INFORME DE EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES
MES: DICIEMBRE 2025
CONTRATISTA: SANDRA ELIZABETH BERNAL ORTEGA
NUMERO DEL CONTRATO: No 5793956

Impartir formación el área de agroindustria Alimentaria en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.

1. Evidencia de las actividades realizadas con los aprendices de la ficha 3404590 practica



2.



3.

4.

5.



6.





7.



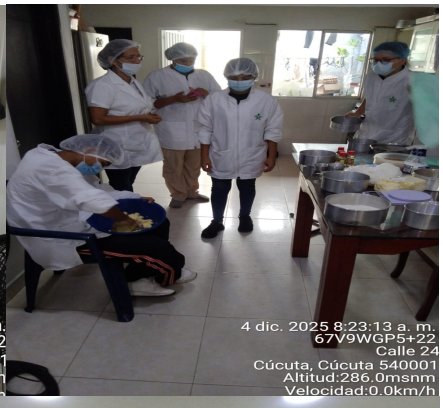


2. Evidencia de las actividades realizadas con los aprendices de la ficha 3404590

3.





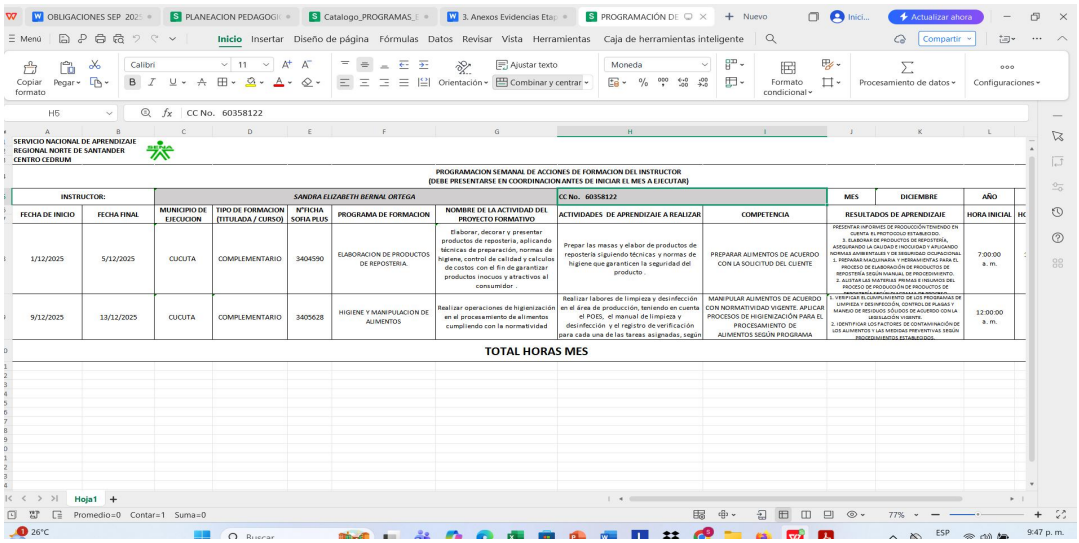








3. **Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.**

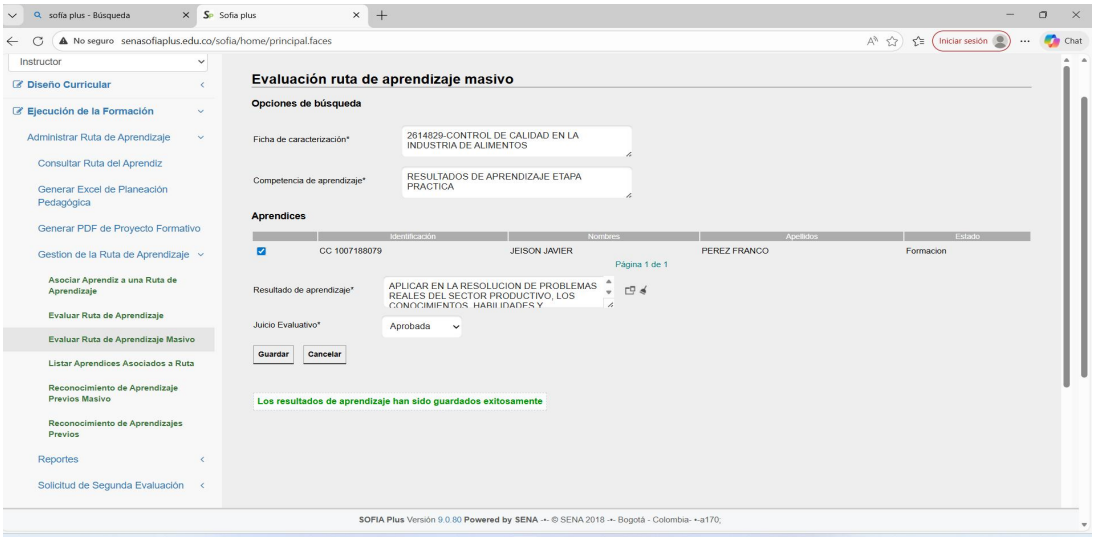


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
REGIONAL NORTE DE SANTANDER
CENTRO CEDRUM

PROGRAMACION SEMANAL DE ACCIONES DE FORMACION DEL INSTRUCTOR
(DEBE PRESENTARSE EN COORDINACION ANTES DE INICIAR EL MES A EJECUTAR)

INSTRUCTOR:		SANDRA ELIZABETH BERNAL ORTEGA					CC No. 60358122		MES	DICIEMBRE	AÑO	
FECHA DE INICIO	FECHA FINAL	MUNICIPIO DE EJECUCION	TIPO DE FORMACION (TITULADA / CURSO)	N°FICHA SOFIA PLUS	PROGRAMA DE FORMACION	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DEL PROYECTO FORMATIVO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A REALIZAR	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		HORA INICIAL	HC
1/12/2025	5/12/2025	CUCUTA	COMPLEMENTARIO	3404590	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	Elaborar, decorar y presentar productos de repostería, aplicando técnicas de preparación, normas de higiene, control de calidad y calculos de costos con el fin de garantizar productos inocuos y atractivos al consumidor .	Preparar las masas y elabor de productos de repostería siguiendo técnicas y normas de higiene que garanticen la seguridad del producto .	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CUENTE	PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO. 3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL 1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO. 2. AJUSTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCIÓN DE PRODUCTOS DE		7:00:00 a. m.	
9/12/2025	13/12/2025	CUCUTA	COMPLEMENTARIO	3405628	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Realizar operaciones de higienización en el procesamiento de alimentos cumpliendo con la normatividad	Realizar labores de limpieza y desinfección en el área de producción, teniendo en cuenta el POES, el manual de limpieza y desinfección y el registro de verificación para cada una de las tareas asignadas, según	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA	1. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. 2. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.		12:00:00 a. m.	
TOTAL HORAS MES												

4. RESULTADOS DE APRENDDIZAJES EVALUADOS



Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 2614829-CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Competencia de aprendizaje* RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Aprendices

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 1007188079	JEISON JAVIER	PEREZ FRANCO	Formacion

Página 1 de 1

Resultado de aprendizaje* APLICAR EN LA RESOLUCION DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y

Juicio Evaluativo* Aprobada

Guardar Cancelar

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente