



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartadó, 30 de noviembre de 2025

Señor

AIDA LUZ BALLESTEROS CHAUX

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7443059 DE 2025**

Coordinador Académico

Coordinación Académica

Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **11** del año 2025.

Referencia: No **CO1.PCCNTR.7443059** del año 2025

Diego Gilberto Bravo Martínez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93376452 de Ibagué, 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 QUINIENTOS VENTIOCHO MIL Y DOSCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE. (\$47.528.281). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2025 por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIEZ Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CIENCIENTA Y OCHO PESOS M/CTE. (\$3.219.658), b) Nueve pagos correspondientes entre los meses de marzo y noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCEPESOS M/CTE (\$4.599.511) c) Un último pago en el mes de diciembre por la suma de DOS MILLONES NOVECIENTOS TRECE MIL VEINTICUATRO PESOS M/CTE. (\$2.913.024).

Plazo: Será hasta el 19 de diciembre de 2025.

OBJETO:

Prestar los servicios personales de carácter temporal para impartir formación Profesional Titulada y/o complementaria en la red de conocimiento de agroindustria, modalidad virtual en el Complejo Tecnológico, Agroindustrial, Pecuario y Turístico.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
----	--------------	---------------------	------------



1	<p>Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico - práctico y desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la necesidad del servicio y la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.</p>	<p>Orientación de la FPI, a través de la orientación de los programas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3359670 Aditivos: Análisis y control de calidad en la industria alimentaria. - 3359672 Producción de derivados lácteos. - 3384205 Corte y porcionado de carnes. - 3384181 Aceites esenciales: extracción usos y aplicaciones. - 3368747 Aprendiz digital. - 3373488 Corte y porcionado de carnes. 	<p>Cronograma de actividades, plataforma zajuna evidencia de seguimiento.</p>
2	<p>Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de</p>	<p>No se ejecutó este mes.</p>	<p>N/A</p>



	aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.		
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	N/A	N/A
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje,	Seguimiento a los aprendices en la plataforma Sofía Plus en la fichas: - 3359670 Aditivos: Análisis y control de calidad en la industria alimentaria. - 3359672	Diagrama de Eventos y horarios del Aplicativo SofíaPlus.



	<p>planeación, diligenciamiento formato plan concertado, acta de apertura y acta de cierre de la formación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.</p>	<p>Producción de derivados lácteos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3384205 <p>Corte y porcionado de carnes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3384181 <p>Aceites esenciales: extracción usos y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3368747 <p>Aprendiz digital.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3373488 <p>Corte y porcionado de carnes.</p>	
5	<p>Emitir e informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices y Coordinación Académica el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.</p>	<p>Calificación y emisión de juicios a los aprendices.</p>	<p>Plataforma zajuna y Sena Sofía.</p>
6	<p>Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices así como diligenciar el formato de novedades y elaborar el acta.</p>	<p>Se participa en comité del 25 de noviembre en donde se tratan temas referentes a la ejecución de la formación, acontecimientos especiales y planes de mejoramiento.</p>	<p>Grabación de la reunión por parte de coordinación.</p>



7	<p>Reportar en el sistema Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>Se asocian aprendices a ruta de aprendizaje y al finalizar el proceso de formación, se emiten juicios de evaluación por cada aprendiz.</p>	<p>Registros en plataforma Sofía Plus.</p>
8	<p>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.</p>	<p>Se imparte formación virtual de las fichas asignadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3359670 Aditivos: Análisis y control de calidad en la industria alimentaria. - 3359672 Producción de derivados lácteos. - 3384205 Corte y porcionado de carnes. - 3384181 	<p>SOFIA Y ZAJUNA</p>



		<p>Aceites esenciales: extracción usos y aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3368747 Aprendiz digital. - 3373488 Corte y porcionado de carnes. 	
9	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	No se ejecutó este mes.	N/A
10	Efectuar todas las actividades de apoyo concernientes en la etapa precontractual, contractual y poscontractual, de los procesos de contratación designados por el supervisor u ordenador del gasto.	N/A	N/A
11	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	No se ejecutó este mes.	N/A
12	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la	Se realiza la divulgación de los programas de formación	Anuncios en Zajuna y correos electrónicos.



	oferta educativa del Centro de Formación Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico, acorde a la especialidad técnica.	complementaria oferta virtual SENA, durante y en el fin de la formación.	
13	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendizaje cuando se presente la deserción.	Se implementan estrategias de acompañamiento y orientación permanente de formación en pro de la retención de aprendices	Reporte de seguimiento, anuncios en zajuna y correos electrónicos.
14	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	Se tienen actividades de formación que tienen lo requerido para cumplir las actividades de implementación.	Sin evidencia.
15	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON	Actualmente certificado.	Certificado Sena Sofía Plus



	PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO.		
16	Realizar las demás actividades asignadas por el supervisor del contrato que tengan relación con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	No se realizan actividades adicionales.	N/A
17	Para instructores virtuales: Cumplir con lo establecido en la guía de orientaciones para la formación en ambientes virtuales de aprendizaje GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromiso.	<p>Se toma como referencia la guía GFPI-G-014 para la Ejecución de las fichas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3359670 Aditivos: Análisis y control de calidad en la industria alimentaria. - 3359672 Producción de derivados lácteos. - 3384205 Corte y porcionado de carnes. - 3384181 Aceites esenciales: extracción usos y aplicaciones. - 3368747 Aprendiz digital. - 3373488 Corte y porcionado de carnes. 	Plataforma Senasofía y zajuna



--	--	--	--

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 9493810613 de la planilla, de aportes en línea de octubre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (06) folios

Cordialmente,

DIEGO GILBERTO BRAVO MARTINEZ



Contratista
C.C. No. 93.376.452

Recibí a satisfacción:

AIDA LUZ BALLESTEROS CHAUX
Supervisor(a) Contrato N° **CO1.PCCNTR.7443059 DE 2025**
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIEGO GILBERTO BRAVO MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3359672 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE LECHE FERMENTADAS Y QUESOS, ATENDIENDO A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

IDENTIFICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO.

REALIZAR PRUEBAS FÍSICO - QUÍMICAS A LA LECHE FRESCA DE ACUERDO A LAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD Y MANIPULACIÓN.

RECONOCER LA COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE, TENIENDO EN CUENTA LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN SUS COMPONENTES Y SU CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3384205 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3384181 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3359670 - ADITIVOS: ANALISIS Y CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA 3368747 - APRENDIZ DIGITAL
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CREAR CONTENIDOS EN LÍNEA CON LAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS QUE FACILITAN EL APRENDIZAJE Y EL TRABAJO COLABORATIVO.

INTEGRAR EN UN SITIO WEB LOS PRODUCTOS REALIZADOS CON LAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS, DE ACUERDO CON EL PROYECTO PLANTEADO.

RECONOCER LA IMPORTANCIA Y EL USO DE LAS HERRAMIENTAS DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN, PARA LA VIDA LABORAL, SOCIAL Y ACADÉMICA.

SOCIALIZAR EL USO DE LAS HERRAMIENTAS TECNOLÓGICAS UTILIZADAS EN LA CONSTRUCCIÓN DEL PROYECTO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA 3373488 - CORTE Y PORCIONADO DE CARNES
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APRENDER SOBRE LA HIGIENE Y CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DE LA CARNE DE POLLO CONEJO Y CORDERO.

APRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO ANTERIOR Y EL PORCIONADO DE LA CARNE CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN PROCESO DE PRODUCCIÓN

COMPRENDER SOBRE LOS DIFERENTES CORTES DE CANAL PORCINA CONTROLANDO LOS PUNTOS CRÍTICOS.

COMPRENDER SOBRE LOS VALORES NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS DIFERENTES CORTES DEL CUARTO POSTERIOR DE LA CANAL BOVINA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

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

INSTRUCTOR: DIEGO GILBERTO BRAVO MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

Número de Documento
Responsabilidad
Fecha Inicial
Fecha Final
[Consultar Horario](#)

93376452
INSTRUCTOR
01/11/2025
30/11/2025

Horario

Vista del Horario Mensual

- Tiempo Disponible
- Evento Asignado
- Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 02/11/25 00:00 - 23:45: Disponible
03/11/25 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 07:59: (3359670)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 07:59 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 12:00: Disponible 10/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 12:00: Disponible 17/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 24/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3373488)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 15:59 - 16:00: Disponible	04/11/25 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 07:59: (3359670)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 07:59 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 12:00: Disponible 11/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 18/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 25/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3373488)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 15:59 - 16:00: Disponible	05/11/25 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 07:59: (3359670)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 07:59 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 12:00: Disponible 12/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 19/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 26/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3373488)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 15:59 - 16:00: Disponible	06/11/25 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 07:59: (3359670)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 07:59 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 12:00: Disponible 13/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 20/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 27/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 16:00: Disponible 16:00 - 17:59: (3384205)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 17:59 - 23:45: Disponible	07/11/25 00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 07:59: (3359670)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 07:59 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 12:00: Disponible 14/11/25 00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 09:59: (3368747)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 09:59 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 21/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 14:00: Disponible 14:00 - 15:59: (3373488)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 15:59 - 16:00: Disponible 28/11/25 00:00 - 10:00: Disponible 10:00 - 11:59: (3384181)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 11:59 - 16:00: Disponible 16:00 - 17:59: (3384205)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL. 17:59 - 23:45: Disponible	08/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 09/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 15/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 16/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 22/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 23/11/25 11:59 - 14:00: Disponible 00:00 - 23:45: Disponible 29/11/25 00:00 - 23:45: Disponible 30/11/25 00:00 - 23:45: Disponible



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Cronograma de actividades del programa:

PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS

FECHA DE INICIO: 10 de octubre del 2025.

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 09 de noviembre del 2025.

FECHA DE CIERRE ADMINISTRATIVO: 10 de noviembre del 2025.

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	N/A	N/A	Realizar la " Actualización de datos del Aprendiz ", según indicaciones. Prueba de " Sondeo de conocimientos previos ". Participación en el " Foro social ". Evidencia " documento de identidad ".	10/10/2025	16/10/2025
Actividad de aprendizaje 1: Identificar la composición, características físico-químicas de la leche, de acuerdo a sus nutrientes y propiedades.	Reconocer la composición y características de la leche, teniendo en cuenta los factores que influyen en sus componentes y su calidad.	14/10/2025 a las 02:00 PM	Preguntas de reflexión inicial: ¿Qué factores influyen en la composición y calidad de la leche? ¿Cuáles son los principales componentes de la leche? Evidencia Cuestionario: constituyentes de la leche. Evidencia Mapa conceptual: propiedades de la leche.	10/10/2025	16/10/2025
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer microorganismos y procesos de higiene y manipulación de la leche en su cadena alimentaria, teniendo en cuenta los agentes físicos y químicos que contaminan el alimento.	Identificar las prácticas higiénicas en la cadena productiva de la leche, teniendo en cuenta la manipulación y conservación del alimento.	21/10/2025 a las 02:00 PM	Preguntas de reflexión inicial: ¿Qué es contaminación microbiológica? ¿Las prácticas higiénicas en la manipulación de un alimento son importantes? Evidencia Actividad interactiva: condiciones de ordeño. Evidencia Taller: riesgos y medidas de control en la producción de leche.	17/10/2025	23/10/2025



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
 Código: GFPI-F-011

Actividad de aprendizaje 3: Aplicar análisis físico-químicos para determinar la calidad y conservación de la leche y sus derivados lácteos.	Realizar pruebas físico-químicas a la leche fresca de acuerdo a las técnicas de seguridad y manipulación.	28/10/2025 a las 02:00 PM	Preguntas de reflexión inicial: ¿Qué criterios se deben utilizar para determinar la calidad de la leche? ¿La pasteurización es un método eficiente de conservación de un alimento? Evidencia Evaluación: determinando la calidad. Evidencia Informe: análisis de calidad de la leche.	24/10/2025	30/10/2025
Actividad de aprendizaje 4: Elaborar leches fermentadas y quesos según los procedimientos y Buenas Prácticas de manufactura.	Realizar pruebas físico-químicas a la leche fresca de acuerdo a las técnicas de seguridad y manipulación. Aplicar los procesos de elaboración de leches fermentadas y quesos, atendiendo a las Buenas Prácticas de Manufactura.	04/11/2025 a las 02:00 PM	Preguntas de reflexión inicial: ¿Cuál es la relación que tienen las leches fermentadas con el yogur? ¿Qué es lo que ocurre con la leche cuando se le adiciona cuajo? Evidencia Actividad interactiva: preparación del producto lácteo Evidencia Foro temático: alimentos funcionales. Evidencia Informe: elaboración de un derivado lácteo.	31/10/2025	09/11/2025
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 09/11/2025					
FECHA DE CIERRE - 10/11/2025					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					

Nota: las evidencias son recolectadas en el proceso de formación con la orientación y asesoría permanente del instructor/tutor, utilizando métodos, técnicas e instrumentos de evaluación seleccionados (para este caso foros, evaluaciones, talleres autónomos, trabajos colaborativos, etc.). Pueden ser evidencias de **conocimiento, o desempeño o de producto**, las cuales permiten reconocer los resultados de aprendizaje alcanzados por el aprendiz, de acuerdo con lo planteado en el Diseño Curricular del programa de formación virtual.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Cronograma de actividades del programa:

CORTE Y PORCIONADO DE CARNES

Fecha de inicio: 28 de octubre 2025

Fecha de finalización: 25 noviembre 2025 (Fecha límite de entrega de Actividades)

Cierre Administrativo Del Curso: 26 de noviembre de 2025 (Trámites administrativos en la plataforma Sofía plus por parte del instructor)

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje	Emisión TV/WEB	Tipos de evidencia	Tiempos de entrega		Horarios Conferencias Web
				Inicia	Termina	
Actividades previas		NA	Actualización de los datos personales.	28-10-2025	03-11-2025	
			Respuestas al Sondeo de conocimientos previos.			
			Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.			
			Evidencia: documento identidad pdf.			
Unidad 1.	Comprender sobre los valores nutricionales de la carne y los diferentes cortes del cuarto posterior de la canal bovina	NA	Cuadro informativo "Reconocer la importancia de las operaciones que se derivan del manejo de la canal".	28-10-2025	03-11-2025	30 octubre 2025 02:00 pm
			Actividad interactiva "Identificar los principales cortes del cuarto posterior de la canal bovina y los subproductos".			
			Diagrama de flujo "Identificar el orden de los principales cortes del cuarto posterior de la canal bovina"			
Unidad 2.	Aprender sobre los diferentes cortes del cuarto anterior y el porcionado de la carne, controlando los puntos críticos de control en proceso de producción	NA	Ensayo "Identificar los componentes básicos de la trazabilidad, inocuidad y tipos de contaminación en la industria de la carne de bovino".	04-11-2025	10-11-2025	06 noviembre



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

			Cuadro comparativo “Determinar los lineamientos para la implementación de un proceso de buenas prácticas en centros de corte y porcionado de carnes”.			2025 09:00 am
			Cuadro informativo “Reconocer los principales cortes del cuarto delantero de la canal bovina, su destino culinario y características”.			
Unidad 3.	Comprender sobre los diferentes cortes de canal porcina, controlando los puntos críticos.	NA	Cuadro comparativo “Reconocer las operaciones derivadas del manejo de la canal porcina” Foro “Identificar las características de la carne de cerdo y sus principales causas de contaminación” Presentación “Determinar las características ideales de la carne de cerdo y sus principales cortes”.	11-11-2025	17-11-2025	13 noviembre 2025 09:00 am
Unidad 4.	Aprender sobre la higiene y contaminación de la carne y los diferentes cortes de la carne de pollo, conejo y cordero.	NA	Evaluación “Reconocer los métodos más comunes de sacrificio para la obtención de carne en los animales de abasto”. Actividad interactiva “Identificar los cortes básicos de las canales del cordero, pollo y conejo”. Manual “Establecer el procedimiento para el manejo de la canal del conejo”.	18-11-2025	25-11-2025	20 noviembre 2025 09:00 am
CIERRE ADMINISTRATIVO: 26-11-2025						

Nota: las evidencias son recolectadas en el proceso de formación con la orientación y asesoría permanente del instructor/tutor, utilizando métodos, técnicas e instrumentos de



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

evaluación seleccionados (para este caso foros, evaluaciones, talleres autónomos, trabajos colaborativos, etc.). Pueden ser evidencias de **conocimiento, o desempeño o de producto**, las cuales permiten reconocer los resultados de aprendizaje alcanzados por el aprendiz, de acuerdo con lo planteado en el Diseño Curricular del programa de formación virtual.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Cronograma de actividades del programa:

ACEITES ESENCIALES EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

Fecha de inicio: 10 de noviembre 2025

Fecha de finalización: 08 de diciembre 2025

Cierre Administrativo Del Curso: 09 de diciembre de 2025 (Trámites administrativos en la plataforma Sofía plus por parte del instructor)

Actividad de aprendizaje	Resultado de aprendizaje	Emisión TV/WEB	Tipos de evidencia	Tiempos de entrega		Horarios Conferencias Web
				Inicia	Termina	
Actividades previas		NA	Actualización de los datos personales.	10-11-2025	16-11-2025	12 noviembre 2025 09:00 am
			Sondeo de conocimientos previos.			
			Presentación ante el instructor y el grupo en el Foro Social.			
			Evidencia: documento identidad pdf.			
Unidad 1.	Interpretar y describir los conceptos utilizados en la extracción de aceites esenciales, su clasificación y propiedades generales.	NA	Actividad interactiva. Reconocer los aceites esenciales y las partes de la planta utilizadas para su obtención.	10-11-2025	16-11-2025	
			Evidencia: Presentación. Describir los aceites esenciales			
Unidad 2.	Analizar los procedimientos y hallazgos en la metodología de extracción, control, calidad de los aceites esenciales y la normatividad que los rige de acuerdo con una práctica agrícola.	NA	Evidencia: Evaluación Identificar los conceptos básicos de la extracción de aceites.	17-11-2025	23-11-2025	19 noviembre 2025 09:00 am
			Evidencia: Informe. Analizar el proceso de extracción de aceites esenciales.			



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
 Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01
 Código: GFPI-F-011

Unidad 3.	Determinar de acuerdo a sus propiedades y caracterización, los factores que inciden en la composición química, rendimiento y técnicas de evaluación olfativa de los aceites esenciales.	NA	Evidencia: Cuadros comparativos. Comparar las características de los extractos y las esencias.	24-11-2025	30-11-2025	26 noviembre 2025 09:00 am
Unidad 4.	Reconocer y analizar los usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, para la elaboración de productos para la piel a base de aceites e hidrolatos.	NA	Evidencia: Foro. Debatir sobre aceites esenciales y perspectivas del país. Evidencia: Actividad interactiva. Reconocer el uso y las aplicaciones del aceite esencial de albahaca y de cedro. Evidencia: Video. Describir el proceso de elaboración de un producto para la piel.	01-12-2025	08-12-2025	03 diciembre 2025 09:00 am

Nota: las evidencias son recolectadas en el proceso de formación con la orientación y asesoría permanente del instructor/tutor, utilizando métodos, técnicas e instrumentos de evaluación seleccionados (para este caso foros, evaluaciones, talleres autónomos, trabajos colaborativos, etc.). Pueden ser evidencias de **conocimiento, o desempeño o de producto**, las cuales permiten reconocer los resultados de aprendizaje alcanzados por el aprendiz, de acuerdo con lo planteado en el Diseño Curricular del programa de formación virtual.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Cronograma de actividades del programa:

APRENDIZ DIGITAL

FECHA DE INICIO: 22 de octubre del 2025.

FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS: 19 de noviembre del 2025.

FECHA DE CIERRE ADMINISTRATIVO: 20 de noviembre del 2025.

GUÍA DE APRENDIZAJE	RESULTADO DE APRENDIZAJE A ALCANZAR	SESIONES EN LÍNEA	TIPO DE EVIDENCIA	TIEMPOS DE ENTREGA	
				INICIA	TERMINA
Actividades Iniciales	N/A	N/A	Participación en el Foro Social , <i>No Calificable</i> .	22/10/2025	31/10/2025
			Prueba de Sondeo de conocimientos previos , <i>No Calificable</i> .		
			Realizar la Actualización de datos del Aprendiz , según indicaciones, <i>No Calificable</i> .		
			Evidencia: documento identidad PDF.		



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Actividad de aprendizaje 1	Reconocer la importancia y el uso de las herramientas de las tecnologías de la información y la comunicación, para la vida laboral, social y académica.	24/10/2025 a las 08:00 AM	Actividad Interactiva: TIC-tagrama, Calificable.	22/10/2025	31/10/2025
			Taller: Caja personal de herramientas TIC, Calificable.		
Actividad de aprendizaje 2	Crear contenidos en línea con las herramientas tecnológicas que facilitan el aprendizaje y el trabajo colaborativo.	3/11/2025 a las 08:00 AM	Evaluación: Clasificando las Herramientas TIC, Calificable.	1/11/2025	10/11/2025
			Taller: Mapa Mental ¿Cómo organizo las herramientas TIC?, Calificable.		
			Taller: Construcción del sitio web personal, Calificable.		



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Procedimiento Creación y Adecuación de Programas de
Formación Virtual y a Distancia
Cronograma propuesto para formación complementaria

Versión: 01

Código: GFPI-F-011

Actividad de aprendizaje 3	Integrar en un sitio web los productos realizados con las herramientas tecnológicas, de acuerdo con el proyecto planteado. Socializar el uso de las herramientas tecnológicas utilizadas en la construcción del proyecto.	13/11/2025 a las 08:00 AM	Taller: Saber usar la información y Lineamientos para una buena socialización en la Red, Calificable.	11/11/2025	19/11/2025
			Foro Temático: Uso y aplicaciones del Espacio Web Personal, Calificable.		
FECHA LÍMITE ENVÍO DE EVIDENCIAS - 19/11/2025					
FECHA DE CIERRE - 20/11/2025					
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado					
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.					

Nota: las evidencias son recolectadas en el proceso de formación con la orientación y asesoría permanente del instructor/tutor, utilizando métodos, técnicas e instrumentos de evaluación seleccionados (para este caso foros, evaluaciones, talleres autónomos, trabajos colaborativos, etc.). Pueden ser evidencias de **conocimiento, o desempeño o de producto**, las cuales permiten reconocer los resultados de aprendizaje alcanzados por el aprendiz, de acuerdo con lo planteado en el Diseño Curricular del programa de formación virtual.