



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdó, diciembre de 2025

Señor (a)

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO

SUPERVISOR (A) CONTRATO No. 8214078

Cargo del supervisor: Coordinador Académico

Dependencia: Complementaria

Ciudad: Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes **diciembre** del año 2025

Referencia: No 8214078 del año (2025)

ABDO MENA PALACIOS, identificado con la cédula de ciudadanía No.**11796164** de Quibdó, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa complementaria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, 8214078 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 de VEINTIDOS MILLONES CUARENTA Y SEIS MIL PESOS (\$22.046.473) M/CTE. Estos serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a diecisiete (29) días del mes de septiembre DE 2025, por el valor de CINCO MILLONES CIENTO CINCUENTA Y SEIS MIL TREINTA PESOS (\$5.156.030) M/CTE. b) dos (2) pagos iguales correspondientes a los meses de octubre a noviembre del 2025, por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTICUATRO PESOS (\$ 5.333.824) M/CTE cada uno.

Un último pago correspondiente a 23 días del mes de diciembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES OCHENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS (4.089.265) M/CTE.

Plazo: Será hasta el (23) de (diciembre) de 2025

OBJETO:
Prestar servicios personales de instructores-prestar servicios personales de carácter temporal de treinta y siete (37) instructores, para orientar, acompañar y evaluar los procesos de formación profesional integral (fpi) de los aprendices en los programas de oferta, del Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad, durante la vigencia 2025 en las áreas temática.

Obligaciones Específicas:



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enseñanza-aprendizaje- evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación asociados necesarias para el proceso de intercambio de saberes a los programas de formación en ejecución denominado Producción agropecuaria con código 3232189	Guía de aprendizajes-talleres
		Las actividades de formación integral en el programa de formación titulada cuyo propósito es lograr una esperanza de vida. Se dio inicio a las actividades, para el mes de noviembre se ejecutó, de 160 horas, estos fueron	





2	orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos	con el siguiente número de ficha 3232189 este curso se está desarrollando Promovimos exposiciones y debates participativos en clase, para conocer y validar la información de la referencia utilizando los medios informáticos u otro medio adecuado. En el desarrollo de la competencia, Preparar terreno para siembra según cultivo y requerimientos técnicos o . Se realizó la Temática de Propagación y siembra de las especies de acuerdo a los procedimientos, condiciones técnicas y parámetros establecidos por la empresa. . Seleccionamos trazamos, aplicamos distancias de siembra según requerimiento técnico de la especie en cultivos. . Aplicamos enmiendas al suelo, para corregir la acidez y aportar cal a los cultivos . Dimos las recomendaciones en la Preparación de instalaciones o terrenos para desarrollar el proceso productivo según la especie . Conocieron las fases del proceso productivo según especie: cría, levante, ceba, producción conceptos de protocolos y tratamientos . Avanzaron en los conceptos básicos de fisiología precosecha, para el buen manejo de la producción . Preparamos Hidrolatos para la protección y cuidado de los cultivos	Registros fotográficos.
---	--	---	--------------------------------



		o Elaboración de biofertilizantes líquidos: 6000035-con código 6000035.	
--	--	--	--



3	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramientos académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica. e. Bitácora	Las actividades académicas se programaron en un aula de la institución educativa local, así mismo en parcelas agrícolas de la comunidad, de acuerdo con la estructura curricular y los cursos Asignados. Se realizó verificación en el aplicativo Sofía de los aprendices a impartir la formación, complementaria, se entregó la documentación requerida para el proceso de matrícula. Realice las secciones de clases y prácticas agropecuarias acorde a la estructura curricular de cada programa de formación complementario y titulada.	Talleres durante la ejecución de la formación. Registro Fotográfico
	del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.		



4	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Registro del Proceso de enseñanza aprendizaje a través de las evaluaciones, Practicas realizadas con los aprendices, para ser suministrado c u a n d o se requiera.	Registros fotográficos
5	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Información enviada para la creación de fichas de aprendizaje a ejecutar en la presente vigencia	Información enviada vía correo electrónico.
6	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuesto de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato	Se realizó el proceso de inducción a los aprendices para el curso de formación complementaria y titulada.	Registro Fotográfico
7	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza aprendizaje en el portafolio GTH-	Se evaluará el aprendizaje de los aprendices, a través de las competencias y los	Plataforma Sofia Plus

	F-075 V09 personal, para cuando sea requerido.	Resultados de aprendizaje realizados.	
8	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices	Informe mensual de actividades	Informe mensual.



9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente.	Registro de juicios evaluativos de acuerdo con las competencias y resultados de aprendizajes asociados a los programas de formación ejecutados.	Pantallazos de Evaluación.
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente	Informare mes a mes sobre las labores, de las horas de formación Complementaria y o titulada a la Coordinación académica.	Reporte de horas y gestión de tiempo de anexo al informe mensual.
11	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los	Acciones en proceso	Acciones en proceso



	elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente		
12	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Acciones en proceso	Acciones en proceso.
13	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional.	Acciones en proceso	Acciones en proceso.
14	Reportar 160 horas mes, de labores en la formación Titulada y/o complementaria	Reporte de 160 horas, por las 2 formaciones ejecutadas.	Gestión de Tiempo
15	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia "Orientar formación Presencial de acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo", según las normas que aplican a la función instructor.	Estoy certificado en la norma de competencia en mención denominada "Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" y "Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio.	Certificado



16	validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento de la aprendiz: Reintegros, traslados,		
	aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.	Acciones en proceso	Acciones en proceso
17	Asistir de manera presencial y/o virtual a reuniones de información.	Acciones en proceso	Acciones en proceso
18	Las demás para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Acciones en proceso	Acciones en proceso

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual, 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: **8391711673** de la planilla, operador **SOI** y periodo noviembre **de 2025**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto *Ley Anti-trámites*”)

Declaración bajo la gravedad de juramento

Me permito declarar bajo la gravedad de juramento que durante el periodo objeto de cobro SI_NO x_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Evidencias en () folios

Cordialmente,

ABDO MENA PALACIOS

Contratista

C.C. No. 11796164 de Quibdó

Recibí a satisfacción:

Firma

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO

SUPERVISOR CONTRATO 8214078 de 2025

Cargo del supervisor

Coordinador Académico



Registros fotográficos

Fotografía 1.

Explicación de los ejes temáticos del curso de formación Titulada Municipio de Alto Baudó –Pie de Pató Chocó, 2025.



Fotografía 2.

Explicación de los ejes temáticos de la formación titulada, comunidad de Pie de Pato, – Chocó, noviembre de 2025



Fotografía 3.

Salida de campo, adecuación de lote Pie de Pato– Chocó, diciembre de 2025





LISTADOS DE ASISTENCIA



REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE DIEMBRE EL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CONT RATIS TA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	ARDOVILIO ROJAS ROJAS	1003780684								ardovilio rojas
2	ADRIANO ISARAMA ISARAMA	1003942683								Adriano I
3	YEFERSON MOSQUERA PALACIOS	1003942868						3128350756		Yeferson m.p
4	PAULA ANDREA SANABRIA RIVAS	1012354658						3148414156		Paula Andrea
5	GADAFI MOSQUERA HERNANDEZ	1075020319								
6	ARGIRIO CABRERA CAIZAMO	1075020458								argirio
7	LUIS FLORILIO CAISAMO BIRRY	1075020686								LUIS FLORIO
8	RUTILIO RUBIANO MORROCO	1075022078						3227250698		Rutilio R
9	LEIDER ROJAS PALACIOS	1075023319								Leider Rojas
10	ESNEYDER ROJAS PALACIOS	1076018060						3703770787		Esneyder P

Guía
Ficha

REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES EL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)										
N o.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAN TA	CON TRA TIS TA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	IGNACIO RUBIANO FORASTERO	1076018975								Ignacio Rubiano
1	JOSE OSCAR ANDRADES PALACIOS	1076019849						3116880109		Oscar A
1	WILBER CAIZAMO RUBIANO	1077601819								
1	PLINIO RUBIANO ZARCO	1077602337								plinio rubiano
1	LEYBER MECHA ZARCO	1133606411						3225800367		LEYDER R
1	JUAN JOSE RUBIANO LANA	1133606433								Juan Jose R.L
1	ARNOBIOROJAS ISARAMA	11645504								
1	ALBERTO RUBIANO LANA	11646147								alberto rubiano
1	MARIA EBLIN DIAZ MOSQUERA	11646243								Mª E Diaz M
2	SNUAR ANDRÉS CABRERA MOSQUERA	26315442								snuar andres



REGISTRO DE ASISTENCIA No- DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2025										
OBJETIVO (S)										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/ EXT.SENA	AUTORIZACIÓN GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
21	WILFRAN DAVID PALACIOS PALACIOS	1077600708						317149320		Wilfran Palacios
22	KEVINSON ASPRILLA CORDOBA	1077601787								Kevin Asprilla
23	JUAN GUILLERMO DUMASA TAPI	1149441601								R.D.P
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										

3232189



Activar
Ve a Confi

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNICO EN PRODUCCION AGROPECUARIA
- **Código del Programa de Formación:** 3232189
- **Competencia:** ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
 - DESARROLLAR LABORES DE MANEJO ECOLÓGICO DE SUELOS
 - REALIZAR ASOCIACIÓN ECOLÓGICA DE ESPECIES VEGETALES
 - LABRAR EL SUELO APLICANDO NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA
- **Duración de la Guía:** 40 Horas

2. PRESENTACIÓN

crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. Los pequeños productores, deben adoptar medidas dentro del sistemas de producción que les permitan planificar y controlar pérdidas y fallas dentro del sistema, esto para realzar la productividad y poder sobrevivir en un mercado global que cada vez es más competitivo.



ara asegurar la productividad a largo plazo cumplir con los requisitos del mercado que cambian constantemente, se está utilizando la planificación permanente para aplicar técnicas que le aseguren los mejores rendimientos y este actualizado con las nuevas exigen de la globalización; La producción, es una herramienta, que le facilita al productor resistir el embate de los flujo y dinámica de los procesos productivos para estar renovándose permanentemente y mantener niveles óptimos de producción.

Esta guía, contempla temas sobre, Alista las herramientas y elementos de labranza, Identifica los riesgos inherentes al mantenimiento del cultivo, Alista las maquinas, equipos y herramientas para la cosecha, Verifica el índice de cosecha de los productos ya que es el complemento de todo el proceso productivo agrícola.

GFPI-F-135 V02



Activar
Ve a Configuración

La necesidad del sector primario, de pequeñas, medianas y grandes empresas agrícolas, de contar personal calificado en la manipulación y producción de alimento debe generar enorme impacto social y de desarrollo económico de este importante sector económico. En esta competencia el aprendiz desarrollará conceptos sobre el análisis, diseño y evaluaciones de sistemas apropiados para el manejo adecuado de productos cosechados, considerando sus propiedades.

Para realizar las evidencias correspondientes a esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar los materiales del programa, explorar los documentos complementarios y realizar consultas en internet y biblioteca. De igual manera, se identificarán las instalaciones y equipo para las labores pecuarias en el campo, a través del trabajo autónomo y colaborativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Para el desarrollo de esta actividad los aprendices deben realizar previamente la lectura de los documentos como apoyo al desarrollo de la misma, estos documentos serán descargados de la página de internet y se obtendrán igualmente suministrados por el docente.

3.2 Actividades de Reflexión inicial.

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.

3.3 Evidencia:

Actividad 1:

3.5 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje. Para lograr esta actividad se ha dividido la temática en sesiones, según se explica a continuación:

1. Hacer análisis de material textual suministrado por el docente: en equipos de trabajo conformado por cinco aprendices quienes realizarán una lectura analítica sobre preparación y exponen en mesa redonda los conocimientos adquiridos mediante una matriz que muestre el saber, hacer y el ser. El tutor a través de exposición explica la temática para complementar los conocimientos y el aprendizaje colaborativo logrando retroalimentar el proceso.

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.

Descripción de la Actividad: Mediante investigación documental, los aprendices obtendrán las bases necesarias para conocer los materiales y los diferentes tipos utilizados en la alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor

(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de

GFPI-F-135 V02



Acti
Ve a l

acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Actividad 2:

Efectuar actividades del proceso de alimentación cumpliendo con procedimientos técnicos, sistema de producción y normas vigentes.

Descripción de la Actividad: Mediante, investigación documental, los aprendices obtendrían las bases necesarias para conocer los materiales y los diferentes tipos utilizados en la alimentación animal. Conceptualización sobre Principales nutrientes contenidos en los alimentos y sus características. el instructor

(a) realizará una charla en la cual dará a conocer los conceptos básicos sobre Materias primas, insumos, producto terminado y sus características para la alimentación animal. Análisis físico y organoléptico de materias primas. Clasificación de los Alimentos de acuerdo a su composición. El aprendiz, conocerá los requerimientos nutricionales para las especies, según la etapa, entre otros.

Evaluación Previa:

Se realizará mesa redonda donde se hará Discusión y aportes acerca de que entiende sobre Alimentación, clasificación de los alimentos, tipos, métodos, características y formas de suministro, procesos y procedimientos de preparación de los alimentos.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Apreciado aprendiz SENA en formación:

Revise, analice y tenga claro los conceptos concernientes a Realizar talleres presenciales sobre materias primas, insumos y producto terminado utilizados en la alimentación de los animales.

- Descripción de la Actividad: El instructor formara grupos del instructor publicará el Taller, el él aprendiz conceptualizara cada termino, materias primas, insumos y productos utilizados en la alimentación animal. El taller teórico - práctico se realizará en grupos de 5 aprendices. El taller se complementará con entrevistas técnicas a pequeños productores en donde se evidencie los diferentes métodos y técnicas de cálculo de las raciones alimenticias. Participe de forma activa en los porcentajes de proteínas, origen de las materias primas.
- Seminario Sobre La recepción y almacenar alimento de las materias primas. Aplicar listas de chequeo del proceso de control de las labores de manejo alimenticio.

Descripción de la Actividad: Mediante ejercicios propuestos por el instructor, los aprendices individualmente prepararán en presentación la recepción de las materias primas y las condiciones de su almacenamiento

- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes
- Observa el video sobre. video sobre materias primas utilizadas en el proceso de alimentación animal, socialice con sus compañeros.
- Realiza por equipo de trabajo de 5 integrantes la lectura sobre: la importancia que tiene la alimentación en las diferentes especies pecuarias, tipos de alimentación utilizadas en la cría de las aves, cuáles son las más utilizadas, así como videos relacionados con el tema.

GFPI-F-135 V02



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Estimados Aprendices: En esta, etapa de este proceso usted debe mostrar su competencia, comprensión y aplicación del conocimiento a través del desarrollo de las siguientes evidencias

Inocuidad: Concepto, forma de aplicar la limpieza en la granja avícola, Técnicas de preparar las materias primas y disposición de los residuos de la actividad

- Ambiente Requerido: abierto: finca con especies pecuarias. Cerrados para las secciones de conocimiento
- Materiales: Especies pecuarias (Concentrados, Aves) Materias primas maíz, proteínas, medicamentos y las Tics.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : - Laborar el suelo según principios de la agricultura ecológica. - Realizar labores de manejo del suelo según principios y normas agroecológicas - Asociar especies vegetales conforme a la normatividad de la agricultura ecológica Evidencias de Desempeño: 1. -Sistemas de labranza ecológica de suelos 2. -Sistemas para el manejo ecológico de suelos 3. -Asociación de especies vegetales 4. -Normas de agricultura ecológica	• -Labora el suelo según normas de la agricultura ecológica • -Maneja el suelo según principios de la agricultura ecológica • -Asocia especies según principios de la agricultura ecológica • Realiza el manejo de camas de acuerdo con las normas técnicas y de bioseguridad	✓ formulación de preguntas instrumento de evaluación cuestionario. ✓ observación directa instrumentos de evaluación lista de chequeo. ✓ valoración de producto instrumento de evaluación lista de chequeo
Evidencias de Producto: 1. aplica normas básicas de manejo del suelo 2. Realiza cálculos de dimensiones, áreas, factores ambientales 3. Labra el suelo según normaas		



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS:

Agua: Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora.

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Aves de engorde: Características de los pollos de engorde que lo hacen un buen negocio Ciclo de vida, velocidad de crecimiento y particularidades fisiológicas Tiene una alta velocidad de crecimiento,

Alimento adulterado: Es a quel alimento al que se le adiciona sustancias no autorizadas, se somete a tratamientos para disimular deficiencias en su calidad o condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas reconocidas.

Buenas prácticas sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Desinfectante: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.

Enfermedad Transmitida por Alimentos –ETA–: es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA.

Estas enfermedades pueden ser de dos tipos

Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Epp: Elementos de protección personal. .



Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Partes por millón (ppm): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. La ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

Manejo medioambiental: Se debe indagar y cumplir todas las normas ambientales que requiera la región. Esto previene la aparición de enfermedades mediante el buen manejo de aguas residuales, aves muertas, presencia de animales externos a la granja, buen uso de químicos, entre otras.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Residuo sólido: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de **aseo**

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento

sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o

reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Tratamiento: Es el tratamiento de operaciones, procesos o técnicas mediante las cuales modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana

1. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

GFPI-F-135 V02



AC
Ver

<http://www.fao.org/3/x5062s/x5062S03.htm#Capitulo%201:%20Infraestructura%20necesaria>.

<https://co.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E211CO885G0&p=pollos+de+engorde+sen+a>.

<https://www.aprendemas.com/co/curso/curso-especial-en-cria-y-manejo-de-pollos-de-engorde-695277/>

<https://www.aprendemas.com/co/curso/curso-especial-en-cria-y-manejo-de-pollos-de-engorde-695277>

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ABDO MENA PALACIOS	INSTRUCTOR	COORDINACION FORMACION COMPLEMENTARIA Y TITULADA	MARZO 2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

GFPI-F-135 V02

PERMANENCIAS

GTH-F-062 V10

Pie de Pato 25 de diciembre del 2025

Señor(a):

YILSE ALEIDA RUIZ ARRILLO

Coordinador Académico

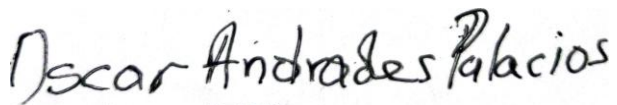
SENA Regional Choco

Asunto: Certificación de Asistencia a formación

Yo, **JOSE OSCAR ANDRADES PALACIOS**, Identificado con cedula de ciudadanía N° 1076018060, encontrándome matriculado y cursando el programa de con ficha de caracterización N° 3232189 en el Municipio de Pie de Pato; por medio de la presente me permito informar en mi calidad de Representante del programa de formación titulada y/o complementaria, que el Instructor (a) **ABDO MENA PALACIOS**, identificado con cedula de ciudadanía N° 11796164, impartió formación académica conforme al desarrollo de las competencias y resultados de aprendizajes durante el mes de diciembre del 2025.

De antemano agradezco la atención prestada y cualquier notificación o consulta puede contactarme al número celular 3116880109 y correo electrónico joseoscar@gmail.com.

Cordialmente,



Aprendiz Firma



Instructor Firma

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ABDO MENA PALACIOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/12/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 23/12/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3232189 - PRODUCCION AGROPECUARIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PRODUCCIÓN DE ESPECIE PECUARIA SEGÚN OBJETIVOS DE LA EMPRESA.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COSECHAR EL PRODUCTO SIGUIENDO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEFINIDAS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANTENER EL CULTIVO SEGÚN RECOMENDACIONES AGRONÓMICAS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR TERRENO PARA SIEMBRA SEGÚN CULTIVO Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, CON BASE EN LOS MANUALES Y LOS REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO Y DE LA EMPRESA.

DISPONER LOS RESIDUOS DE COSECHAS ANTERIORES CON BASE EN LOS REQUERIMIENTOS DEL CULTIVO Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

OPERAR MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS TÉCNICAMENTE SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA MANUALES Y ORDEN DE TRABAJO

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 101,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 101,70

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: ABDO MENA PALACIOS

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y
BIODIVERSIDAD