



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, mayo de 2026

Señora

LEONOR DUARTE NORIEGA

SUPERVISOR (a) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026

Coordinador Académico Programas Especiales

Centro Biotecnológico

Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de mayo del año 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026

ANA JULIETH PACHECO BAYONA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.576.474, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe- Programa de atención a población Víctima del desplazamiento por la violencia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas desde el 1 al 30 del mes de mayo del 2026.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total del contrato la suma de **VEINTI OCHO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTI CUATRO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS M/CTE. (\$28.424.982)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2026 por valor de **UN MILLÓN QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CIENTO SESENTA Y SEIS PESOS (\$1.579.166) M/CTE.** **b)** Cinco (05) pagos iguales por los meses de marzo a julio de 2026, por valor



de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$4.737.497) M/CTE. cada uno. c) Un último pago correspondiente al mes de agosto de 2026, por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y UN PESOS (\$3.158.331) M/CTE.

Plazo: Será hasta el día 20 de agosto de 2026.

Objeto: Prestación de servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación en el Programa de Atención a Población Víctima del Desplazamiento por la violencia dentro de los programas de formación complementaria ofrecidos en el Centro Biotecnológico del Caribe-CBC de la regional Cesar.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación complementaria de acuerdo con la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI – G-013 vigente.	La Formación profesional integral en programa complementario se llevó a cabo la formación utilizando Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos en la red de conocimiento Agrícola y área temática de Agroindustria.	Guía de aprendizaje, Atención de correos, Reuniones programadas según lineamiento institucional.
2	Utilizar diferentes metodologías de aprendizaje según el diseño curricular y las características de la formación a desarrollar.	La orientación del proceso formativo se desarrollara de manera teórico-práctica con el fin de permitir el alcance de los resultados del programa de formación complementario.	Evidencias fotográficas, lista de asistencia
3	Realizar alistamiento de las actividades de aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje, seleccionando, adaptando y elaborando guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.	Las actividades de aprendizaje realizadas están descritas en la guía de aprendizaje.	Sofía plus, Drive.
4	Realizar la evaluación de los aprendices una vez culmine la	Se realizará las acciones de Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO	Reporte de juicios evaluativos



	formación en el aplicativo SOFIA PLUS.	APROBARON su curso Formativo en la plataforma SOFIA PLUS.	
5	Atender la totalidad de las fichas asignadas.	<p>Se atenderá de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica.</p> <p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Ficha: 3504815 Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 6/5/2025 Fecha de terminación: 12/5/2025 Horario: 7:00 a.m a 15:00 p.m Horas: 48</p> <p>La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.</p> <p>Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. 	Aplicativo Sofia Plus



		<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. <p>Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.</p> <p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>Ficha: 3504806</p> <p>Número de Aprendices: 25</p> <p>Fecha de inicio: 13/5/2025</p> <p>Fecha de terminación: 20/5/2025</p> <p>Horario: 7:00 a.m a 15:00 p.m</p> <p>Horas: 48</p> <p>La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.</p> <p>Competencias de aprendizaje:</p> <p>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración 	
--	--	--	--



		<p>de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.• Registrar 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. <p>Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.</p> <p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>Ficha: 3504815</p> <p>Número de Aprendices: 25</p> <p>Fecha de inicio: 21/5/2025</p> <p>Fecha de terminación: 28/5/2025</p> <p>Horario: 7:00 a.m a 15:00 p.m</p> <p>Horas: 48</p> <p>La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de San Diego (Medialuna), los aprendices se les</p>	
--	--	--	--



		<p>imparte formación teórico-práctica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.</p> <p>Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.• Registrar 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. <p>Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.</p>	
--	--	--	--



		<p>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>Ficha: 3504810</p> <p>Número de Aprendices: 25</p> <p>Fecha de inicio: 29/5/2025</p> <p>Fecha de terminación: 5/6/2025</p> <p>Horario: 7:00 a.m a 15:00 p.m</p> <p>Horas: 48</p> <p>La formación dirigida, se desarrolló en el Municipio de San Diego (Medialuna), los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.</p> <p>Competencias de aprendizaje:</p> <p>MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.• Registrar 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.	
--	--	---	--



		Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros.	
6	Informar cualquier novedad que se presente durante el desarrollo del proceso formativo.	Se solicitó por medio de correo la actualización y corrección de datos de los aprendices que presentaron inconsistencias en los datos registrados en el aplicativo.	Correo electrónico
7	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Se atendió de manera oportuna la información solicitada por el coordinador y supervisor de contrato. Asistencia a reuniones presenciales programadas por el coordinador del programa. Elaboración de informe de cuenta de cobro, cargue de cuenta en secop II. elaboración de informes finales	Evidencia fotográfica
8	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	Aplicativo Sofia Plus



9	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo. Utilizando técnicas didácticas, con el fin que los aprendices desarrollen las habilidades y destrezas adquiridas en el proceso de formación, así mismo fortalecer las actividades como manipuladores de alimentos para mejorar los procesos de elaboración de los mismo y garantizar la inocuidad.	Aplicativo Sofia Plus, Evidencias DRIVE (Diseño de guías de aprendizaje)
10	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Las estrategias de enseñanza aprendizaje seleccionada es (teórico practica). Con el fin de promover y motivar al aprendizaje significativo.	Aplicativo Sofia Plus
11	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Para el desarrollo de la formación complementaria se acordó con el grupo el lugar y los horarios de acuerdo con la disponibilidad del personal, fue socializado en el acta de concertación, teniendo en cuenta la estructura curricular del programa de formación, guía de aprendizaje, la metodología y las estrategias enseñanza aprendizaje con el fin de brindar formación adecuada y oportuna a las diferentes poblaciones.	Aplicativo Sofia Plus
12	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Socializar con los aprendices la guía de aprendizaje con sus actividades, criterios de evaluación, medios para el desarrollo y tiempos de entrega. Evaluación de los resultados de aprendizaje dependiendo de las evidencias enviadas por los aprendices.	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)



13	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con lo diseños curriculares y el calendario de formación institucional.	Crear cronograma de actividades para el seguimiento y acompañamiento de los programas de formación.	Evidencias DRIVE y Aplicativo Sofia Plus
14	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Se realiza caracterizaciones, envío de archivos planos, inducción a la formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje y evaluación de criterios en Aprobados y no Aprobados.	Aplicativo Sofia Plus
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se sensibiliza a los aprendices a cumplir con el reglamento del aprendiz para llevar en armonía y cumplimiento el curso complementario.	Acta de compromiso
16	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se sensibiliza a los aprendices del resultado de aprendizaje y competencias y los métodos de evaluación para la obtención del certificado que acredita la formación.	Acta de compromiso
17	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos.	Inducción	Evidencias fotográficas
18	Reportar en el aplicativo Sofia Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Se asociaron los aprendices a las rutas.	Aplicativo Sofia Plus
19	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los diseños	Se diseñaran guías de Aprendizaje en la red de conocimiento Agrícola y área	Formato Guías de aprendizaje.



	curriculares asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	temática de Agroindustria dentro de los programas de formación complementaria, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas	Archivado en el DRIVE
20	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió los requerimientos o solicitud por parte del supervisor de contrato en la entrega y apoyo en el informe del programa.	Informes mensuales de ejecución contractual, plataforma secop II.
21	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
22	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
23	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
24	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se Presentó informe mensual de actividades con sus respectivas evidencias, para legalización de cuenta y se carga al aplicativo SECOP II en el módulo nombre de archivo GF y GC	Plataforma secop II
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el	Se atendió oportunamente los requerimientos por parte del	Informe de actividades.



	supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	supervisor de contrato en la entrega del informe mensual de actividades en la ejecución del contrato. Se realizó reunión con la Coordinador Académico.	
26	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
27	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
28	apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
29	aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelanta para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.
30	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico /pedagógico de Instructores que realice el SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



31	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Ajustadas a los lineamientos de coordinación académica y supervisor.	Entrega informes, capacitaciones, otras
----	---	--	---

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				
2				

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. **6013390983** de la planilla, operador SOI y periodo del mes de abril 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,

Cordialmente,

Ana J. Pacheco B.
ANA JULIETH PACHECO BAYONA

Contratista No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026
C.C. No. 1.065.576.474

Recibí a satisfacción:

PPP

LEONOR DUARTE NORIEGA

Supervisor Contrato **No. CO1.PCCNTR.9140140 del año 2026**
Coordinador Académico Programas Especiales
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar – Cesar



EVIDENCIAS MES DE MAYO DE 2026

Reunión de Seguimiento por parte de la Coordinación de Programas Especiales.



HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – Ficha No. 3504813





HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – Ficha No. 3504806



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/05/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3504813 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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

FICHA 3504815 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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

FICHA 3504810 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
DE APRENDIZAJE: EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 :	8,00
--------------------------------------	-------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3504806 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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
--------------------------------------	--------------

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3474140 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 :	8,00
--------------------------------------	-------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00
--	---------------

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: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

