PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 17 de Junio del 2024

Señor (a)
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Coordinador académico
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Junio del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5800684 del año (2024)

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 30685200 de Cereté, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir, 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 del presente contrato es Máximo de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS SETENTA Y UN PESOS ($ 46.739.371) el Sena pagara al contratista de la siguiente Manera a) Diez pagos iguales por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($ 4.465.545) de los meses de Febrero a Noviembre b) y un último pago del mes de Diciembre por valor de DOS MILONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTI UN PESOS ($ 2.083.921)

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO: PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA EN EL AREA DE ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Alistar procesos formativos e impartir 160 horas mensuales de formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el Centro de formación.	Se realizó alistamiento de procesos académicos impartió formación, en los programas de formación: **TECNICOS:** **2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. 64 HORAS** **Competencia:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura **RAP1.** Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos**.** **RAP2.** Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura y normativa. **2923870-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS. 32 HORAS** **Competencia:** Controlar los productos en la cadena en frio de acuerdo a los criterios establecidos **R.A.** Revisar las condiciones sicrométricas de almacenamiento de los productos de acuerdo con su n **3014777-CURSO COMPLEMENTARIO FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS. 24 HORAS** **Competencia:** Formular el	**Anexo.1** Planeaciones Pedagógicas **Anexo 2**: Guías de Aprendizajes **Anexo 3**: Planes Concertados **Anexo 4**: Listas de Asistencias de fichas:**2965443, 2923870 y 3014777** **Anexo 5.** Reporte de Sofía plus de horas de apoyo a la formación.

		proyecto de acuerdo con métodos y técnicas de investigación **R.A.** Determinar las actividades a formular de acuerdo con el diseño metodológico y necesidades de la empresa.. Horas SENNOVA: 16 HORAS	
2	Autogestionar formación complementaria y Eventos de Divulgación Tecnológica de acuerdo con su área de desempeño, presentando la documentación requerida para ello y realizar el proceso requerido para tal fin.	Se realizó gestión de curso complementario Formulación y evaluación de proyectos, entregando la documentación requerida.	**Anexo 6.** Ficha de caracterización
3	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje de las fichas a cargo dentro de los términos estipulados.	Se asoció la ficha **3014777-FORMULACION Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS,** a la ruta de aprendizaje.	**Anexo 6.** Pantallazo asociar ruta de aprendizaje
4	Apoyar y participar activamente en la gestión del programa de formación para el cumplimiento de metas y posicionamiento regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se gestionó la ficha complementaria **3014777-FORMULACION Y ELABORACIÓN DE PROYECTOS**	**Anexo 6.** Pantallazo asociar ruta de aprendizaje
5	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 el curso (planear,	Se presentó informe mensual de actividades.	Informe de ejecución contractual del mes de Junio cargado en Secop II.

	ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
6	Dar aviso oportuno sobre las novedades de ambientes y materiales de formación	No se realizó en este mes debido a que los ambientes nuevos cumplen, con las condiciones mínimas.	No aplica para el mes objeto de pago
7	Prestar los servicios profesionales con seriedad, responsabilidad, respeto, eficiencia, oportunidad y diligencia los servicios contratados.	Se dio cumplimiento oportuno de los entregables del proceso formativo.	Los anexos del presente informe.
8	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	No se recibió requerimientos de la Subdirección de centro, para actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas.	No aplica para el mes objeto de pago
9	Emitir los juicios evaluativos de cada resultado de aprendizaje en la plataforma Sena sofiaplus dentro de los 5 días hábiles siguientes a la finalización de cada resultado de aprendizaje impartido, dando a conocer los resultados de los mismos a los aprendices.	No se realizó aun las fichas se encuentran en ejecución con las competencias	No aplica para el mes objeto de pago
10	Mantener en tiempo real el portafolio del instructor con la documentación soporte inherente a la formación según la guía para desarrollar los procesos formativos.	Se mantiene el portafolio del instructor según lo indicado en la Guía para desarrollar procesos formativos, para las fichas No. **2965443, 2923870 y 3014777** • Guía de Aprendizaje. • Registros de Inasistencia	**Anexo 9**: Pantallazo del portafolio del instructor (drive). .

		en Sofiaplus. ● Plan Concertado. ● Listas de Asistencia.	
11	Los instructores contratistas que se vinculen a proyectos de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, deberán atender los lineamientos operativos SENNOVA indicados por el SENA, previa concertación con el Supervisor o Dinamizador. **Parágrafo**: En el proceso de concertación, se deberá aprobar por las partes un cronograma de trabajo y entregables.	Se realizaron Actividades de semillero de investigación SIIAP, elaboración de antipasto de carne de cachama. Proyecto aprobado convocatoria 2024 SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba.	**Anexo 10.** Evidencias fotográficas **Realizando actividades Sennova**.
12	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	Una vez las fichas estén cargadas en Sofía plus se reportará las respectivas inasistencias de los aprendices en la plataforma Sena Sofía plus. Ficha **2965443, 2923870 y 3014777**	Evidencias reportadas en el **Anexo 11.** Registro de inasistencia de los aprendices. Fichas 2965443, 2923870 y 3014777
13	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante todo el tiempo de formación e Informar oportunamente a la Coordinación Académica cualquier novedad presentada con los aprendices.	Se motivó aconsejándolos, mostrándoles lo importante que es para su proyecto de vida la formación.	No Aplica
14	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual	Se siguió protocolo de seguridad y salud en el trabajo.	No aplica

	asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.		

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.

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.

ITEM	**No DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL**	**FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL**

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 **8631056981** de la planilla, expedida por Asopagos correspondiente al mes de Mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (47 Folios)

Cordialmente,

Firma
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ
Contratista
C.C. No. 30685200

Recibí a satisfacción:

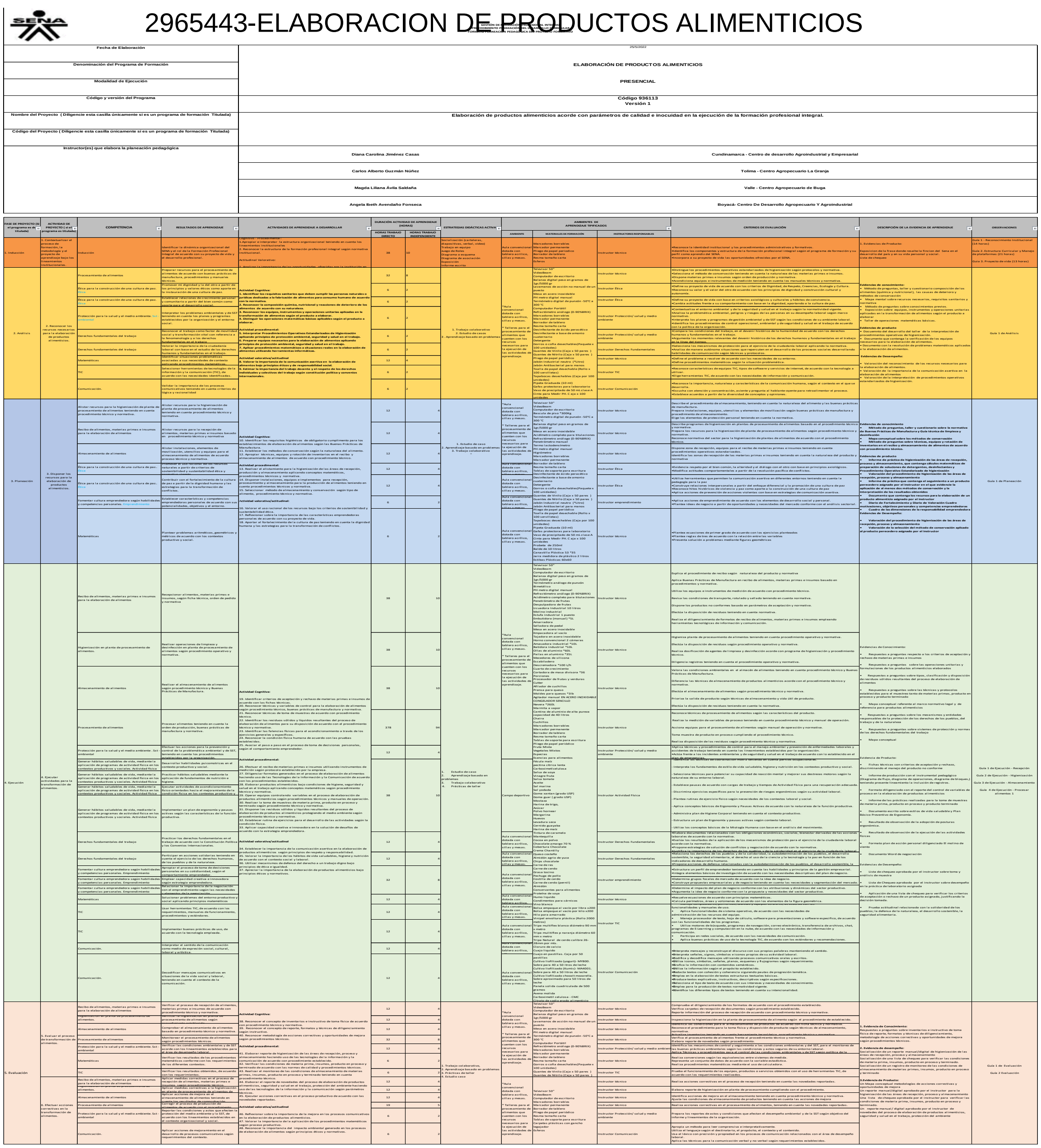
Firma
VIVIANA BENAVIDES MESIAS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800684**
Cargo del supervisor: **COORDINADOR ACADEMICO**

![SENA logo]

ANEXOS - EVIDENCIAS

1. Obligación Contractual 1

Anexo 1: Planeación pedagógica



2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	25/5/2022
Denominación del Programa de Formación	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	Código 936113 Versión 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Diana Carolina Jiménez Casas — Cundinamarca - Centro de desarrollo Agroindustrial y Empresarial
	Carlos Alberto Guzmán Núñez — Tolima - Centro Agropecuario La Granja
	Magda Liliana Ávila Saldaña — Valle - Centro Agropecuario de Buga
	Angela Ibeth Avendaño Fonseca — Boyacá- Centro De Desarrollo Agropecuario Y Agroindustrial

FASE DE PROYECTO (si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			

2822854-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombres y Apellidos Marioliz Ballesteros Herrera, Monica Luz Vallejo, Kerleen Tique, Betty Otero, Manuel Castro, Sonia Abisambra, Yanith Santamaria, Jaidith Jimenez, Eduardo Anaya, Jesús Feria, Martha Lopez, Luis Eduardo Escobar (EQUIPO EJECUTOR AGRINDUSTRIA) Rosa Rojas Moreno, Alexandra Escudero Otero, Lucia Villadiego Hamón, María Fernanda Valdés, Camilo Revueltas Morillo, Nórida González Domínguez, Jota Yepez, Javier Méndez, Fortunato Morales, William Fussese (EQUIPO INGLES)	Regional y Centro de formación Cordoba - Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
	INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.	APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS EN EL PUNTO DE VENTA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES.	Reconocer antecedentes historicos de la cadena de frio Inspeccionar propiedades del aire y condiciones higienicas en los sitios de almacenamiento, Describir las disposiciones de la legislación vigente respecto a las instalaciones, equipos y utensilios y al manipulador de alimentos, según la resolución 2674 de 2013,Identificar los métodos de inspección y registros necesarios para mantener una adecuada higiene de equipos e instalaciones según las normas establecidas,Convertir lecturas de temperatura en distintos sistemas de unidades, durante el almacenamiento en cadena de frio,Determinar las variables psicrométricas para el control de la cadena de frio.	90	15	Cuadro Comparativo Cuadro sinoptico Mapa conceptual .Taller Auto dirigido, Trabajo de Campo (Ambiente virtual - simulación)	Aula Convencional: Ambiente con iluminación natural o artificial de acuerdo con normas técnicas con pasillos de circulación amplios de modo que permitan el movimiento seguro del personal. Conexión a internet por cableado estructurado o wifi. Tomas de Energía regulada suficiente para conectar mínimo 10 computadores a la vez según normativa. Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha, cámaras web y micrófonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulares, tablets, camaras etc. Bodegas de almacenes de cadena y tiendas de barrio o ambientes de simulacion virtual.	COMPUTADORES, IMPRESORA Y VIDEO BEAM Resma de Papel Carteleras Tijeras Colores lapiceros Marcadores	Ingeniero Agroindustrial y/o alimentos Tecnólogo en gestión de empresa o Ingeniero Industrial	UTILIZA EL UNIFORME Y LOS GUANTES DESECHABLES PARA MANIPULAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS. -MANIPULA LOS ALIMENTOS APLICANDO LAS TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN Y LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO. INSPECCIONA LOS CUARTOS DE ACUERDO CON LAS PROGRAMACIONES ESTABLECIDAS, SEGÚN CONDICIONES TÉCNICAS DE OPERACIÓN. -VERIFICA LA PROGRAMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE HIGIENES Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS CONDICIONES DE CALIDAD. -PRESENTA LOS REPORTES DE LA INSPECCIÓN A LAS ÁREAS RESPECTIVAS, LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS EN LOS CUARTOS FRÍOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE HIGIENE, SEGURIDAD Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS. CONTROLA LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS Y LAS TEMPERATURAS INDICADAS TENIENDO EN CUENTA EL ENVASE, LAS CÁMARAS, EL TRANSPORTE Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. -CONTROLA LOS CRITERIOS DE CONTROL, LOS LUGARES ASIGNADOS Y LAS CLASIFICACIONES Y LAS CONDICIONES PSICOMÉTRICAS. -VERIFICA LOS PRODUCTOS ANTES Y DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE ACUERDO CON SU ESTADO E INCOMPATIBILIDADES, LA CANTIDAD Y LA CALIDAD, LAS MERMAS, EL REGISTRO DE LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE LOS PRODUCTOS Y LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. -VERIFICA EL PREENFRIAMIENTO DE CONTENEDORES, VAGONES, CAJAS Y VEHÍCULOS ANTES DE REALIZAR LAS ACCIONES DE CARGUE, LAS TEMPERATURAS DE LOS PRODUCTOS Y VEHÍCULOS DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS. -CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DE LOS PRODUCTOS TENIENDO EN CUENTA LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, EXHIBICIÓN Y TRANSPORTE. -VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y REGISTRO DE TEMPERATURA DE ACUERDO CON LAS UBICACIONES O SITIOS ESTABLECIDOS.	Conocimiento: Prueba escrita Desempeño: Guia de aprendizaje resuelta, documentación del proceso, Producto: Presentación de informe	
	PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS	INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS										
			REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.										

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Dnominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- Código del Programa de Formación: 936113
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral.
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). Disponer los recursos para la elaboración de productos alimenticios.
- Competencia: PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
  - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA
- Duración de la Guía: 144 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa de Elaboracion de productos alimenticios se diseñó para ofrecer al sector productivo pecuario y agroindustrial, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en asistir, inspeccionar y procesar alimentos con la aplicación de buenas prácticas de manufactura, seguridad industrial y medio ambiente. El aprendiz del Sena que aplica a esta especialidad desarrolla habilidades psicomotrices que le permiten un alto perfil de competencia para desempeñar funciones pertinentes en el contexto de elaboración de alimentos, dando respuesta integralmente a la dinámica del sector, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos, necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

Las leches fermentadas son productos que se consumen desde la antigüedad, en los escritos de los antepasados hacen referencia a este tipo de alimentos que se producían de manera espontánea por la fermentación de la leche y que con el transcurrir del tiempo se fueron elaborando de manera más tecnificada para que duraran por más tiempo. El uso de los productos fermentados se limitaba a recomendaciones médicas, pero actualmente, por las propiedades nutricionales que se les ha atribuido se han convertido en parte esencial de la dieta de los seres humanos. Se puede afirmar que los productos lácteos son elaborados por la fermentación de la leche o mediante productos derivados de ésta, con o sin modificaciones en su composición. También puede decirse que por medio de la adición de bacterias durante la fermentación los azúcares se convierten en ácido láctico haciendo que este alimento tenga características organolépticas y nutricionales importantes

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , contesta los siguientes interrogantes:

1. ¿Qué es una leche fermentada?
2. ¿Cuál es la relación que tienen las leches fermentadas con el yogur?
3. Mencione 3 productos fermentados

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Cuadro comparativo . Cultivos Lacticos

Consultar los diferentes cultivos lácticos comerciales que se encuentran para la preparación del yogurth y establecer sus ventajas y desventajas

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 1’, ‘Cuadro comparativo’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.2 . Mapa conceptual Teniendo en cuenta la Resolucion 2310 de 1986 del capitulo II Leche fermentada

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón ‘Actividad 2’, ‘Mapa conceptual’.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en ‘Adjuntar archivo’, ‘Examinar mi equipo’.

3.2.3 Informe escrito en grupos de trabajo max 5 aprendices realizar informe teniendo en cuenta lo siguiente:

Una asociación lechera está produciendo entre 10 y 20 litros de leche diarios aproximadamente. Dada la buena producción y con el fin de ofrecer un valor agregado a sus clientes, los miembros de esta agremiación requieren asesoría para ofrecer un nuevo producto, como yogur o kumis.
Para prestar esta asesoría, se debe realizar un video o una secuencia fotográfica teniendo en cuenta los siguientes pasos:

1. Mencionar el tipo de producto lácteo a realizar, así como los ingredientes, materiales y equipos a utilizar.
2. Describir el procedimiento y explicar los pasos que se deben seguir, por ejemplo, indicar por qué se debe pasterizar la leche, entre otras fase (Realizar el diagrama de flujo)
3. Innove en el sabor del yogurt
3. Una vez elaborado el producto, degustar y describir el resultado, es decir, el sabor, olor, textura, entre otras características. No importa si el producto no es el esperado, si presentó dificultades en el proceso, es importante explicar los inconvenientes y las soluciones que se pueden proponer para mejorar la calidad.

El informe deberá describir el proceso adelantado, incluyendo un comentario sobre la importancia que tiene el uso de los cultivos lácteos en la preparación de yogures y una presentación fotográfica o video alusivo al proceso, el cual debe de evidenciar las buenas practicas de manufactura. Este informe se debe socializar en clase

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 3', 'Informe: elaboración de un derivado lácteo'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.4 EXPOSICIONES . En sus grupos de trabajo investigar los siguientes temas, utilizar la biblioteca del sena, para las exposiciones realizar a travez de la herramienta prezi

GRUPO 1 Empaques para productos lácteos
Grupo 2 Equipos industria láctea (Fichas técnicas)
Grupo 3 Seguridad industrial y salud ocupacional en la industria (Ley 9 titulo III – Resolucion 2400 de 1979)
Grupo 4 Norma Tecnica colombiana 805 (Productos lácteos – leches fermentadas)
Grupo 5 Resolucion 5109 Etiquetado y rotulado de alimentos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, el link para acceso a la presentación en prezi en el botón 'Actividad 4', 'Exposicion'.

3.2.5 INFORME En la empresa Lácteos de Occidente dado sus conocimientos en aseguramiento de la calidad en productos lácteos requieren que realice una visita para analizar los productos lácteos ofrecidos en un centro de distribución y venta como: supermercados o almacenes de cadena.

Para cumplir con lo solicitado por la empresa, realice lo siguiente:

1. Diríjase hacia el supermercado más cercano y ubíquese en la sección de lácteos.

2. Seleccione un producto lácteo específico y analice su rotulado en cuanto a características descritas como: composición, marca, descripción y contenido nutricional.

3. Posteriormente elabore un informe de visita donde explique lo siguiente:

- ¿Por qué seleccionó dicho producto?
- Determine en el informe la NTC que rige dicho producto escogido por usted.
- Compare según la normatividad si el producto cumple con los requerimientos establecidos en el cuadro siguiente

Requisito exigido resolución 5109 de 2005	Nombre y marca del producto:	
	Cumple	No cumple

4. Presente imágenes o registros fotográficos alusivos a la visita.

5. Relate algunas conclusiones sobre la visita al sitio de venta del producto lácteo

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 5', 'Informe: "Etiquetado y rotulado'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Estudio de un caso: La empresa Lacteos de Occidente quiere invertir en los pequeños productores de lácteos para esto necesita que le presenten el portafolio de servicio de su empresa, usted como técnico en elaboracion de productos alimenticios en sus grupos de trabajo debe realizar

1. Proceso productivo de leche concentradas (Arequipe, manjar blanco y panelita) videos y muestras fotográficas del proceso, se debe observar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, recepción de materias primas

2. Diseñar la marca y el logo de la empresa

3. Diseñar la etiqueta del producto según Resolucion 5109

4. El portafolio debe de incluir

- Nombre de la empresa

- Mision y Vision de la empresa

- Objetivos coorporativos

- Organigrama

- Proceso productivo de leche concentradas

- Etiqueta de los productos

Se debe enviar a través de la plataforma Territorium, en el botón 'Actividad 6', 'Estudio de caso'.

Importante. Si al momento de enviar la evidencia, el sistema genera el error "Archivo Inválido", esto es debido a que en el momento se encuentra abierto el documento, se debe cerrar y probar nuevamente dando clic en 'Adjuntar archivo', 'Examinar mi equipo'.

4.2 Realizar el cuestionarios evaluativos en la platafroma Territorium

Duración: 30 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con camaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.
Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : **Informe** **Evidencias de Desempeño:** Estudio de caso **Evidencias de Producto:** **Cuadro comparativo, Cuadro sinoptico**	REALIZA PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES, EQUIPOS E INSTRUMENTOS ANTES Y DESPUÉS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. ALISTA MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO. INSPECCIONA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. CONTROLA PROCESOS TÉRMICOS Y MEZCLAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO POR LA EMPRESA. ADICIONA CULTIVOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y TIPO DE PRODUCTO A ELABORAR. INOCULA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO INCUBA PRODUCTO DE ACUERDO CON VARIABLES ESTABLECIDAS EN EL PROCEDIMIENTO REALIZA LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y AMBIENTALES VIGENTES MONITOREA VARIABLES DE CONTROL DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DEFINIDO. DILIGENCIA FORMATOS Y REGISTROS DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS DE PROCESO. ATIENDE LAS CONTINGENCIAS O CASOS PRESENTADOS EN EL PROCESO REPORTA NOVEDADES Y CONTINGENCIAS EN EL PROCESO DE LA PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON POLÍTICAS DE LA EMPRESA	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:** Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Leche: Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior

Hato: Sitio destinado principalmente a la explotación y ordeño de animales destinados a la producción lechera.

Cámara frigorífica: Entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

Lactosa: azúcar de 12 átomos de carbono específica de la leche; disacárido compuesto de glucosa y galactosa. Por término medio, la leche de la vaca contiene un 5 por ciento de lactosa (se registra una ligera variación en el contenido de lactosa entre las vacas o las razas). Se transforma en ácido láctico en la leche agria y se utiliza en la producción de varios quesos y de suero de mantequilla

Leche fermentada :producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche (...) por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). (Codex Alimentarius)

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: “Consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 616 del 2006

NTC para productos lácteos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**JUNIO DE 2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Descriptores para el desarrollo de la

ruta de aprendizaje

PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
	Actividad 1 Perfil emprendedor	Físico	Digital	28 de Mayo	SI	NO
	Actividad 2 Mapa conceptual	Físico	Digital	04 de Junio	SI	NO
	Actividad 3 Ensayo	Físico	Digital	13 de Junio		
	Actividad 4 Lectura de reflexion	Físico	Digital	20 de Junio		
	Actividad 5 Cuadro comparativo	Físico	Digital	25 de Junio		
	Actividad 6 Informe escrito	Físico	Digital	04 de Julio		
	Actividad 7 Exposiciones	Físico	Digital	11 de Julio		
	Actividad 8 Estudio de caso	Físico	Digital	18 de Julio		

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FICHA: _ 2965443

INSTRUCTOR: YANITH SANTAMARIA

FIRMA DEL APRENDIZ: _____

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 632215
- Nombre del Proyecto: APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS.
- Fase del Proyecto: Evaluación
- Actividad de Proyecto: INSPECCION DE CONDICIONES DE RECEPCIÒN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL PUNTO DE VENTA DE LA EMPRESA
- Competencia: CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS
  REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N
- Duración de la Guía: 96 horas

2. PRESENTACIÓN

Cuando se habla de la cadena de frío, se hace mención a una secuencia de fases, en las que se aplica una temperatura controlada, a alimentos u otros productos. Esta cadena es de mucha importancia porque al preservarse, se le asegura al consumidor que está recibiendo un producto de excelente calidad. Para mantener la cadena frío se debe asegurar que un producto, que así lo requiera, esté refrigerado durante su producción, transporte, almacenamiento y venta.

Como se reseñó anteriormente, la cadena de frío puede ser aplicada a otros productos de importancia, aparte de los alimentos, como productos farmacéuticos. De esta forma, la cadena de frío se aplica para garantizar el efecto de las vacunas, desde su fabricación y hasta que sean aplicadas.

La importancia de la cadena de frío yace en sus usos, puesto que puede ser aplicada en productos alimenticios, farmacéuticos o químicos. En cada uno de estos casos, una ruptura, en cualquier eslabón de la cadena, puede traer consecuencias devastadoras. Es por ello que aparte de contar con sistemas de refrigeración, para almacenamiento, transporte y venta, también se debe contar con la logística adecuada. Después de todo, la cadena de frío podría ser descrita como una serie de procesos logísticos. Entre estos procesos se puede mencionar el almacenamiento, la distribución, los embalajes, el transporte y hasta la exhibición de productos. Lo importante es que, en cada uno de estos procesos se controle la temperatura y la humedad.

De acuerdo a los especialistas en el tema, una cadena de frío se compone de los siguientes eslabones: Preenfriamiento, almacenamiento en frío – previo al transporte-, transporte refrigerado, almacenamiento en frío –en puntos de venta- y exhibición y comercialización refrigerada.

Una tarea logística cuidadosa es de suma importancia, con el fin de evitar que en cualquiera de estos pasos, un producto deje de estar sometido a la temperatura indicada. Cuando un producto es congelado o refrigerado, su descomposición se detiene, si ese mismo producto deja de estar a temperaturas controladas, su proceso de descomposición se reactiva y es por ello, que hay que evitar rompimientos en la cadena de frío.

Algunos sostienen que mantener la cadena de frío es un proceso muy costoso, puesto que se requiere de diversos equipos de refrigeración como cuartos fríos, vehículos isotermos, contendores refrigerados, cámaras refrigeradas de exhibición, etc. Lo cierto es que con estos sistemas se reducen las pérdidas, se aumenta la calidad de producción, se logra la consecución de más clientes y se logra una mejor promoción de productos.

La exhibición es la forma especial de dar a conocer un producto o gama de productos dentro de una tienda. Además de los productos ubicados en los anaqueles acostumbrados, se exhiben productos en otros sitios; con frecuencia, en el caso de los supermercados, cerca del área de salida. En los alrededores de la tienda puede colocarse un mostrador de cartón con avisos alusivos al producto, que puede usarse para exhibiciones, posiblemente con afiches o pendones.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión

CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS

https://youtu.be/EFt1H1SZFdg (Cadena de Frío en plazas de mercado)
https://youtu.be/6dBZq-RskPg (Manipulación de alimentos con seguridad)
https://www.youtube.com/watch?v=dGr0r31wsvU (Métodos de Conservación de los alimentos)

Al observar los videos socializar con el grupo la importancia de la conservación de los alimentos. Cuáles son los métodos de conservación de alimentos que conoces? ¿Cuál es la mejor manera de conservar las carnes, las verduras y los huevos? ¿Escaldar los alimentos se refiere a…? ¿Cuál es la mejor manera de descongelar los alimentos?

Reúnase con su grupo de trabajo, realicen la lectura del estudio de caso y resuelvan los interrogantes planteados.

Estudio de caso:

El municipio “Paraíso”, es un lugar de difícil acceso alejado de las principales ciudades del país. se caracteriza por sus suelos fértiles y un clima óptimo para el aprovechamiento agrícola y pecuario, entre Las principales actividades productivas encontramos: cultivos de Frutas (Mango, guanábano, papaya, piña, guayaba), carne de res, leche y porcinos los cuales son comercializados a nivel local y en municipios cercanos. Ya que es un lugar de difícil acceso, alejado de las principales ciudades del país.

Durante los últimos años en época de lluvias y de cosecha los productores reportaron grandes pérdidas, además los compradores pagaron menores precios por las deficientes condiciones de higiene y calidad con la que los recibieron.

Ante la situación los productores deciden buscar asesoría y resolver la problemática que los afecta. Por ello deciden consultar un equipo de expertos que les ayude a plantear alternativas para contrarrestar/minimizar las perdidas mejorando la calidad y vida útil de los productos. Los equipos entrevistados deberán responder a los siguientes interrogantes:

Por qué se deterioran los productos en el municipio “Paraíso”?

Que condiciones de almacenamiento creen que deberían tenerse en cuenta para prolongar la vida útil de estos productos?

Que alternativas de conservación se podrían implementar como medida para contrarrestar las pérdidas?

Actividad 1. Conceptos y contexto de la logística de la cadena de frío y normatividad vigente.

Reúnase con su grupo de trabajo y realice la consulta de la norma legal asignada por el instructor. Una vez realizada la lectura realice un cuadro sinoptico presentado un informe escrito y diapositivas

Grupo #1. Resolución 2505 de 2004

Grupo #2.Decreto 1500 de 2007

Grupo #3. Decreto 3075 y Resolución 2674 de 2013.

Grupo #4. Resolución 604 de 1993.

Grupo #5.Resolución 719 de 2015.

Grupo #6. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

Grupo #7. Resolución 5109 de 2005.

Actividad 2. SOPA DE LETRAS .Realiza la lectura de la Resolución 2674 de 2013 y resuelva la Sopa de letras Comparta las palabras encontradas y las definiciones de las mismas con los compañeros e instructor en el grupo flexible de comunicación.

DEFINICIONES

Resolución 2674 de 2013



E	M	B	A	L	A	J	E	Y	A	D	I	N	O
D	I	N	V	E	N	T	A	R	I	O	G	U	P
C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N	T
R	O	E	Q	U	I	P	O	P	M	D	G	Z	B
J	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	Ó	N	D
P	F	R	A	U	D	U	L	E	N	T	O	S	E
I	N	F	E	S	T	A	C	I	O	N	M	D	I
S	R	I	W	H	I	P	Q	T	H	A	C	C	P
R	I	N	O	C	U	I	D	A	D	B	E	B	L
F	A	B	R	I	C	A	O	F	I	T	N	R	O
O	A	L	I	M	E	N	T	O	E	A	V	V	T
G	K	X	Z	O	K	B	P	M	U	U	A	Q	E
P	O	G	X	A	L	M	A	C	E	N	S	J	T
N	O	R	V	C	A	L	I	D	A	D	E	Y	T

Actividad 3. Informe escrito visita punto de venta.

Los aprendices visitarán como actividad independiente puntos de venta, donde observaran si estos cumplen con los parámetros establecidos por ley en cuanto a procesos de higiene, manejo de temperatura y métodos de conservación de productos refrigerados. Como evidencia entregaran un informe escrito detallado de los hallazgos con sus respectivas propuestas de mejora del proceso.

En esta temática usted debe:

- Identificar la importancia de la normatividad aplicada en la cadena de frio y su influencia en la conservación de la calidad de los productos según su naturaleza y características.

- Contextualizar la cadena de frio de productos alimenticios refrigerados en la región.

DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO

Actividad 4. Conocer y manejar los equipos utilizados en los proceso de controlar los productos en la cadena en frio.

Cuadro comparativo: evidencia N° 4



Por Conocimiento: Cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frio para el manejo logístico de las mercancías.
Desarrolle un cuadro comparativo de los instrumentos y equipos que se utilizan para realizar en control de la cadena de frio para el manejo logístico de las mercancías, debe contener: Descripción del equipo, ventajas y desventajas de su utilización. Para esto se deberá desarrollar el cuadro comparativo en un computador portátil con conectividad a internet para desarrollar la investigación y utilizando cualquiera de las herramientas como Word, Excel o PowerPoint. Posteriormente cada grupo socializara el tema tratado. Tipo de Actividad: Grupal

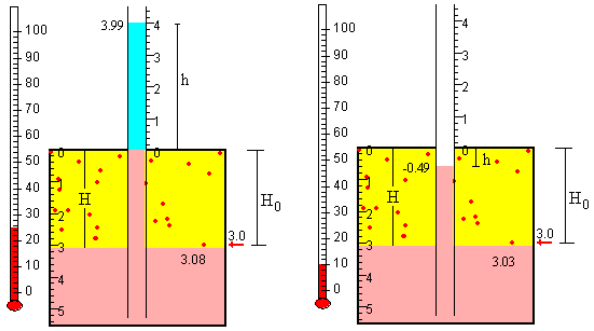
Actividad 5. Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas.
Objetivo: Desarrollar las conversiones de temperaturas en sus diferentes escalas para implementarlos en los procesos de cadena en frio.
Duración: 5 horas
Recursos: Computador portátil con conectividad a internet, papelería, marcadores, Guía de Aprendizaje

Cuestionario: evidencia N°5

Por conocimiento: Taller escrito sobre ejercicios de conversión temperaturas. Tipo de Actividad: Grupal

1- Convertir grados Celsius a Fahrenheit.

- 4ºC
- - 18ºC
- 20 ºC
- 30 ºC
- 12 ºC



2- Convertir grado Fahrenheit a Celsius

- 17ºF
- 80ºF
- 45 ºF
- 212 ºF
- 330 ºF

3- Un cocinero pone un termómetro en una olla con agua para ver qué tan caliente está. El termómetro mide 132°, pero el agua aún no está hirviendo. ¿Qué escala de temperatura mide el termómetro?
A) Centígrados
B) Fahrenheit
4- El punto de ebullición del agua es de 100°C. ¿A qué temperatura hierve el agua en la escala Fahrenheit?
5- El agua se congela a 32°F. En la escala Centígrada, ¿qué temperatura es esta?
6- Dos científicos realizan un experimento diseñado para identificar el punto de ebullición de un líquido desconocido. Uno de los científicos obtiene el resultado de 120°C; el otro obtiene el resultado de 250°F. ¿Qué temperatura es más alta y por cuánto?
7- Tatiana está buscando un lugar para irse de vacaciones y encuentra que la temperatura promedio de Barcelona, España es alrededor de 26°C. ¿Cuál es la temperatura promedio en grados Fahrenheit?
A) 79°F
B) -3°F
C) 45°F
D) 58°F
8- Convertir las siguientes escalas de temperaturas:
A) 234 °C a °F
B) 78°F a °C
C) 0°K a °C
D) 120°C a °K
E) 54°F a °C

CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Cadena de frío.

La Psicrometría se define como la medición del contenido de humedad del aire. En términos más técnicos, es la ciencia que involucra las propiedades termodinámicas del aire húmedo y el efecto de la humedad atmosférica sobre los materiales y el confort humano. Es el método de control de las propiedades térmicas del aire húmedo.

Lo anterior, se puede llevar a cabo a través del uso de tablas psicométricas o de la carta psicométrica. Las tablas psicométricas ofrecen una gran precisión, ya que sus valores son de hasta cuatro decimales; sin embargo, en la mayoría de los casos, no se requiere tanta precisión; y con el uso de la carta psicométrica, se puede ahorrar mucho tiempo y cálculos. Las propiedades termodinámicas de la mezcla aire seco y vapor de agua revisten gran interés en la etapa poscosecha de productos agrícolas, por el efecto que tiene la humedad del aire atmosférico en la humedad de los productos.

El conocimiento de las condiciones de humedad y temperatura es de gran importancia también en muchos aspectos de la actividad humana. La conservación de productos como frutas, hortalizas, huevos y carnes, en cámaras frigoríficas, depende en gran medida de la adecuada humedad relativa del ambiente.

Un **psicrómetro** es un instrumento de medición usado en meteorología que sirve para medir la humedad relativa del aire. Consta de un termómetro de bulbo húmedo y otro de bulbo seco, de tal manera que la humedad relativa se calcula a partir de la diferencia de temperatura entre ambos aparatos. Los psicrómetros que llevan acoplado un dispositivo capaz de registrar, gráfica o digitalmente, la humedad relativa del aire medida, se denominan psicrógrafos.

Actividad 6. Taller Lectura de Cartas psicrométricas:

Por Desempeño. Teniendo como herramienta la carta psicrometríca, realizar la lectura de esta en base a los siguientes ejemplos: Tipo de Actividad: Grupal

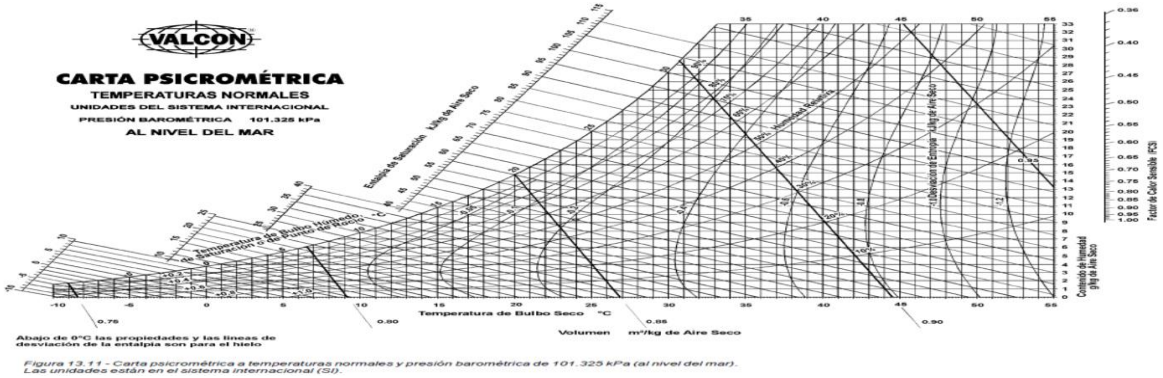


Figura 13.11 - Carta psicrométrica a temperaturas normales y presión barométrica de 101.325 kPa (al nivel del mar). Las unidades están en el sistema internacional (SI).

1. Si con un psicrómetro se toman las lecturas de temperaturas de bulbo seco y húmedo, siendo éstas de 24°C y 17°C, respectivamente. ¿Cuál será la humedad relativa?

2. A una muestra de aire se le midió con un higrómetro la humedad relativa y ésta es de 60%. Si la temperatura de bulbo seco es de 27°C, ¿cuál será el punto de rocío?

3. Encontrar la humedad relativa cuando la temperatura seca es de 32°C y el contenido de humedad es de 14 gr/kg aire seco.

4. Si a un aire se le toman las temperaturas de bulbo seco (35°C) y bulbo húmedo (22°C), ¿cuáles serán las demás propiedades?

Actividad 7. Construcción de un prototipo de cámara de refrigeración.

7.1 Consultar en el SBS los métodos de conservación de alimentos. Realizar un cuadro comparativo de estos, resaltando el objetivo, características, ventajas, desventajas y equipos.

7.2 Con el objetivo de Generar alternativas de conservación de los alimentos por fallas en fluido eléctrico en un punto de venta. Por grupos de trabajo los aprendices deben elaborar una maqueta con material reciclable que permita conservar las condiciones de refrigeración de productos alimenticios teniendo en cuenta su naturaleza y métodos de conservación.
Por grupo de trabajo teniendo en cuenta el alimento, construir la maqueta prototipo cuarto frio, Realizar la logística y entregar informe donde evidencie

- Proceso logístico del producto, en el caso de alimentos (descripción del producto)
- Funciones como técnico de logística
- Procedimiento operativo dentro del cuarto frio

a. Grupo 1 Carnes (Res, cerdo y pollo), pescados y productos cárnicos
b. Grupo 2 Leche y productos lácteos

c. Grupo 3 Frutas y hortalizas

En esta temática usted debe:

Controla los productos que requieren refrigeración en los tiempos establecidos y las temperaturas indicadas el envase, las cámaras, el transporte y las vitrinas de las tiendas según los criterios de control, los lugares asignadas y las clasificaciones y las condiciones psicométricas.
-Verifica los productos antes y durante el almacenamiento de acuerdo con su estado e incompatibilidades, la cantidad y la calidad, las mermas, el registro de las entradas y salidas de los productos y los parámetros establecidos
-Verifica el pre enfriamiento de contenedores, vagones, cajas y vehículos antes de realizar las acciones de cargue, las temperaturas de los productos y vehículos de acuerdo con los parámetros establecidos,
-Controla las temperaturas de refrigeración y congelación de los productos teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento, exhibición y transporte.
-Verifica los instrumentos de medición y registro de temperatura de acuerdo con las ubicaciones o sitios establecidos
-Inspeccionar los cuartos fríos de acuerdo con las programaciones establecidas y las condiciones técnicas de operación.
-Verifica la programación de las actividades de higienes y limpieza y desinfección según los tiempos establecidos y las condiciones de calidad.
-Presenta los reportes de la inspección a las áreas respectivas, las entradas y salidas de los productos en los cuartos fríos de acuerdo con las normas de higiene, seguridad y parámetros establecidos

Ambiente Requerido: Ambiente de formación convencional/ No convencional.
Materiales: Material de apoyo, guía de aprendizaje, Lápiz, borrador, sacapuntas, papel, computador video beam, material multimedia.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas escritas acerca de la cadena de frio. **Evidencias de Desempeño.** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs **Evidencias de Producto:** Entrega de informe visita Prototipo de cámara de refrigeración	DETERMINA LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO EN LA CADENA EN FRIO CONTROLA LOS TIPOS DE PRODUCTO QUE REQUIEREN LA REFRIGERACIÓN CON LAS TEMPERATURAS ADECUADAS EN LOS TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS. IDENTIFICA LAS HERRAMIENTAS Y LOS INSTRUMENTOS PERTINENTES AL OBJETO DE SISTEMA DE MEDICIÓN. CONTROLA LAS TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN DE LOS PRODUCTOS, NIVELES DE CONGELACIÓN SEGÚN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENTA REPORTES DE INSPECCIÓN Y CHEQUEO DE LAS ÁREAS DE CUARTO FRIO SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA. INSPECCIONA LO ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ADECUADO USOS SEGÚN NORMAS	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller-cuestionario oral.-listas de chequeo Técnica valoración de productos: Informe escrito. Instrumentos: Lista de chequeo. Técnica de valoración del Prototipo: Instrumento : Lista de chequeo.

	ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN. REVISA PROCEDIMIENTOS DE EMPAQUE Y EMBALAJE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMA DE LA EMPRESA VERIFICA LOS INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN BAJO CRITERIO TÉCNICOS DE FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. COMPRUEBA EL ESTADO DE LAS MERCANCÍAS DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. INTERPRETA LOS MANUALES Y FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS SISTEMAS DE REGISTRO DE INFORMACIÓN CALIFICA LOS PROCEDIMIENTOS DE TEMPERATURA PERTINENTES A CUARTOS FRÍOS Y DE ACUERDO A	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- **Anaquel:** Estantería de metal o madera en bodegas, usada para almacenar mercancía embalada, generalmente bajo la forma de cargas unitarias en tarimas. En el comercio al menudeo o detalle, tablero o sistema similar para exhibir productos. En tiendas de autoservicio, mueble para presentar productos, el cual puede tener un diseño específico, por ejemplo los anaqueles para especias, botellas o sobres, o ser de uso promocional.
- **Atmósfera controlada:** Cuando la atmósfera de gas normal de un envase es remplazada por uno o varios gases específicos. El nitrógeno y el bióxido de carbono son ejemplos comunes de gases utilizados. El objetivo es extender la vida de anaquel y almacenamiento del producto.

- **Barril:** Contenedor cilíndrico abombado que tiene dos tapas de igual diámetro; fabricado generalmente de madera.
- **Bidón:** Contenedor de metal o plástico, generalmente de una capacidad de cinco galones. Se usa, por ejemplo, para gasolina y líquidos similares.
- **Bolsa:** Contenedor preformado, hecho de cualquier material flexible, abierto en un extremo por el cual se llena. Puede fabricarse de una capa o de capas múltiples de materiales similares o por combinación de materiales diferentes, por ejemplo; papel, hoja de aluminio, textiles o películas plásticas, Las bolsas grandes para embarque o para trabajo pesado se denominan sacos.
- **Botella:** Contenedor que tiene un cuello redondo, de un diámetro más pequeño que el cuerpo, y una boca que permite colocar una tapa o cierre. La sección de corte puede ser redonda, oval, cuadrada o de otra forma. La materia prima puede ser vidrio, plástico, cerámica, barro, etc.
- **Caja:** Contenedor rígido, generalmente de forma rectan gular, con sus caras cubiertas. Ver también: Caja de cartón.
- **Carga:** Embalaje o grupo de embalajes que representan una o varias unidades de embarque. Se distingue una carga de tarima de una carga de camión.
- **Código de barras:** Símbolo de identificación numérica, cuyo valor está codificado en una secuencia de barras y espacios altamente contrastados. El ancho relativo de estas barras y espacios contiene la información. La identificación se realiza por medios visuales o electrónicos.
- **Código de barras EAN:** Método Europeo de Numeración de Artículos, que consiste en un sistema de código de barras para la identificación comercial de productos.
- **Condiciones climáticas:** Medio ambiente, tanto natural como artificial, en el cual el embalaje y su contenido deben existir y realizar sus funciones.
- **Contenedores:** Cualquier recipiente usado como envase o embalaje para el transporte o la comercialización. Se distingue el contenedor de embarque: estructura reutilizable, relativamente grande, que se llena con objetos o embalajes de menor tamaño, para facilitar el transporte y la distribución de las mercancías.
- **Embalaje / embalar:** 1. (Sustantivo) Recipiente, generalmente grande, en el que se introducen productos envasados, envueltos y/o unidos, así como sueltos (a granel), para su embarque y distribución. También llamado envases primarios/ 2. (Verbo) Colocar envases primarios/ secundarios y/o productos sueltos en un recipiente grande (caja, cajón, saco, contenedor intermedio, bolsa grande, contenedor de embarque, etc.); integrar una unidad de carga (un atado bajo tensión o un grupo de cajas o sacos estibados en una tarima y asegurados), con el propósito de almacenarlos y/o transportarlos; construir un sistema de protección alrededor de un bien, con fines de transporte.
- **Envase / envasar:** 1. (Sustantivo) Envolvente sellado o recipiente (bolsa, sobre, botella, frasco, caja, lata, bote, charola, etc.) que contiene un producto, generalmente en cantidad adecuada para su venta al público o en tamaño institucional (envase primario); envoltura o contenedor de un determinado número de artículos o envases

primarios, en cantidades apropiadas para la distribución al menudeo y/o para exhibición ante el consumidor (envase secundario). (Verbo) Envolver un producto, o introducirlo en un recipiente, o colocar varios envases primarios en uno secundario mayor, con fines de exhibición al público o simplificación de las operaciones de manejo.

- **Envase y embalaje o empaque:** Términos genéricos que involucran tanto los diversos aspectos de la industria y el comercio de sistemas de contención y protección de bienes y mercancías, como los contenedores mismos, los cuales pueden definirse de la siguiente manera:
  - Envase: Objeto manufacturado que contiene, protege y presenta una mercancía para su comercialización en la venta al detalle, diseñado de modo que tenga el óptimo costo compatible con los requerimientos de la protección del producto y del medio ambiente.
  - Embalaje: Objeto manufacturado que protege, de manera unitario o colectiva, bienes o mercancías para su distribución física, a lo largo de la cadena logística; es decir, durante las operaciones de manejo, carga, transporte, descarga, almacenamiento, estiba y posible exhibición.
  - Empaque: Nombre genérico que en ocasiones se usa para describir la industria y el comercio de los envases y embalajes; nombre genérico para un envase o un embalaje; material de amortiguamiento; sistema de sello en la unión de dos productos o de un envase y su tapa. Envase y embalaje para la exportación Contenedor especialmente diseñado para comercialización, transporte y/o distribución en mercados extranjeros.
- **Esquinero de cartón:** Elemento de refuerzo diseñado para acoplarse en las esquinas de una carga unitaria colocada sobre una tarima. Los esquineros brindan soporte para flejar sin causar daño a las cajas de cartón corrugado e incrementan la resistencia a la compresión de la carga.
- **Estiba / estibar:**1. (Sustantivo) Apilamiento de cajas o embalajes, ensamblados en un arreglo vertical. (Verbo) Apilar contenedores o cajas, uno sobre otro.
- **Etiqueta:** Pieza de papel, película u hoja de aluminio que se fija a un envase o embalaje. La etiqueta generalmente contiene diseños gráficos e información impresa relativa al producto.
- Recientemente han aparecido las eco-etiquetas, que informan sobre la calidad de impacto ambiental del conjunto envase – producto.
- **Garrafón:** Botella adaptada con asa o agarradera.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Sitios Web

- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11125854&p00=logistica
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11205493&p00=transporte+larga+distancia

- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11286344&p00=manual+pr%C3%A1ctico+gesti%C3%B3n+log%C3%ADstica
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10584121&p00=envases+medio+ambiente
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/reader.action?docID=10957931
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=11312612&p00=packaging%3A+aprehender+envase
- http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/retrieve.do?tabID=T003&resultListType=RESULT_LIST&searchResultsType=SingleTab&searchType=BasicSearchForm&currentPosition=5&docId=GALE%7CCX4060400056&docType=Topic+overview&sort=RELEVANCE&contentSegment=&prodId=GVRL&contentSet=GALE%7CCX4060400056&searchId=R1&userGroupName=sena&inPS=true#
- http://site.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co/lib/senavirtualsp/detail.action?docID=10646275&p00=manual+preparaci%C3%B3n+pedidos

Libro tomado de base de datos:

- Castellanos, R. A. (2015). Logística comercial internacional. Bogota, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Fernández, D. D. L. R. J. (2015). Transporte de larga distancia: organización del transporte y la distribución (COML0209). Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Mendoza, R. C. (2016). Manual práctico para gestión logística: envase y embalaje, transporte y cadena de frío, preservación de productos del agro. Barranquilla, COLOMBIA: Universidad del Norte. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Pardavé, L. W. (2004). Envases y medio ambiente (2a. ed.). Bogotá, CO: Ecoe Ediciones. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Soler, D. (2009). Diccionario de logística (2a. ed.). Barcelona, ES: Marge Books. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Somoza, E., & Gandman, A. (2004). Packaging: aprehender el envase. Buenos Aires, ARGENTINA: Editorial Nobuko. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co
- Tompkins, J. A., White, J. A., Bozer, Y. A., & Tanchoco, J. M. A. (2006). Diseño de una Carga Unitaria. In Planeación de instalaciones (3rd ed., pp. 174-191). Mexico City: Cengage Learning. Retrieved from http://go.galegroup.com.bdigital.sena.edu.co/ps/i.do?p=GVRL&sw=w&u=sena&v=2.1&it=r&id=GALE%7CCX4060400056&asid=93c4435e5c5fdec8dc2b241ad3678b41

Zapatero, Á. A. I. (2011). Manual preparación de pedidos: formación para el empleo. Madrid, ES: Editorial CEP, S.L.. Retrieved from http://www.ebrary.com.bdigital.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH SANTAMARIA**			**ABRIL 2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Descriptores para el desarrollo de la

ruta de aprendizaje

PLAN DE TRABAJO

Nombre Del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
	Actividad inicial De reflexión	Físico	Digital	24 de abril	SI	NO
			x			
	Actividad 1 Exposición	Físico	Digital	08 de mayo	SI	NO
			x			
	Actividad 2 sopa de letras	Físico	Digital	15 de mayo	SI	NO
			x			
	Actividad 3 Informe escrito	Físico	Digital	29 de mayo		
	Actividad 4 Cuadro comparativo	Físico	Digital	05 de Junio	SI	NO
			x			
	Actividad 5 Taller conversiones de temperatura	Físico	Digital	12 de Junio	SI	NO
			x			
	Actividad 6 Taller Lectura de Cartas psicrométricas	Físico	Digital	19 de Junio	SI	NO
			x			
	Actividad 7 Construcción de un prototipo de cámara de refrigeración	Físico	Digital	26 de Junio	SI	NO
			x			

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA: _ 2923870

INSTRUCTOR: YANITH SANTAMARIA

FIRMA DEL APRENDIZ: _____

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: PORVENIR

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2965443
Competencia:	PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: JUNIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 6	DIA 11	DIA 13	DIA 18	DIA 20
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ALDO ANTONIO	ARGUMEDO MARTINEZ			Yoyel	Yoyel	Aldo	Aldo		
2	ANYI LUZ	TALEIGUA QUINTERO			ANGY	ANGY	ANGY	ANGY.		
3	ARLIS SOFIA	ROSARIO TERAN			ARLIS R	ARLIS R	ARLIS R	ARLIS		
4	AURA CRISTINA	MENDOZA MENDEZ			Aura M.	—	Aura M.	Aura M		
5	BETILDA ROSA	LOPEZ MENDOZA			Betilda	Betilda	Betilda	Betilda		
6	CARLOS ANDRES	YANES VEGA			Carlos	yanes	Carlos.	Carlos	Carlos Y.	
7	DARLIS ISABEL	VERTEL LOPEZ			~~Darli~~	~~Darli~~	~~Darli~~	Darli		
8	JESSICA YULIETH	MARTINEZ BEDOYA			—	—	Jessica	Jessica		
9	JULY ANDREA	HOYOS TALEIGUA			July	July	July.	July		
10	LUZ MARINA	YANES VEGA			Luz Ma	Luz Ma	luz marina			
11	MAYERLIS ALEXANDRA	ALEANS HERNANDEZ			Mayerlis	Mayerlis	—	Mayerlis		
12	NAIDUD SAUDITH	TALAIGUA MORALES			Naidud	Naidud	Naidud	Naidud		

Programa de Formación:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2965443
Competencia:	PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA			Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: JUNIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 4	DIA 6	DIA 11	DIA 13	DIA 18	DIA 20
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	PIEDAD DEL PILAR	MENDEZ SIERRA								
14	SANDRA MILENA	FAJARDO THERAN								
15	VIVIAN SOFIA	ROMERO ATILANO								
16	YAIRA LUZ	OJEDA ATENCIO								
17	YAQUELIN DEL CARMEN	CARMONA TEHERAN								
18	MARIA CLARA	VILLEGAS								
19	ANDY	SOLANO								
20	ANA	RIVERA								
21	EIDER	CASTAÑO			—	—	—	—		
22	LINA	HERNANDEZ								
23	HUGO ANDRES	SOTO								
24	SINDY	VEGA								
25										

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: VITRINA - TARDE

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**	**Ficha de Caracterización**	**2923870**
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.			**Resultado de Aprendizaje:**		
Tipo de Formación:	**Titulada X** **Complementaria ____**	**Mes: JUNIO** **Año: 2024**	**Instructor: YANITH SANTAMARIA**	**Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com**	**Teléfono: 3205107693**	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA 19	DIA 26	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	EDWIN ENRIQUE	CORREA DÍAZ	3013056109	edcd10@hotmail.com		—				
2	PAULINA ANDREA	MARQUEZ CAVADIA			—	—				
3	ANGELA PATRICIA	CAMPO GONZALEZ	3117158573	angelacampogon@gmail.com	Angela.	Angela.				
4	JULIO ALBERTO	BARRIOS PALMERA	3716969734	Julioalbertobarrios04@	—					
5	ROBERT	HOYOS GENES	3135309144	robbertlloyos6a@gmail.com	Robert.	R.H.V.				
6	ANDRES	QUINTERO LOZANO	3147084806	Nathaly376@gmail.com	Andres.	—				
7	ADRIANA CRISTINA	MURILLO VILLEGAS	3205282803	marchenas@gmail.com	Adriana	—				
8	JOSE JABITH	DAGUER LOPEZ			—	—				
9	DANIELA	ARRIETA HERNÁNDEZ	3007356686	danyarrpeta0279@gmail.com	Daniela	Daniela				
10	ANDRES FELIPE	VEGA HERRERA	3126885074	vegaandre048@gmail.com	Andres	Andres				
11	ELIAS DAVID	SANCHEZ LAZA	3142071754	eliaslaza39@gmail.com	Elias	—				
12	EVER LUIS	BARRERA AVILEZ	3235309491	Everbarreraavilez@gmail.com	Ever	Ever				

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			**Código del Programa:**		**Ficha de Caracterización**	**2923870**
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.			**Resultado de Aprendizaje:**			
Tipo de Formación:	**Titulada X** **Complementaria ____**	**Mes: JUNIO** **Año: 2024**	**Instructor: YANITH SANTAMARIA**	**Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com**		**Teléfono: 3205107693**	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA 19	DIA 26	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	SANDY NATHALY	PEREIRA BERNA	3136362639	pnathaly376@email.com	Nathaly	Nathaly				
14	MAICOL	RACERO MORALES	3024138088	melracero@gmail.com						
15	DANIELA	BERROCAL MIRANDA	3006971773	danielaberrocalm2704@gmail.com	Daniela	Daniela				
16	ANGIE PAOLA	PEREIRA AVILEZ	3007498767	angiiepereira53@gmail.com	Angie P.	Angie P.				
17	PAULA ANDREA	CHAVEZ ROMERO	3234922504	paulaandreachavezromero		Paula				
18	ANDREA CAROLINA	CHAMORRO MEDRANO				Andrea.				
19	AURA CRISTINA	TAMAYO RIAÑO	3052386421	tamayoaura290@gmail.com		Aura.				
20	ANA CAROLINA	ARRIETA PACHECO	3160483407	anacarolinaarrieta2712@gmail.com	Ana	Ana Arrieta				
21	NATALY ROSA	GENES LUNA	3226587231	nataly.genes.luna@gmail.com.	Nataly	Nataly R.				
22	ANDRY YULIETH	PEÑA COGOLLO	3013712975	andryyulieth650@gmail.com	Andry	Andry				
23	DAVIER ALID	RHENALS BLANCO	3004681844	davialid10@gmail.com	1	1				
24	KATERIN JOHANA	PADILLA BOLIVAR	3045492717	dkaterin753@gmail.com	Kateri.	Kateri.				
25	DIDIER JOSÉ	ORTIZ MARTINEZ	3145915337	didierortiz034@gmail.com	Didier	Didier				

Programa de Formación:	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	2923870
Competencia:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRÍO DE ACUERDO CON LOS CRITERIOS Y NORMATIVIDAD.			Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: JUNIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 5	DIA 12	DIA 19	DIA 26	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
26	YURIS YAMITH	MIRANDA VELASQUEZ	3225906204	Yuriskano213@gmail.com.	—	Yuris				
27	YESICA PAOLA	ESPITIA JIMENEZ	3145801424.	Yesica.espitia800gmail.com	Yesica	Yesica				
28	DARLYS	GALVAN GALVAN	3218830401	Galvangalvan2603@gmail.com	Darlis	—				
29	NILSA MARGARITA	PAEZ POLO	3244723561	Nilsapaez81@Gmail.Com	Nilsa P.	—				
30	MARIA INES	PICO ALCORRO			—	—				
31	DANIELA	RODIÑO PETRO	3004549899	petrodaniela459@gmail.com	Daniela.	Daniela				
32	ANGIE VANESSA	ESPITIA JIMENEZ	3217311524	angievanessaespitiajimenez@gmail	Angie.	Angie.e				
33	NUBIA FERNANDA	NIETO AMADOR	3017773734	nubniamal3@gmail.com	Nubia N.	Nubia N.				
34	KENNYS PATRICIA	ALMANZA MACHADO	3015034417	Kennydiban83@gmail.com						
35										

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: Retiro Buenavista - Cerete

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR

Programa de Formación:	Conservalguion de Alimentos			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3003354
Competencia:	Promover la interacción idonea			Resultado de Aprendizaje:	Identificar las oportunidades	
Tipo de Formación:	Titulada X / Complementaria	Mes: Junio / Año: 2024	Instructor: YARETH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yarithe@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Marbelis	Gonzalez Es.	3023117861	marbelis.gonzalez@hotmail.com	marbelis					
	Sofia	Carmona V	3145371286	Sofiacarmona45@hotmail.com	Sofia					
	Natalia	Izquierdo	3126621061	natalia.izq.0320@gmail.com	Natalia					
	Paula andrea	Cabezas J.	3023524409	Paulaandrea0705@hotmail.com	PaulaA					
	Oscar Ivan	Guerrero D.	3017899320	00520060@gmail.com	Oscar					
	Juan Diego	Doria Mantos	3004716283	doriamantos1@gmail.com	Juan					
	Karen Eli	Rivas Cogollo	3011647660	Nerakrico14@gmail.com	KarenR					
	Mario	Hernandez Hernandez	3207899165	HFreder@gmail.com						
	Yeraldin	Rivero Varilla	3213745823	Yerarivarilla@gmail.com	Yeraldin					
	Juan Victoria	Ana Gdeano	3234537823	Juanvictoriaanagdeano@gmail.com	Juan					
	Sofia Marcela	Vargas Vdasgas	3233396948	Vargasvelasquezsofiamarcela@gmail.com	Sofia.					

Programa de Formación:				Código del Programa:		Ficha de Caracterización	
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria	Mes: Junio Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 7	DIA	DIA	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
	Vanessa	Espinosa Villegas	3235932074	Vanessaespinosavillegas@gmail.com						
	MARIO ALBERTO	OVIEDO								
	Maricaliz	Neto Angel	3022967095	maricaliz0822@gmail.com						
	Kerlon	Rivero	3136488307	riveraverlon@6mail.com						
	Miguel	angel	3234831744	suarezhernandezangel62						
	NELIANA	LOPEZ	3148589988	elimalomar1502@gmail.com						
	JORGE	Hernandez	3215686555	contohedez@gmail.com						
	TOMAS	MENDOZA	3247149435	tomasmobachique19@gmail.com						
	Liseth Paola	Agamez Horta	3235524556	raquelagamez832@gmail.com						
	Yuisa Pertuz	Sierra	3148567484	Pertuzluisa76@6mail.com						
	Sandra Marcela	Montiel Sierra	5155951419	Sandramontiel@hotmail.com						
	Yeimistella	Rivero Vanilla	3115567963	Stellita1997@6mail.com						

SENA

FORMATO DE APOYO

REGISTRO DE ASISTENCIA - EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

LUGAR: CIENEGA DE ORO - BERASTEGUI

OBJETIVO: IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL

Programa de Formación:	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización: 3014777
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:		
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ___	Mes: JUNIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 14	DIA 21	DIA 28	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
1	ANGIE PAOLA	NARANJO PATRON								
2	BELKI DEL CARMEN	AVILEZ OLIVERA								
3	BLEIDA DEL SOCORRO	SALGADO PEREIRA	3217204471		Bleida S					
4	CARMEN ALICIA	CHICA SIMANCA	3133866469		Carmen S					
5	CARMEN JULIETA	ARROYO BEDOYA	3116790227		Carmen					
6	CAROLINA	YANEZ MORELO								
7	DERLY VERENA	MARSIGLIA PACHECO								
8	DOMINGA ISABEL	GAVIRIA ARRIETA								
9	DUVIS DEL CARMEN	RANGEL GUZMAN								
10	GRENDY PAOLA	NARANJO PATRON								
11	HAIDITH DEL CARMEN	CARDOZO CORDOBA	3707666396		PATM					
12	HELIODORA MARIA	PINEDA BLANCO								

Programa de Formación:	FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS			Código del Programa:		Ficha de Caracterización	3014777
Competencia:				Resultado de Aprendizaje:			
Tipo de Formación:	Titulada X Complementaria ____	Mes: JUNIO Año: 2024	Instructor: YANITH SANTAMARIA	Correo Electrónico: yaniths@hotmail.com		Teléfono: 3205107693	

No.	DATOS DEL APRENDIZ				DIA 14	DIA 21	DIA 28	DIA	DIA	DIA
	Nombre	Apellidos	Celular	Correo Electrónico	Firma Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Firma del Aprendiz
13	INGRID MARCELA	MONTERROZA LERMA	3116288213	ingrid1505terroso lerma@gmail.com	Ingrid					
14	KARINA ELENA	BEDOYA RANGEL								
15	LEDYS ESTER	GUZMAN GOMEZ								
16	LUZ ELENA	GUZMAN PUCHE	3022518287		Luz					
17	MARIA ALEJANDRA	OLIVERA CARDOZO	3002078886	Alejaolivera97@gmail.com	Maria Olivera					
18	MARIA ALEJANDRA	PINEDA BLANCO								
19	MARIBEL	SALCEDO RIVAS	3216957							
20	NAIDUT	DIAZ CARO	3207198752		Nuedt					
21	ROSA MARIA	PATRON BELTRAN	3216994250		Rosa					
22	ROSELI	PADILLA PETRO								
23	TRINIDAD DEL CARMEN	OLIVERA SOTO	322.6220494	Trinidadolivera	trinidad					
4	VIALIS BERTILDA	MARZOLA QUINTANA	3001457671	Vials Marz @	Vialis					
5	YAMILETH	OLIVERA SOTO								
	YULAITY PAOLA	FRANCO FERNANDEZ			Yulaity Franco					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965443 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

• 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.
• 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 : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3014777 - FORMULACION Y EVALUACION DE PROYECTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Formular el proyecto de acuerdo con métodos y técnicas de investigación

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01. DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A FORMULAR DE ACUERDO CON EL DISEÑO METODOLÓGICO Y NECESIDADES DE LA

02. FORMULAR PROYECTO DE ACUERDO CON TÉCNICAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN

03. ANÁLIZAR LA INFORMACIÓN RECOPILADA TENIENDO EN CUENTA LAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN, EL TIPO DE PROYECTO Y NORMATIVA

04. DEFINIR ACTIVIDADES DE MEJORA SEGÚN CRONOGRAMAS ESTABLECIDOS Y METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3003354 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2923870 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	128,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGIONAL CORDOBA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Numero de Ficha [ ] Consultar Identificacion Instructor [ ] Consultar

IDENTIFICACION:	30685200	TELEFONO:	
INSTRUCTOR:	YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	FECHA INICIO:	2024-02-01
AREA:	TODOS	FECHA FIN:	2024-12-14

<< Anterior	June 2024					Siguiente >>
DOMINGO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
						01
02	03	04 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. MONTERÍA	05 08-16 2923870-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS 18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N MONTERÍA	06 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. MONTERÍA	07 08-16 3003354-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 1 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS 38700 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE CERETÉ	08
09	10	11 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y	12 08-16 2923870-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS 18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N	13 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y	14	15

		MANUALES TÉCNICOS. MONTERÍA	MONTERÍA	MANUALES TÉCNICOS. MONTERÍA		
16	17	18 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	19 08-16 2923870-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS 18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N MONTERÍA	20 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	21	22
23	24	25 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	26 08-16 2923870-COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS 2798 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS 18983 - REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU N MONTERÍA	27 08-16 2965443-ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESAR SUSTANCIAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. MONTERÍA	28	29
30						

Obligación contractual 11

Anexo 10. Evidencias fotográficas

Se realizaron Actividades del proyecto en ejecución SGPS- 12604 - Desarrollo de premezcla para bebida instantánea Nutritiva a partir de harinas (ahuyama, ñame y yuca) en el departamento de Córdoba.







