



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

Marzo de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
---------	---	---------------------	--	-------------------	--

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fusagasugá, 29 de mayo de 2026

Señor

JOSE ALEXANDER HERNANDEZ LIEVANO

SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026

Coordinador Académico

Centro Agroecológico y Empresarial

Fusagasugá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo del año 2026.

Referencia: No CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026.

DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO, identificado con la cédula de ciudadanía nro. **46457554 de Duitama**, 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 fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISIETE MIL CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE (\$43.427.056). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por un valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE (\$4.579.580). b) Ocho (08) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a octubre, 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 último pago correspondiente al mes de noviembre por un valor de NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$947.499).

Plazo: Nueve (9) meses y cinco (5) días sin superar la vigencia 2026.

Objeto: Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía campesina, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la dirección del sistema nacional de formación para el trabajo y la coordinación nacional de atención integral, diferencial e incluyente a la economía campesina – Campesena, en la línea tecnológica: producción y transformación - red tecnológica: tecnologías agroindustriales - red de conocimiento: red de conocimiento agrícola - control de calidad en la industria de alimentos y áreas afines del programa de formación regular para el programa de Campesena del centro agroecológico y empresarial de Fusagasugá de la regional Cundinamarca.



Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Participé en la planeación de los procesos formativos del área temática de los programas de: Control y calidad en la industria de Alimentos, higiene y manipulación de alimentos, conforme a los lineamientos institucionales, dando atención al grupo 3316227, 3457816, 3457790, 3516171, 3519363 y 3519843.	Portafolio del Instructor Titulada regular y complementaria. Lectiva
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto 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.
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	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.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Impartí formación profesional integral implementando estrategias de enseñanza-aprendizaje acordes con el diseño curricular y el proyecto de formación en la etapa lectiva correspondiente al grupo 3316227 del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos, asignadas por la Coordinación Académica. De la misma manera en formación complementaria en los grupos, 3519363 y 3519843 de higiene y manipulación de alimentos y del grupo 3516171 de elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Cumplí con la programación establecida, Sin realizar modificaciones no autorizadas por el Coordinador Académico cumplí con la programación establecida.	Captura de pantalla de solicitud de apertura de grupo al coordinador académico. Captura de Planilla de matrícula y Asistencia al grupo 3516171, 3519363 y 3519843. Captura del correo de matrícula del grupo 3516171. Captura de pantalla del desarrollo de la formación
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos Pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicé los lineamientos establecidos en la Guía de Desarrollo Curricular (GFPI-G-012) y en la Guía para el Desarrollo de los Procesos Formativos (GFPI-G-013) durante la ejecución de la Formación Profesional Integral correspondiente al grupo 3316227	Portafolio del Instructor



		del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos, el grupo 3519363 y 3519843 del programa higiene y manipulación de alimentos, y del grupo 3516171 del programa en elaboración de conservas de frutas y hortalizas asignadas por la Coordinación Académica del Centro.	Titulada regular y complementaria.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de 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.	Realicé oportunamente la emisión de los juicios valorativos en la plataforma SOFIA Plus, correspondientes a los Resultados de Aprendizaje (RAP) asignados en la programación regular para el grupo 3316227 del programa Tecnólogo en Control y Calidad en la Industria de alimentos y complementaria para el grupo 3457816 y 3457790 del programa Higiene y manipulación de alimentos.	Portafolio del Instructor Titulada regular y complementaria. Captura de pantalla del correo enviado por administración educativa
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	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	Registrar, verificar y Hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades. a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionado y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias,	Garanticé el cumplimiento de los procedimientos establecidos en los sistemas de información definidos por el CAE, registrando en la plataforma SOFIA Plus las novedades generadas por los aprendices. Asimismo, verifiqué las rutas de aprendizaje asociadas del grupo 3519363 y 3519843 de higiene y manipulación de alimentos y el grupo 3516171 en elaboración de conservas de frutas y hortalizas.	Captura de pantalla de la Asistencia en sesiones de formación grupo 3519363, 3519843 y 3516171.



	novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
9	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	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	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia dela inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2021.	Presenté el certificado " <i>orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo</i> " Presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado de Competencias
11	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	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.
12	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atendí la visita COPASS de la regional en las instalaciones del centro de formación principalmente en el laboratorio de control de calidad de alimentos y en los talleres de lácteos y cárnicos. Atendí a los estudiantes del colegio gran colombiano del municipio de Fusagasugá con el desarrollo de una actividad en el laboratorio de control de calidad de alimentos en el centro de formación.	Captura pantalla de correo por parte de la coordinación de formación. Captura de pantalla del desarrollo de la actividad en el laboratorio.

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.

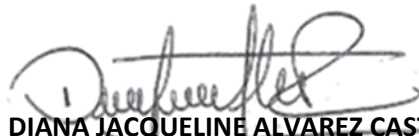


Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

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. 4649316607 de la planilla Proveedor de Tecnología de los Operadores Financieros SOI referente al mes de abril del año 2026.

Cordialmente,



DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO
Contratista
C.C No. 46.457.554

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEXANDER HERNANDEZ LIEVANO

Supervisor Contrato No CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero 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.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 1, 4 y 8



Evidencia 1- Material fotográfico del desarrollo del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3457816. Colegio Luis Carlos Galán. Vrda. Chinauta



Evidencia 2- Material fotográfico del desarrollo del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3457790. Colegio Luis Carlos Galán. Vrda. Chinauta.



Evidencia 3- Captura de pantalla de la carpeta drive- y ambiente de aprendizaje del grupo: 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 4- Material fotográfico del desarrollo del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3469895. Vrda. Panamá bajo.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO



Evidencia 5- Material fotográfico de la organización y la limpieza y desinfección del Taller de Cárnicos del centro de formación con el grupo 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 6- Material fotográfico del desarrollo de procesos de panadería grupo 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 7- Material fotográfico de análisis sensorial del grupo 3316227. Tecnólogo en control de Calidad en la Industria de Alimentos.



Evidencia 8- Material fotográfico del desarrollo del curso en elaboración de conservas de frutas y hortalizas grupo 3516171. Silvania. Vrda. Panamá bajo.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 7 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Lavado de manos según normatividad vigente, Grupo-3457790										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO CUAL	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORÍA CANCELACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Sharon Betancur	1070466709	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.betancur@sena.gov	320371318	N/A	Uliana B
2	Emeralda García	171213575	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.emeraldagarcia@sena.gov	374001014	NO	Emeralda E.
3	Nicol Arboleda	171282493	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.nicolarboleda@sena.gov	317213145	SI	Nicol A
4	Sharik Beltramo	1106779205	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.sharikbeltramo@sena.gov	205980479	SI	Sharik Beltramo
5	Yeila Fardino	115339733	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.yeilafardino@sena.gov	3159305785	NO	Yeila Salazar
6	Juan Salazar	1190918375	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.juan.salazar@sena.gov	301400018	NO	Juan Salazar
7	Melchor Andrés Díaz	1163213486	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.melchordiaz@sena.gov	511487708	NO	Melchor
8	Silvan Villalobos	1191213910	NA	NA	LCGS	Aprendiz	lsgs.silvanvillalobos@sena.gov	301400018	NO	Silvan
9	Dhailferrero	106915873	NA	NA	LCGS	Aprendiz	dhailferrero@sena.gov	522049624	NO	Dhailferrero

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia 11. Captura de pantalla de la planilla de asistencia del curso en higiene y manipulación de alimentos grupo 3457790. Colegio Luis Carlos Galán. Vrda. Chinauta.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 12 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2026

OBJETIVO (S) Elaborar pulpa de fruta, Almibar y Mermelada										
No	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATO	OTRO CUAL	DEPENDENCIA EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORÍA CANCELACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Emilia Ferrer	23681815	NA	NA	Aprendiz	Panamá Bajo	emiliaferrer@sena.gov	30130477	NA	Emilia Ferrer
2	Marta C	55150526	NA	NA	Aprendiz	Panamá Bajo	marta.c@sena.gov	3022076	NA	Marta C
3	Lina Acosta	20902772	NA	NA	Aprendiz	Panamá Bajo	lina.acosta@sena.gov	58204417	NA	Lina Acosta
4	Milena Ortega	1072445078	NA	NA	Aprendiz	Panamá Bajo	milenaortega@sena.gov	20928016	NA	Milena Ortega
5	Ma Inés Díaz	20926324	NA	NA	Aprendiz	Panamá Bajo	mainesdiaz@sena.gov	521104481	NA	Ma Inés
6	Rebeca Salazar	1170121119	NA	NA	Aprendiz	Panamá	rebecasalazar@sena.gov	311801933	NA	Rebeca Salazar
7	Semi Santofimio	19328261	NA	NA	Aprendiz	Panamá	semi.santofimio@sena.gov	302121019	NA	Semi Santofimio
8	Martha Cruz	51706108	NA	NA	Aprendiz	Panamá	marthacruz@sena.gov	300930092	NA	Martha Cruz
9	Martha Cecilia	28740368	NA	NA	Aprendiz	Panamá	marthacecilia@sena.gov	300223836	NA	Martha Cecilia
10	Milena Parra	11207974	NA	NA	Aprendiz	Panamá	milena.parra@sena.gov	311801933	NA	Milena Parra
11	Olivia Rincón	20713445	NA	NA	Aprendiz	Panamá	olivia.rincon@sena.gov	220403505	NA	Olivia Rincón

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.

GOR-F-085 V02

Evidencia 12. Captura de pantalla de la planilla de asistencia del curso en elaboración de conservas de frutas y hortalizas grupo 3516171. Silvania. Vrda. Panamá bajo

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO



Evidencia 13. Captura de pantalla del correo de trazabilidad la solicitud de apertura e inscripción del grupo: 3516171 que fue inscrito sin ninguna novedad.



Evidencia 14. Captura de pantalla del correo de trazabilidad la solicitud de apertura e inscripción del grupo: 3519363 que fue inscrito sin ninguna novedad.



Evidencia 15. Captura de pantalla del correo de trazabilidad la solicitud de apertura e inscripción del grupo: 3519843 que fue inscrito sin ninguna novedad.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO



Evidencia 16. Captura de pantalla del correo de solicitud de matrícula del grupo 3516171 enviado a administración educativa.



Evidencia 17. Captura de pantalla del correo de finalización del complementario Grupo 3457816 a la dependencia de certificación.



Evidencia 18. Captura de pantalla del correo de finalización del complementario Grupo 3457790 a la dependencia de certificación.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES DE MAYO

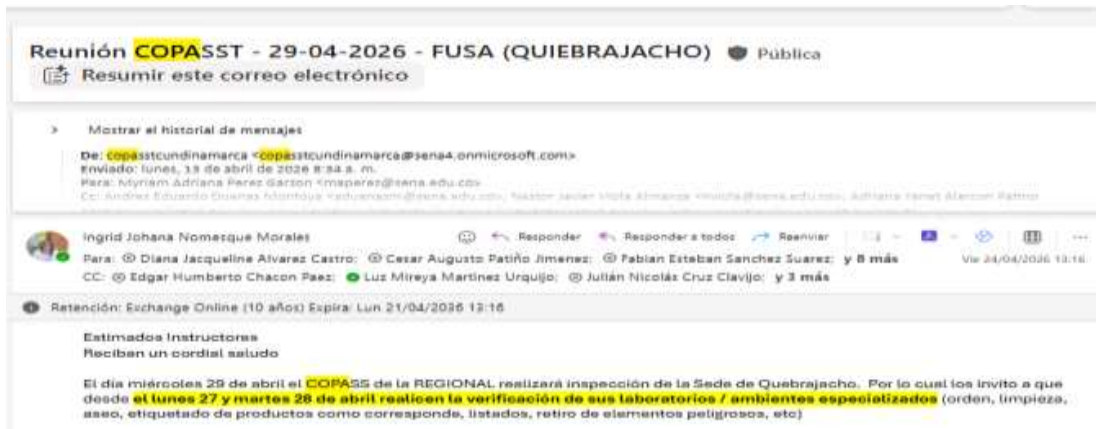
CONTRATO CO1.PCCNTR. 8900014 del 02 de febrero de 2026 – DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 10



Evidencia 19 – Captura de pantalla del certificado de competencias labores Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativos. Nivel: Intermedio.

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL 12



Evidencia 20– Captura de pantalla del correo de la reunión del COPASST donde se atendió la visita en los talleres de lácteos, Fruver, cárnicos y en el laboratorio de control de calidad de alimentos.



Evidencia 21– Material fotográfico del desarrollo de la actividad en el laboratorio de control de calidad con los estudiantes del colegio gran colombiano del municipio de Fusagasugá.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

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

FECHA FINAL: 30/05/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3516171 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

AJUSTAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS ACORDE CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

DETERMINAR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

EJECUTAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

REVISAR LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3457790 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA 3456144 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 51,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: DIANA JACQUELINE ALVAREZ CASTRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL