



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, abril 30 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 abril 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>Ejecuté la formación</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32044108</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Yopal</td> </tr> <tr> <td>3206317</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Pore</td> </tr> <tr> <td>3206351</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Pore</td> </tr> </tbody> </table> | ficha | Formación | municipio | 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Yopal | 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | <p>Portafolio subido en drive, disponible en; CampeSena 2025/ Milena López Milena Idaline López Gutierrez</p> <p>CampeSena 2025/ Milena López / otros soportes formación Otros Soportes Formación 2025</p> |
| ficha | Formación | municipio | | | | | | | | | | | | | |
| 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Yopal | | | | | | | | | | | | | |
| 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | | | | | | | | | | | | | |
| 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | No aplica para el mes de abril | N/A | | | | | | | | | | | | |



| | Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular - CampeSENA | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--|--|------------------------------|-----------|-----------|----------|-------------------------------------|------------|---------|--|------------|--|-------------------------------------|------------|--|
| 4 | Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato | <p>Reporté la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofía plus</p> <p>Gestioné las rutas de aprendizaje y asocié a los aprendices</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>programa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32044108</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>96151461-2</td> </tr> <tr> <td>3206317</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>96151461-2</td> </tr> <tr> <td>3206351</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>96151461-2</td> </tr> </tbody> </table> | ficha | Formación | programa | 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | <p>Correo enviado a icombariza@sena.edu.co, jbarrerag@sena.edu.co fecha 21 abril</p> <p>Rutas de aprendizaje con aprendices asociados en sofía plus</p> |
| ficha | Formación | programa | | | | | | | | | | | | | |
| 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | | | | | | | | | | | | | |
| 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | | | | | | | | | | | | | |
| 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 96151461-2 | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | <p>Programé y reporté las agendas de viaje, según</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3206351</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Pore</td> </tr> <tr> <td>3206352</td> <td>ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA</td> <td>Monterrey</td> </tr> </tbody> </table> | ficha | Formación | municipio | 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | 3206352 | ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA | Monterrey | <p>Correo enviado a icombariza@sena.edu.co, jbarrerag@sena.edu.co fecha 07 abril, asunto; agendas viaje abril</p> | | | |
| ficha | Formación | municipio | | | | | | | | | | | | | |
| 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | | | | | | | | | | | | | |
| 3206352 | ELABORACION ARTESANAL Y SEMIINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA | Monterrey | | | | | | | | | | | | | |
| 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"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> <th>municipio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32044108</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Yopal</td> </tr> <tr> <td>3206317</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Pore</td> </tr> <tr> <td>3206351</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> <td>Pore</td> </tr> </tbody> </table> | ficha | Formación | municipio | 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Yopal | 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | <p>Reporte de juicios evaluativos en sofía plus</p> |
| ficha | Formación | municipio | | | | | | | | | | | | | |
| 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Yopal | | | | | | | | | | | | | |
| 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | | | | | | | | | | | | | |
| 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Pore | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias Full Popular: Objetivos, | Realizado en el mes de febrero | Realizado en el mes de abril | | | | | | | | | | | | |



| | | | |
|----|---|---|--|
| | alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto | | |
| 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 abril | 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 | No aplica para el mes de abril | N/A |
| 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 abril | 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 | Reporte la ejecución de horas mensuales para la creación de eventos en sofía plus Presente el informe de ejecución contractual | Correo enviado a jcombariza@sena.edu.co , jbarrerag@sena.edu.co fecha 21 abril, asunto eventos abril Correo enviado a jbarrerag@sena.edu.co , jcombariza@sena.edu.co , fecha 30 abril, asunto Informe abril |



| | | | |
|----|--|--|-----|
| | supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados | | |
| 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 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 | No aplica para el mes de abril | N/A |
| 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 | | |



| | <p>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</p> | <p>No aplica para el mes de abril</p> | <p>N/A</p> | | | | | | | | |
|-----------|---|--|------------|-----------|----------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------|---|
| <p>15</p> | <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. Guía de aprendizaje. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Formato de juicios evaluativos debidamente | <p>Gestioné el portafolio del instructor</p> <table border="1" data-bbox="654 1161 1027 1459"> <thead> <tr> <th>ficha</th> <th>Formación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>32044108</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>3206317</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> </tr> <tr> <td>3206351</td> <td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td> </tr> </tbody> </table> | ficha | Formación | 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | <p>Portafolio de instructor subido en drive, disponible en; CampeSena 2025/ Milena López Milena Idaline López Gutierrez</p> |
| ficha | Formación | | | | | | | | | | |
| 32044108 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | |
| 3206317 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | |
| 3206351 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | |



| | | | |
|----|--|--------------------------------|-----|
| | diligenciada para cada resultado de aprendizaje. | | |
| 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 abril | 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 el pago de aportes a seguridad social y ARL riesgo II | Planilla de pago # 9484465729 del mes de marzo, 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 abril | 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 | 16825 | Pore | 23 abril | 26 abril |
| 2 | 17625 | Monterrey | 28 abril | 30 abril |

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
GTH-F-062 V10



como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y la planilla de pago de seguridad social # 9484465729 del mes de marzo /2024, No del operador Aportes en línea (Decreto Ley2106 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: 01/04/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3206317 - 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

3206351 - 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

3204410 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 119,90

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 |
|---------------------------------------|-------------|-----------|-------|
| 26/04/2025 | 30/04/2025 | OTROS | 40,00 |
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | | | 40,00 |

INSTRUCTOR: MILENA IDALINE LOPEZ GUTIERREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

