



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada	x	Pública Reservada	

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

- 1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
- 2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
- 3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
- 4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
- 5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
- 6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
- 7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
- 8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
- 9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
- 10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
- 11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública		Pública Clasificada	X	Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cartagena de indias, marzo de 2026.

señor (a)

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9261250

Cargo del supervisor Coordinador Académico.

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero.

Cartagena.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes marzo del año 2026.

Referencia: No 9261250 del año 2026.

RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **73156164** en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y Minero, 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: **Valor y forma de Pago:** Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTI Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTI CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/CTE. (**\$28.424.982**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente:



Seis pagos iguales entre los meses de **febrero a julio** por la suma de **CUATRO MILLONES SETECIENTOS TRIENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE, (₡ 4.737.497)**

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y Financiera de la dirección General, en la cuenta de ahorros N° **240777125479** de la **BANCO CAJA SOCIAL**, cuyo titular es el contratista. el contratista.

Plazo: Será hasta el 31) de julio de 2026.

OBJETO:
Desarrollar acciones de formación profesional integral aplicando la metodología de formación por proyectos mediante el desarrollo de competencias y resultados de aprendizajes del área de AGROINDUSTRIA, en programas de formación titulada y/o complementaria en la modalidad presencial y/o a distancia, en el Centro de formación profesional Agroempresarial y Minero.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los diferentes procesos de Formación Profesional Integral para avanzar en temas de cobertura y calidad en el programa de formación Titulada y/o complementaria en el año 2026 para el Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar, con el fin de mejorar la Gestión del Centro, de acuerdo con las Diferentes especialidades requeridas.	Concertación para la realización de cuatro cursos del programa de formación complementaria HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES, en los municipios de Cartagena Turbana y Magangué. Fichas: 3454391 - 3454404 - 3463093- 3463664.	fotografías, listas de asistencia, cartas de solicitud.
2	El contratista tendrá el rol de instructor SENA de orientar formación	N. A	N. A



	profesional integral y participar en proyectos de investigación aplicada		
3	Realizar actividades de formación para el fortalecimiento de las capacidades técnicas de los aprendices	Se ejecuto la formación en los programas de Higiene y Manipulación de Alimentos en complementaria , con fichas : 3454391-3463093-3463664 y Elaboración de productos panificables de masa dulce 3454404	Evidencias fotográficas, listas de Asistencia
4	Diseñar y aplicar las acciones de formación, guías de aprendizaje, e instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos y lineamientos institucionales establecidos	Se actualizaron guías de aprendizaje y talleres de evaluación del aprendizaje.	Guías de aprendizajes, talleres, evidencias fotográficas.
5	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras	N. A	N. A
6	Participar en la planeación, programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	N, A	N. A
7	Realizar el registro de las acciones formativas en Sofía: formulación de proyecto formativo, creación de la ruta de aprendizaje, asociación de los aprendices a	Se realizo la evaluación de las fichas terminados acorde al tiempo estipulado.	Reporte de evaluación.



	la ruta de aprendizaje, evaluación de los resultados de aprendizaje, entre otras.		
8	Evaluar oportunamente los resultados de aprendizaje de las formaciones ejecutadas y finalizadas, conforme a los tiempos y lineamientos institucionales, garantizando que la evaluación se realice de manera individual y no masiva.	Se realizo oportunamente la evaluación de los resultados de aprendizajes terminados de manera individual acorde a los tiempos y lineamientos.	Reportes de Evaluación
9	El contratista deberá reportar y tramitar las deserciones de los aprendices que presenten inasistencias reiteradas, una vez agotado el debido proceso, conforme a lo establecido en el Reglamento del Aprendiz SENA	N. A	N. A
10	El contratista deberá entregar acta del estado de la ficha atendida al Líder del Programa y al instructor entrante, con copia a la Coordinación Académica. Si corresponde al cierre de la etapa lectiva, el acta deberá consignar el estado general de la ficha como soporte del cumplimiento contractual.	N.A	N. A
11	El instructor contratista que no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 30 de 2026.	Se cuenta con la certificación vigente en " orientar formación presencial de Acuerdo con procedimiento técnico y Normativa.	CERTIFICADO CON FECHA VIGENTE.



12	Los instructores que se requieren en proyectos de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico	N. A	N. A
13	Deberán además, contar con el perfil exigido en el diseño curricular, estar registrado en el GrupLAC de Colciencias.	N. A	N, A
14	Pparticipar en el proceso de autoevaluación y registro calificado de los programas que imparte el Centro de Formación profesional Agroempresarial y Minero.	N. A	N. A
15	Cumplir con los protocolos establecidos por la entidad para efectos de mitigación y prevención enfermedades endémicas o pandémicas que emita el gobierno nacional.	aplicación de protocolos de Bioseguridad acorde establecidas por la entidad y el gobierno.	Certificado de vacunación
16	Diligenciar correcta y eficientemente los diferentes formatos propios de la formación titulada y/o complementaria de los que disponga la entidad y el centro de formación	N. A	N. A
17	Gestionar el relacionamiento corporativo del centro de formación con aliados estratégicos relacionados a la formación complementaria que son objetos de las diferentes estrategias e indicadores, con el objetivo de atender las necesidades, basados en los principios de oportunidad, calidad y pertinencia, entre otros.	Se atendieron las solicitudes de empresas de alimentos y organizaciones sociales y comunales.	Evidencias de las cartas de Solicitud por parte de las empresas
18	Cargar los soportes relacionados al proceso de formación complementaria en sus diferentes etapas en las plataformas destinadas y las dispuesta por el centro de formación	Se realiza los procesos de inscripción dentro de los tiempos establecido en la plataforma Sofia	Evidencias de correos electrónicos con los envíos



19	Entregar la documentación relacionada al proceso de formación complementaria dentro de los tiempos establecidos por la entidad y centro de formación. Permitiendo cumplir con las promesas de valor, tiempos de procesamiento y atención de las partes interesadas	Se realiza el presente informe acorde al objeto contractual.	Evidencias de fotografías, listados de asistencia
20	El contratista deberá anexar el informe de gestión contractual con los soportes que evidencien las actividades ejecutadas y dar cumplimiento a las acciones de mejora y compromisos	Se realiza el presente informe acorde al objeto contractual.	Evidencias de fotografías, listados de asistencia

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1		N. A		
2		N. A		

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 4646682475 de la planilla SOI, y referente al mes de febrero 2026.

Cordialmente,



Firma:

RAFAEL ARMANDO MOLINA

Contratista

C. C. No. 73156164 de Cartagena.

FIRMA:

GUILLERMO ELOY CASTILLA TABORDA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 9261250 de 2026

Cargo del supervisor Coordinador Académico.

Dependencia Centro Agroempresarial y Minero.

Cartagena.



REGIONAL BOLIVAR

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS
DESARROLLADAS EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Instructor: RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

Cédula: 73156164

Contrato: CO1.PCCNTR.9261250

**INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES FORMATIVAS DESARROLLADAS EN EL MES DE: FEBRERO
de 2026, en el programa de formacion titulada y/o complementaria regular :**

Programa de higiene y manipulacion de alimentos 3454391

Elaboracion de productos panificables de masas dulces 3454404

Programa de higiene y manipulacion de alimentos 3463093

Programa de higiene y manipulacion de alimentos 3463664

FORMACION FICHA 3454391- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE .

1. Aplicar practicas higienicas y medidas de proteccion relacionadas en la legislacion sanitaria de alimentos.
2. Realizar ajustes a practicas higienicas y medidas de proteccion con base a la legislacion sanitaria y la legislacion y requerimientos de la empresa.
3. Verificar el cumplimiento de las practicas higienicas y medidas de proteccion establecidas en la legislacion sanitarias de alimentos y requerimientos de la empresa.
4. Planear recursos para la identificacion de factores de contaminacion de alimentos y medidas preventivas segun legislacion sanitaria y normativa alimentaria.

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES DESARROLLADAS FICHA 3454391



Atendiendo la Solicitud de la Fundación "Proyecto Hombre" para la capacitación de los cursos de Higiene y Manipulación de Alimentos.



Se ejecuta la formación acorde al primer resultado de aprendizaje, con énfasis a la legislación sanitaria de Alimentos.



Se ejecuta la formación acorde al Segundo resultado de aprendizaje, con énfasis en las practicas Higiénicas y medidas de protección según los requerimientos de la empresa.



Se ejecuta la formación acorde al tercer resultado de aprendizaje, con énfasis en aplicar registros y controles para la verificación del cumplimiento de las medidas de protección sanitaria según requerimientos de la empresa.



Se ejecuta la formación acorde al cuarto resultado de aprendizaje, con énfasis en las medidas preventivas y factores de contaminación de alimentos según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

FORMACION FICHA 3454404- ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad vigente.
2. Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y legislación vigente.
3. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa.
4. Elaborar masas de panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS FICHA 3454404



Atendiendo solicitud de capacitación en el curso Elaboración de productos Panificables de masas dulces en la FUNDACION PROYECTO HOMBRE.

ACTIVIDADES DE FORMACION:



Ejecución de la formación de acuerdo al primer resultado de aprendizaje con énfasis en determinación de materias primas y alistamiento de insumos, equipos, acorde con protocolos de procesamiento y normas vigentes para la elaboración de masas dulces.



Ejecución de la formación acorde al segundo resultado de aprendizaje con énfasis en las características fisicoquímicas y sensoriales de los productos panificables de masa dulce según procedimiento de la empresa y legislación sanitaria vigente.



Ejecución de la formación acorde al tercer resultado de aprendizaje con énfasis en los registros de la información del proceso de producción y según parámetros de la empresa.



Ejecución de la formación acorde al cuarto resultado de aprendizaje ,elaborar masas de panificables dulces según criterios técnicos, orden de producción y normatividad vigente.





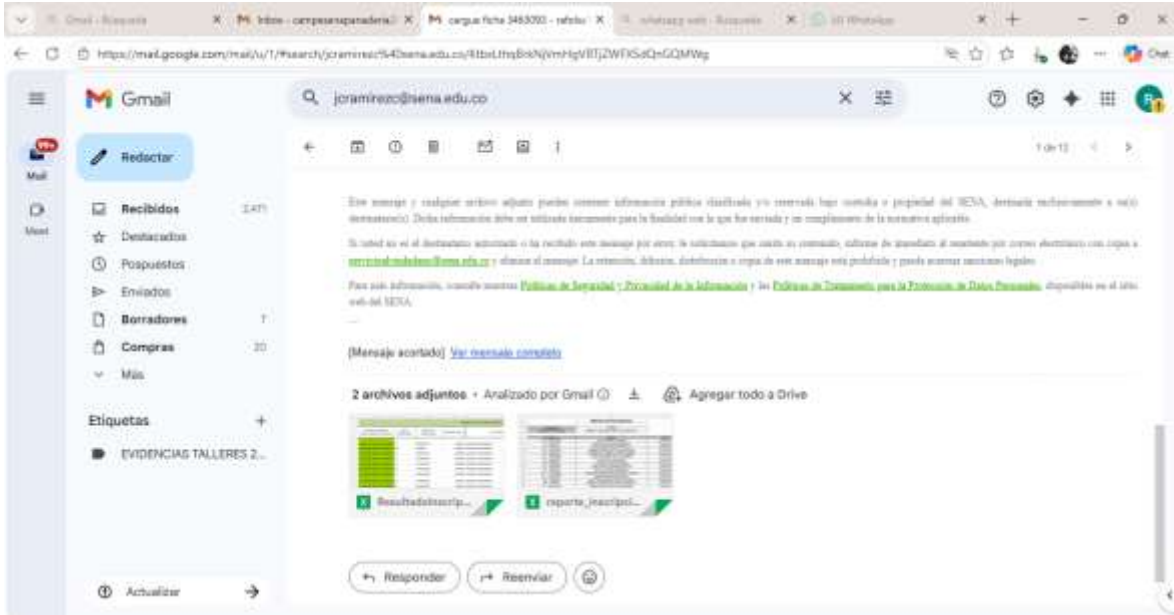
Elaboración de productos de panificación acorde a criterios técnicos.







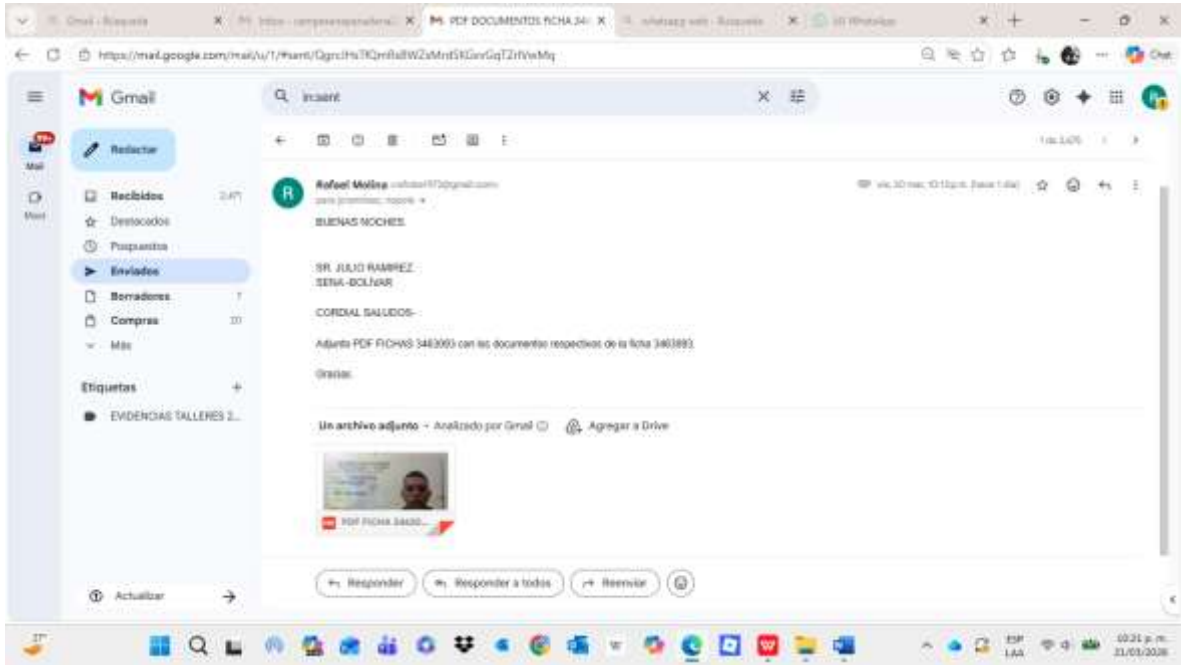
EVIDENCIA DE INSCRIPCION FICHA 3463093- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



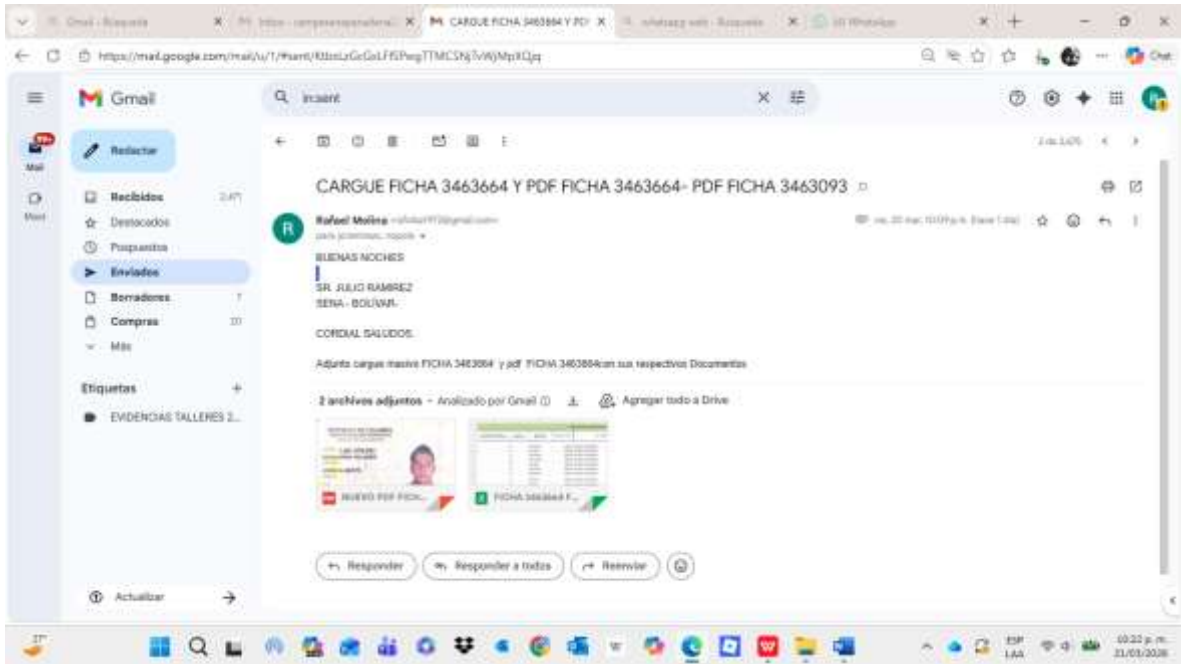
The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'Reporte de inscripciones'. The spreadsheet has columns for 'Identificación', 'Nombre', and 'Estado'. The data is as follows:

Identificación	Nombre	Estado
CC-130142227	ANA CORREA TEBARR	Preinscrita
CC-33251261	ANA MARIA CASTRO MURQUEZ	Preinscrita
CC-33254337	ANA MELBA BARRIDO CASTILLO	Preinscrita
CC-1301445379	AMERICA CAROLINA TILVEZ ACEVEDO	Preinscrita
CC-33254338	ARTURO DEL CARMEN GARCIA MURGOZ	Preinscrita
CC-1304066088	CARLOS FABIAN TRUJILLO PEREZ	Preinscrita
CC-33254228	CLAIR INES GONZ MELA	Preinscrita
CC-33253333	CLAUDE TILVEZ GONZALEZ	Preinscrita
CC-1304736377	DAVID JESUS GAMBAL BOLIVAR	Preinscrita
CC-33253704	DELFI ACEVEDO MARRUGO	Preinscrita
CC-1143126383	EDUARDO INRIQUIL MILDONDO CASTRO	Preinscrita
CC-1143126311	ENDER ANDRÉS MARTINEZ	Preinscrita
CC-33254301	EMIL DEL CARMEN CASTRO JAMES	Preinscrita
PIF-1283628	ERINA ELIZABETH MELLERÉ GONZÁLEZ	Preinscrita
CC-1301431430	JENIFER VERILDA ALJAI BORGANO	Preinscrita
CC-1301321785	JOSE ALEJANDRO RIVERA BELERO	Preinscrita
CC-33254318	JOSÉFA HERBERA JIMENEZ	Preinscrita
CC-130388881	JUAN CARLOS DIAZ OCHOAIZ	Preinscrita
CC-1301350318	JUAN DAVID ACEVEDO ARECHÓ	Preinscrita
CC-33254464	JUANA MARIA DE ARCOS JIMENEZ	Preinscrita
CC-1301433338	KATERIN COGOLLO HERRERA	Preinscrita
CC-33256138	KATERINE DEL CARMEN ANDRÉS BORGANO	Preinscrita
CC-1143433047	KEVIN ANDRES VALLENCIA ESPINOSA	Preinscrita
CC-1301447218	KIARA KATHERINE MARRIN ARRIBO	Preinscrita

EVIDENCIA ENVIO DE PDF FICHA 3463093



EVIDENCIA ENVIO DE CARGUE MASIVO Y PDF DE DOCUMENTOS FICHA 3463664





RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

Contratista

CC.73.156.164 Cartagena.

Cel. 3188889899

E-mail: rafolsa1972@gmail.com



PROGRAMA		HIGIENE Y MANIPULACION				FECHA DE INICIO DEL CURSO:		HORARIO:	
N° DE FICHA:		INSTRUCTOR: RAFAEL MOLINA SALAS				FECHA FIN DEL CURSO:		MUNICIPIO:	
DOCUMENTO	APRENDEZ	Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)		Fecha (D/M/A)	
		Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi	Firma aprendi
067952055	Costado Iba RDA ALTAMIRANDA	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
E0222186	Samy Lenin Palacios	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1220 466334	Juan de La Hoz	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1083434001	Luis Gabriel Gutiérrez Torres	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1030560369	Juli Armando Vargas Jimenez	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1103133932	Andrés David González Cana	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1128054604	Oscar D. Danilo Escobar Cios	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1047498294	Mauricio Andres Archbold Benavides	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1001818429	Edgar Antonio Páez Cantillo	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1143129382	Eduardo MALDONADO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1143376622	OSNAYDET NIEVES CUEVAS	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
8 240258	LUCA VENEZIANO	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
14590745	Mauricio Rafael Lopez Torres	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
92447051	Juan Carlos Meza Gomez	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1001975019	JUAN DAVID ACEVEDO Arroyo	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
	Andrés Yesith Herrera Sebolia	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1100692422	Daniel Ricardo Martinez Montes	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1235012435	ARLINDO GOMEZ MORALES	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
1007607473	Neil Andres Changó Calacío	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
106556484	Juan Carlos OJEA Gonzalez	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]
Observaciones:		10/06		10/06					
		Firma RAFAEL MOLINA		Firma RAFAEL MOLINA		Firma RAFAEL MOLINA		Firma RAFAEL MOLINA	
		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	
		CON EXCUSA		CON EXCUSA		ABSTENIDA		ABSTENIDA	

Pasaporte



		ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES				HORARIO:		
3454404		RAFAEL MOLINA SALAS		MUNICIPIO		SANTA ANA		
No.	Identificación	Apellidos	Fecha (DINIA)		Fecha (DINIA)		Fecha (DINIA)	
			Inicio	Fin	Inicio	Fin	Inicio	Fin
*	102952055	ASTANO ADILTO IBARRA A	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1036473937	ALDO URSAEL CUSTILLON	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1023494001	JUAN GABRIEL BUSTIARRIS TORRES	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1065139040	JUAN CARLOS RIVERA	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1145129382	EDUARDO MALDONADO C	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1143382004	JOSE TORRES BERRIO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	13180143	MARCELO IBA-ANGULO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1123631040	DANNY MATOS FLOREZ	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1050473938	DANNY CONTRERAS HERNANDEZ	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	101497848	KEVIN BARRIOS JOEL	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1065564841	JUAN CARLOS DIAZ GONZALEZ	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1050411950	SEBASTIAN MORALES	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1100692422	Daniel Ricardo Martinez Montes	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	72005482	Rafael Ramon Carbuncus	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	14590745	Mauricio Rafael Lopez Torres	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1001971019	JUAN P. ACEVEDO AYOYO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1102887918	ALVARO ANDRES SERNA ALMARIO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	111117051	JUAN CARLOS MARI GOMEZ	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*	1118819895	JUAN ESCAMILLA HERRERO	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
*		Diego Mestizo Del Rio	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]	[Signature]
			RAFAEL MOLINA	RAFAEL MOLINA	RAFAEL MOLINA	RAFAEL MOLINA	RAFAEL MOLINA	RAFAEL MOLINA
			Numero Instructor	Numero Instructor	Numero Instructor	Numero Instructor	Numero Instructor	Numero Instructor
			SIN ENCUSA	SIN ENCUSA	SIN ENCUSA	SIN ENCUSA	SIN ENCUSA	SIN ENCUSA
			CON ENCUSA	CON ENCUSA	CON ENCUSA	CON ENCUSA	CON ENCUSA	CON ENCUSA



PROGRAMA		ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES				FECHA DE INICIO DEL CURSO		HORARIO:	
N° DE PLAN		3454404		INSTRUCTOR		RAFAEL MOLINA SALAS		MUNICIPIO	
DOCUMENTO		APRENDEZ		Fecha EXAMEN		Fecha EXAMEN		Fecha EXAMEN	
				Firma aprende		Firma aprende		Firma aprende	
104707137	WAFI HUARCON L.	WAFI	WAFI	WAFI	WAFI	WAFI	WAFI	WAFI	WAFI
1001818429	Teiler Paly C	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.	Teiler P.
	Jaidex Nando	Jaidex	Jaidex	Jaidex	Jaidex	Jaidex	Jaidex	Jaidex	Jaidex
	Josmer Romero	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.	Josmer R.
1140846743	Jesson CLAUDIO SAEMIENTO	Jesson	Jesson	Jesson	Jesson	Jesson	Jesson	Jesson	Jesson
10502536	Wafy Yangua	Wafy	Wafy	Wafy	Wafy	Wafy	Wafy	Wafy	Wafy
1193133937	Andrés David Carralys Caracci	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés
1129051604	OSCAR DAVID ESCOBAR CIOS	OSCAR	OSCAR	OSCAR	OSCAR	OSCAR	OSCAR	OSCAR	OSCAR
1007608477	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango	Neil Uango
	Jessyeth David Rosales Vela Cardela	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth	Jessyeth
	Andrés D'Almeida Buelvas	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés	Andrés
1142126511	Ernie Deane H.	Ernie	Ernie	Ernie	Ernie	Ernie	Ernie	Ernie	Ernie
1193463067	ISAM VALBUENA	ISAM	ISAM	ISAM	ISAM	ISAM	ISAM	ISAM	ISAM
				Firma		Firma		Firma	
				RAFAEL MOLINA		RAFAEL MOLINA		RAFAEL MOLINA	
				Número Instructur		Número Instructur		Número Instructur	
				EN EXCELSA		EN EXCELSA		EN EXCELSA	
				CUB BALBUENA		CUB BALBUENA		CUB BALBUENA	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

FECHA INICIAL: 01/03/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3463093 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3454404 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3454391 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 108,00

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: RAFAEL ARMANDO MOLINA SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO