



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, 16 de noviembre del 2025

Señor (a)

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 7504146/2025

Coordinador Académico Agroindustria

**CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y
AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO**

Sabanalarga, Atlántico

**Asunto: Informe mensual de ejecución
contractual Mes de noviembre del 2025**

Referencia: No **CO1.PCCNTR.** 7504146/2025 del año 2025

Raúl Antonio Goenaga Quiroga identificado con la cédula de ciudadanía No. 72014577 de Baranoa, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL- CEDAGRO, 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: El valor del presente contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL CIENTO SESENTA Y DOS M/CTE (43.998.162)** que se efectuarán de la siguiente manera:



- a) Un primer pago correspondiente al mes de marzo de 2025 por valor de TRES MILLONES SEICIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL DOCIENTOS OCHENTAY NUEVE PESOS M/CTE (\$3.679.289).
- b) OCHO (8) pagos iguales por los meses de abril a noviembre de 2025 por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO ONCE PESOS M/CTE (4.599.111)
- c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2025 por valor de TRES MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$3.525.985), los cuales deberán ser consignados en la cuenta de ahorros No. 47418730729 de Bancolombia. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General.
- d) Plazo: Será hasta el 23 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para la formación profesional integral, en las competencias verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Facilitar y apoyar el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofrecidos por el centro de formación, asegurando que se realicen con un enfoque en la calidad	Orientar los cursos de higiene y manipulación, elaboración de quesos frescos y elaboración de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo a el diseño curricular de cada curso. Fichas: 33759973, 3370002, 3354722, 3369703, 3389225	anexo
2	Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida	Envío de la información requerida por el equipo de	Anexo



	para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	apoyo de Gestión Contractual y equipo Sofia Plus para los fines pertinentes.	
3	apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.	<p>Se oriento a los aprendices de los cursos complementarios en de higiene y manipulación de alimentos en buenas prácticas de manufactura: contenidos, conceptos de manipulación higiénica de alimentos, normativa vigente.</p> <p>limpieza y desinfección: conceptos, tipos, características, sustancias limpiadoras, sustancias desinfectantes, manejo y aplicación _</p> <p>alistar materias primas e insumos utilizados en los elaboración de quesos frescos 96151537</p> <p>salud y seguridad en el trabajo:</p> <p>instalaciones, maquinaria y equipos</p> <p>leche: definición, estandarización.</p> <p>quesos: tipos, parámetros de clasificación, maduración, tiempo de incubación, criterios de manejo y</p> <p>almacenamiento, procedimiento formula del queso,</p> <p>normativa técnica</p> <p>diagrama de proceso:</p>	anexo



	<p>aditivos para quesería: concepto, función, normalización.</p> <p>pruebas de plataforma:</p> <p>normativa: concepto, interpretación y aplicación.</p> <p>coagulación: definición, fundamentos, procedimiento técnico de coagulación, variables de</p> <p>control del proceso.</p> <p>cuajada: tipos, características, técnicas de corte, parámetros de evaluación,</p> <p>Elaboración de conservas de frutas y hortalizas.</p> <p>ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los</p> <p>procedimientos técnicos y normativa vigente</p> <p>ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros</p> <p>técnicos y normativa vigente.</p> <p>determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de</p> <p>conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa</p> <p>revisar la elaboración artesanal de conservas de</p>	
--	---	--



		<p>frutas y hortalizas de acuerdo con los</p> <p>procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.</p>	
4	Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.	Evaluación de las competencias a los aprendices, haciendo, aplicando los objetivos del curso	<p>Fotos de procesos</p> <p>Juicios evaluativos</p>
5	Llevar a cabo los procesos de gestión documental que la entidad ha adoptado.	<p>Registros de asistencia;</p> <p>Pago de aportes a seguridad social 2025-10</p>	<p>Anexo</p> <p>Planilla N°</p> <p>9494083726</p>
6	Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Participar en la ejecución de juicios de evaluación en jornada de alistamiento	Fotos de registros de asistencia
7	Contribuir a la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos, garantizando que cada entregable se cumpla en las distintas fases planificadas.	Ejecución de los proyectos formativos con el respectivo informe de formación	<p>Evaluación del objetivo de aprendizaje</p> <p>Proyectos formativos formulados</p>



8	Elaborar, dentro de los plazos establecidos por la coordinación y antes de comenzar cada trimestre académico, el material de apoyo para la formación. Esto incluye el plan de concertación con los aprendices, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y los planes de sesión, que se utilizarán en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Planeación y ejecución de las guías de aprendizaje elaboradas para los cursos	Plan de formación y concertación con los aprendices guías de aprendizaje
9	Apoyar las tareas asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Actividades académicas orientadas con apoyo a la formación	Tiempo acto. apoyo a la formación Fichas: 33759973, 3370002, 3354722, 3369703, 3389225

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.

2.	XX	XX	XX	XX	ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE
					1.	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. 9494083726 de la planilla, Aportes en línea, del periodo de noviembre. Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti-trámites”

Evidencias en (43) folios

Cordialmente,

Firma

Raul Antonio Goenaga Quiroga

Contratista

C.C. No. 72014577

Recibí a satisfacción:

Firma

TERESA DE JESUS ALTAMAR PEREZ

Supervisor(a) Contrato. CO1.PCCNTR. 7504146/2025 de 2025

Coordinadora.



1. Obligación específica



















REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 11 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2015

OBJETIVO (S) Elaboración de manifiesto de alimentos 441 2369703

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	Nº DOCUMENTO	FECHA	PRESENCIA	OTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD	TELÉFONO	OTRO	FECHA Y HORA DE SALIDA
	Solene Velasco	114521616						114521616		Solene V.
	ASTRID Buitrago	22462						22462		Astrid
	Manuel Salazar	32352296						32352296		Manuel Salazar
	Ing. Juan Carlos	22462						22462		Ing. Juan Carlos
	Manuel Prieto	114521616						114521616		Manuel Prieto
	Ing. Juan Carlos	22462						22462		Ing. Juan Carlos
	Blanca Jarama	22462						22462		Blanca Jarama
	Edo. Corrales	22462						22462		Edo. Corrales
	Graciela Pérez	22462						22462		Graciela Pérez
	Christian Salazar	22462						22462		Christian Salazar
	Francisco Salazar	22462						22462		Francisco Salazar
	Luzmila Salazar	22462						22462		Luzmila Salazar
	Don. Carlos Salazar	22462						22462		Don. Carlos Salazar
	Comunicación	22462						22462		Comunicación
	Lida. Salazar	22462						22462		Lida. Salazar

Se acuerda con la Ley 1712 de 2014, Promoción de la Salud, al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran plasmados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legal.

GTH-F-062 V10

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 11 DEL MES DE NOV DEL AÑO 2015

OBJETIVO (S) Elaboración de manifiesto de alimentos 3354722

Nº	NOMBRE Y APELLIDO	Nº DOCUMENTO	FECHA	PRESENCIA	OTRO	DEPARTAMENTO	CIUDAD	TELÉFONO	OTRO	FECHA Y HORA DE SALIDA
	Manuel Salazar	114521616						114521616		Manuel Salazar
	ASTRID Buitrago	22462						22462		Astrid
	Manuel Salazar	32352296						32352296		Manuel Salazar
	Ing. Juan Carlos	22462						22462		Ing. Juan Carlos
	Manuel Prieto	114521616						114521616		Manuel Prieto
	Ing. Juan Carlos	22462						22462		Ing. Juan Carlos
	Blanca Jarama	22462						22462		Blanca Jarama
	Edo. Corrales	22462						22462		Edo. Corrales
	Graciela Pérez	22462						22462		Graciela Pérez
	Christian Salazar	22462						22462		Christian Salazar
	Francisco Salazar	22462						22462		Francisco Salazar
	Luzmila Salazar	22462						22462		Luzmila Salazar
	Don. Carlos Salazar	22462						22462		Don. Carlos Salazar
	Comunicación	22462						22462		Comunicación
	Lida. Salazar	22462						22462		Lida. Salazar

Se acuerda con la Ley 1712 de 2014, Promoción de la Salud, al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran plasmados en este documento, y los dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de la legislación legal.

GTH-F-062 V10



SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 30 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2012

OBJETIVO (I) Elaboración de quesos frescos

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PRESENTE	ASISTENTE	OTRO	EXPERIENCIA	CONSEJO TECNICO	FECHA	ACTIVIDAD	FECHA DE ENTREGA
	MARCELO CORDO	23476033								
	Walterio Gomez	1179446143								
	Joyce Amador	38401992								
	Bernardo Bello	21270410								
	Virginia Tello	1012701816								
	Alejo Carrasquilla	101031079								
	Engrida Cortez	21350110								
	Maria Perez	104461680								
	Carmona Cortez	21315001								
	Stefania Gomez	51333901								
	Kelis Lopez	23444460								
	Kalleo Gomez	51333901								
	Yina Polanco	104721193								
	Maria Polo	32311101								
	Donato Gomez	1179446143								

De acuerdo con la Ley 2381 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los datos de los participantes en el curso, en cumplimiento de la legislación aplicable.

608-F-062 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 25 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2012

OBJETIVO (I) Elaboración de quesos frescos

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	Nº DOCUMENTO	PRESENTE	ASISTENTE	OTRO	EXPERIENCIA	CONSEJO TECNICO	FECHA	ACTIVIDAD	FECHA DE ENTREGA
	Volera Gomez	1179446143								
	Bernardo Bello	323895445								
	Alejo Carrasquilla	1047039699								
	Maria Perez	104461680								
	Stefania Gomez	51333901								
	Kalleo Gomez	51333901								
	Donato Gomez	1179446143								
	Maria Polo	32311101								
	Yina Polanco	104721193								
	Lopez Kelis	23444460								
	Carmona Cortez	21315001								
	Engrida Cortez	21350110								
	Virginia Tello	1012701816								
	Joyce Amador	38401992								
	MARCELO CORDO	23476033								

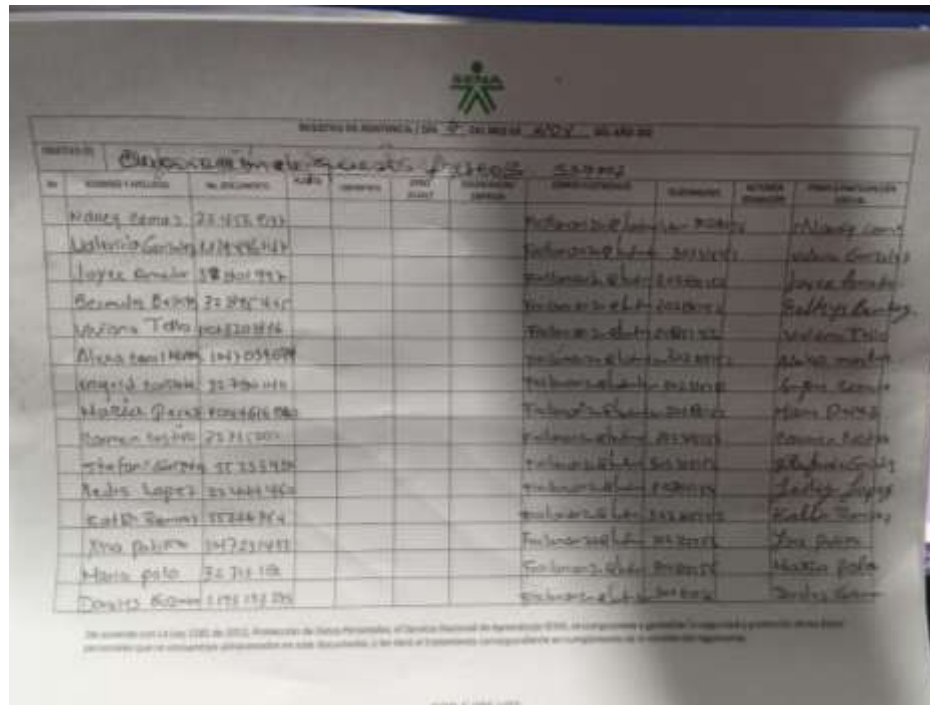
De acuerdo con la Ley 2381 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y los datos de los participantes en el curso, en cumplimiento de la legislación aplicable.

608-F-062 V02

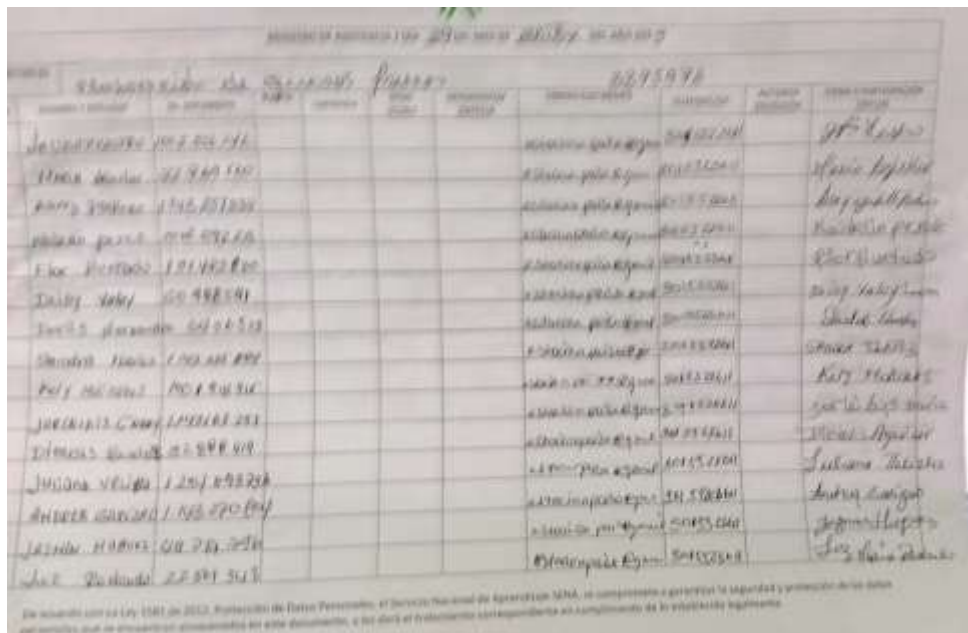


REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 22 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2020										
Evaluación de que los estudiantes aprenden										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAZA	PRESENCIA	OTRO (CUAL)	INTERVENCIÓN	CONCEPTOS	TELEFONOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS
	Nancy Gomez	22476933					Estudiante de la carrera de...			Nancy Gomez
	Valerio Gomez	117946147					Estudiante de la carrera de...			Valerio Gomez
	Joyce Gomez	32801992					Estudiante de la carrera de...			Joyce Gomez
	Bernales Beltrán	3289141					Estudiante de la carrera de...			Bernales Beltrán
	Yviana Tello	101320876					Estudiante de la carrera de...			Yviana Tello
	Alexa Carrero	101059699					Estudiante de la carrera de...			Alexa Carrero
	María Pérez	104461690					Estudiante de la carrera de...			María Pérez
	Samuel Gomez	22750001					Estudiante de la carrera de...			Samuel Gomez
	Stefany Gomez	51233401					Estudiante de la carrera de...			Stefany Gomez
	Indy Lopez	22444460					Estudiante de la carrera de...			Indy Lopez
	Kathia Gomez	51233401					Estudiante de la carrera de...			Kathia Gomez
	Yara Páez	101320876					Estudiante de la carrera de...			Yara Páez
	María Pólo	3289141					Estudiante de la carrera de...			María Pólo
	Donato Gomez	101059699					Estudiante de la carrera de...			Donato Gomez

REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 23 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2020										
Evaluación de que los estudiantes aprenden										
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLAZA	PRESENCIA	OTRO (CUAL)	INTERVENCIÓN	CONCEPTOS	TELEFONOS	OTROS DATOS	OTROS DATOS
	Nancy Gomez	22476933					Estudiante de la carrera de...			Nancy Gomez
	Bernales Beltrán	3289141					Estudiante de la carrera de...			Bernales Beltrán
	María Pérez	104461690					Estudiante de la carrera de...			María Pérez
	Kathia Gomez	51233401					Estudiante de la carrera de...			Kathia Gomez
	Donato Gomez	101059699					Estudiante de la carrera de...			Donato Gomez
	Yara Páez	101320876					Estudiante de la carrera de...			Yara Páez
	Samuel Gomez	22750001					Estudiante de la carrera de...			Samuel Gomez
	Yviana Tello	101320876					Estudiante de la carrera de...			Yviana Tello
	Indy Lopez	22444460					Estudiante de la carrera de...			Indy Lopez
	María Pólo	3289141					Estudiante de la carrera de...			María Pólo
	Stefany Gomez	51233401					Estudiante de la carrera de...			Stefany Gomez
	Valerio Gomez	117946147					Estudiante de la carrera de...			Valerio Gomez
	Alexa Carrero	101059699					Estudiante de la carrera de...			Alexa Carrero



GTH-F-062 V10

24



Certificado de Aportes

Se certifica que RAUL ANTONIO GOENAGA QUIROGA identificado(a) con CC 72014577 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social.

APORTANTE: GOENAGA QUIROGA RAUL ANTONIO CC 72014577																						
Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Estado	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Nombrados												
										ago	sep	oct	nov	dic	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago
994980736	1909034390	1	2025-11-06	EFB	0298037	MAEVA EPS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30													
994980736	1909034390	1	2025-11-06	AFD	25-14	EDUPENSACIONES	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30													
994980736	1909034390	1	2025-11-06	ML	14-02	COLMENA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2025-11	30													

Este certificado se expide el día 2025-11-19 a las 07:11.



Evento Seleccionado					
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
27/10/25	28/10/25	29/10/25	30/10/25	31/10/25	01/11/25
					06:00 - 15:00: Disponible
					15:00 - 19:00: (3370002)ELABORACION DE QUESOS FRESCOS
					02/11/25
03/11/25	04/11/25	05/11/25	06/11/25	07/11/25	08/11/25
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 15:00: Disponible	06:00 - 15:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
	07:00 - 11:00: (3370002)ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	15:00 - 19:00: (3370002)ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	15:00 - 19:00: (3370002)ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	07:00 - 11:00: (3370002)ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	09/11/25
	11:00 - 14:00: Disponible	19:00 - 22:00: Disponible	19:00 - 22:00: Disponible	11:00 - 22:00: Disponible	
	14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				
10/11/25	11/11/25	12/11/25	13/11/25	14/11/25	15/11/25
06:00 - 14:00: Disponible	06:00 - 14:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible
14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
17:59 - 22:00: Disponible	17:59 - 22:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	16/11/25
17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25	22/11/25
06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 07:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	07:00 - 12:00: (3389225)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
	12:00 - 14:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	12:00 - 22:00: Disponible	23/11/25
	14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				
	17:59 - 22:00: Disponible				
24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25	29/11/25
06:00 - 14:00: Disponible	06:00 - 14:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	14:00 - 17:59: (3369703)HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS				
17:59 - 22:00: Disponible	17:59 - 22:00: Disponible				30/11/25

Anterior ◀ Siguiente ▶

✕

Curso de Higiene y Manipulación de Alimentos versión 1

< >

RQ

Raul Goenaga Quiroga

Para: Coordinacionagroindustria

Mar 11/11/2025 9:55 PM

📎

ARCHIVO PLANO CURSOS C...

16 KB

📎

Documentos de los aprendice...

11 MB

📎

FORMATO CARACTERIZACIO...

52 KB

⌵

Mostrar los 5 datos adjuntos (15 MB)

🔗 Guardar todo en OneDrive

⬇ Descargar todo

Ing Teresa Altamar Higiene y Manipulación de Alimentos versión 1 dirigido a la empresa la Estación Paisa la 35 S.A.S

⬅ Responder

➡ Reenviar

27

GTH-F-062 V10



 curso de Higiene y Manipulación de Alimentos versión 1 Asociación de mujeres productoras de alimentos cárnicos y calientes de Baranoa  

 Raul Goenaga Quiroga

  Responder  Responder a todos  Reenviar  ...

Para: Coordinacionagroindustria Mar 11/11/2025 4:32 PM

 ARCHIVO PLANO CURSOS C...
16 KB

 documentos delos participan...
4 MB

 FORMATO CARACTERIZACIO...
52 KB

 Mostrar los 5 datos adjuntos (4 MB)  Guardar todo en OneDrive  Descargar todo

Ing Teresa Altamar cordial saludo, le envío documentos del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos versión 1 dirigido a la Asociación de mujeres productoras de alimentos Cárnicos y calientes de Baranoa.

 Responder

 Reenviar

 Curso de Higiene y Manipulación de alimentos versión 1  

 Raul Goenaga Quiroga

  Responder  Responder a todos  Reenviar  ...

Para: Coordinacionagroindustria Jue 6/11/2025 9:06 PM

 ARCHIVO PLANO CURSOS C...
16 KB

 CEDULAS DEL GRUPO.pdf
11 MB

 FORMATO CARACTERIZACIO...
52 KB

 Mostrar los 5 datos adjuntos (11 MB)  Guardar todo en OneDrive  Descargar todo

Ing Teresa Altamar cordial Saludo, envío los documentos del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos versión 1 dirigido ala asociación de campesinos Fe y Esperanza

 Responder

 Reenviar



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Programa: Elaboración de Quesos Frescos
- Código del Programa de Formación: 96151537
- Competencia: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

Resultados de Aprendizaje: Recepción de Leche e Insumos de acuerdo con el Procedimiento Técnico y Formulación, Envasar quesos Frescos de acuerdo con Especificaciones Técnicas, Elaborar Quesos Frescos Siguiendo procedimiento y normativa relacionada.

- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía tiene como objetivos orientar a los aprendices en las competencias necesarias en la producción de quesos frescos buscando la apropiación del aprendizaje y el saber. Fortaleciendo el conocimiento en la producción de quesos, por ende generar material humano con la capacidades de desarrollar las diferentes actividades que necesita la industria quesera. A través de actividades prácticas, reflexivas y colaborativas, se busca:

- Motivar al aprendiz hacia la importancia de adquirir conocimientos sobre los procesos de producción de quesos frescos.
- Guiar el aprendizaje hacia la comprensión integral conceptos y normalización salud y seguridad en el trabajo.
- Fomentar el trabajo autónomo y organizado, promoviendo hábitos responsables y sistemáticos.
- Relacionar conocimientos previos con nuevas prácticas técnicas para una apropiación significativa.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el compromiso grupal con la producción de quesos frescos.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

- Apreciado aprendiz a partir de las continuas intoxicaciones con queso de respuesta a las siguientes preguntas:
- ¿Qué responsabilidad tenemos con la comunidad como fabricantes de queso?,
- Si usted hiciera quesos para la venta en el mercado ¿qué acciones iniciaría para mejorar la reputación de la producción artesanal? **Ambiente requerido:** Aula tradicional con disposición para trabajo grupal.
- **Estrategia didáctica activa:** lluvia de ideas sobre las practicas cotidianas en la preparación de quesos frescos.

Materiales de formación

- Tablero acrílico
- Marcadores
- Papelógrafos
- Guía de aprendizaje impresa

Material de apoyo:

- <https://www.youtube.com/watch?v=K9RLIYYpEfo>
 - Plantilla para diseño de protocolo
 - Guía de aprendizaje
-
- **Instrumento de evaluación:** Rúbrica de ejecución práctica
-
- **Evidencia:** registro fotográfico.
- Duración:** 12 horas



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

Descripción de la actividad:

Exposición participativa sobre clases de quesos frescos y los pasos para fabricar cada

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de términos.

Materiales de formación:

- Computador portátil
- Proyector multimedia
- Tablero y marcadores
- normas NTC

Material de apoyo:

- [https://www.youtube.com/watch?v= MtJpcwjxc](https://www.youtube.com/watch?v=MtJpcwjxc)
- Guía de aprendizaje
- <https://www.youtube.com/watch?v=YitfA5Rt910>

Duración de la actividad: 12 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Crear un mapa conceptual grupal que conecte conceptos como: higiene, calidad de leche, tipos de coagulación (ácida o enzimática), equipos, temperatura, rendimiento, calidad final

Otra opción: diagrama de flujo visual, con imágenes del proceso paso a paso: recepción, control de calidad, pasteurización, coagulación, corte, moldeado, enfriado, etc.



Comparar etapas del proceso: elaborar una tabla o infografía que contraste fases como: Pasteurización, enfriamiento, adición de cloruro de calcio, coagulación, corte, desuerado, salado, moldeado

Los estudiantes preparan una mini presentación (PowerPoint o póster) para explicar a otros:

El proceso de elaboración del queso fresco.

Las diferencias entre coagulación enzimática y ácida.

La función clave de ingredientes como cuajo, cloruro de calcio y fermentos

Ambiente requerido: Aula taller, áreas de proceso con estaciones de lavado, maquinaria, equipo y refrigeración

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudios de casos, practicas fabricación de diferentes quesos

Materiales de formación:

- Lavamanos portátil
- Sustancias de limpieza y desinfección
- Maquinaria y equipo
- Manual de BPM impreso

- Material de apoyo:
- https://www.youtube.com/watch?v=sYS0asjp_Fw
- Guía de aprendizaje
- Plantilla para diseño de protocolo

Evidencias de aprendizaje: registro fotográfico.

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 12 horas.



3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

- Simula que un grupo de productores de leche te contacta para asesorarlos en la producción de queso fresco.

Elabora una presentación en PowerPoint u otra app donde incluyas:

Diagramas de flujo del proceso de elaboración del queso fresco y otros quesos (por ejemplo, campesino, mozzarella, parmesano, queso crema).

Tabla comparativa entre el proceso del queso fresco y otro tipo (como queso blanco prensado): puntos de coincidencia y diferencias.

Representación gráfica del proceso con imágenes o fotos ilustrativas.

Presenta un caso hipotético (o real) donde hay fallas en la producción del queso fresco:

Problemas como textura blanda, corto tiempo de conservación o defectos en apariencia.

Ambiente requerido: : Aula tipo auditorio o espacio abierto para presentaciones

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudios de casos

Materiales de formación:

- Computador y proyector
- Plantillas de evaluación
- Tablero acrílico

Material de apoyo:

- Guía de aprendizaje
- Formato de presentación técnica
- <https://www.youtube.com/watch?v=8bnvzsEHbAE>

Evidencias de aprendizaje: Rúbrica sobre las Bpm en contexto real.

- Instrumentos de evaluación: Presentación de las buenas prácticas.

Duración de la actividad: 12 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	Implementación de protocolos de producción de quesos frescos	Simulación y propuesta final	Protocolo escrito, fotografías, presentación oral, simulación	Conocer las normas, saber producir las diferentes clases de quesos	Rúbrica, lista de chequeo, verificación, coevaluación, observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Cuajado	Etapa en la que la leche coagula tras añadir cuajo o mediante fermentación láctica, iniciando el proceso de separación del suero
Suero	Líquido residual de la leche que queda tras la coagulación; contiene proteínas solubles, lactosa y minerales.
Cultivos lácticos	Cepas de bacterias de ácido láctico añadidas a la leche para producir fermentación controlada, acidificando la leche y generando sabor.
Lactosa	Azúcar natural de la leche convertido por bacterias en ácido láctico durante el proceso de fermentación.
Ácido láctico	Subproducto de la fermentación de la lactosa; contribuye a la coagulación y al desarrollo del sabor en el queso..
Pasteurización	Tratamiento térmico de la leche (por ejemplo, 72 °C por 15 segundos) para eliminar microorganismos patógenos sin alterar sus propiedades nutricionales. esqueso.es



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Scholz, W. (1997; reimpresión 2018). Elaboración de quesos de oveja y de cabra. Editorial Acribia.

Incluye capítulos dedicados a quesos frescos, su elaboración, control de calidad y suero

Biblat +2ResearchGate

Repositorio Institucional Séneca +2

Acribia.

Equipo Regional de Fomento y Capacitación de Lechería de la FAO (1981). Manual de elaboración de quesos. Primera revisión, Santiago, Chile. Manual clásico con fundamentos técnicos para quesos frescos y madurados

.

Fernández E. et al. (2015). Documento de Consenso: importancia nutricional y metabólica de la leche. Nutrición Hospitalaria, 31(1), aborda aspectos de la leche que impactan la calidad del queso fresco

Libros UTB

.Francis, P. & Gaona, H. (2011). Introducción a la lactología. Editorial Limusa, México; incluye fundamentos sobre leche y derivados lácteos, útiles para procesos de queso fresco

. Trabajos de grado y estudios locales (Colombia)

Caballero Granados, R. A. (2011). Producción y comercialización de quesos frescos (Trabajo de grado, Universidad de los Andes, Colombia). Estudio práctico sobre fabricación y comercialización en Facatatu

CONTROL DEL DOCUMENTO



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Raúl Goenaga Quiroga	Instructor	Agroindustria/cedagro	4/08/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Programa: Higiene y Manipulación de Alimentos
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia: Higiene y Manipulación de Alimentos
- Resultados de Aprendizaje: Aplica normas básicas de higiene, seguridad e inocuidad en la manipulación de alimentos, reconociendo riesgos sanitarios, medidas preventivas y procedimientos adecuados para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía está diseñada para fortalecer competencias esenciales en higiene y manipulación de alimentos, fundamentales para garantizar la salud pública, la calidad del producto y la sostenibilidad de la industria de alimentos. A través de actividades prácticas, reflexivas y colaborativas, se busca:

- Motivar al aprendiz hacia la importancia de la higiene alimentaria como eje de salud y responsabilidad social.
- Guiar el aprendizaje hacia la comprensión integral de los riesgos, normas y procedimientos que rigen la manipulación segura de alimentos.
- Fomentar el trabajo autónomo y organizado, promoviendo hábitos responsables y sistemáticos.
- Relacionar conocimientos previos con nuevas prácticas técnicas para una apropiación significativa.



- Promover el aprendizaje colaborativo y el compromiso grupal con la inocuidad alimentaria.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Preguntas sobre la importancia de la manipulación de alimentos y su relación con la salud del consumidor y la salud pública. Conversatorio sobre prácticas cotidianas en la preparación de alimentos.

- **Ambiente requerido:** Aula tradicional con disposición para trabajo grupal.
- **Estrategia didáctica activa:** Lluvia de ideas sobre las prácticas cotidianas en la preparación de alimentos.

Materiales de formación

- Tablero acrílico
- Marcadores
- Papelógrafos
- Guía de aprendizaje impresa

Material de apoyo:

- <https://www.youtube.com/watch?v=Of1LSMmKt6Q>
 - Guía de aprendizaje
 - Plantilla para diseño de protocolo
 - **Instrumento de evaluación:** Rúbrica de ejecución práctica
 - **Evidencia:** registro fotográfico.
- Duración:** 12 horas

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

Descripción de la actividad:

Exposición participativa sobre clases de contaminación, ETAS, BPM, inocuidad y normativas vigentes. Se analiza un caso real de brote alimentario.



Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de términos.

Materiales de formación:

- Computador portátil
- Proyector multimedia
- Tablero y marcadores
- Resolución 2674 de 2013 impresa

Material de apoyo:

- [https://www.youtube.com/watch?v= MtJpcwjxc](https://www.youtube.com/watch?v=MtJpcwjxc)
- Guía de aprendizaje
- Página oficial del INVIMA: <https://www.invima.gov.co>

Duración de la actividad: 12 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Simulación práctica de lavado de manos, limpieza de superficies y manipulación segura. Los aprendices diseñan un protocolo básico de higiene procesos en la industria de alimentos.

Ambiente requerido: Aula taller, áreas de proceso con estaciones de lavado, maquinaria, equipo y refrigeración

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudios de casos, practicas con aplicación de la manipulación de alimentos

Materiales de formación:

- Lavamanos portátil



- Sustancias de limpieza y desinfección
- Maquinaria y equipo
- Manual de BPM impreso

- Material de apoyo:
- <https://www.youtube.com/watch?v=Of1LSMmKt6Q>
- Guía de aprendizaje
- Plantilla para diseño de protocolo

Evidencias de aprendizaje: registro fotográfico.

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 12 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Presentación grupal de una propuesta de buenas prácticas de higiene y manipulación para un contexto real. Se realiza retroalimentación cruzada entre equipos.

Ambiente requerido: : Aula tipo auditorio o espacio abierto para presentaciones

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudios de casos

Materiales de formación:

- Computador y proyector
- Plantillas de evaluación
- Tablero acrílico

Material de apoyo:

- https://www.youtube.com/watch?v=dmYPsAU8_XY
- Guía de aprendizaje
- Formato de presentación técnica



Evidencias de aprendizaje: Rúbrica sobre las Bpm en contexto real.

- Instrumentos de evaluación: Presentación de las buenas prácticas.

Duración de la actividad: 12 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	Implementación de protocolos de higiene y manipulación segura de alimentos	Simulación y propuesta final	Protocolo escrito, presentación oral, simulación	Aplica normas básicas de higiene, seguridad e inocuidad en la manipulación de alimentos	Rúbrica, lista de chequeo, verificación, coevaluación, observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Inocuidad alimentaria	Condición que garantiza que los alimentos no causen daño al consumidor.
Contaminación cruzada	Transferencia de microorganismos entre superficies, alimentos o utensilios.
Manipulador de alimentos	Persona que interviene en la preparación, almacenamiento o distribución de alimentos.
Buenas prácticas de higiene	Procedimientos que aseguran la limpieza y seguridad en la manipulación de alimentos.
ETAs	Enfermedades transmitidas por alimentos.
Lavado de manos	Técnica fundamental para prevenir la contaminación alimentaria.



6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). *Resolución 2674 de 2013*.
- SENA. (2022). *Manual de higiene y manipulación de alimentos*.
<https://www.sena.edu.co>
- FAO. (2020). *Guía de inocuidad alimentaria para manipuladores*. <https://www.fao.org>
- INVIMA. (2021). *Normas sanitarias para establecimientos de alimentos*.
<https://www.invima.gov.co>

OMS. (2022). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int> de

desarrollo curricular **CONTROL DEL DOCUMENTO**

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Raúl Goenaga Quiroga	Instructor	Agroindustria/cedagro	5/08/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Programa: Elaboración de Conservas de Frutas y Hortaliza
- Código del Programa de Formación: 96151527
- Competencia: Ejecutar Procesos de Producción de Alimentos según Procedimientos de la Empresa.
- Resultados de Aprendizaje: Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente
- Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.
- Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa
- Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.
- duración de la guía de Aprendizaje (horas): 40 horas

2. PRESENTACIÓN

La oferta de formación complementaria del SENA se fortalece en el saber hacer en la transformación de frutas y hortalizas en el contexto de prototipos de conservas. El Sena de acuerdo con necesidades sentidas de región en tiempos de globalización ve importante



aportar a las asociaciones de cultivadores; transformadores del recurso hortofrutícola con la oferta de formación ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS. La elaboración de conservas de frutas y hortalizas es una oferta complementaria llamativa, pertinente, desde la concepción misma del diseño, con oportunidades grandes de hacer región y país, al fortalecer recurso humano en la transformación del recurso

. A través de actividades prácticas, reflexivas y colaborativas, se busca:

- Motivar al aprendiz a darle importancia a la transformación y conservación de los excedentes agrícolas.
- Guiar el aprendizaje hacia la comprensión integral de los procesos y normas que en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas
- Fomentar el trabajo autónomo y organizado, promoviendo hábitos responsables y sistemáticos.
- Relacionar conocimientos previos con nuevas prácticas técnicas para una apropiación significativa.
- Promover el aprendizaje colaborativo y el compromiso grupal en la producción de conservas en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Preguntas sobre la importancia de la producción artesanal de conservas de frutas y hortalizas

- **Ambiente requerido:** Aula tradicional con disposición para trabajo grupal.
- **Estrategia didáctica activa:** lluvia de ideas sobre las practicas cotidianas en la preparación de
Materiales de formación
 - Tablero acrílico
 - Marcadores
 - Papelógrafos
 - Guía de aprendizaje impresa



Material de apoyo:

- <https://youtu.be/A0uMyQG-ZSk?si=cp4N52vtFm3OHZRM>
 - Guía de aprendizaje
 - Plantilla para diseño de protocolo de procesos
 - **Instrumento de evaluación:** Rúbrica de ejecución práctica
 - **Evidencia:** registro fotográfico.
- Duración:** 12 horas

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

Descripción de la actividad:

Exposición participativa de.

Ambiente requerido: Aula con proyector y acceso a internet.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición de términos.

Materiales de formación:

- Computador portátil
- Proyector multimedia
- Tablero y marcadores
- Resolución 2674 de 2013 impresa

Material de apoyo:

- norma para algunas frutas en conserva: [vinculo.pdf](#)
- Guía de aprendizaje
- <https://www.youtube.com/watch?v=x7VjTivXHBk&list=PLkc5n6npRWkixLe2hpw9r7JyBBs59xH9J>



Duración de la actividad: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Producción de conservas en medio ácido

Ambiente requerido: : Aula taller, áreas de proceso con estaciones de lavado, maquinaria, equipo y refrigeración

Estrategias o técnicas didácticas activas: Estudios de casos, prácticas con aplicación de conservación de hortalizas en medio ácido

Materiales de formación:

- Lavamanos portátil
- Sustancias de limpieza y desinfección
- Maquinaria y equipo
- Diagrama de flujos

- Material de apoyo:
- <https://youtu.be/RzNDdtmzrdo>
- Guía de aprendizaje
- Plantilla para diseño de protocolo

Evidencias de aprendizaje: registro fotográfico.

Instrumentos de evaluación: lista de chequeo

Duración de la actividad: 10 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Presentación grupal de una propuesta de producción de conservas de frutas innovadoras que benefician su comunidad. Se realiza retroalimentación cruzada entre equipos.



Ambiente requerido: Aula tipo auditorio o espacio abierto para presentaciones

Estrategias o técnicas didácticas activas: estudios de casos

Materiales de formación:

- Computador y proyector
- Plantillas de evaluación
- Tablero acrílico

Material de apoyo:

- <https://youtu.be/5PTt2AaqV0I>
- Guía de aprendizaje
- Formato de presentación técnica

Evidencias de aprendizaje: Rúbrica elaboración conservas de frutas y hortalizas en contexto real.

- Instrumentos de evaluación: presentación de productos de conservas de frutas y hortalizas.

Duración de la actividad: 12 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	Implementación de protocolos elaboración d conservas de frutas y hortalizas	Simulación y propuesta final	Protocolo escrito, presentación oral, simulación	Aplica normas básicas NTC de producción de conservas de frutas y hortalizas	Rúbrica, lista de chequeo, verificación, coevaluación, observación directa



5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Término	Definición
Conservas	Alimentos preparados convenientemente y envasados herméticamente para ser conservados comestibles durante mucho tiempo.
Encurtidos	Es un alimento vegetal conservado en una solución ácida, ya sea vinagre o salmuera, lo que aumenta su acidez y prolonga su vida útil.
Frutas en almíbar	Son frutas, enteras o en trozos, que se conservan en un jarabe de agua y azúcar, el cual las protege de la descomposición al inhibir el crecimiento de microorganismos
Buenas prácticas de higiene	Procedimientos que aseguran la limpieza y seguridad en la manipulación de alimentos.
PH	Es una medida de la acidez o alcalinidad (basicidad) de una solución, basada en la concentración de iones de hidrógeno (H ⁺)
ACIDEZ TITULABLE	(AT) es una medida cuantitativa de la cantidad total de ácidos en una muestra, que se determina mediante una titulación con una base estándar hasta un pH específico,

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- Valor agregado de la fruta a través de conservas - La Finca de Hoy.
<https://www.youtube.com/watch?v=5PTt2AaqV0I>
- los métodos de conservación de alimentos | como hacer conservas.
<https://www.youtube.com/watch?v=RzNDdtmzrdo>
- Conserva de Frutas <https://www.youtube.com/watch?v=A0uMyQG-ZSk>
- Norma para algunas frutas en conserva. CÓDEX ALIMENTARIOS. Organización mundial de la salud

OMS. (2022). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int> de desarrollo curricular **CONTROL DEL DOCUMENTO**



	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Raúl Goenaga Quiroga	Instructor	Agroindustria/cedagro	10/07/2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					