



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 2 diciembre de 2025

Señor (a)

EDGAR BONILLA SUAREZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.7492768**

Coordinadora Formación Instructor G15

Dependencia PROGRAMA CAMPESENA TITULADA

Málaga, Santander

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

Referencia: No 7492768 del año 2025

Luis Manuel Ruiz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. **91258718** de **Bucaramanga**, en mi calidad de Contratista del SENA, como **Instructor de formación en el área temática PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS**, 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 inicial: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$41.395.599). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Pagos mensuales por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4599511) Incluido IVA y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Adición y prórroga: se adiciona al presente contrato un valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE (\$ 1.839.804), para un valor total del contrato de CUARENTA Y TRES MILLONES, DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TRES PESOS M/CTE



(\$ 43.235.403) Incluido IVA y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido. En consecuencia, se prorrogará por el termino de: 12 días hasta el 30 de noviembre de 2025.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2025.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para el desarrollo curricular, orientación y ejecución de acciones en la formación profesional Integral en los diferentes niveles de formación, en el área temática de PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS y demás de su competencia, de los programas de formación CAMPESENA, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2025.

Obligaciones Específicas:

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 objeto del contrato según asignación de grupos.	Impartir formación titulada a la F 3095611 Tecnólogo en producción de especies menores. Realizar seguimiento a etapa productiva de los aprendices F 3219896 Operario panadería y F 3130877 Téc. Derivados lácteos.	Registros fotográficos.



2	Realizar reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Aplicar prueba de conocimientos previos a F 3095611 Tecnól. Producción Especies Menores.	Foto de la prueba.
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 se acompañó en este período a ninguna población campesina.	
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.	<p>Enviar correo con el Reporte de las actividades programadas para el presente mes.</p> <p>Enviar correo a aprendices para Solicitar de entrega de segunda bitácora F 3130877 - Grupo Málaga</p> <p>Enviar correo a aprendiz Fabian Humberto Sisa, Invitándolo a continuar formación TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES.</p> <p>Enviar correo de Solicitud de materiales formación Ficha 3095611</p> <p>Enviar correo de Solicitud certificado complementario F 3390933.</p>	Pantallazos de los correos enviado al Coordinador Académico.



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 la salida, en el marco de su objeto contractual.	En este período no hubo formación extramural.	
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.	Evaluar etapa práctica F 3219896 Operario panadería.	Pantallazo de Sofía plus.
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 se han creado unidades productivas.	
8	Participar y apoyar en el proceso de inducción de las estrategias CampeSENA: Objetivos, alcance, estrategias, cadena de valor, metodología, procedimientos e impacto.	No se ha realizado inducciones en la estrategia CampeSENA.	
9	Informar a la subdirección de centro las oportunidades de relacionamiento con el sector productivo o social que en el cumplimiento de su objeto	No se ha realizado contacto o compromiso con el sector productivo.	



	contractual pudieran ser gestionadas.		
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.	<p>Asistir a la reunión de EPC en el SENA C.A.T.A</p> <p>Diligenciar el formulario que tiene el fin de identificar y visibilizar las buenas prácticas, en la cual, el aprendiz Carlos Eduardo Nieto, de la F 3130877 Tec. Derivados Lácteos, ha mejorado su proceso de elaboración de quesos, acá en la ciudad de Málaga.</p> <p>Participar en curso complementario Herramientas TIC</p>	<p>Foto de la reunión.</p> <p>Foto del aprendiz que ha aplicado buenas prácticas en el proceso de elaboración de quesos.</p> <p>Foto de participación en el curso.</p>
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 de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	No hubo eventos de carácter técnico.	
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	Diligenciar informe contractual Campesena mes de noviembre 2025.	Pantallazo del informe.



	presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados		
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.	Hacer buen uso de los materiales de formación suministrados por el Sena, para las prácticas de la F 3219896 Operario Panadería Inpec y de la F 3095611 Tec. Producción de Especies Menores.	Fotos de las prácticas.
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.	Hacer seguimiento de la Etapa productiva de la F 3219896 Operario de panadería y recolección de bitácoras de los aprendices de la F 3219896 del Inpec. Realizar registro de aprendices de F 3130877 Tec. Derivados Lácteos.	Pantallazos de los documentos diligenciados.
15	Validar novedades académicas y disciplinarias de los	Registrar en Sofía plus, las inasistencias de los	Pantallazo de Sofía plus.



	<p>aprendices conforme al reglamento del aprendizaje: Reintegros, traslados, aplazamientos, deserciones; conforme lo establece el reglamento del aprendizaje comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, y hallazgos en el registro de la información, cuando aplique. 1</p>	<p>aprendices de la F 3219896 Operario panadería Inpec, a las prácticas de la etapa productiva.</p>	
16	<p>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.</p>	<p>Actualizar el portafolio de etapa productiva F 313077, F 3219896 y de los cursos complementarios de acuerdo a los requerimientos de la Coordinación Académica:</p> <p>El enlace etapa lectiva de la ficha 3130877 es: 3130877 Tc Procesamiento de derivados lácteos Concepción C</p> <p>Enlace F 2849086: 2849086 TG EN PRODUCCION GANADERA</p> <p>El enlace etapa lectiva de la ficha 3219896 es: 3219896 OperarioProcesosPanadería Inpec</p> <p>Enlace de etapa productiva F 3219896: OP. PANADERIA INPEC 2025</p> <p>Enlace portafolio del aprendiz F 3130877 Portafolio Aprendiz Derivados lácteos</p>	<p>Pantallazos del drive de las F 3130877, F 3219896 y de los cursos complementarios.</p>



		<p>Enlace etapa productiva F 3130877: TC.PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS</p> <p>Enlace portafolio de cursos complementarios: LuisManuelRuizVega</p> <p>Enlace F 3095611 Tecnol. Producción de especies menores. 3095611 Tg Produccion de especies menores Málaga C</p>	
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	En el período no se formuló un nuevo proyecto.	
18	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo – Grupo de Atención Integral, Diferencial e Incluyente a la Economía popular – CampeSENA.	<p>Solicitar creación de fichas de los cursos complementarios.</p> <p>Solicitar certificado de los cursos complementarios.</p> <p>Programar materiales de formación para la F 3095611.</p>	Pantallazo de los correos.
19	Presentar los informes mensuales su gestión y estado de avance de la estrategia CampeSENA.	<p>Diligenciar las actas de entrega de materiales de formación a F 3095611 y las listas de verificación de las F 3219896 y 3130877.</p> <p>Diligenciar acta final de la F 3095611 Tecn. Producción Especies menores.</p>	Pantallazo de los correos.



20	Apoyar con la revisión, proyección y evaluación en las etapas precontractual, contractual y potscontractual de los procesos de contratación de bienes y servicios, cuando se requiera.	No se ha realizado revisión, proyección y evaluación en las etapas precontractual, contractual y potscontractual de los procesos de contratación de bienes y servicios.	
21	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Contable o quien haga sus veces.	No se han realizado comisiones.	
22	Hacer entrega oportuna al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida de los documentos y soportes de cuenta de cobro, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Enviar correo del informe de la cuenta del mes de noviembre de 2025.	Pantallazo del correo con el informe de la cuenta del mes de noviembre de 2025.
23	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Cargar en el SECOP los soportes correspondientes a la cuenta de noviembre 2025.	Pantallazo del secop II
24	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	Pagar planilla 7989848636 de seguridad social del mes octubre} 2025, de la empresa Soi.	Pantallazo del resumen del pago.



25	Atender los requerimientos que le realice el supervisor dentro del marco del objeto contractual.	<p>Iniciar proceso de formalización de registros de etapa lectiva de la F 3130877 Técnico Derivados Lácteos municipio de Concepción.</p> <p>Participar en el curso complementario Herramientas TICS. Generar ruta de aprendizaje y asociar aprendices a las fichas complementarias de seguimiento etapa práctica F 3219896.</p> <p>Enviar correo al Dragoneante del Inpec y WhatsApp a los aprendices de la F 3130877, que las bitácoras correspondientes del 30 noviembre 2025 y 19 enero 2026, se deben enviar al correo indicado en el mensaje.</p> <p>Promocionar y divulgar la oferta de operario en panadería que se pretende iniciar en la última semana de enero 2026 o primera semana de febrero 2026</p> <p>Participar en el evento de Buenas Prácticas Formativas, con intervención del aprendiz Carlos Nieto de la F 3130877 del programa Técnico Derivados Lácteos</p>	Pantallazos evidencias.
----	--	---	-------------------------



--	--	--	--

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual. Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **7989848636** de la planilla, expedido por **empresa SOI**, correspondiente al mes de **octubre** de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en ochenta y un (81) folios.

Cordialmente,

Firma

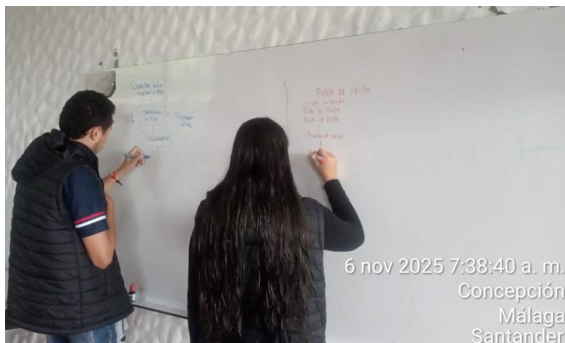
Luis Manuel Ruiz Vega
Contratista
C.C. No. 91258718

Recibí a satisfacción:
EDGAR BONILLA SUAREZ
Supervisor(a). CO1.PCCNTR.7492768 de 2025
Instructor G15

BITÁCORA Y EVIDENCIAS

1. Impartir formación titulada a la F 3095611 Tecnólogo en producción de especies menores.
Realizar seguimiento a etapa productiva de los aprendices F 3130877 Téc. Derivados lácteos.







Elaboración de arequipe

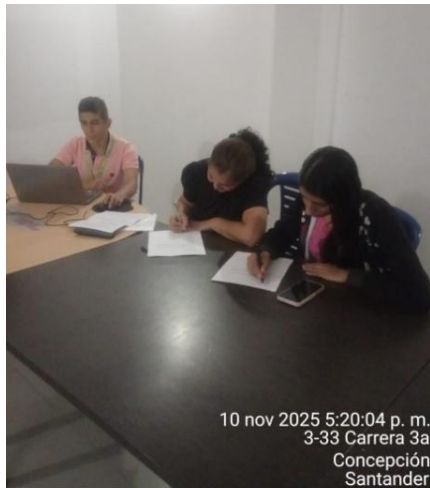
8:49 AM ✓



7 nov 2025 8:50:28 a. m.
Concepción
Málaga
Santander



7 nov 2025 11:59:03 a. m.
Concepción
Málaga
Santander



10 nov 2025 5:20:04 p. m.
3-33 Carrera 3a
Concepción
Santander

Concertación Etapa productiva Aprendizices Concepción



18 nov 2025 8:48:49 a. m.

Evaluación de conocimiento

8:59 AM ✓



11 nov 2025 11:36:43 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Reunión con la F Especies menores



12 nov 2025 7:40:59 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Recepción de 40 lt de leche

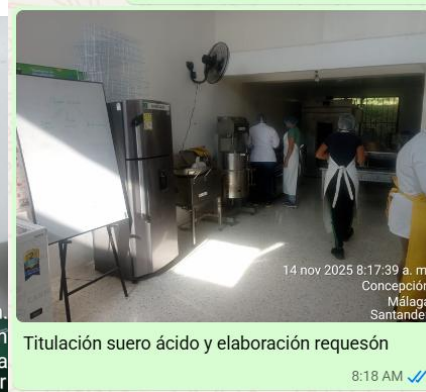


12 nov 2025 9:01:05 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Leche condensada y cuajada



12 nov 2025 10:06:50 a. m.
Concepción
Málaga
Santander



14 nov 2025 8:17:39 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Titulación suero ácido y elaboración requesón

8:18 AM ✓



20 nov 2025 9:10:36 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Mantequilla

9:11 AM ✓



20 nov 2025 8:08:47 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Empaque e kumis



20 nov 2025 9:26:10 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Mantequilla

9:29 AM ✓



20 nov 2025 10:27:59 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Queso costeño

10:29 AM ✓



21 nov 2025 11:24:39 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Mantequilla ghee

11:25 AM ✓✓



21 nov 2025 11:52:50 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Mantequilla ghee



25 nov 2025 8:50:17 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Leche evaporada



25 nov 2025 10:56:53 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Leche evaporada

10:57 AM ✓✓



25 nov 2025 11:40:53 a. m.
Concepción
Málaga
Santander

Queso hilado



25 nov 2025 1:58:06 p. m.
Concepción
Málaga
Santander

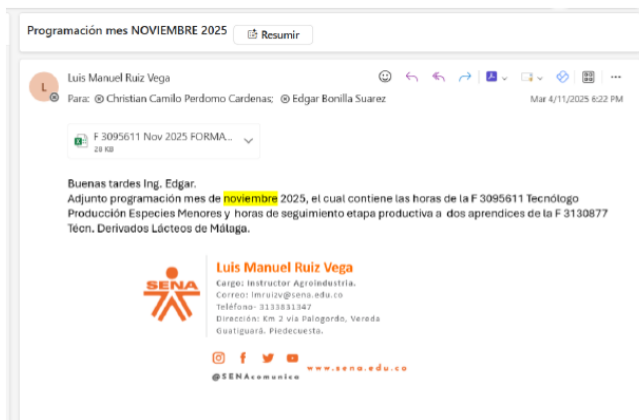
Queso hilado



2. Aplicar prueba de conocimientos previos a F 3095611 Tecnól. Producción Especies Menores.



4. Pantallazos de los correos enviado al Coordinador Académico.



SENA - CATA		PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL INSTRUCTOR CENTRO ASISTENCIAL SABA Y LIBERTAD DE LOS ANDES VICERÍA 2025							
SEMANA	FECHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	BOVARIO	COMPETENCIA	DESEMPEÑOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE PROYECTO	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	HORAS
471202	1/11/2025	TÉCNICO PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS F 3095611	Méjico	San José	ETAPA PRODUCTIVA F 3095611	ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DE PROBLEMAS REALES, TESTES PRODUCTIVOS CONOCIMIENTOS ACADÉMICOS Y TÉCNICOS DE FUNDAMENTO A LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DE FORMACIÓN JULIENNE GARCÍA GÓMEZ Y BEATRIZ OLIVERA DE ROSA	APIS, ETAPA PRODUCTIVA	Planear, realizar y controlar el proceso industrial de elaboración de derivados lácteos, cumpliendo con los estándares de calidad.	4
471202	3/11/2025	TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE ESPECIES MENORES	Méjico	San José	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS DE ALTA CALIDAD Y SEGURIDAD VISUAL	Alimentarse y seguir procedimientos de trabajo oportunos del proceso de producción. Definir métodos de producción de derivados lácteos para el proceso. Realizar procesos de producción de derivados lácteos de acuerdo a los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Controlar el proceso de producción de derivados lácteos.	APIS, Etapa productiva de elaboración de derivados lácteos	APIS Etapa productiva de elaboración de derivados lácteos con atención de calidad y seguridad.	10
471202	14/11/2025	TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DE ESPECIES MENORES	Méjico	San José	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS DE ALTA CALIDAD Y SEGURIDAD VISUAL	Alimentarse y seguir procedimientos de trabajo oportunos del proceso de producción de derivados lácteos. Definir métodos de producción de derivados lácteos para el proceso. Realizar procesos de producción de derivados lácteos de acuerdo a los estándares de calidad y seguridad alimentaria. Controlar el proceso de producción de derivados lácteos.	APIS, Etapa productiva de elaboración de derivados lácteos	APIS Etapa productiva de elaboración de derivados lácteos con atención de calidad y seguridad.	10



Solicitud de entrega de segunda bitácora F 3130877 - Grupo Málaga

Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: dexyrodriqueztamy@gmail.com; cens072006@gmail.com
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Lun 5/11/2035 6:15 PM

Buenas tardes Dexy y Carlos.
Les notifico por este medio, que se encuentran atrasados en la entrega de la segunda bitácora de la etapa productiva de la F 3130877 - Técnico PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS, la cual deben enviarmelas en los plazos estipulados.
Según lo establecido en el acta que firmaron ustedes dos, Dexy y Carlos, las bitácoras las enviaban tres (3) días después de los días 15 y 30 de cada mes.
Agradezco las envíen en el día de hoy viernes, para revisarles y subirles al drive.
Anexo pantallazo de los dos mensajes vía whatsapp que les envié esta semana, en donde les recordaba el compromiso adquirido.
Quedo atento.

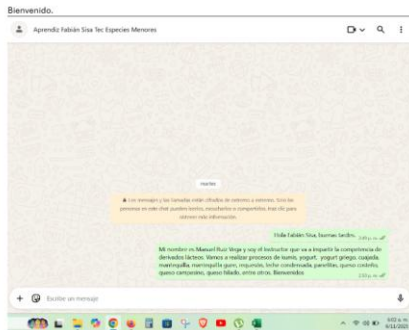


Invitación a continuar formación TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: siaortiz19@gmail.com
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 4/11/2035 6:04 AM

Buenos días estimado aprendiz Fabian Humberto Sisa Ortiz.
Mi nombre es Luis Manuel Ruiz Vega y soy el Instructor que va a impartir la competencia PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE, en la FICHA: 3095611, la cual se está impartiendo desde el 04 hasta el 28 de noviembre 2025.
Vamos a realizar procesos de kumis, yogurt, yogurt griego, cuajada, mantequilla, mantequilla guesa, quesón, leche condensada, panelitas, queso costeño, queso campesino, queso hilado, entre otros.
El día martes 04 de noviembre, le escribí a su WhatsApp Invitándolo a continuar su formación, pero su persona no me ha dado ningún tipo de respuesta. (Anexo pantallazo)
Quedo atento.



Solicitud de materiales formación Ficha 3095611

Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: Edgar Bonilla Suarez
Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 8:36 AM

GIL-F-014FormatoSolicitudbi...
42 KB

Buenos días Ing. Edar.
Envío solicitud de materiales de la f 3095611 del Tecnólogo Producción de Especies menores.
Sin otro particular.



Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lruizv@sena.edu.co
Teléfono: 3133831347



Solicitud certificado complementario F 3390933 [Resumir](#)

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: Christian Camilo Perdomo Cardenas Jue 13/11/2025 4:17 PM

F 3390933 FORMATO_JUICIO... 30 KB F 3390933 Reporte de Juicios... 40 KB

2 archivos adjuntos (70 KB) [Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje](#)

[Descargar todo](#)

Buenas tardes compañero Christian, adjunto archivos para solicitar la certificación de la ficha 3390933. Mil gracias.

Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co

6. Evaluar etapa práctica F 3219896 Operario panadería.

http://senasofiaplus.edu.co/safia/home/principal.faces

LUIS MANUEL RUIZ [Ayuda y soporte](#) [Bandeja de tareas](#) [LMS SENA](#) [Cambiar Clave](#) [Salir](#)

Evaluación ruta de aprendizaje masivo

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización* 3219896-PROCESOS DE PANADERIA

Competencia de aprendizaje* RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Recuerde que los aprendices que no tengan información en el Registro de Alternativa para el desarrollo de la etapa práctica, o esta esté incompleta, no podrán ser evaluados en esta competencia

Aprendices

	Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
<input type="checkbox"/>	CC 1095636777	LUIS FERNANDO	ROJAS ALEAN	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 91478229	DEMUR	MARTINEZ HIGUERA	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1005369243	CARLOS MANUEL	VELASQUEZ MELGAREJO	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 91506887	CESAR AUGUSTO	SERRANO VARGAS	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1096786632	FABIAN YESITH	CASTRO ORDOÑEZ	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1101521061	VICTOR MIGUEL	CAMACHO MUÑOZ	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1098682796	JEFFERSON GUILLERMO	VARGAS PEDRAZA	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 5606690	JOSE ADRIANO	HERNANDEZ CASTELLANOS	Formacion
<input checked="" type="checkbox"/>	CC 1096947551	CARLOS FERNEY	ORDUZ MENDEZ	Formacion
<input type="checkbox"/>	CC 1101598000	OSCAR FABIAN	CHAPARRO SIERRA	Formacion

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - a161

9:58 a. m. 16/11/2025



1336 POR CERTIFICAR

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/10/2025								
Fecha de Concentración:	31/08/06								
Código:	760020								
Version:	1								
Denominación:	PROCESOS DE PANADERIA								
Estado de la Fecha de Concentración:	TERMINADA POR FICHA								
Fecha Inicio:	02/06/2025								
Fecha Fin:	05/10/2025								
Modalidad de Formación:	FRENTELAL								
Regional:	06 - REGIONAL SANTANDER								
Centro de Formación:	8645 - CENTRO AGROPECUARIO Y TURISTICO DE LOS ANDES								
Tipo de	Número de	Apellido	Apellido	Estado	Comentarios	Modalidad de Aprendizaje	Estado de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Fundamentación
CC	630047001	CARLOS PEREY	PEREY PEREZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	630007706	JEFFERSON GALLERDO	MARCA PEDRAZA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	630070602	FABIAN YESH	CASINO SOLORZANO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	630020512	MARIBI ANILEY	SEGUNDO RUIZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	167821001	DEYDI NGEL	CARACHO RUIZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	10300010	JAFRO ALDANER	BLANCO CORDEIRO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	9000030	JOSE ADRIANO	PEREZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER
CC	94780229	DEBIL	MARTINEZ HIGUERA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	43545 - APLICAR LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	APROBADO	16/10/2025 10:00 a.	CC 905078 - LUBER

Hoja 1

Se encontraron 9 de 567 registros. Accesibilidad: No disponible

2 mm de lluvia Hoy

ESP LAA 10:03 a. m. 16/11/2025

10. Asistir a la reunión de EPC en el SENA C.A.T.A



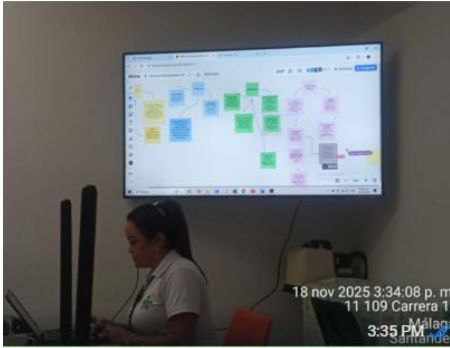
Diligenciar el formulario que tiene el fin de identificar y visibilizar las buenas prácticas aplicadas por aprendiz Carlos Nieto.





Participar en curso complementario Herramientas TIC

Reenviado





12. Diligenciar informe contractual Campesena mes de noviembre 2025.

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 18 noviembre de 2025

Señor (a)

EDGAR BONILLA SUAREZ
 SUPERVISOR(A) CONTRATO No. COL.PCCNTR.7492768
 Coordinadora Formación Instructor Q15
 Dependencia PROGRAMA CAMPESENA TITULADA
 Málaga, Santander

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

Referencia: No 7492768 del año 2025

Luis Manuel Ruiz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91258718 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, como Instructor de formación en el área temática **PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE (\$41.395.599). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Pagos mensuales por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE (\$4599511) Incluido IVA y proporcional, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

El contrato se proroga hasta el 30 de noviembre de 2025, y en consecuencia se adiciona la suma de UN MILLON OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE

GTH-F-062 V10

1

(\$1.839.804). Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS TRES PESOS M/CTE (\$43.235.403).

Plazo: Será hasta el 18 de noviembre de 2025.

Prorroga: El contrato se proroga hasta el 30 de noviembre de 2025.

OBJETO:

Prestar los servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para el desarrollo curricular, orientación y ejecución de acciones en la formación profesional Integral en los diferentes niveles de formación, en el área temática de PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS y demás de su competencia, de los programas de formación CAMPESENA, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2025.

Obligaciones Específicas:

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 objeto del contrato según asignación de grupos.	Impartir formación titulada a la F 3095611 Tecnólogo en producción de especies menores. Realizar seguimiento a: <u>etapa</u> productiva de los aprendices F 3219896 Operario panadería y <u>E</u> 3130877 <u>Téc</u> Derivados lácteos.	Registros fotográficos.

GTH-F-062 V10

2

13. Hacer buen uso de los insumos suministrados por el Sena, para las prácticas de la F 3219896 Operario Panadería Inpec y de la F 3095611 Tecn. Producción de Especies Menores.





15. Registrar en Sofia plus, las inasistencias de los aprendices de la F 3095611 Tecnol. Producción Especies Menores.

LUIS MANUEL RUIZ | Ayuda y soporte | Bandeja de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3095611 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

Consultar Aprendiz* CC 1002725853 FABIAN HUMBERTO SISA ORTIZ

[Consultar Inasistencia](#)

Inasistencias del Aprendiz

Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la Inasistencia	Horas de Inasistencia
04/11/2025	04/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITO POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
05/11/2025	05/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITO POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
06/11/2025	06/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITO POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
07/11/2025	07/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITO POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8

Página 1 de 1

16. Actualizar el portafolio de etapa productiva F 313077, F 3219896 y de los cursos complementarios de acuerdo a los requerimientos de la Coordinación Académica:

etapaprodSenaCata > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 2-OPERARIOS > OP. PANADERIA INPEC 2025 > FICHA 3219896

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARLOS FERNEY ORDUZ MENDEZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
CARLOS MANUEL VELASQUEZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
CESAR AUGUSTO SERRANO VARGAS	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
DEMUR MARTINEZ HIGUERZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
FABIAN YESITH CASTRO OROÑEZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
JAIRO ALEXANDER SUAREZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
JEFFERSON GUILLERMO VARGAS	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
JOSE ADRIANO HERNANDEZ	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
LUIS FERNANDO ROJAS ALEAN	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
MAYER ARLEY SEDANO	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
OSCAR FABIAN CHAPARRO	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
VICTOR MIGUEL GAMACHO MUÑOZ	3 de noviembre	Luis Manuel Ruiz V	4 elementos	Compartida	
XXXXXXXX	4 de agosto	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	



cooracademregucata > TITULADA REGULAR 2025 > AGROINDUSTRIA > 3219896 OperarioProcesosPanadería Inpec

Nombre	Modificado	Modificad...	File size	Compartir	Activity
1.Planeación	21 de mayo	Flor Elba Mesa Rinc	9 items	Shared	
2.Ejecución	21 de mayo	Flor Elba Mesa Rinc	6 items	Shared	
3.Evaluación	21 de mayo	Flor Elba Mesa Rinc	5 items	Shared	
Portafolio APRENDIZ Fabian Yesith Castro ...	2 de septiembre	Luis Manuel Ruiz W	4 items	Shared	
Portafolio APRENDIZ Luis Fernando Inpec	3 de septiembre	Luis Manuel Ruiz W	4 items	Shared	
Portafolio APRENDIZ Mayer Sedano Inpec	3 de septiembre	Luis Manuel Ruiz W	4 items	Shared	
2025 Instructor 2do trimestre F 3219896 L...	23 de julio	Luis Manuel Ruiz W	40,7 KB	Shared	
LCH_PORTAFOLI_titulada PRESENCIAL.docx	21 de mayo	Flor Elba Mesa Rinc	38,3 KB	Shared	

etapaprodSenaCata > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 3-TECNICO > TC.PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS > FICHA 3130877

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARLOS EDUARDO NIETO SANTOS	29 de septiembre	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
DAMARIS TATIANA MORENO SUAREZ	Hace 4 días	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
DANIELA OSORIO ANYA	Hace 4 días	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
DEXY YURANY RODRIGUEZ MANRIQUE	29 de septiembre	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
NUBIA DUARTE HERRERA	6 de octubre	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
TIMOLEON GUERRERO ROJAS	Hace 4 días	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
XXXXXXXXX14	Hace 4 días	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	
YENY DIOCELINA GONZALEZ BONILLA	Hace 4 días	etapaprodSenaCat	4 elementos	Compartida	

18. Solicitar creación de fichas de los cursos complementarios. Solicitar certificado de los cursos complementarios.

Solicitud creación 6a Ficha complement - Elaboración de conservas - Seguimiento Etapa Productiva

Inpec ● Pública Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega

Para: Edgar Bonilla Suarez; Carolina Mesa Barrera Mié 5/11/2025 10:10 PM

CC: Christian Camilo Perdomo Cardenas; **y 1 más**

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 3/11/2035 10:10 PM

.F xxxGPI-F-134PlaneacionP... 63 KB 12 aprendices FORMATO AR... 418 KB

Mostrar los 20 datos adjuntos (11 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Buenos días Ing. Edgar.
Adjunto los archivos del curso complementario Elaboración de conservas, para impartir en el Inpec, en reemplazo del curso virtual de Aseguramiento de calidad en masas panificables.
Sin otro particular,



Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruiz@sena.edu.co



Solicitud certificado complementario F 3380597 Pública

Resumir



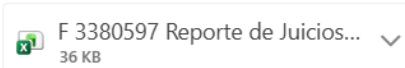
Luis Manuel Ruiz Vega



Para: Christian Camilo Perdomo Cardenas; Christian Camilo Perdomo Cardenas

Jue 13/11/2025 4:52 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Dom 11/11/2025 4:52 PM



2 archivos adjuntos (66 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Buenas tardes compañero Christian, adjunto archivos para solicitar la certificación de la ficha 3380597. Mil gracias.



Luis Manuel Ruiz Vega

Cargo: Instructor Agroindustria.

Correo: lmruizv@sena.edu.co

Teléfono- 3133831347

Dirección: Km 2 vía Palopardo. Vereda

Solicitud litros de leche F 3095611 Tecnolog Producción Especies Menores Pública

Resumir



Luis Manuel Ruiz Vega



Para: Luz Amparo Silva

Mar 4/11/2025 12:33 PM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2025 12:33 PM

Hola profe, envío correo de solicitud de leche. De acuerdo a la programación planteada a los aprendices, se van a procesar 20 litros los días miércoles y jueves de cada semana, para un total de una cantina de 40 litros semanales.

Los días a procesar la leche serían: 5, 6, 12, 13, 19, 20, 26, 27 de noviembre.

Mil gracias por su atención.



Luis Manuel Ruiz Vega

Cargo: Instructor Agroindustria.

Correo: lmruizv@sena.edu.co



19. Diligenciar las actas de entrega de materiales de formación a F 3095611 y las listas de verificación de las F 3219896 y 3130877.

Acta entrega Materiales Formación F 3095611 Especies Menores Pública Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega

Para: Edgar Bonilla Suarez Lun 17/11/2025 8:27 AM

1.1 Unido acta y firmas recibi...
1 MB

Buenos días Ing. Edgar, adjunto acta de la entrega de materiales de la F 3095611 Tecnol. Producción Especies Menores.

Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co
Teléfono- 3133831347

Acta final etapa productiva F 3219896 y Listas de verificación F 3219896 - 3130877 Pública Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega

Para: Edgar Bonilla Suarez Lun 17/11/2025 8:33 AM

1.2 Acta final Etapa Productiv...
547 KB

7.3 F 3219896 Operario Pana...
117 KB

Mostrar los 3 datos adjuntos (779 KB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje

Descargar todo

Buenos días Ing. Edgar.
Adjunto el acta final de etapa productiva F 3219896 Operario Panadería y las Listas de verificación F 3219896 Operario panadería y F 3130877 Técn. Derivados Lácteos.

Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co
Teléfono- 3133831347





Acta final F 3095611 Tecnología Producción Especies Menores. Pública Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: Edgar Bonilla Suarez
Mar 2/12/2025 12:17 PM

Acta final F 3095611 Especies...
4 MB

Buenas tardes Ing. Edgar.
Adjunto acta final de la ficha 3095611 Tecnología Producción Especies Menores.

 **Luis Manuel Ruiz Vega**
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co
Teléfono- 3133831347
Dirección: Km 2 vía Palogordo, Vereda Guatiguará. Piedecuesta.

 www.sena.edu.co
@SENAcomunica


22. Pantallazo del correo con el informe de la cuenta del mes de noviembre de 2025.


Informe contractual mes de noviembre 2025 Pública Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: Edgar Bonilla Suarez
Mar 2/12/2025 3:47 PM

Noviembre 2025 GTH-F-062 ...
24 MB

Buenas tardes Ing. Edgar.
Adjunto Informe cuenta de cobro mes de noviembre 2025.

 **Luis Manuel Ruiz Vega**
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co
Teléfono- 3133831347
Dirección: Km 2 vía Palogordo, Vereda Guatiguará. Piedecuesta.

 www.sena.edu.co
@SENAcomunica



23. Cargar en el SECOP los soportes correspondientes.



24. Pagar planilla 7989848636 de seguridad social del mes octubre} 2025, de la empresa Soi.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:				91258718				
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	BUCARAMANGA DEPARTAMENTO:				LUIS MANUEL RUIZ VEGA				
CIUDAD/MUNICIPIO:	LOS ROBLES T1 APTO 607 TELÉFONO:				SANTANDER 69999999				
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE CLASE APORTANTE:				I-INDEPENDIENTE				
TIPO APORTANTE:	PRIVADA ACTIVIDAD ECONOMICA:				Actividades reguladoras y				
FORMA DE PRESENTACIÓN:	UNICO								
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO								

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA									
NÚMERO PLANILLA:	7989848636				TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES			
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	octubre			PERIODO COTIZACIÓN	MES:	octubre		
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2025			SALUD:	AÑO:	2025		
DÍAS DE MORA:	0								
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/11/04				NÚMERO AUTORIZACIÓN:	1895797950			

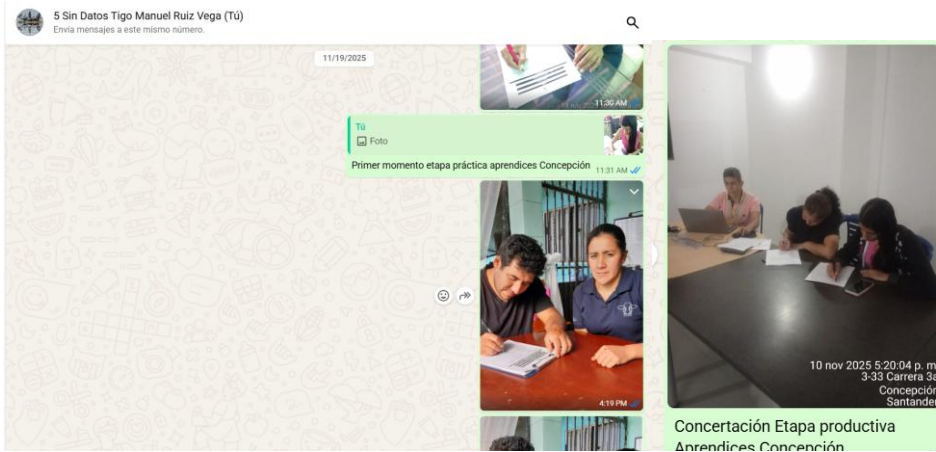
NOVEDADES																
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

LIQUIDACIÓN GENERAL										TOTALES		
										COTIZANTES	TOTAL PAGADO	
PENSIÓN												
ADMINISTRADORA												
NIT	CÓDIGO	NOMBRE										
8002297390	230201	230201- PROTECCION						1				\$ 294.800
SUBTOTAL:										1	\$ 294.800	
SALUD												
ADMINISTRADORA												
NIT	CÓDIGO	NOMBRE										
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.						1				\$ 230.300
SUBTOTAL:										1	\$ 230.300	
RIESGOS PROFESIONALES												
ADMINISTRADORA												
NIT	CÓDIGO	NOMBRE										
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS S.A.						1				\$ 19.300
SUBTOTAL:										1	\$ 19.300	

VALOR SIN MORA:	\$ 544.400
VALOR MORA:	\$ 0
TOTAL PAGADO:	\$ 544.400



25. Iniciar proceso de formalización de registros de etapa lectiva de la F 3130877 Técnico Derivados Lácteos municipio de Concepción. Participar en el curso complementario Herramientas TICS.



etapaprodSenaCata > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 3-TECNICO > TC.PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS > FICHA 3130877

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
CARLOS EDUARDO NIETO SANTOS	29 de septiembre	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
DAMARIS TATIANA MORENO SUAREZ	Hace 5 días	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
DANIELA OSORIO ANYA	Hace 5 días	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
DEXY YURANY RODRIGUEZ MANRIQUE	29 de septiembre	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
NUBIA DUARTE HERRERA	6 de octubre	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
TIMOLEON GUERRERO ROJAS	Hace 5 días	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
XXXXXXXXXX14	Hace 5 días	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	
YENY DIOCELINA GONZALEZ BONILLA	Hace 5 días	etapaprodSenaCata	4 elementos	Compartida	

Evidencia curso Herramientas tics





LUIS MANUEL RUIZ | Ayuda y soporte | Evidencia de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades

Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO [Consultar]

Ficha de Caracterización: FICHA 138893 ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO [Consultar]

Competencias del Programa de Formación: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACU [Ver]

Filtrar Actividad de Aprendizaje

Actividad de Aprendizaje	Ver
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO CURBANA	Ver
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO - BANQUE LA CIMA 48976	Ver
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO - BANQUE TOJAS GRANDE 46274	Ver
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA A BASE DE QUESO PINALEZ	Ver
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION DE ACUERO COMO EL PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMALIA VISIBILE	Ver
REALIZAR LA ASEPIA EN EL AREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARAMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS PARA EL PRODUCTO	Ver
ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO - CHATILLA COYAMA 48325	Ver
ACTIVIDAD DE LA FICHA 48325	Ver
ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA A BASE DE QUESO	Ver
PRODUCTOS DE PANIFICACION INPEC	Ver

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Página 1 de 12

Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

Actividad de Aprendizaje: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACION APROVECHANDO LOS RECURSOS LACTEOS DE LA ZONA. [Ver]

Página 1 de 1

Ruta de Aprendizaje

Nombre de la Ruta de Aprendizaje: F 3390933 Etapa productiva INPEC

[Consultar] [Activar Ruta de Aprendizaje]

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2016 - Bogotá - Colombia - 4159

Windows taskbar: Buscar, 3:32 p. m., 11/11/2025

LUIS MANUEL RUIZ | Ayuda y soporte | Evidencia de tareas | LMS SENA | Cambiar Clave | Salir

Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje

Opciones de búsqueda

Ficha de caracterización: 3390933 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO [Consultar]

Ruta de Aprendizaje: F 3390933 ETAPA PRODUCTIVA INPEC [Consultar]

[Consultar Asociados]

La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 12 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: F 3390933 ETAPA PRODUCTIVA INPEC. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta.

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA - © SENA 2016 - Bogotá - Colombia - 4159

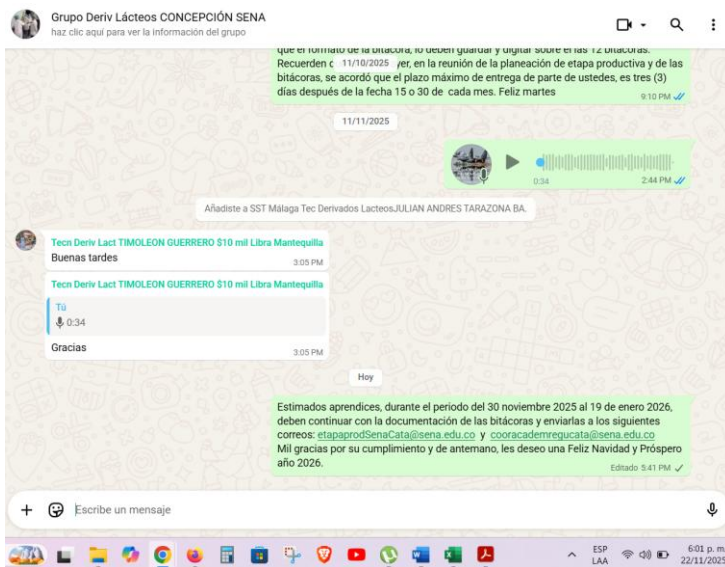
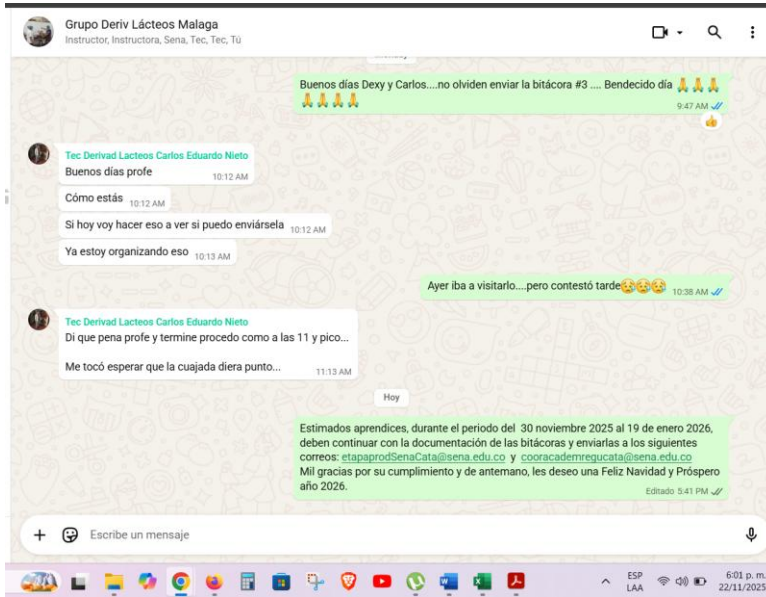
Windows taskbar: Buscar, 3:37 p. m., 11/11/2025

Indicaciones entrega bitácoras 30 noviembre 2025 - enero 2026 | Pública | Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: Educativas EPC Malaga <educativas.epcmalaga@inpec.gov.co> | Sáb 22/11/2025 5:54 PM

Buenas tardes, Dg Roa. Favor avisar al aprendiz Carlos Manuel Velázquez Melgarejo, que durante el periodo del 30 de noviembre 2025 al 19 de enero 2026, debe continuar con la documentación de las bitácoras y enviarlas a los siguientes correos: etapaprodSenaCata@sena.edu.co y cooracademregucata@sena.edu.co
Mil gracias por su atención y de antemano, le deseo una Feliz Navidad y Próspero año 2026.

Luis Manuel Ruiz Vega
Cargo: Instructor Agroindustria.
Correo: lmruizv@sena.edu.co





Nombre de la buena práctica
Perfeccionar los procesos de elaboración de quesos de la Fabrica Artesanal La Casa de Los Quesos

Problema o necesidad identificada

Ausencia de aplicación las pruebas de plataforma para verificar la calidad de la leche y dependiendo de la calidad de ese momento tomar la decisión de redireccionar el proceso a elaborar.

Objetivos

Objetivo general: Implementar las pruebas básicas de plataforma de calidad en la recepción de la leche.
 Objetivos específicos:
 Determinar la densidad de la leche y peso de la leche.
 Valorar la acidez en grados **domic**.
 Implementa cuadrado de Pearson para estandarizar la acidez en el queso hilado.

Metodología

Toma de temperatura en el momento de recepción de la leche.
 Valoración de acidez:
 Prueba de alcohol al 70%
 Prueba de ebullición
 Prueba de acidez



**BUENAS PRACTICAS
 FORMATIVA – SENA**

Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes

Participantes: Carlos Eduardo Nieto
 Instructores: Luis Manuel Ruiz Vega
 Aprendices: Carlos Eduardo Nieto Albiado.

Programa: TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS.
 Ficha: 1330877

Resultados alcanzados

Mejorar y mantener la calidad del producto final.

Disminuir o evitar pérdidas de recursos y de tiempo.
 Estandarizar los procesos de cada producto: tiempos, temperaturas, acidez.
 Procesar nuevos productos: mantequilla, mantequilla **graso**, requesón, queso.

Conclusiones

Optimizar los procesos de derivados lácteos.
 Mantener la calidad de los productos, mediante la estandarización de las diferentes variables.
 Aumento de la demanda: Clientes de la ciudad de Málaga, Concepción, Vía Paramo el Almorzadero, sector El Moroco, clientes particulares de Bucaramanga, La Bricha – Macaravita.

Demora en el tiempo de ejecución de la buena práctica debido a Escases de **Requisitos** y de hidróxido de sodio **OH**.

Evidencias Visuales



27 nov 2025 3:20:11 p. m.
 Málaga Santander

Evento Buenas prácticas Pedagógicas

6:46 PM ✓



Operario en Procesos de Panadería

Ingresar al www.senasofiaplus.edu.co

SENA GRATIS

Centro Agroempresarial y Turístico De Los Andes Málaga

DURACIÓN: 6 meses
MODALIDAD: Presencial
REQUISITOS: Quinto Grado de Primaria
 * Copia del documento de identidad
 * Certificado de afiliación EPS
 * Ser mayor de 15 años
MUNICIPIO: Málaga

MAYOR INFORMACIÓN: INSTRUCTOR
 Luis Manuel Ruiz Vega / Celular: 313 3831347
 Correo: lmruizv@sena.edu.co

10:08 AM ✓



ACTA No. 1			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: <ul style="list-style-type: none">• ENTEGRA DE MATERIALES PROGRAMA TECNOLOGO EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES, COMPETENCIA: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.			
CIUDAD Y FECHA: Málaga, 4 noviembre de 2025		HORA INICIO: 10:40 am	HORA FIN: 11:30 am
LUGAR Y/O ENLACE: Ambiente Agroindustria, Sede La Granja.		DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Santander/Agroempresarial y Turístico de los Andes	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Entrega de materiales de formación a las FICHA 3095611 correspondientes al PROGRAMA TECNOLOGO EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES.2. Realizar programación para la utilización de los materiales de formación asignados a la competencia.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <ol style="list-style-type: none">1. Realizar la recepción y organización de las practicas con los materiales asignados			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN <p>Se inicia la reunión dando a conocer la distribución y la asignación de materiales de formación por parte de la coordinación académica mediante el siguiente correo:</p>			



Competencia de lácteos en tja producción especies menores

Resumir



Luz Amparo Silva



Para: Luis Manuel Ruiz Vega

Mar 4/11/2025 8:06 AM

CC: Edgar Bonilla Suarez; Christian Camilo Perdomo Cardenas



Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Vie 2/11/2035 8:06 AM



GFPI-F-135FormatoGuiadeA...

1 MB



INSTRUMENTOS EVALUACIO...

157 KB

Mostrar los 10 datos adjuntos (9 MB) Guardar todo en OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Descargar todo

Cordial saludo

Apreciado Luis Manuel Ruiz

De manera atenta me permito enviar lo programado para la competencia de Lácteos en el programa de la tecnología en producción de especies menores


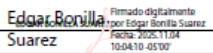
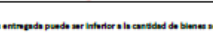
Agradezco el apoyo

Quedo atento

Se realiza la solicitud al correo de la coordinación académica con el siguiente formato adjunto:

GOR-F-084V02



		Versión: 07 Código: GIL-F-014				
PROCESO						
GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA						
NOMBRE DEL FORMATO						
FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES						
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN						
Pública:	Pública Clasificada:	Pública Reservada:				
FECHA SOLICITUD	04-nov-25	ÁREA FORMACIÓN				
CODIGO REGIONAL	08	NOMBRE REGIONAL Santander				
COD CENTRO DE COSTOS	8545	NOMBRE CENTRO DE COSTO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES				
NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA:		EDGAR BONILLA SUAREZ				
TIPO DE CUENTADANTE UNIPERSONAL						
NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPLE		N° DE IDENTIFICACIÓN				
LUIS MANUEL RUIZ VEGA		91358718				
PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLTIPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN Adicione todas las celdas que se requieran.						
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN					
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN					
NOMBRE	N° DE IDENTIFICACIÓN					
DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS Formación						
CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN 3095611 Taja producción especies menores competencia de PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.						
ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCIÓN DE BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1	50161814	Azúcar blanco	kg	20		
2	50051706	Café instantáneo liofilizado	UN	1		
3	50171902	Canales en estillas	Bolsa x 250 gm	1		
4	50171902	Clavo de olor	Bolsa x 250 gm	1		
5	50171707	Vinagre blanco litro	Litro	1		
6	50305300	Dynameo	litro	3		
7	50306700	Fruta chendler	litro	3		
8	50305200	Maracuyá	litro	3		
9	50305000	Mora de castilla	litro	3		
10	50131704	Leche cruda fresca	UN	4		
11	50131701	Leche en polvo entera 8.5kg	litro	3		
12	47131810	Gas propano x 40 LIBRAS	UNIDAD	1		
13	48102106	Felícula extensible autoadherente - cortador	Rolls x 300 m	1		
14	60103905	Cultivo láctico termófilo para yogurt sobre	sobre	1		
15	60103905	Cultivo láctico termófilo para yogur sobre	sobre	1		
16	47121800	Detergente líquido industrial concentrado multiusos	Gelón x 3,795 litros	1		
17	24121907	Cerraje de polietileno blanco con tapa de litro	Paquete por 100 unidades	1		
NOMBRE:	 Edgar Bonilla Suarez	CARGO:	COORDINADOR ACADEMICO			
FIRMA:	 Suarez					

Nota: La cantidad de bienes entregada puede ser inferior a la cantidad de bienes solicitados toda vez que la solicitud se atiende de acuerdo a las existencias físicas de bienes en cada almacén.

CONCLUSIONES

Se realizó la entrega de materiales de formación a los aprendices asistentes de la ficha 3095611 del PROGRAMA DE FORMACION **“TECNOLOGO EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES”**, orientados en el municipio de Málaga; a conformidad según asignación del recurso para el uso en las actividades de la ficha en mención, en el marco de atención del programa de formación.

Con los materiales se va a elaborar los siguientes productos: yogurt griego, yogurt con salsa de fruta, requesón, cuajada, arequipe, dulce con suero de leche, queso costeño,



reconstitución de leche en polvo, kumis, queso fundido, mantequilla, mantequilla ghee, entre otros

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Entrega de materiales de formación en: <ul style="list-style-type: none"> Málaga, 4 noviembre 2025 	* 4 noviembre 2025	Luis Manuel Ruiz Vega	
Hacer buen uso de los materiales de formación	Cuando se requiera	Aprendices e instructor ficha	Ver formato adjunto

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Leidy Johana Almeida Prada	SENA CATA	SI		Leidy Johana Almeida
Silvia Patricia Lopez Alvarez	SENA CATA	SI	No nos entregaron los 2 kilos de fresas supuestamente	
Fabian Humberto Sisa Ortiz	SENA CATA			
Gelver Antonio Mesa Fonseca	SENA CATA	SI	por que se habian	
Mabel Natalia Correa Bermudez	SENA CATA	SI	Dañado.	M. Natalia Correa B
Jonier Alfonso Jaimes Ortiz	SENA CATA	SI		

GOR-F-084V02



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS FICHA 3095611 MÁLAGA









ACTA No. 1			
<ul style="list-style-type: none">• NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Cierre a la Etapa Productiva de la Formación OPERARIO EN PANADERÍA, Ficha: 3219896 impartida en el Establecimiento EPMSC – Inpec, municipio de Málaga.			
CIUDAD Y FECHA: Málaga, noviembre 14 de 2025		HORA INICIO: 3:00 pm	HORA FIN: 4:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE: Presencial		DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: SANTANDER- CATA	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: <ol style="list-style-type: none">1. Seguimiento a Etapa Productiva de los aprendices de la Formación Titulada OPERARIO EN PANADERÍA, municipio de Málaga, Ficha: 3219896.2. Evaluar el desarrollo de las Actividades de la etapa productiva de los aprendices de la F 3219896.3. Relacionar en el informe el listado de aprendices que culminaron la etapa productiva.			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: <ol style="list-style-type: none">1. Entregar el informe final con la relación de aprendices que culminaron la etapa productiva de la Formación OPERARIO EN PANADERÍA, Ficha: 3219896.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			



El Seguimiento a la etapa productiva de los aprendices de la Formación Titulada OPERARIO EN PANADERÍA impartida por el Instructor Luis Manuel Ruiz Vega, desde el 01 agosto al 31 de octubre de 2025; arroja como resultado final, que de los 12 aprendices que iniciaron la etapa productiva, 9 (nueve) cumplieron con la totalidad de las actividades y evidencias de aprendizaje de las 6 bitácoras planteadas en la concertación de trabajo de la planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva.

La alternativa que optaron los 9 aprendices para el desarrollo de la etapa productiva, fue el Contrato Vínculo Formativo: Apoyo a una institución estatal nacional.

Durante el seguimiento de la etapa productiva se realizaron los siguientes cursos complementarios:

- Elaboración artesanal de productos de panificación.
- Elaboración de productos panificables hojaldrados.
- Elaboración de productos panificables de masas de sal.
- Elaboración de productos panificables de masas dulces.
- Elaboración de conservas.
- Obtención de productos de panificación. Integral.
- Elaboración de productos de panificación. a base de queso.
- Elaboración de panes artesanales.

La actividad de proyecto es la siguiente:

AP6_Etapa productiva: aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.

Competencia: Etapa productiva

Los 9 aprendices que ya tienen evaluados en su totalidad las competencias y RAP, en la plataforma Sofía plus son los siguientes:

- CARLOS FERNEY ORDUZ MENDEZ
- CESAR AUGUSTO SERRANO VARGAS
- DEMUR MARTINEZ HIGUERA
- FABIAN YESITH CASTRO ORDOÑEZ
- JAIRO ALEXANDER SUAREZ CORDERO
- JEFFERSON GUILLERMO VARGAS PEDRAZA
- JOSE ADRIANO HERNANDEZ CASTELLANOS
- MAYER ARLEY SEDANO RINCON
- VICTOR MIGUEL CAMACHO MUÑOZ

Los RAP evaluados en Sofía plus se puede evidenciar en la siguiente imagen:



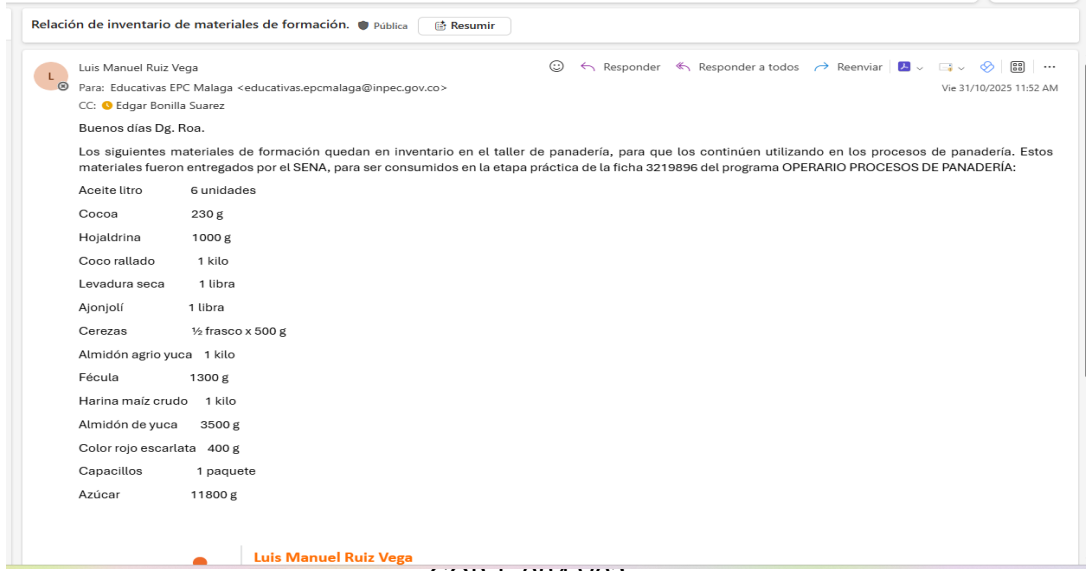
Reporte de Juicios de Evaluación									
Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo	
0084701	CARLOS FERNEY	OFROZ MENDEZ	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084706	JEFFERSON VALERIO	VARGAS PIEDRAZA	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084702	FABIAN FETHI	CASTRO OROZCO	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084502	MAYER ARLEY	SEGANO RINCÓN	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084700	VICTOR MIGUEL	CAMACHO MADRIZ	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084600	Jairo Alexander	Suarez Cordero	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084600	JOSE ADRIANO	HERNANDEZ CASTELLANOS	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0047029	DEMUR	MARTINEZ HIGUERA	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	
0084601	CESAR AUGUSTO	BERNARD VARGAS	POR CERTIFICAR	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	APROBADO	07/02/25 9.00 a	CC: ROSITRI - LUIS MANUEL FRAZ VEGA	

Los restantes 3 aprendices, tienen las siguientes novedades, tal como se aprecia a continuación:

- CARLOS MANUEL VELASQUEZ MELGAREJO (lo trasladaron de patio por medida de seguridad interna. Sin embargo, tendrá permiso para que inicie su etapa productiva en el mes de noviembre de 2025.)
- LUIS FERNANDO ROJAS ALEAN (salió en libertad - debe tres bitácoras)
- OSCAR FABIAN CHAPARRO SIERRA (fue retirado del curso por mal uso con los materiales de formación.)

Reporte de Juicios de Evaluación									
Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio	Funcionario que registro el juicio evaluativo	
0084600	CARLOS MANUEL	MELGAREJO	EN INFORMACIÓN	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	POR EVALUAR			
0084600	LUIS FERNANDO	ROJAS ALEAN	EN INFORMACIÓN	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	POR EVALUAR			
0084600	OSCAR FABIAN	CHAPARRO SIERRA	EN INFORMACIÓN	2- RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	ASÍ: APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN OPERARIO PROCESOS DE PANADERÍA	POR EVALUAR			

Se hizo entrega del inventario de los materiales de formación que sobraron durante las prácticas. Se envió correo al ente Coformador, Dg. Duban Ferney Roa, con copia a coordinación académica del SENA:





CONCLUSIONES

De los 12 aprendices de la formación OPERARIO EN PANADERÍA que iniciaron la etapa productiva, 9 (nueve) cumplieron con la totalidad de las evidencias de aprendizaje concertadas en la Planeación, Seguimiento y Evaluación de la Etapa Productiva.

Los restantes 3 aprendices están activos en Sofía plus en estado “EN FORMACIÓN” y falta decidir la novedad de Retiro Voluntario o Aplazamiento.

La etapa productiva fue atendida por el instructor Luis Manuel Ruiz Vega, desde el 01 de agosto al 31 octubre de 2025.

La alternativa que optaron los 9 aprendices para el desarrollo de la etapa productiva, fue el Contrato Vínculo Formativo: Apoyo a una institución estatal nacional.

Durante el seguimiento de la etapa productiva, los aprendices realizaron 8 cursos complementarios con el acompañamiento del Instructor Luis Manuel Ruiz Vega.

Se envió correo al ente Coformador, especificando las cantidades de materiales de formación que sobraron de las prácticas.



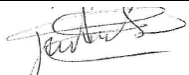
Se subieron al drive los formatos F023 totalmente diligenciados, de los nueve aprendices que aprobaron la etapa productiva. En anexo se visualiza los pantallazos de los drives de 3 de los 9 aprendices.

Se anexa pantallazo de carta del Inpec, solicitando la certificación de la etapa práctica de los aprendices.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
LUIS MANUEL RUIZ VEGA	Instructor	SI		
DEMUR MARTINEZ	Aprendiz	SI		
JAIRO SUAREZ	Aprendiz	SI		



De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar

... > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 2-OPERARIOS > OP. PANADERIA INPEC 2025 > FICHA 3219896 > CARLOS FERNEY ORDUZ MENDEZ > Seguidimientos

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
3er MomentoCarlosFerneOrduz.pdf	hace 8 horas	Luis Manuel Ruiz W	3,23 MB	Compartida	
CarlosFerne.pdf	5 de agosto	Luis Manuel Ruiz W	422 KB	Compartida	

Compartir Copiar vínculo Añadir acceso directo a Mis archivos Descargar Sincronizar Ordenar

etapaprodSenaCata > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 2-OPERARIOS > OP. PANADERIA INPEC 2025 > FICHA 3219896 > DEMUR MARTINEZ HIGUERZ > Seguidimientos

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
3er MomentoDemurMartinez.pdf	hace 8 horas	Luis Manuel Ruiz W	3,26 MB	Compartida	
DemurMartinez.pdf	6 de agosto	Luis Manuel Ruiz W	425 KB	Compartida	

etapaprodSenaCata > AÑO 2024 ANA L S > ETAPA_PRODUCTIVA_2024 > 2-OPERARIOS > OP. PANADERIA INPEC 2025 > FICHA 3219896 > JAIRO ALEXANDER SUAREZ > Seguidimientos

Nombre	Modificado	Modificad...	Tamaño del ar...	Compartir	Actividad
3er MomentoJairoOsorio.pdf	hace 8 horas	Luis Manuel Ruiz W	3,26 MB	Compartida	
JairoAlexand.pdf	6 de agosto	Luis Manuel Ruiz W	422 KB	Compartida	



413-1- EPMSMAL-DIRECCION
Málaga, 24 de octubre 2025

INPEC DE LA ZONA OCCIDENTAL
413-1-1 DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DE MEDIANA SEGURIDAD
DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS DE MEDIANA SEGURIDAD
CORREO: INPEC-EPMSMAL@INPEC.GOV.CO

Ingeniero
YADIMYR OSWALDO GARCÍA REYES 2025EE0276018



Subdirector (a)
Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes
Málaga, Santander

SENA - CTP 689545
Radicación Recibida
No: 68-1-2025-003475
27/10/2025 4:45:55 p.m.
Destinatario: 689545

Asunto: Certificación etapa práctica

Cordial saludo,

Me permito emitir certificación de etapa práctica de los aprendices de la formación Operario en Procesos de panadería ficha: 3219896 que se desarrolló en las instalaciones del Instituto Nacional penitenciario y carcelario INPEC del Municipio de Málaga, en el periodo comprendido del 02 de mayo al 31 de octubre del año 2025.

A continuación, los relaciono:

NOMBRE	CEDULA
MARTINEZ HIGUERA DEMUR	C.C. 91476229
SUAREZ CORDERO JAIRO ALEKANDER	C.C. 13998019
HERNANDEZ CASTELLANOS JOSE ADRIANO	C.C. 8.906.690
CASTRO ORDOÑEZ FABIAN YESITH	C.C. 93508887
SERRANO VARGAS CESAR AUGUSTO	C.C. 1098825572
SEDANO RINCON MAYER ARLEY	C.C. 1301821081
VARGAS PEDRAZA JEFFERSON GUILLERMO	C.C. 1096682786
VICTOR MIGUEL CAMACHO MUÑOZ	CC 1101521001
ORDUZ MENDEZ CARLOS FERNEY	C.C. 1098947991

Por otra parte, me permito indicar que dentro del proceso de etapa practica se presentaron algunas novedades con el personal que relaciono:

INSTITUTO NACIONAL PENITENCIARIO Y CARCELARIO - INPEC
Dirección: INPEC Málaga / Carrera 9 11 - 80 Centro
Contactador: 2347474 Est. 41330
serrateja@inpec.gov.co

Página 1 de 2
Código: PA-DD-G01-P02



1. El aprendiz LUIS FERNANDO ROJAS ALEAN CC 109583777, no pudo finalizar su etapa ya que salió en libertad.
2. El aprendiz OSCAR FABIAN CHAPARRO SIERRA CC 1101588000 se le realiza retro de acuerdo al mal uso de los materiales del proceso de formación.
3. El aprendiz CARLOS MANUEL VELAZQUES MELGAREJO CC 1005365045 se le realiza el traslado a otro patio por castigo, sin embargo, en una solicitud realizada por él mismo en retomar su proceso, se acepta por parte de la Dirección del Establecimiento y se dará inicio durante el mes de noviembre para poder culminar con éxito el proceso.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente

Dra. MARLENY MAYORGA MELÉNDEZ

Directora Establecimiento Penitenciario de Mediana Seguridad y Carcelario de Málaga

Revisado por: Marleny Mayorga Meléndez - directora
Evaluado por: Marleny Mayorga Meléndez - directora
Fecha de emisión: 24/10/2025
Archivo: C:\directora\directa\2025\oficio

GOR-F-084V02

Correo programación mes de noviembre 2025


Programación mes NOVIEMBRE 2025 Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
 Para: Christian Camilo Perdomo Cardenas; Edgar Bonilla Suarez
 Mar 4/11/2025 6:22 PM

F 3095611 Nov 2025 FORMA...
 28 KB

Buenas tardes Ing. Edgar.
 Adjunto programación mes de **noviembre** 2025, el cual contiene las horas de la F 3095611 Tecnólogo Producción Especies Menores y horas de seguimiento etapa productiva a dos aprendices de la F 3130877 Técn. Derivados Lácteos de Málaga.

Luis Manuel Ruiz Vega
 Cargo: Instructor Agroindustria.
 Correo: lmrui@sena.edu.co
 Teléfono- 3133831347
 Dirección: Km 2 vía Palogordo, Vereda Guatiguará, Piedecuesta.


 www.sena.edu.co
 @SENAcomunica

PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL INSTRUCTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES VIGENCIA 2025										
SEMA - CATA		NOMBRE DEL INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA		CEDULA DE CIUDADANÍA 91259119		TELÉFONO CELULAR 3133831347				
SEMANA	FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORARIO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	
FECHA INI.	FECHA FIN.									
4/11/2025	7/11/2025	3130877	Málaga	7 am - 12 m 2 pm - 5 pm	ETAPA PRODUCTIVA F 3130877	APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APIB_ ETAPA PRODUCTIVA	Recepción, verificar calidad y procesar leche, con el fin de transformar en derivados lácteos con estándares de calidad, cumpliendo los normes de BPM y de SST.	4	
4/11/2025	7/11/2025	3095611	Málaga	07:00 a 12:00 14:00 pm. A 17:00 pm.	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Alisar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manual de operación. Doficar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso. Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de vaca con la leche y el producto a elaborar. Consevar el producto según procedimiento técnico. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.	APIB. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	AA1. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	32	
10/11/2025	14/11/2025	3095611	Málaga	07:00 a 12:00 14:00 pm. A 17:00 pm.	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Alisar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manual de operación. Doficar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso. Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de vaca con la leche y el producto a elaborar. Consevar el producto según procedimiento técnico. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.	APIB. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	AA1. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	32	
					ETAPA PRODUCTIVA	APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS,				

PROGRAMACIÓN SEMANAL DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL INSTRUCTOR CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES VIGENCIA 2025										
SEMA - CATA		NOMBRE DEL INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA		CEDULA DE CIUDADANÍA 91259119		TELÉFONO CELULAR 3133831347				
SEMANA	FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	MUNICIPIO	HORARIO	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE PROYECTO	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	HORAS	
16/11/2025	21/11/2025	3130877	Málaga	7 am - 12 m 2 pm - 5 pm	ETAPA PRODUCTIVA F 3130877	APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	APIB_ ETAPA PRODUCTIVA	Recepción, verificar calidad y procesar leche, con el fin de transformar en derivados lácteos con estándares de calidad, cumpliendo los normes de BPM y de SST.	4	
18/11/2025	21/11/2025	3095611	Málaga	07:00 a 12:00 14:00 pm. A 17:00 pm.	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Alisar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manual de operación. Doficar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso. Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de vaca con la leche y el producto a elaborar. Consevar el producto según procedimiento técnico. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.	APIB. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	AA1. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	32	
25/11/2025	28/11/2025	3095611	Málaga	07:00 a 12:00 14:00 pm. A 17:00 pm.	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.	Alisar maquinaria y equipo para procesamiento de leche según especificaciones del proceso y manual de operación. Doficar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso. Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de vaca con la leche y el producto a elaborar. Consevar el producto según procedimiento técnico. Elaborar reporte de producción según criterios técnicos y especificaciones del producto.	APIB. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	AA1. Elaborar productos lácteos con criterios de calidad e innovación	32	

4. Pantallazo correo Christian programación noviembre

Programación mes NOVIEMBRE 2025 🔒 Pública 📄 Resumir

 **Christian Camilo Perdomo Cardenas** 😊 ↶ ↷ ↲ ↳ 📧 📅 🗺 ⋮

Para: Luis Manuel Ruiz Vega; Edgar Bonilla Suarez Mié 19/11/2025 8:00 AM

Retención: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 17/11/2035 8:00 AM

Cordial saludo apreciado(a) instructor(a).

Comparto evidencia del cargue de eventos del mes de noviembre.

Consulta tiempos de instructor por Actividad de formación

Actividad de formación*

Instructor*

Fecha inicial*

Fecha final*

Total de horas programadas

Total de Horas Programadas en Actividad de Formación				
Actividad de formación	Descripción del evento	Fecha inicio del evento	Fecha fin del evento	Duración del evento (horas)
CASA DE LA CULTURA CONCEPCION	ETAPA PRODUCTIVA	17/11/2025	17/11/2025	8
CASA DE LA CULTURA CONCEPCION	ETAPA PRODUCTIVA	19/11/2025	19/11/2025	8
CASA DE LA CULTURA CONCEPCION	ETAPA PRODUCTIVA	24/11/2025	24/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	28/11/2025	28/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	12/11/2025	12/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	11/11/2025	11/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	07/11/2025	07/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	05/11/2025	05/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	14/11/2025	14/11/2025	8
GRANJA LOS ANDES	AP11. ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS CON CRITERIOS DE CALIDAD E INNOVACIÓN	27/11/2025	27/11/2025	8

Página 1 de 2

Actualizar inasistencias en Sofia plus

LUIS MANUEL RUIZ Ayuda y soporte Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización* 3095611 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES [icon] [arrow]

Consultar Aprendiz* CC 1002725853 FABIAN HUMBERTO SISA ORTIZ [icon] [arrow]

[Consultar Inasistencias](#)

Inasistencias del Aprendiz

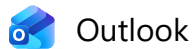
Fecha Inicial Inasistencia	Fecha Final Inasistencia	Justificación de la inasistencia	Horas de Inasistencia
04/11/2025	04/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITÓ POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
05/11/2025	05/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITÓ POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
06/11/2025	06/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITÓ POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8
07/11/2025	07/11/2025	NO SE PRESENTA A FORMACIÓN. SE LE INVITÓ POR CORREO Y WHATSAPP, PERO NO SE OBTUVO NINGUNA RESPUESTA.	8

Página 1 de 1

Asistencias F 3095611 Tecn Produc Especies menores

SENA		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA							
		LISTA DE ASISTENCIA FORMACION							
		FORMATO DE APOYO							
CIUDAD, FECHA: MALAGA, noviembre 4 - 2025		CENTRO: CATA		AMBIENTE/INST. EDUC: 101 granja Los Andes- taller Agroindustria				FICHA: 3095611	
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES									
COMPETENCIA: PRODUCIR DERIVADOS LACTEOS SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACION VIGENTE.									
INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA									
VOCCERO FORMACION: Silvia Patricia Lopez Alvarez									
N°	NOMBRE	CC/CI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA				OBSERVACIONES
					MARTES 4/11/2025	MIERCOLES 5/11/2025	JUEVES 6/11/2025	VIERNES 7/11/2025	
1	Leidy Johana Almeida Prada	1101520151	lohanaalmeida319@gmail.com	3212202808	Leidy Almeida	Leidy Almeida	Leidy Almeida	Leidy Almeida	
2	Silvia Patricia Lopez Alvarez	1098724346	silviasantyl23@gmail.com	3227709152	Reunión SENA CATA	Silvia Lopez	Silvia Lopez	Silvia Lopez	
3	Fabian Humberto Sosa Ortiz	1002725853	fasortiz19@gmail.com	3205156393	///////	///////	///////	///////	No se presento a Formacion
4	Gelver Antonio Mesa Fonseca	1099955832	gmesafonseca@gmail.com	3209375032	GIAUF	GIAUF	GIAUF	GIAUF	
5	Mabel Natalia Correa Bermudez	1005450040	nataliaber122@gmail.com	3133186649	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	
6	Jonier Alfonso James Ortiz	100343315	joniera1james@gmail.com	3128346840	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	
NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA		NOMBRE Y FIRMA VOCCERO DE LA FORMACION: Silvia Patricia Lopez Alvarez							

SENA		SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA							
		LISTA DE ASISTENCIA FORMACION							
		FORMATO DE APOYO							
CIUDAD, FECHA: MALAGA, noviembre 11/2025		CENTRO: CATA		AMBIENTE/INST. EDUC: 101 granja Los Andes- taller Agroindustria				FICHA: 3095611	
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES									
COMPETENCIA: PRODUCIR DERIVADOS LACTEOS SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACION VIGENTE.									
INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA									
VOCCERO FORMACION: Silvia Patricia Lopez Alvarez									
N°	NOMBRE	CC/CI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FECHA				OBSERVACIONES
					MARTES 11/11/2025	MIERCOLES 12/11/2025	JUEVES 13/11/2025	VIERNES 14/11/2025	
1	Leidy Johana Almeida Prada	1101520151	lohanaalmeida319@gmail.com	3212202808	Leidy Almeida	Leidy Almeida	Leidy Almeida	Leidy Almeida	
2	Silvia Patricia Lopez Alvarez	1098724346	silviasantyl23@gmail.com	3227709152	Silvia Lopez	Silvia Lopez	Silvia Lopez	Silvia Lopez	
3	Fabian Humberto Sosa Ortiz	1002725853	fasortiz19@gmail.com	3205156393	///////	///////	///////	///////	
4	Gelver Antonio Mesa Fonseca	1099955832	gmesafonseca@gmail.com	3209375032	No Asiste a Formacion	GIAUF	GIAUF	GIAUF	No Asiste a Formacion
5	Mabel Natalia Correa Bermudez	1005450040	nataliaber122@gmail.com	3133186649	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	M. Natalia Correa B.	
6	Jonier Alfonso James Ortiz	100343315	joniera1james@gmail.com	3128346840	[Firma]	[Firma]	[Firma]	[Firma]	Este no se presento a la formacion
NOMBRE Y FIRMA INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA		NOMBRE Y FIRMA VOCCERO DE LA FORMACION: Silvia Patricia Lopez Alvarez							



Invitación a continuar formación TECNOLOGIA EN PRODUCCION DE ESPECIES MENORES

Desde Luis Manuel Ruiz Vega <lmruizv@sena.edu.co>

Fecha Jue 6/11/2025 6:04 AM

Para sisaortiz19@gmail.com <sisaortiz19@gmail.com>

Buenos días estimado aprendiz Fabian Humberto Sisa Ortiz .

Mi nombre es Luis Manuel Ruiz Vega y soy el Instructor que va a impartir la competencia PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE, en la FICHA: 3095611, la cual se está impartiendo desde el 04 hasta el 28 de noviembre 2025.

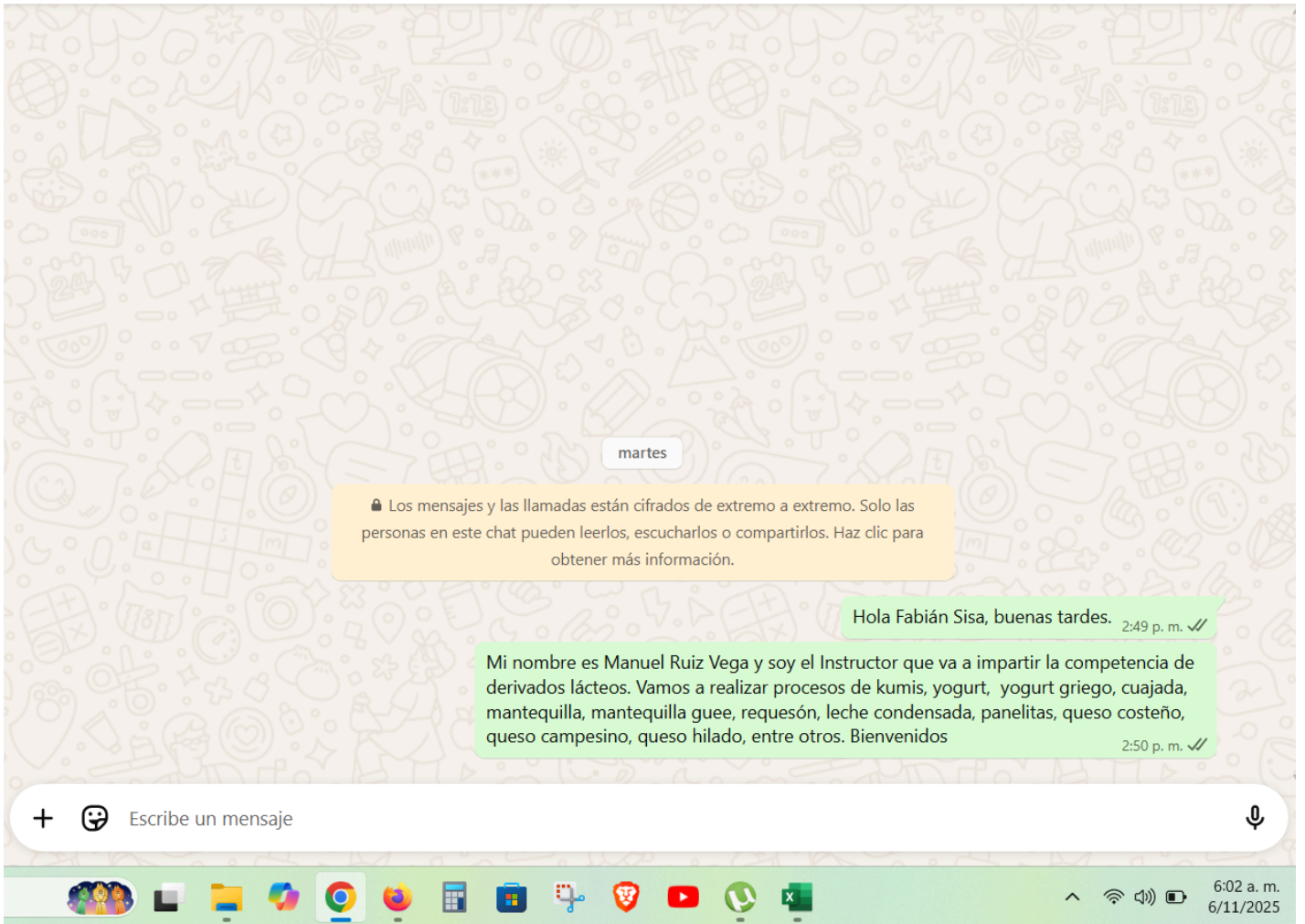
Vamos a realizar procesos de kumis, yogurt, yogurt griego, cuajada, mantequilla, mantequilla ghee, requesón, leche condensada, panelitas, queso costeño, queso campesino, queso hilado, entre otros.

El día martes 04 de noviembre, le escribí a su WhatsApp Invitándolo a continuar su formación, pero su persona no me ha dado ningún tipo de respuesta. (Anexo pantallazo)

Quedo atento.

Bienvenido.

Aprendiz Fabián Sisa Tec Especies Menores



Luis Manuel Ruiz Vega

Cargo: Instructor Agroindustria.

Correo: lmruizv@sena.edu.co

Teléfono- 3133831347

Dirección: Km 2 vía Palogordo, Vereda Guatiguará, Piedecuesta.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Corro enviado a aprendices Seguimiento Etapa productiva.

Solicitud de entrega de segunda bitácora F 3130877 - Grupo Málaga Resumir

Luis Manuel Ruiz Vega
Para: dexyrodriqueztamy@gmail.com; cens072006@gmail.com Vie 7/11/2025 6:15 PM

Buenas tardes Dexy y Carlos.
Les notifico por este medio, que se encuentran atrasados en la entrega de la segunda bitácora de la etapa productiva de la F 3130877 - Técnico PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS, la cual deben enviarmelas en los plazos estipulados.
Según lo establecido en el acta que firmaron ustedes dos, Dexy y Carlos, las bitácoras las enviaban tres (3) días después de los días 15 y 30 de cada mes.
Agradezco las envíen en el día de hoy viernes, para revisarles y subirles al drive.
Anexo pantallazo de los dos mensajes vía whatsapp que les envié esta semana, en donde les recordaba el compromiso adquirido.
Quedo atento.

Grupo Deriv Lácteos Malaga
Instructor, Instructora, Sena, Tec, Tec, Tú

Yo también profe... 1:17 PM

Wednesday

Buenas tardes, espero se encuentren muuuuy bien. Recuerden que ya venció la segunda quincena de bitácoras y que deben enviarmelas en los plazos estipulados. Mil gracias 🙏 7:54 PM ✓

Ayer

Buenas días, feliz viernes 7 noviembre, espero se encuentren muuuuy bien. Recuerden que ya venció la segunda quincena de bitácoras y que deben enviarmelas en los plazos estipulados.
Según lo establecido en el acta que firmaron ustedes dos, Dexy y Carlos, las bitácoras las enviaban tres (3) días después de los días 15 y 30 de cada mes. Agradezco las envíen en el día de hoy viernes. Mil gracias 🙏 9:23 PM ✓

Hoy

Solicitud de entrega de seg... (Sin asunto) X

6:16 p. m. 7/11/2025

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401343 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3380597 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 3130877 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA 3219896 - PROCESOS DE PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

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

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

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

FECHA FINAL: 29/11/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3130877 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3095611 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 136,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/02/2025 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3319237 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2849086 - PRODUCCIÓN GANADERA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INSEMINAR HEMBRAS APLICANDO MÉTODO ARTIFICIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ORDEÑAR ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3401343 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3380597 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3390933 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** **PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL**

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312167 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

3130877 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102901 DISPONER EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON CRITERIOS

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

29080102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

29080102904 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS AL PROCESO DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN INDICACIONES TECNICAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108501 RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

29080108503 ELABORAR LECHE FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080108504 ENVASAR LECHE FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD

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

29080108302 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108304 VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 494,00

FICHA 3219896 - PROCESOS DE PANADERIA **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 386,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3330673 - OBTENCION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION INTEGRAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 136,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3312156 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3120649 - PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.

RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA EN LOS GRUPOS POBLACIONALES PARA FAVORECER EL ACCESO A LOS ALIMENTOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ORIENTAR LA TRANSFORMACIÓN, CONSERVACIÓN O COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO DE LAS FAMILIAS DEL SECTOR AGROPECUARIO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3302298 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, AMBIENTAL Y ÉTICA PROFESIONAL.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DE SAL SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS PANIFICABLES DULCES SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PAN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PROCESO Y DEL

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN INTEGRAL, DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DE SAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTO PANIFICABLE DULCE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1473,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

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

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2025	16/04/2025	DESARROLLO CURRICULAR	22,00
21/07/2025	25/07/2025	DESARROLLO CURRICULAR	34,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 56,00

INSTRUCTOR: LUIS MANUEL RUIZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES



Versión:05

Código:
GFPI-F-025

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Lista de verificación aplicación procedimiento ejecución de la formación profesional

Numero de Ficha académica:		F 3219896			
Instructor asignado a la ficha académica		LUIS MANUEL RUIZ VEGA			
Programa de Formación		PROCESOS DE PANADERÍA			
ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	RESULTADOS VERIFICACIÓN			
		SI	NO	Detalle de la evidencia	Recomendaciones
1	La planeación de las actividades de aprendizaje del proceso formativo está basada en el desarrollo curricular del programa	X			
2	Los aprendices matriculados se encuentran asociados a la ruta de formación.	X			
3	Las novedades del ambiente o materiales de formación presentados se reportan en el formato GFP-F-021(cuando aplique)	X			
4	El plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje contiene los lineamientos establecidos en la guía de procesos formativos GFPI-G-013.	X			
5	En las actividades de aprendizaje formuladas en la Guía de aprendizaje se evidencia el uso de los ambientes y materiales definidos para el programa de formación	X			
6	La formación que imparte el instructor corresponde al programa de formación y al desarrollo curricular del mismo.	X			
7	Aplica los recursos didácticos establecidos en el desarrollo curricular del programa de formación	X			
8	Los planes de mejoramiento son implementados de acuerdo a los lineamientos institucionales		X	No se realizaron planes de mejoramiento	
9	El resultado del seguimiento de la etapa productiva se registra en el formato GPI-F-023 (cuando aplique)	X		Ya se cargaron al drive los formatos totalmente diligenciados de los 9 aprendices que aprobaron la etapa productiva, y se calificaron en sofa plus, emisión de juicio "APROBADOS"	
10	Al momento de esta verificación los juicios evaluativos de los aprendices de la ficha se encuentran registrados en el LMS SENA		X	Los restantes 3 aprendices, tienen las siguientes novedades, tal como se aprecia a continuación: •CARLOS MANUEL VELASQUEZ MELGAREJO (lo trasladaron de patio por medida de seguridad interna. Sin embargo, tendrá permiso para que inicie su etapa productiva en el mes de noviembre de 2025.) •LUIS FERNANDO ROJAS ALEAN (salió en libertad - debe tres bitácoras) •OSCAR FABIAN CHAPARRO SIERRA (fue retirado del curso por mal uso con los materiales de formación.) Aun no ha firmado formato retiro voluntario.	
FECHA:		16/11/2025			
NOMBRE DEL COORDINADOR ACADÉMICO		EDGAR BONILLA SUÁREZ			
FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO					



Versión:05

Código:
GFPI-F-025

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

Lista de verificación aplicación procedimiento ejecución de la formación profesional

Numero de Ficha académica:		F 3130877			
Instructor asignado a la ficha académica		LUIS MANUEL RUIZ VEGA			
Programa de Formación		PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LÁCTEOS			
ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	RESULTADOS VERIFICACIÓN			
		SI	NO	Detalle de la evidencia	Recomendaciones
1	La planeación de las actividades de aprendizaje del proceso formativo está basada en el desarrollo curricular del programa	X			
2	Los aprendices matriculados se encuentran asociados a la ruta de formación.	X			
3	Las novedades del ambiente o materiales de formación presentados se reportan en el formato GFP-F-021(cuando aplique)	X			
4	El plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje contiene los lineamientos establecidos en la guía de procesos formativos GFPI-G-013.	X			
5	En las actividades de aprendizaje formuladas en la Guía de aprendizaje se evidencia el uso de los ambientes y materiales definidos para el programa de formación	X			
6	La formación que imparte el instructor corresponde al programa de formación y al desarrollo curricular del mismo.	X			
7	Aplica los recursos didácticos establecidos en el desarrollo curricular del programa de formación	X			
8	Los planes de mejoramiento son implementados de acuerdo a los lineamientos institucionales		X	No se realizaron planes de mejoramiento	
9	El resultado del seguimiento de la etapa productiva se registra en el formato GPI-F-023 (cuando aplique)		X	Los aprendices Dexy Rodriguez y Carlos Nieto, van al día con las bitácoras. El 2do momento se realiza el 15 de diciembre 2025. Los demás aprendices están atrasados en 3 bitácoras y el 2do momento también se realiza el 15 de diciembre 2025.	
10	Al momento de esta verificación los juicios evaluativos de los aprendices de la ficha se encuentran registrados en el LMS SENA		X	De la etapa lectiva solo los aprendices Yenny y Timoleón, tienen por evaluar una competencia: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, pero ya se les asignó instructor. Los restante 4 aprendices tiene evaluados todos los RAP de etapa lectiva. A los 6 aprendices de la ficha falta evaluar la etapa práctica.	
FECHA:		16/11/2025			
NOMBRE DEL COORDINADOR ACADÉMICO		EDGAR BONILLA SUÁREZ			
FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO					

Proyección bitácoras F 3130827 Técnico Derivados Lácteos

NOMBRE	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 1	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 2	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 3	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 4	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 5	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 6	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 7	FECHA DE ENTREGA BITÁCORA 8
DEXY YURANY RODRIGUEZ MANRIQUE	Ok entregada	Ok entregada	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026
CARLOS EDUARDO NIETO SANTOS	Ok entregada	Ok entregada	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026
DANIELA OSORIO ANAYA	15/10/2025 Debe	30/10/2025 Debe	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026
DAMARIS TATIANA MORENO SUAREZ	15/10/2025 Debe	30/10/2025 Debe	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026
YENY DIOCELINA GONZALEZ BONILLA	15/10/2025 Debe	30/10/2025 Debe	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026
TIMOLEON GUERRERO ROJAS	15/10/2025 Debe	30/10/2025 Debe	15/11/2025 Debe	30/11/2025	15/12/2025 Se debe realizar 2do momento de seguimiento	31/12/2025	15/01/2026	31/01/2026

Estimados aprendices, durante el periodo del **01 de diciembre 2025 al 19 de enero 2026**, deben continuar con la documentación de las bitácoras y enviarlas a los siguientes correos: etapaprodSenaCata@sena.edu.co y cooracademregucata@sena.edu.co

Mil gracias por su cumplimiento y de antemano, les deseo una Feliz Navidad y Próspero año 2026.