EVIDENCIAS

TITULADA 1
FECHA 17 AL 21 DE OCTUBRE
24 AL 28 DE OCTUBRE
04 AL 07 NOVIEMBRE

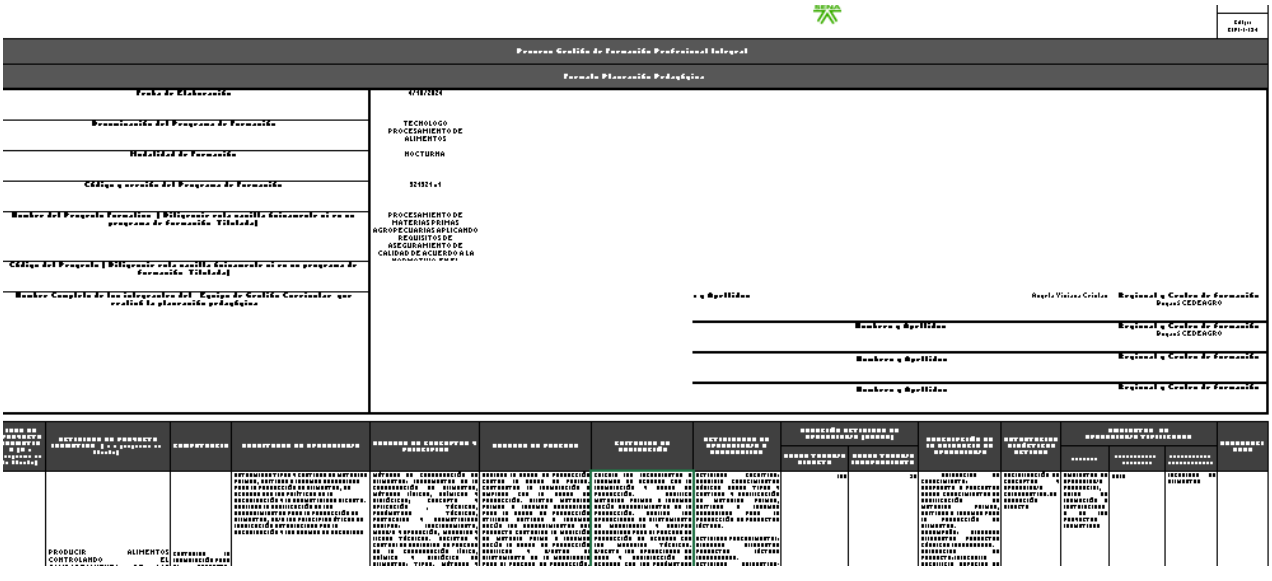
Técnico elaboración productos alimenticios ficha:3170953 en procesamiento de cárnicos

Anexo 1 .1 Programa de formación

SENA	LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	
1.2. Código Programa:	936113	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa: null Fecha fin programa: El programa aún se encuentra vigente	
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Título o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	En materia agroalimentaria, Colombia cuenta con alta disponibilidad de tierras, diversidad en suelos y climas, una gran riqueza en recursos naturales, potencial para mantener la producción durante todo el año y un capital humano creativo, que la definen como un país consumidor y productor importante en la región con la capacidad para la oferta sostenible de alimentos y la proyección de convertirse en una plataforma exportadora	

Anexo 2.2 Planeación pedagogica


Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración: 4/10/2024

Denominación del Programa de Formación: TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Modalidad de Formación: NOCTURNA

Código y versión del Programa de Formación: 521524 v1

Nombre del Proyecto Formativo: [Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada] PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE ACUERDO A LA

Código del Proyecto: [Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada]

Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica: , y Apellidos — Angela Viviana Cristo — Regional y Centro de Formación: Regional CUNDINAMARCA

Nombre y Apellidos — Regional y Centro de Formación: Regional CUNDINAMARCA

Nombre y Apellidos — Regional y Centro de Formación

Nombre y Apellidos — Regional y Centro de Formación

	ACTIVIDADES DE PROYECTO FORMATIVO [...] programa de titulada]	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	CONOCIMIENTOS DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE Y CONOCIMIENTOS	DURACIÓN ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE [HORAS]		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS DE ESTUDIO	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CONOCIMIENTOS BÁSICOS
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE						
	PRODUCIR ALIMENTOS CONTROLANDO							100	30				2010		

Anexo 2.3. Plan de trabajo

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE	VERSIÓN: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa de Formación:	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	**Cód programa:** 921321v1	**Municipio:DUITAMA**
Proyecto Formativo:	PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE ACUERDO A LA NORMATIVA EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.		
Fase del proyecto:	ANALISIS	**Código proyecto:** 2425107	
Instructor:	ANGELA VIVIANA CRISTANCHO MACIAS	**FICHA:** 2998277	
Competencia:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.		
Resultados de Aprendizaje:	DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO SON LAS POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD. ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL. ELABORAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL		

Nombres y apellidos completos aprendices	**Nombre evidencia conocimiento:** Cuestionario NTC 1325 cárnicos		**Nombre evidencia desempeño:** Practicar procesamiento cárnicos, informes y producto innovador		**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar):** Infografia Sacrificio diferentes especies de animales, matriz lineas cárnicos	
	FECHA DE ENTREGA: 11/09/2025		**FECHA DE ENTREGA: 19/09/2025**		**FECHA DE ENTREGA: 02/10/2025**	
	Forma de entrega de	**Entrega (APROB**	**Forma de entrega de**	**Entrega (APROB**	**Forma de entrega de**	**Entrega (APROBO)**

Anexo 2.4. Guía de aprendizaje

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Código del Programa de Formación: 936113 v1
Nombre del Proyecto : : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ

Fase del Proyecto: Ejecucion

Actividad de Proyecto: EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

Competencia: PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.
- CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Anexo 2.5. material de apoyo



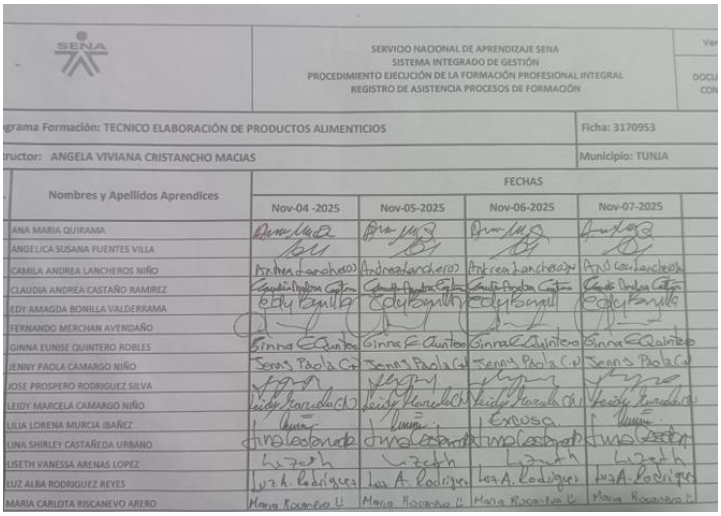
Anexo 2.6. Instrumentos de evaluación.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 22/10/2025	
Programa de Formación: Técnico Elaboración de productos alimenticios	
Proyecto de Formación: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá.	
Competencia: Procesar la materia prima según planes de producción de la empresa	
Resultado de aprendizaje: ➢ Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento. ➢ Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. ➢ Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. ➢ Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura.	
Nombre de la Evidencia:Taller reconocimiento de la norma NTC 1325 y matriz equipos utilizados industria cárnica.	
Evidencia: Conocimiento ------x---- Desempeño _____	Producto _____
Criterios de evaluación: Materias primas: definición, composición, estructura, clasificación, causas de alteraciones, técnicas de manejo, almacenamiento, pruebas de calidad, métodos de conservación de carnes. Aditivos e ingredientes de los alimentos: Estructura, composición Unidades: densidad, peso específico, gravedad específica.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo:8 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 3170953
Nombre del Instructor: Angela V.Cristancho	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	

Anexo 2.7. Listado de Asistencia.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
REGISTRO DE ASISTENCIA PROCESOS DE FORMACIÓN

Programa Formación: TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS — Ficha: 3170953
Instructor: ANGELA VIVIANA CRISTANCHO MACIAS — Municipio: TUNJA

Nombres y Apellidos Aprendices	FECHAS			
	Nov-04-2025	Nov-05-2025	Nov-06-2025	Nov-07-2025
ANA MARIA QUIRAMA				
ANGELICA SUSANA FUENTES VILLA				
CAMILA ANDREA LANCHEROS NIÑO				
CLAUDIA ANDREA CASTAÑO RAMIREZ				
EDY AMAGDA BONILLA VALDERRAMA				
FERNANDO MERCHAN AVENDAÑO				
GINNA EUNISE QUINTERO ROBLES				
JENNY PAOLA CAMARGO NIÑO				
JOSE PROSPERO RODRIGUEZ SILVA				
LEIDY MARCELA CAMARGO NIÑO				
LILIA LORENA MURCIA IBAÑEZ				
LINA SHIRLEY CASTAÑEDA URBANO				
LISETH VANESSA ARENAS LOPEZ				
LUZ ALBA RODRIGUEZ REYES				
MARIA CARLOTA RISCANEVO ARERO				

Anexo 2.8 Juicios de evaluación.

En ejecución la evaluación se realiza a ser vistas todas las lineas

EVIDENCIAS

10 AL 14 DE NOVIEMBRE
18 AL 21 DE NOVIEMBRE
24 AL 28 DE NOVIEMBRE

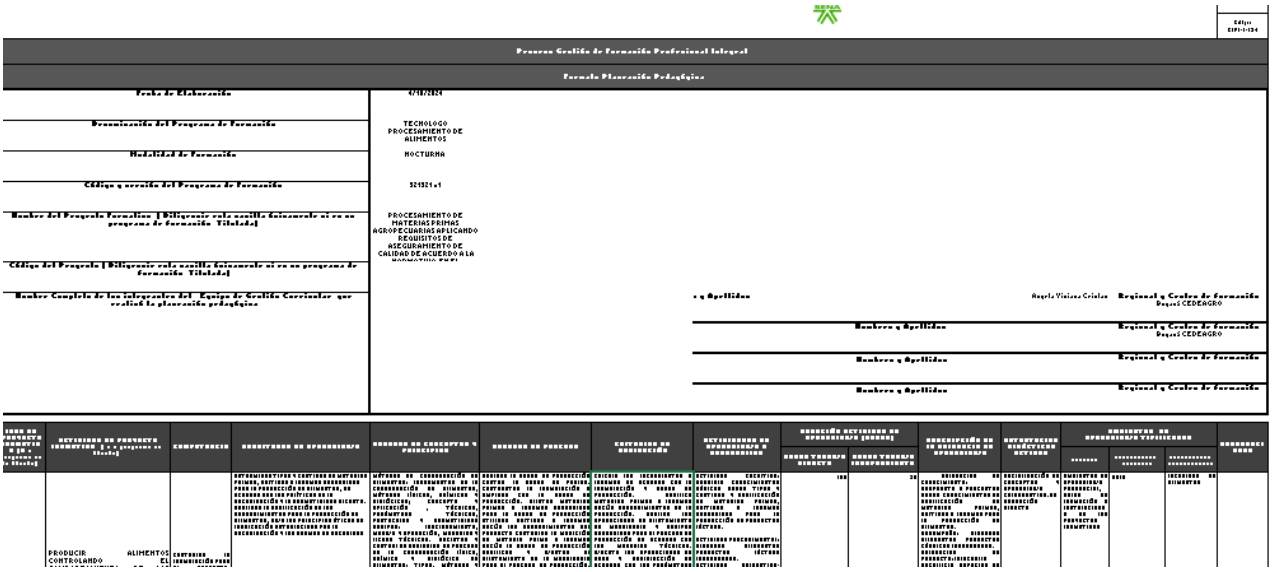
Técnico elaboración productos alimenticios ficha: 3230918 Toquilla en procesamiento de cárnicos

Anexo 1 .1 Programa de formación

LÍNEA TECNOLÓGICA: PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN
RED TECNOLÓGICA: TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES
RED DE CONOCIMIENTO: RED DE CONOCIMIENTO AGRÍCOLA

1. INFORMACION BÁSICA DEL PROGRAMA DE FORMACION TITULADA		
1.1 Denominación del Programa:	ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	
1.2. Código Programa:	936113	
1.3. Versión Programa:	1	
1.4. Vigencia del Programa:	Fecha inicio programa:	null
	Fecha fin programa:	El programa aún se encuentra vigente
1.5 Duración máxima estimada del aprendizaje (horas)	Etapa Lectiva:	1344 horas
	Etapa Productiva:	864 horas
	Total:	2208 horas
1.6 Tipo de programa	TITULADO	
1.7 Titulo o certificado que obtendrá	TÉCNICO	
	En materia agroalimentaria, Colombia cuenta con alta disponibilidad de tierras, diversidad en suelos y climas, una gran riqueza en recursos naturales, potencial para mantener la producción durante todo el año y un capital humano creativo, que la definen como un país consumidor y productor importante en la región con la capacidad para la oferta sostenible de alimentos y la proyección de convertirse en una plataforma exportadora	

Anexo 2.2 Planeación pedagogica



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Fecha de Elaboración	4/11/2025
Denominación del Programa de Formación	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Modalidad de Formación	NOCTURNA
Código y versión del Programa de Formación	321321 v1
Nombre del Proyecto Formativo [Diligenciar cada vez que se ejecute un programa de formación Titulada]	PROCESAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS APLICANDO REQUISITOS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DE ACUERDO A LA NORMATIVA VIGE
Código del Proyecto [Diligenciar cada vez que se ejecute un programa de formación Titulada]	
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	• y Apellidos: Angela Viviana Cristan — Regional y Centro de Formación: Regional y Centro de Formación Pecuario CEDEAGRO Nombres y Apellidos: — Regional y Centro de Formación: Regional y Centro de Formación Pecuario CEDEAGRO Nombres y Apellidos: — Regional y Centro de Formación Nombres y Apellidos: — Regional y Centro de Formación

Duración actividades de aprendizaje [horas]								
Horas Trabajo Directo	Horas Trabajo Independiente							
160	20							

Anexo 2.3. Plan de trabajo

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE		Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO
Programa de Formación	TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	**Cód programa: : 936113 v1**	**Municipio: TOQUILLA**
Proyecto Formativo:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ		
Fase del proyecto:	EJECUCIÓN	**Código proyecto:**	
Instructor:	ANGELA VIVIANA CRISTANCHO MACIAS		**FICHA: 3230918**
Competencia:	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.		
Resultados de Aprendizaje:	RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. • PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. • CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. • MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.		
	Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar): Desarrollo taller sobre industria cárnica, materias primas, aditivos, ingredientes, crucigrama	**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar):** :Valoración del desempeño en planta en practica	**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar):** Entrega informe final
	FECHA DE ENTREGA: 14/11/2025	**FECHA DE ENTREGA:** 26/11/2025	**FECHA DE ENTREGA:** 28/11/2025

Anexo 2.4. Guía de aprendizaje

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación: TECNICO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Código del Programa de Formación: 936113 v1
Nombre del Proyecto : : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ACORDE CON PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ

Fase del Proyecto: Ejecucion

Actividad de Proyecto: EJECUTAR ACTIVIDADES PARA LA TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS.

Competencia: PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA.

Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.
- CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Anexo 2.5. material de apoyo



Anexo 2.6. Instrumentos de evaluación.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTION PROCEDIMIENTO EJECUCION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL LISTA DE CHEQUEO	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 14/11/2025	
Programa de Formación: Técnico Elaboración de productos alimenticios	
Proyecto de Formación: Elaboración de productos alimenticios acorde con parámetros de calidad e inocuidad en la ejecución de la formación profesional integral en el departamento de Boyacá.	
Competencia: Procesar la materia prima segun planes de producción de la empresa	
Resultado de aprendizaje: ➢ Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento. ➢ Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas practicas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. ➢ Monitorear el procesamiento de alimentos según procedimientos técnicos. ➢ Procesar alimentos teniendo en cuenta la orden de producción, buenas prácticas de manufactura.	
Nombre de la Evidencia:Taller reconocimiento de la norma NTC 1325 y matriz equipos utilizados industria cárnica.	
Evidencia: Conocimiento ------x---- Desempeño _____	Producto _____
Criterios de evaluación: Materias primas: definición, composición, estructura, clasificación, causas de alteraciones, técnicas de manejo, almacenamiento, pruebas de calidad, métodos de conservación de carnes. Aditivos e ingredientes de los alimentos: Estructura, composición Unidades: densidad, peso específico, gravedad específica.	
Duración de la aplicación de la lista de chequeo:8 horas	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 3230918
Nombre del Instructor: Angela V.Cristancho	

INDICADORES	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
El taller es desarrollado dando a entender la norma técnica colombiana 1325 mostrando su alcance en la industria de alimentos, las respuestas dadas son pertinentes, los aportes son de relevancia y ayudan a la solución de algunos problemas presentados en la industria.	x		
La matriz presenta todos los equipos utilizados en la industria cárnica.	x		

Anexo 2.7. Listado de Asistencia.

En ejecución

Anexo 2.8 Juicios de evaluación.

En ejecución la evaluación se realiza a ser vistas todas las lineas .