



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO  
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica diciembre 2025

Señor (a)  
ROBINSON LOBO HERNANDEZ  
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7387350  
COORDINADOR ACADEMICO  
Centro Agroempresarial  
Aguachica

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

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.7387350 del año 2025.

MAURICIO MEJIA CHOGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.878.785 de Aguachica cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Desplazados del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$ 43.388.711). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a diecinueve (19) días del mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTITRÉS PESOS M/CTE (\$2.913.023); b) Ocho (08) pagos iguales por los meses de marzo a octubre de 2025, por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$ 4.599.510) cada uno; y c) Un (01) último pago correspondiente a veinticuatro (24) días del mes de noviembre de 2025, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS OCHO PESOS M/CTE (\$3.679.608).

**ADICIÓN-** Las partes convienen adicionar el valor del contrato de prestación de servicios de la referencia en la suma de (\$2.299.755) Dos millones doscientos noventa y nueve mil



setecientos cincuenta y cinco M/TCE, en consecuencia, se modificará el valor y la forma de pago la cual quedará a Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato será de (\$45.688.466) CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciocho (18) días del mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS SEIS PESOS M/CTE (\$2.759.706); b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE (\$ 4.599.510) cada uno; y c) Un (01) último pago correspondiente a Diez (10) días DEL MES DE DICIEMBRE por valor de UN MILLON QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL CIENTO SETENTA PESOS M/CTE (1.533.170).

**Plazo:** Será hasta el (10) de (Diciembre) de 2025.

<b>OBJETO:</b> (Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales de carácter temporal en el programa DESPLAZADOS del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar, contribuyendo en la formación profesional integral y asesorías técnicas orientadas al fomento del emprendimiento rural y campesino, según las directrices establecidas por la Dirección de Empleo y Trabajo, como instructor técnico en el área de AGROINDUSTRIA.

**Obligaciones Específicas:** (Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las	Impartir formación profesional integral al programa complementario:	Evidencias fotográficas y lista de asistencia.



	<p>actividades de aprendizaje, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.</p>	<p>Ficha: 3375062 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA. Código: 63510047 Versión: 1.</p> <p><b>Competencia:</b> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos <b>Resultados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 29080110603 comprobar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica de acuerdo con normativa</li><li>• 29080110602 aplicar buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica, conforme a normativa.</li><li>• 29080110604ejecutar medidas correctivas en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica, de acuerdo con reporte y procedimiento técnico</li><li>• 29080110601determinar los factores de riesgo de contaminación de la carne y productos cárnicos según normativa y parámetros técnicos.</li></ul>	
--	---	---	--



		<p>Ficha: 3384408 COCINA NAVIDEÑA</p> <p>Competencia: <b>PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)</b></p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE ALCANZAR</p> <p>PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR</p> <p>Ficha: 3384410 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS Código: 63550004 Versión: 1.</p> <p><b>Competencia:</b> Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>Resultado:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos.</li><li>• Elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del</li></ul>	
--	--	---	--



		<p>cliente y la receta estándar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Efectuar mise en place (alistamiento) de acuerdo con la programación indicada.</li><li>• Reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos.</li><li>• Interpretar la receta estándar, de acuerdo con el requerimiento del cliente.</li><li>• Manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional.</li><li>• Analizar información actualizada sobre demandas del mercado en el consumo de frutas y verduras usando las diferentes fuentes de información.</li></ul> <p>Ficha: <b>3394459</b> HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Versión 2. Código: 96151529</p> <p>Competencia: Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.</p>	
--	--	---	--



		<p>Resultado:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.</li><li>• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos.</li><li>• Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.</li><li>• Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.</li></ul> <p>Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</p> <p>Resultado:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.</li></ul>	
--	--	---	--



		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.</li><li>• Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido.</li><li>• Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.</li></ul> <p>FICHA:3402502 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA. Código: 63510047 Versión: 1.</p> <p><b>Competencia:</b> Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultados:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 29080110603 comprobar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica de acuerdo con normativa</li><li>• 29080110602 aplicar buenas prácticas de manufactura en la</li></ul>	
--	--	---	--



		<p>cadena cárnica, conforme a normativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 29080110604ejecutar medidas correctivas en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la cadena cárnica, de acuerdo con reporte y procedimiento técnico</li> <li>• 29080110601determinar los factores de riesgo de contaminación de la carne y productos cárnicos según normativa y parámetros técnicos</li> </ul>	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (actividades de aprendizaje, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Asistir a reunión, desarrollo guías de aprendizaje y planes de trabajo para la ejecución de la formación de los programas.	Evidencias aportadas en el portafolio del instructor.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizó este proceso donde se les dio a conocer la oferta Educativa a personal Desplazado y Vulnerable correspondiente al año 2025	Evidencias soportadas en el informe.



5	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	Se realizó el control de las inasistencias de los aprendices a la formación	Evidencias soportadas en el informe.
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se asoció a los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Evidencias de pantallazo de asociación a los aprendices a la ruta de aprendizaje.
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se emitió juicios de evaluación con base a la valoración de las evidencias de aprendices.	Evidencias de Excel de juicios evaluativos.
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
9	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
10	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo



	domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.		
11	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentar el Informe mensual de actividades, compuesto por: planilla de pago, autoliquidación de seguridad social, Reporte de horas del aplicativo Sofía Plus.	Informe mensual mes de mayo, Planilla de pago seguridad social mes de NOVIEMBRE Y DICIEMBRE No. 9495711684 Y 9495768283
12	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Actualizar el portafolio con las guías de aprendizaje y planes de trabajo de los programas.	Portafolio del Instructor- drive, Lista de Asistencia. <a href="#">MAURICIO MEJIA</a>
13	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
14	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
15	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de	Se apoyó a la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Actas de entrega de materiales.



	2011 y requerimiento de la institución.		
16	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
17	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe mensual del mes de octubre, planilla de pago, pago de seguridad y reporte de horas	Documentos requeridos por el supervisor de contrato soportados en Secop II
18	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
19	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
20	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
21	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	N/A para este para este periodo	N/A para este para este periodo
22	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas	Documentos Soportados en Secop II



23	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Aplicar al proceso de inscripción de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor	Pantallazo del proceso de inscripción de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor
----	---	--	--

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9495711684 Y 9495768283 de la planilla, expedida por aportes en línea en el mes de octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (126) folios

Cordialmente,

Firma   
**MAURICIO MEJIA CHOGÓ**

**Contratista**

**C.C. No. 10658787850 de Aguachica Cesar.**

Recibí a satisfacción:

Firma

**ROBINSON LOBO HERNANDEZ**

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.7387350 de 2025

**COORDINADOR ACADEMICO**



**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Ficha: 3375062**  
**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA**

29 octubre 2025



29 octubre 2025





30 octubre 2025



30 octubre 2025





5 noviembre 2025



5 noviembre 2025





6 noviembre 2025



6 noviembre 2025





12 noviembre 2025



12 noviembre 2025





13 noviembre 2025



13 noviembre 2025





19 noviembre 2025



19 noviembre 2025





20 noviembre 2025



20 noviembre 2025





26 noviembre 2025



26 noviembre 2025





27 noviembre 2025



27 noviembre 2025





3 diciembre 2025



3 diciembre 2025





4 diciembre 2025



4 diciembre 2025





Asistencia de Ficha: 3375062

**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA.**

LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA							
CÓDIGO DE CONTRATO		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <u>Buenas Prácticas de Manufactura en la ind. Carnica.</u>					
		CÓDIGO DE FICHA: <u>3375062</u>					
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 29/10/25	FECHA: 30/10/25	FECHA: 5/11/25	FECHA: 6/11/25
				FECHA	FECHA	FECHA	FECHA
1	1064708071	Fabian Guenare Ballea	3126286523	<i>FB</i>	<i>FB</i>	<i>FB</i>	<i>FB</i>
2	1062805239	Alexander San Juan		ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER
3	1063866084	Germuldo Bultrú Uribe	3109985018	Germuldo Bultrú U	Germuldo Bultrú U	Germuldo Bultrú U	Germuldo Bultrú U
4	119321990	Fabian Enrique Lizaso	3162379165	Fabian E. Lizaso	Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique
5	106522642	Carlos Manuel Rodríguez	3148001979	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>
6	7003250786	Harold Stuech lemus	370403355	Harold lemos	Harold lemos	Harold lemos	Harold lemos
7	100404437	Fabiana Pallares C	313212535	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares
8	1097472280	Elkin Eduardo Ramos S	310479568	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							



		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
MEMBROS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN		Buenas Prácticas de manufactura en la ind. cárnica					
CÓDIGO DE FICHA: 3375062							
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 12/11/25	FECHA: 13/11/25	FECHA: 19/11/25	FECHA: 20/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1064-708-071	Fabian Guerrero Betillo	3126086563	<i>FFS</i>	<i>FFS</i>	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero
2	1062-805239	ALEXANDER SANCHEZ		ALEXANDER	ALEXANDER		
3	1065-866087	Grimaldo Balboa Ortiz	3104405078	Grimaldo Balboa	Grimaldo Balboa	Grimaldo Balboa	Grimaldo Balboa
4	1193225990	Fabian Enrique Vizcarra	3162519265	Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique
5	1065822642	Carlos Manuel Rodriguez	3120029579	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>		
6	7002750766	Harold Stinash Ramos	3704043355	Harold Ramos	Harold Ramos	Harold Ramos	Harold Ramos
7	7004819437	Fabian A Palacios C	3132125354	Fabian Palacios	Fabian Palacios	Fabian Palacios	Fabian Palacios
8	1097472280	Elkin Guardado Ramos	3043945061	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos
9	1065622642	Carlos Manuel Rodriguez	3177016878	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>	<i>CMR</i>
10	1062-805239	ALEXANDER SANCHEZ		ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER
11	1003246348	Lorena Dayanes		Lorena D	Lorena D	Lorena D	Lorena Dayanes
12	1003246348	Sebastian Duarte		Sebastian B	Taidar B	Taidar B	Taidar B
13	1065865461	Jaidar Bustos		Jaidar B	Taidar B	Taidar B	Taidar B
14	1065868787	Wilson Gonzalez		Wilson G	Wilson G	Wilson G	Wilson G
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COPYING CONTINUA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Buenas Prácticas de manufactura en la ind. cárnica  
 CÓDIGO DE FICHA: 3375062

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 26/11/25	FECHA: 27/11/25	FECHA: 3/12/25	FECHA: 4/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1193225990	Fabian Emilio P. V. C.		Fabian Emilio P. V. C.	Fabian Emilio P. V. C.	Fabian Emilio P. V. C.	Fabian Emilio P. V. C.
2	1004819437	Fabian Pallares	313275534	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares
3	1091472260	Elkin Eduardo	310439508	Elkin Eduardo	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos
4	1.004.70807	Fabian Guerrero	3122281525	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero
5	1065866087	Grimaldo Balleza Urbé	3104985018	Grimaldo Balleza U	Grimaldo Balleza U	Grimaldo Balleza U	Grimaldo Balleza U
6	1062805239	ALEXANDER SCITANO		ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER
7	1003750786	Harold Steven Lemus	3104043255	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus
8	1065918843	Margy Cristo		Margy Cristo	Margy Crist	Margy Cristo	Margy Cristo
9	1069490975	Nathemi Marea		Nathemi M.	Nathemi M	Nathemi M	Nathemi M
10	18970897	Norberto M		Norberto	Norberto	Norberto	Norberto
11	49662187	Jaidis Cristo		Jaidis Cristo	Jaidis Cristo	Jaidis Cristo	Jaidis Cristo
12	09316157	Karla Rios		Karla Rios	Karla Rios	Karla Rios	Karla Rios
13	6395370	Carlos Antonio R		CAR	C.A.R	C.A.R	C.A.R
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Ficha: 3384408**  
**COCINA NAVIDEÑA**

5 noviembre 2025



5 noviembre 2025





6 noviembre 2025



6 noviembre 2025





7 noviembre 2025



7 noviembre 2025



8 noviembre 2025



8 noviembre 2025





12 noviembre 2025



12 noviembre 2025





13 noviembre 2025



13 noviembre 2025



14 noviembre 2025



14 noviembre 2025



15 noviembre 2025



15 noviembre 2025





19 noviembre 2025



19 noviembre 2025



20 noviembre 2025



20 noviembre 2025





Asistencia Ficha: 3384408

COCINA NAVIDEÑA

		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
COPIA NO CONTINUA		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina Navideña					
		CODIGO DE FICHA: 3384408					
No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 5/11/25	FECHA: 6/11/25	FECHA: 7/11/25	FECHA: 8/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	49662187	Jaidi Entol	3107058333	Jaidi Entol	Jaidi Entol	Jaidi Entol	Jaidi Entol
2	6795370	Julio A Rodriguez	3134142664	C.A.R.	C.A.R.	C.A.R.	C.A.R.
3	1060910843	Mary Rosa Rodriguez	3185323030	Mary Rodriguez	Mary Rodriguez	Mary Rodriguez	Mary Rodriguez
4	706282659461	Juder Bustos	502245784	Juder Bustos	Juder Bustos	Juder Bustos	Juder Bustos
5	49556443	Rosmelia A.		Rosmelia A	Rosmelia A	Rosmelia A	Rosmelia A
6	49659536	Lides Chavez		Lides Ch.	Lides Ch.	Lides Ch.	Lides Ch.
7	9691292	Ronald Espinosa		Ronald ESP	Ronald ESP	Ronald ESP	Ronald ESP.
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: **Cocina navideña**  
 CODIGO DE FICHA: **3384408**

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 12/11/25	FECHA: 13/11/25	FECHA: 14/11/25	FECHA: 15/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1003250186	Harold Lemus		Harold L.	Harold L.	Harold L.	Harold L.
2	1065865451	Jauder Bustos		Jauder Bustos	Jauder Bustos	Jauder Bustos	Jauder Bustos
3	1065869635	Nathalia Garay		Nathalia G.	Nathalia G.	Nathalia G.	Nathalia G.
4	1065879233	Diana C.		Diana C.	Diana C.	Diana C.	Diana C.
5	1665918843	Mary Rodriguez		Mary Rodriguez	Mary Rodriguez	Mary Rodriguez	Mary Rodriguez
6	5500974	Antonio mesa		Antonio mesa	Antonio mesa	Antonio mesa	Antonio mesa
7	6795370	Carlos Antonio R.		C.A.R	C.A.R	C.A.R	C.A.R
8	1066083729	Liceth Sanchez		Liceth S.		Liceth S.	Liceth S.
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: <u>Cocina navideña</u>	
CODIGO DE FICHA: <u>3384408</u>	

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 19/11/25	FECHA: 20/11/25	FECHA:	FECHA:
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	49662187	Jaidis Caste		Jaidis Caste	Jaidis Caste		
2	49659536	Lides Chavez		Lides Ch	Lides Ch		
3	49556443	Rosmelia A		Rosmelia A	Rosmelia A		
4	1065865451	Jaidier Bustos		Jaidier Bustos	Jaidier Bustos		
5	1065879333	Diana C.		Diana C.	Diana C.		
6	5500474	Antonina mesa		Antonina m	Antonina m		
7	1066083779	Liceth Sanchez		Liceth S	Liceth S		
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Ficha: 3384410**  
**PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS**

7 noviembre 2025



7 noviembre 2025





8 noviembre 2025



8 noviembre 2025



9 noviembre 2025



9 noviembre 2025





10 noviembre 2025



10 noviembre 2025







15 noviembre 2025



15 noviembre 2025



16 noviembre 2025



16 noviembre 2025





17 noviembre 2025



17 noviembre 2025



21 noviembre 2025



21 noviembre 2025





22 noviembre 2025



22 noviembre 2025



24 noviembre 2025



24 noviembre 2025





ASISTENCIA Ficha: 3384410

PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

CORPUS COLOMBIANA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas					
		CÓDIGO DE FICHA: 3384410					
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA 7/11/25	FECHA 8/11/25	FECHA 9/11/25	FECHA 10/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1065877369	Quinda Alzate		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
2	36501653	Mary Serrano		Mary Serrano	Mary Serrano	Mary Serrano	Mary Serrano
3	1065886077	Luis Quintana		Luis Q	Luis Q	Luis Q	Luis Q
4	1063877898	Sanna Alzate		Karina P	Karina A	Karina A	Karina A
5	1065879233	Diana Contreras		Diana C	Diana C	Diana C	Diana C
6	5500474	Antonio Mesa		Antonio Mesa	Antonio Mesa	Antonio Mesa	Antonio Mesa
7	1003248728	Jairman Guerrero		Jairman G	Jairman G	Jairman G	Jairman G
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparaciones con frutos y verduras cocidas  
 CÓDIGO DE FICHA: 3384410

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	CELULAR	FECHA: 14/11/25	FECHA: 15/11/25	FECHA: 16/11/25	FECHA: 17/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1003248466	Diego Perez		Diego P	Diego P	Diego P	Diego P
2	1003250186	Harold Lemus		Harold C	Harold C	Harold C	Harold C
3	1007376896	Natalia Nativara		Natalia Flores	Natalia Flores	Natalia Flores	Natalia Flores
4	1065839233	Diana Contreras		Diana C	Diana C	Diana C	Diana C
5	1065837898	Kimberly Alzate		Kimberly A	Kimberly A	Kimberly A	Kimberly A
6	1065886077	Luis Quintana		Luis Q	Luis Q	Luis Q	Luis Q
7	1065894769	Sandra Alzate		Sandra	Sandra	Sandra	Sandra
8	36501653	Mary Semano		Mary Semano	Mary Semano	Mary Semano	Mary Semano
9	9691292	Ronald Espinosa		Ronald Smith	Ronald Smith	Ronald Smith	Ronald Smith
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Preparación con Frutos y Verduras Cocidas  
 CÓDIGO DE FICHA: 3384410

No.	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 21/11/25	FECHA: 22/11/25	FECHA: 23/11/25	FECHA: 24/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1065899769	Janika Alzate		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
2	36501653	Mary Serrano		Mary Serrano	Mary Serrano	Mary S	Mary S.
3	1065886078	Luis Quintan		Luis Q.	Luis Q.	Luis Q.	Luis Q.
4	1003248466	Diego Perez		Diego P.	Diego P.		Diego P.
5	1065873898	Karina Alzate		Karina A.	Karina A.	Karina A.	Karina A.
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Ficha: 3394459  
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

18 noviembre 2025



18 noviembre 2025





19 noviembre 2025



19 noviembre 2025





20 noviembre 2025



20 noviembre 2025





21 noviembre 2025



21 noviembre 2025





24 noviembre 2025



24 noviembre 2025





25 noviembre 2025



25 noviembre 2025





26 noviembre 2025



26 noviembre 2025





27 noviembre 2025



27 noviembre 2025





28 noviembre 2025



28 noviembre 2025





1 diciembre 2025



1 diciembre 2025





2 diciembre 2025



2 diciembre 2025





3 diciembre 2025



3 diciembre 2025





ASISTENCIA Ficha: 3394459  
 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

COPIA NO CONTROLADA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN		Higiene y Manipulación de alimentos					
CODIGO DE FICHA: 3394459							
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 18/11/25 FIRMA	FECHA: 19/11/25 FIRMA	FECHA: 20/11/25 FIRMA	FECHA: 21/11/25 FIRMA
1	1193225990	Fabian Enrique U.C		Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique
2	1004079437	Fabian Pallares	3132725354	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares
3	1041472280	Elkin Eduardo	364395688	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos	Elkin Ramos
4	1.064.702021	Fabian Guerrero	812628682	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero
5	1007470604	Edgar Castro	8177363921	Edgar Castro	Edgar Castro	Edgar Castro	Edgar Castro
6	7003750786	Harold S. Torres Lemus	3704043755	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus
7	88253628	Edgar Heza CH	3218443103	Edgar Heza	Edgar Heza	Edgar Heza	Edgar Heza
8	1065866087	Grimaldo Bullena Uribe	3104485016	Grimaldo Bullena	Grimaldo Bullena	Grimaldo Bullena	Grimaldo Bullena
9	1062905234	ALEXANDER S. SANCHEZ		ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER
10	1216969246	Mónica Patricia Mora Díaz	9170786195	Mónica Mora	Mónica Mora	Mónica Mora	Mónica Mora
11	1003241348	Yasmin Roxana Heza	3185481517	<del>Yasmin</del>	<del>Yasmin</del>	<del>Yasmin</del>	<del>Yasmin</del>
12	1007607904	Liana Contreras B.	3233612763	Liana C.	Liana C.	Liana C.	Liana C.
13	1052879109	Frieman Contreras V.	3758307504	Frieman C.	Frieman C.	Frieman C.	Frieman C.
14	1003247062	Romulo Perez		Romulo P.	Romulo P.	Romulo P.	Romulo P.
15	1003228955	Emilse Padilla		Emilse Pad.	Emilse Pad.	Emilse Pad.	Emilse Pad.
16	1002359052	Luiselda Antoniana		<del>Luiselda</del>	<del>Luiselda</del>	<del>Luiselda</del>	<del>Luiselda</del>
17	1050118177	Edith Vaneth P		Edith Perez	Edith Perez	Edith Perez	Edith Perez
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:

Higiene y manipulación de Alimentos

CODIGO DE PÍCULA: 3394459

No	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 24/11/25	FECHA: 25/11/25	FECHA: 26/11/25	FECHA: 27/11/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1193225990	Fabian Enrique V.		Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique	Fabian Enrique
2	1004199437	Fabian Pallares	3732257594	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares
3	1001472280	Eikin Eduardo	3104395581	Eikin Ramos	Eikin Ramos	Eikin Ramos	Eikin Ramos
4	1002750786	Harold Stuard Lemus	3704073855	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus	Harold Lemus
5	88253620	Edgar Heza CH	3218443158	Edgar Heza	Edgar Heza	Edgar Heza	Edgar Heza
6	1.004.25001	Fabian Guerrero	3026286722	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero	Fabian Guerrero
7	1062805239	ALEXANDER SORIANO		ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER	ALEXANDER
8	1065866087	Grimaldo Balleza Ojeda	3104485016	Grimaldo Balleza	Grimaldo Balleza	Grimaldo Balleza	Grimaldo Balleza
9	1216969246	MARCELO PEREZ HERNANDEZ	3178002915	MARCELO PEREZ	MARCELO PEREZ	MARCELO PEREZ	MARCELO PEREZ
10	1003246348	LAURA DUBOIS YRIBARRA	3785548252	LAURA	LAURA	LAURA	LAURA
11	1007667004	LAURA CONTRERAS R	3233361203	LAURA C.	LAURA C.	LAURA C.	LAURA C.
12	1052879709	FRANCISCA CONTRERAS V	3758830780	FRANCISCA C.	FRANCISCA C.	FRANCISCA C.	FRANCISCA C.
13	36503561	Rubielita Becerra		Rubielita	Rubielita	Rubielita	Rubielita
14	49651363	MARIA O. FUENTES		MARIA F.	MARIA F.	MARIA F.	MARIA F.
15	49664827	CLARA ANDE FUENTES		CLARA ANDE	CLARA ANDE	CLARA ANDE	CLARA ANDE
16	49659973	MARIA SANTA R.		MARIA B.	MARIA B.	MARIA B.	MARIA B.
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



COPIA DE CONTROLADA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Higiene y Manipulación de Alimentos					
		CODIGO DE FICHA: 3394459					
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CELULAR	FECHA: 28/11/25	FECHA: 1/12/25	FECHA: 2/12/25	FECHA: 3/12/25
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	1062805239	Alicia N. de Santana		Alicia N. de S.	Alicia N. de S.	Alicia N. de S.	Alicia N. de S.
2	1065893145	Elyiv Caballero		Elyiv C.	Elyiv C.	Elyiv C.	Elyiv C.
3	1193225990	Fabian Enrie		Fabian Enrie	Fabian Enrie	Fabian Enrie	Fabian Enrie
4	1062805417	Jeisson Santana	3045212601	Jeisson Santana	Jeisson Santana	Jeisson Santana	Jeisson Santana
5	1004849437	Fabian Pallares	3132125354	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares	Fabian Pallares
6	88253629	Edgar Meza	3218443158	Edgar Meza	Edgar Meza	Edgar Meza	Edgar Meza
7	1065622642	Camilo Manuel Rodríguez	5177016878	Camilo M. R.	Camilo M. R.	Camilo M. R.	Camilo M. R.
8	1065866067	Grimaldo Bullon Vique	3104485018	Grimaldo Bullon V.	Grimaldo Bullon V.	Grimaldo Bullon V.	Grimaldo Bullon V.
9	1716969216	Manuel Riquelme	3176662495	Manuel Riquelme	Manuel Riquelme	Manuel Riquelme	Manuel Riquelme
10	1004470607	aldair contreras	3177663821	aldair C.	aldair C.	aldair C.	aldair C.
11	1003246348	Lorena Marableno	3185485517	Lorena C.	Lorena C.	Lorena C.	Lorena C.
12	1007667904	Lorena Contreras	3237617763	Lorena C.	Lorena C.	Lorena C.	Lorena C.
13	1062819109	Diana Contreras V.	3158381501	Diana C.	Diana C.	Diana C.	Diana C.
14	1065865123	Diana Diaz		Diana Diaz	Diana Diaz	Diana Diaz	Diana Diaz
15	1065883183	Wilson Contreras		Wilson C.	Wilson C.	Wilson C.	Wilson C.
16	1066085582	Glady's Luna		Glady's Luna	Glady's Luna	Glady's Luna	Glady's Luna
17	49671974	Sandra Alvarez		Sandra B.	Sandra B.	Sandra B.	Sandra B.
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

M



**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS Ficha: 3402502**  
**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA**

28 noviembre 2025



28 noviembre 2025





29 noviembre 2025



29 noviembre 2025





30 noviembre 2025



30 noviembre 2025





1 diciembre 2025



1 diciembre 2025





2 diciembre 2025



2 diciembre 2025





5 diciembre 2025



5 diciembre 2025





6 diciembre 2025



6 diciembre 2025





7 diciembre 2025



7 diciembre 2025





8 diciembre 2025



8 diciembre 2025





9 diciembre 2025



9 diciembre 2025







		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
		BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA IND. CARNICERA					
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN		CODIGO DE PLAN 3492502					
NO.	CERTIFICACION	NOMBRE	CELULAR	FECHA 29/11/25 FIRMA	FECHA 29/11/25 FIRMA	FECHA 30/11/25 FIRMA	FECHA 1/12/25 FIRMA
1	5044432	GUILLERMO BARRERA	3226570523	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
2	5044432	GUILLERMO LA ROSA PASTOR	3233476691	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
3	26794507	ROBERTO PARRON H.	3126383456	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
4	19911930	ABEL LOPES		ABEL LOPES	ABEL LOPES	ABEL LOPES	ABEL LOPES
5	3221082	ANGEL RODRIGUEZ		ANGEL RODRIGUEZ	ANGEL RODRIGUEZ	ANGEL RODRIGUEZ	ANGEL RODRIGUEZ
6	3321075	JOSE IGNACIO		JOSE IGNACIO	JOSE IGNACIO	JOSE IGNACIO	JOSE IGNACIO
7	2793408	EMILIA TRAPACCO		EMILIA TRAPACCO	EMILIA TRAPACCO	EMILIA TRAPACCO	EMILIA TRAPACCO
8	104592301	DAVID JORDAN	1.061256454	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
9	7062560296	TIAGO F. ALVARO P.	9204704726	TIAGO F. ALVARO P.	TIAGO F. ALVARO P.	TIAGO F. ALVARO P.	TIAGO F. ALVARO P.
10	26744621	GONZALO HERNANDEZ	3222127174	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
11	37329507	WOLFF HERNANDEZ R.	3100091180	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
12	26794986	ROQUEZ JHON ARIAS JUAN	3043638728	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
13	39010743	DIEGO LUIS GUTIERREZ		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
14	39668664	LUIS EDUARDO		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
15	42493176	MARIA NAZARETH		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
16	4972618	JOSE DALE SANTO		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
17	5044433	JUAN CARLOS		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
18	5247097	JUAN CARLOS		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
19	7160240	OMAR JOSE GOMEZ		[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
20							
21							
22							
23							
24							
25							



CÓPIA NO CONTROLADA		LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA					
		NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Buenas prácticas de Manufactura en la ind. Camión					
		CODIGO DE FICHA: 3407502					
NO.	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	CURSOS	FECHA: 8/10/25	FECHA: 9/12/25	FECHA:	FECHA:
				FIRMA	FIRMA	FIRMA	FIRMA
1	406350090	IRINA FERNANDA		IRINA ROMAS	IRINA ROMAS		
2	1717599	Luis Abello		Luis Abello	Luis Abello		
3	26793351	Florencia		Florencia	Florencia		
4	1739945	Mario Hoyos		Mario H	Mario H		
5	26794150	Emilia Rosal. C.		Rosa Ce	Rosa Ce		
6	1739970	Julio Alberto		Julio A.	Julio A.		
7	26794621	Graciela Mendoza		Graciela	Graciela		
8	26794833	Luz Dary Madina		Luz Dary	Luz Dary		
9	26795986	Raquel Sofia		Raquel S	Raquel S		
10	30874523	Ana Mercedes		Ana Mercedes	Ana Mercedes		
11	32793833	Ana Mercedes		Ana Mercedes	Ana Mercedes		
12	37329567	Lucy Marino		Lucy	Lucy		
13	5044606	Josie Jalk		Josie Jalk	Josie Jalk		
14	5844885	Abel Jimenez		Abel Jimenez	Abel Jimenez		
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							



## ASOCIAR APRENDICES A LA RUTA DE APRENDIZAJE

Instructor

- Diseno Curricular
- Ejecucion de la Formacion
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
  - Consultar Ruta de Aprendizaje
  - Generar Caso de Planeación Pedagógica
  - Generar PDF de Proyecto Formativo
  - Gestion de la Ruta de Aprendizaje
    - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
    - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
    - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
    - Reconocimiento de Aprendizajes Previos

### Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3375862 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

Ruta de Aprendizaje: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

Consultar Aprendizajes

No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización o ruta de aprendizaje

Instructor

- Diseno Curricular
- Ejecucion de la Formacion
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
  - Consultar Ruta de Aprendizaje
  - Generar Caso de Planeación Pedagógica
  - Generar PDF de Proyecto Formativo
  - Gestion de la Ruta de Aprendizaje
    - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
    - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
    - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
    - Reconocimiento de Aprendizajes Previos

### Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3384400 - COCINA RUVIENA

Ruta de Aprendizaje:

Consultar Aprendizajes

No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización o ruta de aprendizaje

SENA Plus versión 3.0.00 - Powered by SENA - © SENA 2019 - Bogotá - Colombia - (AGD)

Instructor

- Diseno Curricular
- Ejecucion de la Formacion
  - Administrar Ruta de Aprendizaje
  - Consultar Ruta de Aprendizaje
  - Generar Caso de Planeación Pedagógica
  - Generar PDF de Proyecto Formativo
  - Gestion de la Ruta de Aprendizaje
    - Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje
    - Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
    - Listar Aprendizajes Asociados a Ruta
    - Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
    - Reconocimiento de Aprendizajes Previos

### Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3384410 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

Ruta de Aprendizaje:

Consultar Aprendizajes

No se encontraron aprendices para la ficha seleccionada, intente nuevamente seleccionando otra ficha de caracterización o ruta de aprendizaje

SENA Plus versión 3.0.00 - Powered by SENA - © SENA 2019 - Bogotá - Colombia - (AGD)



Proceso de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor



## El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015  
otorga*

*Certificado de Competencia Laboral a*

**MAURICIO MEJIA CHOGO**

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1065878785

Quien demostró su Competencia Laboral en la  
*Norma*

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL  
INTERMEDIO**

*Código: 240201056 - Versión: 2*

*En testimonio de lo anterior, se firma el presente en PIEDECUESTA, A los veintiseis (26) días del mes de Septiembre de dos mil veinticinco (2025)*

Firmado Digitalmente por

2556939 - 26/09/2025  
No Y FECHA REGISTRO

JAIRO ORLANDO RAMIREZ MONTERO  
Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO  
REGIONAL SANTANDER

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web <http://certificados.sena.edu.co>, bajo el número 912200240201056252CC1065878785C.

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MAURICIO MEJIA CHOGO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 10/02/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 10/12/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 3317313 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3394459 - 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:**

3218103 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS  
CONCENTRADOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

0196151542\_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3317311 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3218919 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3307823 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3289933 - 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:** 3224765 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3375062 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3218918 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3238730 - 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:** 3276312 - 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:** 3384410 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3343869 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA** 3156967 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA**

3206552 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA**

3257141 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

**DE APRENDIZAJE:**

CONCENTRADOS.

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

0196151542\_ APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3402502 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3276291 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542\_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3261483 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542\_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3384408 - COCINA NAVIDEÑA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 50,00

---

## **FICHA DE APRENDIZAJE:**

**3347258 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PREPARAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3358430 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3358365 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542\_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3347269 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3182024 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

### FICHA 3307821 - COMIDAS RAPIDAS DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

EFFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

---

**FICHA** 3347257 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS  
**DE APRENDIZAJE:** CONCENTRADOS.

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542\_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542\_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542\_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542\_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA** 3257142 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **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:** 1458,00

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

### ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			0,00

**INSTRUCTOR:** MAURICIO MEJIA CHOGO

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL