



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

Abril 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 archivar 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		Pública Reservada	
---------	--	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Dorada (Caldas), MAYO de 2026

Señor (a)
LUIS ALBERTO CASTRO AVILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.9072647-2026
Coordinador (E) Académico Programas Especiales
Centro Pecuario y Agroempresarial - SENA
La Dorada, Caldas

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual MAYO de 2026

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 9072647 del año 2026

Jorge Luis Gutiérrez Hernández, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80282959 de Villeta-Cundinamarca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS UN MIL DOSCIENTOS VEINTE PESOS MC/TE (\$ 46.901.220,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista por valores mensuales de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$ 4.737.497) de la siguiente manera: a) un pago en el mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.263.747) correspondiente a los días del mes de febrero. b) Nueve (09) pagos iguales en los meses de marzo a noviembre por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS (\$ 4.737.497) correspondiente a los meses de marzo a noviembre.

Plazo: Sera hasta el 30 de noviembre de 2026.

Objeto: Prestar temporalmente los servicios como instructor, por período fijo, para la ejecución de acciones de formación profesional, presenciales, en el Centro Pecuario y Agroempresarial, apoyar el desarrollo de las actividades de formación, formulación de proyectos y diseño de actividades de aprendizaje en los programas especiales de la población víctima del desplazamiento en el área de gastronomía rural.



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar el alistamiento, planeación de las actividades de aprendizaje apoyado en: guías, instrumentos de evaluación, material de apoyo, prácticas pedagógicas, salidas de campo, materiales de formación, para el área temática del objeto contractual	Se evidencian las actividades que se han desarrollado hasta el momento en la búsqueda de personas para caracterizar que sean víctimas del conflicto armado.	Portafolio del Instructor
2	Participar cuando el Centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño, desarrollo curricular y actividades de aseguramiento de la calidad, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Verificación de programas curriculares y socialización de la oferta de servicios.	Publicación de oferta de servicios.
3	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular en ejecución para cursos complementarios según área temática objeto del contrato y los formatos establecidos por el sistema integrado de gestión y autocontrol. de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realizan los siguientes cursos complementarios: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS PANIFICACION PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS	Fotos del proceso Evidencias en Portafolio de instructor one drive
4	Apoyar el proceso de adquisición de materiales de formación del programa desde su planeación, alistamiento, apoyo técnico y entrega de los mismos (como apoyo técnico en supervisión de 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
5	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a la modalidad, los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Hasta el momento se realizan los siguientes cursos complementarios: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	Anexo evidencia de listados



		ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS PANIFICACION PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS	
6	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante los siguientes pasos: Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje en las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina. B) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se registran juicios evaluativos de los grupos MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS PANIFICACION PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS	Anexo evidencias portafolio del instructor ONE Drive
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	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
8	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo	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
9	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	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
10	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Para este período no se cuenta con bienes a cargo.	En el mes no fue necesario realizar esta acción



11	Aplicar al proceso de certificación y/o actualización en la norma sectorial de Competencia Laboral "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" u " ORIENTAR FORMACIÓN A DISTANCIA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA " o en su defecto deberá aportar el respectivo certificado de la norma vigente, la aprobación de la misma, o la evidencia de la inscripción efectiva, al informe de ejecución contractual. Esto se debe aportar en un tiempo máximo del 50% del contrato ejecutado	Para el periodo objeto de pago me encuentro en proceso de certificación de la norma	Pendiente certificación
12	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Para este periodo no se ejecutó estas actividades de divulgación y promoción de la oferta educativa, acorde con la programación del centro.	Para este periodo no se ejecutó estas actividades de divulgación y promoción de la oferta educativa, acorde con la programación del centro
13	Realizar, cuando sea requerido por la entidad, la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la entidad y que por razones de su experticia técnica e idoneidad relacionado con el objeto contractual, se requiera.	No me asignaron seguimientos para este periodo.	No me asignaron seguimientos para este periodo.
14	Atender los requerimientos realizados por el supervisor del contrato sobre el cumplimiento de su objeto contractual y de sus obligaciones contractuales en un plazo máximo de 5 días hábiles a partir del momento en que el supervisor lo notifique ya sea por medio escrito o electrónico. La no	Se atendieron de inmediato los requerimientos realizados por el supervisor del contrato. Reunión con personas víctimas del conflicto armado	Se atendieron de inmediato los requerimientos realizados por el supervisor del contrato. Reunión con personas víctimas del conflicto armado



	respuesta del requerimiento puededar origen a el incumplimiento del Contrato	promocionando el portafolio de servicios	promocionando el portafolio de servicios
15	Entregar oportunamente dentro de los tiempos estipulados por la institución la cuenta de cobro	Se entrega cuenta del mes de mayo según indicaciones dadas	Pantallazo de ONE DRIVE de cuenta de cobro.
16	Realizar otras actividades relacionadas con el objeto del contrato que se le sean asignadas por el supervisor conforme a la naturaleza del 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

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	47226	SAMANA	24/04/26	24/04/26
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (5) los desplazamientos realizados y (2) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **75104373 MI PLANILLA** referente al mes de ABRIL

Cordialmente,



Jorge Luis Gutierrez H

Firma

JORGE LUIS GUTIERREZ H

Contratista

C.C. No. 80282959

Firma

LUIS ALBERTO CASTRO ÁVILA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9072647 de 2026

Coordinador Académico

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.
2	Abril 2026	Se realizó ajuste en la redacción de la Nota Interna, en la cual se sustituyó la expresión “No se requirió la actividad” por “Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.



EVIDENCIAS









FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA		
CIUDAD Y FECHA: La Dorada, ABRIL 24 de 2026		
PRESENTADO A: ALEJANDRO RAMIREZ GOMEZ - subdirector (E). del Centro pecuario y Agroempresarial La Dorada		
ORDEN DE VIAJE No: 47226	FECHA DE INICIO: 24/4/2026	FECHA DE FINALIZACION: 24/4/2026
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO SAMANA vereda RANCHO LARGO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA : (ciudad)
	Regional Caldas/ Centro pecuario y Agroempresarial	
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: impartir formación profesional integral al ID PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS ID 3485673, curso Complementario, al grupo focalizado, e identificado como población víctima del conflicto en el Municipio de SAMANA - Caldas. Vereda RANCHO LARGO		
ACTIVIDADES DESARROLLADAS:		
FECHA: 24/04/2026 DESPLAZAMIENTOS IDA: La Dorada-Samaná Rancho largo MEDIO DE TRANSPORTE IDA: Terrestre Actividades Ejecutadas 1. Se llamó a lista y se verificó la asistencia de los aprendices a la formación 2. Repaso administrativo y mise en place 3. verifica el cumplimiento de los elementos y materias primas para el procesamiento de productos lácteos 4. cierre del día, limpieza, organización y entrega del ambiente de formación DESPLAZAMIENTOS REGRESO: Rancho Largo -Samaná -La Dorada MEDIO DE TRANSPORTE IDA: Terrestre		
RESULTADOS:		
1. Realiza el mise en place (pre alistamiento) de acuerdo al programa 2. Prepara la receta estándar de acuerdo a los estándares establecidos. 3. Elabora las preparaciones de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes.		
EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe		
1.Registro de asistencia 2.Registro fotográfico		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Informe de legalización.	Jorge Luis Gutiérrez	24/04/2026
2. Entrega de evidencias	Jorge Luis Gutiérrez	24/04/2026
2. Realizar actividades de limpieza y desinfección	Aprendices ID Rancho largo	24/04/2026
CONCLUSIONES:		

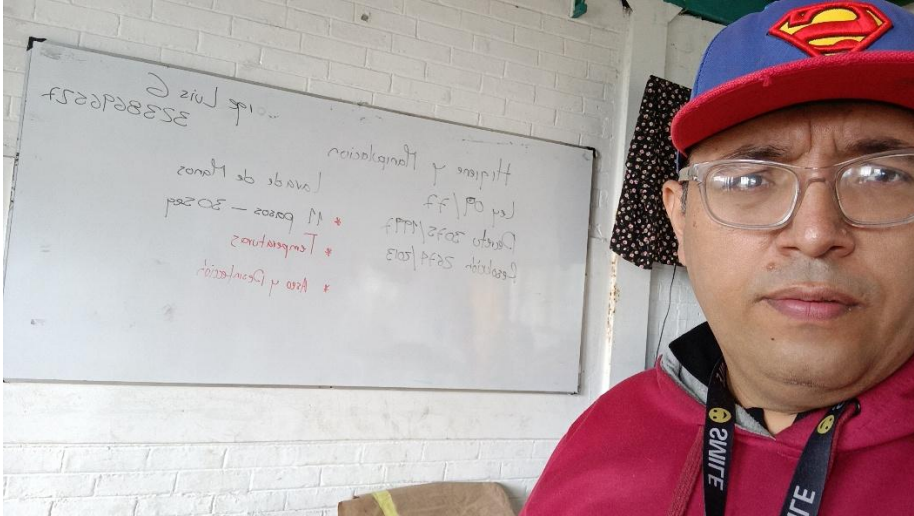


1. Se verifica las experiencias previas de los aprendices en el campo de procesamiento de lácteos, de acuerdo a la preparación realizada por el cliente así como evaluar su nivel de conocimientos sobre la Procesamiento de productos lácteos

DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
JORGE LUIS GUTIERREZ HERNANDEZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico Programas Especiales	LUIS ALBERTO CASTRO	



ANEXOS



FLOTA AGUILA S.A.
NIT. 860.004.763-1

TRANS. TISQUESUSA S.A.
NIT. 800.206.124-2

Terminal de Transporte - Bogotá - Modulo Azul
Tel.: 570 7048 - 428 0066

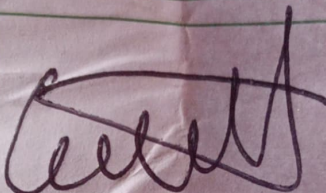
VIGILADO
SUPERTRANSPORTE

TIQUETE DE VIAJE Nº 81332

Fecha: ABRIL-24-26 Hora Salida: 5:00 am
Ruta Origen: LA DORADA Destino: SAMANÁ
Vehículo No.: 122 Placas: VAK 565
Nombre Pasajero: JORGE G. C.C.: 80282959

Condiciones de viaje:

- 1- Válido para la hora, fecha, puesto y destino indicados. El Bus debe tomarse en nuestras Oficinas.
- 2- El pasajero tiene derecho a transportar el equipaje de mano sin sobrepeso. La empresa no se hace responsable por pérdida de equipaje que no esté debidamente respaldada con la ficha de identificación correspondiente.



FIRMA Y SELLO AGENTE

VALOR TIQUETE

\$ 34000 =

No. de Puestos

☐ 6 ☐ ☐ ☐

FLOTA AGUILA S.A.
NIT. 860.004.763-1

TRANS. TISQUESUSA S.A.
NIT. 800.206.124-2

Terminal de Transporte - Bogotá - Modulo Azul
Tel.: 570 7048 - 428 0066

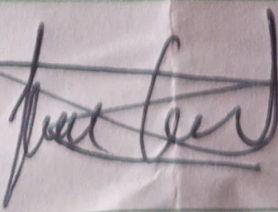
VIGILADO
SUPERTRANSPORTE

TIQUETE DE VIAJE Nº 87982

Fecha: abril 24-26 Hora Salida: 5:00 pm
Ruta Origen: Samana Destino: La Dorada
Vehículo No.: 3164 Placas: T26620
Nombre Pasajero: Jorge Luis G H C.C.: 80282959

Condiciones de viaje:

- 1- Válido para la hora, fecha, puesto y destino indicados. El Bus debe tomarse en nuestras Oficinas.
- 2- El pasajero tiene derecho a transportar el equipaje de mano sin sobrepeso. La empresa no se hace responsable por pérdida de equipaje que no esté debidamente respaldada con la ficha de identificación correspondiente.



FIRMA Y SELLO AGENTE

VALOR TIQUETE

\$ 34.000 =

No. de Puestos

☐ 5 ☐ ☐ ☐

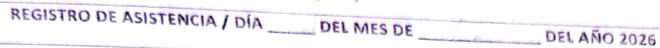
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 24 DEL MES DE Abril DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S)

Asistencia Procesamiento de Productos lácteos Rancho Largo.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TÉLEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Juan Moín	113807629			Rancho Largo		MoínJubán 642@gmail.com	3145861306		Juan Mo.
	Diana Cristina G	1002866295			Rancho Largo		DianaCristinaGarcia RICAL@gmail.com	3207628348		Diana Cristina
	Jonathan B.C	1054557443			Rancho Largo		JonathanbedoyaGidda zofiacardoc0310@gmail.com	3146144025		Jonathan B.C
	Karen cardona	1060040685			Rancho Largo			3295207726		Karen cardona
	M ^a Lilibian Quina	1128625468			Rancho Largo		Maviliana199@gmail	3135337763		M ^a Lilibian Quina
	Juan Carlos B.G.	1002866079			Rancho Largo		Juan Carlos B.G.	3104787891		Juan Carlos B.G.
	Brayan Alvesta Cifuentes	1060040677			Rancho Largo		AlvestaCifuentesBrayan	3147007130		Brayan Alvesta
	Isaac Garzón Quiseno	1105787776			Rancho Largo		IsaacGarzonQuiseno	3135651163		Isaac Garzón
	Gredy Gómez	1006665643			Rancho Largo		GredyGomez000@icloud	13103782129		Gredy Gómez
	Borman A.H.L.	1061656603			Rancho Largo		Alberto Hurtado			Borman
	Luisa Lamil M	1060040423			Rancho Largo		LuisaLamilam@gmail	3216793735		Luisa Lamil M
	Keren Moreno	1085049753			Rancho Largo		Andica.aisales.kuana@gmail	3103313653		Keren Moreno
	Maria Fernanda	1060040408			Rancho Largo		Mafe89337@gmail	3277615162		Maria Fernanda
	Juan David Pina	1060040503			Rancho Largo			3145425703		Juan David
	Diana Chofec	1054557845			Rancho Largo			3114651151		Diana

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

[illegible]

GOR-F-085 V02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JORGE LUIS GUTIERREZ HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3505292 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3485673 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fermentar leche según procedimiento semindustrial y normativa técnica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, REQUISITOS DE CALIDAD DE ESTA Y ADITIVOS QUE SE UTILIZAN EN LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO LÁCTEO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3514011 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

**3512615 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS
CONCENTRADOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- 0196151542 _APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS
- 0296151542 _ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA
- 0396151542 _ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.
- 0496151542 _ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3483471 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	5,00
--------------------------------------	-------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3507380 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
2. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE
3. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA.
4. REALIZAR AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN SEGÚN RESULTADOS DE VERIFICACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 125,00

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: JORGE LUIS GUTIERREZ HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL