PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, noviembre de 2025

Señor
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7460107**
Coordinador académico
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Noviembre del año 2025

Referencia: No. CO1.PCCNTR.7460107 del año 2025

YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA, identificado con la cédula de ciudadanía No 36.587.600 de Pailitas- Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y UN MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($47.681.587). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a quince (15) días del mes de febrero de 2025 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2.299.755); b) Nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($4.599.510) cada uno; y c) Un (01) último pago correspondiente a veintiséis (26) días del mes de diciembre de 2025, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($3.986.242).

Plazo: Será hasta el 26 de diciembre de 2025

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal en los programas de formación REGULAR (titulada y/o complementaria) del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar en modalidad presencial y/o virtual como instructor en el área de AGROINDUSTRIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria **Programa de Formación: Operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas.** **Duración: 40 horas.** **Código de ficha:** 3305983 **Fecha de inicio:** 11/08/2025 **Fecha de Terminación:** 22/08/2025 **Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos.**	Registro fotográfico Informe de tiempo de activades de apoyo a la formación (ver anexo a este informe)

		Duración: 40 horas. **Código de ficha:** 3323426 **Fecha de inicio:** 29/08/2025 **Fecha de Terminación:** 09/09/2025 **Programa de Formación: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas.** **Duración: 48 horas.** **Código de ficha:** 3348772 **Fecha de inicio:** 29/09/2025 **Fecha de Terminación:** 22/10/2025 **Horario:** lunes a miércoles - Sábado de 14:00 a 22:00 horas **Sitio:** Sede SENA Curumaní, Cesar. **Programa de Formación: Operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas.** **Duración: 40 horas.** **Código de ficha:** 3392432 **Fecha de inicio:** 12/11/2025 **Fecha de Terminación:** 10/12/2025 **Horario:** miércoles – desde 7:00 am -15:00	

		Sitio: CASA TALLER Alcaldia Municipal Pailitas, Cesar. **Programa de Formación: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas.** **Duración: 48 horas.** **Código de ficha:** 3378366 **Fecha de inicio:** 30/10/2025 **Fecha de Terminación:** 21/11/2025 **Horario:** jueves a viernes por la mañana **Sitio:** Sede SENA Curumaní, Cesar. **Programa de Formación: Aplicación de Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas** **Duración: 48 horas.** **Código de ficha:** 3378272 **Fecha de inicio:** 25/10/2025 **Fecha de Terminación:** 29/11/2025 **Horario:** Sabado **Sitio:** Sede SENA Curumaní, Cesar.	

		Programa de Formación: Técnico en procesamiento de derivados lácteos. **Código de ficha:** **3**169650 inicio 29/04/2025 **Horario:** Lunes de 15:00 M a 18:00 Pm Martes de 12:00 M a 18:00 Pm, Jueves 12:00 M a 18:00 Pm y Viernes de 12:00 M a 18:00 Pm Fecha inicio: IV Trimestre de 09/10/2025 al 17/12/2025 **Competencias:** Entrega materias primas, insumos y/o productos terminados **Resultados de aprendizaje:** Transferir materias primas, insumos y/o productos para las áreas de transformación de la leche según plan de producción Competencia: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	

		Resultados de Aprendizaje -Alistar Instalaciones, Maquinaria Y Herramientas De Acuerdo Al Plan De Saneamiento Y Aplicando Normas De Seguridad Y Salud En El Trabajo. -Disponer Materias Primas E Insumos Utilizados En Los Procesos De Elaboración De Quesos, Según Procedimiento Técnico. -Elaborar Quesos Frescos E Hilados Siguiendo Procedimiento Establecido Y Normativa De Calidad E Inocuidad -Verificar Parámetros técnicos Del Producto De Acuerdo Con Ficha Técnica	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo de la	Usar el diseño curricular, elaborar guía de aprendizaje y plan de trabajo, crear los diferentes instrumentos de evaluación para la recolección de las evidencias de actividades de evaluación; para la	Pantallazo Guía de Aprendizaje

	formación e instrumentos de evaluación).	formación complementaria.	
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo con los lineamientos institucionales	Registro fotográfico
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	N/A para este periodo	N/A para este periodo

6	Llevar el control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para la aplicación del reglamento del aprendiz.	Se llama a lista y se hace control de inasistencia con el fin de registrarlos en el aplicativo.	Registro en el aplicativo senasofiaplus.edu.co
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Para este periodo se asocian los aprendices de formación complementaria y Titulada.	Se adjuntan Pantallazo de asociación a ruta de aprendizaje.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo	Se verifica el cumplimiento de entrega de evidencias por parte de los aprendices con el fin evaluar y emitir juicios evaluativos.	Pantallazo resultados de aprendizaje evaluados

	tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.		
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices.	Pantallazo Sofia
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A para este periodo

11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Para este periodo se planea, organiza los recursos TICs por parte SENA, Sede Curumaní y con apoyo de institución Educativa Rosa Jaimes Barrera y Casa Taller de Alcaldia del municipio, Pailitas, y Aguachica se participa Junto con la Coordinación Académica y otros funcionarios, contratistas y la comunidad educativa sede SENA Curumaní CAE Aguachica e instructores con el fin de participar en semana de alistamiento días 7y 8/10/2025 IV trimestre 2025 SENA para programas de formación Titulada y complementaria en el mes de octubre 2025. Para este periodo de noviembre se planea, organiza los recursos TICs por parte SENA, Sede Curumaní y con apoyo de institución	Evidencias Registro Fotográfico

		Casa Taller de Alcaldia del municipio, Pailitas para consolidar formación complementaria en Operaciones en Postcosecha de frutas y hortalizas entre otros.	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizó desplazamiento al municipio de Curumani, Pailitas, Cesar mes de noviembre con el fin de impartir Formación Titulada, complementaría y participar en la reunión virtual 10/11/25 hora 7:30 am con el señor subdirector(E)sr Orlando Aguilar Q y otros instructores del Centro Agroempresarial CAE para atender llamado de coadyuvar en el Tema de dar respuestas a peticiones relacionadas con Mesa de Trabajo Compromiso	Evidencias Registro Fotográfico RV: Convocatoria a jornadas de alistamiento para la ejecución de la Formación Profesional Integral IV Trimestre. RV: **De:** Orlando Antonio Aguilar Quintero <oaguilar@sena.edu.co> **Enviado:** miércoles, 5 de noviembre de 2025 10:26 **Para:** Julio Cesar Socarras Ballesta <jsocarras@sena.edu.co>; Jesus Eduardo Ropero Alsina <jeropero@sena.edu.co>; Ronald Leandro Mena Galvis <rlmenag@sena.edu.co>; Maira Alejandra Contreras Bayona <macontrerasb@sena.edu.co>; Helen Yuraynne Suárez Ibarra <hysuarez@sena.edu.co>; Yudis Lopez <lopezyudis952@gmail.com>

		SETRASENA ambientes de aprendizaje Taller de Alimentos producto de reunión del Relacionamiento sindical Sindicato SETRASENA.	**Asunto:** Mesa de trabajo compromiso SETRASENA
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se presentó, GF (planilla de seguridad social y planilla para pago), y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación); adjuntadas en el SECOP II, en los días establecidos por el Centro Agroempresarial.	Registro en SOFIA plus. Informes Mensuales: GF (Planilla SI. CONTRATISTA y planilla de seguridad social pagada, y GC (informe mensual de ejecución contractual, con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación), adjuntados en el SECOP II.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se alistan recursos tecnicopedagogico para el desarrollo de actividades de los procesos formativos.	Portafolio del instructor en el drive.
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e	Para este periodo se custodia los instrumentos, equipos	Para este periodo se revisan y entregan llaves de Locker a

	inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	que están en Sede SENA Curumaní y se cuidan	vigilancia de subsede SENA Curumaní, Cesar
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Para este periodo se atiende llamado martes 11 de noviembre por la mañana por parte de instructor Jesus Emilio Jaimes Jaime y se reciben en el SENA subsede Curumani, insumos, frutas, leche, azúcar, se procesan frutas para obtención, conservación de pulpas y otros.	Registro Fotograficos

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Apoyar la oferta de los programas de formación Complementaria por el Centro agroempresarial compartiendo por diferentes medios los cursos disponibles.	Evidencias Registro Fotográfico
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Para este periodo miércoles 19 de noviembre, se planea junto con otros instructores del CAE hacer diagnostico Taller de alimentos con el fin de proyectar sugerencias y recomendaciones de mejora.	Para este periodo se participa en atender el compromiso asignado.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones	Presentar informe mensual con los	Documentos requeridos por el supervisor de contratos, informe mensual, evidencias y soportes (anexo en este

	encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	soportes correspondientes.	documento), Plataforma Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Se informa y se acata sugerencia hechas por el coordinador académico sr José Alejandro Orozco.	El coordinador académico sr José Alejandro Orozco Ochoa queda atento y pendiente para enviar al Taller de Alimentos materiales y menaje sede SENA Curumaní, Cesar que permita una mejor formación con calidad para los aprendices se reciben el 11/11/25 algunos materiales de formación para la Ficha 3169650. Fotografías
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que	N/A para este periodo	N/A para este periodo

	hay en su ambiente laboral.		
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión	N/A para este periodo.	N/A para este periodo.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar entrega de informes mensuales	Evidencias adjuntas en el SECOP II
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de Junio de 2025, o durante la ejecución del	N/A Para este periodo.	N/A Para este periodo.

	contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.		

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.

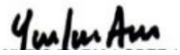
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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. **4624808599** de la planilla de seguridad social SOI mes octubre 2025, operador y periodo (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,



YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA
Contratista
C.C. 36.587.600 de Pailitas

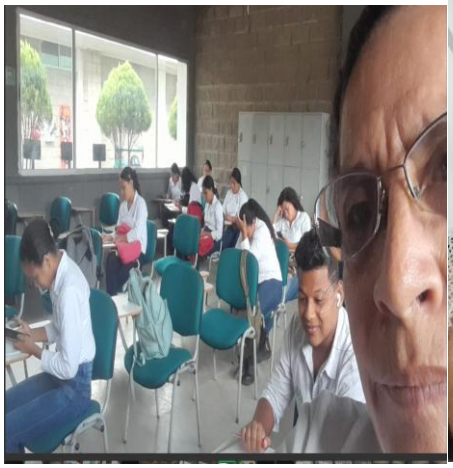
Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.7460107
Coordinador académico

EVIDENCIAS

Obligación 1 - Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados

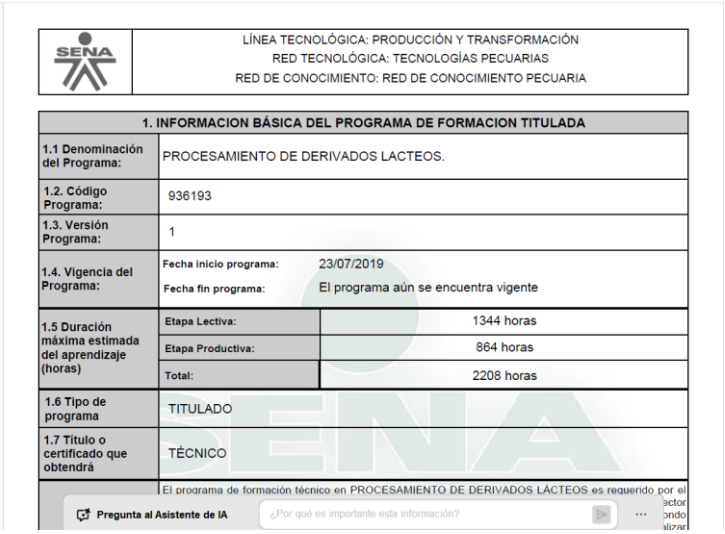
Ficha :3169650 Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos







Obligación 2 - Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa



	LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS PECUARIAS RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO PECUARIA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	
1.2. Código Programa:	936193	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	23/07/2019
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	El programa de formación técnico en PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS es requerido por el	

Pregunta al Asistente de IA ¿Por qué es importante esta información?

Modelo de Mejora	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol Procedimiento Ejecución de la Formación **PROYECTO FORMATIVO**

1. Información básica del proyecto									
Código Proyecto SOFIA:	3076353	Código del Programa SOFIA:	936193	Versión del Programa:	1	Fichas asociadas:	0		
1.1 Centro de Formación:	CENTRO AGROEMPRESARIAL			1.2 Regional:	REGIONAL CESAR				
1.3 Nombre del proyecto:	UNIDAD DIDÁCTICA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS COMO ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA.								
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.								
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	15								
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	ASOCIACION MUNICIPAL DE USUARIOS CAMPESINOS DE AGUACHICA (ANUC) SENA								
1.7 Palabras claves de búsqueda:	Aguachica, SENA, Lácteos, Derivados Lácteos,Leche								
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	63	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia	1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:	62					
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0					
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	1					

2. Estructura del proyecto
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar
Dentro de los planes de desarrollo y competitividad se pretende elevar los niveles de calidad de vida de los campesinos del municipio, apoyados en la inversión social y en el fortalecimiento del capital humano construido con equidad social, solidario y participativo. Desde esta perspectiva hay necesidad de generar opciones productivas y de generación de ingresos como alternativas para satisfacer en primera instancia la demanda interna, con proyección en el mediano plazo para su expansión,por medio de la tecnificación que permita incrementar la productividad y la competitividad de los productos tradicionales agroindustriales en el municipio. El problema en el municipio no se centra en la producción sino en el procesamiento de leche. Se calcula que solo el 50% de la leche producida es procesada, por lo cual el 50% restante es vendida a precios bajísimos en mercados informales. Así las cosas, si en el municipio logra un avance en centros de procesamiento y tecnología, éstos 7.000 litros de leche producida podrían ser procesados para competir a nivel internacional.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TECNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936193
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): UNIDAD DIDÁCTICA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS COMO ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA.
- Fase del Proyecto (si aplica): 2. PLANEACION
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): 4. APLICAR TRATAMIENTO TÉRMICO A LA LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO

  5. CONTROLAR EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS, INSUMOS, MATERIALES Y PRODUCTOS TERMINADOS DE ACUERDO A LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS
- Código del Programa de Formación: **936193**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): UNIDAD DIDÁCTICA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS LÁCTEOS COMO ESTRATEGIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA.
- Fase del Proyecto (si aplica): EJECUCION
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: Producción de Quesos
- Resultados de Aprendizaje: R**esultados de Aprendizaje**
- **29080108301:** Alistar instalaciones, maquinaria y herramientas de acuerdo con el plan de saneamiento y aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo.
- **29080108302:** Disponer materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de quesos, según procedimiento técnico



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS
- Código del Programa de Formación: 96151543
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):
- Fase del Proyecto (si aplica):
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):
- Competencia: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

Resultados de Aprendizaje:

01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.
02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.
03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.
04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

Obligación 3 - Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

INSTRUMENTO PARA RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS

Programa: Elaboración de Bebidas Lácteas Fermentadas
Duración: 48 horas
Momento de aplicación: Inicio del proceso de formación
Responsable: Instructor SENA

1. OBJETIVO DEL INSTRUMENTO

Identificar el nivel de conocimientos, habilidades, experiencias y destrezas previas de los aprendices en temas relacionados con la **higienización, manipulación, análisis de calidad, cultivos lácticos, operación de equipos, procesamiento y envasado** de bebidas lácteas fermentadas, con el fin de orientar el plan pedagógico y ajustar estrategias de enseñanza.

2. DESCRIPCIÓN DEL INSTRUMENTO

Instrumento mixto (teórico–práctico) compuesto por:

- **Encuesta diagnóstica estructurada**
- **Cuestionario técnico escrito**
- **Observación directa de desempeño básico**

CAE-CURUMANI CESAR

Saberes previos reflexión inicial

Resuelva las siguientes preguntas, basado en su conocimiento previo a cerca de la manipulación e higiene de los alimentos, operaciones en postcosecha de frutas y hortalizas:

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Sabe usted cuales son las operaciones básicas que se realizan en matemáticas, relacionadas con magnitudes, unidades y conversiones? ¿Para qué se utilizan la tabla de color en las frutas?	
¿Qué diferencia existe entre cosecha y postcosecha? ¿Conoce usted cuales son los nutrientes de las frutas y hortalizas?	
¿Cómo se deterioran las frutas y las	

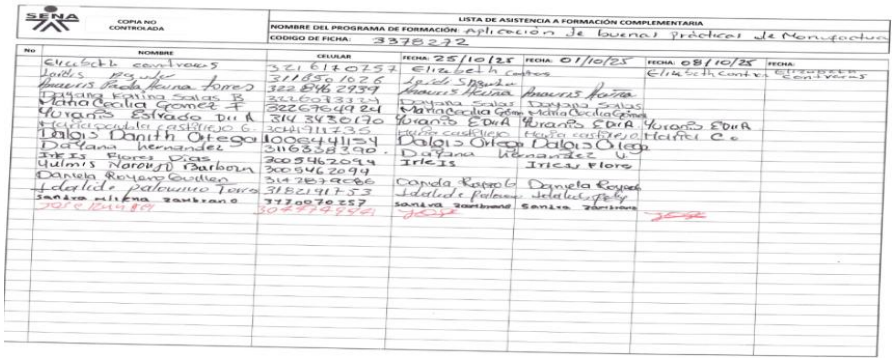
3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

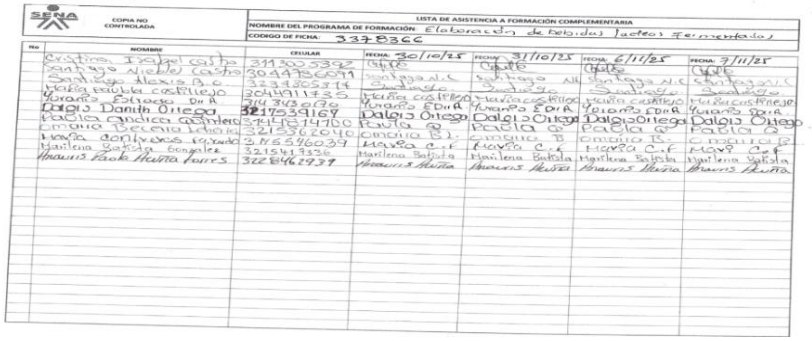
3.1 Reflexión inicial

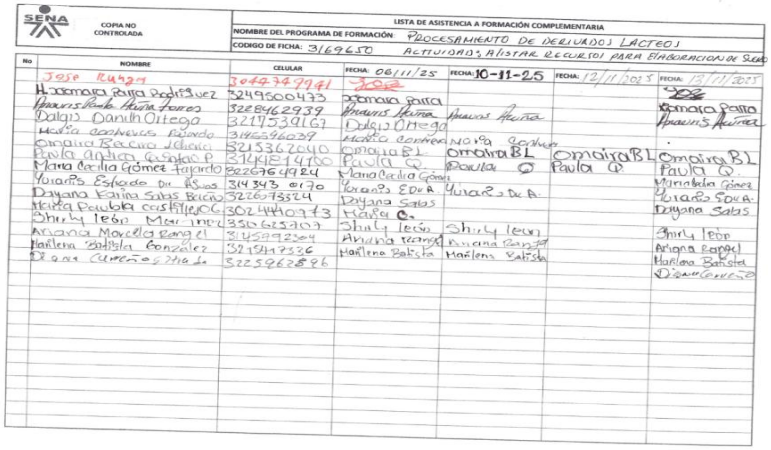
El instructor proyectará un video sobre las malas prácticas de manipulación de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=IRLIvb2cOPA

Socializar la guía de aprendizaje, dando las orientaciones sobre los trabajos a desarrollar.
De acuerdo con el video presentado por el instructor titulado "Malas prácticas de manufactura", identifique 10 malas prácticas en la manipulación de alimentos y coméntelas con el grupo.
El aprendiz responderá la siguiente pregunta: ¿Qué importancia tiene implementar las Buenas Prácticas de Manufactura? para socializarla.

Obligación 6 -Llevar el control de las inasistencias de los aprendices a la formación







SENA — COPIA NO CONTROLADA

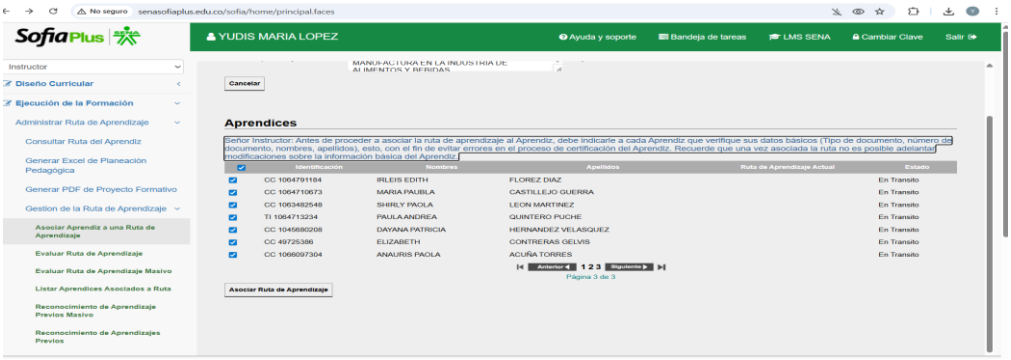
LISTA DE ASISTENCIA A FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

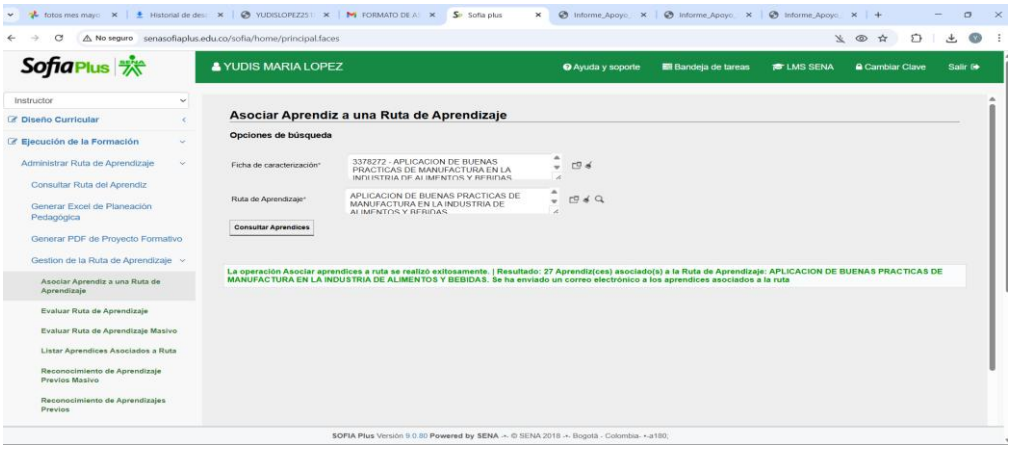
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS

CODIGO DE FICHA: 3169650 ACTUALIDAD, ALISTAR, RECURSOS PARA ELABORACION DE QUESO

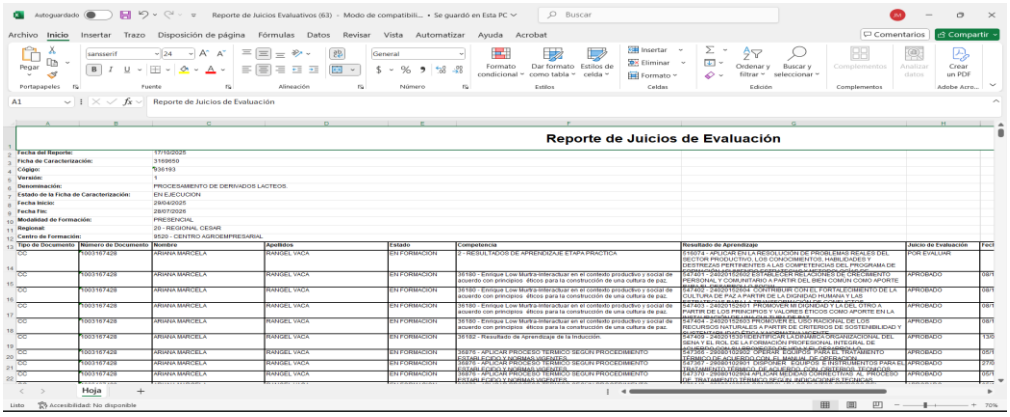
No	NOMBRE	CELULAR	FECHA: 06/11/25	FECHA: 10-11-25	FECHA: 12/11/2025	FECHA: 13/11/2025
	JOSE 1144294	3044747941	JOSE			JOSE
	Yomaira Parra Rodriguez	3249500433	Yomaira Parra			Yomaira Parra
	Mauris Paola Hurtado Torres	3228462939	Mauris Hurtado	Mauris Hurtado		Mauris Hurtado
	Dalgis Danith Otero	3217539167	Dalgis Otero			
	Maria Esneyder Rondo	3145546039	Maria Esneyder Rondo	Maria Esneyder Rondo		
	Omaira Barros Johana	3215362040	Omaira BL	Omaira BL	Omaira BL	Omaira BL
	Paula Andrea Espitia P	3144614100	Paula Q.	Paula Q.	Paula Q.	Paula Q.
	Mana Cecilia Gómez Tejeiro	3022764924	Mana Cecilia Gómez			Mana Cecilia Gómez
	Yuraris Estrada Diaz	3143430130	Yuraris Estrada	Yuraris Estrada		Yuraris Estrada
	Dayana Karina Salas Baloa	3226755824	Dayana Salas			Dayana Salas
	Maria Paula Castillejo G	3024440973	Maria C.			
	Shirly Leon Martinez	3506252107	Shirly Leon	Shirly Leon		Shirly Leon
	Ariana Maycol Rangel	3145992564	Ariana Rangel	Ariana Rangel		Ariana Rangel
	Marilena Batista Gonzalez	3215117336	Marilena Batista	Marilena Batista		Marilena Batista
	Diana Cumeño Villa	3225962896				Diana Cumeño

Obligación 7 - Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.

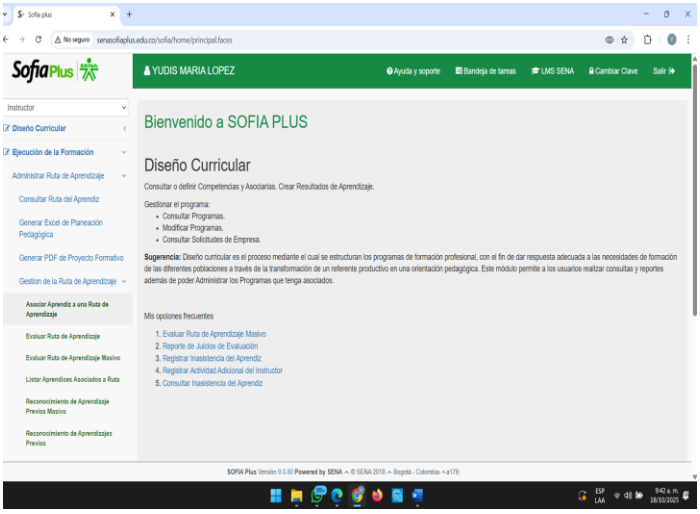


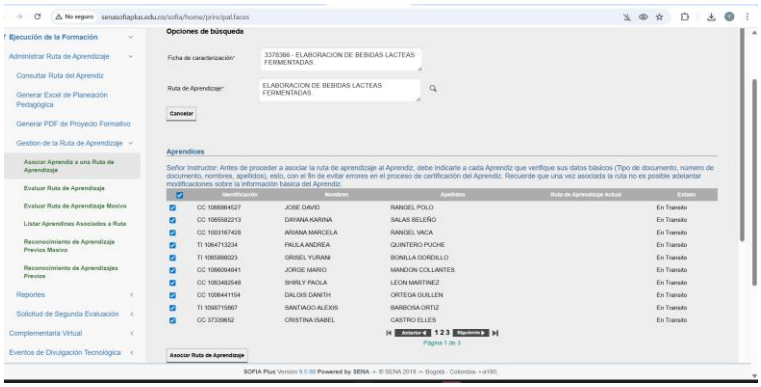


Obligación 8 - Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico)

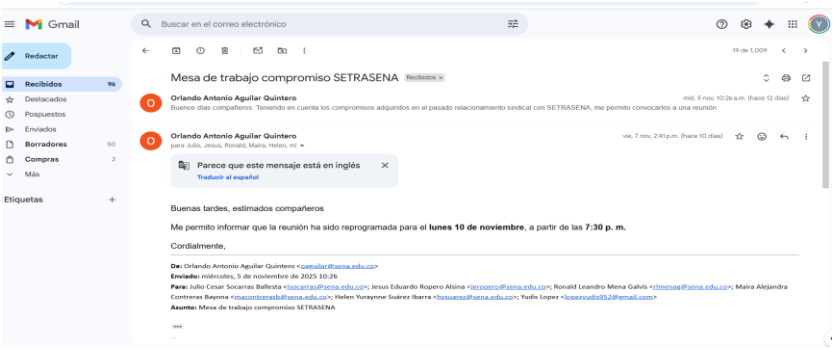


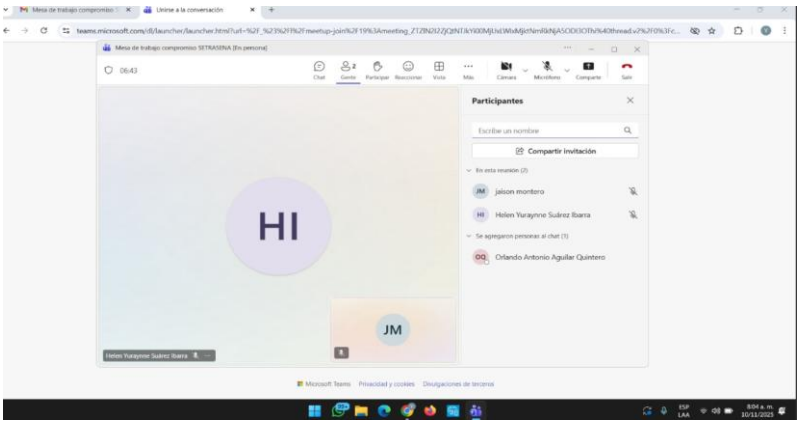
Obligación 9 - Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales





Obligación 11 - Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.





Taller de Procesamiento De Alimentos Apoyo para el recibo de materiales de formación y prensa para quesos



Ficha: 3169650 Aprendices Técnico en Procesamiento de derivados lácteos.





Obligación 12 - Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.







FC 3169650: Técnico en Procesamiento de derivados Lácteos





Ficha: 3378366 Elaboracion De Bebidas Lacteas Fermentadas



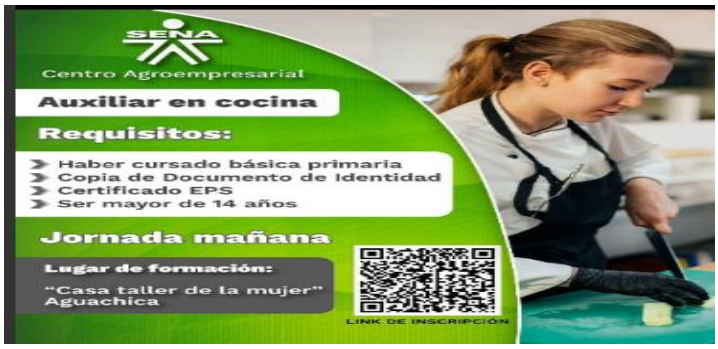


Ficha: 3378272 Aplicación de Buenas Prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas



Obligación 19 - Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa





Obligación 22 - Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor tecnicopedagógica.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3169650 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• 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:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102902 OPERAR EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE OPERACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010105802 TRANSFERIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA LAS ÁREAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN

• 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:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO AL PLAN DE SANEAMIENTO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 72,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3378272 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3378366 - ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.

03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO

04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.

29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 148,00

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
11/11/2025	11/11/2025		5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 5,00

INSTRUCTOR: YUDIS MARIA LOPEZ ARDILA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (01 DE NOVIEMBRE AL 30 DE 2025)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO/VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3378366	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.	48	30/10/2025	21/11/2025 Vigente	CURUMANI	SUBSEDE SENA CURUMANI	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	01290801085_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 02290801085_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA.03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO03290801085_ELABORAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO 04290801085_ENVASAR BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA.
	3378272	APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	48	25/10/2025	29/11/2025 Vigente	CURUMANI	SUBSEDE SENA CURUMANI	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.
2	3392432	OPERACIONES EN POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	40	12/11/2025	10/12/2025	PAILITAS	DEMANDA SOCIAL - SENA CASA TALLER ALCALDIA PAILITAS	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	EMPACAR PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS SEGÚN LA ESPECIE Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE LA ORGANIZACIÓN. ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PARA EL MERCADO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DE LA EMPRESA Y NORMAS VIGENTES.	SELECCIONAR LOS EQUIPOS, HERRAMIENTAS E INSUMOS PARA EMPAQUE DE FRUTAS Y HORTALIZAS REALIZAR EL ACONDICIONAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE SELECCIONADAS Y CLASIFICADAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS EXIGIDOS EN EL MERCADO Y LEGISLACIÓN VIGENTE. VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y EL EMPAQUE SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO Y DEL PRODUCTO SEGÚN EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA. EMPACAR LOS PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS EXIGIDOS EN EL MERCADO.
TOTAL HORAS EJECUTADAS (1 DE NOVIEMBRE AL 30 DE NOVIEMBRE 2025)			112								