



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

Yopal, 30 de noviembre de 2025

Señora

**MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA**

SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8479739/2025**

Coordinadora Académica

Formación Profesional Integral- CAFEC.

Yopal

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

**Referencia:** No. CO1.PCCNTR.8479739 del año 2025

**ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1049610542 de Tunja, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral -CAFEC, 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:** El valor total del presente contrato asciende a la suma de DIEZ MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL, DOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS M/CTE. (\$10.134.266) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:  
a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de CINCO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTI CUATRO PESOS M/CTE. (\$5.333.824) MES, incluido IVA.



**Plazo:** Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

**OBJETO:** (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)

Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial y/o virtual de 160 horas al mes o proporcional a su ejecución, emisión de juicios evaluativos y entrega del portafolio del instructor, de acuerdo con la programación asignada por el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare en su área de influencia, según lineamientos de la Dirección de Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Pecuaria.

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato, según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra-clase.  Se ejecutaron 84 horas en el proceso formativo Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	<p><b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801092 competencia APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION EN LA INDUSTRIA LÁCTEA</p> <p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p><b>Tabla 3.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801029 competencia APLICACIÓN DE PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES</p> <p>Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> </ul> </p>



			- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b>
2	La formación será de manera presencial y si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.	Asistencia presencial a Centro formativo SENA - Monterrey	<b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje: <b>Ítem clases impartidas</b>
3	Gestionar la aprobación del <b>proyecto formativo</b> de los programas de formación titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar a Sofía plus para viabilizar por Coordinación académica; el formato con código del proyecto deberá ser <b>entregado</b> a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato	Capacitaciones a fin de crear proyecto formativo y Perfil Pedagógico con la formadora de formadores Angela Katuska Ruíz	Realizadas en las fechas: 11/11/2025, 15/11/2025, 18/11/2025, 20/11/2025, 27/11/2025 a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b> , correos electrónicos: - <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a> - <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a>  <b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072  <b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.  <b>Tabla 4: Registros fotográficos</b>
4	<b>Crear</b> la ruta de aprendizaje y <b>mantenerla actualizada</b> del(os) grupo(s) de formación asignado(s) (ficha de caracterización) por Coordinación Académica, y <b>asociar</b> a los aprendices en Sofía Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Capacitación con la formadora de formadores Angela Katuska	Programada para la fecha 27/11/2025, a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b> , correos electrónicos: - <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a> - <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a>  <b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072



			<p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos</b> <b>Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p>
5	<p>Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP's, Guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica), actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación, Guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica); y los demás formatos y solicitudes por parte de Coordinación Académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>



	Integral, en los formatos establecidos por el SIGA y lineamientos de la Coordinación Académica.		
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
7	Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendizaje vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar, y en 3 momentos para los programas del nivel tecnológico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a Coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos, hora y lugar, así como novedades que se presenten.	Esta fue ejecutada por el Instructor Rodrigo Castro	N/A
8	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados, y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.	Se asistieron a dos reuniones en el mes de noviembre de la siguiente manera:  <b>1. Fecha:</b> <b>7/11/2025</b> Reunión lineamientos etapa productiva  <b>2. Fecha:</b> <b>7/11/2025</b> Reunión general de	<b>Tabla 4: Registros fotográficos Registro fotográfico No. 1</b> Asistencia reunión lineamientos etapa productiva  <b>Tabla 4: Registros fotográficos Registro fotográfico No. 2:</b> Asistencia reunión instructores contratistas



		instructores contratistas	
9	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
10	Para instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	N/A	N/A
11	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	No se ejecutó en el presente mes	N/A
12	Fortalecer la inducción para los aprendices enfatizando en el reglamento del aprendiz, concretando la opción de etapa práctica para los aprendices para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
13	Conocer y aplicar a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo	Capacitación con la formadora de formadores Angela Katuska Ruíz	<p>Programada de acuerdo a calendario, a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b>, correos electrónicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a></li> <li>- <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a></li> </ul> <p><b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072</p>



	y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.		<p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos</b> <b>Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p>
14	Planear oportuna y adecuadamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la Coordinación Académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Capacitaciones a fin de crear proyecto formativo y Perfil Pedagógico con la formadora de formadores Angela Katuska Ruíz	<p>Realizadas en las fechas: 11/11/2025, 15/11/2025, 18/11/2025, 20/11/2025, 27/11/2025 a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b>, correos electrónicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a></li> <li>- <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a></li> </ul> <p><b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072</p> <p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos</b> <b>Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p>
15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el	No se ejecutó en el presente mes	N/A



	cumplimiento de las obligaciones contractuales.		
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	No se ejecutó en el presente mes	N/A
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Desde el inicio de actividades se mantiene la comunicación con los estudiantes a fin de conocer sus expectativas respecto al Programa de Formación. Se observa un ambiente y entorno colaborativo	N/A
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilización de medios audiovisuales (diapositivas) a fin de socializar las temáticas	N/A
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo	Asistencia a los espacios solicitados por el supervisor y entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación.	<b>Tabla 1, Tabla 2, Tabla 3.</b> Evidencias de aprendizaje: <b>Ítem clases impartidas</b>  <b>Link Drive carpeta con Informe Contractual e Informe de Gestión Financiera noviembre 2025:</b> <a href="https://n9.cl/ma63i">https://n9.cl/ma63i</a>



	del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	No se ejecutó en el presente mes	N/A
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra-clase.  Se ejecutaron 84 horas en el proceso	<b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801092 competencia APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION EN LA INDUSTRIA LÁCTEA



		formativo Ficha No. 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	<p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p><b>Tabla 3.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801029 competencia APLICACIÓN DE PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES</p>
26	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Capacitación con la formadora de formadores Angela Katuska	<p>Programada para la fecha 27/11/2025, a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b>, correos electrónicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a></li> <li>- <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a></li> </ul> <p><b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072</p> <p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos</b> <b>Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p>
27	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No se ejecutó en el presente mes	N/A



28	<p>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</p>	<p>Capacitación con la formadora de formadores Angela Katiuska</p>	<p>Programada para la fecha 27/11/2025, a través de la Plataforma <b>Microsoft Teams</b>, correos electrónicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="mailto:avgonzalezo@sena.edu.co">avgonzalezo@sena.edu.co</a></li> <li>- <a href="mailto:akruiz@sena.edu.co">akruiz@sena.edu.co</a></li> </ul> <p><b>Código de Proyecto Formativo:</b> 3423072</p> <p><b>Nombre de Proyecto Formativo:</b> ESTANDARIZACIÓN DE UN PRODUCTO LÁCTEO CON IDENTIDAD REGIONAL INTEGRANDO BPM E INSUMOS AUTÓCTONOS COMO INNOVACIÓN PARA EL APROVECHAMIENTO DE RECURSOS EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos</b> <b>Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p>
29	<p>Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.</p>	<p>Clases temáticas, talleres, evaluaciones, actividades extra clase.</p> <p>Se ejecutaron 84 horas en el proceso formativo 3316531 programa PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.</p>	<p><b>Tabla 1.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801092 competencia APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA</p> <p><b>Tabla 2.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 210101058 competencia ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</p> <p><b>Tabla 3.</b> Evidencias de aprendizaje. Ficha de caracterización 290801029 competencia APLICACIÓN DE PROCESO TERMICO SEGÚN</p>



			<p>PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES</p> <p>Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reporte de horas mensual de Sofiaplus</li> <li>- EVIDENCIA MENSUAL: <b>GANTT DE HORAS MENSUALES</b></li> </ul> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos Registro fotográfico No. 3</b> Capturas de pantalla capacitación</p> <p><b>Tabla 4: Registros fotográficos Registro fotográfico No. 4</b> Capturas de pantalla aprobación horas adicionales</p>
30	<p>En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>
31	<p>Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes</p>	<p>No se ejecutó en el presente mes</p>	<p>N/A</p>



	virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.		
32	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
33	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
34	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación	No se ejecutó en el presente mes	N/A



	ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.		
35	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo visitas de seguimiento evidenciadas en actas, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado mensualmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.	No se ejecutó en el presente mes	N/A
36	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. <b>El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto el párrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula</b>	Realización y entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación.	Se presentó los correspondientes informes de actividades desarrolladas en la ejecución del contrato.  <b>Link Drive carpeta con Informe Contractual e Informe de Gestión Financiera noviembre 2025:</b> <a href="https://n9.cl/ma63i">https://n9.cl/ma63i</a>



	<p>de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.</p> <p>Parágrafo: Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria.</p>		
37	<p>El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de Formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.</p> <p>La cláusula penal y las multas así impuestas se harán efectivas directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto</p>	N/A	N/A



	entre otros a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro de la garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.		
--	---	--	--

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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

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. 1076877216 de la planilla y reajuste de pago con la planilla No.



1077967300, operador Simple S.A y periodo pagado correspondiente al mes de octubre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

**ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA**

Contratista

C.C. No. 1049610542 de Tunja

Recibí a satisfacción:

**MÓNICA LUCÍA MANCIPE RIVERA**

SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.8479739/2025**

Coordinadora Académica



## EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRATO CO1.PCCNTR.8479739 MES DE NOVIEMBRE DE 2025

**TABLA 1: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

<b>NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 290801092</b>																																																																									
<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS</b>																																																																									
<b>COMPETENCIA: APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA</b>																																																																									
<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>REGISTRO FOTOGRAFICO</b>																																																																								
<b>TALLER 1:</b> Realización de Ficha Técnica: Leches	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA LECHE DESLACTOSADA</b></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>PERTENECE A: SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b></td> </tr> <tr> <td>Fecha de emisión 06/11/2012</td> <td>Fecha de Actualización 10/08/2023</td> <td>Versión 08</td> <td>Código FT 11</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Elaboró: Coordinador de Calidad</td> <td>Revisó: Director de Calidad</td> <td>Aprobó: Gerente General</td> </tr> <tr> <td><b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b></td> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>LECHE REGIONMONTUNA</b></td> </tr> <tr> <td><b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b></td> <td colspan="3">La leche deslactosada es una leche a la que se le ha eliminado o reducido la lactosa, que es el azúcar natural de la leche</td> </tr> <tr> <td><b>PROCEDECIA:</b></td> <td colspan="3">Esta leche es obtenida de granjas lecheras <u>certificadas</u>, donde los animales son alimentados y cuidados bajo normas de calidad e inocuidad.</td> </tr> <tr> <td><b>VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b></td> <td colspan="3">La leche deslactosada dura entre 10 y 15 días refrigerada a 4°C leche deslactosada LHT (larga vida): hasta 3 a 6 meses sin refrigerar, evitar la exposición al sol, no congelar, cerrar bien el empaque y revisar siempre la fecha de vencimiento.</td> </tr> <tr> <td><b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO</b></td> <td colspan="3">Mantener refrigerada entre 2°C y 4°C todo el tiempo, no <u>congelar</u>, evitar la exposición directo al sol, no dejar en envase abierto fuera del refrigerador por más de 30 minutos, agitar suavemente antes de servir, usar utensilios limpios al manipular o servir, cerrar el envase después de cada uso, consumir dentro de 3 a 5 días una vez abierto, transportar en cadena de frío.</td> </tr> <tr> <td><b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b></td> <td colspan="3">Se consume directamente como bebida fría, o caliente ideal para reemplazar la leche tradicional en cualquier receta, personas con intolerancia a la lactosa que no pueden digerir la leche normal, adultos mayores porque es <u>mas</u> suave para el sistema digestivo.</td> </tr> <tr> <td><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b></td> <td colspan="3">La leche deslactosada tiene color blanco, sabor suave y dulce, olor agradable y textura líquida y homogénea.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>REQUISITO</b></td> <td style="text-align: center;"><b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Lactosa % m/m máximo 0,85 Índice crioscópico <math>^{\circ}</math>C máximo <math>^{\circ}</math>C 0,685 0,661</td> <td style="text-align: center;">506 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA. 30</td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>MICROORGANISMO</b></td> <td style="text-align: center;"><b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">           Recuento total mesófilos aerobios <math>\leq 3 \times 10^2</math> UFC/ml            Coliformes totales <math>\leq 10</math> UFC/ml            Escherichia coli Ausente            Salmonella spp. Ausente en 25 ml.         </td> <td style="text-align: center;">306 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">           n= Número de muestras por examinar            m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad            M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M         </td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>           Este alimento es un producto lácteo <u>pasteurizado</u>, que debe mantenerse en condiciones de refrigeración para preservar su calidad microbiológica y nutricional. consumidor debe aplicar medidas de control como:            1.Mantener la leche refrigerada entre 2 °C y 4 °C.            2.no hervir ni cocinar por largos periodos., para evitar la pérdida de nutrientes.            3.Usar utensilios limpios y secos al momento de servir el producto.            4.Lavar y desinfectar las manos antes y después de manipular el envase.            5.Evitar la contaminación cruzada, no mezclar la leche con alimentos crudos            6.Conservar en su envase original, bien cerrado, y consumir dentro de 3 a 5 días después de abrirlo.            7.Verificar siempre la fecha de vencimiento antes del consumo.         </td> </tr> <tr> <td><b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b></td> <td>           Decreto 616 de 2006 (Colombia): establece el "Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche ..." incluyendo definiciones y parámetros para leche líquida, en polvo y deslactosada.             Resolución 2270 de 2023 (Colombia) Establece el valor máximo permitido de la concentración de <u>Caséinacopéptido (CMP)</u> como referencia para evidenciar la <u>adición</u> de lactosueros en leche.            NTC 1036-norma técnica para "leche en polvo" incluyendo la categoría deslactosada: valores de la lactosa <u>residual</u>-.         </td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b></td> <td style="text-align: center;"><b>GRANEL</b></td> </tr> <tr> <td>           Envases plásticos o de cartón multicapa (UHT, Tetra Pak o PET), sellados, inocuos y resistentes, con información visible de lote, fecha de vencimiento y registro sanitario         </td> </tr> <tr> <td rowspan="2"><b>ALMACENAMIENTO</b></td> <td style="text-align: center;"><b>EMPAcado</b></td> </tr> <tr> <td>           Leche deslactosada pasteurizada (refrigerada)            Tipo de envase: bolsas plásticas de polietileno de baja densidad (PEBD) o botella plástica PET.            Presentaciones contenedores: 250 ml 500 ml 1 litro.            Sellado, térmico, hermético, para evitar fugas y contaminación.            Requisitos sanitarios            Material grado alimenticio e inocuo.         </td> </tr> <tr> <td><b>DISTRIBUCION</b></td> <td>           Temperatura: Mantener entre 2 °C y 6°C conservar refrigerada todo el tiempo, sin romper la cadena de frío. Evitar exposición directa a la luz solar o fuentes de calor. No congelar, ya que puede alterar la textura y el sabor. Almacenar en posición vertical para evitar fugas. Mantener separada de alimentos con olores fuertes (como cebolla o pescado).            El producto es distribuido en <u>vehículos</u> con unidades de frío.         </td> </tr> <tr> <td></td> <td>           Leche regionmontuna S.A. N.º 868 032458-9   Carrera 68 D N.º 12-37   Teléfono: 3133849138-3142619350         </td> </tr> </table>	<b>FICHA TÉCNICA LECHE DESLACTOSADA</b>		<b>PERTENECE A: SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>		Fecha de emisión 06/11/2012	Fecha de Actualización 10/08/2023	Versión 08	Código FT 11	Elaboró: Coordinador de Calidad		Revisó: Director de Calidad	Aprobó: Gerente General	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>LECHE REGIONMONTUNA</b>			<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b>	La leche deslactosada es una leche a la que se le ha eliminado o reducido la lactosa, que es el azúcar natural de la leche			<b>PROCEDECIA:</b>	Esta leche es obtenida de granjas lecheras <u>certificadas</u> , donde los animales son alimentados y cuidados bajo normas de calidad e inocuidad.			<b>VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	La leche deslactosada dura entre 10 y 15 días refrigerada a 4°C leche deslactosada LHT (larga vida): hasta 3 a 6 meses sin refrigerar, evitar la exposición al sol, no congelar, cerrar bien el empaque y revisar siempre la fecha de vencimiento.			<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO</b>	Mantener refrigerada entre 2°C y 4°C todo el tiempo, no <u>congelar</u> , evitar la exposición directo al sol, no dejar en envase abierto fuera del refrigerador por más de 30 minutos, agitar suavemente antes de servir, usar utensilios limpios al manipular o servir, cerrar el envase después de cada uso, consumir dentro de 3 a 5 días una vez abierto, transportar en cadena de frío.			<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Se consume directamente como bebida fría, o caliente ideal para reemplazar la leche tradicional en cualquier receta, personas con intolerancia a la lactosa que no pueden digerir la leche normal, adultos mayores porque es <u>mas</u> suave para el sistema digestivo.			<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	La leche deslactosada tiene color blanco, sabor suave y dulce, olor agradable y textura líquida y homogénea.			<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b>	<b>REQUISITO</b>		<b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b>	Lactosa % m/m máximo 0,85 Índice crioscópico $^{\circ}$ C máximo $^{\circ}$ C 0,685 0,661		506 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA. 30	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>MICROORGANISMO</b>		<b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b>	Recuento total mesófilos aerobios $\leq 3 \times 10^2$ UFC/ml Coliformes totales $\leq 10$ UFC/ml Escherichia coli Ausente Salmonella spp. Ausente en 25 ml.		306 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA.	n= Número de muestras por examinar m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M					Este alimento es un producto lácteo <u>pasteurizado</u> , que debe mantenerse en condiciones de refrigeración para preservar su calidad microbiológica y nutricional. consumidor debe aplicar medidas de control como: 1.Mantener la leche refrigerada entre 2 °C y 4 °C. 2.no hervir ni cocinar por largos periodos., para evitar la pérdida de nutrientes. 3.Usar utensilios limpios y secos al momento de servir el producto. 4.Lavar y desinfectar las manos antes y después de manipular el envase. 5.Evitar la contaminación cruzada, no mezclar la leche con alimentos crudos 6.Conservar en su envase original, bien cerrado, y consumir dentro de 3 a 5 días después de abrirlo. 7.Verificar siempre la fecha de vencimiento antes del consumo.	<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 616 de 2006 (Colombia): establece el "Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche ..." incluyendo definiciones y parámetros para leche líquida, en polvo y deslactosada.  Resolución 2270 de 2023 (Colombia) Establece el valor máximo permitido de la concentración de <u>Caséinacopéptido (CMP)</u> como referencia para evidenciar la <u>adición</u> de lactosueros en leche. NTC 1036-norma técnica para "leche en polvo" incluyendo la categoría deslactosada: valores de la lactosa <u>residual</u> -.	<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	<b>GRANEL</b>	Envases plásticos o de cartón multicapa (UHT, Tetra Pak o PET), sellados, inocuos y resistentes, con información visible de lote, fecha de vencimiento y registro sanitario	<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>EMPAcado</b>	Leche deslactosada pasteurizada (refrigerada) Tipo de envase: bolsas plásticas de polietileno de baja densidad (PEBD) o botella plástica PET. Presentaciones contenedores: 250 ml 500 ml 1 litro. Sellado, térmico, hermético, para evitar fugas y contaminación. Requisitos sanitarios Material grado alimenticio e inocuo.	<b>DISTRIBUCION</b>	Temperatura: Mantener entre 2 °C y 6°C conservar refrigerada todo el tiempo, sin romper la cadena de frío. Evitar exposición directa a la luz solar o fuentes de calor. No congelar, ya que puede alterar la textura y el sabor. Almacenar en posición vertical para evitar fugas. Mantener separada de alimentos con olores fuertes (como cebolla o pescado). El producto es distribuido en <u>vehículos</u> con unidades de frío.		Leche regionmontuna S.A. N.º 868 032458-9   Carrera 68 D N.º 12-37   Teléfono: 3133849138-3142619350
<b>FICHA TÉCNICA LECHE DESLACTOSADA</b>		<b>PERTENECE A: SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN</b>																																																																							
Fecha de emisión 06/11/2012	Fecha de Actualización 10/08/2023	Versión 08	Código FT 11																																																																						
Elaboró: Coordinador de Calidad		Revisó: Director de Calidad	Aprobó: Gerente General																																																																						
<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>LECHE REGIONMONTUNA</b>																																																																								
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO:</b>	La leche deslactosada es una leche a la que se le ha eliminado o reducido la lactosa, que es el azúcar natural de la leche																																																																								
<b>PROCEDECIA:</b>	Esta leche es obtenida de granjas lecheras <u>certificadas</u> , donde los animales son alimentados y cuidados bajo normas de calidad e inocuidad.																																																																								
<b>VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	La leche deslactosada dura entre 10 y 15 días refrigerada a 4°C leche deslactosada LHT (larga vida): hasta 3 a 6 meses sin refrigerar, evitar la exposición al sol, no congelar, cerrar bien el empaque y revisar siempre la fecha de vencimiento.																																																																								
<b>INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO</b>	Mantener refrigerada entre 2°C y 4°C todo el tiempo, no <u>congelar</u> , evitar la exposición directo al sol, no dejar en envase abierto fuera del refrigerador por más de 30 minutos, agitar suavemente antes de servir, usar utensilios limpios al manipular o servir, cerrar el envase después de cada uso, consumir dentro de 3 a 5 días una vez abierto, transportar en cadena de frío.																																																																								
<b>FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Se consume directamente como bebida fría, o caliente ideal para reemplazar la leche tradicional en cualquier receta, personas con intolerancia a la lactosa que no pueden digerir la leche normal, adultos mayores porque es <u>mas</u> suave para el sistema digestivo.																																																																								
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	La leche deslactosada tiene color blanco, sabor suave y dulce, olor agradable y textura líquida y homogénea.																																																																								
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b>	<b>REQUISITO</b>		<b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b>																																																																						
	Lactosa % m/m máximo 0,85 Índice crioscópico $^{\circ}$ C máximo $^{\circ}$ C 0,685 0,661		506 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA. 30																																																																						
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>MICROORGANISMO</b>		<b>NORMA TÉCNICA COLOMBIANA-NTC</b>																																																																						
	Recuento total mesófilos aerobios $\leq 3 \times 10^2$ UFC/ml Coliformes totales $\leq 10$ UFC/ml Escherichia coli Ausente Salmonella spp. Ausente en 25 ml.		306 segunda actualización PARA LECHE DESLACTOZADA.																																																																						
n= Número de muestras por examinar m= Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M																																																																									
	Este alimento es un producto lácteo <u>pasteurizado</u> , que debe mantenerse en condiciones de refrigeración para preservar su calidad microbiológica y nutricional. consumidor debe aplicar medidas de control como: 1.Mantener la leche refrigerada entre 2 °C y 4 °C. 2.no hervir ni cocinar por largos periodos., para evitar la pérdida de nutrientes. 3.Usar utensilios limpios y secos al momento de servir el producto. 4.Lavar y desinfectar las manos antes y después de manipular el envase. 5.Evitar la contaminación cruzada, no mezclar la leche con alimentos crudos 6.Conservar en su envase original, bien cerrado, y consumir dentro de 3 a 5 días después de abrirlo. 7.Verificar siempre la fecha de vencimiento antes del consumo.																																																																								
<b>NORMATIVIDAD APLICABLE</b>	Decreto 616 de 2006 (Colombia): establece el "Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche ..." incluyendo definiciones y parámetros para leche líquida, en polvo y deslactosada.  Resolución 2270 de 2023 (Colombia) Establece el valor máximo permitido de la concentración de <u>Caséinacopéptido (CMP)</u> como referencia para evidenciar la <u>adición</u> de lactosueros en leche. NTC 1036-norma técnica para "leche en polvo" incluyendo la categoría deslactosada: valores de la lactosa <u>residual</u> -.																																																																								
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	<b>GRANEL</b>																																																																								
	Envases plásticos o de cartón multicapa (UHT, Tetra Pak o PET), sellados, inocuos y resistentes, con información visible de lote, fecha de vencimiento y registro sanitario																																																																								
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<b>EMPAcado</b>																																																																								
	Leche deslactosada pasteurizada (refrigerada) Tipo de envase: bolsas plásticas de polietileno de baja densidad (PEBD) o botella plástica PET. Presentaciones contenedores: 250 ml 500 ml 1 litro. Sellado, térmico, hermético, para evitar fugas y contaminación. Requisitos sanitarios Material grado alimenticio e inocuo.																																																																								
<b>DISTRIBUCION</b>	Temperatura: Mantener entre 2 °C y 6°C conservar refrigerada todo el tiempo, sin romper la cadena de frío. Evitar exposición directa a la luz solar o fuentes de calor. No congelar, ya que puede alterar la textura y el sabor. Almacenar en posición vertical para evitar fugas. Mantener separada de alimentos con olores fuertes (como cebolla o pescado). El producto es distribuido en <u>vehículos</u> con unidades de frío.																																																																								
	Leche regionmontuna S.A. N.º 868 032458-9   Carrera 68 D N.º 12-37   Teléfono: 3133849138-3142619350																																																																								



**EVALUACIÓN 1: Evaluación de BPM**

**EVALUACIÓN 1**

1,8

**NOMBRE:** Paola Andrea Amado Florez

**FECHA:** 18 - Noviembre - 2025

**Selección múltiple**

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura?

- a. Aumentar la producción de alimentos
- b. Reducir los costos de materia prima
- c.  Garantizar la inocuidad y calidad del alimento
- d. Mejorar la presentación del producto

2. Las BPM ayudan a prevenir:

- a. La descomposición natural de los alimentos
- b. La contaminación por plagas únicamente
- c.  La contaminación física, química y biológica
- d. Solo el deterioro por temperatura

3. La diferencia entre la limpieza y la desinfección es:

- a. La limpieza es la remoción de factores extrínsecos al medio y la desinfección es la remoción de contaminantes en la superficie
- b.  La limpieza es la remoción de suciedad y partículas de gran tamaño de la superficie mientras que la desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos de microorganismos hasta un nivel que no comprometa la inocuidad.
- c. La limpieza es la remoción de partículas de gran tamaño dañinas de una superficie mientras que la desinfección es la remoción total de los microorganismos dañinos en una superficie
- d. La desinfección es la remoción de suciedad y partículas de gran tamaño de la superficie mientras que la limpieza es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos de microorganismos hasta un nivel aceptable.

4. Los requisitos higiénicos de fabricación incluyen:

- a.  El control de las materias primas e insumos, envases y embalajes, las operaciones de fabricación y de envasado, la prevención de la contaminación cruzada
- b.  El control al manipulador de alimentos y su estado de salud
- c.  El control a los equipos y utensilios empleados en la fabricación del alimento



## CLASES IMPARTIDAS:

### Temáticas


1. Plan de Saneamiento:  
Concepto, componentes,  
normativa alimentaria
2. Normativa alimentaria
3. Limpieza y desinfección:  
Concepto, clasificación,  
importancia, Detergentes y  
desinfectantes
4. Plagas: concepto,  
clasificación, disposición y  
manejo
5. Residuos: Concepto,  
clasificación, disposición y  
manejo
6. Ficha técnica: concepto,  
utilización
7. Formatos: Concepto, tipos,  
importancia







**TABLA 2: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

<b>NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 210101058</b>																									
<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS</b>																									
<b>COMPETENCIA: ENTREGA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS TERMINADOS</b>																									
<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>REGISTRO FOTOGRAFICO</b>																								
<p><b>TALLER 1:</b> Conociendo el etiquetado y rotulado de alimentos según Resolución 5109 de 2005</p>	<p>Resolución 5109/2005</p> 																								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">5.1 chocolatina JET</td> <td style="width: 50%;">Si aplica porque tiene nombre el producto.</td> </tr> <tr> <td>5.1.2</td> <td>Si aplica aparecen las frases necesarias que evita error o engaño al consumidor.</td> </tr> <tr> <td>5.2 Ingredientes: azúcar, manteca de cacao solidos de leche, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillita) contiene leche y soya puede contener trazas de maní, nueces de árbol y gluten.</td> <td>Si aplica porque tiene todos sus ingredientes.</td> </tr> <tr> <td>Leche, Maní, nueces de árbol, gluten</td> <td>Si aplica porque el producto cuanta con alergenosen.</td> </tr> <tr> <td>5.2.3 Azúcar, manteca de cacao.</td> <td>Si aplica porque contiene esos dos productos.</td> </tr> <tr> <td>5.2.4</td> <td>No aplica porque no tiene ningún coadyuvante de elaboración y transferencia de activos alimentarios.</td> </tr> <tr> <td>5.3 Cont. Neto 11 g / porción por envase: 1</td> <td>Si aplica porque tiene su peso neto para el producto solido.</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">5.4 fabricado en Colombia por compañía Nacional de chocolates S.A.S km2 vía Belén – Rionegro, Antioquia.</td> <td style="width: 50%;">Si aplica porque cuenta con el nombre de la fabrica que lo elaboro y su respectiva dirección.</td> </tr> <tr> <td>5.5 lote 05-09-25 / E6</td> <td>Si aplica porque tiene su número de lote.</td> </tr> <tr> <td>5.6 fecha de vencimiento 05-09-26</td> <td>Si aplica porque tiene fecha de vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>5.7 conservar en un lugar fresco y seco a una temperatura máxima de 25°C alejado de la luz directa.</td> <td>si aplica ya que tiene las instrucciones para tenerla en un lugar seguro.</td> </tr> <tr> <td>Tabla de Nutricional</td> <td>           Valor energético 446 kcal            Carbohidratos 38 g azucares 1,2 g            Proteínas 11,2 g            Grasas totales 33.2 g            Grasas saturadas 21.2 g            Fibra 14 g            Sodio 112 g         </td> </tr> </table>	5.1 chocolatina JET	Si aplica porque tiene nombre el producto.	5.1.2	Si aplica aparecen las frases necesarias que evita error o engaño al consumidor.	5.2 Ingredientes: azúcar, manteca de cacao solidos de leche, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillita) contiene leche y soya puede contener trazas de maní, nueces de árbol y gluten.	Si aplica porque tiene todos sus ingredientes.	Leche, Maní, nueces de árbol, gluten	Si aplica porque el producto cuanta con alergenosen.	5.2.3 Azúcar, manteca de cacao.	Si aplica porque contiene esos dos productos.	5.2.4	No aplica porque no tiene ningún coadyuvante de elaboración y transferencia de activos alimentarios.	5.3 Cont. Neto 11 g / porción por envase: 1	Si aplica porque tiene su peso neto para el producto solido.	5.4 fabricado en Colombia por compañía Nacional de chocolates S.A.S km2 vía Belén – Rionegro, Antioquia.	Si aplica porque cuenta con el nombre de la fabrica que lo elaboro y su respectiva dirección.	5.5 lote 05-09-25 / E6	Si aplica porque tiene su número de lote.	5.6 fecha de vencimiento 05-09-26	Si aplica porque tiene fecha de vencimiento.	5.7 conservar en un lugar fresco y seco a una temperatura máxima de 25°C alejado de la luz directa.	si aplica ya que tiene las instrucciones para tenerla en un lugar seguro.	Tabla de Nutricional	Valor energético 446 kcal Carbohidratos 38 g azucares 1,2 g Proteínas 11,2 g Grasas totales 33.2 g Grasas saturadas 21.2 g Fibra 14 g Sodio 112 g
5.1 chocolatina JET	Si aplica porque tiene nombre el producto.																								
5.1.2	Si aplica aparecen las frases necesarias que evita error o engaño al consumidor.																								
5.2 Ingredientes: azúcar, manteca de cacao solidos de leche, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillita) contiene leche y soya puede contener trazas de maní, nueces de árbol y gluten.	Si aplica porque tiene todos sus ingredientes.																								
Leche, Maní, nueces de árbol, gluten	Si aplica porque el producto cuanta con alergenosen.																								
5.2.3 Azúcar, manteca de cacao.	Si aplica porque contiene esos dos productos.																								
5.2.4	No aplica porque no tiene ningún coadyuvante de elaboración y transferencia de activos alimentarios.																								
5.3 Cont. Neto 11 g / porción por envase: 1	Si aplica porque tiene su peso neto para el producto solido.																								
5.4 fabricado en Colombia por compañía Nacional de chocolates S.A.S km2 vía Belén – Rionegro, Antioquia.	Si aplica porque cuenta con el nombre de la fabrica que lo elaboro y su respectiva dirección.																								
5.5 lote 05-09-25 / E6	Si aplica porque tiene su número de lote.																								
5.6 fecha de vencimiento 05-09-26	Si aplica porque tiene fecha de vencimiento.																								
5.7 conservar en un lugar fresco y seco a una temperatura máxima de 25°C alejado de la luz directa.	si aplica ya que tiene las instrucciones para tenerla en un lugar seguro.																								
Tabla de Nutricional	Valor energético 446 kcal Carbohidratos 38 g azucares 1,2 g Proteínas 11,2 g Grasas totales 33.2 g Grasas saturadas 21.2 g Fibra 14 g Sodio 112 g																								



**EXPOSICION:** Empaques y embalajes para yogurt



1

**VITALAC**

1. diseñe una propuesta de empaque (pueden dibujarla o esquematizarla)  
El envase cuenta con 250 gramos  
Este es un yogurt griego con fruta (arándano fresa durazno)



2

1. Especificar el tipo de empaque (primario, secundario, terciario)  
El empaque de nuestro producto es primario, por que esta en contacto directo con el producto y lo protege para su conservación los sabores de presentación de nuestro producto son fresa mora durazno y guanábana

Tipo: botella con manija  
Materia: PET reciclable  
Capacidad: 1 litro  
Cierre: tapa rosca plástica reutilizable




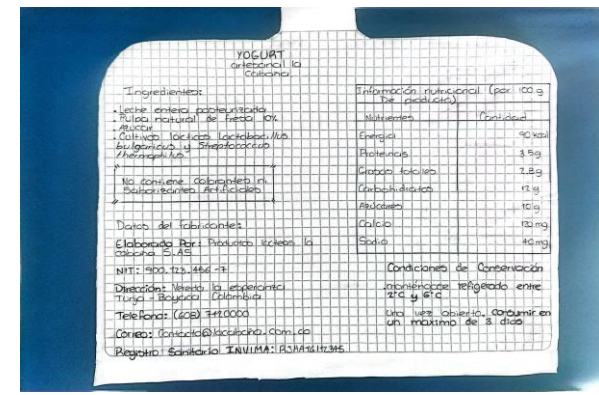
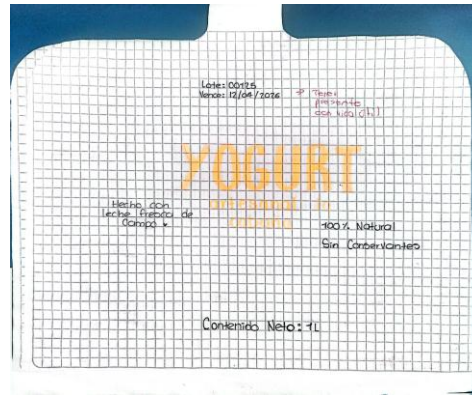
**FUNCION:** contiene el yogurt directamente, evita fugas, contaminación y conserva la textura y sabor  
**POR QUE ES ADECUADO:**  
Es resistente, ligero y reutilizable.  
Permite ver el color natural del producto (atractivo visual).  
Cumple con normas INVIMA sobre envases inocuos para alimentos.

1. Indique el material que usarían y expliquen por que

**Material propuesto:** PET reciclable

**Justificación:** PET reciclable por que es liviano, transparente, permite ver el producto  
Cumple con normas INVIMA para contacto alimentario. Se puede reciclar hasta 10 veces si se limpia adecuadamente.





**TALLER 2: Estudio de caso:**  
Planea la producción

**TALLER: PLANEACION Y PROGRAMACION DE LA PRODUCCION DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA**

NATALIA ACEVEDO DIAZ  
SCARLETH ESQUIVEL TRUJILLO  
ZAYDA RUD URREGO MARTINEZ  
TEC. PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS

INSTRUCTOR MATRIZ  
ING. ANGELA GONZALEZ  
NOV. 18 DE 2025

**TALLER:**  
ESTUDIO DE CASO – PLANEACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA.

**1. ANALISIS DEL PROCESO PRODUCTIVO.**

a. Describa las etapas principales del proceso de elaboración de leche entera pasteurizada.

**> RECEPCION DE LECHE CRUDA:**

**TRANSPORTE:** La leche se transporta desde las granjas hasta las plantas procesadoras en camiones cisterna que deben mantenerse limpios y asepticos.

**DOCUMENTACION:** Se verifica la documentación y el registro de calidad correspondiente del producto.

**INSPECCION INICIAL:** Se realiza una inspección visual y olfativa para detectar cualquier anomalía.

**VERIFICACION DE LA TEMPERATURA:** La temperatura de la leche se mide al momento de la recepción. La leche debe transportarse y mantenerse fría.

**ANALISIS DE CALIDAD:** Se toman muestras para realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos.

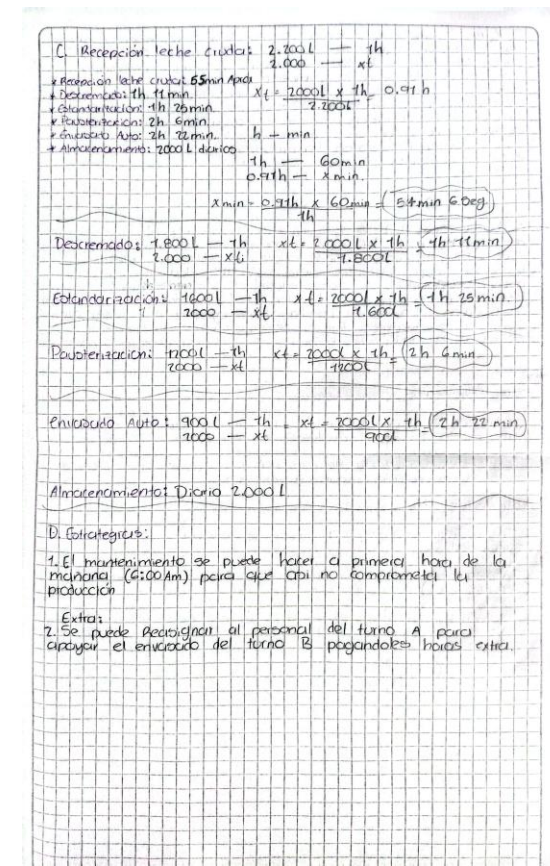
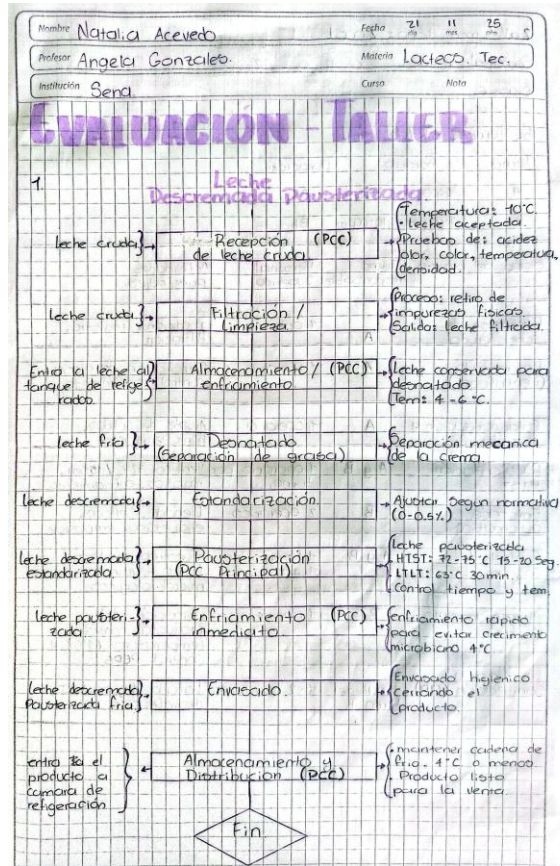
**PRUEBAS DE LABORATORIO:** Se llevan a cabo pruebas para determinar la acidez, la estabilidad al alcohol, la presencia de antibióticos y el punto crioscópico.

**DESCARGA Y FILTRADO:** Si la leche pasa los controles, se bombea a través de filtros para eliminar impurezas y luego se descarga en los tanques de almacenamiento de la planta.

**ALMACENAMIENTO:** La leche se almacena en tanques de enfriamiento, a una temperatura ideal de 4°C, para mantener su calidad hasta el procesamiento.



**EVALUACIÓN 1: Evaluación producción**





## CLASES IMPARTIDAS:

### Temáticas

1. Aditivos de la industria láctea:  
Concepto, tipos, funciones,  
normativa, preparación de mezclas
2. Pallets: Concepto, importancia,  
usos
3. Rotulado: Concepto,  
importancia, normativa
4. Embalaje: Concepto, Función,  
clases, materiales, usos
5. Almacenamiento: Concepto,  
clases, controles





**6. Plan de producción:** Concepto, importancia, cumplimiento e interpretación

**7. Orden de producción:** Concepto, importancia

**8. Líneas de proceso:** Diagrama de flujo, identificación, materiales de construcción, controles





**TABLA 3: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

<b>NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 290801029</b>	
<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS</b>	
<b>COMPETENCIA: APLICACIÓN DE PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTE</b>	
<b>ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>REGISTRO FOTOGRAFICO</b>
<p><b>TALLER 1: Realización</b> Diagrama de flujo leche</p>	



**TRABAJO INDIVIDUAL: Cuadro**  
comparativo de leches

componentes	componentes	Componentes	Componentes
Leche vaca	Leche <u>bufalo</u>	Leche de cabra	Leche de oveja
Agua: 87% Grasa : 3.5 – 4.0% Proteínas: 3.2 -3.4% Lactosa: 4.8 – 5.0% Cenizas minerales: 0.7% Energía: (kcal/100ml) Calor: blanco amarillento Textura: líquida ligera	Agua : 82.% Grasa : 7.4 – 8.0% Proteínas: 4.4 – 4.5% Lactosa: 4.5 – 4.8 Cenizas minerales: 0.8 – 0.9 Energía: 100- 110 Color: blanco brillante textura: densa y cremosa	Agua: 86.5% Grasa: 4.0-4.5 % Proteínas: 3.3-3.6% Lactosa : 4.4-4.7% Cenizas minerales: 0.8% Energía: 70-75 Color: blanco brillante Textura: suave, ligeramente cremosa <u>Ph: 6.5-6.7%</u>	Agua : 80.8% Grasa : 6.0 -7.0% Proteínas: 5.5 – 6.0% Lactosa : 5.5- 6.0% Cenizas minerales: 4.5-4.7% Energía: 100- 115 Color: blanco cremoso Textura: espesa y rica en solidos
Usos comunes Consumo directo, queso , yogurt	Usos comunes Mozzarella mantequilla y postres	Usos comunes Quesos (como <u>el feta</u> y el de cabra fresco) yogurt, jabones, postres	Usos comunes Quesos maduros( roquefort, pecorino )
Beneficios nutricionales rica en calcio y vitaminas B2 fácil de digerir, ideal para adultos y niños	Beneficios nutricionales Mayor contenido de grasas y proteínas; aporta mas energía cremosidad. Buena para fortalecer huesos	Beneficios nutricionales <u>Fácil</u> de digerir ( grasa con <u>globulos</u> mas pequeños que de la vaca) rica en calcio fosforo y vitamina A ideal para personas con gestión sensible o leve a la intolerancia a la <u>lactoza</u> .	Beneficios nutricionales Muy rica en proteínas y calcio; contiene mas vitaminas del grupo B. ideal para deportistas y fortalecer el sistema inmune



## TALLER 2: Microorganismos presentes en la leche

Nombre: Paola Andrea Amado Florez Fecha: 20 11 2025  
 Profesor: Angela Gonzalez Materia:  
 Institución: Sede Túa Curso: Notas:

1) Completar la tabla de alteraciones microbianas

Completa la siguiente tabla identificando:

- El Cambio observable en el alimento

Microorganismo	Producto Generado/Reacción	Cambio Visible En la leche:
Coliformes	Producción de Gas (CO <sub>2</sub> y H <sub>2</sub> )	Se infla el empaque tiene mal olor o fecal Sabor agrio
Psicófilos (Pseudomonas)	Lipasas y Proteasas	más amarillenta. viscosidad superficial se desmenuza
Lactobacillus Contaminantes	Acido láctico	Cuajada o coagulación ácida olor ácido
Clostridium spp	Ácidos butíricos, Gases	Gas leve (en algunos casos) Gas y burbujas producto inflado fuerte del envase
Staphylococcus aureus	Toxinas Termoeestables	No hay coagulación fuerte Pérdida de color No hay producción de Gas
Salmonella/E. Coli Patógenos	Enterotoxinas y endotoxinas	mismo color mismo Fluidez?
Levaduras	Alcohol, CO <sub>2</sub>	olor alcohólico o ácido Sabor alterado separación de fases
Mohos	Pigmentos, micotoxinas	Verde Olor mohoso sedimentación a la base

2) Caso:

En una Planta Procesadora de leche Pasteurizada, se detecta que varios lotes almacenados en frío presentan:

- Mal olor
- Aspecto ligeramente gelatinoso
- Suero Separado
- Aumento del conteo microbiano.

Productos metabólicos/ Alteraciones	Microorganismos
a) Gelatificación de la leche	1) Pseudomonas spp
b) Rancidez (descomposición de las grasas)	2) Coliformes
c) Hinchamientos de envases (Gas)	3) Staphylococcus aureus
d) Sabor amargo (Proteólisis)	4) Clostridium spp
e) Producción de toxinas	5) Proteus spp
f) Coloraciones anormales (Verde, Azul, Rosado)	6) Penicillium/mohos

4) Preguntas de reflexión

1) ¿Por qué algunos microorganismos generan Gas en la leche y otros no?

Porque solo ciertos microorganismos poseen rutas metabólicas que producen Gas (como CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>, metano) durante la fermentación de componentes de la leche, especialmente lactosa.

- Fermentan la lactosa por vías heterolácticas → producen CO<sub>2</sub>
- Degradan aminoácidos → producen amoníaco o gases sulfurados
- Realizan fermentaciones mixtas → generan H<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub> o compuestos volátiles

Otros microorganismos no producen Gas porque:

- Usan rutas metabólicas que generan únicamente ácidos (por ejemplo, Lactobacillus y Streptococcus) sin formación de CO<sub>2</sub>
- No fermenta lactosa
- Su metabolismo es estrictamente respiratorio, sin procesos fermentativos

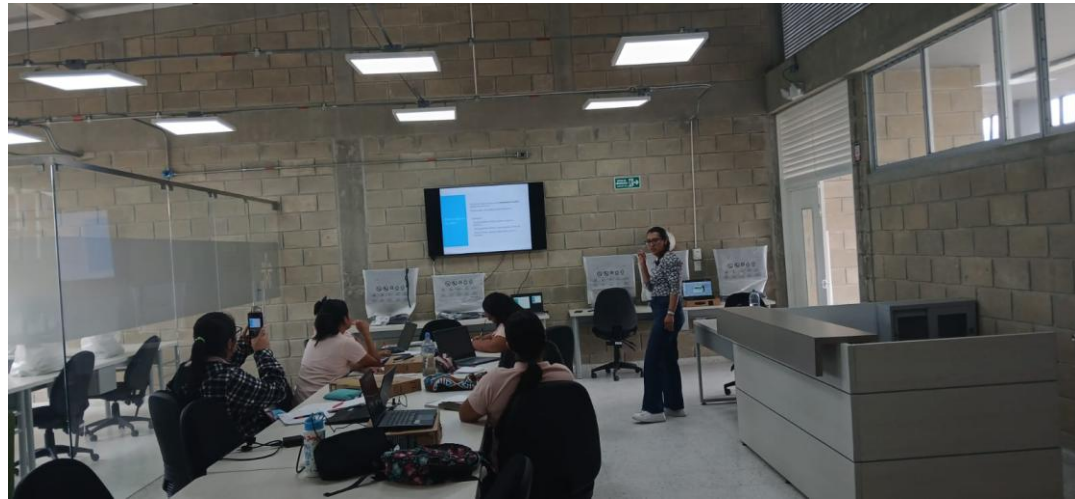
2) ¿Qué diferencias hay entre un microorganismo Patógeno y uno alterante?



## CLASES IMPARTIDAS:

### Temáticas

1. Leche: Definición, composición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, estandarización, normativa vigente
2. Microbiología de la leche: Importancia, fuentes, principales microorganismos presentes, factores de reproducción
3. Técnicas de conservación: Fundamentos, importancia, aplicaciones en leche y productos lácteos
4. Operaciones de calentamiento: Fundamentos, ventajas, desventajas, controles
5. Operaciones de enfriamiento: Fundamentos, ventajas, desventajas, controles





**TABLA 4. REGISTROS FOTOGRÁFICOS**

**REGISTRO FOTOGRÁFICO No. 1: Reunión lineamientos etapa productiva**



**REGISTRO FOTOGRÁFICO No. 2: Reunión general de instructores contratistas**





# REGISTRO FOTOGRAFICO No. 3: Capacitaciones Perfil Pedagógico y Proyecto Formativo

Chat de reunión

Angela Vivesna González Dichoa fue invitado a la reunión. 2:34 p.m.

PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS

Angela Katuska Ruiz Hernandez: 2:39 p.m.

936193

Escribe un mensaje

Chat de reunión

Angela Katuska Ruiz Hernandez: 2:39 p.m.

936193

Angela Katuska Ruiz Hernandez: 3:12 p.m.

3316531

Traducir No traduce nunca del inglés

<https://compromiso.sena.edu.co/>

yfmarino@sena.edu.co

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

GFPI-G-013 - Guía para desarrollar los procesos formativos

Guía de Gestión Curricular Catálogo Programas GFPI

Escribe un mensaje

Acompañamiento ajuste proyecto lacteos

01:39:13

Grabación y transcripción

Iniciado por Angela Katuska Ruiz Hernandez. Al asistir a esta reunión, aceptas que se te incluya. [Directiva de privacidad](#)

Fases del Proyecto

Presupuesto Estimado del proyecto

Presupuesto Estimado del proyecto

Tipo Recurso\*

Rubro Presupuestal por el que se financia el Proyecto\*

Cantidad Recurso\*

Valor Unidad\*

Cancelar Guardar Presupuesto Estimado

Recurso	Rubro	Cantidad	Valor Unidad	Total Recursos	Opciones
Talento Humano	CONTRATACION INSTRUCTORES	1.984	\$33.108	\$62.127.804	X

Total presupuesto estimado: \$62.127.804

Página 1 de 1

Cancelar Guardar Proyecto Finalizar Proyecto



## REGISTRO FOTOGRÁFICO No. 4: Captura correo aprobación horas adicionales

**Outlook** | Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo | Pasos rápidos | Leído / No leído

**Favoritos**

- Bandeja de ent... 78
- Elementos enviados
- Borradores 4
- avgonzalez@sena...
- Bandeja de en... 78
- Borradores 4
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...
- Ir a Grupos

**Bandeja de ...**

Hoy

- Angela Katuska Ruiz Hernandez  
Asunto: Validación de horas ... 17:57  
Cordialmente, ANGELA KATIUSKA R...  
GPFI-F-187\_List...
- Monica Lucia Mancipe Rivera; Ang...  
Asunto: Validación de horas ... 17:26  
Cordial Saludo, Horas autorizad... 1
- Comunicaciones Institucionales  
Becas del 50 % para maestri... 17:06  
Comunicaciones Institucionale... 5
- Comunicaciones Institucionales  
BP - CampeCine: la compete... 15:52  
Comunicaciones Institucionale... 5
- Comunicaciones Institucionales  
Invitación a la Socialización ... 15:07  
Comunicaciones Institucionales Dire...
- Comunicaciones Institucionales  
Confirma la entrega de tus bi... 14:04  
Comunicaciones Institucionales ... 9

**Asunto: Validación de horas para ajuste del Proyecto Formativo** | Pública | Resumir

**Cordial saludo, Jefe Monica,**

En atención a su solicitud de la instructora Angela Viviana, confirmo la aprobación de las **38 horas** destinadas al acompañamiento pedagógico para la creación y ajuste del Proyecto Formativo:

**“Estandarización de un producto lácteo con identidad regional integrando BPM e insumos autóctonos como innovación para el aprovechamiento de recursos en el departamento de Casanare”**  
Código: 3423072

La distribución de las horas queda validada de la siguiente manera:

- **16 horas:** Reuniones y manejo de plataforma SENA Sofia Plus.
- **22 horas:** Trabajo individual para la construcción y ajuste del proyecto formativo.

Agradezco su gestión y compromiso con el desarrollo del programa **Procesamiento de Derivados Lácteos, a la instructora Angela Viviana y la invito a continuar con el proceso de inducción para la formación por competencias.**

Quedo atenta a cualquier requerimiento adicional desde la coordinación académica para garantizar el cumplimiento de los objetivos de la FPI.

**Cordialmente,**

**Outlook** | Buscar

Archivo Inicio Vista Ayuda

Correo nuevo | Pasos rápidos | Leído / No leído

**Favoritos**

- Bandeja de ent... 78
- Elementos enviados
- Borradores 4
- avgonzalez@sena...
- Bandeja de en... 78
- Borradores 4
- Elementos enviados
- Elementos elimina...
- Correo no deseado
- Notas
- Archivo
- Historial de conver...
- Carpetas de búsqu...
- Ir a Grupos

**Bandeja de ...**

Hoy

- Angela Katuska Ruiz Hernandez  
Asunto: Validación metodoló... 17:57  
Cordialmente, ANGELA KATIUSKA R...  
GPFI-F-187\_List...
- Monica Lucia Mancipe Rivera; Ang...  
Asunto: Validación de horas ... 17:26  
Cordial Saludo, Horas autorizad... 1
- Comunicaciones Institucionales  
Becas del 50 % para maestri... 17:06  
Comunicaciones Institucionale... 5
- Comunicaciones Institucionales  
BP - CampeCine: la compete... 15:52  
Comunicaciones Institucionale... 5
- Comunicaciones Institucionales  
Invitación a la Socialización ... 15:07  
Comunicaciones Institucionales Dire...
- Comunicaciones Institucionales  
Confirma la entrega de tus bi... 14:04  
Comunicaciones Institucionales ... 9

**Asunto: Validación de horas para ajuste del Proyecto Formativo** | Pública | Resumir

Monica Lucia Mancipe Rivera

Para: Angela Katuska Ruiz Hernandez; @coordinacionacafec  
CC: Angela Viviana González Ochoa; @Wendy Mayerly González Castro; @Yesenia Velandia  
Mar 02/12/2025 17:26

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Vie 30/11/2035 17:26

**Cordial Saludo,**

Horas autorizadas. Quedo atenta  
**Cordialmente,**

**Mónica Lucia Mancipe Rivera**  
Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare  
Coordinadora Académica  
mmanciper@sena.edu.co  
Cel: 3213543203  
Carrera 19 No. 36-68, Yopal

@SENAcomunica | www.sena.edu.co



Cordial saludo,

De manera atenta, teniendo en cuenta el correo que antecede, se autorizan 8 horas mas adicionales para un total de 46 horas adicionales para el mes de noviembre.

Cordialmente,



#### Coordinación Académica

Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de  
Casanare  
coordinacionaccafec@sena.edu.co  
Cel: 3213543203  
Carrera 19 No. 36-68, Yopal



[www.sena.edu.co](http://www.sena.edu.co)

@SENAcomunica

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

**FECHA FINAL:** 29/11/2025 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 3316531 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010105801 DISPONER MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA DESPACHO SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

21010105802 TRANSFERIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA LAS ÁREAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN

21010105803 ENTREGAR PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

21010105804 MANEJAR INVENTARIOS DE BODEGA ACORDE A LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 113,70

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 113,70

---



---

**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
14/11/2025	29/11/2025	OTROS	46,00

---

**TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:** 46,00

---

**INSTRUCTOR:** ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE











# Función Pública



Verificados los resultados del participante en el curso virtual

**Función Pública certifica que:**

**Angela Viviana Gonzalez Ochoa**

C.C 1.049.610.542

Participó y completó el curso virtual

**Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción**

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 11 de diciembre 2025

**Francisco Camargo Salas**  
Director de Empleo Público



Código: 769353811000