



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, junio 2025

Señor (a)

MONICA SILVA LOPEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7639620

Cargo del supervisor Instructor G20

Dependencia Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 6 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 Específicas: (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.	<p>Impartir formación en los programas:</p> <p>Formación complementaria (FC):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ficha 3250881– Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos. 45 horas. • Ficha 3264305– Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos. 20 horas. • Ficha 3251920– Higiene y Manipulación de Alimentos. Competencia: Manipular alimentos. 40 horas. <p>Formación titulada (FT):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ficha 3146996– Control de calidad en la industria de alimentos. <p>Competencia(s): Preparar</p>	<p>Anexo. Informe (tiempo) actividades de apoyo a la formación:</p> <p>actividades académicas.</p> <p>Ficha 3250881. *</p> <p>Ficha 3251920. *</p> <p>Ficha 3146996.</p> <p>*: Fichas de formación complementaria.</p>



		la carga de los alimentos. 20 horas.	
2	Compartir con el equipo de Sofía Plus la información necesaria para la asignación de roles y la disponibilidad en la aplicación.	<p>En el periodo reportado no se solicitó actualización o asignación de roles al o por parte del equipo de Sofía Plus.</p> <p>Confirmación asignación de roles (instructor, diseño curricular, equipo de diseño curricular, desarrollo curricular) en el aplicativo Sofía Plus.</p> <p>Actualización de información de hoja de vida en el aplicativo SIGEP-II.</p>	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: 3251920, 3250881. desde el rol de instructor en el aplicativo Sofía Plus, módulo ejecución de la formación.	Anexo - Reportes de juicios evaluativos (fichas 3251920,3250881).
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 contratistas. Anexo– Correo electrónico Correo: Gmail
6	Participar en los comités que evalúan las fichas	Durante el presente periodo no se convocaron comités académicos relacionados con	No aplica



	asignadas en cada trimestre académico.	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.	<p>Presentación a la subdirección de centro y formalización del proyecto de innovación y desarrollo tecnológico MGA_2025_23_206_Pescado, de fecha 2025-05-15.</p> <p>Participación en la socialización de proyectos de Tesoros del Atlántico con la metodología OVOP.</p>	<p>Anexo – Registro de asistencia reunión subdirección.</p> <p>Anexo – Registro de asistencia socialización de proyectos Ovop – fotografías.</p>
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.	<p>Plan de concertación con las fichas programadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ficha 3250881– Higiene y Manipulación de Alimentos. • Ficha 3251920– Higiene y Manipulación de Alimentos. • Ficha 3146996– Control de calidad en la industria de alimentos. • Ficha 3264305– Higiene y Manipulación de Alimentos. <p>Competencia: Manipular alimentos. 20 horas.</p>	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.	<p>Asistencia a primera sesión virtual OVOP, viernes 6 de junio.</p> <p>Asistencia a las sesiones presenciales en la ciudad de Barranquilla, Baranoa y Usiacurí correspondientes a la</p>	<p>Anexo– Registro de asistencia Alistamiento al proyecto SENNOVA.</p> <p>Anexo – Correo electrónico “Correo Gmail 2025-05-16 Proyecto derivados de pescado...”.</p>



		capacitación y formación de marca territorial OVOP Apoyo al día del campesino, llevada acabo el día 1 junio. Alistamiento al proyecto SENNOVA - MGA_2025_23_206 elaboración de productos alimenticios derivados del pescado, generando valor agregado para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria de los pescadores y piscicultores del departamento del Atlántico.	Anexo– Registro de asistencia Capacitacion de Marca territorial OVOP del 11 al 13 de Jun.
--	--	---	--

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX



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. 9486432621 de la planilla Aportes en línea, periodo mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

Firma

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

Contratista

C.C. No. 1043027129

Recibí a satisfacción:

Firma

MONICA SILVA LOPEZ

Supervisor(a) contrato CO1.PCCNTR.7639620

Instructor G2O



EVIDENCIAS

**CONTROL DE
CALIDAD EN LA
INDUSTRIA DE
ALIMENTOS -
COMPETENCIA
PREPARAR LA
CARGA DE
ALIMENTOS**

FICHA 3146996

**ACTIVIDAD: DISEÑO
DE ETIQUETA Y
ROTULADO DE
ALIMENTOS**



**CONTROL DE
CALIDAD EN LA
INDUSTRIA DE
ALIMENTOS -
COMPETENCIA
PREPARAR LA
CARGA DE
ALIMENTOS**

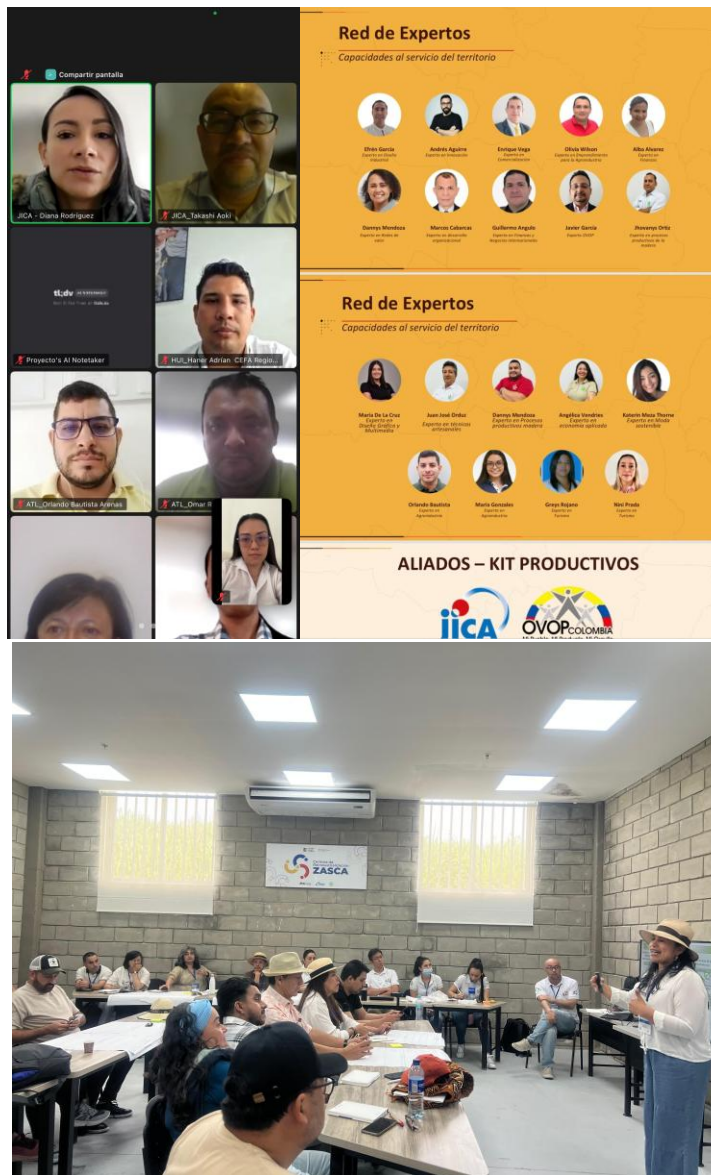
FICHA 3146996

**ACTIVIDAD: DISEÑO
DE PROTOTIPADO
DE ALIMENTOS –
PRODUCTO
INNOVADOR.**





**ASISTENCIA
SOCIALIZACIÓN DE
PROYECTOS OVOP
VIRTUAL 6 DE JUN
2025 – PRESENCIAL
11-12-13 DE JUN
2025**





**REGISTRO DE
ASISTENCIA
FORMACION EN
MARCA
TERRITORIAL 11-
12 Y 13 DE JUNIO
2025**

Nombre del Evento: Programa Piloto de Capacitación Regional OVOP - MARCA TERRITORIAL									
11 / 06 / 2025		Lugar: SENA Nodo Hoberla y Turismo Centro de Comercio							
Facilitador:									
"REGISTRO DE PARTICIPANTES"									
No.	Nombre y Apellido	Número de Identificación	Organización/ Empresa/ Asociación	Cargo	Género	Edad	Teléfono	Email	Por favor firme y autorice el uso de fotografías de imágenes coloreadas y videos autorizados y de propiedad intelectual otorgada al proyecto. Firma
12	Ethen Humberto García Clavijo		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3183402798	egarcia@sena.edu.co	
13	Lina Sarmiento De las Aguas		SENA	Despacho Regional	Chesulino	1985-05-08	3186737910	lsarmiento@sena.edu.co	
14	Orlando Bautista Arenas	1065864033	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3147811331	obautista@sena.edu.co	
15	Alba Luz Álvarez Barranco	322779908	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	320547039	alvarez@sena.edu.co	
16	Danny Patricia Mendoza Valencia	44190597	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3005485895	dpmendoza@sena.edu.co	
17	Marta de los Angeles González Escobar	101302124	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3044270296	mariaelena.gonzalez@gmail.com	
18	Angélica María Véliz De La Sota		SENA		Chesulino	1985-05-08	3013778438	velizma@gmail.com	
19	Enrique José Vega Pérez	31155733	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3008050885	egarcia@sena.edu.co	
20	Javier Ramírez	322779908	SENA	Dinamizador Tecnológico	Chesulino	1985-05-08	3128430015	jramirez@sena.edu.co	
21	Nini Janeth Prada Tobo	22551971	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3128430015	nprada@sena.edu.co	
22	Camilo Andrés Corredor	14297624	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3006050266	clavero@sena.edu.co	

Nombre del Evento: Programa Piloto de Capacitación Regional OVOP - MARCA TERRITORIAL									
13 / 06 / 2025		Lugar: Hotel Country - Barranquilla							
Facilitador:									
"REGISTRO DE PARTICIPANTES"									
No.	Nombre y Apellido	Número de Identificación	Organización/ Empresa/ Asociación	Cargo	Género	Edad	Teléfono	Email	Por favor firme y autorice el uso de fotografías de imágenes coloreadas y videos autorizados y de propiedad intelectual otorgada al proyecto. Firma
12	Ethen Humberto García Clavijo	14302991	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3183402798	egarcia@sena.edu.co	
13	Lina Sarmiento De las Aguas		SENA	Despacho Regional	Chesulino	1985-05-08	3186737910	lsarmiento@sena.edu.co	
14	Orlando Bautista Arenas	1065864033	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3147811331	obautista@sena.edu.co	
15	Alba Luz Álvarez Barranco	322779908	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	320547039	alvarez@sena.edu.co	
16	Danny Patricia Mendoza Valencia		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3005485895	dpmendoza@sena.edu.co	
17	Marta de los Angeles González Escobar	101302124	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3044270296	mariaelena.gonzalez@gmail.com	
18	Angélica María Véliz De La Sota		SENA		Chesulino	1985-05-08	3013778438	velizma@gmail.com	
19	Enrique José Vega Pérez	31155733	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3008050885	egarcia@sena.edu.co	
20	Javier Ramírez		SENA	Dinamizador Tecnológico	Chesulino	1985-05-08	3128430015	jramirez@sena.edu.co	
21	Nini Janeth Prada Tobo		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3128430015	nprada@sena.edu.co	
22	Camilo Andrés Corredor	14297624	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3006050266	clavero@sena.edu.co	

Nombre del Evento: Programa Piloto de Capacitación Regional OVOP - MARCA TERRITORIAL									
13 / 06 / 2025		Lugar: Hotel Country - Barranquilla							
Facilitador:									
"REGISTRO DE PARTICIPANTES"									
No.	Nombre y Apellido	Número de Identificación	Organización/ Empresa/ Asociación	Cargo	Género	Edad	Teléfono	Email	Por favor firme y autorice el uso de fotografías de imágenes coloreadas y videos autorizados y de propiedad intelectual otorgada al proyecto. Firma
12	Ethen Humberto García Clavijo		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3183402798	egarcia@sena.edu.co	
13	Lina Sarmiento De las Aguas		SENA	Despacho Regional	Chesulino	1985-05-08	3186737910	lsarmiento@sena.edu.co	
14	Orlando Bautista Arenas	1065864033	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3147811331	obautista@sena.edu.co	
15	Alba Luz Álvarez Barranco		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	320547039	alvarez@sena.edu.co	
16	Danny Patricia Mendoza Valencia		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3005485895	dpmendoza@sena.edu.co	
17	Marta de los Angeles González Escobar	101302124	SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3044270296	mariaelena.gonzalez@gmail.com	
18	Angélica María Véliz De La Sota		SENA		Chesulino	1985-05-08	3013778438	velizma@gmail.com	
19	Enrique José Vega Pérez		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3008050885	egarcia@sena.edu.co	
20	Javier Ramírez		SENA	Dinamizador Tecnológico	Chesulino	1985-05-08	3128430015	jramirez@sena.edu.co	
21	Nini Janeth Prada Tobo		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3128430015	nprada@sena.edu.co	
22	Camilo Andrés Corredor		SENA	Instructor	Chesulino	1985-05-08	3006050266	clavero@sena.edu.co	



**CEREMONIA
CIERRE DE
FORMACION OVOP
MARCA
TERRITORIAL**



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: 02/06/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

- **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: 3250881 - 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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3264305 - 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.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3251920 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 125,00

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
09/06/2025	09/06/2025	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	10,00
11/06/2025	11/06/2025	OTROS	5,00
11/06/2025	13/06/2025	OTROS	18,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			33,00

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL