PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Noviembre de 2025

Señor (a)
ROBINSO LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7500871**
Cargo del supervisor coordinador programa
Dependencia CAMPESENA
Ciudad: Aguachica

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.7500871 del año 2025**

DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.048.993.091** de Morales Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, en programa CAMPESANA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato de prestación de servicios la suma de: CUARENTA MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL TRECIENTOS VEINTIDOS PESOS M/CTE **($ 40.782.322)** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera Un primer pago por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/L **(1.839.804),** ocho (8) pagos iguales por los meses de MARZO a OCTUBRE por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENATA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/L **(4.599.510)** y un último pago correspondiente a 14 días del mes de Noviembre del 2025, por valor de DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUTROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS M/L **(2.146.438).**

Plazo: Será hasta el 14 de noviembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en el área PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	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.	Se están ejecutaron las formaciones a los aprendices de forma presencial en la zona rural de los municipios asignados al instructor, durante el mes de octubre y noviembre. Las cuales se relacionan a continuación. **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** **IE Agustín Rangel** **220Horas** **FICHA N° 3300842** **Inicia 05 de Agosto de 2025** **Finaliza: 13 de Noviembre de 2025** **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** **IE Agustín Rangel** **220Horas** **FICHA N° 3300843** **Inicia 05 de Agosto de 2025** **Finaliza: 13 de Noviembre de 2025** **COCINA BASICA** **Restaurante El Kayros – Saloa** **80 Horas** **FICHA N° 3308097** **Inicia de Agosto de 2025** **Finaliza: de noviembre de 2025**	Link ciclo I https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/flechasp_sena_edu_co/Documents/1%20COORDINACION%20ACADEMICA%20PROES/CampeSena%202025/RUTA%202%20Y%204/DHALINITH%20RODRIGUEZ%20ARANGO/CICLO%20II?csf=1&web=1&e=wrh4aI Link ciclo II https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/flechasp_sena_edu_co/Documents/1%20COORDINACION%20ACADEMICA%20PROES/CampeSena%202025/RUTA%202%20Y%204/DHALINITH%20RODRIGUEZ%20ARANGO/CICLO%20I?csf=1&web=1e=AnlzJM Registros fotográficos en el informe mensual de los instructores y el Drive

		COCINA BASICA **Casa del Adulto Mayo – Aguas Blancas** **80 Horas** **FICHA N° 3321254** **Inicia 31 de Agosto de 2025** **Finaliza: 5 de noviembre de 2025** **COCINA BASICA** **Institución educativa Barranca Lebrija – sede Primaria** **80 Horas** **FICHA N° 3345592** **Inicia 24 de Octubre de 2025** **Finaliza: 26 de noviembre de 20** **MANIPULACION DE ALIMENTOS** **Comedor PAE Santa Lucia** **48 Horas** **FICHA N° 3382365** **Inicia 5 de Noviembre de 2025** **Finaliza: 26 de noviembre de 2025**	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	No Aplica para esteperiodo	No Aplica para esteperiodo
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA		
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se le dió cumplimiento académicamente, como lo indica el proceso de formación a través de las guías y los diseños curriculares. Del programa CampeSENA. Los cuales corresponden a las siguientes fichas: **3300842** **3300843** **3308097** **3321254** **3345592** **3382365**	Registros fotográficosen el informe mensual de los instructores y el Drive
5	Programar y reportar a su supervisor de		

	contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	No Aplica para esteperiodo	No Aplica para este periodo
6	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	Se emitió juicio evaluativo dando cumplimiento con los resultados de aprendizaje correspondiente de las siguientes fichas 3300842 3300843 3308097 3321254 3345592 3382365	Reporte de juicios evaluativos en el Drive

	correspondiente.		
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	Se reportó la información pertinente para la creación de las unidades productivas correspondiente a las siguientes fichas a través del link proporcionado por coordinación. 3300842 3300843 3178725 3382365	https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScZy-DksToTBUDmCzpUdwEKIwThD5IIcwUG6qG6ehI0jcHLvg/viewform?usp=header
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	Se articuló y oferto el programa campesena rutas vigencia 2026 en los municipios de chiriguana, Chimichagua y san Martin	Evidencias en el GF, Legalización 195725
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en	No Aplica para esteperiodo	No Aplica para esteperiodo

	el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.		
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se participó en la reunión convocada por el coordinador el día 19 de noviembre cuyo objetivo fue el seguimiento a la ejecución de la formación y al cumplimiento contractual del programa campesena Rutas.	Registros fotográficosen el informe mensual de los instructores y el Drive
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de		

	evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.		
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los	Se presenta el informe mensual correspondiente al mes de NOVIEMBRE de 2025 en el formato GTH-F-062 formato de informe mensual de ejecución contractual v10	Registros fotográficos en el informe mensual de los instructores y el Drive

	términos solicitados		
13	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 elementos, así como la hoja	se salvaguardaron los bienes que hacen parte del patrimonio de las demás instituciones durante la formación impartida en los cursos	Registros fotográficosen el informe mensual de los instructores y el Drive

	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.		
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	No Aplica para este periodo	Registros fotográficosen el informe mensual de los instructores

15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del 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.	No Aplica para esteperiodo	No Aplica para esteperiodo
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO,	Se le da cumplimiento a la actualización del portafolio de instructores con todos los entregables correspondientes al programa campeSENA mes a mes.	Registros fotográficos en el informe mensual de los instructores

	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 mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora 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.		
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	No Aplica para esteperiodo	No Aplica para esteperiodo
18	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de	Se participó activamente en el mercado campesino organizado por la alcaldía municipal de Rio de Oro cesar, buscando fortalecer la economía de los campesinos	Registros fotográficos en el informe mensual de los instructores

	Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA		

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 informen 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	171425	CHIRIGUANA	13/10/2025	13/10/2025
2	171425	CURUMANI	14/10/2025	14/10/2025
3	171425	SAN MARTIN	15/10/2025	15/10/2025
4	171425	CURUMANI	16/10/2025	16/10/2025
5	171425	CHIMICHAGUA	17/10/2025	17/10/2025
6	177525	RIO DE ORO	25/10/2025	25/10/2025
7	185025	CHIMICHAGUA	27/10/2025	27/10/2025
8	185025	CURUMANI	28/10/2025	28/10/2025
9	185025	SAN MARTIN	29/10/2025	29/10/2025
10	185025	CURUMANI	30/10/2025	30/10/2025
11	185025	CHIMICHAGUA	31/10/2025	31/10/2025
12	195725	CHIRIGUANA	10/11/2025	10/11/2025
13	195725	CURUMANI	11/11/2025	11/11/2025
14	195725	SAN MARTIN	12/11/2025	12/11/2025
15	195725	CURUMANI	13/11/2025	13/11/2025
16	195725	CHIMICHAGUA	14/11/2025	14/11/2025
17	201625	CHIMICHAGUA	24/11/2025	24/11/2025

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y los Números .86386912965, 8638786895 de las planilla, operador **SOI** y periodos de **OCTUBRE y NOVIEMBRE,** respectivamente (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (56) folios

Cordialmente,



DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

Contratista CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7500871**

C.C. No. 1.048.993.091. Expedida en Morales - Bolívar

Recibí a satisfacción:

ROBINSO LOBO HERNANDEZ
Coordinador Académico Programas Especiales
Cargo Instructor Grado 20

FICHA NUMERO 3300842 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.





16/10/2025 Despulpando materia prima, para procesamiento





23/10/2025 Representación grafica de un diagrama de proceso





28/10/2025 Formulación para elaboración de néctar




30/10/2025 Actividad juego de roles en un área de trabajo




04/11/2025 filtrado y envasado de vino




06/11/2025 Elaboración de Mermelada de piña





11/11/2025 Entrega de Materiales de Formación





13/11/2025 Elaboración de néctar

FICHA NUMERO 3300843 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS.





16/10/2025 Elaboración de mermelada de mango





18/10/2025 Elaboración néctar de Guayaba




30/10/2025 Elaboración de vino de pomelo




4/11/2025 Elaboración de chimichurri




6/11/2025 Elaboración Pasta de tomate




11/11/2025 Elaboración de antipasto




13/11/2025 Elaboración de pasta de ajo

FICHA NUMERO 3308097 COCINA BASICA




17/10/2025 Elaboración de antipasto




24/10/2025 Elaboración de Dips de pimentón




31/10/2025 Elaboración de puré y carne




7/11/2025 Elaboración de Salsa de maracuyá




11/11/2025 Cierre de curso

FICHA NUMERO 3321254 COCINA BASICA




15/10/2025 gulass de pollo




19/10/2025 Elaboración de shopsey




22/10/2025 Elaboración de tortas




26/10/2025 Elaboración de




29/10/2025 Elaboración de Lasaña




5/11/2025 salsa Cierre de Curso

FICHA NUMERO 3345592 COCINA BASICA





29/10/2025 elaboración de postre





3/11/2025 elaboración de crema Chantilly





10/11/2025 Elaboración de salpicon




14/11/2025 Elaboración de salsa tártara y piña




17/11/2025 Elaboración de pasta de tomate




18/11/2025 Elaboración de mermelada de fresa




20/11/2025 Elaboración de Yogurt de mora




21/11/2025 Elaboración de Yogurt de fresa




24/11/2025 Elaboración de Caribañolas





28/11/2025 Elaboración de antipasto y cierre de curso

FICHA NUMERO 3382365 MANIPULACION DE ALIMENTOS




5/11/2025 Elaboración Introducción a BPM, RES 2764




12/11/2025 Actividad sobre que debe hacer un manipulador de alimentos




14/11/2025 Identificación de las enfermedades Transmitidas por alimentos




15/11/2025 Almacenamiento y conservación de materias primas




19/11/2025 manipulación y preparación de producto (ensalada de frutas)




22/11/2025 Practica sobre el código de colores, tabla de corte.




23/11/2025 preparación dinámica como actúa un manipulador de alimentos



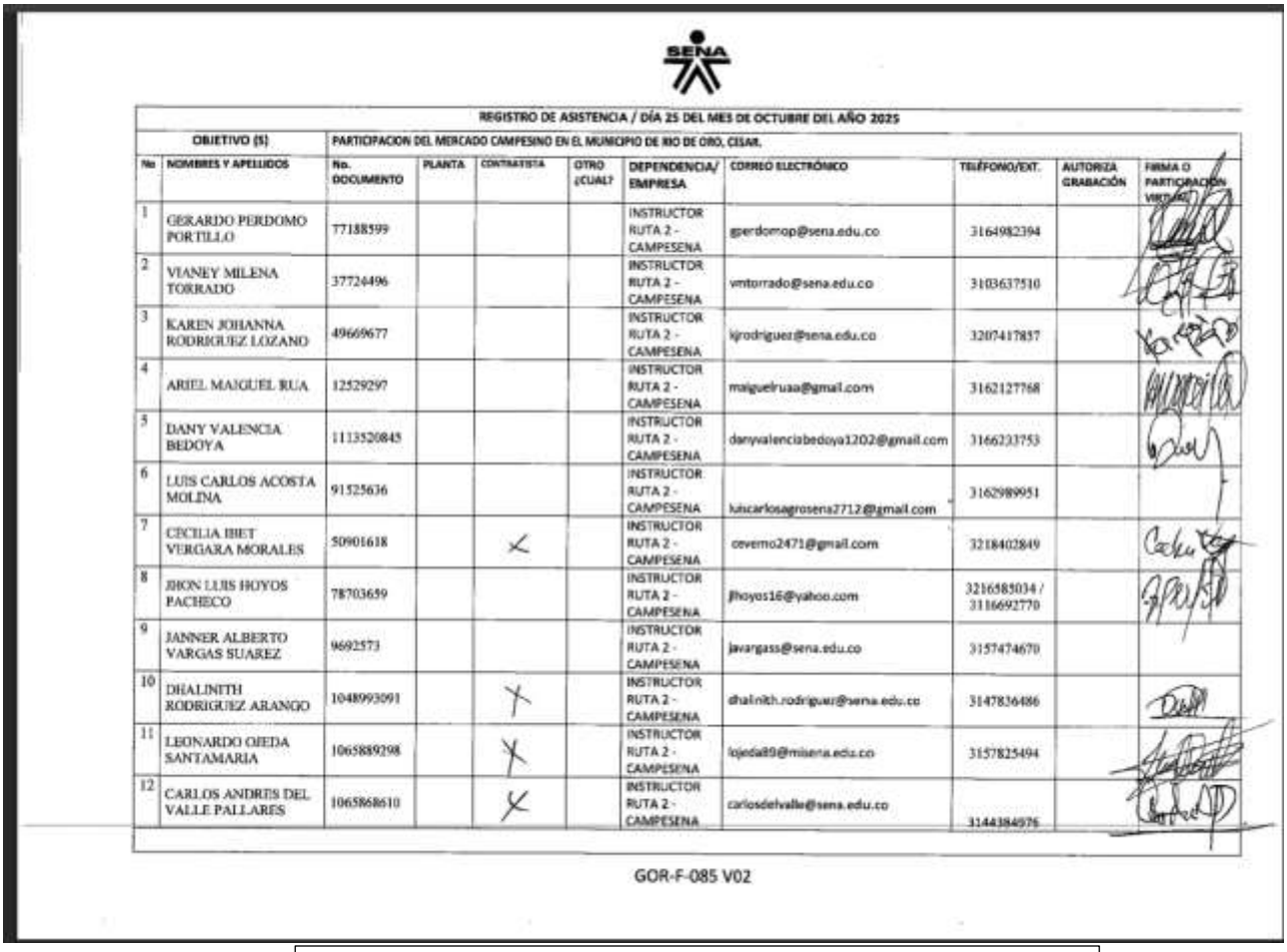

26/11/2025 preparación de productos (Dips de pimentón y atun), cierre del curso




21/10/2025 Reunión seguimiento a la ejecución de la formación y al cumplimiento contractual del programa campesena rutas




25/10/2025 Mercado Campesino Rio de Oro cesar



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 25 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S): PARTICIPACION DEL MERCADO CAMPESINO EN EL MUNICIPIO DE RIO DE ORO, CESAR.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	GERARDO PERDOMO PORTILLO	77188599				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	gperdomop@sena.edu.co	3164982394		
2	VIANEY MILENA TORRADO	37724496				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	vmtorrado@sena.edu.co	3103637510		
3	KAREN JOHANNA RODRIGUEZ LOZANO	49669677				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	kjrodriguez@sena.edu.co	3207417857		
4	ARIEL MAIGUEL RUA	12529297				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	maiguelrua@gmail.com	3162127768		
5	DANY VALENCIA BEDOYA	1113520845				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	danyvalenciabedoya1202@gmail.com	3166233753		
6	LUIS CARLOS ACOSTA MOLINA	91525636				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	luiscarlosagrosena2712@gmail.com	3162989951		
7	CECILIA IBET VERGARA MORALES	50901618		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	cevemo2471@gmail.com	3218402849		
8	JHON LUIS HOYOS PACHECO	78703659				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	jlhoyos16@yahoo.com	3216585034 / 3116692770		
9	JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	9692573				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	javargass@sena.edu.co	3157474670		
10	DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO	1048993091		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	dhalinith.rodriguez@sena.edu.co	3147836486		
11	LEONARDO OJEDA SANTAMARIA	1065889298		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	lojeda89@misena.edu.co	3157825494		
12	CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES	1065868610		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	carlosdelvalle@sena.edu.co	3144384976		

GOR-F-085 V02

25/10/2025 Listado de Asistencia Mercado Campesino Rio de Oro cesar

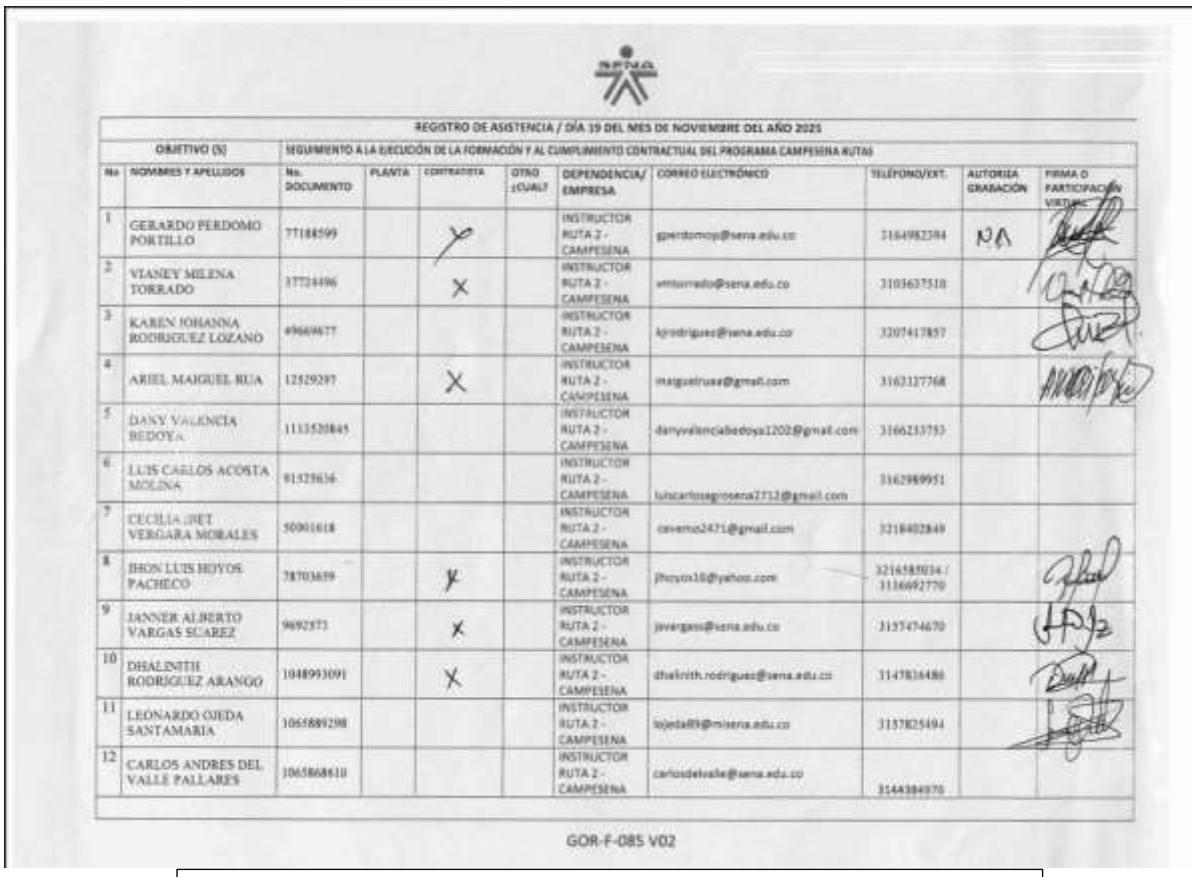




8/11/2025 Recepción de materiales de formación



19/11/2025 Reunión seguimiento a la ejecución de la formación y al cumplimiento contractual del programa campesena rutas



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 19 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2025

OBJETIVO (S)	SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN Y AL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL DEL PROGRAMA CAMPESENA RUTAS									
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	GERARDO PERDOMO PORTILLO	77188599		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	gperdomop@sena.edu.co	3164982384	SI	
2	YIANEY MILENA TORRADO	37724496		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	ymtorrado@sena.edu.co	3103637510		
3	KAREN JOHANNA RODRIGUEZ LOZANO	49669677				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	kjrodriguez@sena.edu.co	3207417857		
4	ARIEL MAIGUEL RUA	12529297		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	maiguelrua@gmail.com	3162127768		
5	DANY VALENCIA BEDOYA	1113520845				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	danyvalenciabedoya1202@gmail.com	3166233793		
6	LUIS CARLOS ACOSTA MOLINA	91523636				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	luiscarlosagrosena2713@gmail.com	3162989951		
7	CECILIA JIRET VERGARA MORALES	50001618				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	cevemo2471@gmail.com	3218402849		
8	IRON LUIS HOYOS PACHECO	78703639		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	jhoyos10@yahoo.com	3216589034 / 3116692770		
9	JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ	9692573		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	javargas@sena.edu.co	3157474670		
10	DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO	1048993091		X		INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	dhalinith.rodriguez@sena.edu.co	3147836486		
11	LEONARDO OJEDA SANTAMARIA	1065889298				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	lojeda89@misena.edu.co	3157825494		
12	CARLOS ANDRES DEL VALLE PALLARES	1065868610				INSTRUCTOR RUTA 2 - CAMPESENA	carlosdelvalle@sena.edu.co	3144384976		

GOR-F-085 V02

19/11/2025 Asistencia Reunión seguimiento a la ejecución de la formación y al cumplimiento contractual del programa campesena rutas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/10/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3321254 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3382365 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300842 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3345592 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3308097 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300843 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	65,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	302,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 16/10/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3321254 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3382365 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300842 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3345592 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3308097 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300843 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	65,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	302,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 17/02/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3181960 - PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080500102 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080500103 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

29080500104 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y NORMATIVA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3180242 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3188254 - PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080500102 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080500103 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

29080500104 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y NORMATIVA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3178725 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

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

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 260,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3275509 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3321254 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3260418 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3382365 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3181093 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

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

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

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 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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: 3308097 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3238548 - PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080500102 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080500103 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

29080500104 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y NORMATIVA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300842 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 220,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3345592 - COCINA BÁSICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3300843 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 220,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1356,00

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
17/02/2025	28/02/2025		30,00
03/03/2025	03/03/2025		5,00
04/03/2025	04/03/2025		5,00
05/03/2025	05/03/2025		5,00
15/03/2025	15/03/2025		5,00
16/03/2025	16/03/2025		5,00
29/03/2025	29/03/2025		5,00
04/04/2025	04/04/2025		5,00
05/04/2025	05/04/2025		5,00
06/04/2025	06/04/2025		5,00
11/04/2025	11/04/2025		5,00
25/04/2025	25/04/2025		5,00
26/04/2025	26/04/2025		5,00
04/05/2025	04/05/2025		5,00
10/05/2025	10/05/2025		5,00
11/05/2025	11/05/2025		5,00
17/05/2025	17/05/2025		5,00
18/05/2025	18/05/2025		5,00
24/05/2025	24/05/2025		5,00
04/06/2025	04/06/2025		4,00
06/06/2025	06/06/2025		4,00
11/06/2025	11/06/2025		4,00
13/06/2025	13/06/2025		4,00
18/06/2025	18/06/2025		4,00
20/06/2025	20/06/2025		4,00
25/06/2025	25/06/2025		4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 148,00

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL