



PROCESO				
GESTIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE DEL FORMATO				
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL				
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada

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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Girardot, junio de 2026

Señor(a)
Jorge Eparquio Peña C
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR_9244923 de 2026
Coordinador Académico
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Girardot – Cundinamarca

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

Referencia: No. CO1_PCCNTR_9244923 de 2026

Luz Esperanza Rodríguez Jaimes, identificado con la cédula de ciudadanía de Tunja, Boyacá, No 40037705 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: El valor total del contrato es de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS M/CTE (41.374.141). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) A la fecha se han pagado las cuentas de cobro de los meses de febrero a mayo de 2026, por valor de DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS (\$18.476.238) M/CTE. b) Se realizarán, cuatro (4) pagos iguales correspondiente a los meses de junio a septiembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$4.737.497) cada uno. c) un (1) ultimo pago por los días del mes de octubre de 2026, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CATORCE PESOS (\$3.947.914) M/CTE.M/CTE

Plazo: 25 de octubre de 2026

Objeto: Prestación de servicios profesionales con autonomía técnica y administrativa como instructor técnico en el área de Agroindustria Alimentaria y afines en el marco del Programa de Articulación con la Educación Media del Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial de Girardot



Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Atender la formación de aprendices en las instituciones educativas articuladas con el centro de formación, en el área asignada, de acuerdo con las actividades de Enseñanza-Aprendizaje Evaluación (EAE) de los proyectos de formación determinadas en las fases de Análisis, Planeación, Ejecución y Evaluación, enmarcadas en la Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo</p>	<p>Se desarrolla la Planeación para el área de Agroindustria Alimentaria diseño de las guías de aprendizaje con el nuevo formato siga implementado y se aplicaron con las competencias correspondientes al número de ficha 3178033; IED Francisco Julián Olaya 3178273 IED La Esmeralda; 3181696 IED Ernesto Aparicio Jaramillo ; 3445747 IED El Triunfo ; 3445050 IEDR Ernesto Jaramillo Aparicio</p>	<p>Agenda que se encuentra en mi Drive</p>
2	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno al aplicativo SOFIA PLUS para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados 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). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>Para este mes de junio se tiene retiros voluntarios de las Instituciones Francisco Julián Olaya, Ernesto Aparicio Jaramillo y La Esmeralda No hay reintegros o traslados en las instituciones</p>	<p>Las cartas no se han radicado en correspondencia</p>



3	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes 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	Se realiza verificación y seguimiento de las competencias aprobadas grados 10 de las fichas: . 3445050 IED Ernesto Aparicio Jaramillo y 3445047 IED El Triunfo Grados once verificaciones de juicios en las fichas	Evidencias en mi drive
4	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se realizan para este mes diferentes actividades entre ellas visitas a la planta agroindustrial la Granja con la Institución La esmeralda, Practica de Lácteos y en la institución el Triunfo en lacteos	Evidencia por medio de fotos
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No fuimos citados por el centro durante el mes de junio	Para el periodo asignado no se requirieron



6	Hacer la verificación y seguimiento necesario para garantizar que la certificación de todos los aprendices que terminan grado 11 en 2026, previa verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos para ello.	Para el mes de junio no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	Para el periodo asignado no se requirieron
7	Difundir y apropiar al interior de la institución educativa (directivos, docentes, padres de familia y aprendices), los lineamientos, procedimientos, reglamento del aprendizaje SENA y normas internas del programa articulación con la educación media del SENA.	Con el Técnico en Agroindustria Alimentaria, dentro de la formación que se imparte se retroalimenta el cumplimiento del Reglamento del Aprendiz SENA. También es de aclarar que las fichas de articulación con la media como son: las fichas 3178033IED Francisco Julián Olaya 3178273 IED LA Esmeralda 3181696.IED Ernesto Aparicio Jaramillo	Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato
8	Apoyar al Centro de formación en la elaboración de documentos técnicos requeridos para los procesos de adquisición de materiales y/o equipos de formación	Esta actividad se realizará cuando el centro lo requiera.	Para el periodo asignado no se requirieron
9	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No se realizó esta actividad	Para el periodo asignado no se requirieron
10	Usar las herramientas disponibles en el Lenarnig Management System (LMS – Territorium) para el aprendizaje y fortalecimiento de la formación y lograr cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Las herramientas de formación se aplican de manera pedagógica que facilite la apropiación del conocimiento al aprendiz dentro de las actividades a desarrollar en las guías de aprendizaje	Evidencias de la actividad en el drive
11	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir capacitación y actualización en formación	Durante el mes no fuimos llamados al centro	Para el periodo asignado no se requirieron



		.	
12	Cumplir con la programación asignada de acuerdo con las necesidades de atención de los aprendices y registradas en el aplicativo de Sofia Plus.	Se esta asistiendo en los horarios asignados por los Rectores y la Coordinación del SENa	Evidencias registradas en el DRIVE
13	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa	Estas actividades se desarrollarán una vez el centro lo requiera y establezca las convocatorias cursos complementarios	Evidencias que se presentaran cuando se realice la actividad
14	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	Estas actividades se desarrollarán una vez el centro lo requiera	Evidencias que se presentaran cuando se realice la actividad
15	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	Estas actividades se desarrollarán una vez el centro lo requiera, en la programación para las distintas actividades de bienestar al aprendiz	Evidencias que se presentaran cuando se realice la actividad
16	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Estas actividades se desarrollarán una vez el centro lo requiera, en la programación para las distintas actividades	Evidencias que se presentaran cuando se realice la actividad
17	Dar cumplimiento a las programaciones de formación previamente establecidas y señaladas por las coordinaciones académicas	A partir de la solicitud de atención a aprendices de la coordinación académica con respecto a orientar formación en grupos de articulación con las cinco fichas dos de grado decimo en las Instituciones Educativas Departamental El Triunfo y Ernesto Aparicio Jaramillo con grado decimo y en las Instituciones Educativas Departamentales Francisco Julián Olaya, La Esmeralda y Ernesto Aparicio Jaramillo con grados once del proyecto y acciones de mejora de la formación por competencias laborales.	Aplicativo institucional www.senasofiaplus.edu.co y Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato.



18	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	Guardo absoluta reserva sobre documentos, información, programas, correos electrónicos y material del Centro de Formación. Enviados por los supervisores.	Lineamientos establecidos en la página Compromiso.
19	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 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 de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2026.	Ya ejecutada en la norma NIVEL INTERMEDIO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa Versión 2 certificado el 21 de octubre del 2024,	Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato
20	Participar en el proceso de alistamiento del proceso formativo titulado y complementario elaborando proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de aprendizaje y evaluación, con los criterios de calidad señalados por la Coordinación Académica y el Líder del Equipo Ejecutor de la F.P.I., con entrega oportuna de los mismos.	No se ha hecho entrega al supervisor, pero en el momento que él lo decida se entrega.	Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato
21	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	<p>Aplique los formatos establecidos Conforme al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.</p> <p>➤ GUÍA DE APRENDIZAJE,</p> <p>Implemente también documentos no controlados que se encuentran en acta con la líder Siga para dar cumplimiento con la resolución y normas establecidas para las fichas</p>	Diseño curricular y Proyecto formativo publicado en el aplicativo: www.senasofiaplus.edu.co Portafolio del instructor en drive asignado por el supervisor del contrato



22	Coadyuvar en las actividades de implementación, mantenimiento y evaluación del Sistema PREVIOS a realizar por el centro de formación.	Disponible a la convocatoria por mi supervisor de contrato	Cuando el supervisor lo disponga
23	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices	Para el mes de junio no nos hemos reunido	Para el periodo asignado no se requirieron
24	Cumplir con lo establecido en el "Manual de Articulación con la Media", en lo referente a su rol como facilitador del proceso de enseñanza-aprendizaje	Se cumple con lo establecido en el manual de articulación con la media con los aprendices de las fichas Con dos de decimo y tres del grado once	Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato
25	Mantener correctamente actualizados cada uno de los sistemas de información que maneje en desarrollo de su actividad.	Se tiene actualizado a la fecha todos los sistemas de información que manejo en el desarrollo de mi actividad	Evidencias en mi drive asignado por el supervisor del contrato

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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



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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro.-46 56503978 expedido por pago soi referente al mes de mayo de 2026

Cordialmente,
Luz Esperanza Rodríguez Jaimes
Contratista
C.C. No. 40037705 de Tunja

Recibí a satisfacción:

Firma
Jorge Eparquio Peña C
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9244923/2026
CORDINADOR ACADÉMICO PROGRAMAS ESPECIALES
COORDINACIÓN ACADÉMICA



Evidencias

GUIAS DE APRENDIZAJES

6. CONCEPTOS CLAVE

- **HACCP:** Método para evitar que los alimentos se contaminen
- **Peligro:** Algo que puede hacer daño (bacterias, químicos, objetos)
- **Punto Crítico de Control (PCC):** Momento donde se puede evitar un riesgo
- **Control:** Acción para evitar contaminación

7. LOS 7 PASOS DEL HACCP (Versión simplificada)

1. Identificar peligros
2. Encontrar los puntos críticos (PCC)
3. Definir límites (ejemplo: temperatura)
4. Vigilar el proceso
5. Corregir errores
6. Verificar que todo funcione
7. Registrar la información

8. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad 1: Identificando peligros

Escoge un alimento (pan, jugo, carne, yogur, jamón de carne de cerdo)

Completa la tabla:

Tipo de peligro Ejemplo

Biológico:

Químico:

Físico:

Actividad 2: Simulación práctica

El docente realizará una demostración (ejemplo: elaboración de jugo o pan).

Responde:

- ¿En qué momento puede contaminarse el alimento?
- ¿Cómo se puede evitar?

Actividad 3: Mi primer HACCP

En grupo, elaboren un pequeño plan:

Proceso Peligro Control

Actividad 4: Juego de roles

En grupos:

- Unos serán "inspectores de calidad"
- Otros serán "operarios"

Simulen una inspección y detecten errores en manipulación de alimentos.

Actividad 5: Caso real

El docente presenta un caso de intoxicación. En el año 2002 en la ciudad de Bogotá en un Colegio de la ciudad se presentó un brote de contaminación ya que más de 30 estudiantes presentaron vómito, diarrea y fiebre, al hacer una trazabilidad por parte de la Secretaría de salud se logró determinar que la gran mayoría había almorzado en el colegio, que unos presentaban alergia a ciertos alimentos como el coco, maní, chocolate. El día de la intoxicación el almuerzo fue arroz con coco, maní y frutos rojos, el pollo presentaba algún olor desagradable pero las manipuladoras de alimentos se arriesgaron a preparar así el pollo, la ensalada tenía una salsa desde se desconoce sus componentes.

Responde:

- ¿Qué ocurrió?
- ¿Qué se hizo mal?
- ¿Cómo se evita con HACCP?

9. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

- Taller resultado

Practicas realizadas IED La Esmeralda

IED Francisco Julian Olaya Elaboración de proyectos



IED La Esmeralda



IED EL TRIUNFO





Listas de asistencias

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral PLANTILLA CONTROL DE ASISTENCIA APRENDICES				Nº de ficha de caracterización: 3178 273		
Programa de formación: Agronomía Alimentaria				Año: 2020		
Competencia: Almacén Productos Alimenticios Según la naturaleza nutritiva				Horario de Aprendizaje: 1:30 a 3:00 pm		
Resultados: Manejo productos deshidratados, atenuados o resistentes a la humedad				Luz Espinosa Rodríguez Jaimez		
FECHA	NOMBRES	Apellidos	Document N. Document	Celular	Celular	Firma
	Yara Sofia	Nayma	1096084965	1096084965	3160591121	
	Dora Armandel	Alfonso	110069891	110069891	317440201	
	Salve Cecilia	Nancy	10726765	10726765	318255288	
	Olivera Cecilia	Olivera	10726765	10726765	317278597	
	Anaís Alejandra Pérez	Melchor	10726765	10726765	317311507	
	Janica Valeria C.	Cabrera	10726765	10726765	31729231	
	Edwilda Escobar	Comerio	10726765	10726765	317263544	
	Arlethys María	Comerio	10726765	10726765	317263544	
	Richtephen Olivares	Comerio	10726765	10726765	317263544	
	Sebastian Fernando	Comerio	10726765	10726765	317263544	
	Carime Vargas	Comerio	10726765	10726765	317263544	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral PLANTILLA CONTROL DE ASISTENCIA APRENDICES				Nº de ficha de caracterización: 3178 033		
Programa de formación: Agronomía Alimentaria				Año: 2020		
Competencia: Desarrollo de BPM en la Industria Alimentaria				Horario de Aprendizaje: 10 de Junio a 11 Junio		
Resultados: Luz Espinosa Rodríguez Jaimez				Luz Espinosa Rodríguez Jaimez		
Nº	NOMBRES	Apellidos	Document N. Document	Celular	Celular	Firma
1	Giina Zully	Alfonso	11233525	11233525	317278597	
2	Dora Armandel	Alfonso	110069891	110069891	317440201	
3	Salve Cecilia	Nancy	10726765	10726765	318255288	
4	Olivera Cecilia	Olivera	10726765	10726765	317278597	
5	Anaís Alejandra Pérez	Melchor	10726765	10726765	317311507	
6	Janica Valeria C.	Cabrera	10726765	10726765	31729231	
7	Edwilda Escobar	Comerio	10726765	10726765	317263544	
8	Arlethys María	Comerio	10726765	10726765	317263544	
9	Richtephen Olivares	Comerio	10726765	10726765	317263544	
10	Sebastian Fernando	Comerio	10726765	10726765	317263544	
11	Carime Vargas	Comerio	10726765	10726765	317263544	
12	Yara Sofia	Nayma	1096084965	1096084965	3160591121	
13	Dora Armandel	Alfonso	110069891	110069891	317440201	
14	Salve Cecilia	Nancy	10726765	10726765	318255288	
15	Olivera Cecilia	Olivera	10726765	10726765	317278597	
16	Anaís Alejandra Pérez	Melchor	10726765	10726765	317311507	
17	Janica Valeria C.	Cabrera	10726765	10726765	31729231	
18	Edwilda Escobar	Comerio	10726765	10726765	317263544	
19	Arlethys María	Comerio	10726765	10726765	317263544	
20	Richtephen Olivares	Comerio	10726765	10726765	317263544	
21	Sebastian Fernando	Comerio	10726765	10726765	317263544	
22	Carime Vargas	Comerio	10726765	10726765	317263544	
23	Yara Sofia	Nayma	1096084965	1096084965	3160591121	
24	Dora Armandel	Alfonso	110069891	110069891	317440201	
25	Salve Cecilia	Nancy	10726765	10726765	318255288	
26	Olivera Cecilia	Olivera	10726765	10726765	317278597	
27	Anaís Alejandra Pérez	Melchor	10726765	10726765	317311507	
28	Janica Valeria C.	Cabrera	10726765	10726765	31729231	
29	Edwilda Escobar	Comerio	10726765	10726765	317263544	
30	Arlethys María	Comerio	10726765	10726765	317263544	
31	Richtephen Olivares	Comerio	10726765	10726765	317263544	
32	Sebastian Fernando	Comerio	10726765	10726765	317263544	
33	Carime Vargas	Comerio	10726765	10726765	317263544	



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol
Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral
PLANTILLA CONTROL DE ASISTENCIA APRENDICES

Programa de Formación: **Agrindativo Alimentaria**

Competencia: **Aplica procesos de higienización para el procesamiento de Españole Rodríguez**

Resultado: **Aplica procesos de higienización para el procesamiento de Españole Rodríguez**

NT de Ficha de Caracterización: **3443047**

Ambiente de Aprendizaje: **101**

Fecha: **9-06-2021**

Instructor: **1:30 a 5:00 pm**

Nº	FECHA	NOMBRES	Asistencia	Identificación	Correo	Telefono	Observaciones
1		Emely Urbani V. Lora	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
2		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
3		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
4		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
5		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
6		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
7		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
8		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
9		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
10		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
11		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
12		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
13		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
14		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
15		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
16		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
17		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
18		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
19		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
20		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
21		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
22		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
23		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
24		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
25		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
26		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
27		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
28		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
29		Angela H. Michel	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	
30		Danna Paola Galeano Alonso	T.I	102323648	leandros550@gmail.com	3122531443	

EVIDENCIAS DE TRABAJOS

1. ¿Cuál es la importancia de la industria láctea en Colombia?

2. ¿Qué productos derivados de la leche conoces?

3. ¿Por qué es importante controlar la temperatura durante la concentración de la leche?

4. ¿Qué riesgos existen si no se aplican BPM?

5. ¿Investigar cuál es la NTE para cada producto?

Flujograma de elaboración de arequipe

```

    Recepción de leche
    ↓
    Filtrado
    ↓
    Adición de bicarbonato
    ↓
    Adición de azúcar
    ↓
    concentración y agitación continua (72°C)
    ↓
    concentración hasta 60-70 °Brix
    ↓
    Adición de vainilla
    ↓
    Enfriamiento
    ↓
    Evaporado
    ↓
    Almacenamiento
  
```

Parámetros

- Temperatura: 72°C
- Tiempo: 25 a 3 horas
- Brix final: 60

2:42 p.m.

Ejemplo

40 litros de leche -> 10 litros de arequipe

Ingredientes

50%

Condiciones

cuestionario sobre derivados lácteos
 Normativa BPM

Actividad

Aplicación control de calidad
 Muestra adecuada de equipos

2:42 p.m.

Actividad de escritura

- Plan de materia prima
- combinación de la mezcla
- concentración en muestra
- control de temperatura
- medición de Brix
- evaporado

Control de calidad

Arequipe

- comenta uniforme
- que característico
- que agradable

Producto

- 10 litros de arequipe
- 40 litros de leche condensada
- 10 litros de azúcar con leche

registro de tiempos, temperatura y ingredientes

Conclusiones

la elaboración de arequipe leche condensada y azúcar con leche permite a los agricultores tenerse comprometidos en innovación, agromarketing de productos lácteos, control de procesos, unidades administrativas y gestión de valor agregado a la producción pecuaria contribuyendo al desarrollo del sector agroindustrial y al empadronamiento rural.

Selección

1. entorno limpio y adecuado dentro de las plantas
2. Detergente, agua, maquinaria, azúcar y leche condensada
3. lavar maquina, la selección y evitar contaminación
4. control de calidad del producto y riesgos para la salud
5. arequipe NTE 50%
6. entre paréntesis NTE 10%

12-05-26

Resumen de las buenas prácticas de manufactura BPM y programas Prerequisite

Parte 1: Instalaciones físicas de la planta de alimentos

Es un video que presenta muchas de las partes relacionadas con las buenas prácticas de manufactura en la fabricación de alimentos antes de entrar en materia se debe entrar en las instalaciones donde se van a realizar estos procesos los alimentos de alimentos debe desarrollarse en instalaciones que garanticen la inocuidad de los productos manufacturados y si la planta cumple algunos requisitos los alimentos deben estar cubiertos del ambiente para de inocuidad para mantener la higiene y la seguridad alimentaria. Además habla sobre la ventilación, iluminación, limpieza y distribución de los espacios aparte el

6:25 p.m.

manejo de residuos y plagas con el fin de garantizar que el producto sea elaborado en condiciones seguras



1. Época	1. Época lluviosa	3. Época seca (verano)	4. Época de transición	5. Época de sequía	ES. PCC (50-70%)
R.H.P.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
Rececho	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
3. Lavado y desinfección	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
6. Cosecha	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO

6:32 p.m.

1. Época	1. Época lluviosa	3. Época seca (verano)	4. Época de transición	5. Época de sequía	ES. PCC (50-70%)
R.H.P.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
Rececho	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
3. Lavado y desinfección	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
6. Cosecha	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO

Juicios evaluativos IED EL TRIUNFO

Epoca	1. Época lluviosa	3. Época seca (verano)	4. Época de transición	5. Época de sequía	ES. PCC (50-70%)
1. Época	1. Época lluviosa	3. Época seca (verano)	4. Época de transición	5. Época de sequía	ES. PCC (50-70%)
2. Estado de la zona	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
3. Lavado y desinfección	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO
6. Cosecha	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Si	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	Alta humedad, alta precipitación, alta temperatura, alta humedad relativa.	NO

