



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

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, junio de 2026

Señora

RAQUEL SUÁREZ BENÍTEZ

Supervisora contrato nro. **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**

Coordinadora Académica

Formación Integral - CAFEC

Ciudad

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

Referencia: **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**

ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA, identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 1049610542 de Tunja, 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 presente contrato asciende a la suma de CINCUENTA Y CUATRO MILLONES, NOVECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL, TRESCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. (\$ 54.938.390) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de CINCO MILLONES, CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL, OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. (\$ 5.493.839) MES, incluido IVA.



Plazo: Será hasta el 1 de diciembre del año 2026.

Objeto: 85_9519_48 Contratar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial, por 160 horas mensuales o proporcional a las horas efectivamente ejecutadas, para impartir formación profesional integral conforme a la programación académica, elaborar y/o utilizar material curricular, emitiendo juicios evaluativos, entregar el portafolio del instructor en los tiempos establecidos y demás lineamientos de la Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Agrícola – TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato, según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Se ejecutaron 160 horas de proceso formativo en la Ficha No. 3493645 y Ficha No. 3513077 curso complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje. Fichas de caracterización No.3493645 y Ficha No. 3513077 Registro de horas en la plataforma Senasofiaplus: - Reporte de horas mensual de Sofiaplus - EVIDENCIA MENSUAL: GANTT DE HORAS MENSUALES
2	Impartir la formación de manera presencial y si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.	Se imparte formación a través de medios digitales	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje: Sección Resultado de Aprendizaje
3	Gestionar la aprobación del proyecto formativo de los programas de formación titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar a Sofía plus para viabilizar por Coordinación académica; el formato con código del proyecto deberá ser entregado a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
4	Crear la ruta de aprendizaje y mantenerla actualizada del(os) grupo(s) de formación asignado(s)	Se realiza creación de ruta de aprendizaje para el programa de formación	proyecto formativo: Elaboración de un procedimiento para la



	(ficha de caracterización) por Coordinación Académica, y asociar a los aprendices en Sofía Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Tecnología en Procesamiento y Conservación de alimentos	incorporación de estrategias en la obtención de un producto alimenticio con características funcionales en el departamento del Casanare Ficha de caracterización No: 3493645
5	Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP's, Guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica), actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación, Guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica); y los demás formatos y solicitudes por parte de Coordinación Académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, en los formatos establecidos por el SIGA y lineamientos de la Coordinación Académica.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
6	Evaluar en Sofía plus y reportar los juicios evaluativos de RAP's a la Coordinación Académica, una vez termine el resultado de aprendizaje impartido.	Se emite juicio evaluativo correspondiente a la formación complementaria impartida	Código de Proyecto Formativo: 3513077 Nombre de formación complementaria: Curso Higiene y Manipulación de Alimentos
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
8	Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendizaje vigente durante la etapa lectiva en	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar, y en 3 momentos para los programas del nivel tecnológico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a Coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos, hora y lugar, así como novedades que se presenten.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados, y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
10	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
11	Impartir la formación virtual, haciendo uso de las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
12	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



13	Aplicar los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA y/o elaborar el material curricular necesario para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos, realizando ajustes razonables a las guías de aprendizaje y material de apoyo para los aprendices con alguna condición de discapacidad.	Para el periodo del informe se actualizo la Guis de aprendizaje correspondiente a la competencia 290801092. Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria, del programa Tecnólogo en procesamiento y Conservación de Alimentos	No se registra evidencia
14	Planear oportuna y adecuadamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la Coordinación Académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilización de medios audiovisuales (diapositivas) a fin de socializar las temáticas	No se registra evidencia
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la	Asistencia a los espacios solicitados por el supervisor y entrega de informe Gestión contractual y	Tabla 1. Evidencias de aprendizaje. Link Drive carpeta con Informe Gestión Contractual



	ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación.	e Informe de Gestión Financiera junio 2026: 06 JUNIO 2026 CUENTA DE CO BRO - OneDrive
20	Brindar apoyo al desarrollo de las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o este desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
26	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad,	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
27	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
28	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
29	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
30	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	referentes al cumplimiento de esta obligación	
31	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
32	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
33	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje - GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromISO.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
34	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo visitas de seguimiento evidenciadas en actas, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia



	<p>productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado mensualmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.</p>		
35	<p>Presentar informe de actividades (Gestión Contractual y Gestión Financiera) de manera mensual según los lineamientos vigentes e indicaciones del supervisor, con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. Parágrafo: Si el contratista supera las quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponerla multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria</p>	<p>Entrega de informe Gestión contractual y Gestión Financiera donde se evidencia la ejecución de la formación</p>	<p>Tabla 1. Evidencias de aprendizaje.</p> <p>Link Drive carpeta con Informe Gestión Contractual e Informe de Gestión Financiera junio 2026: 06 JUNIO 2026 CUENTA DE CO BRO - OneDrive</p>
36	<p>El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de formación, adelante las acciones necesarias para suplir esta necesidad. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>No se requirió actividad, no se registra evidencia</p>



37	El contratista deberá garantizar los equipos y herramientas necesarias para el desarrollo de sus obligaciones contractuales.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	No se requirió actividad, no se registra evidencia
----	--	---	--

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal Nro. 1081875416 Operador Simple S.A y periodo pagado referente al mes de mayo de 2026.

Cordialmente,

ANGELA VIVIANA GONZÁLEZ OCHOA

Contratista

C.C. No. 1049610542 de Tunja

RAQUEL SUÁREZ BENÍTEZ

Supervisor del Contrato **CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026**



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRATO CO1.PCCNTR.8942438 del 19 de enero de 2026

TABLA 1: EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 3513077	
PROGRAMA DE FORMACIÓN: CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
COMPETENCIAS: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	
ACTIVIDAD REALIZADA	REGISTRO FOTOGRAFICO
<p>Realización de formación temáticas:</p> <p>Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.</p> <p>Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.</p> <p>Enfermedades transmitidas por los alimentos - etas: causas, enfermedades, sintomatología, prevención.</p> <p>Factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos</p>	





RESULTADO DE APRENDIZAJE	REGISTRO FOTOGRÁFICO
<p>1. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.</p> <p>2. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.</p> <p>3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa</p>	<p style="text-align: center;">TALLER IDENTIFICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</p> <p>CUESTIONARIO:</p> <ol style="list-style-type: none">1. ¿Qué entiende por Buenas Prácticas de Manufactura?2. ¿Qué es un manipulador de alimentos?3. ¿Indique que tipo de indumentaria y alimentos debe usar un manipulador de alimentos en sus labores diarias.4. ¿Qué entiende por medidas preventivas?5. Mencione 8 medidas higiénicas que como manipulador de alimentos pueden provocar contaminación en los productos.6. Mencione 5 medidas higiénicas que debe implementar como manipulador de alimentos para evitar un riesgo de contaminación en los alimentos.7. ESTUDIO DE CASO: Un operario de proceso recién llegado a una empresa, usa de manera inadecuada el gorro y en algunas ocasiones no lo usa al manipular los productos, posee uñas largas, habla, ríe y canta constantemente en el sitio de trabajo, no se afeita diariamente y usa reloj. Usted vota por:<ol style="list-style-type: none">a. Notificar al supervisor de planta o jefe inmediatob. Hablar con el operario e indicarle que la forma en que trabaja puede contaminar los alimentos y poner en peligro la imagen de la empresac. Seguir con su trabajo ya que es responsabilidad de cada operario realizar la labor que le fue encomendadad. Ninguna de las anteriores <p>Justifique la o las respuestas seleccionadas. ¿Cuál es la forma correcta en que debe actuar este operario?</p> <p>integrante - Darkis Ojeda Jorpa Bawli - Elera Zolita Bawli Masica - Pantoja Marlenny Jorpa Bawli - Román Edgar Colina Bawli</p> <p style="text-align: right;">TALLER 1</p> <p>Desarrollo</p> <p>son las acciones higiénicas que debe de hacer un manipulador</p> <ol style="list-style-type: none">1 No se utiliza guante al tocar el cabello y esmalte, no puede hablar sin tapaboca etc.2 Preparación, envasado, almacenamiento, transporte, - Hay limpiar las manos ante de servir los alimentos.3 utilizar un traje tapaboca guante gaus y delantal calzado etc.4 una medida preventiva es una acción o disposición diseñada para anticiparse a un riesgo, con el fin de evitar que ocurra un daño.5 No hablar, no cepillarse, no peinarse, no usar No limpiar la cocina, no hablar, no platos, no cacharros6 utilizar barra cepillarse los dientes. - las mano limpio - Peinarse los cabellos7 bien cortado en los uñas utilizar bien la tapaboca bien utilizando los uniforme y calzado cumplir su requisitos de empleo.



4. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria

TALLER: ¿CÓMO AFECTA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA LA SALUD DEL CONSUMIDOR?

NOMBRES: Carolina Vivas y Carli Rodríguez
FECHA: 07/06/2016

- ¿Qué es una bacteria y qué tipo de bacterias existen?
- ¿Cuáles son los principales riesgos de desarrollo de los microorganismos patógenos y cómo se relacionan el control de estos microbios en la industria de alimentos?
- Deberá presentarse en la que describe los principales riesgos de contaminación cruzada (Diagrama de Pareto) y un ejemplo con respecto a la salud específica en el caso, indique a qué tipo de contaminación pertenece cada una de ellas.
- ¿Cuál es la diferencia entre contaminación cruzada directa y contaminación cruzada indirecta?
- Respon el video de evaluación de la presentación indicada.
- Otra premisa epidemiológica que observe en el video y lo relacione en que puede estar relacionada prácticas higiénicas mal cumplimiento de normas.
- Tiene de contaminación cruzada que advierte y cómo controla que acciones se tomen para minimizar las posibilidades del video.
- ¿Qué puntos que en la salud por la cual la persona expuesta de la comida resultó al otro de manera indirecta?
- ¿Cuál es el fundamento o fundamento del resultado que muestra tener con la relación y la bacteria en contacto con la comida?
- Indique si tiene una forma el significado de cada uno de los siguientes flujos:
 - Selección
 - Introducción
 - Transmisión
 - Contaminación
 - Contaminación indirecta

1. Contaminación que se introduce en el momento en el momento del consumo.

2. Proceso por el cual los alimentos están en contacto con sustancias orgánicas, generalmente nocivas para la salud que pueden ser introducidas por mal funcionamiento e implementación errónea de fuentes prácticas de contaminación.

3. Es un estado de contaminación producida por sistemas de origen externo o ecológico.

4. Estado o desarrollo de bacterias y otros patógenos u otros agentes en un organismo y la situación consecuente que produce en él en la salud.

5. Es el resultado del consumo de algún alimento que contiene gran cantidad de microorganismos, que después de ingeridos producen toxinas en el sistema, causando una enfermedad.

TEMA 1 Las bacterias son microorganismos unicelulares y procariotas (con forma esférica) que habitan en prácticamente todos los entornos de la tierra son organismos vivos.

Tipos de bacterias:

- *Vibrio cholerae*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium botulinum*

TEMA 2 Los principales factores que determinan el desarrollo de los microorganismos patógenos, se relacionan en la región microclimática:

- Comida
- Humedad
- Oxígeno
- Nutrientes
- Tiempo
- Temperatura

controlar y controlar estos factores en la industria alimentaria es vital para garantizar la inocuidad alimentaria.

Planear estrategias avanzadas por los alimentos (EPA)

REQUISITOS:

Temperatura: Crecen entre 20°C y 45°C (rango óptimo para la mayoría de patógenos).

OXIGENO: Aerobios: necesitan el oxígeno. Anaerobios: no lo necesitan.

Factores: Pueden vivir con o sin oxígeno.

Tiempo: Las bacterias se multiplican por fisión binaria. Bajo condiciones óptimas, algunas poblaciones pueden duplicarse en tan solo 20 minutos.



NUMERO DE FICHA DE CARACTERIZACION: 3493645

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGÍA PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

COMPETENCIAS:

Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria

ACTIVIDAD REALIZADA

REGISTRO FOTOGRAFICO

Realización de formación temáticas:

Responsabilidad legal y social del manipulador de alimentos.

Tipos de contaminantes y riesgos de inocuidad en los alimentos.

Enfermedades transmitidas por los alimentos - ETAS: causas, enfermedades, sintomatología, prevención.

Factores de contaminación de los alimentos: físicos, químicos y biológicos



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 27/05/2026 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3513077 - 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 : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 24,00

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: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3493645 - PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **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:** Conservar producto agrícola según especificaciones técnicas y tipo de producto

- 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: 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: FABRICAR EL PRODUCTO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LA ORDEN DE PRODUCCIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Formular el proyecto de acuerdo con métodos y técnicas de investigación
- 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: Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801092_1 ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS ACORDE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

290801092_2 EFECTUAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA TÉCNICA Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

- **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:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201528_1 IDENTIFICAR MODELOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL PROBLEMA PLANTEADO EN CONTEXTOS SOCIALES Y PRODUCTIVO.

240201528_2 PLANTEAR PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO

240201528_3 RESOLVER PROBLEMAS MATEMÁTICOS A PARTIR DE SITUACIONES GENERADAS EN EL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO

240201528_4 PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 107,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3513077 - 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 : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 131,70

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
06/06/2026	06/06/2026	DESARROLLO CURRICULAR	4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 4,00

INSTRUCTOR: ANGELA VIVIANA GONZALEZ OCHOA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

