NOVEDADES
1	1073979723	ANA CARMELA OVIEDO RANGEL		
2	1073987864	ANA MARIA PAYARES FLOREZ		
3	1073995863	DORIA EDITH TEHERAN CASTRO		
4	1073987611	GLORIA MILENA HERNANDEZ ARRIETA		
5	1073982760	IBY LUZ CASTILLO MEJIA		
6	53640568	LILIANA VEGA DIAZ		
7	1073979430	NATALIA TAPIA ARROLLO		
8	53975624	NORA BORIA BARRERA LORA		
9	21231998	NURYS DEL CARMEN LOPEZ PERTUZ		
10	21212862	OLIVIA EDITH MEZA ARTEAGA		
11	1073994056	SAIRA MILENA ATENCIA RADNI		
12	1073971160	TANIA BORIA ACOSTA POLO		
13	1007547053	YOBRUB DEL CARMEN PEREZ TORDECILLA		
14	1074006675	YORLEY JUDITH NARVAEZ LEAN		
15	1073977863	YUMAR CASTILLO MEDINA		
16	21227226	ZORAIDA BARRERA LORA		
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				
36				

Escaneado con CamScanner

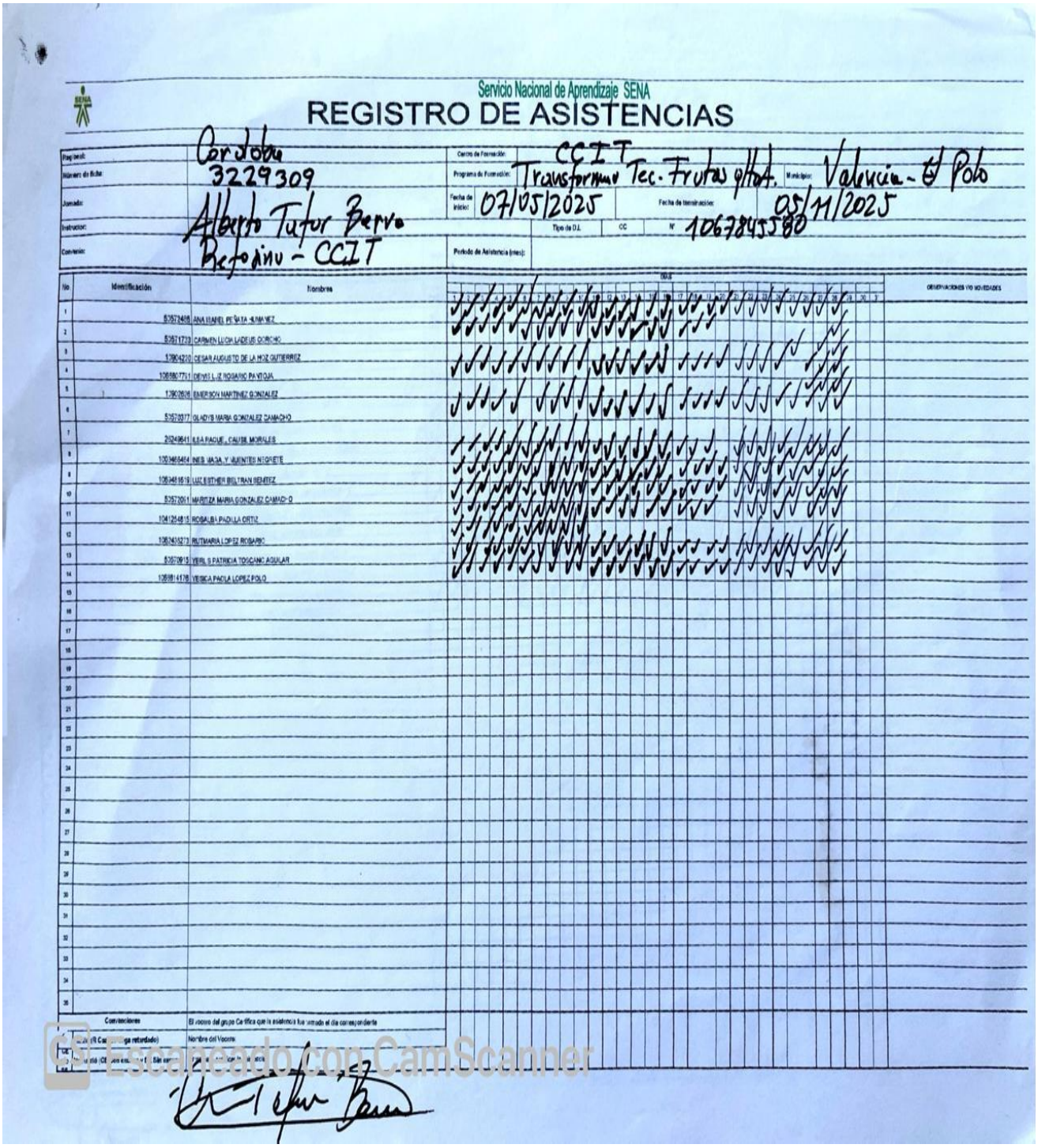
Obligación Contractual 1

Anexo 2: Registro fotográfico Ficha: 3229299.



Obligación Contractual 1

Anexo 3: Listado de asistencia Ficha: 3229309.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: Cordoba
Número de ficha: 3229309
Jornada:
Instructor: Alberto Tutor Bervo
Convenio: Reforma - CCIT

Centro de Formación: CCIT
Programa de Formación: Transformación Tec. Frutas y Hort. Municipio: Valencia - El Polo
Fecha de inicio: 07/05/2025 Fecha de terminación: 05/11/2025
Tipo de D.I. CC N° 1067845580
Período de Asistencia (mes):

No	Identificación	Nombre	DIAS	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	57573488	ANA ISABEL PEÑATA NUÑEZ		
2	57571733	CARMEN LUCIA LADEUS CORCHO		
3	13904220	CESAR AUGUSTO DE LA HOZ GUTIERREZ		
4	1065807751	DEIVIS LUZ ROSARIO PAYOJA		
5	13902616	EMERSON MARTINEZ GONZALEZ		
6	57573377	GLADYS MARIA GONZALEZ CAMACHO		
7	21249641	ILSA RAQUEL CAUSIL MORALES		
8	1003465464	INES MAIA YURINTES NEGRETE		
9	1063481619	LUZ ESTHER BELTRAN RENTERIA		
10	57572011	MARITZA MARIA GONZALEZ CAMACHO		
11	1041254815	ROSALBA PADILLA ORTIZ		
12	1063435273	RUTMARIA LOPEZ ROSARIO		
13	57570915	YERLIS PATRICIA TOSCANO AGUILAR		
14	1065814176	YERSICA PAOLA LOPEZ POLO		
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Convenciones: El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
Nombre del Vocero:

Escaneado con CamScanner

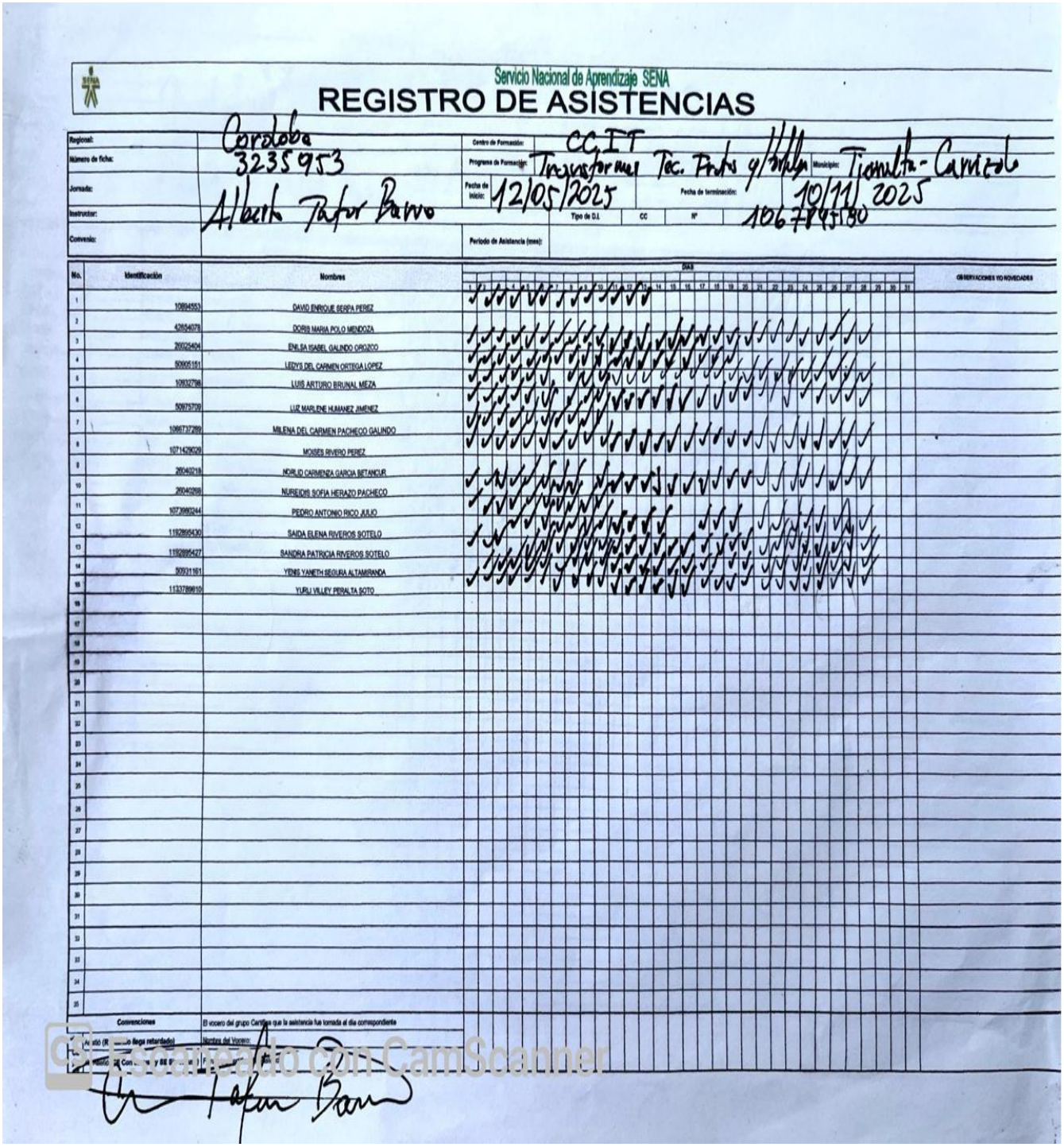
Obligación Contractual 1

Anexo 4: Registro fotográfico Ficha: 3229309.



Obligación Contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia Ficha: 3235953



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: Cordoba
Número de ficha: 3235953
Jornada:
Instructor: Alberth Tafur Barros
Convenio:

Centro de Formación: CCIT
Programa de Formación: Transformación Tec. Pintura y/Mtto
Municipio: Tierralta - Carmelo
Fecha de inicio: 12/05/2025
Fecha de terminación: 10/11/2025
Tipo de D.I. CC N° 1067795180
Período de Asistencia (mes):

No.	Identificación	Nombres	DIAS	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	10894553	DAVID ENRIQUE SERPA PEREZ		
2	42654078	DORIS MARIA POLO MENDOZA		
3	26025404	ENILSA ISABEL GALINDO OROZCO		
4	50905151	LEDYS DEL CARMEN ORTEGA LOPEZ		
5	10932798	LUIS ARTURO BRUNAL MEZA		
6	50979709	LUZ MARLENE HUMANEZ JIMENEZ		
7	1066737289	MILENA DEL CARMEN PACHECO GALINDO		
8	1071429026	MOISES RIVERO PEREZ		
9	26040218	NORLID CARMENZA GARCIA BETANCUR		
10	26040268	NURELDIS SOFIA HERAZO PACHECO		
11	1073993244	PEDRO ANTONIO RICO JULIO		
12	1192895430	SAIDA ELENA RIVEROS SOTELO		
13	1192895427	SANDRA PATRICIA RIVEROS SOTELO		
14	50931161	YENIS YANETH SEGURA ALTAMIRANDA		
15	1133789810	YURLI VILLEY PERALTA SOTO		
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Convenciones

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Escaneado con CamScanner

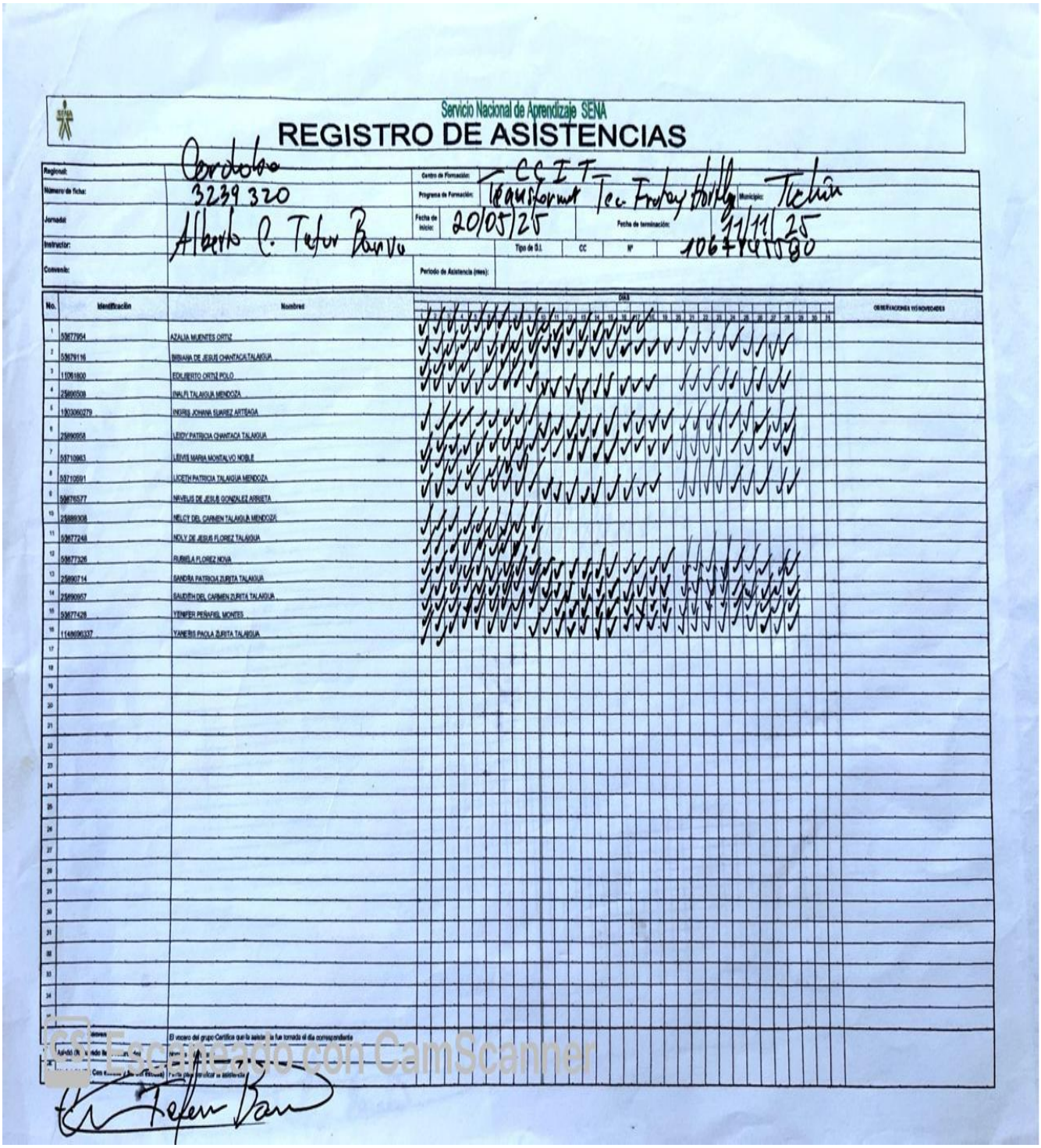
Obligación Contractual 1

Anexo 6: Registro fotográfico Ficha: 3235953.



Obligación Contractual 1

Anexo 7: Listado de asistencia Ficha: 3239320.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional: Cordoba | Centro de Formación: CCIT

Número de ficha: 3239320 | Programa de Formación: Tecnologo Transformacion Digital | Municipio: Tierralta

Jornada: | Fecha de inicio: 20/05/25 | Fecha de terminación: 11/11/25

Instructor: Alberto C. Tejera Ramos | Tipo de D.I. CC | Nº 1067960980

Convenio: | Periodo de Asistencia (mes):

No.	Identificación	Nombres	DIAS	OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
1	59877954	AZALIA MUENTES ORTIZ		
2	59879116	BRIANA DE JESUS CHANTACA TALAIGUA		
3	1106 1800	EDILBERTO ORTIZ POLO		
4	25890508	INALFI TALAIGUA MENDOZA		
5	1003060279	INDRIS JOHANA SUAREZ ARTEAGA		
6	25890958	LEIDY PATRICIA CHANTACA TALAIGUA		
7	59710983	LEIVIS MARIA MONTALVO NOBLE		
8	59710591	LICETH PATRICIA TALAIGUA MENDOZA		
9	59876577	NIVELIS DE JESUS GONZALEZ ARRIETA		
10	25889308	NELCY DEL CARMEN TALAIGUA MENDOZA		
11	59877248	NOLY DE JESUS FLOREZ TALAIGUA		
12	59877326	RUBIELA FLOREZ NOVA		
13	25890714	SANDRA PATRICIA ZURITA TALAIGUA		
14	25890957	SAUDITH DEL CARMEN ZURITA TALAIGUA		
15	59877428	YENIFER PEÑAFIEL MONTES		
16	1148096337	YANERIS PAOLA ZURITA TALAIGUA		
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Observaciones

El vocero del grupo Certifica que la asistencia a la jornada el día correspondiente

Aprendiz (Nombre completo y firma)

Con (Nombre completo y firma)

Firma (Para validar la asistencia)

Escaneado con CamScanner

Obligación Contractual 1

Anexo 8: Registro fotográfico Ficha: 3239320.



Obligación Contractual 1

Anexo 9: Pantallazo Diagrama del Instructor



Obligación Contractual 2

Anexo 10: Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Transformar técnica de frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Competencia : Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar :
- Diligenciar reportes de las novedades e inconformidades surgidas durante el procesamiento de frutas y hortalizas en los formatos establecidos por la compañía.
- Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción.
- Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción.
- Cotejar que los productos resultantes del procesamiento de frutas y hortalizas corresponden en calidad y cantidad a la formulación y orden de producción.
- Duración de la Guía: 220 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

GFPI-F-135 V04

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A través de cuadro sinóptico o video been, se explica de manera general la temática relaciona con la manipulación de alimentos, aspectos como:

Principios y normas del Decreto 3075 de 1997 (Res. 2374 de 2015)
• Identificación
Alimento y clases de alimentos
• Condiciones higiénicas y sanitarias del manipulador de alimentos.
• Condiciones de saneamiento básico en el establecimiento, plantas de alimentos: diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño.perfil higiénico sanitario de la empresa: concepto, importancia
buenas prácticas de manufactura: concepto, contaminación, contaminación cruzada, microbiología básica, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, proliferación de microorganismos, crecimiento microbiano, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación, destrucción microbiana.
Peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación.
• higienización y sanitización: conceptos, tipos, características, importancia, técnicas de limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos
soluciones: concepto, sustancias higienizantes: tipos, características, función, usos, presentaciones, manejo,fichas técnicas equipos, elementos: tipos, características, usos
normatividad sanitaria vigente; seguridad industrial ,ambiental residuos:tipos,características, disposición formatos: registros , diligenciamiento
• Enfermedades transmitidas por alimentos

3.3 Actividades de apropiación.

En grupos de trabajo leer y analizar el siguiente caso

El instituto colombiano de bienestar familiar ICBF, cada año contratan por invitación directa los operadores que administran los hogares de bienestar familiar, los cuales son los responsables del suministro de las raciones de alimentación durante 200 días hábiles, generalmente la comida es enviada los días sábado para el consumo de toda la semana

Según el menú para almuerzo del día miércoles corresponde consume de pollo, arroz, ensalada y jugo de naranja, transcurrido 1hora de haber consumido los alimentos, varios niños presentaron nauseas, vómitos, dolor abdominal etc. presentándose una emergencia que fue necesario trasladarlos a un centro hospitalario.

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

¿Enuncie las consecuencias que se expone un establecimiento donde se manipulan alimento y no se aplican correctamente las BPM?

Verifica si existe un plan de limpieza y desinfección de los utensilios usados en el procesamiento de los alimentos

Consultar normatividad vigente y enunciar los posibles artículos que se violaron en el anterior caso.

Realizar un visita a un restaurante escolar de tu entorno y a una casa de familiar , verifica si se cumple con la aplicación de las BPM ,plan de limpieza y desinfección y elabora un cuadro de comparación

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

En mesa redonda socializar la importancia que tiene aplicar correctamente la buenas prácticas de manufactura en los alimentos , normas higiénicas –sanitarias , plan de limpieza y desinfección de equipos y materiales, como también y las posibles consecuencias de un deficiente manipulación de los alimentos

3.5 Actividades de evaluación.

En esta prueba se le evaluara los conocimientos básicos en los temas de

1. Enfermedades causadas por alimentos

2. Importancia de los manipuladores de alimentos e higiene personal

3. Plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección de equipos de procesamiento de alimentos)

Materiales de apoyo

Pc, video been, marcadores, tablero acrílico, carteleras, textos, fotocopias, ambiente de aprendizaje en buenas condiciones, etc.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Acatar la normatividad para la producción de alimentos. Alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos. Dosificar materia primas e insumos Operar equipos de proceso e instrumentos de medición. Operar equipos artesanales de conservas de frutas Empacar o envasar y embalar conservas de frutas y hortalizas. Almacenar producción de conservas de frutas y hortalizas Verificar variables de proceso Ajustar condiciones de proceso	Reconoce la normatividad vigente para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con parámetros técnicos y normativa vigente . Describe el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas según criterios técnicos dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos de la empresa y necesidades de producción. Entrega las conservas de frutas y hortalizas según la ficha técnica.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características

de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación,

conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el decreto.3075/1997

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo

humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
http://www.solociencia.com/biologia/microbiologia-microorganismosalimentos.htm
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337
http://www.scribd.com/doc/8550364/Clasificacion-de-ALIMENTOS
http://www.elergonomista.com/alimentos/gruposalimentos.htm

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

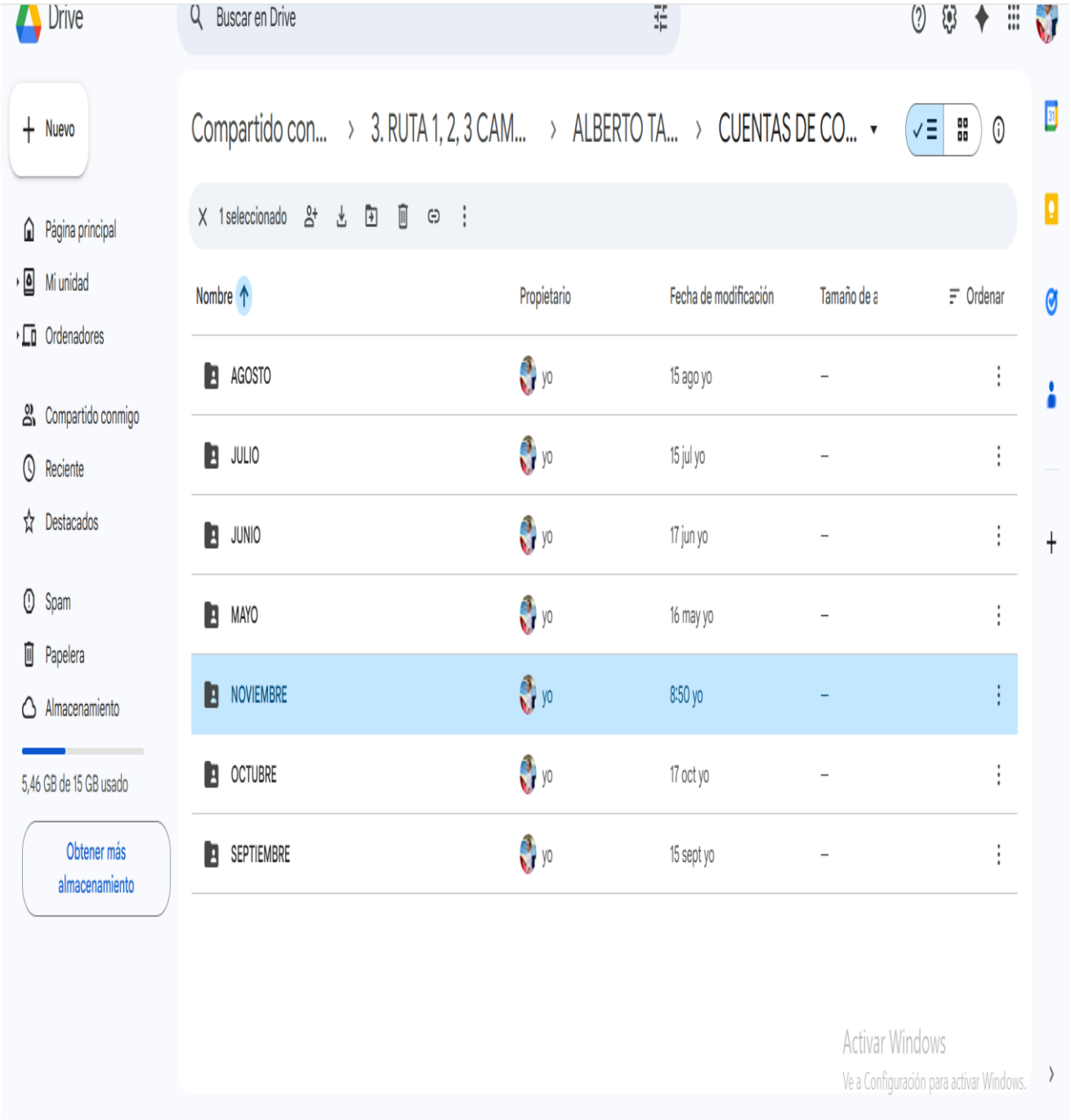
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA	INSTRUCTOR	PROGRAMA CAMPESENA	

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Obligación Contractual 4

Anexo 11: Pantallazo del portafolio del instructor (drive).



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3229299 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3229309 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3239320 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3235953 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 44,00

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: ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA