

EFFECTIVO LTDA,
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

N. OS: 9604916967 DU: 374228
Cliente: 110263 PILA RECAUDO
Fecha: 11/09/2025 15:36:52
PAP: 663001
Identificacion: 18491760
Nombre: FABIO LEONARDO
Apellido 1: OROZCO
Apellido 2: SERNA
TIPO DOCUMENTO: CEDULA DE CIUDADANIA
TELEFONO: 1111111111
Codigo Planilla: 4621088927
Periodo Pago: 2025/06
Valor Comision: 0
Valor Iva Comision: 0
Referencia: 18491760 Valor: \$534.100,00

Aplica condiciones particulares con el
cliente beneficiario

Conserve este recibo, es el unico
soporte valido para atender cualquier
reclamacion.

Para reclamaciones presente este
recibo; tel. (1) 6510101.
servicioalcliente@efecty.com.co.
www.efecty.com.co



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, septiembre del 2025

Señor

JUAN DIEGO GIRALDO LLANO

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **7345109**

Coordinador de Formación

Centro Agroindustrial

Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **SEPTIEMBRE** del año 2025

Referencia: CO1.PCCNTR.7345109 del año 2025

Fabio Leonardo Orozco Serna, identificado con la cédula de ciudadanía No. 18.491.760 de Circasia Q., en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de articulación con la media del Centro Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia CO1.PCCNTR.7345109 del año 2025, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO DIEZ PESOS MCTE. (\$45.995.110). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de TRESCIENTOS SEIS MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS MCTE. (\$306.634).

Plazo: Será hasta el 02 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el área asignada Articulación con la Media, agrícola.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Desarrollé formación profesional integral en el programa de articulación con la media en las fichas 2910912, 3146957, 3146985, 2910710, 3154439	Fotografías con marca de agua de fecha del mes de septiembre, desarrollando la formación del programa de articulación con la media
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Realicé acompañamiento al proceso formativo del programa de articulación con la media considerando el plan de trabajo concertado para el mes de septiembre	Plan de trabajo concertado diligenciado hasta el mes de septiembre
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes



	procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina		
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Comuniqué a la Coordinación Académica oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. Lo mismo que en la recepción de los materiales de formación	Comunicaciones radicadas con novedades académicas durante el mes de septiembre, mediante correo electrónico.
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	Hice cumplir el reglamento del Aprendiz durante la ejecución de la Formación en las siguientes fichas 2910912, 3146957, 3146985, 2910710, 3154439	Fotografías con marca de agua de fecha del mes de septiembre, desarrollando la formación del programa de articulación con la media



	contrato, cuando el centro lo requiera		
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Realicé los aportes correspondientes al pago del sistema de seguridad social del mes de Julio	Planilla de pago de SS del mes de Agosto
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	Acompañé a los Aprendices de articulación con la media en el evento ACMEDAY donde se ofertaron los programas de nivel tecnólogo para la vigencia 2026	Fotografías de los Aprendices en stand de los programas de nivel TGO durante el ACMEDAY
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Realicé acompañamiento al desarrollo de la etapa práctica de la formación del programa de articulación	Bitácoras del mes de septiembre
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
17	Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Acompañé a los Aprendices de articulación con la media en el evento ACEMDAY donde se divulgaron los beneficios del programa de bienestar de Aprendices	Fotografías de los Aprendices en las actividades de bienestar durante el ACMEDAY
18	Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes



19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Generé las actividades para la articulación curricular del programa de articulación con la media para la vigencia 2026	Formato diligenciado de la articulación curricular para el año 2026
20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve autonomía para el desarrollo del objeto contractual	Guías de Aprendizaje aplicadas durante el mes de septiembre
21	Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	Durante el mes de septiembre, realicé acompañamiento técnico a las siguientes Instituciones Educativ San Jose Circasia, Luis Granada Mejia	Actas de reunión en los formatos vigentes donde se evidencia el acompañamiento técnico a las Instituciones Educativas
22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Impartí Formación en el programa de articulación en 160 horas mensuales	Pdf del mes de septiembre con 160 horas
23	Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Realicé los aportes correspondientes al pago del sistema de seguridad social del mes de Agosto	Planilla de pago de SS del mes de Agosto pagada por SOI No 4621088927
24	Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	Entregué el formato de articulación curricular para el año 2026	Formato diligenciado de la articulación curricular para el año 2026
26	Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes



	posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.		
27	Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Reporté en SOFIAPLUS las inasistencias de los Aprendices que no asisten a formación de manera no justificada ni informada por la Institución Educativa	Reporte de inasistencia de la formación que impartí durante el mes de septiembre
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el subdirector de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	Di respuesta oportuna a las solicitudes realizadas por la coordinación académica	Respuestas a solicitudes realizadas por la coordinación académica del Centro Agroindustrial
29	Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	Entregué a los Aprendices el resultado obtenido de acuerdo con el plan de trabajo concertado para el mes de septiembre	Plan de trabajo concertado diligenciado hasta el mes de septiembre
30	Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Utilicé y velé por el correcto uso de los ambientes de formación externos y ubicados en las Instituciones Educativas	Fotografías con marca de agua con fecha de septiembre donde se evidencia orden y limpieza de los ambientes de formación
31	Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e internacional, en los que intervenga el SENA.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
32	Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
33	Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2.	La actividad no se desarrolló durante este mes	La actividad no se desarrolló durante este mes
34	Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Entregué en la fecha requerida los informes GC y GF para la generación del pago de	Informe GC y GF del mes de septiembre



		honorarios del mes de septiembre	
35	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	Tengo actualizado el portafolio de evidencias de la formación para el mes de septiembre con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y plan de trabajo concertado	Guías de Aprendizaje, Instrumentos de evaluación aplicados durante el mes de septiembre
36	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Me encuentro afiliado a la ARL positiva para el mes de septiembre	Certificado de afiliación de la ARL Positiva con fecha de septiembre

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	NA	NA	NA	NA

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. 4621088927** de la planilla, operador SOI y periodo, **mes de AGOSTO del 2025**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)



Balance presupuestal del contrato: El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	45.995.110
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	36.489.454
VALOR POR EJECUTAR	9.505.656

Evidencias en (71) folios

Cordialmente,

Firma

Fabio Leonardo Orozco Serna

Contratista

N° del contrato CO1.PCCNTR.7345109 del año 2025

C.C. No. 18.491.760

Recibí a satisfacción:

Firma

JUAN DIEGO GIRALDO LLANO

CC 7 561 302

Supervisor contrato

N°. CO1.PCCNTR.7345109 del año 2025



CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA – PACO

Armenia, SEPTIEMBRE de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista FABIO LEONARDO OROZCO SERNA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 18491760, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato No. 7345109 del 2025.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JUAN DIEGO GIRALDO LLANO
CC 7 561 302
Supervisor contrato
N°. CO1.PCCNTR.7345109 del año 2025

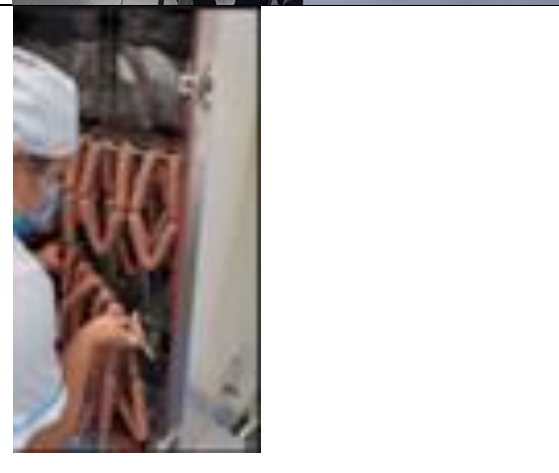
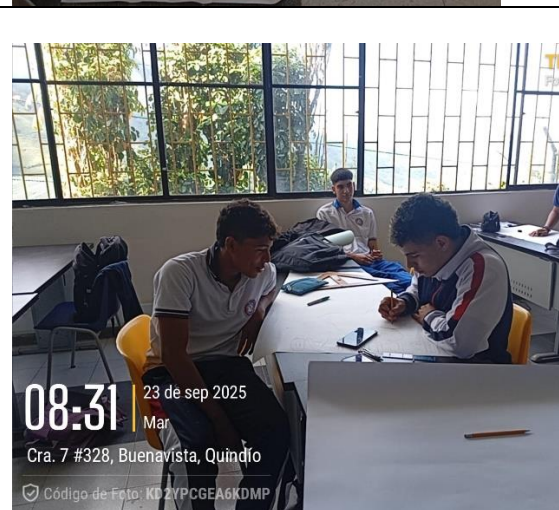


www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDIO	
2	\$45,995,110	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-03	2025-12-02	QUINDIO	
3	\$42,178,500	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-01	2023-12-31	QUINDIO	
4	\$41,470,000	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y EJECUTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2022-02-01	2022-12-19	QUINDIO	
5	\$40,015,500	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2021-02-01	2021-12-15	QUINDIO	
6	\$37,986,666	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2020-02-04	2020-12-12	QUINDIO	
7	\$35,725,910	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-11-28	BOGOTA	
8	\$33,485,789	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-12	2019-11-12	BOGOTA	



NICOL ANDREA MARIN RODRIGUEZ	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
RAUL ISAAC FLORES CASTAÑEDA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
SANTIAGO RICAURTER CASTAÑO	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
SOFIA NEIRA RAMIREZ	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
TOMAS ROBAYO AMAYA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
TOMAS WILLIAM QUICENO MONTOYA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		

SAMUEL GALLEGO VANEGAS	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
SANTIAGO MUÑOZ RAMIREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
SARA TORO BERRIO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
VALERY MANUELA PEREZ AGUIRRE	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
VALERY TATIANA MIRA SISA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
YAIR ESTEBAN QUIROGA HOLGUIN	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X

JUAN PABLO SAA MORALES	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	
SAMUEL SANCHEZ GIRALDO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL “Actividad de Reflexión Inicial – “El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?”	x		15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	
NICOL DAYANE TORRES GALLEG0	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL “Actividad de Reflexión Inicial – “El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?”	x		15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	


JULIANA QUIROGA GERENA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
KAREN DAYANA GALLEGO CRUZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
KAROLL DAHIANA LOPEZ TINTINAGO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
KEVIN ANDRES VALENCIA JIMENEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
MARIA CAMILA NOGUERA GARCIA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
MARIA JOSE GARZON RAMIREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
NICOLE YULIANA ABONDANO CUCHILLO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
SANTIAGO VALENCIA MAHECHA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
SARA SOFIA GRUESO PIEDRAHITA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
WENDY VANESA YATE MENDEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X
JEISON GUTIÉRREZ BEDOYA.	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x	10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x	2/09/2025	X

LUCIANA RUIZ ANDRADE	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
JANNA CAMILA MONTOYA TORO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
JUAN PABLO MORENO GUTIERREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
WENDY DANIELA NENGUA MEDINA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
ANDRES ALEJANDRO ROZO SANCHEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	

Outlook interface showing an email titled "Informe de inconsistencias en entrega de materiales - Ficha 2910710 IE Luis Granada Mejía (Barragán)".

From: Fabio Leonardo Orozco Serna
Para: Coordinación de Articulación con la Media
Fecha: Vie 5/09/2025 9:51 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 3/09/2035 9:51 AM



Estimado Gustavo, Reciba un cordial saludo.

Me permito informar que durante el proceso de recibido de los materiales de formación correspondientes a la Ficha 2910710 IE Luis Granada Mejía (Barragán), se evidenciaron diferencias entre las cantidades solicitadas y las entregadas por el proveedor, según el siguiente detalle:

- Tocino: solicitado 5 kg, recibido 4 kg
- Carne pierna de cerdo: solicitados 14 kg, recibidos 10 kg
- Carne pierna de res: solicitados 16 kg, recibidos 12 kg

Dado que se trata de productos perecederos y considerando la necesidad de continuar con las actividades formativas previamente programadas, se procedió con la recepción de los insumos. No obstante, se dejó constancia de la observación de manera manuscrita en el documento de recibido, y se tomó registro fotográfico del mismo, el cual adjunto a este correo para su conocimiento y seguimiento.

Agradezco su atención y quedo atento a las orientaciones que se consideren pertinentes frente a esta situación.

Cordialmente,

Fabio Leonardo Orozco Serna
 Instructor Contratista
 SENA Centro Agroindustrial
 Regional Quindío

Outlook interface showing an email titled "Actualización de datos Plataforma SOFIAPLUS".

Actualización de datos Plataforma SOFIAPLUS - Pública Clasificada

Para más información, consulte nuestras [Cuentas de Operación y Cuentas de Inventario](#) y las [Cuentas de Legitimación para la Ejecución de Labios Prácticos](#), disponibles en el sitio web del SENA.

From: Fabio Leonardo Orozco Serna
Para: gae9120
CC: Coordinación de Articulación con la Media
Fecha: Lun 1/09/2025 12:29 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 30/08/2035 12:29 PM

Comprobante de documento...
523 KB

Olvide adjuntar el documento de identidad!

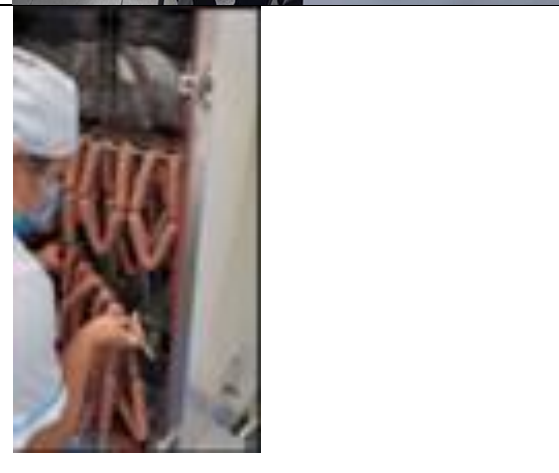
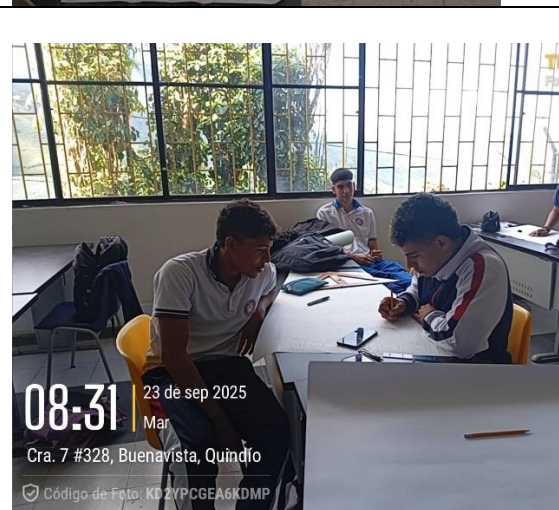
From: Fabio Leonardo Orozco Serna
Para: gae9120
CC: Coordinación de Articulación con la Media
Fecha: Lun 1/09/2025 12:14 PM

Respondió el Lun 1/09/2025 12:29 PM.

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Jue 30/08/2035 12:14 PM

FORMATO ACTUALIZACIÓN ...
198 KB

Cordial saludo, mediante la presente solicito el favor de dar trámite a esta solicitud realizada por una aprendiz del programa Técnico en Agroindustria Alimentaria Ficha 2910755..... Ver documento Adjunto



PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	18491760	NÚMERO PLANILLA:	4621088927	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	CIRCASIA	DEPARTAMENTO:	FABIO LEONARDO OROZCO SERNA	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES agosto AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES agosto AÑO 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	02-INDEPENDIENTE	TELÉFONO:	7586528	DÍAS DE MORA:	0	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9993996119
DIRECCIÓN:	CARRERA 4BIS NRO 8 10	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/09/11		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA ÚNICO	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
TIPO EMPRESA:							
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 294.400
SUBTOTALES:										\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 294.400

TOTAL APORTES A SALUD															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO
EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000
SUBTOTALES:										\$ 230.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 230.000	

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES													
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO	
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.700	\$ 9.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 9.700	
SUBTOTALES:										\$ 9.700	\$ 0	\$ 0	\$ 9.700

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																					
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES											
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				CCF					SEN	ICBF	ESAP	MINEDU							
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN					DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN
1	CC 18491760	OROZCO SERNA FABIO LEONARDO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.840.000				NO																	25-14 COLPENSIONES	30	1.840.000	\$ 294.400	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 294.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	30	1.840.000	\$ 230.000	\$ 0	\$ 230.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.840.000	18491760	\$ 9.700	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

TOTAL PAGADO: \$ 534.100





Código:
GFPI-F-147
Versión: 04

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
DANIELA ANDREA TORRES CORREA	TARJETA DE IDENTIDAD	1092459486	3229520494		torrescorreadaniela@gmail.com

Número de grupo	Programa de formación
Ficha de Caracterizacion Numero 2910912	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar
		8	1/09/2025 30/09/2025

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento

Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	Fabio Leonardo Orozco Serna	Correo electrónico:	forozcos@sena.edu.co
--	-----------------------------	---------------------	--

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa	X	CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena			De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				

PROYECTO PRODUCTIVO	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación, desarrollo e innovación I+D+i		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo, pasantía se denomina vínculo formativo.	Asesoría a pymes	
	Proyectos Ruta Emprendedora SENA			Vínculo formativo prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Proyecto productivo prácticas en la economía popular y/o campesina		CONTRATO DE APRENDIZAJE	Contrato de aprendizaje (regular)	
	Proyecto productivo a través de convocatorias SENNOVA			Contrato de aprendizaje a través de convocatorias SENNOVA	
		Contrato de aprendizaje por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina			
MONITORÍA	Monitoría (regular)		VÍNCULO LABORAL	Vínculo laboral (regular)	
	Monitoría a través de convocatorias SENNOVA			Vínculo laboral por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Otra				

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (Ingrese cuantas filas sean necesarias)	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO (Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable u otro) En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS, DIFICULTADES PRESENTADAS Y/O COMENTARIOS REALIZADOS POR LAS PERSONAS CON ROL DE: APRENDIZ Y/O JEFE INMEDIATO
Realizar evaluación sensorial preliminar del vino, observando características como el olor, el sabor y el cuerpo, con el fin de identificar posibles mejoras en el producto. Consolidar el documento del proyecto, organizando la información recolectada hasta el momento en una versión preliminar que sirva como base para ajustes y revisión.	1/09/2025	15/09/2025	Registro fotográfico del momento de la evaluación sensorial del vino, mostrando a los estudiantes realizando la cata y tomando notas.	La actividad ayudó a fortalecer el criterio técnico y a proponer ajustes para mejorar el producto.
Realizar el ajuste final del documento del proyecto, revisando la redacción, los anexos técnicos y el formato general para dejarlo listo para su entrega oficial. Diseñar el póster para la	16/09/2025	20/09/2025	Póster digital o impreso con diseño gráfico, contenido resumido y elementos visuales del	La actividad permitió crear un póster atractivo para

feria agroempresarial, seleccionando la información más importante del proyecto y organizándola de forma visual y atractiva para presentarla al público.	16/09/2025	30/09/2025	proyecto. Fotografías del proceso de elaboración y montaje del póster.	presentar en la feria agroempresarial.
--	------------	------------	---	--

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad

con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	SI	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	SI
SI	1				

Persona con rol de aprendiz: recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este

Firma de la persona con rol de aprendiz

30/09/2025

Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas

(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)



Código:
GFPI-F-147
Versión: 04

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
ESTEFANIA VARGAS RUIZ	TARJETA DE IDENTIDAD	1095179539	3203661752		estefniavargasruiz12@gmail.com

Número de grupo	Programa de formación
Ficha de Caracterizacion Numero 2910912	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar
		8	1/09/2025 30/09/2025

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento

Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	Fabio Leonardo Orozco Serna	Correo electrónico:	forzcos@sena.edu.co
--	-----------------------------	---------------------	--

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa	X	CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena			De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				

PROYECTO PRODUCTIVO	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación, desarrollo e innovación I+D+i		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo, pasantía se denomina vínculo formativo.	Asesoría a pymes	
	Proyectos Ruta Emprendedora SENA			Vínculo formativo prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Proyecto productivo prácticas en la economía popular y/o campesina		CONTRATO DE APRENDIZAJE	Contrato de aprendizaje (regular)	
	Proyecto productivo a través de convocatorias SENNOVA			Contrato de aprendizaje a través de convocatorias SENNOVA	
		Contrato de aprendizaje por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina			
MONITORÍA	Monitoría (regular)		VÍNCULO LABORAL	Vínculo laboral (regular)	
	Monitoría a través de convocatorias SENNOVA			Vínculo laboral por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Otra				

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD <i>(Ingrese cuantas filas sean necesarias)</i>	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO <i>(Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable u otro)</i> En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS, DIFICULTADES PRESENTADAS Y/O COMENTARIOS REALIZADOS POR LAS PERSONAS CON ROL DE: APRENDIZ Y/O JEFE INMEDIATO
Realizar evaluación sensorial preliminar del vino, observando características como el olor, el sabor y el cuerpo, con el fin de identificar posibles mejoras en el producto. Consolidar el documento del proyecto, organizando la información recolectada hasta el momento en una versión preliminar que sirva como base para ajustes y revisión.	1/09/2025	15/09/2025	Registro fotográfico del momento de la evaluación sensorial del vino, mostrando a los estudiantes realizando la cata y tomando notas.	La actividad ayudó a fortalecer el criterio técnico y a proponer ajustes para mejorar el producto.
Realizar el ajuste final del documento del proyecto, revisando la redacción, los anexos técnicos y el formato general para dejarlo listo para su entrega oficial. Diseñar el póster para la	16/09/2025	20/09/2025	Póster digital o impreso con diseño gráfico, contenido resumido y elementos visuales del	La actividad permitió crear un póster atractivo para presentar

feria agroempresarial, seleccionando la información más importante del proyecto y organizándola de forma visual y atractiva para presentarla al público.	16/09/2025	30/09/2025	proyecto. Fotografías del proceso de elaboración y montaje del póster.	poster atractivo para presentar en la feria agroempresarial.
--	------------	------------	---	--

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad

con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	SI	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	SI
SI	1				

Persona con rol de aprendiz: recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este

Firma de la persona con rol de aprendiz

30/09/2025

Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas

(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)



Código:
GFPI-F-147
Versión: 04

PROCESO

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	---------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

Nombre de la persona con rol de aprendiz	Tipo de documento	Número de identificación	Teléfono de contacto	Correo electrónico institucional	Correo electrónico personal
YAIR ESTEBAN QUIROGA HOLGUIN	TARJETA DE IDENTIDAD	1073688710	3135134162		yair313@gmail.com

Número de grupo	Programa de formación
Ficha de Caracterizacion Numero 2910912	TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Nombre de la empresa, ente u organización donde está realizando la etapa productiva	NIT	Bitácora N°	Período a reportar
		8	1/09/2025 30/09/2025

Nombre del Ente Coformador (jefe inmediato/responsable/supervisor)	Cargo del Ente Coformador	Teléfono de contacto	Correo electrónico

Datos de la persona con rol de instructor de seguimiento

Nombre de la persona con rol de instructor de seguimiento:	Fabio Leonardo Orozco Serna	Correo electrónico:	forozcos@sena.edu.co
--	-----------------------------	---------------------	--

Seleccione con una "X" el tipo de alternativa de etapa productiva que está realizando, teniendo en cuenta el subtipo al cual pertenece si es el caso:

ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA		ALTERNATIVA DE ETAPA PRODUCTIVA	SUBTIPO DE ALTERNATIVA	
	Sena - Empresa	X	CONTRATO VÍNCULO FORMATIVO*	Apoyo a una unidad productiva familiar	
	Sena Proveedor Sena			De apoyo a una institución estatal nacional, territorial, o a una ONG, o a una entidad sin ánimo de lucro.	
	Producción de Centros				

PROYECTO PRODUCTIVO	Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación, desarrollo e innovación I+D+i		*De acuerdo a la Resolución 623 de 2020, emanada por el Mintrabajo, pasantía se denomina vínculo formativo.	Asesoría a pymes	
	Proyectos Ruta Emprendedora SENA			Vínculo formativo prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Proyecto productivo prácticas en la economía popular y/o campesina		CONTRATO DE APRENDIZAJE	Contrato de aprendizaje (regular)	
	Proyecto productivo a través de convocatorias SENNOVA			Contrato de aprendizaje a través de convocatorias SENNOVA	
		Contrato de aprendizaje por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina			
MONITORÍA	Monitoría (regular)		VÍNCULO LABORAL	Vínculo laboral (regular)	
	Monitoría a través de convocatorias SENNOVA			Vínculo laboral por medio de prácticas en la economía popular y/o campesina	
	Otra				

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD <i>(Ingrese cuantas filas sean necesarias)</i>	FECHA DE INICIO	FECHA DE FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO <i>(Indique si corresponde a un documento, proceso, producto, entregable u otro)</i> En anexo puede fortalecer la evidencia si es el caso.	OBSERVACIONES, INASISTENCIAS, DIFICULTADES PRESENTADAS Y/O COMENTARIOS REALIZADOS POR LAS PERSONAS CON ROL DE: APRENDIZ Y/O JEFE INMEDIATO
Realizar evaluación sensorial preliminar del vino, observando características como el olor, el sabor y el cuerpo, con el fin de identificar posibles mejoras en el producto. Consolidar el documento del proyecto, organizando la información recolectada hasta el momento en una versión preliminar que sirva como base para ajustes y revisión.	1/09/2025	15/09/2025	Registro fotográfico del momento de la evaluación sensorial del vino, mostrando a los estudiantes realizando la cata y tomando notas.	La actividad ayudó a fortalecer el criterio técnico y a proponer ajustes para mejorar el producto.
Realizar el ajuste final del documento del proyecto, revisando la redacción, los anexos técnicos y el formato general para dejarlo listo para su entrega oficial. Diseñar el póster para la	16/09/2025	20/09/2025	Póster digital o impreso con diseño gráfico, contenido resumido y elementos visuales del	La actividad permitió crear un póster atractivo para

feria agroempresarial, seleccionando la información más importante del proyecto y organizándola de forma visual y atractiva para presentarla al público.	16/09/2025	30/09/2025	proyecto. Fotografías del proceso de elaboración y montaje del póster.	presentar en la feria agroempresarial.
--	------------	------------	---	--

Decreto 055 de 2015, por el cual se reglamenta la afiliación de estudiantes al Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones

Este espacio debe ser siempre diligenciado.

Artículo 11. Obligaciones de la institución de educación. Corresponde a las instituciones de educación a las que pertenezcan los estudiantes, que deban ser afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales de conformidad

con el presente decreto:

1. Revisar periódicamente que el estudiante en práctica desarrolle labores relacionadas exclusivamente con su programa de formación o educación, que ameritaron su afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales.
2. Verificar que el espacio de práctica cuente con los elementos de protección personal apropiados según el riesgo ocupacional.

¿La persona con rol de aprendiz se encuentra afiliado a la ARL?	Indique el nivel de riesgo actual	¿El nivel de riesgo de la ARL corresponde a las actividades que desarrolla la persona con rol de aprendiz en la empresa?	SI	¿La persona con rol de aprendiz cuenta con los elementos de protección personal (EPP), requeridos para desarrollar su etapa productiva?	SI
SI	1				

Persona con rol de aprendiz: recuerde diligenciar completamente el formato bitácora y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este

Firma de la persona con rol de aprendiz

30/09/2025

Fecha entrega bitácora

Firma de la persona con rol de instructor de seguimiento

Firma de la persona con rol de jefe inmediato

Nota: Los datos proporcionados serán tratados de acuerdo con la Política de Tratamiento de Datos Personales del SENA y a la Ley 1581 de 2012

Anexo: Es opcional relacionar evidencia fotográfica de las actividades desarrolladas

(No aplica documentos de la empresa u otros aspectos sensibles)





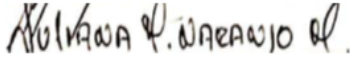


1. REGIONAL:		QUINDIO		MUNICIPIO:		ARMENIA					
2. CENTRO DE FORMACIÓN:		AGROINDUSTRIAL		CÓDIGO DEL CENTRO:		9120					
3. PROGRAMA SENA A ARTICULAR:		TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		CÓDIGO DEL PROGRAMA:		9366161					
4. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN :		SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL									
5. NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE		CODIGO DANE:		16319000377					
6. DIRECCIÓN:		CALLE STA # 12 - 71		TELEFONO:		3103740755					
7. ZONA UBICACIÓN	RURAL		8. OFICIAL	X	9. CARACTER DE LA EDUCACIÓN	TÉCNICA:	RESOLUCIÓN				
	URBANO	X	SECTOR NO OFICIAL			ACADÉMICA:	X	FECHA			
						RESOLUCIÓN	244				
						FECHA	25 DE OCTUBRE DE 2001				
FECHA DE CONCERTACIÓN:		miércoles, 13 de noviembre de 2024									
INTEGRANTES DEL EQUIPO QUE REALIZA LA ARTICULACIÓN DEL CURRÍCULO:		Blanca Nury Yara Sarazo Fabio Leonardo Orozco Serna Paula Andrea Arias Cocuy Fabian Alberto Zapata Juliana Marcela Naranjo Diego Alberto Pineda									
PROGRAMA DE FORMACIÓN		PLAN INSTITUCIÓN EDUCATIVA					PLAN SENA		TOTAL		
Competencia	Resultados de aprendizaje	¿Está en el Currículo de la IE?		Grado	Área	Asignatura	Docente Responsable GRADOS 10- 11	Horas - resultado aprendizaje IE	Instructor Responsal	Horas - resultado de aprendizaja SENA	HORAS POR COMPETENCIA
		SI	NO								
1 Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	1-Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	2-Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	3-Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	

alimentos según programa establecido y normatividad vigente	4. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	120
	5. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	6. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	1. Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	70	
2. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	2. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	x	10					INSTRUCTOR SENA	70	300
	3. Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	80	
	4. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos	x	10					INSTRUCTOR SENA	80	
3. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas	1. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	180
	2. Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	x	11					INSTRUCTOR SENA	36	
	3. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	

planes y programas establecidos por la empresa	4. Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	5. Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	x	10					INSTRUCTOR SENA	24	
	6. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	x	10					INSTRUCTOR SENA	40	
4. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	1. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	140
	2. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	
	3. Mantener los 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.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	4. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
5. Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	1. Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	120
	2. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	3. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	
	4. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	

6. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	1. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			320
	2. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	3. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	53			
	5. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	53			
	6. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	54			
7. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1. Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.	x		10	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	53			
	2. Interactuar en contextos productivos y sociales en función de los principios y valores	x		10	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	14			
	3. Generar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política		x	10					INSTRUCTOR SENA	12	
	4. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación	x		10	Humanidades	Comunicación oral y Escrita	Carlos Augusto Toro	160			
	5. Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social.	x		10	Humanidades	Comunicación oral y Escrita	Carlos Augusto Toro	14			
6. Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social.	x		10	Ciencias Naturales	Ecología	Juliana Marcela Naranjo	40				

7. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	7. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	x		10	Ciencias Sociales	Ciencias Políticas	Pastora Guevara	13			476
	8. Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.	x		10	Educación Física	Educación Física	Juan Carlos Martínez	53			
	9. Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	10. Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social.	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	11. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA		x	10					INSTRUCTOR SENA	12	
	12. Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	13. Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional.	x		11	Educación Física	Educación Física	Juan Carlos Martínez	54			
14. Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.		x	10					INSTRUCTOR SENA	12		
Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	x		10	Educación Financiera	Educación Financiera	Daniel Londoño	110			440

pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	x	11	Educación Financiera	Educación Financiera	Daniel Londoño	330			440
		Nombres				Firma				
Institución educativa	Rector Institución educativa	Javier Ramirez Valencia								
	Coordinador Academico	Blanca Nury Yara Sarazo								
	Lider de articulacion I.E	Juliana Marcela Naranjo								
SENA	Coordinador Academico	Valentina Franco Gutierrez				Página 5				
	Coordinador Misional Centro Res. 04017 de 2009(Lider de Articulación)	Juan Diego Giraldo Llano								
Instructores Participantes		Fabio Leonardo Orozco Serna								
		Paula Andrea Arias Cocuy								



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS**
- Código del Programa de Formación: **733193**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): **PRODUCCION AGROPECUARIA EN LAS I.E. DEL DPTO DEL QUINDIO BAJO SISTEMAS Y NORMATIVAS ECOLOGICAS..**
- Fase del Proyecto (si aplica): **ANALISIS**
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
 - **Fase Análisis:** Conocer las características físico químicas y biológicas para el manejo de suelos mediante uso de herramientas, maquinarias y equipos, logrando sostenibilidad en la producción bajo la normativa ecológica, que permitan un manejo sanitario óptimo acorde a las necesidades del mercado.
- Competencia: **Regular poblaciones asociadas a cultivos conforme a criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.**
- Resultados de Aprendizaje:
 - **Operar maquinaria, herramientas y equipos de regulación de plagas acorde con manuales técnicos y requerimientos de la empresa**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **24 Horas**

2. PRESENTACIÓN

El Manejo Integrado de Plagas, Enfermedades y Arvenses (MIP) es un conjunto de estrategias que permiten identificar, observar y controlar de manera efectiva los organismos que afectan los cultivos. Este enfoque combina prácticas culturales como la adecuada preparación del terreno, el uso de semillas certificadas y el manejo del cultivo con productos orgánicos, biológicos y métodos de control legal y etológico (comportamiento de las plagas). El uso de productos químicos solo se considera como último recurso, cuando las demás estrategias no han sido suficientes, y siempre buscando mantener las plagas, enfermedades y arvenses por debajo del nivel que cause pérdidas económicas.

Para lograr alimentos de alta calidad, saludables y nutritivos, es fundamental planear correctamente desde la selección del lote hasta la ejecución de cada actividad agrícola. La creciente demanda de alimentos por parte de la población mundial exige que la agricultura sea más eficiente, sostenible y responsable. Por eso, se aplican las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, que ayudan a proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad y garantizar la seguridad y salud tanto de los consumidores como de los trabajadores del campo.

Esta experiencia busca desarrollar habilidades técnicas y formar jóvenes con conciencia crítica, comprometidos con la agricultura ecológica y el desarrollo rural sostenible.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



Descripción de la(s) Actividad(es): Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.

3.1 Actividades de reflexión inicial

- **Orientaciones del instructor:** El instructor inicia la clase presentando la competencia y los resultados de aprendizaje que se desarrollarán durante el tercer trimestre. A continuación, explica los objetivos de esta etapa de formación:
 - Motivar a los aprendices para participar activamente en las actividades propuestas, resaltando cómo estas fortalecerán sus habilidades técnicas y destrezas en campo.
 - Organizar el proceso de aprendizaje de forma estructurada, orientado al desarrollo integral del aprendiz.
 - Fomentar el trabajo autónomo, sistemático y responsable, integrando el uso de herramientas TIC.
 - Conectar los conocimientos previos de los estudiantes con la nueva información, para facilitar la construcción significativa del conocimiento.
 - Definir claramente las actividades que permitirán recolectar las evidencias del proceso formativo.

 - **Participación del aprendiz:**
 - Escucha atentamente la explicación del instructor sobre la competencia y los resultados de aprendizaje.
 - Se compromete con el desarrollo de las actividades establecidas en el plan de trabajo.
 - Aporta en clase con ideas, preguntas y reflexiones.
 - Entrega las evidencias del proceso formativo haciendo uso de recursos digitales cuando se requiera.

 - **Actividad reflexiva:** Con base en la información compartida y las instrucciones dadas por el instructor, el aprendiz responderá de forma escrita y reflexiva la actividad de Aprendizaje No 1

 - **Ambiente requerido:** Aula de clase o espacio abierto para trabajo grupal.
 - **Estrategias didácticas activas:** Lluvia de ideas, debate guiado, socialización de experiencias locales.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Papelógrafos, marcadores, carteles, Tablero.
 - **Duración de la actividad:** 4 horas.
-



3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios.

Descripción de la actividad: Esta actividad busca que los aprendices comprendan cómo se identifican los problemas en los cultivos y qué opciones tienen para controlarlos de forma técnica y responsable.

- **Orientaciones del instructor:** El instructor explica de manera sencilla y con ejemplos reales los siguientes temas:
 - Cómo los **hongos** y **bacterias** pueden afectar las plantas y dañar los cultivos.
 - Qué es el **umbral de daño**, es decir, el punto en el que el daño en el cultivo empieza a causar pérdidas importantes.
 - Qué significa el **nivel de daño** y cómo se observa en el cultivo.
 - Cuáles son los diferentes **tipos de control** que existen para manejar plagas, enfermedades y malezas (arvenses): control cultural, biológico, físico y químico.

El objetivo es que los estudiantes comprendan cómo se identifican los problemas en los cultivos y qué opciones tienen para controlarlos de forma técnica y responsable.

- **Participación del Aprendiz:** El aprendiz desarrolla la **Actividad N°2 – Cuestionario técnico**. Luego de la explicación del instructor, el estudiante desarrollará un **cuestionario escrito** con preguntas sobre: **Esta actividad debe entregarse de forma presencial, escrita a mano en una hoja de cuaderno o en el formato que entregue el instructor.**
 - La forma correcta de usar **herramientas, maquinaria y equipos** para controlar plagas, enfermedades y arvenses.
 - La importancia de observar el daño en el cultivo antes de aplicar cualquier control.
 - Los cuidados necesarios para trabajar de forma segura al operar equipos o aplicar productos.

- **Ambiente requerido:** Aula con acceso a internet.
 - **Estrategias didácticas activas:** Análisis de caso, revisión bibliográfica, Investigación colaborativa, exposiciones.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Computadores, internet, proyector, guías impresas.
 - **Duración de la actividad:** 12 horas.
-



3.3 Actividades de apropiación del conocimiento. Descripción de la actividad: el aprendiz identifica, analice y aplica estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados del monitoreo en los cultivos, empleando responsablemente herramientas, maquinaria y productos fitosanitarios, considerando el umbral de daño económico y las recomendaciones técnicas.

Orientaciones del instructor: El instructor será facilitador y orientador durante el proceso para:

- **Diseñar y socializar** la metodología, recursos y criterios de evaluación de la actividad.
- **Guiar la observación de campo** para garantizar que el monitoreo cumpla con estándares técnicos.
- **Apoyar en el análisis del umbral de daño económico**, explicando su cálculo e implicaciones.
- **Asesorar la construcción del plan de manejo integrado**, enfocándose en técnicas sostenibles y seguras.
- **Supervisar y retroalimentar** la simulación del uso de plaguicidas, enfatizando el uso del EPP, la calibración y prácticas seguras.

Responsabilidades del Aprendiz. El aprendiz debe ser protagonista en el proceso de apropiación y aplicación de los conocimientos mediante la resolución de la Actividad No 3 “**Diagnóstico y Control Responsable en el Agroecosistema**” Sus acciones serán:

1. **Realizar monitoreo en campo**, identificando signos visibles de plagas, enfermedades y arvenses.
 2. **Registrar hallazgos** en fichas técnicas y mapas del cultivo.
 3. **Determinar el umbral de daño económico**, apoyado en datos recolectados y variables del cultivo.
 4. **Diseñar un plan de manejo integrado**, seleccionando métodos acordes a la situación y el enfoque ecológico.
 5. **Simular la aplicación de productos**, atendiendo a las recomendaciones técnicas y procedimientos de bioseguridad.
 6. **Participar activamente** en espacios de retroalimentación, análisis grupal y socialización de resultados.
- **Ambiente requerido:** Parcela didáctica o unidad productiva.
 - **Estrategias didácticas activas:** Práctica guiada, demostraciones, trabajo colaborativo.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Herramientas agrícolas, semillas ecológicas, compost, equipos de protección personal (EPP).
 - **Evidencias de aprendizaje:** Registro fotográfico, bitácora de trabajo, aplicación técnica.
 - **Instrumentos de evaluación:** Lista de verificación, observación directa.
 - **Duración de la actividad:** 32 horas.
-



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento. *Descripción de la actividad:* El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento adquirido sobre el **manejo de plagas, enfermedades y arvenses** mediante la **capacitación y orientación práctica a terceros**, aplicando el uso adecuado de herramientas, equipos y maquinaria con base en los resultados del monitoreo técnico del cultivo.

Responsabilidades y Acciones del Instructor

- **Orientar la estructura de la actividad**, explicando los propósitos de la transferencia de conocimiento y sus beneficios para el desarrollo agroecológico comunitario.
- **Validar el contenido técnico** que el aprendiz prepara para socializar, asegurando su veracidad, coherencia y nivel de profundidad.
- **Acompañar la ejecución práctica** del ejercicio de capacitación realizado por el aprendiz, observando estrategias de comunicación, dominio del contenido y uso seguro de herramientas.
- **Brindar retroalimentación formativa**, destacando aciertos y áreas por mejorar tanto en el fondo técnico como en la interacción pedagógica del aprendiz.

Responsabilidades y Acciones del Aprendiz

1. **Seleccionar un grupo objetivo** (compañeros, agricultores de la comunidad o familiares) al cual dirigirá su ejercicio de transferencia.
 2. **Diseñar una microcapacitación práctica** (20–30 minutos) enfocada en un cultivo (café, plátano o cítricos) y una problemática puntual (plaga, enfermedad o arvense).
 3. **Construir material de apoyo técnico-didáctico**, como:
 - Cartilla sencilla o infografía explicativa.
 - Cronograma de acción con las herramientas o equipos sugeridos.
 - Lista de verificación de bioseguridad y aplicación segura.
 4. **Realizar una demostración práctica supervisada**, donde explique el resultado del monitoreo, justifique las acciones de manejo y enseñe el uso correcto de las herramientas o productos sugeridos.
 5. **Recopilar evidencia de la experiencia**, incluyendo:
 - Registro fotográfico o en video.
 - Encuesta corta de percepción a los participantes (puede ser oral).
 - Reseña personal reflexiva del proceso.
- **Ambiente requerido:** Campo de cultivo.
 - **Estrategias didácticas activas:** Evaluación participativa, análisis de resultados, recomendaciones grupales.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Cuadernos de campo, fichas técnicas, cámara o celular para registro.
 - **Evidencias de aprendizaje:** Informe técnico, recomendaciones de mejora, reflexión escrita.
 - **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de evaluación, lista de cotejo.
 - **Duración de la actividad:** 24 horas.



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Análisis	Conocer las características físico-químicas y biológicas para el manejo de suelos mediante uso de herramientas, maquinarias y equipos, logrando sostenibilidad en la producción bajo la normativa ecológica.	Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.	<p>Ficha de reflexión – Observaciones y toma de decisiones en un cultivo.</p> <p>Cuestionario técnico y sopa de letras Como cuidar los cultivos de manera responsable y la protección del medio ambiente.</p> <p>Informe del diagnóstico y control responsable de plagas y enfermedades en el ecosistemas.</p> <p>Realiza transferencia efectiva del conocimiento adquirido en el manejo de plagas, enfermedades y arvenses</p>	Desarrolla actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.	Cuestionarios, Informe escrito, exposiciones guiadas, investigación, Analisis de casos, Listas de Chequeo, Observacion directa



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- • **Arvense:** Planta no deseada que compite con el cultivo por agua, luz y nutrientes. Ej: botón blanco, gramíneas.
- • **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas para evitar riesgos sanitarios, ambientales y de salud durante las labores agrícolas.
- • **Calibración:** Ajuste técnico de equipos de aplicación para asegurar dosis precisas y uniformes de productos.
- • **Control biológico:** Uso de organismos vivos (depredadores, parasitoides, hongos) para disminuir poblaciones de plagas.
- • **Control cultural:** Prácticas agrícolas que reducen el desarrollo de plagas, como rotación de cultivos, poda y siembra escalonada.
- • **Control químico:** Uso de productos fitosanitarios para controlar organismos nocivos, preferiblemente como última alternativa.
- • **Daño económico:** Pérdida en calidad o cantidad de producción causada por plagas o enfermedades, que afecta la rentabilidad.
- • **Diagnóstico fitosanitario:** Evaluación técnica para identificar presencia y nivel de afectación de plagas, enfermedades o arvenses.
- • **Equipo de protección personal (EPP):** Indumentaria que protege al aplicador de riesgos durante el manejo de plaguicidas (guantes, mascarilla, gafas, etc.).
- • **Extractos vegetales:** Sustancias obtenidas de plantas con propiedades insecticidas, fungicidas o repelentes (ej. ajo, ají, neem).
- • **Fitosanitario:** Relativo a la sanidad vegetal. Incluye productos, prácticas o normas para proteger los cultivos.
- • **Insecticida biológico:** Producto de origen natural (como *Bacillus thuringiensis*) que actúa sobre insectos sin afectar el entorno.
- • **Manejo integrado (MIPE):** Estrategia que combina métodos preventivos, biológicos, culturales y químicos para mantener las poblaciones de plagas por debajo del umbral de daño económico.
- • **Monitoreo:** Observación sistemática del cultivo para detectar a tiempo plagas, enfermedades o problemas agronómicos.
- • **Plaga:** Organismo que causa daños significativos al cultivo, afectando su productividad o calidad.
- • **Productos de síntesis:** Sustancias químicas artificiales utilizadas en el control de plagas; requieren manejo técnico y seguro.
- • **Síntoma:** Manifestación visible de una enfermedad en la planta (manchas, necrosis, marchitez, deformaciones).
- • **Umbral de daño económico (UDE):** Nivel de presencia de una plaga o enfermedad en el que el costo del control se justifica por la posible pérdida económica que evitaría.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**
La agroecología como respuesta a los desafíos del sistema alimentario
<https://www.fao.org/agroecology>
- **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia**
Normatividad sobre producción orgánica y sello ecológico colombiano
<https://www.minagricultura.gov.co>
- **Iberdrola.**
Agricultura ecológica: qué es, beneficios y características
<https://www.iberdrola.com/sostenibilidad/agricultura-ecologica>
- **ICA – Instituto Colombiano Agropecuario**
Cartillas y guías para el manejo integrado de plagas (MIP)
<https://www.ica.gov.co>
- **SENA – Agroecología**
Módulos de formación virtual: Control de plagas y enfermedades en sistemas agroecológicos
<https://www.sena.edu.co>
- **InfoAgro – Portal técnico agrícola**
Control biológico de plagas y enfermedades agrícolas
<https://www.infoagro.com>
- **FAGROTEC – Tecnología Agrícola**
Manual de herramientas agrícolas manuales y mecánicas
<https://www.fagrotec.com/manuales>
- **INTA Argentina – Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria**
Fichas técnicas: manejo seguro de herramientas agrícolas
<https://inta.gob.ar>
- **Resolución 0312 de 2019 – Ministerio de Trabajo (Colombia)**
Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST
<https://www.mintrabajo.gov.co>
- **Agrosavia**
Recomendaciones para el uso seguro de agroquímicos y equipos de aplicación
<https://www.agrosavia.co>
- **FUNDAGRO**
Manual básico de bioseguridad rural y salud laboral en el agro
Disponible en PDF en repositorios institucionales y bibliotecas digitales.
- **YouTube – Canal FAO Español**
Videos sobre agricultura sostenible, agroecología y control biológico
<https://www.youtube.com/@FAOes>
- **YouTube – SENA TV**
Uso de maquinaria agrícola, EPP, y técnicas ecológicas de cultivo
<https://www.youtube.com/@Senatv>



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jairo Chacon Castañeda Fabio Leonardo Orozco Serna. Silvia Maria Morales	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	24 junio 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA
- **Fase del Proyecto (si aplica):** HACER -
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** PROCESAR PRODUCTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FUNCIONALES DESEADAS Y PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS, TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA DE AGROINDUSTRIAL
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES
- **Resultados de Aprendizaje:**
 1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos
 2. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 75 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Esta guía tiene como propósito desarrollar habilidades prácticas y conceptuales en torno al uso de tratamientos térmicos como método de conservación en la industria alimentaria. A través de actividades progresivas que combinan reflexión, contextualización, apropiación y transferencia, el aprendiz comprenderá los fundamentos del proceso térmico, aplicará técnicas específicas y registrará las novedades mediante informes pertinentes.

Las actividades estarán enmarcadas en la normatividad nacional e internacional, promoviendo además el pensamiento técnico, la rigurosidad en el control de variables críticas y la responsabilidad en la toma de decisiones para garantizar la inocuidad alimentaria...



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”

- **Descripción:** Debate guiado en aula sobre experiencias previas en fallas por tratamiento térmico inadecuado. Se analizan ejemplos reales de contaminación o pérdida de calidad por desviaciones térmicas.
- **Ambiente:** Aula con proyector
- **Estrategias:** Torbellino de ideas, análisis de casos, lluvias de errores comunes
- **Materiales:** Videos, artículos técnicos, muestras físicas deterioradas
- **Evidencias:** Relatoría grupal / Participación argumentada
- **Instrumentos:** Rúbrica de reflexión, lista de observación
- **Duración:** 6 horas

3.2 Actividad de Contextualización – “Las normas del calor”

- **Descripción:** Estudio de los parámetros técnicos según tipo de tratamiento térmico (pasteurización, escaldado, esterilización, etc.) y análisis comparativo de normativas (Codex, ISO 22000, Resolución 2674).
- **Ambiente:** Aula TIC
- **Estrategias:** Taller documental, exposiciones cortas, foros normativos
- **Materiales:** Tablas térmicas, fragmentos normativos, fichas técnicas
- **Evidencias:** Matriz comparativa / Participación en análisis
- **Instrumentos:** Rúbrica documental, evaluación escrita
- **Duración:** 10 horas

3.3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”

- **Descripción:** Ejecución del tratamiento térmico en un alimento determinado. Se realiza control de temperatura y tiempo, diligenciamiento de registros, y monitoreo de parámetros críticos.
- **Ambiente:** Planta piloto o laboratorio de alimentos
- **Estrategias:** Práctica guiada, aprendizaje basado en tareas, simulación
- **Materiales:** Termómetros, cronómetros, equipos de proceso térmico, fichas de proceso, EPP
- **Evidencias:** Fichas de control / Bitácora técnica / Observación del procedimiento
- **Instrumentos:** Lista de chequeo, rúbrica de desempeño
- **Duración:** 34 horas

3.4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”

- **Descripción:** Elaboración de un informe técnico (manual o sistematizado) que incluya: parámetros controlados, incidencias, correcciones y propuestas de mejora. Los grupos presentan el informe ante el grupo para discusión técnica.
- **Ambiente:** Aula TIC / Espacio colaborativo
- **Estrategias:** Trabajo colaborativo, aprendizaje basado en proyectos, presentación técnica
- **Materiales:** Computadores, plantillas de informes, evidencias fotográficas, manuales



- **Evidencias:** Informe técnico entregado / Presentación del informe
- **Instrumentos:** Rúbrica de documento / Coevaluación / Observación directa
- **Duración:** 25 horas

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
HACER	Procesar productos, dando cumplimiento a las propiedades organolépticas y funcionales deseadas y participar en las actividades colaborativas, tecnológicas y operativas de la empresa de agroindustrial	Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	Relatoría grupal / Participación en debate	Claridad conceptual, conexión con inocuidad, participación	Rúbrica de reflexión, lista de observación
		Actividad de Contextualización – “Las normas del calor”	Matriz comparativa de parámetros y normas	Relación entre parámetro técnico y base normativa	Evaluación escrita, rúbrica de análisis
		Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	Registro de proceso térmico, ficha técnica	Control de variables, ejecución segura, cumplimiento del POES	Lista de chequeo, rúbrica de desempeño
		Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	Informe sistematizado y presentación grupal	Capacidad de síntesis, argumentación técnica, formato claro	Rúbrica de proyecto, observación técnica



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Proceso térmico:** Técnica de conservación que consiste en aplicar calor para inactivar microorganismos patógenos o deteriorantes.
 - **Pasteurización:** Tratamiento térmico leve destinado a destruir microorganismos patógenos sin afectar significativamente las características del alimento.
 - **Esterilización:** Proceso que destruye todos los microorganismos viables, incluidas las esporas.
 - **Bitácora de monitoreo:** Registro técnico de los parámetros críticos durante un proceso.
 - **Codex Alimentarius:** Conjunto de normas internacionales de inocuidad alimentaria creado por FAO y OMS.
-

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- FAO/OMS (Codex Alimentarius) – General Principles of Food Hygiene
- ISO 22000:2018 – Sistemas de gestión de inocuidad
- Resolución 2674 de 2013 – Normas sanitarias colombianas
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas – Manual de procesos térmicos
- Ministerio de Salud – Guía para la conservación de alimentos por calor

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	15 junio 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación:936161
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA E
- Fase del Proyecto (si aplica): HACER
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): PROCESAR PRODUCTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FUNCIONALES DESEADAS Y PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS, TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA DE AGROINDUSTRIAL
- Competencia: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:
 - Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 35 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Garantizar la inocuidad alimentaria no solo implica identificar puntos críticos de control (PCC), sino también **actuar oportunamente ante desviaciones**. Esta guía está orientada al desarrollo de competencias que permitan al aprendiz implementar acciones preventivas y correctivas conforme al plan HACCP, respondiendo de manera técnica y oportuna ante situaciones de riesgo.

El proceso formativo se desarrollará en contextos reales y simulados, promoviendo una cultura de mejora continua basada en normativa vigente, análisis de datos y toma de decisiones fundamentadas.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

● 3.1 Actividad de Reflexión Inicial – “*El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?*”

Descripción: A partir de un caso simulado con desviaciones detectadas en un PCC (p. ej., temperatura fuera de rango), se promueve un debate sobre la importancia de las acciones correctivas. Los aprendices proponen posibles consecuencias de no actuar y reflexionan sobre la responsabilidad técnica.

Ambiente requerido:

- Aula convencional, Planta piloto de alimentos

Estrategias didácticas:

- Estudio de caso
- Torbellino de ideas
- Mapa de consecuencias

Materiales:

- Caso en formato digital
- Tableros, marcadores

Duración: 4 horas

● 3.2 Actividad de Análisis – “*Manual de acción: de la norma al procedimiento*”

Descripción: Socialización del contenido del plan HACCP y normativas (Resolución 2674, Codex) sobre medidas correctivas y preventivas. Los aprendices analizan situaciones reales donde se aplicaron (o no) estas acciones, evaluando su efectividad.

Ambiente requerido:

- Aula multimedia

Estrategias:

- Clase activa
- Debate guiado
- Ejercicio de comparación normativa

Materiales:

- Manual HACCP simulado
- Fragmentos normativos

Duración: 6 horas



● 3.3 Actividad de Apropiación – “*Acciones en marcha: simula, actúa, documenta*”

Descripción: En una práctica guiada en planta, los aprendices detectan una desviación simulada y ejecutan medidas preventivas y correctivas siguiendo protocolos. Luego, registran todo en los formatos establecidos y justifican sus decisiones técnicas.

Ambiente requerido:

- Planta piloto de alimentos

Estrategias:

- Aprendizaje experiencial
- Trabajo colaborativo
- Registro y análisis

Materiales:

- Formatos HACCP
- Equipos de medición (termómetros, medidores, etc.)

Duración: 12 horas

● 3.4 Actividad de Transferencia – “*Protocolo inteligente: plan de acción a prueba de riesgos*”

Descripción: En grupos, los aprendices diseñan un protocolo de acciones preventivas y correctivas ante desviaciones en un PCC específico. Lo presentan y justifican su aplicabilidad técnica.

Ambiente requerido:

- Aula de presentaciones

Estrategias:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Exposición oral
- Retroalimentación entre pares

Materiales:

- Plantilla guía
- Presentaciones visuales

Duración: 13 horas



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
HACER	Procesar productos, dando cumplimiento a las propiedades organolépticas y funcionales deseadas y participar en las actividades colaborativas, tecnológicas y operativas de la empresa de agroindustrial	Análisis del caso y simulación	Registro de acciones y plan de mejora	Coherencia en acciones, sustento técnico, cumplimiento normativo	Rúbrica de desempeño, lista de chequeo
		Diseño de protocolo de acciones correctivas	Protocolo diseñado y sustentado en grupo	Relevancia de medidas, uso de normatividad, trabajo colaborativo	Rúbrica, coevaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS CLAVE

- **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Sistema preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria mediante la identificación y control de peligros en la producción.
- **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):** Normas y procedimientos que garantizan la higiene y seguridad en la producción de alimentos.
- **PCC (Punto Crítico de Control):** Etapa del proceso donde se debe aplicar un control específico para prevenir o reducir peligros a niveles aceptables.
- **Peligro Biológico:** Contaminación por microorganismos como bacterias, virus y hongos que pueden afectar la seguridad del alimento.
- **Peligro Químico:** Presencia de sustancias tóxicas en los alimentos, como residuos de plaguicidas, metales pesados o aditivos no permitidos.
- **Peligro Físico:** Contaminación por materiales extraños como vidrio, madera o metal en los alimentos.
- **Norma ISO 22000:** Estándar internacional para la gestión de seguridad alimentaria basado en principios de HACCP.



- **Desviación Crítica:** Situación en la que un PCC excede los límites establecidos, requiriendo acciones correctivas inmediatas.
- **Verificación:** Evaluación del cumplimiento de los procedimientos de control mediante inspecciones, auditorías y pruebas analíticas.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Codex Alimentarius.** (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- **ISO 22000:2018.** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Organización Internacional de Normalización.
- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2019). Reglamento técnico sobre buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria.
- **HACCP Alliance.** (2021). Manual de implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Decreto 3075 de 1997.** Normas sanitarias para la producción de alimentos en Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	17 junio 2025 del 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) Capacitar técnicos en procesos agroindustriales para la elaboración de alimentos con materias primas de calidad en las instituciones educativas del departamento del Quindío articuladas con el SENA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) VERIFICAR
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) Monitoreo del proceso de transformación de alimentos, formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos
- Competencia
 - Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
 - Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar
 - Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos
 - : incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación
- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

¡Sean Bienvenidos al último trimestre del año escolar! Hoy, nos embarcamos en un emocionante viaje de aprendizaje y descubrimiento. Durante las próximas semanas, exploraremos un tema fundamental en la coordinación de proyectos: los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto.

Estos parámetros son los pilares que sustentan el éxito de cualquier proyecto. La sostenibilidad garantiza que nuestras acciones sean coherentes con la preservación de nuestro entorno y la satisfacción de las necesidades presentes y futuras. La responsabilidad social nos impulsa a considerar el impacto positivo que podemos generar en la sociedad a través de nuestros proyectos. Y el ciclo de vida del proyecto nos permite comprender su evolución desde la idea hasta la realidad.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial.

- **Instructor:** Introduce el programa de formación, proyecto y guía de aprendizaje, junto con la competencia y resultado de aprendizaje a evaluar.
Introducción al tema: Análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión
- **Aprendiz:** Participa en el desarrollo de la actividad 1.

Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroindustria Alimentaria, se presenta el caso de "EcoValle", una comunidad rural del departamento del Valle en Colombia se enfrenta a la degradación de sus tierras agrícolas y a desafíos en la seguridad alimentaria. Los jóvenes migran a las ciudades en busca de empleo, lo que agrava la situación. La comunidad busca desarrollar un proyecto de huerta orgánica para abordar estos problemas. Tu tarea es evaluar la factibilidad del proyecto siguiendo una estructura de fase de factibilidad. Debes elaborar un informe y realizar una presentación oral, apoyándote en recursos visuales, para comunicar tus hallazgos y conclusiones

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- **Instructor:** Introduce a los participantes en el contexto la Evaluación de Impacto Ambiental y Sostenibilidad en la fase de factibilidad de los proyectos
- **Aprendiz:** En equipos, resuelve el siguiente estudio de caso.

Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El aprendiz analiza los diferentes escenarios presentados e identifica los posibles impactos ambientales y propone medidas de mitigación.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- **Instructor:** Introduce a los participantes en el contexto la Evaluación de Impacto Ambiental y Sostenibilidad en la fase de factibilidad de los proyectos
- **Aprendiz:** Sigue las orientaciones del instructor y realiza las siguientes actividades.

Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial

En un proyecto pueden enfrentarse dilemas éticos y de responsabilidad social en diferentes etapas del proyecto. El objetivo es discutir y tomar decisiones éticas relacionadas con diversos aspectos del proyecto, enfocados en la responsabilidad social y la sostenibilidad..



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

- **Instructor:** Instructor: proporciona una orientación inicial para explicar los objetivos de la actividad, los pasos a seguir y las expectativas de los estudiantes. Esto puede incluir la presentación de ejemplos de propuestas de innovación exitosas en la agroindustria alimentaria.
- **Aprendiz:** debe ser un participante activo y comprometido en el proceso de desarrollo de la actividad propuesta de innovación empresarial. Esto implica la aplicación de conocimientos adquiridos, la colaboración en equipo, la creatividad y la toma de decisiones informadas para diseñar soluciones innovadoras en el contexto de la agroindustria alimentaria.

Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de Etiquetado Nutricional en Colombia: En esta actividad, los participantes asumen el rol de auditores encargados de verificar el cumplimiento de la Resolución 810/2021 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Esta resolución establece requisitos de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados en Colombia. El objetivo es comprobar si los productos alimenticios cumplen con estos requisitos

Ambiente Requerido Ambiente polivalente, bibliotecas, espacios virtuales de aprendizaje

- **Materiales:** Televisor (1), presentación en PowerPoint o herramienta similar para la presentación teórica, ejemplos de proyectos productivos, ejemplos de instrumentos de recolección de información, hojas de trabajo para las actividades prácticas, calculadoras, computadoras o dispositivos móviles para el análisis de datos con conexión a Internet, papel, colores, lapices, lapiceros, libreta de apuntes.



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
VERIFICAR	Monitoreo del proceso de transformación de alimentos, formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos	Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. Actividad 2: Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de Etiquetado Nutricional en Colombia	Evidencias de Conocimiento: Desarrollar las habilidades de los aprendices en la búsqueda, selección y evaluación de fuentes de información Evidencias de Desempeño: Los aprendices profundizan en el estudio de casos reales de empresas que han logrado el éxito a través de la innovación en la agroindustria alimentaria. Evidencias de Producto: Los Aprendices desarrollan propuestas de innovación empresarial centradas en la elaboración y preparación de alimentos en la agroindustria alimentaria.	Reconoce y evalúa las diferentes fuentes de información mas relevantes para el desarrollo de proyectos de innovación y mejora en la agroindustria. Aplica los conocimientos adquiridos para profundizar en el estudio de casos reales que han logrado el éxito a través de la innovación en la agroindustria alimentaria. Presenta propuestas de innovación empresarial centradas en la elaboración y preparación de alimentos en la agroindustria alimentaria	Lectura de clase, búsqueda y análisis de la información. Presentacion de informe debe dar parte del concepto analizado según el tema de estudio. Analisis de Lectura, escritura y argumentación Analisis de Estudios de caso y presentacion de resultados, identificar las estrategias de innovación y presentar sus hallazgos de manera efectiva. Rúbrica que evalúa la capacidad del estudiante para presentar su propuesta de manera efectiva,



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Sostenibilidad: Capacidad de un proyecto para mantenerse a largo plazo sin agotar recursos o dañar el entorno.
- Responsabilidad Social Empresarial (RSE): Compromiso de una organización para operar de manera ética y contribuir positivamente a la sociedad y el medio ambiente.
- Factibilidad: Evaluación de viabilidad de un proyecto para determinar si es práctico y viable en términos financieros, técnicos y operativos.
- Ciclo de Vida del Proyecto: Serie de etapas por las que atraviesa un proyecto, desde su inicio hasta su cierre, incluyendo planificación, ejecución y monitoreo.
- Impacto Ambiental: Efectos que un proyecto tiene en el entorno natural, como la contaminación del aire, el agua o la degradación del suelo.
- Mitigación: Acciones para reducir o minimizar los impactos negativos de un proyecto en el entorno, como la implementación de tecnologías limpias.
- Sostenibilidad a Largo Plazo: Capacidad de un proyecto para mantener su eficiencia y beneficios a lo largo del tiempo sin dañar el entorno.
- Impacto Social: Efectos de un proyecto en la comunidad, como la creación de empleo o el mejoramiento de la calidad de vida.
- Diversidad e Inclusión: Promoción de la igualdad de oportunidades y la aceptación de la diversidad en el lugar de trabajo.
- Ética en la Cadena de Suministro: Aseguramiento de que los proveedores cumplen con estándares éticos en términos laborales y ambientales.
- Cumplimiento Normativo: Adherencia a las leyes y regulaciones que afectan a un proyecto, como permisos y estándares ambientales.
- Riesgos Socioambientales: Posibles amenazas para la sostenibilidad y la responsabilidad social en un proyecto.
- Ética Empresarial: Prácticas éticas en la gestión y operación de una empresa.
- Evaluación de Impacto Ambiental: Proceso de identificación y análisis de los efectos ambientales de un proyecto.
- Responsabilidad Ambiental: Compromiso de minimizar el impacto ambiental y conservar los recursos naturales en la realización de un proyecto.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Cepeda Gómez, Á, Amaya Fonseca, L y Gómez Robles, D. (2022). Innovación agroindustrial para la seguridad alimentaria: estrategias y oportunidades desde una perspectiva gerencial. Bogotá : Fundación Universitaria del Área Andina , 2022.
- Cuevas, R., Osorio, L. F., Bueso, F., & García, C. (2011). Contribuciones de Zamorano a la Agroindustria Alimentaria Regional.
- [7 Avances Tecnológicos en la Industria Alimentaria - AINIA](#)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre		Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor Contratista	SENA regional Quindío centro Agroindustrial	10 Octubre 2023

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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)				



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA E
- Fase del Proyecto (si aplica): VERIFICAR – ACTUAR
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): MONITOREO DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS, FORMULANDO PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, DILIGENCIANDO FORMATOS.
- Competencia: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Resultados de Aprendizaje:
 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL
 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Esta guía busca orientar a los aprendices en la formulación de propuestas de mejora e innovación en el sector agroindustrial, promoviendo el análisis técnico, económico y social de proyectos, y su impacto en el contexto productivo y social.

A lo largo del proceso, los aprendices:

Participarán en el análisis de viabilidad de ideas de proyecto con base en indicadores de gestión.

Evaluarán el impacto social y productivo de sus propuestas.

Buscarán información confiable y pertinente para sustentar sus ideas.

Además, desarrollarán habilidades para diseñar estrategias innovadoras, identificar oportunidades de mejora y presentar propuestas alineadas con la política empresarial, fortaleciendo el trabajo en equipo y el pensamiento crítico.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción:** Los aprendices analizarán estudios de casos sobre empresas agroindustriales que han implementado estrategias de innovación en sus procesos productivos. Se promoverá una discusión guiada sobre los beneficios y desafíos de la innovación.
- **Ambiente requerido:** Aula con acceso a material audiovisual.
- **Estrategias didácticas:** Estudio de casos, lluvia de ideas, discusión guiada.
- **Materiales de formación:** Videos y artículos sobre innovación agroindustrial.
- **Material de apoyo:** Documentos empresariales de casos de éxito.
- **Duración:** 4 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

- **Descripción:** Mediante la lectura y análisis de documentos normativos y técnicos, los aprendices identificarán los principios de la innovación en la industria agroindustrial y su aplicación en la mejora de procesos.
- **Ambiente requerido:** Biblioteca, aula con acceso a normativas digitales e impresas.
- **Estrategias didácticas:** Investigación guiada, exposiciones, análisis de documentos normativos.
- **Materiales de formación:** Manuales de gestión de innovación, normativas ISO y HACCP.
- **Material de apoyo:** Fichas técnicas de procesos productivos agroindustriales.
- **Duración:** 6 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción:** Se llevará a cabo un taller práctico donde los aprendices analizarán un proceso agroindustrial y formularán propuestas de mejora utilizando herramientas de análisis como diagramas de flujo y estudios de factibilidad.
- **Ambiente requerido:** Planta de producción agroindustrial o laboratorio de procesamiento de alimentos.
- **Estrategias didácticas:** Aprendizaje basado en proyectos, trabajo en equipo, simulaciones.
- **Materiales de formación:** Formatos de evaluación de procesos, software de modelado de procesos.
- **Material de apoyo:** Manuales BPM, POES y HACCP.
- **Evidencias de aprendizaje:** Informe técnico con propuestas de mejora.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de evaluación de la propuesta de innovación.
- **Duración:** 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:



- **Descripción:** Los aprendices diseñarán y presentarán una propuesta de innovación y mejoramiento para un proceso productivo agroindustrial, evaluando su impacto y factibilidad.
- **Ambiente requerido:** Aula de exposiciones o sala de reuniones empresariales.
- **Estrategias didácticas:** Aprendizaje basado en proyectos, análisis de datos, presentaciones grupales.
- **Materiales de formación:** Normativas sanitarias, modelos de planes de innovación.
- **Material de apoyo:** Software de gestión de proyectos y costos.
- **Evidencias de aprendizaje:** Presentación de la propuesta ante un comité evaluador.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de presentación de propuestas.
- **Duración:** 10 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
VERIFICAR – ACTUAR	Monitoreo del proceso de transformación de alimentos	Reflexión inicial sobre innovación	Análisis de casos y discusión guiada	Identificación de oportunidades de mejora en procesos agroindustriales	Cuestionario de análisis, lista de chequeo
		Contextualización y estudio normativo	Resumen de normativas y aplicación práctica	Aplicación de normativa en procesos innovadores	Evaluación escrita, análisis de documentos
		Taller práctico de formulación de mejoras	Informe técnico con propuestas de mejora	Diseño de estrategias de innovación	Rúbrica de evaluación de la propuesta
		Diseño y presentación de una propuesta de innovación	Presentación de la propuesta ante un comité evaluador	Justificación técnica y económica de la propuesta	Rúbrica de presentación de propuestas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Innovación Agroindustrial:** Implementación de nuevas tecnologías, procesos o metodologías para mejorar la eficiencia, sostenibilidad y competitividad en la agroindustria.



- **Mejora Continua:** Estrategia enfocada en la optimización constante de los procesos productivos para aumentar la calidad y reducir costos.
- **Gestión de Procesos:** Enfoque sistemático para mejorar la eficiencia de las operaciones mediante el análisis y rediseño de los flujos de trabajo.
- **Normativas Agroindustriales:** Reglamentaciones y estándares que rigen la producción, transformación y comercialización de productos agroindustriales, como ISO 22000 y BPM.
- **Desarrollo Sostenible:** Aplicación de prácticas responsables que minimizan el impacto ambiental y maximizan el uso eficiente de los recursos en la industria agroalimentaria.
- **Análisis de Factibilidad:** Evaluación técnica, económica y ambiental de una propuesta de innovación antes de su implementación.
- **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Sistema de control que garantiza la seguridad alimentaria mediante la identificación y control de peligros en los procesos productivos.
- **Ciclo de Vida del Producto:** Análisis de todas las etapas de un producto, desde su diseño y producción hasta su consumo y disposición final, con el objetivo de optimizar su sostenibilidad.
- **Eficiencia Productiva:** Capacidad de un sistema de producción para generar el máximo rendimiento con el menor uso de recursos.
- **Indicadores de Gestión:** Medidas utilizadas para evaluar el desempeño de un proceso, como productividad, costos y calidad.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

- **Codex Alimentarius.** (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- **ISO 22000:2018.** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Organización Internacional de Normalización.
- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2019). Reglamento técnico sobre buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria.
- **HACCP Alliance.** (2021). Manual de implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Decreto 3075 de 1997.** Normas sanitarias para la producción de alimentos en Colombia.
- **Porter, M. E.** (1998). Ventaja competitiva: Creación y sostenibilidad de un desempeño superior. Free Press.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
--	--------	-------	-------------	-------



Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	10 febrero del 2025
-------------------	------------------------------------	-------------------	-----------------------------------	----------------------------

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



ACTA No. 28			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de Planeación de la Segunda Exposición de Proyectos Productivos – Articulación con la Media Técnica			
CIUDAD Y FECHA:	Circasia Q, 15/09/2025	HORA INICIO: 10:00	HORA FIN: 11:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala Profesores IE San José	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: AGROINDUSTRIAL	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Saludo y contextualización2. Revisión del avance de los proyectos productivos3. Definición de la metodología de exposición4. Criterios y equipo de evaluación5. Logística del evento6. Compromisos y seguimiento7. Observaciones finales y cierre			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Definir la fecha, metodología y criterios de evaluación para la exposición de los proyectos productivos de los estudiantes de grado once, como parte del segundo seguimiento en el marco de la articulación con la media técnica.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN <ul style="list-style-type: none">• Se acordó que la exposición de los proyectos productivos se realizará mediante una feria empresarial con stands, en la cual cada grupo presentará su iniciativa productiva de manera visual y argumentativa.• La fecha establecida para la exposición es el 20 de octubre de 2025, en las instalaciones del colegio San José Circasia• La evaluación de los proyectos estará a cargo de un instructor SENA, un docente del colegio y un evaluador externo, quienes valorarán aspectos técnicos, comunicativos y de impacto social.• Se definieron criterios generales de evaluación, los cuales serán socializados previamente con los estudiantes.• El colegio se encargará de la logística interna para la adecuación de los espacios y la convocatoria de la comunidad educativa.• El SENA apoyará con la orientación técnica y el acompañamiento pedagógico previo a la exposición.• Se elaborará una rúbrica conjunta de evaluación que será compartida antes del evento.			
CONCLUSIONES			
Se resaltó la importancia de este espacio como estrategia de visibilización del proceso formativo y de fortalecimiento de competencias emprendedoras en los estudiantes..			



ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS				
ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL	
<p>Coordinar la logística interna para la realización de la feria empresarial en las instalaciones del colegio el día 20 de octubre de 2025.</p> <p>Socializar con los estudiantes los lineamientos de presentación y participación en los stands.</p> <p>Acompañar el proceso de preparación de los proyectos desde el enfoque pedagógico institucional.</p>	Antes del 20 de octubre	Juliana Naranjo		
<p>Brindar asesoría técnica a los estudiantes en la estructuración y presentación de sus proyectos productivos.</p> <p>Apoyar la articulación entre el componente técnico y el académico del colegio.</p>	En curso hasta el 20 de octubre	Fabio Leonardo Orozco		
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES				
NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Juliana Naranjo	IE San José Circasia	SI		
Fabio Leonardo Orozco	SENA Centro Agroindustrial	SI		
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.				
ANEXOS				

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIO LEONARDO OROZCO SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3146985 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2910755 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD
 ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
 INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN
 PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,00

FICHA DE APRENDIZAJE:

2910733 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

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

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE:

2910710 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

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

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3154439 - SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COSECHAR PRODUCTOS AGRÍCOLAS ECOLÓGICOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y DE CALIDAD EXIGIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANEJAR LA PRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROPONER ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN QUE CONTRIBUYAN AL LOGRO DE LOS OBJETIVOS DE ACUERDO CON EL NIVEL DE IMPORTANCIA Y
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REGULAR POBLACIONES ASOCIADAS A CULTIVOS CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DISPONER RESIDUOS DE LAS ACTIVIDADES DE REGULACIÓN DE ORGANISMOS Y MICROORGANISMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

IDENTIFICAR POBLACIONES ASOCIADOS A LOS CULTIVOS ESTABLECIDOS, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

OPERAR MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y EQUIPOS DE REGULACIÓN DE PLAGAS ACORDE CON MANUALES TÉCNICOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 159,70

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: FABIO LEONARDO OROZCO SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL





1. REGIONAL:		QUINDIO			MUNICIPIO:		ARMENIA				
2. CENTRO DE FORMACIÓN:		AGROINDUSTRIAL			CÓDIGO DEL CENTRO:		9120				
3. PROGRAMA SENA A ARTICULAR:		TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			CÓDIGO DEL PROGRAMA:		9366161				
4. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN :		SECRETARIA DE EDUCACION DEPARTAMENTAL									
5. NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE			CODIGO DANE:		16319000377				
6. DIRECCIÓN:		CALLE STA # 12 - 71			TELEFONO:		3103740755				
7. ZONA UBICACIÓN	RURAL		8.	OFICIAL	X	9. CARACTER DE LA EDUCACIÓN	TÉCNICA:		RESOLUCIÓN		
	URBANO	X	SECTOR	NO OFICIAL			ACADÉMICA:	X	RESOLUCIÓN	244	
								FECHA	25 DE OCTUBRE DE 2001		
FECHA DE CONCERTACIÓN:		miércoles, 13 de noviembre de 2024									
INTEGRANTES DEL EQUIPO QUE REALIZA LA ARTICULACIÓN DEL CURRÍCULO:		Blanca Nury Yara Sarazo Fabio Leonardo Orozco Serna Paula Andrea Arias Cocuy Fabian Alberto Zapata Juliana Marcela Naranjo Diego Alberto Pineda									
PROGRAMA DE FORMACIÓN		PLAN INSTITUCIÓN EDUCATIVA						PLAN SENA		TOTAL	
Competencia	Resultados de aprendizaje	¿Está en el Currículo de la IE?		Grado	Área	Asignatura	Docente Responsable	Horas - resultado aprendizaje IE	Instructor Responsal	Horas - resultado de aprendizaje SENA	HORAS POR COMPETENCIA
		SI	NO								
1 Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de	1-Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	2-Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	3-Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente		x	10					INSTRUCTOR SENA	20	

alimentos según programa establecido y normatividad vigente	4. Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	120
	5. Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	6. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	1. Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	70	
2. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	2. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	x	10					INSTRUCTOR SENA	70	300
	3. Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.	x	10					INSTRUCTOR SENA	80	
	4. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos	x	10					INSTRUCTOR SENA	80	
3. Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas	1. Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	180
	2. Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.	x	11					INSTRUCTOR SENA	36	
	3. Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	

planes y programas establecidos por la empresa	4. Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.	x	10					INSTRUCTOR SENA	20	
	5. Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.	x	10					INSTRUCTOR SENA	24	
	6. Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.	x	10					INSTRUCTOR SENA	40	
4. Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento.	1. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	140
	2. Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	
	3. Analizar los 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.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	4. Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	5. Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
5. Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	1. Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	120
	2. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa	x	11					INSTRUCTOR SENA	20	
	3. Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	
	4. Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos	x	11					INSTRUCTOR SENA	40	

6. Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva	1. Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			320
	2. Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	3. Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	4. Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	53			
	5. Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	53			
	6. Encontrar vocabulario y expresiones de inglés técnico en anuncios, folletos, páginas web, etc	x		10	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	40			
	7. Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	x		11	Humanidades	Inglés	Camilo Londoño	54			
7. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	1. Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje.	x		10	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	53			
	2. Interactuar en contextos productivos y sociales en función de los principios y valores	x		10	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	14			
	3. Generar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política		x	10					INSTRUCTOR SENA	12	
	4. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación	x		10	Humanidades	Comunicación oral y Escrita	Carlos Augusto Toro	160			
	5. Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social.	x		10	Humanidades	Comunicación oral y Escrita	Carlos Augusto Toro	14			
6. Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social.	x		10	Ciencias Naturales	Ecología	Juliana Marcela Naranjo	40				

7. Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social	7. Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.	x		10	Ciencias Sociales	Ciencias Políticas	Pastora Guevara	13			476
	8. Generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral.	x		10	Educación Física	Educación Física	Juan Carlos Martínez	53			
	9. Redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva.	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	10. Asumir actitudes críticas, argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social.	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	11. Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA		x	10					INSTRUCTOR SENA	12	
	12. Generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral	x		11	Ciencias Sociales	Filosofía	Fabian Alberto Zapata	13			
	13. Aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional.	x		11	Educación Física	Educación Física	Juan Carlos Martínez	54			
14. Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.		x	10					INSTRUCTOR SENA	12		
Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	x		10	Educación Financiera	Educación Financiera	Daniel Londoño	110			440

pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	x	11	Educación Financiera	Educación Financiera	Daniel Londoño	330			440	
		Nombres				Firma					
Institución educativa	Rector Institución educativa	Javier Ramirez Valencia									
	Coordinador Academico	Blanca Nury Yara Sarazo									
	Lider de articulacion I.E	Juliana Marcela Naranjo				Juliana P. NARANJO					
SENA	Coordinador Academico	Valentina Franco Gutierrez									
	Coordinador Misional Centro Res. 04017 de 2009(Lider de Articulación)	Juan Diego Giraldo Llano									
Instructores Participantes			Fabio Leonardo Orozco Serna								
			Paula Andrea Arias Cocuy								

Página 5

whatsapp - Búsqueda x WhatsApp x FORMATO CURRÍCULO 20 x Nueva pestaña x Correos Fabio Leonardo C x sofia plus - Búsqueda x Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- ✓ Diseño Curricular
- ✓ Ejecución de la Formación
- ✓ Gestión de Ambientes
- ✓ Gestión de Tiempos
- Gestionar Tiempos del Instructor
- Consultar Inasistencia del Aprendiz
- Consultar Registro de Tiempo
- Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
- Registrar Actividad Adicional del Instructor
- Registrar Inasistencia del Aprendiz
- ✓ LMS
- ✓ Matrícula
- ✓ Planeación de la Formación
- ✓ Reportes
- ✓ SGS

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3146957 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Consultar Aprendiz* TI 105482783 CARLOS MAURICIO GIRALDO SALAZAR

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
01/09/2025	30/09/2025	NO PRESENTA JUSTIFICACION	16

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +a143.

Microsoft C... EVIDENCIA... GTH-F-062... Documento... Hero Wars |... Evidencias Grado Deci... Sofia plus y... Sin título... CONSECUT... ESP 11:57 p. m.

whatsapp - Búsqueda x WhatsApp x FORMATO CURRÍCULO 20 x Nueva pestaña x Correos Fabio Leonardo C x sofia plus - Búsqueda x Sofia plus

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

Instructor

- ✓ Diseño Curricular
- ✓ Ejecución de la Formación
- ✓ Gestión de Ambientes
- ✓ Gestión de Tiempos
- Gestionar Tiempos del Instructor
- Consultar Inasistencia del Aprendiz
- Consultar Registro de Tiempo
- Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
- Registrar Actividad Adicional del Instructor
- Registrar Inasistencia del Aprendiz
- ✓ LMS
- ✓ Matrícula
- ✓ Planeación de la Formación
- ✓ Reportes
- ✓ SGS

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3154439 - SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS

Consultar Aprendiz* TI 109552203 EMMANUEL CASTAÑO MARTINEZ

Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
01/08/2025	29/08/2025	LOS COMPAÑEROS MANIFIESTAN QUE EL APRENDIZ PRETENDE RETIRARSE DEL COLEGIO	20
01/09/2025	30/09/2025	NO PRESENTA JUSTIFICACIÓN POR INASISTENCIA	16

Página 1 de 1

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2018 - Bogotá - Colombia - +a143.

Microsoft C... EVIDENCIA... GTH-F-062... Documento... Hero Wars |... Evidencias Grado Deci... Sofia plus y... Sin título... CONSECUT... ESP 11:58 p. m.

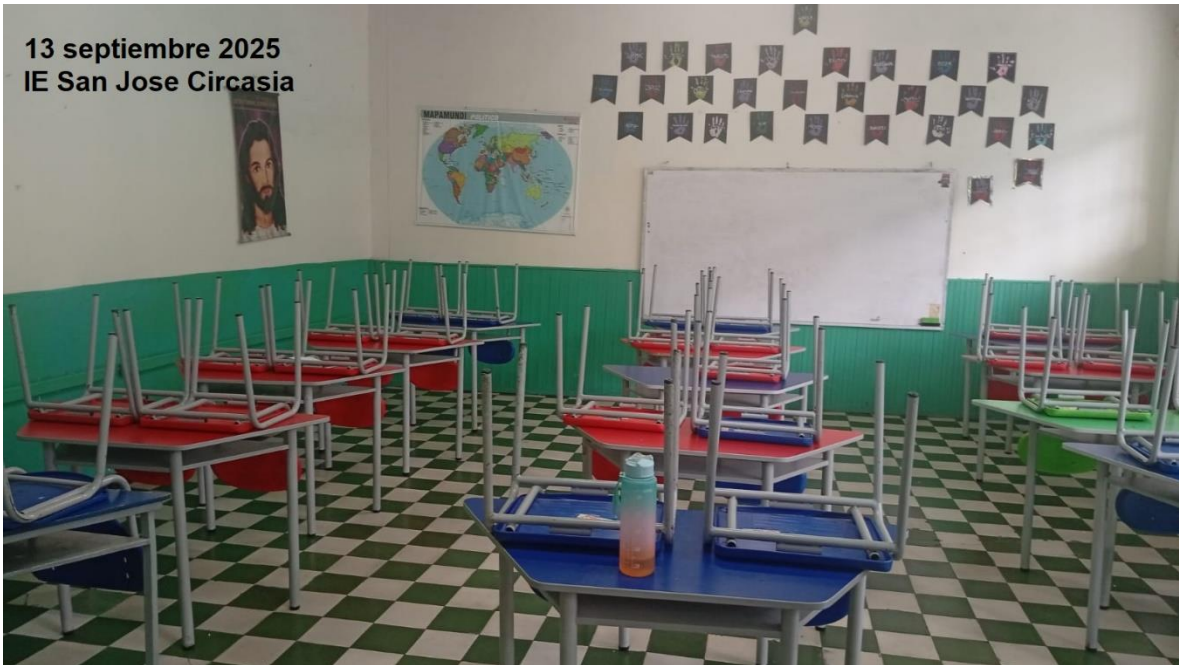
NICOL ANDREA MARIN RODRIGUEZ	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
RAUL ISAAC FLORES CASTAÑEDA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
SANTIAGO RICAURTER CASTAÑO	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
SOFIA NEIRA RAMIREZ	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
TOMAS ROBAYO AMAYA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		
TOMAS WILLIAM QUICENO MONTOYA	Actividad # 1 : Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y	x		10/07/2025	x	
	Actividad #2: Cuestionario técnico y sopa de letras "¿Cómo cuidar un cultivo de forma responsable?"	x		25/07/2025	x	
	Actividad # 3: analizar y aplicar estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados	x		25/08/2025	✗	
	Actividad # 4 Actividades de transferencia del conocimiento. El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento	x		2/10/2025		

SAMUEL GALLEGO VANEGAS	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
SANTIAGO MUÑOZ RAMIREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
SARA TORO BERRIO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
VALERY MANUELA PEREZ AGUIRRE	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
VALERY TATIANA MIRA SISA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X
YAIR ESTEBAN QUIROGA HOLGUIN	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Análisis de casos de innovación en la industria agroindustrial	x	15/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Análisis normativo y principios de innovación en la agroindustria"	x	30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Taller práctico de análisis y mejora de procesos agroindustriales"	x	20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Diseño y presentación de una propuesta de innovación y mejoramiento"	x	2/09/2025	X

JUAN PABLO SAA MORALES	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	
SAMUEL SANCHEZ GIRALDO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL “Actividad de Reflexión Inicial – “El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?”	x		15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	
NICOL DAYANE TORRES GALLEG0	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL “Actividad de Reflexión Inicial – “El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?”	x		15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN TALLER No 2 Actividad de Análisis – “Manual de acción: de la norma al procedimiento”	x		30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN TALLER No 3 - Actividad de Apropiación – “Acciones en marcha: simula, actúa, documenta”	x		20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Protocolo inteligente: plan de acción	x		2/09/2025	X	

JULIANA QUIROGA GERENA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
KAREN DAYANA GALLEG0 CRUZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
KAROLL DAHIANA LOPEZ TINTINAGO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
KEVIN ANDRES VALENCIA JIMENEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
MARIA CAMILA NOGUERA GARCIA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
MARIA JOSE GARZON RAMIREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
NICOLE YULIANA ABONDANO CUCHILLO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
SANTIAGO VALENCIA MAHECHA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
SARA SOFIA GRUESO PIEDRAHITA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
WENDY VANESA YATE MENDEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X
JEISON GUTIÉRREZ BEDOYA.	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	x		10/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: TALLER No 2 – “Las normas del calor” Métodos Térmicos de Conservación de Alimentos	x		30/07/2025	x
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: TALLER No 3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	x		20/08/2025	X
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: TALLER No 4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	x		2/09/2025	X

LUCIANA RUIZ ANDRADE	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
JANNA CAMILA MONTOYA TORO	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
JUAN PABLO MORENO GUTIERREZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
WENDY DANIELA NENGUA MEDINA	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	
ANDRES ALEJANDRO ROZO SANCHEZ	ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL: Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroin			15/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN: "Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El			30/07/2025	x	
	ACTIVIDAD DE APROPIACIÓN: "Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial			20/08/2025	X	
	ACTIVIDAD TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: "Actividad 4: Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de			2/09/2025	X	







PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS**
- Código del Programa de Formación: **733193**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): **PRODUCCION AGROPECUARIA EN LAS I.E. DEL DPTO DEL QUINDIO BAJO SISTEMAS Y NORMATIVAS ECOLOGICAS..**
- Fase del Proyecto (si aplica): **ANALISIS**
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
 - **Fase Análisis:** Conocer las características físico químicas y biológicas para el manejo de suelos mediante uso de herramientas, maquinarias y equipos, logrando sostenibilidad en la producción bajo la normativa ecológica, que permitan un manejo sanitario óptimo acorde a las necesidades del mercado.
- Competencia: **Regular poblaciones asociadas a cultivos conforme a criterios técnicos y normas de la agricultura ecológica.**
- Resultados de Aprendizaje:
 - **Operar maquinaria, herramientas y equipos de regulación de plagas acorde con manuales técnicos y requerimientos de la empresa**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **24 Horas**

2. PRESENTACIÓN

El Manejo Integrado de Plagas, Enfermedades y Arvenses (MIP) es un conjunto de estrategias que permiten identificar, observar y controlar de manera efectiva los organismos que afectan los cultivos. Este enfoque combina prácticas culturales como la adecuada preparación del terreno, el uso de semillas certificadas y el manejo del cultivo con productos orgánicos, biológicos y métodos de control legal y etológico (comportamiento de las plagas). El uso de productos químicos solo se considera como último recurso, cuando las demás estrategias no han sido suficientes, y siempre buscando mantener las plagas, enfermedades y arvenses por debajo del nivel que cause pérdidas económicas.

Para lograr alimentos de alta calidad, saludables y nutritivos, es fundamental planear correctamente desde la selección del lote hasta la ejecución de cada actividad agrícola. La creciente demanda de alimentos por parte de la población mundial exige que la agricultura sea más eficiente, sostenible y responsable. Por eso, se aplican las **Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)**, que ayudan a proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad y garantizar la seguridad y salud tanto de los consumidores como de los trabajadores del campo.

Esta experiencia busca desarrollar habilidades técnicas y formar jóvenes con conciencia crítica, comprometidos con la agricultura ecológica y el desarrollo rural sostenible.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE



Descripción de la(s) Actividad(es): Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.

3.1 Actividades de reflexión inicial

- **Orientaciones del instructor:** El instructor inicia la clase presentando la competencia y los resultados de aprendizaje que se desarrollarán durante el tercer trimestre. A continuación, explica los objetivos de esta etapa de formación:
 - Motivar a los aprendices para participar activamente en las actividades propuestas, resaltando cómo estas fortalecerán sus habilidades técnicas y destrezas en campo.
 - Organizar el proceso de aprendizaje de forma estructurada, orientado al desarrollo integral del aprendiz.
 - Fomentar el trabajo autónomo, sistemático y responsable, integrando el uso de herramientas TIC.
 - Conectar los conocimientos previos de los estudiantes con la nueva información, para facilitar la construcción significativa del conocimiento.
 - Definir claramente las actividades que permitirán recolectar las evidencias del proceso formativo.
 - **Participación del aprendiz:**
 - Escucha atentamente la explicación del instructor sobre la competencia y los resultados de aprendizaje.
 - Se compromete con el desarrollo de las actividades establecidas en el plan de trabajo.
 - Aporta en clase con ideas, preguntas y reflexiones.
 - Entrega las evidencias del proceso formativo haciendo uso de recursos digitales cuando se requiera.
 - **Actividad reflexiva:** Con base en la información compartida y las instrucciones dadas por el instructor, el aprendiz responderá de forma escrita y reflexiva la actividad de Aprendizaje No 1
 - **Ambiente requerido:** Aula de clase o espacio abierto para trabajo grupal.
 - **Estrategias didácticas activas:** Lluvia de ideas, debate guiado, socialización de experiencias locales.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Papelógrafos, marcadores, carteles, Tablero.
 - **Duración de la actividad:** 4 horas.
-



3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios.

Descripción de la actividad: Esta actividad busca que los aprendices comprendan cómo se identifican los problemas en los cultivos y qué opciones tienen para controlarlos de forma técnica y responsable.

- **Orientaciones del instructor:** El instructor explica de manera sencilla y con ejemplos reales los siguientes temas:
 - Cómo los **hongos** y **bacterias** pueden afectar las plantas y dañar los cultivos.
 - Qué es el **umbral de daño**, es decir, el punto en el que el daño en el cultivo empieza a causar pérdidas importantes.
 - Qué significa el **nivel de daño** y cómo se observa en el cultivo.
 - Cuáles son los diferentes **tipos de control** que existen para manejar plagas, enfermedades y malezas (arvenses): control cultural, biológico, físico y químico.

El objetivo es que los estudiantes comprendan cómo se identifican los problemas en los cultivos y qué opciones tienen para controlarlos de forma técnica y responsable.

-
- **Participación del Aprendiz:** El aprendiz desarrolla la **Actividad N°2 – Cuestionario técnico**. Luego de la explicación del instructor, el estudiante desarrollará un **cuestionario escrito** con preguntas sobre: **Esta actividad debe entregarse de forma presencial, escrita a mano en una hoja de cuaderno o en el formato que entregue el instructor.**
 - La forma correcta de usar **herramientas, maquinaria y equipos** para controlar plagas, enfermedades y arvenses.
 - La importancia de observar el daño en el cultivo antes de aplicar cualquier control.
 - Los cuidados necesarios para trabajar de forma segura al operar equipos o aplicar productos.

- **Ambiente requerido:** Aula con acceso a internet.
 - **Estrategias didácticas activas:** Análisis de caso, revisión bibliográfica, Investigación colaborativa, exposiciones.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Computadores, internet, proyector, guías impresas.
 - **Duración de la actividad:** 12 horas.
-



3.3 Actividades de apropiación del conocimiento. Descripción de la actividad: el aprendiz identifica, analice y aplica estrategias de manejo integrado de plagas, enfermedades y arvenses con base en los resultados del monitoreo en los cultivos, empleando responsablemente herramientas, maquinaria y productos fitosanitarios, considerando el umbral de daño económico y las recomendaciones técnicas.

Orientaciones del instructor: El instructor será facilitador y orientador durante el proceso para:

- **Diseñar y socializar** la metodología, recursos y criterios de evaluación de la actividad.
- **Guiar la observación de campo** para garantizar que el monitoreo cumpla con estándares técnicos.
- **Apoyar en el análisis del umbral de daño económico**, explicando su cálculo e implicaciones.
- **Asesorar la construcción del plan de manejo integrado**, enfocándose en técnicas sostenibles y seguras.
- **Supervisar y retroalimentar** la simulación del uso de plaguicidas, enfatizando el uso del EPP, la calibración y prácticas seguras.

Responsabilidades del Aprendiz. El aprendiz debe ser protagonista en el proceso de apropiación y aplicación de los conocimientos mediante la resolución de la Actividad No 3 “**Diagnóstico y Control Responsable en el Agroecosistema**” Sus acciones serán:

1. **Realizar monitoreo en campo**, identificando signos visibles de plagas, enfermedades y arvenses.
 2. **Registrar hallazgos** en fichas técnicas y mapas del cultivo.
 3. **Determinar el umbral de daño económico**, apoyado en datos recolectados y variables del cultivo.
 4. **Diseñar un plan de manejo integrado**, seleccionando métodos acordes a la situación y el enfoque ecológico.
 5. **Simular la aplicación de productos**, atendiendo a las recomendaciones técnicas y procedimientos de bioseguridad.
 6. **Participar activamente** en espacios de retroalimentación, análisis grupal y socialización de resultados.
- **Ambiente requerido:** Parcela didáctica o unidad productiva.
 - **Estrategias didácticas activas:** Práctica guiada, demostraciones, trabajo colaborativo.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Herramientas agrícolas, semillas ecológicas, compost, equipos de protección personal (EPP).
 - **Evidencias de aprendizaje:** Registro fotográfico, bitácora de trabajo, aplicación técnica.
 - **Instrumentos de evaluación:** Lista de verificación, observación directa.
 - **Duración de la actividad:** 32 horas.
-



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento. *Descripción de la actividad:* El aprendiz demuestra la transferencia efectiva del conocimiento adquirido sobre el **manejo de plagas, enfermedades y arvenses** mediante la **capacitación y orientación práctica a terceros**, aplicando el uso adecuado de herramientas, equipos y maquinaria con base en los resultados del monitoreo técnico del cultivo.

Responsabilidades y Acciones del Instructor

- **Orientar la estructura de la actividad**, explicando los propósitos de la transferencia de conocimiento y sus beneficios para el desarrollo agroecológico comunitario.
- **Validar el contenido técnico** que el aprendiz prepara para socializar, asegurando su veracidad, coherencia y nivel de profundidad.
- **Acompañar la ejecución práctica** del ejercicio de capacitación realizado por el aprendiz, observando estrategias de comunicación, dominio del contenido y uso seguro de herramientas.
- **Brindar retroalimentación formativa**, destacando aciertos y áreas por mejorar tanto en el fondo técnico como en la interacción pedagógica del aprendiz.

Responsabilidades y Acciones del Aprendiz

1. **Seleccionar un grupo objetivo** (compañeros, agricultores de la comunidad o familiares) al cual dirigirá su ejercicio de transferencia.
 2. **Diseñar una microcapacitación práctica** (20–30 minutos) enfocada en un cultivo (café, plátano o cítricos) y una problemática puntual (plaga, enfermedad o arvense).
 3. **Construir material de apoyo técnico-didáctico**, como:
 - Cartilla sencilla o infografía explicativa.
 - Cronograma de acción con las herramientas o equipos sugeridos.
 - Lista de verificación de bioseguridad y aplicación segura.
 4. **Realizar una demostración práctica supervisada**, donde explique el resultado del monitoreo, justifique las acciones de manejo y enseñe el uso correcto de las herramientas o productos sugeridos.
 5. **Recopilar evidencia de la experiencia**, incluyendo:
 - Registro fotográfico o en video.
 - Encuesta corta de percepción a los participantes (puede ser oral).
 - Reseña personal reflexiva del proceso.
- **Ambiente requerido:** Campo de cultivo.
 - **Estrategias didácticas activas:** Evaluación participativa, análisis de resultados, recomendaciones grupales.
 - **Materiales de formación y apoyo:** Cuadernos de campo, fichas técnicas, cámara o celular para registro.
 - **Evidencias de aprendizaje:** Informe técnico, recomendaciones de mejora, reflexión escrita.
 - **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de evaluación, lista de cotejo.
 - **Duración de la actividad:** 24 horas.



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Análisis	Conocer las características físico-químicas y biológicas para el manejo de suelos mediante uso de herramientas, maquinarias y equipos, logrando sostenibilidad en la producción bajo la normativa ecológica.	Desarrollar actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.	<p>Ficha de reflexión – Observaciones y toma de decisiones en un cultivo.</p> <p>Cuestionario técnico y sopa de letras Como cuidar los cultivos de manera responsable y la protección del medio ambiente.</p> <p>Informe del diagnóstico y control responsable de plagas y enfermedades en el ecosistemas.</p> <p>Realiza transferencia efectiva del conocimiento adquirido en el manejo de plagas, enfermedades y arvenses</p>	Desarrolla actividades de manejo de plagas, enfermedades y arvenses utilizando herramientas, maquinaria y equipos adecuados, según los resultados del monitoreo en los cultivos. Las acciones se realizarán teniendo en cuenta el umbral de daño económico y aplicando de forma responsable las recomendaciones técnicas para el uso seguro de productos plaguicidas.	Cuestionarios, Informe escrito, exposiciones guiadas, investigación, Analisis de casos, Listas de Chequeo, Observacion directa



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- • **Arvense:** Planta no deseada que compite con el cultivo por agua, luz y nutrientes. Ej: botón blanco, gramíneas.
- • **Bioseguridad:** Conjunto de medidas preventivas para evitar riesgos sanitarios, ambientales y de salud durante las labores agrícolas.
- • **Calibración:** Ajuste técnico de equipos de aplicación para asegurar dosis precisas y uniformes de productos.
- • **Control biológico:** Uso de organismos vivos (depredadores, parasitoides, hongos) para disminuir poblaciones de plagas.
- • **Control cultural:** Prácticas agrícolas que reducen el desarrollo de plagas, como rotación de cultivos, poda y siembra escalonada.
- • **Control químico:** Uso de productos fitosanitarios para controlar organismos nocivos, preferiblemente como última alternativa.
- • **Daño económico:** Pérdida en calidad o cantidad de producción causada por plagas o enfermedades, que afecta la rentabilidad.
- • **Diagnóstico fitosanitario:** Evaluación técnica para identificar presencia y nivel de afectación de plagas, enfermedades o arvenses.
- • **Equipo de protección personal (EPP):** Indumentaria que protege al aplicador de riesgos durante el manejo de plaguicidas (guantes, mascarilla, gafas, etc.).
- • **Extractos vegetales:** Sustancias obtenidas de plantas con propiedades insecticidas, fungicidas o repelentes (ej. ajo, ají, neem).
- • **Fitosanitario:** Relativo a la sanidad vegetal. Incluye productos, prácticas o normas para proteger los cultivos.
- • **Insecticida biológico:** Producto de origen natural (como *Bacillus thuringiensis*) que actúa sobre insectos sin afectar el entorno.
- • **Manejo integrado (MIPE):** Estrategia que combina métodos preventivos, biológicos, culturales y químicos para mantener las poblaciones de plagas por debajo del umbral de daño económico.
- • **Monitoreo:** Observación sistemática del cultivo para detectar a tiempo plagas, enfermedades o problemas agronómicos.
- • **Plaga:** Organismo que causa daños significativos al cultivo, afectando su productividad o calidad.
- • **Productos de síntesis:** Sustancias químicas artificiales utilizadas en el control de plagas; requieren manejo técnico y seguro.
- • **Síntoma:** Manifestación visible de una enfermedad en la planta (manchas, necrosis, marchitez, deformaciones).
- • **Umbral de daño económico (UDE):** Nivel de presencia de una plaga o enfermedad en el que el costo del control se justifica por la posible pérdida económica que evitaría.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**
La agroecología como respuesta a los desafíos del sistema alimentario
<https://www.fao.org/agroecology>
- **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia**
Normatividad sobre producción orgánica y sello ecológico colombiano
<https://www.minagricultura.gov.co>
- **Iberdrola.**
Agricultura ecológica: qué es, beneficios y características
<https://www.iberdrola.com/sostenibilidad/agricultura-ecologica>
- **ICA – Instituto Colombiano Agropecuario**
Cartillas y guías para el manejo integrado de plagas (MIP)
<https://www.ica.gov.co>
- **SENA – Agroecología**
Módulos de formación virtual: Control de plagas y enfermedades en sistemas agroecológicos
<https://www.sena.edu.co>
- **InfoAgro – Portal técnico agrícola**
Control biológico de plagas y enfermedades agrícolas
<https://www.infoagro.com>
- **FAGROTEC – Tecnología Agrícola**
Manual de herramientas agrícolas manuales y mecánicas
<https://www.fagrotec.com/manuales>
- **INTA Argentina – Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria**
Fichas técnicas: manejo seguro de herramientas agrícolas
<https://inta.gob.ar>
- **Resolución 0312 de 2019 – Ministerio de Trabajo (Colombia)**
Estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST
<https://www.mintrabajo.gov.co>
- **Agrosavia**
Recomendaciones para el uso seguro de agroquímicos y equipos de aplicación
<https://www.agrosavia.co>
- **FUNDAGRO**
Manual básico de bioseguridad rural y salud laboral en el agro
Disponible en PDF en repositorios institucionales y bibliotecas digitales.
- **YouTube – Canal FAO Español**
Videos sobre agricultura sostenible, agroecología y control biológico
<https://www.youtube.com/@FAOes>
- **YouTube – SENA TV**
Uso de maquinaria agrícola, EPP, y técnicas ecológicas de cultivo
<https://www.youtube.com/@Senatv>



7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jairo Chacon Castañeda Fabio Leonardo Orozco Serna. Silvia Maria Morales	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	24 junio 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA
- **Fase del Proyecto (si aplica):** HACER -
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** PROCESAR PRODUCTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FUNCIONALES DESEADAS Y PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS, TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA DE AGROINDUSTRIAL
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES
- **Resultados de Aprendizaje:**
 1. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos
 2. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 75 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Esta guía tiene como propósito desarrollar habilidades prácticas y conceptuales en torno al uso de tratamientos térmicos como método de conservación en la industria alimentaria. A través de actividades progresivas que combinan reflexión, contextualización, apropiación y transferencia, el aprendiz comprenderá los fundamentos del proceso térmico, aplicará técnicas específicas y registrará las novedades mediante informes pertinentes.

Las actividades estarán enmarcadas en la normatividad nacional e internacional, promoviendo además el pensamiento técnico, la rigurosidad en el control de variables críticas y la responsabilidad en la toma de decisiones para garantizar la inocuidad alimentaria...



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”

- **Descripción:** Debate guiado en aula sobre experiencias previas en fallas por tratamiento térmico inadecuado. Se analizan ejemplos reales de contaminación o pérdida de calidad por desviaciones térmicas.
- **Ambiente:** Aula con proyector
- **Estrategias:** Torbellino de ideas, análisis de casos, lluvias de errores comunes
- **Materiales:** Videos, artículos técnicos, muestras físicas deterioradas
- **Evidencias:** Relatoría grupal / Participación argumentada
- **Instrumentos:** Rúbrica de reflexión, lista de observación
- **Duración:** 6 horas

3.2 Actividad de Contextualización – “Las normas del calor”

- **Descripción:** Estudio de los parámetros técnicos según tipo de tratamiento térmico (pasteurización, escaldado, esterilización, etc.) y análisis comparativo de normativas (Codex, ISO 22000, Resolución 2674).
- **Ambiente:** Aula TIC
- **Estrategias:** Taller documental, exposiciones cortas, foros normativos
- **Materiales:** Tablas térmicas, fragmentos normativos, fichas técnicas
- **Evidencias:** Matriz comparativa / Participación en análisis
- **Instrumentos:** Rúbrica documental, evaluación escrita
- **Duración:** 10 horas

3.3 Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”

- **Descripción:** Ejecución del tratamiento térmico en un alimento determinado. Se realiza control de temperatura y tiempo, diligenciamiento de registros, y monitoreo de parámetros críticos.
- **Ambiente:** Planta piloto o laboratorio de alimentos
- **Estrategias:** Práctica guiada, aprendizaje basado en tareas, simulación
- **Materiales:** Termómetros, cronómetros, equipos de proceso térmico, fichas de proceso, EPP
- **Evidencias:** Fichas de control / Bitácora técnica / Observación del procedimiento
- **Instrumentos:** Lista de chequeo, rúbrica de desempeño
- **Duración:** 34 horas

3.4 Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”

- **Descripción:** Elaboración de un informe técnico (manual o sistematizado) que incluya: parámetros controlados, incidencias, correcciones y propuestas de mejora. Los grupos presentan el informe ante el grupo para discusión técnica.
- **Ambiente:** Aula TIC / Espacio colaborativo
- **Estrategias:** Trabajo colaborativo, aprendizaje basado en proyectos, presentación técnica
- **Materiales:** Computadores, plantillas de informes, evidencias fotográficas, manuales



- **Evidencias:** Informe técnico entregado / Presentación del informe
- **Instrumentos:** Rúbrica de documento / Coevaluación / Observación directa
- **Duración:** 25 horas

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
HACER	Procesar productos, dando cumplimiento a las propiedades organolépticas y funcionales deseadas y participar en las actividades colaborativas, tecnológicas y operativas de la empresa de agroindustrial	Actividad de Reflexión Inicial – “¿Calor sin control?”	Relatoría grupal / Participación en debate	Claridad conceptual, conexión con inocuidad, participación	Rúbrica de reflexión, lista de observación
		Actividad de Contextualización – “Las normas del calor”	Matriz comparativa de parámetros y normas	Relación entre parámetro técnico y base normativa	Evaluación escrita, rúbrica de análisis
		Actividad de Apropiación – “Dominar el calor: manos al proceso”	Registro de proceso térmico, ficha técnica	Control de variables, ejecución segura, cumplimiento del POES	Lista de chequeo, rúbrica de desempeño
		Actividad de Transferencia – “Informe térmico: del calor al papel”	Informe sistematizado y presentación grupal	Capacidad de síntesis, argumentación técnica, formato claro	Rúbrica de proyecto, observación técnica



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Proceso térmico:** Técnica de conservación que consiste en aplicar calor para inactivar microorganismos patógenos o deteriorantes.
 - **Pasteurización:** Tratamiento térmico leve destinado a destruir microorganismos patógenos sin afectar significativamente las características del alimento.
 - **Esterilización:** Proceso que destruye todos los microorganismos viables, incluidas las esporas.
 - **Bitácora de monitoreo:** Registro técnico de los parámetros críticos durante un proceso.
 - **Codex Alimentarius:** Conjunto de normas internacionales de inocuidad alimentaria creado por FAO y OMS.
-

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- FAO/OMS (Codex Alimentarius) – General Principles of Food Hygiene
- ISO 22000:2018 – Sistemas de gestión de inocuidad
- Resolución 2674 de 2013 – Normas sanitarias colombianas
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas – Manual de procesos térmicos
- Ministerio de Salud – Guía para la conservación de alimentos por calor

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	15 junio 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación:936161
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA E
- Fase del Proyecto (si aplica): HACER
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): PROCESAR PRODUCTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FUNCIONALES DESEADAS Y PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS, TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA DE AGROINDUSTRIAL
- Competencia: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje:
 - Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 35 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Garantizar la inocuidad alimentaria no solo implica identificar puntos críticos de control (PCC), sino también **actuar oportunamente ante desviaciones**. Esta guía está orientada al desarrollo de competencias que permitan al aprendiz implementar acciones preventivas y correctivas conforme al plan HACCP, respondiendo de manera técnica y oportuna ante situaciones de riesgo.

El proceso formativo se desarrollará en contextos reales y simulados, promoviendo una cultura de mejora continua basada en normativa vigente, análisis de datos y toma de decisiones fundamentadas.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

● 3.1 Actividad de Reflexión Inicial – “*El momento de actuar: ¿corregimos o arriesgamos?*”

Descripción: A partir de un caso simulado con desviaciones detectadas en un PCC (p. ej., temperatura fuera de rango), se promueve un debate sobre la importancia de las acciones correctivas. Los aprendices proponen posibles consecuencias de no actuar y reflexionan sobre la responsabilidad técnica.

Ambiente requerido:

- Aula convencional, Planta piloto de alimentos

Estrategias didácticas:

- Estudio de caso
- Torbellino de ideas
- Mapa de consecuencias

Materiales:

- Caso en formato digital
- Tableros, marcadores

Duración: 4 horas

● 3.2 Actividad de Análisis – “*Manual de acción: de la norma al procedimiento*”

Descripción: Socialización del contenido del plan HACCP y normativas (Resolución 2674, Codex) sobre medidas correctivas y preventivas. Los aprendices analizan situaciones reales donde se aplicaron (o no) estas acciones, evaluando su efectividad.

Ambiente requerido:

- Aula multimedia

Estrategias:

- Clase activa
- Debate guiado
- Ejercicio de comparación normativa

Materiales:

- Manual HACCP simulado
- Fragmentos normativos

Duración: 6 horas



● 3.3 Actividad de Apropiación – “*Acciones en marcha: simula, actúa, documenta*”

Descripción: En una práctica guiada en planta, los aprendices detectan una desviación simulada y ejecutan medidas preventivas y correctivas siguiendo protocolos. Luego, registran todo en los formatos establecidos y justifican sus decisiones técnicas.

Ambiente requerido:

- Planta piloto de alimentos

Estrategias:

- Aprendizaje experiencial
- Trabajo colaborativo
- Registro y análisis

Materiales:

- Formatos HACCP
- Equipos de medición (termómetros, medidores, etc.)

Duración: 12 horas

● 3.4 Actividad de Transferencia – “*Protocolo inteligente: plan de acción a prueba de riesgos*”

Descripción: En grupos, los aprendices diseñan un protocolo de acciones preventivas y correctivas ante desviaciones en un PCC específico. Lo presentan y justifican su aplicabilidad técnica.

Ambiente requerido:

- Aula de presentaciones

Estrategias:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Exposición oral
- Retroalimentación entre pares

Materiales:

- Plantilla guía
- Presentaciones visuales

Duración: 13 horas



4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
HACER	Procesar productos, dando cumplimiento a las propiedades organolépticas y funcionales deseadas y participar en las actividades colaborativas, tecnológicas y operativas de la empresa de agroindustrial	Análisis del caso y simulación	Registro de acciones y plan de mejora	Coherencia en acciones, sustento técnico, cumplimiento normativo	Rúbrica de desempeño, lista de chequeo
		Diseño de protocolo de acciones correctivas	Protocolo diseñado y sustentado en grupo	Relevancia de medidas, uso de normatividad, trabajo colaborativo	Rúbrica, coevaluación

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS CLAVE

- **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Sistema preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria mediante la identificación y control de peligros en la producción.
- **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):** Normas y procedimientos que garantizan la higiene y seguridad en la producción de alimentos.
- **PCC (Punto Crítico de Control):** Etapa del proceso donde se debe aplicar un control específico para prevenir o reducir peligros a niveles aceptables.
- **Peligro Biológico:** Contaminación por microorganismos como bacterias, virus y hongos que pueden afectar la seguridad del alimento.
- **Peligro Químico:** Presencia de sustancias tóxicas en los alimentos, como residuos de plaguicidas, metales pesados o aditivos no permitidos.
- **Peligro Físico:** Contaminación por materiales extraños como vidrio, madera o metal en los alimentos.
- **Norma ISO 22000:** Estándar internacional para la gestión de seguridad alimentaria basado en principios de HACCP.



- **Desviación Crítica:** Situación en la que un PCC excede los límites establecidos, requiriendo acciones correctivas inmediatas.
- **Verificación:** Evaluación del cumplimiento de los procedimientos de control mediante inspecciones, auditorías y pruebas analíticas.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- **Codex Alimentarius.** (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- **ISO 22000:2018.** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Organización Internacional de Normalización.
- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2019). Reglamento técnico sobre buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria.
- **HACCP Alliance.** (2021). Manual de implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Decreto 3075 de 1997.** Normas sanitarias para la producción de alimentos en Colombia.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	17 junio 2025 del 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Agroindustria Alimentaria
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada) Capacitar técnicos en procesos agroindustriales para la elaboración de alimentos con materias primas de calidad en las instituciones educativas del departamento del Quindío articuladas con el SENA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada) VERIFICAR
- Actividad de Proyecto (si es formación Titulada) Monitoreo del proceso de transformación de alimentos, formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos
- Competencia
 - Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
 - Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar
 - Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos
 - : incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación
- Duración de la Guía 40 horas

2. PRESENTACIÓN

¡Sean Bienvenidos al último trimestre del año escolar! Hoy, nos embarcamos en un emocionante viaje de aprendizaje y descubrimiento. Durante las próximas semanas, exploraremos un tema fundamental en la coordinación de proyectos: los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto.

Estos parámetros son los pilares que sustentan el éxito de cualquier proyecto. La sostenibilidad garantiza que nuestras acciones sean coherentes con la preservación de nuestro entorno y la satisfacción de las necesidades presentes y futuras. La responsabilidad social nos impulsa a considerar el impacto positivo que podemos generar en la sociedad a través de nuestros proyectos. Y el ciclo de vida del proyecto nos permite comprender su evolución desde la idea hasta la realidad.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial.

- **Instructor:** Introduce el programa de formación, proyecto y guía de aprendizaje, junto con la competencia y resultado de aprendizaje a evaluar.
Introducción al tema: Análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión
- **Aprendiz:** Participa en el desarrollo de la actividad 1.

Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle. En el contexto de la Agroindustria Alimentaria, se presenta el caso de "EcoValle", una comunidad rural del departamento del Valle en Colombia se enfrenta a la degradación de sus tierras agrícolas y a desafíos en la seguridad alimentaria. Los jóvenes migran a las ciudades en busca de empleo, lo que agrava la situación. La comunidad busca desarrollar un proyecto de huerta orgánica para abordar estos problemas. Tu tarea es evaluar la factibilidad del proyecto siguiendo una estructura de fase de factibilidad. Debes elaborar un informe y realizar una presentación oral, apoyándote en recursos visuales, para comunicar tus hallazgos y conclusiones

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

- **Instructor:** Introduce a los participantes en el contexto la Evaluación de Impacto Ambiental y Sostenibilidad en la fase de factibilidad de los proyectos
- **Aprendiz:** En equipos, resuelve el siguiente estudio de caso.

Actividad 2: Actividad 2 Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental: Descripción: El aprendiz analiza los diferentes escenarios presentados e identifica los posibles impactos ambientales y propone medidas de mitigación.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

- **Instructor:** Introduce a los participantes en el contexto la Evaluación de Impacto Ambiental y Sostenibilidad en la fase de factibilidad de los proyectos
- **Aprendiz:** Sigue las orientaciones del instructor y realiza las siguientes actividades.

Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial

En un proyecto pueden enfrentarse dilemas éticos y de responsabilidad social en diferentes etapas del proyecto. El objetivo es discutir y tomar decisiones éticas relacionadas con diversos aspectos del proyecto, enfocados en la responsabilidad social y la sostenibilidad..



3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

- **Instructor:** Instructor: proporciona una orientación inicial para explicar los objetivos de la actividad, los pasos a seguir y las expectativas de los estudiantes. Esto puede incluir la presentación de ejemplos de propuestas de innovación exitosas en la agroindustria alimentaria.
- **Aprendiz:** debe ser un participante activo y comprometido en el proceso de desarrollo de la actividad propuesta de innovación empresarial. Esto implica la aplicación de conocimientos adquiridos, la colaboración en equipo, la creatividad y la toma de decisiones informadas para diseñar soluciones innovadoras en el contexto de la agroindustria alimentaria.

Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de Etiquetado Nutricional en Colombia: En esta actividad, los participantes asumen el rol de auditores encargados de verificar el cumplimiento de la Resolución 810/2021 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Esta resolución establece requisitos de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados en Colombia. El objetivo es comprobar si los productos alimenticios cumplen con estos requisitos

Ambiente Requerido Ambiente polivalente, bibliotecas, espacios virtuales de aprendizaje

- **Materiales:** Televisor (1), presentación en PowerPoint o herramienta similar para la presentación teórica, ejemplos de proyectos productivos, ejemplos de instrumentos de recolección de información, hojas de trabajo para las actividades prácticas, calculadoras, computadoras o dispositivos móviles para el análisis de datos con conexión a Internet, papel, colores, lapices, libreta de apuntes.



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
VERIFICAR	Monitoreo del proceso de transformación de alimentos, formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos	<p>Actividad 1: Evaluación de Factibilidad del Proyecto de Huerta Orgánica en EcoValle.</p> <p>Actividad 2: Simulación de Evaluación de Impacto Ambiental</p> <p>Actividad 3 Simulación de escenario: Decisión Ética en un Proyecto Agroindustrial</p> <p>Actividad 4: Auditoría de Cumplimiento de la Resolución 810/2021 de Etiquetado Nutricional en Colombia</p>	<p>Evidencias de Conocimiento: Desarrollar las habilidades de los aprendices en la búsqueda, selección y evaluación de fuentes de información</p> <p>Evidencias de Desempeño: Los aprendices profundizan en el estudio de casos reales de empresas que han logrado el éxito a través de la innovación en la agroindustria alimentaria. Evidencias de Producto: Los Aprendices desarrollan propuestas de innovación empresarial centradas en la elaboración y preparación de alimentos en la agroindustria alimentaria.</p>	<p>Reconoce y evalúa las diferentes fuentes de información mas relevantes para el desarrollo de proyectos de innovación y mejora en la agroindustria.</p> <p>Aplica los conocimientos adquiridos para profundizar en el estudio de casos reales que han logrado el éxito a través de la innovación en la agroindustria alimentaria.</p> <p>Presenta propuestas de innovación empresarial centradas en la elaboración y preparación de alimentos en la agroindustria alimentaria</p>	<p>Lectura de clase, búsqueda y análisis de la información.</p> <p>Presentacion de informe debe dar parte del concepto analizado según el tema de estudio.</p> <p>Análisis de Lectura, escritura y argumentación</p> <p>Análisis de Estudios de caso y presentacion de resultados, identificar las estrategias de innovación y presentar sus hallazgos de manera efectiva. Rúbrica que evalúa la capacidad del estudiante para presentar su propuesta de manera efectiva,</p>



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- Sostenibilidad: Capacidad de un proyecto para mantenerse a largo plazo sin agotar recursos o dañar el entorno.
- Responsabilidad Social Empresarial (RSE): Compromiso de una organización para operar de manera ética y contribuir positivamente a la sociedad y el medio ambiente.
- Factibilidad: Evaluación de viabilidad de un proyecto para determinar si es práctico y viable en términos financieros, técnicos y operativos.
- Ciclo de Vida del Proyecto: Serie de etapas por las que atraviesa un proyecto, desde su inicio hasta su cierre, incluyendo planificación, ejecución y monitoreo.
- Impacto Ambiental: Efectos que un proyecto tiene en el entorno natural, como la contaminación del aire, el agua o la degradación del suelo.
- Mitigación: Acciones para reducir o minimizar los impactos negativos de un proyecto en el entorno, como la implementación de tecnologías limpias.
- Sostenibilidad a Largo Plazo: Capacidad de un proyecto para mantener su eficiencia y beneficios a lo largo del tiempo sin dañar el entorno.
- Impacto Social: Efectos de un proyecto en la comunidad, como la creación de empleo o el mejoramiento de la calidad de vida.
- Diversidad e Inclusión: Promoción de la igualdad de oportunidades y la aceptación de la diversidad en el lugar de trabajo.
- Ética en la Cadena de Suministro: Aseguramiento de que los proveedores cumplen con estándares éticos en términos laborales y ambientales.
- Cumplimiento Normativo: Adherencia a las leyes y regulaciones que afectan a un proyecto, como permisos y estándares ambientales.
- Riesgos Socioambientales: Posibles amenazas para la sostenibilidad y la responsabilidad social en un proyecto.
- Ética Empresarial: Prácticas éticas en la gestión y operación de una empresa.
- Evaluación de Impacto Ambiental: Proceso de identificación y análisis de los efectos ambientales de un proyecto.
- Responsabilidad Ambiental: Compromiso de minimizar el impacto ambiental y conservar los recursos naturales en la realización de un proyecto.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Cepeda Gómez, Á, Amaya Fonseca, L y Gómez Robles, D. (2022). Innovación agroindustrial para la seguridad alimentaria: estrategias y oportunidades desde una perspectiva gerencial. Bogotá : Fundación Universitaria del Área Andina , 2022.
- Cuevas, R., Osorio, L. F., Bueso, F., & García, C. (2011). Contribuciones de Zamorano a la Agroindustria Alimentaria Regional.
- [7 Avances Tecnológicos en la Industria Alimentaria - AINIA](#)

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

Nombre				Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Fabio	Leonardo	Orozco	Instructor	SENA regional	10 Octubre 2023
		Serna		Contratista	Quindio centro Agroindustrial	

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

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)				



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): CAPACITAR TÉCNICOS EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO ARTICULADAS CON EL SENA E
- Fase del Proyecto (si aplica): VERIFICAR – ACTUAR
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): MONITOREO DEL PROCESO DE TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS, FORMULANDO PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE PRODUCTOS, DILIGENCIANDO FORMATOS.
- Competencia: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- Resultados de Aprendizaje:
 - PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL
 - PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.
 - IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO A LAS NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
 - EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE PROYECTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Esta guía busca orientar a los aprendices en la formulación de propuestas de mejora e innovación en el sector agroindustrial, promoviendo el análisis técnico, económico y social de proyectos, y su impacto en el contexto productivo y social.

A lo largo del proceso, los aprendices:

Participarán en el análisis de viabilidad de ideas de proyecto con base en indicadores de gestión.

Evaluarán el impacto social y productivo de sus propuestas.

Buscarán información confiable y pertinente para sustentar sus ideas.

Además, desarrollarán habilidades para diseñar estrategias innovadoras, identificar oportunidades de mejora y presentar propuestas alineadas con la política empresarial, fortaleciendo el trabajo en equipo y el pensamiento crítico.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- **Descripción:** Los aprendices analizarán estudios de casos sobre empresas agroindustriales que han implementado estrategias de innovación en sus procesos productivos. Se promoverá una discusión guiada sobre los beneficios y desafíos de la innovación.
- **Ambiente requerido:** Aula con acceso a material audiovisual.
- **Estrategias didácticas:** Estudio de casos, lluvia de ideas, discusión guiada.
- **Materiales de formación:** Videos y artículos sobre innovación agroindustrial.
- **Material de apoyo:** Documentos empresariales de casos de éxito.
- **Duración:** 4 horas.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

- **Descripción:** Mediante la lectura y análisis de documentos normativos y técnicos, los aprendices identificarán los principios de la innovación en la industria agroindustrial y su aplicación en la mejora de procesos.
- **Ambiente requerido:** Biblioteca, aula con acceso a normativas digitales e impresas.
- **Estrategias didácticas:** Investigación guiada, exposiciones, análisis de documentos normativos.
- **Materiales de formación:** Manuales de gestión de innovación, normativas ISO y HACCP.
- **Material de apoyo:** Fichas técnicas de procesos productivos agroindustriales.
- **Duración:** 6 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

- **Descripción:** Se llevará a cabo un taller práctico donde los aprendices analizarán un proceso agroindustrial y formularán propuestas de mejora utilizando herramientas de análisis como diagramas de flujo y estudios de factibilidad.
- **Ambiente requerido:** Planta de producción agroindustrial o laboratorio de procesamiento de alimentos.
- **Estrategias didácticas:** Aprendizaje basado en proyectos, trabajo en equipo, simulaciones.
- **Materiales de formación:** Formatos de evaluación de procesos, software de modelado de procesos.
- **Material de apoyo:** Manuales BPM, POES y HACCP.
- **Evidencias de aprendizaje:** Informe técnico con propuestas de mejora.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de evaluación de la propuesta de innovación.
- **Duración:** 20 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:



- **Descripción:** Los aprendices diseñarán y presentarán una propuesta de innovación y mejoramiento para un proceso productivo agroindustrial, evaluando su impacto y factibilidad.
- **Ambiente requerido:** Aula de exposiciones o sala de reuniones empresariales.
- **Estrategias didácticas:** Aprendizaje basado en proyectos, análisis de datos, presentaciones grupales.
- **Materiales de formación:** Normativas sanitarias, modelos de planes de innovación.
- **Material de apoyo:** Software de gestión de proyectos y costos.
- **Evidencias de aprendizaje:** Presentación de la propuesta ante un comité evaluador.
- **Instrumentos de evaluación:** Rúbrica de presentación de propuestas.
- **Duración:** 10 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
VERIFICAR – ACTUAR	Monitoreo del proceso de transformación de alimentos	Reflexión inicial sobre innovación	Análisis de casos y discusión guiada	Identificación de oportunidades de mejora en procesos agroindustriales	Cuestionario de análisis, lista de chequeo
		Contextualización y estudio normativo	Resumen de normativas y aplicación práctica	Aplicación de normativa en procesos innovadores	Evaluación escrita, análisis de documentos
		Taller práctico de formulación de mejoras	Informe técnico con propuestas de mejora	Diseño de estrategias de innovación	Rúbrica de evaluación de la propuesta
		Diseño y presentación de una propuesta de innovación	Presentación de la propuesta ante un comité evaluador	Justificación técnica y económica de la propuesta	Rúbrica de presentación de propuestas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Innovación Agroindustrial:** Implementación de nuevas tecnologías, procesos o metodologías para mejorar la eficiencia, sostenibilidad y competitividad en la agroindustria.



- **Mejora Continua:** Estrategia enfocada en la optimización constante de los procesos productivos para aumentar la calidad y reducir costos.
- **Gestión de Procesos:** Enfoque sistemático para mejorar la eficiencia de las operaciones mediante el análisis y rediseño de los flujos de trabajo.
- **Normativas Agroindustriales:** Reglamentaciones y estándares que rigen la producción, transformación y comercialización de productos agroindustriales, como ISO 22000 y BPM.
- **Desarrollo Sostenible:** Aplicación de prácticas responsables que minimizan el impacto ambiental y maximizan el uso eficiente de los recursos en la industria agroalimentaria.
- **Análisis de Factibilidad:** Evaluación técnica, económica y ambiental de una propuesta de innovación antes de su implementación.
- **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):** Sistema de control que garantiza la seguridad alimentaria mediante la identificación y control de peligros en los procesos productivos.
- **Ciclo de Vida del Producto:** Análisis de todas las etapas de un producto, desde su diseño y producción hasta su consumo y disposición final, con el objetivo de optimizar su sostenibilidad.
- **Eficiencia Productiva:** Capacidad de un sistema de producción para generar el máximo rendimiento con el menor uso de recursos.
- **Indicadores de Gestión:** Medidas utilizadas para evaluar el desempeño de un proceso, como productividad, costos y calidad.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular. (**BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA**).

- **Codex Alimentarius.** (2020). Principios generales de higiene de los alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Mundial de la Salud (OMS).
- **ISO 22000:2018.** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Organización Internacional de Normalización.
- **Ministerio de Salud y Protección Social.** (2019). Reglamento técnico sobre buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria.
- **HACCP Alliance.** (2021). Manual de implementación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- **Decreto 3075 de 1997.** Normas sanitarias para la producción de alimentos en Colombia.
- **Porter, M. E.** (1998). Ventaja competitiva: Creación y sostenibilidad de un desempeño superior. Free Press.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
--	--------	-------	-------------	-------



Autor (es)	Fabio Leonardo Orozco Serna	Instructor	SENA Centro Agroindustrial	10 febrero del 2025
-------------------	------------------------------------	-------------------	-----------------------------------	----------------------------

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LA GERENCIA DE AFILIACIONES Y NOVEDADES CERTIFICA QUE:

El usuario mencionado a continuación registra la siguiente información en el ramo de Riesgos Laborales. La información aquí proporcionada es verídica y se registra conforme a los datos suministrados.

Datos del empleador			
Nombres y apellidos o Razón Social	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA		
Tipo de documento de identificación	NI	Número de documento de identificación	899999034
Datos del trabajador			
Tipo documento y número de identificación	CC 18491760	Nombres y apellidos	FABIO LEONARDO OROZCO SERNA
Fecha de afiliación	2025-02-03	Estado de afiliación	Activo
Fecha de inicio cobertura	2025-02-03	Tipo de vinculación	Independiente
Clase de riesgo	1	Fecha de retiro	

Esta certificación se expide a los 1 días del mes de octubre del 2025.

Cordialmente,

Gerencia de afiliaciones y novedades

Positiva Compañía de Seguros S.A.:

Nit. 860.011.153-6 | Línea Gratuita Nacional: (+57) 01-8000-111-170 - Teléfono: +57 (601) 330 7000
Defensor del Consumidor Financiero: Ana María Giraldo (Principal) - Pablo Valencia (Suplente) |
defensordelcliente@positiva.gov.co | Carrera 10 #97A - 13, Oficina 502. Bogotá | +57 (601) 610 8164 | Lunes a Viernes 8:00
a. m. – 6:00 p. m. | El Defensor, resolverá las quejas o reclamos, actuará como Conciliador ante Positiva
Más información: <https://www.positiva.gov.co/web/guest/defensoria-del-consumidor>

LA ASEGURADORA
DE TODOS LOS
COLOMBIANOS

Puedes interponer una queja ante Positiva, o el Defensor, o la SFC u otro organismo de autorregulación.

www.positiva.gov