

## PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CÉDULA DE CIUDADANÍA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	79455126	NÚMERO PLANILLA:	<b>4595994271</b>	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	ARMENIA	DEPARTAMENTO:	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES febrero AÑO 2025	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES febrero AÑO 2025
CIUDAD/MUNICIPIO:	B LINDARAJA MZ 5 CASA 12	TELÉFONO:	QUINDIO 7777777	DÍAS DE MORA:	11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9992067471
DIRECCIÓN:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE	FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2025/03/18		
TIPO APORTANTE:	PRIVADA ÚNICO	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act				
TIPO EMPRESA:							
FORMA DE PRESENTACIÓN:							
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO				

TOTAL APORTES A PENSIÓN															
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS				FSP		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO		
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 275.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 1.900	\$ 0	\$ 275.200	\$ 1.900	\$ 0	\$ 277.100		
<b>SUBTOTALES:</b>										<b>\$ 275.200</b>	<b>\$ 1.900</b>	<b>\$ 0</b>	<b>\$ 277.100</b>		

TOTAL APORTES A SALUD																
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS041	NUEVA EPS CM	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 215.000	\$ 0	\$ 1.500	\$ 0	\$ 215.000	\$ 1.500	\$ 0	\$ 216.500	
<b>SUBTOTALES:</b>										<b>\$ 215.000</b>	<b>\$ 1.500</b>	<b>\$ 0</b>	<b>\$ 216.500</b>			

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES														
ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO		
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 18.000	\$ 18.000	\$ 200	\$ 0	\$ 0	\$ 18.200		
<b>SUBTOTALES:</b>										<b>\$ 18.000</b>	<b>\$ 200</b>	<b>\$ 0</b>	<b>\$ 18.200</b>	

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES																																																			
DATOS DEL COTIZANTE														NOVEDADES														SEGURIDAD SOCIAL														PARAFISCALES									
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	PENSIÓN				SALUD				ARP				CCF					SEN	ICBF	ESAP	MINEDU					
																										ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN					DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT
1	CC 79455126	LUNA SANTOS CARLOS ALBERTO	INDEPENDIENTE CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIOS		\$ 1.800.000				NO							01-30										25-14 COLPENSIONES	30	1.720.000	\$ 275.200	\$ 0	\$ 0	\$ 0	Normal	\$ 275.200	NUEVA EPS CM	30	1.720.000	\$ 215.000	\$ 0	\$ 215.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	1.720.000	\$ 79455126	\$ 18.000	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

**TOTAL PAGADO: \$ 511.800**

EFFECTIVO LTDA  
NIT: 830.131.993-1

ORDEN DE SERVICIO

OS: 9573739909

Cliente:

110263

PILA

DV: 372343

18/09/2025

RECIBO

Identificación:

79

Documento:

ALCANTARA

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

Documento:

BERNARDINI

CEDULA DE CIUDADANO

Valor: \$511.800,00

Aplica condiciones particulares con el cliente de este servicio

Conserve este recibo, es el único soporte válido para atender cualquier reclamación.

Para reclamaciones presente este recibo en el 0310101.  
servicioalcliente@effecty.com.co.  
www.effecty.com.co



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Armenia, marzo de 2025

Señor (a)

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.7377925

Coordinador Académico

Centro Agroindustrial

Armenia, Quindío

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

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 7377925 del año 2025

CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79455126 de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en formación profesional integral del Centro Agroindustrial, 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 OCHO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE. (\$48.294.866). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS MCTE. (\$4.292.877), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2025, por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS MCTE. (\$4.599.511) cada uno y un pago en el mes de diciembre por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRESCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE. (\$2.606.390).



Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorros No.406000065754 de DAVIVIENDA, cuyo titular es el Contratista.

**Plazo:** Será hasta el 17 de diciembre de 2025.

<b>OBJETO:</b> (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales de carácter temporal para orientar y evaluar la formación profesional integral del SENA en la modalidad asignada por necesidades del servicio en el área de Procesamiento de Cacao

**Obligaciones Específicas:**

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1) Participar cuando el centro lo requiera en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
2	2) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
3	3) Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
4	4) Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de	Ejecuté la formación profesional integral de acuerdo a la malla curricular diseñada y al	Plataforma LMS



	los programas del área temática objeto del contrato.	proyecto formativo para las fichas de grado 10 y 11 de las IE Articuladas con el Sena en el programa de doble titulación del municipio de Cordoba	
5	5) Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicé estrategias de enseñanza, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos, fichas 3146981, 3168851, 3182144,3174678 y 2910733	Plataforma LMS, drive
6	6) Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	No aplica para este mes	No aplica para este mes
7	7) Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Emito juicios valorativos de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, ficha 3168851	Plataforma sofia plus
8	8) Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, de acuerdo a los lineamientos del Centro de Formación.	No aplica para este mes	No aplica para este mes



9	<p>9) Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>Novedades enviadas al dinamizador de coordinación académica en el programa de articulación</p>	<p>LMS, Drive</p>
10	<p>10) Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de Aprendices.</p>	<p>No aplica para este mes</p>	<p>No aplica para este mes</p>
11	<p>11) Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.</p>	<p>No aplica para este mes</p>	<p>No aplica para este mes</p>
12	<p>12) Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.</p>	<p>Acaté los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo</p>	<p>Constancia del proceso</p>



13	13) Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
14	14) Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
15	15) Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No aplica para este mes	<a href="http://www.miinventario.sena.edu.co">www.miinventario.sena.edu.co</a>
16	16) Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia en el área de FORMACIÓN o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma técnica aportando el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Apliqué al proceso de certificación de la norma de competencia	Constancia del certificado entregado en el informe del pago anterior
17	17) Cuando se requiera, acompañar a los Aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
18	18) Cuando se requiera, apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para este mes	No aplica para este mes



19	19) Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
20	20) Mantener su autonomía e independencia sobre la forma de cumplir el objeto del contrato.	Mantuve la autonomía e independencia en cumplimiento del objeto del contrato	Plataforma LMS
21	21) Conocer el Plan de Acción vigente y cumplir los lineamientos establecidos en la plataforma COMPROMISO sobre la ejecución de la formación presencial ó virtual, según sea el caso.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
22	22) Reportar al aplicativo SOFIAPLUS 160 horas mensuales, o las ejecutadas de manera proporcional en las fechas indicadas.	Ingresé y/o reporté de las actividades académicas realizadas con los diferentes grupos en el aplicativo SOFIA PLUS oportunamente, reportando 64 horas	Informe de apoyo a la formación en Sofia Plus mes de marzo /2025
23	23) Mantener actualizados los pagos de afiliación a los sistemas de salud, ARL y pensión de que trata la Ley 100 de 1993 y presentar oportunamente en el momento que la entidad lo requiera para el pago mensual, copia del pago de la seguridad social (Salud, Pensión y ARL).	Realicé el pago de la seguridad social a un operador autorizado.	Planilla de pago de seguridad social, Recibo de Pago No <b>4595994271</b> de SOI mes de febrero / 2024
24	24) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido.	Promoví y divulgué portafolios de servicios institucionales y participé en actividades de difusión de la oferta académica del Sena	Plataforma Drive
25	25) Entregar copia de los archivos producidos en	No aplica para este mes	No aplica para este mes



	desarrollo del objeto contractual en el caso de ser requerido.		
26	26) Diseñar las guías de aprendizaje y los instrumentos de evaluación que se requieran para el desarrollo de cada proyecto y presentarlas a la Coordinación Académica para su revisión y aprobación y posteriormente publicarlas en las plataformas del SENA.	Diseñé Guías de aprendizaje como apoyo al programa de articulación con la media y guías de aprendizaje para solicitud de numero de fichas en formación complementaria	LMS, Drive
27	27) Reportar en el sistema SOFIA Plus, en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades y novedades que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con proceso formativo si aplica.	Reporto actividades y novedades en proceso formativo	LMS, Drive
28	28) Dar respuesta oportuna a las solicitudes contractuales realizadas por la Subdirectora de Centro, Coordinador de Formación, Coordinador Académico, Supervisor de Contratos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
29	29) Entregar los resultados de los instrumentos de evaluación a los aprendices, oportunamente.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
30	30) Velar por el buen uso y aseo en los Ambientes.	Velé por el uso correcto de los ambientes de aprendizaje	Plataforma LMS, Drive
31	31) Participar en el caso de ser requerido en los eventos de transferencia tecnológica y de cooperación, nacional e	No aplica para este mes	No aplica para este mes



	internacional, en los que intervenga el SENA.		
32	32) Contribuir con la ejecución del Plan Ambiental del Centro, aplicar las buenas prácticas de la Salud Ocupacional y utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.	Utilicé los Elementos de protección personal requeridos según ambiente de aprendizaje	Plataforma LMS
33	33) Capacitarse en el idioma inglés para MCER nivel A2	Curso virtual English does work - level 1 en ejecución	Plataforma LMS
34	34) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios.	Presenta oportunamente los documentos requeridos	Documentos para pago en plataforma
35	35) 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.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
36	36) Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.	Realicé la afiliación al ARL Positiva riesgo grado 2, con fecha de inicio de contrato	Certificado de afiliación entregado en documentos del primer pago Planilla de pago SS

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. **4595994271** de la planilla, operador SOI y periodo febrero 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

**Nota 2:** 24) Promover y divulgar el portafolio de servicios Institucional y participar en las actividades de difusión de la oferta académica del SENA en el caso de ser requerido, 64 horas adicionales que corresponden a socialización de ofertas de programas en formación complementaria, conformación de grupos, alistamiento de las formaciones y solicitud de numero de ficha, formación integral a partir de los diseños curriculares asignados por el Coordinador del programa en diferentes instituciones y comunidades en el departamento.



22) Apoyo con 64 horas al programa de articulación con la media básica en instituciones educativas del departamento, con matrículas, inducción y formación en agroindustria alimentaria y apoyo en la escuela nacional de la calidad del cacao en el centro agroindustrial de Armenia, Quindío

34) Presentar mensualmente en las fechas estipuladas los documentos requeridos para el pago de honorarios, 32 horas en la consecución de documentos para la elaboración de informes, para presentar oportunamente documentos requeridos

**Balance presupuestal del contrato:** El balance presupuestal del contrato referido anteriormente para el presente contrato se detalla a continuación:

Nota: XX horas adicionales

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	\$ 48.294.866
VALOR EJECUTADO EN EL PRESENTE PERIODO	\$ 4.599.511
VALOR EJECUTADO A LA FECHA	\$8.892.388
VALOR POR EJECUTAR	\$39.402.478

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

**CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS**  
Contratista  
C.C. No. 79455126

Recibí a satisfacción:

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**  
Supervisor(a) de Contrato 7377925 de 2025  
Coordinador Académico



### Hace constar:

Que el Sr(a) CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS Identificado(a) con cédula de ciudadanía 79455126 realizó el día 26/02/2025 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

---

### Compromiso SST:

Yo CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS Identificado(a) con cédula de ciudadanía 79455126 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.

Firma



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA  
MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública  
**DE EMPLEO**

### Hace constar:

Que el Sr(a) CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS Identificado(a) con cédula de ciudadanía 79455126 el día 26/02/2025 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA



<b>PROCESO</b>					
<b>GESTIÓN CONTRACTUAL</b>					
<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO</b>					
<b>CONSULTA PORTAL ANTICORRUPCIÓN DE COLOMBIA-PACO</b>					
<b>CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>					
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>	Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

Armenia, marzo de 2025

En desarrollo del principio de debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, me permito informar que al revisar la información registrada y declarada en las plataformas tecnológicas del Estado disponibles, incluyendo las modificaciones ocurridas durante el tiempo de ejecución, para identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión riesgos en la toma de decisiones, que el contratista Carlos Alberto Luna Santos, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.455.126, cuenta con los contratos registrados en el documento anexo que expide el Portal Anticorrupción de Colombia – PACO, link: <https://portal.paco.gov.co/>.

Para lo cual se encuentra que no se incurre en potenciales conflictos de interés y que el mismo se encuentra en capacidad de ejecutar y cumplir con las obligaciones prevista en el contrato CO1.PCCNTR.7377925.

Evidencias en (01) folio anexo.

Cordialmente;

**JORGE MARIO PARDO CASTRO**  
C.C. No. 9.725.947  
Supervisor Contrato 7377925 de 2025  
Coordinador Académico

## PACO - CONTRATISTA

#	Monto	Objeto de contrato	Entidad	Fecha inicio	Fecha terminación	Departamento	Detalles
1	\$47,781,332	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA ORIENTAR LA FORMACION ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2024-01-24	2024-12-14	QUINDIO	
2	\$41,375,100	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA PLANIFICAR Y ORIENTAR ...	SENA REGIONAL QUINDIO GRUPO DE ...	2023-02-07	2023-12-15	QUINDIO	
3	\$21,357,564	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALIDAD POR HORAS EN EL P ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2017-03-02	2017-08-28	BOGOTA	
4	\$14,182,400	PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR BAJO LA MODALI ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2018-02-01	2018-05-12	BOGOTA	
5	\$9,935,343	PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES TEMPORALES PARA ORIENTAR ACTIVIDADES PEDAGOGICA ...	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZA ...	2019-10-10	2020-12-15	BOGOTA	

CENTRO AGROINDUSTRIAL - REGIONAL QUINDÍO  
EVIDENCIAS AL INFORME DE GESTIÓN  
DOCUMENTO DE APOYO AL INFORME CONTRACTUAL

Nombre del instructor: Carlos Alberto Luna Santos

Mes: marzo / 2025

En este documento de apoyo el instructor evidencia las actividades realizadas a lo largo de la formación profesional integral para fomentar la retención de aprendices, motivar la certificación y cumplimiento de las obligaciones contractuales.

**EVIDENCIA INFORME MENSUAL**

Ejecuté formación profesional integral de acuerdo con los programas de formación, apoyo a la articulación con la media y cursos complementarios en el área de cacao



Foto 1. Elaboración Chocolate, ficha 3168851      Foto 2 mezcla artesanal chocolatería

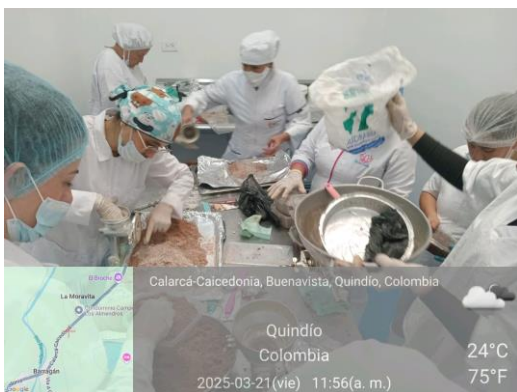


Foto 3. Chocolatería artesanal ficha 3182144      Foto 4 Mezcla artesanal

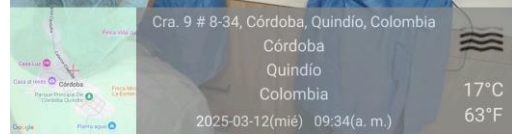
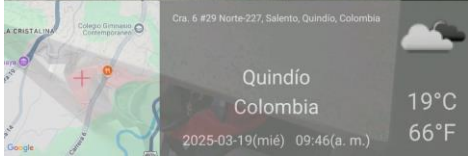


Foto 5 Evaluación chocolatería Ficha 3168851

Foto 6 Evaluación Chocolatería

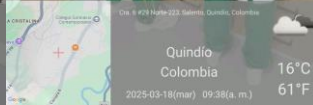
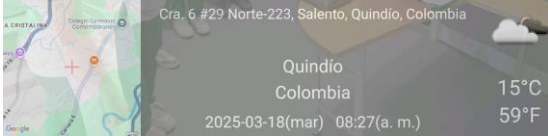


Foto 7 Procesamiento chocolatería ficha 3174678 centro agroindustrial

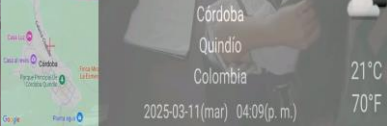
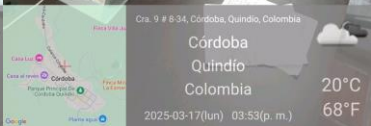


Foto 8 Formación integral Ficha 3146981 articulación



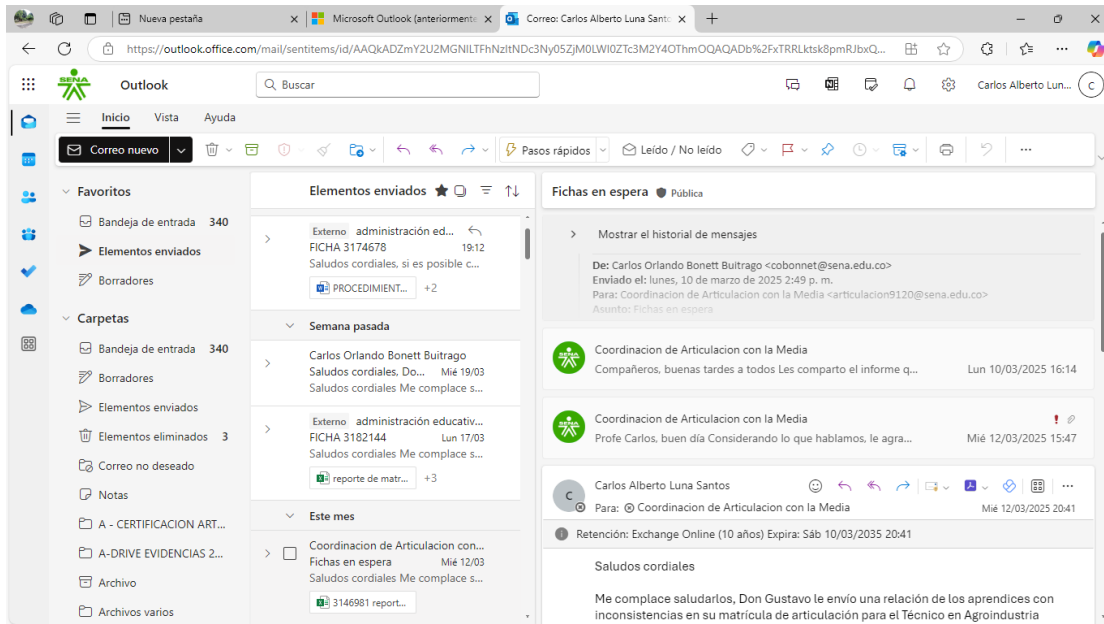
Foto 9 Procesamiento del grano de cacao a pasta de chocolate ficha 3168851

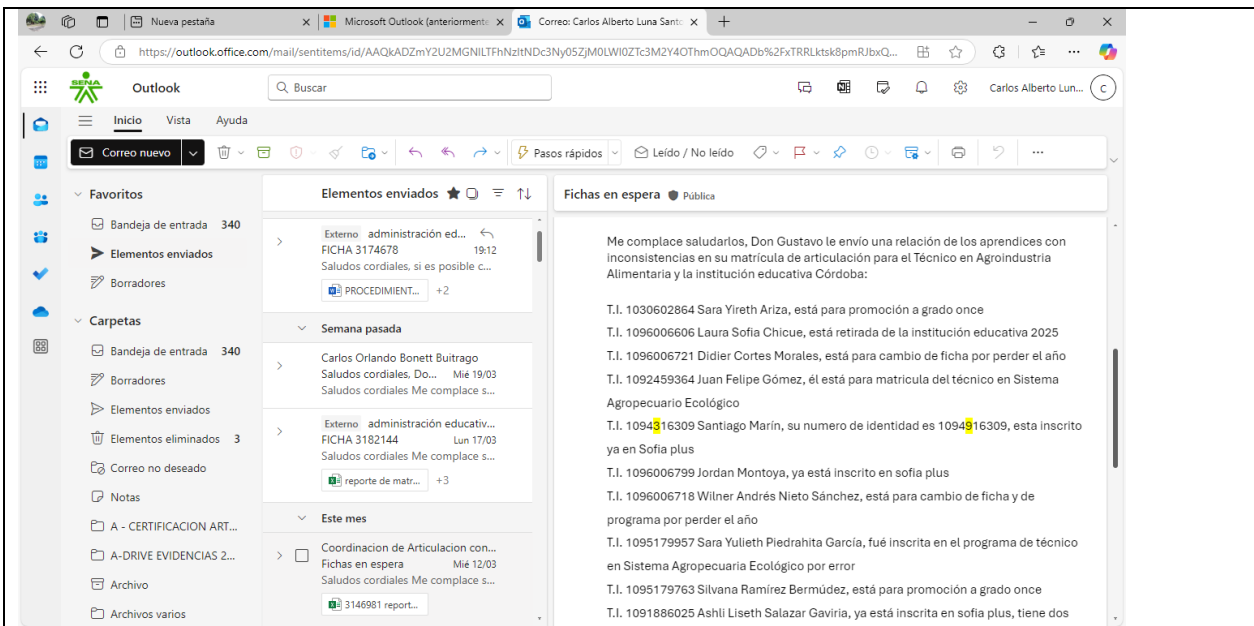


Foto 10 consolidación de grupo de cacao

Foto 11 Formación ficha 291733 articulación

Apoyo al proceso de matrícula y novedades en programa de articulación con Institución educativa Córdoba y programa de formación complementaria en cacao





Apoyo a la formación en articulación y complementaria en cacao.

Guías de aprendizaje

Utilizar adecuadamente los Elementos de Protección Personal.



Cra. 6 #29 Norte-247, Salento, Quindío, Colombia

Quindío  
Colombia  
19°C  
66°F  
2025-03-07(vie) 02:35(p. m.)



Calarcá-Caicedonia, Buenavista, Quindío, Colombia

Quindío  
Colombia  
20°C  
68°F  
2025-03-21(vie) 09:15(a. m.)

Foto 12 Elementos de protección en planta

Foto 13 Elementos de bioseguridad en planta

### Divulgación de portafolios de programas del Sena



Cra. 14 # 6 02 local L2-44 C.C. Unicentro, Armenia, Quindío, Colombia

Armenia  
Quindío  
Colombia  
22°C  
72°F  
2025-03-13(jue) 03:26(p. m.)

Foto 14 Divulgación de programas de formación Sena

### ANEXOS

### Ofertas en diferentes Municipios y entidades, alcaldías, asociaciones entre otras

**EL SENA ES GRATIS**

**EVALUACION DE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CACAO**

**Duración: 40 horas**

8:00 a. m. – 12:00 m.  
Miércoles  
Centro Agroindustrial  
Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Requisitos:  
Ser mayor de 16 años con documento de identidad  
Estar inscrito en [www.SofiaPlus.edu.co](http://www.SofiaPlus.edu.co)

Fecha de inicio de inscripción  
12 de febrero

Centro Agroindustrial, Regional Quindío  
Escuela Nacional de la Calidad del Cacao

**EL SENA ES GRATIS**

**ELABORACION INDUSTRIAL DE MASAS BASES PARA CHOCOLATE**

**Duración: 40 horas**

8:00 a. m. – 12:00 m.  
Jueves  
Centro Agroindustrial  
Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016

Requisitos:  
Ser mayor de 16 años con documento de identidad  
Estar inscrito en [www.SofiaPlus.edu.co](http://www.SofiaPlus.edu.co)

Fecha de inicio: 14 de febrero

Centro Agroindustrial  
Regional Quindío

**EL SENA ES GRATIS**

**ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL**

**Duración: 40 horas**

8:00 a. m. – 12:00 m.  
Miércoles  
Centro Agroindustrial  
Av. Centenario

Para postularse y entrega de documentos comunicarse con **instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016**

Requisitos:  
**Ser mayor de 16 años con documento de identidad**  
Estar inscrito en [www.SofiaPlus.edu.co](http://www.SofiaPlus.edu.co)

Fecha de inicio de inscripción: **12 de febrero**

Centro Agroindustrial Regional Quindío

**EL SENA ES GRATIS**

**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**Duración: 40 horas**

6:00 pm  
Jueves  
Centro Agroindustrial  
Av. Centenario

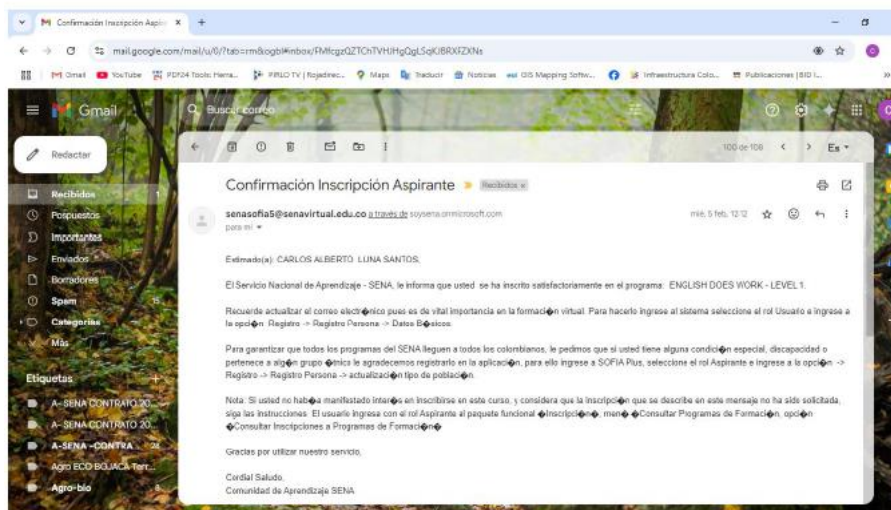
Para postularse y entrega de documentos comunicarse con **instructor Carlos Luna al teléfono 3114920016**

Requisitos:  
**Ser mayor de 16 años con documento de identidad**  
Estar inscrito en [www.SofiaPlus.edu.co](http://www.SofiaPlus.edu.co)

Fecha de inicio de inscripción: **12 de febrero**

Centro Agroindustrial Regional Quindío

### Inscripción curso de ingles





ACTA No. 1

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Acta de concertación de la formación en elaboración de productos de chocolatería fina artesanal en la comunidad de Barragán, Pijao

CIUDAD Y FECHA:	Pijao, Marzo 2025	HORA INICIO:	HORA FIN:
		8:00	12:00
LUGAR Y/O ENLACE:	Institución Educativa Luis Granada Oteiza Barragán, Pijao	DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:	Agroindustrial

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:  
Saludo  
Concertación de la Formación  
Proposiciones y varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la concertación de la formación con los inscritos en el curso complementario en elaboración de productos de chocolatería fina artesanal en Barragán, Pijao

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludos cordiales con los asistentes inscritos al curso y el instructor Carlos Luna  
Se hace la presentación del programa de formación, al grupo, los horarios inicia marzo 5 de 8:00 a 12:00 m y termina 28 de marzo. se realizan los productos en el laboratorio de la calidad del cacao en el centro agroindustrial en Armenia, y en un local ubicado en Barragán, Pijao, espacio que contiene algunos equipos y herramientas para elaboración de productos de chocolatería.  
En la planta del centro Agroindustrial se elabora los masas de chocolate.  
Los productos son evaluados por el grupo inscrito y matriculado, junto con el instructor según el mercado.



### CONCLUSIONES

Se inician los procesos para la elaboración de una masa de chocolatería en la planta del SENA y lugar adecuado concertado por los matriculados al curso de productos de chocolatería.

### ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Instrucción del SENA	Marzo	Carlos Luna	Carlos Alberto Luna S.

### DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL

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

Anexo asistencia GOR-F-085 V02.



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA \_\_\_\_\_ DEL MES DE Marzo DEL AÑO 202 5

OBJETIVO (S)		Asistencia a concertación de programa y realización de productos de Chocolatería en el centro agroindustrial y planta en Pijao								
No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Maryluz Cabillos Rodríguez	33818325					Maryluzcabillosrodriquer@11@gmail.com	3162929061		Maryluz Cabillos R
	Daniela Hernández U.	1094942312					danieling603@hotmail.com	3174255025		Daniela Hernández U.
	Andrés Bermúdez	1094887559					servicio-total@hotmail.es	3116496018		Andrés Bermúdez
	Jeison Fandián Ocampo	9733660					jeison.fandián.ocampo@gmail.com	320437045		Jeison Fandián Ocampo
	Carlos Alberto Valencia	7546708					Carlavvalencia@gmail.com	3146731634		Carlos Alberto Valencia
	Monaces Potos	4677953					monacespotos@gmail.com	3306733254		Monaces Potos
	Judy Marcela Moreno	66064004					jmarcemore@gmail.com	32063870		Judy Marcela Moreno
	Mami Rosa Guzmán	29332074								Mami Rosa Guzmán
	Magda Yoheth Herrera	115185498					yoheth.0126@hotmail	320665906		Magda Yoheth Herrera
	Zoraida Restrepo	41958923						324662407		Zoraida Restrepo
	Patricia Velásquez	25413751						3146620167		Patricia Velásquez
	Carolina Mejía	66963822					carolina.mejia323@gmail	322163021		Carolina Mejía
	Angela Jarmin Farroquini	1026562716					anged1521@gmail.com	3138500828		Angela Jarmin Farroquini
	Lucero Bergano Arbaloez	67030674					lucerobergano12@gmail.com	3188294735		Lucero Bergano Arbaloez
	Diana Marcela Díaz	7175191344						3015713484		Diana Marcela Díaz

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.



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA
- **Código del Programa de Formación:** 41311433
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Fase del Proyecto (si aplica):**
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):**
- **Competencia:** moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - Ejecutar actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa
  - 2Revisar parámetros de calidad en productos en procesos y obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa
  - 2Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa
  - 2Corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 40

#### 2. PRESENTACIÓN

El programa Elaboración de Productos de Chocolatería Fina Artesanal se creó para brindar a la cadena productiva de cacao, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías del procesado y transformación del cacao.



Colombia cuenta un con potencial productivo en el sector cacao, siendo Santander el principal cultivador con una participación de más del 50% de la producción nacional, por lo que el sector cacao requiere de un fortalecimiento y crecimiento socio-económico y tecnológico tanto a nivel regional como nacional, lo cual depende en gran medida de la inversión tecnológica y de talento humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.

El SENA es la única institución educativa que en concordancia con la dinámica que el sector cacao requiere específicamente en el tema de procesamiento y transformación de cacao ofrece al País este programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, culturales y tecnológicos, a través de metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial:**

**Instructor:** Socializa con los aprendices el programa de formación, y guía de aprendizaje en el desarrollo de la competencia y resultado de aprendizaje

Se establecerá además las reglas de juego para el desarrollo del resultado de aprendizaje, realiza Introducción al tema: información en proyectos productivos.

#### **Aprendiz:**

El aprendiz debe desarrollar en equipos de trabajo la siguiente actividad:

**Actividad # 1 :** Introducción y conceptualización de seguimiento a moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo

En los grupos de proyecto productivo deberán conocer y aplicar un instrumento para la recolección de información relevante para el proyecto productivo de formación que conduzca a determinar la



aceptación o no por parte de los procesadores de alimentos y que le permita tomar decisiones frente a posibles sistemas, se aplicará en productores de su elección y finalmente se crea un espacio de reflexión sobre lo que han aprendido y cómo podrían aplicar estas técnicas en manipuladores de alimentos y manejo de información en proyectos futuros. El aprendiz debe responder

**¿Qué técnicas** moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo, **les parecieron más efectivas y por qué?**, **¿Qué desafíos enfrentaron al reconocer la información y su aplicación?**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender la importancia de la recolección de información y conceptualización en proyectos productivos en el procesamiento de alimentos y su normas vigentes de protocolos de aplicar según calidad establecidos y les proporcionará habilidades prácticas para aplicar técnicas en proyectos futuros.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindío

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** formación por competencias, el trabajo colaborativo, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas que estimulen el pensamiento para la resolución de problemas; logrando esto a través de la utilización ambientes abiertos y pluritecnológicos

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 10 horas.

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



Descripción de la actividad: Planifica sesiones de formación, donde se planteen conceptos claros sobre tipos de información requerida para conceptos adquiridos, métodos de aplicación y manejo de información, observación, análisis de datos existentes y revisión de documentos.

Da ejemplos prácticos de aplicar seguimiento a los programas moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo con parámetros técnicos y de calidad establecidos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

Se puede aplicar estudio de caso reales o simulados, listas de chequeo, mapa conceptual y/o cuestionario.

Valora las evidencias entregadas.

### **Aprendiz:**

En equipos de trabajo el aprendiz resuelve estudio de caso y/o practicas de procesamiento, ensayo, mapa conceptual o cuestionario.

### **Actividad # 2: Analisis de un estudio de caso suministrado por el instructor y/o práctica de planta en manufactura de alimentos**

Conformar los grupos de trabajo para el analisis de un estudio de caso acerca de productor elaborados, cada grupo puede presentar sus resultados y explicar por qué identificaron cada tipo de información.

Igualmente los aprendices deben crear un plan para el caso de estudio proporcionado, cada grupo debe identificar qué técnicas utilizaron para aplicar el seguimiento a los programas de moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo allí iniciarán el proceso de conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, su valoración de habilidad y de desempeño,

Discusión y reflexión: Una vez que los grupos hayan creado sus actividades de caso y/o de planta, deben reflexionar sobre los desafíos que podrían enfrentar al recolectar la información y su aplicación, cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

**¿Qué nuevos conocimientos adquirí sobre moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo su conceptualización cómo puedo aplicar estos conocimientos en proyectos futuros.?**



Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender los diferentes tipos de información y conceptos en contexto que se requieren en proyectos productivos y les proporcionará habilidades prácticas para identificar y recolectar información aplicable y relevante, además, les permitirá trabajar en equipo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindío

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 10 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: **Instructor:**

Orientar contenidos usando las herramientas informáticas, información en la nube, (web), videos sobre moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa

Diseña actividades prácticas en grupos, donde los aprendices aprendan y apliquen instrumentos de protocolos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, recolección de información en planta de procesamiento y sitios de almacenajes conceptualización de información y realizan una recolección de datos simulada.

Valora evidencias entregadas, listas de chequeo o informe de la actividad en word o en hojas de resultados y/o ensayos de práctica.

#### **Aprendiz:**

Siguiendo las orientaciones dadas por el instructor debe realizar las siguientes actividades:



### **Actividad # 3: Diseño de instrumentos de recolección de información en trabajo de planta en listas de chequeo, hojas de respuestas u otro medio de presentación de la observación y trabajo de postplanta**

En grupos de trabajo se debe dar un informe de postplanta simulado o real que será relacionado por el instructor, los grupos deben presentar su información y explicar por qué eligieron ciertas prácticas de protocolos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y ajustes de las normas y cómo se relacionan con el objeto del proyecto.

Retroalimentación y reflexión: Los aprendices proporcionen retroalimentación sobre los resultados de otros grupos y reflexionen sobre lo que han aprendido. **Pregúnteles qué desafíos enfrentaron al aplicar los instrumentos de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, y cómo podrían superarlos en proyectos futuros.**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los estudiantes a comprender cómo aplicar la información e instrumentos efectivos y relevantes para sus proyectos. También les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y retroalimentación constructiva.

Discusión y reflexión: Se debe permitir que los grupos discutan entre ellos y reflexionen sobre los desafíos que podrían enfrentar al seleccionar un sistema de seguimiento a los programas de moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

**¿Que nuevos conocimientos adquirí sobre consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales seguimiento a los programas de moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y cómo pueden aplicar estos conocimientos en proyectos futuros?**

Esta actividad de aprendizaje ayuda a los aprendices a comprender las formas de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y de operaciones, que se utilizan para garantizar uso adecuado de los alimentos, interés que proporciona habilidades prácticas para seleccionar un sistema de moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo, les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.



**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindio

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

**Evidencias de aprendizaje:** Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico y lista de chequeo, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

**Instrumentos de evaluación:** Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 10 horas.

### **3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

Descripción de la actividad:

#### **Instructor:**

Indica a través de la estrategia de formación por proyectos, la consolidación de la información y aplicación recogida en las actividades de aprendizaje anteriores para el análisis y presentación de datos recolectados para tomar decisiones informadas.

Define a demás los criterios para presentación de informes y socialización de resultados.

Corregir, redireccionar los informes propuestos.

Propone discusión y análisis de los resultados obtenidos de las actividades prácticas.

#### **Aprendiz:**

**Actividad # 5:** Elaborar propuesta del proyecto productivo desarrollando los conceptos orientados en el ambiente de aprendizaje.

Socializar los resultados obtenidos con el grupo.



**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindío

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

**Evidencias de aprendizaje:** Evaluaciones escritas y practicas, Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico listas de chequeo o informe, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

**Instrumentos de evaluación:** Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 10 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Hacer	moldear la pasta de chocolate obtenida, por medio mecánico o manual, según programación de producción y mercadeo	26020105002 ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. 26020105003 revisar parámetros de calidad en productos en proceso y	Cargar con pasta de chocolate y activar la dosificadora, según capacidad del equipo. Distribuir la pasta de chocolate en los moldes, de acuerdo al tipo de presentación definida en el cronograma de pedidos.	determina necesidades de materias primas, equipos e insumos de acuerdo con órdenes de producción. identifica funciones de las materias primas con base en la naturaleza del producto. alista materias primas y	Pruebas escritas: Cuestionarios, mapa conceptual o exposiciones  Evaluaciones prácticas, informes o listas de chequeo



		<p>obtenidos basados en condiciones técnicas y parámetros de la empresa. 26020105001 realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa 26020105004 corregir las novedades detectadas en proceso según los procedimientos de calidad.</p>	<p>Verificar peso de chocolate moldeado, según presentaciones establecidas. Alimentar la banda o mesón vibrador, de acuerdo con la capacidad máxima de recibo.</p>	<p>materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos. usa los ambientes, materiales, equipos y formatos establecidos para la elaboración de productos de chocolatería de acuerdo con los protocolos empresariales y normativa. sigue instrucciones para la obtención de productos de chocolatería según protocolo empresarial. establece las causas de los defectos encontrados en productos de chocolatería. califica la percepción de calidad del producto según parámetros institucionales y normativa relaciona el destino final del producto con las condiciones de calidad según parámetros técnicos. determina la destinación final de los productos, siguiendo los</p>	
--	--	--	--	--	--



				protocolos empresariales.	
--	--	--	--	---------------------------	--

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Chocolate:** El chocolate es un alimento producido mediante la mezcla de azúcar y el fruto del **cacao** (específicamente, la masa y la manteca del cacao), así como de otros ingredientes como leche, frutos secos, entre otros. Se trata de un alimento muy popular en el mundo, empleado en diferentes recetas gastronómicas, sobre todo en la repostería y la elaboración de bebidas y golosinas.

**El praliné** es el resultado de un proceso complejo: se tuestan las avellanas o almendras, antes de añadirles agua y azúcar. Se crea una especie de turrón que luego se tritura y se mezcla para lograr una textura suave y líquida. A continuación, el chocolatero añade manteca de cacao para formar el praliné necesario para elaborar el chocolate praliné

**La gianduja** se compone de avellanas (al menos un tercio), azúcar (entre 30 y 50 %) y **habas** o **manteca de cacao**. Los frutos secos son tradicionalmente avellanas, pero se pueden mezclar con otros frutos de cáscara, como las almendras o las nueces. A estos tres ingredientes de base pueden añadirse leche y extracto natural de vainilla.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Fuente: <https://concepto.de/chocolate/#ixzz91JWvZwvO>

[https://www.lamaisonduchocolat.com/en\\_us/what-is-praline-chocolate#:~:text=Pralin%C3%A9%20is%20the%20result%20of,to%20make%20the%20pralin%C3%A9%20chocolate.](https://www.lamaisonduchocolat.com/en_us/what-is-praline-chocolate#:~:text=Pralin%C3%A9%20is%20the%20result%20of,to%20make%20the%20pralin%C3%A9%20chocolate.)

<https://www.valrhona.com/es/l-ecole-valrhona/descubra-l-ecole-valrhona/lexico-del-chocolate/gianduja>

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
--	--------	-------	-------------	-------



<b>Autor (es)</b>	<b>CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS</b>	<b>INSTRUCTOR</b>	<b>SENA AGROINDUSTRIAL</b>	<b>-</b>	<b>Febrero 2025</b>
-------------------	---------------------------------------	-------------------	--------------------------------	----------	---------------------

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

	<b>Nombre</b>	<b>Cargo</b>	<b>Dependencia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Razón del Cambio</b>
<b>Autor (es)</b>					



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):** Capacitar técnicos en procesos agroindustriales para la elaboración de alimentos con materias primas de calidad en las instituciones educativas del departamento del quindío articuladas con el Sena e
- **Fase del Proyecto (si aplica):** Verificar y actuar
- **Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):** Monitoreo del proceso de transformación de alimentos, formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos.
- **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente
- **Resultados de Aprendizaje:**
  - Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa
- **Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):** 88

#### 2. PRESENTACIÓN

A través del programa de articulación con la media técnica ofrece todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de jóvenes librepensadores, con capacidad crítica, solidarios y emprendedores, que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de



acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

Saludos de bienvenida para los aprendices del programa de Agroindustria Alimentaria, se formarán de manera autónoma sistemática organizado en Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente, allí iniciarán el proceso de conservar los alimentos, su optima adecuación mejorando las condiciones de vida útil del alimentos como su inocuidad y trazabilidad, se inicia un trabajo colaborativo de aprender haciendo de manera autónoma, colectiva, sistemático y organizado.

El propósito es que los aprendices aprendan y apliquen seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, allí iniciarán el procesos de conservar los alimentos reconoce propiedades físicas, químicas y biológicas en areas de estudio, para que mediante un trabajo colaborativo y disciplinado, con estudios valorados, mejore las condiciones de la familia y la alimentación, conocer sus características es motivo de esta guía

Los aprendices conocean y apliquen la metodología de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según normas establecidas, aplican las normas de desarrollo sostenible y buenas practicas de manufactura, en un desarrollo integral de los aprendices, que mejore las condiciones económicas y sociales de la familia y el pais

Después de aplicar seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, allí obtendrán habilidades y destrezas en el proceso de conservar los alimentos en las buenas practicas de manufactura de alimentos, presentan unas características que facilitan el uso de las técnicas, las cuales hace necesaria la aplicacion de verificación de condiciones posteriores al almacenamiento y ajustes de los alimentos, su medio se establecen: 1) el entorno, real o simulado en los Ambientes de aprendizaje, 2) el Instructor-tutor, 3) las Tecnologías de la Información y la Comunicación y 4) el trabajo colaborativo.



### 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

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

#### 3.1 Actividades de reflexión inicial:

**Instructor:** Socializa con los aprendices el programa de formación, proyecto formativo y guía de aprendizaje en el desarrollo de la competencia y resultado de aprendizaje a evaluar del trimestre.

Se establecerá además las reglas de juego para el desarrollo del resultado de aprendizaje, realiza Introducción al tema: información en proyectos productivos.

Temas de formación: - Vocabulario de ingles técnico, microbiología básica, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, proliferación de microorganismos, crecimiento microbiano, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación, destrucción microbiana, peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.

Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos, de acuerdo con los procedimientos y frecuencias establecidos por el programa de limpieza y desinfección y con base en la legislación vigente y normatividad de la empresa.

#### **Aprendiz:**

El aprendiz debe desarrollar en equipos de trabajo la siguiente actividad:

**Actividad # 1 :** Introducción y conceptualización de seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad, recolección de información en proyectos productivos



En los grupos de proyecto productivo deberán conocer y aplicar un instrumento para la recolección de información relevante para el proyecto de formación, que conduzca a determinar la aceptación o no por parte de los procesadores de alimentos y que le permita tomar decisiones frente a posibles sistemas de seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, el instrumento creado se aplicará en productores de su elección y finalmente se crea un espacio de reflexión sobre lo que han aprendido y cómo podrían aplicar estas técnicas en manipuladores de alimentos y manejo de información en proyectos futuros. El aprendiz debe responder

**¿Qué técnicas de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada de seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, les parecieron más efectivas y por qué?, ¿Qué desafíos enfrentaron al reconocer la información y su aplicación?**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender la importancia de la recolección de información y conceptualización en proyectos productivos en el procesamiento de alimentos y su normas vigentes de protocolos de aplicar según calidad establecidos y les proporcionará habilidades prácticas para aplicar técnicas en proyectos futuros.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindio

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** formación por competencias, el trabajo colaborativo, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas que estimulen el pensamiento para la resolución de problemas; logrando esto a través de la utilización ambientes abiertos y pluritecnológicos

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.



**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 20 horas.

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

Descripción de la actividad: Planifica sesiones de formación, donde se planteen conceptos claros sobre tipos de información requerida para conceptos adquiridos y proyectos productivos, métodos de aplicación y manejo de información, observación, análisis de datos existentes y revisión de documentos.

Da ejemplos prácticos de aplicar seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

Se puede aplicar estudio de caso reales o simulados, listas de chequeo, mapa conceptual y/o cuestionario.

Valora las evidencias entregadas.

#### **Aprendiz:**

En equipos de trabajo el aprendiz resuelve estudio de caso y/o practicas de procesamiento, ensayo, mapa conceptual o cuestionario.

#### **Actividad # 2: Analisis de un estudio de caso suministrado por el instructor y/o práctica de planta en manufactura de alimentos**

Conformar los grupos de trabajo para el analisis de un estudio de caso acerca de un proyecto productivo e identificar los diferentes tipos de información que se requerirían para llevar a cabo el proyecto productivo, cada grupo puede presentar sus resultados y explicar por qué identificaron cada tipo de información.

Igualmente los aprendices deben crear un plan para el caso de estudio proporcionado, cada grupo debe identificar qué técnicas utilizaron para aplicar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, allí iniciarán el proceso de conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, su valoración de habilidad y de desempeño, quién será responsable de recolectar la información y cuándo se recolectará.



Discusión y reflexión: Una vez que los grupos hayan creado sus actividades de caso y/o de planta, deben reflexionar sobre los desafíos que podrían enfrentar al recolectar la información y su aplicación, cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

**¿Qué nuevos conocimientos adquiriré sobre consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, según tipo de producto, su conceptualización cómo puedo aplicar estos conocimientos en proyectos futuros.?**

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los aprendices a comprender los diferentes tipos de información y conceptos en contexto que se requieren en proyectos productivos y les proporcionará habilidades prácticas para identificar y recolectar información aplicable y relevante, además, les permitirá trabajar en equipo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindío

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

Duración de la actividad: 20 horas.

### **3.3 Actividades de apropiación:**

Descripción de la actividad: **Instructor:**

Orientar contenidos usando las herramientas informáticas, información en la nube, (web), videos sobre aplicar protocolos de higiene en planta, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, instrumentos de recolección de información, técnicas de manufacturas para garantizar la representatividad del sistema de verificación



Diseña actividades prácticas en grupos, donde los aprendices aprendan y apliquen instrumentos de protocolos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, recolección de información en planta de procesamiento y sitios de almacenajes conceptualización de información y realizan una recolección de datos simulada.

Valora evidencias entregadas, listas de chequeo o informe de la actividad en word o en hojas de resultados y/o ensayos de práctica.

### **Aprendiz:**

Siguiendo las orientaciones dadas por el instructor debe realizar las siguientes actividades:

#### **Actividad # 3: Diseño de instrumentos de recolección de información en trabajo de planta en listas de chequeo, hojas de respuestas u otro medio de presentación de la observación y trabajo de postplanta**

En grupos de trabajo se debe dar un informe de postplanta simulado o real que será relacionado por el instructor, los grupos deben presentar su información y explicar por qué eligieron ciertas prácticas de protocolos y cómo se relacionan con el objeto del proyecto.

Retroalimentación y reflexión: Los aprendices proporcionen retroalimentación sobre los resultados de otros grupos y reflexionen sobre lo que han aprendido, pregúnteles qué desafíos enfrentaron al aplicar los instrumentos de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa, y cómo podrían superarlos en proyectos futuros.

Esta actividad de aprendizaje ayudará a los estudiantes a comprender cómo aplicar la información e instrumentos efectivos y relevantes para sus proyectos, también les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y retroalimentación constructiva.

Discusión y reflexión: Se debe permitir que los grupos discutan entre ellos y reflexionen sobre los desafíos que podrían enfrentar al seleccionar un sistema de seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa, allí iniciarán el proceso de conservar los alimentos según parámetros técnicos y de calidad establecidos, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y cómo podrían superarlos.

Responder a la pregunta:

**¿Que nuevos conocimientos adquirí sobre consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales, seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de**



### **acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa en operaciones y cómo pueden aplicar estos conocimientos en proyectos futuros?**

Esta actividad de aprendizaje ayuda a los aprendices a comprender las formas de consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa y de operaciones, que se utilizan para garantizar uso adecuado de los alimentos, interés que proporciona habilidades prácticas para seleccionar un sistema de control y de prevención de plagas y roedores, les permitirá trabajar en grupo y desarrollar habilidades de colaboración y resolución de problemas.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindío

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

**Evidencias de aprendizaje:** Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico y lista de chequeo, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

**Instrumentos de evaluación:** Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 28 horas.

### **3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:**

Descripción de la actividad:

#### **Instructor:**

Indica a través de la estrategia de formación por proyectos, la consolidación de la información y aplicación recogida en las actividades de aprendizaje anteriores para el análisis y presentación de datos recolectados para tomar decisiones informadas.

Define a demás los criterios para presentación de informes y socialización de resultados.

Corregir, redireccionar los informes propuestos.



Propone discusión y análisis de los resultados obtenidos de las actividades prácticas.

### Aprendiz:

**Actividad # 5:** Elaborar propuesta del proyecto productivo desarrollando los conceptos orientados en el ambiente de aprendizaje.

Socializar los resultados obtenidos con el grupo.

**Ambiente requerido:** Ambiente de aprendizaje, aula de clase, sala de sistemas, planta piloto, plantas transformación de alimentos centro agroindustrial regional quindio

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** estudio de caso, análisis de objeto – sistemas, análisis de servicios – procesos, simulaciones, juego de roles, socialización de conceptos.

**Materiales de formación:** todo recurso que sea consumible o utilizable durante el proceso de formación.

**Material de apoyo:** Guías didácticas, manuales técnicos, videos educativos, simuladores virtuales, lecturas recomendadas, laboratorios y talleres equipados

**Evidencias de aprendizaje:** Evaluaciones escritas y practicas, Cuestionario, mapa conceptual, talleres de formación, trabajo práctico listas de chequeo o informe, presentaciones orales, sustentación y exposiciones

**Instrumentos de evaluación:** Pruebas escritas, evaluaciones prácticas, observaciones directas

Duración de la actividad: 20 horas.

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

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
VERIFICAR Y ACTUAR	Monitoreo del proceso de transformación de alimentos,	Realizar el seguimiento a los	Evaluaciones escritas,	Aplica planes de prevención para el control de los factores de	Pruebas escritas: Cuestionarios, mapa



	formulando propuestas de mejoramiento de productos, diligenciando formatos.	programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa	orales o prácticas  Informes o memorias sobre actividades realizadas durante la formación.	riesgo microbiológico, químico y físico interpretando el comportamiento de las desviaciones en los límites críticos de control según políticas de la empresa.	conceptual o exposiciones  Evaluaciones prácticas, informes o listas de chequeo
--	---	--	--	---	---

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Disposición de residuos sólidos y líquidos:** La disposición de residuos trata del manejo y la eliminación de desechos o residuos sólidos, líquidos o gaseosos que se generan con base a ciertas actividades humanas. Esto se hace con el fin de proteger el medio ambiente principalmente pero también para cuidar y prevenir enfermedades en las personas

**Roedores:** Varios estudios demuestran que los roedores son portadores de múltiples enfermedades ocasionadas por parásitos, bacterias y virus. Eso quiere decir que pueden infectar los alimentos a través tanto de excrementos u orina infectada, como del contacto directo con partes de su cuerpo que sean portadoras de microorganismos causantes de enfermedades.

Algunas de las enfermedades más graves que pueden transmitir son: *Leptospirosis, Tularemia, Listeriosis, Giardiosis*, entre otros.



**Cucarachas:** Estas tienen tendencia a alimentarse de excrementos y basura de cualquier tipo. En consecuencia, pueden funcionar como vectores de enfermedades causadas por materiales en descomposición del que se han alimentado previamente o por los microorganismos presentes en sus heces.

Las enfermedades más típicas de este tipo de plaga son: *Salmonelosis*, *Campilobacteriosis* o la *Shigeliosis*.

**Moscas:** Gracias a las moscas, la **contaminación de los alimentos** se puede producir por el contacto con las patas, las heces o un líquido que segregan antes de alimentarse; el cual les sirve para disolver los sólidos y digerirlos, las tres especies más estudiadas y, por tanto, las que más afectan a este sector son la mosca doméstica, la mediterránea de la fruta y la mosca del vinagre.

Suelen provocar enfermedades intestinales como la *Salmonella* y la *Escherichia coli*.

**Hormigas:** Las hormigas actúan de **portadores de microorganismos y enfermedades** igual que las moscas. Aunque en este caso, podemos encontrar una especie, la llamada hormiga argentina, que se posiciona entre las cien peores especies invasoras del mundo.

Sobre todo funcionan como portadoras de *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

<https://www.sistemaverde.com.co/articulos/sabes-en-que-consiste-la-disposicion-de-residuos>

<https://www.gestek.pro/blog/plagas-en-la-industria-alimentaria-cuales-son-las-mas-comunes>

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS	INSTRUCTOR	SENA - AGROINDUSTRIAL	FEBRERO 2025



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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
<b>Autor (es)</b>					

599

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

VERSION: 3  
CÓDIGO:  
GFP-PL-001

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

Febrero 2025

DEPARTAMENTO:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustrial	CIUDAD/MUNICIPIO:	Córdoba
TÍTULO DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Elaboración de productos de chocolatería fina artesanal			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3174678

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRICULA	<input checked="" type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------	-----------------------------------	--------------------------	-----------	-------------------------------------

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

TIPO DE DOC. DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
T.I	1094920151	Sofia	Salgado Ruiz	Obrero #73 M:3	SofiasalgadoRuiz@gmail.com	3046688068	
T.I	1062248418	Angie Mariana	Gomez Monts	Barrío #7 de agosto	GomezMontsAngieMariana22@gmail.com	3136372529	Angie Gomez
T.I	1092459625	Angely Sofia	Cartagena López	Finca el diamante Vereda soledad	angelysofiaCartagenaLopez3@gmail.com	3278606937	Sofia Cartagena
T.I	110.516.795	Brinny miley	López lizcano	Urb. El jardín, bloc 1 casa 403	brinnylopez70@gmail.com	3735387882	Brinny López
T.I	1.094907135	Anyel estiven	Moreno Paredes	Finca la Playa, a) Vereda Las Brisas	EstivenMoreno14@gmail.com	3133261826	Anyel Moreno
T.I	1092944169	Frank Camilo	Contreras	Finca San Rafael Vereda Sardineros	ccc284628401@gmail.com	3145471400	Frank Contreras
T.J	1096006723	Juan Sebastián	Bastidas Chiguita	Barrio jardín - Bloque 2 - apto 109	JB312821@gmail.com	3234373734	Sebas Juan B
T.I	1142515859	Jahans Baherman	Salazar Nieto	Barrio Javier Baquero m2 c2	obarkerman@gmail.com	3242900391	Jahans
T.I	1034293786	Deivy Alejandro	Hoyas Escobar	La Frontera	DeivyAlejandroHoyas@gmail.com	3209804723	Deivy
T.I	1096006803	Yaira Sofia	Garcia t.	Barrio Villa Luz M: C8	YairaSofia9@gmail.com	3243643766	Sofia Garcia
T.I	1095552102	Valeria	Grajales	Barrio Jardín - Bloque 4 APTO 301	grajalesvaleria063@gmail.com	3043744007	Valeria Grajales
T.I	1096006698	Yury Tatiana	Candona Lasso	v/ Jardín Bajo	yurycandona0830@gmail.com	3045319953	Yury Tatiana

No.	TIPO DE DOC. DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / LARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	OTRO
13	T.I	1110508803	Liced Tatiana	Bermudez	Vereda Siberia alta Finca la moravia	Bermudezliced@gmail.com	3018215113	Liced
14	T.I	10089.382792	Santiago Cruz	Cruz	vereda la granada finca los lielos	SantiagoCruz@gmail.com	3243723554	Santiago
15	T.I	1115187558	Ana Sofia Isaza	Arenas	Calle 12 # 11-37 Centro	anasofiaisazaarenas@gmail.com	3128395140	Sofia Isaza
16	T.I	1092458344	Valerín Hortado	Hortado	E. guadules ME cas 6	ValerínHortado2@gmail.com	3206298610	Valerín
17	T.I	1096006803	Yaira Sofia	Garcia	Villa Luz MC Cosa 8	Yaira Sofia9@gmail.com	3243643166	Sofia
18	T.I	1104820720	Iris Silvana	Trujillo	Guaduales manzana c#10	irissil10125@gmail.com	3215826431	Iris
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

599

Ficha 3182144

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO:

GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA):

Marzo 2025

UNIDAD:	Quindío	CENTRO DE FORMACIÓN:	Agroindustrial	CIUDAD/MUNICIPIO:	Pijao
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Elaboración artesanal de productos de chocolate fino				NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3182144

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	<input type="checkbox"/>	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	<input type="checkbox"/>	MATRICULA	<input checked="" type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------	-----------------------------------	--------------------------	-----------	-------------------------------------

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

TIPO DE DOC. DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
CC	1000565814	Juan Ferney	Giraldo Henao	Finca Santa Margarita Alto de Barragan	giraldohenaojuanferney730@gmail.com	3043921648	Juan Ferney Giraldo
CC	1099682574	Leidy Yuliana	Castillo Lopez	Finca Santa Margarita Alto de Barragan	yulilopez9845@gmail.com	3183731382	Leidy Yuliana
CC	29331817	MARtha Lucia	Sierra Cortes	Barragan bajo mza 4 N°1-41 Barrio Surco	marthaluciasierraortez464@gmail.com	3187752486	MARtha Lucia Sierra Cortes
CC	39722277	Mercedes	Medina Herrera	Barrio Surco Calle 2 1403	chamiso2316@gmail.com	3772778819	Mercedes Herrera
CC	66964157	Elizabeth	Arias Ramirez	Barragan Caserio	elizabethariasramirez97@gmail.com	3104092959	Elizabeth Arias
CC	1083892682	Lina Marcela	Correa Garzon	Barragan Caserio	LinaMarcelaCorreaGarzon65@gmail.com	3217646933	Lina Marcela Correa
CC	24320435	Ruby	Sanchez Gonzalez	Kd 15 N° 17 06 Vereda	rubysanchez2025@gmail.com	3026333835	Ruby Sanchez
CC	43287681	Sol Bibiana	Quintero O.	Rio Lejos Pijao	SolBibianquinteroosrio@gmail.com	3113973427	Sol Quintero
CC	1115191835	Anyi Tatiana	Ramirez Sierra	Barragan Bajo Casa 042	anyiramirez1145@gmail.com	3205457389	Anyi Ramirez
CC	1115188915	Paola Andrea	Ramirez Sierra	Barragan bajo casa ob.	Fresbet0309@gmail.com	3507006695	Paola Ramirez
CC	1115189592	Lyda Fernanda	Suarez Sierra	Barragan Bajo Casa 62b	lidacoco1992@gmail.com	3225131350	Lyda Suarez
CC	1115190913	Karol Maritza	Gonzalez Suarez	Barragan Bajo Casa #5	Kardmaritzagonzalezsuarez@gmail.com	3226555394	Karol Gonzalez

	NÚMERO DE DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / LARGO	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO	FIRMA
13	CC	110061582	Lina Maria	Cortes Lopez	Barragan	linamaria.corteslopez2@gmail.com	3204136795	
14	CC	1115192587	Juliana Andrea	Valencia Alarcón	Barragan Ciudadela Carrera 8 # 11-22	JulianitaValencia@gmail.com	3216591648	
15	PPT	6190292	Josana Karina	Castellanos Yoncoza	Barragan	Josana Karina 1987@gmail.com	3172773687	
16	CC	66963822	Carolina	Megía	Cra 16 # 5-46	carolina.megia.323@gmail.com	3001630421	
17	CC	67030674	Jucero Bergano	Bergano A	Cra 16 # 9-53	JuceroBergano12@gmail.com	3188294735	
18	C.C.	1026562796	Angela Jormin	Marragón	Crr 16 N° 10-36	angedv529@gmail.com	3138500828	
19	CC	29819189	Patricia	Blandón Benavides	Barragan Cra 5 # 3-14	patblandon@hotmail.com	3147174000	
20	CC	29809778	Dora Alba	Benavides Alzate	Barragan Cra 5 # 3-14	dorabenavides21@gmail.com	3218588929	
21	C.C	1.094.728.502	Lady Ernestina	Rois Toro	Buenavista	leidyrToro@gmail.com	3115555326	
22								
23								
24								
25								
26	PPT	4705332	Milexi Karine	Manzano Montalvo	Barragan valle	milexmanzano4@gmail.com	3227836453	
27	C.C	66.962.453	Angélica	Henaó	Cll 9 # 10-12 Caicedonia	angyhe1979@gmail.com	3228891737	
28	CC	1105785374	Natalij Pe	Perdomo A	Barragan	tami.alunabladi@gmail.com	321 713 1050	

Declaración de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.



**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**  
**NOMBRE DEL FORMATO**  
**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CIUDADELA EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA, CORDOBA, QUINDIO -11**

Nombres y apellidos del aprendiz	Actividad a desarrollar	Forma de entrega Actividad		Fecha de entrega	Entregó	
		Físico	Digital		Si	No
SILVANA RAMIREZ BERMUDEZ	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
ANA SOFIA ISAZA ARENAS	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
ANGEL ESTIVEN MORENO PACHECO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
CARLOS MARIO TORRES CORREA	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
YORLEIDI CARDENAS CAMPOS	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		

DEIVY ALEJANDRO HOYOS ESCALANTE	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JUAN ESTEBAN GUERRERO QUEVEDO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
FRANK CAMILO CONTRERAS CARDENAS	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
SANTIAGO CRUZ NIETO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
LAURA SOFIA CHICUE REYES	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JUAN FELIPE GOMEZ SIERRA	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JUAN SEBASTIAN BASTIDAS CHIQUITO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x

DIDIER ANDRES CORTES MORALES	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
ZULLY LIZBETH CRUZ TABARQUINO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JUDY CAMILA GOMEZ GAITAN	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
SOFIA SALGADO RUIZ	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
BRINNY MILLEY LOPEZ LIZCANO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JEHANS BEKERMAN TELLEZ NIETO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
ANGIE MARIANA GOMEZ MONTES	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
VALERIA ALEXANDRA GRAJALES DURANGO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		

MARIA FERNANDA VALENCIA ROBAYO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
LICED TATIANA BERMUDEZ QUINTANA	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
JUAN JOSE SALGADO SUAREZ	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo		x
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
IRIS SILVANA TRUJILLO ARDILA	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
SARA YIRETH ARIZA PEÑA	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
YURI TATIANA CARDONA LASSO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
YAIRA SOFIA GARCIA TANGARIFE	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		

VALERIN GONZALEZ HURTADO	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		
ANGELY SOFIA CARTAGENA LOPEZ	Actividad 1: cuestionario ,conocimiento: peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación, roedores y plagas: conceptos, características, tipos, métodos de control, manejo de residuos líquidos y sólidos: concepto, caracterización, clases, técnicas de manejo, legislación, unidades.	x		Marzo	x	
	Actividad 2: Lista de Chequeo, desempeño: separación y/o clasificación de los residuos sólidos en las áreas establecidas determinar y aplicar los procedimientos de recolección, recirculación o vertido de los residuos líquidos. opera procesos	x		Abril		
	Actividad 3: Lista de chequeo, producto: Ejecutar el proceso de higienización en instalaciones, equipos y utensilios destinados a los procesos de manipulación y transformación de alimentos	x		Abril		

—

Ficha:	3168851
Formación:	Elaboracion Artesanal de productos de chocolate
Fecha:	6/03/2025
Instructor(a):	Carlos Alberto Luna Santos

	Nombre del Aprendiz	Actividad a desarrollar (Evidencia 1)	Forma de entrega		Fecha de entrega	ENTREGO	
			fisico	digital		si	no
1	Claudia Ipus Valencia	REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES	x		28-mar-25		
2	Disney Ipus Valencia	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	x		28-mar-25		
3	Yeison Rendon Ocampo	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.	x		28-mar-25		
4	Esteban Echeverry Garces	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
5	Carlos Alberto Valencia	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
6	Mary Luz Cubillos Rodriguez	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
7	Andres Adenaver Benavides Agudelo	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
8	Daniela Hernandez Velez	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
9	Yulieth Alejandra Rios Yate	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
10	Magda yulieth Henao Gaviria	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		

11	Miguel Angel Amortegui Barbosa	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
12	Alba Lucía Parra Tabares	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
13	Zoraida Restrepo Muñoz	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
14	Diana Marcela Diaz Castro	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
15	Judy Marcela Moreno Castaño	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
16	Luz Irene Parra Bedoya	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
17	Blanca Lilia Villada Narvaez	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		
18	Yulieth Andrea Morales Bordon	EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.			28-mar-25		










Sofia plus senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

**SofiaPlus**  **CARLOS ALBERTO** Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
  - Gestion Ambientes
  - Consultar Fichas Instructor
  - Consultar horas programadas
  - Diagramar Horario Instructor**
  - Reporte de Instructores por Ficha
  - Reporte Ejecución Horas Instructor
  - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula


Vista del Horario Mensual

Tiempo Disponible  
 Evento Asignado  
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
24/02/25	25/02/25	26/02/25	27/02/25	28/02/25	01/03/25 06:00 - 22:00: Disponible
03/03/25	04/03/25	05/03/25	06/03/25	07/03/25	08/03/25
06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 13:30: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
13:00 - 17:59: (3146981) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN	13:00 - 17:59: (2910733) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN	08:00 - 12:59: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	13:30 - 21:30: (3174678) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	13:00 - 17:59: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	09/03/25
10/03/25	11/03/25	12/03/25	13/03/25	14/03/25	15/03/25
06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 13:30: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
13:00 - 17:59: (3146981) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN	13:00 - 17:59: (2910733) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN	08:00 - 12:59: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	13:30 - 21:30: (3174678) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	08:00 - 11:59: (3182144) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION	16/03/25
17/03/25	18/03/25	19/03/25	20/03/25	21/03/25	22/03/25
06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 13:30: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - +8222;

Sofia plus senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

**SofiaPlus**  **CARLOS ALBERTO** Bandeja de tareas LMS SENA Cambiar Clave Salir

Instructor

- Diseño Curricular
- Ejecución de la Formación
- Gestión de Ambientes
  - Gestion Ambientes
  - Consultar Fichas Instructor
  - Consultar horas programadas
  - Diagramar Horario Instructor**
  - Reporte de Instructores por Ficha
  - Reporte Ejecución Horas Instructor
  - Solicitar Eventos
- Gestión de Tiempos
- LMS
- Matricula

Vista del Horario Mensual

Tiempo Disponible  
 Evento Asignado  
 Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
24/02/25	25/02/25	26/02/25	27/02/25	28/02/25	01/03/25 06:00 - 22:00: Disponible
03/03/25	04/03/25	05/03/25	06/03/25	07/03/25	08/03/25
17:59 - 22:00: (3146981) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	17:59 - 22:00: (2910733) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	12:59 - 22:00: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION DE PRODUCCION Y MERCADERO	13:30 - 21:30: (3174678) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION DE PRODUCCION Y MERCADERO	13:00 - 17:59: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION DE PRODUCCION Y MERCADERO	09/03/25
10/03/25	11/03/25	12/03/25	13/03/25	14/03/25	15/03/25
06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 13:30: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible
17:59 - 22:00: (3146981) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	17:59 - 22:00: (2910733) APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	12:59 - 22:00: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION DE PRODUCCION Y MERCADERO	21:30 - 22:00: Disponible	17:59 - 22:00: (3168851) MOLDEAR LA PASTA DE CHOCOLATE OBTENIDA, POR MEDIO MECANICO O MANUAL, SEGUN PROGRAMACION DE PRODUCCION Y MERCADERO	16/03/25
17/03/25	18/03/25	19/03/25	20/03/25	21/03/25	22/03/25
06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 13:00: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 13:30: Disponible	06:00 - 08:00: Disponible	06:00 - 22:00: Disponible

SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia - +8222;



---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/03/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/03/2025 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 2910733 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3168851 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

---

**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- **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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3182144 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 99,60

---

#### 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:** CARLOS ALBERTO LUNA SANTOS

**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL