CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**x**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil , JUNIO de 2026

Señor:
LUIS CARLOS REINA SANCHEZ
SUPERVISOR DE CONTRATO CO1.PCCNTR.9078636
Cargo: Instructor Grado 20
coordinación titulada
San Gil, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de JUNIO del año 2026
Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.9078636 de 2026

Yo JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.101.048.479, en mi calidad de Contratista del SENA, en El Centro Agroturístico, 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 cincuenta millones cincuenta y nueve mil quinientos cincuenta y dos pesos (50.059.552). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a)Un primer pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de Enero de 2026. b) diez (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setescientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte ($ 4.737.497) .c) Un último pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de Diciembre de 2026.

Plazo: trece (13) de diciembre de 2026 .

Objeto: Prestar servicios profesionales como instructor para impartir formación profesional integral en la red de conocimiento Hotelería y Turismo en el área temática Cocina, mediante el desarrollo de actividades formativas en los programas de titulada y/o complementaria del Centro Agroturistico, Regional Santander.

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.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos según lineamientos institucionales de equipo ejecutor de proyecto del técnico en pastelería 3491169	• Correo electrónico • Drive de grupo: https://surl.li/vmfwfj
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.	**Desarrollo curricular:** Alistamiento , planeación y elaboración de guías del grupo 3491169 del técnico de pastelería Proyecto : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UTILIZANDO MATERIA PRIMA DE LA REGIÓN GUANENTA Y COMUNERA Fecha inicio: 01 DE JUNIO de 2026 Fecha fin: 03 de junio del 2026	Sofia plus Drive de grupo: https://surl.li/vmfwfj

		total horas: 10 **Desarrollo curricular:** Alistamiento , planeación y elaboración de guías del grupo 3491169 del técnico de pastelería Proyecto : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UTILIZANDO MATERIA PRIMA DE LA REGIÓN GUANENTA Y COMUNERA Fecha inicio: 18 DE JUNIO de 2026 Fecha fin: 19 de junio del 2026 total horas: 10	
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.	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales técnico en pastelería 3491169	• Aplicativo Sofía Plus,
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como tes	Carpeta onedrive

	lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	aprendizajes previos, lista de chequeo y talleres prácticos establecidos para los grupos: técnico en pastelería 3491169	
6	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.	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
7	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 emiten juicios evaluativos de los grupos: técnico en pastelería 3491169	Aplicativo sofia plus
8	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
9	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 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.	se realiza registro y control de asistencia en los grupos: técnico en pastelería 3491169 Se evalúan los resultados de aprendizaje grupos: Técnico en Pasteleria 3491169	Aplicativo sena sofia plus Drive grupo: https://surl.li/vmfwfj

	e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	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
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz así como el manual de convivencia del centro en cada formación titulada programada y complementaria	En los ambientes de formación y centro de formación Carpeta onedrive
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro 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
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Se aplican las normas de seguridad y salud en el trabajo en cada jornada académica en el ambiente asignado junto con los aprendices del técnico en pastelería 3491169	Correo institucional aplicativo SIGA plataforma secop II
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyo en la divulgación de Los portafolios de servicio del centro formación En la tercera oferta e información de complementarias y eventos del centro , por medio de redes sociales como whatsapp y Facebook	WhatsApp Evidencias fotográficas
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones

	sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	referentes al cumplimiento de esta obligación	referentes al cumplimiento de esta obligación
16	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	Se hacen uso adecuado de los ambiente asignado, aula convencional o taller de cocina haciendo uso adecuado de los equipos de cocina y utensilios que estén a mi disposición , ejecutándolos según manuales de instrucción y el debido cuidado respectivo	Informe de evidencia
17	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
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo 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
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	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
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	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
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.		Lista de asistencia

		reunión: revisión de cuenta mes de junio de 2026 reunión de preauditoria ICONTEC/ lideres de red 09 de junio de 2026	
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en los siguientes grupos de formación: **Grupo: 3491169** **Programa: técnico en pastelería** **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones **COMPETENCIA:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción. **Fechas:** 01 ,02 de junio del 2026 **Total, horas :** 12 horas **Grupo: 3491169**	• Informe de evidencias mensual • Aplicativo Sofia plus • Drive grupo:: https://surl.li/vmfwfj

		Programa: técnico en pastelería **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Establecer la importancia de la prevención del riesgo de la contaminación de los alimentos, acorde con lineamientos de seguridad alimentaria local, regional y nacional con principios éticos de desarrollo personal y social. **COMPETENCIA:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA **Fechas:** 03,04,09 de junio del 2026 **Total, horas :** 18 horas **Grupo: 3491169** **Programa: técnico en pastelería** **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE:** Aplica procedimiento de mezclado según producto a elaborar y uso de buenas prácticas de manufactura. **COMPETENCIA:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE	

		PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. **Fechas:** 22,23,24,25,30 de junio del 2026 **Total, horas :** 30 horas **APOYO LA FORMACION:** **Actividad:** Apoyo en la elaboración de insumos para producción de centro cafeterías con el grupo **3491169** del técnico de pastelería y tec de cocina 3174609 Fecha inicio: 04 DE junio de 2026 Fecha fin: 17 DE junio de del 2026 TOTAL HORAS : 40 **Desarrollo curricular:** Alistamiento , planeación y elaboración de guías del grupo 3491169 del técnico de pastelería Proyecto : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UTILIZANDO MATERIA PRIMA DE LA REGIÓN GUANENTA Y COMUNERA	

		Fecha inicio: 01 DE junio de 2026 Fecha fin: 03 de junio del 2026 total horas: 10 **Desarrollo curricular:** Alistamiento , planeación y elaboración de guías del grupo 3491169 del técnico de pastelería Proyecto : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA UTILIZANDO MATERIA PRIMA DE LA REGIÓN GUANENTA Y COMUNERA Fecha inicio: 18 DE JUNIO de 2026 Fecha fin: 19 de junio del 2026 total horas: 10 Total, Horas mes de Junio : 120 horas.	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía	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

	Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).		cumplimiento de esta obligación
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el 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
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
28	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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación

30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	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
32	Presentar los informes y documentos de trámite de pago dentro de los términos establecidos por la Entidad de acuerdo a los lineamientos	Se presenta el informe de cuenta mes de junio	Correos, Secop II
33	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atienden oportunamente los requerimientos necesarios para la atención de la formación : técnico en pastelería **3491169**	Correo institucional y aplicativo sena sofia Repfora cat
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cumplir con los requerimientos que ha solicitado la entidad	Secop ll Correo institucional

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

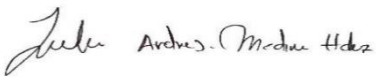
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ÍTEM	**NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**

1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados y el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 37388333 expedida por asopagos referente al mes de Mayo de 2026.

Cordialmente,



JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

Contratista

C.C. No. 1.101.048.479

Firma

LUIS CARLOS REINA SANCHEZ

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.9078636

INFORME DE EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE CONTRATISTA: Julián Andrés Medina Hernández					
NUMERO DE CONTRATO: CO1.PCCNTR.9078636 de 2026					
MES: JUNIO					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

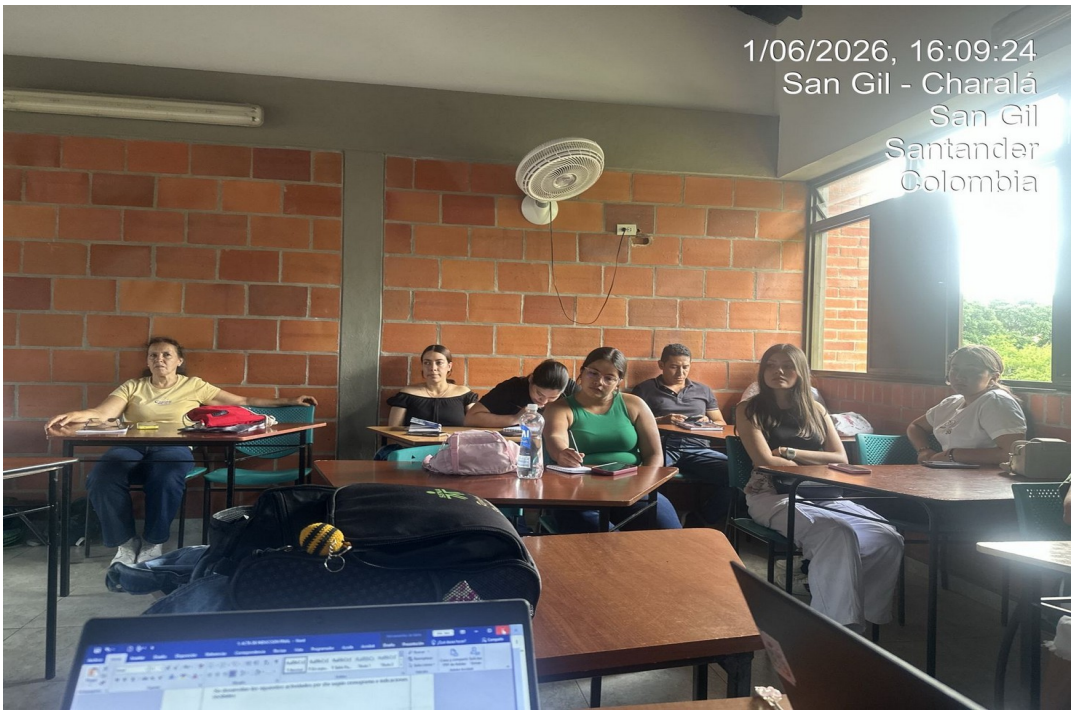
TÉCNICO EN PASTELERIA GRUPO 3491169

Se ejecuta formación en las fechas:

JUNIO: 01, 02 DEL 2026







TÉCNICO EN PASTELERIA GRUPO 3491169

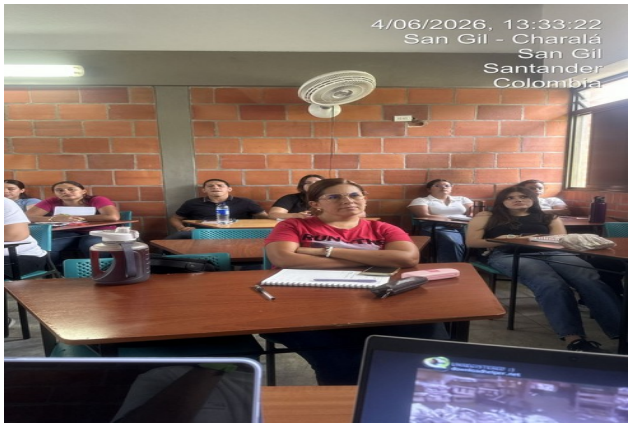
Se ejecuta formación en las fechas:

JUNIO: 03, 04, 09 DEL 2026


03/06/2026, 16:50:20
Calle 5E 12-30
San Gil 684038
Santander
Colombia


03/06/2026 16:17:32
San Gil- charala
San Gil
Santander
Colombia


4/06/2026, 13:33:24
San Gil - Charalá
San Gil
Santander
Colombia


4/06/2026, 13:33:22
San Gil - Charalá
San Gil
Santander
Colombia


9/06/2026, 10:26:27
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico


9/06/2026, 10:26:56
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico





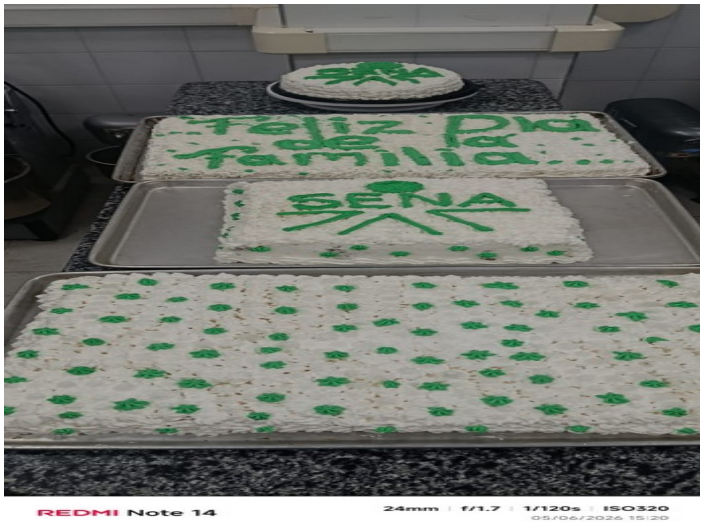
APOYO A LA PRODUCCION DE CENTRO

TÉCNICO EN PASTELERIA GRUPO 3491169

Se ejecuta formación en las fechas:

JUNIO: 04 AL 17 DE JUNIO DE 2026







REDMI Note 14 24mm | f/1.7 | 1/120s | ISO640 05/06/2026 15:47



REDMI Note 14 24mm | f/1.7 | 1/120s | ISO320 17/06/2026 12:04



REDMI Note 14 24mm | f/1.7 | 1/120s | ISO320 18/06/2026 10:51



REDMI Note 14 24mm | f/1.7 | 1/120s | ISO500 09/06/2026 12:32


17/06/2026, 9:55:17
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico


17/06/2026, 9:54:42
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico


17/06/2026, 9:55:32
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico


17/06/2026, 9:55:19
Calle 22 9-32
San Gil 684031
Santander
Colombia
Sena Centro Agroturistico

TÉCNICO EN PASTELERIA GRUPO 3491169

Se ejecuta formación en las fechas:

JUNIO: 22, 23, 24, 25, 30 DEL 2026



JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

INSTRUCTOR DE COCINA

CONTRATO CO1.PCCNTR.9078636 de 2026

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/06/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3491169 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 59,80

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
01/06/2026	03/06/2026	DESARROLLO CURRICULAR	10,00
04/06/2026	17/06/2026	OTROS	40,00
18/06/2026	19/06/2026	DESARROLLO CURRICULAR	10,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 60,00

INSTRUCTOR: JULIAN ANDRES MEDINA HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO