CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bogotá abril 30 de 2026

Señor(a)
Diego Alejandro Martínez Rojas
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9116344 de 2026
Coordinador Académico
Coordinación de Formación Complementaria y Bilingüismo.
Bogotá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual abril del año 2026

Referencia: ***CO1.PCCNTR.9116344 de 2026***

FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 79392581 de Bogotá, en mi calidad de contratista del SENA, 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 estima como valor total para cada contrato la suma de: CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS DOS PESOS M/CTE ($49.585.802). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (01) primer pago de hasta CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($ 4.579.580) correspondiente a los días ejecutados en el mes de febrero *de 2026, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de*

perfeccionamiento y ejecución del contrato, b) Nueve (09) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2026 por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 4.737.497) cada uno y c) un (01) pago final correspondiente al mes de diciembre de 2026 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 2.368.749) cada uno incluido IVA, demás impuestos y/o tasas.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales temporales con autonomía técnica, administrativa, financiera y tecnológica, para apoyar los procesos de Formación Profesional Integral en las competencias de los programas Complementarios de modalidad presencial, según las necesidades de la oferta educativa del Centro de Servicios Financieros.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de aprendizaje propias de las competencias del programa de formación complementaria asignado, según la programación que establezca la coordinación académica y/o demanda de las necesidades del servicio formativo.	Se desarrollaron las actividades de aprendizaje correspondientes a los cursos orientados: 3475133 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 28 aprendices; 3460884 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, 12 horas, 30 aprendices; 3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 27 horas, 30 aprendices; 3475099 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 30 aprendices; 3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 12 horas, 32 aprendices.	Guías, formato de evaluación
2	Documentar y entregar evidencias de las actividades de formación desarrolladas	Se documentó y entregó las actividades de aprendizaje	Los reportes de inscripción de las fichas y reportes de

	(listas de asistencia, productos de aprendizaje, actas, entre otros).	correspondientes a los cursos orientados: 3475133 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 28 aprendices; 3460884 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, 12 horas, 30 aprendices; 3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 27 horas, 30 aprendices; 3475099 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 30 aprendices; 3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 12 horas, 32 aprendices.	matrícula se enviaron al correo electrónico de la coordinación, con los archivos de Excel y pdf adjuntos.
3	Apoyar promoción, ingreso, inscripción y matrícula de aprendices que se vinculen a la formación complementaria, conforme a la normatividad vigente de la entidad	Se gestionó y desarrolló acciones de formación de acuerdo con las necesidades del servicio. 3475133 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 28 aprendices; 3460884 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, 12 horas, 30 aprendices; 3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 27 horas, 30 aprendices; 3475099 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA, 48 horas, 30 aprendices; 3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 12 horas, 32 aprendices.	Fichas inscritas

4	Registrar de manera oportuna los juicios de evaluación de los aprendices asignados máximo dentro de los ocho (8) siguientes a la culminación de la competencia y/o RAP de aprendizaje en el aplicativo institucional, esto de acuerdo con lineamientos y normatividad vigente	Se realizaron los juicios de evaluación en los tiempos establecidos.	Reporte de Sofía.
5	Desarrollar acciones para favorecer la permanencia de los aprendices asignados, aplicando la ruta de atención para prevención de deserción y diligenciando los formatos correspondientes.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
6	Tramitar de manera oportuna las novedades académicas de los aprendices asignados, conforme al reglamento del aprendiz.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
7	Apoyar actividades transversales asociadas al programa de formación (autoevaluación, registro calificado, SENNOVA, bienestar al aprendiz, entre otras), según requerimientos del centro de formación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
8	Desarrollar actividades relacionadas con el diseño y/o desarrollo curricular de	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio

	los programas vinculados con la línea medular del centro de formación.	ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
9	Entregar los informes y soportes que solicite el supervisor del contrato, de acuerdo con las necesidades del servicio.	Se presentan informes y soportes requeridos por el supervisor del contrato.	Informe de gestión contractual.
10	Participar en los cursos de formación complementaria de la ruta pedagógica definidas por el supervisor del contrato.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.
11	Asistir a las reuniones convocadas por la coordinación académica y/o la subdirección de centro.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo objeto de este pago, la necesidad del servicio no requirió ejecutar actividades correspondientes a esta obligación.

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: (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. 9502373760 de la planilla, Aportes en Línea, referente al mes de marzo.

Cordialmente,

Fernando Antonio Pérez Navarrete
Contratista
C.C. No. 79392581

Diego Alejandro Martínez Rojas

Supervisor Contrato *CO1.PCCNTR.9116344 de 2026*

Coordinador Académico

Coordinación de Formación Complementaria y Bilingüismo.

ACTA No. 2		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Informe de gestión realizada del 1/03/2026 al 31/03/2026 correspondiente al proceso de formación de la coordinación de poblaciones vulnerables.		
CIUDAD Y FECHA: Bogotá D.C. 31/03/2026	**HORA INICIO:** 2:00 PM	**HORA FIN:** 5:00 PM
LUGAR Y/O ENLACE: Coordinación de poblaciones Vulnerables.	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Servicios Financieros Regional Distrito Capital	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. **Informe de Gestión de cursos de Formación Complementaria de la coordinación de poblaciones vulnerables.**

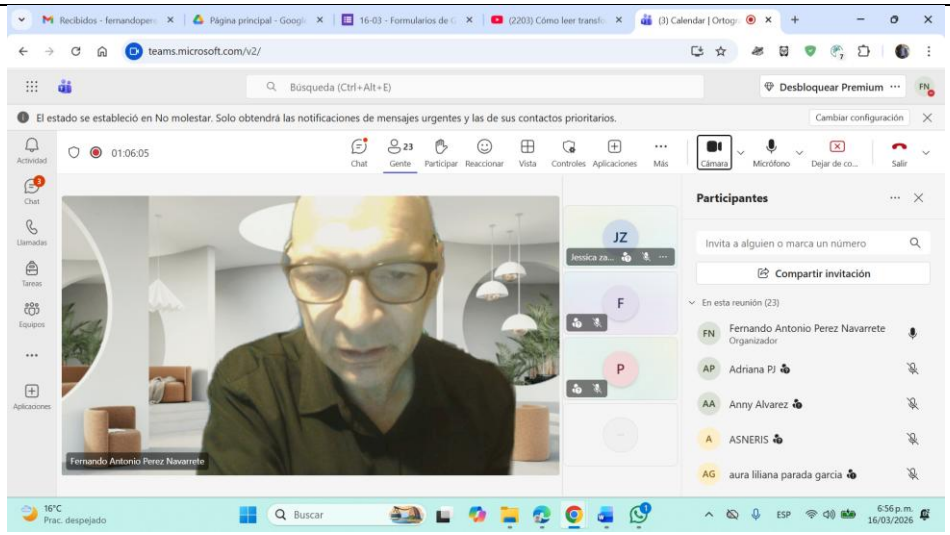
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar informe detallado de la gestión de cursos de formación complementaria realizada del 1 al 31/03/2026 de acuerdo con las obligaciones contractuales en desarrollo del contrato No ***CO1.PCCNTR.***9116344 del 2 de febrero de 2026.

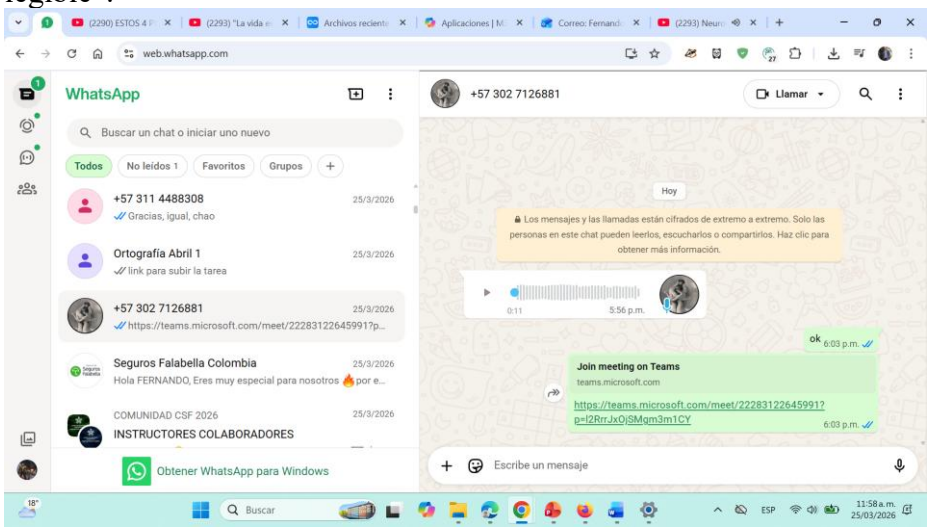
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se han realizado las siguientes actividades correspondientes a la gestión de cursos de formación complementaria de las fichas que relaciono a continuación:

1. No ficha: 3460884
2. Empresa Solicitante: Comité operativo local de productividad de Bosa COLPROB.
3. Nombre del Curso: - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
4. Número de Aprendices: 35aprendices
5. Tipo de Población atendida (*según el formato de inscripción*): Desplazados por la violencia
   Mujer Cabeza de Hogar Emprendedores Victimas Campesinos
6. Número de horas que se ejecutan durante el mes: 36 horas
7. Estado de los Aprendices: Matriculados
8. Modalidad en que se está ejecutando el curso: Presencial apoyado en Tecnología
9. Evidencia:
   a. Captura o fotografía de una sesión del curso, “Imagen legible con fecha”. Sea formación presencial o a través de Teams.



b. Captura de la Atención de Aprendices “Correo electrónico o WhatsApp”. “Imagen legible”.



c. Se deben anexar el reporte en excel del centro de calificaciones en donde se identifiquen las evidencias entregadas, calificadas y las asistencias.
en formación

d. Se debe anexar el reporte de los juicios evaluativos de las fichas que ya terminaron.
en formación

e. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460884 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3/04/26 11:08 Page 1 of 4

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.

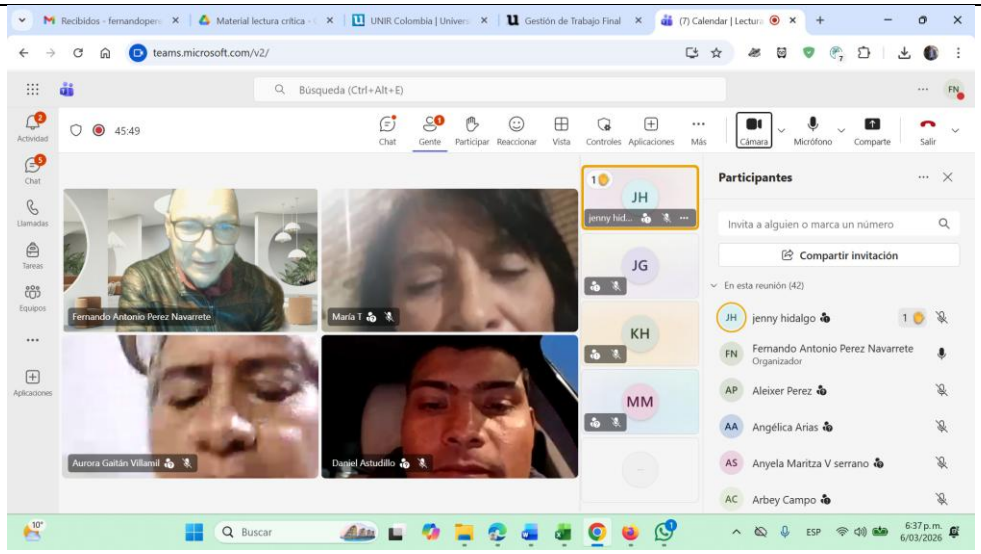
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

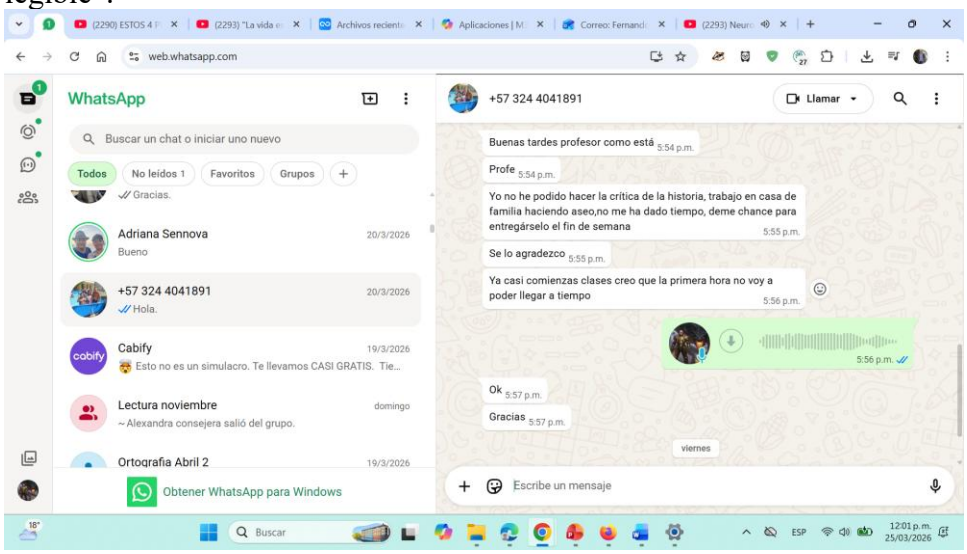
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

1. No ficha: 3460871
2. Empresa Solicitante: RED DE INSTRUCTORES
3. Nombre del Curso: FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA
4. Número de Aprendices: 28 aprendices
5. Tipo de Población atendida (*según el formato de inscripción*): Ninguna Mujer Cabeza de Hogar Desplazados por la violencia Victimas Elija un elemento.
6. Número de horas que se ejecutan durante el mes: 27 horas
7. Estado de los Aprendices: Matriculados
8. Modalidad en que se está ejecutando el curso: Presencial apoyado en Tecnología
9. Evidencia:
   a. Captura o fotografía de una sesión del curso, “Imagen legible con fecha”. Sea formación presencial o a través de Teams.



b. Captura de la Atención de Aprendices “Correo electrónico o WhatsApp”. “Imagen legible”.



c. Se deben anexar el reporte en excel del centro de calificaciones en donde se identifiquen las evidencias entregadas, calificadas y las asistencias.
en formación

d. Se debe anexar el reporte de los juicios evaluativos de las fichas que ya terminaron.
en formación

e. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

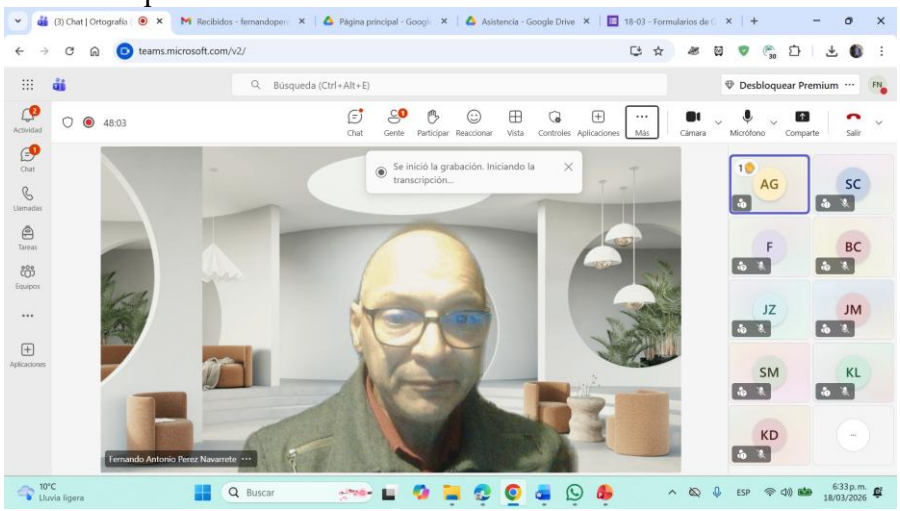
FICHA DE APRENDIZAJE:	3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

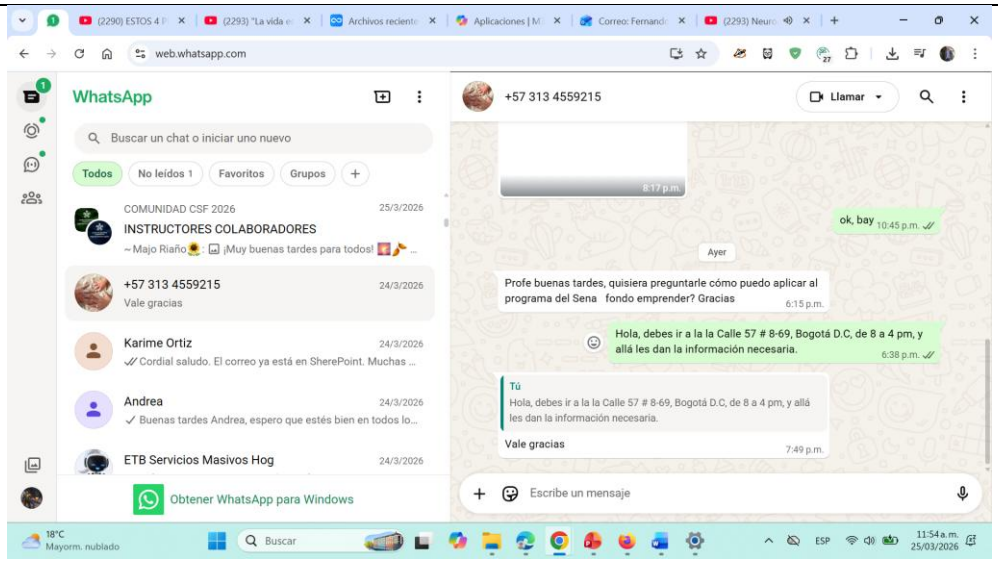
- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.
- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.
- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.
- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	27,00

1. No ficha: 3427857
2. Empresa Solicitante: Red de instructores
3. Nombre del Curso: FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA
4. Número de Aprendices: 26 aprendices
5. Tipo de Población atendida (*según el formato de inscripción*): Ninguna
   Mujer Cabeza de Hogar Desplazados por la violencia Elija un elemento. Elija un elemento.
6. Número de horas que se ejecutan durante el mes: 12 horas
7. Estado de los Aprendices: Matriculados
8. Modalidad en que se está ejecutando el curso: Presencial apoyado en Tecnología
9. Evidencia:
   a. Captura o fotografía de una sesión del curso, “Imagen legible con fecha”. Sea formación presencial o a través de Teams.



   b. Captura de la Atención de Aprendices “Correo electrónico o WhatsApp”. “Imagen legible”.



c. Se deben anexar el reporte en excel del centro de calificaciones en donde se identifiquen las evidencias entregadas, calificadas y las asistencias.
Subido a SherePoint

d. Se debe anexar el reporte de los juicios evaluativos de las fichas que ya terminaron.
Subido a SherePoint

e. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

FICHA DE APRENDIZAJE:	3427857 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.
- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.
- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.
- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

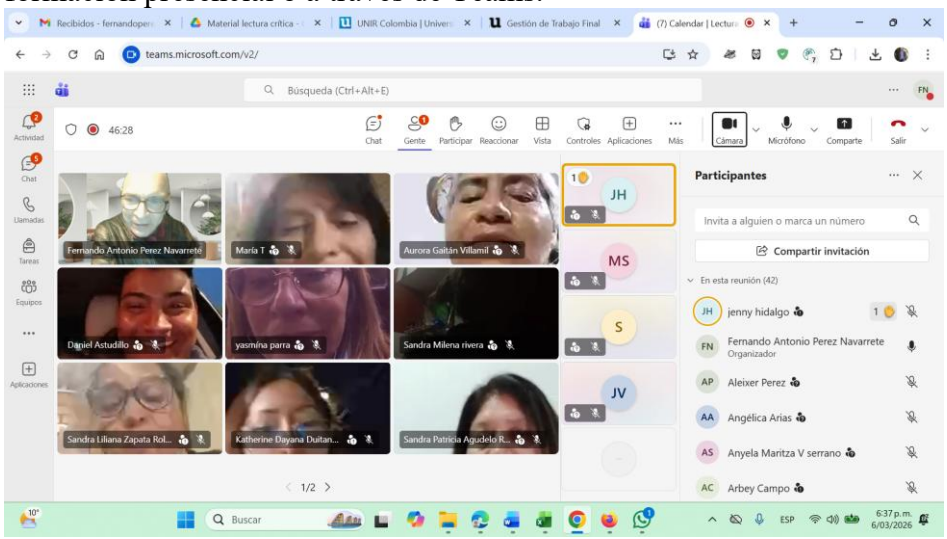
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

1. No ficha: 3452126
2. Empresa Solicitante: Red de instructores
3. Nombre del Curso: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
4. Número de Aprendices: 28 aprendices
5. Tipo de Población atendida (*según el formato de inscripción*): Ninguna
Desplazados por la violencia Elija un elemento. Elija un elemento. Elija un elemento.
6. Número de horas que se ejecutan durante el mes: 48 horas
7. Estado de los Aprendices: Matriculados

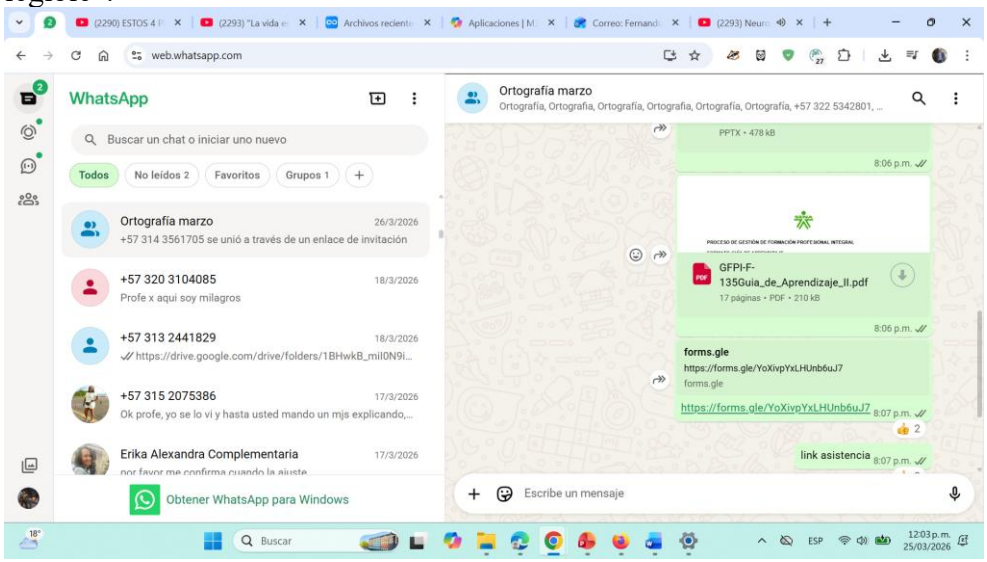
8. Modalidad en que se está ejecutando el curso: Presencial apoyado en Tecnología

9. Evidencia:

a. Captura o fotografía de una sesión del curso, “Imagen legible con fecha”. Sea formación presencial o a través de Teams.



b. Captura de la Atención de Aprendices “Correo electrónico o WhatsApp”. “Imagen legible”.



c. Se deben anexar el reporte en excel del centro de calificaciones en donde se identifiquen las evidencias entregadas, calificadas y las asistencias.
Subido en sherePoint

d. Se debe anexar el reporte de los juicios evaluativos de las fichas que ya terminaron.
subido en SherePoint

e. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

FICHA DE APRENDIZAJE:	3452126 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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.

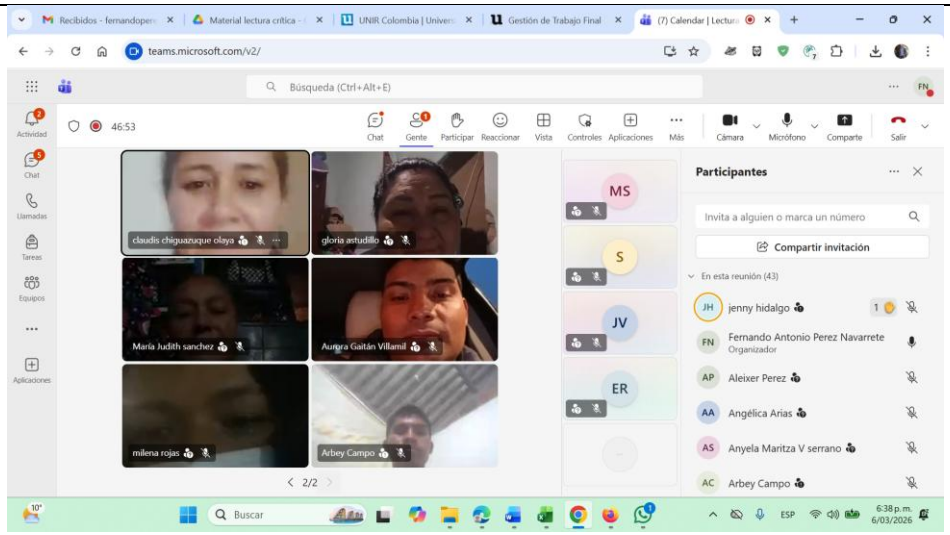
29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

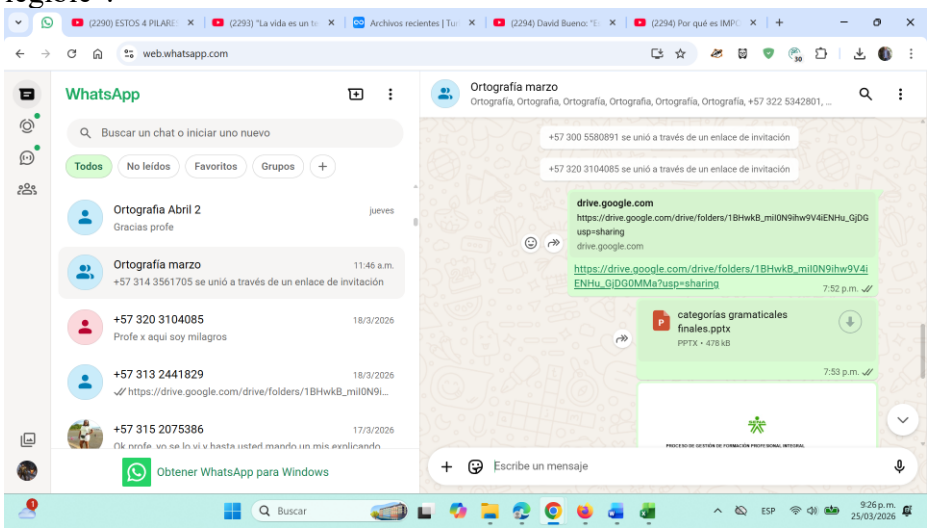
29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

1. No ficha: 3460872
2. Empresa Solicitante: Comité operativo local de productividad de Bosa COLPROB.
3. Nombre del Curso: APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
4. Número de Aprendices: 32 aprendices
5. Tipo de Población atendida (*según el formato de inscripción*): Emprendedores Desplazados por la violencia Victimas Mujer Cabeza de Hogar Tercera Edad
6. Número de horas que se ejecutan durante el mes: 36 horas
7. Estado de los Aprendices: Matriculados
8. Modalidad en que se está ejecutando el curso: Presencial apoyado en Tecnología
9. Evidencia:
   a. Captura o fotografía de una sesión del curso, “Imagen legible con fecha”. Sea formación presencial o a través de Teams.



b. Captura de la Atención de Aprendices “Correo electrónico o WhatsApp”. “Imagen legible”.



c. Se deben anexar el reporte en excel del centro de calificaciones en donde se identifiquen las evidencias entregadas, calificadas y las asistencias.
En ejecución

d. Se debe anexar el reporte de los juicios evaluativos de las fichas que ya terminaron.
En ejecución

e. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

FICHA DE APRENDIZAJE:	3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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 :	36,00

EDT

a. Anexar captura o fotografía del EDT orientado presencial o a través de Teams.

b. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus .

Otras autorizadas por el coordinador (reuniones, desarrollo curricular, ferias empresariales)

a. Anexar fotografías o evidencias.

b. Se debe anexar el reporte de gestión de tiempos del mes que se descarga de Sofia plus.

Nota: Se debe hacer cada uno de los puntos por ficha.

Nota aclaratoria: - Como se evidencia en el presente informe-acta, a fecha de hoy 31/03/2026 se ejecutaron 159 horas; notifico que las 1 horas restantes para cumplir las 160 horas del mes se ejecutarán antes del 30 de abril del 2026

CONCLUSIONES

Se evidencia la gestión realizada durante el mes de marzo del 2026.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
Me comprometo a ejecutar las 1 horas pendientes antes del 30 de abril del 2026	31/03/2026	Fernando Pérez N	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA
Fernando Pérez N	**Contratista de poblaciones vulnerables**	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3475133 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460884 - 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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3475099 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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 : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	147,00

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: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3427857 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3452126 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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.

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

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.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 60,00

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: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3427857 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460884 - 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 : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460871 - FORTALECIMIENTO EN LECTURA CRITICA PARA ARTICULACION CON LA MEDIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORIENTAR BÚSQUEDA Y RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN SEGÚN REQUERIMIENTOS DE USUARIOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- CATEGORIZAR LAS PARTES DE UN TEXTO DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA RELACIÓN ENTRE ELLAS.

- COMPRENDER EL SIGNIFICADO Y PROPÓSITOS DE UN TEXTO TENIENDO EN CUENTA LA INTENCIÓN COMUNICATIVA PARA DAR SENTIDO PRECISO A LAS IDEAS PLANTEADAS POR EL AUTOR.

- IDENTIFICAR POSICIONES, IDEAS Y SUPUESTOS EN LOS TEXTOS AUNQUE NO SE PRESENTEN EXPLÍCITAMENTE DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS DE COMPRENSIÓN.

- SELECCIONAR FRAGMENTOS EN EL TEXTO QUE SE RELACIONEN ENTRE SÍ SEGÚN LA IDEA SUMINISTRADA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3452126 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3460872 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 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 :	36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	159,00

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: FERNANDO ANTONIO PEREZ NAVARRETE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS