PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, septiembre 2025

Señor (a)
TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7639620
Cargo del supervisor Instructor G17
Dependencia Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 9 del año 2025

Referencia: No CO1.PCCNTR.7639620 del año 2025

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1043027129 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El valor total del contrato es la suma CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS DIECIOCHO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($40.318.873). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 8 pagos de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS pesos ($4.599.111). y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ($3.525.985).

Plazo: Será hasta el (23) de (diciembre) de 2025.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios Personales de carácter temporal como INSTRUCTOR para la formación profesional integral, en las competencias Recibo de alimentos, materias primas e insumos para la elaboración de alimentos y similares, de acuerdo a las necesidades de la coordinación académica del centro CEDAGRO.

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el Centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad.	Impartir formación en los programas: Formación complementaria (FC): • Ficha 3311048 – Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas. Competencia: Manipular alimentos. 30 horas. Formación titulada (FT): • Ficha 3146996– Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia(s): Preparar la carga de los alimentos. 20 horas. • Ficha 3278094 – Elaboración de productos alimenticios. Competencia(s): Recibir alimentos y materias primas para la elaboración de alimentos. 22 horas.	Anexo. Informe (tiempo) actividades de apoyo a la formación: actividades académicas. Ficha 3311048. * Ficha 3146996. Ficha 3278094 *: Fichas de formación complementaria.

		20 horas.	
2	Compartir con el equipo de Sofía Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación.	En el periodo reportado no se solicitó actualización o asignación de roles al o por parte del equipo de Sofia Plus. Confirmación asignación de roles (instructor, diseño curricular, equipo de diseño curricular, desarrollo curricular) en el aplicativo Sofia Plus. Actualización de información de hoja de vida en el aplicativo SIGEP- II.	No aplica
3	Apoyo en el seguimiento del proceso educativo de los aprendices que recibirán formación profesional.	Verificación de la asistencia de aprendices a las clases programadas.	Anexo– Asistencia (control personal de asistencia por no estar habilitado el acceso al LMS SENA).
4	Realizar y emitir a tiempo los juicios evaluativos correspondientes a las competencias, fichas y programas que ofrece el Centro de Formación, siguiendo los plazos establecidos por la coordinación académica.	Emisión de juicios evaluativos de las siguientes fichas: 3297024 desde el rol de instructor en el aplicativo Sofia Plus, módulo ejecución de la formación.	Anexo - Reportes de juicios evaluativos (fichas 3297024).
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado.	Diligenciar formatos requeridos por el centro: Registro de asistencia en mesa de trabajo con instructores contratistas de Cedagro.	Anexo– Registro de asistencia mesa de trabajo instructores contratitas. Anexo– Correo electrónico Correo: Gmail
6	Participar en los comités que evalúan las fichas	Durante el presente periodo no se convocaron comités	No aplica

	asignadas en cada trimestre académico.	académicos relacionados con las fichas asignadas.	
7.	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Seguimiento al proyecto de innovación y desarrollo tecnológico MGA_2025_23_206_Pescado, de fecha 2025-05-15.	Anexo – Registro de asistencia reunión subdirección.
8.	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Plan de concertación con las fichas programadas: • Ficha 3311048– Aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas. Competencia: Manipular alimentos. • Ficha 3146996– Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia(s): Preparar la carga de los alimentos. • Ficha 3278094 – Elaboración de productos alimenticios. Competencia(s): Recibir alimentos y materias primas para la elaboración de alimentos.	Plan de concertación con las fichas programadas en el mes.
9.	Apoyar en las tareas asignadas por el supervisor que faciliten un adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Seguimiento al proyecto SENNOVA – Código: MGA_2025_23_206 Elaboración de productos alimenticios derivados del pescado generando valor agregado para el fortalecimiento de la cadena del pescado y la soberanía	Anexo

		alimentaria de los pescadores y piscicultores del departamento del Atlántico. Apoyo a la coordinación en actividades de revisión de juicios de evaluación y programación de visitas técnicas a laboratorios de los aprendices. Gestión de cursos complementarios para apoyar a los indicadores misionales, de la coordinación académica: Reporte de emisión de juicios de evaluación.	

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 Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe 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.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	36525	Sabanalarga – San Juan de Tocagua.	20 – 08 -2025	25 – 08 – 2025

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

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. 9490728190 de la planilla Aportes en línea, periodo agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (5) folios

Cordialmente,

Firma

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

Contratista

C.C. No. 1043027129

Recibí a satisfacción:

Firma

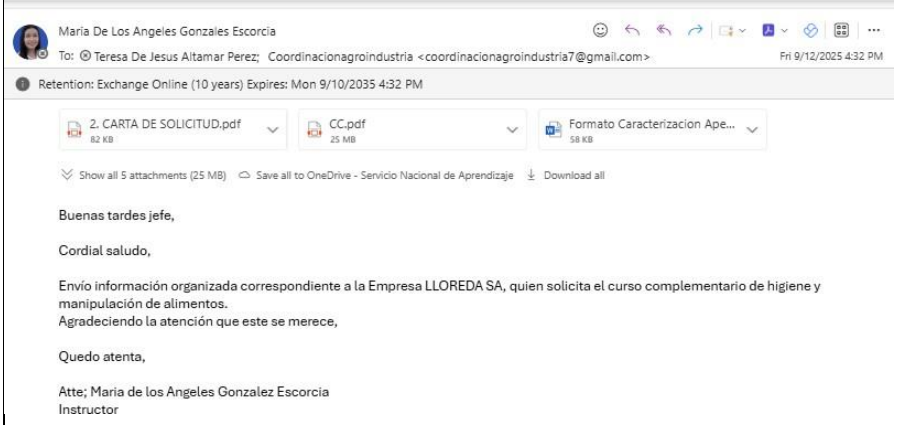
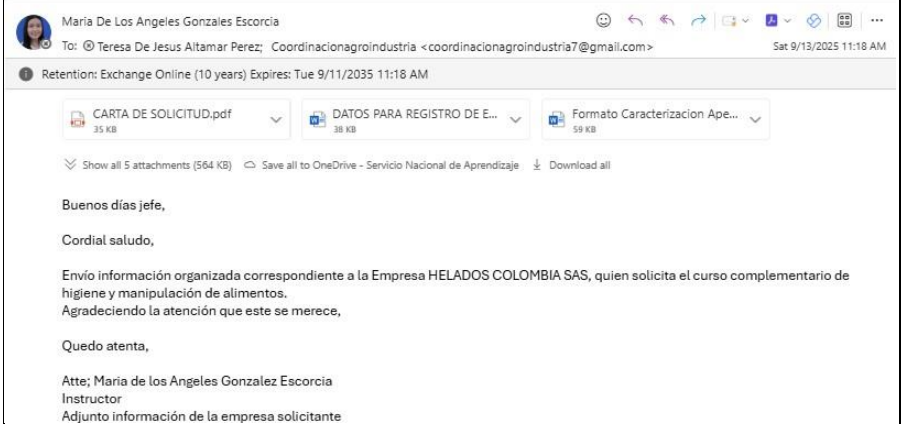
TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ

Supervisor(a) contrato CO1.PCCNTR.7639620

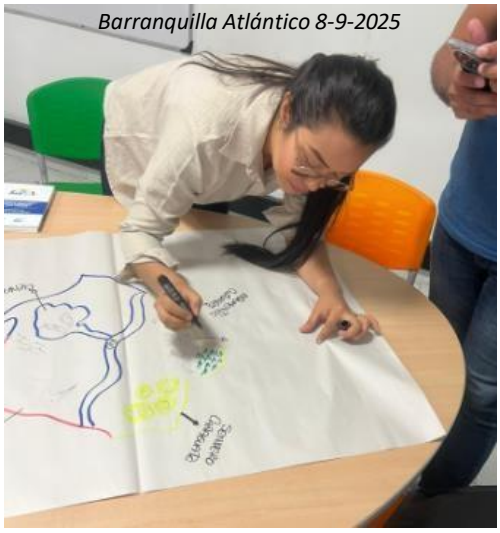
Instructor G17

EVIDENCIAS

CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS - COMPETENCIA PREPARAR LA CARGA DE ALIEMENTOS **FICHA 3146996**	
CURSO COMPLEMENTARIO **APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS. HORAS.** **FICHA 3311048**	 *Sabanalarga Atlántico 11-9-2025*

SOLICITUD DE CURSO COMPLEMENTARIO	SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EMPRESA LLOREDA  Maria De Los Angeles Gonzales Escorcia To: Teresa De Jesus Altamar Perez; Coordinacionagroindustria <coordinacionagroindustria7@gmail.com> Fri 9/12/2025 4:32 PM Retention: Exchange Online (10 years) Expires: Mon 9/10/2035 4:32 PM 2. CARTA DE SOLICITUD.pdf 82 KB CC.pdf 25 MB Formato Caracterizacion Ape... 58 KB Show all 5 attachments (25 MB) Save all to OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Download all Buenas tardes jefe, Cordial saludo, Envío información organizada correspondiente a la Empresa LLOREDA SA, quien solicita el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos. Agradeciendo la atención que este se merece, Quedo atenta, Atte; Maria de los Angeles Gonzalez Escorcia Instructor
SOLICITUD DE CURSO COMPLEMENTARIO	SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION HELADOS COLOMBIA GRUPO 1 Pública  Maria De Los Angeles Gonzales Escorcia To: Teresa De Jesus Altamar Perez; Coordinacionagroindustria <coordinacionagroindustria7@gmail.com> Sat 9/13/2025 11:18 AM Retention: Exchange Online (10 years) Expires: Tue 9/11/2035 11:18 AM CARTA DE SOLICITUD.pdf 35 KB DATOS PARA REGISTRO DE E... 38 KB Formato Caracterizacion Ape... 59 KB Show all 5 attachments (564 KB) Save all to OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Download all Buenos días jefe, Cordial saludo, Envío información organizada correspondiente a la Empresa HELADOS COLOMBIA SAS, quien solicita el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos. Agradeciendo la atención que este se merece, Quedo atenta, Atte; Maria de los Angeles Gonzalez Escorcia Instructor Adjunto información de la empresa solicitante

TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – COMPETANCIA RECIBIR **FICHA: 3278094**	
SOLICITUD DE CURSO COMPLEMENTARIO	SOLICITUD CURSO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS RESTAURANTE BAR MI RANCHO BONITO Pública Maria De Los Angeles Gonzales Escorcia To: Coordinacionagroindustria <coordinacionagroindustria7@gmail.com> Thu 9/11/2025 1:29 PM Retention: Exchange Online (10 years) Expires: Sun 9/9/2035 1:29 PM 2. CARTA RESTAURANTE BAR... 148 KB CEDULAS.pdf 6 MB DATOS PARA REGISTRO DE E... 38 KB Show all 6 attachments (7 MB) Save all to OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Download all Buenas tardes jefe, Cordial saludo, Envío información organizada correspondiente a la Empresa RESTAURANTE MI RANCHO BONITO, quien solicita el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos. Agradeciendo la atención que este se merece, Quedo atenta, Atte; Maria de los Angeles Gonzalez Escorcia Instructor

CAPACITACION PROYECTO OVOP	 *Barranquilla Atlántico 8-9-2025*
DIAGRAMADOR SEPTIEMBRE	

CONSULTA DE TIEMPOS DEL INSTRUCTOR - SEPTIEMBRE	
CONSULTA DE TIEMPOS POR ACTIVIDAD DE FORMACION - SEPTIEMBRE	

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Sabanalarga – Atlántico, 25 agosto de 2025.

PRESENTADO A: María Nelly Florez Rodríguez – subdirectora de centro (E)

ORDEN DE VIAJE No: 36525	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	20 – 08 -2025	**25 – 08 – 2025**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO: Sabanalarga – San Juan de Tocagua.	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION:**	**OTRA: (ciudad)**
	ATLANTICO - CEDAGRO	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:
Asistir al municipio san Juan de Tocagua, para asistencia técnica como apoyo de tesoros del atlántico y la socialización del proyecto de derivados del pescado aprobado por SENNOVA.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Asistencia técnica como apoyo de tesoros del atlántico.
2. Socialización del proyecto de derivados del pescado.

RESULTADOS:

1. Reconocimiento de personal con la asociación de pescadores, con el fin de llevar a cabo sus proyectos con el pescado apuntando a la capacitación de los manipuladores en BPM, transformación del pescado, y acondicionamiento del centro de acopio.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1. Asistencia técnica como apoyo de tesoros del atlántico.	**Instructor**	**20 -25 agosto 2025**
2. Socialización del proyecto de derivados del pescado.	**Instructor**	**20 -25 agosto 2025**
CONCLUSIÓNES: **1.No aplica.**		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
Maria de los Angeles Gonzalez Escorcia		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador académico	**Mónica Silva López**	

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

Generalidades

1. El objeto del formato es completar el trámite de comisión realizado por los contratistas, con este, el contratista justifica la realización de la comisión, así como las actividades realizadas en su desarrollo.
2. El formato es diligenciado por los contratistas posterior a la realización de la comisión.
3. Debe ser diligenciado por cada comisión realizada por el contratista.
4. El trámite que surte el formato una vez diligenciado es la legalización de la comisión.
5. No requiere imprimirse.
6. El documento debe reposar dentro de los aplicativos de la administración de documentos del SENA

7. Control de Cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V02	Agosto	Se realizan modificaciones de imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3146996 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• 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:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• 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: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

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

- 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3278094 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RAP2. RECEPCIONAR ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN FICHA TÉCNICA, ORDEN DE PEDIDO Y NORMATIVA

RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

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

• 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 : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3311048 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 57,00

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
01/09/2025	15/09/2025	OTROS	25,00
02/09/2025	16/09/2025	OTROS	18,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 43,00

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL