PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Pereira, 24 de noviembre 2025

Señor (a)
Natalia Marulanda Méndez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7463461**
Cargo del supervisor **Coordinadora Académica**
Dependencia Centro Agropecuario
Ciudad Pereira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.7463461 del año 2025

RICARDO ANDRÉS ORTEGA CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.862.085** de **Pereira**, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en **CampeSENA**, 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 del contrato la suma **CUARENTA Y SIETE MILLONES SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($47.068.329).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días mes de febrero por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL SETENTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.453.073). b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($4.599.511) cada uno. c) Un último pago correspondiente a veintiún (21) días mes de diciembre por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS DIECINUEVE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.219.657).

Plazo: Será hasta el día 21 de diciembre de 2025.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión, en la planeación y ejecución de la formación, así como la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos en los diseños curriculares asignados, para el desarrollo de habilidades y competencias técnicas de la población campesina, aportando al fortalecimiento de la economía popular, familiar, étnica y comunitaria, en concordancia con lineamientos establecidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo y la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación "SIGA" del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma Compromiso, en los programas del área temática **EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO** objeto del contrato según asignación de grupos: **CAMPESENA**	**1.1** Se impartió formación a los siguientes programas de formación con los números de ficha; - **3191456** EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO, vereda El Castillo, Santa Rosa de Cabal. - **3190144** EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO, Asociación ASOMUVIC del municipio Santa Rosa de Cabal. - **3352801** EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, vereda El Gurrio, Pereira. - **3190476** EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS MADURADOS, Asociación APROLES, Santa Rosa de Cabal. - **3208638** TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, vereda La Bodega, municipio de Balboa.	**1.1** Registros fotográficos y listados de asistencia en documento de evidencias.

		-3285558 TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, vereda El Castillo, municipio Santa Rosa de Cabal. **- 3391020** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS asociación ASOMORIGUA, municipio de Guática. - **3390647** Elaboración de productos Osmodeshidratados, corregimiento La Bella, Pereira. **- 3392883** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS asociación ASOMUVIC, Santa Rosa de Cabal.	
2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Se realizó reconocimiento de aprendizajes previos.	Elaboración guía de Aprendizaje.
3	Acompañar a la población campesina; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA	No aplica para el presente periodo.	N/A
4	Reportar la información académica y administrativa requerida en el proceso de formación con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato.	Se presenta informe de desarrollo de actividades del mes de noviembre.	Se entrega informe de actividades con documento de evidencias.
5	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones extramurales a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a	No aplica para el presente periodo.	N/A

	la salida, en el marco de su objeto contractual.		
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	No aplica para el presente periodo.	N/A
7	Reportar la información para la creación de unidades productivas, bajo criterios de calidad, oportunidad y veracidad, cuando se le haya asignado formaciones complementarias en la ruta creación de unidades productivas.	No aplica para el presente periodo.	N/A
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	No aplica para el presente periodo.	N/A
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto contractual pudieran ser gestionadas.	No aplica para el presente periodo.	N/A
10	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema operativo establecido por la Coordinación Nacional de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA para tal fin y generar las respectivas evidencias.	No aplica para el presente periodo.	N/A
11	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro	No aplica para el presente periodo.	**N/A**

	de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.		
12	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados.	Se elaboró y se presentó informe de actividades del mes de noviembre.	Informe de actividades del mes de noviembre y adjunto documento de evidencias.
13	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma Compromiso; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No aplica para el presente periodo	N/A
14	Realizar de manera oportuna el proceso de seguimiento y evaluación de la etapa productiva del aprendiz, implementando los formatos vigentes para tal fin, disponibles en la plataforma compromiso para las diferentes alternativas de desarrollo de etapa productiva, cuando sea asignado.	No aplica para el presente periodo.	N/A
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los aprendices	No aplica para el presente periodo.	N/A

	conforme al reglamento del aprendiz: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendiz comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique.		
16	Mantener actualizado el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, pertenecientes a la guía de procesos formativos, presentado mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje, según guía para desarrollar los procesos formativos. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). e. Bitácora del Aprendiz en etapa productiva (si aplica) f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Formato de juicios evaluativos debidamente diligenciada para cada resultado de aprendizaje.	Se cargan los documentos de soporte en la carpeta compartida en el aplicativo DRIVE	Carpeta virtual en DRIVE.
17	Participar en la formulación y ejecución de los proyectos cuando sea requerido según el área de su especialidad y de conformidad con la programación académica establecida.	No aplica para el presente periodo.	N/A
18	Cumplir cabalmente con las actividades de formación programadas según la necesidad el Centro de formación.	Se realizó la consecución de grupos de formación sin ninguna novedad en las fichas No. 31914556, No. 3190144, No. 3190343, No. 3190476, No. 3208638, No. 3285558,	Registros fotográficos y formatos de asistencia presentados en la obligación 1 evidencia 1.1 de este informe.

		No. 3352801, No. 3390647, No. 3391020, No. 3392883.	
19	No cancelar injustificadamente o modificar unilateralmente cualquier actividad de formación programada sin previa autorización escrita de la supervisión del contrato o de la persona designada por la entidad para tal efecto y únicamente podrá darse en casos excepcionales donde se identifiquen circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito.	No aplica para el presente periodo.	N/A
20	Tomar todas las medidas razonables para mitigar el impacto de las cancelación o modificaciones en la formación priorizando la continuidad del servicio de formación y la atención a los aprendices.	No aplica para el presente periodo.	N/A

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.	XXXX	XXXX	XXXX	XXXX

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. de la planilla **1076489935**, operador PAGO SIMPLE y periodo mes de **octubre** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

RICARDO ANDRÉS ORTEGA CORREO
Contratista
C.C. No. 9.862.085

Recibí a satisfacción:

NATALIA MARULANDA MÉNDEZ
Supervisor(a) Contrato CO1. PCCNTR.7463461 de 2025
COORDINADOR(A) ACADÉMICA

DOCUMENTO DE EVIDENCIAS CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7463461
MES DE NOVIEMBRE DE 2025

OBLIGACIÓN 1.
1.1 ACTIVIDADES DE FORMACIÓN.

FICHA No. 3191456 EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO
Lunes, 10 de noviembre de 2025, vereda El Castillo en Santa Rosa de Cabal

ENTREGA DE MATERIALES DE FORMACIÓN



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Lunes San Carlos.

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO	FECHA DE INICIO DEL CURSO: 22-03-2025	HORARIO:	LUGAR: Vereda El Castillo, Finca San Carlos, Casa de Margot Bedoya
N° DE FICHA:	3191456	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: 16-12-2025	7:00 A 15:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 13-10-2025		Fecha (D/M/AA) 20-10-2025		Fecha (D/M/AA) 27-10-2025		Fecha (D/M/AA) 3-11-2025		Fecha (D/M/AA) 10-11-2025		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	34040328	Amparo del Socorro Ballesteros de Gonzalez	SE		SE		SE		SE		SE			
2	30275641	Carmen Tulia Piedrahita Cardona	SE		SE		SE		SE		SE			
3	1053800520	Claudia Patricia Villegas Gallego	✓	Claudia Villegas	✓	Claudia Villegas	✓	Claudia Villegas	✓	Claudia Villegas	✓	Claudia Villegas		
4	1088262668	Diana Marcela Ramirez Motato	SE		SE		SE		SE		SE			
5	80062983	Edwin Mauricio Hoyos Ballesteros	SE		SE		SE		SE		SE			
6	4590708	Guillermo Hurtado Cano	SE		SE		SE		SE		SE			
7	16712575	James Valencia Lopez	SE		SE		SE		✓		✓			
8	1088353411	Jeferson Steven Giraldo Zuleta	SE		SE		SE		SE		SE			
9	75147333	Magin Antonio Giraldo Torres	✓		✓		✓		✓		✓			
10	25166796	Maria Liliana Moreno Calderon	SE		SE		SE		✓		✓			
11	1088012610	Maria Sthefany Espinosa Castaño	✓		✓		✓		✓		✓			
12	42003681	Maria Teresa Cortes Amelines	SE		SE		SE		SE		SE			
13	65729422	Mary Jadney Cortes Bedoya	✓		✓		✓		✓		✓			
14	1013638312	Mayerly Johana Arevalo Cano	SE		SE		SE		SE		SE			
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			Ricardo Ortega		Ricardo Ortega		Ricardo Ortega		Ricardo Ortega		Ricardo Ortega			
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

*	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3190144 EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO

Martes, 4 de noviembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



Martes, 11 de noviembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



Martes, 18 de noviembre de 2025, Santa Rosa de Cabal



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: EJECUTAR ACTIVIDADES ASIGNADAS EN EL PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 8 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta al aprendiz en la elaboración de una pizza artesanal a base de plátano verde, utilizando técnicas básicas de transformación y cocción aplicadas al aprovechamiento agroindustrial de frutas y hortalizas.

El propósito es fortalecer las competencias en la innovación de productos derivados del plátano, promover la creatividad gastronómica y fomentar la valorización de productos locales.

Durante el desarrollo de la guía, el aprendiz aplicará buenas prácticas de manufactura, técnicas de amasado y mezclado, así como principios de cocción y presentación final del producto.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio inicial sobre el aprovechamiento del plátano verde en la gastronomía local y su potencial agroindustrial.

Preguntas orientadoras:

¿Qué productos derivados del plátano verde se conocen en la región?

¿Cómo puede el plátano verde sustituir la harina de trigo en preparaciones tradicionales?

¿Qué ventajas tiene elaborar productos con ingredientes locales?

Ambiente requerido: Aula de formación y cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, discusión guiada.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación de productos de plátanp.

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

Descripción de la actividad: El instructor realiza una demostración práctica sobre la técnica de rallado y mezcla del plátano verde, explicando las proporciones de ingredientes, el uso de hierbas aromáticas y la cocción adecuada en sartén. Los aprendices observan, registran los pasos y formulan preguntas.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Demostración guiada, observación participativa, toma de notas técnicas.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica de la receta.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Los aprendices, en equipos de trabajo, elaboran una pizza de plátano verde siguiendo el procedimiento técnico:

- Pelar y rallar el plátano verde.
- Mezclar con una clara de huevo, una cucharada de harina de trigo y las hierbas (orégano, laurel, tomillo, pimienta).
- Formar una base circular de 20 cm en sartén antiadherente y cocinar hasta dorar.
- Untar pasta de tomate condimentada con orégano, pimienta y sal.
- Agregar queso mozzarella rallado y rodajas de peperoni.
- Tapar y cocinar a fuego bajo hasta fundir el queso.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje por proyectos, trabajo colaborativo, método demostrativo y práctico.

Materiales de formación

Material de apoyo:

Evidencias de aprendizaje:

- Producto terminado (pizza de plátano verde).
- Registro fotográfico del proceso.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo de procedimiento técnico y ficha de evaluación sensorial (color, textura, sabor, aroma, presentación).

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Elaboración de pizza de plátano verde	Producto final elaborado	Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura y proporciones técnicas correctas
Registro técnico del proceso	Ficha técnica con ingredientes, cantidades y pasos	Precisión y coherencia en la documentación del proceso

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Plátano verde:** fruto en estado inmaduro, rico en almidón, usado como base de diversos productos agroindustriales.
- **Rallado:** técnica de desmenuzar alimentos sólidos en partículas finas.
- **Base:** estructura o masa que sirve de soporte a preparaciones gastronómicas.
- **Condimentar:** añadir especias o hierbas aromáticas para realzar el sabor.
- **Fusión:** proceso de derretir o integrar componentes por acción del calor.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud (1997). *Decreto 3075: Normas Sanitarias para Establecimientos de Alimentos*.
- INVIMA (2013). *Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos*.
- FAO (2022). *Transformación de Productos Agroalimentarios Locales*.
- SENA (2023). *Manual de Procesamiento de Frutas y Hortalizas*.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	19 de octubre de 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

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: ALISTAR RECURSOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCION SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 8 horas

2. PRESENTACIÓN

El alistamiento de insumos, materias primas y equipos constituye el primer paso esencial en cualquier proceso agroindustrial. En esta guía, el aprendiz desarrollará habilidades para organizar, medir, verificar y acondicionar los elementos requeridos en la elaboración del **Chutney de tomate y calabacín**, garantizando calidad, inocuidad y eficiencia en el uso de los recursos.

Esta actividad permitirá comprender la importancia del orden, la higiene, la planificación y la aplicación de normas técnicas (como la **Resolución 2674 de 2013**, **Decreto 3075 de 1997** y **NTC 1325**) en la manipulación y transformación de frutas y hortalizas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado: *"¿Qué implica alistar correctamente los recursos para una elaboración agroindustrial?"*. Los aprendices identificarán experiencias previas en cocina o laboratorio, analizando errores comunes en el manejo de insumos y utensilios.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de aportes, diálogo reflexivo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Marcadores, guía impresa.

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

Descripción de la actividad: Reconocimiento de las materias primas e insumos para 15 frascos de 500 ml de chutney. El grupo observará y describirá los siguientes componentes:

Tipo	Ingrediente o material	Cantidad estimada
Materia prima	Tomate maduro	6 kg
	Calabacín	3 kg
	Cebolla cabezona	1 kg
	Ajo	100 g
Insumos	Azúcar	2.5 kg
	Vinagre blanco	2 L
	Sal	100 g
	Especias (mostaza, canela, pimienta)	50 g
Material de envase	Frascos de vidrio 500 ml con tapa metálica twist-off	15 unid.

Tipo	Ingrediente o material	Cantidad estimada
Otros	Guantes, gorro, tapabocas, etiquetas	Según necesidad

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Observación directa, análisis comparativo, medición con balanza.

Materiales de formación

Material de apoyo: Fichas técnicas de insumos, balanza, recipientes.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: El aprendiz ejecutará el **alistamiento completo**:

- Higienización del área, utensilios y equipos.
- Selección y pesaje de materias primas.
- Identificación y marcación de insumos.
- Verificación del estado de equipos (olla, cuchillos, licuadora, cocina, termómetro, refractómetro).
- Elaboración de lista de chequeo del alistamiento.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Trabajo práctico en grupo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Guía de procedimiento, detergentes y desinfectantes, planilla de control.

Evidencias de aprendizaje:

- Lista de chequeo diligenciada.
- Registro fotográfico de alistamiento.
- Explicación oral del procedimiento.

Instrumentos de evaluación: Lista de cotejo (orden, limpieza, uso de EPP, precisión en pesaje).

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Reflexión inicial	Participación oral	Argumenta la importancia del alistamiento previo
Contextualización	Lista de insumos y cantidades	Identifica correctamente materias primas y equipos
Apropiación	Lista de chequeo, fotografías	Aplica normas de higiene, pesa y ordena adecuadamente los recursos

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Alistamiento:** Preparación previa de insumos, utensilios y equipos antes de la producción.
- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura, conjunto de normas para asegurar inocuidad.
- **Insumos:** Materiales complementarios usados en el proceso (azúcar, sal, vinagre).
- **Materia prima:** Elemento principal de origen vegetal o animal a transformar.
- **pH:** Medida de acidez o alcalinidad del producto.
- **Refractómetro:** Instrumento para medir sólidos solubles (°Brix) en alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de residuos visibles.
- **Desinfección:** Reducción de microorganismos mediante agentes químicos o físicos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Ministerio de Salud (1997). **Decreto 3075** sobre condiciones sanitarias de fabricación de alimentos.

- INVIMA (2013). **Resolución 2674**: requisitos sanitarios para manipuladores y establecimientos.
- ICONTEC (2009). **NTC 1325:** Frutas y hortalizas procesadas.
- SENA. (2020). **Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos.**
- FAO. (2019). *Guía técnica de procesamiento de frutas y hortalizas*.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	30 de septiembre de 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

- Denominación del Programa de Formación: TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151388
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- Resultados de Aprendizaje: PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): 8 horas

2. PRESENTACIÓN

La elaboración de chutney de tomate con calabacín permite a los aprendices adquirir habilidades técnicas en el procesamiento de hortalizas mediante técnicas de escaldado, conservación con vinagre y envasado seguro. Esta actividad fomenta el desarrollo de competencias relacionadas con la transformación agroalimentaria, el trabajo en equipo y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contribuyendo así al fortalecimiento de la agroindustria local.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio grupal sobre el uso tradicional de conservas en los hogares y la importancia de conservar hortalizas como estrategia de aprovechamiento y valor agregado.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, discusión dirigida

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

Descripción de la actividad: Revisión de conceptos clave: tipos de conservas, principios de conservación con vinagre, diferencias entre chutney y encurtido.

Ambiente requerido: Aula.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición dialogada.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Realización práctica del chutney de tomate con calabacín aplicando escaldado, preparación del vinagre aromatizado, cocción y envasado.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en problemas, trabajo colaborativo, guía paso a paso

NOMBRE PRODUCTO: CHUTNEY DE TOMATE CON CALABACINES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Este producto consta de hortalizas escaldadas que se envasan con vinagre aromatizado. Esta clase de producto se diferencia del encurtido en la utilización de materia prima fresca o conservada por medio de sal, pero no fermentada, y la adición de vinagre en concentración menor.

APECTOS NORMATIVOS

- Resolución 14712 de 1985 (Ministerio de Salud)
- Resolución 15790/84
- NTC 921. Salsa de tomate, Catsup, Ketchup.

FORMULACIÓN DE ELABORACIÓN

INGREDIENTES	PORCENTAJE
Tomates maduros	1.5 kilo
Azúcar	35-40%
Sal	3%
Vinagre	20%
Cebolla cabezona	0.3%
Ajo	0.3%
Clavo de olor	0.3%
Pimienta blanca	0.13%
Calabacines cocidos	25%
Canela molida	0.05%

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN

a. **Recepción y almacenamiento de materias primas:** Recepción de las materias primas requeridas para el proceso y almacenamiento de acuerdo a las especificaciones para cada tipo de materia prima en insumo.

b. **Alistamiento y selección de las materias primas:** Alistar y seleccionar las materias primas de acuerdo a las cantidades y especificaciones de calidad requeridas.

c. **Limpieza y desinfección:** Se realiza con abundante agua hasta retirar la suciedad y la desinfección se hace con hipoclorito de sodio a 250 ppm para pisos, a 150 ppm para mesones y utensilios, a 50 ppm para manos, también para vegetales y hortalizas durante 5 a 10 minutos; seguido del lavado hasta retirar el desinfectante.

d. **Adecuación**: Retirar la cascara y el corazón de los tomates y luego triturarlo. Trocear las demás verduras

e. **Pesaje:** Pesar los ingredientes en la balanza y/o gramera de acuerdo a las cantidades requeridas.

f. **Escaldado:** Se llevan los tomates a temperatura del agua de 70-75 ºC por 10 minutos.

g. **Precocido**: Llevar los calabacines, cebolla y ajos con sal para pre- cocerlos.

h. **Mezclado:** Se mezclan los ingredientes ya precocidos con la pulpa de tomate y se concentra hasta ebullición, reduciendo el calor a fuego medio. La pimienta y especias se añaden hasta espesar, disolver al azúcar en el vinagre y añadirlo al concentrado, llevar a ebullición y reducir el calor hasta la concentración final deseada.

i. **Empaque:** En frascos de vidrio. Se envasa en caliente.

j. **Reposo**: Se voltean y se llevan a temperatura ambiente durante 24 horas para que se intercambie mejor el sabor de sus componentes.

Almacenamiento: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Presentación de una propuesta de etiqueta y ficha técnica para comercializar el chutney elaborado.

Ambiente requerido: Aula con acceso a herramientas de diseño o computador

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, retroalimentación grupal.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Procesamiento técnico del chutney	Aplica BPM, ejecuta el proceso con seguridad, controla temperatura y pH, realiza etiquetado	Lista de chequeo, observación directa, revisión de ficha técnica

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Chutney: Conserva agridulce elaborada con frutas u hortalizas cocidas con vinagre, azúcar y especias.

Escaldado: Proceso de cocción breve en agua caliente para inactivar enzimas y facilitar el pelado.

Vinagre aromatizado: Líquido ácido que se hierve con hierbas o especias para potenciar el sabor y conservar.

pH: Medida de acidez que influye en la seguridad y conservación del alimento.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura, conjunto de normas que garantizan la inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- INVIMA. Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos (2023).
- FAO. Conservas y encurtidos de frutas y hortalizas. Manual técnico.
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC. NTC 1325: Conservas Vegetales.
- Manual práctico de procesamiento de frutas y hortalizas, SENA, 2020.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	14 de julio de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Montes

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO	FECHA DE INICIO DEL CURSO: MARTES, 18 DE MARZO	HORARIO:	LUGAR: Calle 22A # 22B 19 Barrio Corales La Hermosa, Santa Rosa de Cabal.
Nº DE FICHA: 3190144	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: MARTES, 19 DE DICIEMBRE	8:00 A 17:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 14-10-2025 *	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 21-10-2025 *	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 28-10-2025 *	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 4-11-2025 *	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 11-11-2025 *	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 18-11-2025 *	Firma aprendiz
1	25157132	Alba Alicia Sanchez Muñoz	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
2	1054986241	Carmen Rubiela Martinez Jaramillo	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
3	1093230476	Carol Yulieth Atehortua Alzate	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
4	25151733	Fanny Cardona Arias	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona	✓	Fanny Cardona
5	40757974	Flor Maria Almario Hurtado	✓	Flor Almario	✓	Flor Almario	✓	Flor Almario	✓	Flor Almario	✓	Flor Armario	✓	Flor almario
6	25232492	Gloria Ines Corrales Lopez	✓	Gloria I Corrales	✓	Gloria I Corrales	✓	Gloria I Corrales	✓	Gloria Ines Corrales	✓	Gloria Ines Corrales	✓	Gloria Ines Corrales
7	1093215790	Gloria Mercedes Lopez Cañas	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	Gloria Lopez	✓	Gloria Lopez
8	65500001	Libia Vargas Romero	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]
9	40692065	Magnolia Palma Tafur	SE	magnolia pa	SE	magnolia pal	SE	magnolia palma		magnolia palma		magnolia palma	✓	magnolia palma
10	1026557278	Maria Adela Vanegas Firigua	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
11	25162226	Maria Bertha Lopez Valencia	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
12	42090988	Maria del Carmen Estrada Vasquez	✓	Maria del Carmen E.	✓	Maria del Carmen E.	✓	Maria del Carmen E.	✓	Maria del Carmen E.	✓	Maria del Carmen Estrada	✓	Maria del Carmen E.
13	30292995	Maria Idaly Herrera Cardona	✓	Maria Idaly Herr	✓	Maria Idaly H	✓	Maria Idaly Her	✓	Maria Idaly Her	✓	Maria Idaly Her	✓	Maria Idaly Herr.
14	25055770	Maria Lucia Rendon Agudelo	✓	Maria Lucia Rendon	✓	Maria Lucia Rendon	✓	Maria Lucia Rendon	✓	Maria Lucia Rendon	✓	Maria Lucia Rendon	✓	Maria Lucia Rendon
15	24688600	Maria Luz Dary Carvajal Ballesteros	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
16	24836498	Martha Lucia Restrepo Diaz	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
17	33967416	Rosa Edilia Gañan Osorio	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan	✓	Rosa Gañan
18	24547790	Rosalba del Socorro Alzate Pareja	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
19	25159881	Teresa Cardona Arias	SE		SE		SE		SE		SE		SE	

Observaciones:						
Firma	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]	[signature]
Nombre instructor	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega.	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3352801 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS

Miércoles, 5 de noviembre de 2025, vereda El Gurrio, Pereira.



Miércoles, 12 de noviembre de 2025, vereda El Gurrio, Pereira.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
- Código del Programa de Formación: 96151556
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- Resultados de Aprendizaje: ALISTAR LOS RECURSOS PARA EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta al aprendiz en el desarrollo de las competencias necesarias para higienizar áreas de procesamiento y alistar insumos para la elaboración de chorizo artesanal con una formulación tradicional basada en carne de cerdo (70 %) y grasa de tocino (30 %), adicionando especias naturales y sin conservantes.

Durante el proceso se fortalecerán habilidades en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), procedimientos de limpieza y desinfección, control sanitario, manejo seguro de alimentos y organización de mise en place cárnica. Asimismo, se promoverá el trabajo colaborativo, el aprendizaje activo y la comprensión significativa del proceso productivo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio guiado sobre la importancia de la higiene en plantas de alimentos, riesgos de contaminación en productos cárnicos y experiencias previas de los aprendices en manipulación de carnes.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, diálogo reflexivo, análisis de casos reales.

Materiales de formación

Material de apoyo: Tablero, marcadores, fichas de trabajo.

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

Descripción de la actividad: Explicación del proceso de higienización según normativas: Decreto 3075/1997, Resolución 2674/2013 y BPM. Revisión del plan de saneamiento (POES).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Exposición participativa, demostración guiada, estudio de normativa.

Materiales de formación

Material de apoyo: Documentos normativos, guía de POES.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

a) Ejecución práctica del proceso de higienización del área de producción cárnica.
b) Diligenciamiento de formatos POES.
c) Alistamiento de insumos, equipos y utensilios para la elaboración del chorizo.
d) Mise en place de ingredientes según formulación: 70 % carne de cerdo, 30 % grasa de tocino, especias naturales.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo: Formatos POES, checklist de alistamiento, instructivo de limpieza y desinfección.

Evidencias de aprendizaje:

- Registro fotográfico del proceso.
- Formatos POES diligenciados.
- Lista de alistamiento de insumos.
- Video corto del mise en place.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo, rúbrica de desempeño, observación directa.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Diseño de un microprotocolo de higienización y alistamiento para un emprendimiento de producción cárnica propio. Exposición en clase.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en proyectos, exposición individual.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ejemplos de protocolos reales.

Evidencias de aprendizaje: Protocolo escrito y presentación.

Instrumentos de evaluación: Exposición verbal.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Higienización y alistamiento	Formatos POES, listas de alistamiento	Cumplimiento de BPM, aplicación correcta de POES, manipulación adecuada

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Higienización:** Conjunto de operaciones de limpieza y desinfección para garantizar inocuidad.
- **POES:** Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.
- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Mise en place:** Organización previa de ingredientes y utensilios.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia indeseada de microorganismos entre superficies o alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997 – MinSalud.
- Resolución 2674 de 2013 – MinSalud.
- Manual de BPM – Ministerio de Salud y Protección Social.
- SENA (2020). Manual de Procesos Cárnicos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agrpecuario	1 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Miercoles y Viernes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Gurrio. Cárnicos

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: martes, 7 de octubre	HORARIO:	LUGAR: CASETA COMUNAL VEREDA EL GURRIO
Nº DE FICHA:	3352801	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: viernes, 19 de diciembre	8:00 A 20:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 29-10-2025	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 31-10-2025	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 5-11-2025	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 7-11-2025	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 12-11-2025	Firma aprendiz	Fecha (D/M/AA) 14-11-2025	Firma aprendiz
1	29137648	Gloria Maricela Agudelo Pacheco	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
2	24812156	Liliana Arrubla Pacheco	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
3	1193230062	Luisa Fernanda Gonzalez Galvis	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
4	42154894	Luz Adriana Galvis Gallego	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
5	42015760	Luz Amparo Agudelo Garcia	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
6	42103361	Maria Janeth Gallego Guiral	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
7	42090358	Maria Lucidia Pacheco Arrubia	CE		CE		CE		✓		✓		✓	
8	24974198	Maria Luzdari Pacheco Arrubia	CE		CE		CE		✓		✓		✓	
9	24950979	Maria Luzmila Pacheco Arrubia	CE		CE		CE		SE		SE		SE	
10	42062676	Maria Overy Castaño Jimenez	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
11	42002090	Marina del Socorro Granados Pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓	
12	29137671	Martha Yisel Agudelo Pacheco	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
13	1089378517	Valentina Castaño Suarez	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
Observaciones:			Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor	Firma	RICARDO ORTEGA Nombre Instructor

*	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: martes, 7 de octubre	HORARIO:	LUG VER
N° DE FICHA:	3362801	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: viernes, 19 de diciembre	8:00 A 20:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 19-11-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*
1	29137548	Gloria Maricela Agudelo Pacheco	✓	Gloria Maricela									
2	24812156	Liliana Arrubia Pacheco	CE										
3	1193230062	Luisa Fernanda Gonzalez Galvis	SE										
4	42154894	Luz Adriana Galvis Gallego	SE										
5	42015760	Luz Amparo Agudelo Garcia	CE										
6	42103361	Maria Janeth Gallego Guiral	✓	M janeth gallego.									
7	42090358	Maria Lucidia Pacheco Arrubia	CE										
8	24974198	Maria Luzdari Pacheco Arrubia	CE										
9	24950979	Maria Luzmila Pacheco Arrubia	CE										
10	42062676	Maria Overy Castaño Jimenez	✓	Marina Granados									
11	42002090	Marina del Socorro Granados Pineda	✓	Overy Castaño									
12	29137671	Martha Yisel Agudelo Pacheco	SE										
13	1089378517	Valentina Castaño Suarez	SE										
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		

*	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3190476 EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS MADUROS

Jueves, 13 de noviembre de 2025, Santa Rosa de Cabal.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION ARTESANAL DE QUESOS MADURADOS
- Código del Programa de Formación: 96151557
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: PRODUCIR QUESOS SEGÚN FICHA TÉCNICA Y MANUAL OPERATIVO
- Resultados de Aprendizaje: ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS MADURADOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 8 horas

2. PRESENTACIÓN

El proceso de elaboración de queso caciotta exige un adecuado alistamiento de materias primas e insumos, etapa fundamental para asegurar calidad, inocuidad y rendimiento del producto.

Esta guía acompaña al aprendiz en el reconocimiento y preparación de los insumos necesarios para transformar **10 litros de leche fresca** en queso caciotta, aplicando criterios técnicos, normativos y de buenas prácticas de manufactura (BPM).

El propósito es fortalecer las habilidades de observación, selección, verificación y preparación previa al proceso de transformación láctea, fomentando el aprendizaje autónomo, colaborativo y significativo.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad:

• Conversatorio guiado: ¿Por qué es importante el alistamiento antes de elaborar un queso?

• Identificación colectiva de riesgos asociados a una mala selección de materias primas.

• Lluvia de ideas sobre experiencias previas con la leche como materia prima.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Lluvia de ideas, diálogo dirigido, aprendizaje basado en la experiencia.

Materiales de formación

Material de apoyo: Pizarra, marcadores.

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

Descripción de la actividad:

• Análisis guiado de la ficha técnica del queso caciotta para determinar materias primas, insumos, cantidades, criterios de calidad y parámetros normativos.

• Reconocimiento de la leche como materia prima principal: acidez, temperatura, color, olor, pruebas rápidas.

• Identificación del rol de cada insumo: cuajo, cloruro de calcio, cultivos lácticos y sal.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: studio de caso, demostración instructor–aprendiz, aprendizaje por indagación.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica, normativa sanitaria.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Ejecución del alistamiento de materias primas para preparar 10 litros de leche destinados a queso caciotta:

Recepción y análisis de la leche (acidez, prueba del alcohol, densidad).

Filtrado y estandarización.

Preparación de insumos:

Dosificación del cloruro de calcio.

Hidratación del cuajo.

Activación del cultivo starter según ficha técnica.

Organización del puesto de trabajo (mise en place).

Cantidades exactas para 10 L de leche:

Leche fresca: 10 L

Cloruro de calcio: 2–3 ml por litro → 20–30 ml

Cuajo líquido: 2–3 ml por litro → 20–30 ml

Cultivo láctico: según ficha del proveedor (generalmente 0,8–1 g por 10 L)

Sal: 12–18 g por litro de queso final (aprox. 1–1.5 % del peso)

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en tareas, trabajo colaborativo, demostración práctica.

Materiales de formación

Material de apoyo: Tabla de dosificación, instructivo del proveedor de cuajo y cultivos.

Evidencias de aprendizaje:

- Registro del alistamiento.
- Ficha de evaluación de materias primas.
- Dosificación correcta de insumos.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Alistamiento de materias primas	• Lista de alistamiento • Dosificación de insumos • Registro de pruebas de calidad	Observación directa, lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Cloruro de calcio:** Sal utilizada para mejorar la firmeza de la cuajada.
- **Cuajo:** Enzima que coagula la leche.
- **Cultivo láctico:** Bacterias seleccionadas que acidifican la leche.
- **Densidad:** Indicador físico que permite detectar adulteraciones.
- **Prueba de alcohol/alizarol:** Ensayo rápido para evaluar estabilidad proteica.
- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Estandarización:** Ajuste de acidez, grasa o temperatura antes del proceso.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ICONTEC. NTC 750: Productos lácteos – quesos.
- Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006.
- Ministerio de Salud. Resolución 2674 de 2013 – BPM y manipulación de alimentos.
- FAO (2013). Manual de elaboración de quesos artesanales.
- Fichas técnicas de proveedores de cuajo y cultivos lácticos (Chr. Hansen, Danisco, etc.).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	2 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Jueves Quesos

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS MADUROS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: JUEVES, 27 DE MARZO	HORARIO:	LUGAR: CARRERA 14 CON CALLE 12 ESQUINA, SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE, DESARROLLO
N° DE FICHA:	3190476	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: JUEVES, 27 DE NOVIEMBRE	9:00 A 17:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 6-11-2025		Fecha (D/M/AA) 13-11-2025.		Fecha (D/M/AA) 20-11-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	25152294	Aleyda Garcia Gonzalez	SE		SE									
2	1113309661	Angela Soto Piedrahita	SE		SE									
3	25156118	Beatriz Elena Garcia Gonzalez	SE		SE									
4	1045016701	Carolina Garcia Gomez	SE		SE									
5	1038105370	Claudia Lorena Soto Piedrahita	✓	Claudia Lorena	✓	Claudia Lorena	•	Claudia Lorena	•	Claudia Lorena				
6	1093225245	Cristian Alfonso Narvaez Rodriguez	SE		SE									
7	1007522601	Daniela Correa Osorio	SE		SE									
8	1093216164	Diana Marcela Martinez Velasquez	SE		SE									
9	39421674	Durvy Lorena Doncel Araujo	SE		SE									
10	1089600283	Stefany Garcia Castillo	SE		SE									
11	25157095	Gloria Ines Martinez Velasquez	✓	Gloria Ines M.	✓	Gloria Ines M.	•	Gloria Ines M.	•	Gloria Ines M.	•	Gloria Ines M.	•	Gloria Ines M.
12	18617412	Jimmy Adrian Gutierrez Betancur	CE		CE									
13	4578039	Jose Arnulfo Quiceno Giraldo	SE		SE									
14	33967561	Lina Tatiana Usma Betancur	CE		CE									
15	25154490	Maria Fabiola Osorio Osorio	SE		SE									
16	66701990	Maria Myrella Trejos Osa	SE		SE									
17	33967414	Monica Alejandra Durango Osorio	SE		SE									
18	1093222274	Valentina Rodriguez Jimenez	SE		SE									
19	1093213859	Vanesa Torres Linares	SE		SE									
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

*	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3208638 TRANSFORMAT TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Viernes, 7 de noviembre de 2025, vereda La Bodega municipio de Balboa.



Viernes, 14 de noviembre de 2025, vereda La Bodega municipio de balboa.

Entrega de Materiales de Formación



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLÁTANO
- Código del Programa de Formación: 96151525
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.
- Duración de la Guía de Aprendizaje : 8 horas

2. PRESENTACIÓN

La torta de plátano es un producto representativo de la repostería artesanal de la región, que rescata el uso de técnicas tradicionales como la cocción en horno de leña. Esta guía busca que el aprendiz integre saberes locales y técnicos para producir un alimento nutritivo, atractivo para mercados campesinos, ferias gastronómicas y emprendimientos familiares.

Se promueve el aprendizaje colaborativo, el uso de materias primas locales (plátano dominico-hartón maduro, avena en hojuelas, bocadillo de plátano y queso campesino) y la aplicación de prácticas de higiene, inocuidad y seguridad en el entorno de producción.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio grupal sobre el valor cultural de la repostería artesanal y las ventajas de rescatar métodos ancestrales (hornos de leña). Lluvia de ideas sobre recetas familiares con plátano y experiencias previas en panadería.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Dinámica de socialización de saberes previos.

Materiales de formación

Material de apoyo: Imágenes de productos de panadería artesanal.

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

Descripción de la actividad: Propiedades nutricionales del plátano maduro y la avena, importancia del control de temperatura en hornos de leña, normativa sanitaria aplicable (Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997), parámetros de calidad en repostería (textura, color, sabor, humedad).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión participativa.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Práctica en taller:

a) Alistamiento de ingredientes: selección, lavado y pesaje.
b) Preparación de mezcla: triturado de plátano, incorporación de avena, azúcar, huevo, bocadillo en cubos y queso rallado.
c) Engrase de moldes y vertido de la mezcla.
d) Encendido y regulación del horno de leña.
e) Horneado controlando tiempos y temperatura.

f) Enfriado, desmolde y empaque.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Materiales de formación

Material de apoyo: Fichas técnicas de recetas, tablas de tiempos de cocción.

Evidencias de aprendizaje: Producto final (torta de plátano con avena, bocadillo y queso).

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Socialización de resultados: degustación de las tortas, recolección de comentarios de compañeros e instructor. Elaboración de una propuesta de mejora de la receta y plan de costos para venta en mercados locales.

Ambiente requerido: Aulade formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Presentación oral, trabajo en equipo para diseñar propuestas de comercialización.

Materiales de formación

Material de apoyo: Ficha técnica del producto.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Elaboración de torta de plátano con avena, bocadillo y queso en horno de leña	Producto final terminado, registro fotográfico, lista de chequeo BPM	Cumplimiento de parámetros técnicos, presentación higiénica, cocción uniforme, participación activa en el proceso

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura, conjunto de normas que aseguran la inocuidad del producto.

- Horno de leña: Equipo artesanal que utiliza leña como combustible para la cocción de alimentos.

- Fichas técnicas: Documentos que describen los parámetros de formulación y control de calidad de un producto.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Ministerio de Salud (2013). Resolución 2674 de 2013.**
- **Ministerio de Salud (1997). Decreto 3075 de 1997.**
- **ICONTEC (2010). NTC 267. Panadería y repostería.**
- **FAO (2019). Buenas Prácticas de Manufactura en pequeñas industrias alimentarias.**
- **Recetarios artesanales de repostería tradicional de Risaralda.**

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro de Atención Sector Agropecuario	13 de septiembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Viernes

La Bodega
Balboa

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

SENA

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: VIERNES, 11 DE ABRIL	HORARIO:	LUGAR: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA BODEGA, VEREDA LA BODEGA MUNICIPIO DE BALBOA
N° DE FICHA: 3208638	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: VIERNES, 19 DE DICIEMBRE	14:00 A 21:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	*	Fecha (D/M/AA) 3-10-2025 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 10-10-2025 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 17-10-2025 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 24-10-2025 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 31-10-2025 Firma aprendiz	*	Fecha (D/M/AA) 7-11-2025 Firma aprendiz
1	9856474	Alcardo Ocampo Gutirrez	SE	3-10-2025	SE		SE		SE		SE		SE	
2	42069253	Blanca Omaira Castrillon Puerta	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
3	29458736	Elizabeth Vanegas Arenas	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	ELIZABETH	✓	[illegible]
4	10196291	Gabriel German Rios Puertas	✓	G.R	✓	G.R	✓	G.R	✓	G.R	✓	G.R	SE	
5	4380684	Jorge Nelson Lopez Castaño	✓	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez	✓	Jorge Lopez.	✓	Jorge Lopez	CE	
6	2471617	Jose Edi Zapata Gonzalez	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
7	16859125	Jose Erney Rivas Murillo	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
8	18608019	Jose Libardo Gomez Castrillon	✓	Libardo	✓	Libardo	CE		SE		SE		SE	
9	1089382551	Laura Andrea Hincapie Garcia	✓	Laura Hincapie	✓	Laura Hincape	✓	Laura Hincapie	SE		✓	Laura Andrea Hinca	✓	Laura Andrea Hincapie
10	42028804	Lilian Sofia Chamorro Restrepo	SE	Lilian Sofia	SE	Lilian Sofia	SE	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	✓	Lilian Sofia	CE	
11	1087546994	Maria Ines Bobadilla	✓	Maria Ines	✓	Ines	✓	Ines	✓	Ines Ar..	✓	Ines Ar..	CE	
12	30357909	Maria Nancy Lopez Cardona	✓	Nancy Lopez	✓	Nancy Lopez	✓	Nancy Lopez	SE		✓	Nancy Lopez	CE	
13	42096090	Maria Patricia Lopez Florez	✓	Maria Patri Lo	✓	Maria Patri Lo	✓	Maria Patri Lo	SE		✓	Maria Patri Lo	✓	Maria Patri Lo
14	1114424013	Mauricio de Jesus Gil Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	✓	Mauricio Gil	SE	Mauricio Gil	SE	
15	18508996	Nelson de Jesus Franco Sanz	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
16	6278395	Ricaurte de Jesus Cano Ramirez	SE	Ricaurte	SE	Ricaurte	SE	Ricaurte	✓	Ricaurte	✓	Ricaurte Cano	✓	Ricaurte Cano
17	1087556188	Yenny Estefany Rios Londoño	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	✓	Yenny Rios	CE	Yenny Rios	CE	
18	10119252	Yhury Felcin Barrera Cruz	SE		SE		SE		SE		SE		SE	
19	42027904	Yolanda Londoño Fuentes	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño	✓	Yolanda Londoño		Yolanda Londoño	CE	Yolanda Londoño	CE	
Observaciones:				Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor		Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor		Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor		Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor		Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor		Firma RICARDO ORTEGA Nombre Instructor

*			*		
	SIN EXCUSA	SE		RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

La Bodega
Balboa
viernes

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS	FECHA DE INICIO DEL CURSO: VIERNES, 11 DE ABRIL	HORARIO:	LUGAR: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA BODEAGA, VEREDA LA BODEGA MUNICIPIO DE BALBOA
N° DE FICHA:	3208638	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: VIERNES, 19 DE DICIEMBRE	14:00 A 21:00

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 14-11-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	9856474	Alcardo Ocampo Gutirrez	SE											
2	42089253	Blanca Omaira Castrillon Puerta	SE											
3	29458736	Elizabeth Vanegas Arenas	✓			Elizabeth								
4	10196291	Gabriel German Rios Puertas	✓	O R										
5	4380884	Jorge Nelson Lopez Castaño	CE											
6	2471817	Jose Edi Zapata Gonzalez	SE											
7	16859125	Jose Erney Rivas Murillo	SE											
8	18608019	Jose Libardo Gomez Castrillon	SE											
9	1089382551	Laura Andrea Hincapie Garcia	✓	Laura Andrea Hincapie										
10	42028804	Lilian Sofia Chamorro Restrepo	✓	Lilian Sofia										
11	1087546994	Maria Ines Bobadilla	✓	María Inés										
12	30357909	Maria Nancy Lopez Cardona	CE											
13	42096090	Maria Patricia Lopez Florez	✓	María Patricia										
14	1114424013	Mauricio de Jesus Gil Gil	✓	Mauricio Gil										
15	18508998	Nelson de Jesus Franco Sanz	SE											
16	6278395	Ricaurte de Jesus Cano Ramirez	✓	Ricaurte		Ricaurte								
17	1087556188	Yenny Estefany Ríos Londoño	✓	Yenny Rios										
18	10119252	Yhury Felcin Barrera Cruz	SE											
19	42027904	Yolanda Londoño Fuentes	✓	Yolanda Londoño		Yolanda Londoño								
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

*	SIN EXCUSA	SE	*	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3285558 TRANSFORMAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

Sábado, 15 de noviembre de 2025, vereda El Castillo Santa Rosa de Cabal

Entrega de Materiales de Formación



Sábado

SENA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Documento de Apoyo No controlado V1 2025

PROGRAMA:	TRANFORMAR TÉCNICAMENETE FRUTAS Y HORTALIZAS		FECHA DE INICIO DEL CURSO: Sábado, 19 de julio		HORARIO:	LUGAR: Casa María Amanda Arboleda
Nº DE FICHA:	3285558	INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA	FECHA FIN DEL CURSO: Sábado, 13 de diciembre		7:00 A 17:00	

No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	•	Fecha (D/M/AA) 11-10-2025. Firma aprendiz	•	Fecha (D/M/AA) 18-10-2025. Firma aprendiz	•	Fecha (D/M/AA) 25-10-2025. Firma aprendiz	•	Fecha (D/M/AA) 1-11-2025 Firma aprendiz	•	Fecha (D/M/AA) 8-11-2025 Firma aprendiz	•	Fecha (D/M/AA) 15-11-2025. Firma aprendiz
1	24765252	ALBA NEDDA MONTOYA PARRA	✓	Alba Montoya	✓	Alba Montoya.	✓	Alba Montoya		Alba Montoya		Alba montoya		Alba montoya
2	25099644	ALEIDA SERNA ARANGO	✓	aleida Serna	✓	aleida Serna	✓	aleida Serna		Aleida		serna		
3	7507701	ARCENIO CAMAYO PAPAMIJA	✓	[illegible]	✓	[illegible]	CE	[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]
4	1004768309	CAROLINA TUNUBALA FORERO	✓	Carolina		Carolina		Carolina						
5	24726262	CELINA GARCIA PATIÑO	✓	Celina Garcia		Celina Garcia	SE							
6	10092156	FABIO RAMIREZ CARDONA	CE	Fabio Ramirez	CE	Fabio Ramirez	✓	Fabio Ramirez		Fabio Ramirez		Fabio Ramirez		Fabio Ramirez
7	25247467	IDALBA HINCAPIE CORRALES	✓	Idalba Hincapie C	✓	Idalba H C.	✓	Idalba HC		Idalba Hincapie		Idalba Hincapie		Idalba Hincapie
8	1099093	JAIRO ANTONIO MONTOYA MENA	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]
9	94190143	JOSE ANIBAL CASTRILLON HENAO	✓	Jose Anibal Castrillon	✓	Jose Anibal Castrillon	✓	Jo Anibal C		Jose Anibal Castrillon		Jose Anibal Castrillon		Jose Anibal Castrillon
10	112793901	LAURA VANESSA MONTOYA DUQUE	✓	Laura Montoya	CE	Laura Montoya	✓	Laura Montoya		Laura Vanessa		Laura Vanessa		Laura Vanessa
11	75056483	LIXANDER FORONDA ZAPATA	✓	[illegible]	✓	[illegible]	✓	[illegible]						
12	9975017	LUIS ENRRIQUE AREVALO	✓	L.E.A	✓	L.E.A.	✓	L.E.A.						
13	42025016	LUZ MIRIAN CARDONA MARÍN	✓	Luz Mirian Cardona	CE	Luz Mirian	✓	Luz Mirian C		Luz Mirian C		Luz Mirian C		Luz Mirian C
14	25212382	MARÍA AMANDA ARBOLEDA	✓	Maria Amanda Arboleda		Amanda Arboleda	CE	Maria Amanda Arboleda		Amanda Arboleda		Amanda Arboleda		Amanda Arboleda
15	42062676	MARÍA OVERY CASTAÑO JIMENEZ	✓	Overy Castaño		Overy Castaño		Overy Castaño		Overy Castaño		Overy Castaño		O. Overy C.
16	42002090	MARINA DEL SOCORRO GRANADOS PINEDA	✓	marina Granados		marina Granados	✓	marina Granados		marina Granados		Overy Castaño		marina Granados
17	24766386	NANCY FORERO ORTIZ	✓	Nancy Forero Ortiz	✓	Nancy Forero	✓	Nancy Forero O.						
18	93383351	NIXON CASAS VANEGAS	✓	Nikon Casas	✓	Nikon Casas	✓	Nikon Casas		Nixon		Casas		[illegible]
19	4429914	ORBILIO ARCANGEL BALLESTEROS	✓	Orbilio Maya	✓	Orbilio Maya	✓	Orbilio Maya						
20	8455247	ROBERTO ANTONIO GARCÍA RENDON	✓	Antonio Garcia	✓	Antonio Garcia	SE							
21	4415379	ROBINSON DURLEY MAYA RAMIREZ	✓	Robinson Maya	✓	Robinson Maya	✓	Robinson Durley Maya		Robinson Maya		Robinson Maya		Robinson Maya

Observaciones:

	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma	Firma
	[illegible]	[illegible]	[illegible]			
Nombre Instructor	Ricardo Ortega	Ricardo Ortego	Ricardo Ortega.	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega	Ricardo Ortega

•	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓

Ficha No. 3390647 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS

Sábado, 15 de noviembre de 2025, corregimiento La Bella, Pereira.



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 PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- Código del Programa de Formación: 96151528
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.
- Resultados de Aprendizaje: DEFINIR NECESIDADES DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS OSMODESHIDRATADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN A PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 16 horas.

2. PRESENTACIÓN

El procesamiento osmo-deshidratado de frutas, como la piña calada y la fruta cristalizada, representa una alternativa de transformación agroindustrial con amplia demanda en mercados artesanales y gourmet. Esta guía tiene como propósito fortalecer las habilidades del aprendiz para realizar el alistamiento eficiente, seguro y técnico de materias primas, equipos e insumos requeridos en estos procesos.

El aprendiz desarrollará competencias en selección, lavado, clasificación, pesaje, control de calidad, BPM y preparación del área de trabajo. Además, se fomentará el aprendizaje colaborativo, el

razonamiento crítico y el trabajo autónomo para que el aprendiz logre ejecutar los procedimientos bajo criterios técnicos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Conversatorio inicial sobre experiencias previas en procesamiento de frutas.

– Pregunta generadora: ¿Por qué el alistamiento adecuado influye directamente en la calidad de la piña calada y la fruta cristalizada?

– Lluvia de ideas sobre riesgos comunes en el alistamiento (contaminación, mal manejo del cuchillo, selección incorrecta de fruta, etc.).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Diálogo guiado, aprendizaje colaborativo, socialización grupal.

Materiales de formación

Material de apoyo: Tablero, marcadores, fichas de participación, video corto de procesos artesanales.

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

Descripción de la actividad:

Exposición del instructor sobre el proceso productivo de piña calada y fruta cristalizada (diagrama de flujo).

– Análisis comparativo entre piña calada, fruta cristalizada y otros productos osmodehidratados.

– Revisión de las **BPM requeridas para el alistamiento**: lavado, desinfección, higiene personal, control desuperficies y equipos.

– Identificación de materias primas: **piña oro miel**, papaya, guayaba, cítricos u otras frutas; selección según madurez, firmeza y grados Brix.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en análisis, estudio de casos, demostración visual.

Materiales de formación

Material de apoyo: Presentación, afiches de BPM, ejemplos de frutas de distintas calidades.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad:

Práctica en taller agroindustrial para aplicar el alistamiento requerido:

Para piña calada

1. Selección y clasificación por madurez.
2. Lavado y desinfección.
3. Corte: cilindrado, rebanado y obtención de rodajas.
4. Pesaje y registro en planillas.
5. Preparación de almíbar para calado (revisión Brix).

Para fruta cristalizada

1. Selección de fruta según firmeza.
2. Lavado, pelado y troceado.
3. Inmersión en jarabes progresivos.
4. Pesajes iniciales y posteriores.
5. Manejo de utensilios y equipos (balanza, cuchillos, licuadora, mesas sanitarias, recipientes grado alimentario).

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje basado en la práctica (ABP), trabajo en equipo, guía paso a paso.

Materiales de formación

Material de apoyo: Formatos de registro, manual BPM, fichas técnicas de frutas.

Evidencias de aprendizaje:

– Registro del alistamiento.

– Fotografías del proceso.

– Informe breve del aprendiz.

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo y observación directa.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

– Elaboración de un plan de alistamiento para un producto alterno: mango calado, papaya cristalizada o limón confitado.

– Elaboración de un diagrama de flujo propio que incluya BPM, mermas y equipos necesarios.

– Sustentación oral individual de 5 minutos.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje aplicado, exposición oral, trabajo autónomo.

Materiales de formación

Material de apoyo: Computador, procesador de texto, láminas, marcadores.

Evidencias de aprendizaje: Plan escrito, presentación oral, diagrama de flujo.

Instrumentos de evaluación: evaluación formativa.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Alistamiento para piña calada y fruta cristalizada	Registro de alistamiento, informe, plan de trabajo	Lista de chequeo, observación directa

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alistamiento: Preparación previa de materiales, equipos y área de trabajo.
Osmodeshidratación: Proceso de extracción parcial de agua mediante uso de soluciones concentradas de azúcar.
Piña calada: Piña sometida a cocción en almíbar para impregnar sólidos solubles.
Fruta cristalizada: Fruta deshidratada por intercambio osmótico y secado, recubierta de cristales de azúcar.
Brix: Medida del porcentaje de sólidos solubles presentes en un líquido.
BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ICONTEC. NTC 5468: Frutas mínimamente procesadas.
- ICONTEC. NTC 4108: Productos confitados.
- Ministerio de Salud. Resolución 2674 de 2013 – BPM.
- Fellows, P. Tecnología del Procesamiento de Alimentos.
- FAO. Manual de procesamiento de frutas tropicales.
- SENA: Materiales de apoyo de procesamiento agroindustrial.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	3 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Ficha No. 3391020 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Domingo, 16 de noviembre de 2025, municipio de Guática.



Lunes, 17 de noviembre de 2025, municipio de Guática.



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Fase del Proyecto (si aplica): N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica): N/A
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS
- Resultados de Aprendizaje: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

  IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

  APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

  VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.
- Duración de la Guía de Aprendizaje: 48 horas

2. PRESENTACIÓN

Esta guía orienta el proceso formativo del programa de Manipulación de Alimentos, buscando promover competencias esenciales para garantizar la inocuidad en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, transformación, servicio y transporte de alimentos.

El aprendiz desarrollará habilidades para reconocer peligros, implementar controles, aplicar buenas prácticas de manufactura y comprender la normatividad colombiana vigente, fortaleciendo una cultura de prevención del riesgo y protección de la salud pública.

La guía motiva al trabajo autónomo, colaborativo y significativo, articulando saberes previos con nuevos conocimientos que aportan al desarrollo integral y a la seguridad alimentaria de su contexto laboral.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: Lluvia de ideas: ¿Qué es la inocuidad alimentaria y por qué es fundamental?

Socialización de experiencias previas en manipulación de alimentos.

Análisis de un video corto sobre brotes de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

Discusión grupal: consecuencias de una mala manipulación.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Conversatorio guiado
- Análisis de video
- Trabajo colaborativo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Video introductorio
- Tablero o carteleras
- Fichas para lluvia de ideas

Duración de la actividad: 4 horas.

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

Descripción de la actividad:

- Exposición del instructor sobre tipos de peligros (físicos, químicos, biológicos).
- Lectura guiada del Decreto 3075/1997 y Resolución 2674/2013.
- Mapa conceptual de riesgos y puntos críticos.

- Taller práctico: identificación de peligros en un establecimiento real o simulado.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Clase participativa
- Taller guiado
- Análisis de casos reales

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Normatividad impresa o digital
- Imágenes de procesos de alimentos
- Guías de trabajo

Duración de la actividad: 10 horas.

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Taller práctico de aplicación de BPM:

- Higiene personal y lavado de manos
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Manipulación higiénica de alimentos
- Almacenamiento (PEPS, temperaturas, rotación)
- Preparación segura
- Control de temperaturas
- Registro en formatos de control (temperaturas, desinfección, trazabilidad).
- Evaluación mediante simulación de un proceso productivo.

Ambiente requerido: Cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en la práctica
- Simulación de situaciones
- Trabajo por estaciones y roles

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Implementos de cocina
- Termómetros, cloro, detergentes
- Uniformes de manipulador
- Formatos SENA o BPM internos

Evidencias de aprendizaje:

- Ejecución práctica de BPM
- Formatos diligenciados de control
- Informe escrito del taller

Instrumentos de evaluación:

- Lista de chequeo
- Observación directa

Duración de la actividad: 24 horas.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

- Elaboración de un plan de mejora para un negocio o proceso alimentario.
- Presentación del plan ante el grupo.
- Aplicación de BPM en el hogar o en el entorno laboral.

Ambiente requerido: Aula de formación.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

- Aprendizaje basado en proyectos
- Exposiciones
- Trabajo autónomo

Materiales de formación

Material de apoyo:

- Computador
- Plantillas de plan de mejora
- Presentaciones digitales

Evidencias de aprendizaje:

- Plan de mejora
- Exposición

Instrumentos de evaluación: Lista de chequeo.

Duración de la actividad: 10 horas.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Taller práctico	Ejecución de BPM y formatos diligenciados	Cumplimiento de normas y procedimientos
Plan de mejora	Diseño del plan	Pertinencia, coherencia y aplicación de BPM
Identificación de peligros	Análisis de normatividad	Identificación correcta de peligros y controles

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura.
- **ETA:** Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- **Inocuidad:** Condición que garantiza que un alimento no causará daño al consumidor.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos o sustancias de un alimento a otro.
- **PEPS:** Primero en Entrar, Primero en Salir (sistema de rotación).
- **Higienización:** Conjunto de operaciones de limpieza y desinfección.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- Decreto 3075 de 1997 – Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social.
- FAO (2020). Manual de Inocuidad Alimentaria.
- INVIMA. Guías de BPM para establecimientos de alimentos.

- SENA. Materiales de Manipulación de Alimentos.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Ricardo Ortega	Instructor	Centro Atención Sector Agropecuario	14 de noviembre de 2025

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
COORDINACIÓN NACIONAL CAMPESENA FULL POPULAR

Herramienta control de asistencia formación en el marco de la estrategia CampeSENA Full Popular

Guática

Documento de Apoyo No controlado V1 2026

PROGRAMA:					FECHA DE INICIO DEL CURSO:				HORARIO:		LUGAR:	
N° DE FICHA:			INSTRUCTOR: RICARDO ORTEGA		FECHA FIN DEL CURSO:							
No.	DOCUMENTO	APRENDIZ	Fecha (D/M/AA) 16-11-2025		Fecha (D/M/AA) 17-11-2025		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)		Fecha (D/M/AA)	
			*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz	*	Firma aprendiz
1	24696324	Aguirre Ossa Flor María	✓	Flor M Aguirre	✓	Flor M Aguirre		Flor M Aguirre				
2	32497600	Alzate de Trejos María Aleida	SE		SE							
3	75038428	Arredondo Bedoya Omar de Jesús	SE		SE							
4	18599855	Gil Jaramillo José Joaquín	SE		SE							
5	1019039273	Grajales Bayer Eduin Arcadio	SE		SE							
6	66692288	Llanos Romero Claudia Milena	SE		SE							
7	18601155	Loaiza Largo Herney de Jesús	✓	Herney L.	✓	Herney L.		Herney L.				
8	1106779888	Morales Lizcano Astrid Mercedes	SE		SE							
9	1116242520	Parra Ruiz Duverney	SE		SE							
10	66726614	Parra Ruiz Marisalen	✓	Marisalen P	✓	Marisalen P		Marisalen P				
11	1089720109	Pérez Aricapa Luisa Fernanda	✓	luisa f Perez	✓	luisa f perez		luisa f Perez				
12	6504919	Pérez Parra Fernando Antonio	✓	Fernando Perez	✓							
13	1089718979	Pérez Ramírez Albanny	✓	Albanny Perez R	✓	Albanny Perez R		Albanny Perez R				
14	18600348	Rivera Rivera Eduan Alberto	✓	Eduan A. Rivera	✓	Eduan A. Rivera		Eduan A. Rivera				
15	18600152	Tonuzco Bueno Mario de Jesús	SE		SE							
16												
17												
18												
19												
20												
21												
Observaciones:			Firma		Firma		Firma		Firma		Firma	
			RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA		RICARDO ORTEGA	
			Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor		Nombre Instructor	

*	SIN EXCUSA	SE	•	RETARDO	R
	CON EXCUSA	CE		ASISTENCIA	✓