CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

INFORME DE EVIDENCIAS CORRESPONDIENTES AL MES DE SEPTIEMBRE DE 2025

Instructora Nairoby Hurtado Candelo- Contrato N° CO1.PCCNTR.7468588 DE 2025
Centro de Biotecnología Industrial
Estrategia CampeSENA

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 1
Obligaciones 1, 3 y 8

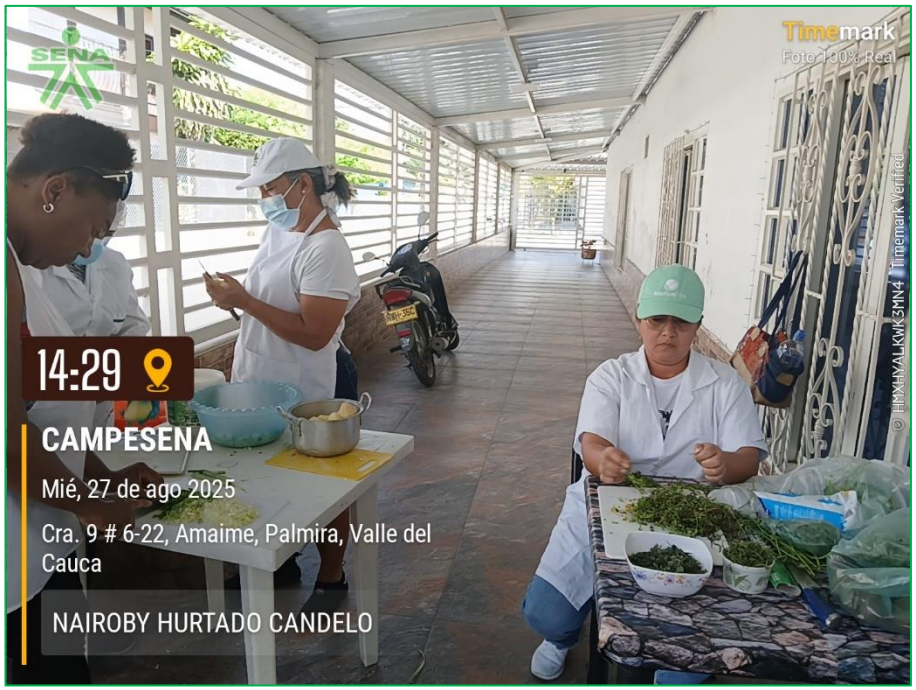


Imagen 1. Formación Profesional Integral- Curso EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CÁRNICOS. Ficha: 3159293. Lugar: Cto. Amaime, Palmira. Fecha: 27/08/2025- Sesión práctica PRODUCCIÓN DE RELLENAS.



CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

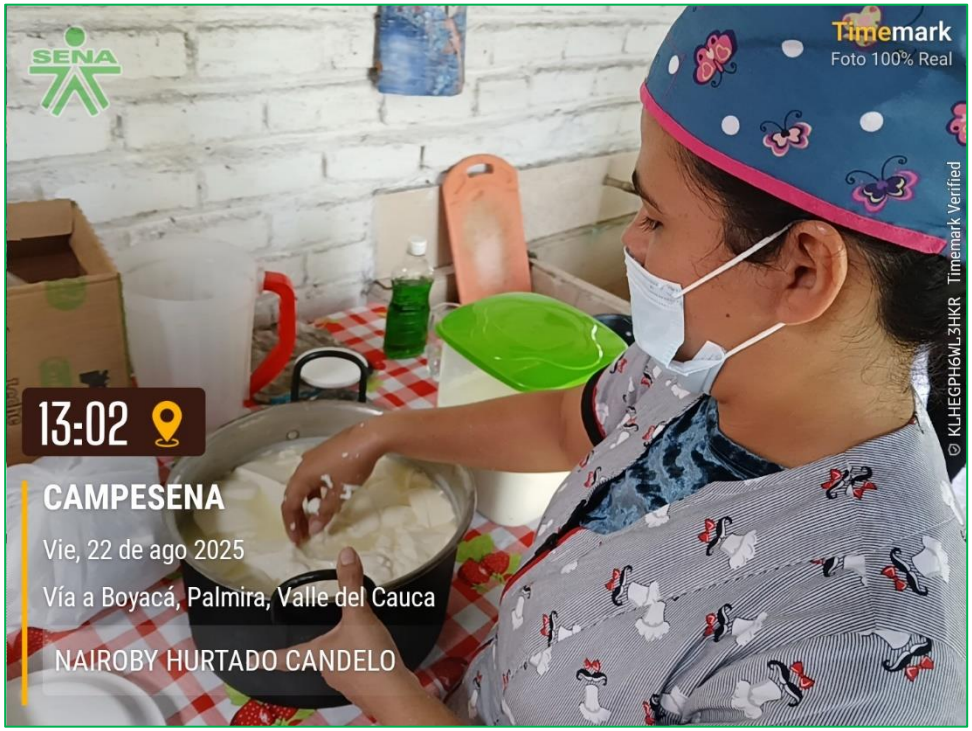






Imagen 2. Formación Profesional Integral Ficha 3159293- Curso EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS**. Ficha 3159295.** Lugar: Cto. Boyacá, Palmira. Fecha: 22/08/2025- PRODUCCIÓN ARTESANAL DE QUESO CUAJADA CON BOCADILLO.



Imagen 3. Formación Profesional Integral Ficha 3159293- Curso EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION- PRÁCTICA DE PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PERAS O YOYOS. Lugar: Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Cali. Fecha: 26/08/2025.



CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!





Imagen 4. Formación Profesional Integral Ficha 3166625- Curso EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION- PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PAN QUESO SEMI- HOJALDRADO. Lugar: Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Hogar Juvenil Campesino, Cali. Fecha: 26/08/2025.



CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ACTIVIDADES DE EMPRENDIMIENTO





Imagen 5. Formación Profesional Integral- Ficha 3166625- Curso EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION. Lugar: Centro de Biotecnología Industrial, aula 117, Palmira. Fecha: 09/09/2025- Tema: PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PANDEBONOS Y ALMOJÁBANAS.





Imagen 6. Formación Profesional Integral Ficha 3159292- Curso EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION-PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PANDEBONO EN MERCADO CAMPESINO. Lugar: Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Cali. Fecha: 30/08/2025.

Boyacá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

| | | |

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Cascajalam

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Emp. en el procesamiento de Prod. de Panificación — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 4/03/25 — HORARIO: 08:00 a 12:00 — LUGAR: Cascajal Hogar Juvenil

Nº DE FICHA: — INSTRUCTOR: Nairoby Hurtado Candelo — FECHA FIN DEL CURSO: 16/04/25

No	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 12/03/2025	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA)	Fecha (D/M/AA) 02/09/25	Fecha (D/M/AA) 09/09/25	Fecha (D/M/AA)
			* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	* Firma aprendiz	Firma aprendiz
1	CC1144079932	Claudia Garcia						
2	34513462	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	
3	1144079932	Jhon Luddz	Jhon Luddz sanchez	Jhon Luddz sanchez	Jhon Luddz sanchez	Jhon Luddz sanchez		
4	cc 37926224	Mayerlin Sabogal	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin	Mayerlin	
5	CC 6205411	Maria Rosero	Maria Rosero	Maria Rosero	Maria Rosero	Maria Rosero	Maria Rosero	
6	36310787	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo		
7	1.112489855	Angie Lorena B	Angie Lorena B	Angie Lorena B	Angie Lorena B	Angie Lorena B	Angie Lorena B	
8	22612497	Amparo Lerma	Amparo Lerma	Amparo Lerma	Amparo Lerma	Amparo Lerma	Amparo Lerma	
9	66918434	Luz Mary Legisamo	Luz M Legisamo	Luz M Legisamo	Luz M Legisamo	Luzmari legisamo		
10	31998215	Maria E. Legisamo						
11	31525756	Luz Day Zabala	Zabala Luz day	Luz Day Zabala	Zabala Luz day	Luz day Zabala	Luz day Zabala	
12	66918434	Luz Mary Legisamo	Luz mary legisamo	Luz Mary legisamo	Luz mary legisamo	Luz mary legisamo	Luz Mary legisamo	
13	34513982	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar	Ofelina Aguilar			
14	22612497	Amparo Lerma	Amparo Lerma	Amparo	Amparo	Amparo Lerma	Amparo Lerma	
15	36310787	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	Martha Mosquillo	
16								
17								
18								
19								
20								

Observaciones:

Firma — Nombre Instructor: Nairoby Hurtado

* SIN EXCUSA SE — CON EXCUSA CE — * RETARDO R — ASISTENCIA ✓

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA: Emp en el procesamiento de productos de confiteria — FECHA DE INICIO DEL CURSO: 06/03/25 — HORARIO: 02:00-06:00 p.m. — LUGAR: Hogar Juvenil Campesino

Nº DE FICHA: 3166625 — INSTRUCTOR: Nairoby Hurtado Cardelo — FECHA FIN DEL CURSO: 04/11/25

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 05/03/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 12/03/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 19/03/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 26/03/2025 Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 05/04/25. Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 09/04/2025 Firma aprendiz
1	CC 3152882	Olivia Balanta	Olivia Balanta	—	—	—		
2	31876402	Amparo						
3	CC 39127432	Lidia Escobar						
4	1112451533	Rosa Salcedo						
5	29108394	Quintero			—	—		
6	CC 31.290834	Beatriz Quintero						
7	CC 1077247672	Mabel Gomez	Mabel Gomez	Mabel Gomez			Mabel Gomez	Mabel Gomez
8	31537601	Yeraldin Arias		—				
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Observaciones: Asesoría Unidades Productivas

Firma — Nombre Instructor: Nairoby Hurtado

★ SIN EXCUSA SE — CON EXCUSA CE — ★ RETARDO R — ASISTENCIA ✓

Powered by CamScanner

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 2
Obligación 4

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAIROBY HURTADO CANDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3159295 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMULACIÓN.

DESARROLLAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS DE ACUERDO CON EL TIPO DE QUESO Y LA NORMATIVIDAD

REGISTRAR RESPONSABLEMENTE LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES E INSUMOS, MAQUINARIA, EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN EL PROCEDIMIENTO Y FORMULACIÓN.

PREPARAR FERMENTADO LÁCTEO SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA DEL PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS EMPRESARIALES

VERIFICAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3159292 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3166625 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103. INSPECCIONAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO.

29080110104.COSTEAR LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACORDE CON LINEAMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y DE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA

NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

290801106013. VERIFICAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA SANITARIA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080110604.. REALIZAR AJUSTE AL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE ACUERDO CON RESULTADOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3159293 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PEDIDO, NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	149,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NAIROBY HURTADO CANDELO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 3
Obligación 5

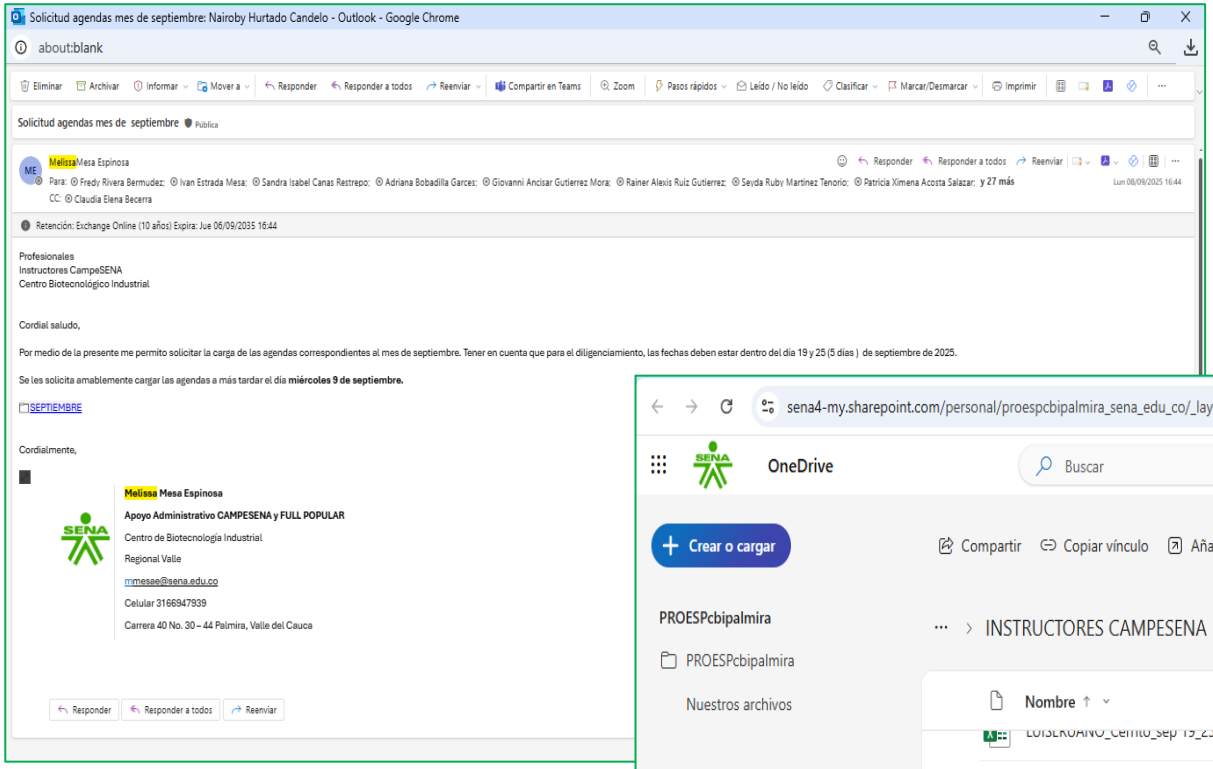
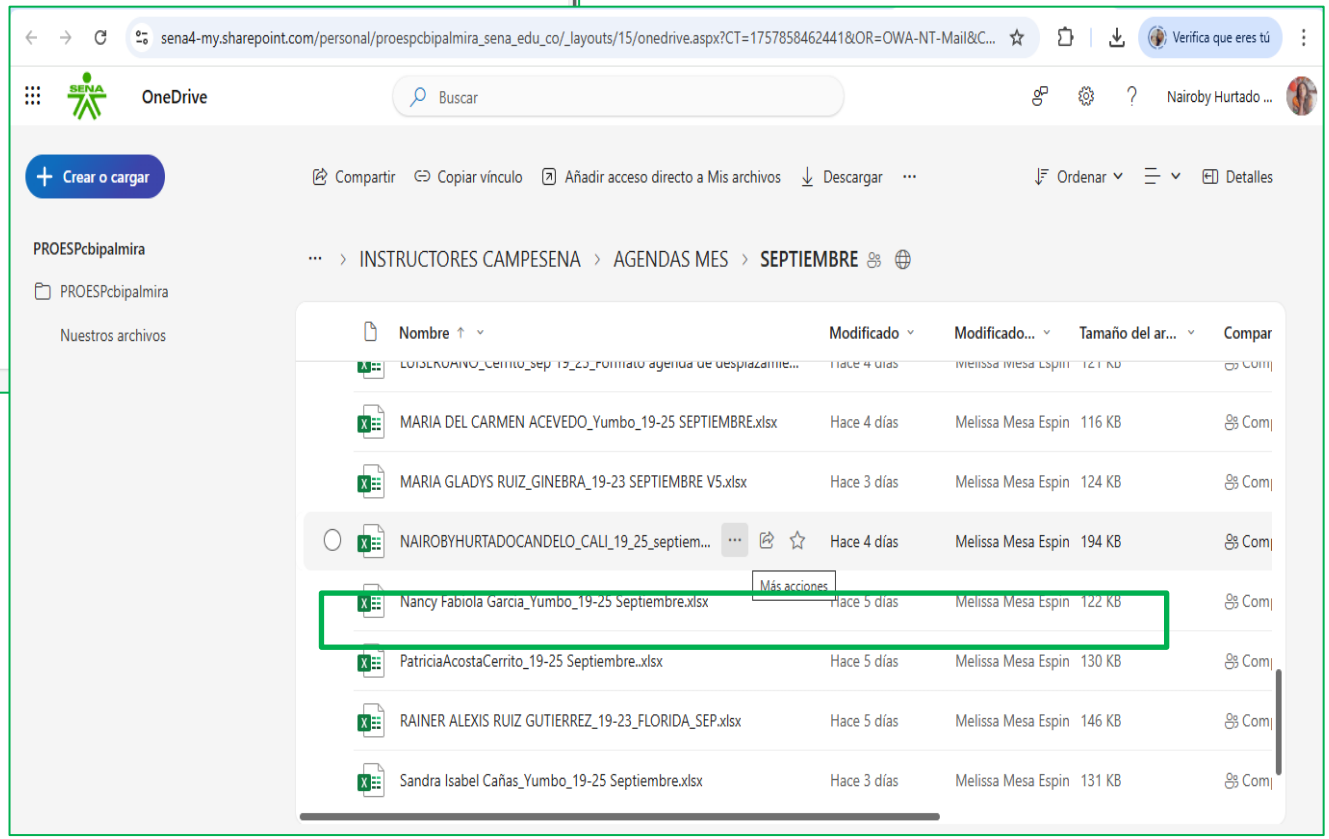


Imagen 7. Envío de AGENDA DE DESPLAZAMIENTO correspondiente al mes de septiembre de 2025. Fecha: 10/09/2025- Empleo plataforma ONEDRIVE.



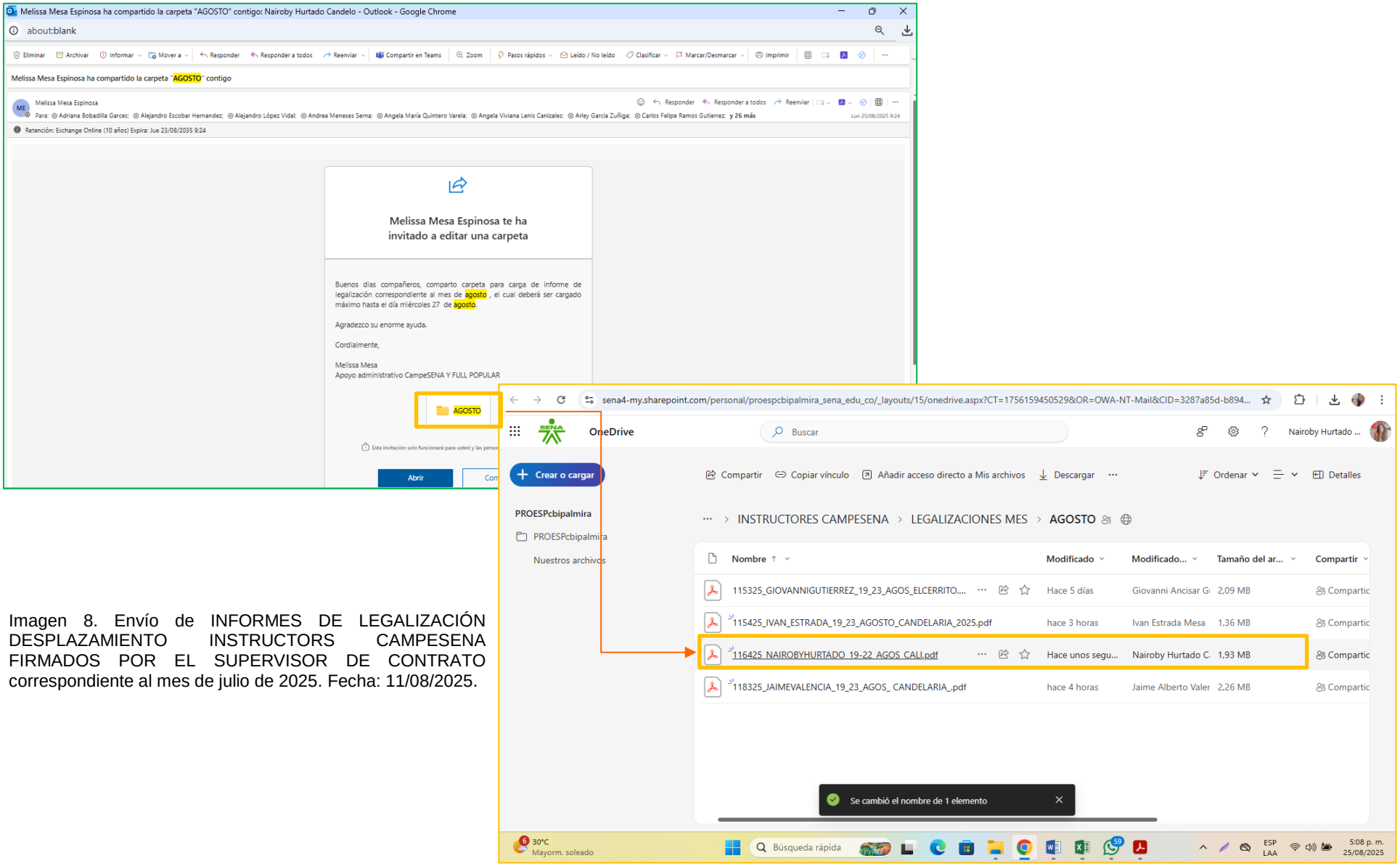
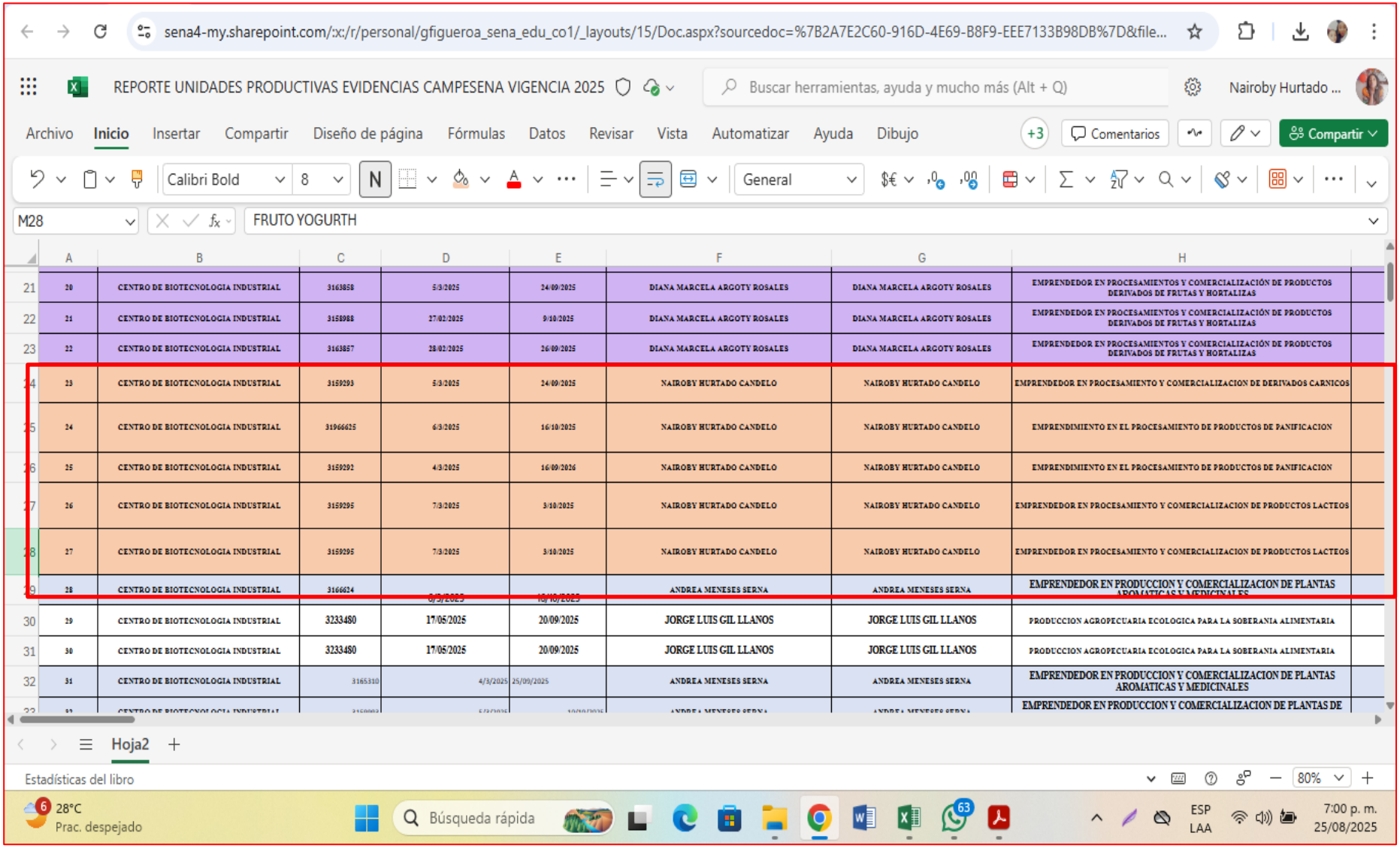


Imagen 8. Envío de INFORMES DE LEGALIZACIÓN DESPLAZAMIENTO INSTRUCTORS CAMPESENA FIRMADOS POR EL SUPERVISOR DE CONTRATO correspondiente al mes de julio de 2025. Fecha: 11/08/2025.

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 4
Obligación 7



	A	B	C	D	E	F	G	H
21	20	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3163858	5/3/2025	24/09/2025	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
22	21	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3158988	27/02/2025	9/10/2025	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
23	22	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3163857	28/02/2025	26/09/2025	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
24	23	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3159293	5/3/2025	24/09/2025	NAIROBY HURTADO CANDELO	NAIROBY HURTADO CANDELO	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS
25	24	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	31966625	6/3/2025	16/10/2025	NAIROBY HURTADO CANDELO	NAIROBY HURTADO CANDELO	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
26	25	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3159292	4/3/2025	16/09/2026	NAIROBY HURTADO CANDELO	NAIROBY HURTADO CANDELO	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION
27	26	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3159295	7/3/2025	3/10/2025	NAIROBY HURTADO CANDELO	NAIROBY HURTADO CANDELO	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS
28	27	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3159295	7/3/2025	3/10/2025	NAIROBY HURTADO CANDELO	NAIROBY HURTADO CANDELO	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS
29	28	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3166624	6/3/2025	16/10/2025	ANDREA MENESES SERNA	ANDREA MENESES SERNA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES
30	29	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3233480	17/05/2025	20/09/2025	JORGE LUIS GIL LLANOS	JORGE LUIS GIL LLANOS	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA
31	30	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3233480	17/05/2025	20/09/2025	JORGE LUIS GIL LLANOS	JORGE LUIS GIL LLANOS	PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA
32	31	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL	3165310	4/3/2025	25/09/2025	ANDREA MENESES SERNA	ANDREA MENESES SERNA	EMPRENDEDOR EN PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PLANTAS AROMATICAS Y MEDICINALES
33								EMPRENDEDOR EN PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PLANTAS DE

Imagen 9. Reporte de Unidades Productivas Ruta 2 Ciclo I para su creación en la plataforma SENA SOFÍA PLUS. Fecha: 25/08/2025. Empleo plataforma OneDrive.



Imagen 10. ASESORÍA TÉCNICA Y EMPRESARIAL Curso EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CÁRNICOS. Ficha: 3159293. Lugar: Centro de Biotecnología Industrial, Palmira- Aula 117. Fecha: 20/08/2025- Sesión práctica REVISIÓN ESTRUCTURA DE SEGUIMIENTO INTEGRAL E.S.I Y CUADERNINO DE EMPRENDIMIENTO CAMPESENA UP CAVA ROMERO.

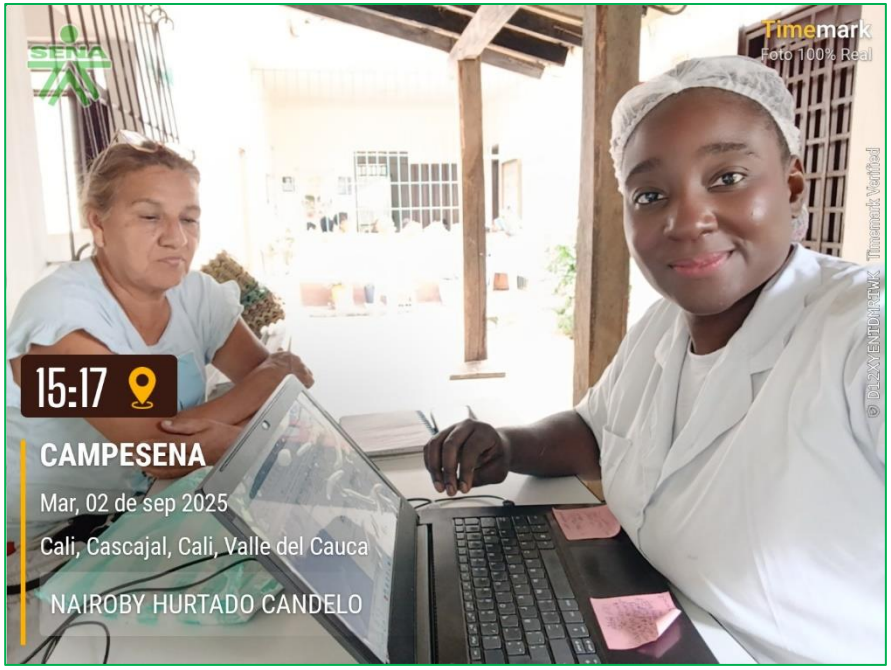




Imagen 11. ASESORÍA TÉCNICA Y EMPRESARIAL- Curso EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN **Ficha 3166625.** Lugar: Cto. El Hormiguero, vereda Cascajal, Santiago de Cali. Fecha: 02/09/2025- REVISIÓN ESTRUCTURA DE SEGUIMIENTO INTEGRAL E.S.I Y CUADERNINO DE EMPRENDIMIENTO CAMPESENA Unidades Productivas SAZÓN DE CHARO Y BOCADOS CELESTIAL.

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 5
Obligaciones 10 y 11

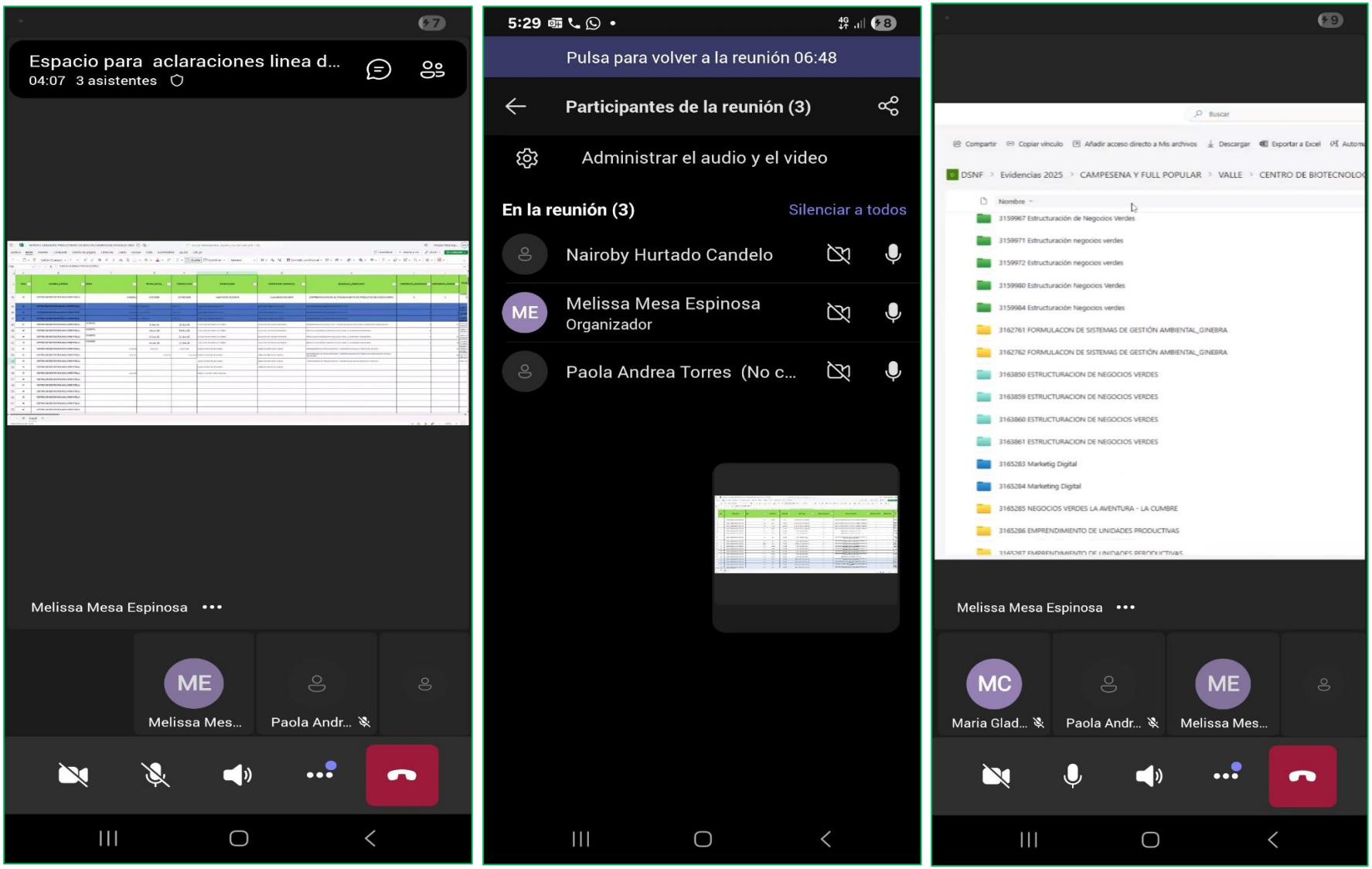


Imagen 12. Reunión Técnica CampeSENA. Fecha: 17/08/2025.
Lugar: Auditorio Centro de Biotecnología Industrial.





Imagen 13. Reunión Técnica CampeSENA. Fecha: 25/08/2025. Lugar: Aula 203- Centro de Biotecnología Industrial, Palmira.





Imagen 14. Reunión Técnica CampeSENA. Fecha: 01/09/2025. Lugar: Auditorio Centro de Biotecnología Industrial.



Imagen 15. Reunión Técnica CampeSENA. Fecha: 08/09/2025. Lugar: Sala de Instructores- Centro de Biotecnología Industrial, Palmira.



CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 6
Obligación 17



Imagen 16. Reunión con Proveedor de Alimentos con el fin de coordinar la compra, producción y entrega de alimentos a invitados al evento EXPOSENA. Lugar: Centro de Biotecnología Industrial, Palmira.

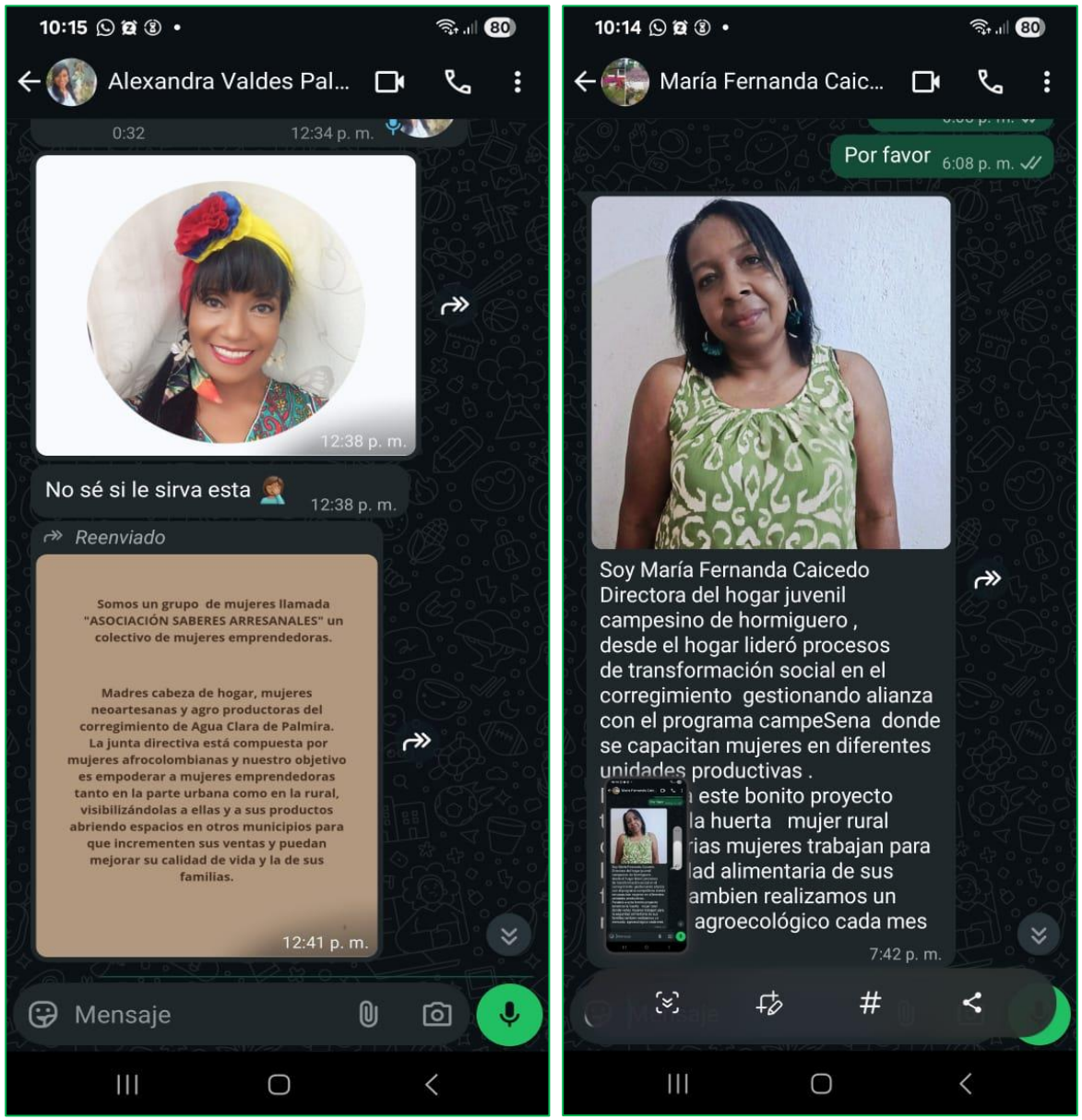


Imagen 17. Gestión información invitadas Agenda Académica, conversatorio MUJERES CAMPESINAS, evento EXPOSENA.

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 7
Obligación 18

Hacienda

POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS

CERTIFICADO DE AFILIACIÓN

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

HACE CONSTAR QUE:

Verificada la base de datos de afiliación en el Ramo de Riesgos Laborales se evidenció que, **NAIROBY HURTADO CANDELO** identificado con **CC** No. **1113633719**, registra la siguiente información.

Datos del Contratante	Datos de la Relación Laboral
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - NI. 899999034	**Fecha de inicio de cobertura:** 13/02/2025 **Estado Afiliación:** ACTIVO **Fecha de inicio de Contrato:** 13/02/2025 **Fecha fin de Contrato:** 08/12/2025 **Tipo Vinculación:** TRABAJADOR INDEPENDIENTE **Clase de Riesgo:** 2

Recuerde que una vez cumplida la fecha fin de contrato, el sistema aplica de forma automática la novedad de retiro, por lo anterior, en caso de tener un nuevo contrato o prorroga deberá realizar la correspondiente novedad a través de nuestro portal www.positivaenlinea.gov.co, para continuar con la cobertura.

Para validar la información emitida en este certificado, visite nuestra página web y seleccione la opción 'VALIDAR CERTIFICADOS'. Ingrese el siguiente código (válido por un mes): 202501012665333.

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los 19 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,

GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES
POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
APO_13_2_2_FR01 v_09
MIS_4_1_3_FR15 v_010

CampeSENA
¡Una Esperanza Debida!

ANEXO 8
Obligación 19



Imagen 18. Diligenciamiento formulario KITIS PARA FORTALECIMIENTO INSTRUCTORES. Fecha: 25/08/2025.



Imagen 19. Reunión de Acompañamiento PROYECTO MERCADO CAMPESINO FRESCURA RURAL 2024. Lugar: Cto. San Antonio de los Caballeros, municipio de Florida. Fecha: 11/09/2025.