MAPROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓNDE 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.8945859 del 14 de Mayo de 2026
Coordinador Académico de Programas Especiales
CoordinaciónAcadémica
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Junio de 2026
Referencia: CO1.PCCNTR.8945859 del 14 de Mayo de 2026

María del Pilar Galeano Quintero , identificado con la cédula de ciudadanía nro. 30083764, 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 SEIS MILLONES DOCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE.($36.259.337) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. 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) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 1 de Diciembre de 2026**.**

Objeto: 85_9519_206 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, 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 acción 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 honorario establecido como instructor, para el caso de instructores contratados por horas,	Cumplí con una intensidad de 192 horas, según la programación establecida. Desarrollo de actividades de aprendizaje teóricas y prácticas relacionadas con inocuidad alimentaria, BPM, ETA, contaminación de alimentos y normatividad sanitaria vigente. Aplicación de estrategias pedagógicas activas para promover la participación y apropiación del conocimiento.	Se realizó preparación de actividades académicas para formación. De las fichas 3542503 - 3539801 - 3539800 y 3522937 Guías de aprendizaje, talleres, presentaciones, material didáctico utilizado. Evidencias fotográficas de dinámicas, actividades colaborativas, evaluaciones participativas.

	se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.		
2	Impartir la formación de manera presencial y si lo requiere la Coordinación Académica a través de medios digitales.	Realice formación presencial en el municipiode Yopal y Tauramena	Impartí formaciónconcuatro grupos 3 en el municipio de Yopal y uno en el municipio de Tauramena.evidenciados en los Registros fotográficos de las jornadas de formación y Listados de asistencia firmados por los aprendices.
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 Coordinaciónacadémica; 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.	Noserequirió actividad.	No se requirió actividad.
4	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 Sofía Plus y/o el aplicativo institucionaldispuesto para ello.	Se crearonrutas de aprendizaje para formaciones complementarias.	Se crearonrutas de aprendizaje para las siguientes fichas: 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

5	Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, conguías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los	Actualicé y alimenté el portafolio de evidencias asignado por la Coordinación Académica, incorporando oportunamente los soportes requeridos para la ejecución de la formación	La evidencia se encuentra en el portafolio y carpetas drive y la calificación de juicios evaluativos en Sofía Plus de cada ficha asignada.
	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.	de acuerdo con contextoproductivo y social.	

6	Evaluar en sofia plus y reportar los juicios evaluativos de RAP´s a la Coordinación Académica, una vez termine el resultado de aprendizaje impartido.	Se evalúa el proceso formativo de los aprendices pormedio de la plataforma Sofia Plus, a partir de la emisión de juicios evaluativos.	Se efectuaron juicios evaluativos para las siguientes fichas: 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
7	Cumplir con los productos asociados al	Nofueronasignados proyectos de	No se requirió actividad.
	proyecto en actividades de formación del programa asignado.	formacióntitulada este mes.	
8	Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendiz vigente durante la etapa lectiva en 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.	No se generaron requerimientos asociados a esta actividad durante el mes.	No se generaron requerimientos asociados a esta actividad durante el mes.

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	Este mes no se programaron reuniones para seguimientosde formación y lineamientos.	No se requirió actividad.
	citadas por el supervisor del contrato.		
10	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	Estemes no segeneró actualización de la ejecución de formación.	No se requirió actividad.
11	Impartir la formación virtual, haciendo uso de las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formacióny lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Este mes no se impartieron formacionesvirtuales.	No se requirió actividad.

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).	Realizo reportes y seguimientooportuno del proceso de formación de los aprendices, garantizando la correcta ejecución de su proceso formativo.	Se realizó acompañamiento y reportes a aprendices durante los programas de formaciones. 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
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	Se establece material pedagógico siguiendo los lineamientos establecidos por el Sena mediante formatos de guías de aprendizajey material curricular.	Se realizó material pedagógico como guías de aprendizaje, planeaciones y plan de trabajo siguiendo lineamientos del Sena para las fichas: 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
	ajustes razonables a las guías de aprendizaje y material de apoyo para los aprendices con alguna condición de discapacidad.		

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 ejecuciónpara 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.	Se realiza la planeación y material pedagógico para las formaciones con base en el diseñocurricular y lineamientos establecidos por coordinación académica.	Se realizó planeación y desarrollo de material pedagógico para las siguientes fichas: 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Consulta de material pedagógico y metodologías para fortalecer los procesos de enseñanza y aprendizaje. Actualización en temas técnicos relacionados con el área de formación impartida.	Me mantengo al tanto de los procesos formativos y actualizaciones establecidas a nivel contractual.
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	Realizo el seguimiento a los aprendices de las fichas a partir de constante seguimiento, acompañamiento y solución de inquietudes. 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE	Se mantuvo comunicación constante con aprendices de las fichas garantizando un eficaz acompañamiento y seguimiento. 3542503 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3539801 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
		ALIMENTOS	

	Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz.	3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	3539800 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 3522937 – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Generé canales de comunicacióncon los aprendices pormedio de correo electrónico y número telefónico.	Correos electrónicos enviados a aprendices, WhatsApp de cada uno de los programas y registros.
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejo herramientas informáticas para las actividades programadas como el uso de Microsoft Word, Microsoft Excel, presentaciones en Power Pointy Canva, y editores de video.	Se realizó material pedagógico y curricular por medio de herramientas ofimáticas.
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 evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizajey de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté informe de ejecucióndelcontrato mes de Junio 2026 con las evidencias correspondientes.	Informe de ejecución del contrato y soportes cargados en carpeta del drive señalada. MARIA DEL PILAR GALEANO QUINTERO
20	Brindar apoyo al desarrollo de las actividades de investigación aplicada	No he participado durante el mes en actividades de investigación o	No se requirió ejecución de actividades durante el período reportado.

	que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial deCasanare inicie o esté desarrollando en el área del programa en acreditaciónasignado.	desarrollo tecnológico.	
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.	No he participado durante el mes en actividades de investigación o desarrollo tecnológico.	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	No he generado documentos,artículos para publicación bajo lineamientos de política editorial.	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
23	El contratista podrá prestar apoyo técnicoa la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No se prestóa poyo técnico en supervisión.	No se prestó apoyo técnico en supervisión.
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comitésevaluadores este mes.	No hice parte de comités evaluadores este mes.
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje - Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para	No se programaron evaluaciones o actividades para procesos de formación Profesional .	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.

	la ejecución de acciones de Formación Profesional.		
26	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdocon 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 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.	Reporté todas las actividadesrequeridas por la coordinación académica necesarias para la formación.	Portafolio del instructor. MARIA DELPILAR GALEANOQ Plataforma Sofia Plus.
27	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No serequirieron materiales adicionales.	No se requirieron materiales adicionales.
28	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinaciónacadémica, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación” No se realizó seguimiento a formacionestituladas.	No serealizó seguimiento a formaciones tituladas.

	oportuna para las formaciones tituladasa su cargo.		
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.	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
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"	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.

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 la vigencia, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre	"Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación"	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
	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.		

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 fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
33	Obligaciónadicional 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 fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.
34	Para los instructores asignados a seguimiento	“Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación”	No fue necesaria la realización de acciones relacionadas con esta obligación.

	de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimientoa 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 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.		
35	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	Presenté el informe de gestión financiera y gestión contractual entregados a la supervisora de contrato con los correspondientes soportes del mes de JUNIO 2026.	Informe de ejecución del contrato mes de Junio y soportes enviados a correo. coordinacionapecafec@sena.edu.co Informe GF y GC enviados a correo de coordinación.

	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.		
36	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.	Se garantizó la prestación continua del servicio de formación durante el período reportado, sin presentarse causales de fuerza mayor o caso fortuito que impidieran la ejecución contractual.	Registro de asistencia, actas de formación, evidencias de clases desarrolladas, reportes de ejecución.
37	El contratista deberá garantizar los equipos y herramientas necesarias para el desarrollo de sus obligaciones contractuales.	Se aseguró la disponibilidad de elementos tecnológicos para el desarrollo de las jornadas de Formación presencial y/o virtual.	Registro fotográfico de las sesiones de formación donde se evidenca el uso de computador, videobeam

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	49526	YOPAL - TAURAMENA - YOPAL	12/06/2026	16/06/2026
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. **4658925039** operador SOI , referente al mes de Junio de 2026.

Cordialmente,

MARIA DEL PILAR GALEANO QUINTERO
Contratista
C.C. No. 30083764 Villavicencio , Meta.

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.8945859 del 14 de Mayo de 2026
Coordinador Académico De Programas Especiales

EVIDENCIAS CO1.PCCNTR.8945859. MES JUNIO







The image part with









PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. **IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE: MANIPULACION DE ALIMENTOS E HIGIENE SANITARIA PARA EL SECTOR ALIMENTARIO.**

   1. Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

   2. Código del Programa de Formación: 92130000

   3. Competencias: 290801023 – DESARROLLAR COMPETENCIAS PARA LA CORRECTA MANIPULACION DE ALIMENTOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA LEGISLACION SANITARIA VIGENTE Y LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM), ASEGURANDO PROCESOS PRODUCTIVOS INOCUOS, EFICIENTES Y DE CALIDAD, ORIENTADOS A LA PREVENCION DE RIESGOS DE CONTAMINACION Y A LA PROTECCION DE LA SALUD PUBLICA.

PROCESO	
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL	
NOMBRE DEL FORMATO	
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA	
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN	
Pública [X]	**Pública Clasificada** [ ]
Fecha de Elaboración	**27/06/2026**
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**CÓDIGO:92130000 VERSIÓN: 1**
Nombre del Proyecto Formativo (no aplica para complementaria)	
Código del Proyecto (no aplica para complementaria)	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**Maria del Pilar Galeano Quintero - Intructor**

CASO DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de tipología)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de tipología)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)	
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE
	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.	PRINCIPIOS DE SISTEMA HACCP. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL(HACCP).	DIFERENCIAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) EN EL ÁREA DE PROCESO DE LOS ALIMENTOS.	RECONOCE LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. Identifica los peligros presentes en cada etapa de proceso y Propone medidas preventivas y acciones correctivas ante los riesgos identificados.	Estudio de caso e identificación de peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar la inocuidad del producto.	3 HORAS	
	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA) - FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	IDENTIFICAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES QUE PUEDEN OCASIONAR ESTADO EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. DETERMINAR LOS FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.	ANALIZA LAS CIRCUNSTANCIAS DE MANIPULACIÓN POR ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS MICROORGANISMOS INVOLUCRADOS. IDENTIFICA ALIMENTOS CON MAYOR RIESGO DE CONTAMINACIÓN, CON BASE EN LA CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS QUE SE DESARROLLAN MÁS.	Estudio de caso simulado de un brote de ETA ocurrido durante una celebración familiar, identificando los síntomas reportados por los afectados.	3 HORAS	
	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE.	MÉTODOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN (TEMPERATURAS ADECUADAS PARA LA DESINFECCIÓN) Y DOSIFICACIÓN DE DESINFECTANTES. CONTROL DE PLAGAS. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN TODAS LAS ÁREAS DE PROCESO.	PLANTEA ESTRATEGIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.	Manual de limpieza y desinfección	3 HORAS	
	N/A	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS PERECEDEROS, PRESERVADOS, CONSTRUCTOS DEL CONCEPTOS: ALIMENTO MISCROPLADO, ADULTERADO, ADICIONADO, CONTAMINADO	IDENTIFICAR LA CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN PERECEDEROS, PRESERVADOS, CONSTRUCTORES MANEJAR LA TERMINOLOGÍA EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.	CLASIFICA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE CUMPLEN EN EL ORGANISMO.	El instructor organiza a los aprendices en equipos. Los aprendices diseñan tarjetas con imágenes alusivas a la definición de términos y reúnen en carpeta asociados a la terminología básica de manipulación de alimentos. Una vez encontradas las palabras, los aprendices construyen una definición sencilla de cada término.	3 HORAS	

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA DEL PILAR GALEANO QUINTERO

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 DE APRENDIZAJE: 3522937 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3539800 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3539801 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3542503 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 191,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MARIA DEL PILAR GALEANO QUINTERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

MARIA DEL PILAR GALEANO QUINTERO

C.C 30.083.764

Participó y completó el curso virtual

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 01 de mayo 2026

Francisco Camargo Salas
Director de Empleo Público

Código: 769527837000