PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pitalito, noviembre de 2025

Señor
SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7385071
Coordinador Académico Sede Yamboró
Formación Profesional Integral
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre del año 2025.

Referencia: No CO1.PCCNTR.7385071 del año 2025.

HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1075214102 de Neiva, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, 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 la suma de CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. ($48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un (1) primer pago por los días de febrero por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS MCTE. ($2.913.024), nueve (9) pagos mensuales de marzo a noviembre por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE ($4.599.511) cada uno, y un (1) pago por los

días del mes de diciembre por TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.986.243). **Plazo:** Será hasta el 26 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de los programas de formación en las áreas temáticas de GASTRONOMIA, en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano SENA Regional Huila y en los municipios de su cobertura.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática objeto del contrato según programación en SOFIA PLUS.	Se cargo el programador (drive) de la presente vigencia con, ID grupo, competencia, resultado, fecha de inicio, fecha de fin y ambiente de formación. Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica. Se cumplió con el objeto del contrato según lo programado por la coordinación académica de la sede Yamboró, y con las horas asignadas y	Guías de aprendizaje. Programador Drive. Pantallazo de portafolios. Reporte de horas (mes anterior).

		programados en SOFIA Plus para la ejecución de la FPI.	
2	Participar y apoyar los procesos de inducción a aprendices, programados por la coordinación de formación y la coordinación académica, aplicando y entregando los soportes para reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje cuando sea requerido, acorde a los estipulado en las guías y procedimientos de la entidad.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
3	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), así como implementar cuando se requiera las estrategias establecidas en el Protocolo Ruta atención prevención deserción aprendices GFPI-PR-001.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
4	Participar de las reuniones de equipo ejecutor programadas por la Coordinación Académica, y entregar los soportes derivados de las mismas: actas de inducción, control de entrega de materiales de formación, actas de seguimiento a la ejecución de la formación de	No fui requerida a la fecha de la presentación de este informe.	No aplica para este mes objeto de cobro.

	las fichas asignadas, garantizando la emisión de todos los juicios evaluativos, trámite de novedades y actas de cierre de etapa lectiva.		
5	Usar siempre los elementos de protección personal, higiene y seguridad en el trabajo, y la indumentaria adecuada para el normal ejercicio de las actividades de formación.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
6	Informar, novedades académicas y/o disciplinarias de los aprendices conforme al reglamento del aprendiz (acuerdo 007 de 2012 y/o acuerdo 009 de 2024), reportando al Coordinador Académico de manera oportuna.	Se notifico por correo electrónico de novedades presentadas en aprendices según aplicación del reglamento al aprendiz, soportados por fichas individual de seguimiento, actas u otro tipo de evidencias.	Pantallazo correo electrónico. Actas. Reporte de inasistencias
7	Acompañar a los grupos de aprendices asignados en su programación, en actividades que se encuentren enmarcados en jornadas del equipo Bienestar al aprendiz.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
8	Hacer uso del correo institucional como canal oficial para toda comunicación con personal interno y externo de la entidad, usando siempre un lenguaje cordial y claro.	Se uso el correo institucional para enviar comunicaciones o atender la recibidas de parte de la entidad.	Pantallazos con evidencia de uso entre comunidad SENA.
9	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de	Se gestionaron juicios de evaluación según los	Reportes de juicios de evaluación.

	los resultados de aprendizaje de las competencias de los programas asignados, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas, en los tiempos definidos por la entidad, una vez ejecutado el resultado de aprendizaje correspondiente.	grupos programados y los tiempos estipulados en la planeación pedagógica, manejando plazos de 5 días entre la finalización y la emisión de los mismos.	Pantallazos de drive. Pantallazos de planeación pedagógica.
10	Dar cumplimiento a la normativa, cuando sea asignada formación complementaria o formación virtual, con lo establecido en la Guía Orientación para Ambientes virtuales de aprendizaje GFPI-G -014 y la Guía para la Ejecución de la formación complementaria presencial GFPI-G-043, vigentes en plataforma COMPROMISO.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
11	Realizar cuando sea asignados seguimiento a etapa productiva, de acuerdo con lo establecido en la Guía Etapa Productiva Proceso Formativo GFPI-G-040 e implementar en el proceso el Formato Planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva GFPI-F-023 vigentes en plataforma COMPROMISO.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
12	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.

	otras entidades puestos al servicio del centro de formación, de acuerdo con las guías y/o procedimientos institucionales, además estar atento frente a la necesidad de mantenimientos predictivos, preventivos y correctivos e informar oportunamente daños o eventualidades de los mismos.		
13	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor en plataformas institucionales, haciendo uso de los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran (cuando aplique). d. Seguimiento y evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f.	Se cargo portafolio del instructor en el espacio designado por la coordinación académica, realizando actualizaciones permanentes acordes a cada sesión de formación.	a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje b. Guía de aprendizaje. f. Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico.

	Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. Y formatos no controlados avalados por el equipo pedagógico.		
14	Apoyar cuando se requiera por parte de la coordinación académica, la documentación de Registro calificado y/o autoevaluación de los programas del Centro de Formación.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
15	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	Se diligencio el formato de presentación de informe a la supervisión, usando la última versión disponible en plataforma COMPROMISO.	Se adjunta Informe GTH-F-062 V10 correspondiente al mes de noviembre.
16	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.
17	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de	No aplica para este mes objeto de cobro.	No aplica para este mes objeto de cobro.

	acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo.		

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.

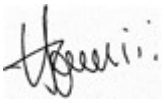
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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 el No. 35064960 de la planilla, ASOPAGOS del mes de octubre a. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (120) folios.

Cordialmente,



Firma

HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

Contratista

C.C. No. 1.075.214.102 de Neiva

Recibí a satisfacción:



Firma

SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.7385071 de 2025

Coordinador Académico Sede Yamboró

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 Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

- Esta guía de aprendizaje está diseñada para motivar al aprendiz hacia el desarrollo de habilidades y destrezas esenciales en el ámbito de la manipulación de alimentos. Su propósito es guiar y organizar el aprendizaje de manera integral, promoviendo el trabajo autónomo, sistemático y organizado. Se busca facilitar la conexión entre los conocimientos previos y los nuevos, fomentando una construcción significativa del saber. Adicionalmente, se promueve el aprendizaje colaborativo, crucial para el crecimiento individual y colectivo del grupo, asegurando la adquisición de competencias fundamentales para el desempeño profesional en entornos gastronómicos, siempre bajo los estándares de la normativa vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una sesión de lluvia de ideas guiada por el instructor. Deberán expresar sus conocimientos, experiencias y percepciones iniciales acerca de la importancia de la higiene y la manipulación segura de alimentos en un establecimiento gastronómico. La actividad busca activar saberes previos y generar un punto de partida para los nuevos aprendizajes.

Ambiente requerido:
Ambiente de aprendizaje con tablero/pizarra, marcadores y sillas dispuestas para facilitar el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Lluvia de ideas, debate dirigido.

Materiales de formación:
Tablero/pizarra, marcadores.

Material de apoyo: No aplica.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:
Se presentarán videos cortos y estudios de caso que ejemplifican situaciones reales de manipulación de alimentos (correctas e incorrectas) y la aplicación de normativas sanitarias. Los aprendices deberán identificar y discutir los principios y la normatividad involucrados, conectando estos escenarios con los saberes previos y los conceptos a desarrollar.

Ambiente requerido:

Ambiente de aprendizaje con equipo de proyección, sonido y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Análisis de casos, video-foro, discusión guiada.

Materiales de formación:
Computador, proyector, parlantes.

Material de apoyo:
Videos sobre higiene alimentaria y normatividad, estudios de caso impresos o digitales.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.

Descripción de la actividad: Los aprendices, organizados en equipos, investigarán la normatividad vigente y los POES relacionados con la limpieza y desinfección en cocinas. A partir de esta investigación, deberán elaborar un protocolo detallado que incluya la definición de agentes, concentraciones, métodos y frecuencias para la limpieza y desinfección de un área de trabajo (ej. zona de cocción, zona de almacenamiento, área de lavado de loza), justificado en la normatividad.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo, acceso a internet (para investigación).

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, investigación documental, elaboración de producto (protocolo).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, material bibliográfico (libros, artículos sobre normatividad sanitaria), papel, esferos.

Material de apoyo: Guías de POES, extractos de normativas sanitarias colombianas (ej. Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz, de forma individual, deberá diseñar una tabla de dosificación segura y efectiva para al menos tres agentes de limpieza y desinfección comunes en la industria alimentaria (ej. cloro, amonio cuaternario, detergente enzimático). La tabla debe especificar las concentraciones correctas para diversas aplicaciones (ej. superficies en contacto con alimentos, pisos, equipos), incluyendo las precauciones de seguridad, basándose en las fichas técnicas de los productos y la normatividad aplicable.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y recursos bibliográficos sobre agentes químicos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación individual, análisis de información técnica, elaboración de producto (tabla).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección, material de consulta sobre seguridad química.

Material de apoyo: Ejemplos de tablas de dosificación, documentos sobre manejo seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Tabla de dosificación elaborada.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad 3: Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.

Descripción de la actividad: En parejas, los aprendices construirán un mapa conceptual que ilustre los principales componentes de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberán incluir ejemplos concretos de cómo cada principio de BPM se aplica en la vida real de un establecimiento gastronómico, utilizando material audiovisual o casos prácticos proporcionados por el instructor o investigados por ellos mismos.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y materiales para la elaboración de mapas conceptuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas, construcción de mapas conceptuales, análisis de ejemplos.

Materiales de formación: Pliegos de papel, marcadores, acceso a software para mapas conceptuales (opcional), material audiovisual con ejemplos de BPM.

Material de apoyo: Normatividad de BPM, artículos sobre su implementación.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual elaborado.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).

Duración de la actividad: 3 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.

Descripción de la actividad: Cada equipo de aprendices deberá aplicar el protocolo de limpieza y desinfección que elaboraron en la actividad de apropiación, en un ambiente simulado de cocina o en un área real designada para la práctica. Deberán manipular y dosificar los agentes de limpieza y desinfección de forma segura, y realizar los procedimientos de acuerdo con lo estipulado en su protocolo y las Buenas Prácticas de Manufactura. Se observará la precisión, seguridad y eficacia de la aplicación.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina (simulada o real) con equipos de trabajo (mesas, fregaderos, utensilios) y ventilación adecuada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aprendizaje basado en proyectos.

Materiales de formación: Equipos y utensilios de cocina, agentes de limpieza y desinfección, elementos de protección personal (guantes, delantal, etc.), dosificadores, recipientes.

Material de apoyo: El protocolo de limpieza y desinfección elaborado previamente.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Plantear soluciones a escenarios de contaminación alimentaria identificando la causa y aplicando las medidas correctivas de limpieza y desinfección.

Descripción de la actividad: Se presentarán a los aprendices (individualmente o en parejas) diversos escenarios hipotéticos de contaminación en un establecimiento gastronómico (ej. derrame de producto, presencia de plagas, contaminación cruzada). Deberán identificar la fuente de contaminación, proponer las acciones inmediatas de limpieza y desinfección necesarias, y justificar sus decisiones basándose en los POES y las BPM aprendidas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Resolución de problemas, análisis de casos, debate.

Materiales de formación: Descripciones escritas o audiovisuales de los escenarios de contaminación.

Material de apoyo: Documentos de casos reales o simulados de incidentes sanitarios.

Evidencias de aprendizaje: Documento con la propuesta de solución y justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de resolución de problemas (evaluando la pertinencia y fundamentación de las soluciones).

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Capacitar a un compañero sobre el manejo seguro de un agente desinfectante específico, mediante una exposición práctica y teórica.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz seleccionará un agente desinfectante estudiado y preparará una breve capacitación (máximo 10 minutos) para un compañero. La capacitación debe incluir: la clasificación del agente, su correcta dosificación, el procedimiento de aplicación segura, y las medidas de emergencia en caso de contacto o ingestión. Deberán demostrar la manipulación adecuada del producto (simulada o con materiales inertes).

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con espacio para demostraciones.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición didáctica, demostración práctica, aprendizaje entre pares.

Materiales de formación: Fichas técnicas del desinfectante, elementos de simulación (recipientes vacíos, guantes), material de apoyo visual (diapositivas, afiches).

Material de apoyo: Videos de demostración de uso seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Exposición oral y demostración práctica.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de exposición (evaluando claridad, precisión, seguridad en la información y demostración).

Duración de la actividad: 4 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
Ejecución	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL	Identificar percepciones previas sobre la higiene	**De Producto:** Registro de ideas principales de la lluvia de ideas. **De Desempeño:**	Demuestra interés y disposición para el aprendizaje,	**Técnica:** Observación directa, Interrogación. **Instrumento:**

	PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.	Participación activa en la discusión grupal.	articulando ideas iniciales sobre la higiene alimentaria.	Lista de chequeo (para participación), Cuestionario corto (para ideas previas).
		Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.	**De Producto:** Análisis escrito de casos prácticos identificando normativas. **De Desempeño:** Participación en la discusión sobre los casos y videos.	Identifica correctamente la normatividad sanitaria aplicable a los casos presentados. Relaciona los conceptos teóricos con situaciones prácticas de forma coherente.	**Técnica:** Análisis de producto, Interrogación. **Instrumento:** Rúbrica para el análisis de casos, Preguntas de profundización.
		Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.	**De Producto:** Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).
		Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas	**De Producto:** Tabla de dosificación elaborada.	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

		de seguridad.			
		Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.	**De Producto:** Mapa conceptual elaborado.	Identifica y relaciona los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura con su aplicación práctica en la industria alimentaria.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).
		Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.	**De Desempeño:** Desempeño práctico (observación directa). **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.	Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento. Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agentes de Limpieza y Desinfección: Sustancias químicas utilizadas para remover suciedad (limpieza) y eliminar microorganismos (desinfección) de superficies, equipos y utensilios en ambientes de producción de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios, procedimientos y normas generales de higiene y manipulación, desde la producción hasta el consumo, cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se reduzcan los riesgos asociados a la inocuidad.

Contaminación Cruzada: Transferencia de microorganismos (bacterias, virus) o alérgenos de un alimento (generalmente crudo) o superficie a otro alimento (generalmente cocido o listo para consumir), ya sea por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, equipos).

Desinfección: Proceso físico o químico que tiene como objetivo eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, a excepción de las esporas bacterianas, de objetos inanimados o superficies.

Dosificación: Proceso de medir y aplicar la cantidad correcta de un producto (como un agente de limpieza o desinfección) para lograr su efectividad, siguiendo las especificaciones del fabricante y la normatividad.

Ficha Técnica: Documento que contiene información detallada sobre las características, composición, modo de uso, precauciones, almacenamiento y riesgos de un producto, especialmente los químicos.

Limpieza: Proceso de remoción de suciedad visible (residuos de alimentos, polvo, grasa) de una superficie u objeto, utilizando métodos físicos (fregado), químicos (detergentes) o mecánicos.

Normatividad Vigente (Sanitaria/Alimentaria): Conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades competentes que regulan las condiciones sanitarias, los procesos y las prácticas para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos, con el fin de proteger la salud pública.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Documentos escritos y detallados que describen las tareas diarias de saneamiento que se deben realizar en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, cómo, cuándo y quién las debe llevar a cabo para asegurar la inocuidad.

Saneamiento: Conjunto de prácticas y actividades destinadas a mantener un ambiente limpio y libre de contaminantes para proteger la salud. Incluye la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones en materia de procesamiento, envase, transporte y expendio de alimentos. Diario Oficial N. 43.155. Bogotá D.C., Colombia. (Fundamental para las Buenas Prácticas de Manufactura).

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., Colombia. (Actualiza y complementa la reglamentación sanitaria para la fabricación y procesamiento de alimentos).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Documentos técnicos y guías de inspección disponibles en su portal oficial. Recuperado de: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente en la sección de alimentos).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Disponible en línea, ofrece bases sólidas sobre higiene).

Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (Materiales educativos y guías prácticas disponibles en su sitio web). Recuperado de: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseños Curriculares y Guías de Desarrollo Curricular de Programas de Formación en Procesamiento de Alimentos. (Documentos internos y oficiales del SENA, disponibles para instructores y aprendices en las plataformas institucionales).

Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). Publicaciones y artículos relevantes sobre inocuidad alimentaria. Recuperado de: http://www.acta.org.co/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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 Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

- ¡Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje! En el dinámico mundo de la cocina, la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección es tan crucial como la habilidad culinaria. Esta guía te sumergirá en los fundamentos esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, permitiéndote no solo comprender la normatividad, sino también implementarla eficazmente. A lo largo de estas 32 horas, desarrollarás competencias clave en la gestión de residuos, el control de plagas y la manipulación higiénica de alimentos. Te

invitamos a un viaje de aprendizaje autónomo y colaborativo, donde tus conocimientos previos se integrarán con nuevas herramientas y estrategias. Prepárate para dominar las prácticas que aseguran la calidad e inocuidad en cada plato que prepares, fortaleciendo tu perfil profesional en el sector gastronómico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar prácticas de higiene personal y del entorno en el contexto de la cocina, mediante una discusión guiada.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una discusión grupal para compartir sus ideas iniciales y experiencias sobre la importancia de la higiene personal, el uso de vestimenta adecuada y las medidas de protección en cualquier ambiente de cocina. Se buscará reflexionar sobre los riesgos asociados a la falta de estas prácticas.

Ambiente requerido: Aula con espacio para el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Pregunta abierta, lluvia de ideas, debate guiado.

Materiales de formación: Tablero o rotafolio, marcadores.

Material de apoyo: Ninguno específico.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Analizar situaciones de riesgo sanitario en establecimientos gastronómicos, a través de videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:

Se presentarán videos cortos o estudios de caso que muestren situaciones reales de manejo de residuos, control de plagas y manipulación de alimentos en cocinas. Los aprendices deberán identificar las buenas y malas prácticas, y discutir las posibles consecuencias para la inocuidad alimentaria y la salud pública, relacionándolas con la normatividad conocida.

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet o material impreso.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de caso, discusión en pequeños grupos, video-foro.

Materiales de formación: Computador, proyector, videos o lecturas de casos de estudio.

Material de apoyo: Artículos o documentales sobre incidentes sanitarios en la industria alimentaria.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos, investigarán a fondo el concepto y los componentes de un plan de saneamiento, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua. Deberán identificar la normatividad asociada a cada componente y preparar un resumen ejecutivo para compartir con el grupo.

Ambiente requerido: Aula con acceso a internet y material bibliográfico.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación documental, trabajo colaborativo, exposición corta.

Materiales de formación: Computadores, textos de normatividad sanitaria, guías de saneamiento.

Material de apoyo: Ejemplos de planes de saneamiento.

Evidencias de aprendizaje: Resumen ejecutivo o mapa mental del plan de saneamiento.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para resumen/mapa mental.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 2: Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la normativa ambiental.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán los diferentes tipos de residuos (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites) generados en una cocina. Deberán investigar las características de cada uno, su impacto ambiental y las técnicas de clasificación y disposición final de acuerdo con la normativa de manejo de desechos sólidos, líquidos y aceites residuales.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio de cocina, con acceso a información sobre gestión de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación, elaboración de diagrama de flujo de residuos, discusión.

Materiales de formación: Material impreso o digital sobre gestión de residuos, ejemplos de contenedores de clasificación.

Material de apoyo: Normativa local sobre manejo de residuos sólidos y líquidos.

Evidencias de aprendizaje: Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo para el diagrama.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.

Descripción de la actividad: A partir de la lectura del marco legal y las normas técnicas sectoriales sobre higiene y manipulación de alimentos, los aprendices analizarán casos prácticos donde se evidencian o incumplen los deberes del personal manipulador. Deberán identificar las acciones correctas e incorrectas y justificar sus respuestas con base en las BPM.

Ambiente requerido: Aula con material impreso de casos y normatividad.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos, debate, juego de roles (opcional).

Materiales de formación: Extractos de normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674), descripciones de casos.

Material de apoyo: Guías de buenas prácticas de manipulación.

Evidencias de aprendizaje: Informe de análisis de casos con justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe de análisis.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en un ambiente simulado de cocina, ejecutarán un programa de manejo de residuos. Deberán clasificar los desechos generados durante una preparación culinaria (simulada) en los contenedores adecuados (orgánicos, reciclables, aceites usados, etc.) y realizar la disposición inicial siguiendo la normativa y los procedimientos establecidos.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado con contenedores de clasificación de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aplicación de procedimientos.

Materiales de formación: Residuos simulados (materiales no contaminantes), contenedores de clasificación, elementos de protección personal.

Material de apoyo: Diagrama de flujo de clasificación de residuos, programa de manejo de residuos.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico de la clasificación.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación de desempeño.

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad 2: Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán posibles puntos de entrada y refugio de plagas en un ambiente de cocina simulado. Deberán proponer y aplicar medidas de prevención (ej. sellado de grietas, limpieza profunda, almacenamiento adecuado) y, si aplica, simular actividades de control, basándose en un programa de control de plagas y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación guiada, simulación de acciones preventivas, elaboración de informe.

Materiales de formación: Guías de control de plagas, ejemplos de fichas de monitoreo.

Material de apoyo: Imágenes o videos de tipos de plagas comunes en cocinas.

Evidencias de aprendizaje: Informe de identificación de puntos críticos y medidas aplicadas.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.

Descripción de la actividad: Los aprendices realizarán una preparación culinaria básica en el laboratorio de cocina, aplicando rigurosamente las prácticas higiénicas personales (lavado de manos, higiene de uñas), utilizando la vestimenta de trabajo completa y los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes si aplica) de acuerdo con los procedimientos operativos estándar y la normatividad sanitaria.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina equipado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración práctica, observación estructurada.

Materiales de formación: Ingredientes para una preparación sencilla, elementos de protección personal, jabón antibacterial, toallas de un solo uso.

Material de apoyo: Protocolos de lavado de manos, imágenes de vestimenta adecuada.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa del instructor).

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.

Duración de la actividad: 5 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
Ejecución	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	**Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.**	**De Producto:** Resumen ejecutivo o mapa mental detallado de los componentes del plan de saneamiento y normatividad asociada.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para resumen ejecutivo/mapa mental.
		Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la	**De Producto:** Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos, con justificación de las técnicas.	Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación o rúbrica para el

		normativa ambiental.			diagrama de flujo.
		Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.	**De Producto:** Informe de análisis de casos con identificación de acciones correctas/incorrectas y justificación basada en BPM.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para el informe de análisis de casos.
		Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.	**De Desempeño:** Observación directa de la correcta clasificación y disposición inicial de residuos. **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico o informe de ejecución de la actividad.	Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.	**Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño, Rúbrica para el registro/informe.
		Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.	**De Producto:** Informe con la identificación de puntos críticos y propuesta de medidas de prevención/control. **De Desempeño:** Demostración de aplicación de medidas preventivas (simuladas).	Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación.	**Técnica:** Análisis de producto, Observación directa. **Instrumento:** Rúbrica para el informe, Lista de chequeo de la simulación.

		Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.	**De Desempeño:** Observación directa de la aplicación de prácticas higiénicas y uso correcto de EPP durante la preparación culinaria.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Observación directa. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Son un conjunto de principios y reglas de higiene que se aplican en todas las etapas de la elaboración de alimentos. Su objetivo es asegurar que los productos sean seguros y de alta calidad para el consumidor.

Contaminación Cruzada: Es el paso de microorganismos (como bacterias) o alérgenos de un alimento, superficie o persona a otro alimento. Esto puede ocurrir de forma directa o indirecta, por ejemplo, al usar el mismo cuchillo para carne cruda y luego para vegetales sin lavarlo.

Control de Plagas: Conjunto de medidas y acciones destinadas a prevenir la presencia y proliferación de animales indeseables (como insectos, roedores) que pueden contaminar los alimentos y el ambiente en un establecimiento.

Disposición de Residuos: Se refiere al proceso de clasificar, almacenar y desechar correctamente los diferentes tipos de basura generados, siguiendo normativas específicas para cada tipo (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites, etc.).

EPP (Elementos de Protección Personal): Son los equipos o prendas que usa el manipulador de alimentos para protegerse a sí mismo y, principalmente, para evitar la contaminación del alimento. Incluyen gorros, tapabocas, guantes, delantales, calzado de seguridad, entre otros.

Higiene Alimentaria: Disciplina que se encarga de asegurar que los alimentos no causen daño al consumidor. Implica todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Manipulación de Alimentos: Son todas las operaciones que se realizan con los alimentos, desde su recepción, almacenamiento, preparación, cocción, hasta su servicio. Requiere el cumplimiento de normas de higiene para prevenir riesgos de contaminación.

Normatividad Sanitaria: Es el conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades de salud (en Colombia, por ejemplo, el Ministerio de Salud y el INVIMA) que establecen los requisitos y estándares que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para garantizar la salud pública.

Plan de Saneamiento: Es un documento escrito que contiene los procedimientos y programas que un establecimiento debe implementar para mantener las condiciones sanitarias adecuadas. Incluye programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Son instrucciones escritas, claras y detalladas, que describen cómo se deben realizar las tareas de limpieza y desinfección específicas en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, quién, cuándo y cómo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de la Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano. Bogotá D.C., Colombia. (Este es el documento clave que actualiza las directrices para la industria alimentaria).

Ministerio de Salud y Protección Social. (1979). Ley 09 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Bogotá D.C., Colombia. (Conocida como el Código Sanitario Nacional, establece los principios generales de salud y saneamiento).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s.f.). Guías y circulares técnicas sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Planes de Saneamiento y vigilancia sanitaria. Disponibles en: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente la sección de alimentos, donde se publican documentos de interés y actualizaciones normativas).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización Panamericana de la Salud (OPS) / Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos. Washington, D.C., USA. (Un recurso práctico y global sobre principios básicos de higiene alimentaria).

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Ofrece una base pedagógica y técnica robusta para la formación de manipuladores).

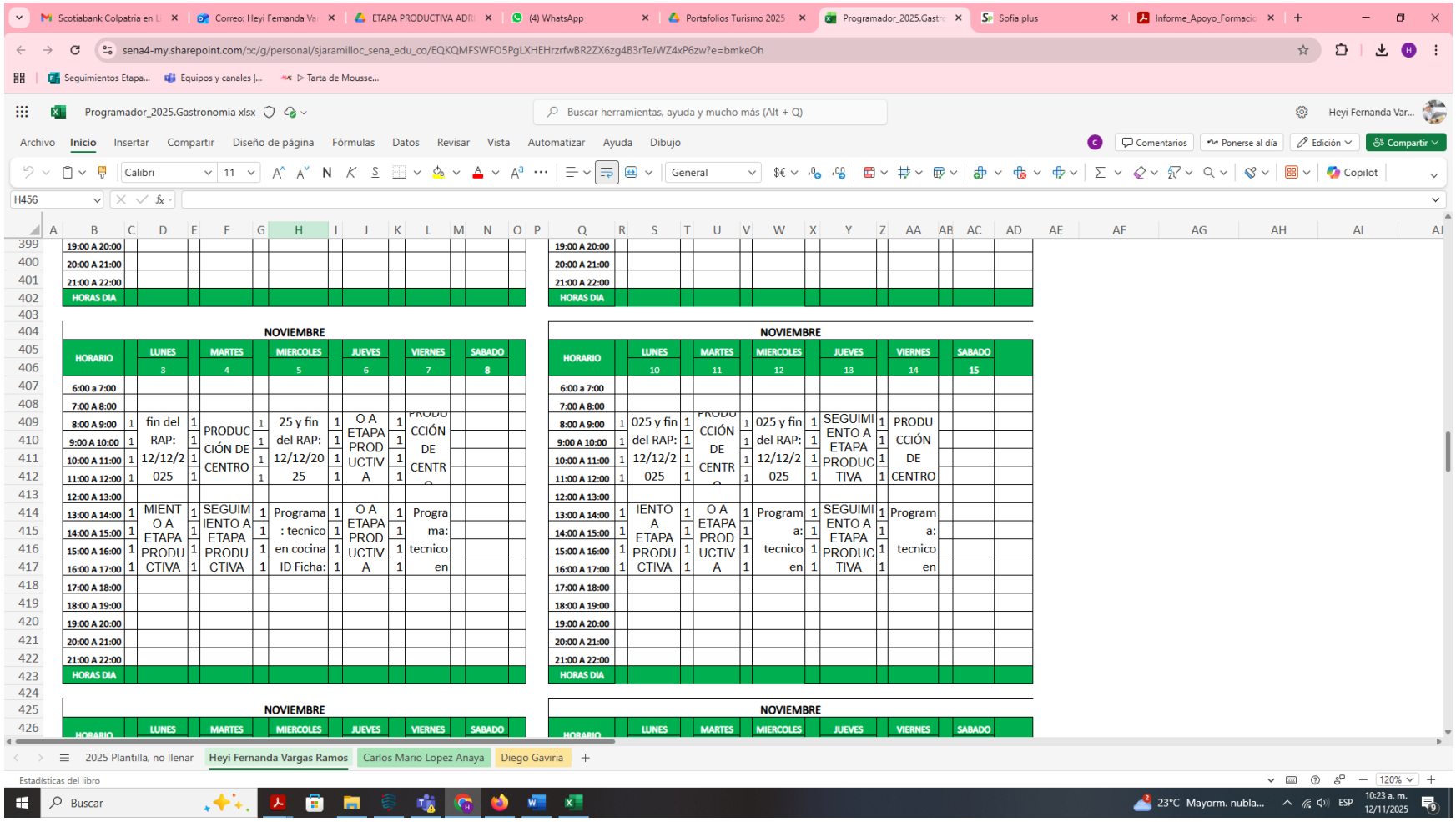
SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Materiales de formación complementaria y diseños curriculares relacionados con programas del sector de alimentos. (Acceder a través de las plataformas institucionales del SENA, como Territorio o la biblioteca virtual, según disponibilidad).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



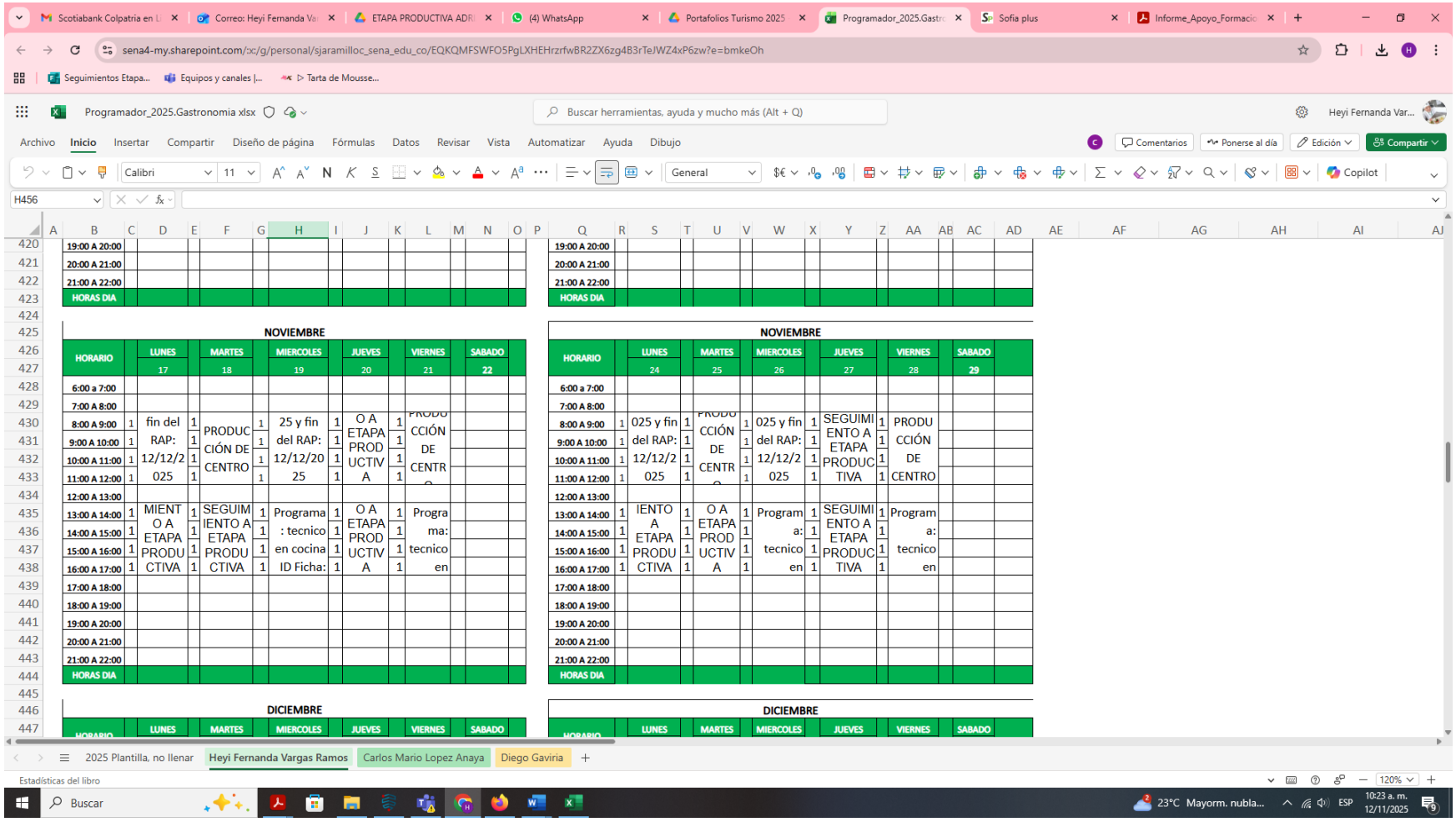
HORARIO	LUNES 3	MARTES 4	MIERCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7	SABADO 8
6:00 a 7:00						
7:00 A 8:00						
8:00 A 9:00	fin del RAP: 12/12/2025	PRODUCCIÓN DE CENTRO	25 y fin del RAP: 12/12/2025	O A ETAPA PRODUCTIVA	PRODUCCIÓN DE CENTRO	
9:00 A 10:00						
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00						
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	MIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en cocina ID Ficha:	O A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						
17:00 A 18:00						
18:00 A 19:00						
19:00 A 20:00						
20:00 A 21:00						
21:00 A 22:00						
HORAS DIA						

NOVIEMBRE

HORARIO	LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14	SABADO 15
6:00 a 7:00						
7:00 A 8:00						
8:00 A 9:00	025 y fin del RAP: 12/12/2025	PRODUCCIÓN DE CENTRO	025 y fin del RAP: 12/12/2025	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	PRODUCCIÓN DE CENTRO	
9:00 A 10:00						
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00						
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	IENTO A ETAPA PRODUCTIVA	O A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						
17:00 A 18:00						
18:00 A 19:00						
19:00 A 20:00						
20:00 A 21:00						
21:00 A 22:00						
HORAS DIA						

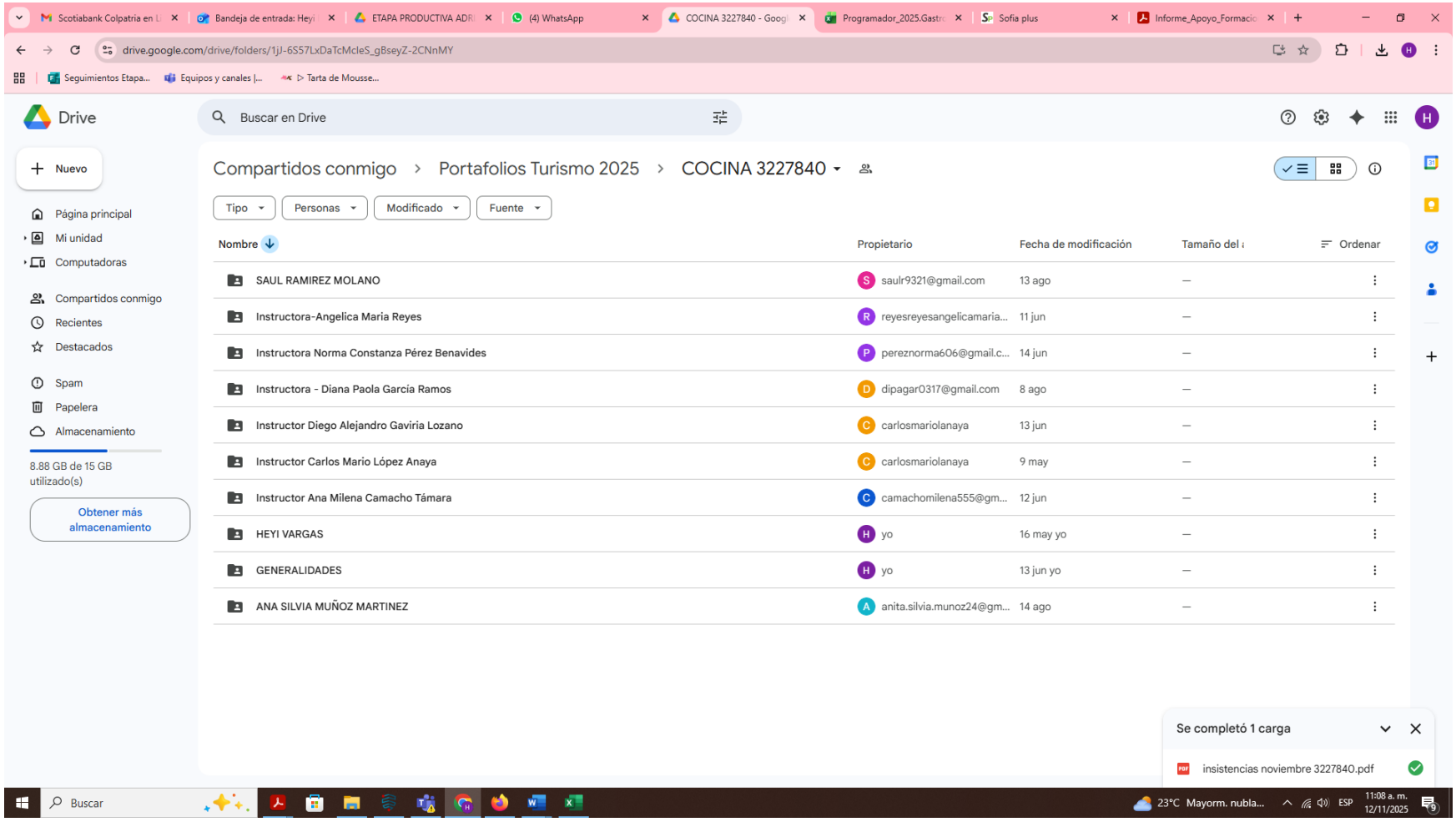
NOVIEMBRE

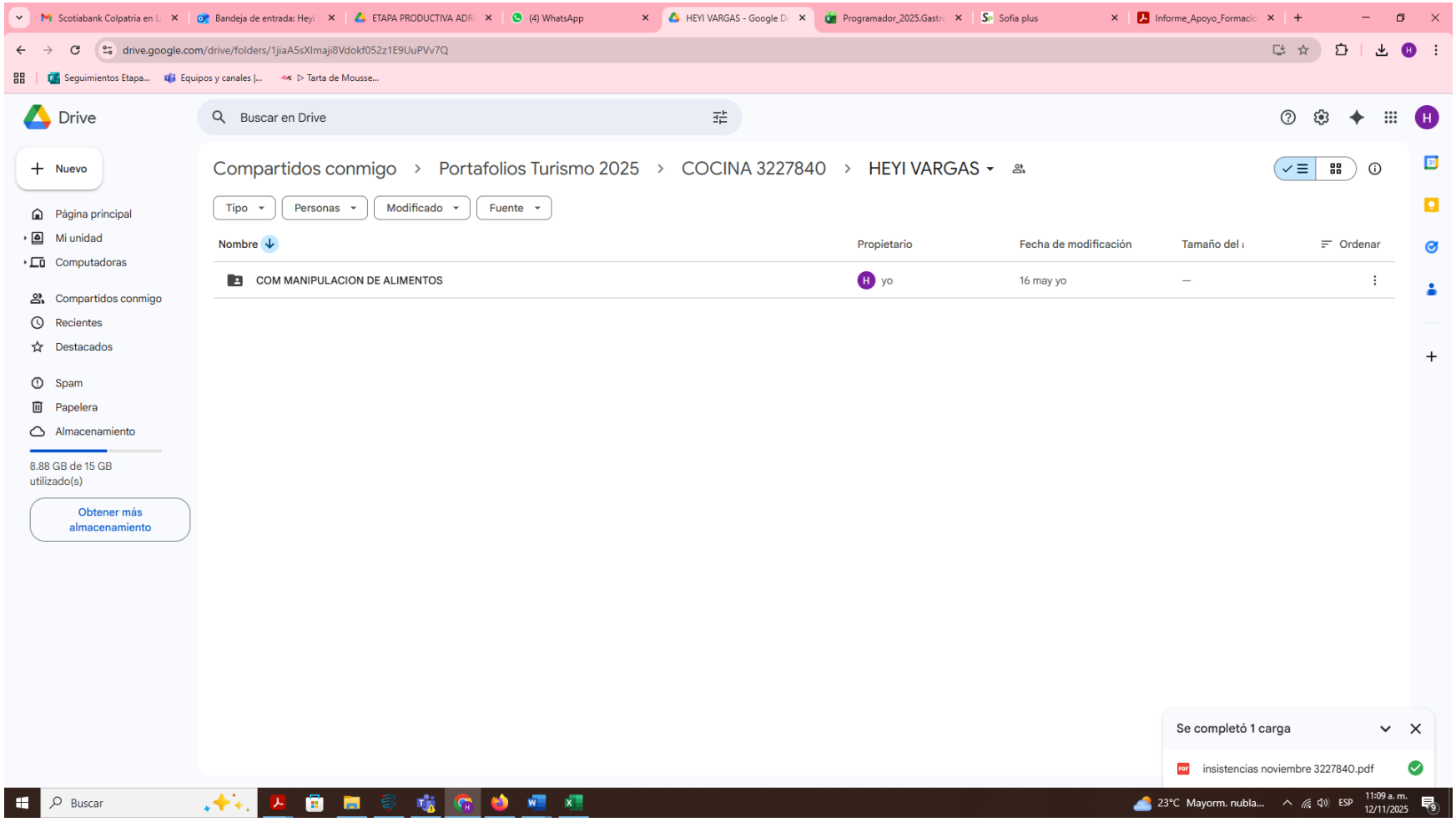
NOVIEMBRE

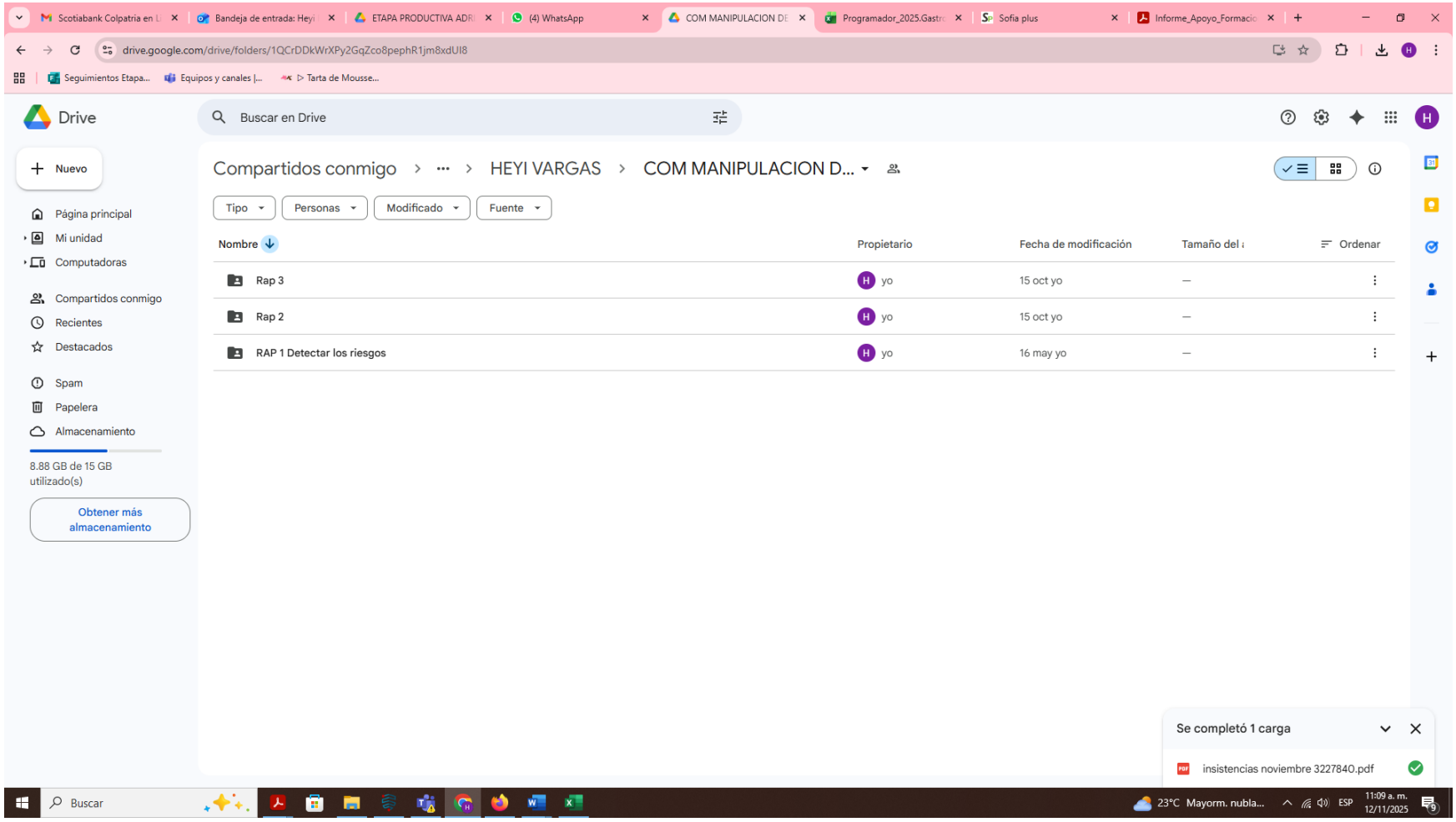


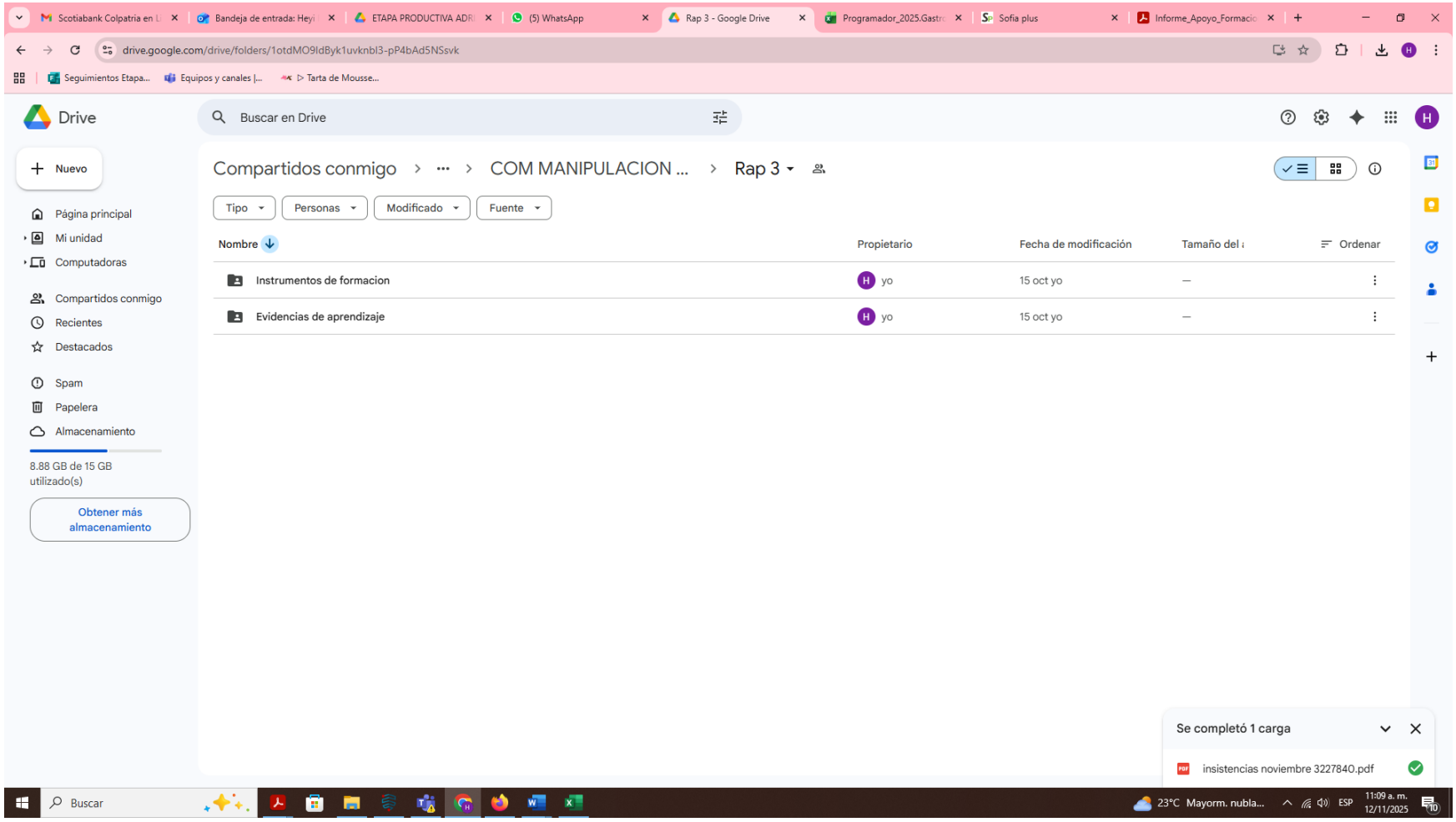
HORARIO	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21	SABADO 22
6:00 a 7:00						
7:00 A 8:00						
8:00 A 9:00	fin del RAP: 12/12/2025	PRODUCCIÓN DE CENTRO	25 y fin del RAP: 12/12/2025	O A ETAPA PRODUCTIVA	PRODUCCIÓN DE CENTRO	
9:00 A 10:00						
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00						
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	MIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en cocina ID Ficha:	O A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						
17:00 A 18:00						
18:00 A 19:00						
19:00 A 20:00						
20:00 A 21:00						
21:00 A 22:00						
HORAS DIA						

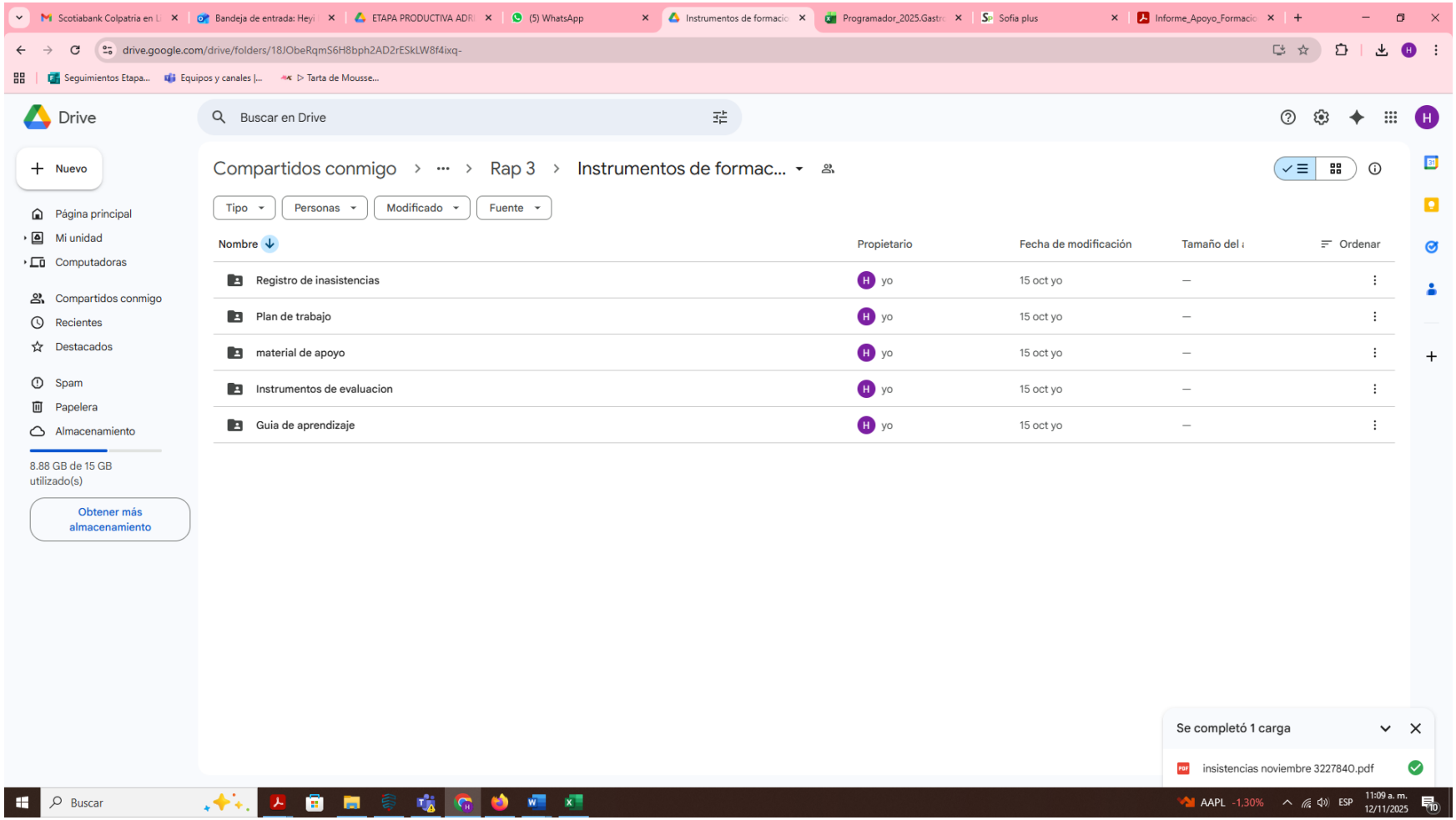
HORARIO	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28	SABADO 29
6:00 a 7:00						
7:00 A 8:00						
8:00 A 9:00	025 y fin del RAP: 12/12/2025	PRODUCCIÓN DE CENTRO	025 y fin del RAP: 12/12/2025	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	PRODUCCIÓN DE CENTRO	
9:00 A 10:00						
10:00 A 11:00						
11:00 A 12:00						
12:00 A 13:00						
13:00 A 14:00	IENTO A ETAPA PRODUCTIVA	O A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA	Programa: tecnico en	
14:00 A 15:00						
15:00 A 16:00						
16:00 A 17:00						
17:00 A 18:00						
18:00 A 19:00						
19:00 A 20:00						
20:00 A 21:00						
21:00 A 22:00						
HORAS DIA						

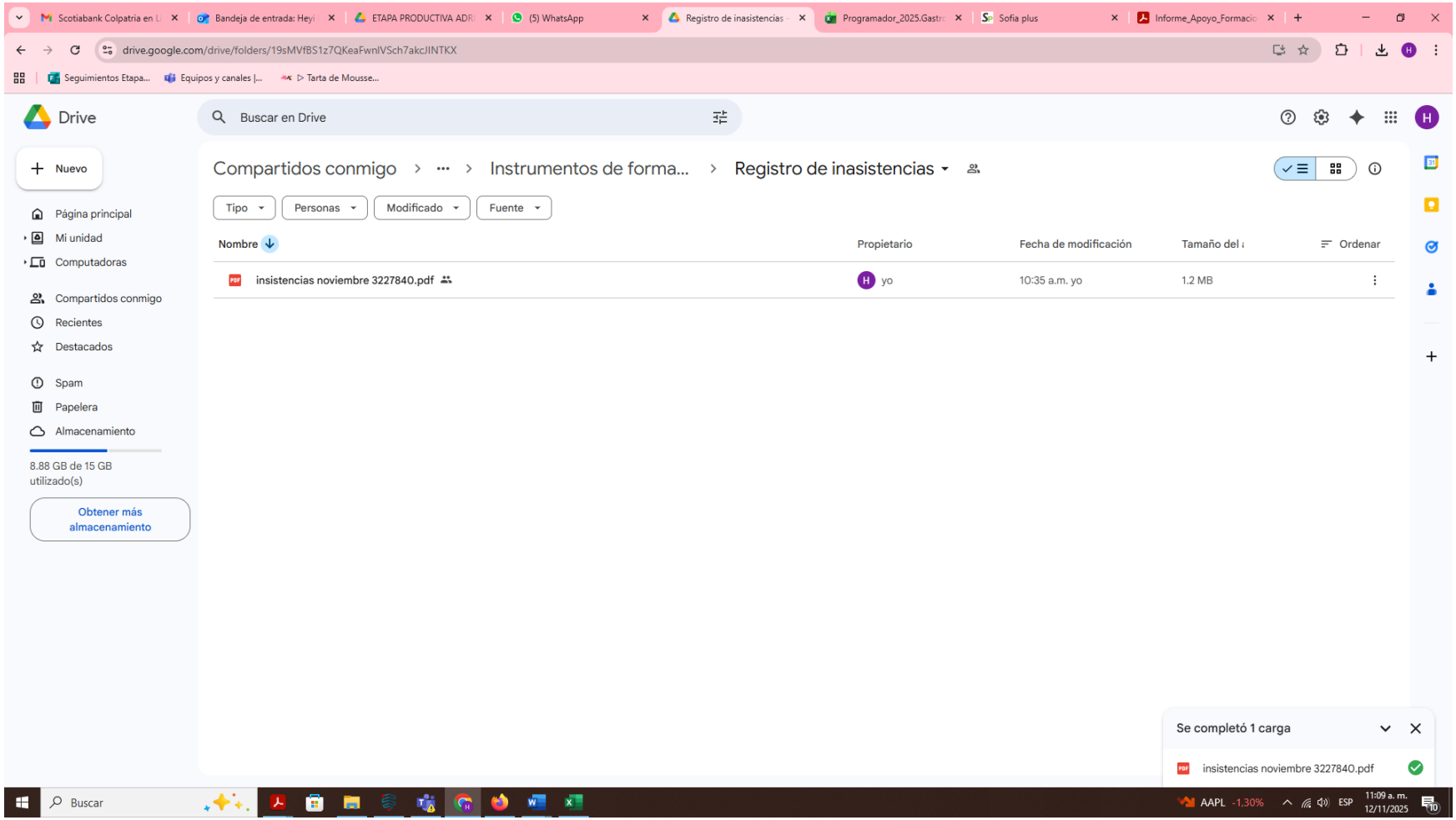

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
SAUL RAMIREZ MOLANO — saulr9321@gmail.com — 13 ago
Instructora-Angelica Maria Reyes — reyesreyesangelicamaria... — 11 jun
Instructora Norma Constanza Pérez Benavides — pereznorma606@gmail.c... — 14 jun
Instructora - Diana Paola García Ramos — dipagar0317@gmail.com — 8 ago
Instructor Diego Alejandro Gaviria Lozano — carlosmariolanaya — 13 jun
Instructor Carlos Mario López Anaya — carlosmariolanaya — 9 may
Instructor Ana Milena Camacho Támara — camachomilena555@gm... — 12 jun
HEYI VARGAS — yo — 16 may yo
GENERALIDADES — yo — 13 jun yo
ANA SILVIA MUÑOZ MARTINEZ — anita.silvia.munoz24@gm... — 14 ago
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:08 a. m.
12/11/2025

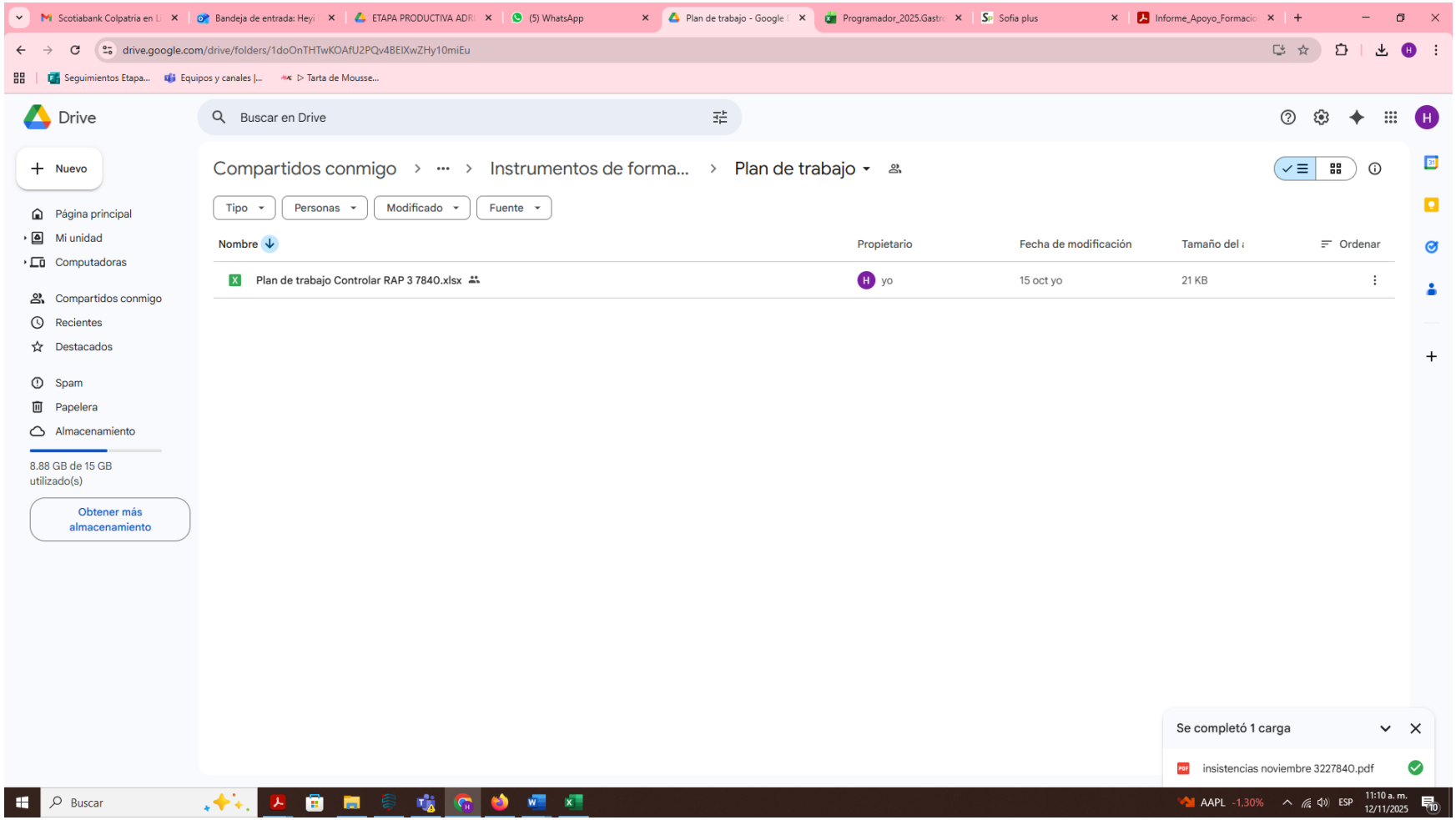

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840 › HEYI VARGAS
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
COM MANIPULACION DE ALIMENTOS
yo
16 may yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

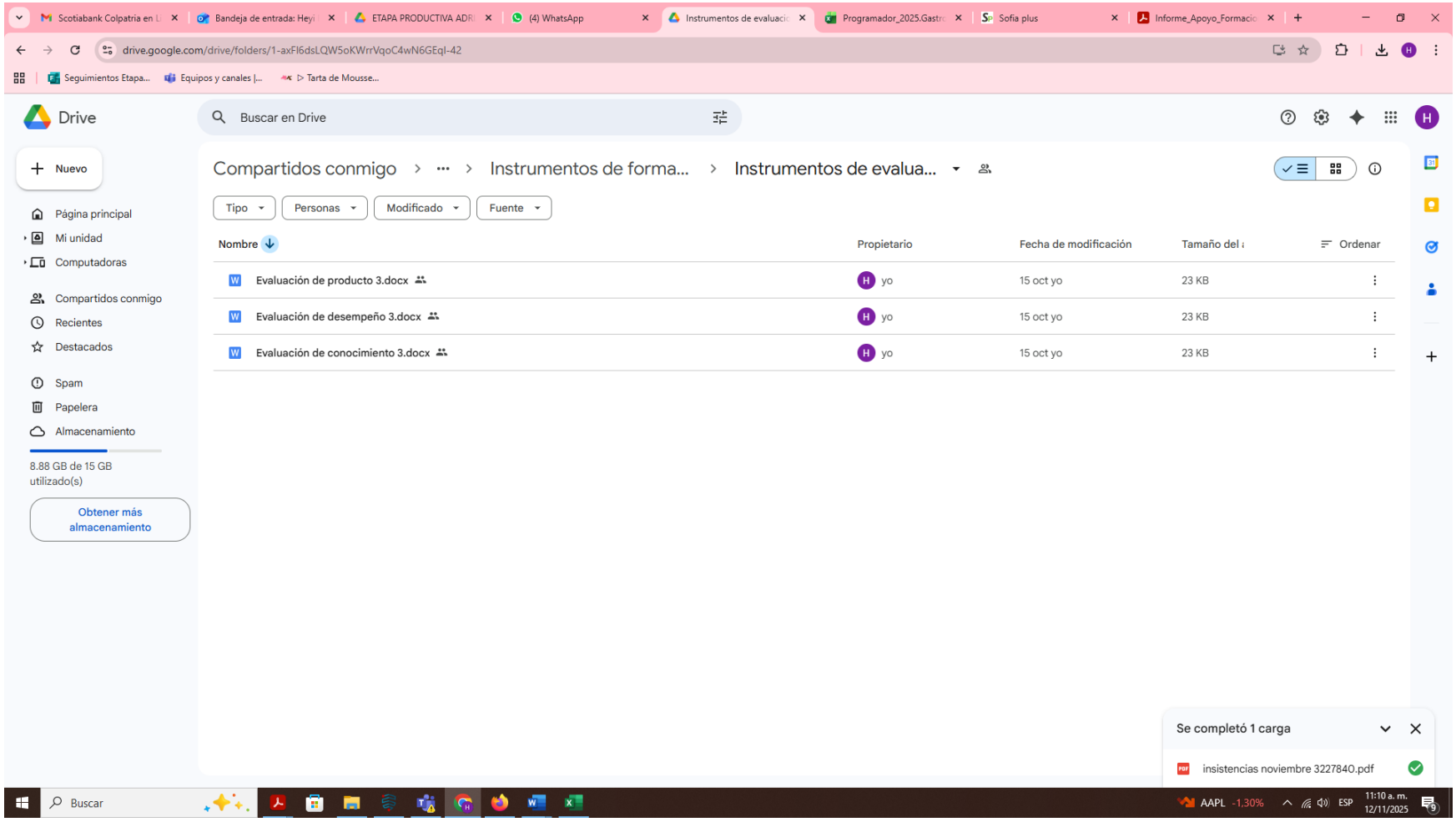

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
HEYI VARGAS
COM MANIPULACION D...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 3
yo
15 oct yo
Rap 2
yo
15 oct yo
RAP 1 Detectar los riesgos
yo
16 may yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

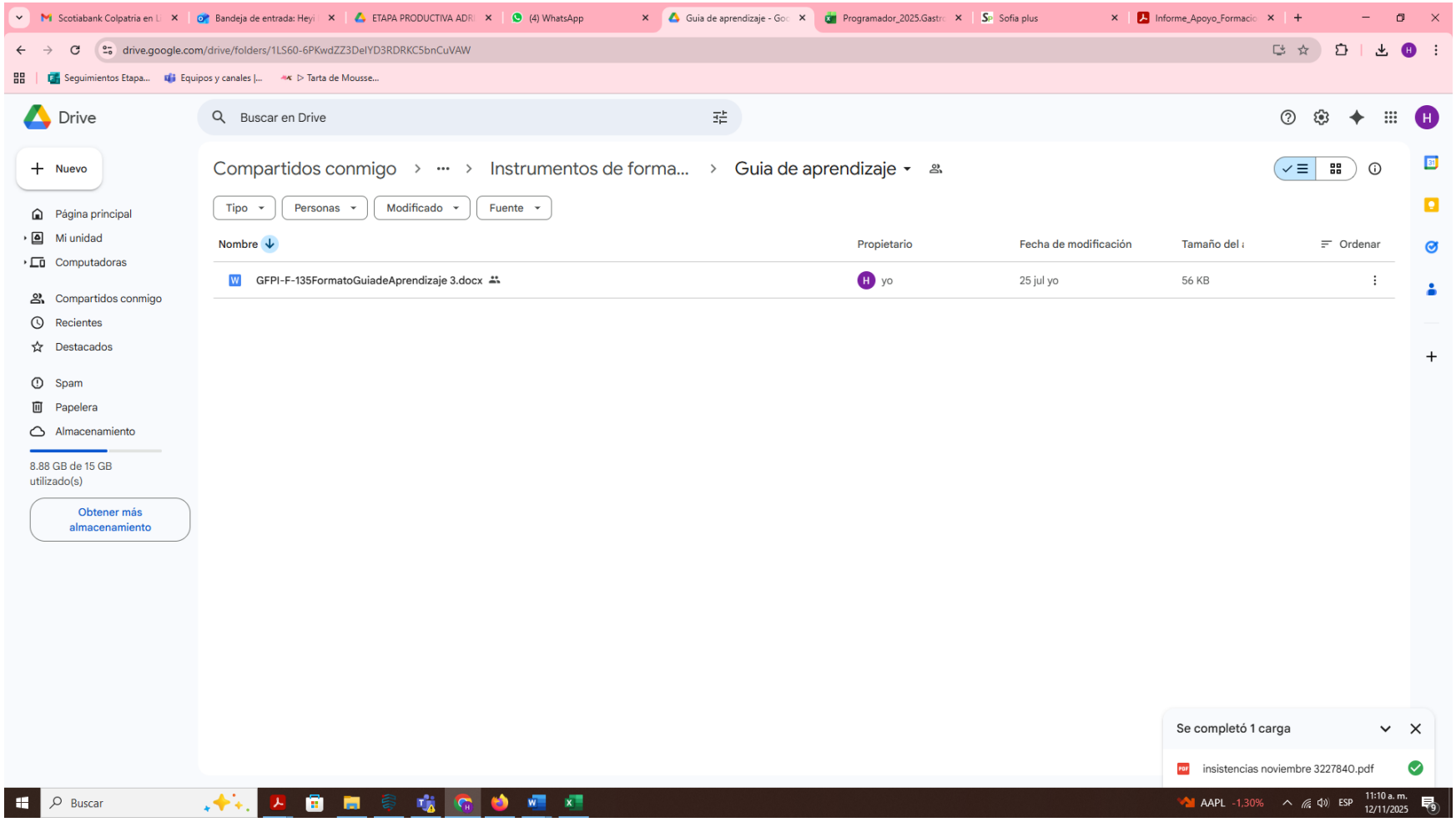

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
COM MANIPULACION ...
Rap 3
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de formacion
yo
15 oct yo
Evidencias de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

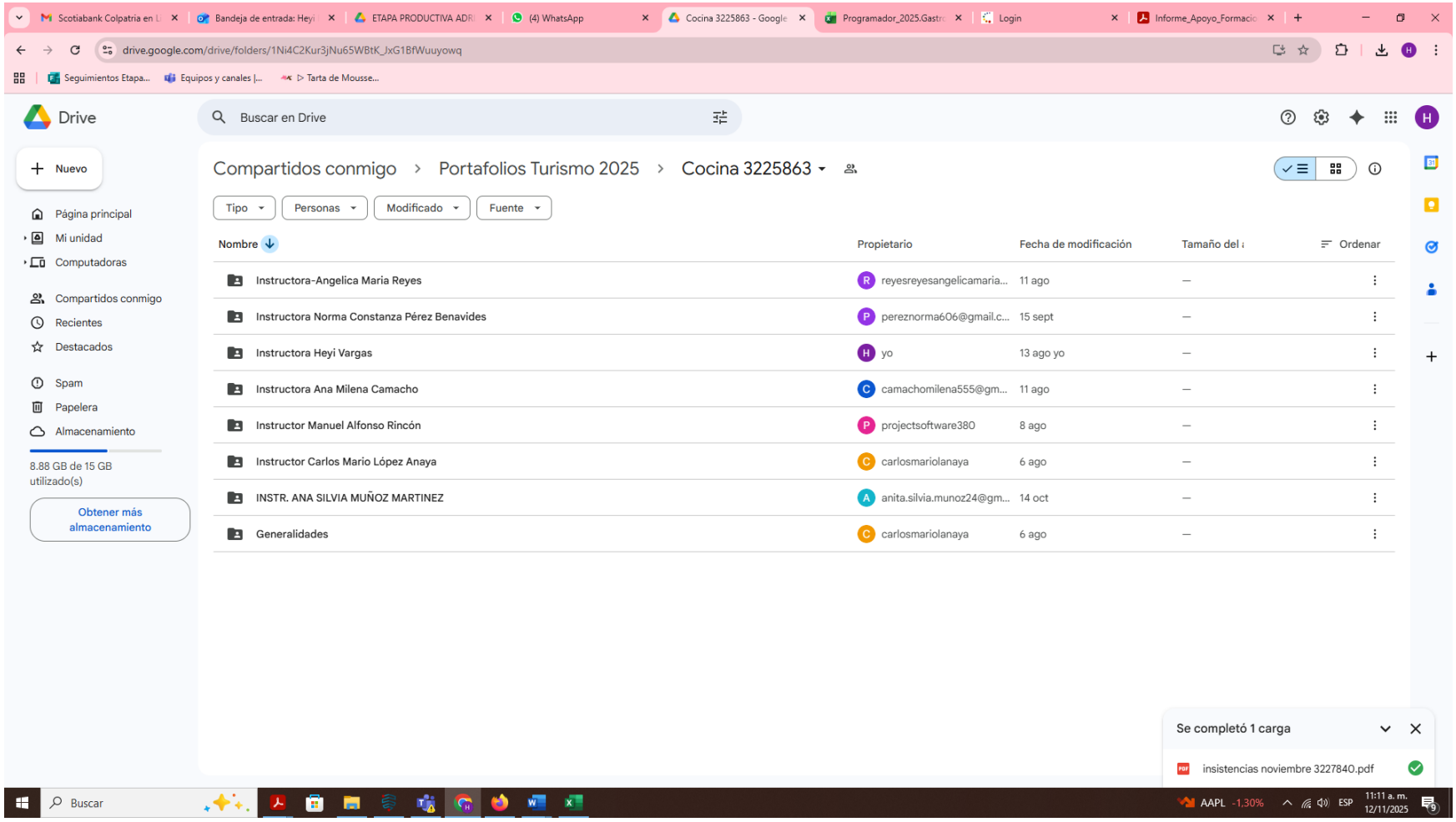

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Rap 3
Instrumentos de formac...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Registro de inasistencias
Plan de trabajo
material de apoyo
Instrumentos de evaluacion
Guia de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

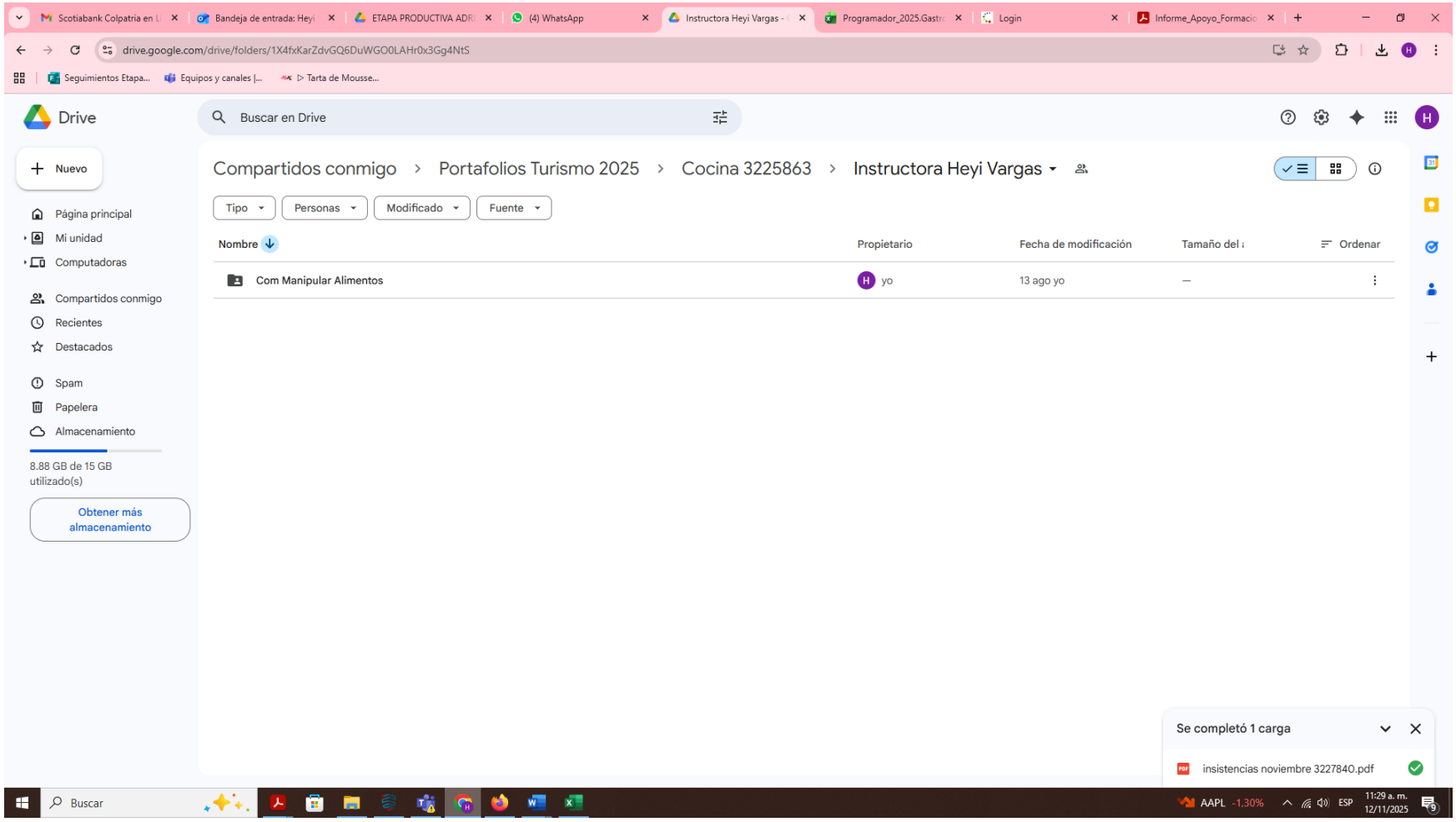

drive.google.com/drive/folders/19sMVfBS1z7QKeaFwnlVSch7akcJINTKX
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Registro de inasistencias
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
insistencias noviembre 3227840.pdf
yo
10:35 a.m. yo
1.2 MB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

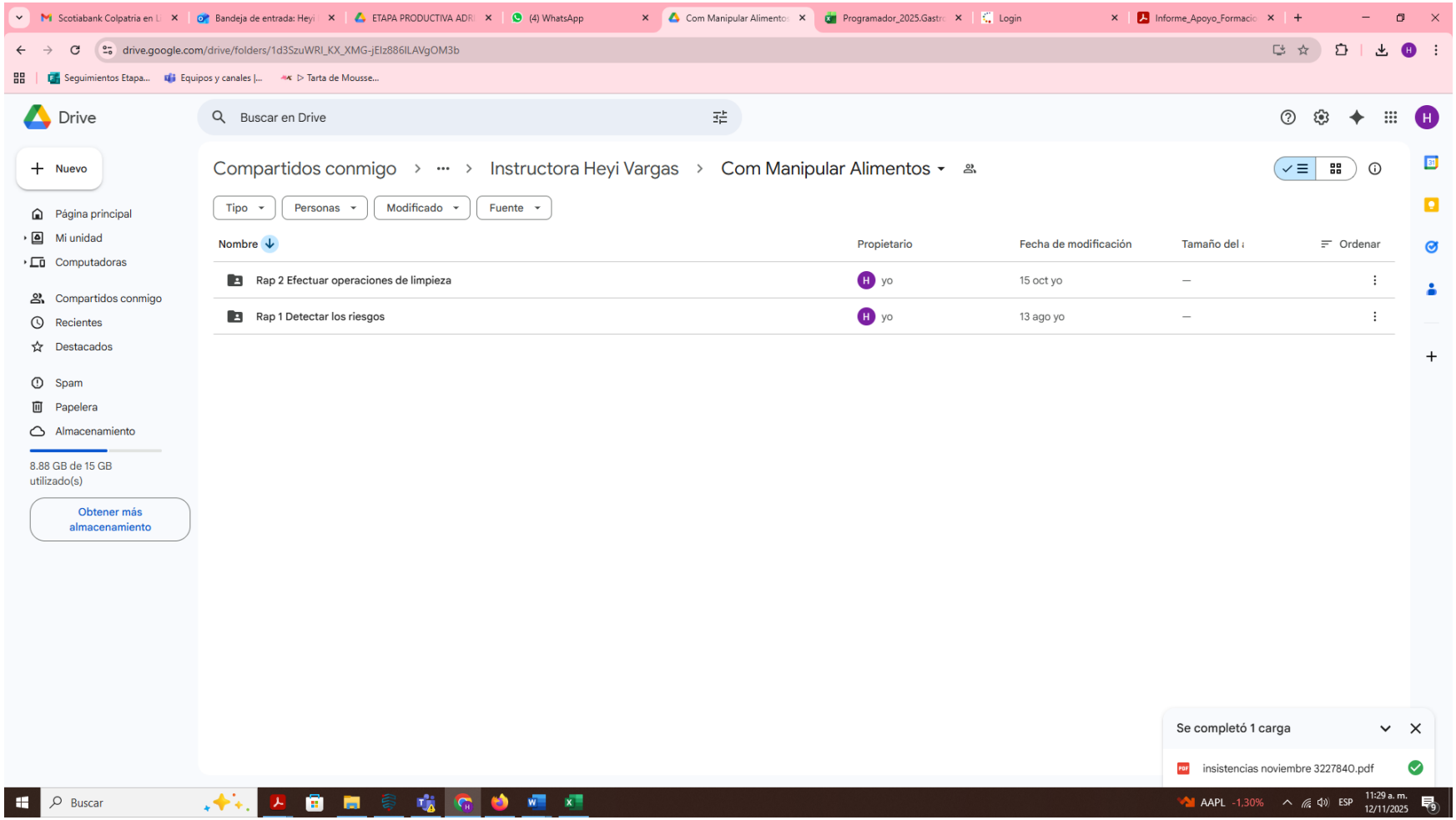

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 3 7840.xlsx
yo
15 oct yo
21 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

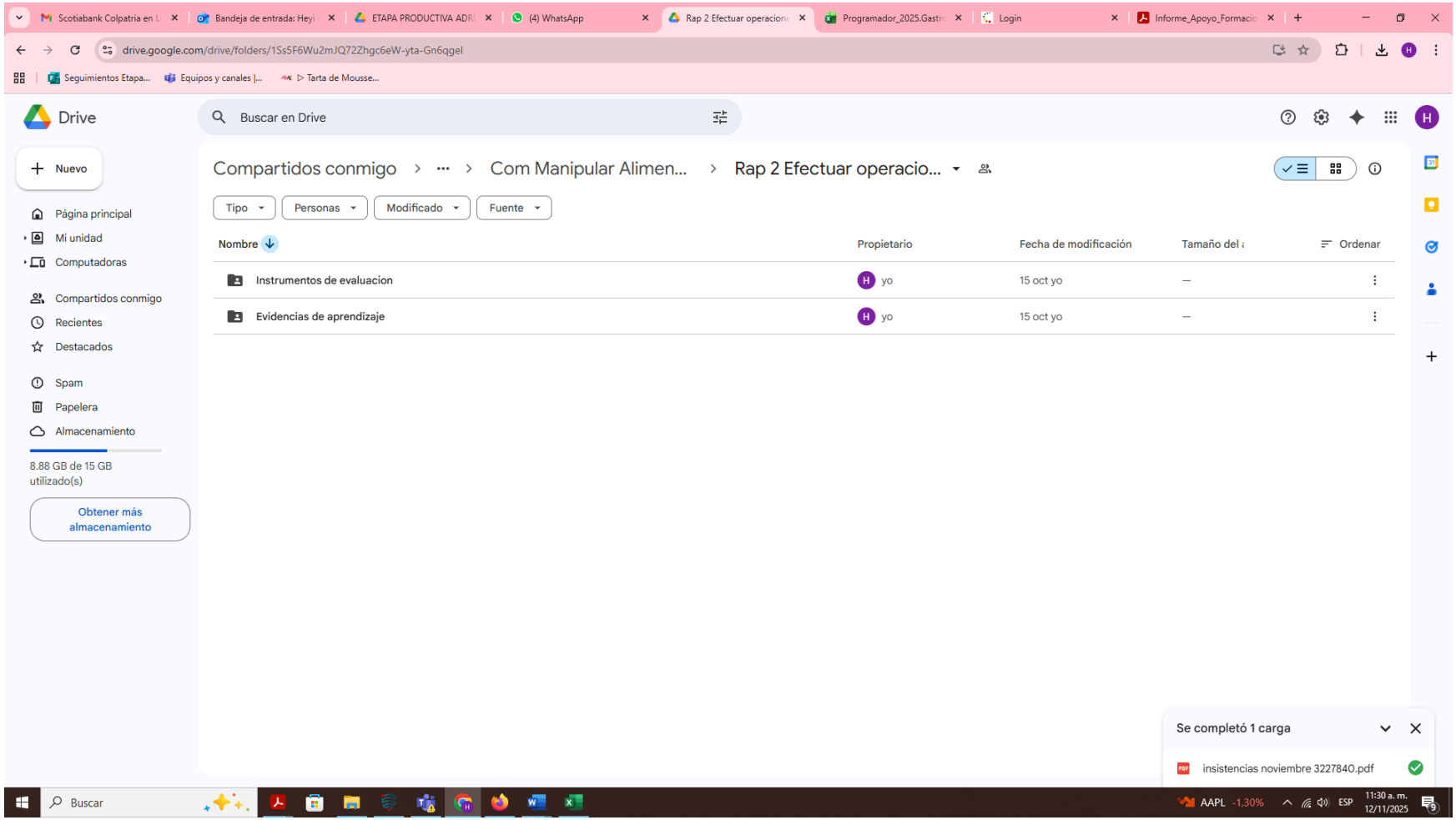

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de desempeño 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de conocimiento 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

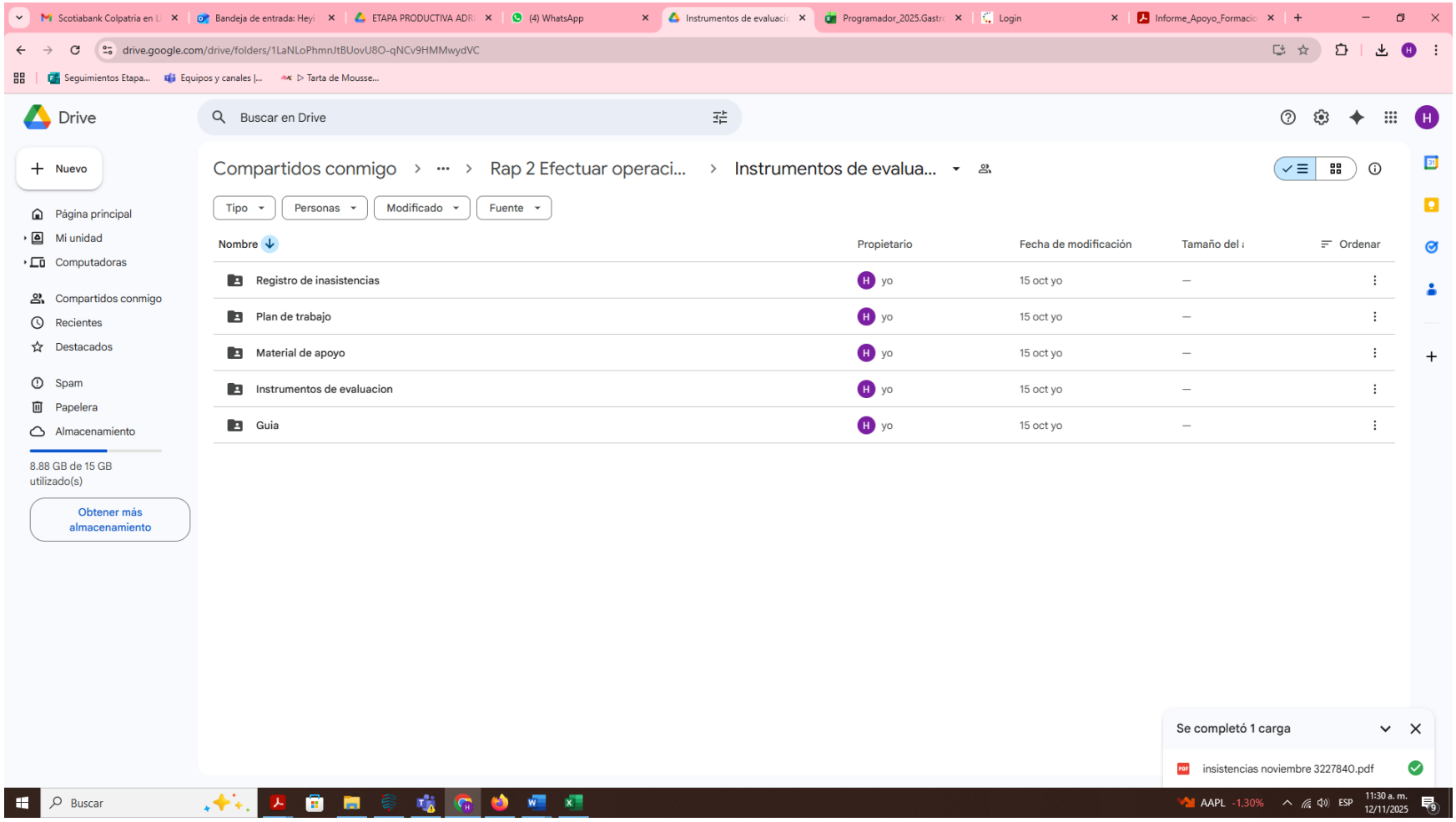

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Guia de aprendizaje
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje 3.docx
yo
25 jul yo
56 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

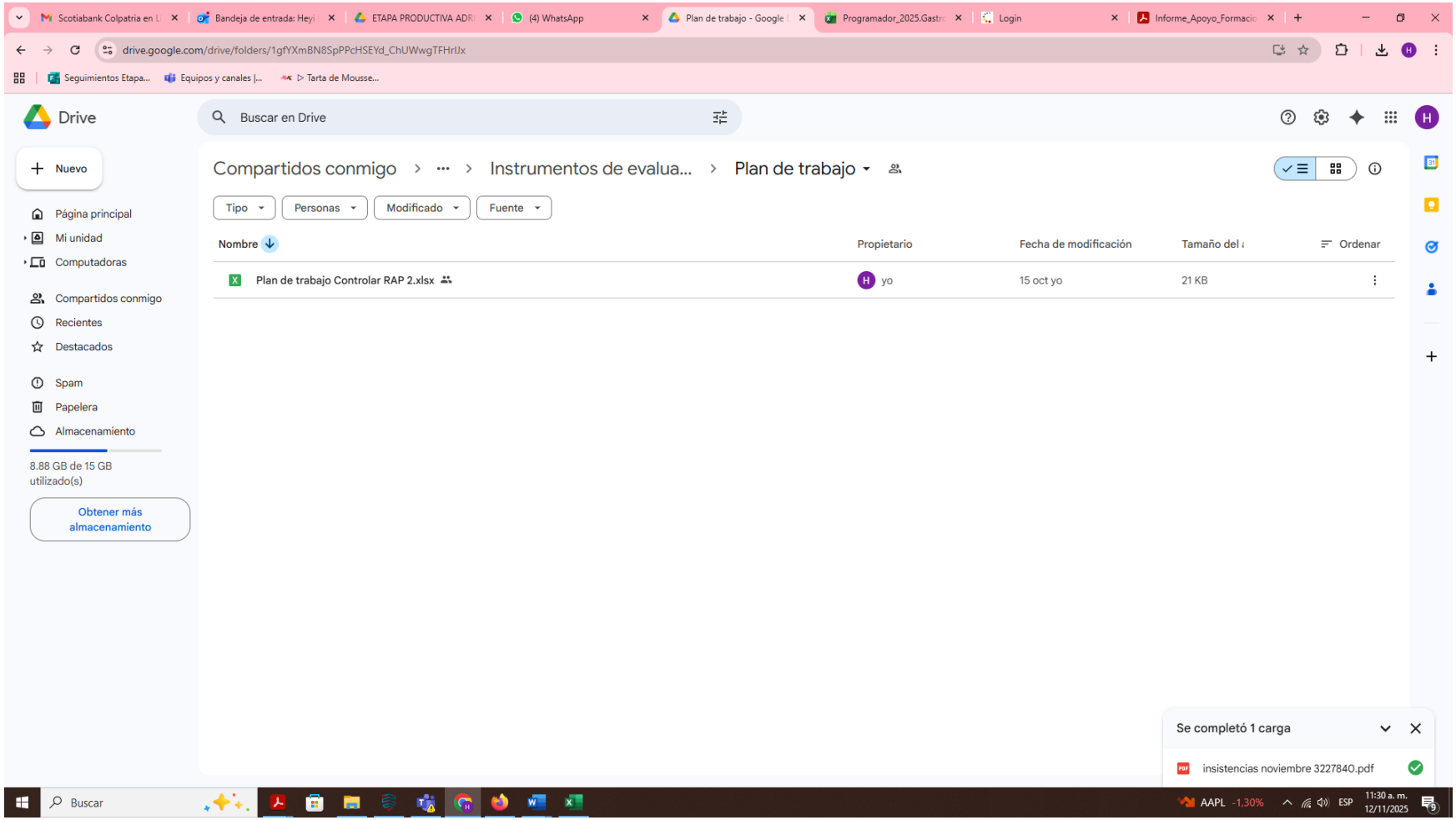

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › Cocina 3225863
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instructora-Angelica Maria Reyes — reyesreyesangelicamaria... — 11 ago
Instructora Norma Constanza Pérez Benavides — pereznorma606@gmail.c... — 15 sept
Instructora Heyi Vargas — yo — 13 ago yo
Instructora Ana Milena Camacho — camachomilena555@gm... — 11 ago
Instructor Manuel Alfonso Rincón — projectsoftware380 — 8 ago
Instructor Carlos Mario López Anaya — carlosmariolanaya — 6 ago
INSTR. ANA SILVIA MUÑOZ MARTINEZ — anita.silvia.munoz24@gm... — 14 oct
Generalidades — carlosmariolanaya — 6 ago
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:11 a. m.
12/11/2025

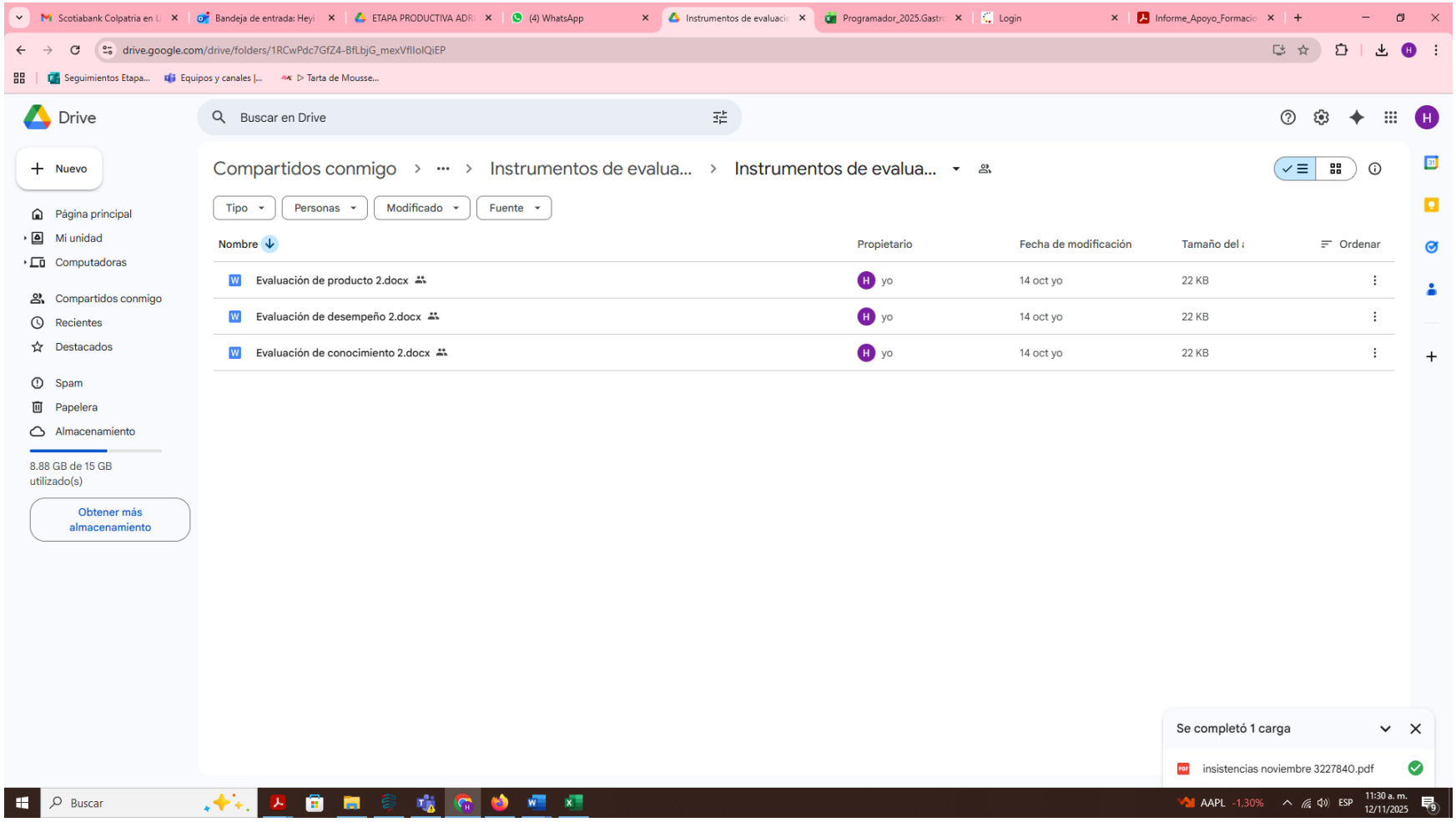

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › Cocina 3225863 › Instructora Heyi Vargas
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Com Manipular Alimentos
yo
13 ago yo
—
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:29 a. m.
12/11/2025

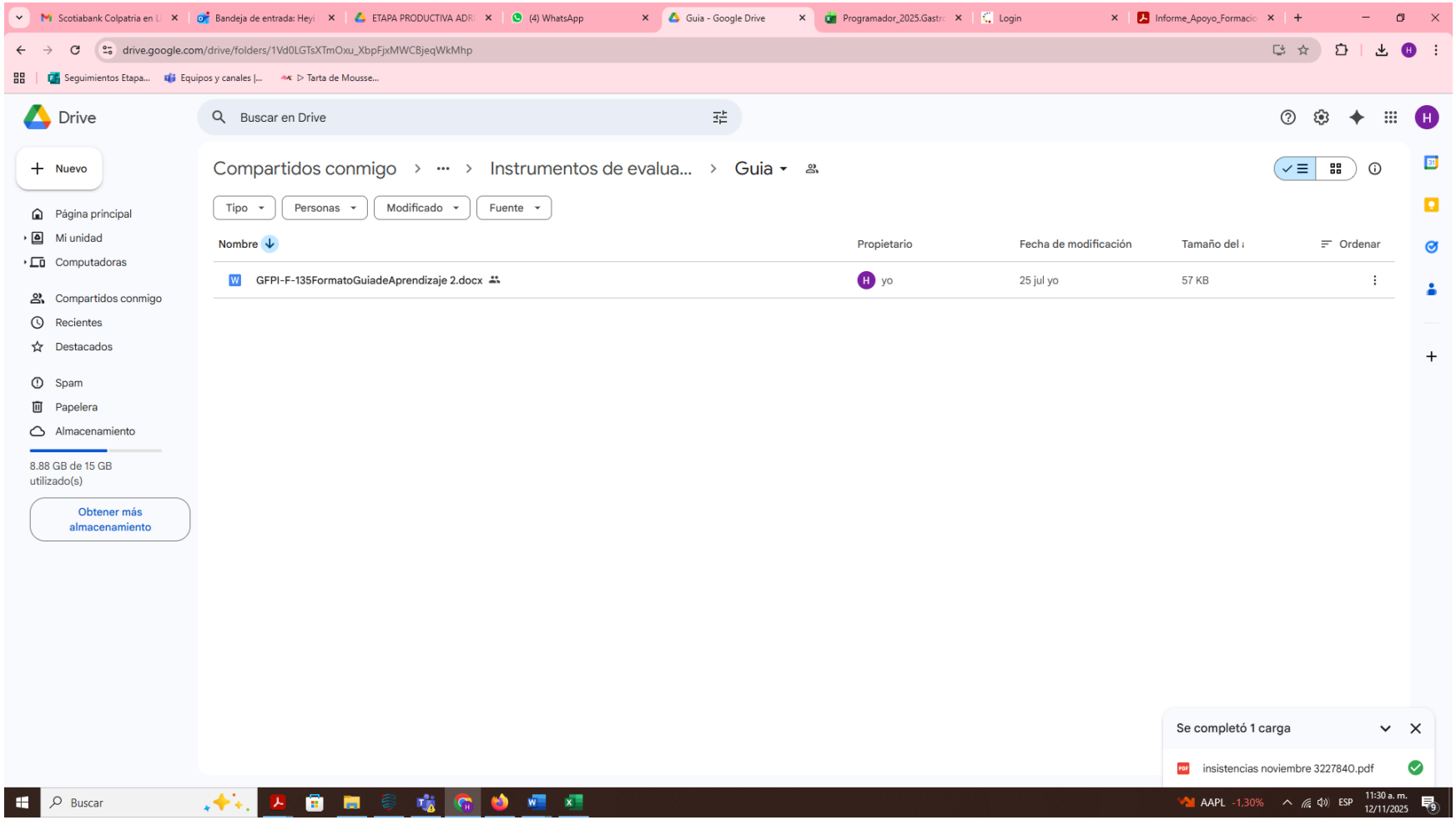

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instructora Heyi Vargas
Com Manipular Alimentos
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 2 Efectuar operaciones de limpieza
yo
15 oct yo
Rap 1 Detectar los riesgos
yo
13 ago yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:29 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Com Manipular Alimen...
Rap 2 Efectuar operacio...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de evaluacion
yo
15 oct yo
Evidencias de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Rap 2 Efectuar operaci...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Registro de inasistencias
Plan de trabajo
Material de apoyo
Instrumentos de evaluacion
Guia
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1,30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 2.xlsx
yo
15 oct yo
21 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1,30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Evaluación de desempeño 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Evaluación de conocimiento 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Guia
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje 2.docx
yo
25 jul yo
57 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3051376 - EJECUCION DE PROGRAMAS DEPORTIVOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Asistir personas de acuerdo con guías de atención y protocolos de primer respondiente
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Entrenar deportistas según estándar técnico-táctico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

04
LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• 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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3225863 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

04
LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2990290 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

04
LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

FICHA DE APRENDIZAJE: 3227840 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

04
LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

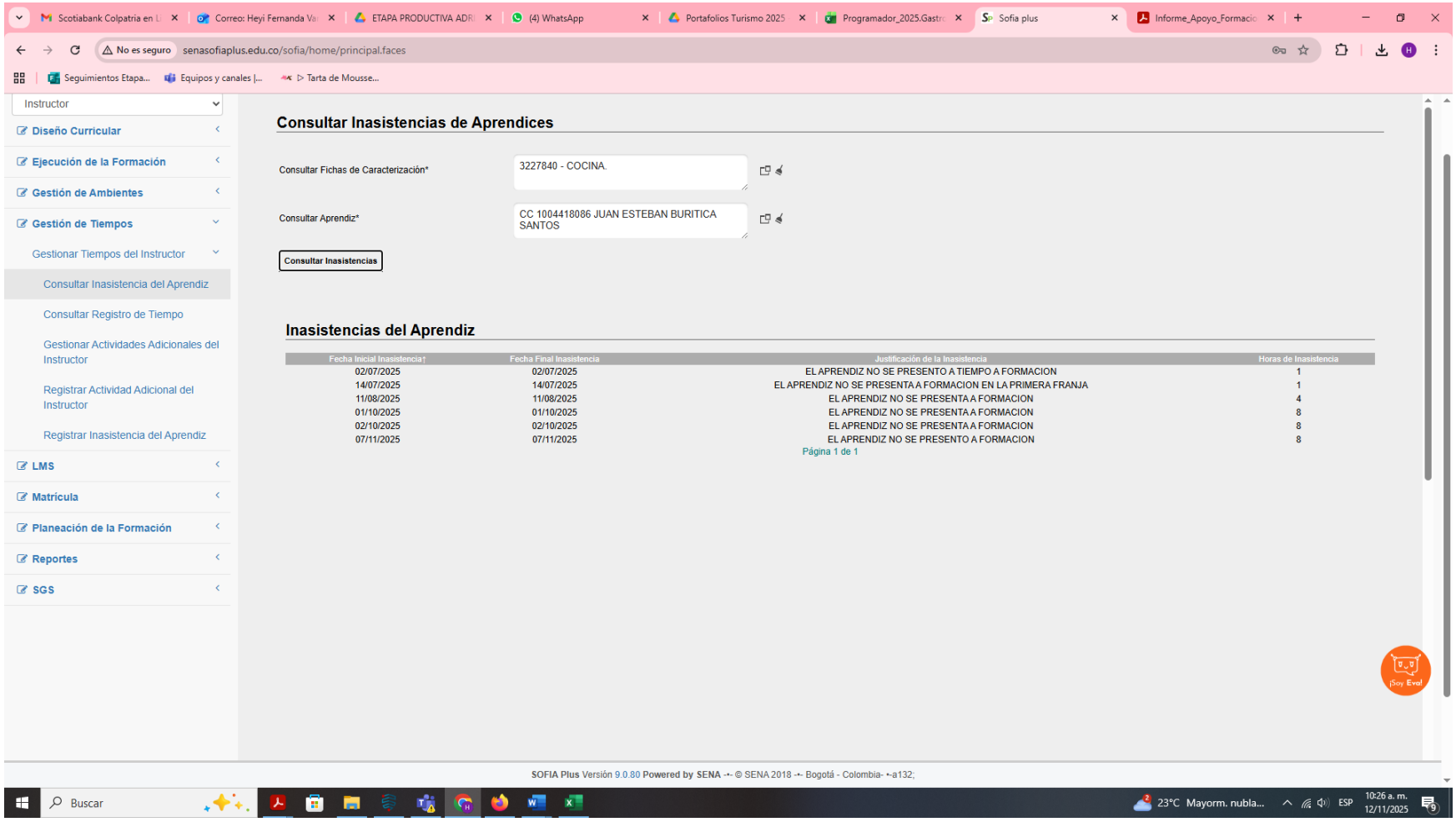
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
07/10/2025	08/10/2025	OTROS	16,00

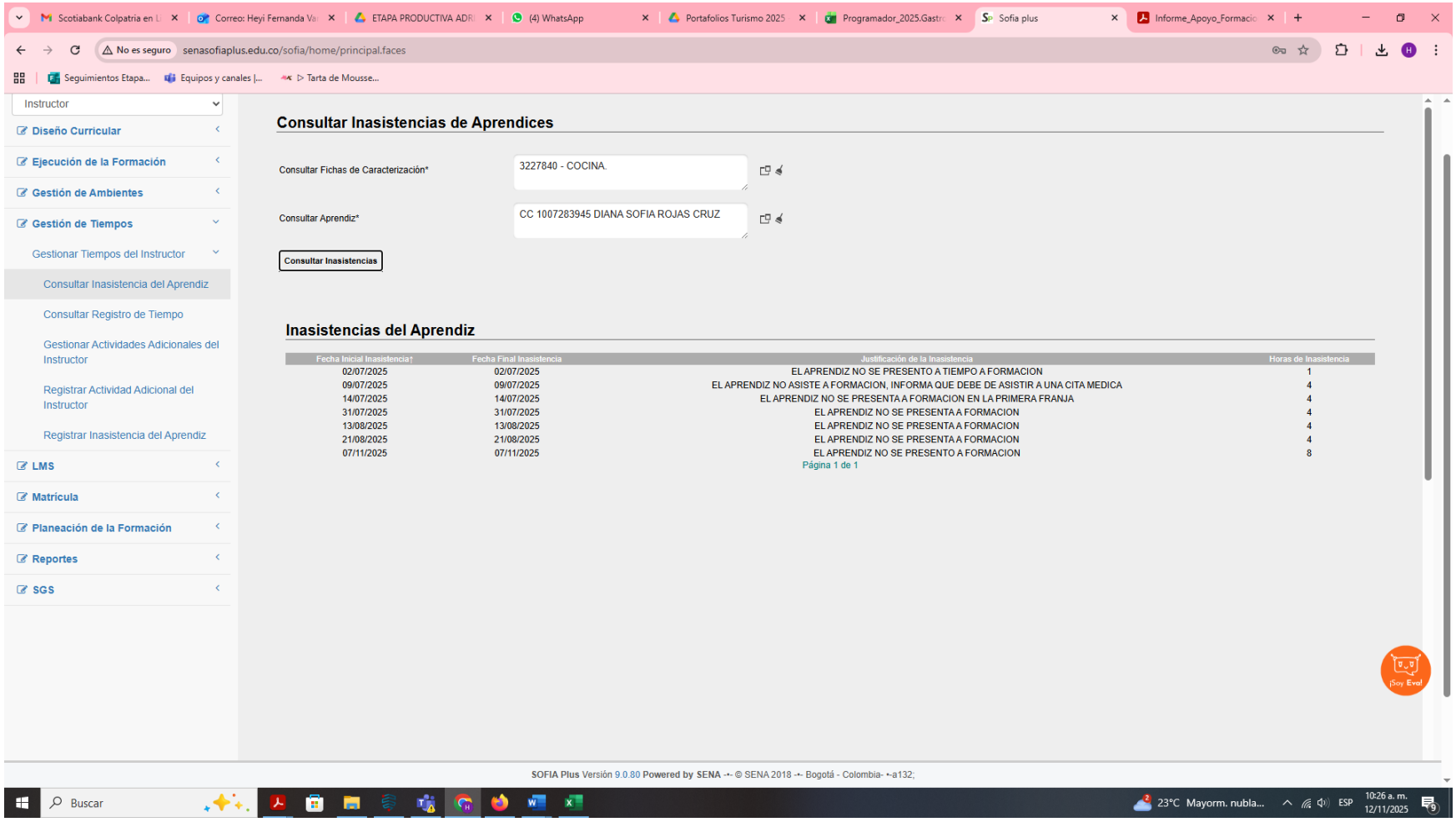
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16,00

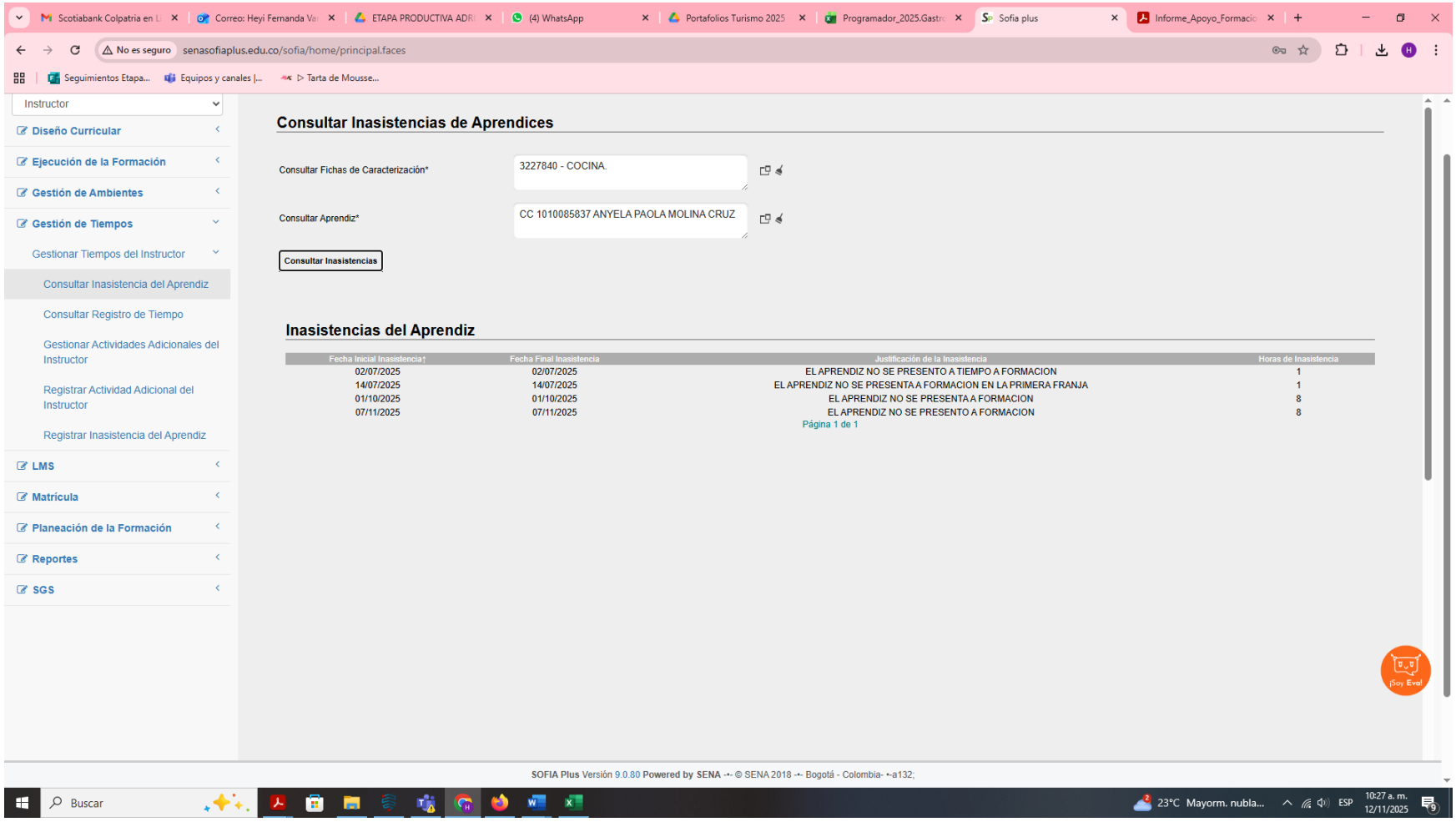
INSTRUCTOR: HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

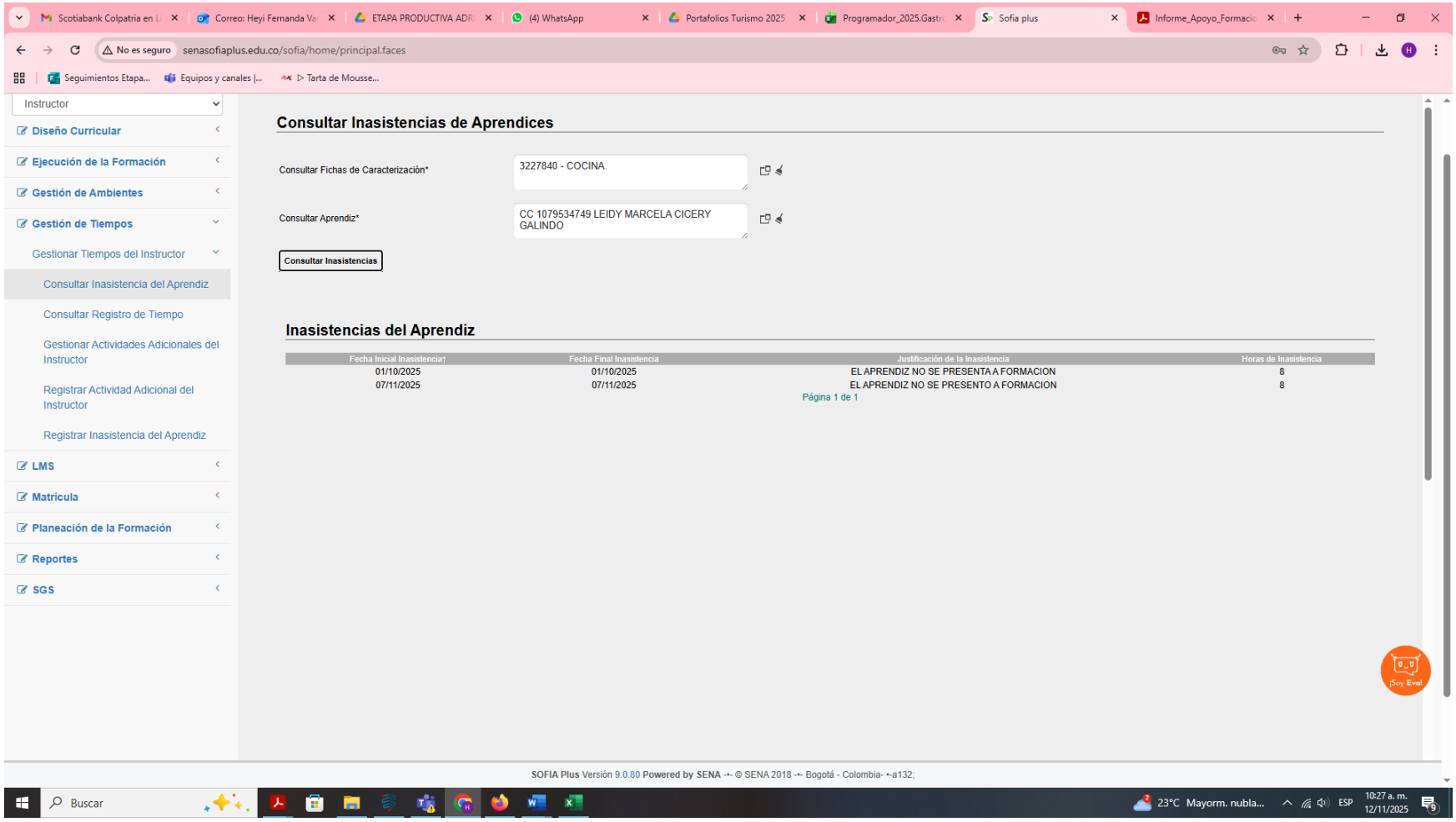
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

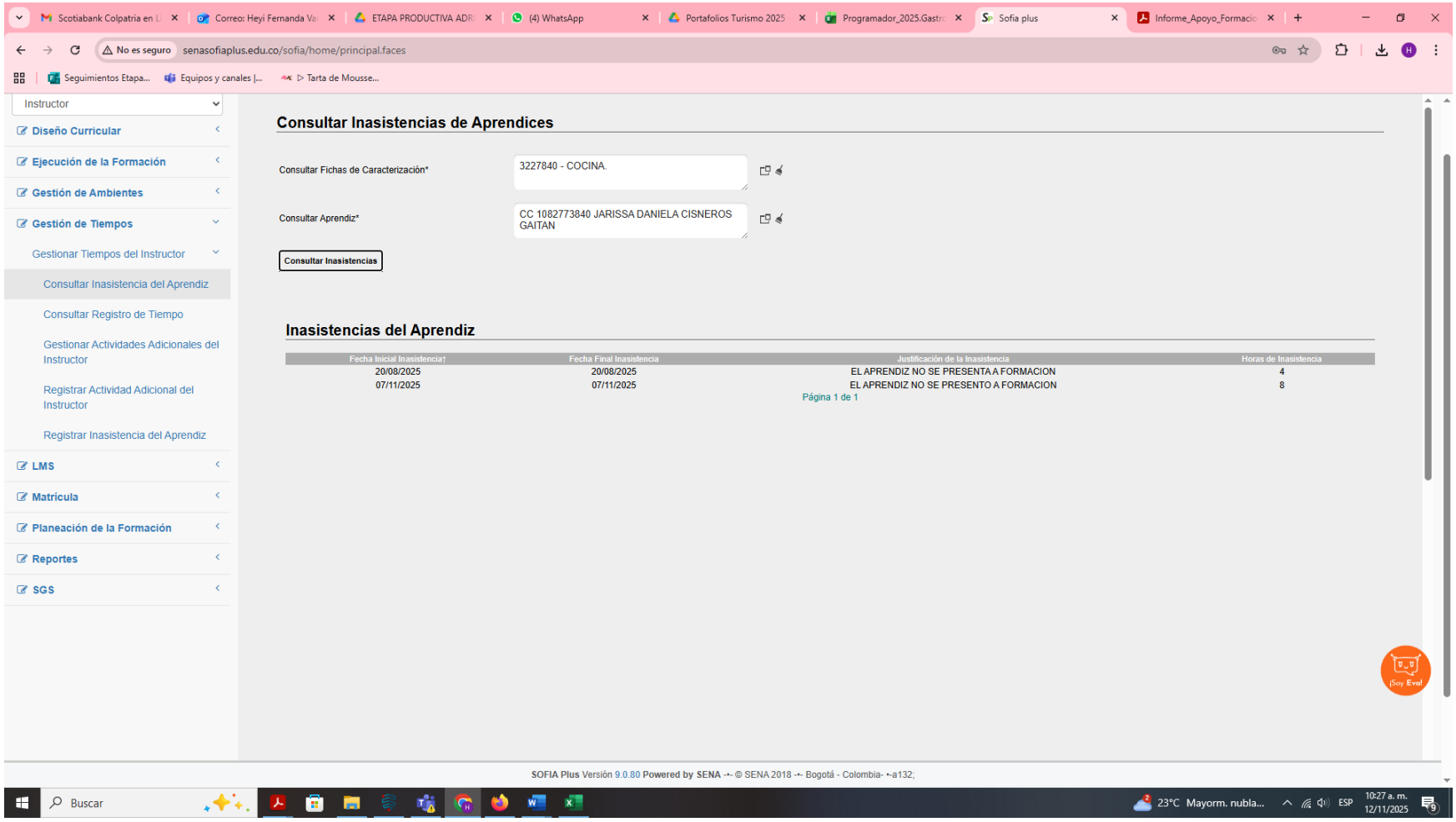
OBLIGACION 6

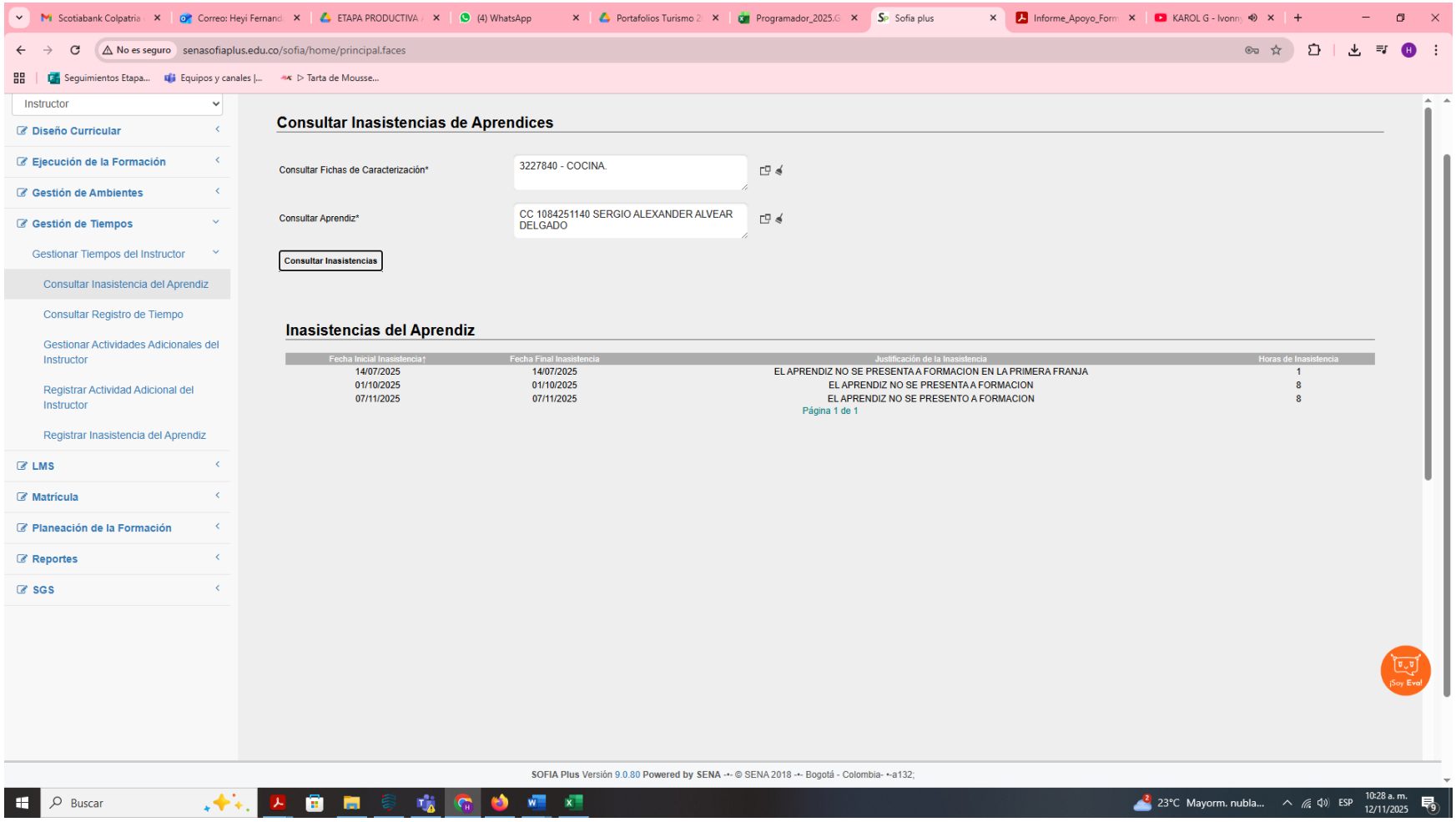


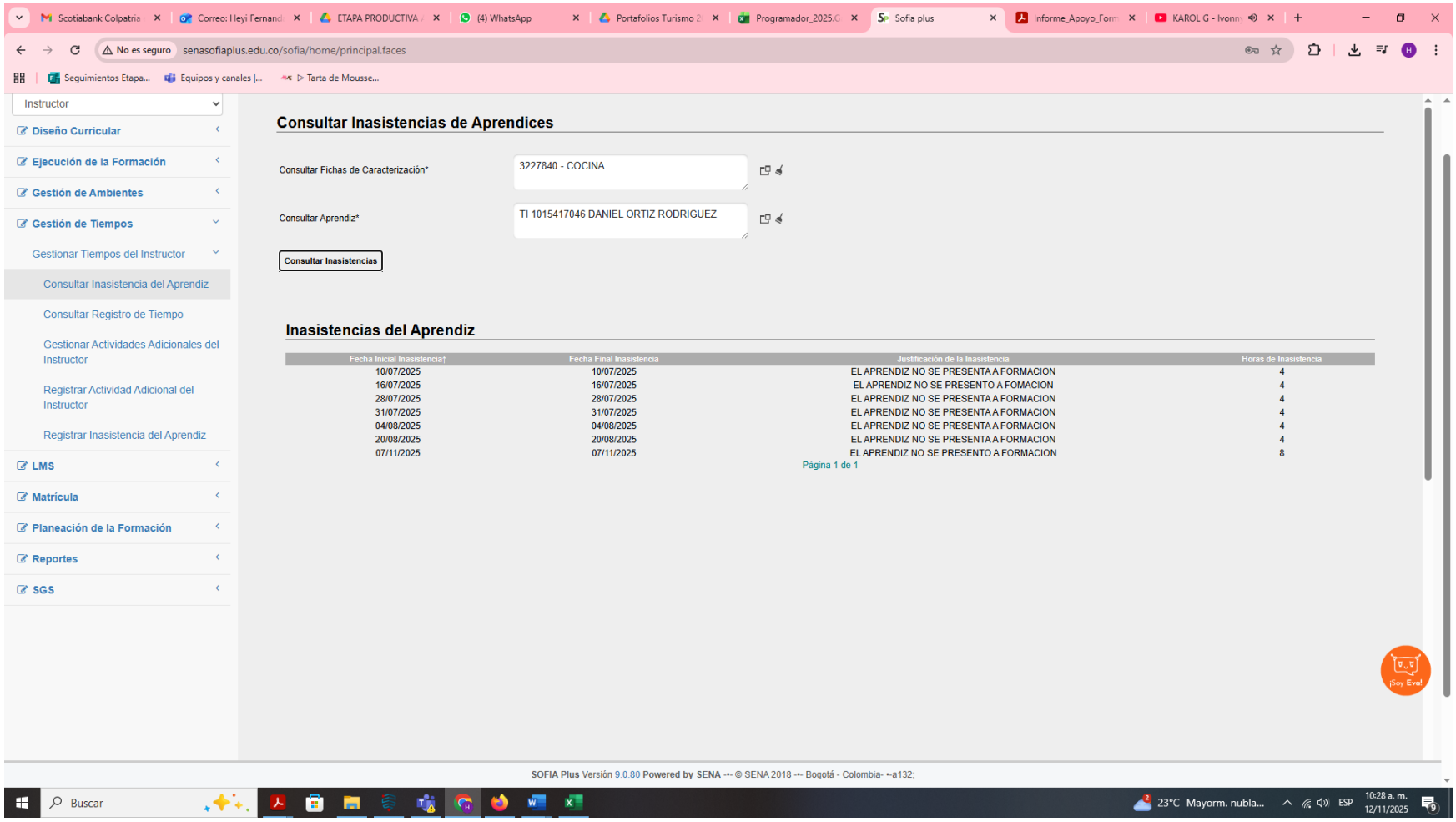

Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADRI
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1007283945 DIANA SOFIA ROJAS CRUZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
02/07/2025 02/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A TIEMPO A FORMACION 1
09/07/2025 09/07/2025 EL APRENDIZ NO ASISTE A FORMACION, INFORMA QUE DEBE DE ASISTIR A UNA CITA MEDICA 4
14/07/2025 14/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA 4
31/07/2025 31/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
13/08/2025 13/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
21/08/2025 21/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:26 a. m.
12/11/2025

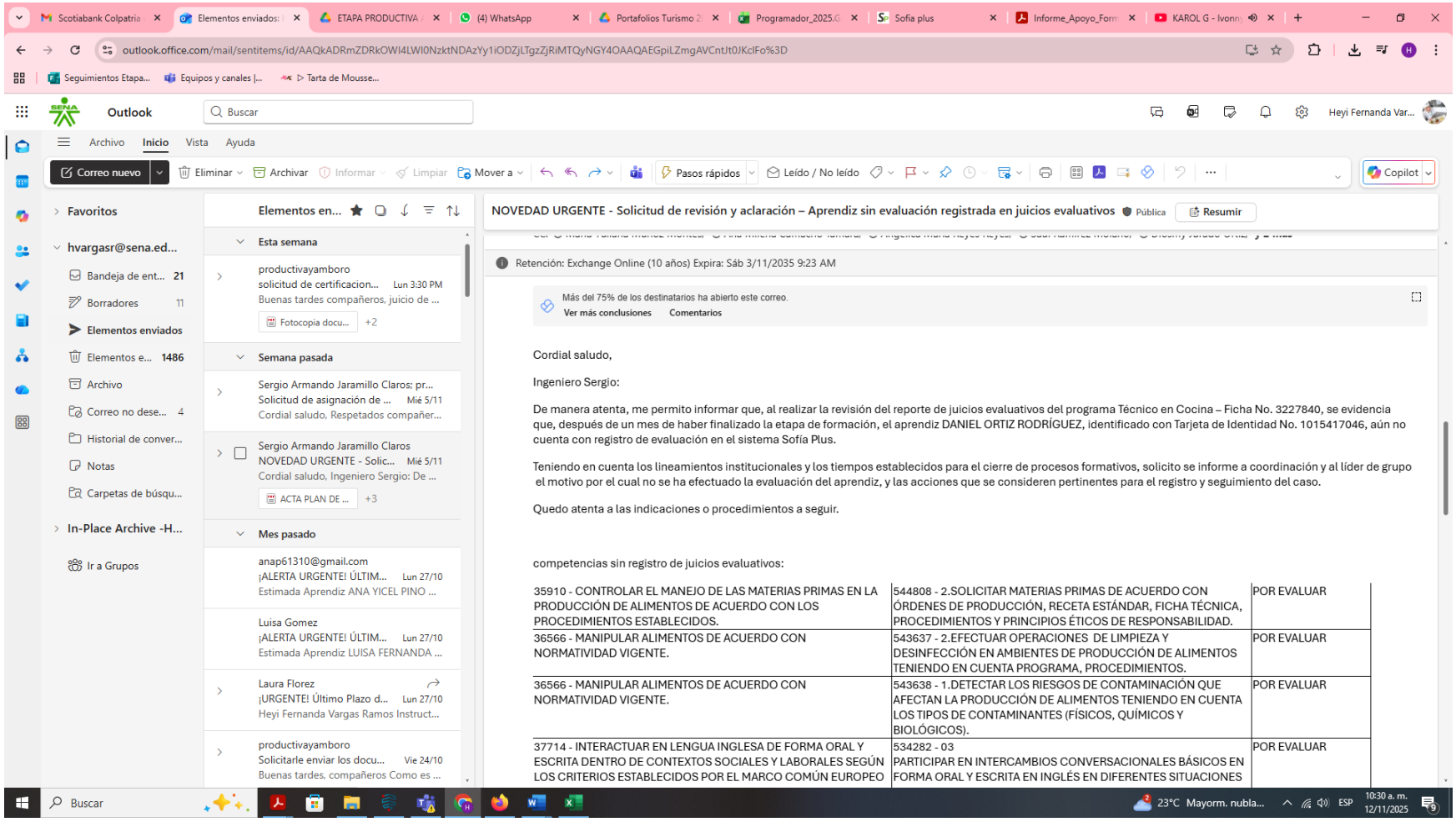

Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADR
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1010085837 ANYELA PAOLA MOLINA CRUZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
02/07/2025 02/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A TIEMPO A FORMACION 1
14/07/2025 14/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA 1
01/10/2025 01/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 8
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1079534749 LEIDY MARCELA CICERY GALINDO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
01/10/2025
01/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
8
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADR
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1082773840 JARISSA DANIELA CISNEROS GAITAN
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
20/08/2025
20/08/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1084251140 SERGIO ALEXANDER ALVEAR DELGADO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
14/07/2025
14/07/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA
1
01/10/2025
01/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
8
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:28 a. m.
12/11/2025


Sofia plus
No es seguro
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
TI 1015417046 DANIEL ORTIZ RODRIGUEZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
10/07/2025 10/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
16/07/2025 16/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FOMACION 4
28/07/2025 28/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
31/07/2025 31/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
04/08/2025 04/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
20/08/2025 20/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:28 a. m.
12/11/2025



NOVEDAD URGENTE - Solicitud de revisión y aclaración – Aprendiz sin evaluación registrada en juicios evaluativos

Pública

Resumir

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 9:23 AM

Más del 75% de los destinatarios ha abierto este correo.
Ver más conclusiones Comentarios

Cordial saludo,

Ingeniero Sergio:

De manera atenta, me permito informar que, al realizar la revisión del reporte de juicios evaluativos del programa Técnico en Cocina – Ficha No. 3227840, se evidencia que, después de un mes de haber finalizado la etapa de formación, el aprendiz DANIEL ORTIZ RODRÍGUEZ, identificado con Tarjeta de Identidad No. 1015417046, aún no cuenta con registro de evaluación en el sistema Sofía Plus.

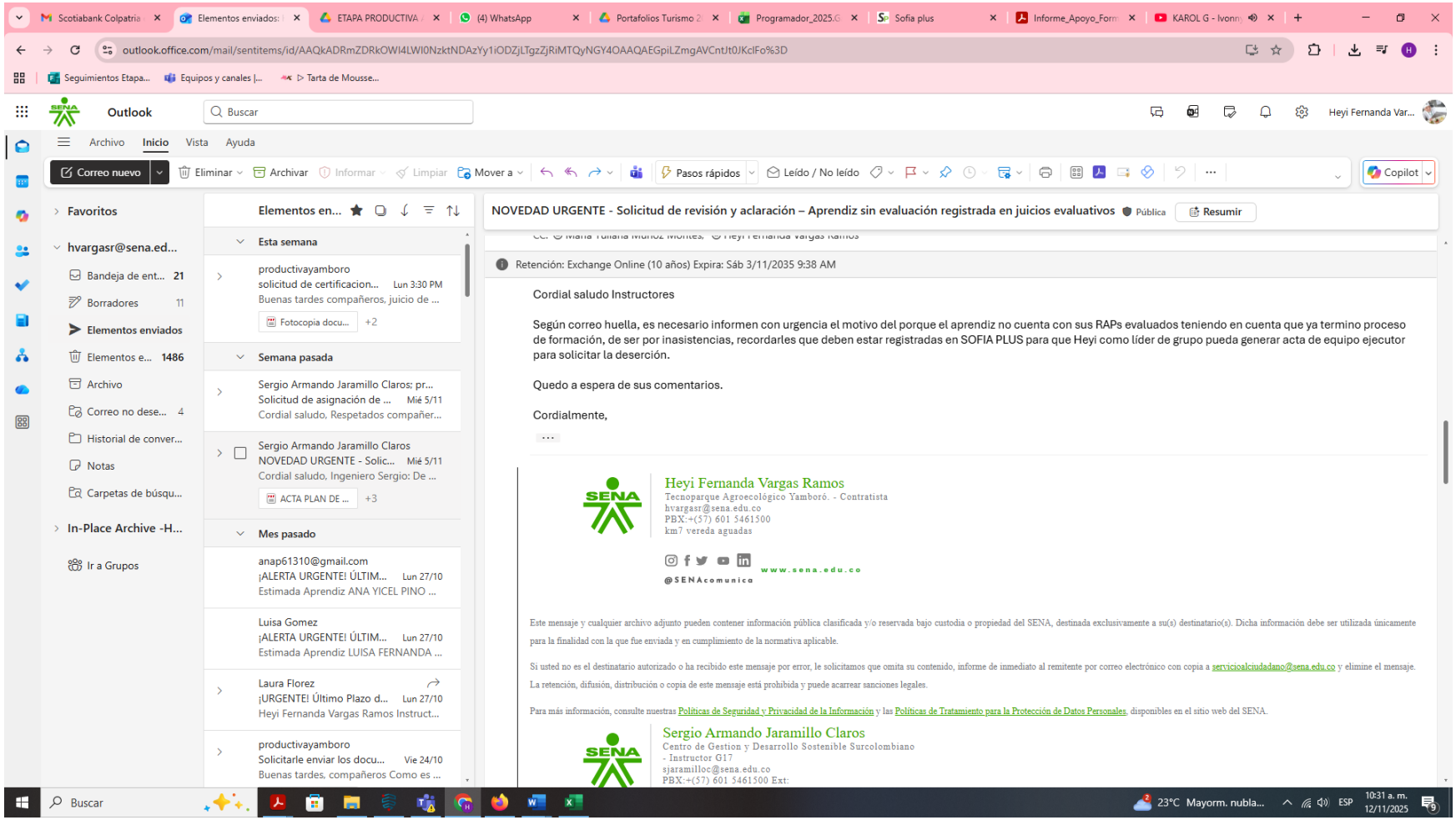
Teniendo en cuenta los lineamientos institucionales y los tiempos establecidos para el cierre de procesos formativos, solicito se informe a coordinación y al líder de grupo el motivo por el cual no se ha efectuado la evaluación del aprendiz, y las acciones que se consideren pertinentes para el registro y seguimiento del caso.

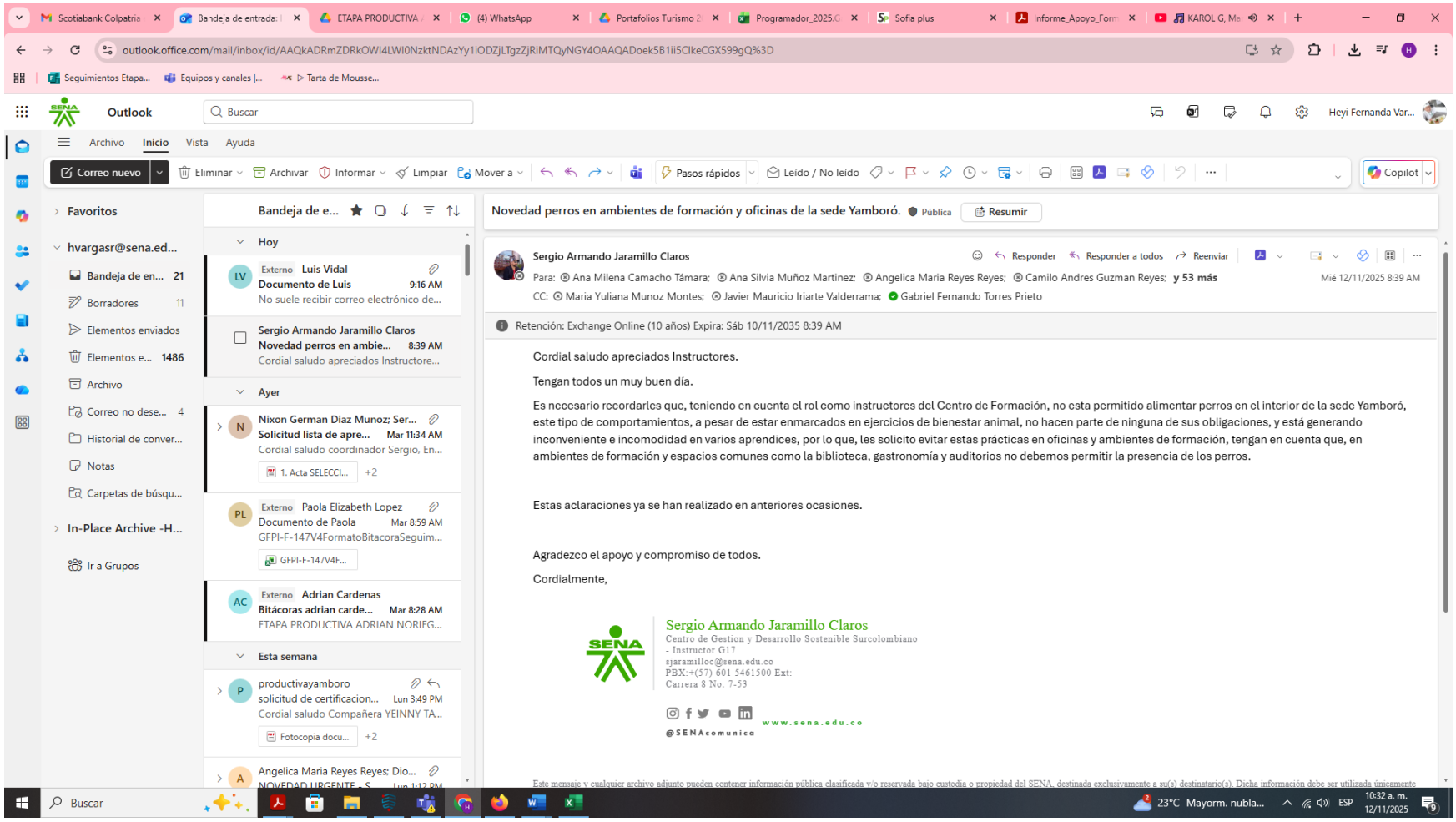
Quedo atenta a las indicaciones o procedimientos a seguir.

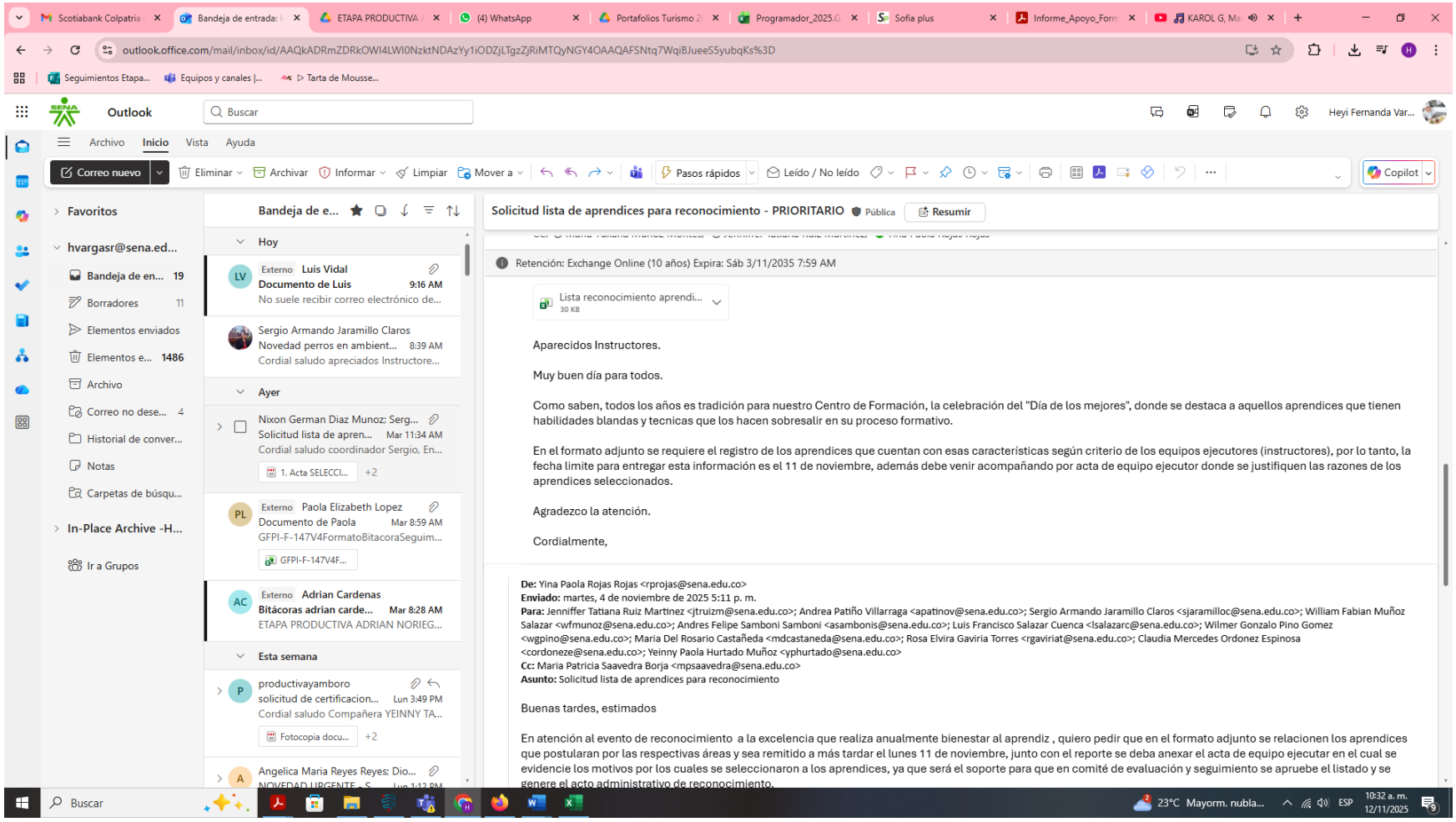
competencias sin registro de juicios evaluativos:

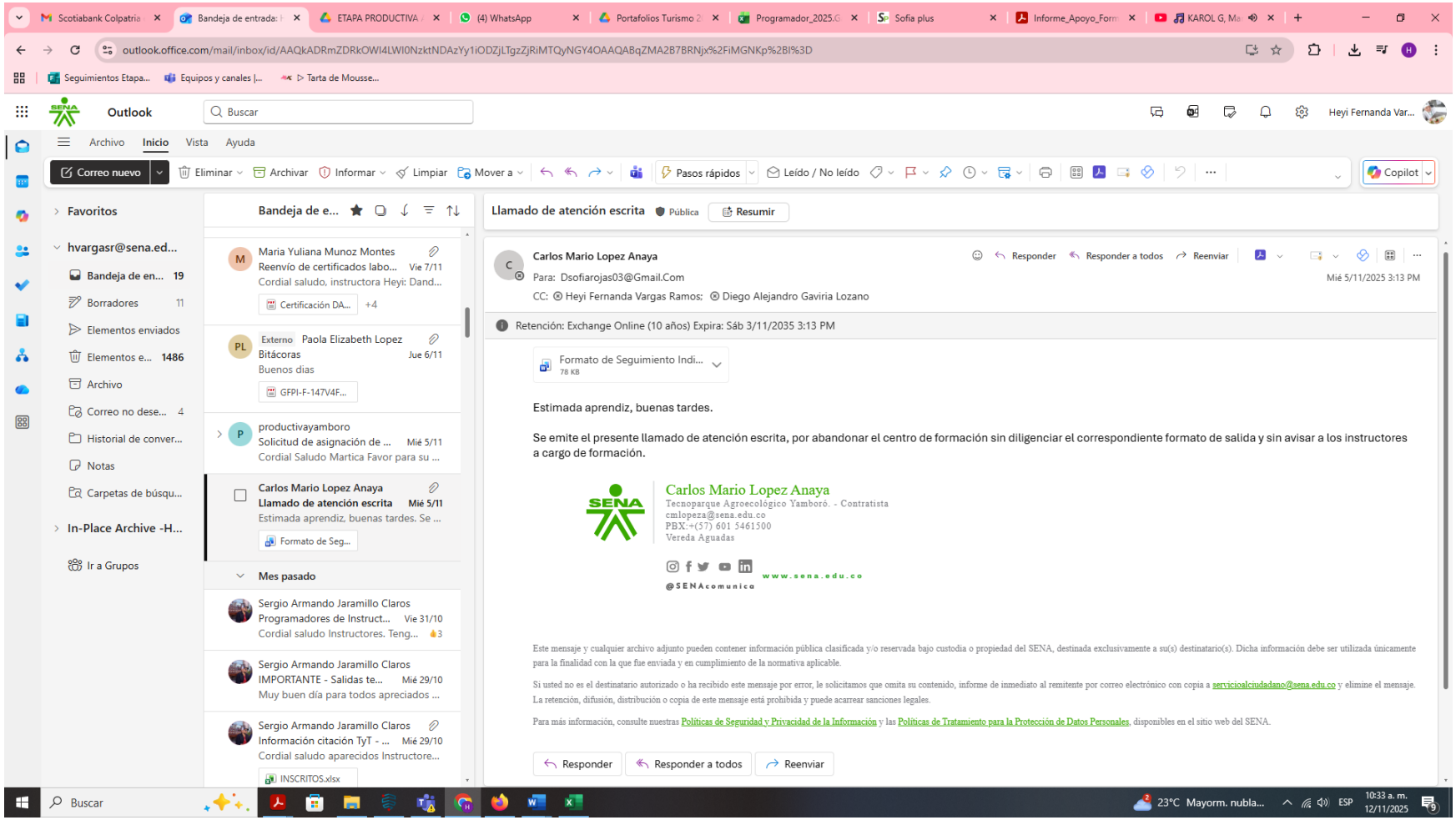
35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	POR EVALUAR
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	POR EVALUAR
36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	POR EVALUAR
37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO	534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES	POR EVALUAR

OBLIGACION 8




Outlook
Buscar
Archivo Inicio Vista Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 21
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1486
Archivo
Correo no dese... 4
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Hoy
Externo Luis Vidal
Documento de Luis 9:16 AM
No suele recibir correo electrónico de...
Sergio Armando Jaramillo Claros
Novedad perros en ambie... 8:39 AM
Cordial saludo apreciados Instructore...
Ayer
Nixon German Diaz Munoz; Ser...
Solicitud lista de apre... Mar 11:34 AM
Cordial saludo coordinador Sergio, En...
1. Acta SELECCI... +2
Externo Paola Elizabeth Lopez
Documento de Paola Mar 8:59 AM
GFPI-F-147V4FormatoBitacoraSeguim...
GFPI-F-147V4F...
Externo Adrian Cardenas
Bitácoras adrian carde... Mar 8:28 AM
ETAPA PRODUCTIVA ADRIAN NORIEG...
Esta semana
productivayamboro
solicitud de certificacion... Lun 3:49 PM
Cordial saludo Compañera YEINNY TA...
Fotocopia docu... +2
Angelica Maria Reyes Reyes; Dio...
Novedad perros en ambientes de formación y oficinas de la sede Yamboró.
Pública
Resumir
Sergio Armando Jaramillo Claros
Responder
Responder a todos
Reenviar
Para: Ana Milena Camacho Támara; Ana Silvia Muñoz Martinez; Angelica Maria Reyes Reyes; Camilo Andres Guzman Reyes; y 53 más
Mié 12/11/2025 8:39 AM
CC: Maria Yuliana Munoz Montes; Javier Mauricio Iriarte Valderrama; Gabriel Fernando Torres Prieto
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 10/11/2035 8:39 AM
Cordial saludo apreciados Instructores.
Tengan todos un muy buen día.
Es necesario recordarles que, teniendo en cuenta el rol como instructores del Centro de Formación, no esta permitido alimentar perros en el interior de la sede Yamboró, este tipo de comportamientos, a pesar de estar enmarcados en ejercicios de bienestar animal, no hacen parte de ninguna de sus obligaciones, y está generando inconveniente e incomodidad en varios aprendices, por lo que, les solicito evitar estas prácticas en oficinas y ambientes de formación, tengan en cuenta que, en ambientes de formación y espacios comunes como la biblioteca, gastronomía y auditorios no debemos permitir la presencia de los perros.
Estas aclaraciones ya se han realizado en anteriores ocasiones.
Agradezco el apoyo y compromiso de todos.
Cordialmente,
Sergio Armando Jaramillo Claros
Centro de Gestion y Desarrollo Sostenible Surcolombiano
- Instructor G17
sjaramilloc@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 8 No. 7-53
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:32 a. m.
12/11/2025


Outlook
Buscar
Archivo Inicio Vista Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 19
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1486
Archivo
Correo no dese... 4
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Hoy
Externo Luis Vidal
Documento de Luis 9:16 AM
No suele recibir correo electrónico de...
Sergio Armando Jaramillo Claros
Novedad perros en ambient... 8:39 AM
Cordial saludo apreciados Instructore...
Ayer
Nixon German Diaz Munoz; Serg...
Solicitud lista de apren... Mar 11:34 AM
Cordial saludo coordinador Sergio, En...
1. Acta SELECCI... +2
Externo Paola Elizabeth Lopez
Documento de Paola Mar 8:59 AM
GFPI-F-147V4FormatoBitacoraSeguim...
GFPI-F-147V4F...
Externo Adrian Cardenas
Bitácoras adrian carde... Mar 8:28 AM
ETAPA PRODUCTIVA ADRIAN NORIEG...
Esta semana
productivayamboro
solicitud de certificacion... Lun 3:49 PM
Cordial saludo Compañera YEINNY TA...
Fotocopia docu... +2
Angelica Maria Reyes Reyes; Dio...
Solicitud lista de aprendices para reconocimiento - PRIORITARIO
Pública
Resumir
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 7:59 AM
Lista reconocimiento aprendi...
30 KB
Aparecidos Instructores.
Muy buen día para todos.
Como saben, todos los años es tradición para nuestro Centro de Formación, la celebración del "Día de los mejores", donde se destaca a aquellos aprendices que tienen habilidades blandas y tecnicas que los hacen sobresalir en su proceso formativo.
En el formato adjunto se requiere el registro de los aprendices que cuentan con esas características según criterio de los equipos ejecutores (instructores), por lo tanto, la fecha limite para entregar esta información es el 11 de noviembre, además debe venir acompañando por acta de equipo ejecutor donde se justifiquen las razones de los aprendices seleccionados.
Agradezco la atención.
Cordialmente,
De: Yina Paola Rojas Rojas <rprojas@sena.edu.co>
Enviado: martes, 4 de noviembre de 2025 5:11 p. m.
Para: Jenniffer Tatiana Ruiz Martinez <jtruizm@sena.edu.co>; Andrea Patiño Villarraga <apatinov@sena.edu.co>; Sergio Armando Jaramillo Claros <sjaramilloc@sena.edu.co>; William Fabian Muñoz Salazar <wfmunoz@sena.edu.co>; Andres Felipe Samboni Samboni <asambonis@sena.edu.co>; Luis Francisco Salazar Cuenca <lsalazarc@sena.edu.co>; Wilmer Gonzalo Pino Gomez <wgpino@sena.edu.co>; Maria Del Rosario Castañeda <mdcastaneda@sena.edu.co>; Rosa Elvira Gaviria Torres <rgaviriat@sena.edu.co>; Claudia Mercedes Ordonez Espinosa <cordoneze@sena.edu.co>; Yeinny Paola Hurtado Muñoz <yphurtado@sena.edu.co>
Cc: Maria Patricia Saavedra Borja <mpsaavedra@sena.edu.co>
Asunto: Solicitud lista de aprendices para reconocimiento
Buenas tardes, estimados
En atención al evento de reconocimiento a la excelencia que realiza anualmente bienestar al aprendiz , quiero pedir que en el formato adjunto se relacionen los aprendices que postularan por las respectivas áreas y sea remitido a más tardar el lunes 11 de noviembre, junto con el reporte se deba anexar el acta de equipo ejecutar en el cual se evidencie los motivos por los cuales se seleccionaron a los aprendices, ya que será el soporte para que en comité de evaluación y seguimiento se apruebe el listado y se genere el acto administrativo de reconocimiento.
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:32 a. m.
12/11/2025


Outlook
Buscar
Archivo
Inicio
Vista
Ayuda
Correo nuevo
Eliminar
Archivar
Informar
Limpiar
Mover a
Pasos rápidos
Leído / No leído
Copilot
Favoritos
hvargasr@sena.ed...
Bandeja de en... 19
Borradores 11
Elementos enviados
Elementos e... 1486
Archivo
Correo no dese... 4
Historial de conver...
Notas
Carpetas de búsqu...
In-Place Archive -H...
Ir a Grupos
Bandeja de e...
Maria Yuliana Munoz Montes
Reenvío de certificados labo... Vie 7/11
Cordial saludo, instructora Heyi; Dand...
Certificación DA... +4
Externo Paola Elizabeth Lopez
Bitácoras Jue 6/11
Buenos dias
GFPI-F-147V4F...
productivayamboro
Solicitud de asignación de ... Mié 5/11
Cordial Saludo Martica Favor para su ...
Carlos Mario Lopez Anaya
Llamado de atención escrita Mié 5/11
Estimada aprendiz, buenas tardes. Se ...
Formato de Seg...
Mes pasado
Sergio Armando Jaramillo Claros
Programadores de Instruct... Vie 31/10
Cordial saludo Instructores. Teng... 3
Sergio Armando Jaramillo Claros
IMPORTANTE - Salidas te... Mié 29/10
Muy buen día para todos apreciados ...
Sergio Armando Jaramillo Claros
Información citación TyT - ... Mié 29/10
Cordial saludo aparecidos Instructore...
INSCRITOS.xlsx
Llamado de atención escrita
Pública
Resumir
Carlos Mario Lopez Anaya
Para: Dsofiarojas03@Gmail.Com
CC: Heyi Fernanda Vargas Ramos; Diego Alejandro Gaviria Lozano
Responder
Responder a todos
Reenviar
Mié 5/11/2025 3:13 PM
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 3:13 PM
Formato de Seguimiento Indi...
78 KB
Estimada aprendiz, buenas tardes.
Se emite el presente llamado de atención escrita, por abandonar el centro de formación sin diligenciar el correspondiente formato de salida y sin avisar a los instructores a cargo de formación.
Carlos Mario Lopez Anaya
Tecnoparque Agroecológico Yamboró. - Contratista
cmlopeza@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500
Vereda Aguadas
www.sena.edu.co
@SENAcomunica
Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.
Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.
Para más información, consulte nuestras Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información y las Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales, disponibles en el sitio web del SENA.
Responder
Responder a todos
Reenviar
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:33 a. m.
12/11/2025

OBLIGACION 9

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 14/11/2025
Ficha de Caracterización: 3227840
Código: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 12/05/2025
Fecha Fin: 11/08/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 41 - REGIONAL HUILA
Centro de Formación: 9528 - CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002919272	LUIS FERNANDO	BOLAÑOS MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1002919272	LUIS FERNANDO	BOLAÑOS MARTINEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1004083218	ALEJANDRO	OME PEÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1004083218	ALEJANDRO	OME PEÑA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1004418086	JUAN ESTEBAN	BURITICA SANTOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1004418086	JUAN ESTEBAN	BURITICA SANTOS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1006597446	LAREN YULIANA	CARVAJAL ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1007283945	DIANA SOFIA	ROJAS CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1007283945	DIANA SOFIA	ROJAS CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1010085837	ANYELA PAOLA	MOLINA CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1010085837	ANYELA PAOLA	MOLINA CRUZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1019762696	DAVID ESTEBAN	OSPINA MORALES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1075508489	MARIANA VALENTINA	MARQUEZ LEON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1075508489	MARIANA VALENTINA	MARQUEZ LEON	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1077229190	NICOLAS	MURCIA ROJAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1077229190	NICOLAS	MURCIA ROJAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1079534749	LEIDY MARCELA	CICERY GALINDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1079534749	LEIDY MARCELA	CICERY GALINDO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1080050567	YINET ALEJANDRA	LOPEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1080050567	YINET ALEJANDRA	LOPEZ RODRIGUEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1082773840	JARISSA DANIELA	CISNEROS GAITAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1082773840	JARISSA DANIELA	CISNEROS GAITAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1082773983	EXER STIVEN	PEREZ ANACONA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1082773983	EXER STIVEN	PEREZ ANACONA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083883672	JOSE DARIO	OME CAVICHE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083883672	JOSE DARIO	OME CAVICHE	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083883829	ANDY SANTIAGO	NIETO BENITEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083883829	ANDY SANTIAGO	NIETO BENITEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083884411	CESAR DAVID	VILLEGAS QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1083884411	CESAR DAVID	VILLEGAS QUINTERO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1083884745	DANIELA SOFIA	USECHE GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1083884745	DANIELA SOFIA	USECHE GONZALEZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1084251140	SERGIO ALEXANDER	ALVEAR DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1084251140	SERGIO ALEXANDER	ALVEAR DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1084254696	LUZ ANGELA	PEREZ ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1084254696	LUZ ANGELA	PEREZ ALVAREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1084332796	JHONATAN THOMAS	RIASCOS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1084332796	JHONATAN THOMAS	RIASCOS ORTIZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1085904979	EIDY YULIETH	CADENA BENAVIDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.	APROBADO	14/10/2025 15.14 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1085904979	EIDY YULIETH	CADENA BENAVIDES	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	APROBADO	11/08/2025 14.28 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 14/11/2025
Ficha de Caracterización: 3225863
Cógigo: 635503
Versión: 103
Denominación: COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 25/07/2025
Fecha Fin: 24/10/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 41 - REGIONAL HUILA
Centro de Formación: 9528 - CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1003865297	SANDRA CAMILA	ESPINOSA POLANIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1004446334	MAURICIO	CHILITO SAMBONI	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1007163562	DANIELA	PIMENTEL VARGAS	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1007431254	SHARICK SOFIA	DIAZ SUAZA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1061779123	JUAN CAMILO	JAMAUCA FIGUEROA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1076906451	INGRID TATIANA	CHALA GARCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1077228486	DANA SALOME	DELUQUE VALENCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1079535826	ZULY VANESA	FAJARDO TAMAYO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1079535841	RAUL STEVEN	LIZARRALDE PATIÑO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1083901452	RUBEN DARIO	ARTUNDUAGA TRIVIÑO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1083984529	ANDRES FELIPE	IBARRA ZUÑIGA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1083984598	ROBINSON ANDRES	TOVAR ESPINOSA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1084332358	EIVAR ALEXIS	SANCHEZ GRIJALBA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1084332527	LAURA SOFIA	POLO BERMEO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1084897600	ANGULY TATIANA	CHAVARRO MURCIA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1117513224	KHATTHER KHYLOUNS	MUÑOZ DELGADO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	1122722748	YULIANA ANDREA	PALACIO MEDINA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
TI	1144625836	KAREN YULIETH	GUTIERREZ CORDOBA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	17628537	WILL SMITH	ALVAREZ TURBAY	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	36282607	JOSEFA	MONTEALEGRE FLOREZ	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS
CC	52107800	IRMA CECILIA	VERANO QUITIAN	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)	APROBADO	14/10/2025 15.18 a	CC 1075214102 - HEYI FERNANDA VARGAS RAMOS

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

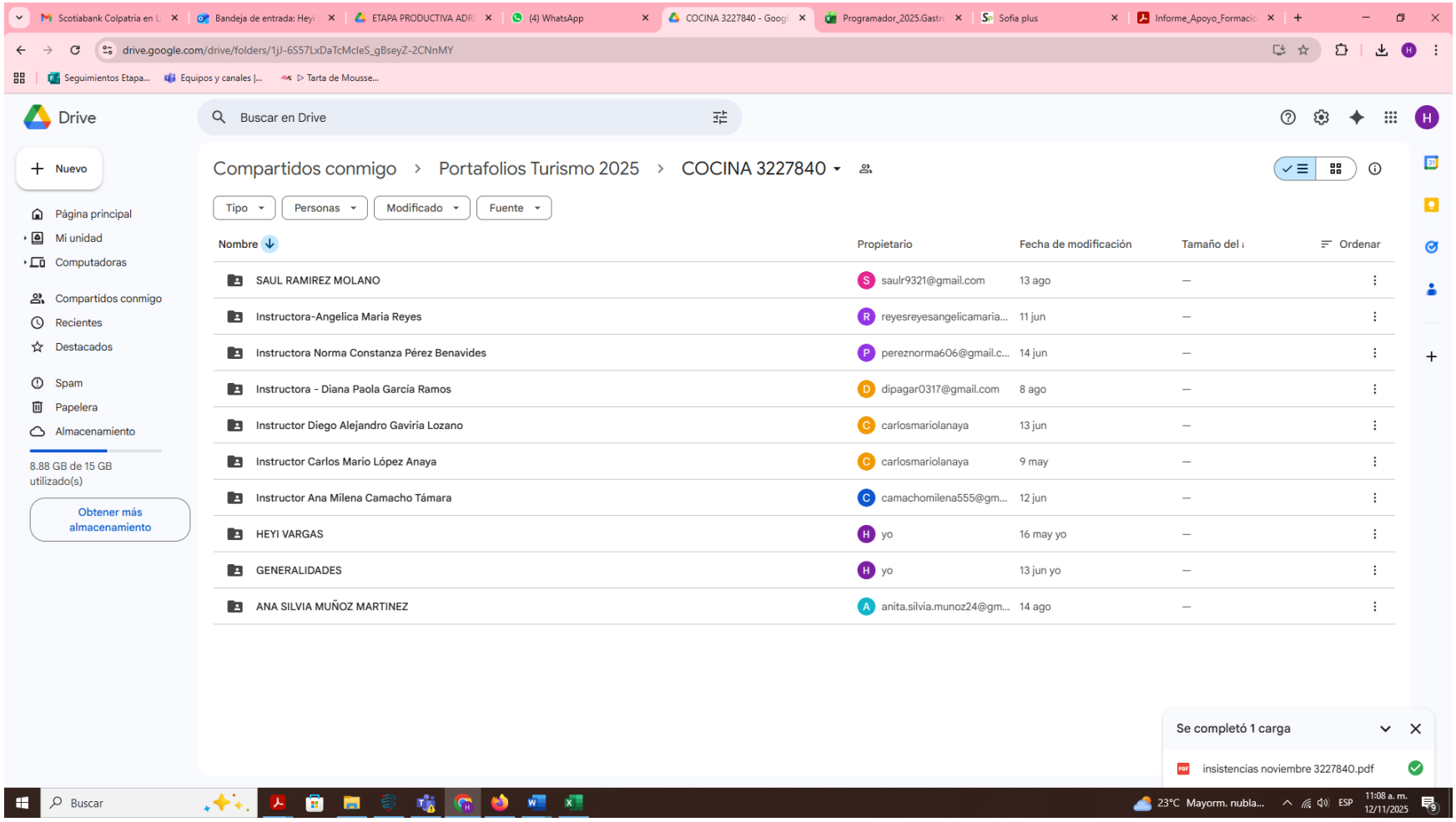
Fecha de Elaboración	**21 de mayo 2025**		
Denominación del Programa de Formación	**TECNICO EN COCINA**		
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**		
Código y versión del Programa de Formación	**635503 version 103**		
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS**		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**3258831**		
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	Carlos Mario López Anaya	Regional Huila - CGDSS	
	Diego Alejandro Gaviria	Regional Huila - CGDSS	
	Heyi Fernanda Vargas Ramos	Regional Huila - CGDSS	
	Heyi Fernanda Vargas Ramos	Regional Huila - CGDSS	

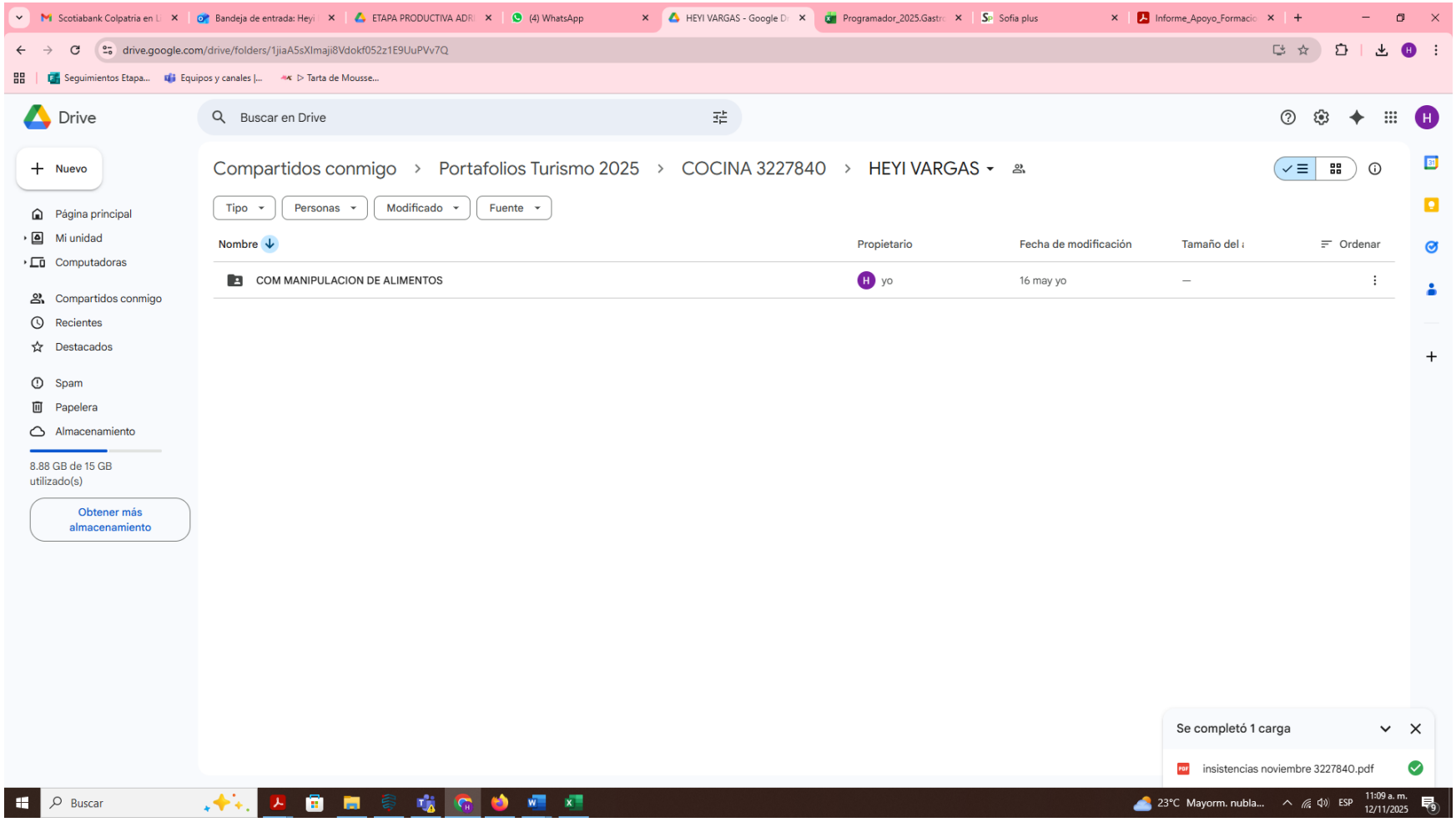
FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
		543609 - 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN	**240201530 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.**	**Misión, visión, historia institucional, objetivos de la formación profesional, Principios éticos, valores** **Éticos y procederes éticos.** **Elementos de la imagen institucional:**	**Identificar el desarrollo histórico del SENA.** **Identificar la identidad corporativa del SENA.** **Describir los elementos que conforman la imagen corporativa del SENA.** **Identificar la estructura organizacional de la**	**Reconoce la identidad institucional y los procedimientos administrativos y formativos.** **Identifica los componentes y estructura de la formación profesional integral según el programa de formación y su perfil como**	Reconocer los componentes de la formación profesional integral de acuerdo con requerimientos del programa y políticas instituciones	40	8	Acta de cierre de inducción	Proyecto Formativo Estudio de casos Mesas redondas Analisis y solución de problemas Exposiciones	GASTRONOMIA	Computador, TV, Vid	HEYI VARGAS - DIEGO GAVIRIA - CARLOS MARIO LOPEZ	19-23 MAYO DE 2025
		230101507 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	**532746 - 4. IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA**	DESTREZA MOTORA. CONCEPTUALIZACIÓN Y CONDICIONANTES DE LA PSICOMOTRICIDAD. DEFINICIÓN DE MOTRICIDAD Y SU CLASIFICACIÓN, BENEFICIOS.	IDENTIFICA LAS TECNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL. SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS	IDENTIFICA LAS TECNICAS DE COORDINACIÓN MOTRIZ RELACIONADAS CON SU PERFIL OCUPACIONAL. SELECCIONA TÉCNICAS QUE LE PERMITEN POTENCIAR SU CAPACIDAD DE REACCIÓN MENTAL Y MEJORAR SUS DESTREZAS	RECONOCER LAS HABILIDADES PSIMOTRICES, QUE PERMITEN EL DESARROLLO FÍSICO Y MENTAL DURANTE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS JUNTO CON ELLO VERIFICAR EL ESTADO DE SALUD	12		Producto.: Evidencia: Taller teórico practico. conocimiento: Evidencia: Exposición Grupal. Desempeño: Evidencia:Hoja de valoración	LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS	Ambiente convencional, complejo deportivo gimnasio.	Balones de fútbol, baloncesto, voleibol, microfútbol, raquetas detenis de mesa, cuerdas para saltar, colchonetas, cronómetros, cinta métrica, balones medicinales, máquinas de gimnasio para trabajo trensuperior e inferior, mancuernas, aros, conos, platos, tallimetro, báscula, cajón de Wells,plicómetro o adipometro, bozu, balones de pilates, theraband.	ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE	19 DE MAYO 2025
			532747 - 2. PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE. CONCEPTOS DE HIGIENE Y SU APLICABILIDAD CONCEPTOS DE NUTRICIÓN, BASES FUNDAMENTALES Y PLANES NUTRICIONALES	DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL. ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.	INTERPRETA LOS FUNDAMENTOS DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE, HIGIENE Y NUTRICIÓN EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL. ADMINISTRA UN PLAN DE HIGIENE CORPORAL DENTRO DEL CONTEXTO PRODUCTIVO.	ADQUIRIR EL CONOCIMIENTO NECESARIO SOBRE LOS HÀBITOS ALIMENTARIOS E HIGIENE CORPORAL PARA SER APLICADOS EN EL MUNDO LABORAL Y PERSONAL	12		Técnica: exposición Instrumento: Lista de chequeo Técnica: Observación directa Instrumento: Lista de chequeo desempeño. Técnica: taller teórico practico	LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS			ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE	20 DE MAYO 2025
			532748 - 1. DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICESEN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	DEFINICIÓN, CLASES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TEST FÍSICO ATLÉTICOS. DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL ACONDICIONAMIENTO FÍSICO APLICACIÓN DE SERIES, REPETICIONES Y CARGAS DE TRABAJO	EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FISICO SEGUN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE	EJECUTA RUTINAS DE EJERCICIO FISICO SEGUN LAS NECESIDADES DE LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL. ESTABLECE PAUSAS DE ACUERDO CON CARGAS DE TRABAJO Y TIEMPOS DE ACTIVIDAD FÍSICA PARA UNA RECUPERACIÓN	DISEÑAR Y EJECUTAR UN PLAN DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO PARA MEJORAR EL DESEMPEÑO LABORAL REQUERIDO COMO ACTIVIDAD DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, A	12		Producto.: Evidencia: Taller teórico practico. conocimiento: Evidencia: Exposición Grupal.	LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS			ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE	21 DE MAYO 2025
			532749 - 3.EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓNFÍSICA EN LOS CONTEXTOS	APLICABILIDAD DE LA ERGONOMÍA Y LA ACTIVIDAD FÍSICA. POSTURAS, CLASIFICACIÓN, MANEJO DE CARGAS Y PLANES POSTURALES. REHABILITACIÓN Y PLAN DE TRABAJO. PAUSAS ACTIVAS, CONCEPTOS Y PRÁCTICAS	APLICA CONCEPTOS BASICOS DE ERGONOMIA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA. DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU	APLICA CONCEPTOS BASICOS DE ERGONOMIA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA. DISCRIMINA EJERCICIOS ESPECÍFICOS PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS ERGONÓMICOS SEGÚN SU ENTORNO LABORAL.	APLICA CONCEPTOS BÁSICOS DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA, ESTRUCTURANDO UN PLAN DE EJERCICIOS	12		Técnica: Cuestionario de preguntas. Instrumento: Cuestionario Técnica: Explicación Magistral - Observación directa Instrumento: Lista de chequeo de	LAS ESTRATEGIAS A IMPLEMENTAR EN EL PROCESO FORMATIVO SE PRESENTAN A CONTINUACIÓN: TALLERES TEÓRICOS Y PRÁCTICOS			ANA SILVIA MUÑOZ LIC. EN EDUCACIÓN FISÍCA RECREACIÓN Y DEPORTE	22 DE MAYO 2025

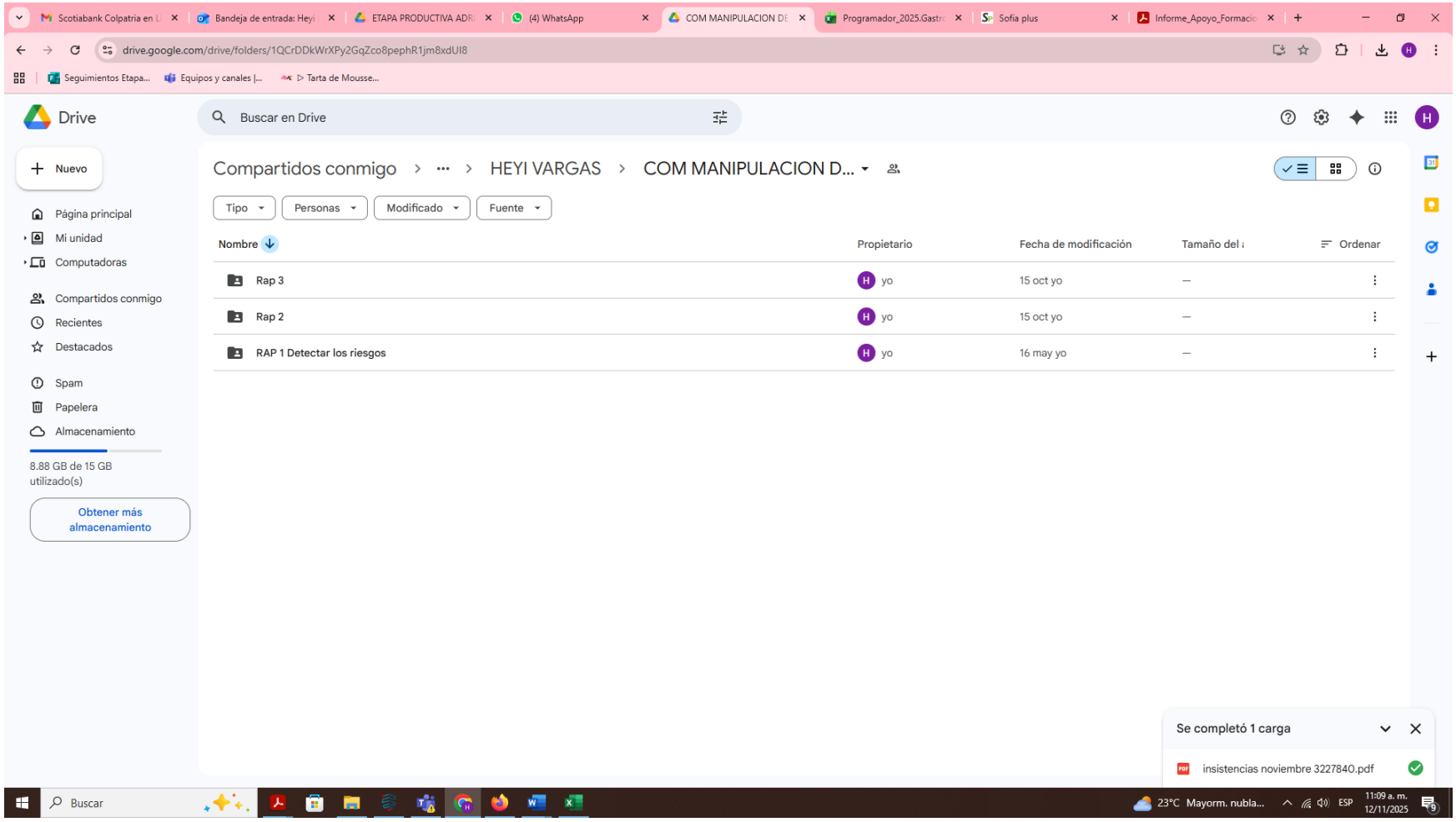
ANALISIS Y PLANEACION	"RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA."	**220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.**	**532757 - 2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.**	Atomos: estructura del atomo, numero atómico, masa atómica. Compuestos: concepto, molécula, iones, enlaces químicos, formulas químicas. Tabla periódica: concepto, estructura (periodos, grupos, familias, elemento	Clasificar los fenómenos identificados en su contexto según su naturaleza. Interpretar los fenómenos teniendo en cuenta los principios químicos de su contexto productivo y social. Realizar cálculos de conversiones y	Argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos de acuerdo a las situaciones que se presentan en su entorno social y productivo. Apropia conceptos y principios químicos según el contexto productivo y social.	Aplicar los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social	16	0	Evidencia de Producto: Actividad 1. Ensayo Evidencias de Conocimiento: Actividad 2: Taller sistema internacional de unidades. Evidencias de Desempeño y Producto: Actividad 3. Clase Practica de laboratorio sobre reconocimiento material volumetrico Evidencias de Conocimiento: Actividad 4. Taller clasificación de la materia	Mesa redonda Resolucion de ejercicios y problemas Practica de laboratorio Exposición	Y20	Tablero Marcadores Tv cable HDMI PC Acceso a internet	ANA MILENA CAMACHO TÁMARA		
			532758 - 1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL	Ciencia: concepto, características, clasificación. Teoría, ley, principio y fenómeno: concepto Química: concepto, clasificación. Materia: concepto, naturaleza, clasificación (elemento, compuesto, sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido,	Identificar los fenómenos químicos de su contexto productivo y social. Conceptualizar los principios que fundamentan los fenómenos químicos de su contexto productivo y social.	Identifica las transformaciones químicas presentes en su contexto social y productivo, según su naturaleza. Interpreta principios y leyes de la química según situaciones concretas de su entorno.		16	0							
			532760 - 3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.	Mezcla: concepto, tipos y separación, disoluciones, unidades de concentración. Nomenclatura de compuestos inorgánicos: ácidos, bases, sales, iones. Reacciones químicas y ecuaciones químicas: concepto, tipos y balanceo.	Identificar reacciones químicas presentes en su contexto productivo Usar los principios de la química aplicados a situaciones reales del entorno productivo y social.	Reconoce las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con principios, leyes y teorías. Efectúa cálculos estequiométricos de acuerdo con principios y fundamentos químicos.		16	0							
		240201526 - Enrique Low Murtra- Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	**532782 - 2.ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.**	_Hombre: concepto, sujeto moral, sujeto ético. _Naturaleza humana: Concepto. _ Autoestima, autonomía, autocontrol, autocuidado. _Libertad: Concepto.	_Reconocer la autonomía personal. _Practicar con hechos el respeto conmigo mismo y con los demás. _Fijar el proyecto de vida. _Usar la ciencia y la tecnología para	_Reconoce su valor y el valor del otro de acuerdo a los principios de dignidad y construcción cultural y autonomía. __Cambia actitudes frente a su comportamiento con base en la dignidad,	**14**			Evidencia de Producto: Actividad 1. Historieta Personal Evidencias de Conocimiento: Actividad 2: Taller sistema internacional de unidades. Evidencias de Desempeño y Producto: Actividad 3. Informe de Laboratorio Evidencias de Conocimiento: Actividad 4. Taller clasificación de la materia	Historieta Preguntas Practica de Laboratorio Preguntas		Computador portatil, Tv, cable HDMI, acceso a internet, Tablero, Marcadores, borrador, material de vidrio, material de soporte, equipos de laboratorio,			
			532783 - 3.PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA	_Ley Natural: Concepto. _Trabajo: Concepto, sistema de relaciones. _Relaciones sociales: Concepto, clases. _Comunicación Asertiva:	_Establecer relaciones interpersonales a partir de una comunicación asertiva. _Establecer comunicación constructiva. _Aplicar la capacidad de escucha _Respetar la opinión del otro _Considerar las ideas del otro.	_Construye relaciones interpersonales a partir del enfoque diferencial y la promoción de una cultura de paz. _Evidencia respeto por el bien común, la	**12**									
			532784 - 1.PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	_Ley Positiva: Concepto, aplicaciones. _Responsabilidad Social: Concepto, estrategias para generar una cultura de responsabilidad social. _Trabajo en Equipo: contextualización,	_Desarrollar el sentido de pertenencia. _Incentivar el aprovechamiento de los recursos naturales. _Preservar los recursos naturales. __Desarrollar proyectos sociales. _Proponer temas para proyectos sociales	_Define su proyecto de vida de acuerdo a los criterios de Dignidad, de Respeto, Creencias, Ecología y Cultura.	**10**									
			532785 - 4.CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	_Diálogo: Concepto _Concertación: Concepto _ Justicia: Concepto, clases _Equidad: Concepto, aplicaciones _ Gobierno: Concepto, Formas _Sociedad: Concepto	_Reclamar derechos de dignidad. _Identificar los hechos de violencia en mi historia de vida. _Mantener el valor de mi dignidad _Mantener el valor de la dignidad del otro. _Establecer procesos de comunicación	_Reconoce hitos históricos de violencia y paz como aporte a la construcción de una cultura de paz. _Modifica actitudes comportamentales a partir de la resolución pacífica de conflictos	12									
		240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	RAP 1.Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.	Comunicación: Concepto, tipos, usos, medios, canales, técnicas, procesos características, escenarios, componentes, funciones, barreras, niveles. • Expresión corporal: Concepto, características, gestos, posturas, emociones, sentimientos • Actos de habla: Concepto, percepción, observación, escucha activa, comunicación verbal y no verbal. • Comprensión de Textos: Concepto, técnicas, procesos, niveles, características, interpretación, elementos. • Redacción de Textos: Tipos, usos, clases, partes, forma, contenido, intencionalidad, técnicas, métodos, cohesión, coherencia, normas básicas de sintaxis, ortografía, puntuación, principios y cualidades. • Carácter convencional y función social de los signos: Concepto, tipos, relaciones, usos, carácter, interpretación, características, contexto. • Procesos de pensamiento: Concepto	Reconocer la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana. • Mantener la atención y escucha en los procesos de comunicación. • Interpretar mensajes y reconstruir el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. • Aplicar técnicas para la comunicación oral, escrita, verbal y no verbal • Interpretar señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral. • Usar el léxico con precisión y propiedad en los procesos de comunicación • Organizar la información. • Utilizar la información según el propósito establecido. • Apropiar un método para leer comprensiva e interpretativamente. • Establecer acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones. • Codificar y decodificar mensajes. • Utiliza la información según el propósito	Reconoce la importancia, naturaleza y características de la comunicación humana, según el contexto en el que se desarrolla. • Escucha con atención y concentración, asiente y pregunta al hablante---oyente para retroalimentar el proceso. • Establece acuerdos a partir de la diversidad de conceptos y opiniones. • Interpreta mensajes y reconstruye el discurso con sus propias palabras manteniendo el sentido. • Interpreta señales, signos, símbolos e íconos propios de su actividad laboral. • Codifica y decodifica mensajes utilizando procesos comunicativos orales y escritos. • Utiliza íconos, símbolos, señales, planos, esquemas y flujogramas según requerimiento. • Gráfica la información con contenidos semánticos. • Utiliza la información según el propósito	Conocer el arte de la comunicación verbal y no verbal requeridos en el mundo laboral, así como el buen manejo de las normas técnicas entre ellas APA y GTC 185, aplicando conceptos básicos de la lengua castellana.	8	4	**Evidencias de Conocimiento** : Resolver cuestionario de Comuniación Verbal y no Verbal **Evidencias de Desempeño**: Desarrollar y exponer estudio de casos área comercial del sector Cocina. **Evidencias de Producto:** Elaborar propuesta comercial referente a productos Cocina aplicando normas GTC 185 para documentos empresariales	Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones.	Y - 26	Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril.	Instructor Norma Constanza Pérez Benavides. Comunicadora Social Periodista	**Fecha de inicio:** 24 de mayo del 2025 **Fecha fin:** 19 de agosto del 2025	
			RAP 2. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación					8	4							
			RAP 3. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad.					8	4							
			RAP 4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.					8	4							
		240202501 - 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	**534282 - 03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA**	Gramática: Pronombres personales, presente simple de be (am, is, are) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), interrogación (yes/no wh estructura), Vocabulario:	Saludar en situaciones formales o informales, en diferentes momentos del día. Intercambiar números de teléfono y direcciones de correo electrónico. Utilizar fórmulas de cortesía apropiadas en	• Comprende vocabulario y expresiones en inglés en contextos personales acorde con nivel principiante. • Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante.	Reconocer la importancia del dominio del idioma Inglés dentro de un contexto cotidiano y culinario a traves la elaboración y presentación de un CV en inglés	20	10	Evidencia de conocimiento: Prueba de conocimiento inglés básico. Evidencia de desempeño: Presentación Dirección Ubicación	Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley		
			534284 - 01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA	Gramática: There is, there are, adverbios de cantidad (many, much, a lot of)adjetivos posesivos, artículos demostrativos (como pronombres y adjetivos), sustantivos plurales,	Familiarse con distintos aspectos de la lengua hablada, como los fonemas, el acento y los patrones básicos de la entonación. Emplear la estructura básica de una frase en inglés (sujeto-verbo-complemento)	Comprende información básica en textos en inglés acorde con nivel principiante. • Identifica información básica de objetos y sus características. Expresa el quehacer diario personal y laboral utilizando vocabulario y gramática acorde con nivel principiante.	Elaborar inventarios en inglés haciendo uso de estructuras gramaticales básicas del idioma extranjero en el contexto culinario	20	10	Evidencia de producto: Inventario de Gastronomia en inglés. Evidencia de desempeño: Presentación del informe de	Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley		
			534287 - 02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.	gramática: Adjetivos después del verbo be, y antes de los sustantivos, Presente simple (verbos más usados) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), Adverbios de frecuencia,	Pedir prestado algo a alguien de manera formal e informal. Solicitar ayuda de manera formal e informal. ofrecer ayuda a alguien a través del uso de fórmulas de cortesía. Responder a preguntas de ayuda	Comprende recomendaciones sobre conductas seguras en el lugar de trabajo, utilizando vocabulario y gramática básica acorde con nivel principiante. • Expresa gustos, preferencias y actividades en el tiempo libre utilizando	Elaborar y presentar una receta simple en inglés haciendo uso del vocabulario tecnico y estrucutras gramaticales en un contexto laboral	20	10		Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadoras	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley		
		240201528 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	**543605 - 4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS**	Números Racionales: Concepto, representaciones y propiedades Operaciones aritméticas: Concepto, procesos, Orden de las operaciones y propiedades Proporcionalidad Directa: Concepto y Regla de tres simple Directa Geometría: Conceptos básicos, elementos: Punto, Segmento, Recta, ángulo y figuras Unidades de medida: Concepto, equivalencias y sistema de medidas Ecuaciones de primer grado: Conceptos y métodos de solución Variables estadísticas: Concepto y tipos de variables Gráficos estadísticos: Diagramas de Barras y Circular Conversión de Unidades: Concepto y métodos	Reconocer información cuantitativa Establecer relaciones entre variables Identificar equivalencias entre sistemas de medidas Definir elementos de figuras geométricas Realizar ecuaciones de primer grado Interpretar un conjunto de datos Plantear proporciones Plantear ecuaciones de primer grado Representar figuras geométricas Representar un conjunto de datos Realizar operaciones y procedimientos matemáticos entre cantidades racionales Solucionar Reglas de Tres Simple Directa Calcular perímetros, áreas y volúmenes	Define el problema a resolver de acuerdo con las necesidades de su entorno Define procedimientos matemáticos según la situación problemática Plantea ecuaciones de primer grado de acuerdo con los ejercicios planteados Plantea reglas de tres de acuerdo a la relación entre las variables Presenta solución a problemas mediante figuras geométricas Resuelve ecuaciones de acuerdo con principios matemáticos Calcula perímetros, áreas y volúmenes de acuerdo con los elementos de la figura geométrica Realiza conversiones según las equivalencias entre sistemas de medida		48							
			543606 - 2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL													
			543607 - 1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.													

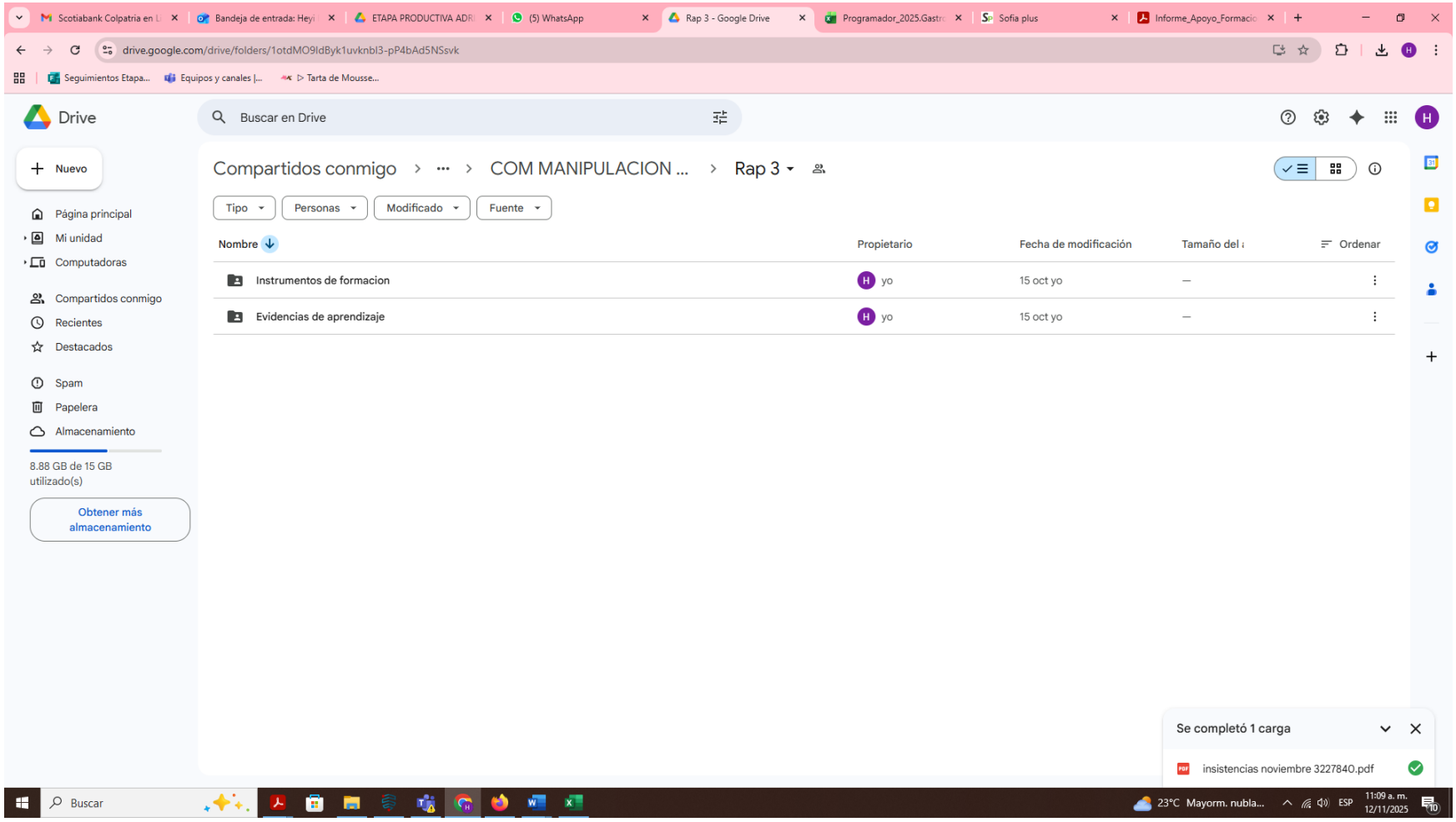
			543608 - 3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	Perímetro: Concepto y cálculos Áreas: Concepto y cálculos Volumen: Concepto y cálculos Calculadora: Concepto, Componentes y Funciones	Realizar conversión de unidades de medida Resolver ecuaciones de primer grado Comprobar los procedimientos matemáticos Verificar la solución de una ecuación	Representa un conjunto de datos de acuerdo con la variable estadística Realiza procedimientos matemáticos mediante el uso de calculadora										
		290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	**543637 - 2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.**	**Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POAS: definición, alcance y normatividad. Agentes para lavado y desinfección: clasificación, concentraciones, procedimientos de dosificación y manejo.**	**Manejar programa de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios para la preparación de alimentos.** **Aplicar técnicas de limpieza y desinfección en áreas de producción y servicio.** **Limpiar áreas, equipos y utensilios para la**	**Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.** **Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos**	Identificación de normativas sanitarias vigentes relacionadas con la limpieza y desinfección en la industria alimentaria.	44	4	Evidencia de conocimiento: Cuestionario sobre normativas, productos y protocolos de limpieza y desinfección. Evidencia de desempeño:	Aprendizaje basado en problemas (ABP): Resolver un caso donde se debe diseñar o mejorar un programa de limpieza.	Taller de procesamiento de alimentos. Sala de	Normativas actualizadas (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997, entre otras)	HEYI VARGAS	
			543638 - 1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).	**Agentes patógenos: concepto, clases, características, medios y factores de incubación.** **Enfermedades infectocontagiosas: concepto, fundamentos generales.** **Enfermedades transmitidas por alimentos:**	**Analizar riesgos y fuentes de contaminación.** **Clasificar riesgos de contaminación.** **Establecer factores de riesgo de contaminación.** **Listar posibles síntomas de enfermedades trasmitidas por alimentos**	**Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.** **Identifica los mecanismos de contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control**		21	3					HEYI VARGAS	
		260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE	**544807 - 1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.**	1- Alimento: concepto, tipos, clases, vida útil, composición físico química (pH, aw, 2- Materia prima: concepto, tipos, clases emporada de cosecha, propiedades sensoriales, condiciones de almacenamiento, grupos de inventario.	1- Describir las características físico químicas y organolépticas de las materias primas. 2- Identificar estándares de calidad de las materias primas. 3- Identificar grupos de inventario de la materia primaModelo de Mejora	1- Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas?químicas y grupos de inventario. 2- Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.	1- Exposiciones y ponencias sobre alimentos, tipología y caracetrización. 2- Técnicas y saberes en el Reconocimiento de materias primas, utilización.	78	18	1- Evidencia de Conocimiento: cuestionario sobre materias primas y caracterización. 2- Evidencia de Producto: Álbum de especias 3- Evidencia de Desempeño:	cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate.	Aula de clase	Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla,	instructor técnico de Cocina	
		290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**532741 - 3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO**	**Plan de saneamiento: concepto, componentes programas.** **Plagas: concepto, tipos, clasificación, programa de control.** **Residuos: características, impacto, tipos, técnicas de clasificación y disposición**	**Conocer plan de saneamiento.** **Conocer programa de control de plagas.** **Emplear programa de manejo de residuos.** **Clasificar residuos.** **Cumplir la normatividad de manipulación de alimentos**	**Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.** **Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación.** **Asume las prácticas higiénicas y medidas de**		21	3					HEYI VARGAS	
	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**532742 - 4. REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL**	1. CONTEXTUALIZACIÓN EN MEDIO AMBIENTE: CONCEPTO, COMPONENTES AMBIENTALES, AIRE, AGUA, SUELO, FLORA Y FAUNA, CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES. 2. RESIDUOS, VERTIMIENTOS, EMISIONES, VIBRACIONES, OLORES Y TEMPERATURA:	1. INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST PROPIOS DE SU ÁMBITO LABORAL. 2. DEDUCIR DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y DE SST LOS	1. CONTEXTUALIZA EL ENTORNO AMBIENTAL Y DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 2. ANALIZA LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL, PELIGROS Y RIESGOS DE LAS PERSONAS EN SU DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN MARCO	Realiza informes y reportes de condiciones de trabajo ante las instancias respectivas.	20							
			532743 - 3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	1. CONTEXTUALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: SEGURIDAD, SALUD, ENFERMEDAD COMÚN, ENFERMEDAD LABORAL ACCIDENTE DE TRABAJO, LUGAR DE TRABAJO. 2. MANEJO AMBIENTAL: PREVENCIÓN,	2- EJERCER LOS CONTROLES PARA LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL, LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES. 3- EJECUTAR LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTROL OPERACIONAL AMBIENTAL Y DE SST	1. APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES LABORALES Y ACCIDENTES DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	1- observar video de sensivilizacion ambiental 2-describe aspectos generales de problematicas ambientales:cambio climatico contaminacion del	10							
			532744 - 2. EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN	1. CONTROL DE RIESGOS DE SST: FUENTE, MEDIO E INDIVIDUO. 2, PLANES DE EMERGENCIA: CONCEPTO, ALCANCE, ROLES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA. 3. MECANISMOS DE CONTROL EN LA	1. ANALIZAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST DESDE SU ÁMBITO SOCIAL Y PRODUCTIVO. 2. COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD AMBIENTAL Y DE SST EN SU CONTEXTO LABORAL Y SOCIAL	4. APLICA TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST SEGÚN POLÍTICA DE LA ORGANIZACIÓN Y EL CONTEXTO DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	Aplicar correcciones y medidas preventivas en el ambiente de trabajo.	10							
			532745 - 1. INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA	1. ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS Y REPORTE. 2. PERMISOS DE TRABAJO EN EL CONTEXTO AMBIENTAL Y DE SST: CONCEPTO, OBJETIVO Y ESTRUCTURA. 3.INCIDENTES AMBIENTALES: CONCEPTO,	1. IDENTIFICAR LAS FORMAS DE REPORTE DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST. 2. OBTENER LOS DATOS DE LAS CONDICIONES QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE O LA SST. 3. ELABORAR EL REPORTE DE LAS	PREPARA LOS REPORTES DE ACTOS Y CONDICIONES QUE AFECTAN EL DESEMPEÑO AMBIENTAL Y DE LA SST SEGÚN OBJETIVO DEL INFORME Y LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.	Conocer marco normativo nacional para el analisi de condiciones de trabajo.	8							
		260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	**532763 - 2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.**	• Listar los componentes de la receta estándar. • Diligenciar receta estándar. • Manejar recetas estándar. • Clasificar arroces. • Aplicar técnicas para la preparación de arroces	• Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de diligenciamiento y elaboración. • Arroz: tipos, origen, criterios de uso, técnicas para la preparación. • Pastas: tipos, criterios de uso, métodos de	• Construye receta estándar con base en componentes y procedimiento técnico de diligenciamiento. • Obtiene arroces aplicando receta estándar, técnica de preparación y normatividad sanitaria	Analizar el impacto de cocina en la historia humana en los aspecto culturales, políticos y sociales en las diferentes épocas y civilizaciones	115	29	Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION	Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración,	Taller de cocina mixto	Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas.	instructor técnico de Cocina	
			532761 - 3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.	• Enumerar los hechosque permitieron la evolución de la panadería • Mencionar hechos que permitieron la evolución de la panadería. • Reconocer los ingredientes base de la repostería y la panadería	• Ingredientes base de la repostería (harinas, gras as, huevos, glucosa, glicerina, crémor tártaro, leudantes saborizantes, colorantes): tipos, características técnicas, métodos de conservación. • Ingredientes base de panadería (levadura	Reconocer y utilizar las características organolépticas y nutricionales de los ingredientes básicos de la panadería y repostería.	38	10	Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION	Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración,	Taller de cocina mixto	Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas.	instructor técnico de Cocina	
		210201501 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.	**532774 - 01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en**	1. Persona sociedad y Trabajo • Dignidad humana, democracia, el trabajo, Justicia y paz. • Desarrollo humano integral. • Diversidad cultural • Fenomenología del mundo del trabajo 2. Leyes fundamentales y mandatos	• Analizar la relación entre el trabajo y el desarrollo humano • Identificar la naturaleza de los derechos humanos y fundamentales del trabajo • Relacionar, en el marco de los	• Compara las condiciones del trabajo, en el devenir histórico de la humanidad de acuerdo con los derechos humanos y fundamentales del trabajo. • Argumenta los momentos				Evidencias de Conocimiento : Resolver cuestionario de Comuniación Verbal y no Verbal Evidencias de Desempeño: Desarrollar y exponer estudio de casos área comercial del sector Cocina. Evidencias de Producto: Elaborar propuesta comercial referente a productos Cocina aplicando normas GTC 185 para documentos empresariales	Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones.	Y - 26	Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril.		
			532775 - 03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.	legales • Política. Derechos humanos y Constitución Política de Colombia. • Principios y derechos de la OIT: Declaración de la O.I.T. • Derecho a la vida. • Derechos políticos y civiles. • Trabajo digno y decente: Definición, análisis del trabajo forzoso u obligatorio. 3.	marco de los derechos humano el desarrollo social, la autonomía y la dignidad • Desarrollar documentos relacionados con los derechos y las obligaciones políticas, prestacionales,	48								
			532776 - 04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.	Derechos del trabajo y Ciudadanía laboral • Derechos del trabajo y su impacto en el desarrollo de la sociedad • Diálogo social • Persona sujeto de derechos y deberes en el contexto de los derechos humanos • Derechos	sociales, y de bienestar derivadas de las acciones laborales. • Argumentar el ejercicio de los derechos del trabajo como defensa de los mismos y expresión de la ciudadanía laboral. • Dimensionar el ejercicio del derecho a la huelga.									
			532777 - 02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.	individuales y colectivos del trabajo: Características y campos para el desarrollo del derecho individual y colectivo en el mundo del trabajo • Mecanismos de protección de los derechos del trabajo. • Trabajo Decente: Integración de políticas	• Integrar acciones de solidaridad para la defensa del ser humano, la naturaleza y los valores de la convivencia social y ciudadanía.									
EJECUCIÓN	**DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**240202501 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO**	**534283 - 05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.**	**Gramática:** Conectores simples: and, or, but, Verbo Can (permiso, posibilidad, habilidad), Verbo Would (invitaciones)Verbo Should (recomendar un sitio o un lugar), Verbo Should (hacer una recomendación sencilla de seguridad	Disculparse a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía. Responder a disculpas presentadas a través del uso de expresiones y fórmulas de cortesía.	Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos que contienen descripción u opinión	Vender y comprar productos en inglés teniendo en cuenta un contexto cotidiano y laboral.	20	10		Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley	
			534285 - 06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE	**Gramática:** Verbos que implican el infinitivo: have to, need to, (would) like to, want to, Sujeto + contracciones auxiliares (I'd), Auxiliares + sin contracciones (I would), Posesivos con 's', Pronombres sujeto y objeto	Intercambiar información relacionada con la rutina laboral y de los puestos de trabajo. decir la hora. brindar información acerca de la ubicación de ciertos lugares en un país, ciudad, pueblo o espacios como un edificio. preguntar por artículos	Emplea la estructura básica del inglés (sujeto + verbo + complemento) en la elaboración de textos cortos orales y escritos en pasado simple que contienen información personal de su historia de vida y de otros	Atender a clientes en un restaurante en inglés	20	10	Elaborar una carta de producto	Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley	

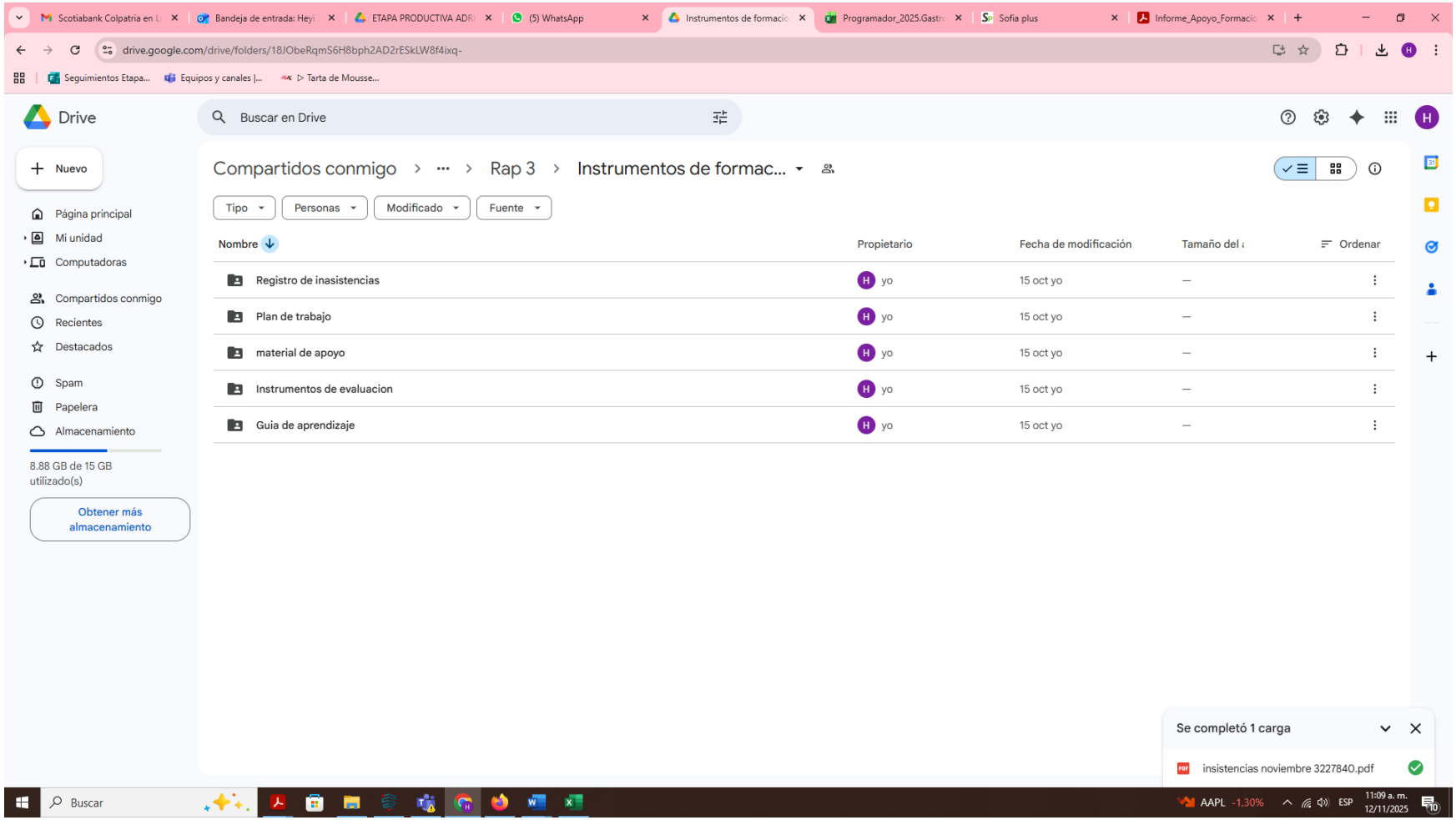
		COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS	534286 - 04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS	**Gramatica:** Pronombres indefinidos, Pasado simple (regular e irregular) y estructuración sintáctica (sujeto / verbo / complemento), Used to **Vocabulario:** El clima • Almacenar y clasificar correctamente	Realizar un proceso de autoevaluación, que permita revisar su saber, hacer y ser dentro del programa de formación. Identificar los aciertos y dificultades presentados en cada punto del proceso de aprendizaje	Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía en el contexto laboral. • Comprende palabras y frases muy sencillas en letreros, catálogos o similares de	haciendo uso de vocabulario basico en inglés para cocina.	20	10		Método de preguntas y respuestas en inglés. LLuvia de ideas. Trabajo colaborativo. Estategias de comprensión de lecturas en inglés.	Ambiente de formación en Yamboró	TV, video beam, doc PDF, marcadores, tablero, conexión a internet, computadores	Instructor de bilinguismo Jhony Mesa Aley	
		240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	543633 - 1. INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL	EMPRENDIMIENTO, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, HABILIDADES, TIPOS, PERFIL EMPRENDEDOR, RESPONSABILIDAD, COMUNICACIÓN ASERTIVA, AUTOGESTIÓN, AUTONOMÍA, PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS.	IDENTIFICAR LOS ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA RECONOCER CASOS DE ÉXITO EMPRESARIAL DETERMINAR ELEMENTOS PERSONALES EN LA CULTURA EMPRENDEDORA	APLICA ACCIONES DE EMPRENDIMIENTO DE ACUERDO CON LOS ELEMENTOS DE DESARROLLO SOCIAL Y PERSONAL. ESTRUCTURA UN PERFIL DE EMPRENDEDOR TENIENDO EN CUENTA LAS HABILIDADES Y PRINCIPIOS DE LA GESTIÓN EMPRESARIAL	Elaboracion de taller practico, con actividades como: taller QJUIEN SOY?, identificacion herramientas emprendedoras propias, revision de casos exitosos de empresas	12		Desempeño: Evidencia:Hoja de valoración Antropometricas.	Dictado, cuestionario, estudio de casos, propuesta comercial, exposiciones, simulacro, reflexiónes argumentativas, socializaciones.	Y - 26	Regla, lápiz, borrador, hojas blancas blog, lapicero, computador, celular, led. micrófono, atril.	INSTRUCTORA DIANA PAC	AGOSTO 14 - OCTUBRE 2
			543634 - 3.ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	IDEACIÓN, CONCEPTO, METODOLOGÍAS, TÉCNICAS Y HERRAMIENTAS. PROBLEMA, CONCEPTOS, ESTRUCTURA DE PROBLEMA, ALTERNATIVAS CREATIVAS DE SOLUCIÓN. IDEAS Y OPORTUNIDADES DE NEGOCIO,	CONSULTAR FUENTES DE INFORMACIÓN: PRIMARIAS Y SECUNDARIAS RECOLECTAR INFORMACIÓN DE FORMA ESTADÍSTICA ESTABLECER OPORTUNIDADES DE NEGOCIO ESTABLECER SOLUCIONES A PROBLEMAS O	PLANTEA IDEAS DE NEGOCIO A PARTIR DE OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL MERCADO CONFORME CON EL ANÁLISIS SECTORIAL INTEGRA ELEMENTOS BÁSICOS DE INVESTIGACIÓN DE ACUERDO CON LAS	elaboracion de taller practico, donde mediante la tecnica design thinking se generan ideas de negocios.	12						INSTRUCTORA DIANA PAC	AGOSTO 14 - OCTUBRE 2
			543635 - 4.VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	VALIDACIÓN TEMPRANA DE MERCADOS, INNOVACIÓN, CREATIVIDAD, PROCESO CREATIVO. EMPRESA, CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, ESTRUCTURA, TIPOLOGÍA, ÁREAS FUNCIONALES, FORMALIZACIÓN	ANALIZAR EL MERCADO POTENCIAL EMPLEAR TÉCNICAS DE MERCADEO IDENTIFICAR ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES DEFINIR LA NATURALEZA DE LAS ORGANIZACIONES EMPRESARIALES	DETERMINA GRUPOS FOCALES DE MERCADO DE ACUERDO CON LA IDEA DE NEGOCIO. CONSTRUYE PROPUESTAS EMPRESARIALES Y DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES Y SEGMENTACIÓN DEL MERCADO.	mediante taller practico se realizan dos test que permiten revisar la idea de negocios, analizar tamaño del mercado y ventas potenciales.	12						INSTRUCTORA DIANA PAC	AGOSTO 14 - OCTUBRE 2
			543636 - 2.CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL, CONCEPTO, TIPOLOGÍA, ESTRUCTURA ORGÁNICA. PLANEACIÓN ESTRATÉGICA. FINANZAS, CONCEPTO, TIPOS, ESTRUCTURA BÁSICA, TENDENCIA Y PROSPECTIVA. GESTIÓN EMPRESARIAL, CONCEPTO,	DESARROLLAR HABILIDADES DE GESTIÓN EMPRESARIAL DETERMINAR ESTRATEGIAS DE MERCADEO CONSTRUIR IDEAS DE NEGOCIO EMPLEAR ELEMENTOS DE LA PLANEACIÓN ESTRATÉGICA	DETERMINA EL IMPACTO DEL PLAN DE NEGOCIO CONFORME CON LAS ATRIBUCIONES Y DINÁMICAS DEL SECTOR PRODUCTIVO ARGUMENTA LA IDEA DE NEGOCIO CONFORME CON LA PROPUESTA Y NECESIDADES DEL SECTOR	con taller practico se termina de concretar la idea, generar costos, gastos, activos y precios de dicha idea de negocios, y a su vez realizar exposicion mediante lienzo canvas y diapositivas	12						INSTRUCTORA DIANA PAC	AGOSTO 14 - OCTUBRE 2
		260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	Convierte unidades de medida. Manejar receta estándar y orden de producción. Realizar inventario. Revisar el stock de productos. Calcular las cantidades necesarias de materia	Unidades de medida: de peso, volumen, temperatura, métodos de conversión. Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de manejo y elaboración y criterios de	Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción. Elabora requisición de materias primas de acuerdo	1- Talleres de conversión de unidades de medida 2- Elaboración de formatos del proceso de adquisición de productos 3- Talleres de rendimiento de	60	16	1- Cuesstionarios - Talleres: Resolución de problemas de mateiras primas, costos y rendimiento 2- Lista de Vefrificación de Desempeño: Elaboración de	cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate.	Aula de clase	Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla,	instructor técnico de Cocina	
			544808 - 2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.	Convierte unidades de medida. Manejar receta estándar y orden de producción. Realizar inventario. Revisar el stock de productos. Calcular las cantidades necesarias de materia	Unidades de medida: de peso, volumen, temperatura, métodos de conversión. Receta estándar: concepto, componentes, procedimiento de manejo y elaboración y criterios de	Establece cantidades de materia prima a solicitar según inventario físico y necesidades de la producción. Elabora requisición de materias primas de acuerdo	1- Talleres de conversión de unidades de medida 2- Elaboración de formatos del proceso de adquisición de productos 3- Talleres de rendimiento de	60	16	1- Cuesstionarios - Talleres: Resolución de problemas de mateiras primas, costos y rendimiento 2- Lista de Vefrificación de Desempeño: Elaboración de	cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate.	Aula de clase	Computador, TV, Video Beam, tablero, marcadores, resmas de papel, servidores, Wifi, esferos, regla,	instructor técnico de Cocina	
		260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico	551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.	Citar hechos históricos y avances tecnológicos de la cocina. Reconocer las tipologías de la gastronomía mundial, sus características y tendencias. Mencionar las características de las principales cocinas internacionales.	• La cocina: historia, acontecimientos que incidieron en su desarrollo por cada región del mundo, avances tecnológicos, • Gastronomía del mundo: culturas e influencias gastronómicas, tipología, características y tendencias, cocineros	Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. Describe las características de las gastronomías nacionales y del mundo con base en los alimentos, preparaciones utilizadas y	1- Fundamentación teórica en conceptos y principios básicos de la historia de la cocina, antecedentes históricos de la cocina mundial, nacional y regional, mediante ponencias.	115	29	1- Evidencia de Conocimiento: cuestionario sobre historia de la cocina, gaastronomía mundial, nacional y regional, brigadas de cocina, nuevas tendencias. 2- Evidencia de Producto: Lista de	Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración,	Taller de cocina mixto	Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas.	instructor técnico de Cocina	
			551643 - 5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS	• Ejecutar técnicas de decoración, presentación y emplatado. • Reconocer las diferentes teorías de diseño, color y contrastes en la presentación de productos • Ensamblar preparaciones.	• Estándares de calidad: tamaño, forma, diseño (arquitectura del plato), características nutricionales y organolépticas. • Técnicas de presentación de productos para el servicio: tendencias, diseño, teoría del color en los alimentos, criterios de	• Obtiene montajes de preparaciones según estándares de calidad y técnicas de decoración en productos para el servicio	Identificar los conceptos técnicos en los procesos de montaje de platos según la arquitectura del plato.	28	8	Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION	cuestionario, taller de producción documental, juego de roles, simulación de caso, mesa redonda, debate.	Taller de cocina mixto	Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas.	instructor técnico de Cocina	
			551644 - 4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN	• Reconocer los tipos de postres fríos al plato. • Identificar las características de los postres fríos al plato. • Aplicar procedimiento técnico de preparación de postres fríos al plato. • Usar métodos de conservación en postres	• Postres fríos al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación. • Postres calientes al plato: concepto, tipos, características, procedimiento técnico de preparación, métodos de conservación	• Obtiene postres fríos empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. • Obtiene postres calientes empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria	Apropiar las técnicas de repostería y panadería con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos	38	10	Evidencias de Conocimiento: Formulación de preguntas Técnicas e Instrumentos de Evaluación CUESTIONARIO Evidencias de Desempeño: OBSERVACION	Cuestionario, juego de roles, exposición, historietas, debates, mesa redonda, talleres practicos, estudio de caso, demostración,	Taller de cocina mixto	Utensilios y equipos de cocina para la elaboración técnica de alimentos y materias primas.		
EVALUACIÓN	ETAPA PRODUCTIVA	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	486368 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE												

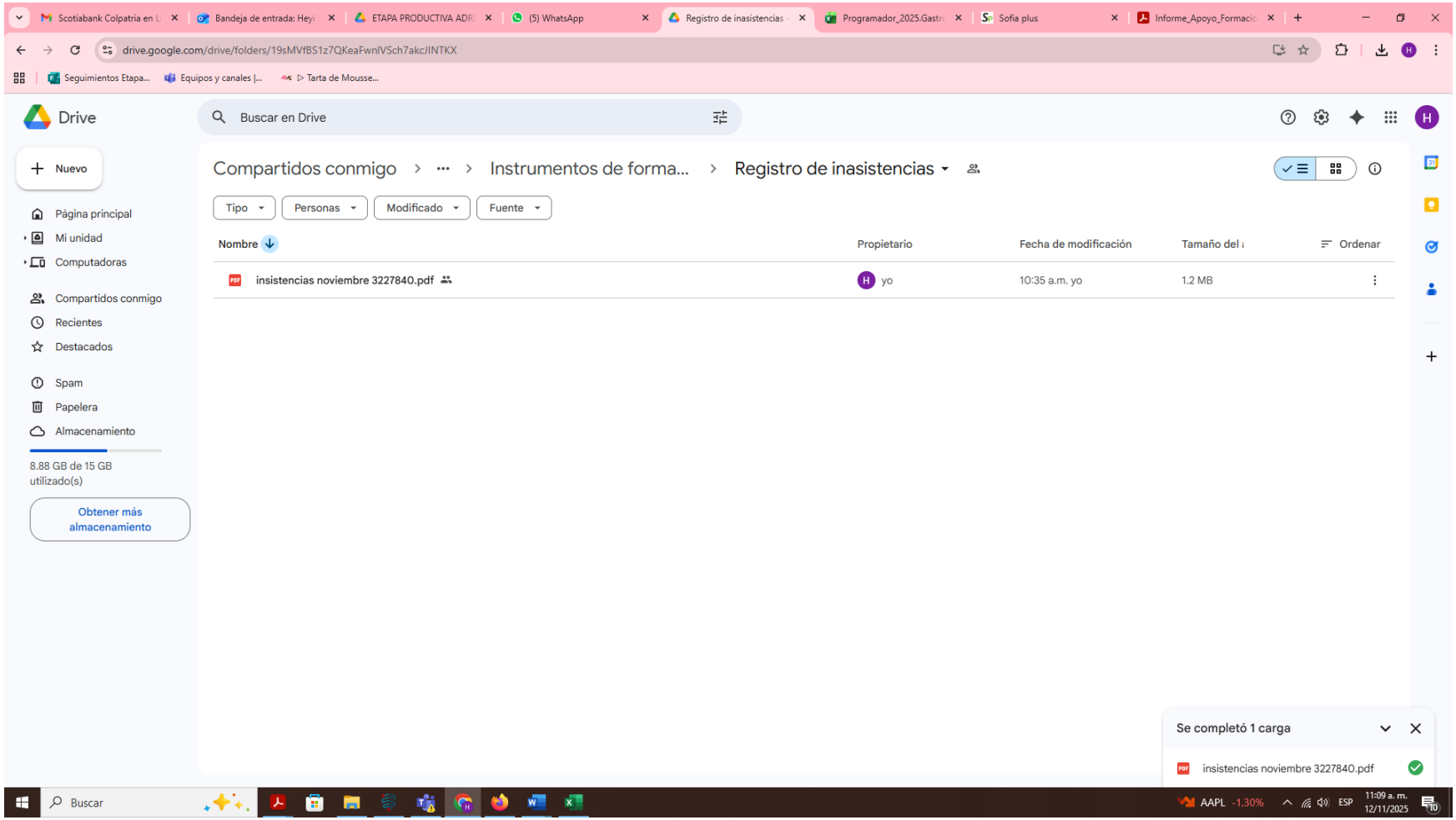

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
SAUL RAMIREZ MOLANO — saulr9321@gmail.com — 13 ago
Instructora-Angelica Maria Reyes — reyesreyesangelicamaria... — 11 jun
Instructora Norma Constanza Pérez Benavides — pereznorma606@gmail.c... — 14 jun
Instructora - Diana Paola García Ramos — dipagar0317@gmail.com — 8 ago
Instructor Diego Alejandro Gaviria Lozano — carlosmariolanaya — 13 jun
Instructor Carlos Mario López Anaya — carlosmariolanaya — 9 may
Instructor Ana Milena Camacho Támara — camachomilena555@gm... — 12 jun
HEYI VARGAS — yo — 16 may yo
GENERALIDADES — yo — 13 jun yo
ANA SILVIA MUÑOZ MARTINEZ — anita.silvia.munoz24@gm... — 14 ago
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:08 a. m.
12/11/2025

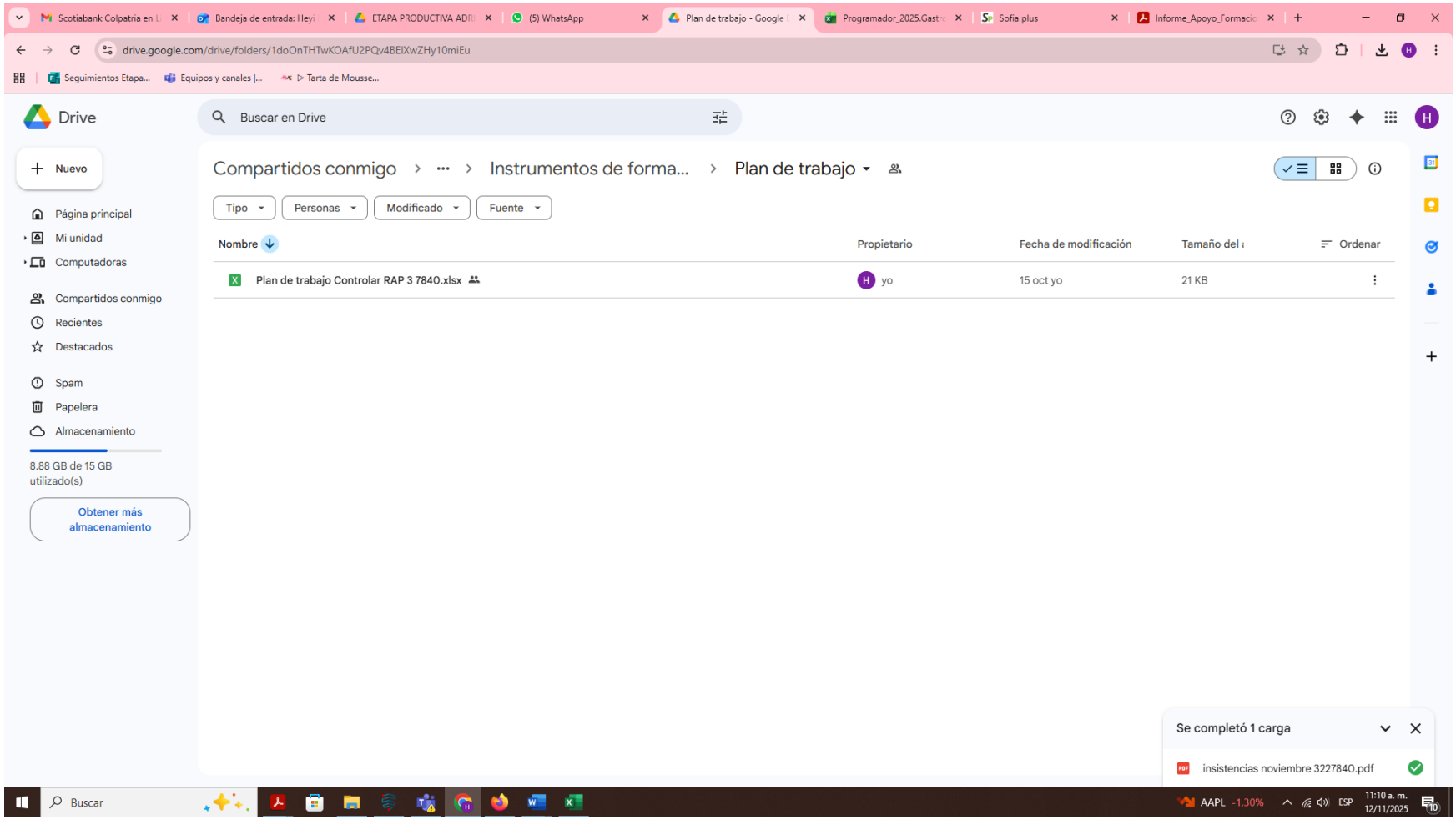

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › COCINA 3227840 › HEYI VARGAS
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
COM MANIPULACION DE ALIMENTOS
yo
16 may yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

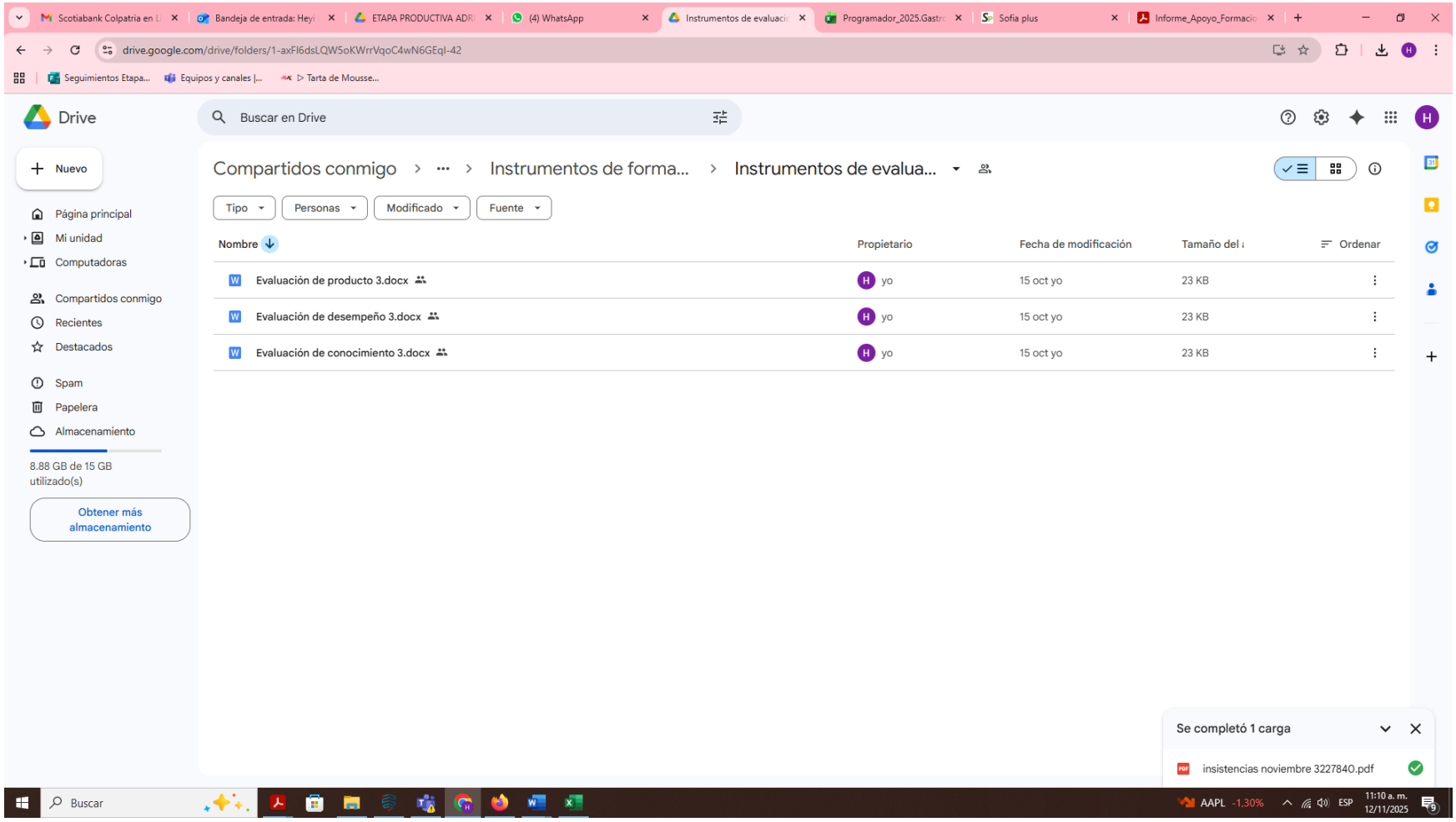

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
HEYI VARGAS
COM MANIPULACION D...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 3
yo
15 oct yo
Rap 2
yo
15 oct yo
RAP 1 Detectar los riesgos
yo
16 may yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

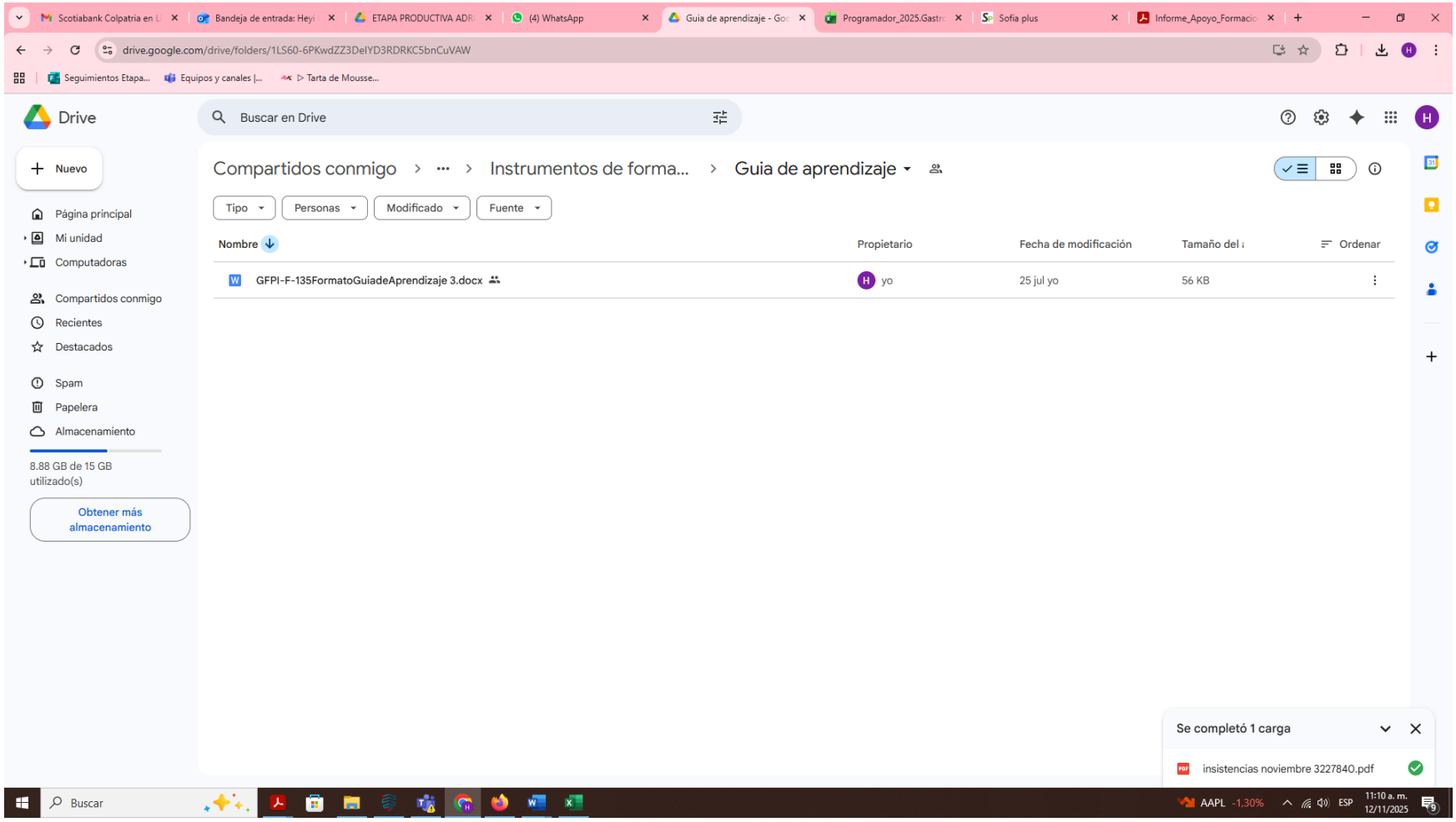

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
COM MANIPULACION ...
Rap 3
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de formacion
yo
15 oct yo
Evidencias de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

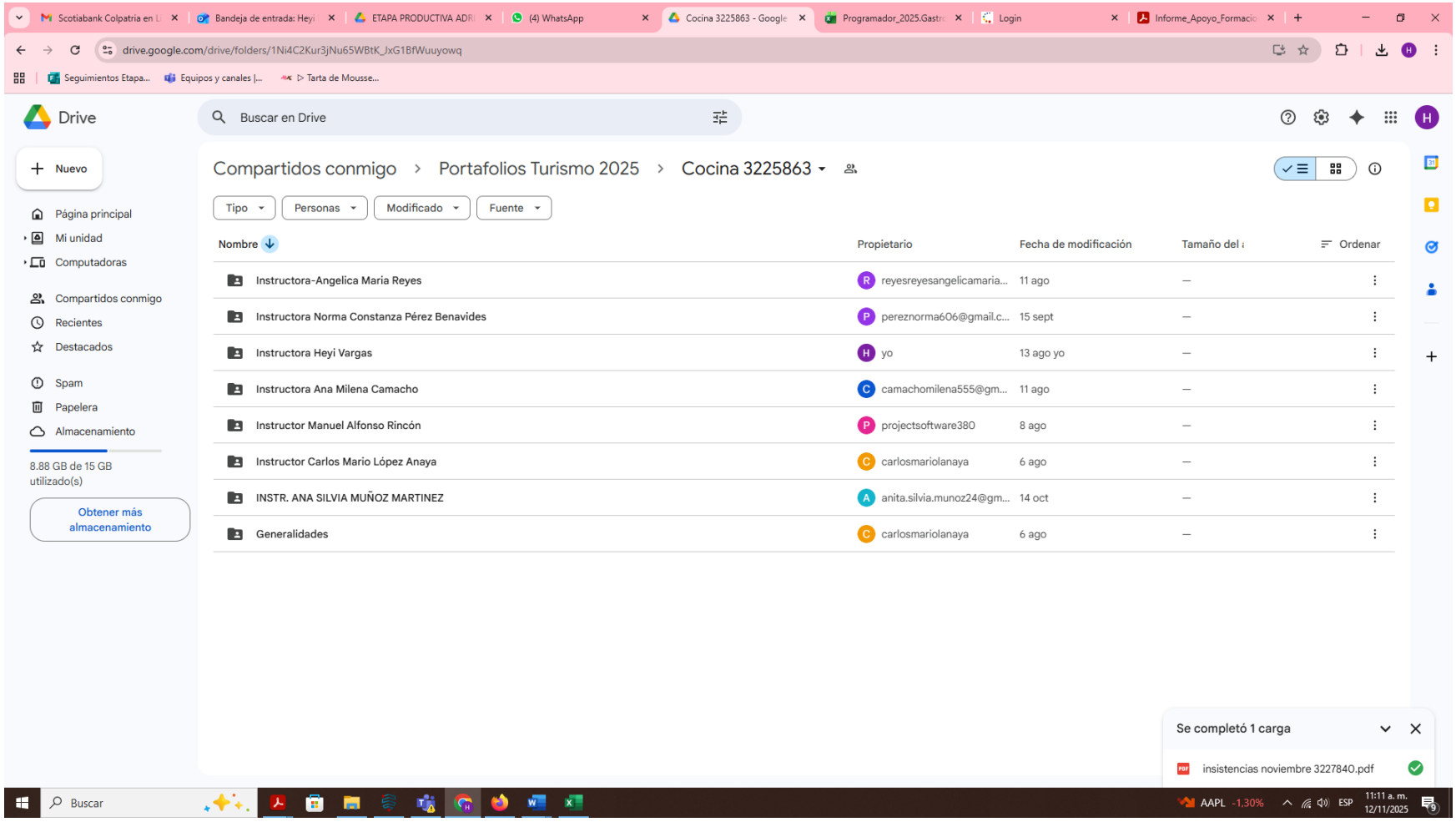

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Rap 3
Instrumentos de formac...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Registro de inasistencias
Plan de trabajo
material de apoyo
Instrumentos de evaluacion
Guia de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

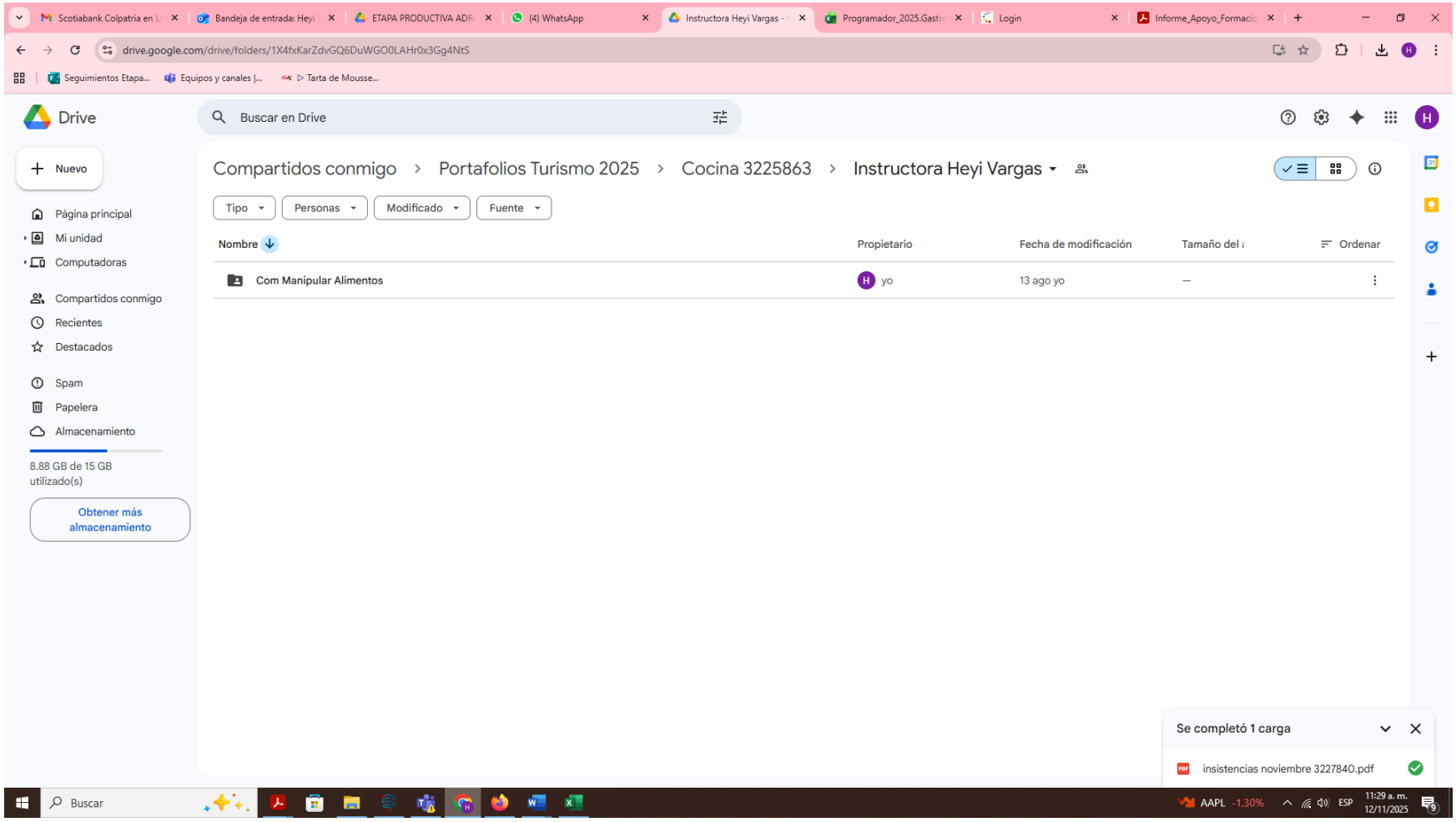

drive.google.com/drive/folders/19sMVfBS1z7QKeaFwnlVSch7akcJINTKX
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Registro de inasistencias
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
insistencias noviembre 3227840.pdf
yo
10:35 a.m. yo
1.2 MB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:09 a. m.
12/11/2025

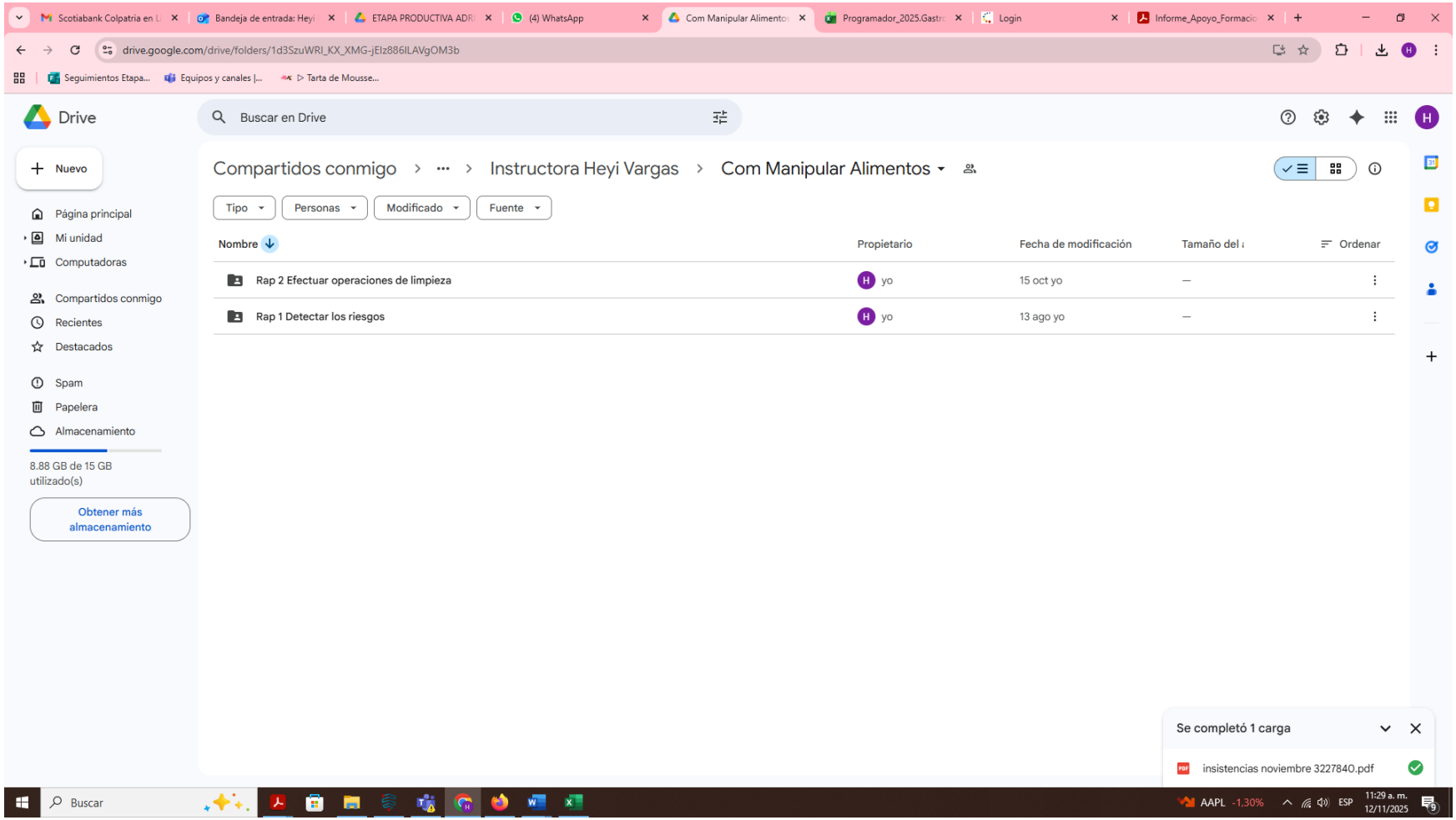

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 3 7840.xlsx
yo
15 oct yo
21 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

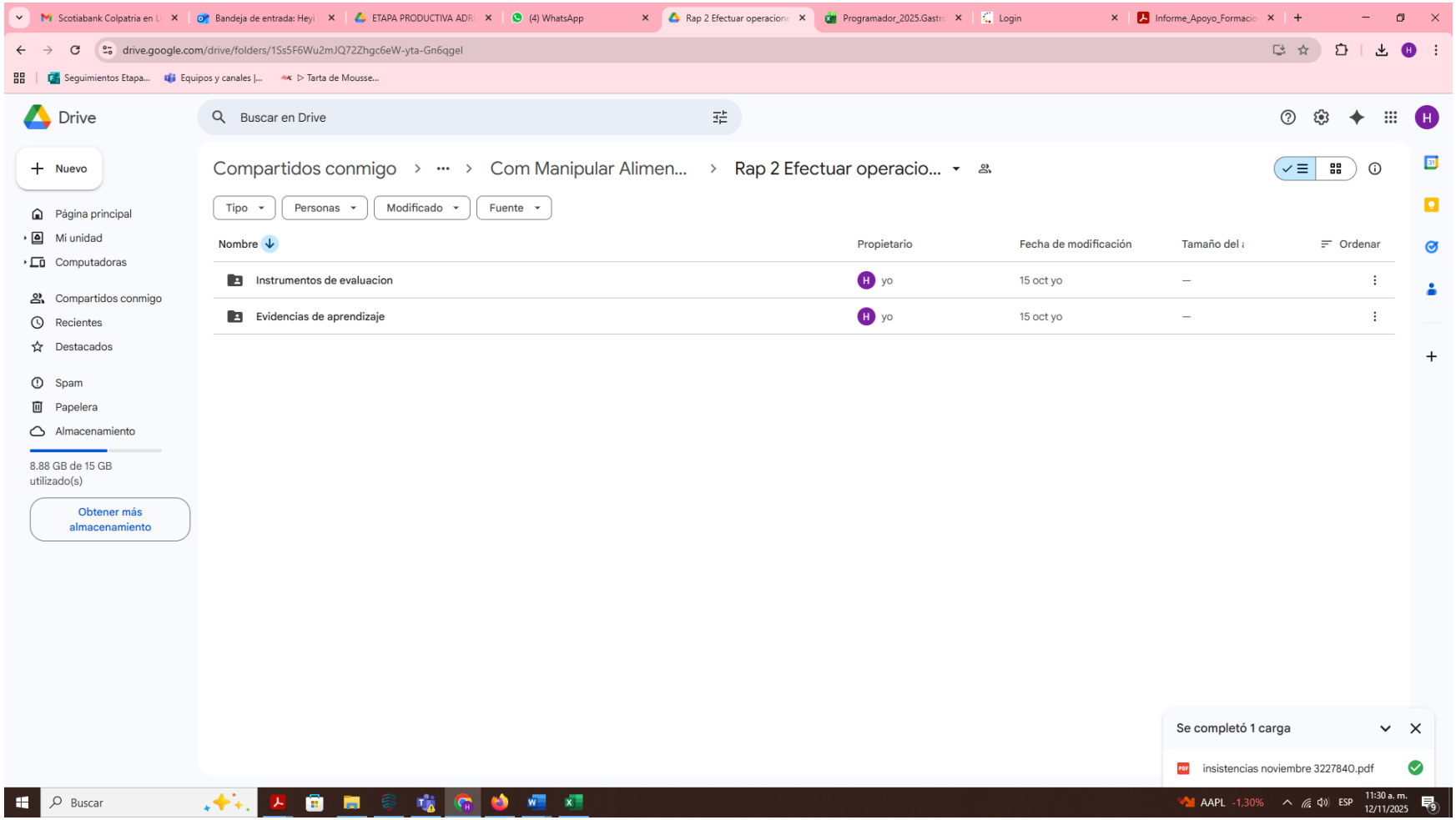

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de desempeño 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Evaluación de conocimiento 3.docx
yo
15 oct yo
23 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

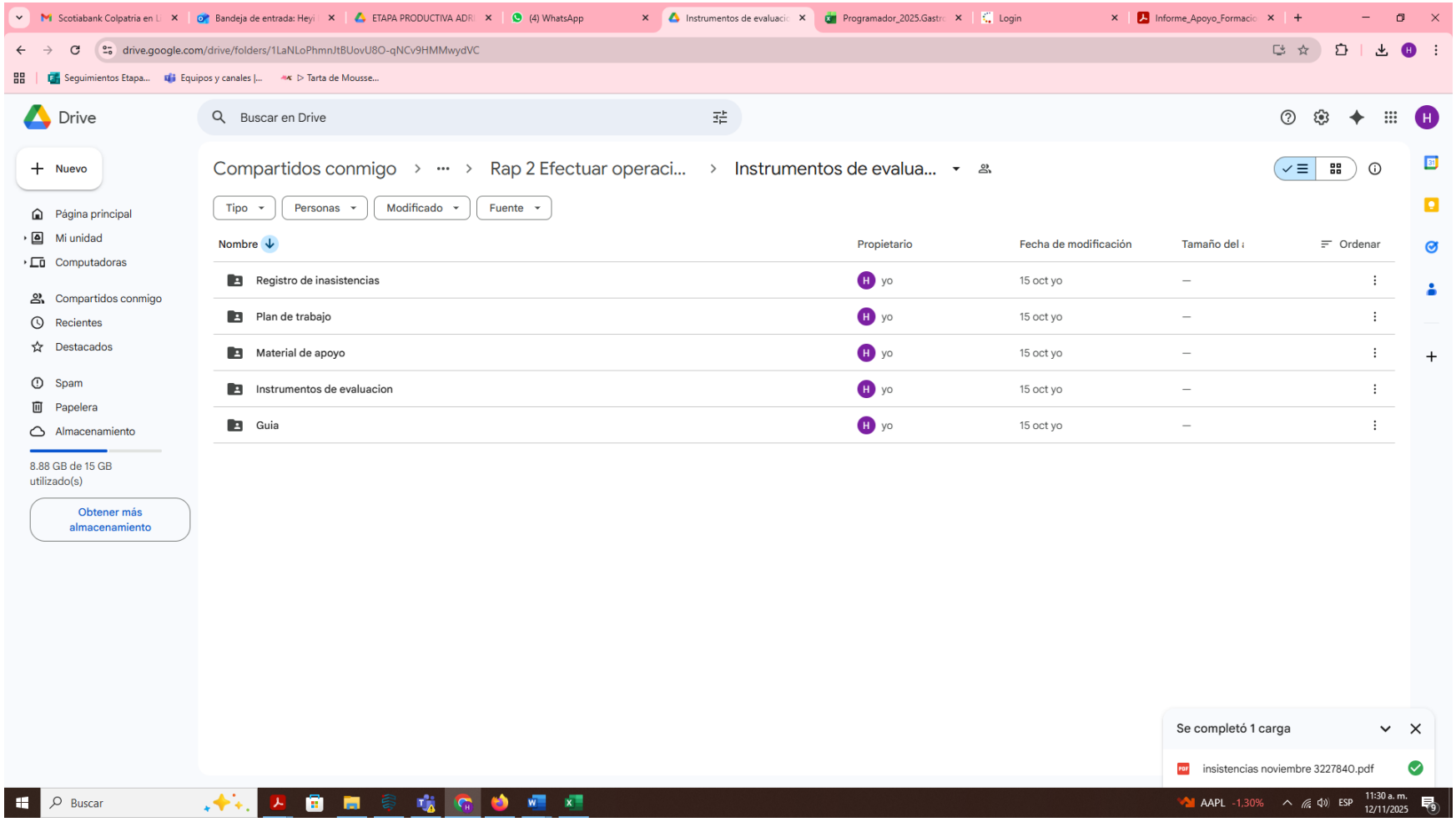

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de forma...
Guia de aprendizaje
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje 3.docx
yo
25 jul yo
56 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:10 a. m.
12/11/2025

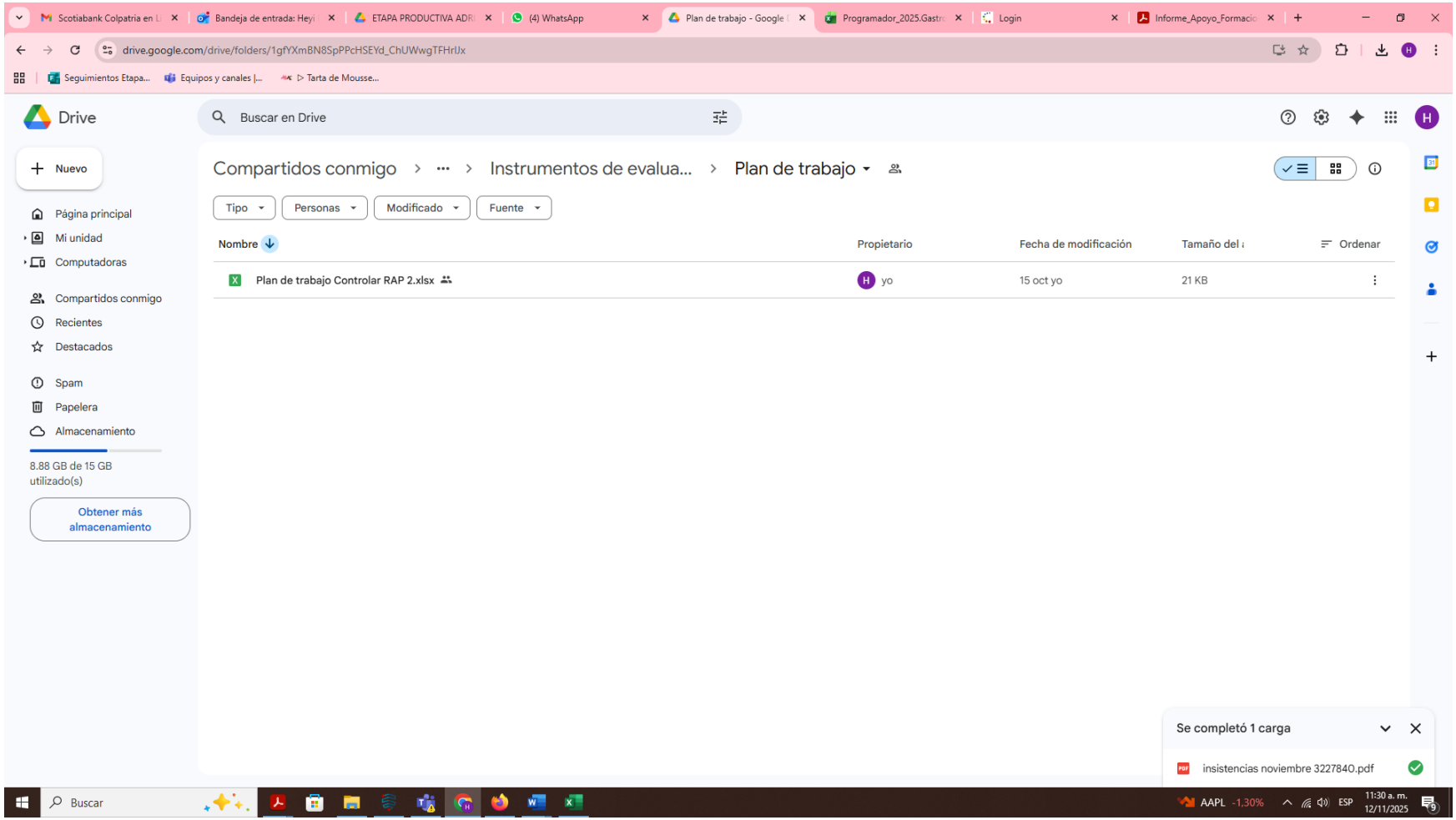

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › Cocina 3225863
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instructora-Angelica Maria Reyes — reyesreyesangelicamaria... — 11 ago
Instructora Norma Constanza Pérez Benavides — pereznorma606@gmail.c... — 15 sept
Instructora Heyi Vargas — yo — 13 ago yo
Instructora Ana Milena Camacho — camachomilena555@gm... — 11 ago
Instructor Manuel Alfonso Rincón — projectsoftware380 — 8 ago
Instructor Carlos Mario López Anaya — carlosmariolanaya — 6 ago
INSTR. ANA SILVIA MUÑOZ MARTINEZ — anita.silvia.munoz24@gm... — 14 oct
Generalidades — carlosmariolanaya — 6 ago
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:11 a. m.
12/11/2025

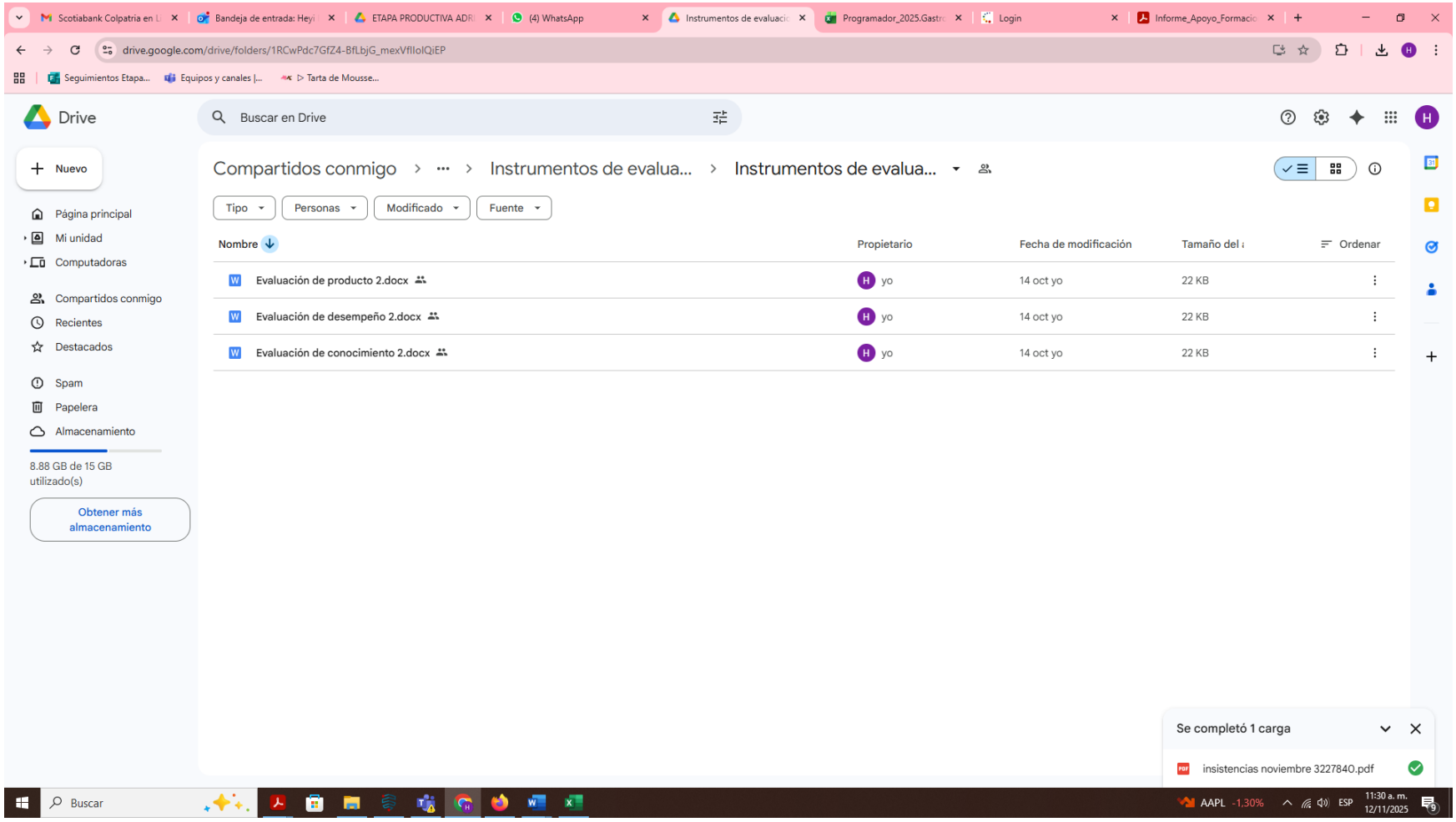

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo › Portafolios Turismo 2025 › Cocina 3225863 › Instructora Heyi Vargas
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Com Manipular Alimentos
yo
13 ago yo
—
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:29 a. m.
12/11/2025

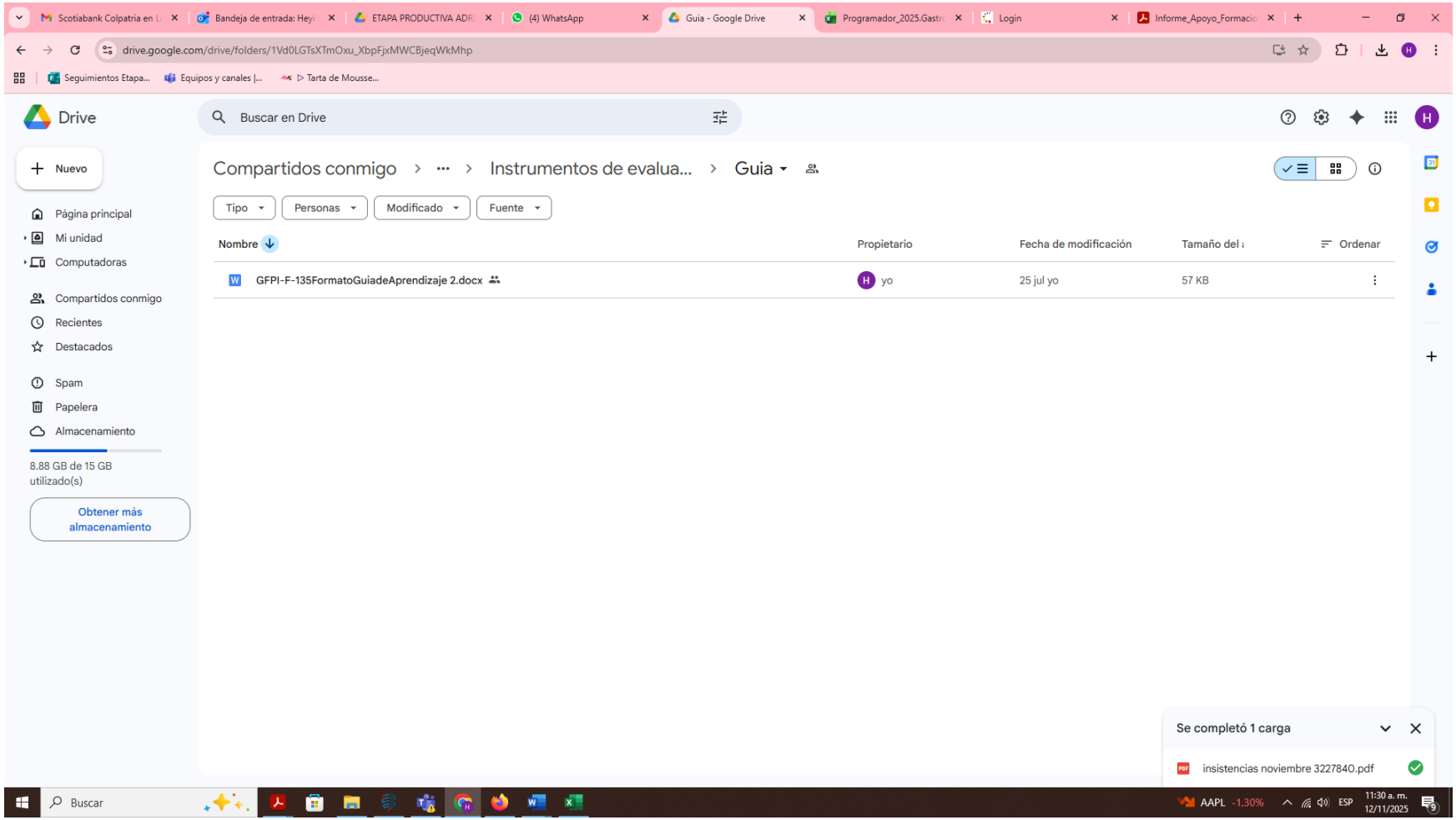

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instructora Heyi Vargas
Com Manipular Alimentos
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Rap 2 Efectuar operaciones de limpieza
yo
15 oct yo
Rap 1 Detectar los riesgos
yo
13 ago yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:29 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Com Manipular Alimen...
Rap 2 Efectuar operacio...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Instrumentos de evaluacion
yo
15 oct yo
Evidencias de aprendizaje
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Rap 2 Efectuar operaci...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Registro de inasistencias
Plan de trabajo
Material de apoyo
Instrumentos de evaluacion
Guia
yo
15 oct yo
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1,30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Plan de trabajo
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Plan de trabajo Controlar RAP 2.xlsx
yo
15 oct yo
21 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1,30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Instrumentos de evalua...
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
Evaluación de producto 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Evaluación de desempeño 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Evaluación de conocimiento 2.docx
yo
14 oct yo
22 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
8.88 GB de 15 GB utilizado(s)
Obtener más almacenamiento
Compartidos conmigo
Instrumentos de evalua...
Guia
Tipo
Personas
Modificado
Fuente
Nombre
Propietario
Fecha de modificación
Tamaño del
Ordenar
GFPI-F-135FormatoGuiadeAprendizaje 2.docx
yo
25 jul yo
57 KB
Se completó 1 carga
insistencias noviembre 3227840.pdf
Buscar
AAPL -1.30%
ESP
11:30 a. m.
12/11/2025

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral **Formato Planeación Pedagógica**	Versión: 04 Código: GFPI-F-134

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

NO IMPRIMIR

1. Generalidades

Fecha de Elaboración	Fecha en que se elabora la planeación pedagógica
Denominación del Programa de Formación	Denominación del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el aplicativo sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Código y versión del Programa	Código y versión del programa como aparece en el diseño curricular publicado en el sistema de gestión académico administrativo- con estado en ejecución
Nombre del Proyecto (Si es formación Titulada)	Denominación del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Código del Proyecto (Si es formación Titulada)	Código del Proyecto como aparece en sistema de gestión académico administrativo- con estado en publicado
Equipo de gestión Curricular que elabora la planeación pedagógica	Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica
Regional y Centro de formación	Diligencie los nombre del centro y regional correspondiente al Equipo de Gestión Curricular

2. Instrucciones para diligenciar las casillas

NOMBRE DE LA CASILLA	INSTRUCCIONES	TENER EN CUENTA
Actividad de proyecto formativo (si el programa es titulada)	Actividad del proyecto formativo objeto de planeación pedagógica.	
Fase de proyecto formativo (solo titulada)	Fase del proyecto formativo a la cual pertenece la actividad de proyecto.	
Competencia	Competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Resultados de aprendizaje	Resultados de aprendizaje asociados a la competencia a desarrollar durante esa actividad y fase de proyecto.	
Actividades de aprendizaje a desarrollar	Formule la (s) actividad (es) de aprendizaje en correspondencia con las actividades de proyecto.	
Duración actividad de aprendizaje (horas)		
Horas trabajo directo	Horas trabajo directo con el instructor para desarrollar la actividad.	
Horas trabajo independiente	Horas de trabajo independiente del aprendiz.	
Estrategias didácticas activas	De acuerdo a la actividad formulada describa las didácticas activas que utilizará para su ejecución.	
Ambientes de aprendizaje tipificados		
Ambiente de formación	Ambiente de aprendizaje para desarrollar la actividad (aula, laboratorio, unidad productiva) si es virtual el ambiente es el LMS dispuesto por el SENA.	
Materiales de formación	Los materiales están descritos en el proyecto formativo. Material de formación es todo recurso consumible o utilizable en el proceso de formación, recuerde citar los materiales adecuados a la modalidad virtual para este tipo de programas.	
Instructores responsables	número de instructores para desarrollar la actividad.	
Criterios de evaluación	Criterios de evaluación descritos en el programa de formación para desarrollar la competencia.	
Descripción de la evidencia de aprendizaje	Cite si la actividad es de producto, de desempeño o de conocimiento, según conceptos establecidos en la guía de diseño.	
Observaciones		

OBLIGACION 13

CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO EN COCINA 3225863
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS PRIMAS
RESULTADO (s)	Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
Fecha Inicio	6/08/2025
Fecha Final	24/09/2025

No.	Nombre del Aprendiz	Apellidos	Actividad 1 Evidencia de conocimiento: Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.			Actividad 2 Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad.			Actividad 3 Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.			Firma del Aprendiz
			Forma de entrega		Fecha de entrega	Forma de entrega		Fecha de entrega	Forma de entrega		Fecha de entrega	
			Física	Digital		Física	Digital		Física	Digital		
1	Andrés Felipe	Ibarra Zuñiga	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
2	Anguly Tatiana	Chavarro Murcia	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
3	Dana Salome	Deluque Valencia	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
4	Daniela	Pimentel Vargas	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
5	Eivar Alexis	Sánchez Grijalba	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
6	Ingrid Tatiana	Chala Garcia	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
7	Irma Cecilia	Verano Quitian	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
8	Josefa	Montealegre florez	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
9	Juan Camilo		X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
10	Karen yulieth	Gutierrez cordoba	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
11	Khatther khylouns	Muñoz delgado	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
12	Laura Sofía	Polo Bermeo	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
13	Mauricio	Chilito Samboni	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
14	Raul Steven	Lizarralde Patiño	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
15	Robinson Andres	Tocar Espinosa	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
16	Rubén Dario	Artunduaga	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
17	Sandra Camila	Espinosa Polania	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
18	Sharick Sofía	Díaz Suaza	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
19	Will Smith	Álvarez Turbay	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
20	Yuliana Andrea	Palacio Medina	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	
21	Zuly vanesa	Fajardo tamayo	X		10/08/2025	X		17/08/2025	X		24/09/2025	

Observaciones

CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
PLAN DE TRABAJO CONCERTADO

PROGRAMA DE FORMACIÓN	TECNICO EN COCINA 3227840
COMPETENCIA	MANIPULAR ALIMENTOS PRIMAS
RESULTADO (s)	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
Fecha Inicio	3/10/2025
Fecha Final	24/12/2025

No.	Nombre del Aprendiz	Apellidos	Actividad 1 Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.			Actividad 2 Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa..			Actividad Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.			Firma del Aprendiz
			Forma de entrega		Fecha de entrega	Forma de entrega		Fecha de entrega	Forma de entrega		Fecha de entrega	
			Física	Digital		Física	Digital		Física	Digital		
1	ALEJANDRO	OME PEÑA	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
2	ANDY SANTIAGO	NIETO BENITEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
3	ANYELA PAOLA	MOLINA CRUZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
4	CESAR DAVID	VILLEGAS QUINTERO	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
5	DANIEL	ORTIZ RODRIGUEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
6	DANIELA SOFÍA	USECHE GONZALEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
7	DAVID ESTEBAN	OSPINA MORALES	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
8	DIANA SOFÍA	ROJAS CRUZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
9	EXER STIVEN	PEREZ ANACONA	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
10	EYDI JULIETH	CADENA BENAVIDES	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
11	HELEN GABRIELA	GÓMEZ GÓMEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
12	JARISSA DANIELA	CISNEROS GAITÁN	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
13	JHONATAN THOMAS	RIASCOS ORTÍZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
14	JOSE DARÍO	OME CAVICHE	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
15	JUAN ESTEBAN	BURITICA SANTOS	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
16	KEVIN FELIPE	BOLAÑOS MUÑOZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
17	LAREN YULIANA	CARVAJAL ORTIZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
18	LEIDY MARCELA	CICERY GALINDO	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
19	LUIS FERNANDO	BOLAÑOS MARTÍNEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
20	LUZ ANGELA	PÉREZ ÁLVAREZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
21	MARIA CAMILA	SAMBONI ORTIZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
22	MARÍA VALENTINA	MÁRQUEZ LEÓN	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
23	NICOLÁS	MURCIA ROJAS	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
24	SERGIO ALEXANDER	ALVEAR DELGADO	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	
25	YINET ALEJANDRA	LÓPEZ RODRÍGUEZ	X		10/08/2025	X		17/09/2025	X		24/09/2025	

Observaciones

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 Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

- Esta guía de aprendizaje está diseñada para motivar al aprendiz hacia el desarrollo de habilidades y destrezas esenciales en el ámbito de la manipulación de alimentos. Su propósito es guiar y organizar el aprendizaje de manera integral, promoviendo el trabajo autónomo, sistemático y organizado. Se busca facilitar la conexión entre los conocimientos previos y los nuevos, fomentando una construcción significativa del saber. Adicionalmente, se promueve el aprendizaje colaborativo, crucial para el crecimiento individual y colectivo del grupo, asegurando la adquisición de competencias fundamentales para el desempeño profesional en entornos gastronómicos, siempre bajo los estándares de la normativa vigente.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar percepciones previas sobre la higiene alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una sesión de lluvia de ideas guiada por el instructor. Deberán expresar sus conocimientos, experiencias y percepciones iniciales acerca de la importancia de la higiene y la manipulación segura de alimentos en un establecimiento gastronómico. La actividad busca activar saberes previos y generar un punto de partida para los nuevos aprendizajes.

Ambiente requerido:
Ambiente de aprendizaje con tablero/pizarra, marcadores y sillas dispuestas para facilitar el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Lluvia de ideas, debate dirigido.

Materiales de formación:
Tablero/pizarra, marcadores.

Material de apoyo: No aplica.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:
Se presentarán videos cortos y estudios de caso que ejemplifican situaciones reales de manipulación de alimentos (correctas e incorrectas) y la aplicación de normativas sanitarias. Los aprendices deberán identificar y discutir los principios y la normatividad involucrados, conectando estos escenarios con los saberes previos y los conceptos a desarrollar.

Ambiente requerido:

Ambiente de aprendizaje con equipo de proyección, sonido y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas:
Análisis de casos, video-foro, discusión guiada.

Materiales de formación:
Computador, proyector, parlantes.

Material de apoyo:
Videos sobre higiene alimentaria y normatividad, estudios de caso impresos o digitales.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.

Descripción de la actividad: Los aprendices, organizados en equipos, investigarán la normatividad vigente y los POES relacionados con la limpieza y desinfección en cocinas. A partir de esta investigación, deberán elaborar un protocolo detallado que incluya la definición de agentes, concentraciones, métodos y frecuencias para la limpieza y desinfección de un área de trabajo (ej. zona de cocción, zona de almacenamiento, área de lavado de loza), justificado en la normatividad.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo, acceso a internet (para investigación).

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo colaborativo, investigación documental, elaboración de producto (protocolo).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, material bibliográfico (libros, artículos sobre normatividad sanitaria), papel, esferos.

Material de apoyo: Guías de POES, extractos de normativas sanitarias colombianas (ej. Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013).

Evidencias de aprendizaje: Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas de seguridad.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz, de forma individual, deberá diseñar una tabla de dosificación segura y efectiva para al menos tres agentes de limpieza y desinfección comunes en la industria alimentaria (ej. cloro, amonio cuaternario, detergente enzimático). La tabla debe especificar las concentraciones correctas para diversas aplicaciones (ej. superficies en contacto con alimentos, pisos, equipos), incluyendo las precauciones de seguridad, basándose en las fichas técnicas de los productos y la normatividad aplicable.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y recursos bibliográficos sobre agentes químicos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación individual, análisis de información técnica, elaboración de producto (tabla).

Materiales de formación: Computadores con acceso a internet, fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección, material de consulta sobre seguridad química.

Material de apoyo: Ejemplos de tablas de dosificación, documentos sobre manejo seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Tabla de dosificación elaborada.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

Duración de la actividad: 3 horas.

Actividad 3: Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.

Descripción de la actividad: En parejas, los aprendices construirán un mapa conceptual que ilustre los principales componentes de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Deberán incluir ejemplos concretos de cómo cada principio de BPM se aplica en la vida real de un establecimiento gastronómico, utilizando material audiovisual o casos prácticos proporcionados por el instructor o investigados por ellos mismos.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con acceso a internet y materiales para la elaboración de mapas conceptuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo en parejas, construcción de mapas conceptuales, análisis de ejemplos.

Materiales de formación: Pliegos de papel, marcadores, acceso a software para mapas conceptuales (opcional), material audiovisual con ejemplos de BPM.

Material de apoyo: Normatividad de BPM, artículos sobre su implementación.

Evidencias de aprendizaje: Mapa conceptual elaborado.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).

Duración de la actividad: 3 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.

Descripción de la actividad: Cada equipo de aprendices deberá aplicar el protocolo de limpieza y desinfección que elaboraron en la actividad de apropiación, en un ambiente simulado de cocina o en un área real designada para la práctica. Deberán manipular y dosificar los agentes de limpieza y desinfección de forma segura, y realizar los procedimientos de acuerdo con lo estipulado en su protocolo y las Buenas Prácticas de Manufactura. Se observará la precisión, seguridad y eficacia de la aplicación.

Ambiente requerido: Ambiente de cocina (simulada o real) con equipos de trabajo (mesas, fregaderos, utensilios) y ventilación adecuada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aprendizaje basado en proyectos.

Materiales de formación: Equipos y utensilios de cocina, agentes de limpieza y desinfección, elementos de protección personal (guantes, delantal, etc.), dosificadores, recipientes.

Material de apoyo: El protocolo de limpieza y desinfección elaborado previamente.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

Duración de la actividad: 6 horas.

Actividad 2: Plantear soluciones a escenarios de contaminación alimentaria identificando la causa y aplicando las medidas correctivas de limpieza y desinfección.

Descripción de la actividad: Se presentarán a los aprendices (individualmente o en parejas) diversos escenarios hipotéticos de contaminación en un establecimiento gastronómico (ej. derrame de producto, presencia de plagas, contaminación cruzada). Deberán identificar la fuente de contaminación, proponer las acciones inmediatas de limpieza y desinfección necesarias, y justificar sus decisiones basándose en los POES y las BPM aprendidas.

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con mesas de trabajo.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Resolución de problemas, análisis de casos, debate.

Materiales de formación: Descripciones escritas o audiovisuales de los escenarios de contaminación.

Material de apoyo: Documentos de casos reales o simulados de incidentes sanitarios.

Evidencias de aprendizaje: Documento con la propuesta de solución y justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de resolución de problemas (evaluando la pertinencia y fundamentación de las soluciones).

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Capacitar a un compañero sobre el manejo seguro de un agente desinfectante específico, mediante una exposición práctica y teórica.

Descripción de la actividad: Cada aprendiz seleccionará un agente desinfectante estudiado y preparará una breve capacitación (máximo 10 minutos) para un compañero. La capacitación debe incluir: la clasificación del agente, su correcta dosificación, el procedimiento de aplicación segura, y las medidas de emergencia en caso de contacto o ingestión. Deberán demostrar la manipulación adecuada del producto (simulada o con materiales inertes).

Ambiente requerido: Ambiente de aprendizaje con espacio para demostraciones.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición didáctica, demostración práctica, aprendizaje entre pares.

Materiales de formación: Fichas técnicas del desinfectante, elementos de simulación (recipientes vacíos, guantes), material de apoyo visual (diapositivas, afiches).

Material de apoyo: Videos de demostración de uso seguro de químicos.

Evidencias de aprendizaje: Exposición oral y demostración práctica.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica de exposición (evaluando claridad, precisión, seguridad en la información y demostración).

Duración de la actividad: 4 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
Ejecución	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL	Identificar percepciones previas sobre la higiene	**De Producto:** Registro de ideas principales de la lluvia de ideas. **De Desempeño:**	Demuestra interés y disposición para el aprendizaje,	**Técnica:** Observación directa, Interrogación. **Instrumento:**

	PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	alimentaria, mediante una lluvia de ideas grupal.	Participación activa en la discusión grupal.	articulando ideas iniciales sobre la higiene alimentaria.	Lista de chequeo (para participación), Cuestionario corto (para ideas previas).
		Relacionar conceptos de normatividad sanitaria con casos prácticos, analizando videos y estudios de caso.	**De Producto:** Análisis escrito de casos prácticos identificando normativas. **De Desempeño:** Participación en la discusión sobre los casos y videos.	Identifica correctamente la normatividad sanitaria aplicable a los casos presentados. Relaciona los conceptos teóricos con situaciones prácticas de forma coherente.	**Técnica:** Análisis de producto, Interrogación. **Instrumento:** Rúbrica para el análisis de casos, Preguntas de profundización.
		Elaborar un protocolo de limpieza y desinfección para un área específica de cocina, aplicando la normativa vigente y los POES.	**De Producto:** Documento escrito del protocolo de limpieza y desinfección.	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para el protocolo), rúbrica (para la sustentación si aplica).
		Diseñar tablas de dosificación de agentes químicos para diferentes superficies, basándose en fichas técnicas y normativas	**De Producto:** Tabla de dosificación elaborada.	Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación (para la tabla, evaluando precisión y completitud).

		de seguridad.			
		Comparar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con ejemplos de su aplicación en la industria alimentaria, mediante un mapa conceptual.	**De Producto:** Mapa conceptual elaborado.	Identifica y relaciona los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura con su aplicación práctica en la industria alimentaria.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para mapas conceptuales (evaluando coherencia, completitud y relación entre conceptos).
		Ejecutar un proceso completo de limpieza y desinfección en un simulacro de cocina real, utilizando el protocolo elaborado y los equipos adecuados.	**De Desempeño:** Desempeño práctico (observación directa). **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico del proceso, informe de ejecución.	Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios para la preparación de alimentos de acuerdo con programa de limpieza y procedimiento operativo estandarizado de saneamiento. Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica de desempeño, lista de verificación de procedimientos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Agentes de Limpieza y Desinfección: Sustancias químicas utilizadas para remover suciedad (limpieza) y eliminar microorganismos (desinfección) de superficies, equipos y utensilios en ambientes de producción de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de principios, procedimientos y normas generales de higiene y manipulación, desde la producción hasta el consumo, cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se reduzcan los riesgos asociados a la inocuidad.

Contaminación Cruzada: Transferencia de microorganismos (bacterias, virus) o alérgenos de un alimento (generalmente crudo) o superficie a otro alimento (generalmente cocido o listo para consumir), ya sea por contacto directo o indirecto (manos, utensilios, equipos).

Desinfección: Proceso físico o químico que tiene como objetivo eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, a excepción de las esporas bacterianas, de objetos inanimados o superficies.

Dosificación: Proceso de medir y aplicar la cantidad correcta de un producto (como un agente de limpieza o desinfección) para lograr su efectividad, siguiendo las especificaciones del fabricante y la normatividad.

Ficha Técnica: Documento que contiene información detallada sobre las características, composición, modo de uso, precauciones, almacenamiento y riesgos de un producto, especialmente los químicos.

Limpieza: Proceso de remoción de suciedad visible (residuos de alimentos, polvo, grasa) de una superficie u objeto, utilizando métodos físicos (fregado), químicos (detergentes) o mecánicos.

Normatividad Vigente (Sanitaria/Alimentaria): Conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades competentes que regulan las condiciones sanitarias, los procesos y las prácticas para la producción, procesamiento, almacenamiento y comercialización de alimentos, con el fin de proteger la salud pública.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Documentos escritos y detallados que describen las tareas diarias de saneamiento que se deben realizar en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, cómo, cuándo y quién las debe llevar a cabo para asegurar la inocuidad.

Saneamiento: Conjunto de prácticas y actividades destinadas a mantener un ambiente limpio y libre de contaminantes para proteger la salud. Incluye la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de Salud y Protección Social. (1997). Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones en materia de procesamiento, envase, transporte y expendio de alimentos. Diario Oficial N. 43.155. Bogotá D.C., Colombia. (Fundamental para las Buenas Prácticas de Manufactura).

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones. Bogotá D.C., Colombia. (Actualiza y complementa la reglamentación sanitaria para la fabricación y procesamiento de alimentos).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Documentos técnicos y guías de inspección disponibles en su portal oficial. Recuperado de: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente en la sección de alimentos).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Disponible en línea, ofrece bases sólidas sobre higiene).

Organización Mundial de la Salud (OMS). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (Materiales educativos y guías prácticas disponibles en su sitio web). Recuperado de: https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Diseños Curriculares y Guías de Desarrollo Curricular de Programas de Formación en Procesamiento de Alimentos. (Documentos internos y oficiales del SENA, disponibles para instructores y aprendices en las plataformas institucionales).

Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ACTA). Publicaciones y artículos relevantes sobre inocuidad alimentaria. Recuperado de: http://www.acta.org.co/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

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 Cocina
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto Formativo: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto Formativo: RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

- ¡Bienvenido(a) a esta guía de aprendizaje! En el dinámico mundo de la cocina, la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección es tan crucial como la habilidad culinaria. Esta guía te sumergirá en los fundamentos esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, permitiéndote no solo comprender la normatividad, sino también implementarla eficazmente. A lo largo de estas 32 horas, desarrollarás competencias clave en la gestión de residuos, el control de plagas y la manipulación higiénica de alimentos. Te

invitamos a un viaje de aprendizaje autónomo y colaborativo, donde tus conocimientos previos se integrarán con nuevas herramientas y estrategias. Prepárate para dominar las prácticas que aseguran la calidad e inocuidad en cada plato que prepares, fortaleciendo tu perfil profesional en el sector gastronómico.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

3.1 Actividades de Reflexión Inicial

Nombre de la Actividad:
Identificar prácticas de higiene personal y del entorno en el contexto de la cocina, mediante una discusión guiada.

Descripción de la actividad:
Los aprendices participarán en una discusión grupal para compartir sus ideas iniciales y experiencias sobre la importancia de la higiene personal, el uso de vestimenta adecuada y las medidas de protección en cualquier ambiente de cocina. Se buscará reflexionar sobre los riesgos asociados a la falta de estas prácticas.

Ambiente requerido: Aula con espacio para el debate.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Pregunta abierta, lluvia de ideas, debate guiado.

Materiales de formación: Tablero o rotafolio, marcadores.

Material de apoyo: Ninguno específico.

Duración de la actividad: 2 horas.

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

Nombre de la Actividad:
Analizar situaciones de riesgo sanitario en establecimientos gastronómicos, a través de videos y estudios de caso.

Descripción de la actividad:

Se presentarán videos cortos o estudios de caso que muestren situaciones reales de manejo de residuos, control de plagas y manipulación de alimentos en cocinas. Los aprendices deberán identificar las buenas y malas prácticas, y discutir las posibles consecuencias para la inocuidad alimentaria y la salud pública, relacionándolas con la normatividad conocida.

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet o material impreso.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de caso, discusión en pequeños grupos, video-foro.

Materiales de formación: Computador, proyector, videos o lecturas de casos de estudio.

Material de apoyo: Artículos o documentales sobre incidentes sanitarios en la industria alimentaria.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Actividad 1: Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos, investigarán a fondo el concepto y los componentes de un plan de saneamiento, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua. Deberán identificar la normatividad asociada a cada componente y preparar un resumen ejecutivo para compartir con el grupo.

Ambiente requerido: Aula con acceso a internet y material bibliográfico.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación documental, trabajo colaborativo, exposición corta.

Materiales de formación: Computadores, textos de normatividad sanitaria, guías de saneamiento.

Material de apoyo: Ejemplos de planes de saneamiento.

Evidencias de aprendizaje: Resumen ejecutivo o mapa mental del plan de saneamiento.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para resumen/mapa mental.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 2: Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la normativa ambiental.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán los diferentes tipos de residuos (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites) generados en una cocina. Deberán investigar las características de cada uno, su impacto ambiental y las técnicas de clasificación y disposición final de acuerdo con la normativa de manejo de desechos sólidos, líquidos y aceites residuales.

Ambiente requerido: Aula o laboratorio de cocina, con acceso a información sobre gestión de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Investigación, elaboración de diagrama de flujo de residuos, discusión.

Materiales de formación: Material impreso o digital sobre gestión de residuos, ejemplos de contenedores de clasificación.

Material de apoyo: Normativa local sobre manejo de residuos sólidos y líquidos.

Evidencias de aprendizaje: Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo para el diagrama.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.

Descripción de la actividad: A partir de la lectura del marco legal y las normas técnicas sectoriales sobre higiene y manipulación de alimentos, los aprendices analizarán casos prácticos donde se evidencian o incumplen los deberes del personal manipulador. Deberán identificar las acciones correctas e incorrectas y justificar sus respuestas con base en las BPM.

Ambiente requerido: Aula con material impreso de casos y normatividad.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Análisis de casos, debate, juego de roles (opcional).

Materiales de formación: Extractos de normatividad (Decreto 3075, Resolución 2674), descripciones de casos.

Material de apoyo: Guías de buenas prácticas de manipulación.

Evidencias de aprendizaje: Informe de análisis de casos con justificación.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe de análisis.

Duración de la actividad: 4 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Actividad 1: Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.

Descripción de la actividad: Los aprendices, en un ambiente simulado de cocina, ejecutarán un programa de manejo de residuos. Deberán clasificar los desechos generados durante una preparación culinaria (simulada) en los contenedores adecuados (orgánicos, reciclables, aceites usados, etc.) y realizar la disposición inicial siguiendo la normativa y los procedimientos establecidos.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado con contenedores de clasificación de residuos.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Simulación práctica, demostración, aplicación de procedimientos.

Materiales de formación: Residuos simulados (materiales no contaminantes), contenedores de clasificación, elementos de protección personal.

Material de apoyo: Diagrama de flujo de clasificación de residuos, programa de manejo de residuos.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa), registro fotográfico/videográfico de la clasificación.

Instrumentos de evaluación: Lista de verificación de desempeño.

Duración de la actividad: 5 horas.

Actividad 2: Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.

Descripción de la actividad: Los aprendices identificarán posibles puntos de entrada y refugio de plagas en un ambiente de cocina simulado. Deberán proponer y aplicar medidas de prevención (ej. sellado de grietas, limpieza profunda, almacenamiento adecuado) y, si aplica, simular actividades de control, basándose en un programa de control de plagas y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina o ambiente simulado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación guiada, simulación de acciones preventivas, elaboración de informe.

Materiales de formación: Guías de control de plagas, ejemplos de fichas de monitoreo.

Material de apoyo: Imágenes o videos de tipos de plagas comunes en cocinas.

Evidencias de aprendizaje: Informe de identificación de puntos críticos y medidas aplicadas.

Instrumentos de evaluación: Rúbrica para el informe.

Duración de la actividad: 4 horas.

Actividad 3: Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.

Descripción de la actividad: Los aprendices realizarán una preparación culinaria básica en el laboratorio de cocina, aplicando rigurosamente las prácticas higiénicas personales (lavado de manos, higiene de uñas), utilizando la vestimenta de trabajo completa y los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes si aplica) de acuerdo con los procedimientos operativos estándar y la normatividad sanitaria.

Ambiente requerido: Laboratorio de cocina equipado.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración práctica, observación estructurada.

Materiales de formación: Ingredientes para una preparación sencilla, elementos de protección personal, jabón antibacterial, toallas de un solo uso.

Material de apoyo: Protocolos de lavado de manos, imágenes de vestimenta adecuada.

Evidencias de aprendizaje: Desempeño práctico (observación directa del instructor).

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de desempeño.

Duración de la actividad: 5 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
Ejecución	RECONOCER LOS ACTORES Y LA METODOLOGÍA DEL PROCESO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL SENA	**Investigar los componentes de un plan de saneamiento para comprender su estructura y alcance, utilizando fuentes normativas.**	**De Producto:** Resumen ejecutivo o mapa mental detallado de los componentes del plan de saneamiento y normatividad asociada.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para resumen ejecutivo/mapa mental.
		Clasificar tipos de residuos generados en cocina para aplicar técnicas de disposición adecuadas, según la	**De Producto:** Diagrama de flujo de clasificación y disposición de residuos, con justificación de las técnicas.	Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de verificación o rúbrica para el

		normativa ambiental.			diagrama de flujo.
		Identificar los deberes del personal manipulador de alimentos para asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, mediante un análisis de casos.	**De Producto:** Informe de análisis de casos con identificación de acciones correctas/incorrectas y justificación basada en BPM.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Análisis de producto. **Instrumento:** Rúbrica para el informe de análisis de casos.
		Implementar un programa de manejo de residuos en un ambiente de cocina simulado, clasificando y disponiendo los desechos según la normativa.	**De Desempeño:** Observación directa de la correcta clasificación y disposición inicial de residuos. **De Producto:** Registro fotográfico/videográfico o informe de ejecución de la actividad.	Dispone residuos de acuerdo con tipo, programa de saneamiento y normatividad.	**Técnica:** Observación directa, Análisis de producto. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño, Rúbrica para el registro/informe.
		Aplicar medidas de prevención y control de plagas en un área de cocina, según un programa de control de plagas establecido.	**De Producto:** Informe con la identificación de puntos críticos y propuesta de medidas de prevención/control. **De Desempeño:** Demostración de aplicación de medidas preventivas (simuladas).	Desarrolla actividades del programa de control de plagas aplicando medidas de prevención en el proceso de trasformación.	**Técnica:** Análisis de producto, Observación directa. **Instrumento:** Rúbrica para el informe, Lista de chequeo de la simulación.

		Ejecutar prácticas higiénicas personales y uso de EPP en la preparación de alimentos, cumpliendo con los procedimientos operativos estándar.	**De Desempeño:** Observación directa de la aplicación de prácticas higiénicas y uso correcto de EPP durante la preparación culinaria.	Asume las prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento.	**Técnica:** Observación directa. **Instrumento:** Lista de chequeo de desempeño.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura): Son un conjunto de principios y reglas de higiene que se aplican en todas las etapas de la elaboración de alimentos. Su objetivo es asegurar que los productos sean seguros y de alta calidad para el consumidor.

Contaminación Cruzada: Es el paso de microorganismos (como bacterias) o alérgenos de un alimento, superficie o persona a otro alimento. Esto puede ocurrir de forma directa o indirecta, por ejemplo, al usar el mismo cuchillo para carne cruda y luego para vegetales sin lavarlo.

Control de Plagas: Conjunto de medidas y acciones destinadas a prevenir la presencia y proliferación de animales indeseables (como insectos, roedores) que pueden contaminar los alimentos y el ambiente en un establecimiento.

Disposición de Residuos: Se refiere al proceso de clasificar, almacenar y desechar correctamente los diferentes tipos de basura generados, siguiendo normativas específicas para cada tipo (orgánicos, inorgánicos, peligrosos, aceites, etc.).

EPP (Elementos de Protección Personal): Son los equipos o prendas que usa el manipulador de alimentos para protegerse a sí mismo y, principalmente, para evitar la contaminación del alimento. Incluyen gorros, tapabocas, guantes, delantales, calzado de seguridad, entre otros.

Higiene Alimentaria: Disciplina que se encarga de asegurar que los alimentos no causen daño al consumidor. Implica todas las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Manipulación de Alimentos: Son todas las operaciones que se realizan con los alimentos, desde su recepción, almacenamiento, preparación, cocción, hasta su servicio. Requiere el cumplimiento de normas de higiene para prevenir riesgos de contaminación.

Normatividad Sanitaria: Es el conjunto de leyes, decretos y resoluciones expedidas por las autoridades de salud (en Colombia, por ejemplo, el Ministerio de Salud y el INVIMA) que establecen los requisitos y estándares que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para garantizar la salud pública.

Plan de Saneamiento: Es un documento escrito que contiene los procedimientos y programas que un establecimiento debe implementar para mantener las condiciones sanitarias adecuadas. Incluye programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua.

POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento): Son instrucciones escritas, claras y detalladas, que describen cómo se deben realizar las tareas de limpieza y desinfección específicas en un establecimiento de alimentos, incluyendo el qué, quién, cuándo y cómo.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Normatividad y Legislación Vigente (Colombia):

Ministerio de la Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013: Por la cual se reglamenta el Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano. Bogotá D.C., Colombia. (Este es el documento clave que actualiza las directrices para la industria alimentaria).

Ministerio de Salud y Protección Social. (1979). Ley 09 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias. Bogotá D.C., Colombia. (Conocida como el Código Sanitario Nacional, establece los principios generales de salud y saneamiento).

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (s.f.). Guías y circulares técnicas sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Planes de Saneamiento y vigilancia sanitaria. Disponibles en: https://www.invima.gov.co/ (Especialmente la sección de alimentos, donde se publican documentos de interés y actualizaciones normativas).

Documentos de Apoyo y Guías Técnicas:

Organización Panamericana de la Salud (OPS) / Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos. Washington, D.C., USA. (Un recurso práctico y global sobre principios básicos de higiene alimentaria).

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). (2009). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos: Guía para educadores en higiene de los alimentos. Roma, Italia. (Ofrece una base pedagógica y técnica robusta para la formación de manipuladores).

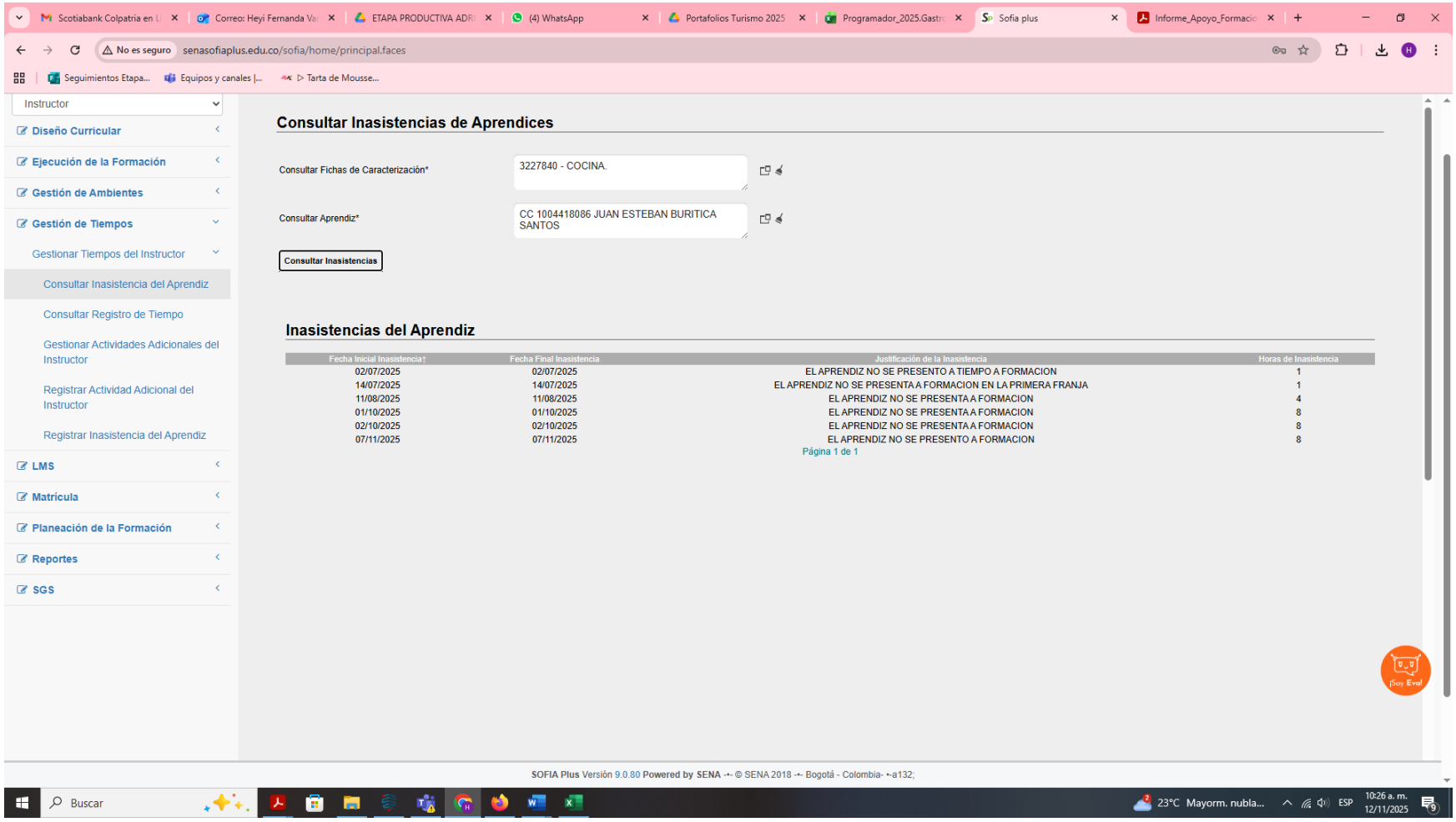
SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje. Materiales de formación complementaria y diseños curriculares relacionados con programas del sector de alimentos. (Acceder a través de las plataformas institucionales del SENA, como Territorio o la biblioteca virtual, según disponibilidad).

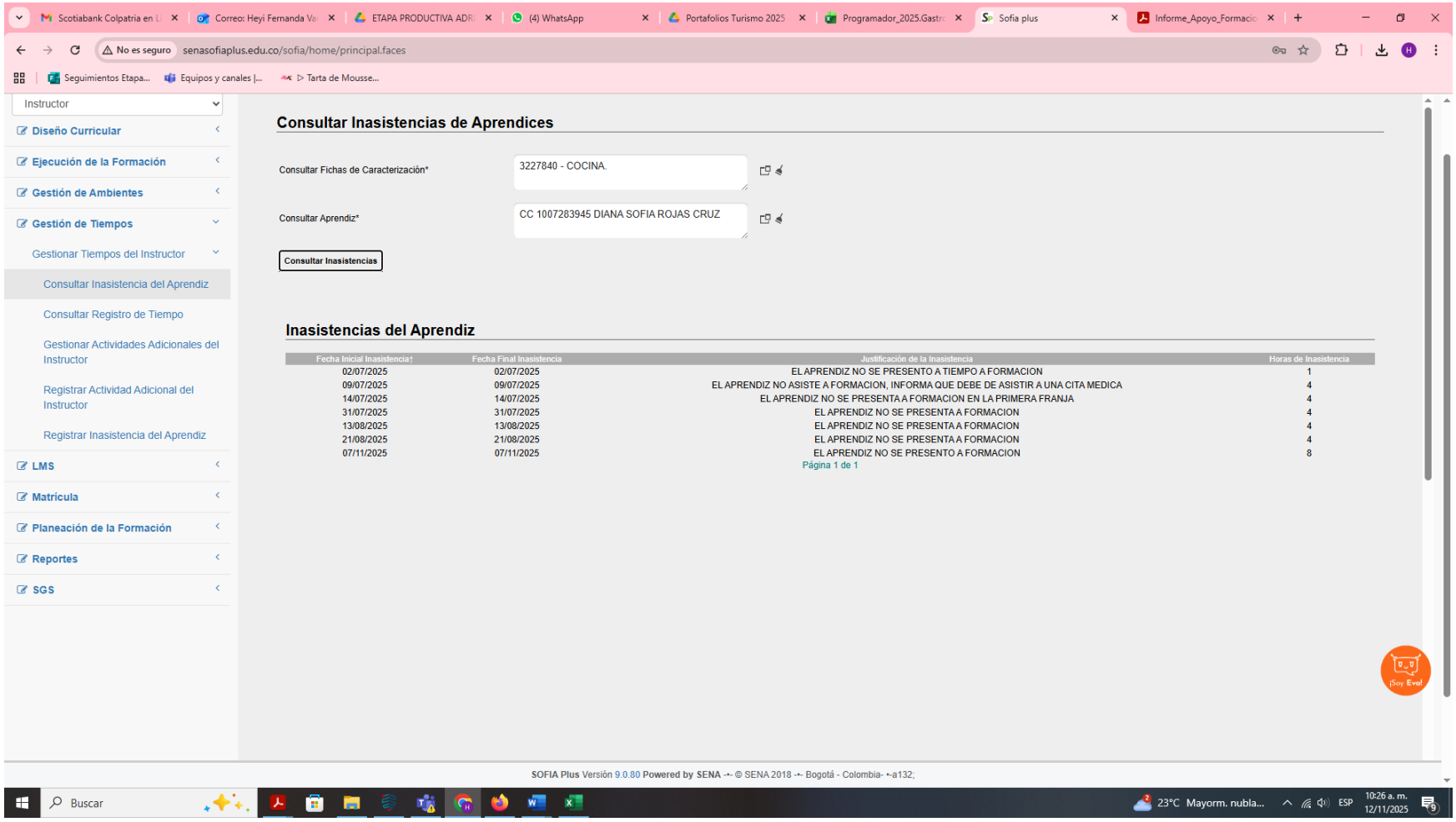
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

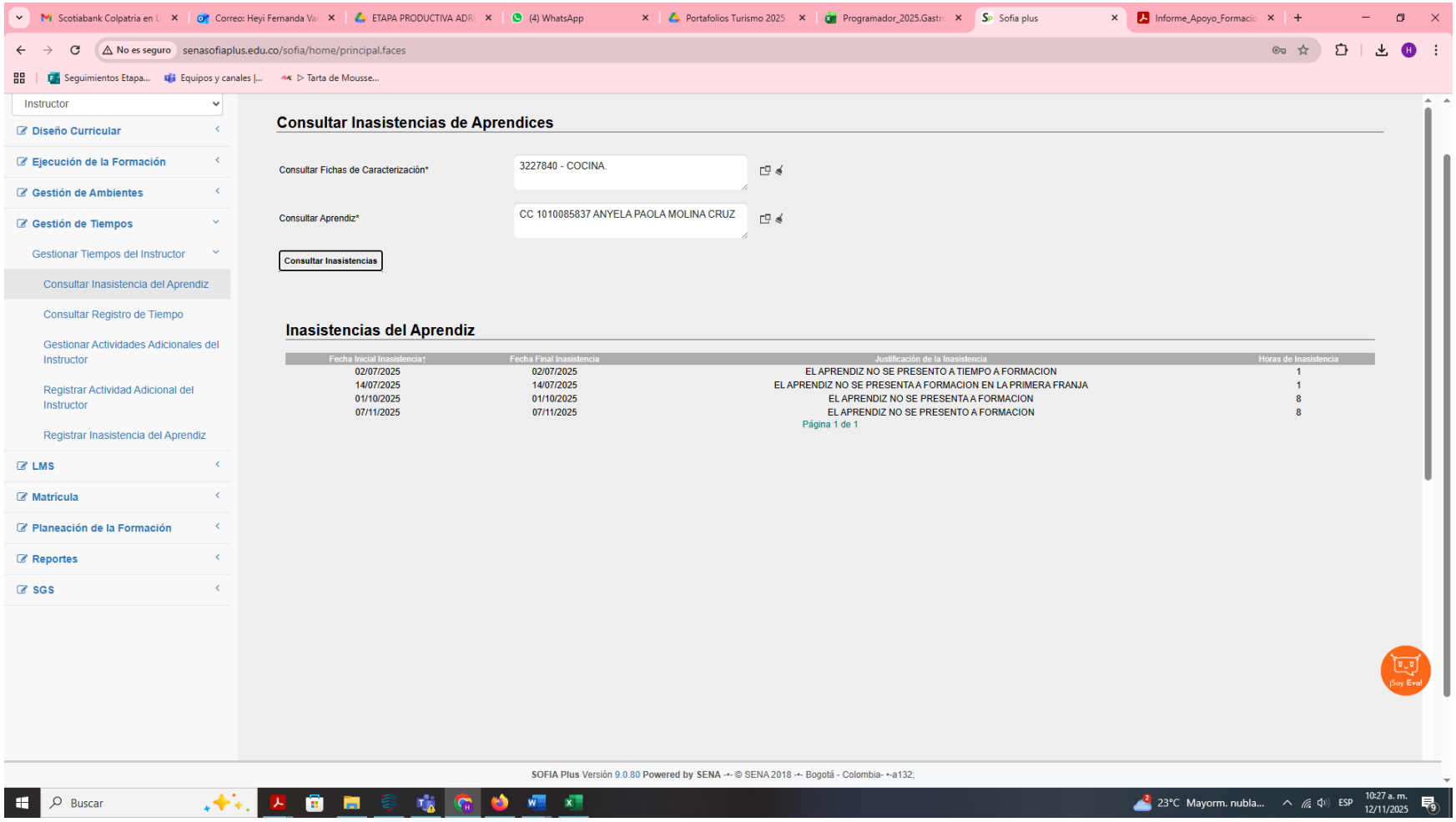
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)				

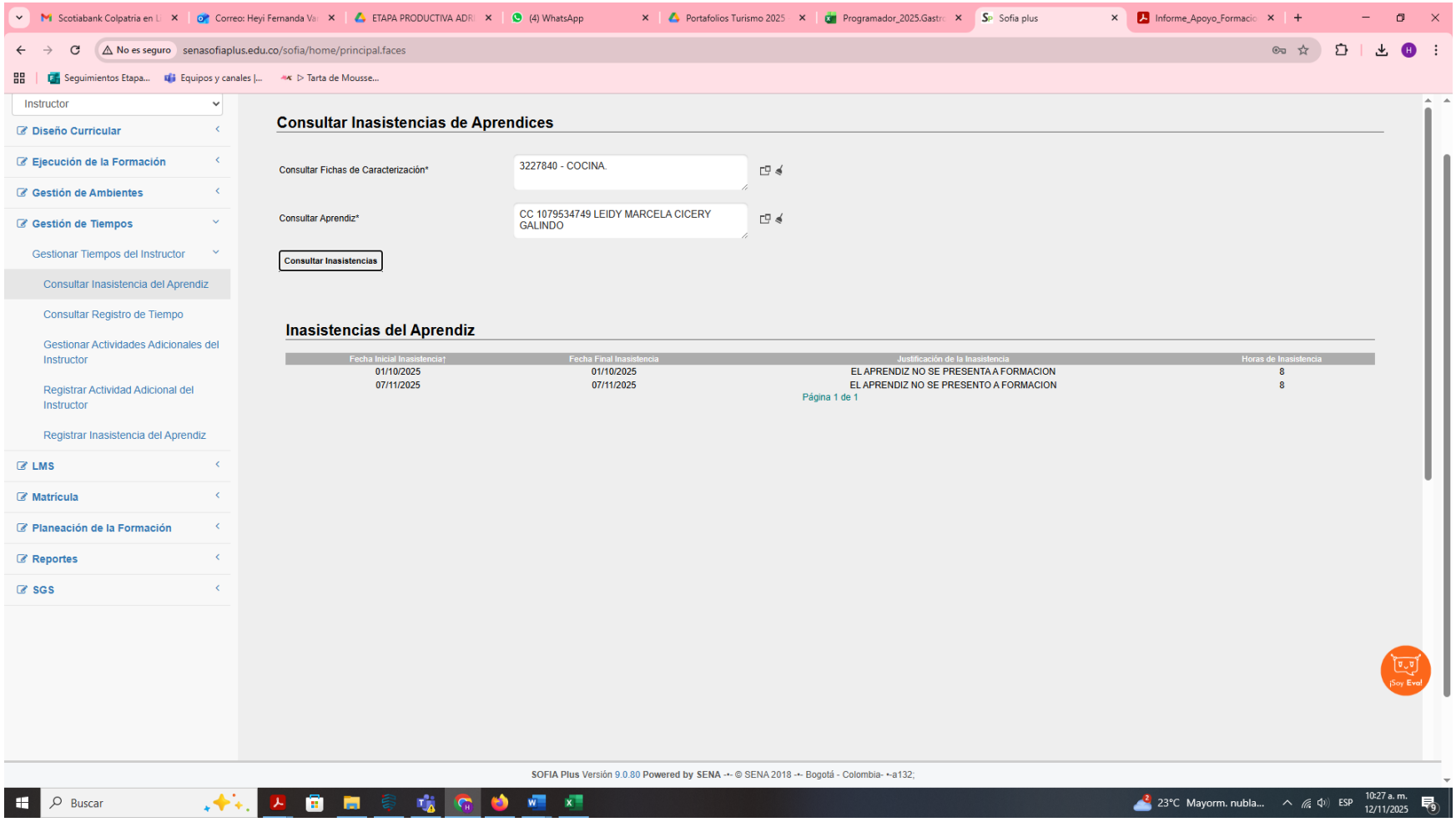
8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

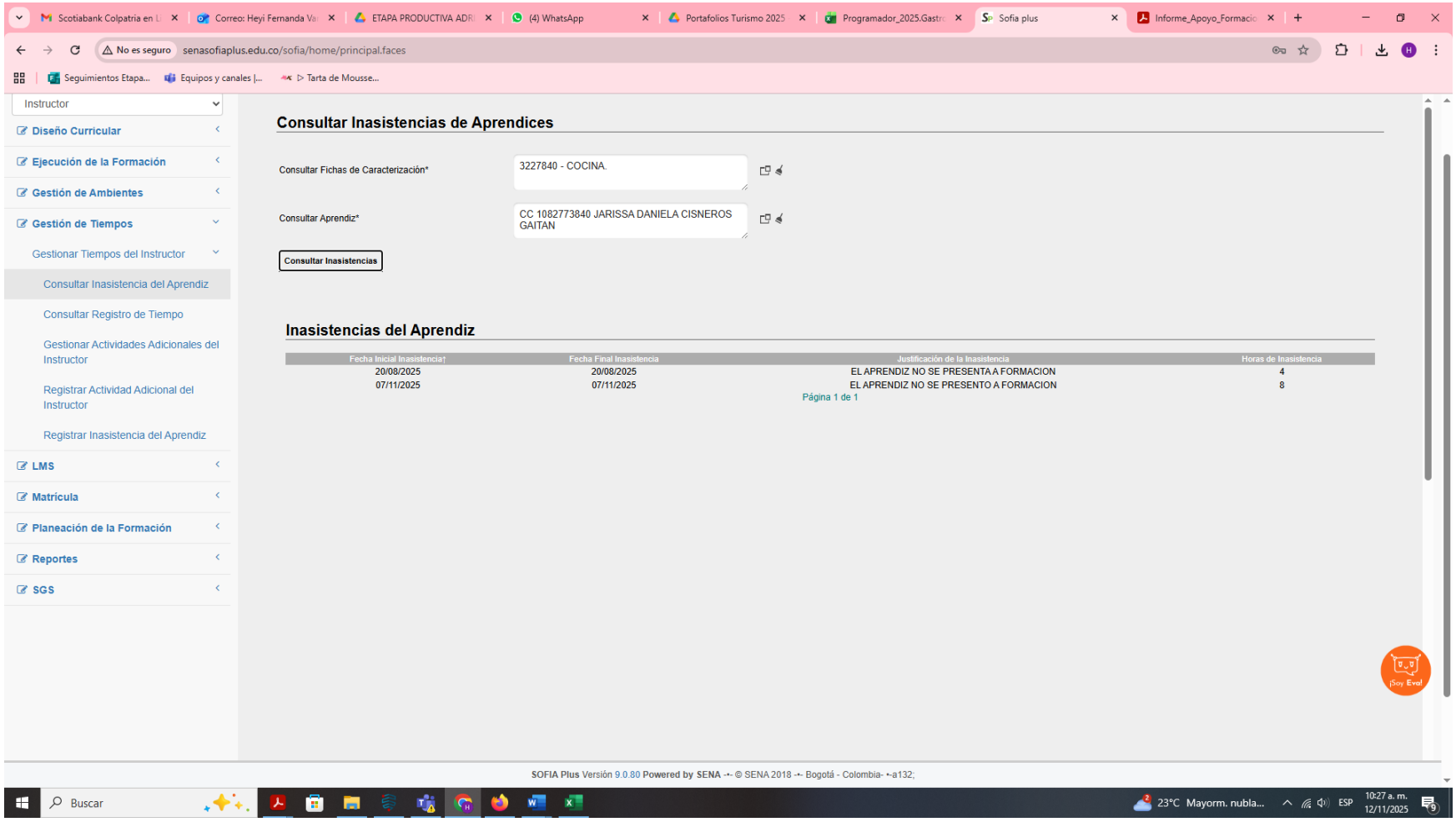
	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

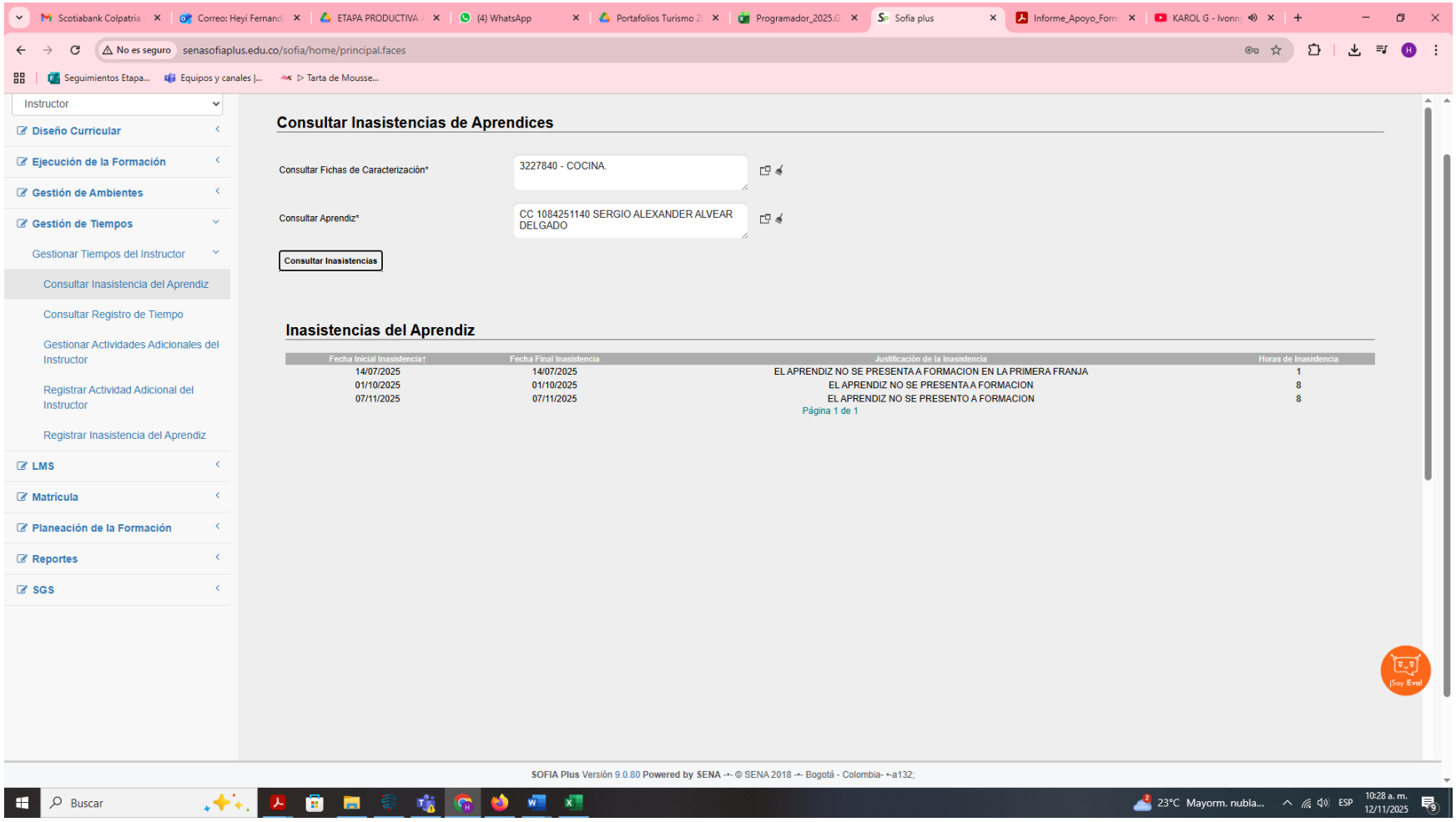

Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADR
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1004418086 JUAN ESTEBAN BURITICA SANTOS
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
02/07/2025 02/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A TIEMPO A FORMACION 1
14/07/2025 14/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA 1
11/08/2025 11/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
01/10/2025 01/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 8
02/10/2025 02/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 8
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:26 a. m.
12/11/2025

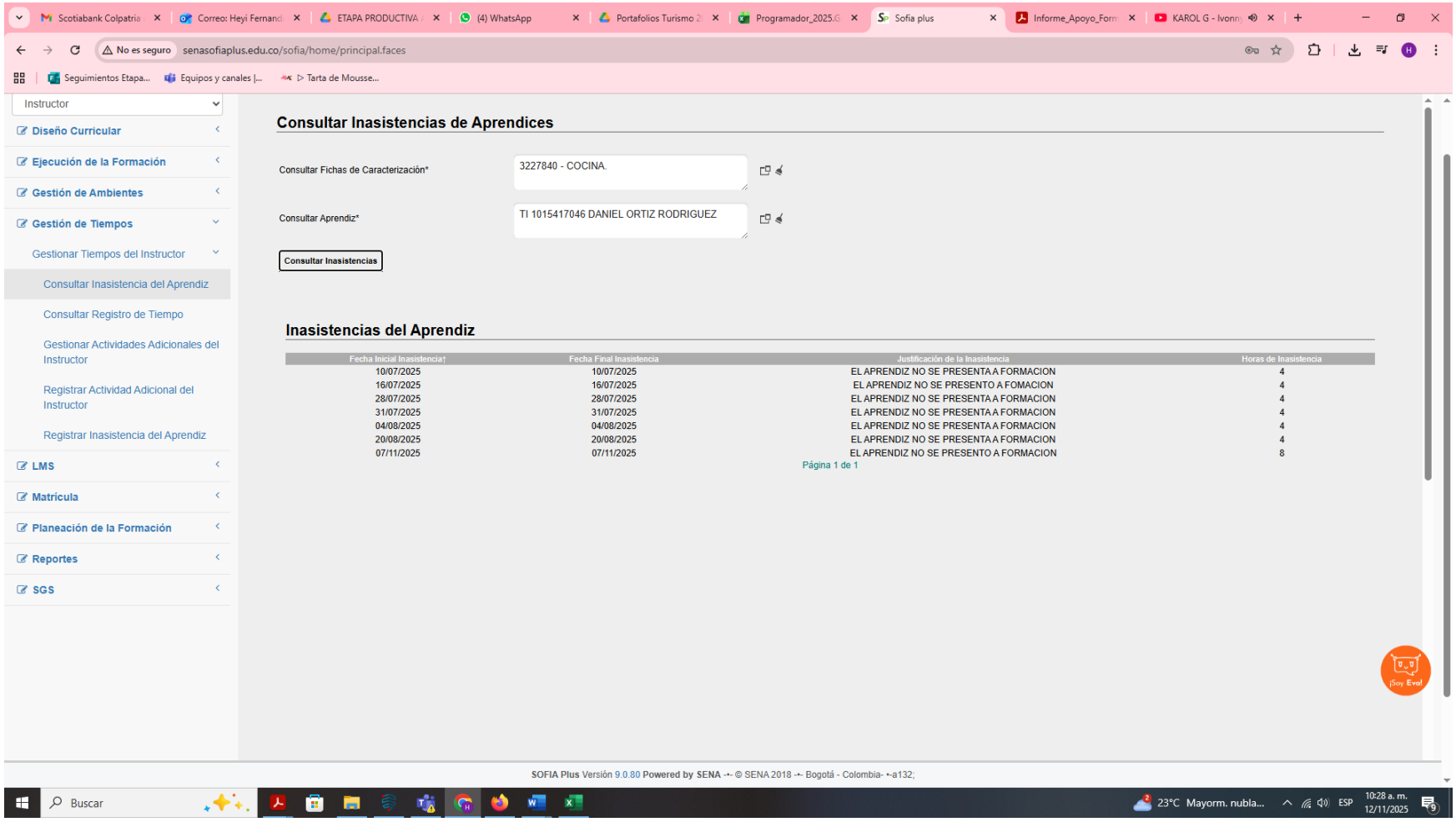

Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADRI
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
Instructor
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1007283945 DIANA SOFIA ROJAS CRUZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
02/07/2025 02/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A TIEMPO A FORMACION 1
09/07/2025 09/07/2025 EL APRENDIZ NO ASISTE A FORMACION, INFORMA QUE DEBE DE ASISTIR A UNA CITA MEDICA 4
14/07/2025 14/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA 4
31/07/2025 31/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
13/08/2025 13/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
21/08/2025 21/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:26 a. m.
12/11/2025


Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADR
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1010085837 ANYELA PAOLA MOLINA CRUZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
02/07/2025 02/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A TIEMPO A FORMACION 1
14/07/2025 14/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA 1
01/10/2025 01/10/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 8
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1079534749 LEIDY MARCELA CICERY GALINDO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
01/10/2025
01/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
8
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


Scotiabank Colpatria en L
Correo: Heyi Fernanda Va
ETAPA PRODUCTIVA ADR
(4) WhatsApp
Portafolios Turismo 2025
Programador_2025.Gastr
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacio
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Seguimientos Etapa...
Equipos y canales |...
Tarta de Mousse...
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1082773840 JARISSA DANIELA CISNEROS GAITAN
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
20/08/2025
20/08/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
4
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:27 a. m.
12/11/2025


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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
CC 1084251140 SERGIO ALEXANDER ALVEAR DELGADO
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
14/07/2025
14/07/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION EN LA PRIMERA FRANJA
1
01/10/2025
01/10/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION
8
07/11/2025
07/11/2025
EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION
8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:28 a. m.
12/11/2025


Sofia plus
No es seguro
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*
3227840 - COCINA.
Consultar Aprendiz*
TI 1015417046 DANIEL ORTIZ RODRIGUEZ
Consultar Inasistencias
Inasistencias del Aprendiz
Fecha Inicial Inasistencia
Fecha Final Inasistencia
Justificación de la Inasistencia
Horas de Inasistencia
10/07/2025 10/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
16/07/2025 16/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FOMACION 4
28/07/2025 28/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
31/07/2025 31/07/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
04/08/2025 04/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
20/08/2025 20/08/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTA A FORMACION 4
07/11/2025 07/11/2025 EL APRENDIZ NO SE PRESENTO A FORMACION 8
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a132;
Buscar
23°C Mayorm. nubla...
ESP
10:28 a. m.
12/11/2025