



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, marzo 31 de 2025

Señor (a)

EDWIN ALONSO QUINTERO

SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025

Coordinador de programas especiales

Dirección Regional

Yopal, Casanare

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual mes marzo de 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025

Yo MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 46373469 de Sogamoso (Boyacá), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Desarrollo Empresarial, 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 la suma de Cincuenta y tres millones trescientos treinta y ocho mil mil, doscientos cuarenta pesos (\$53.338.240). Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución de este, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de \$5.333.824 incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No. 36318526804 de Bancolombia, cuyo titular es la Contratista; el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas, contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual, el cambio de cuenta por parte de la contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2025



OBJETO:

85_9519_209 Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía Campesina - CampeSENA, para la red de conocimiento pecuaria.

Obligaciones específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias															
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación SIGA del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según asignación de grupos.	<p style="text-align: center;">Ejecuté la formación</p> <table border="1" data-bbox="639 873 1089 1325"> <thead> <tr> <th data-bbox="639 873 753 909">ficha</th> <th data-bbox="753 873 943 909">Formación</th> <th data-bbox="943 873 1089 909">municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="639 909 753 1026">3190628</td> <td data-bbox="753 909 943 1026">ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS</td> <td data-bbox="943 909 1089 1026">Yopal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1026 753 1117">3178027</td> <td data-bbox="753 1026 943 1117">HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td data-bbox="943 1026 1089 1117">Monterrey</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1117 753 1234">3166681</td> <td data-bbox="753 1117 943 1234">ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS</td> <td data-bbox="943 1117 1089 1234">Monterrey</td> </tr> <tr> <td data-bbox="639 1234 753 1325">3190629</td> <td data-bbox="753 1234 943 1325">HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td data-bbox="943 1234 1089 1325">Yopal</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal	3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey	3166681	ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Monterrey	3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal	<p>Portafolio subido en drive, disponible en; CampeSena 2025/ Milena López</p> <p>CampeSena 2025/ Milena López / otros soportes formación Otros Soportes Formación 2025</p>
ficha	Formación	municipio																
3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal																
3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey																
3166681	ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Monterrey																
3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal																
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	No aplica para formación complementaria	N/A															
3	Acompañar a la población de la economía popular; en la planificación de mejoras de sus unidades productivas, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	No aplica para el mes de Marzo	N/A															



4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato	<p>Reporté la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofia plus</p> <p>Gestioné las rutas de aprendizaje y asocié a los aprendices</p> <table border="1" data-bbox="641 373 1088 703"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3190628</td> <td>ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS</td> <td>Yopal</td> </tr> <tr> <td>3178027</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Monterrey</td> </tr> <tr> <td>3190629</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Yopal</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal	3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey	3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal	<p>Correo enviado a jcombariza@sena.edu.co, jbarrerag@sena.edu.co fecha 20 de marzo</p> <p>Rutas de aprendizaje con aprendices asociados en sofia plus</p>
ficha	Formación	municipio													
3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal													
3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey													
3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal													
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual de ser necesario	NO ejecutado en el mes de marzo	N/A												
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	<p>Evalué las competencias con sus RAP de las siguientes fichas</p> <table border="1" data-bbox="641 1117 1088 1449"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3190628</td> <td>ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS</td> <td>Yopal</td> </tr> <tr> <td>3178027</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Monterrey</td> </tr> <tr> <td>3190629</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Yopal</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal	3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey	3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal	Reporte de juicios evaluativos en sofia plus
ficha	Formación	municipio													
3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal													
3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey													
3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal													
7	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto	Realizado en el mes de marzo	Realizado en el mes de marzo												
8	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas	No aplica para el mes de Marzo	N/A												



9	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias	Participé en la reunión de equipo CampeSena, convocada por el líder Jorge Combariza, fecha 31 de marzo	Acta de reunión disponible en el archivo físico del apoyo CampeSena
10	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo	No aplica para el mes de Marzo	N/A
11	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados	Reporte la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofia plus Presente el informe de ejecución contractual	Correo enviado a jcombariza@sena.edu.co , jbarrerag@sena.edu.co fecha 20 de marzo, asunto eventos marzo Correo enviado a jbarrerag@sena.edu.co , jcombariza@sena.edu.co , fecha 7 abril, asunto Informe marzo
12	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de	No aplica para el mes de Marzo	N/A



	los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente																	
13	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado	Las formaciones de la estrategia CampeSena que estoy ejecutando son formaciones complementarias por lo tanto no tienen etapa productiva del aprendiz	N/A															
14	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique	No aplica para el mes de Marzo	N/A															
15	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje.	<p>Gestioné el portafolio del instructor</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3190628</td> <td>ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS</td> <td>Yopal</td> </tr> <tr> <td>3178027</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Monterrey</td> </tr> <tr> <td>3166681</td> <td>ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS</td> <td>Monterrey</td> </tr> <tr> <td>3190629</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Yopal</td> </tr> </tbody> </table>	ficha	Formación	municipio	3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal	3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey	3166681	ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Monterrey	3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal	<p>GFPI-F-135 Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación</p> <p>GOR-F-085 - Listado de Asistencia</p>
ficha	Formación	municipio																
3190628	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Yopal																
3178027	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Monterrey																
3166681	ELABORACION DE COSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Monterrey																
3190629	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Yopal																



	<p>c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran.</p> <p>d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica).</p> <p>e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica)</p> <p>f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PL US.</p> <p>g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.</p>		
16	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida	No aplica para el mes de Marzo	N/A

Obligaciones generales:

	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo	Realicé la afiliación al ARL Positiva riesgo II	Planilla de pago # 9484465697 del mes de febrero, generada por aportes en línea
	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo - Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA	No aplica para el mes de Marzo	N/A

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

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



ITEM	No. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACION
1	5525	Monterrey	11 marzo	13 marzo

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 la planilla de pago de seguridad social # 9484465697 del mes de febrero /2024, No del operador Aportes en línea (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”

Evidencias en

(3) folios

Cordialmente,

Firma
MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ
Contratista
C.C. No 46373469

Recibí a satisfacción:

Firma

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.7473941 DEL 13 FEB 2025
Coordinador programas especiales
Dirección Regional
Yopal, Casanare

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3178027 - 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 : 39,90

FICHA

3190629 - 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

3190628 - 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 : 47,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 127,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
24/03/2025	28/03/2025	OTROS	20,00
27/03/2025	27/03/2025	OTROS	4,00
31/03/2025	31/03/2025	OTROS	8,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			32,00

INSTRUCTOR: MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

