PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de noviembre

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Dependencia Coordinación de programas especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de Cuarenta y un millones trescientos noventa y cinco mil quinientos noventa y nueve pesos Mcte (

$41.395.599) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago proporcional por los días ejecutados en el mes de Marzo de 2025 b) Ocho (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025, por valor de Cuatro millones quinientos noventa y nueve mil quinientos once pesos M/cte ($4.599.511). c) Un último pago proporcional por los días ejecutados en el mes de diciembre de 2025. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: Será hasta el (día) de (mes) de 20XX.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor de formación titulada, complementaria y/o virtual, en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos y demás de su competencia en el Centro Agroturístico, Regional Santander.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Desarrollo curricular **(**guías de aprendizaje), fichas: **Ficha: 3391160-** Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3364363 - elaboración de conservas de frutas y hortalizas Ficha: 3369778- Obtención de derivados cárnico **Ficha:** 3385786 - Higiene y manipulación de alimentos Ficha: 3381846 - Higiene y manipulación de alimentos	**Evidencia 1**: se desarrolló las planeaciones de acuerdo a los diseños curriculares **Ficha: 3391160** **Ficha: 3364363** **Ficha: 3369778** **Ficha 3385786** **Ficha 3381846**
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los	NA	NA

	lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	NA	NA
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartir la formación profesional de en las fichas: 3391160, 3364363, 3369778, 3385786 y 3381846.	**Evidencia 2:** se ejecutó formación según requerimiento de solicitud Ficha: 3391160 Ficha: 3364363 Ficha: 3369778 Ficha: 3385786 Ficha 3381846
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplicaron estrategias según lineamientos pedagógicos en las fichas: 3391160, 3364363, 3369778, 3385786 y 3381846.	**Evidencia 3:** Evidencias fotográfica de las fichas Ficha: 3391160

			Ficha: 3364363 Ficha: 3369778 Ficha: 3385786 Ficha 3381846
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	NA	NA
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emitieron juicios valorativos de la fichas: 3391160, 3364363, 3369778, 3385786 y 3381846.	**Evidencia 4:** Se emitieron juicios valorativos ver en los links: Ficha: 3391160 Ficha: 3364363 Ficha: 3369778 Ficha: 3385786 Ficha 3381846
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el	Apoyar el proceso de Ingreso de aprendices al programa de formación en las fichas: 3391160, 3385786 y 3381846.	**Evidencia 5**: Evidencias fotográfica del correo de la solicitud de las fichas: 3391160,

	diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		3385786, 3381846.
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en e sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integra mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realizar Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado en las fichas: 3391160, 3385786 y 3381846.	**Evidencia 6:** Pantallazo del correo de reportes de los aprendices matriculados en las fichas: 3391160, 3385786, 3381846.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	NA	NA
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	NA	NA
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del	NA	NA

	presente contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	NA	NA
14	poyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	NA	NA
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	NA	NA
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	NA	NA
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	NA	NA
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	NA	NA
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	NA	NA

20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	NA	NA
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas. 22. Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	NA	NA
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	**Formación Complementaria Presencial.** **Ficha**: 3391160 **Programa**: Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha**: 23 de noviembre de 2025 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha**: 24 de noviembre de 2025	**Evidencia 7:** **R**ealizado clic en el link puede evidenciar la carpeta del instructor: **Ficha 3391160**

		Rango de horas: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha**: 25 de octubre de 2025 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha:** 26 de octubre de 2025 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Planear recursos para identificación de	

		factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **Fecha**: 27 de octubre de 2025 **Rango de horas**: 7:00 a 10:00 y 13:00 a 16:00 **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje**: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria Horas mes de las fichas. **48 horas** **Ficha: 3364363** **Programa**: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas. **Fecha:** 2 de noviembre **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 17:00 **Competencia**: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Actividad de aprendizaje**: Ajustar el proceso de elaboración de	**FICHA: 3364363**

		conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente **Fecha**: 3 de noviembre **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Ejecutar procesos de producción de alimentos según Procedimientos de la empresa. **Actividad de aprendizaje**: Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. **Fecha**: 4 de noviembre **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia**: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Actividad de aprendizaje**: Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa. **Fecha:** 5 de noviembre **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00	

		Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según Procedimientos de la empresa. **Actividad de aprendizaje**: Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. Horas mes de la ficha**: 39 Horas**. **Ficha: 3369778.** **Programa:** Obtención de derivados cárnicos. **Fecha:** 1 de noviembre **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje:** Comprobar la calidad de los productos cárnicos según los procedimientos y parámetros de producción. **Fecha**: 1 de noviembre **Rango de horas:** 13:00 a 16:00 **Competencia**: Adecuar materias primas alimenticias según buenas	**Ficha: 3369778**

		prácticas de manufactura y parámetros de producción **Actividad de Aprendizaje**: Aplicar medidas correctivas en la elaboración de productos cárnicos según resultados y parámetros técnicos. Horas mes de las fichas**. 8 horas.** **Ficha: 3385786** **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 18 de noviembre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 19 de noviembre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**Ficha: 3385786**

		Actividad de Aprendizaje: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha:** 20 de octubre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha:** 21 de octubre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **Fecha:** 22 de octubre de 2025	

		Rango de horas: 7:00 a 10:00 y 13:00 a 16:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria Horas mes de las fichas**. 48 horas** **Ficha: 3381846** **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 13 de noviembre de 2025 **Rango de horas**: 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Fecha:** 14 de noviembre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00	Ficha: 3381846

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha:** 15 de noviembre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 18:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **Fecha**: 16 de octubre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria	

		Fecha: 17 de octubre de 2025 **Rango de horas:** 7:00 a 12:00 y 13:00 a 16:00 **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente **Actividad de Aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria **Horas mes de las fichas. 48 horas** **Total, horas de formación: 191** **Total, de apoyo: 8** **Total, horas mes de octubre: 199**	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	NA	NA
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambiente virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	NA	NA
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que	NA	NA

	sean requeridas por el centro de formación.		
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	NA	NA
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	NA	NA
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	NA	NA
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	NA	NA
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integra participativa del Centro.	NA	NA
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de		

	mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	NA	NA
32	Atende roportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar Informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar y cargar oportunamente los informes para la gestión de la cuenta de cobro del mes.	**Evidencia 8:** cargue de la cuenta a los links, pantallazo del informe y formato de evidencia
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	NA	NA

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX

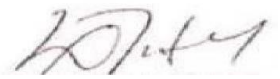
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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**.4627609945** de la planilla SOI, para el periodo de octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (24) folios

Cordialmente,

Firma



Gerardo Rodríguez Nieto

Contratista

C.C. No. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma

OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 7584847 de 2025

Instructor Grado 20

EVIDENCIAS EJECUCION CONTRATUAL MES DE NOVIEMBRE 2025					
GERARDO RODRIGUEZ NIETO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847 MES DE NOVIEMBRE DE 2025

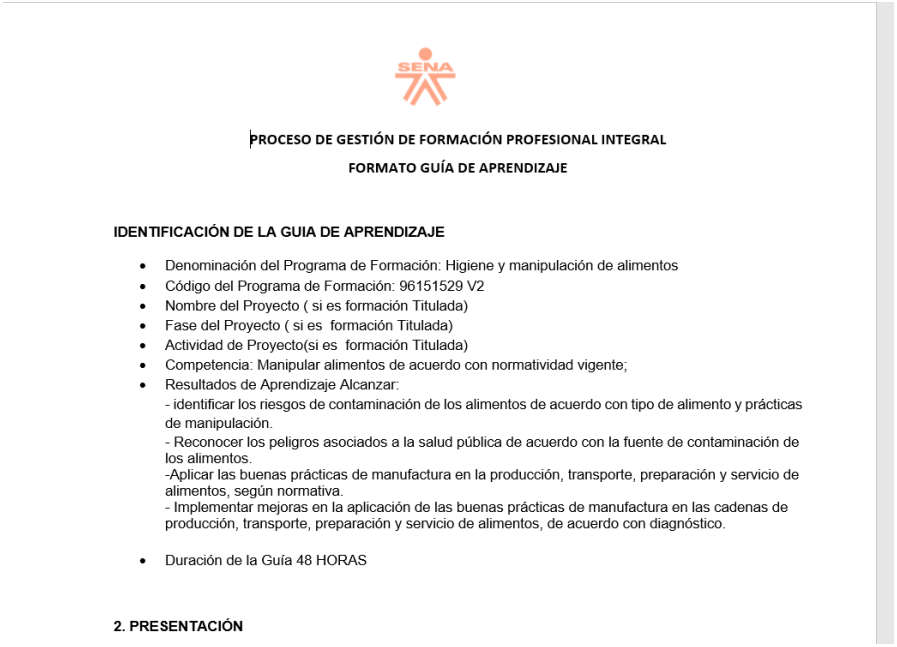
1. **Evidencia 1 – Obligación 1: Se realizó formación acuerdo al diseño curricular del programa de formación, y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.**

Imagen 1. Planeación Fichas: 3391160, 3385786 y 3381846 - Higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 3364363 - elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Ficha: 3369778- Obtención de derivados cárnico

Imagen 1



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

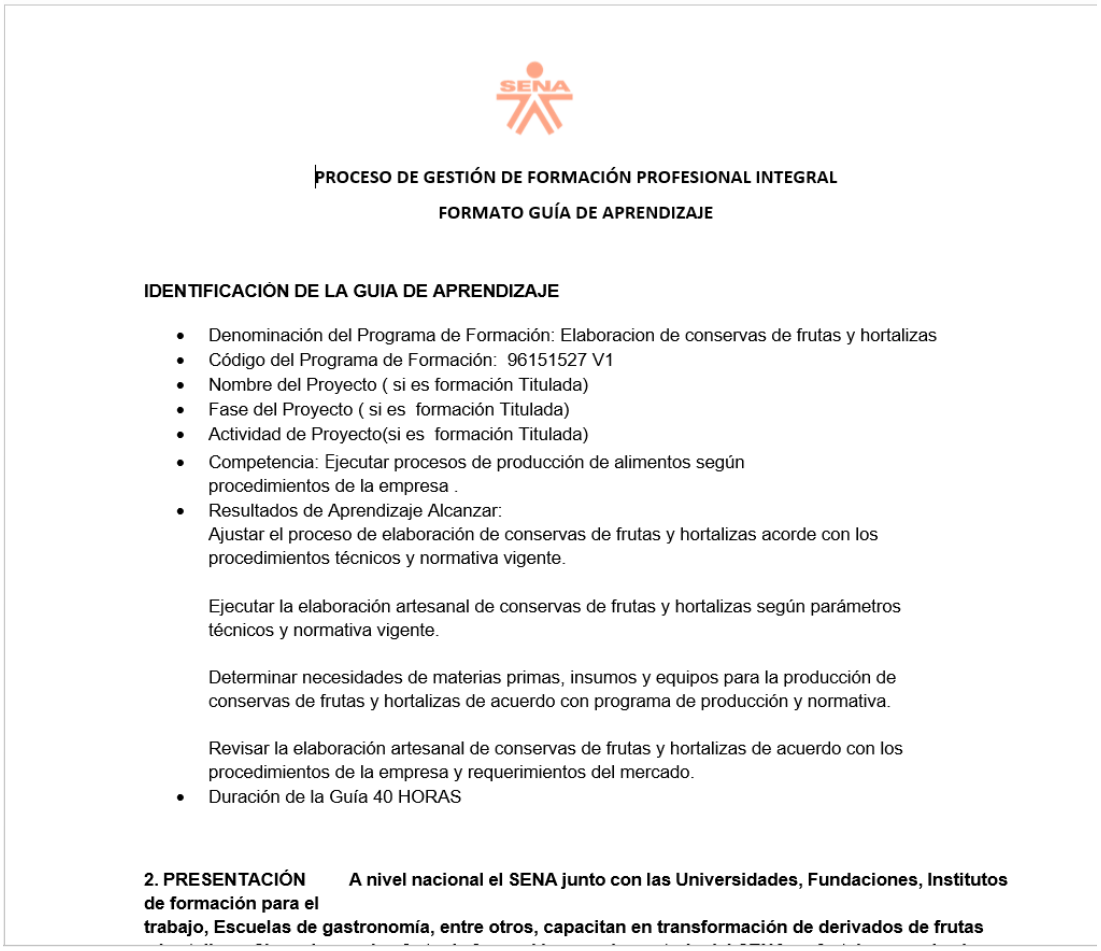
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529 V2
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente;
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación.
  - Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos.
  -Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa.
  - Implementar mejoras en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, de acuerdo con diagnóstico.
- Duración de la Guía 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Imagen 2



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas
- Código del Programa de Formación: 96151527 V1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa .
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente.

  Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.

  Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa.

  Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.
- Duración de la Guía 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN **A nivel nacional el SENA junto con las Universidades, Fundaciones, Institutos de formación para el trabajo, Escuelas de gastronomía, entre otros, capacitan en transformación de derivados de frutas**

Imagen 3

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151544 V 1
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- 29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.
- 29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.
- 29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.
- 29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE

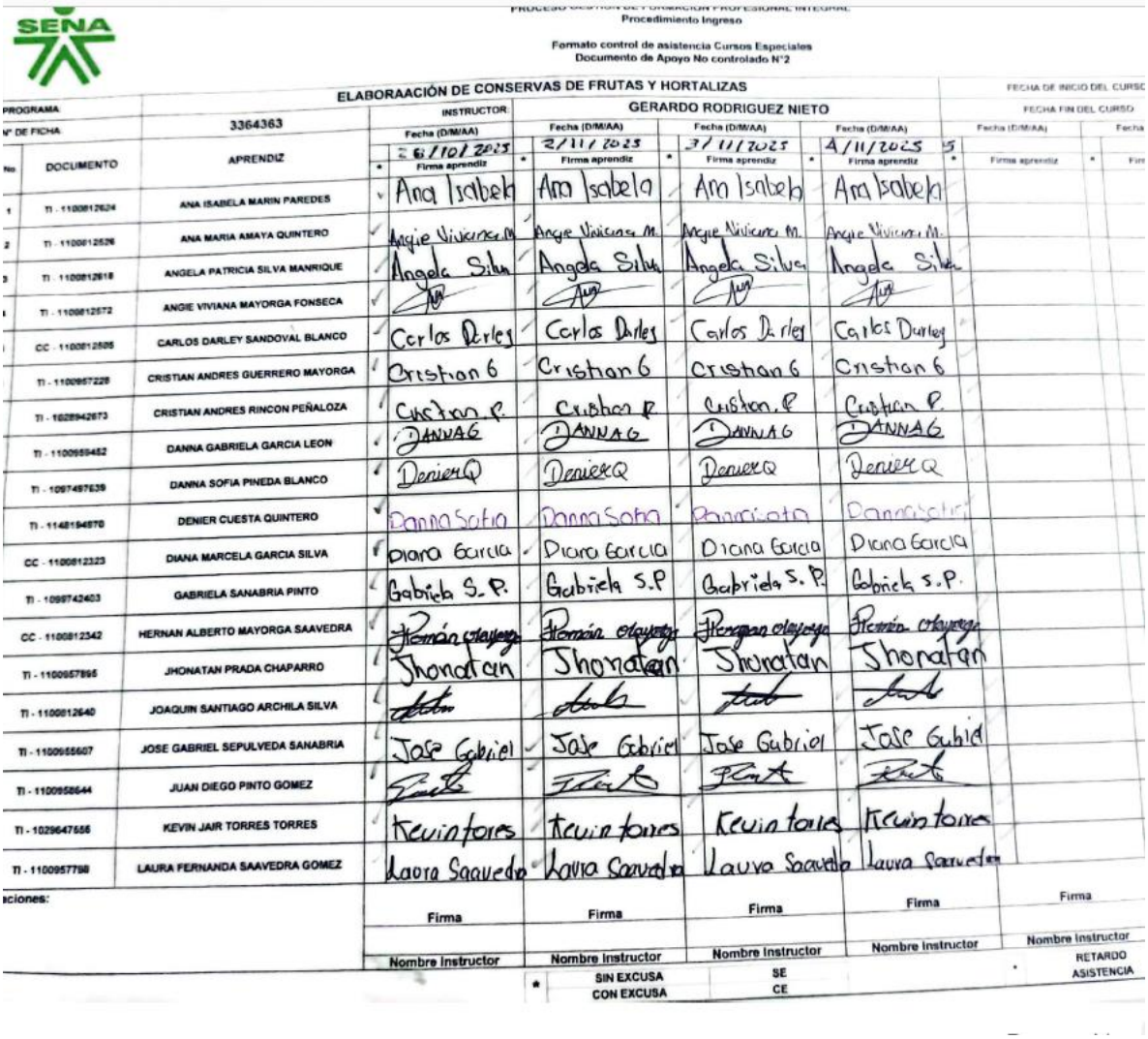
2. **Evidencia 2 – Obligación 4: Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.**

Imagen 4. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3391160**

ASISTENCIA FICHA 3391160 HIGIENE Y MANIPULACION D EALIMENTOS

16	Nombre del Aprendiz	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL	FISICO	DIGITAL
17	Nombre	23/11/2025		24/11/2025		25711/2025		26/11/2025		27/11/2015	
18	CLAUDIA BEATRIZ RUIZ JIMENEZ	A	X		X		X		X		X
19	DEICY YOLIMA PINTO PINTO	A	X		X		X		X		X
20	DIANA ROCIO DUARTE CARREÑO	A	X		X		X		X		X
21	DORIS MIREYA JOYA LUNA	A	X		X		X		X		X
22	ELSA ARIAS	A	X		X		X		X		X
23	ESTIBEN NAVARRO MELGAREJO	A	X		X		X		X		X
24	FEDERICO MARTIN MONDRAGON	A	X		X		X		X		X
25	FLOR ANGELA MOGOLLON DUARTE	A	X		X		X		X		X
26	FREDDY ALONSO CHACON BAYONA	A	X		X		X		X		X
27	GLORIA STELLA RODRIGUEZ NUÑEZ	A	X		X		X		X		X
28	HILDA DUARTE MELO	A	X		X		X		X		X
29	JHON JAIBER RODRIGUEZ PEÑALOZA	A	X		X		X		X		X
30	JULIETH VANESSA SARMIENTO APARICIO	A	X		X		X		X		X
31	KAROLL SOPHIA ESCOBAR AYALA	A	X		X		X		X		X
32	LUCILA MAYORGA ZAMBRANO	A	X		X		X		X		X
33	LUIS EDILSON GONZALEZ SILVA	A	X		X		X		X		X
34	LUZ AMPARO GONZALEZ HIGUERA	A	X		X		X		X		X
35	LUZ ELVINIA MURILLO PINTO	A	X		X		X		X		X
36	MARIA ISABEL ABRIL VASQUEZ	A	X		X		X		X		X
37	NICOLAS ANDRES PALACIOS CHACON	A	X		X		X		X		X
38	OSCAR JESUS ALVAREZ VERA	A	X		X		X		X		X
39	RUTH GAMBOA RODRIGUEZ	A	X		X		X		X		X
40	SHAROLL TATIANA MUNEVAR CASTELLANOS	A	X		X		X		X		X
41	TATIANA MARCELA OSORIO DIAZ	A	X		X		X		X		X
42	YOLANDA MENDOZA PARDO	A	X		X		X		X		X

Imagen 5. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3363363**



Procedimiento Ingreso

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

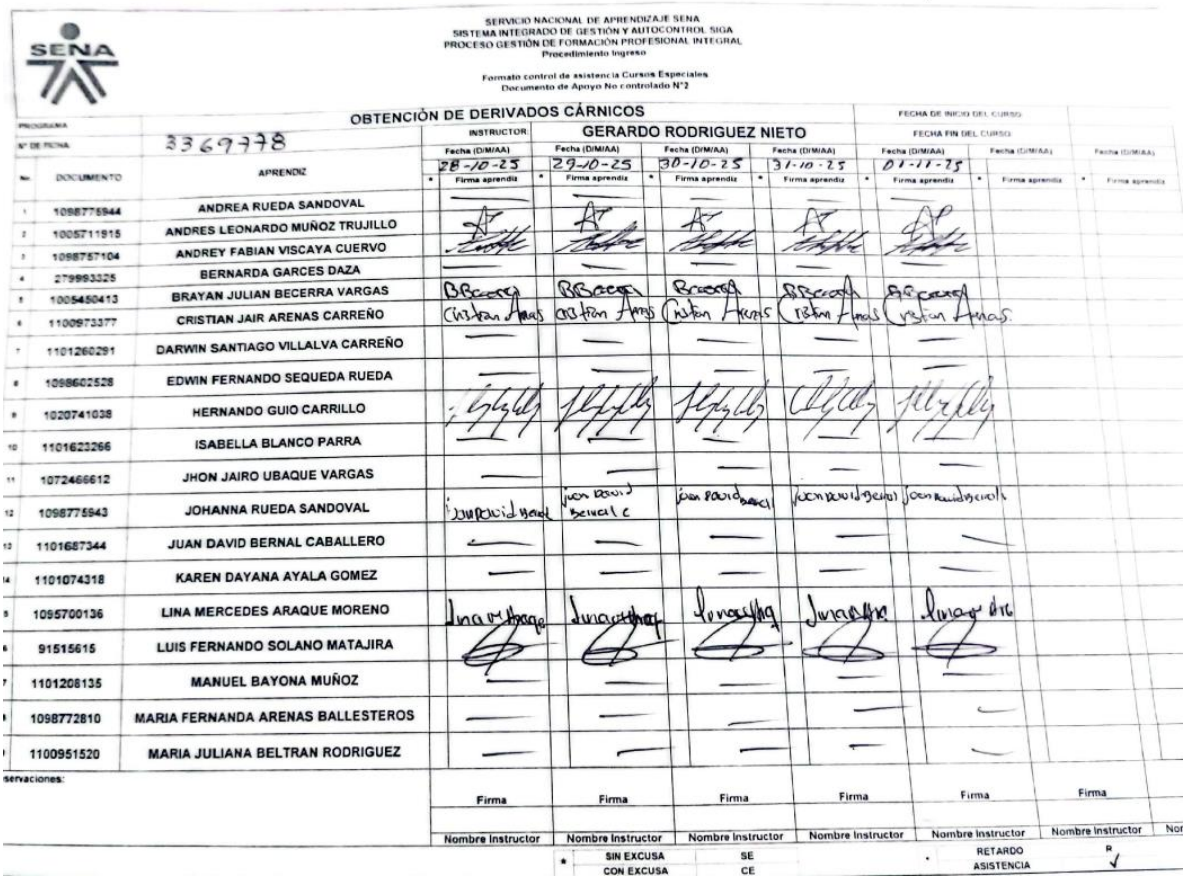
ELABORAACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

PROGRAMA:
Nº DE FICHA: 3364363
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 26/10/2023	Fecha (D/M/AA) 2/11/2023	Fecha (D/M/AA) 3/11/2023	Fecha (D/M/AA) 4/11/2023	Fecha (D/M/AA)	Fecha
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma
1	TI - 1100812624	ANA ISABELA MARIN PAREDES	Ana Isabela	Ana Isabela	Ana Isabela	Ana Isabela		
2	TI - 1100812526	ANA MARIA AMAYA QUINTERO	Angie Viviana M.	Angie Viviana M.	Angie Viviana M.	Angie Viviana M.		
3	TI - 1100812618	ANGELA PATRICIA SILVA MANRIQUE	Angela Silva	Angela Silva	Angela Silva	Angela Silva		
4	TI - 1100812572	ANGIE VIVIANA MAYORGA FONSECA						
5	CC - 1100812505	CARLOS DARLEY SANDOVAL BLANCO	Carlos Darley	Carlos Darley	Carlos Darley	Carlos Darley		
6	TI - 1100957228	CRISTIAN ANDRES GUERRERO MAYORGA	Cristian G	Cristian G	Cristian G	Cristian G		
7	TI - 1028942673	CRISTIAN ANDRES RINCON PEÑALOZA	Cristian P. DANNA G	Cristian P. DANNA G	Cristian P. DANNA G	Cristian P. DANNA G		
8	TI - 1100959462	DANNA GABRIELA GARCIA LEON						
9	TI - 1097497639	DANNA SOFIA PINEDA BLANCO	Denier Q	Denier Q	Denier Q	Denier Q		
10	TI - 1148194870	DENIER CUESTA QUINTERO	Danna Sofia	Danna Sofia	Danna Sofia	Danna Sofia		
11	CC - 1100812323	DIANA MARCELA GARCIA SILVA	Diana Garcia	Diana Garcia	Diana Garcia	Diana Garcia		
12	TI - 1098742403	GABRIELA SANABRIA PINTO	Gabriela S. P.	Gabriela S.P	Gabriela S. P.	Gabriela S.P.		
13	CC - 1100812342	HERNAN ALBERTO MAYORGA SAAVEDRA	Hernan Mayorga	Hernan Mayorga	Hernan Mayorga	Hernan Mayorga		
14	TI - 1100957895	JHONATAN PRADA CHAPARRO	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan	Jhonatan		
15	TI - 1100812640	JOAQUIN SANTIAGO ARCHILA SILVA						
16	TI - 1100955607	JOSE GABRIEL SEPULVEDA SANABRIA	Jose Gabriel	Jose Gabriel	Jose Gabriel	Jose Gabriel		
17	TI - 1100958644	JUAN DIEGO PINTO GOMEZ						
18	TI - 1029647656	KEVIN JAIR TORRES TORRES	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres	Kevin Torres		
19	TI - 1100957798	LAURA FERNANDA SAAVEDRA GOMEZ	Laura Saavedra	Laura Saavedra	Laura Saavedra	Laura Saavedra		
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	

* SIN EXCUSA
CON EXCUSA
SE
CE
RETARDO
ASISTENCIA

Imagen 6. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3369778**



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

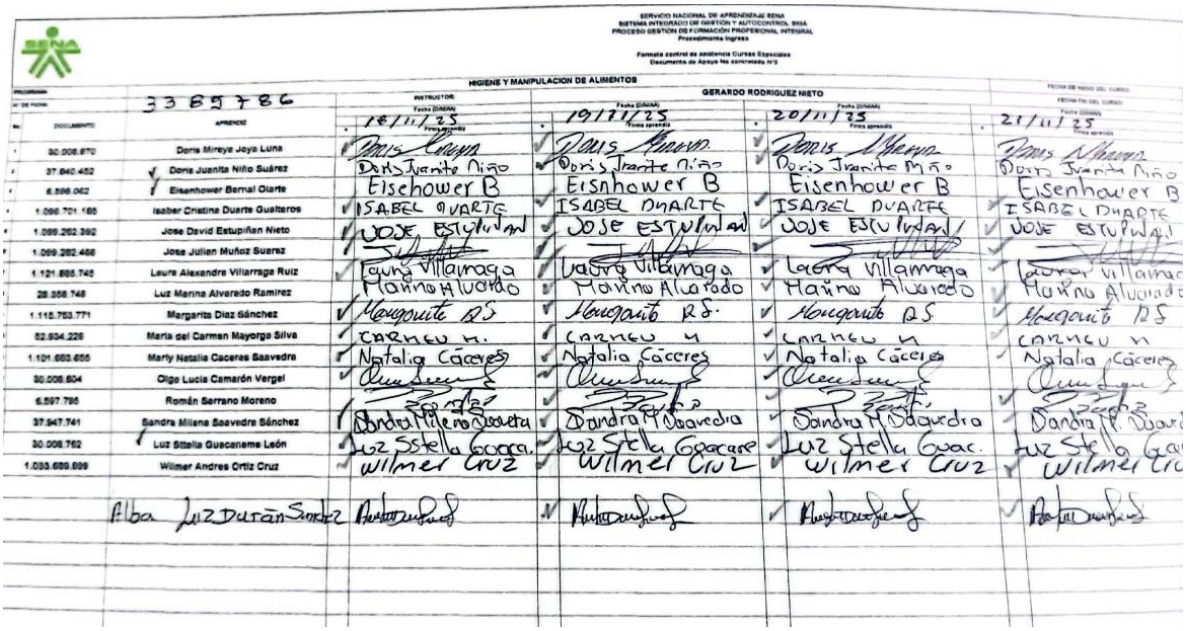
Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado N°2

PROGRAMA: OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS
Nº DE FICHA: 3369778
INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO
FECHA DE INICIO DEL CURSO:
FECHA FIN DEL CURSO:

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 28-10-25	Fecha (D/M/AA) 29-10-25	Fecha (D/M/AA) 30-10-25	Fecha (D/M/AA) 31-10-25	Fecha (D/M/AA) 01-11-25	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz
1	1098776944	ANDREA RUEDA SANDOVAL							
2	1005711915	ANDRES LEONARDO MUÑOZ TRUJILLO							
3	1098757104	ANDREY FABIAN VISCAYA CUERVO							
4	279993325	BERNARDA GARCES DAZA							
5	1005450413	BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS							
6	1100973377	CRISTIAN JAIR ARENAS CARREÑO							
7	1101260291	DARWIN SANTIAGO VILLALVA CARREÑO							
8	1098602528	EDWIN FERNANDO SEQUEDA RUEDA							
9	1020741038	HERNANDO GUIO CARRILLO							
10	1101623266	ISABELLA BLANCO PARRA							
11	1072466612	JHON JAIRO UBAQUE VARGAS							
12	1098775943	JOHANNA RUEDA SANDOVAL							
13	1101687344	JUAN DAVID BERNAL CABALLERO							
14	1101074318	KAREN DAYANA AYALA GOMEZ							
15	1095700136	LINA MERCEDES ARAQUE MORENO							
16	91515615	LUIS FERNANDO SOLANO MATAJIRA							
17	1101208135	MANUEL BAYONA MUÑOZ							
18	1098772810	MARIA FERNANDA ARENAS BALLESTEROS							
19	1100951520	MARIA JULIANA BELTRAN RODRIGUEZ							
Observaciones:			Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	
			Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre Instructor	Nombre

* SIN EXCUSA SE
CON EXCUSA CE
* RETARDO R
ASISTENCIA ✓

Imagen 7. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3385786**



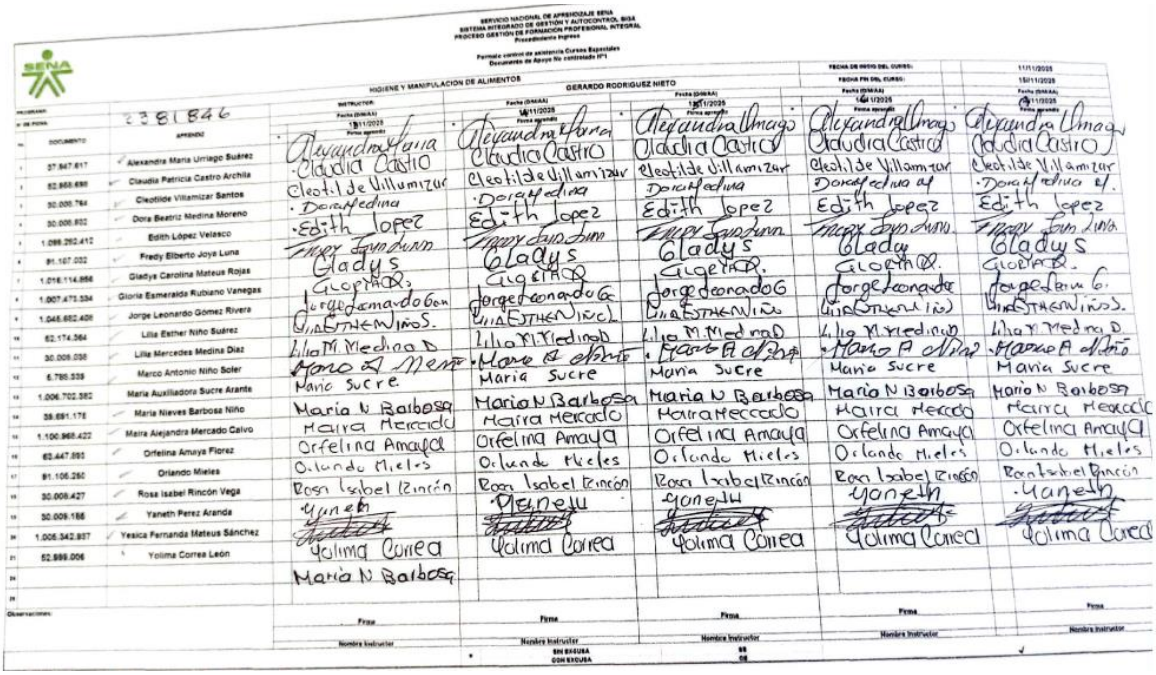
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTION Y AUTOCONTROL SIGA
PROCESO GESTION DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
Procedimiento Ingreso

Formato control de asistencia Cursos Especiales
Documento de Apoyo No controlado V°3

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS — INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO — 3385786

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25
1	30.008.870	Doris Mireya Joya Luna	✓	✓	✓	✓
2	37.840.452	Doris Juanita Niño Suárez	✓	✓	✓	✓
3	6.596.042	Eisenhower Bernal Olarte	✓	✓	✓	✓
4	1.099.701.185	Isaber Cristina Duarte Gualteros	✓	✓	✓	✓
5	1.099.262.392	Jose David Estupiñan Nieto	✓	✓	✓	✓
6	1.099.282.466	Jose Julian Muñoz Suarez	✓	✓	✓	✓
7	1.121.895.745	Laura Alexandra Villarraga Ruiz	✓	✓	✓	✓
8	28.556.748	Luz Marina Alvarado Ramirez	✓	✓	✓	✓
9	1.115.753.771	Margarita Diaz Sánchez	✓	✓	✓	✓
10	52.934.226	Maria del Carmen Mayorga Silva	✓	✓	✓	✓
11	1.101.683.655	Marly Natalia Caceres Saavedra	✓	✓	✓	✓
12	30.008.804	Olga Lucia Camarón Vergel	✓	✓	✓	✓
13	6.597.795	Román Serrano Moreno	✓	✓	✓	✓
14	37.947.741	Sandra Milena Saavedra Sánchez	✓	✓	✓	✓
15	30.008.762	Luz Stella Guecaneme León	✓	✓	✓	✓
16	1.033.699.899	Wilmer Andres Ortiz Cruz	✓	✓	✓	✓
		Alba Luz Durán Sánchez	✓	✓	✓	✓

Imagen 8. Listado de asistencia de aprendices **Ficha: 3381846**



3. **Evidencia 3 _ Obligación 5: Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.**

<u>Imagen 9. pantallazo de formatos de instrumentos, Ficha: fichas: 3391160, 3364363, 3369778, 3385786 y 3381846.</u>

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral ento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplic normatividad vigente;
Evidencia de Conocimiento: • Evaluación escrita **Criterios de Evaluación:** Identifica y controla los factores y fuentes de contaminación en el área de producción de alimentos. Reconoce las causas de contaminación de alimentos. Reconoce los hábitos seguros en la elaboración de alimentos inocuos. Conoce los procedimientos de limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad vigente. **Duración de la evaluación:** 1 Hora	
Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____ **Regional:** _____ **Centro de formación:** _____ **No. De Ficha de Caracterización:** _____ **Nombre del Instructor (a):** GERARDO RODRÍGUEZ NIETO	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a): le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INTEGRADO DE GESTIÓN LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS **Proceso Gestión de Formación Profesional Integral** Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Higiene y manipulación de alimentos
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Actividad de Aprendizaje:	. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente;
Evidencia de Desempeño: lavado de manos en el área de trabajo **Criterios de Evaluación:** Mantener los hábitos de seguridad e higiene personal establecidos durante el proceso según procedimiento y normatividad.	

Duración de la evaluación: 2 horas

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____
No. De ficha:
Centro de formación: Centro Agroturístico
Regional: Santander

Imagen 10

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **INTEGRADO DE GESTIÓN** LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPENOS **Proceso Gestión de Formación Profesional Integral** Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚNPROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
Actividad de Aprendizaje:	. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas d frutas y verduras

Evidencia de Desempeño:

El aprendiz entrega los resúmenes solicitados en las actividades
Elaborara las conservas de frutas y hortalizas según la ficha técnica
Criterios de Evaluación
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.

Duración de la evaluación: 2 horas

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____

No. De ficha:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Ejecutar la elaboración artesanal de conservas d frutas y verduras

Evidencia de Conocimiento:
- Evaluación escrita

Criterios de Evaluación: Reconoce la normatividad vigente para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con parámetros técnicos y normativa vigente

Duración de la evaluación: 1 Hora

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____

Regional: _____

Centro de formación: _____

No. De Ficha de Caracterización: _____

Nombre del Instructor (a): GERARDO RODRÍGUEZ NIETO

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz(a) le sugiero tener presente la información contenida en este Instrumento de Evaluación, el cual ha sido realizado para **recoger verificar y valorar** sus conocimientos.

Lea cuidadosamente cada una de las preguntas y responda de manera clara, concisa, precisa y preséntelas a su Facilitador (a).
Usted debe:
- Analizar tranquilamente cada pregunta
- Solicitar explicación sobre aquellas palabras o expresiones que le generen dudas.
- Valoración: Esta prueba se considera aprobada si contesta acertadamente el 70% de las preguntas planteadas.

2. FORMULACION DE PREGUNTAS

Imagen 11

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN CUESTIONARIO PARA VALORAR CONOCIMIENTOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral ento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS
Proyecto Formativo:	
Fase del Proyecto:	
Actividad de Aprendizaje:	Realizar procesos de producción de derivados cárnicos
Evidencia de Conocimiento: • Evaluación escrita **Criterios de Evaluación: Identifica diferentes procesos de elaboración, conoce sus utensilios e ingredientes.** **Esquematiza los procesos de los productos derivados lácteos** **Elabora Yogurt, Kumis, Queso, cuajada** **Duración de la evaluación:** 1 Hora	
Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____ **Regional:** _____ **Centro de formación:** _____ **No. De Ficha de Caracterización:** _____ **Nombre del Instructor (a):** GERARDO RODRÍGUEZ NIETO	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INTEGRADO DE GESTIÓN LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS Proceso Gestión de Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral	Versión:1 Fecha: 07/03/2017 Código:

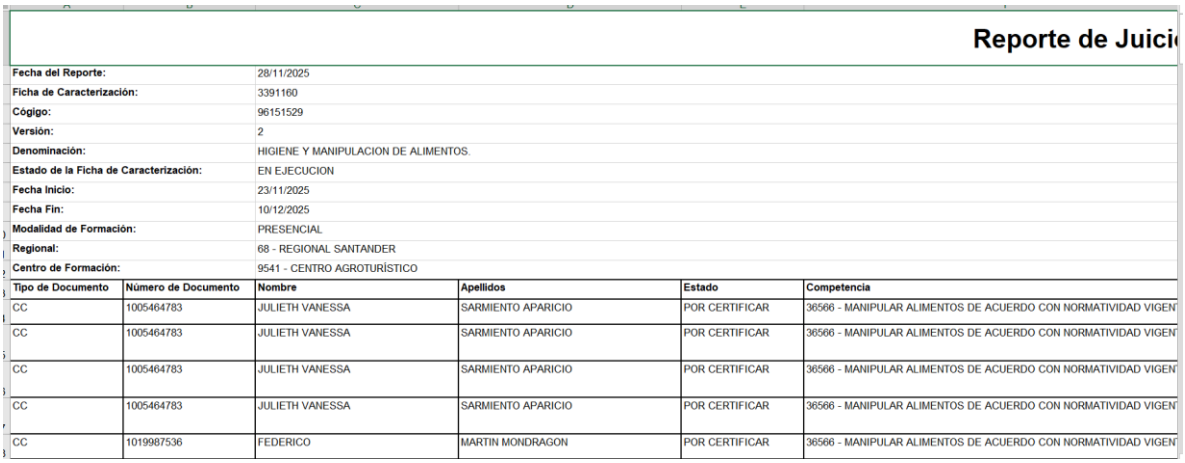
1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	: ELABORACION DE DERIVADOS CARNICOS
Proyecto de la Formación Profesional:	
Competencia:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
Actividad de Aprendizaje:	. Realizar procesos de producción de derivados cárnicos
Evidencia de Desempeño: Aplica las buenas prácticas de manufactura durante el proceso productivo de derivados lácteos. Elabora tres flujos de proceso de producción de productos lácteos con sus insumos y tiempos **Criterios de Evaluación:** Identifica diferentes procesos de elaboración, conoce sus utensilios e ingredientes. Esquematiza los procesos de los productos derivados lácteos Elabora Yogurt , Kumis, Queso, cuajada **Duración de la evaluación: 2 horas**	

Nombre del Aprendiz(a) en formación: _____
No. De ficha:
Centro de formación: Centro Agroturístico

4. **Evidencia 4-_ Obligación 7**: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias de las fichas: 3304396

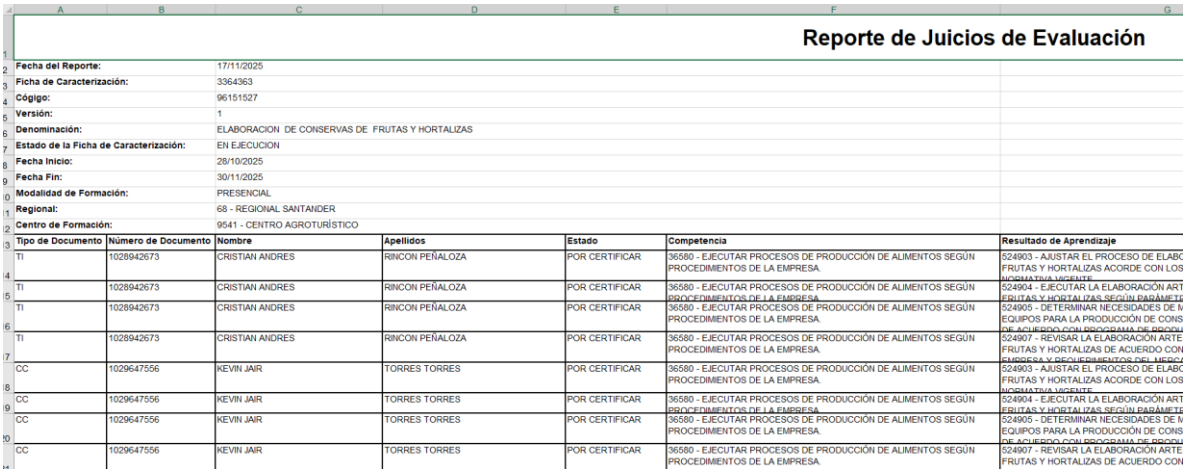
Imagen 12: Se emitieron juicio evaluativo en las Fichas: 3391160, 3364363, 3369778, 3385786 y 3381846.



Reporte de Juici

Fecha del Reporte:	28/11/2025
Ficha de Caracterización:	3391160
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	23/11/2025
Fecha Fin:	10/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005464783	JULIETH VANESSA	SARMIENTO APARICIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN
CC	1005464783	JULIETH VANESSA	SARMIENTO APARICIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN
CC	1005464783	JULIETH VANESSA	SARMIENTO APARICIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN
CC	1005464783	JULIETH VANESSA	SARMIENTO APARICIO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN
CC	1019987536	FEDERICO	MARTIN MONDRAGON	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGEN



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/11/2025
Ficha de Caracterización:	3364363
Código:	96151527
Versión:	1
Denominación:	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	28/10/2025
Fecha Fin:	30/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
TI	1028942673	CRISTIAN ANDRES	RINCON PEÑALOZA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABO FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS NORMATIVA VIGENTE.
TI	1028942673	CRISTIAN ANDRES	RINCON PEÑALOZA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ART FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETR
TI	1028942673	CRISTIAN ANDRES	RINCON PEÑALOZA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE M EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODU
TI	1028942673	CRISTIAN ANDRES	RINCON PEÑALOZA	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCA
CC	1029647556	KEVIN JAIR	TORRES TORRES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524903 - AJUSTAR EL PROCESO DE ELABO FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS NORMATIVA VIGENTE.
CC	1029647556	KEVIN JAIR	TORRES TORRES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524904 - EJECUTAR LA ELABORACIÓN ART FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETR
CC	1029647556	KEVIN JAIR	TORRES TORRES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524905 - DETERMINAR NECESIDADES DE M EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODU
CC	1029647556	KEVIN JAIR	TORRES TORRES	POR CERTIFICAR	36580 - EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.	524907 - REVISAR LA ELABORACIÓN ARTE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON

Reporte de Juici

Fecha del Reporte:	17/11/2025
Ficha de Caracterización:	3369778
Código:	96151544
Versión:	1
Denominación:	OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	28/10/2025
Fecha Fin:	25/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005419800	NANCY YULIETH	HERNANDEZ VEGA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005419800	NANCY YULIETH	HERNANDEZ VEGA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005419800	NANCY YULIETH	HERNANDEZ VEGA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005419800	NANCY YULIETH	HERNANDEZ VEGA	EN FORMACION	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa y parámetros de producción
CC	1005450413	BRAYAN JULIAN	BECERRA VARGAS	POR CERTIFICAR	39298 - Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufa

Reporte de Juic

Fecha del Reporte:	27/11/2025
Ficha de Caracterización:	3385786
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	16/11/2025
Fecha Fin:	30/11/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

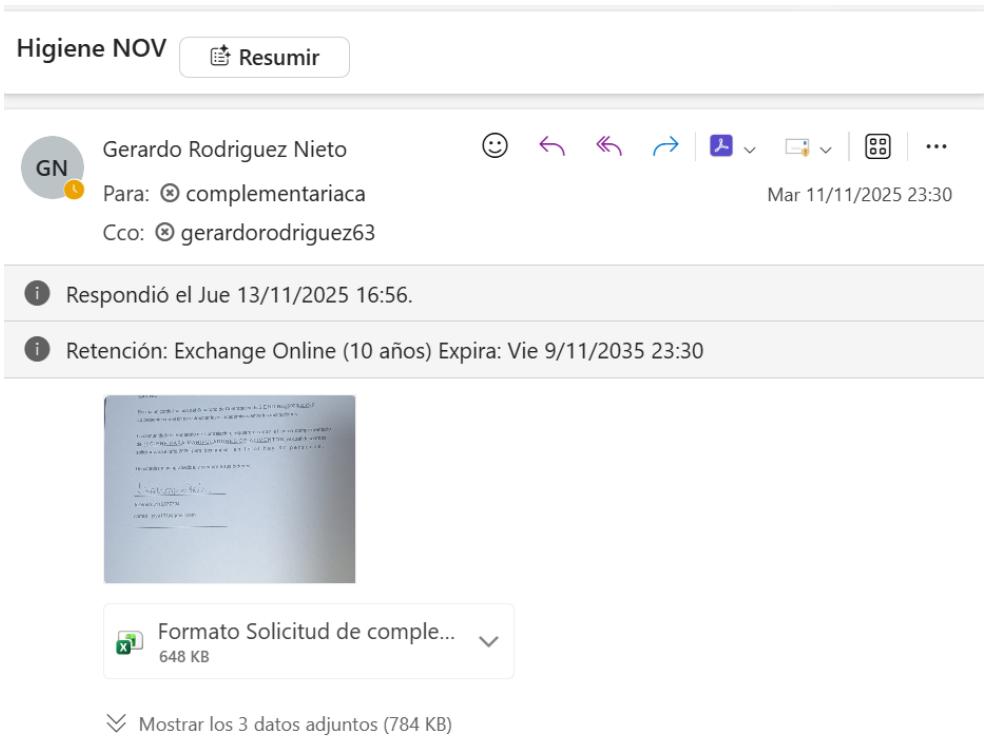
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1033689899	WILMER ANDRES	ORTIZ CRUZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE
CC	1033689899	WILMER ANDRES	ORTIZ CRUZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE
CC	1033689899	WILMER ANDRES	ORTIZ CRUZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE
CC	1033689899	WILMER ANDRES	ORTIZ CRUZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE
CC	1033692753	MARLY YULIANA	MOLANO CAMARON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGE

Rep

Fecha del Reporte:	18/11/2025
Ficha de Caracterización:	3381846
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/11/2025
Fecha Fin:	10/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005342937	YESICA FERNANDA	MATEUS SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACU VIGENTE.
CC	1005342937	YESICA FERNANDA	MATEUS SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACU VIGENTE.
CC	1005342937	YESICA FERNANDA	MATEUS SANCHEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACU VIGENTE.

5. **Evidencia 5 _ Obligación 8**: Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.
   Imagen 13: se cargaron al DRIVE los documentos de ingreso de las Fichas: 3391160, 3385786 y 3381846.



Higiene CONTRATACION 2 Resumir

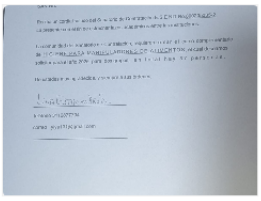
GN Gerardo Rodriguez Nieto

Para: complementariaca

Cco: gerardorodriguez63

Mar 4/11/2025 14:07

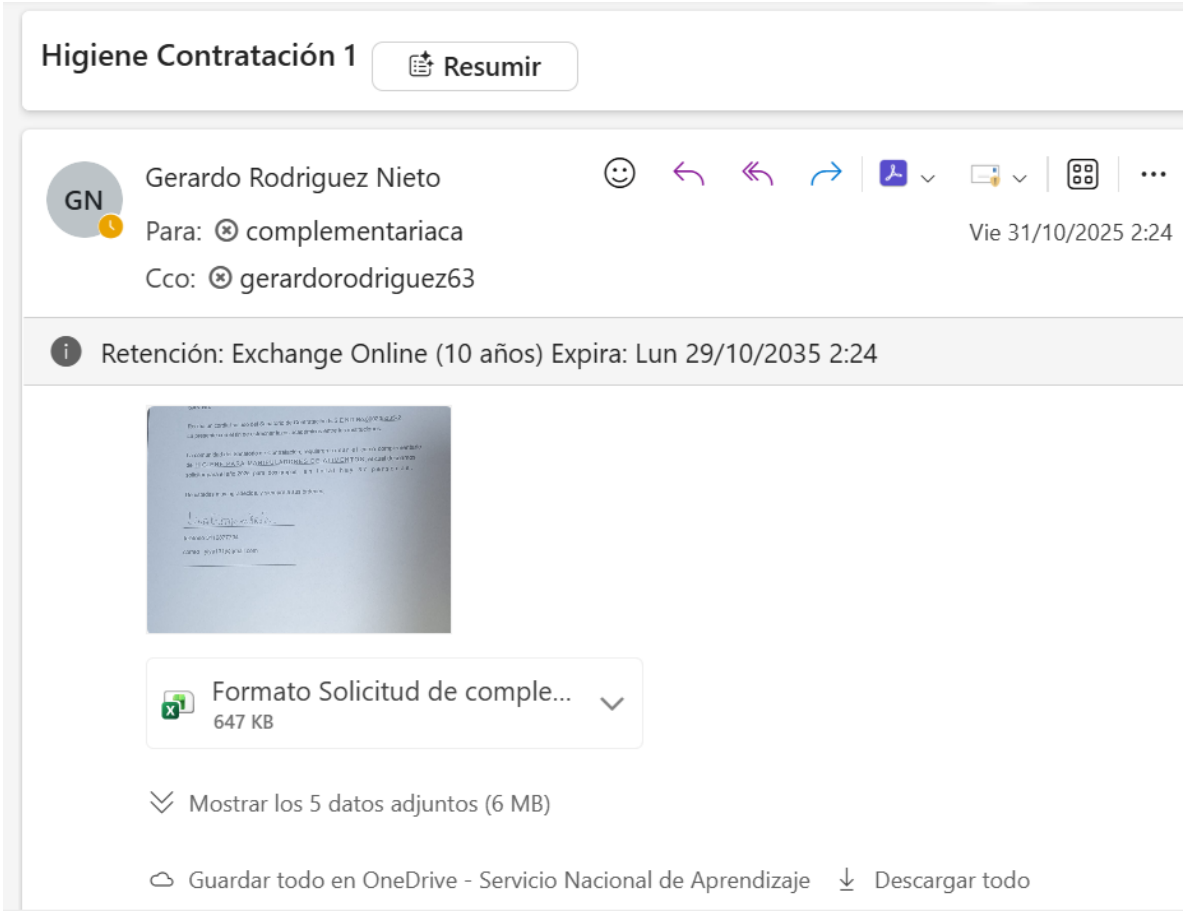
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 14:07



Formato Solicitud de comple...
647 KB

Mostrar los 4 datos adjuntos (5 MB)

Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo


Higiene Contratación 1
Resumir
GN
Gerardo Rodriguez Nieto
Para: complementariaca
Cco: gerardorodriguez63
Vie 31/10/2025 2:24
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 29/10/2035 2:24
Formato Solicitud de comple...
647 KB
Mostrar los 5 datos adjuntos (6 MB)
Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje
Descargar todo

6. **Evidencia 6 _ Obligación 9: Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.**

Imagen 14: se realizó seguimiento a los aprendices matriculados en la ficha: 3391160, 3385786 y 3381846.

Código Ficha	3391160
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 37944788	CLAUDIA BEATRIZ RUIZ JIMENEZ	Matriculado
CC - 1095947254	DEICY YOLIMA PINTO PINTO	Matriculado
CC - 1100958558	DIANA ROCIO DUARTE CARREÑO	Matriculado
CC - 30008870	DORIS MIREYA JOYA LUNA	Matriculado
CC - 28411625	ELSA ARIAS	Matriculado
CC - 1097911957	ESTIBEN NAVARRO MELGAREJO	Matriculado
CC - 1019987536	FEDERICO MARTIN MONDRAGON	Matriculado
CC - 1050918615	FLOR ANGELA MOGOLLON DUARTE	Matriculado
CC - 1093778266	FREDDY ALONSO CHACON BAYONA	Matriculado
CC - 41575358	GLORIA STELLA RODRIGUEZ NUÑEZ	Matriculado
CC - 63366190	HILDA DUARTE MELO	Matriculado
TI - 1101623562	JHON JAIBER RODRIGUEZ PEÑALOZA	Matriculado
CC - 1005464783	JULIETH VANESSA SARMIENTO APARICIO	Matriculado
TI - 1100956611	KAROLL SOPHIA ESCOBAR AYALA	Matriculado
CC - 37890398	LUCILA MAYORGA ZAMBRANO	Matriculado
CC - 80760010	LUIS EDILSON GONZALEZ SILVA	Matriculado
CC - 37899646	LUZ AMPARO GONZALEZ HIGUERA	Matriculado
CC - 1100951927	LUZ ELVINIA MURILLO PINTO	Matriculado
CC - 37899032	MARIA ISABEL ABRIL VASQUEZ	Matriculado
TI - 1100956060	NICOLAS ANDRES PALACIOS CHACON	Matriculado
PPT - 5227464	OSCAR JESUS ALVAREZ VERA	Matriculado
CC - 51998085	RUTH GAMBOA RODRIGUEZ	Matriculado
TI - 1102718832	SHAROLL TATIANA MUNEVAR CASTELLANOS	Matriculado
CC - 45648693	TATIANA MARCELA OSORIO DIAZ	Matriculado
CC - 1104068588	YOLANDA MENDOZA PARDO	Matriculado

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3385786
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1100969533	ANGGIE CAROLINA CHILES NIÑO	Matriculado
CC - 1102380323	BEYIBETH JAIMES CABALLERO	Matriculado
CC - 91078511	CARLOS GOMEZ RUIZ	Matriculado
CC - 37840452	DORIS JUANITA NIÑO SUAREZ	Matriculado
CC - 6598062	EISENHOWER BERNAL OLARTE	Matriculado
PPT - 5853175	FREINY DEL VALLE BRITO MARITNEZ	Matriculado
CC - 1096701185	ISABEL CRISTINA DUARTE GUALTEROS	Matriculado
CC - 1099282392	JOSE DAVID ESTUPIÑAN NIETO	Matriculado
CC - 1099282466	JOSE JULIAN MUÑOZ SUAREZ	Matriculado
CC - 63515057	JULIETA NIÑO SUAREZ	Matriculado
CC - 1121885745	LAURA ALEXANDRA VILLARRAGA RUIZ	Matriculado
CC - 1097611000	LIDA BRIYID RINCON GOMEZ	Matriculado
CC - 28358748	LUZ MARINA ALVARADO RAMIREZ	Matriculado
CC - 30008762	LUZ STTELLA GUACANEME LEON	Matriculado
CC - 1115753771	MARGARITA DIAZ SANCHEZ	Matriculado
CC - 52934226	MARIA DEL CARMEN MAYORGA SILVA	Matriculado
CC - 37256425	MARIA DEL CARMEN MEDINA PALLARES	Matriculado
CC - 1140421809	MARLY JULIETH SANCHEZ LARA	Matriculado
CC - 1033692753	MARLY YULIANA MOLANO CAMARON	Matriculado
CC - 37344772	NORELLA INES MUÑOZ BUITRAGO	Matriculado
CC - 30008804	OLGA LUCIA CAMARON VERGEL	Matriculado
CC - 91108274	OSCAR NIÑO SUAREZ	Matriculado
CC - 1098662894	ROSALBA RINCON	Matriculado
CC - 1100954711	RUBIELA LEON MUÑOZ	Matriculado
CC - 37947741	SANDRA MILENA SAAVEDRA SANCHEZ	Matriculado
CC - 1033689899	WILMER ANDRES ORTIZ CRUZ	Matriculado
CC - 37896941	YANNETH CHAPARRO RANGEL	Matriculado
CC - 37898633	YAZMIN LEON MUÑOZ	Matriculado

Código Ficha	3381846
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 37947617	ALEXANDRA MARIA URRIAGO SUAREZ	Matriculado
CC - 52101975	ARIAGNA RUIZ YANCY	Matriculado
CC - 52958698	CLAUDIA PATRICIA CASTRO ARCHILA	Matriculado
CC - 30008764	CLEOTILDE VILLAMIZAR SANTOS	Matriculado
CC - 30008932	DORA BEATRIZ MEDINA MORENO	Matriculado
CC - 1099282412	EDITH LOPEZ VELASCO	Matriculado
CC - 91107032	FREDY ALBERTO JOYA LUNA	Matriculado
CC - 1016114856	GLADYS CAROLINA MATEUS ROJAS	Matriculado
CC - 1007473334	GLORIA ESMERALDA RUBIANO VANEGAS	Matriculado
CC - 28155770	JENNY CONSUELO PINEDA CRISTANCHO	Matriculado
CC - 88208097	JESUS GREGORIO ORTEGA MENESES	Matriculado
CC - 1045682408	JORGE LEONARDO GOMEZ RIVERA	Matriculado
CC - 88031741	JUAN CARLOS AMAYA GARCIA	Matriculado
CC - 52174364	LILIA ESTHER NIÑO SUAREZ	Matriculado
CC - 30009038	LILIA MERCEDES MEDINA DIAZ	Matriculado
CC - 1100968422	MAIRA ALEJANDRA MERCADO CALVO	Matriculado
CC - 5788339	MARCO ANTONIO NIÑO SOLER	Matriculado
CC - 39691175	MARIA NIEVES BARBOSA NIÑO	Matriculado
CC - 63447893	ORFELINA AMAYA FLOREZ	Matriculado
CC - 91105250	ORLANDO MIELES	Matriculado
CC - 30008427	ROSA ISABEL RINCON VEGA	Matriculado
CC - 30009185	YANETH PEREZ ARANDA	Matriculado
CC - 1005342937	YESICA FERNANDA MATEUS SANCHEZ	Matriculado
CC - 52999006	YOLIMA CORREA LEON	Matriculado

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

- Higiene y manipulación de alimentos

Ficha: 3364363 -

Ficha: 3369778- Obtención de derivados cárnico

Se impartió formación profesional en las modalidades complementaria y titulada de los programas de formación: Programa Higiene y manipulación de alimentos: Ficha: 3391160, 3385786 y 3381846: Programa: elaboración de conservas de frutas y hortalizas: 3364363: Programa Obtención de derivados cárnicos. Ficha: 3369778. **Lo cual se puede evidenciar en el ítem 6 del portafolio del instructor en la carpeta o DRIVE del Instructor se encuentran el desarrollo de las sección o formación de cada programa.**

Imagen 15:



Ficha 3391160: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

Imagen 16:



Ficha: 3364363: Programa Elaboración de conservas de frutas y hortalizas: Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.

Imagen 17:



Ficha 3369778: Programa: Obtención de derivados cárnicos: Realizar procesos de producción de derivados cárnicos de acuerdo a los parámetros de producción.

Imagen 18



Ficha 3385786: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

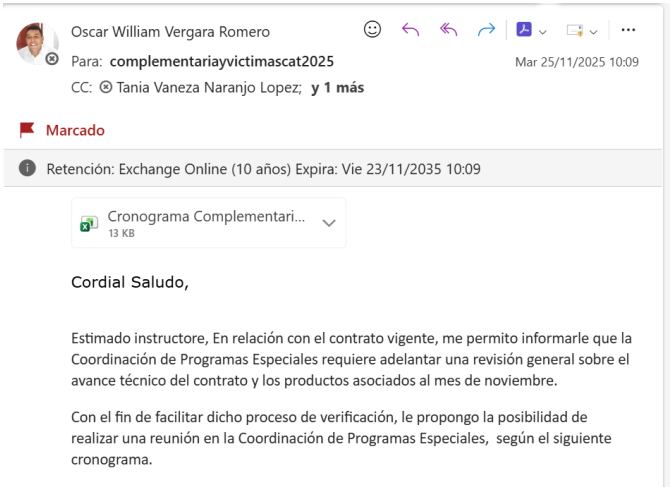
Imagen 19:



Ficha 3381846: Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos: Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.

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

Imagen 20



Oscar William Vergara Romero

Para: **complementariayvictimascat2025** Mar 25/11/2025 10:09

CC: Tania Vaneza Naranjo Lopez; **y 1 más**

Marcado

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 23/11/2035 10:09

Cronograma Complementari... 13 KB

Cordial Saludo,

Estimado instructore, En relación con el contrato vigente, me permito informarle que la Coordinación de Programas Especiales requiere adelantar una revisión general sobre el avance técnico del contrato y los productos asociados al mes de noviembre.

Con el fin de facilitar dicho proceso de verificación, le propongo la posibilidad de realizar una reunión en la Coordinación de Programas Especiales, según el siguiente cronograma.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de noviembre

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7584847
Cargo del supervisor Grado 20.
Dependencia Coordinación de programas especiales
San Gil

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7584847 del año 2025

Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación de Programas Especiales, en

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3391160 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3364363 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3369778 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3385786 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3381846 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 191,00

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
06/11/2025	11/11/2025	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO