

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-09	2025-09	8638319428	I	2025-10-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	535.600	1.500	Banco Occidente
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8628889574	2025-10-03	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES																	DÍAS			PENSIÓN						SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN	Tipo Cot.	Sub. Tipo Cot.	Total	Exento de Parafiscales	Actividad Económica	
N.	ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VTE	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	EPST	AFPT	AFP	EPS	CCF	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FNSOL	FNSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot.	ARL	IBC	Cot.	Cot.	Cot.						
1	CC 24674810	MARTINEZ GOMEZ OLGA LUCIA	1.839.805																	0			30	30	0	30	COLPENSION ES-25-14	1.839.805	294.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.839.805	230.000	SIN CCF-SINCCF	0	0	1.839.805	9.700	0,00522	0	0	0	0	0	59	0	534.100	N	1855101

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
CC 24674810	0	OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ	I	0	POSITIVA - 14-23	ÚNICA	7490	Natural
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES	
63-1	SORRENTO BL 18 APT 203		3122166066		OLGALUMARTINEZ1@GMAIL.COM		N	



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-09	2025-09	8638319428	I	2025-10-07	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	535.600	1.500	Banco Occidente
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
1	8628889574	2025-10-03	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.839.805	1.839.805	1.839.805	0	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	294.400	0	800	0	295.200
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	1	294.400	0	800	0	295.200
EPS(Administradoras: 1)				1	230.000	0	600	0	230.600
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	230.000	0	600	0	230.600
ARP(Administradoras: 1)				1	9.700	0	100	0	9.800
POSITIVA	14-23	860011153	6	1	9.700	0	100	0	9.800
Gran Total					534.100	0	1.500	0	535.600

EFFECTIVO LTDA.
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

N. OS: 9608992548 OV: 070395
Cliente: 113237 PLANILLAS AVAL Aportes en
Linea Arus Compensar Asopagos Simple Hi
Plan
Fecha: 06/10/2025 16:27:05
PAP: 997616
Nombre: Olga
Apellido 1: martinez
NUM PLANILLA: 8628889574
TIPO DE IDENTIFICACION: CÉDULA DE
CIUDADANIA
NUMERO IDENTIFICACION: 24674810
PERIODO: 202509
Referencia: 8628889574 Valor: \$535.600,00

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, Octubre 2025

Señor (a)
JORGE MARIO PARDO CASTRO
Supervisor Contrato 7506296
Centro Agroindustrial
Armenia

Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes Octubre de 2025

Referencia: 7506296 de febrero de 2025

OLGA LUCIA MARTINEZ GÓMEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. 24.674.810 de Génova (Q), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$47.221.646). 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 DOS MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA OCHO PESOS MCTE (\$2.146.438), 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 MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de TRES MILLONES SEIS SETENTA Y NUEVE SEISCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE (\$3.679.609).

MODIFICACIÓN DEL CONTRATO

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS VEINTIUN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS MCTE. (**\$47.221.646**). 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 UN MILLÓN NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTI UN PESOS MCTE (**\$1.993.121**), 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 MCTE. (**\$4.599.511**) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y DOS MIL NOVECIENTOS VEINTE SEIS PESOS M/CTE (**\$3.832.926**).

Plazo: Será hasta el 25 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 de Agroindustria.

Obligaciones Específicas:

N°	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
1	Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta actividad no me fue asignada para este periodo	No Aplica
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	No se realizó en el mes objeto cobro	No Aplica
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realicé evaluación en sofiaplus del curso asignado Aceites esenciales, preparación de conservas de frutas y verduras, aditivos 3328913, 3331765, 3331764, 3344416	Registro sofiaplus y reporte Zajuna
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.	Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Guías de Aprendizaje
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Apliqué según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Plataforma Zajuna: Sesiones en línea, retroalimentación y calificaciones evidencias
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.	Esta actividad no me fue asignada para este periodo	No Aplica
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 procedimientos, plazos y	Realicé evaluación en sofiaplus del curso asignado aceites esenciales con respondiente a la fichas: 3328913, 3331765, 3331764, 3344416	Centro Calificaciones Plataforma Zajuna y Registro sofiaplus



	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.	Se realiza la verificación de aprendices extranjeros de las fichas orientadas y solicitud de actualización de datos de los aprendices	Solicitud de documentos de identificación vigentes a aprendices. plataforma Zajuna: Anuncio actualización de datos personales
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.	Registré, verifiqué y realicé seguimiento oportuno en los instrumentos de Evaluación para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Asistencia ,Pantallazos Correos, Reportes
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.	Esta actividad no ha sido asignada por el centro de formación	No Aplica
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 contrato, cuando el centro lo requiera.	Apliqué el Reglamento de los Aprendices en los programas de Formación Complementaria Virtual.	Plataforma Zajuna, Aplicativo SOFÍA Plus
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.	Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Certificación Formación en Salud y Seguridad en el Trabajo



13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyé al centro de formación en la promoción oferta titulada del Centro Agroindustrial del Sena Regional Quindío y formación complementaria virtual	Pantallazos redes sociales, oferta presencial, ver paginas adjuntas
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta actividad no está contemplada dada la naturaleza contractual como instructor de formación complementaria virtual	No Aplica
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.	No poseo inventario asignado a mi cargo	No Aplica
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.	Se realizo proceso de inscripción para la norma de competencia 240201081 orientar formación E-learning de acuerdo con procedimientos técnicas y normativa en el mes de Junio	Pantallazo inscripción
17	Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Obligación No asignada	No Aplica
18	Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Obligación No Asignada	No Aplica
19	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Participar en encuentros de transferencias del equipo E-pedagogos como capacitación de los lineamientos AVA 2025 de la orientación de formación complementaria virtual	Lineamientos AVA 2025
20	Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve mi autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Horario de Formación Aplicativo Sofia Plus
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.	Conocí el Plan de Acción Vigente y cumplí con los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial o virtual, según sea el caso.	Plataforma Compromiso



22	Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	En el mes de cobro se reportan 160 hora proporcionales al inicio del contrato y ejecutadas según programación de fichas y actividades relacionadas con el objeto contractual	Registro actividades y horas programadas Sofiapius
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 el pago de seguridad social correspondiente al mes de Septiembre de 2025, Planilla 8638319428	Consignación y Planillas de Aportes
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.	Durante este periodo se asignaron actividades de promoción y divulgación del portafolio de servicios de la entidad, las cuales se realizaron a través de redes sociales y grupos de WhatsApp	Grupos WhatsApp Redes Sociales ver paginas adjuntas
25	Entregar copia de los archivos producidos en desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.	Entregue Informes para GC yGF para ejecución, verificación acciones del objeto contractual	Informes SECOP
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 posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	Ajuste alistamiento inicio curso aceites , preparación de conservas anuncios, foros, fichas : 3351030, 3362578, 3362590,3368428	Plataforma Zajuna
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.	Realice solicitud de novedad para la certificación de aprendices del curso 3328913, 3331765,3331764, 3344416	Correo electrónico, sofiapius
28	Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por el Sub director Coordinador Académico0 Supervisor Contratos	Di respuesta oportuna a las solicitudes contractuales de los Directivos del SENA	Correos Electrónicos
29	Entregar resultados instrumentos evaluación aprendices oportunamente	Entregué los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices oportunamente.	Instrumentos de Evaluación
30	Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	No se realiza por que la formación se orienta de manera virtual.	No Aplica



31	Participar caso requerido eventos transferencia tecnológica cooperación nacional internacional intervenga SENA	Para este periodo no participé en procesos de transferencia tecnológica	No Aplica
32	Contribuir ejecución Plan Ambiental Centro aplicar buenas prácticas Salud Ocupacional utilizar adecuadamente Elementos Protección Personal	Contribuí con la ejecución del Plan Ambiental del Centro.	Documentos del Plan Ambiental SIGA
33	Capacitarse idioma inglés MCER nivel A2	Se realizó curso al curso ingles Nivel 4	Registro certificación sofiaplus
34	Presentar mensualmente fechas estipuladas documentos requeridos pago honorarios	Presente la planilla y documentos de pago en las fechas estipuladas y los documentos GC y GF para el pago del mes de cobro	Documentos para pago y según requerimientos cargados SECOP II
35	Mantener actualizado Portafolio Instructor adjuntando formatos actualizados sistema Integrado gestión dispuestos plataforma COMPROMISO pertenecientes guía procesos formativos	Mantuve actualizado mi Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos.	Capturas de pantalla del Portafolio del Instructor actualizado en la plataforma Zajuna. Copias de los formatos actualizados adjuntados en el Portafolio. Registro de fechas de actualización y envío de los formatos.
36	Realizar afiliación administradora riesgos laborales disponga SENA bajo clase riesgo relacionada diseño curricular ejecutar caso tener diseños curriculares varias líneas productivas tener cuenta mayor riesgo asociado	Se mantiene la afiliación entregada en el primer pago	Certificado de afiliación entregado en el primer pago

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.				
2.				

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 la planilla No. 8638319428, del operador ASOPAGOS correspondiente al mes de Septiembre 2025 y ARL riesgo 1. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

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

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$47.221.646
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$ 4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$ 38.789.209
VALOR POR EJECUTAR	\$ 8.432.437

Evidencias en (45) folios
Cordialmente,

OLGA LUCIA MARTINEZ GÓMEZ
Contratista Centro Agroindustrial
C.C. No. 24.674.810 de Génova,Quindio

Recibí a satisfacción:

Firma

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No.9.725.947
Supervisor Contrato 7506296



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	☒	Pública Clasificada	☐
		Pública Reservada	☐

CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCION DE COLOMBIA - PACO

Armenia, Octubre 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 Olga Lucia Martinez Gómez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 24674810, 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 **7506296**

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

JORGE MARIO PARDO CASTRO
C.C. No.9.725.947
Supervisor Contrato 7506296
Cargo

PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,221,646	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR Y EVALUAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2025-02-18	2025-12-25	QUINDIO	
2	\$45,026,666	CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS PERSONALES PARA ORIENTAR LA FORMACION PROFE ...	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA GRU ...	2024-01-30	2024-12-05	CUNDINAMARCA	
3	\$39,343,334	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2020-01-28	2020-11-27	QUINDIO	
4	\$27,107,543	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-02-08	2019-09-17	BOGOTA	
5	\$25,025,566	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2021-01-27	2021-12-19	QUINDIO	
6	\$9,171,479	PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES COMO FACILITADOR DE LA TECNOACADEMIA QUINDIO PAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-10-24	2024-12-20	QUINDIO	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO
FOLIO DE ANEXOS AL INFORME DE GESTIÓN
DOCUMENTO DE APOYO INFORME DE CENTRO

Nombre del instructor: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Mes:Octubre / 2025

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación virtual para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

RESUMEN DE HORAS MES DE COBRO

A continuación, relacionar el reporte de horas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales en el mes de cobro. Es importante que este reporte esté revisado y autorizado por el supervisor del contrato:

PERIODO Dentro del mes de cobro	ACTIVIDAD	HORAS DEDICADAS (mes de cobro)
1-2	3328913	4
1-16	3331765	24
1-8	3331764	12
1-20	3344416	28
1-29	3351030	40
15-31	3362578	26
16-31	3362590	24
21-31	3368428	18
TOTAL HORAS		176

ANEXOS

- 1) Fichas en ejecución
- 2) Anuncios
- 3) Configuración de espacios en el LMS
- 4) Cronograma
- 5) Implementación de sesiones en línea
- 6) Atención sincrónica de chat
- 7) Calificaciones y Realimentación
- 8) Juicios Evaluativos
- 9) Respuesta a las inquietudes de los aprendices
- 10) Registro de Ingresos en la Plataforma
- 11) Asociación de aprendices en el aplicativo senasofiaplus
- 12) Divulgación de la oferta del CENTRO
- 13) Otras actividades asignadas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales

Los siguientes anexos corresponden a las actividades relacionadas con el apoyo a la formación y otras relacionadas con la obligación contractual. Todas las evidencias aquí relacionadas deberán cumplir con lo siguiente:

- 1. **FECHAS:** Deben corresponder a *la ejecución de la formación dentro del mes de cobro*. No se aceptan evidencias de publicaciones, asociación, calificaciones, actividades, comunicación, etc., ejecutadas en un mes diferente al mes de cobro.
- 2. **CAPTURA DE PANTALLA:** Deben ser completas, que evidencie la fecha del equipo correspondiente al mes de cobro. No recortar, no editar, no alterar las capturas.
- 3. **LEGIBLE:** Todas las evidencias deben facilitar la lectura, no se aceptan capturas borrosas, que no sean claras las fechas reportadas.
- 4. **RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL:** Las evidencias deben corresponder ÚNICAMENTE a las obligaciones contractuales y cuando aplique, autorizadas por la supervisión del contrato.
- 5. **CANTIDAD:** El reporte de evidencias es a discreción del instructor, por favor anexar lo solicitado en cada título de los anexos, sin omitir ninguno.
- 6. **SIN EVIDENCIA EN EL MES DE COBRO:** Si hay alguna actividad que no se realiza, no borrar el título, reportar actividad no realizada en el mes de cobro y una corta explicación.

OTRAS ACTIVIDADES

Certificación Curso Inglés

EL CENTRO AGROINDUSTRIAL

CERTIFICA

Que OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ identificado(a) con la Cédula de Ciudadanía No. 24674810 de GENOVA se encuentra realizando el programa de CERTIFICACIÓN EN INGLES BASICO - NIVEL 4 y hasta el momento ha aprobado:

COMPETENCIAS	EVAL	IH
INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	4,5 A	48
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
COMUNICAR HECHOS Y POSIBILIDADES FUTURAS EN INGLÉS DE ACUERDO CON SITUACIONES SOCIALES, LABORALES Y PERSONALES.		
GENERAR SUGERENCIAS Y PROBABILIDADES EN INGLÉS SEGÚN EL CONTEXTO PERSONAL Y SOCIAL.		
UTILIZAR VERBOS AUXILIARES EN INGLÉS APLICADOS A HABILIDADES, PETICIONES, POSIBILIDADES , NECESIDADES E INVITACIONES TENIENDO EN CUENTA ESCENARIOS SOCIALES Y LABORALES.		

FICHA 3328913

ANUNCIOS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (3328913)

Mis cursos / P_92320029_V_3328913_R_63_C_9120 / ANUNCIOS

NUNCIOS

Avisos y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas
21-CERTIFICACIÓN Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	0
20-CIERRE DEL CURSO Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 29 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 29 sept 2025	0
19-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 25 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 25 sept 2025	0
18- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 23 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 23 sept 2025	0
17- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 18 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 18 sept 2025	0
16-INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 18 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 18 sept 2025	0
15-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 17 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 17 sept 2025	0

Buscar

7:48 p. m.
21/10/2025

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: 29/09/2025

UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)	CONFERENCIAS WEB (FECHA - HORA)	EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	FECHAS DE ENTREGA	
				INICIA	FINALIZA
Actividades iniciales	N/A	N/A	Realizar la "Actualización de los datos personales", según indicaciones. No calificable.	05/09/2025	12/09/2025
			Respuestas al "Sondeo de saberes previos". No calificable.	05/09/2025	12/09/2025
			Participación en el "Foro social". No calificable.	05/09/2025	12/09/2025
AA1 - Interpretar las generalidades, clasificación, nomenclatura y etiquetado de los aditivos según la normatividad vigente.	290801040-01 - Comprender las generalidades de los aditivos, su clasificación, nomenclatura y normatividad vigente sobre las etiquetas.	08/09/2025 a las 8:30 AM*	Cuadro comparativo. Describir las semejanzas y diferencias existentes entre la norma colombiana y la europea sobre aditivos. Calificable.	05/09/2025	11/09/2025
			Modelo de etiqueta. Identificar en la etiqueta de un producto alimenticio indicando los aditivos presentes. Calificable.	05/09/2025	11/09/2025
AA2 - Explicar el uso de aditivos en la industria alimentaria, según las características del producto.	290801040-02 - Conocer el uso y la aplicación de colorantes, conservantes, edulcorantes, reguladores de pH y potenciadores de sabor.	12/09/2025 a las 08:30 AM**	Evaluación. Interpretar el uso de aditivos en la industria alimentaria. Calificable.	12/09/2025	16/09/2025
			Actividad interactiva. Reconocer el uso y aplicaciones de aditivos en la industria alimentaria. Calificable.	12/09/2025	16/09/2025
			Presentación. Seleccionar un producto alimenticio y explicar la utilización de aditivos en él. Calificable.	12/09/2025	16/09/2025

Buscar

7:49 p. m.
21/10/2025

FORO

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

ante el instructor y sus compañeros que incluya la información básica, experiencia, ocupación actual, expectativas y cómo considera que podría aplicar los conocimientos adquiridos en su vida.

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Suscribirse a este foro

Debate ↓	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas	Suscribir
☆ PRESETNACIÓN	SEBASTIAN CAM... 10 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 10 sept 2025	1	☒
☆ Presentación personal	DINA ESTER ME... 22 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 23 sept 2025	1	☒
☆ Presentación de aprendiz	NORMA CECILIA ... 28 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 29 sept 2025	1	☒
☆ Presentación...	ANA YOLIMA DI... 27 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 29 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	CESAR LUIS CON... 8 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	CARMEN DANIE... 8 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	FERNANDO JOS... 8 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	DIANA CAROLIN... 7 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	LUZ STELA MEZA... 14 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 15 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	SCARLET SAIRE ... 6 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ PRESENTACION	GABRIEL MONSA... 8 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒
☆ Presentación	YULIET VALENTI... 8 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 8 sept 2025	1	☒

Buscar

7:50 p. m.
21/10/2025

SESIONES EN LINEA

SESIONES EN LINEA

Enlaces sesiones en línea

01- Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 1 08-09-2025

02-Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 2 12-09-2025

03-Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 3 17-09-2025

04-Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 4 23-09-2025

Grabaciones sesiones en línea

Ocultado a los aprendices

00- BIENVENIDA AL CURSO

01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 08-09-2025

02-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 2 12-09-2025

03- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 3 (17-09-2025)

04- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 4 (23-09-2025)

REPORTE DEL CURSO

Ocultado a los aprendices

centro calificaciones 3328913 .xlsx

Buscar

7:51 p. m.
21/10/2025

CALIFICACION

evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Categoría de caracterización*

Competencia de aprendizaje*

Aprendiz*

Juicio Evaluativo

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	KONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES, CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH Y POTENCIADORES DE SABOR.	Aprobada ▾
ACTIVIDAD VIRTUAL	KOMPENDER EL KONCEPTO DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO, ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.	Aprobada ▾
ACTIVIDAD VIRTUAL	APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOS BÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN Y VENTAJAS DEL APPCC.	Aprobada ▾
ACTIVIDAD VIRTUAL	KOMPENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SU CLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTES SOBRE LAS ETIQUETAS.	Aprobada ▾

Página 1 de 1

[Guardar] [Cancelar]

No existen resultados de aprendizaje asociados a la competencia seleccionada correspondiente a la etapa práctica

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

Código del Programa

Versión del Programa

Centro de Formación

Ficha de Caracterización

Tipo de Programa

Cupo Total de la Ficha

Número de Aprendices en la Ficha

Fecha de Terminación de la Ficha

92320029

1

9120 - CENTRO AGROINDUSTRIAL

3328913 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA COMPLEMENTARIA

80

50

02/10/2025

Aprendiz

Identificación Aprendiz	Aprendiz
CE - 459605	ALVARO LUIS MENDOZA SANCHEZ
PPT - 5440608	BARBARA BRISNEIDY VARGAS FRANCIA
CC - 14568077	CARLOS ANDRES CAICEDO GIL
CC - 1193542330	CARMEN ADRIANA WINCLAR HERNANDEZ
CC - 1003266862	CESAR LUIS CONTRERAS CASTILLA
CC - 1117325600	CRISTIAN DAVID RODRIGUEZ MONTAÑEZ
CC - 1013336768	DANIELA GONZALEZ METAUTE

Página 1 de 1

Tipo de Novedad

CANCELACIÓN

Subtipo de Novedad*

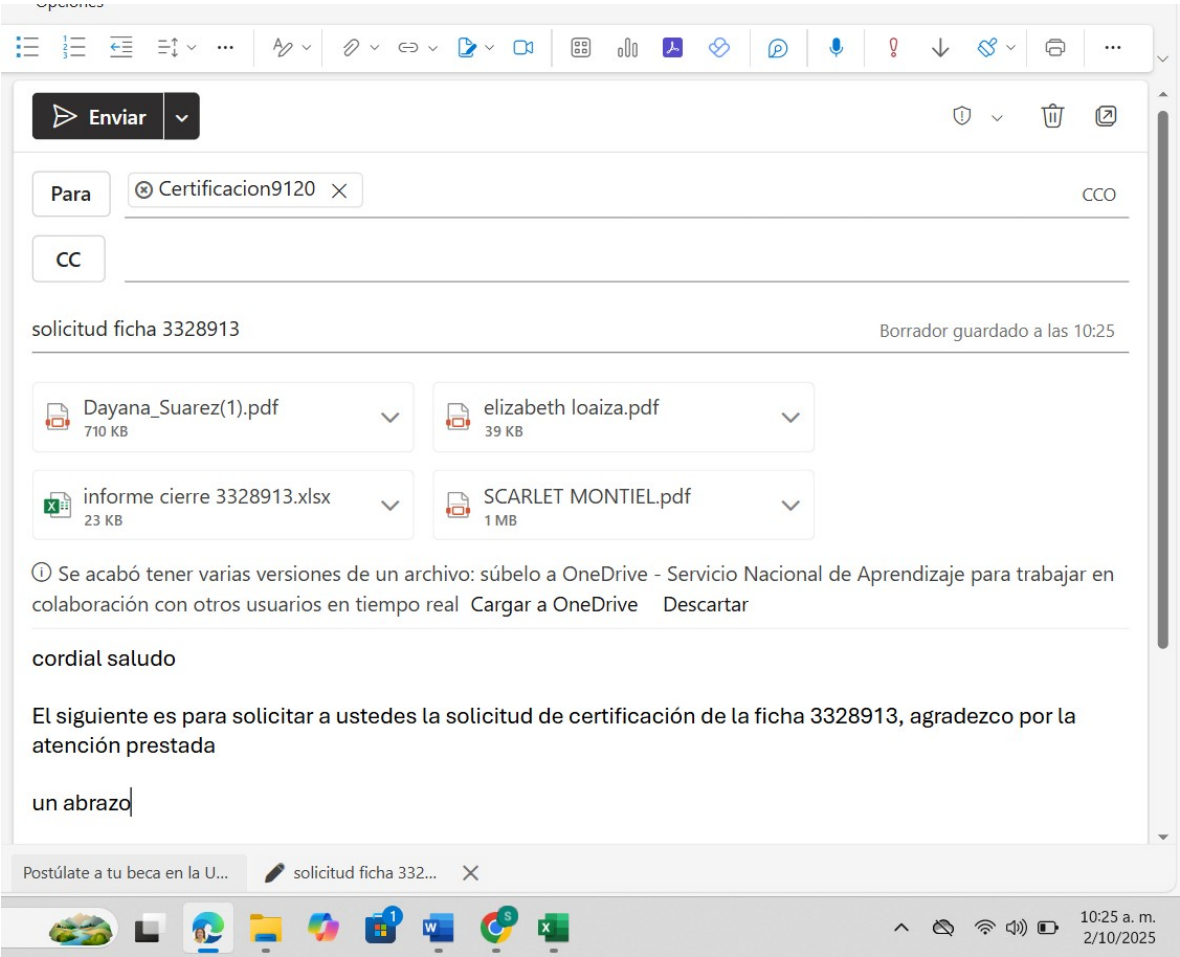
NUNCA INGRESO AL CURSO

Guardar

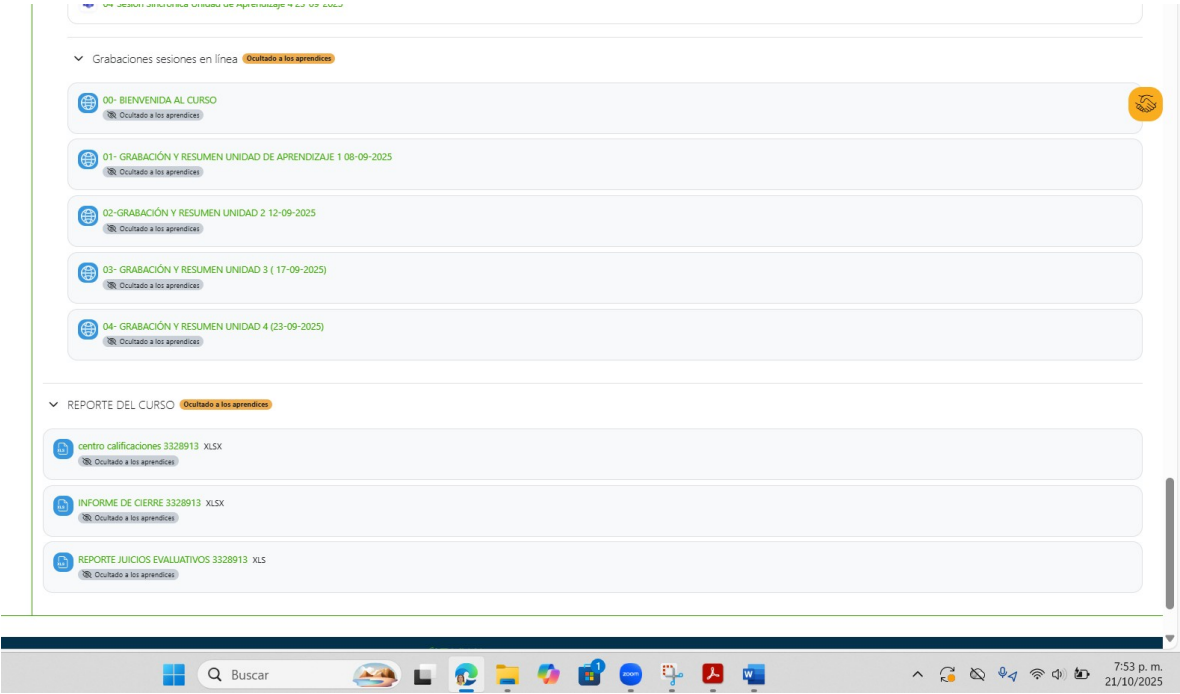
Cancelar

Se ha creado la novedad exitosamente.

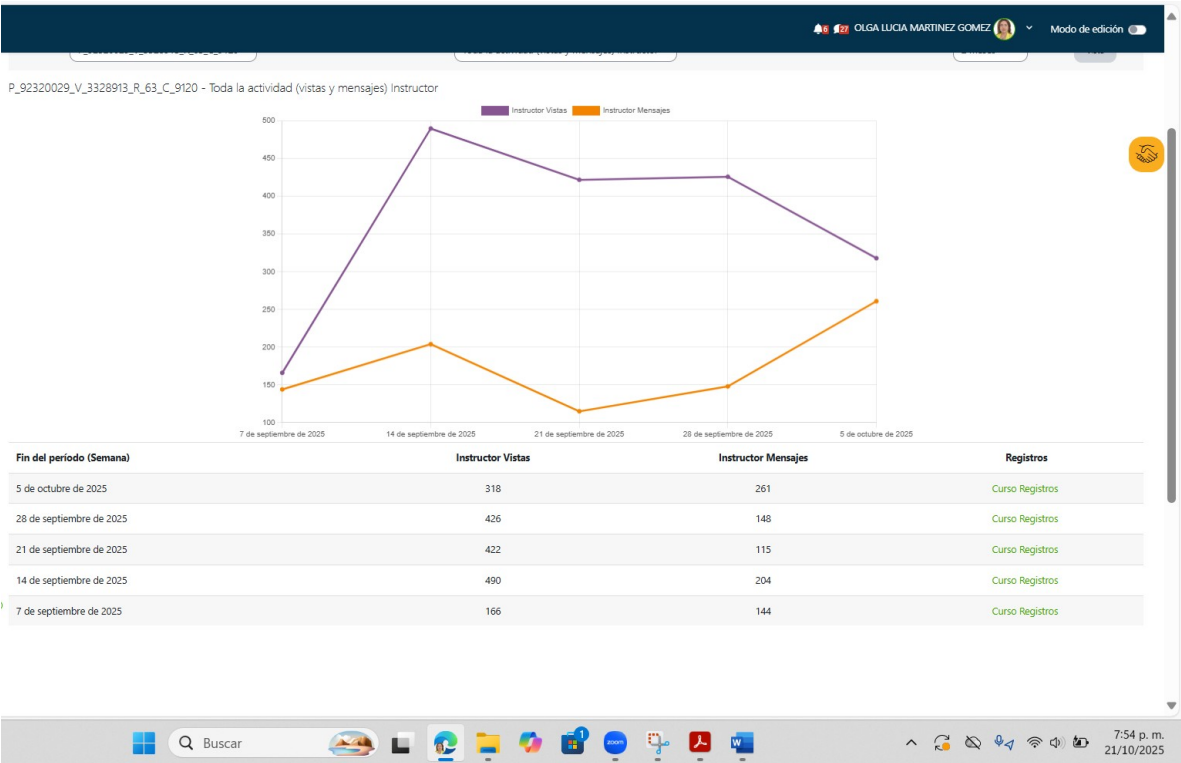
SOLICITUD CERTIFICACIÓN



REPORTE DEL CURSO



ESTADISTICA



3331765

ANUNCIOS

Mis cursos / P.72210086_V_3331765_R_63_C_9120 / ANUNCIOS

ANUNCIOS

Avisos y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

	Comenzado por	Último mensaje	Réplcas
21- CERTIFICACIÓN Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 15 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 15 oct 2025	0
20-CIERRE DEL CURSO Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	0
19-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025	0
18-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	0
17- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	0
16- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	0
15-CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	0
14- GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	0
13- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 Cronometrada	OLGA LUCIA MA... 28 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 28 sept 2025	0

Buscar

7:55 p. m. 21/10/2025

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

Fecha Inicio: 19/09/2025

Fecha Entrega Actividades : 13/10/2025

Fecha Final: 16/10/2025

Clic aquí para ver el cronograma de actividades

Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicia	Termina
Actividades Iniciales		Actualización de los datos personales.	19/09/2025	30/09/25
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.		
Actividad de aprendizaje 1: Reconocer los aspectos principales y la clasificación de los aceites esenciales según sus propiedades generales.	291201022-01: Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención. Evidencia: Presentación. Describir los aceites esenciales. Sesión Sincrónica: Fecha: 20/09/25 Hora:08:30 am	19-09-25	24/09/25
Actividad de aprendizaje 2: Comprender la metodología de extracción, control y la calidad de los aceites esenciales de acuerdo con la normativa que los rige.	291201022-02: Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola.	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites. Sesión Sincrónica: Fecha: 25/09/25 Hora:08:30 am Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.	25/09/25	30/09/25
Actividad de aprendizaje 3: Identificar las propiedades, características y factores que inciden sobre la composición química de los aceites esenciales, según evolución olfativa.	291201022-03: Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.	Evidencia: Cuadros comparativos. Comparar las características de los extractos y las esencias. Evidencia: Taller: Interpretar la composición química y el rendimiento del aceite esencial. Sesión Sincrónica: Fecha: 01/10/25 Hora 08:30 am	01/10/25	07/10/25
Actividad de aprendizaje 4:	291201022-04:	Evidencia: Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país. Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro.		

FORO

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

4. Digite el asunto y el contenido con sus respuestas, luego haga clic en **Enviar**.

ar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Dar de baja mi suscripción a este foro

canizando la fecha límite para publicar en este foro, por lo que ya no puede publicar en él.

bate

	Comenzado por	Último mensaje	Rélicas	Suscribir
Industria Colombiana	DANA SOFIA CA... 13 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 14 oct 2025	1	☒
FORO TEMÁTICO Cronometrado	OLGA LUCIA MA... 18 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 9 oct 2025	2	☒
Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país	PAOLA VANESSA... 10 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	1	☒
Foro argumentación	SEBASTIAN MAY... 9 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	7	☒
FORO	CATALINA CARR... 11 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	1	☒
FORO	CAROL DANIELA... 10 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	3	☒
foro	CAROL JULIANA ... 6 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	5	☒
Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país	JULIETA CAROL... 9 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 10 oct 2025	1	☒
CIERRE FORO TEMÁTICO	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	0	☒
CIERRE FORO TEMÁTICO	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	0	☒

SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*
3331765-ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Competencia de aprendizaje*
SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUIMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO

Aprendiz*
CAROL DANIELA CAMPO

Juicio Evaluativo
Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGROCOLA.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFAATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.	APROBADO

Página 1 de 1

Guardar Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a213;

Grabaciones sesiones en línea

01-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 1 (20-09-2025)

02-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (25-09-2025)

03- GRABACIÓN Y RESUMEN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (01-10-2025)

04-GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (08-10-2025)

SOFTWARE PARA EL CURSO

Ocultado a los aprendices

Material de apoyo al instructor

Ocultado a los aprendices

Reporte del curso

Ocultado a los aprendices

UAE5

Usted se ha identificado como OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ (Cerrar sesión)

Resumen de retención de datos

Buscar

8:02 p. m.
21/10/2025

ESTADISTICA

Mis cursos / P_72210086_V_3331765_R_63_C_9120 / Informes / Estadísticas

Curso

P_72210086_V_3331765_R_63_C_9120

Tipo de informe

Toda la actividad (todos los roles)

Periodo de tiempo - último:

4 semanas

Vista

P_72210086_V_3331765_R_63_C_9120 - Toda la actividad (todos los roles)

Aprendiz

Instructor

Todos

Fin del periodo (día)	Aprendiz	Instructor	Todos	Registros
18 de octubre de 2025	0	0	0	Curso Registros
17 de octubre de 2025	0	0	0	Curso Registros
16 de octubre de 2025	0	16	16	Curso Registros
15 de octubre de 2025	36	11	47	Curso Registros
14 de octubre de 2025	10	77	65	152

FICHA 3331764

ANUNCIOS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3331764)

Mis cursos / P_72210086_V_3331764_R_63_C_9120 / ANUNCIOS

NUNCIOS

visos y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

21-CERTIFICACIÓN

Cronometrada

20-CIERRE DEL CURSO

Cronometrada

19- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4

Cronometrada

18-GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4

Cronometrada

17-SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4

Cronometrada

16- INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 4

Cronometrada

15- CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3

Cronometrada

Comenzado por

Último mensaje

Rélicas

OLGA LUCIA MA...
7 oct 2025

OLGA LUCIA MA...
7 oct 2025

0

OLGA LUCIA MA...
6 oct 2025

OLGA LUCIA MA...
6 oct 2025

0

OLGA LUCIA MA...
30 sept 2025

OLGA LUCIA MA...
30 sept 2025

0

OLGA LUCIA MA...
29 sept 2025

OLGA LUCIA MA...
29 sept 2025

0

OLGA LUCIA MA...
25 sept 2025

OLGA LUCIA MA...
25 sept 2025

0

OLGA LUCIA MA...
25 sept 2025

OLGA LUCIA MA...
25 sept 2025

0

Buscar

8:20 p. m.
21/10/2025

CRONOGRAMA

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

ACEITES ESENCIALES EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3331764)

Mis cursos / P_72210086_V_3331764_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a CRONOGRAMA

Cronograma

Fecha Inicio: 11/09/2025

Fecha Entrega Actividades: 03/10/2025

Fecha Final: 03/10/2025

Clic aquí para ver el cronograma de actividades

Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicio	Termina
Actividades iniciales		Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.	11/09/2025	30/09/25
Actividad de aprendizaje 1: Reconocer los aspectos principales y la clasificación de los aceites esenciales, según sus propiedades generales.	291201022-01: Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia: Actividad interactiva: Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención. Evidencia: Presentación: Describir los aceites esenciales. Sesión Sincrónica: Fecha: 12/09/25 Hora:11:00 am	11-08-25	18/09/25
Actividad de aprendizaje 2: Comprender la metodología de extracción, control y la calidad de los aceites esenciales, de acuerdo con la normativa que los rige.	291201022-02: Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola.	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites. Sesión Sincrónica: Fecha: 17/09/25 Hora:10:30 am Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.	17/09/25	22/09/25
Actividad de aprendizaje 3: Identificar las propiedades, características y factores que inciden sobre la composición química de los aceites esenciales, según evolución olfativa.	291201022-03: Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.	Evidencia: Cuadros comparativos: Comparar las características de los extractos y las esencias. Evidencia: Taller: Interpretar la composición química y el rendimiento del aceite esencial. Sesión Sincrónica: Fecha: 23/09/25 Hora 10:30 am	23/09/25	28/09/25
Actividad de aprendizaje 4: Realizar un producto para la piel a base de aceites aromáticos, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.	291201022-04: Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.	Evidencia: Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país. Evidencia: Actividad interactiva: Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro. Evidencia: Video: Describir el proceso de elaboración de un producto para la piel. Sesión Sincrónica: Fecha: 29/09/25 Hora:00 10:00 am	29/09/25	03/10/25

Última modificación: Jueves, 18 de septiembre de 2025, 14:55

8:23 p. m.
21/10/2025

SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

SESIONES EN LÍNEA

Enlaces sesiones en línea

01- Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 1 11-09-2025

02- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 17-09-2025

03- SESIÓN SINCRONICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 23-09-2025

04- SESIÓN SINCÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 29-04-2025

Grabaciones sesiones en línea

01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 1 (12-08-2025)

02- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 2 (18-09-2025)

03- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (23-09-2025)

04- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (29-09-2025)

SOFTWARE PARA EL CURSO

Material de apoyo al instructor

8:26 p. m.
21/10/2025

CALIFICACIONES

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3331764-ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Competencia de aprendizaje*

SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUIMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO

Aprendiz*

YOLANIS MARIA AMARIS

Juicio Evaluativo

Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.	APROBADO

Guardar

Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

Soy Eval

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a161;

Buscar

8:21 p. m. 7/10/2025

du.co/sofia/home/principal.faces

Iniciar sesión

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3331764-ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Competencia de aprendizaje*

SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUIMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO

Aprendiz*

ANGELA PATRICIA LA ROTA

Juicio Evaluativo

Seleccionar Juicio Evaluativo

Resultados de Aprendizaje Etapa Lectiva

Actividad	Descripción Resultado	Juicio de Evaluación
ACTIVIDAD VIRTUAL	ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.	APROBADO
ACTIVIDAD VIRTUAL	RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.	APROBADO

Guardar

Cancelar

Se ha guardado con éxito el juicio de evaluación. Si se registró un juicio de evaluación como NO APROBADO, se enviará una notificación vía correo electrónico al aprendiz.

Soy Eval

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a161;

Buscar

8:13 p. m. 7/10/2025

SOLICITUD CERTIFICACIÓN

SESIÓN SÍNCRONA

- 01- Sesión Síncrona Unidad de Aprendizaje 1 11-09-2025
- 02- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 17-09-2025
- 03- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 23-09-2025
- 04- SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 29-09-2025

Grabaciones sesiones en línea

- 01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 1 (12-09-2025)
- 02- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 2 (18-09-2025)
- 03- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (23-09-2025)
- 04- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (29-09-2025)

SOFTWARE PARA EL CURSO [Accede a los aprendizajes](#)

Materiales de apoyo al instructor [Accede a los aprendizajes](#)

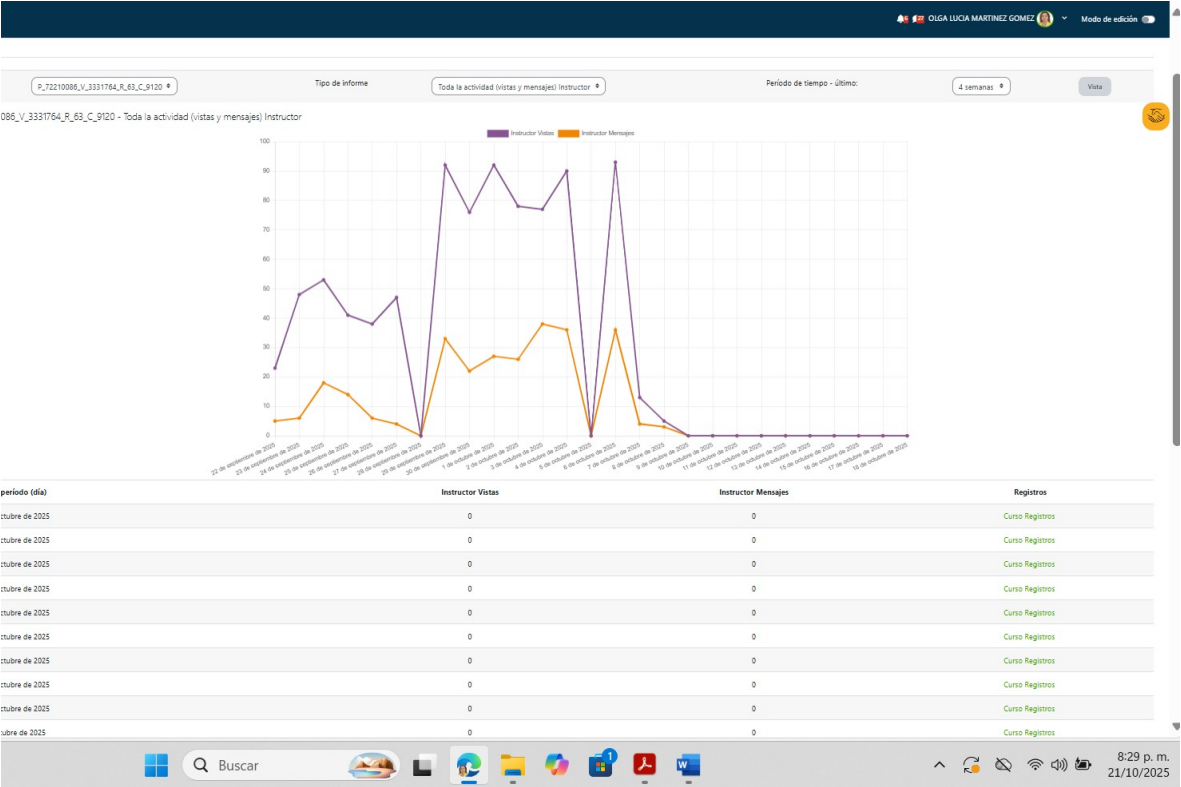
Reporte del curso [Accede a los aprendizajes](#)

- CENTRO CALIFICACIONES.xlsx
[Accede a los aprendizajes](#)
- INFORME DE CIERRE 3331784.xlsx
[Accede a los aprendizajes](#)
- REPORTES JUICIOS EVALUATIVOS 3331784.xls
[Accede a los aprendizajes](#)

@ZULIA

Ústed se ha identificado como OLGA LUCÍA MARTÍNEZ GÓMEZ (Cerrar sesión)
Resumen de retención de datos

ESTADISTICA



FICHA 3344416

ANUNCIOS

OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

Modo de edición

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3344416)

Mis cursos / P_72210086_V_3344416_R_63_C_9120 / ANUNCIOS

IOS

vedades generales

en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

no	Comenzado por	Último mensaje	Réplicas
CERTIFICACIÓN	OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025	0
CIERRE DEL CURSO	OLGA LUCIA MA... 15 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 15 oct 2025	0
CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 4	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 13 oct 2025	0
GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4	OLGA LUCIA MA... 10 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 10 oct 2025	0
SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 4	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	0
UNIDAD DE APRENDIZAJE 4	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025	0
CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025	0
GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 4 oct 2025	0
SESIÓN SÍNCRONA UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	0
INICIO UNIDAD DE APRENDIZAJE 3	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	OLGA LUCIA MA... 1 oct 2025	0
CIERRE UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA... 30 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 30 sept 2025	0
GRABACIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2	OLGA LUCIA MA... 26 sept 2025	OLGA LUCIA MA... 26 sept 2025	0

Buscar

8:32 p. m. 21/10/2025

CRONOGRAMA

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3344416)

Mis cursos / F_72210086_V_3344416_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a CRONOGRAMA

Cronograma

Fecha Inicio: 23/09/2025

Fecha Entrega Actividades: 16/10/2025

Fecha Final: 20/10/2025

Click aquí para ver el cronograma de actividades

Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tempos de entrega	
			Inicio	Termina
Actividades iniciales		Actualización de los datos personales.	23/09/2025	30/09/25
		Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.		
		Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.		
Actividad de aprendizaje 1: Reconocer los aspectos principales y la clasificación de los aceites esenciales, según sus propiedades generales.	251201022-01: Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia: Actividad Interactiva. Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención.	23-09-25	28/09/25
		Evidencia: Presentación. Describir los aceites esenciales. Sesión Sincrónica: Fecha: 24/09/25 Hora: 8:00 am		
Actividad de aprendizaje 2: Comprender la metodología de extracción, control y la calidad de los aceites esenciales, de acuerdo con la normativa que los rige.	251201022-02: Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola.	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites. Sesión Sincrónica: Fecha: 25/09/25 Hora: 8:00 am	29/09/25	03/10/25
		Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.		
Actividad de aprendizaje 3: Identificar las propiedades, características y factores que inciden sobre la composición química de los aceites esenciales, según evolución olfativa.	251201022-03: Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.	Evidencia: Cuadros comparativos. Comparar las características de los extractos y las esencias.	04/10/25	9/10/25
		Evidencia: Taller. Interpretar la composición química y el rendimiento del aceite esencial. Sesión Sincrónica: Fecha: 04/10/25 Hora 10:00 am		
Actividad de aprendizaje 4: Realizar un producto para la piel a base de aceites esenciales, de acuerdo con sus usos y aplicaciones.	251201022-04: Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.	Evidencia: Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país.	10/10/25	16/10/25
		Evidencia: Actividad Interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro.		
		Evidencia: Video. Describir el proceso de elaboración de un producto para la piel. Sesión Sincrónica: Fecha: 09/10/25 Hora: 09 10:00 am		

Última modificación: martes, 7 de octubre de 2025, 11:48

Buscar

8:33 p. m.
21/10/2025

SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

Entrenamiento: "Hacia un futuro sostenible: aceites esenciales y perspectivas uso para la salud"

Vencimiento: viernes, 10 de octubre de 2025, 00:00

Evidencia: Actividad Interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro

Abrió: viernes, 10 de octubre de 2025, 00:00 Cerró: jueves, 16 de octubre de 2025, 23:59

Evidencia: Descripción del proceso de elaboración de un producto para la piel

Apertura: viernes, 10 de octubre de 2025, 00:00 Cierre: jueves, 16 de octubre de 2025, 23:59

SESIONES EN LÍNEA

Enlaces sesiones en línea

01- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (24-09-2025)

02- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (29-09-2025)

03- SESIÓN SINCRÓNICA UNIDAD APRENDIZAJE 3 (04-10-2025)

04- SESIÓN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (10-10-2025)

Grabaciones sesiones en línea

01- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (25-09-2025)

02- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (29-09-2025)

03- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD 3 (04-10-2025)

04- GRABACIÓN Y RESUMEN UNIDAD DE APRENDIZAJE 4 (10-10-2025)

SOFTWARE PARA EL CURSO

Material de apoyo al instructor

Reporte del curso

Accede a los aprendizajes

CENTRO CALIFICACIONES XLSX

Descargar a los aprendizajes

INFORME DE CIERRE XLSX

Descargar a los aprendizajes

Buscar

8:34 p. m.
21/10/2025

CALIFICACIONES

Evaluación ruta de aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3344416-ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Competencia de aprendizaje*

SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUIMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO

Aprendiz*

ADRIANA CONSTANZA BECERRA

Juicio Evaluativo

Seleccionar Juicio Evaluativo

Consultar Resultados de Aprendizaje

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a132;

Buscar

1:06 p. m. 20/10/2025

SOLICITUD CERTIFICACIÓN

los

Leído / No leído

Responder

Responder a todos

Reenviar

Copilot

solicitud certificación ficha 3344416

Resumir

Olga Lucia Martinez Gomez

Para: Certificacion9120

Lun 20/10/2025 14:27

informe cierre 3344416.xlsx

23 KB

cordial saludo

Esperando te encuentres muy bien, el siguiente es para solicitar la certificación de la ficha 3344416, de antemano agradezco todo el apoyo y colaboración, quedo atenta a cualquier inquietud

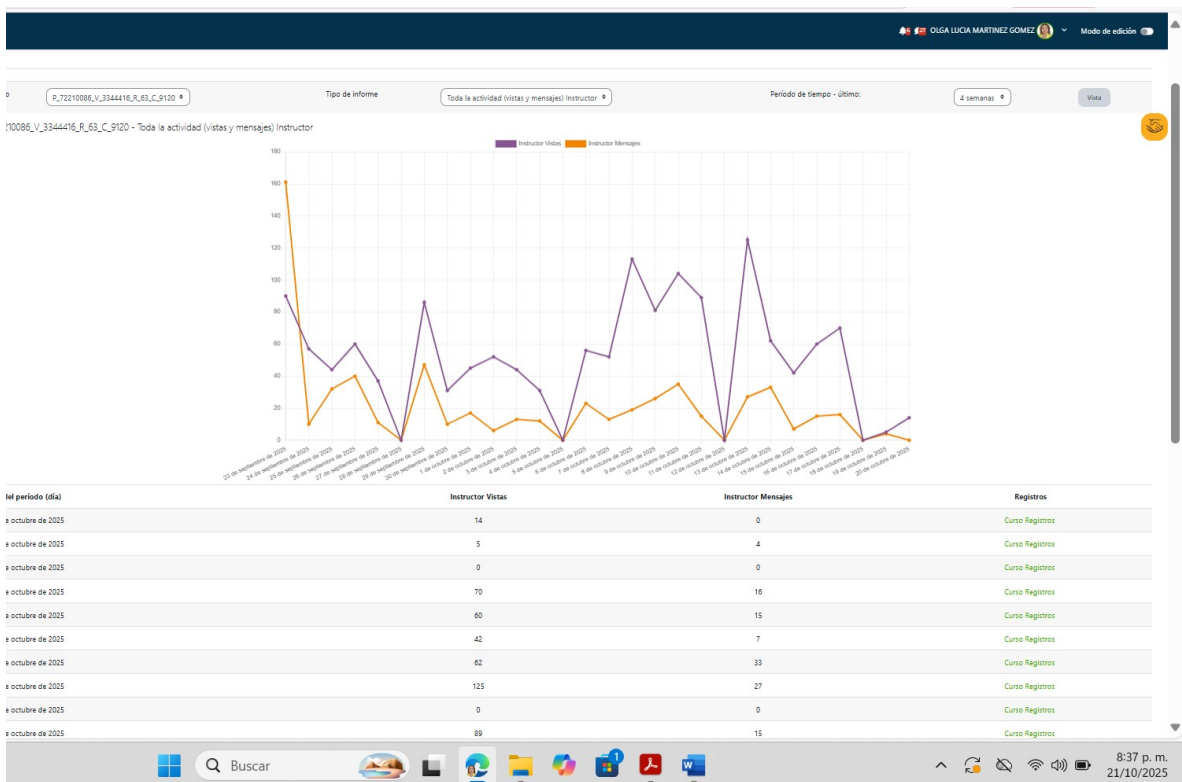
un abrazo

Responder

Reenviar

REPORTE DEL CURSO

ESTADISTICA



FICHA 3351030

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3351030 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Ruta de Aprendizaje*

RUTA VIRTUAL 3351030

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

	Identificación	Nombres	Apellidos	Ruta de Aprendizaje Actual	Estado
☒	CC 79741029	NELSON JAVIER	CASTRO BOHORQUEZ		En Tránsito
☒	CC 1014737402	JOSE LUIS	PALACIOS PARRA		En Tránsito
☒	CC 29361532	MARIA DEL PILAR	HERRERA		En Tránsito
☒	CC 1066718313	CARLOS ANDRES	LOZANO CARCAMO		En Tránsito
☒	CC 1000158511	SOFIA ALEJANDRA	SANTOS FLOREZ		En Tránsito
☒	CC 42144327	MARIBEL	ESTEPA SAENZ		En Tránsito
☒	CC 1116243554	YENNY MARICELA	CAPOTE ORTIZ		En Tránsito
☒	CC 30401995	HILDA MARY	ZAPATA OSPINA		En Tránsito
☒	CC 40400418	DOLLY TERESA	RIVEROS CASTRO		En Tránsito
☒	CC 1049646011	TANIA KATHERINE	ADAME CHAPARRO		En Tránsito

Anterior

1 2 3 4 5 6 7 8

Siguiente

Página 1 de 8

Asociar Ruta de Aprendizaje

ordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=b#

8:57 a. m.
2/10/2025

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3351030 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Ruta de Aprendizaje*

RUTA VIRTUAL 3351030

Consultar Aprendizces

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 80 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: RUTA VIRTUAL 3351030. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia --a205;

8:57 a. m.
2/10/2025

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3351030)

Mis cursos / F_72210086_V_3351030_R_63_C_9120 / Anuncios

Inicio

Inicio y novedades generales

Buscar en los foros

Crear un nuevo tema de debate

Debate

Comenzado por

Último mensaje

Réplicas

17-Grabación Unidad de Aprendizaje 4

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 20 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 20 oct 2025

Réplicas 0

16-Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 4

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Réplicas 0

15- Inicio Unidad de Aprendizaje 4

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Réplicas 0

14-Cierre Unidad de Aprendizaje 3

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 19 oct 2025

Réplicas 0

13- Grabación Sincrónica Unidad de Aprendizaje 3

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 14 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 14 oct 2025

Réplicas 0

12- Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 3

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 9 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 9 oct 2025

Réplicas 0

11- Inicio Unidad de Aprendizaje 3

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 9 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 9 oct 2025

Réplicas 0

10-Cierre Unidad de Aprendizaje 2

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025

Réplicas 0

09- Grabación Unidad de Aprendizaje 2

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 8 oct 2025

Réplicas 0

08-Sesión Sincrónica Unidad de Aprendizaje 2

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 7 oct 2025

Réplicas 0

07-Inicio Unidad de Aprendizaje 2

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025

Réplicas 0

653332 a Unidad de Aprendizaje 1

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 6 oct 2025

Réplicas 0

CRONOGRAMA

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3351030)

Mis cursos / F_72210086_V_3351030_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a 'CRONOGRAMA'

ronograma

Ha Inicio: 02/10/2025

Ha Entrega Actividades: 26/10/2025

Ha Final: 26/10/2025

¡Clic aquí para ver el cronograma de actividades!

Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicio	Terminar
Actividades iniciales		Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.	02/10/2025	08/10/25
Actividad de aprendizaje 1: Reconocer los aspectos principales y la clasificación de los aceites esenciales, según sus propiedades generales.	291201022-01: Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención. Evidencia: Presentación. Describir los aceites esenciales. Sesión Sincrónica: Fecha: 03/10/25 Hora:02:00 pm	02-10-25	08/10/25
Actividad de aprendizaje 2: Comprender la metodología de extracción, control y la calidad de los aceites esenciales, de acuerdo con la normativa que los rige.	291201022-02: Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola.	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites. Sesión Sincrónica: Fecha: 09/10/25 Hora:08:30 am Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.	09/10/25	13/10/25
Actividad de aprendizaje 3: Identificar las propiedades, características y factores que inciden sobre la composición química de los aceites esenciales, según evolución olfativa.	291201022-03: Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.	Evidencia: Cuadros comparativos. Comparar las características de los extractos y /los esencias. Evidencia: Taller. Interpretar la composición química y el rendimiento del aceite esencial. Sesión Sincrónica: Fecha: 14/10/05 Hora 08:30 am	14/10/25	19/10/25
Actividad de aprendizaje 4: Realizar un producto para la piel a base de aceites esenciales, de acuerdo con sus usos y aplicaciones.	291201022-04: Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidroalatos.	Evidencia: Foro. Debatar sobre aceites esenciales y perspectivas del país. Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro. Evidencia: Video. Describir el proceso de elaboración de un producto para la piel. Sesión Sincrónica: Fecha: 20/10/25 Hora:08:30 am	20/10/25	26/10/25

Última modificación: jueves, 2 de octubre de 2025, 13:17

Buscar

8:45 p. m. 21/10/2025

LMS

[illegible]

CENTRO CALIFICACIONES

		OIGUA LUCA MARTINEZ GOMEZ	Modo de edición							
Filtrar por nombre ▾										
		ACETES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (G3S103D)								
		RAP - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.		RAP - Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los riga de acuerdo a una práctica agrícola.		RAP - Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.				
resú / Apellidos ▾	Nombre de usuario	Correo electrónico	Evidencia Actividad Interactiva Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención	Evidencia Presentación Describir los aceites esenciales	Total RAP - Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites	Evidencia Informe Análisis el proceso de extracción de aceites esenciales	Total RAP - Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola	Evidencia Cuestionario Comparativo Comparar las características de los extractos y las esencias	Evidencia Taller Interactivo Compartir rendir con qué se quiere decir un aceite esencial
TANIA KATHERINE ADAME CHARRRO	104964601icc	tariania26@gmail.com	✓ A --- *	✓ A --- *	A	- --- *	✓ A --- D	D	✓ A --- *	✓ A
YINETH ALEXANDRA AMPUDIA SUAREZ	1019051399cc	aierasuaranz17@hotmail.com	- --- *	- --- *	-	- --- *	- --- *	-	- --- *	*
LUISA FERNANDA ARAGONCER ROCHA	1013650238cc	luisa.aragoncer@hotmail.com	✓ A --- *	✓ A --- *	A	✓ A --- *	- --- *	D	- --- *	-
DIANA PAOLA ARANZA GARCIA	1010180083cc	dianapag3@gmail.com	✓ A --- *	✓ A --- *	A	✓ A --- *	✓ A --- *	A	✓ A --- *	✓ A
ELDA ROSA ARROYO JIMENEZ	1002250559cc	arroymojimenezeldarsa@gmail.com	✓ A --- *	✓ A --- *	A	✓ A --- *	- --- *	D	- --- *	-
JENIFER AGUILERA PALACIOS	1148194611cc	jenniferaguilera@gmail.com	- --- *	- --- *	-	- --- *	- --- *	-	- --- *	-
SAMUEL ALBERTO BARRANTIAN LARA	1002412335cc	barrantiansamu@gmail.com	- --- *	- --- *	-	- --- *	- --- *	-	- --- *	-

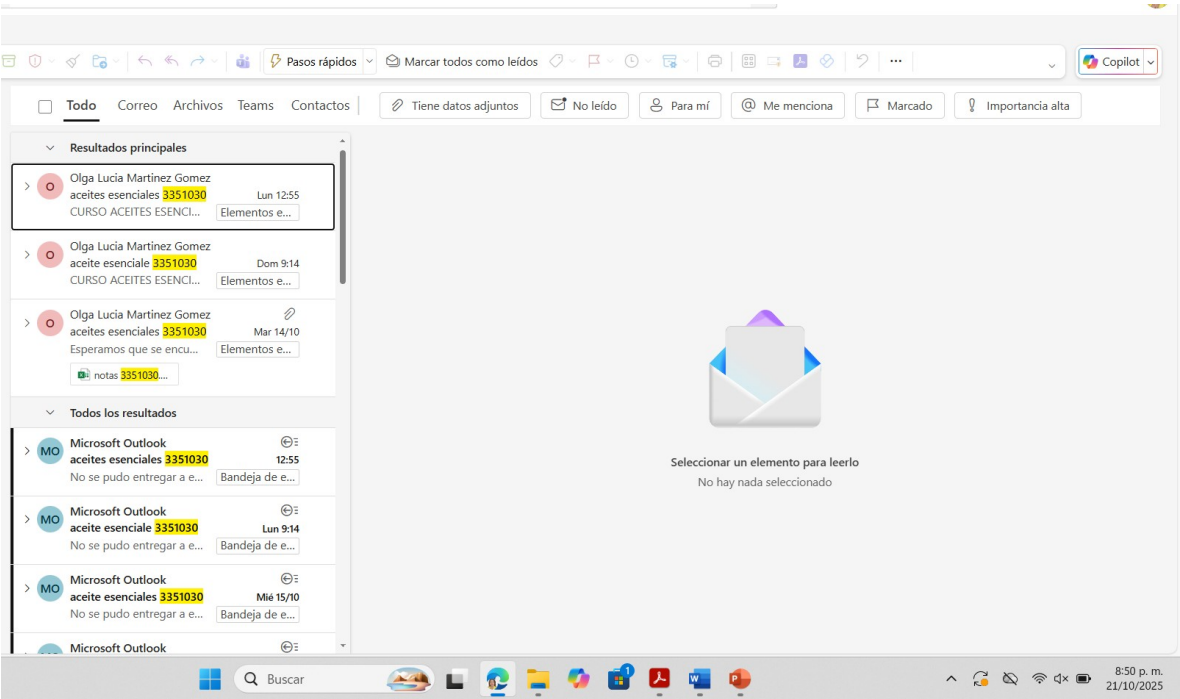
SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

Curso: P_72210086_V_3351030_R_63_C_9120 Tipo de informe: Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor Período de tiempo - Último: 4 semanas Vista

P_72210086_V_3351030_R_63_C_9120 - Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor

Fin del periodo (día)	Instructor Vistas	Instructor Mensajes	Registros
20 de octubre de 2025	145	54	Curso Registros
19 de octubre de 2025	14	3	Curso Registros
18 de octubre de 2025	0	0	Curso Registros
17 de octubre de 2025	35	10	Curso Registros
16 de octubre de 2025	38	10	Curso Registros
15 de octubre de 2025	78	25	Curso Registros
14 de octubre de 2025	61	19	Curso Registros
13 de octubre de 2025	54	16	Curso Registros
12 de octubre de 2025	0	0	Curso Registros
11 de octubre de 2025	25	4	Curso Registros

COMUNICACIÓN



FICHA 3362578

ASOCIAR RUTAS APRENDIZAJES

Ficha de caracterización*

3362578 - ACEITES ESENCIALES APLICACIONES

Ruta de Aprendizaje*

RUTA VIRTUAL 3362578

Cancelar

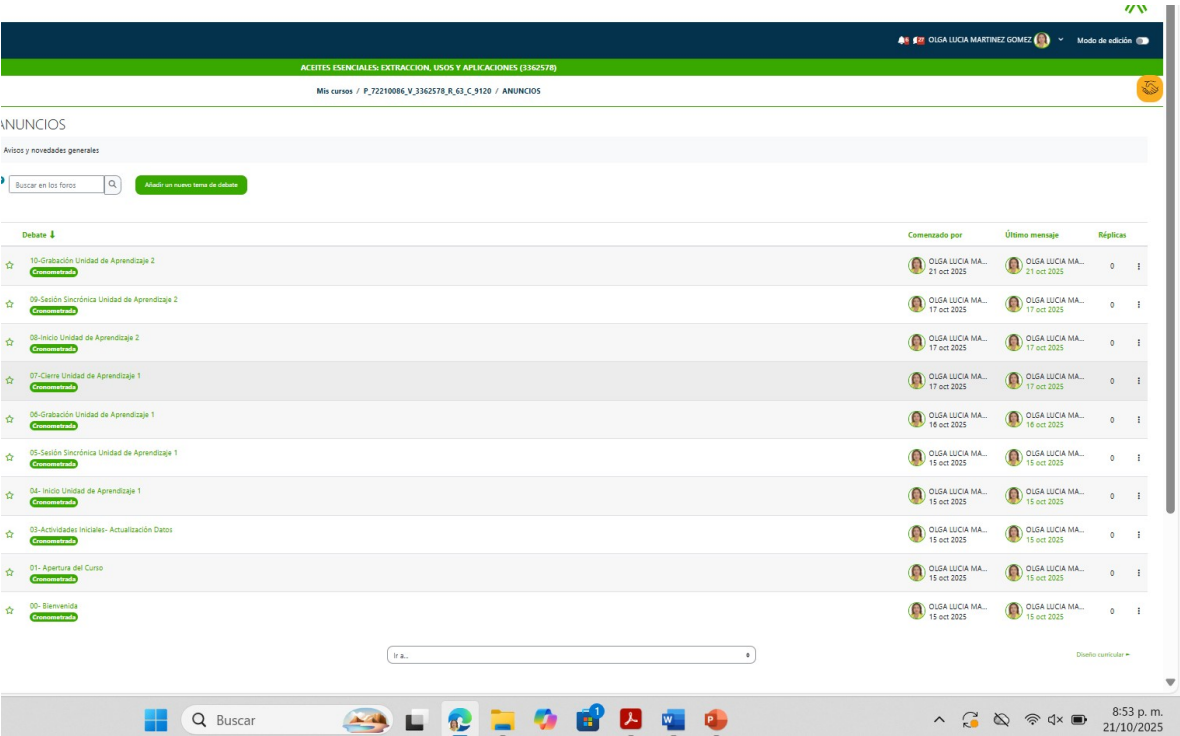
Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje, verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de identificación, etc.) para evitar errores en el proceso de certificación del Aprendizaje. Si necesita hacer modificaciones sobre la información básica del aprendiz, puede hacerlo desde el botón de configuración.

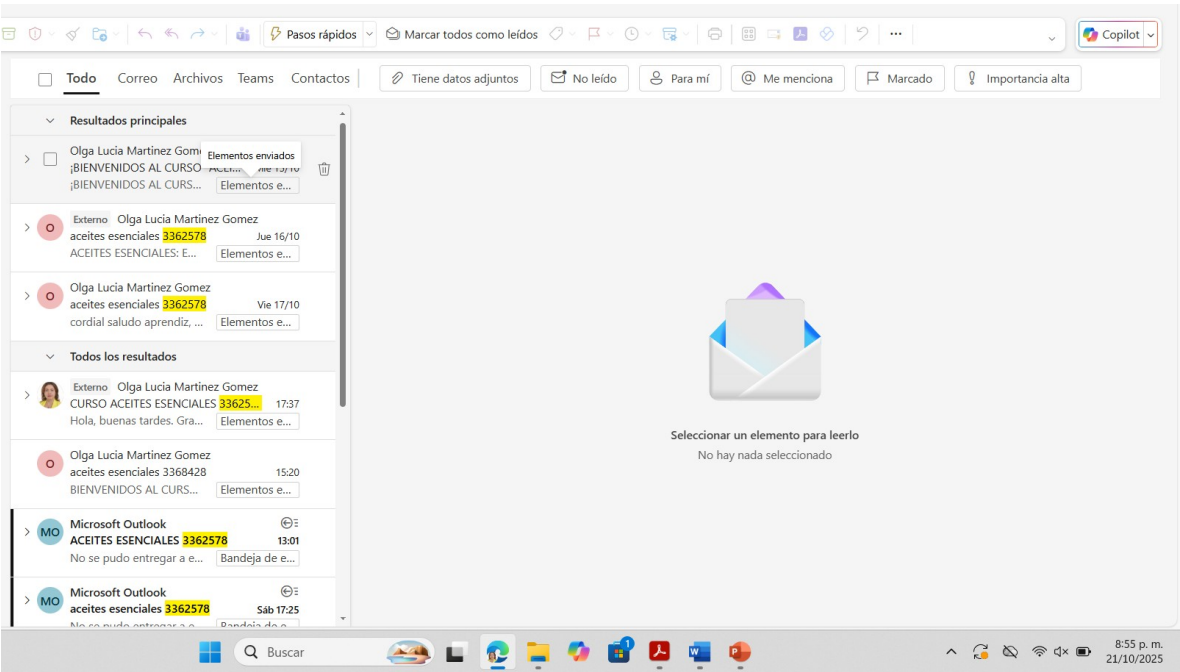
☒	Identificación	Nombres
☒	CC 43997944	ANGIE
☒	CC 1034319587	HERLINDA NINOSKA
☒	CC 43076563	LUZ OMAIRA
☒	CC 49784478	CLAUDIA ELENA
☒	CC 1115084755	STEFANI
☒	PPT 5221048	ELOINA NAZARETH
☒	CC 28359903	CARMEN ELISA



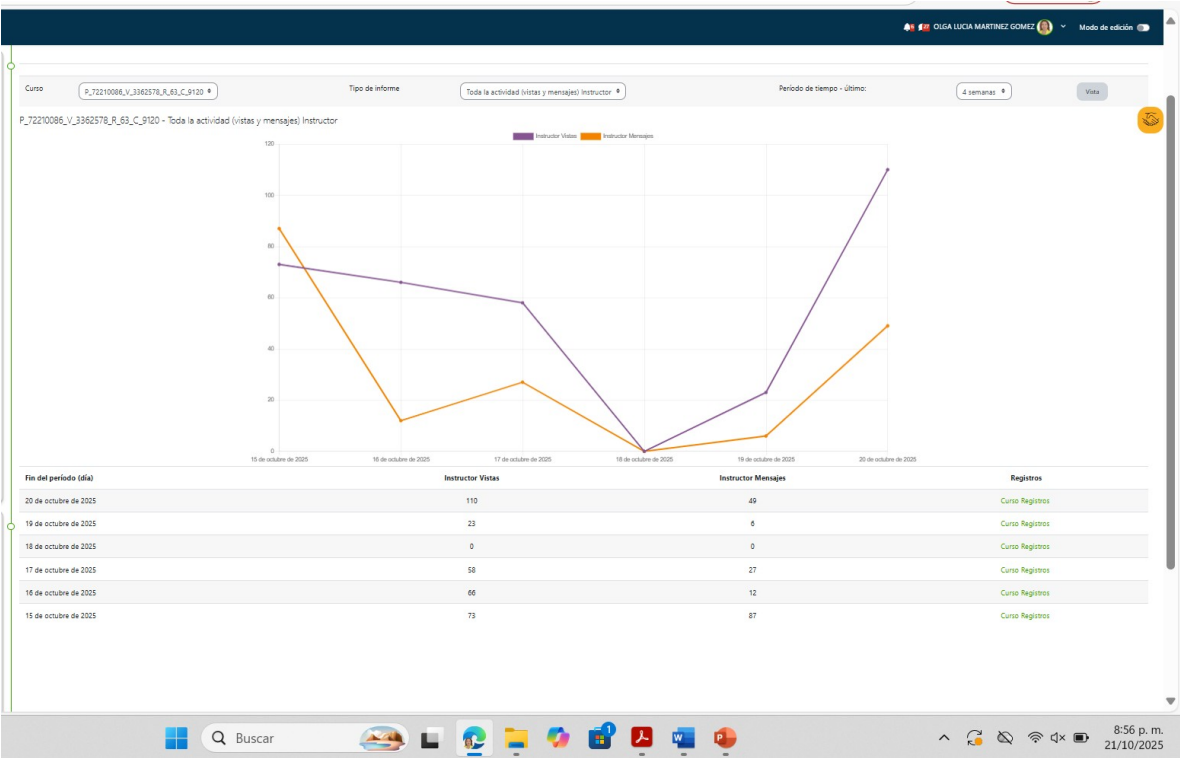
ANUNCIO



CRONOGRAMA



ESTADISTICA



FICHA 3362590

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

7:03 AM

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización*

3362590 - PREPARACION DE COMIDAS Y BEBIDAS VERDURAS

Ruta de Aprendizaje*

RUTA VIRTUAL 3362590

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar los aprendices a la ruta, verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, errores en el proceso de certificación del Aprendizaje, etc.) y realice modificaciones sobre la información básica de los aprendices.

☒	Identificación	Nombres
☒	CC 1001045188	MARIA CAMILA
☒	PPT 5221048	ELOINA NAZARETH
☒	CC 1065893257	PATRICIA
☒	CC 1214716390	LUISA FERNANDA
☒	CC 88154996	JUAN CARLOS
☒	CC 71683969	JOHN JAIRO
☒	CC 42889667	LUZ HERLINDA



ANUNCIOS

LMS

SESIONES Y GRABACIONES EN LINEA

OUGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ
Modo de edición

PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS (1362590)

Mis cursos / P_93610220_V_3362590_R_63_C_9120 / ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1 / Taller práctico. Cambios fisiológicos de la fruta

Taller práctico. Cambios fisiológicos de la fruta

Apertura: jueves, 16 de octubre de 2025, 00:00
Cierre: martes, 21 de octubre de 2025, 23:59

PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Taller práctico: cambios fisiológicos de la fruta. Realizar un análisis de los cambios fisiológicos y metabólicos de dos frutas climatizadas al exponerlas al medio ambiente y establecer recomendaciones de manejo para evitar alteraciones en sus características.

[Click aquí para acceder al intento](#)

Ver todos los avisos
Calificar

Sumario de calificaciones

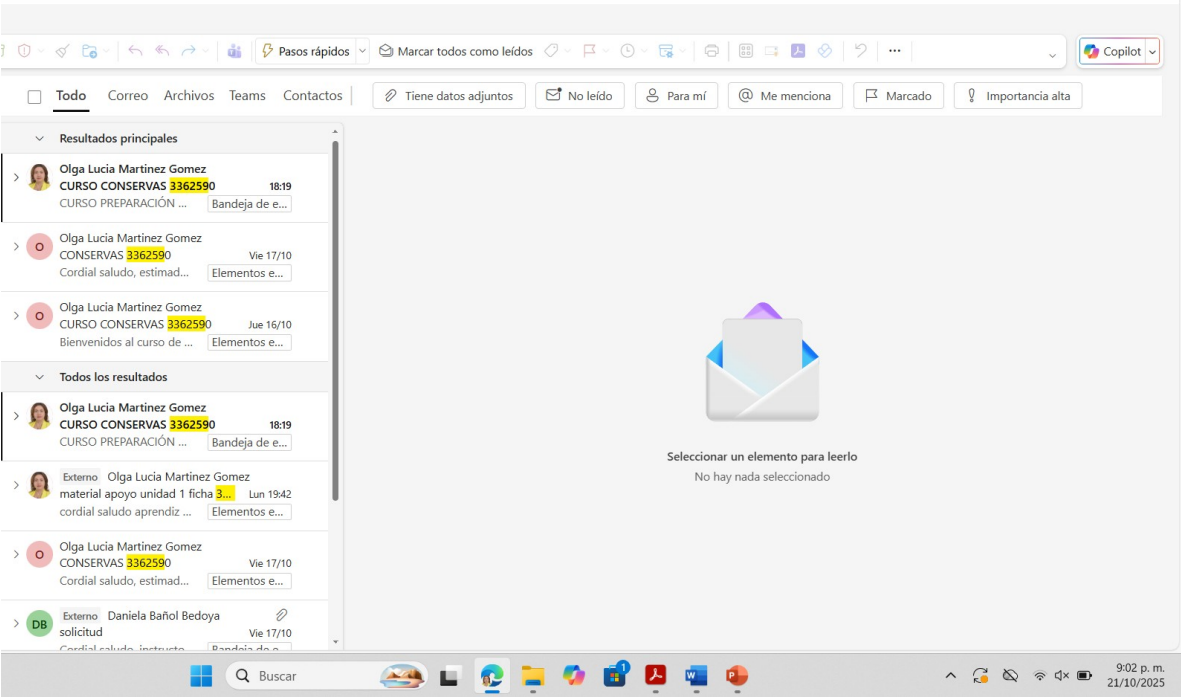
Ocultado a los aprendices	No
Participantes	81
Enviados	13
Pendientes por calificar	9
Tiempo restante	2 horas 57 minutos

Estado de la entrega

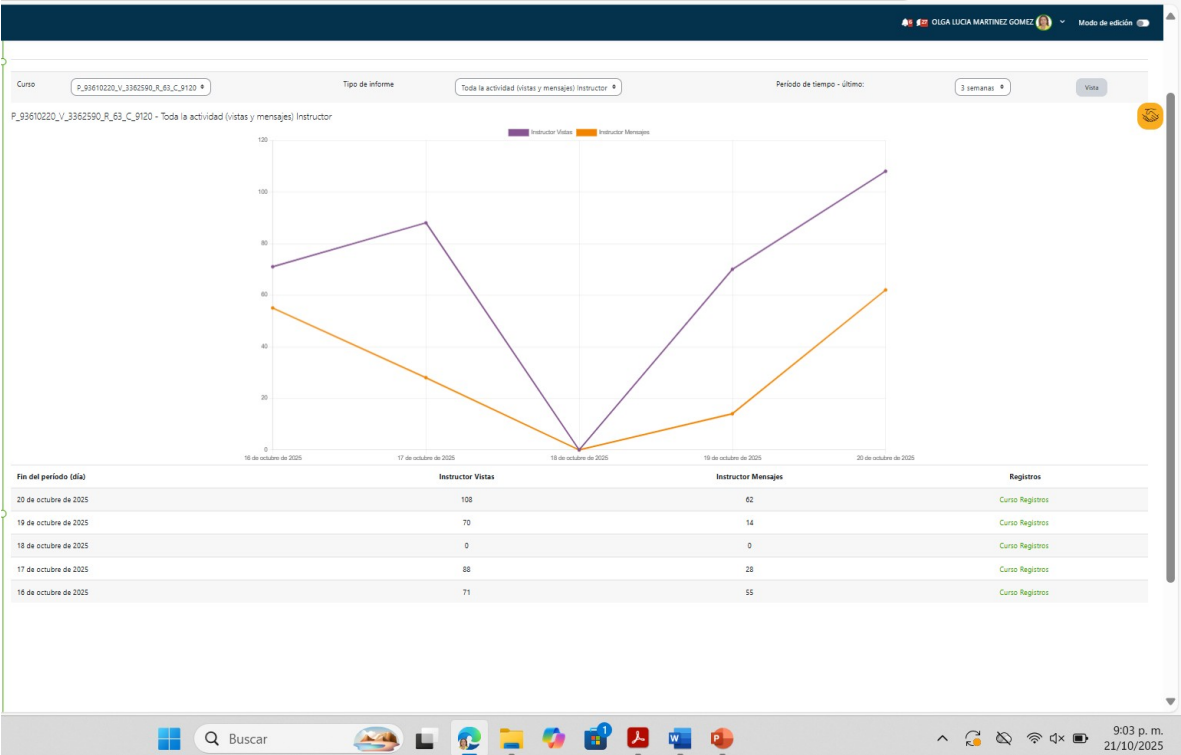
Número del intento	Este es el intento 1 (1 intentos permitidos).
Estado de la entrega	Enviado para calificar

9:01 p. m.
21/10/2025

MENSAJERIA



ESTADISTICA



FICHA 3368428

ASOCIAR RUTA APRENDIZAJE

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3368428 - ACEITES ESENCIALES Y SUS APLICACIONES

Ruta de Aprendizaje* RUTA VIRTUAL 3368428

Cancelar

Aprendices

Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje, verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, errores en el proceso de certificación del Aprendiz, etc.) y realice modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.

☒	Identificación	Nombres
☒	CC 1023874431	JENNYFER
☒	CC 57440609	CARMEN CECILIA
☒	CC 52906385	NUBIA JOHANNA
☒	CC 1014187536	JENNIFER PAOLA
☒	CC 37442775	ZULY CHARINA
☒	CC 53051596	GLORIA PATRICIA

ANUNCIOS

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3368428)

Mis cursos / P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120 / ANUNCIOS

ANUNCIOS

Aviso y novedades generales

Buscar en los foros

Añadir un nuevo tema de debate

Debate

05-Sesión Simbólica Unidad de Aprendizaje 1

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

0

04- Inicio Unidad de Aprendizaje 1

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

0

03- Actualización de Datos- Actividades Iniciales

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

0

01-Apertura del Curso

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

0

00- Bienvenida

Comenzado por OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

Último mensaje OLGA LUCIA MA... 21 oct 2025

0

Via...

Detalles completos

CRONOGRAMA

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3368428)

Mis cursos / P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120 / CRONOGRAMA / Cronograma

Volver a CRONOGRAMA

Cronograma

Fecha Inicio: 21/10/2025

Fecha Entrega Actividades: 13/11/2025

Fecha Final: 17/11/2025

Clic aquí para ver el cronograma de actividades

Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Tiempos de entrega	
			Inicio	Termina
Actividades iniciales		Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.	21/10/2025	31/10/25
Actividad de aprendizaje 1: Reconocer los aspectos principales y la clasificación de los aceites esenciales, según sus propiedades generales.	291201022-01: Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención. Evidencia: Presentación. Describir los aceites esenciales. Sesión Sincrónica: Fecha: 21/10/25 Hora:10:00 am	21-10-25	26/10/25
Actividad de aprendizaje 2: Comprender la metodología de extracción, control y la calidad de los aceites esenciales, de acuerdo con la normativa que los rige.	291201022-02: Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo a una práctica agrícola.	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites. Sesión Sincrónica: Fecha: 27/10/25 Hora:10:00 am Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.	27/10/25	02/11/25
Actividad de aprendizaje 3: Identificar las propiedades, características y factores que inciden sobre la composición química de los aceites esenciales, según evolución olfativa.	291201022-03: Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales	Evidencia: Cuadros comparativos. Comparar las características de los extractos y las esencias. Evidencia: Taller. Interpretar la composición química y el rendimiento del aceite esencial. Sesión Sincrónica: Fecha: 03/11/25 Hora 08:30 am	03/11/25	07/11/25
Actividad de aprendizaje 4: Realizar un producto para la piel a base de aceites esenciales, de acuerdo con sus usos y aplicaciones.	291201022-04: Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.	Evidencia: Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país. Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro. Evidencia: Video. Describir el proceso de elaboración de un producto para la piel. Sesión Sincrónica: Fecha: 08/11/25 Hora:08:30 am	08/11/25	13/11/25

Última modificación: martes, 21 de octubre de 2025, 08:02

LMS

ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES (3368428)

Mis cursos / P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

PRÓXIMOS EVENTOS

Inicio de la Sesión: Presentación Describir los aceites esenciales
domingo, 26 octubre, 11:38 PM

Y si deseas...

PANEL DE NAVEGACIÓN

Mis cursos

Signa principal del sitio

Sesiones

Mis cursos

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

P_72210086_V_3368428_R_63_C_9120

Más...

CALENDARIO

19°C

Parc. nublado

ANUNIO

Aceites Esenciales:
Extracción, Usos y Aplicaciones

SENA

ANUNCIOS

INFORMACIÓN GENERAL

Detalles completos

Información del programa

Saludarse SENA

Documentos de interés para el aprendiz

Foro de dudas e inquietudes

Notificación: martes, 21 de octubre de 2025, 14:27

CRONOGRAMA

Cronograma

SESIONES EN LINEA

Add section

SESIONES EN LÍNEA

+ Añadir una actividad o un recurso

Enlaces sesiones en línea

01- SESIÓN SÍNCRÓNICA UNIDAD DE APRENDIZAJE 1 (02-10-2025)

02- SESIONES UNIDAD DE APRENDIZAJE 2 (07-10-2025)

03- SESIONES UNIDAD DE APRENDIZAJE 3 (04-10-2025)

04- SESIÓN EN LÍNEA UNIDAD APRENDIZAJE 4 (08-10-2025)

+ Añadir una actividad o un recurso

Grabaciones sesiones en línea

+ Añadir una actividad o un recurso

Grabaciones sesiones en línea (copia)

+ Añadir una actividad o un recurso

Add section

SOFTWARE PARA EL CURSO

Software para el curso

+ Añadir una actividad o un recurso

Add section

Buscar

9:16 p. m. 21/10/2025

MENSAJE

3368428

Olga Lucia Martin...

Todo

Correo

Archivos

Teams

Contactos

Tiene datos adjuntos

No leído

Para mí

Me menciona

Marcado

Importancia alta

Resultados principales

Olga Lucia Martínez Gomez

aceites esenciales 3368428

CURSO ACEITES ESENCIAL...

18:04

Elementos e...

Olga Lucia Martínez Gomez

aceites esenciales 3368428

BIENVENIDOS AL CURSO "...

15:20

Elementos e...

Externo Daniela Bañol Bedoya

solicitud

Cordial saludo, instructora ...

11:49

Bandeja de e...

Seleccionar un elemento para leerlo

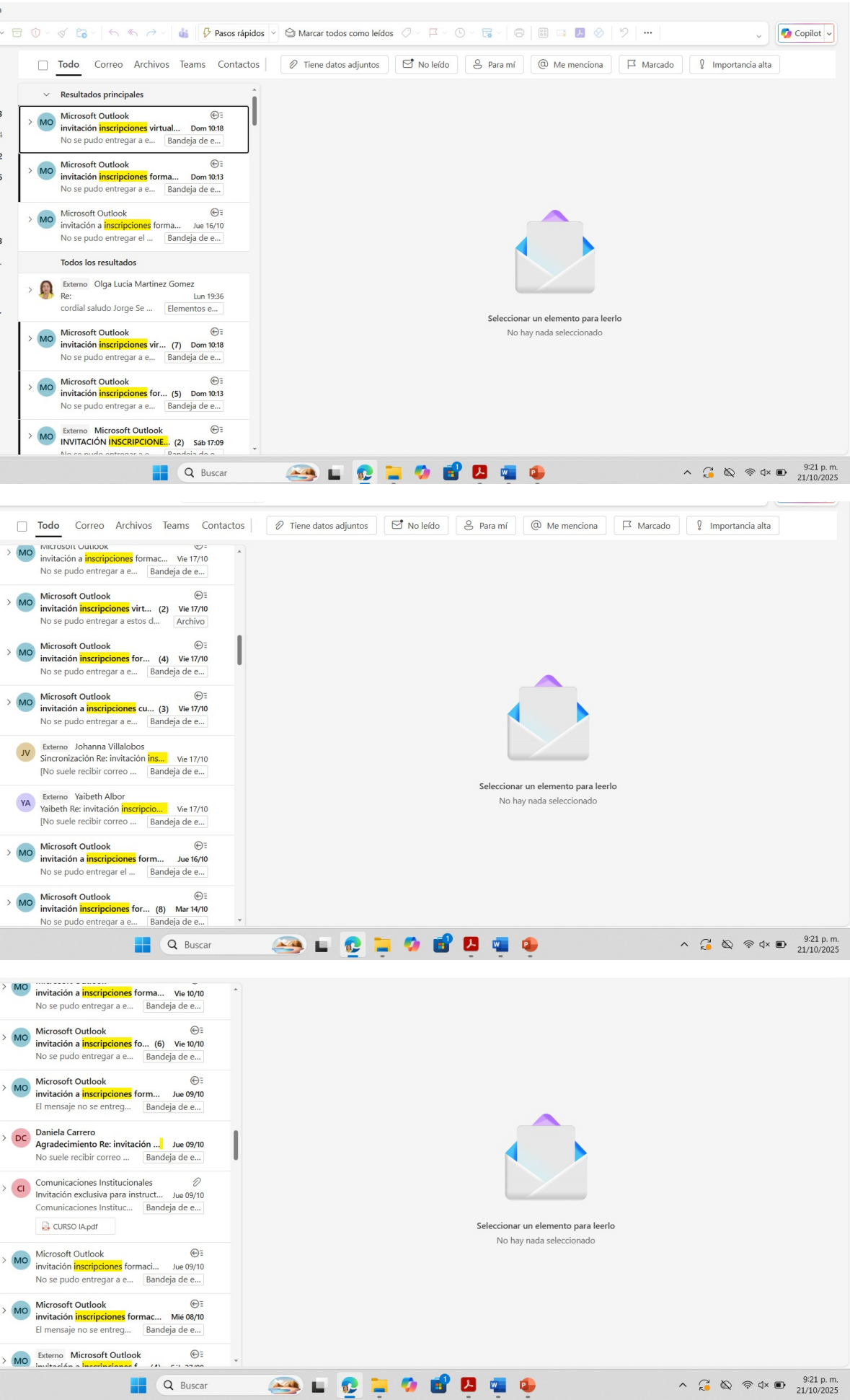
No hay nada seleccionado

Buscar

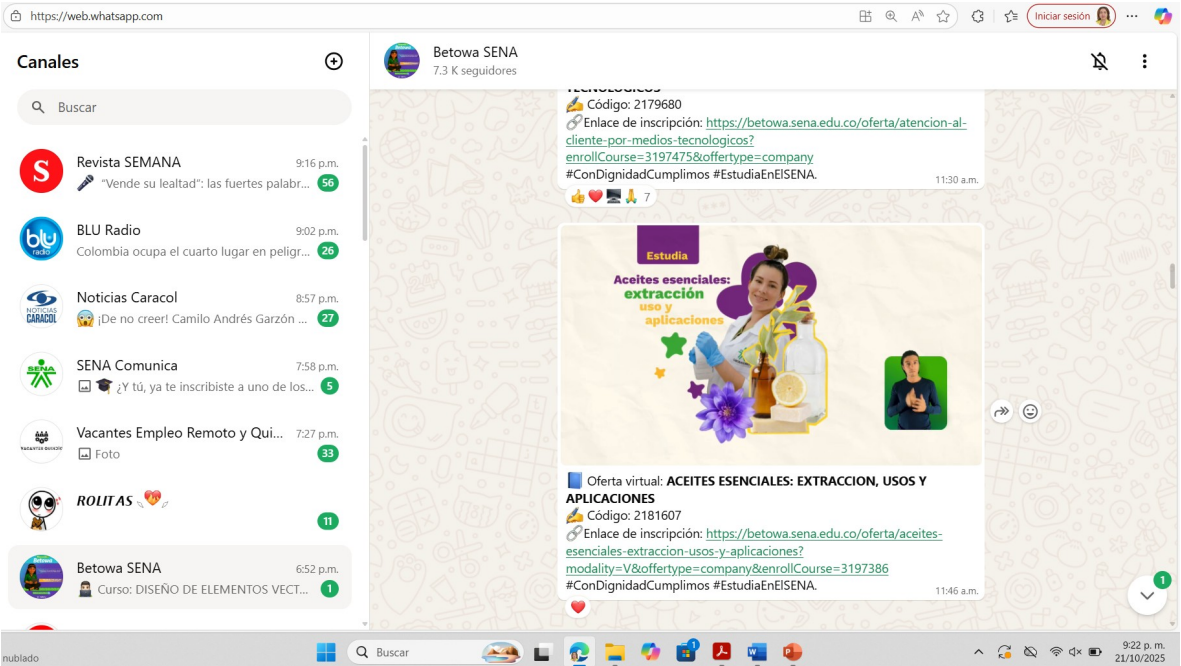
9:17 p. m. 21/10/2025

OTRAS ACTIVIDADES

OFERTA BOLSA CORPORATIVA



APOYO PROMOCIÓN DIVULGACIÓN OFERTA



Tú

Hoy a la(s) 2:42 p.m.

83

curso de aprendiz digital SENA

Fecha de inicio: 18 de noviembre

Solo debes ingresar el código de empresa **2318409**

en el siguiente link

betowa.sena.edu.co/oferta/apre...

83

Buscar

9:20 p.m. 21/10/2025

Tú

Hoy a las 8:18 p.m.

23

SENA

¡Que no finalice el año, sin darte una oportunidad con el SENA!

Cuarta Oferta de Formación Virtual

2025

Ingresa ya a betowa.sena.edu.co y regístrate.

◆ Certifícate **gratis** como **tecnólogo**.

◆ Más de **60 mil cupos** en **15 programas**.

◆ **Fácil y sin intermediarios**.

◆ Sé candidato a un **Contrato Laboral de Aprendizaje**.

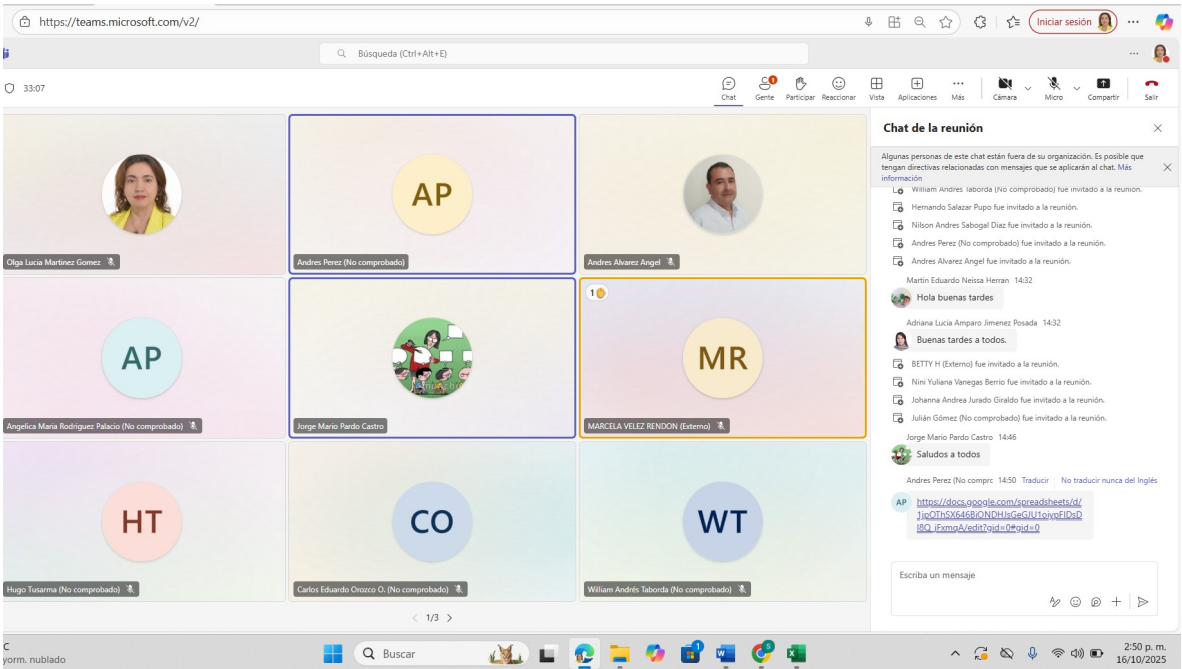
Estas a un **click** para cambiar tu futuro.

23

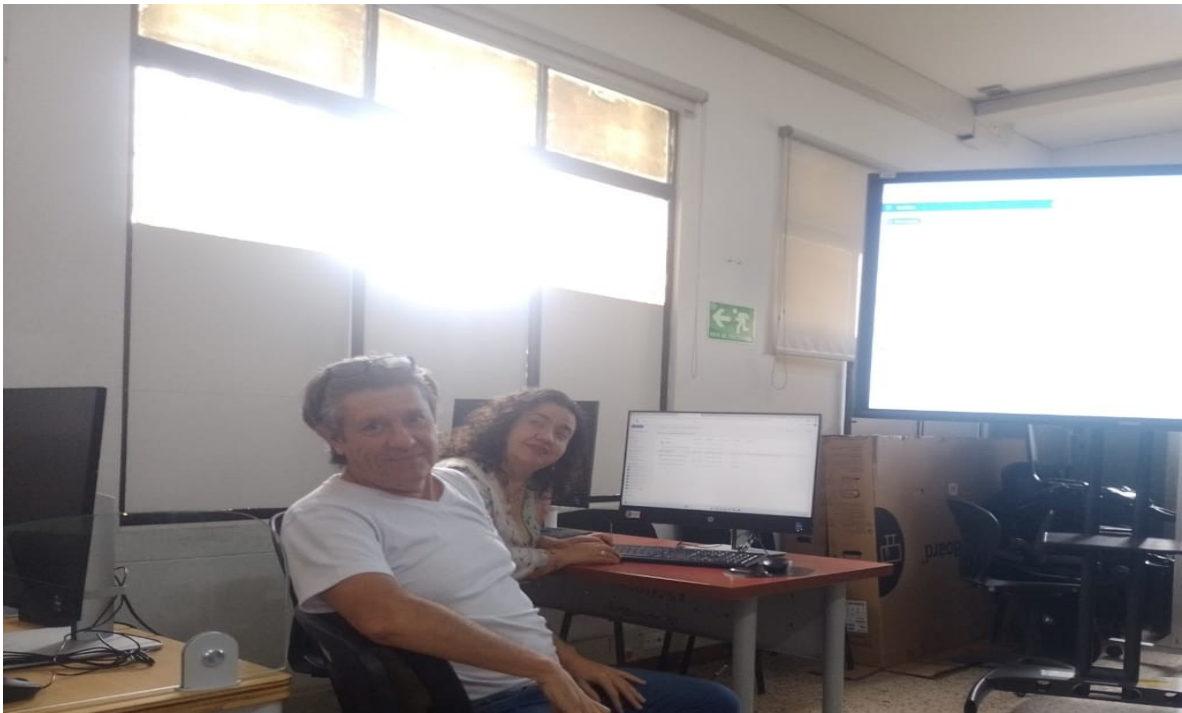
Buscar

9:20 p.m. 21/10/2025

REUNIÓN COORDINACIÓN



CAPACITACIÓN MANEJO PLATAFORMA DRIVE OFFICE



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3351030 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3344416 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	28,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3362590 - PREPARACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y
DE APRENDIZAJE: VERDURAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MONITOREAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN ESTABLECIDOS POR EL ÁREA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, TENIENDO EN CUENTA LOS APORTES DE VALOR AGREGADO AL PRODUCTO.

DIFERENCIAR LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL

IDENTIFICAR LOS INGREDIENTES Y NORMAS HIGIÉNICAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN EL PROCESO PRODUCTIVO.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LAS FRUTAS Y VERDURAS, SEGÚN SUS PRINCIPIOS BIOACTIVOS Y LOS MECANISMOS DE ALTERACIÓN DE LA CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3331765 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y
DE APRENDIZAJE: APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3362578 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y
DE APRENDIZAJE: APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	26,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 3368428 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y
DE APRENDIZAJE: APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	18,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3331764 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 3328913 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE EL SISTEMA APPCC SUS PRINCIPIOS BÁSICOS, REQUISITOS PREVIOS DEL SISTEMA, PLAN Y VENTAJAS DEL

COMPRENDER EL CONCEPTO DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO, ORGANOLÉPTICO Y MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS.

COMPRENDER LAS GENERALIDADES DE LOS ADITIVOS, SU CLASIFICACIÓN, NOMENCLATURA Y NORMATIVIDAD VIGENTES SOBRE LAS ETIQUETAS.

CONOCER EL USO Y LA APLICACIÓN DE COLORANTES, CONSERVANTES, EDULCORANTES, REGULADORES DE PH Y POTENCIADORES DE SABOR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: OLGA LUCIA MARTINEZ GOMEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL