



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

Señor

Edwin Alonso Quintero

Supervisor contrato Nro. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026

Coordinador Académico de Programas Especiales

Coordinación Académica

Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de mayo de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026

Cristian Adolfo Gutierrez Machado, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 112187190, 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 del contrato la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE (38.456.873). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional correspondiente a la ejecución del respectivo mes. b). Los demás pagos de manera mensual por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE (5.493.839).

Plazo: Sera hasta el 15 de septiembre de 2026.



Objeto: 85_9519_69 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

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	<p>Impartir 160 horas al mes según programación de coordinación académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje, actividades de los proyectos de formación programados, y la emisión de juicios evaluativos dentro de los tiempos, que para cada ocasión se determine por el centro de formación. En caso de no cumplirse las 160 horas, se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo con el horario establecido como instructor, Para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.</p>	<p>Cumplí con una intensidad horaria según la programación establecida del 1 al 31 de mayo de 2026 se ejecutaron 160 horas en el mes de mayo.</p> <p>Elaboración de material pedagógico y guías didácticas para las fichas 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial higiene y manipulación de alimentos, competencia 290801023 - Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.</p> <p>Elaboración de material pedagógico y guías didácticas para la ficha curso especial 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>



	<p>Impartí formación profesional integral a las fichas: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Impartí formación en la técnica elaboración de productos alimenticios Ficha: 3319294 competencia Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, Rap realizar el almacenamiento según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Competencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria Rap3 verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento establecido.</p> <p>Impartí formación en la técnica procesamiento de derivados lácteos</p>	
--	---	--



		<p>Ficha: 3316531.</p> <p>Competencia producir quesos según ficha técnica y manual operativo, Rap elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad.</p> <p>Competencia aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. Raps: "plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo y social." "aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno." "correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social."</p> <p>Revise entrega de evidencias y realice juicios evaluativos de cada uno de las fichas mencionadas.</p>	
--	--	---	--



2	<p>Impartir la formación de manera presencial y, si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.</p>	<p>Impartí formación profesional integral a las fichas: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Impartí formación en la técnica elaboración de productos alimenticios Ficha: 3319294 competencia Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, Rap realizar el almacenamiento según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Competencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria Rap3 verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento establecido.</p> <p>Impartí formación en la técnica procesamiento de derivados lácteos</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>
---	---	---	---



		<p>Ficha: 3316531. Competencia producir quesos según ficha técnica y manual operativo, Rap elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad. Competencia aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. Raps: "plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo y social." "aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno." "correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social."</p>	
3	<p>Gestionar la aprobación de proyecto formativo de los programas de formación titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar en Sofía Plus para viabilizar por Coordinación Académica; el formato con el código del proyecto deberá ser entregado a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	Sin Evidencia



4	<p>Crear la ruta de aprendizaje y mantenerla actualizada del(os)grupo(s)de formación asignado(s) (ficha de caracterización) por Coordinación Académica y asociar a los aprendices en Sofia Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.</p>	<p>Se creo ruta de aprendizaje y planeación, asocié aprendices a las fichas: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>
5	<p>Alimentar permanentemente el portafolio asignado por Coordinación Académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP'S Guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmadas 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.</p>	<p>Alimente portafolio del instructor según los lineamientos de la Coordinación Académica.</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>



6	<p>Evaluar en Sofia Plus y reportar los juicios evaluativos de RAP'S a la Coordinación Académica una vez termine el resultado de aprendizaje impartido.</p>	<p>Evalúe y subí el reporte de juicios evaluativos al drive correspondiente de las fichas: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Evalúe y subí el reporte de juicios evaluativos al drive correspondiente de las fichas: Técnica elaboración de productos alimenticios Ficha: 3319294 competencia Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, Rap realizar el almacenamiento según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Competencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria Rap3 verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>
---	---	---	---



		<p>procedimiento establecido.</p> <p>Impartí formación en la técnica procesamiento de derivados lácteos</p> <p>Ficha: 3316531.</p> <p>Competencia producir quesos según ficha técnica y manual operativo, Rap elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad.</p> <p>Competencia aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. Raps: "plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo y social."</p> <p>"aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno."</p> <p>"correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social."</p>	
7	<p>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al</p>	Sin Evidencia



		cumplimiento de esta obligación	
8	Para instructores líderes del grupo, socializar el reglamento del aprendizaje vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar, y en tres momentos para momentos para los programas de 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.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Sin Evidencia
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.	Se mantendrá la atención necesaria una vez se notifiquen la actualización de los procesos y lineamientos	Sin 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.	Actualicé el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de ejecución en la formación de cursos especiales fichas: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular	Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO



		alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 3530341 Procesamiento de productos lácteos.	
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	Sin evidencia
12	Generar y ejecutar una meta 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).	<p>Ejecuté las formaciones asignadas según los lineamientos del programa: 3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p> <p>Ejecuté las formaciones asignadas según los lineamientos del programa: Técnica elaboración de productos alimenticios Ficha: 3319294 competencia Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico, Rap realizar el almacenamiento según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co</p> <p>Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>



		<p>Competencia Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria Rap3 verificar la higienización en planta de procesamiento de alimentos según procedimiento establecido.</p> <p>Impartí formación en la técnica procesamiento de derivados lácteos Ficha: 3316531.</p> <p>Competencia producir quesos según ficha técnica y manual operativo, Rap elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad.</p> <p>Competencia aplicación de conocimientos de las ciencias naturales de acuerdo con situaciones del contexto productivo y social. Raps: "plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo y social." "aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno."</p>	
--	--	--	--



		"correlacionar los principios y leyes de la química con la realidad productiva y social."	
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.	Elaboré y apliqué la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación en las formaciones asignadas según los lineamientos del programa.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos). Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO
14	Planear oportunamente 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 el equipo de ejecución para el programa de formación asignado cñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Planeé y aplique según lo establecido en la planeación pedagógica, guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, listado de asistencia, evidencias.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos). Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO



15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Me mantuve al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Sin evidencia
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento de 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.	Realicé seguimiento y emití los resultados de aprendizaje estipulados en la guía de aprendizaje.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos). Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO
17	Promover que los procesos donde se da la capacitación sean asertivos.	Dentro de los procesos de comunicación a través de las diferentes herramientas se procura que ésta sea eficaz, eficiente y efectiva.	Se utilizará todo el tiempo en el módulo de aprendizaje presencial.
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé las herramientas, Excel, Google drive, Whats app, Power point, plataforma YouTube.	Evidencias fotográficas presentadas en informe mensual de ejecución.
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la 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	Realicé el informe mensual de ejecución contractual.	Presentado al supervisor del contrato y subido al drive correspondiente.



	evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
20	Brindar apoyo al desarrollo de las actividades de investigación aplicada en el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o este desarrollando en el área del programa en acreditación asignado.	Se atenderá el llamado cuando sea citado a apoyar o desarrollar actividades de investigación	No aplica evidencia, no se ha presentado ningún requerimiento
21	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuyan a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	Se atenderá el llamado cuando sea citado a apoyar o desarrollar actividades de investigación	No aplica evidencia, no se ha presentado ningún requerimiento
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Se acatan los lineamientos y disposiciones institucionales	Sin evidencia
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Actividad no ejecutada en el mes	Sin 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 acción de formación profesional.	Actividad no ejecutada en el mes	Sin evidencia
26	Reportar en el sistema dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como registro de los juicios	Registré en Sofia Plus las fichas asignadas Generé la de ruta de aprendizaje para las dos fichas asignadas -Asocié aprendices para las fichas asignadas:	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Se anexa: Evidencias (clases, tareas, charlas y



	<p>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.</p>	<p>3502206, 3507822 y 3491804 curso especial Higiene y manipulación de alimentos, competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente y 3530341 Procesamiento de productos lácteos.</p>	<p>prácticas de producción, lista de asistencia, registro fotográfico, juicios evaluativos).</p> <p>Portafolio de instructor: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO</p>
27	<p>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Sin evidencia</p>
28	<p>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación académica, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Sin evidencia</p>
29	<p>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.</p>	<p>Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación</p>	<p>Sin evidencia</p>



30	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Sin evidencia
31	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, tendrán hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 %), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para No se requiere para la formación impartida 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 la política de competitividad y desarrollo tecnológico productivo, 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	Sin 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	Sin evidencia
33	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 productiva; el instructor deberá establecer	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación	Sin evidencia



	<p>horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por Coordinación Académica. El seguimiento realizado por el instructor deberá ser entregado mensualmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.</p>		
34	<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>Se entrega informe de gestión contractual e informe de gestión financiera con cada uno de los soportes requeridos y la planilla de seguridad social # 9504157248 correspondiente al mes de abril de 2026.</p>	<p>Informes GF y GC subidos a la carpeta drive designada por la coordinación de programas especiales CAFEC los formatos de gestión contractual y gestión financiera. Posteriormente los formatos aprobados se cargaron al aplicativo SECOP II.</p>
35	<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>Sin evidencia</p>



36	El contratista deberá garantizar los equipos y herramientas necesarias para el desarrollo de sus obligaciones contractuales.	Utilicé los medios adecuados para impartir la formación profesional integral, Computador, video Beam, tablero, marcadores y herramientas ofimáticas necesarias.	Evidencias fotográficas
----	--	---	-------------------------

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 y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 9504157248 operador aportes en línea y periodo abril de 2026. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,

Evidencias en (10) folios

Cristian Adolfo Gutierrez Machado

Contratista

CC. Número 1121871990

Edwin Alonso Quintero

Supervisor del contrato nro. CO1. PCCNTR.8945235 del 16 del febrero 2026

Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo
Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado
C.C: 1.121.871.990

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación* Consultar

Ficha de Caracterización* Consultar

Competencias del Programa de Formación

- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
- 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y
- 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIF
- 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS H
- 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE L

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	+
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
MANI	+
HIGIENE	+
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	+
ALIMENTOS INOCUOS	+
1769228 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
1769254 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 14

Ruta de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a171

Formación

- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA
- 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y
- 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIF
- 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS H
- 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE L

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad Aprendizaje Consultar

Actividad de aprendizaje	Opciones
APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	+
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	+
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	+
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
MANI	+
HIGIENE	+
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	+
ALIMENTOS INOCUOS	+
1769228 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+
1769254 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	+

Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 14

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje*

Guardar Activar Ruta de Aprendizaje

La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3483563 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Ruta de Aprendizaje* HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3483563

Consultar Aprendices

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 28 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3483563. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

CC	Nombre	Formación
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1118539757 NESTOR DUVAN	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 33480071 MARITZA	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 33647120 ALBA YINETH	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 91111431 MAURICIO	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 98333772 ROBERKENIDE	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 40514344 LUIDINA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1118542449 ANAMARIA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 52782123 ALCIRA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 23741342 NELSY MARIA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 52859360 GINNA MARCELA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1118531142 ANA BRIVITH	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1118549732 SOL FANNY	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1088040113 YULEIBIS	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1118578987 MIRLA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1118558113 JULIETH KATERINE	Formacion
<input type="checkbox"/>	BARON MARTINEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	ROSAS MARTINEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	TOLOZA	Formacion
<input type="checkbox"/>	JIMENEZ LOPEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	MENESES FERNANDEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	SOGAMOSO ESTRADA	Formacion
<input type="checkbox"/>	BONILLA WILCHEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	ROA PATARROYO	Formacion
<input type="checkbox"/>	ANGEL ORTEGA	Formacion
<input type="checkbox"/>	MORENO ARDILA	Formacion
<input type="checkbox"/>	ESPINOSA COLMENAREZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	GARCIA ANGARITA	Formacion
<input type="checkbox"/>	TORRES CENTENO	Formacion
<input type="checkbox"/>	MARTINEZ AVILA	Formacion
<input type="checkbox"/>	BERNAL ACEVEDO	Formacion

Resultado de aprendizaje* 29080102303 APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION REFINACIONADAS EN LA ELABORACION

Juicio Evaluativo* Aprobada

Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente

Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990

The screenshot shows the 'Ejecución de la Formación' section of the SOFIA Plus system. A table lists students with their CC numbers, names, and 'Formación' status. A modal window displays the evaluation result for student 39080102304, which is 'No Aprobada'. A success message at the bottom states: 'Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente'.

CC	Nombre	Formación
CC 45370420	MARIA ANGELA	Formación
CC 47434371	GRICELA	Formación
CC 47440490	ANA DOLORES	Formación
CC 1118532581	YENNY CAROLINA	Formación
CC 1057918284	MARIA ODALINDA	Formación
CC 1118539757	NESTOR DUVAN	Formación
CC 33480071	MARITZA	Formación
CC 33847128	ALBA YINETH	Formación
CC 91111431	MAURICIO	Formación
CC 96333772	ROBERVENDE	Formación
CC 40514344	LUIDINA	Formación
CC 1118542449	ANAMARIA	Formación
CC 52782123	ALCIRA	Formación
CC 23741342	NELSY MARIA	Formación
CC 52850393	GINNA MARCELA	Formación
CC 1118531142	ANA BRITTH	Formación
CC 1118546732	SOL FANNY	Formación
CC 1085040113	YULEIBIS	Formación
CC 1118578887	MIRLA	Formación
CC 1118558113	JULIETH KATERINE	Formación

The screenshot shows the 'Ficha de Caracterización' for a learning activity. The activity is 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS'. The 'Competencias del Programa de Formación' section lists various competencies related to food handling. The 'Ruta de Aprendizaje' section shows the activity name 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 349754'.

Competencias del Programa de Formación

- MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA

Filtrar Actividad de Aprendizaje

- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- MANIPULACION DE ALIMENTOS
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS NEIRA OCT 2018
- MANIPULAR ALIMENTOS EN FORMA HIGIENICA
- MANIPULAR ALIMENTOS
- MANIPULAR ALIMENTOS 1797820
- HIGIENE Y MANIPULACION 1812726
- MANEJO Y PRODUCCION DE CERDOS
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO CARIBE

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 349754

Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990

The screenshot shows the 'Ruta de Aprendizaje' configuration page in the SENASOPIA Plus system. The page is divided into several sections:

- Header:** Includes the browser address bar (senasopiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces) and navigation icons.
- Left Sidebar:** Contains navigation options such as 'Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades', 'Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades', 'Gestión de Proyectos', 'Reportes', 'Ejecución de la Formación', and 'Reportes'.
- Main Content Area:**
 - Ficha de Caracterización*:** Shows 'FICHA 3491804 (HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.)' with a 'Consultar' button.
 - Competencias del Programa de Formación:** Lists 'MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMA'.
 - Filtrar Actividad de Aprendizaje:** Includes a search box and a 'Consultar' button.
 - Actividad de aprendizaje:** A list of activities with checkboxes for selection. Activities include 'APLICAR LA NORMATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS', 'MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE', 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', 'MANIPULADOR DE ALIMENTOS VILLAMARAI EMALIS ZOO ZEP', 'HIGIENE', 'MANIPULACION DE ALIMENTOS', '1752933 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', 'ACTIVIDAD DE LA FICHA NO. 1794984', and '1752930 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS'. Each activity has an 'Opciones' column with a plus sign.
 - Ruta de Aprendizaje:** Shows 'Nombre de la Ruta de Aprendizaje' as 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3491804'. There are 'Guardar' and 'Activar Ruta de Aprendizaje' buttons.
- Footer:** Displays 'SOFIA Plus Versión 9.0.8.0 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - a133'.

The second screenshot shows the 'Ejecución de la Formación' page, which includes a table of students and a 'Resultado de aprendizaje' section.

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
CC 33625378	SANDRA MILENA	MARIÑO ACEVEDO	Formacion
CC 23497720	CLAUDIA YANETH	YUNADO HOLGUIN	Formacion
CC 1009415001	ALBA MARIA	BEJARANO GUTIERREZ	Formacion
CC 41295078	ONEIRA	MOSQUERA RINCON	Formacion
CC 23417876	MARIA ENJUBIA	DIAZ BERNAL	Formacion
CC 33625208	MARITZA	VARGAS	Formacion
CC 1115914185	ANGIE	GIL BARAONA	Formacion
CC 23326931	ALBA DURLLEY	BAUTISTA JIMENEZ	Formacion
CC 1115912511	NORMAN NICOLAS	GIL BARAONA	Formacion
CC 52882838	YELITZA BIBIANA	CALDERON JIMENEZ	Formacion

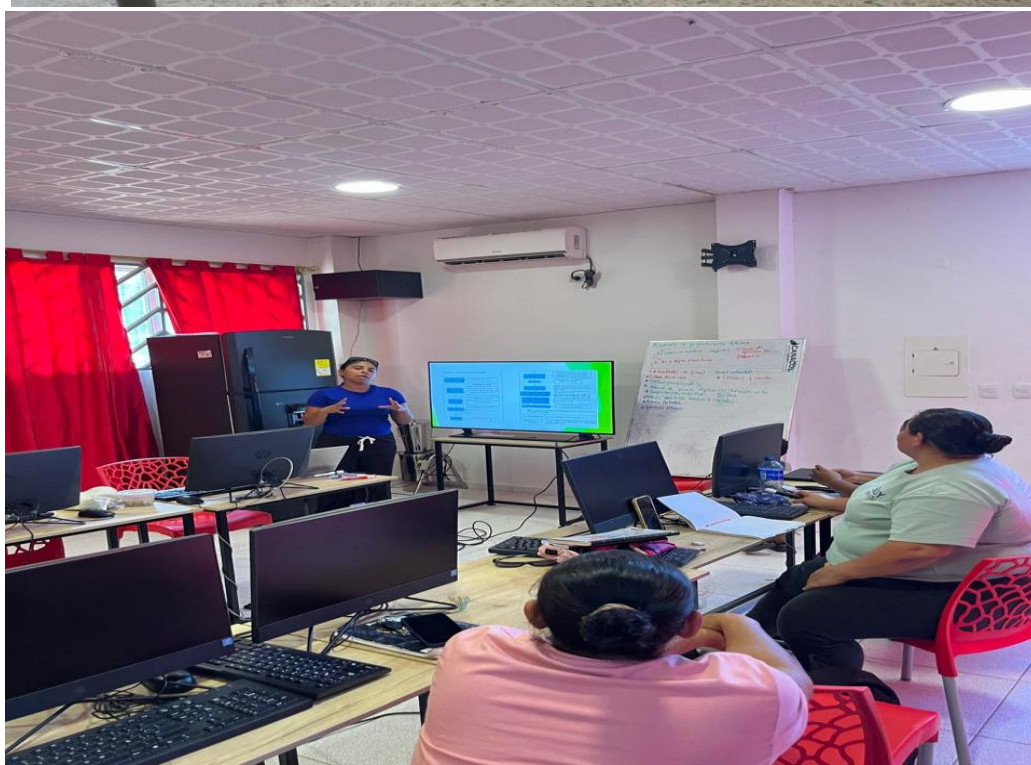
Resultado de aprendizaje*: 20080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION ESTARI FCINAS FN IA. The 'Juicio Evaluativo*' is 'Aprobada'. There are 'Guardar' and 'Cancelar' buttons, and a 'Consultar Resultado de aprendizaje' button.

A green message at the bottom states: 'Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente.'

Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



Evidencia del Contrato No. CO1.PCCNTR.8945235 del 19 de enero de 2026, mes de mayo

Instructor Cristian Adolfo Gutierrez Machado

C.C: 1.121.871.990



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3502206 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3507822 - 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 : 48,00

FICHA 3493599 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

- **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:** 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:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **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
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3530341 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS LACTEOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPRENDER SOBRE LECHE FERMENTADAS Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

CONOCER Y APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LAS CONDICIONES DE EMPAQUE NECESARIAS PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE QUESOS Y TRANSFORMAR LA MATERIA PRIMA (LECHE) PARA PRODUCIRLOS, DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS ESPECÍFICOS PARA CADA VARIEDAD DE QUESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319294 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

- 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: 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: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- 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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 : 17,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3491804 - 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 : 38,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,60

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: CRISTIAN ADOLFO GUTIERREZ MACHADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE